

User Instructions

NemcoFoodEquip.com



Vegetable Preparation Machine RG-50S and RG-50



Combi Cutter CC-32S and CC-34 (Veg. Prep/ Vertical Cutter)



Cutting Tools



Vertical Cutter Blender VCB-32

User Instructions

RG-50S.....	3
RG-50.....	7
CC-32S.....	12
CC-34.....	18
Cutting Tools.....	26
VCB-32.....	29

Wiring Diagrams

CC-32S, CC-34 and VCB-32.....	34
RG-50S and RG-50.....	35

Note!

- ▶ Nemco reserves the right to make changes to machines, accessories and cutting tools.
- ▶ We make a reservation against any printing errors.
- ▶ Model RG-50 and CC-34 have dicing capabilities..



Machines that are presented in this catalog are available as NSF- and UL-listed models.



ENG

USER INSTRUCTIONS

nemco®

Vegetable Preparation Machine RG-50S

CAUTION!

Be very careful, especially of your hands, with sharp knife blades and moving parts.

Always carry the machine by the two handles on the sides of the machine base.

Never put your hands into the feed compartment or in the feed tube of the vegetable preparation attachment.

Always use the pestle during cutting with the feed tube of the vegetable preparation attachment.

Before cleaning the machine, always switch it off by moving the speed control into the "O" position and then removing the power plug from the wall socket, alternatively turn off the main switch.

Always grip the handle of the vegetable preparation attachment when the feed compartment is being opened or closed.

Only a qualified service technician may repair the machine and open the machine housing.

Do not use the machine to cut frozen foods. Remove all hard parts from foods before cutting (e.g., apple stems, woody parts of turnips, etc.) to avoid damaging the cutting blades.

These appliances are not to be operated by children or persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or persons lacking experience of such appliances, unless they are given adequate instruction or supervision.

UNPACKING

Check that all the parts are included, that the machine works and that nothing has been damaged during shipping. If unit fails to operate properly when first used call Nemco customer service at 1-800-782-6761.

INSTALLATION

Connect the machine to a main electricity supply with specification in accordance with

the details on the data plate on the back of the machine base.

Place the machine on a sturdy bench or table 26"-35" high.

ALWAYS CHECK BEFORE USE

Remove the plug from the power supply socket or open the isolating switch, and then check that the electric cable is in good condition and is not cracked on the outside.

Remove the vegetable preparation attachment, any cutting tools and the ejector plate in accordance with the instructions under the heading "Dismantling", and then check that the machine will not start when the speed control is in the "I" position.

Fit the vegetable preparation attachment in accordance with the instructions under the heading "Assembling". Set the speed setting knob to the "I" position. Check that the machine stops when the handle of the vegetable preparation attachment is raised and that the axle/shaft stops rotating within 2 seconds. Then check that the machine re-starts when the handle is lowered.

Check that the rubber feet on the machine base are firmly screwed into position.

With regard to cutting tools, see page 26-28.

In the event of any fault or malfunction, call in a qualified service technician to remedy the fault before using the machine.

TYPE OF PROCESSING

Slices, grates, shreds, cuts julienne and crimping slicers in a variety of dimensions, depending on the cutting tool selected. Processes vegetables, fruit, dry bread, cheese, nuts, mushrooms etc.

USERS

Restaurants, cafés, bakeries, retirement homes, schools, fast food outlets, day care centers, salad bars etc.

CAPACITY

Up to 80 portions per day and 4 lbs per minute.

USING THE VEGETABLE PREPARATION ATTACHMENT

The large feed compartment is used mainly for bulk feeding of all sorts of products and for cutting larger products such as cabbage.

The large feed compartment is also used when the product is to be cut in a specific direction, such as tomatoes and lemons. Place/stack the products as shown in the picture.

The built-in feed tube is used (picture) for cutting long products such as cucumbers, see picture.

ASSEMBLING

Place the ejector plate on the shaft, turn the ejector plate and press it down into its coupling.

Place the chosen cutting tool on the shaft and rotate the cutting tool so that it drops into its coupling.

Place the vegetable preparation attachment on the machine base so that the text "Close Open" is at 5 o'clock in relation to the outlet of the machine base and turn the vegetable

preparation attachment clockwise as far as it will go and it is firmly in position.

DISMANTLING

Turn the vegetable preparation attachment counterclockwise as far as it will go, then lift it off.

Turn the cutting tool clockwise and lift it off.

Lift off the ejector plate.

USING THE SPEED CONTROL

With the speed control in the "O" position the machine is switched off. In the "I" position the machine operates continuously.

CLEANING

Read all of the instructions before you begin to clean the machine.

BEFORE CLEANING: Always switch off the machine and remove the power supply plug from the socket. Alternatively, if the machine does not have a plug, open the isolating switch. Remove all the removable parts that are to be cleaned.

CLEANING IN A DISHWASHER: All removable parts are machine washable.

CLEANING BY HAND: Always use hand dishwashing liquid.

CLEANING MATERIALS: Use a dish brush to clean the food zones. The knife shaft in the center of the machine can be cleaned with a small bottlebrush. Use a damp cloth to wipe down the other surfaces on the machine.

DISINFECTING: Use isopropyl alcohol (65-70%). Isopropyl alcohol is highly inflammable so use caution when applying it.

WARNING:

- Do not pour or spray water onto the sides of the machine.
- Do not use boiling or hot water.
- Do not use sodium hypochlorite (chlorine) or any agent containing this substance.
- Do not use sharp objects or any objects not intended for the purpose of cleaning.
- Do not use abrasive detergents or cleaning products.

AVOID: Do not use cleaning sponges with scouring pads (e.g. Scotch-Brite™) unless absolutely necessary. This roughens the surface and makes it less water repellent.

ADVICE ON CARE:

- Clean the machine immediately after use.
- Dry the machine immediately after cleaning to avoid oxidation and discoloration of the surface.

INFORMATION: If the machine is left damp for longer periods stains will appear. These stains are harmless but the original surface will lose its luster. Vegetables and fruit contain acids. Depending on which products are processed this will have an effect on the metal after varying periods of time. It is therefore important to clean the machine immediately after processing salty and acidic products.

TROUBLE SHOOTING

To eliminate the risk of damage to the motor, the RG-50S is fitted with thermal motor protection that automatically switches off the machine if the temperature of the motor should become too high. The thermal motor protection

has automatic reset, which means that the machine can be started again when the motor has cooled down, which usually takes between 10 and 30 minutes.

FAULT: The machine will not start or stops while running and cannot be re-started.

REMEDY: Check that the power plug is properly inserted in the wall socket or, alternatively, turn on the main switch. Check that the fuses in the wall box for the premises have not blown and have the correct ampere rating. Check that the vegetable preparation attachment is correctly fitted and that the its handle has been lowered. Wait for up to 30 minutes and then try to start the machine again. Call in a qualified service technician for action.

FAULT: Low capacity or poor processing result.

REMEDY: Select the right cutting tool. Always use the ejector plate. Check that the knives and cutting tools are whole and sharp. Press the food down loosely with less force.

FAULT: The cutting tool cannot be removed.

REMEDY: Always use the ejector plate. Use a thick leather glove or other glove that the blades of the cutting tool cannot cut through and remove the cutting tool by turning it clockwise.

TECHNICAL SPECIFICATION NEMCO RG-50S

CAPACITY AND VOLUME: Processes up to 4 lbs. per minute depending on the type of cutting tool and foods. Volume of the feeder: 1 qt. Diameter of the feed tube: 2".

MACHINE BASE: Motor: 1.0 kW. 120 V, single phase, 50-60 Hz. 220-240 V, single phase, 50/60 Hz. Thermal motor protection. Transmission: Maintenance-free toothed belt. Safety system: Two safety switches. Degree of protection: IP34. Power supply socket: Earthed, single phase, 10 A. Fuse in fuse box for the premises: 10 A, delayed. Sound level: LpA (EN31201): 76 dBA. Magnetic field: Less than 0.1 microtesla. Speed: One speed. Approx. 500 rpm.

CUTTING TOOLS The diameter of the cutting tools is 7".

NET WEIGHTS: Machine base: 15 lbs. Feed head: 2 lbs. Cutting tools: approx. 10.5 oz. average.

NORMS/STANDARDS: NSF STANDARD 8.

ES

INSTRUCCIONES DE USO nemco® Máquina Preparación de Hortalizas RG-50S

¡ATENCIÓN!

Tenga mucho cuidado, especialmente con las manos, al tocar las cuchillas afiladas y los elementos móviles.

Para trasladar el aparato, utilice siempre las dos empuñaduras situadas en los laterales de la base.

Nunca ponga las manos en el compartimento de alimentación o en el tubo de alimentación del accesorio de preparación de verduras.

Utilice siempre la mano de mortero al cortar con el tubo de alimentación del accesorio de preparación de verduras.

Antes de limpiar el aparato, apáguelo siempre moviendo el mando de velocidad hasta la posición "O" y extraiga el enchufe de la pared o, como alternativa, desconecte el interruptor de trabajo.

Sujete siempre el asa del accesorio de preparación de verduras al abrir o cerrar el compartimento de alimentación.

Solo el personal técnico cualificado puede reparar el aparato y abrir la carcasa.

No utilice el aparato para cortar alimentos congelados. Retire todas las partes duras de los alimentos antes de cortarlos (por ejemplo, pedúnculos de manzana, partes duras de los nabos, etc.) para evitar daños en las cuchillas de corte.

Este aparato no debe ser utilizado por niños ni personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, ni por personas que no tengan experiencia con dichos aparatos, a menos que cuenten con las instrucciones o la supervisión adecuadas.

DESEMBALAJE

Verifique que no falta ninguna pieza, que el aparato funciona, y que nada haya sufrido daños durante el transporte. Las reclamaciones deberán realizarse dentro de los ocho días siguientes a la entrega al proveedor del aparato.

INSTALACIÓN

Enchufe el aparato a una toma de alimentación eléctrica principal, que cumpla las especificaciones incluidas en la placa de características de la parte posterior de la base.

Sitúe el aparato sobre una superficie o mesa resistente que tenga una altura de 650-900 mm.

CONTROL DE SEGURIDAD ANTES DE USO

Extraiga el enchufe de la toma de pared o, como alternativa, desconecte el interruptor de trabajo, y compruebe después que el cable eléctrico esté en buen estado y no tenga grietas.

Extraiga la unidad de preparación de verduras, las herramientas de corte y la placa proyectable de acuerdo con las instrucciones del capítulo "Desmontaje", y luego verifique que el aparato no se iniciará cuando el control de velocidad esté en la posición "II".

Coloque el accesorio de preparación de verduras de acuerdo con las instrucciones del capítulo "Montaje". Ajuste el mando de velocidad en posición "I". Compruebe que el aparato se detiene cuando el mango del accesorio de preparación de verduras se eleva y que el eje deja de girar al cabo de 2 segundos. A continuación, compruebe que el equipo vuelva a iniciarse cuando se baja de nuevo el mango.

Compruebe que la base de goma del aparato está firmemente atornillada en su posición.

En cuanto a las herramientas de corte, consulte la página 26-28.

En caso de fallo o funcionamiento incorrecto, llame a un mecánico cualificado para solucionar el fallo antes de usar el aparato.

TIPOS DE PROCESADO

Corta en rodajas, ralla, corta en tiras, en juliana y con corte rizado en distintos tamaños, en función de la herramienta de corte seleccionada. Procesa verduras, frutas, pan seco, queso, frutos secos, setas, etc.

USUARIOS

Restaurantes, tiendas de cocina, cafeterías, pastelerías, cocinas dietéticas, residencias geriátricas, escuelas, centros de comida rápida, centros de día, bufés de ensaladas, etc.

CAPACIDAD

Hasta 80 porciones al día y 4 kg por minuto.

USO DEL ACCESORIO DE PREPARACIÓN DE VERDURAS

El compartimento de alimentación grande se utiliza principalmente para la alimentación a granel de todo tipo de productos y para el corte de productos más grandes, como la col.

El compartimento de alimentación grande se usa también cuando es necesario cortar el producto en una dirección específica, como por ejemplo tomates y limones. Coloque/apile los productos, como se muestra en la imagen.

El tubo de alimentación incorporado (foto) se utiliza para cortar productos largos, como pepinos por ejemplo, ver foto.

MONTAJE

Coloque la placa proyectable en el eje, gire la placa proyectable y presione hacia abajo hasta su acople.

Coloque la herramienta de corte elegida en el eje y gire la herramienta de modo que caiga dentro de su acople.

Coloque el accesorio de preparación de verduras en la base del aparato de modo que el texto "Close-Open" se encuentre "a las 5" en relación con la salida de la base del aparato y gírelo en sentido horario hasta que haga tope y esté firmemente sujeto en su posición.

DESMONTAJE

Gire el accesorio de preparación de verduras en sentido anti-horario hasta el tope, y luego retírelo.

Gire la herramienta de corte hacia la derecha y retírela.

Retire la placa proyectable.

USO DEL CONTROL DE VELOCIDAD

Con el mando de velocidad situado en posición "O" el aparato estará desconectado. En la posición "I", el aparato funciona de forma ininterrumpida.

LIMPIEZA

Lea todas las instrucciones antes de empezar a limpiar el aparato.

ANTES DE LA LIMPIEZA: Desconecte siempre el aparato y extraiga el enchufe de la pared. También puede, si el aparato no dispone de enchufe, desconectar el interruptor de trabajo. Retire todas las piezas extraíbles para limpiarlas.

LIMPIEZA EN LAVAVAJILLAS Todas las piezas extraíbles son aptas para lavavajillas.

LIMPIEZA A MANO: Use siempre detergente líquido de lavado a mano.

MATERIAL DE LIMPIEZA: Use un cepillo para vajilla para limpiar las zonas de alimentos. El eje de la cuchilla en el centro del aparato puede limpiarse con una pequeña escobilla cilíndrica. Use un trapo húmedo para limpiar las demás superficies del aparato.

DESINFECCIÓN: Use alcohol isopropílico (65-70%). El alcohol isopropílico es altamente inflamable, de modo que úselo con precaución al aplicarlo.

ATENCIÓN:

- No vierta o pulverice agua sobre los laterales del aparato.
- No utilice agua caliente o hirviendo.
- No use hipoclorito de sodio (cloro) u otro agente que contenga esta sustancia.
- No utilice objetos afilados ni ningún objeto que no esté pensado para la limpieza.
- No use detergentes o productos de limpieza abrasivos.

A EVITAR: No use esponjas de limpieza con estropajo (como Scotch-Brite™) salvo que sea imprescindible. Esto raspará la superficie y la hará menos repelente al agua.

CONSEJOS SOBRE EL CUIDADO:

- Limpie el aparato inmediatamente después de su uso.
- Seque el aparato inmediatamente después de limpiarlo para evitar que se oxide y decolore la superficie.

INFORMACIÓN: Si el aparato permanece húmedo por un periodo prolongado, aparecerán manchas. Estas manchas no son problemáticas, pero la superficie original perderá su brillo. Las verduras y frutas contienen ácidos. Dependiendo de qué productos se procesen, esto tendrá un efecto en el metal tras periodos variables de tiempo. Por eso es importante limpiar el aparato justo después de usarlo para procesar productos salados y ácidos.

RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Para eliminar el riesgo de dañar el motor, el RG-50S está equipado con protección térmica del motor que automáticamente apagará el aparato si la temperatura del motor es demasiado alta. La protección térmica del motor tiene reinicio automático, lo que significa que el aparato podrá encenderse de nuevo cuando el motor se haya enfriado. Esto puede llevar entre 10 y 30 minutos.

FALLO: El aparato no se pone en marcha o se para durante el funcionamiento y no puede volver a ponerse en marcha.

SOLUCIÓN: Compruebe que el cable de alimentación está correctamente enchufado

a la toma de corriente, o bien, conecte el interruptor principal. Controle que los fusibles del cuadro eléctrico de las instalaciones no hayan saltado y que sean del amperaje correcto. Compruebe que el accesorio de preparación de verduras esté instalado correctamente y que el mango del accesorio se haya desplazado hacia abajo. Espere 30 minutos y después, vuelva a intentar encender el aparato de nuevo. Llame a un mecánico cualificado.

FALLO: Capacidad baja o resultado de procesado deficiente.

SOLUCIÓN: Seleccione la herramienta de corte correcta. Utilice siempre la placa proyectable. Compruebe que las cuchillas y herramientas de corte están completas y afiladas. Presione los alimentos hacia abajo ligeramente y con menos fuerza.

FALLO: La herramienta de corte no se puede retirar.

SOLUCIÓN: Utilice siempre la placa proyectable. Utilice un guante de cuero grueso u otro guante que las cuchillas de la herramienta de corte no puedan cortar y retire la herramienta de corte girándola en sentido horario.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE NEMCO RG-50S

CAPACIDAD Y VOLUMEN: Procesa hasta 2 kg por minuto dependiendo del tipo de herramienta de corte y de alimentos. Volumen del alimentador: 0,9 litros. Diámetro del tubo de alimentación: 53 mm.

BASE DEL APARATO: Motor: 1,0 kW. 120 V, monofásico, 50-60 Hz. 220-240 V, monofásico, 50/60 Hz. Protección térmica del motor. Transmisión: Correa dentada libre de mantenimiento. Sistema de seguridad: Dos interruptores de seguridad. Grado de protección: IP34. Toma de corriente de alimentación. Con toma de tierra, monofásico, 10 A, fusible en la caja de fusibles de las instalaciones: 10 A, retardado. Nivel de ruido: LpA (EN31201): 76 dBA. Campo magnético: Menos de 0,1 microteslas. Velocidad: Una velocidad. Aprox. 500 rpm.

HERRAMIENTAS DE CORTE El diámetro de las herramientas de corte es de 185 mm.

PESOS NETOS: Base del aparato: 7 kg. Cabezal de alimentación: 1 kg. Herramientas de corte: aprox. 0,3 kg de media.

NORMAS/CRITERIOS: CRITERIO NSF 8, consulte la declaración de conformidad.

FR

MODE D'EMPLOI nemco® Coupe-légumes RG-50S

ATTENTION !

Attention de ne pas se couper sur les couteaux et de ne pas se blesser sur les pièces en mouvement.

Toujours porter l'appareil par les deux poignées latérales.

Ne jamais mettre les mains dans la chambre d'alimentation ou dans la goulotte d'alimentation du coupe-légumes.

Utiliser impérativement le poussoir, lorsque l'alimentation s'effectue par la goulotte du coupe-légumes.

Avant de procéder au nettoyage, toujours déconnecter l'appareil, en tournant le sélecteur de vitesse en position « 0 » et en débranchant ensuite la fiche de la prise murale ou en coupant l'interrupteur de service.

Utiliser impérativement la poignée du coupe-légumes pour ouvrir ou fermer la chambre d'alimentation.

Seul un technicien qualifié peut réparer l'appareil et ouvrir le corps de celui-ci.

Le RG 50S ne doit pas être utilisé pour préparer des produits congelés. Il faut aussi prendre soin d'enlever toutes les parties dures des matières premières (queues de pommes, morceaux de choux-navets trop coriaces, etc.) afin de ne pas endommager les arêtes tranchantes.

Cet appareil ne doit pas être utilisé par des enfants ou des personnes avec des capacités physiques, sensorielles ou intellectuelles réduites ou des personnes sans expérience de ces appareils, à moins qu'elles ne reçoivent une formation adéquate ou ne soient supervisées.

DÉBALLAGE

Vérifier que toutes les pièces sont jointes, que l'appareil fonctionne et que rien n'a été endommagé lors du transport. Toute réclamation doit parvenir au fournisseur de l'appareil sous huitaine.

INSTALLATION

Brancher l'appareil à une prise de courant correspondant aux caractéristiques indiquées sur la fiche signalétique au dos du bloc moteur.

Placer l'appareil sur un plan de travail ou une table solide de 65 à 90 cm de hauteur.

CONTRÔLE DE SÉCURITÉ AVANT UTILISATION

Débrancher la prise murale ou fermer l'interrupteur de service, puis vérifier que le câble électrique est intact et ne présente pas de fissures.

Retirer le coupe-légumes, tous les accessoires tranchants et le plateau répartiteur selon les instructions du chapitre « Démontage », puis vérifier que la machine ne démarre pas lorsque le sélecteur de vitesse est mis dans la position "I".

Mettre en place le coupe-légumes, en suivant les instructions du chapitre « Montage ». Mettre le sélecteur de vitesse en position « I ». Vérifier que l'appareil s'arrête, lorsque la poignée du coupe-légumes est repoussée vers le haut et s'assurer que l'axe cesse de tourner dans les 2 secondes. Puis s'assurer que l'appareil redémarre dès que l'on rabat la poignée.

Vérifier que les pieds en caoutchouc de l'appareil sont bien vissés.

En ce qui concerne les accessoires tranchants, cf. pages 26-28.

En cas de défaut ou de mauvais fonctionnement, faire appel à un professionnel qualifié qui réparera l'appareil avant toute remise en service.

TYPES DE PRÉPARATION

L'appareil sert à couper en tranches, en lamelles, en julienne et en tranches gaufrées de différentes dimensions et à râper, en fonction de l'accessoire tranchant choisi. Il prépare les légumes, les fruits, le pain sec, le fromage, les noisettes, les champignons, etc.

UTILISATEURS

Restaurants, traiteurs, cafés, boulangeries-pâtisseries, cuisines diététiques, maisons de retraite, écoles, restauration rapide, centres d'accueil, saladeries, etc.

CAPACITÉ

Jusqu'à 80 portions par jour et 2 kg par minute.

UTILISATION DU COUPE-LÉGUMES

Utiliser la grande chambre d'alimentation pour charger en continu toutes sortes de produits et pour couper de gros produits comme le chou.

Utiliser également la grande chambre d'alimentation pour couper dans un sens déterminé, par exemple des tomates et des citrons. Placer/empiler les produits selon le schéma.

La goulotte d'alimentation intégrée sert pour la découpe de produits longs comme le concombre ; cf. schéma.

MONTAGE

Placer le plateau répartiteur sur l'axe et appuyer en tournant pour l'encliqueter.

Ensuite placer l'accessoire tranchant choisi sur l'axe et le tourner jusqu'à encliquetage.

Placer le coupe-légumes sur le bloc moteur de telle sorte que l'inscription « Close Open » soit dans la position « 5 heures » par rapport à l'orifice de sortie du bloc moteur et puis le tourner dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à blocage.

DÉMONTAGE

Tourner le coupe-légumes dans le sens contraire des aiguilles d'une montre jusqu'en butée et l'enlever.

Tourner l'accessoire tranchant dans le sens des aiguilles d'une montre et l'enlever.

Enlever le plateau répartiteur.

UTILISATION DU RÉGLAGE DE LA VITESSE

Lorsque le sélecteur de vitesse est dans la position « O », l'appareil est arrêté. Dans la position « I », il fonctionne de manière continue.

NETTOYAGE

Avant de commencer à nettoyer l'appareil, lire toutes les instructions.

AVANT DE NETTOYER : Toujours arrêter d'abord l'appareil et débrancher la prise murale. A défaut d'une fiche, couper le courant à l'aide de l'interrupteur de service. Retirer toutes les pièces amovibles qui doivent être nettoyées.

NETTOYAGE DANS LE LAVE-VAISSELLE : Toutes les pièces amovibles peuvent être lavées dans le lave-vaisselle.

NETTOYAGE À LA MAIN : Utiliser toujours un détergent pour vaisselle à la main.

MATÉRIAUX DE NETTOYAGE : Pour nettoyer les zones exposées aux aliments, utiliser une éponge à récurer la vaisselle. L'axe au milieu de l'appareil peut être nettoyé à l'aide d'une petite brosse à bouteilles. Pour essuyer les autres surfaces de l'appareil, utiliser un chiffon humide.

DÉSINFECTION : Utiliser l'alcool isopropylique (de 65 à 70 %). L'alcool isopropylique est très inflammable ; lors de son application, il faut donc être prudent.

ATTENTION !

- Ne pas verser ou asperger d'eau sur les côtés de l'appareil.
- Ne pas utiliser d'eau bouillante ou chaude.
- Ne pas utiliser l'hypochlorite de sodium ou d'autres produits contenant cette substance.
- Ne pas utiliser d'objets tranchants pour nettoyer l'appareil ou d'autres objets qui ne sont pas destinés au nettoyage.
- Ne pas utiliser de détergents ou de produits de nettoyage abrasifs.

À ÉVITER Ne pas utiliser d'éponges à récurer avec une toison abrasive (par exemple Scotch-Brite™), si cela n'est pas absolument nécessaire. Cela rend la surface plus rude et moins hydrofuge.

CONSEIL D'ENTRETIEN :

- Nettoyer l'appareil immédiatement après l'utilisation.
- Essuyer l'appareil immédiatement après le nettoyage afin d'éviter l'oxydation et la décoloration du surface.

INFORMATION : Si vous laissez cet appareil humide pendant des périodes plus longues, des taches apparaîtront. Ces taches sont inoffensives mais la surface originelle perdra son lustre. Les légumes et les fruits contiennent des acides. En fonction des aliments préparés, cela exerce un effet sur le métal au bout d'une période dont la durée varie. Il est donc important de nettoyer l'appareil immédiatement après la préparation d'aliments salés et acides.

DÉPANNAGE

Pour éliminer les risques de dommages au niveau du moteur, le modèle RG-50S intègre une fonction de sécurité qui l'arrête automatiquement en cas d'échauffement. Le réenclenchement est ensuite automatique, ce qui signifie donc qu'il n'est pas possible de redémarrer l'appareil avant que le moteur ait refroidi, ce qui demande normalement entre 10 et 30 minutes.

DÉFAUT : L'appareil ne démarre pas ou s'arrête en cours de fonctionnement et refuse de redémarrer.

MESURES : S'assurer que la fiche est branchée sur la prise murale ou, selon le cas,

que l'interrupteur général est sur « I ». Vérifier que les fusibles dans l'armoire à fusibles du local sont intacts et ont l'ampérage qui convient. Vérifier que le coupe-légumes est correctement monté et que la poignée du coupe-légumes est rabattue. Attendre jusqu'à 30 minutes avant d'essayer de remettre l'appareil en marche. Le cas échéant, faire appel à un professionnel compétent.

DÉFAUT : faible capacité ou mauvais résultats

MESURES : Choisir l'accessoire tranchant approprié. Utiliser impérativement le plateau répartiteur. S'assurer que les couteaux et les accessoires tranchants sont intacts et bien coupants. Exercer une pression plus légère sur le produit à traiter.

DÉFAUT : Il n'est pas possible d'enlever l'accessoire tranchant.

MESURES : Utiliser impérativement le plateau répartiteur. Utiliser un gant épais, que les arêtes tranchantes de l'accessoire tranchant ne risquent pas de traverser, et libérer l'accessoire en le tournant dans le sens des aiguilles d'une montre.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES NEMCO RG-50S

QUANTITÉS ET VOLUMES : jusqu'à 2 kg par minute, selon l'accessoire tranchant choisi et la nature du produit traité. Contenance de la chambre d'alimentation : 0,9 litre. Diamètre de la goulotte d'alimentation : 53 mm.

BLOC MOTEUR : Moteur : 1,0 kW. 120 kW, monophasé, 50 à 60 Hz. 220 à 240 V, monophasé, 50 à 60 Hz. Protection thermique du moteur. Transmission par courroie crantée ne nécessitant pas d'entretien. Système de sécurité : deux disjoncteurs de sécurité. Classe d'isolation : IP34. Branchement secteur : prise murale avec terre, alimentation monophasée, 10 A. Fusible dans l'armoire à fusibles du local : 10 A, à action différée. Niveau sonore : LpA (EN31201): 76 dBA. Champ magnétique : inférieur à 0,1 microtesla. Vitesse : une vitesse. Env. 500 tr/min.

ACCESSOIRES TRANCHANTS : Diamètre des accessoires tranchants : 185 mm.

POIDS NETS : Bloc moteur : 7 kg. Dispositif d'alimentation : 1 kg. Accessoires tranchants : env. 0,3 kg en moyenne.

NORMES : NORME NSF 8, cf. déclaration de la conformité.



ENG

USER INSTRUCTIONS

nemco®

Vegetable Preparation Machine RG-50

CAUTION!

Be very careful, especially of your hands, with sharp knife blades and moving parts.

Always carry the machine by the two handles on the sides of the machine base.

Never put your hands into the feed compartment or in the feed tube of the vegetable preparation attachment.

Always use the pestle during cutting with the feed tube of the vegetable preparation attachment.

Before cleaning the machine, always switch it off by moving the speed control into the "O" position and then removing the power plug from the wall socket, alternatively turn off the main switch.

Always grip the handle of the vegetable preparation attachment when the feed compartment is being opened or closed.

Only a qualified service technician may repair the machine and open the machine housing.

Do not use the machine to cut frozen foods. Remove all hard parts from foods before cutting (e.g., apple stems, woody parts of turnips, etc.) to avoid damaging the cutting blades.

These appliances are not to be operated by children or persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or persons lacking experience of such appliances, unless they are given adequate instruction or supervision.

UNPACKING

Check that all the parts are included, that the machine works and that nothing has been damaged during shipping. If unit fails to operate properly when first used call Nemco customer service at 1-800-782-6761.

INSTALLATION

Connect the machine to a main electricity supply with specification in accordance with

the details on the data plate on the back of the machine base.

Place the machine on a sturdy bench or table 26"-35" high.

ALWAYS CHECK BEFORE USE

Remove the plug from the power supply socket or open the isolating switch, and then check that the electric cable is in good condition and is not cracked on the outside.

Remove the vegetable preparation attachment, any cutting tools and the ejector plate in accordance with the instructions under the heading "Dismantling", and then check that the machine will not start when the speed control is in the "I" position.

Fit the vegetable preparation attachment in accordance with the instructions under the heading "Assembling". Set the speed setting knob to the "I" position. Check that the machine stops when the feeder handle is raised and that the axle/shaft stops rotating within 2 seconds. Then check that the machine re-starts when the feeder handle is lowered.

Check that the rubber feet on the machine base are firmly screwed into position.

With regard to cutting tools, see page 26-28.

In the event of any fault or malfunction, call in a qualified service technician to remedy to correct the fault before using the machine.

TYPE OF PROCESSING

Slices, dices, grates, shreds, cuts julienne and crimping slicers in a variety of dimensions, depending on which cutting tool is selected.

Processes vegetables, fruit, dry bread, cheese, nuts, mushrooms, etc.

USERS

Restaurants, cafés, bakeries, retirement homes, schools, fast food outlets, day care centers, salad bars, etc.

CAPACITY

Up to 80 portions per day and 4 lbs per minute.

USING THE VEGETABLE PREPARATION ATTACHMENT

The large feed compartment is used mainly for bulk feeding of all sorts of products and for cutting larger products such as cabbage.

The large feed compartment is also used when the product is to be cut in a definite direction, such as tomatoes and lemons. Place/stack the products as shown in the picture.

The built-in feed tube is used (picture) for cutting long products such as cucumbers, see picture.

ASSEMBLING

Place the ejector plate on the shaft, turn the ejector plate and press it down into its coupling.

Place the chosen cutting tool on the shaft and rotate the cutting tool so that it drops into its coupling.

During dicing: place the dicing grid with the sharp edge of the knives upward, so that the recess in the side of the dicing grid fits into the guide groove on the machine base. Then place the slicer so that it drops down into its coupling.

Place the vegetable preparation attachment on the machine base so that the text "Close Open" is at 5 o'clock in relation to the outlet of the machine base and turn the vegetable preparation attachment clockwise as far as it will go and it is firmly in position.

DISMANTLING

Turn the vegetable preparation attachment clockwise as far as it will go, then lift it off.

Turn the cutting tool clockwise and lift it off.

If you have been using a dicing grid, lift it off.

Lift off the ejector plate.

USING THE SPEED CONTROL

With the speed control in the "O" position the machine is switched off. In the "I" position the machine operates continuously.

CLEANING

Read all of the instructions before you begin to clean the machine.

BEFORE CLEANING: Always switch off the machine and remove the power supply plug from the socket. Alternatively, if the machine does not have a plug, open the isolating switch. Remove all the removable parts that are to be cleaned

CLEANING IN A DISHWASHER: All removable parts are machine washable.

CLEANING BY HAND: Always use hand dishwashing liquid.

CLEANING MATERIALS: Use a dish brush to clean the food zones. The knife shaft in the center of the machine can be cleaned with a small bottlebrush. Use a damp cloth to wipe down the other surfaces on the machine.

DISINFECTING: Use isopropyl alcohol (65-70%). Isopropyl alcohol is highly inflammable so use caution when applying it.

WARNING:

- Do not pour or spray water onto the sides of the machine.
- Do not use boiling or hot water.
- Do not use sodium hypochlorite (chlorine) or any agent containing this substance.
- Do not use sharp objects or any objects not intended for the purpose of cleaning.
- Do not use abrasive detergents or cleaning products.

AVOID: Do not use cleaning sponges with scouring pads (e.g. Scotch-Brite™) unless absolutely necessary. This roughens the surface and makes it less water repellent.

ADVICE ON CARE:

- Clean the machine immediately after use.
- Dry the machine immediately after cleaning to avoid oxidation and discoloration of the surface.

INFORMATION: If the machine is left damp for longer periods stains will appear. These stains are harmless but the original surface will lose its luster. Vegetables and fruit contain acids. Depending on which products are processed this will have an effect on the metal after varying periods of time. It is therefore important to clean the machine immediately after processing salty and acidic products.

TROUBLE SHOOTING

To eliminate the risk of damage to the motor, the RG-50 is fitted with thermal motor protection that automatically switches off the machine if the temperature of the motor should become too high. The thermal motor protection has automatic reset, which means that the machine can be started again when the motor has cooled down, which usually takes between 10 and 30 minutes.

FAULT: The machine will not start or stops while running and cannot be re-started.

REMEDY: Check that the power plug is properly inserted in the wall socket or, alternatively, turn on the main. Check that the fuses in the wall box for the premises have not blown and have the correct ampere rating. Check that the vegetable preparation attachment is correctly fitted and that its handle has been lowered. Wait for up to 30 minutes and then try to start the machine again. Call in a qualified service technician for action.

FAULT: Low capacity or poor processing result.

REMEDY: Select the right cutting tool. Always use the ejector plate. Check that the knives and cutting tools are whole and sharp. Press the food down loosely with less force.

FAULT: The cutting tool cannot be removed.

REMEDY: Always use the ejector plate. Use a thick leather glove or other glove that the blades of the cutting tool cannot cut through and remove the cutting tool by turning it clockwise.

TECHNICAL SPECIFICATION NEMCO RG-50

CAPACITY AND VOLUME: Processes up to 4 lbs per. Volume of the feeder: 1 qt. Diameter of the feed tube: 2".

MACHINE BASE: Motor: 1.0 W. 120 V, single phase, 60 Hz. 220-240 V, single phase, 50/60 Hz. Thermal motor protection. Transmission: Maintenance-free toothed belt. Safety system: Two safety switches. Degree of protection: IP34. Power supply socket: Earthed, single phase, 10 A. Fuse in fuse box for the premises: 10 A, delayed. Sound level: LpA (EN31201): 76 dBA. Magnetic field: Less than 15 microtesla. Speed: One speed. Approx. 500 rpm.

CUTTING TOOLS: The diameter of the cutting tools is 7".

NET WEIGHTS: Machine base: 19 lbs. Feed head: 2 lbs. Cutting tools: approx. 10.5 oz. average.

NORMS/STANDARDS: NSF STANDARD 8.

ES

INSTRUCCIONES DE USO

nemco®

Máquina Preparación de Hortalizas RG-50

¡ATENCIÓN!

Tenga mucho cuidado, especialmente con las manos, al tocar las cuchillas afiladas y los elementos móviles.

Para trasladar el aparato, utilice siempre las dos empuñaduras situadas en los laterales de la base.

Nunca ponga las manos en el compartimento de alimentación o en el tubo de alimentación del accesorio de preparación de verduras.

Utilice siempre la mano de mortero al cortar con el tubo de alimentación del accesorio de preparación de verduras.

Antes de limpiar el aparato, apáguelo siempre moviendo el mando de velocidad hasta la posición "O" y extraiga el enchufe de la pared o, como alternativa, desconecte el interruptor de trabajo.

Sujete siempre el asa del accesorio de preparación de verduras al abrir o cerrar el compartimento de alimentación.

Solo el personal técnico cualificado puede reparar el aparato y abrir la carcasa.

No utilice el aparato para cortar alimentos congelados. Retire todas las partes duras de los alimentos antes de cortarlos (por ejemplo, pedúnculos de manzana, partes duras de los nabos, etc.) para evitar daños en las cuchillas de corte.

Este aparato no debe ser utilizado por niños ni personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, ni por personas que no tengan experiencia con dichos aparatos, a menos que cuenten con las instrucciones o la supervisión adecuadas.

DESEMBALAJE

Verifique que no falta ninguna pieza, que el aparato funciona, y que nada haya sufrido daños durante el transporte. Las reclamaciones deberán realizarse dentro de los ocho días siguientes a la entrega al proveedor del aparato.

INSTALACIÓN

Enchufe el aparato a una toma de alimentación eléctrica principal, que cumpla las especificaciones incluidas en la placa de características de la parte posterior de la base.

Sitúe el aparato sobre una superficie o mesa resistente que tenga una altura de 650-900 mm.

CONTROL DE SEGURIDAD ANTES DE USO

Extraiga el enchufe de la toma de pared o, como alternativa, desconecte el interruptor de trabajo, y compruebe después que el cable eléctrico esté en buen estado y no tenga grietas.

Extraiga la unidad de preparación de verduras, las herramientas de corte y la placa proyectable de acuerdo con las instrucciones del capítulo "Desmontaje", y luego verifique que el aparato no se iniciará cuando el control de velocidad esté en la posición "II".

Coloque el accesorio de preparación de verduras de acuerdo con las instrucciones del capítulo "Montaje". Ajuste el mando de velocidad en posición "I". Compruebe que el aparato se detiene cuando el mango del alimentador se eleva y que el eje deja de girar al cabo de 2 segundos. A continuación, compruebe que el equipo vuelva a iniciarse cuando se baja de nuevo el mango del

alimentador.

Compruebe que la base de goma del aparato está firmemente atornillada en su posición.

En cuanto a las herramientas de corte, consulte la página 26-28.

En caso de fallo o funcionamiento incorrecto, llame a un mecánico cualificado para solucionar el fallo antes de usar el aparato.

TIPOS DE PROCESADO

Corta en rodajas, dados, ralla, corta en tiras, en juliana y con corte rizado en distintos tamaños, en función de la herramienta de corte seleccionada.

Procesa verduras, frutas, pan seco, queso, frutos secos, setas, etc.

USUARIOS

Restaurantes, tiendas de cocina, cafeterías, pastelerías, cocinas dietéticas, residencias geriátricas, escuelas, centros de comida rápida, centros de día, bufés de ensaladas, etc.

CAPACIDAD

Hasta 80 porciones al día y 2 kg por minuto.

USO DEL ACCESORIO DE PREPARACIÓN DE VERDURAS

El compartimento de alimentación grande se utiliza principalmente para la alimentación a granel de todo tipo de productos y para el corte de productos más grandes, como la col.

El compartimento de alimentación grande se usa también cuando es necesario cortar el producto en una dirección definida, como por ejemplo tomates y limones. Coloque/apile los productos, como se muestra en la imagen.

El tubo de alimentación incorporado (foto) se utiliza para cortar productos largos, como pepinos por ejemplo, ver foto.

MONTAJE

Coloque la placa proyectable en el eje, gire la placa proyectable y presione hacia abajo hasta su acople.

Coloque la herramienta de corte elegida en el eje y gire la herramienta de modo que caiga dentro de su acople.

Al cortar en dados: colocar la rejilla para corte en dados con el borde afilado de las cuchillas hacia arriba, de modo que el hueco en el lateral de la rejilla de corte en dados encaje en la ranura de guía en la base del aparato. Después, coloque la herramienta de corte en rodajas de modo que caiga dentro de su acople.

Coloque el accesorio de preparación de verduras en la base del aparato de modo que el texto "Close-Open" se encuentre "a las 5" en relación con la salida de la base del aparato y gírelo en sentido horario hasta que haga tope y esté firmemente sujeto en su posición.

DESMONTAJE

Gire el accesorio de preparación de verduras en sentido horario hasta el tope, y luego retírelo.

Gire la herramienta de corte hacia la derecha y retírela.

Si ha estado utilizando una rejilla de corte en dados, retírela.

Retire la placa proyectable.

USO DEL CONTROL DE VELOCIDAD

Con el mando de velocidad situado en posición "O" el aparato estará desconectado. En la posición "I", el aparato funciona de forma ininterrumpida.

LIMPIEZA

Lea todas las instrucciones antes de empezar a limpiar el aparato.

ANTES DE LA LIMPIEZA: Desconecte siempre el aparato y extraiga el enchufe de la pared. También puede, si el aparato no dispone de enchufe, desconectar el interruptor de trabajo. Retire todas las piezas extraíbles para limpiarlas.

LIMPIEZA EN LAVAVAJILLAS Todas las piezas extraíbles son aptas para lavavajillas.

LIMPIEZA A MANO: Use siempre detergente líquido de lavado a mano.

MATERIAL DE LIMPIEZA: Use un cepillo para vajilla para limpiar las zonas de alimentos. El eje de la cuchilla en el centro del aparato puede limpiarse con una pequeña escobilla cilíndrica. Use un trapo húmedo para limpiar las demás superficies del aparato.

DESINFECCIÓN: Use alcohol isopropílico (65-70%). El alcohol isopropílico es altamente inflamable, de modo que úselo con precaución al aplicarlo.

ATENCIÓN:

- No vierta o pulverice agua sobre los laterales del aparato.
- No utilice agua caliente o hirviendo.
- No use hipoclorito de sodio (cloro) u otro agente que contenga esta sustancia.
- No utilice objetos afilados ni ningún objeto que no esté pensado para la limpieza.
- No use detergentes o productos de limpieza abrasivos.

A EVITAR: No use esponjas de limpieza con estropajo (como Scotch-Brite™) salvo que sea imprescindible. Esto raspará la superficie y la hará menos repelente al agua.

CONSEJOS SOBRE EL CUIDADO:

- Limpie el aparato inmediatamente después de su uso.
- Seque el aparato inmediatamente después de limpiarlo para evitar que se oxide y decolore la superficie.

INFORMACIÓN: Si el aparato permanece húmedo por un periodo prolongado, aparecerán manchas. Estas manchas no son problemáticas, pero la superficie original perderá su brillo. Las verduras y frutas contienen ácidos. Dependiendo de qué productos se procesen, esto tendrá un efecto en el metal tras periodos variables de tiempo. Por eso es importante limpiar el aparato justo después de usarlo para procesar productos salados y ácidos.

RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Para eliminar el riesgo de dañar el motor, el RG-50 está equipado con protección térmica del motor que automáticamente apagará

el aparato si la temperatura del motor es demasiado alta. La protección térmica del motor tiene reinicio automático, lo que significa que el aparato podrá encenderse de nuevo cuando el motor se haya enfriado. Esto puede llevar entre 10 y 30 minutos.

FALLO: El aparato no se pone en marcha o se para durante el funcionamiento y no puede volver a ponerse en marcha.

SOLUCIÓN: Compruebe que el cable de alimentación está correctamente enchufado a la toma de corriente, o bien, conecte el interruptor principal. Controle que los fusibles del cuadro eléctrico de las instalaciones no hayan saltado y que sean del amperaje correcto. Compruebe que el accesorio de preparación de verduras esté instalado correctamente y que el mango del accesorio se haya desplazado hacia abajo. Espere 30 minutos y después, vuelva a intentar encender el aparato de nuevo. Llame a un mecánico cualificado.

FALLO: Capacidad baja o resultado de procesado deficiente.

SOLUCIÓN: Seleccione la herramienta de corte correcta. Utilice siempre la placa proyectable. Compruebe que las cuchillas y herramientas de corte están completas y afiladas. Presione los alimentos hacia abajo ligeramente y con menos fuerza.

FALLO: La herramienta de corte no se puede retirar.

SOLUCIÓN: Utilice siempre la placa proyectable. Utilice un guante de cuero grueso u otro guante que las cuchillas de la herramienta de corte no puedan cortar y retire la herramienta de corte girándola en sentido horario.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE NEMCO RG-50

CAPACIDAD Y VOLUMEN: Procesa hasta 2 kg por minuto. Volumen del alimentador: 0,9 litros. Diámetro del tubo de alimentación: 53 mm.

BASE DEL APARATO: Motor: 1,0 W. 120 V, monofásico, 60 Hz. 220-240 V, monofásico, 50/60 Hz. Protección térmica del motor. Transmisión: Correa dentada libre de mantenimiento. Sistema de seguridad: Dos interruptores de seguridad. Grado de protección: IP34. Toma de corriente de alimentación. Con toma de tierra, monofásico, 10 A, fusible en la caja de fusibles de las instalaciones: 10 A, retardado. Nivel de ruido: LpA (EN31201): 76 dBA. Campo magnético: Menos de 15 microteslas. Velocidad: Una velocidad. Aprox. 500 rpm.

HERRAMIENTAS DE CORTE: El diámetro de las herramientas de corte es de 185 mm.

PESOS NETOS: Base del aparato: 8,6 kg. Cabezal de alimentación: 1 kg. Herramientas de corte: aprox. 0,3 kg de media.

NORMAS/CRITERIOS: CRITERIO NSF 8, consulte la declaración de conformidad.

FR

MODE D'EMPLOI nemco® Coupe-légumes RG-50

ATTENTION !

Attention de ne pas se couper sur les couteaux et de ne pas se blesser sur les pièces en mouvement.

Toujours porter l'appareil par les deux poignées latérales.

Ne jamais mettre les mains dans la chambre d'alimentation ou dans la goulotte d'alimentation du coupe-légumes.

Utiliser impérativement le poussoir, lorsque l'alimentation s'effectue par la goulotte du coupe-légumes.

Avant de procéder au nettoyage, toujours déconnecter l'appareil, en tournant le sélecteur de vitesse en position « 0 » et en débranchant ensuite la fiche de la prise murale ou en coupant l'interrupteur de service.

Utiliser impérativement la poignée du coupe-légumes pour ouvrir ou fermer la chambre d'alimentation.

Seul un technicien qualifié peut réparer l'appareil et ouvrir le corps de celui-ci.

Le RG 50 ne doit pas être utilisé pour préparer des produits congelés. Il faut aussi prendre soin d'enlever toutes les parties dures des matières premières (queues de pommes, morceaux de choux-navets trop coriaces, etc.) afin de ne pas endommager les arêtes tranchantes.

Cet appareil ne doit pas être utilisé par des enfants ou des personnes avec des capacités physiques, sensorielles ou intellectuelles réduites ou des personnes sans expérience de ces appareils, à moins qu'elles ne reçoivent une formation adéquate ou ne soient supervisées.

DÉBALLAGE

Vérifier que toutes les pièces sont jointes, que l'appareil fonctionne et que rien n'a été endommagé lors du transport. Toute réclamation doit parvenir au fournisseur de l'appareil sous huitaine.

INSTALLATION

Brancher l'appareil à une prise de courant correspondant aux caractéristiques indiquées sur la fiche signalétique au dos du bloc moteur.

Placer l'appareil sur un plan de travail ou une table solide de 65 à 90 cm de hauteur.

CONTRÔLE DE SÉCURITÉ AVANT UTILISATION

Débrancher la prise murale ou fermer l'interrupteur de service, puis vérifier que le câble électrique est intact et ne présente pas de fissures.

Retirer le coupe-légumes, tous les accessoires tranchants et le plateau répartiteur selon

les instructions du chapitre « Démontage », puis vérifier que la machine ne démarre pas lorsque le sélecteur de vitesse est mis dans la position "I".

Mettre en place le coupe-légumes, en suivant les instructions du chapitre « Montage ». Mettre le sélecteur de vitesse en position « I ». Vérifier que l'appareil s'arrête, lorsque la poignée du coupe-légumes est repoussée vers le haut et s'assurer que l'axe cesse de tourner dans les 2 secondes. Puis s'assurer que l'appareil redémarre dès que l'on rabat la poignée.

Vérifier que les pieds en caoutchouc de l'appareil sont bien vissés.

En ce qui concerne les accessoires tranchants, cf. pages 26-28.

En cas de défaut ou de mauvais fonctionnement, faire appel à un professionnel qualifié qui réparera l'appareil avant toute remise en service.

TYPES DE PRÉPARATION

L'appareil sert à couper en tranches, en dés, en lamelles, en julienne et en tranches gaufrées de différentes dimensions et à râper, en fonction de l'accessoire tranchant choisi.

Il prépare les légumes, les fruits, le pain sec, le fromage, les noisettes, les champignons, etc.

UTILISATEURS

Restaurants, traiteurs, cafés, boulangeries-pâtisseries, cuisines diététiques, maisons de retraite, écoles, restauration rapide, centres d'accueil, saladeries, etc.

CAPACITÉ

Jusqu'à 80 portions par jour et 2 kg par minute.

UTILISATION DU COUPE-LÉGUMES

Utiliser la grande chambre d'alimentation pour charger en continu toutes sortes de produits et pour couper de gros produits comme le chou.

Utiliser également la grande chambre d'alimentation pour couper dans un sens déterminé, par exemple des tomates et des citrons. Placer/empiler les produits selon le schéma.

La goulotte d'alimentation intégrée sert pour la découpe de produits longs comme le concombre ; cf. schéma.

MONTAGE

Placer le plateau répartiteur sur l'axe et appuyer en tournant pour l'encliqueter.

Ensuite placer l'accessoire tranchant choisi sur l'arbre et le tourner jusqu'à encliquetage.

Pour couper en dés: Placer la grille à macédoine avec l'arête tranchante des lames vers le haut, de manière que l'ergot de guidage dont est muni le bloc moteur pénètre dans la rainure située sur le côté de la grille. Ensuite placer le trancheur et le tourner jusqu'à encliquetage.

Placer le coupe-légumes sur le bloc moteur de telle sorte que l'inscription « Close Open » soit dans la position « 5 heures » par rapport à l'orifice de sortie du bloc moteur et puis le tourner dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à blocage.

DÉMONTAGE

Tourner le coupe-légumes dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'en butée et l'enlever.

Tourner l'accessoire tranchant dans le sens des aiguilles d'une montre et l'enlever.

Si la grille à macédoine a été utilisée, l'enlever.

Enlever le plateau répartiteur.

UTILISATION DU RÉGLAGE DE LA VITESSE

Lorsque le sélecteur de vitesse est dans la position « O », l'appareil est arrêté. Dans la position « I », il fonctionne de manière continue.

NETTOYAGE

Avant de commencer à nettoyer l'appareil, lire toutes les instructions.

AVANT DE NETTOYER: Toujours arrêter d'abord l'appareil et débrancher la prise murale. A défaut d'une fiche, couper le courant à l'aide de l'interrupteur de service. Retirer toutes les pièces amovibles qui doivent être nettoyées.

NETTOYAGE DANS LE LAVE-VAISSELLE: Toutes les pièces amovibles peuvent être lavées dans le lave-vaisselle.

NETTOYAGE À LA MAIN: Utiliser toujours un détergent pour vaisselle à la main.

MATÉRIAUX DE NETTOYAGE : Pour nettoyer les zones exposées aux aliments, utiliser une éponge à récurer la vaisselle. L'axe au milieu de l'appareil peut être nettoyé à l'aide d'une petite brosse à bouteilles. Pour essuyer les autres surfaces de l'appareil, utiliser un chiffon humide.

DÉSINFECTIION: Utiliser l'alcool isopropylique (de 65 à 70 %). L'alcool isopropylique est très inflammable ; lors de son application, il faut donc être prudent.

ATTENTION !

- Ne pas verser ou asperger d'eau sur les côtés de l'appareil.
- Ne pas utiliser d'eau bouillante ou chaude.
- Ne pas utiliser l'hypochlorite de sodium ou d'autres produits contenant cette substance.
- Ne pas utiliser d'objets tranchants pour nettoyer l'appareil ou d'autres objets qui ne sont pas destinés au nettoyage.
- Ne pas utiliser de détergents ou de produits de nettoyage abrasifs.

À ÉVITER Ne pas utiliser d'éponges à récurer avec une toison abrasive (par exemple Scotch-Brite™), si cela n'est pas absolument nécessaire. Cela rend la surface plus rude et moins hydrofuge.

CONSEIL D'ENTRETIEN:

- Nettoyer l'appareil immédiatement après l'utilisation.
- Essuyer l'appareil immédiatement après le nettoyage afin d'éviter l'oxydation et la décoloration du surface.

INFORMATION: Si vous laissez cet appareil humide pendant des périodes plus longues, des taches apparaîtront. Ces taches sont inoffensives mais la surface originale perdra son lustre. Les légumes et les fruits contiennent des acides. En fonction des aliments préparés, cela exerce un effet sur le métal au bout d'une période dont la durée varie. Il est donc

important de nettoyer l'appareil immédiatement après la préparation d'aliments salés et acides.

DÉPANNAGE

Pour éliminer les risques de dommages au niveau du moteur, le modèle RG-50 intègre une fonction de sécurité qui l'arrête automatiquement en cas d'échauffement. Le réenclenchement est ensuite automatique, ce qui signifie donc qu'il n'est pas possible de redémarrer l'appareil avant que le moteur ait refroidi, ce qui demande normalement entre 10 et 30 minutes.

DÉFAUT: L'appareil ne démarre pas ou s'arrête en cours de fonctionnement et refuse de redémarrer.

MESURES: S'assurer que la fiche est branchée sur la prise murale ou, selon le cas, que l'interrupteur général est sur « I ». Vérifier que les fusibles dans l'armoire à fusibles du local sont intacts et ont l'ampérage qui convient. Vérifier que le coupe-légumes est correctement monté et que la poignée du coupe-légumes est rabattue. Attendre jusqu'à 30 minutes avant d'essayer de remettre l'appareil en marche. Le cas échéant, faire appel à un professionnel compétent.

DÉFAUT: faible capacité ou mauvais résultats

MESURES: Choisir l'accessoire tranchant approprié. Utiliser impérativement le plateau répartiteur. S'assurer que les couteaux et les accessoires tranchants sont intacts et bien coupants. Exercer une pression plus légère sur le produit à traiter.

DÉFAUT: Il n'est pas possible d'enlever l'accessoire tranchant.

MESURES: Utiliser impérativement le plateau répartiteur. Utiliser un gant épais, que les arêtes tranchantes de l'accessoire tranchant ne risquent pas de traverser, et libérer l'accessoire en le tournant dans le sens des aiguilles d'une montre.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES NEMCO RG-50

QUANTITÉS ET VOLUMES: Jusqu'à 2 kg par minute. Contenance de la chambre d'alimentation: 0,9 litre. Diamètre de la goulotte d'alimentation: 53 mm.

BLOC MOTEUR: Moteur: 1,0 W. 120 V, monophasé, 60 à Hz. 220 à 240 V, monophasé, 50 à 60 Hz. Protection thermique du moteur. Transmission par courroie crantée ne nécessitant pas d'entretien. Système de sécurité: deux disjoncteurs de sécurité. Classe d'isolation: IP34. Branchement secteur: prise murale avec terre, alimentation monophasée, 10 A. Fusible dans l'armoire à fusibles du local: 10 A, à action différée. Niveau sonore: LpA (EN31201): 76 dBA. Champ magnétique: inférieur à 15 microtesla. Vitesse: une vitesse. Env. 500 tr/min.

ACCESSOIRES TRANCHANTS: Diamètre des accessoires tranchants: 185 mm.

POIDS NETS: Bloc moteur: 8,6 kg. Dispositif d'alimentation: 1 kg. Accessoires tranchants: env. 0,3 kg en moyenne.

NORMES: NORME NSF 8, cf. déclaration de la conformité.

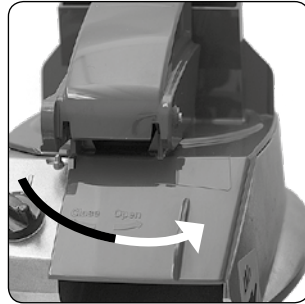
Vegetable Preparation Machine RG-50S and RG-50

PARTS / ASSEMBLING

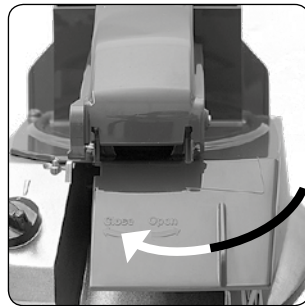


* ASSEMBLING/DISMANTLING CUTTING TOOLS: SEE PAGE 28.

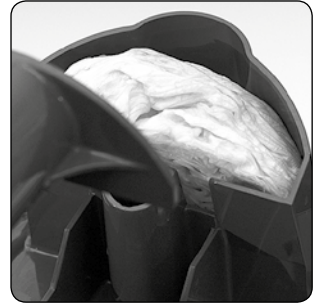
DISMANTLING THE FEEDER



ASSEMBLING THE FEEDER



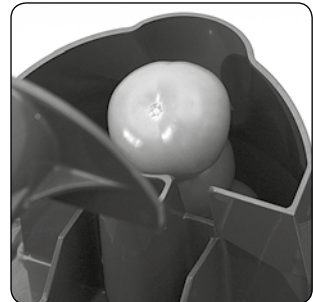
USING THE FEEDERS



LETTUCE



POTATOES



TOMATOES



CUCUMBER



ENG

USER INSTRUCTIONS

nemco®

Combi Cutter CC-32S

CAUTION!

Be very careful, especially of your hands, with sharp knife blades and moving parts. Always carry the machine by the two handles on the sides of the machine base.

Never put your hands into the bowl, or in the feed compartment or in the feed tube of the vegetable preparation attachment.

Always use the pestle during cutting with the feed tube of the vegetable preparation attachment.

Before cleaning the machine, always switch it off by moving the speed control into the "O" position and then removing the power plug from the wall socket, alternatively open the isolating switch.

Always grip the handle of the vegetable preparation attachment when the feed compartment is being opened or closed.

Only a qualified service technician may repair the machine and open the machine housing.

Do not use the vegetable preparation attachment to cut frozen foods. Remove all hard parts from foods before cutting (e.g., apple stems, woody parts of turnips, etc.) to avoid damaging the cutting blades.

This appliance is not to be operated by children or persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or persons lacking experience of such appliances, unless they are given adequate instruction or supervision.

Only for the Canadian market: The machine is not authorized to process meat.

UNPACKING

Check that all the parts are included, that the machine works and that nothing has been damaged during shipping. If unit fails to operate properly when first used call Nemco customer service at 1-800-782-6761.

INSTALLATION

Remove the knife from the bowl before installation.

Connect the machine to a main electricity supply with specification in accordance with the details on the data plate on the back of the machine base.

Place the machine on a sturdy bench or table 26"-35" high.

Mount the wall rack for the cutting tools and the ejector plate on a wall close to the machine.

ALWAYS CHECK BEFORE USE

WITH THE VEGETABLE PREPARATION ATTACHMENT:

Remove the plug from the power supply socket or open the isolating switch, and then check that the electric cable is in good condition and is not cracked on the outside.

Remove the vegetable preparation attachment, any cutting tools and the ejector plate in accordance with the instructions under the heading "Dismantling", and then check that the machine will not start when the speed control is in the "I" position.

Fit the machine in accordance with the instructions under the heading "Assembling". Set the speed setting knob to the "I" position. Check that the machine stops when the handle of the vegetable preparation attachment is raised and that the axle/shaft stops rotating within 2 seconds. Then check that the machine re-starts when the handle is lowered.

Check that the rubber feet on the machine base are firmly screwed into position.

With regard to cutting tools, see page 26-28.

In the event of any fault or malfunction, call in a qualified service technician to remedy the fault before using the machine.

WITH THE CUTTER/BOWL ATTACHMENT:

Remove the plug from the power supply socket or open the isolating switch, and then check that the electric cable is in good condition and is not cracked on the outside.

Fit the bowl, knife and lid. Set the speed control to position "I" and check that the shaft then stops rotating within 4 seconds after the lid has been removed by turning it counterclockwise as far as it will go.

Remove the lid, the knife and the bowl. Turn the speed control to the "I" position and check that the machine does not start.

Check that the rubber feet of the machine are firmly screwed into position.

Check that the knives are in good condition and sharp.

In the event of any fault or malfunction, call in a qualified service technician to remedy the fault before using the machine.

TYPE OF PROCESSING

WITH THE VEGETABLE PREPARATION ATTACHMENT:

Slices, grates, shreds, cuts julienne and crimping slicers in a variety of dimensions, depending on the cutting tool selected. Processes vegetables, fruit, dry bread, cheese, nuts, mushrooms etc.

The large feed compartment is used mainly for bulk feeding of all sorts of products (picture) and for cutting larger products such as cabbage.

The large feed compartment is also used when the product is to be cut in a specific direction, such as tomatoes and lemons. Place/stack the products as shown in the picture.

The built-in feed tube is used for cutting long products such as cucumbers, see picture.

WITH THE CUTTER/BOWL ATTACHMENT:

Chops, grinds, mixes and blends minced meat, aromatic butter, dressing, desserts, purée, pâté, soups etc. Prepares meat, fish, fruit, vegetables, onions, parsley, nuts, almonds, parmesan, mushrooms, chocolate, etc.

USERS

Restaurants, shop kitchens, cafés, bakeries, diet kitchens, retirement homes, schools, fast food outlets, day care centers, salad bars, etc.

CAPACITY

WHEN USING THE VEGETABLE PREPARATION ATTACHMENT

Up to 80 portions per day and 4 lbs. per minute.

WHEN USING THE CUTTER/BOWL ATTACHMENT

For a good and even result with firm foods such as meat, cheese, they should first be separated into pieces of roughly equal size and no larger than about 1"x1"x1".

The recommended maximum quantities that the machine should process at one time are shown below.

- Meat: 35 oz
- Fish: 35 oz
- Aromatic butter: 35 oz
- Mayonnaise: 33 oz
- Parsley: 33 oz

THE SCRAPER
(CUTTER/BOWL ATTACHMENT)

Always have the scraper fitted during all types of processing since the three scraper blades slow down the rotation of the food in the bowl and guide the food toward the center/cutting zone of the bowl.

By turning the handle of the scraper back and forth, the lid and walls of the bowl can easily be scraped and the food returned to the cutting zone while the machine is operating.

ASSEMBLING

THE VEGETABLE PREPARATION ATTACHMENT:

Place the ejector plate on the shaft, turn the ejector plate and press it down into its coupling.

Then place the chosen cutting tool on the shaft and rotate it so that it drops into its coupling.

Place the vegetable preparation attachment on the machine base so that the text "Close Open" is at 5 o'clock in relation to the outlet of the machine base and turn it clockwise as far as it will go and is firmly in position.

THE CUTTER/BOWL ATTACHMENT:

Place the bowl on the machine base so that the locating plate of the bowl is inserted into the recess on the top of the machine base.

Place the knife on the shaft and rotate the knife while pressing it down so that it sinks completely into its coupling.

Fit the sealing ring into the groove on the inside of the lid.

Grip the center of the scraper ring and place the lid on the scraper ring.

Place the scraper handle on top of the lid and the scraper ring under it. Turn the scraper handle counterclockwise as far as it will go in the scraper ring and the three parts are joined.

Place the lid on the bowl so that the text "Close Open" is at 5 o'clock in relation to the outlet of the machine base.

Turn the lid clockwise as far as it will go.

DISMANTLING

THE VEGETABLE PREPARATION ATTACHMENT:

Turn the vegetable preparation attachment counterclockwise as far as it will go, then lift it off.

Turn the cutting tool clockwise and lift it off.

Lift off the ejector plate.

THE CUTTER/ BOWL ATTACHMENT:

Turn the lid counterclockwise as far as it will go and lift away the lid/scraper.

Press the scraper ring and the scraper handle together, while rotating the scraper handle clockwise as far as it will go and separate the three parts.

Rotate the knife clockwise as far as it will go and remove the knife and lift off the bowl. If the contents of the bowl are liquid it should be emptied before the knife is removed.

USING THE SPEED CONTROL

With the speed control in the "O" position the machine is switched off. In the "I" position the machine operates continuously.

CLEANING

Read all of the instructions before you begin to clean the machine.

BEFORE CLEANING: Always switch off the machine and remove the power supply plug from the socket. Alternatively, if the machine does not have a plug, open the isolating switch. Remove all the removable parts that are to be cleaned. If the machine is fitted with a vertical cutter/mixer attachment remove the scraper blades and sealing ring as well.

CLEANING IN A DISHWASHER: All removable parts are machine washable.

CLEANING BY HAND: Always use hand dishwashing liquid.

CLEANING MATERIALS: Use a dish brush to clean the food zones. The knife shaft in the center of the machine can be cleaned with a small bottlebrush. Use a damp cloth to wipe down the other surfaces on the machine.

DISINFECTING: Use isopropyl alcohol (65–70%). Isopropyl alcohol is highly inflammable so use caution when applying it.

WARNING:

- Do not pour or spray water onto the sides of the machine.
- Do not use boiling or hot water.
- Do not use sodium hypochlorite (chlorine) or any agent containing this substance.
- Do not use sharp objects or any objects not intended for the purpose of cleaning.

- Do not use abrasive detergents or cleaning products.

AVOID: Do not use cleaning sponges with scouring pads (e.g. Scotch-Brite™) unless absolutely necessary. This roughens the surface and makes it less water repellent.

ADVICE ON CARE:

- Clean the machine immediately after use.
- Dry the machine immediately after cleaning to avoid oxidation and discoloration of the surface.

INFORMATION: If the machine is left damp for longer periods stains will appear. These stains are harmless but the original surface will lose its luster. Vegetables and fruit contain acids. Depending on which products are processed this will have an effect on the metal after varying periods of time. It is therefore important to clean the machine immediately after processing salty and acidic products.

TROUBLE SHOOTING

To eliminate the risk of damage to the motor, the CC-32S is fitted with thermal motor protection that automatically switches off the machine if the temperature of the motor should become too high. The thermal motor protection has automatic reset, which means that the machine can be started again when the motor has cooled down, which usually takes between 10 and 30 minutes.

FAULT: The machine will not start or stops while running and cannot be re-started.

REMEDY: Check that the power plug is properly inserted in the wall socket or, alternatively, set the main switch to the "I" position. Check that the fuses in the wall box for the premises have not blown and have the correct ampere rating. Check that the vegetable preparation attachment is correctly fitted and that the handle of the vegetable preparation attachment has been lowered. Check that the bowl and lid are correctly fitted. Wait for up to 30 minutes and then try to start the machine again. Call in a qualified service technician for action.

FAULT: Low capacity or poor processing result when using the vegetable preparation attachment.

REMEDY: Select the right cutting tool. Always use the ejector plate. Check that the knives and grater/shredder plates are whole and sharp. Press the food down loosely with less force.

FAULT: Low capacity or poor processing results when using the cutter/ bowl attachment.

REMEDY: Separate the foods into smaller, evenly-sized pieces, max. 1"x1"x1". Process for a shorter or longer period of time. Process a smaller amount each time. Always have the scraper fitted and use it as required.

FAULT: The cutting tool cannot be removed when using the vegetable preparation attachment.

REMEDY: Always use the ejector plate. Use a thick leather glove or other glove that the blades of the cutting tool cannot cut through and remove the cutting tool by turning it clockwise.

TECHNICAL SPECIFICATION NEMCO CC-32S

CAPACITY AND VOLUME: Processes up to 4 lbs. per minute with the vegetable preparation attachment, depending on the type of cutting tool and foods. Volume of the vegetable preparation attachment: 1 qt. Diameter of the feed tube: 2". Cutter/bowl attachment: gross volume of bowl: 3 qt. Net volume of bowl with free-flowing liquid: 1 qt.

MACHINE BASE: Motor: 1.0 kW. 100-120 V, Single phase, 50-60 Hz. 220-240 V, single phase, 50/60 Hz. Thermal motor protection. Transmission: maintenance-free toothed belt. Safety system: Two safety switches. Degree of protection: IP34. Power supply socket: Earthed, single phase, 10 A. Fuse in fuse box for the premises: 10 A, delayed. Sound level: LpA (EN31201): 76 dBA during cutting and 82 dBA during chopping. Magnetic field: Less than 0.1 microtesla.

CONTROLS AND SPEEDS: Two speeds (NEMCO 2-Speed) for perfect processing result in connection with both vegetable preparation attachment and cutter/ bowl attachment. Automatic speed setting (NEMCO Auto-Speed) that senses whether the vegetable preparation attachment or the cutter/ bowl attachment is fitted. During cutting with the vegetable preparation attachment the machine operates at 500 rpm, and while using the cutter/ bowl attachment 1,450 rpm.

CUTTING TOOLS AND CHOPPING KNIFE: The diameter of the cutting tools is 7". The diameter of the chopping knife is 6.5".

NET WEIGHTS: Machine base: 15 lbs. Vegetable preparation attachment complete but excluding cutting tools: 2 lbs. Cutting tools: approx. 10.5 oz. average. Vertical cutter/mixer attachment complete but excluding knife: 3 lbs.

NORMS/STANDARDS: NSF STANDARD 8.

ES

INSTRUCCIONES DE USO nemco® Combi Cutter CC-32S

¡ATENCIÓN!

Tenga mucho cuidado, especialmente con las manos, al tocar las cuchillas afiladas y los elementos móviles.

Para trasladar el aparato, utilice siempre las dos empuñaduras situadas en los laterales de la base.

Nunca ponga las manos en el recipiente, o en el compartimento de alimentación o en el tubo de alimentación del accesorio de preparación de verduras.

Utilice siempre la mano de mortero al cortar con el tubo de alimentación del accesorio de preparación de verduras.

Antes de limpiar el aparato, apáguelo siempre moviendo el mando de velocidad hasta la posición "O" y extraiga el enchufe de la pared o, como alternativa, desconecte el interruptor de trabajo.

Sujete siempre el asa del accesorio de preparación de verduras al abrir o cerrar el compartimento de alimentación.

Solo el personal técnico cualificado puede reparar el aparato y abrir la carcasa.

No utilice el accesorio de preparación de verduras para cortar alimentos congelados. Retire todas las partes duras de los alimentos antes de cortarlos (por ejemplo, pedúnculos de manzana, partes duras de los nabos, etc.) para evitar daños en las cuchillas de corte.

Este aparato no debe ser utilizado por niños ni personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, ni por personas que no tengan experiencia con dichos aparatos, a menos que cuenten con las instrucciones o la supervisión adecuadas.

Solo para el mercado canadiense: La máquina no está autorizada para procesar carne.

DESEMBALAJE

Verifique que no falta ninguna pieza, que el aparato funciona, y que nada haya sufrido daños durante el transporte. Las reclamaciones deberán realizarse dentro de los ocho días siguientes a la entrega al proveedor del aparato.

INSTALACIÓN

Quite la cuchilla del recipiente antes de proceder a la instalación.

Enchufe el aparato a una toma de alimentación eléctrica principal, que cumpla las especificaciones incluidas en la placa de características de la parte posterior de la base.

Sítue el aparato sobre una superficie o mesa resistente que tenga una altura de 650-900 mm.

Instale el estante de pared para las herramientas de corte y la placa proyectable en una pared cercana al aparato.

CONTROL DE SEGURIDAD ANTES DE USO

USO DEL ACCESORIO DE PREPARACIÓN DE VERDURAS:

Extraiga el enchufe de la toma de pared o, como alternativa, desconecte el interruptor de trabajo, y compruebe después que el cable eléctrico esté en buen estado y no tenga grietas.

Extraiga la unidad de preparación de verduras, las herramientas de corte y la placa proyectable de acuerdo con las instrucciones del capítulo "Desmontaje", y luego verifique que el aparato no se iniciará cuando el control de velocidad esté en la posición "I".

Coloque el aparato de acuerdo con las instrucciones del capítulo "Montaje". Ajuste el mando de velocidad en posición "I". Compruebe que el aparato se detiene cuando el mango del accesorio de preparación de verduras se eleva y que el eje deja de girar al cabo de 2 segundos. A continuación, compruebe que el equipo vuelva a iniciarse cuando se baja de nuevo el mango.

Compruebe que la base de goma del aparato está firmemente atornillada en su posición.

En cuanto a las herramientas de corte, consulte la página 26-28.

USO DEL ACCESORIO DE CORTE/ RECIPIENTE:

Extraiga el enchufe de la toma de pared o, como alternativa, desconecte el interruptor de trabajo, y compruebe después que el cable eléctrico esté en buen estado y no tenga grietas.

Instale el recipiente, la cuchilla y la tapa. Seleccione la velocidad en posición "I" y compruebe que el eje para de rotar 4 segundos después de que la tapa haya sido levantada y girada en el sentido contrario a las agujas del reloj tanto como sea posible.

Retire la tapa, la cuchilla y el recipiente. Gire el mando de selección de velocidad hasta la posición "I" y compruebe que el aparato no se pone en marcha.

Compruebe que la base de goma del aparato está firmemente atornillada en su posición.

Compruebe que las cuchillas están en buen estado y afiladas.

En caso de fallo o funcionamiento incorrecto, llame a un mecánico cualificado para solucionar el fallo antes de usar el aparato.

TIPOS DE PROCESADO

USO DEL ACCESORIO DE PREPARACIÓN DE VERDURAS:

Corta en rodajas, ralla, corta en tiras, en juliana y con corte rizado en distintos tamaños, en función de la herramienta de corte seleccionada. Procesa verduras, frutas, pan seco, queso, frutos secos, setas, etc. El compartimento de alimentación grande se utiliza principalmente para la alimentación a granel de todo tipo de productos (foto) y para el corte de productos más grandes, como la col.

El compartimento de alimentación grande se usa también cuando es necesario cortar el producto en una dirección específica, como por ejemplo tomates y limones. Coloque/apile los productos, como se muestra en la imagen.

El tubo de alimentación incorporado se utiliza para cortar productos largos, como pepinos por ejemplo, ver foto.

USO DEL ACCESORIO DE CORTE/ RECIPIENTE:

Corta, pica, bate y mezcla carne picada, mantequilla aromatizada, aliños, postres, purés, patés, sopas, etc. Prepara carne, pescado, fruta, verduras, cebollas, perejil, nueces, almendras, parmesano, champiñones, chocolate, etc.

USUARIOS

Restaurantes, tiendas de cocina, cafeterías, pastelerías, cocinas dietéticas, residencias geriátricas, escuelas, centros de comida rápida, centros de día, bufés de ensaladas, etc.

CAPACIDAD

AL USAR EL ACCESORIO DE PREPARACIÓN DE VERDURAS

Hasta 80 porciones al día y 2 kg por minuto.

AL USAR EL ACCESORIO DE CORTE/ RECIPIENTE

La cantidad y el tamaño de las porciones que

pueden ser procesadas a la vez y la duración del tiempo de procesado, dependen de la consistencia de la comida y del resultado deseado.

Para un buen resultado igualado con comidas sólidas como carne, queso, deberían cortarse primero en trozos más o menos iguales y no superiores a 3x3x3 cm.

Las cantidades máximas recomendadas que el aparato puede procesar al mismo tiempo son las siguientes:

- Carne: 1 kg
- Pescado: 1 kg
- Mantequilla aromatizada: 1 kg
- Mayonesa: 1 litro
- Perejil: 1 litro

LA ESPÁTULA

ACCESORIO DE CORTE/RECIPIENTE:

Use siempre la espátula en todos los tipos de procesado, ya que la espátula de tres palas reduce la velocidad de rotación de los alimentos en el recipiente y los guía hacia el centro y la zona de corte del recipiente.

Si gira el mango de la espátula de adelante a atrás, podrá retirar los alimentos de la tapa y las paredes del recipiente para devolverlos a la zona de corte mientras el aparato está en funcionamiento.

MONTAJE

ACCESORIO DE PREPARACIÓN DE VERDURAS:

Coloque la placa proyectable en el eje, gire la placa proyectable y presione hacia abajo hasta su acople.

A continuación, coloque la herramienta de corte elegida en el eje y gire de modo que caiga dentro de su acople.

Coloque el accesorio de preparación de verduras en la base del aparato para que el texto "Close-Open" quede en posición "a las 5" en relación con la salida de la base del aparato y gírelo hacia la derecha hasta que haga tope y esté firmemente sujeto en su posición.

ACCESORIO DE CORTE/RECIPIENTE:

Coloque el recipiente en la base del aparato de forma que la placa para el recipiente esté insertada en el hueco superior de la base del aparato.

Coloque la cuchilla en el eje y gírela presionando hacia abajo de modo que se hunda completamente en su acoplamiento.

Ajuste el anillo de sellado en la ranura del interior de la tapa.

Sujete el centro del anillo de la espátula y coloque la tapa en el anillo de la espátula.

Coloque el mango de la espátula encima de la tapa y el anillo de la espátula por debajo. Gire el mango de la espátula en sentido contrario a las agujas del reloj hasta el tope permitido por el anillo de la espátula y se unirán las tres partes.

Coloque la tapa en el recipiente de modo que el texto "Close-Open" se encuentre "a las 5" en relación con la salida de la base del aparato.

Gire completamente la tapa en dirección horaria hasta su tope.

DESMONTAJE

ACCESORIO DE PREPARACIÓN DE VERDURAS:

Gire el accesorio de preparación de verduras en sentido anti-horario hasta el tope, y luego retírelo.

Gire la herramienta de corte hacia la derecha y retírela.

Retire la placa proyectable.

ACCESORIO DE CORTE/RECIPIENTE:

Gire la tapa en dirección contraria a las agujas del reloj lo máximo posible y retire la tapa/espátula.

Presione sobre el mango de la espátula y el anillo de la espátula a la vez, gire al mismo tiempo el mango de la espátula hasta el tope en sentido de las agujas del reloj y separe las tres piezas.

Gire la cuchilla en sentido horario hasta llegar al tope y retire la cuchilla y separe el recipiente. Si el contenido del recipiente es líquido, deberá vaciarlo antes de retirar la cuchilla.

USO DEL CONTROL DE VELOCIDAD

Con el mando de velocidad situado en posición "O" el aparato estará desconectado. En la posición "I", el aparato funciona de forma ininterrumpida.

LIMPIEZA

Lea todas las instrucciones antes de empezar a limpiar el aparato.

ANTES DE LA LIMPIEZA: Desconecte siempre el aparato y extraiga el enchufe de la pared. También puede, si el aparato no dispone de enchufe, desconectar el interruptor de trabajo. Retire todas las piezas extraíbles para limpiarlas. Si el aparato está equipado con un accesorio de corte/mezclador vertical, retire las palas de espátula y el anillo de sellado.

LIMPIEZA EN LAVAVAJILLAS Todas las piezas extraíbles son aptas para lavavajillas.

LIMPIEZA A MANO: Use siempre detergente líquido de lavado a mano.

MATERIAL DE LIMPIEZA: Use un cepillo para vajilla para limpiar las zonas de alimentos. El eje de la cuchilla en el centro del aparato puede limpiarse con una pequeña escobilla cilíndrica. Use un trapo húmedo para limpiar las demás superficies del aparato.

DESINFECCIÓN: Use alcohol isopropílico (65-70%). El alcohol isopropílico es altamente inflamable, de modo que úselo con precaución al aplicarlo.

ATENCIÓN:

- No vierta o pulverice agua sobre los laterales del aparato.
- No use hipoclorito de sodio (cloro) u otro agente que contenga esta sustancia.
- No utilice objetos afilados ni ningún objeto que no esté pensado para la limpieza.
- No use detergentes o productos de limpieza abrasivos.

A EVITAR: No use esponjas de limpieza con estropajo (como Scotch-Brite™) salvo que sea imprescindible. Esto raspará la superficie y la hará menos repelente al agua.

CONSEJOS SOBRE EL CUIDADO:

- Limpie el aparato inmediatamente después de su uso.
- Seque el aparato inmediatamente después de limpiarlo para evitar que se oxide y decolore la superficie.

INFORMACIÓN: Si el aparato permanece húmedo por un periodo prolongado, aparecerán manchas. Estas manchas no son problemáticas, pero la superficie original perderá su brillo. Las verduras y frutas contienen ácidos. Dependiendo de qué productos se procesen, esto tendrá un efecto en el metal tras periodos variables de tiempo. Por eso es importante limpiar el aparato justo después de usarlo para procesar productos salados y ácidos.

RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Para eliminar el riesgo de dañar el motor, el CC-32S está equipado con protección térmica del motor que automáticamente apagará el aparato si la temperatura del motor es demasiado alta. La protección térmica del motor tiene reinicio automático, lo que significa que el aparato podrá encenderse de nuevo cuando el motor se haya enfriado. Esto puede llevar entre 10 y 30 minutos.

FALLO: El aparato no se pone en marcha o se para durante el funcionamiento y no puede volver a ponerse en marcha.

SOLUCIÓN: Compruebe que el cable de alimentación está correctamente enchufado a la toma de corriente, o bien, seleccione el interruptor principal en posición "I". Controle que los fusibles del cuadro eléctrico de las instalaciones no hayan saltado y que sean del amperaje correcto. Compruebe que el accesorio de preparación de verduras esté instalado correctamente y que el mango del accesorio de preparación de verduras se haya desplazado hacia abajo. Compruebe que el recipiente y la tapa estén colocados correctamente. Espere 30 minutos y después, vuelva a intentar encender el aparato de nuevo. Llame a un mecánico cualificado.

FALLO: Baja capacidad o mal resultado de procesado al utilizar el accesorio de preparación de verduras.

SOLUCIÓN: Seleccione la herramienta de corte correcta. Utilice siempre la placa proyectable. Compruebe que las cuchillas y placas de rallado/corte en tira están completas y afiladas. Presione los alimentos hacia abajo ligeramente y con menos fuerza.

FALLO: Baja capacidad o mal resultado de procesado al utilizar el accesorio de corte/recipiente.

SOLUCIÓN: Separe los productos en trozos más pequeños de tamaños parecidos de un máximo de 3x3x3 cm. Procese durante un tiempo variable más o menos prolongado. Procese una cantidad más pequeña cada vez. Tenga siempre instalada la espátula y úsela cuando sea conveniente.

FALLO: La herramienta de corte no se puede retirar al utilizar el accesorio de preparación de verduras.

SOLUCIÓN: Utilice siempre la placa proyectable. Utilice un guante de cuero grueso u otro guante que las cuchillas de la

herramienta de corte no puedan cortar y retire la herramienta de corte girándola en sentido horario.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE NEMCO CC-32S

CAPACIDAD Y VOLUMEN: Procesa hasta 2 kg por minuto con el accesorio de preparación de verduras, dependiendo del tipo de herramienta de corte y de alimentos. Capacidad del accesorio de preparación de verduras: 0,9 litros. Diámetro del tubo de alimentación: 53 mm. Accesorio de corte/recipiente: volumen bruto del recipiente: 3 litros. Volumen neto del recipiente con líquido fluido: 0,9 litros.

BASE DEL APARATO: Motor: 1,0 kW. 100-120 V,

monofásico, 50-60 Hz. 220-240 V, monofásico, 50/60 Hz. Protección térmica del motor. Transmisión: correa dentada libre de mantenimiento. Sistema de seguridad: Dos interruptores de seguridad. Grado de protección: IP34. Toma de corriente de alimentación. Con toma de tierra, monofásico, 10 A, fusible en la caja de fusibles de las instalaciones: 10 A, retardado. Nivel de ruido: LpA (EN31201): 76 dBA durante el triturado y 82 dBA durante el picado. Campo magnético: Menos de 0,1 microteslas.

MANDOS Y VELOCIDADES: Dos velocidades (NEMCO 2-Speed) para obtener resultados de procesado perfectos al utilizar el accesorio de preparación de verduras y el accesorio de corte/recipiente. Ajuste automático de velocidad (NEMCO Auto-Speed) que detecta si están instalados el accesorio de preparación de verduras o el accesorio de corte/recipiente. Durante el triturado con el accesorio de la preparación de verduras el aparato funciona a 500 rpm, y durante el uso del accesorio de corte/recipiente a 1.450 rpm.

HERRAMIENTAS DE CORTE Y CUCHILLA DE PICADO: El diámetro de las herramientas de corte es de 185 mm. El diámetro de la cuchilla de picado es de 170 mm.

PESOS NETOS: Base del aparato: 7 kg. Accesorio de preparación de verduras completo, excluyendo las herramientas de corte: 1 kg. Herramientas de corte: aprox. 0,3 kg de media. Triturador vertical/mezclador completo, excluyendo cuchilla: 1,4 kg.

NORMAS/CRITERIOS: CRITERIO NSF 8, consulte la declaración de conformidad.

FR

MODE D'EMPLOI nemco® Combinés cutter/ coupe-légumes CC-32S

ATTENTION !

Attention de ne pas se couper sur les couteaux et de ne pas se blesser sur les pièces en mouvement.

Toujours porter l'appareil par les deux poignées latérales.

Ne jamais mettre les mains dans le récipient, dans la chambre d'alimentation ou dans la goulotte d'alimentation du coupe-légumes.

Utiliser impérativement le poussoir, lorsque l'alimentation s'effectue par la goulotte du coupe-légumes.

Avant de procéder au nettoyage, toujours déconnecter l'appareil, en tournant le sélecteur de vitesse en position « 0 » et en débranchant ensuite la fiche de la prise murale ou en coupant l'interrupteur de service.

Utiliser impérativement la poignée du coupe-légumes pour ouvrir ou fermer la chambre d'alimentation.

Seul un technicien qualifié peut réparer l'appareil et ouvrir le corps de celui-ci.

Le CC-32S ne doit pas être utilisé pour préparer des produits congelés. Il faut aussi prendre soin d'enlever toutes les parties dures des matières premières (queues de pommes, morceaux de choux-navets trop coriaces, etc.) afin de ne pas endommager les arêtes tranchantes.

Cet appareil ne doit pas être utilisé par des enfants ou des personnes avec des capacités physiques, sensorielles ou intellectuelles réduites ou des personnes sans expérience de ces appareils, à moins qu'elles ne reçoivent une formation adéquate ou ne soient supervisées.

Seulement pour le marché canadien: La machine n'est pas autorisée à transformer de la viande.

DÉBALLAGE

Vérifier que toutes les pièces sont jointes, que l'appareil fonctionne et que rien n'a été endommagé lors du transport. Toute réclamation doit parvenir au fournisseur de l'appareil sous huitaine.

INSTALLATION

Avant de procéder à l'installation, retirer le couteau du récipient.

Brancher l'appareil à une prise de courant correspondant aux caractéristiques indiquées sur la fiche signalétique au dos du bloc moteur.

Placer l'appareil sur un plan de travail ou une table solide de 65 à 90 cm de hauteur.

Fixer le porte-accessoires pour le rangement des accessoires tranchants et le plateau répartiteur sur un mur proche de l'appareil.

CONTRÔLE DE SÉCURITÉ AVANT UTILISATION

AVEC LE COUPE-LÉGUMES

Débrancher la prise murale ou fermer l'interrupteur de service, puis vérifier que le câble électrique est intact et ne présente pas de fissures.

Retirer le coupe-légumes, tous les accessoires tranchants et le plateau répartiteur selon les instructions du chapitre "Démontage", puis contrôler que la machine ne démarre pas lorsque le sélecteur de vitesse est mis dans la position "1".

Mettre en place l'appareil, en suivant les instructions du chapitre « Montage ». Mettre le

sélecteur de vitesse en position « 1 ». Vérifier que l'appareil s'arrête, lorsque la poignée du coupe-légumes est repoussée vers le haut et s'assurer que l'axe cesse de tourner dans les 2 secondes. Puis s'assurer que l'appareil redémarre dès que l'on rabat la poignée.

Vérifier que les pieds en caoutchouc de l'appareil sont bien vissés.

En ce qui concerne les accessoires tranchants, cf. pages 26-28.

En cas de défaut ou de mauvais fonctionnement, faire appel à un professionnel qualifié qui réparera l'appareil avant toute remise en service.

AVEC LE COUPEAU/LE RÉCIPIENT

Débrancher la prise murale ou fermer l'interrupteur de service, puis vérifier que le câble électrique est intact et ne présente pas de fissures.

Mettre en place le récipient, le couteau et le couvercle. Mettre le sélecteur de vitesse sur « 1 » et vérifier que l'axe s'arrête dans les 4 secondes après que le couvercle ait été tourné dans le sens contraire des aiguilles d'une montre jusqu'en butée.

Retirer le couvercle, le couteau et le récipient. Amener le sélecteur de vitesse dans la position « 1 » et vérifier que l'appareil ne démarre pas.

Vérifier que les pieds en caoutchouc de l'appareil sont bien vissés.

Veiller à ce que les couteaux soient intacts et bien coupants.

En cas de défaut ou de mauvais fonctionnement, faire appel à un professionnel qualifié qui réparera l'appareil avant toute remise en service.

TYPES DE PRÉPARATION

AVEC LE COUPE-LÉGUMES

L'appareil sert à couper en tranches, en lamelles, en julienne et en tranches gauffrées de différentes dimensions et à râper, en fonction de l'accessoire tranchant choisi. Il prépare les légumes, les fruits, le pain sec, le fromage, les noisettes, les champignons, etc.

Utiliser la grande chambre d'alimentation pour charger en continu toutes sortes de produits (cf. schéma) et pour couper de gros produits comme le chou.

Utiliser également la grande chambre d'alimentation pour couper dans un sens déterminé, par exemple des tomates et des citrons. Placer/empiler les produits selon le schéma.

La goulotte d'alimentation intégrée sert pour la découpe de produits longs comme le concombre ; cf. schéma.

AVEC LE COUPEAU/LE RÉCIPIENT

L'appareil sert à hacher, à mouder, à mélanger ou à émulsionner la viande, le beurre aromatisé, les assaisonnements, les desserts, les purées, les pâtes, les soupes, etc. Il prépare la viande, le poisson, les fruits, les légumes, les oignons, le persil, les noix, les amandes, le parmesan, les champignons, le chocolat, etc.

UTILISATEURS

Restaurants, traiteurs, cafés, boulangeries-pâtisseries, cuisines diététiques, maisons de

retraite, écoles, restauration rapide, centres d'accueil, saladeries, etc.

CAPACITÉ

EN UTILISATION AVEC LE COUPE-LÉGUMES

Jusqu'à 80 portions par jour et 2 kg par minute.

EN UTILISATION AVEC LE COUPEAU/LE RÉCIPIENT

Les quantités et la taille des morceaux ainsi que la durée de préparation requise sont fonction de la consistance du produit et du résultat souhaité.

Pour obtenir un bon résultat et une bonne homogénéité de la préparation réalisée, les produits à chair ferme comme la viande, le fromage, etc., doivent être préalablement découpés en morceaux de même taille, ne dépassant pas 3x3x3 cm.

La liste ci-dessous indique la quantité maximale à traiter par remplissage.

- Viande : 1 kg
- Poisson : 1 kg
- Beurre aromatisé : 1 kg
- Mayonnaise : 1 litre
- Persil : 1 litre

RACLEUR

COUPEAU/RÉCIPIENT

Toujours laisser le racleur en place pendant l'utilisation car ses trois pales servent à ralentir la rotation de l'aliment dans le récipient et à le guider vers le centre/la zone de hachage du récipient.

En tournant la poignée du racleur vers l'avant et l'arrière, on peut facilement racler le couvercle et les parois du récipient et ramener l'aliment dans la zone de hachage pendant l'utilisation.

MONTAGE

COUPE-LÉGUMES

Placer le plateau répartiteur sur l'axe et appuyer en tournant pour l'encliqueter.

Ensuite placer l'accessoire tranchant choisi sur l'axe et le tourner jusqu'à encliquetage.

Placer le coupe-légumes sur le bloc moteur de telle sorte que l'inscription « Close Open » soit dans la position « 5 heures » par rapport à l'orifice de sortie du bloc moteur et puis le tourner dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à blocage.

COUPEAU/RÉCIPIENT

Placer le récipient sur le bloc moteur de manière que son ergot de verrouillage pénètre dans l'évidement ménagé sur le dessus du bloc moteur.

Placer le couteau sur l'arbre et appuyer en tournant jusqu'à encliquetage.

Fixer le joint d'étanchéité dans la gorge à l'intérieur du couvercle.

Saisir la bague du racleur au centre et placer le couvercle dessus.

Placer la poignée du racleur au-dessus du couvercle et la bague du racleur sous celui-ci. Tourner la poignée du racleur dans le sens contraire des aiguilles d'une montre jusqu'en butée pour assembler les trois éléments.

Mettre en place le couvercle sur le récipient de telle sorte que l'inscription « Close Open » soit dans la position « 5 heures » par rapport à l'orifice de sortie du bloc moteur.

Tourner le couvercle dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'en butée.

DÉMONTAGE

COUPE-LÉGUMES

Tourner le coupe-légumes dans le sens contraire des aiguilles d'une montre jusqu'en butée et l'enlever.

Tourner l'accessoire tranchant dans le sens des aiguilles d'une montre et l'enlever.

Enlever le plateau répartiteur.

COUPEAU/RÉCIPIENT

Tourner le couvercle dans le sens contraire des aiguilles d'une montre jusqu'en butée et tirer le couvercle/le racleur vers le haut.

Serrer l'une contre l'autre la bague et la poignée du racleur, tout en tournant en même temps la poignée dans le sens contraire des aiguilles d'une montre jusqu'en butée pour séparer les trois éléments.

Tourner le couteau dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'en butée, puis l'enlever et sortir le récipient. Si le contenu du récipient est liquide, il convient de le vider avant d'enlever le couteau.

UTILISATION DU RÉGLAGE DE LA VITESSE

Lorsque le sélecteur de vitesse est dans la position « O », l'appareil est arrêté. Dans la position « I », elle fonctionne de manière continue.

NETTOYAGE

Avant de commencer à nettoyer l'appareil, lire toutes les instructions.

AVANT DE NETTOYER: Toujours arrêter d'abord l'appareil et débrancher la prise murale. A défaut d'une fiche, couper le courant à l'aide de l'interrupteur de service. Retirer toutes les pièces amovibles qui doivent être nettoyées. Si l'appareil est muni d'un accessoire tranchant vertical/hachoir, enlever également les pales et la bague du racleur.

NETTOYAGE DANS LE LAVE-VAISSELLE: Toutes les pièces amovibles peuvent être lavées dans le lave-vaisselle.

NETTOYAGE À LA MAIN: Utiliser toujours un détergent pour vaisselle à la main.

MATÉRIAUX DE NETTOYAGE: Pour nettoyer les zones exposées aux aliments, utiliser une éponge à récurer la vaisselle. L'axe au milieu de l'appareil peut être nettoyé à l'aide d'une petite brosse à bouteilles. Pour essuyer les autres surfaces de l'appareil, utiliser un chiffon humide.

DÉSINFECTION: Utiliser l'alcool isopropylique (de 65 à 70 %). L'alcool isopropylique est très inflammable ; lors de son application, il faut donc être prudent.

ATTENTION !

- Ne pas verser ou asperger d'eau sur les côtés de l'appareil.
- Ne pas utiliser l'hypochlorite de sodium ou

d'autres produits contenant cette substance.

- Ne pas utiliser d'objets tranchants pour nettoyer l'appareil ou d'autres objets qui ne sont pas destinés au nettoyage.
- Ne pas utiliser de détergents ou de produits de nettoyage abrasifs.

À ÉVITER Ne pas utiliser d'éponges à récurer avec une toison abrasive (par exemple Scotch-Brite™), si cela n'est pas absolument nécessaire. Cela rend la surface plus rude et moins hydrofuge.

CONSEIL D'ENTRETIEN:

- Nettoyer l'appareil immédiatement après l'utilisation.
- Essuyer l'appareil immédiatement après le nettoyage afin d'éviter l'oxydation et la décoloration du surface.

INFORMATION: Si vous laissez cet appareil humide pendant des périodes plus longues, des taches apparaîtront. Ces taches sont inoffensives mais la surface originaria perdra son lustre. Les légumes et les fruits contiennent des acides. En fonction des aliments préparés, cela exerce un effet sur le métal au bout d'une période dont la durée varie. Il est donc important de nettoyer l'appareil immédiatement après la préparation d'aliments salés et acides.

DÉPANNAGE

Pour éliminer les risques de dommages au niveau du moteur, le modèle CC-32S intègre une fonction de sécurité qui l'arrête automatiquement en cas d'échauffement. Le réenclenchement est ensuite automatique, ce qui signifie donc qu'il n'est pas possible de redémarrer l'appareil avant que le moteur ait refroidi, ce qui demande normalement entre 10 et 30 minutes.

DÉFAUT: L'appareil ne démarre pas ou s'arrête en cours de fonctionnement et refuse de redémarrer.

MESURES: S'assurer que la fiche est branchée sur la prise murale ou, selon le cas, que l'interrupteur général est sur « I ». Vérifier que les fusibles dans l'armoire à fusibles du local sont intacts et ont l'ampérage qui convient. Vérifier que le coupe-légumes est correctement monté et que la poignée du coupe-légumes est rabattue. Vérifier que le récipient et le couvercle sont correctement montés. Attendre jusqu'à 30 minutes avant d'essayer de remettre l'appareil en marche. Le cas échéant, faire appel à un professionnel compétent.

DÉFAUT: faible capacité ou mauvais résultats en utilisation avec le coupe-légumes

MESURES: Choisir l'accessoire tranchant approprié. Utiliser impérativement le plateau répartiteur. Vérifier que les couteaux et les râpes sont intacts et bien coupants. Exercer une pression plus légère sur le produit à traiter.

DÉFAUT: faible capacité ou mauvais résultats en utilisation avec le couteau/le récipient

MESURES: Couper le produit en morceaux plus petits et de mêmes dimensions (max. 3x3x3 cm). Raccourcir ou prolonger le temps de préparation. Préparer une plus petite quantité à la fois. Le racleur doit toujours être monté et il doit être utilisé à des fins prévus.

DÉFAUT: Il n'est pas possible d'enlever

l'accessoire tranchant en utilisation avec le coupe-légumes.

MESURES: Utiliser impérativement le plateau répartiteur. Utiliser un gant épais, que les arêtes tranchantes de l'accessoire tranchant ne risquent pas de traverser, et libérer l'accessoire en le tournant dans le sens des aiguilles d'une montre.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES NEMCO CC-32S

QUANTITÉS ET VOLUMES: jusqu'à 2 kg par minute avec le coupe-légumes, selon l'accessoire tranchant choisi et la nature du produit traité. Volume du coupe-légumes: 0,9 litre. Diamètre de la goulotte d'alimentation: 53 mm. Couteau/récipient: Volume brut du récipient: 3 litres. Contenance nette du récipient, liquide fluide: 0,9 litre.

BLOC MOTEUR: Moteur: 1,0 kW. 100 à 120 V, monophasé, 50 à 60 Hz. 220 à 240 V, monophasé, 50 à 60 Hz. Protection thermique du moteur. Transmission par courroie crantée ne nécessitant pas d'entretien. Système de sécurité: deux disjoncteurs de sécurité. Classe d'isolation: IP34. Branchement secteur: prise murale avec terre, alimentation monophasée, 10 A. Fusible dans l'armoire à fusibles du local: 10 A, à action différée. Niveau sonore: LpA (EN31201): 76 dBA (coupe) et 82 dBA (hachage). Champ magnétique: inférieur à 0,1 microtesla.

RÉGLAGE DE LA VITESSE: deux vitesses (NEMCO 2-SPEED) pour un résultat parfait de la coupe ou du hachage en utilisation tant avec le coupe-légumes qu'avec le couteau/le récipient. Réglage de vitesse automatique (NEMCO AUTO-SPEED) détectant si le coupe-légumes ou l'accessoire tranchant/le récipient est en place. Lors de la coupe à l'aide du coupe-légumes, le moteur tourne à 500 tr/min et en utilisation du couteau/du récipient, il tourne à 1 450 tr/min.

ACCESSOIRES TRANCHANTS ET COUPEAU DE HACHAGE: Diamètre des accessoires tranchants: 185 mm. Diamètre du couteau de hachage: 170 mm.

POIDS NETS: Bloc moteur: 7 kg. Ensemble coupe-légumes mais sans accessoires tranchants: 1 kg. Accessoires tranchants : env. 0,3 kg en moyenne. Ensemble coupeur/hachoir complet mais sans couteau: 1,4 kg.

NORMES: NORME NSF 8, cf. déclaration de la conformité.



ENG

USER INSTRUCTIONS

nemco®

Combi Cutter CC-34

CAUTION!

Be very careful, especially of your hands, with sharp knife blades and moving parts.

Always carry the machine by the two handles on the sides of the machine base.

Never put your hands into the bowl or in the feed compartment or in the feed tube of the vegetable preparation attachment.

Always use the pestle during cutting with the feed tube of the vegetable preparation attachment.

Before cleaning the machine, always switch it off by moving the speed control into the "O" position and then removing the power plug from the wall socket, alternatively open the isolating switch.

Always grip the handle of the vegetable preparation attachment when the feed compartment is being opened or closed.

Only a qualified service technician may repair the machine and open the machine housing.

Do not use the vegetable preparation attachment to cut frozen foods. Remove all hard parts from foods before cutting (e.g., apple stems, woody parts of turnips, etc.) to avoid damaging the cutting blades.

This appliance is not to be operated by children or persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or persons lacking experience of such appliances, unless they are given adequate instruction or supervision.

Only for the Canadian market: The machine is not authorized to process meat.

UNPACKING

Check that all the parts are included, that the machine works and that nothing has been damaged during shipping. If unit fails to operate properly when first used call Nemco customer service at 1-800-782-6761.

INSTALLATION

Remove the knife from the bowl before installation.

Connect the machine to a main electricity supply with specification in accordance with the details on the data plate on the back of the machine base.

Place the machine on a sturdy bench or table 26"-35" high.

Mount the wall rack for the cutting tools and the ejector plate on a wall close to the machine.

ALWAYS CHECK BEFORE USEWITH THE VEGETABLE PREPARATION ATTACHMENT:

Remove the plug from the power supply socket or open the isolating switch, and then check that the electric cable is in good condition and is not cracked on the outside.

Remove the vegetable preparation attachment, any cutting tools and the ejector plate in accordance with the instructions under the heading "Dismantling", and then check that the machine will not start when the speed control is in the "II" position.

Fit the machine in accordance with the instructions under the heading "Assembling". Set the speed setting knob to the "II" position. Check that the machine stops when the handle of the vegetable preparation attachment is raised and that the axle/shaft stops rotating within 2 seconds. Then check that the machine re-starts when the handle is lowered.

Check that the rubber feet on the machine base are firmly screwed into position.

With regard to cutting tools, see page 26-28.

In the event of any fault or malfunction, call in a qualified service technician to remedy to correct the fault before using the machine.

WITH THE CUTTER/BOWL ATTACHMENT:

Remove the plug from the power supply socket or open the isolating switch, and then check that the electric cable is in good condition and is not cracked on the outside.

Fit the bowl, knife and lid. Set the speed control to position "II" and check that the shaft then stops rotating within 4 seconds after the lid has been removed by turning it counterclockwise as far as it will go.

Remove the lid, the knife and the bowl. Turn the speed control to the "II" position and check that the machine does not start.

Check that the rubber feet of the machine are firmly screwed into position.

Check that the knives are in good condition and sharp.

In the event of any fault or malfunction, call in a qualified service technician to remedy the fault before using the machine.

TYPE OF PROCESSINGWITH THE VEGETABLE PREPARATION ATTACHMENT:

Slices, dices, grates, shreds, cuts julienne and crimping slicers in a variety of dimensions, depending on the cutting tool selected. Processes vegetables, fruit, dry bread, cheese, nuts, mushrooms etc.

The large feed compartment is used mainly for bulk feeding of all sorts of products and for cutting larger products such as cabbage.

The large feed compartment is also used when the product is to be cut in a specific direction, such as tomatoes and lemons. Place/stack the products as shown in the picture.

The built-in feed tube is used for cutting long products such as cucumbers, see picture.

WITH THE CUTTER/BOWL ATTACHMENT:

Chops, grinds, mixes and blends minced meat, aromatic butter, dressing, desserts, purée, paté, soups etc. Prepares meat, fish, fruit, vegetables, onions, parsley, nuts, almonds, parmesan, mushrooms, chocolate, etc.

USERS

Restaurants, shop kitchens, cafés, bakeries, diet kitchens, retirement homes, schools, fast food outlets, day care centers, salads bars etc.

CAPACITYWHEN USING THE VEGETABLE PREPARATION ATTACHMENT

Up to 80 portions per day and 4 lbs. per minute.

WHEN USING THE CUTTER/BOWL ATTACHMENT

For a good and even result with firm foods such as meat, cheese, they should first be separated into pieces of roughly equal size and no larger than about 1"x1"x1".

The recommended maximum quantities that the machine should process at one time are shown below.

- Meat: 35 oz
- Fish: 35 oz
- Aromatic butter: 35 oz
- Mayonnaise: 33 oz
- Parsley: 33 oz

THE SCRAPERCUTTER/BOWL ATTACHMENT:

Always have the scraper fitted during all types of processing since the three scraper blades slow down the rotation of the food in the bowl and guide the food toward the center/cutting zone of the bowl.

By turning the handle of the scraper back and forth, the lid and walls of the bowl can easily be scraped and the food returned to the cutting zone while the machine is operating.

ASSEMBLINGTHE VEGETABLE PREPARATION ATTACHMENT:

Place the ejector plate on the shaft, turn the ejector plate and press it down into its coupling.

Then place the chosen cutting tool on the shaft and rotate the cutting tool so that it drops into its coupling.

During dicing: place the dicing grid with the sharp edge of the knives upward, so that the recess in the side of the dicing grid fits into the guide groove on the machine base. Then place the slicer on the shaft and rotate the slicer so that it drops down into its coupling.

Place the vegetable preparation attachment on the machine base so that the text "Close Open" is at 5 o'clock in relation to the outlet

of the machine base and turn the vegetable preparation attachment clockwise as far as it will go and it is firmly in position.

THE CUTTER/ BOWL ATTACHMENT:

Place the bowl on the machine base so that the locating plate of the bowl is inserted into the recess on the top of the machine base.

Place the knife on the shaft and rotate the knife while pressing it down so that it sinks completely into its coupling.

Fit the sealing ring into the groove on the inside of the lid.

Grip the center of the scraper ring and place the lid on the scraper ring.

Place the scraper handle on top of the lid and the scraper ring under it. Turn the scraper handle counterclockwise as far as it will go in the scraper ring and the three parts are joined.

Place the lid on the bowl so that the text "Close Open" is at 5 o'clock in relation to the outlet of the machine base.

Turn the lid clockwise as far as it will go.

DISMANTLING

THE VEGETABLE PREPARATION ATTACHMENT:

Turn the vegetable preparation attachment counterclockwise as far as it will go then lift it off.

Turn the cutting tool clockwise and lift it off.

Lift off the dicing grid.

Lift off the ejector plate.

THE CUTTER/ BOWL ATTACHMENT:

Turn the lid counterclockwise as far as it will go and lift away the lid/scraper.

Press the scraper ring and the scraper handle together, while rotating the scraper handle clockwise as far as it will go and separate the three parts.

Rotate the knife clockwise as far as it will go and remove the knife and lift off the bowl. If the contents of the bowl are liquid it should be emptied before the knife is removed.

USING THE SPEED CONTROL

During dicing and slicing of fragile foods such as tomatoes, etc., it is recommended that the speed control is set in the "I" position to give extra slow/gentle processing and the best results.

With the speed control in the "O" position the machine is switched off. In the "I" position the machine operates continuously at low speed and in the "II" position continuously at high speed. In the "P" (pulse) position the machine operates until the speed control is released (cutter/ bowl attachment).

CLEANING

Read all of the instructions before you begin to clean the machine.

BEFORE CLEANING: Always switch off the machine and remove the power supply plug from the socket. Alternatively, if the machine does not have a plug, open the isolating switch. Remove all the removable parts that are to be cleaned. If the machine is fitted with a vertical cutter/mixer attachment remove the scraper blades and sealing ring as well.

CLEANING IN A DISHWASHER: All removable parts are machine washable.

CLEANING BY HAND: Always use hand dishwashing liquid.

CLEANING MATERIALS: Use a dish brush to clean the food zones. The knife shaft in the center of the machine can be cleaned with a small bottlebrush. Use a damp cloth to wipe down the other surfaces on the machine.

DISINFECTING: Use isopropyl alcohol (65–70%). Isopropyl alcohol is highly inflammable so use caution when applying it.

WARNING:

- Do not pour or spray water onto the sides of the machine.
- Do not use sodium hypochlorite (chlorine) or any agent containing this substance.
- Do not use sharp objects or any objects not intended for the purpose of cleaning.
- Do not use abrasive detergents or cleaning products.

AVOID: Do not use cleaning sponges with scouring pads (e.g. Scotch-Brite™) unless absolutely necessary. This roughens the surface and makes it less water repellent.

ADVICE ON CARE:

- Clean the machine immediately after use.
- Dry the machine immediately after cleaning to avoid oxidation and discoloration of the surface.

INFORMATION: If the machine is left damp for longer periods stains will appear. These stains are harmless but the original surface will lose its lustre. Vegetables and fruit contain acids. Depending on which products are processed this will have an effect on the metal after varying periods of time. It is therefore important to clean the machine immediately after processing salty and acidic products.

TROUBLE SHOOTING

To eliminate the risk of damage to the motor, the CC-34 is fitted with thermal motor protection that automatically switches off the machine if the temperature of the motor should become too high. The thermal motor protection has automatic reset, which means that the machine can be started again when the motor has cooled down, which usually takes between 10 and 30 minutes.

FAULT: The machine will not start or stops while running and cannot be re-started.

REMEDY: Check that the power plug is properly inserted in the wall socket or, alternatively, set the mains switch to the "I" position. Check that the fuses in the wall box for the premises have not blown and have the correct ampere rating. Check that the vegetable preparation attachment is correctly fitted and that the handle of the vegetable preparation machine has been lowered. Check that the bowl and lid are correctly fitted. Wait for up to 30 minutes and then try to start the machine again. Call in a qualified service technician for action.

FAULT: Low capacity or poor processing result when using the vegetable preparation attachment.

REMEDY: Select the right cutting tool. Always use the ejector plate. Check that the knives and

grater/shredder plates are whole and sharp. Press the food down loosely with less force.

FAULT: Low capacity or poor processing results when using the cutter/ bowl attachment.

REMEDY: Separate the foods into smaller, evenly-sized pieces, max. 1"x1"x1". Process for a shorter or longer period of time. Process a smaller amount each time. Always have the scraper fitted and use it as required.

FAULT: The cutting tool cannot be removed when using the vegetable preparation attachment.

REMEDY: Always use the ejector plate. Use a thick leather glove or other glove that the blades of the cutting tool cannot cut through and remove the cutting tool by turning it clockwise.

TECHNICAL SPECIFICATION NEMCO CC-34

CAPACITY AND VOLUME: Processes up to 4 lbs. per minute with the Vegetable preparation attachment depending on the type of cutting tool and foods. Volume of the vegetable preparation attachment: 1 qt. Diameter of the feed tube: 2". Cutter/ bowl attachment: gross volume of bowl: 3 qt. Net volume of bowl with free-flowing liquid: 1.5 qts.

MACHINE BASE: Motor: 1.0 kW. 100-120 V, Single phase, 50-60 Hz. 220-240 V, single phase, 50/60 Hz. Thermal motor protection. Transmission: maintenance-free toothed belt. Safety system: Two safety switches. Degree of protection: IP34. Power supply socket: Earthed, single phase, 10 A. Fuse in fuse box for the premises: 10 A, delayed. Sound level: LpA (EN31201): 76 dBA during cutting and 82 dBA during chopping. Magnetic field: Less than 0.1 microtesla.

CONTROLS AND SPEEDS: Four speeds (NEMCO 4-Speed) for perfect processing results in connection with both vegetable preparation attachment and cutter/ bowl attachment. Automatic speed setting (NEMCO Auto-Speed) that senses whether the vegetable preparation attachment or the cutter/ bowl attachment is fitted. During cutting with the vegetable preparation attachment the machine operates at 500 rpm in the "I" position and 800 rpm in the "II" position, and during chopping with the cutter/ bowl attachment 1,450 rpm in position "I" and 2,650 rpm in position "II". The pulse function operates at 2,650 rpm during chopping with the cutter/ bowl attachment, in "P" position.

CUTTING TOOLS AND CHOPPING KNIFE: The diameter of the cutting tools is 7". The diameter of the chopping knife is 7".

NET WEIGHTS: Machine base: 19 lbs. Vegetable preparation attachment complete but excluding cutting tools: 2 lbs. Cutting tools: approx. 10.5 oz. average. Fast chopping attachment complete but excluding knife: 3 lbs.

NORMS/STANDARDS: NSF STANDARD 8.

ES

INSTRUCCIONES DE USO

nemco®

Combi Cutter CC-34

¡ATENCIÓN!

Tenga mucho cuidado, especialmente con las manos, al tocar las cuchillas afiladas y los elementos móviles.

Para trasladar el aparato, utilice siempre las dos empuñaduras situadas en los laterales de la base.

Nunca ponga las manos en el recipiente, o en el compartimento de alimentación o en el tubo de alimentación del accesorio de preparación de verduras.

Utilice siempre la mano de mortero al cortar con el tubo de alimentación del accesorio de preparación de verduras.

Antes de limpiar el aparato, apáguelo siempre moviendo el mando de velocidad hasta la posición "O" y extraiga el enchufe de la pared o, como alternativa, desconecte el interruptor de trabajo.

Sujete siempre el asa del accesorio de preparación de verduras al abrir o cerrar el compartimento de alimentación.

Solo el personal técnico cualificado puede reparar el aparato y abrir la carcasa.

No utilice el accesorio de preparación de verduras para cortar alimentos congelados. Retire todas las partes duras de los alimentos antes de cortarlos (por ejemplo, pedúnculos de manzana, partes duras de los nabos, etc.) para evitar daños en las cuchillas de corte.

Este aparato no debe ser utilizado por niños ni personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, ni por personas que no tengan experiencia con dichos aparatos, a menos que cuenten con las instrucciones o la supervisión adecuadas.

Solo para el mercado canadiense:
La máquina no está autorizada para procesar carne.

DESEMBALAJE

Verifique que no falta ninguna pieza, que el aparato funciona, y que nada haya sufrido daños durante el transporte. Las reclamaciones deberán realizarse dentro de los ocho días siguientes a la entrega al proveedor del aparato.

INSTALACIÓN

Quite la cuchilla del recipiente antes de proceder a la instalación.

Enchufe el aparato a una toma de alimentación eléctrica principal, que cumpla las especificaciones incluidas en la placa de características de la parte posterior de la base.

Sitúe el aparato sobre una superficie o mesa resistente que tenga una altura de 650-900 mm.

Instale el estante de pared para las herramien-

tas de corte y la placa proyectable en una pared cercana al aparato.

CONTROL DE SEGURIDAD ANTES DE USO

USO DEL ACCESORIO DE PREPARACIÓN DE VERDURAS:

Extraiga el enchufe de la toma de pared o, como alternativa, desconecte el interruptor de trabajo, y compruebe después que el cable eléctrico esté en buen estado y no tenga grietas.

Extraiga la unidad de preparación de verduras, las herramientas de corte y la placa proyectable de acuerdo con las instrucciones del capítulo "Desmontaje", y luego verifique que el aparato no se iniciará cuando el control de velocidad esté en la posición "II".

Coloque el aparato de acuerdo con las instrucciones del capítulo "Montaje". Ajuste el mando de velocidad en posición "II". Compruebe que el aparato se detiene cuando el mango del accesorio de preparación de verduras se eleva y que el eje deja de girar al cabo de 2 segundos. A continuación, compruebe que el equipo vuelva a iniciarse cuando se baja de nuevo el mango.

Compruebe que la base de goma del aparato está firmemente atornillada en su posición.

En cuanto a las herramientas de corte, consulte la página 26-28.

En caso de fallo o funcionamiento incorrecto, llame a un mecánico cualificado para solucionar el fallo antes de usar el aparato.

USO DEL ACCESORIO DE CORTE/ RECIPIENTE:

Extraiga el enchufe de la toma de pared o, como alternativa, desconecte el interruptor de trabajo, y compruebe después que el cable eléctrico esté en buen estado y no tenga grietas.

Instale el recipiente, la cuchilla y la tapa. Seleccione la velocidad en posición "II" y compruebe que el eje para de rotar 4 segundos después de que la tapa haya sido levantada y girada en el sentido contrario a las agujas del reloj tanto como sea posible.

Retire la tapa, la cuchilla y el recipiente. Gire el mando de selección de velocidad hasta la posición "II" y compruebe que el aparato no se pone en marcha.

Compruebe que la base de goma del aparato está firmemente atornillada en su posición.

Compruebe que las cuchillas están en buen estado y afiladas.

En caso de fallo o funcionamiento incorrecto, llame a un mecánico cualificado para solucionar el fallo antes de usar el aparato.

TIPOS DE PROCESADO

USO DEL ACCESORIO DE PREPARACIÓN DE VERDURAS:

Corta en rodajas, dados, ralla, corta en tiras, en juliana y con corte rizado en distintos tamaños, en función de la herramienta de corte seleccionada. Procesa verduras, frutas, pan seco, queso, frutos secos, setas, etc. El compartimento de alimentación grande se utiliza principalmente para la alimentación a

granel de todo tipo de productos y para el corte de productos más grandes, como la col.

El compartimento de alimentación grande se usa también cuando es necesario cortar el producto en una dirección específica, como por ejemplo tomates y limones. Coloque/apile los productos, como se muestra en la imagen.

El tubo de alimentación incorporado se utiliza para cortar productos largos, como pepinos por ejemplo, ver foto.

USO DEL ACCESORIO DE CORTE/ RECIPIENTE:

Corta, pica, bate y mezcla carne picada, mantequilla aromatizada, aliños, postres, purés, patés, sopas, etc. Prepara carne, pescado, fruta, verduras, cebollas, perejil, nueces, almendras, parmesano, champiñones, chocolate, etc.

USUARIOS

Restaurantes, tiendas de cocina, cafeterías, pastelerías, cocinas dietéticas, residencias geriátricas, escuelas, centros de comida rápida, centros de día, bufés de ensaladas, etc.

CAPACIDAD

AL USAR EL ACCESORIO DE PREPARACIÓN DE VERDURAS

Hasta 80 porciones al día y 2 kg por minuto.

AL USAR EL ACCESORIO DE CORTE/ RECIPIENTE

La cantidad y el tamaño de las porciones que pueden ser procesadas a la vez y la duración del tiempo de procesado, dependen de la consistencia de la comida y del resultado deseado.

Para un buen resultado igualado con comidas sólidas como carne y queso, deberían cortarse primero en trozos más o menos iguales y no superiores a 3x3x3 cm.

Las cantidades máximas recomendadas que se pueden procesar al mismo tiempo son las siguientes:

- Carne: 1 kg
- Pescado: 1 kg
- Mantequilla aromatizada: 1 kg
- Mayonesa: 1 litro
- Perejil: 1 litro

LA ESPÁTULA

ACCESORIO DE CORTE/RECIPIENTE:

Use siempre la espátula en todos los tipos de procesado, ya que la espátula de tres palas reduce la velocidad de rotación de los alimentos en el recipiente y los guía hacia el centro y la zona de corte del recipiente.

Si gira el mango de la espátula de adelante a atrás, podrá retirar los alimentos de la tapa y las paredes del recipiente para devolverlos a la zona de corte mientras el aparato está en funcionamiento.

MONTAJE

ACCESORIO DE PREPARACIÓN DE VERDURAS:

Coloque la placa proyectable en el eje, gire la placa proyectable y presione hacia abajo hasta su acople.

A continuación, coloque la herramienta de

corte elegida en el eje y gire la herramienta de modo que caiga dentro de su acople.

Al cortar en dados: colocar la rejilla para corte en dados con el borde afilado de las cuchillas hacia arriba, de modo que el hueco en el lateral de la rejilla de corte en dados encaje en la ranura de guía en la base del aparato. Después, coloque la herramienta de corte en rodajas en el eje y gírela de modo que caiga dentro de su acople.

Coloque el accesorio de preparación de verduras en la base del aparato de modo que el texto "Close-Open" se encuentre "a las 5" en relación con la salida de la base del aparato y gírelo en sentido horario hasta que haga tope y esté firmemente sujeto en su posición.

ACCESORIO DE CORTE/RECIPIENTE:

Coloque el recipiente en la base del aparato de forma que la placa para el recipiente esté insertada en el hueco superior de la base del aparato.

Coloque la cuchilla en el eje y gírela presionando hacia abajo de modo que se hunda completamente en su acoplamiento.

Ajuste el anillo de sellado en la ranura del interior de la tapa.

Sujete el centro del anillo de la espátula y coloque la tapa en el anillo de la espátula.

Coloque el mango de la espátula encima de la tapa y el anillo de la espátula por debajo. Gire el mango de la espátula en sentido contrario a las agujas del reloj hasta el tope permitido por el anillo de la espátula y se unirán las tres partes.

Coloque la tapa en el recipiente de modo que el texto "Close-Open" se encuentre "a las 5" en relación con la salida de la base del aparato.

Gire completamente la tapa en dirección horaria hasta su tope.

DESMONTAJE

ACCESORIO DE PREPARACIÓN DE VERDURAS:

Gire el accesorio de preparación de verduras en sentido antihorario hasta el tope, y luego retírelo.

Gire la herramienta de corte hacia la derecha y retírela.

Retire la rejilla de corte en dados.

Retire la placa proyectable.

ACCESORIO DE CORTE/RECIPIENTE:

Gire la tapa en dirección contraria a las agujas del reloj lo máximo posible y retire la tapa/espátula.

Presione sobre el mango de la espátula y el anillo de la espátula a la vez, gire al mismo tiempo el mango de la espátula hasta el tope en sentido de las agujas del reloj y separe las tres piezas.

Gire la cuchilla en sentido horario hasta llegar al tope y retire la cuchilla y separe el recipiente. Si el contenido del recipiente es líquido, deberá vaciarlo antes de retirar la cuchilla.

USO DEL CONTROL DE VELOCIDAD

Al cortar en dados y durante el corte de alimentos frágiles como el tomate, etc.,

recomendamos que el control de velocidad se encuentre en posición "I" para realizar un procesado muy moderado y obtener así los mejores resultados.

Con el mando de velocidad situado en posición "O" el aparato estará desconectado. En la posición "I", el aparato funciona de forma ininterrumpida a baja velocidad y en posición "II", funciona de forma ininterrumpida a alta velocidad. En la posición "P" (pulse) el aparato funciona hasta que actúa el control de velocidad (accesorio de corte/recipiente).

LIMPIEZA

Lea todas las instrucciones antes de empezar a limpiar el aparato.

ANTES DE LA LIMPIEZA: Desconecte siempre el aparato y extraiga el enchufe de la pared. También puede, si el aparato no dispone de enchufe, desconectar el interruptor de trabajo. Retire todas las piezas extraíbles para limpiarlas. Si el aparato está equipado con un accesorio de corte/mezclador vertical, retire las palas de espátula y el anillo de sellado.

LIMPIEZA EN LAVAVAJILLAS Todas las piezas extraíbles son aptas para lavavajillas.

LIMPIEZA A MANO: Use siempre detergente líquido de lavado a mano.

MATERIAL DE LIMPIEZA: Use un cepillo para vajilla para limpiar las zonas de alimentos. El eje de la cuchilla en el centro del aparato puede limpiarse con una pequeña escobilla cilíndrica. Use un trapo húmedo para limpiar las demás superficies del aparato.

DESINFECCIÓN: Use alcohol isopropílico (65-70%). El alcohol isopropílico es altamente inflamable, de modo que úselo con precaución al aplicarlo.

ATENCIÓN:

- No vierta o pulverice agua sobre los laterales del aparato.
- No use hipoclorito de sodio (cloro) u otro agente que contenga esta sustancia.
- No utilice objetos afilados ni ningún objeto que no esté pensado para la limpieza.
- No use detergentes o productos de limpieza abrasivos.

A EVITAR: No use esponjas de limpieza con estropajo (como Scotch-Brite™) salvo que sea imprescindible. Esto raspará la superficie y la hará menos repelente al agua.

CONSEJOS SOBRE EL CUIDADO:

- Limpie el aparato inmediatamente después de su uso.
- Seque el aparato inmediatamente después de limpiarlo para evitar que se oxide y decolore la superficie.

INFORMACIÓN: Si el aparato permanece húmedo por un periodo prolongado, aparecerán manchas. Estas manchas no son problemáticas, pero la superficie original perderá su brillo. Las verduras y frutas contienen ácidos. Dependiendo de qué productos se procesen, esto tendrá un efecto en el metal tras periodos variables de tiempo. Por eso es importante limpiar el aparato justo después de usarlo para procesar productos salados y ácidos.

RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Para eliminar el riesgo de dañar el motor, el

CC-34 está equipado con protección térmica del motor que automáticamente apagará el aparato si la temperatura del motor es demasiado alta. La protección térmica del motor tiene reinicio automático, lo que significa que el aparato podrá encenderse de nuevo cuando el motor se haya enfriado. Esto puede llevar entre 10 y 30 minutos.

FALLO: El aparato no se pone en marcha o se para durante el funcionamiento y no puede volver a ponerse en marcha.

SOLUCIÓN: Compruebe que el cable de alimentación está correctamente enchufado a la toma de corriente, o bien, seleccione el interruptor principal en posición "I". Controle que los fusibles del cuadro eléctrico de las instalaciones no hayan saltado y que sean del amperaje correcto. Compruebe que el accesorio de preparación de verduras esté instalado correctamente y que el mango del accesorio de preparación de verduras se haya desplazado hacia abajo. Compruebe que el recipiente y la tapa estén colocados correctamente. Espere 30 minutos y después, vuelva a intentar encender el aparato de nuevo. Llame a un mecánico cualificado.

FALLO: Baja capacidad o mal resultado de procesado al utilizar el accesorio de preparación de verduras.

SOLUCIÓN: Seleccione la herramienta de corte correcta. Utilice siempre la placa proyectable. Compruebe que las cuchillas y placas de rallado/corte en tira están completas y afiladas. Presione los alimentos hacia abajo ligeramente y con menos fuerza.

FALLO: Baja capacidad o mal resultado de procesado al utilizar el accesorio de corte/recipiente.

SOLUCIÓN: Separe los productos en trozos más pequeños de tamaños parecidos de un máximo de 3x3x3 cm. Procese durante un tiempo variable más o menos prolongado. Procese una cantidad más pequeña cada vez. Tenga siempre instalada la espátula y úsela cuando sea conveniente.

FALLO: La herramienta de corte no se puede retirar al utilizar el accesorio de preparación de verduras.

SOLUCIÓN: Utilice siempre la placa proyectable. Utilice un guante de cuero grueso u otro guante que las cuchillas de la herramienta de corte no puedan cortar y retire la herramienta de corte girándola en sentido horario.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE NEMCO CC-34

CAPACIDAD Y VOLUMEN: Procesa hasta 2 kg por minuto con el accesorio de preparación de verduras, dependiendo del tipo de herramienta de corte y de alimentos. Capacidad del accesorio de preparación de verduras: 0,9 litros. Diámetro del tubo de alimentación: 53 mm. Accesorio de corte/recipiente: volumen bruto del recipiente: 3 litros. Volumen neto del recipiente con líquido fluido: 1,4 litros.

BASE DEL APARATO: Motor: 1,0 kW. 100-120 V, monofásico, 50-60 Hz. 220-240 V, monofásico, 50/60 Hz. Protección térmica del motor. Transmisión: correa dentada libre de mantenimiento. Sistema de seguridad: Dos interruptores de seguridad. Grado de

protección: IP34. Toma de corriente de alimentación. Con toma de tierra, monofásico, 10 A, fusible en la caja de fusibles de las instalaciones: 10 A, retardado. Nivel de ruido: LpA (EN31201): 76 dBA durante el triturado y 82 dBA durante el picado. Campo magnético: Menos de 0,1 microteslas.

MANDOS Y VELOCIDADES: Cuatro velocidades (NEMCO 4-Speed) para obtener resultados de procesado perfectos al utilizar el accesorio de preparación de verduras y el accesorio de corte/recipiente. Ajuste automático de velocidad (NEMCO Auto-Speed) que detecta si están instalados el accesorio de preparación de verduras o el accesorio de corte/recipiente. Al cortar con el accesorio de preparación de verduras el aparato funciona a 500 rpm en la posición "I" y 800 rpm en la posición "II", y durante el picado con el accesorio de corte/recipiente a 1.450 rpm en la posición "I" y 2.650 rpm en posición "II". La función Pulse funciona a 2.650 rpm durante el picado con el accesorio de corte/recipiente, en la posición "P".

HERRAMIENTAS DE CORTE Y CUCHILLA DE PICADO: El diámetro de las herramientas de corte es de 185 mm. El diámetro de la cuchilla de picado es de 170 mm.

PESOS NETOS: Base del aparato: 8,6 kg. Accesorio de preparación de verduras completo, excluyendo las herramientas de corte: 1 kg. Herramientas de corte: aprox. 0,3 kg de media. Accesorio de picado rápido completo, excluyendo cuchilla: 1,4 kg.

NORMAS/CRITERIOS: CRITERIO NSF 8, consulte la declaración de conformidad.

FR

MODE D'EMPLOI

nemco®

Combinés cutter/ coupe-légumes CC-34

ATTENTION !

Attention de ne pas se couper sur les couteaux et de ne pas se blesser sur les pièces en mouvement.

Toujours porter l'appareil par les deux poignées latérales.

Ne jamais mettre les mains dans le récipient, dans la chambre d'alimentation ou dans la goulotte d'alimentation du coupe-légumes.

Utiliser impérativement le poussoir, lorsque l'alimentation s'effectue par la goulotte du coupe-légumes.

Avant de procéder au nettoyage, toujours déconnecter l'appareil, en tournant le sélecteur de vitesse en position « O » et en débranchant ensuite la fiche de la prise murale ou en coupant l'interrupteur de service.

Utiliser impérativement la poignée du coupe-légumes pour ouvrir ou fermer la chambre d'alimentation.

Seul un technicien qualifié peut réparer l'appareil et ouvrir le corps de celui-ci.

Le CC-34 ne doit pas être utilisé pour prépa-

rer des produits congelés. Il faut aussi prendre soin d'enlever toutes les parties dures des matières premières (queues de pommes, morceaux de choux-navets trop coriaces, etc.) afin de ne pas endommager les arêtes tranchantes.

Cet appareil ne doit pas être utilisé par des enfants ou des personnes avec des capacités physiques, sensorielles ou intellectuelles réduites ou des personnes sans expérience de ces appareils, à moins qu'elles ne reçoivent une formation adéquate ou ne soient supervisées.

**Seulement pour le marché canadien:
La machine n'est pas autorisée à transformer de la viande.**

DÉBALLAGE

Vérifier que toutes les pièces sont jointes, que l'appareil fonctionne et que rien n'a été endommagé lors du transport. Toute réclamation doit parvenir au fournisseur de l'appareil sous huitaine.

INSTALLATION

Avant de procéder à l'installation, retirer le couteau du récipient.

Brancher l'appareil à une prise de courant correspondant aux caractéristiques indiquées sur la fiche signalétique au dos du bloc moteur.

Placer l'appareil sur un plan de travail ou une table solide de 65 à 90 cm de hauteur.

Fixer le porte-accessoires pour le rangement des accessoires tranchants et le plateau répartiteur sur un mur proche de l'appareil.

CONTRÔLE DE SÉCURITÉ AVANT UTILISATION

AVEC LE COUPE-LÉGUMES

Débrancher la prise murale ou fermer l'interrupteur de service, puis vérifier que le câble électrique est intact et ne présente pas de fissures.

Retirer le coupe-légumes, tous les accessoires tranchants et le plateau répartiteur selon les instructions du chapitre « Démontage », puis vérifier que la machine ne démarre pas lorsque le sélecteur de vitesse est mis dans la position « II ».

Mettre en place l'appareil, en suivant les instructions du chapitre « Montage ». Mettre le sélecteur de vitesse en position « II ». Vérifier que l'appareil s'arrête, lorsque la poignée du coupe-légumes est repoussée vers le haut et s'assurer que l'axe cesse de tourner dans les 2 secondes. Puis s'assurer que l'appareil redémarre dès que l'on rabat la poignée.

Vérifier que les pieds en caoutchouc de l'appareil sont bien vissés.

En ce qui concerne les accessoires tranchants, cf. pages 26-28.

En cas de défaut ou de mauvais fonctionnement, faire appel à un professionnel qualifié qui réparera l'appareil avant toute remise en service.

AVEC LE COUPEAU/LE RÉCIPIENT

Débrancher la prise murale ou fermer l'interrupteur de service, puis vérifier que le câble électrique est intact et ne présente pas de fissures.

Mettre en place le récipient, le couteau et le couvercle. Mettre le sélecteur de vitesse sur « II » et vérifier que l'arbre s'arrête dans les 4 secondes après que le couvercle ait été tourné dans le sens contraire des aiguilles d'une montre jusqu'en butée.

Retirer le couvercle, le couteau et le récipient. Amener le sélecteur de vitesse dans la position « II » et vérifier que l'appareil ne démarre pas.

Vérifier que les pieds en caoutchouc de l'appareil sont bien vissés.

Veiller à ce que les couteaux soient intacts et bien coupants.

En cas de défaut ou de mauvais fonctionnement, faire appel à un professionnel qualifié qui réparera l'appareil avant toute remise en service.

TYPES DE PRÉPARATION

AVEC LE COUPE-LÉGUMES

L'appareil sert à couper en tranches, en dés, en lamelles, en julienne et en tranches gaufrées de différentes dimensions et à râper, en fonction de l'accessoire tranchant choisi. Il prépare les légumes, les fruits, le pain sec, le fromage, les noisettes, les champignons, etc.

Utiliser la grande chambre d'alimentation pour charger en continu toutes sortes de produits et pour couper de gros produits comme le chou.

Utiliser également la grande chambre d'alimentation pour couper dans un sens déterminé, par exemple des tomates et des citrons. Placer/empiler les produits selon le schéma.

La goulotte d'alimentation intégrée sert pour la découpe de produits longs comme le concombre ; cf. schéma.

AVEC LE COUPEAU/LE RÉCIPIENT

L'appareil sert à hacher, à mouder, à mélanger ou à émulsionner la viande, le beurre aromatisé, les assaisonnements, les desserts, les purées, les pâtés, les soupes, etc. Il prépare la viande, le poisson, les fruits, les légumes, les oignons, le persil, les noix, les amandes, le parmesan, les champignons, le chocolat, etc.

UTILISATEURS

Restaurants, traiteurs, cafés, boulangeries-pâtisseries, cuisines diététiques, maisons de retraite, écoles, restauration rapide, centres d'accueil, saladeries, etc.

CAPACITÉ

EN UTILISATION AVEC LE COUPE-LÉGUMES

Jusqu'à 80 portions par jour et 2 kg par minute.

EN UTILISATION AVEC LE COUPEAU/LE RÉCIPIENT

Les quantités et la taille des morceaux ainsi que la durée de préparation requise sont fonction de la consistance du produit et du résultat souhaité.

Pour obtenir un bon résultat et une bonne homogénéité de la préparation réalisée, les produits à chair ferme comme la viande, le fromage, etc., doivent être préalablement découpés en morceaux de même taille, ne dépassant pas 3x3x3 cm.

La liste ci-dessous indique la quantité maximale à traiter par remplissage.

- Viande : 1 kg
- Poisson : 1 kg
- Beurre aromatisé : 1 kg
- Mayonnaise : 1 litre
- Persil : 1 litre

RACLEUR

COUPEAU/RÉCIPIENT

Toujours laisser le racleur en place pendant l'utilisation car ses trois pales servent à ralentir la rotation de l'aliment dans le récipient et à le guider vers le centre/la zone de hachage du récipient.

En tournant la poignée du racleur vers l'avant et l'arrière, on peut facilement racler le couvercle et les parois du récipient et ramener l'aliment dans la zone de hachage pendant l'utilisation.

MONTAGE

COUPE-LÉGUMES

Placer le plateau répartiteur sur l'axe et appuyer en tournant pour l'encliqueter.

Ensuite placer l'accessoire tranchant choisi sur l'axe et le tourner jusqu'à encliquetage.

Pour couper en dés : Placer la grille à macédoine avec l'arête tranchante des lames vers le haut, de manière que l'ergot de guidage dont est muni le bloc moteur pénètre dans la rainure située sur le côté de la grille. Ensuite placer le trancheur sur l'axe et le tourner jusqu'à encliquetage.

Placer le coupe-légumes sur le bloc moteur de telle sorte que l'inscription « Close Open » soit dans la position « 5 heures » par rapport à l'orifice de sortie du bloc moteur et puis le tourner dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à blocage.

COUPEAU/RÉCIPIENT

Placer le récipient sur le bloc moteur de manière que son ergot de verrouillage pénètre dans l'évidement ménagé sur le dessus du bloc moteur.

Placer le couteau sur l'axe et appuyer en tournant jusqu'à encliquetage.

Fixer le joint d'étanchéité dans la gorge à l'intérieur du couvercle.

Saisir la bague du racleur au centre et placer le couvercle dessus.

Placer la poignée du racleur au-dessus du couvercle et la bague du racleur sous celui-ci. Tourner la poignée du racleur dans le sens contraire des aiguilles d'une montre jusqu'en butée pour assembler les trois éléments.

Mettre en place le couvercle sur le récipient de telle sorte que l'inscription « Close Open » soit dans la position « 5 heures » par rapport à l'orifice de sortie du bloc moteur.

Tourner le couvercle dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'en butée.

DÉMONTAGE

COUPE-LÉGUMES

Tourner le coupe-légumes dans le sens contraire des aiguilles d'une montre jusqu'en butée et l'enlever.

Tourner l'accessoire tranchant dans le sens des aiguilles d'une montre et l'enlever.

Enlever la grille à macédoine.

Enlever le plateau répartiteur.

COUPEAU/RÉCIPIENT

Tourner le couvercle dans le sens contraire des aiguilles d'une montre jusqu'en butée et tirer le couvercle/le racleur vers le haut.

Serrer l'une contre l'autre la bague et la poignée du racleur, tout en tournant en même temps la poignée dans le sens contraire des aiguilles d'une montre jusqu'en butée pour séparer les trois éléments.

Tourner le couteau dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'en butée, puis l'enlever et sortir le récipient. Si le contenu du récipient est liquide, il convient de le vider avant d'enlever le couteau.

UTILISATION DU RÉGLAGE DE LA VITESSE

Pour couper en dés ou en tranches des produits fragiles comme les tomates par exemple, il est recommandé de choisir la position "I" afin que la vitesse soit la plus lente possible et le résultat le meilleur.

Lorsque le sélecteur de vitesse est dans la position « O », l'appareil est arrêté. Sur « I », il fonctionne de manière continue à vitesse lente, et sur « II » à grande vitesse. Dans la position « P », il s'arrête dès que l'on relâche le sélecteur (couteau/récipient).

NETTOYAGE

Avant de commencer à nettoyer l'appareil, lire toutes les instructions.

AVANT DE NETTOYER: Toujours arrêter d'abord l'appareil et débrancher la prise murale. A défaut d'une fiche, couper le courant à l'aide de l'interrupteur de service. Retirer toutes les pièces amovibles qui doivent être nettoyées. Si l'appareil est muni d'un accessoire tranchant vertical/hachoir, enlever également les pales et la bague du racleur.

NETTOYAGE DANS LE LAVE-VAISSELLE: Toutes les pièces amovibles peuvent être lavées dans le lave-vaisselle.

NETTOYAGE À LA MAIN: Utiliser toujours un détergent pour vaisselle à la main.

MATÉRIAUX DE NETTOYAGE: Pour nettoyer les zones exposées aux aliments, utiliser une éponge à récurer la vaisselle. L'axe au milieu de l'appareil peut être nettoyé à l'aide d'une petite brosse à bouteilles. Pour essuyer les autres surfaces de l'appareil, utiliser un chiffon humide.

DÉSINFECTION: Utiliser l'alcool isopropylique (de 65 à 70 %). L'alcool isopropylique est très inflammable; lors de son application, il faut donc être prudent.

ATTENTION !

- Ne pas verser ou asperger d'eau sur les côtés de l'appareil.
- Ne pas utiliser l'hypochlorite de sodium ou d'autres produits contenant cette substance.
- Ne pas utiliser d'objets tranchants pour nettoyer l'appareil ou d'autres objets qui ne sont pas destinés au nettoyage.
- Ne pas utiliser de détergents ou de produits de nettoyage abrasifs.

À ÉVITER Ne pas utiliser d'éponges à récurer avec une toison abrasive (par exemple Scotch-Brite™), si cela n'est pas absolument nécessaire. Cela rend la surface plus rude et moins hydrofuge.

CONSEIL D'ENTRETIEN:

- Nettoyer l'appareil immédiatement après l'utilisation.
- Essuyer l'appareil immédiatement après le nettoyage afin d'éviter l'oxydation et la décoloration du surface.

INFORMATION: Si vous laissez cet appareil humide pendant des périodes plus longues, des taches apparaîtront. Ces taches sont inoffensives mais le surface originale perdra son lustre. Les légumes et les fruits contiennent des acides. En fonction des aliments préparés, cela exerce un effet sur le métal au bout d'une période dont la durée varie. Il est donc important de nettoyer l'appareil immédiatement après la préparation d'aliments salés et acides.

DÉPANNAGE

Pour éliminer les risques de dommages au niveau du moteur, le modèle CC-34 intègre une fonction de sécurité qui l'arrête automatiquement en cas d'échauffement. Le réenclenchement est ensuite automatique, ce qui signifie donc qu'il n'est pas possible de redémarrer l'appareil avant que le moteur ait refroidi, ce qui demande normalement entre 10 et 30 minutes.

DÉFAUT: L'appareil ne démarre pas ou s'arrête en cours de fonctionnement et refuse de redémarrer.

MESURES: S'assurer que la fiche est branchée sur la prise murale ou, selon le cas, que l'interrupteur général est sur « I ». Vérifier que les fusibles dans l'armoire à fusibles du local sont intacts et ont l'ampérage qui convient. Vérifier que le coupe-légumes est correctement monté et que la poignée du coupe-légumes est rabattue. Vérifier que le récipient et le couvercle sont correctement montés. Attendre jusqu'à 30 minutes avant d'essayer de remettre l'appareil en marche. Le cas échéant, faire appel à un professionnel compétent.

DÉFAUT: faible capacité ou mauvais résultats en utilisation avec le coupe-légumes

MESURES: Choisir l'accessoire tranchant approprié. Utiliser impérativement le plateau répartiteur. Vérifier que les couteaux et les râpes sont intacts et bien coupants. Exercer une pression plus légère sur le produit à traiter.

DÉFAUT: faible capacité ou mauvais résultats en utilisation avec le couteau/le récipient

MESURES: Couper le produit en morceaux plus petits et de mêmes dimensions (max. 3x3x3 cm). Raccourcir ou prolonger le temps de préparation. Préparer une plus petite quantité à la fois. Le racleur doit toujours être monté et il doit être utilisé à des fins prévues.

DÉFAUT: Il n'est pas possible d'enlever l'accessoire tranchant en utilisation avec le coupe-légumes.

MESURES: Utiliser impérativement le plateau répartiteur. Utiliser un gant épais, que les arêtes tranchantes de l'accessoire tranchant ne risquent pas de traverser, et libérer l'accessoire en le tournant dans le sens des aiguilles d'une montre.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES NEMCO CC-34

QUANTITÉS ET VOLUMES: jusqu'à 2 kg par minute avec le coupe-légumes, selon l'accessoire tranchant choisi et la nature du produit traité. Volume du coupe-légumes: 0,9 litre. Diamètre de la goulotte d'alimentation: 53 mm. Couteau/récipient: Volume brut du récipient: 3 litres. Contenance nette du récipient, liquide fluide: 1,4 litre.

BLOC MOTEUR: Moteur: 1,0 kW. 100 à 120 V, monophasé, 50 à 60 Hz. 220 à 240 V, monophasé, 50 à 60 Hz. Protection thermique du moteur. Transmission par courroie crantée ne nécessitant pas d'entretien. Système de sécurité: deux disjoncteurs de sécurité. Classe d'isolation: IP34. Branchement secteur: prise murale avec terre, alimentation monophasée, 10 A. Fusible dans l'armoire à fusibles du local: 10 A, à action différée. Niveau sonore: LpA (EN31201): 76 dBA (coupe) et 82 dBA (hachage). Champ magnétique: inférieur à 0,1 microtesla.

RÉGLAGE DE LA VITESSE: quatre vitesses (NEMCO 4-Speed) pour un résultat parfait en utilisation tant avec le coupe-légumes qu'avec le couteau/le récipient. Réglage de vitesse automatique (NEMCO Auto-Speed) détectant si le coupe-légumes ou l'accessoire tranchant/le récipient est en place. Lors de la coupe à l'aide du coupe-légumes, le moteur tourne à 500 tr/min en position « I » et à 800 tr/min en position « II » et pendant l'hachage à l'aide du couteau/récipient, il tourne à 1 450 tr/min en position « I » et à 2 650 tr/min en position « II ». En position "P" (marche intermittente), la vitesse est de 2 650 tr/min pour le hachage à l'aide du couteau/récipient.

ACCESSOIRES TRANCHANTS ET COUTEAU DE HACHAGE: Diamètre des accessoires tranchants: 185 mm. Diamètre du couteau de hachage: 170 mm.

POIDS NETS: Bloc moteur: 8,6 kg. Ensemble coupe-légumes mais sans accessoires tranchants: 1 kg. Accessoires tranchants: env. 0,3 kg en moyenne. Ensemble de hachage rapide complet mais sans couteau: 1,4 kg.

NORMES: NORME NSF 8, cf. déclaration de la conformité.

CC-32S and CC-34 Cutter/Bowl Attachment

PARTS / ASSEMBLING



SCRAPER HANDLE



LID



SCRAPER RING



KNIFE

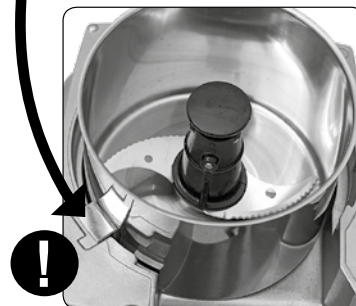
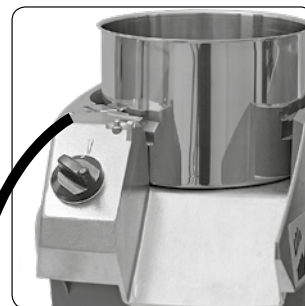


BOWL



MACHINE BASE

ASSEMBLING THE BOWL



FIT THE SEALING RING



ASSEMBLING THE LID



DISMANTLING THE LID



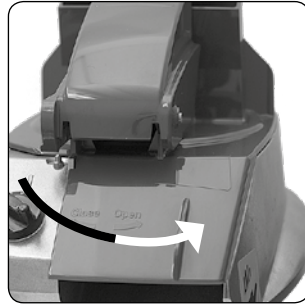
CC-32S and CC-34 Vegetable Preparation Attachment

PARTS / ASSEMBLING

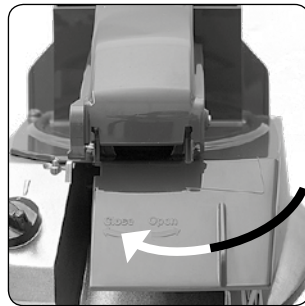


* ASSEMBLING/DISMANTLING CUTTING TOOLS: SEE PAGE 28.

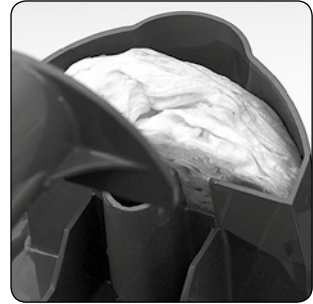
DISMANTLING THE FEEDER



ASSEMBLING THE FEEDER



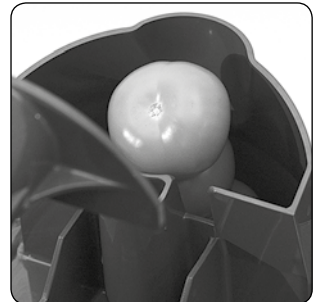
USING THE FEEDERS



LETTUCE



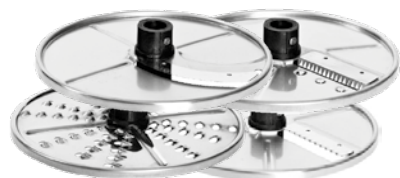
POTATOES



TOMATOES



CUCUMBER



ENG

USER INSTRUCTIONS

nemco®

Cutting Tools

CAUTION!

Take great care when handling the cutting tools. They have very sharp blades.

UNPACKING

Check that all parts have been delivered, and that nothing has been damaged in transit.

If unit fails to operate properly when first used call Nemco customer service at 1-800-782-6761.

CHOOSING CUTTING TOOLS

Read the Cutting Tool Guide on page 28. The guide shows which cutting tool is recommended to use depending on desired result and which cutting tools are suitable for use with YOUR vegetable preparation machine.

FITTING THE CUTTING TOOLS

ALL MACHINES:

Place the ejector plate on the shaft and turn/press down the ejector plate into its coupling.

For dicing, first place a suitable dicing grid, with the sharp edge of the knives upward, in the machine so that the recess in the side of the dicing grid fits into the guide groove of the machine. Then choose a suitable slicer. Fit this to the shaft and then turn it so that it drops into its coupling.

For slicing, shredding and grating, fit instead only the selected cutting tool to the shaft and turn the cutting tool so that it drops into its coupling.

REMOVING THE CUTTING TOOLS

ALL MACHINES:

Remove the cutting tool/cutting tools and the ejector plate.

ALWAYS CHECK

BEFORE USE:

Check that the knife blades, knife balks* and grater/shredder plates are intact and are firmly attached and that the cutting tools are in good condition.

DURING USE:

Check at regular intervals, as above, that all the knives are in good condition. Knives can be damaged and come loose if foreign objects such as stones enter the machine.

AFTER USE:

Check after cleaning that the cutting tools are in good condition and that the knife blades, knife balks* and grater/shredder plates are intact and are firmly attached.

CLEANING

STAINLESS STEEL:

These cutting tools can be washed in a dishwasher.

CUTTING TOOLS MARKED DW:

These cutting tools can be washed in a dishwasher.

WARNING:

- Be very careful of the sharp knives!
- Do not use sodium hypochlorite (chlorine) or any agent containing this substance.
- Do not use sharp objects or any objects not intended for the purpose of cleaning.
- Do not use abrasive detergents or cleaning products.
- Do not use cleaning sponges with scouring pads (e.g. Scotch-Brite™).

ADVICE ON CARE:

- Clean the cutting tools immediately after use. Use a dishwashing brush and hand dishwashing liquid if it is done by hand.
- Dry them immediately after cleaning and store them in a well-ventilated place. Do not put them into drawers.

TIPS:

DICING GRIDS: With the grid still in the machine, use the brush supplied with your machine to press out any remains. If any food is still stuck in the grid, a good idea is to push out the cubes with a carrot. With the grid still in the machine, push carefully with a large, long carrot. Keep the grid in the machine by placing your fingers on the outer ring of the grid. Do not push from the underside as this can damage the grid.

TROUBLE-SHOOTING

FAULT: Strange sounds or noises can be heard from inside the machine, while using a cutting tool.

REMEDY: Check that the locking device is properly tightened. If the machine is not fitted with a locking device, look for heavy wear and tear on the cutting tools or machine. If the cutting tool is damaged it can wobble in the machine and cause wear. The cutting tool must then be replaced. Check that the right combination of tool is being used in accordance with the list on page 28.

FAULT: Poor cutting result.

REMEDY: Check that the knife blades/ knife balks*/ grater/ shredder plates on the cutting tools are sharp. Check that the right combination of cutting tool is being used in accordance with the list on page 28.

TECHNICAL SPECIFICATION

DIAMETER: 7.28 in

*Holder of vertical blades on Juelienne Cutters.

ES

INSTRUCCIONES DE USO

nemco®

Herramientas de corte

¡ATENCIÓN!

Tenga mucho cuidado al manipular las herramientas de corte. Tienen cuchillas muy afiladas.

DESEMBALAJE

Verifique que no falta ninguna pieza y que nada haya sufrido daños durante el transporte. Cualquier posible defecto deberá ser notificado al proveedor en el plazo de ocho días.

ELECCIÓN DE HERRAMIENTAS DE CORTE

Lea la Guía de herramientas de corte en la página 28. La guía muestra qué herramienta de corte se recomienda utilizar en función del resultado deseado y qué herramientas de corte son adecuadas para el uso con SU aparato de preparación de verduras.

INSTALACIÓN DE LAS HERRAMIENTAS DE CORTE

TODOS LOS APARATOS:

Coloque la placa proyectable en el eje y gire/presione hacia abajo la placa proyectable en su acople.

Al cortar en dados: coloque la rejilla para corte en dados con el borde afilado de las cuchillas hacia arriba, de modo que el hueco en el lateral de la rejilla de corte en dados encaje en la ranura de guía de la base del aparato. A continuación, elija un accesorio de corte en rodajas adecuado. Instálelo en el eje y gírelo de modo que caiga en su acople.

Para cortar en rodajas, en tiras, rallar, coloque solo la herramienta de corte seleccionada en el eje y gire la herramienta de corte de manera que caiga en su acople.

DESMONTAJE DE LAS HERRAMIENTAS DE CORTE

TODOS LOS APARATOS:

Retire la/s herramienta/s de corte y la placa proyectable.

COMPROBACIONES NECESARIAS

ANTES DEL USO:

Compruebe que las palas de cuchilla, las cuchillas, el rallador y el cortador en tira estén intactos y firmemente sujetos y que las herramientas de corte estén en buen estado.

DURANTE EL USO:

Compruebe a intervalos regulares, al igual que anteriormente, que todas las cuchillas están en buenas condiciones. Las cuchillas pueden dañarse y quedar alojadas si entran en la máquina objetos extraños como por ejemplo, piedras.

DESPUÉS DEL USO:

Compruebe después de la limpieza que las herramientas de corte se encuentran en buen estado y que las palas de cuchilla, las cuchillas, el rallador y el cortador en tira estén intactos y firmemente sujetos.

LIMPIEZA

ACERO INOXIDABLE:

Estas herramientas de corte se pueden lavar en el lavavajillas.

HERRAMIENTAS DE CORTE CON LA MARCA DW:

Estas herramientas de corte se pueden lavar en el lavavajillas.

ADVERTENCIA:

- ¡Tenga cuidado con las cuchillas afiladas!
- No use hipoclorito de sodio (cloro) u otro agente que contenga esta sustancia.
- No utilice objetos afilados ni ningún objeto que no esté pensado para la limpieza.
- No use detergentes o productos de limpieza abrasivos.
- No use esponjas de limpieza con estropajo (como Scotch-Brite™)

CONSEJOS SOBRE EL CUIDADO:

- Lave las herramientas de corte inmediatamente después de su uso. Si lo hace a mano, utilice un cepillo limpiavajilla y jabón líquido para fregar a mano.
- Séquelas inmediatamente después de la limpieza y guárdelas en un lugar bien ventilado. No las guarde en cajones.

CONSEJOS:

REJILLA DE CORTE EN DADOS: Sin retirar la rejilla de la máquina, utilice el cepillo suministrado con la máquina para extraer los restos. Si quedasen restos de alimentos en la rejilla, puede ayudarse de una zanahoria para empujar los cubos. Sin retirar la rejilla de la máquina, empuje con cuidado con una zanahoria grande y larga. Mantenga la rejilla en la máquina colocando los dedos sobre el anillo exterior de la rejilla. No empuje desde abajo ya que podría dañar la rejilla.

LOCALIZACIÓN DE AVERÍAS

FALLO: Se escuchan sonidos o ruidos extraños en el interior del aparato, mientras se uso una herramienta de corte.

SOLUCIÓN: Compruebe que el dispositivo de bloqueo esté bien ajustado. Si el aparato no está equipado con un dispositivo de bloqueo, busque algún desgaste en las herramientas de corte o el aparato. Si la herramienta de corte está dañada, puede moverse en la máquina y causar desgaste. La herramienta de corte deberá sustituirse. Compruebe que se utiliza la combinación correcta de herramientas de acuerdo con la lista 28.

FALLO: Resultado de corte deficiente.

SOLUCIÓN: Compruebe que las palas de cuchilla, las cuchillas, el rallador y el cortador en tira de las herramientas de corte estén afilados. Compruebe que se utiliza la combinación correcta de herramientas de corte de acuerdo con la lista 28.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

DIÁMETRO: 185 mm.

FR

MODE D'EMPLOI

nemco®

Accessoires tranchants

ATTENTION !

Faire très attention lors de la manipulation des accessoires tranchants. Ils ont des arêtes très coupantes.

DÉBALLAGE

S'assurer que l'appareil est complet et que rien n'a été endommagé au cours du transport. Les réclamations doivent être adressées au fournisseur de l'appareil dans un délai de huit jours.

CHOIX DE L'ACCESSOIRE TRANCHANT CORRECT

Lire le guide des accessoires tranchants à la page 28. Ce guide indique quel accessoire tranchant est recommandé, selon le résultat recherché, et quels accessoires tranchants sont appropriés pour VOTRE appareil.

MISE EN PLACE DES ACCESSOIRES TRANCHANTS

TOUS LES MODÈLES

Placer le plateau répartiteur sur l'axe et le faire descendre, en le tournant, dans son logement.

Pour couper des aliments en dés, placer la grille à macédoine avec l'arête tranchante des lames vers le haut, de manière que l'ergot de guidage dont est muni le bloc moteur pénètre dans la rainure située sur le côté de la grille. Ensuite choisir le trancheur convenable. Le mettre sur l'axe et le faire pivoter pour qu'il s'emboîte dans son logement.

Pour couper des aliments en tranches ou pour les râper, mettre uniquement l'accessoire tranchant choisi sur l'axe et faire pivoter l'accessoire tranchant de manière qu'il pour qu'il s'emboîte dans son logement.

DÉMONTAGE DES ACCESSOIRES TRANCHANTS

TOUS LES MODÈLES

Retirer le ou les accessoires tranchants ainsi que le plateau répartiteur.

CONTRÔLE DE SÉCURITÉ

AVANT L'UTILISATION

Vérifier que les arêtes des couteaux et les râpes sont intactes, que les couteaux et les râpes sont bien fixés et que les accessoires tranchants sont en bon état.

PENDANT L'UTILISATION

S'assurer, à intervalles régulières, que tous les couteaux sont intacts, en procédant aux vérifications indiquées ci-dessus. Les couteaux peuvent s'abîmer et se perdre, si des objets étrangers à l'appareil, tels que les pierres, entrent dans celui-ci.

APRÈS L'UTILISATION

Vérifier, après le nettoyage de l'appareil, que les arêtes des couteaux et les râpes sont intactes, que les couteaux et les râpes sont

bien fixés et que les accessoires tranchants sont en bon état.

NETTOYAGE

ACIER INOXYDABLE :

Ces couteaux peuvent être lavés dans le lave-vaisselle.

LES COUTEAUX PORTENT LE MARQUAGE « DW ».

Ces couteaux peuvent être lavés dans le lave-vaisselle.

ATTENTION !

- Faire très attention aux couteaux coupants!
- Ne pas utiliser l'hypochlorite de sodium ou d'autres produits contenant cette substance.
- Ne pas utiliser d'objets tranchants ou d'autres objets qui ne sont pas destinés au nettoyage.
- Ne pas utiliser de détergents ou de produits de nettoyage abrasifs.
- Ne pas utiliser d'éponges à récurer avec une toison abrasive (par exemple Scotch-Brite™).

CONSEIL D'ENTRETIEN :

- Nettoyer l'appareil immédiatement après l'utilisation. • En cas de lavage à la main, utiliser une brosse à vaisselle et un détergent pour vaisselle à la main.
- Essuyer les couteaux immédiatement après le nettoyage et les garder dans un endroit bien aéré. Ne pas les mettre dans des tiroirs.

CONSEILS :

COUPE-LÉGUMES : Avec le coupe-légumes toujours dans l'appareil, utiliser la brosse fournie afin d'éliminer tous les résidus. S'il reste encore des résidus d'aliments dans le coupe-légumes, il est possible de les faire sortir à l'aide d'une carotte. Avec le coupe-légumes toujours dans l'appareil, pousser doucement avec une longue carotte large. Pour maintenir le coupe-légumes dans l'appareil, placer vos doigts sur l'anneau extérieur de cet outil. Ne pas pousser d'en bas car cela peut abîmer le coupe-légumes.

DÉPANNAGE

DÉFAUT : Lors de l'utilisation d'un accessoire tranchant, il y a des bruits bizarres.

MESURES : Vérifier que le dispositif de verrouillage est bien serré. Lorsque l'appareil n'a pas de dispositif de verrouillage, s'assurer qu'il n'y pas d'usure ou d'égratignure sérieuse sur les accessoires tranchants ou sur l'appareil. Si un accessoire tranchant est abîmé, il peut trembler dans l'appareil et provoquer une usure. En ce cas, l'accessoire tranchant doit être remplacé. Vérifier que la combinaison d'accessoires est bonne, conformément à la liste 28.

DÉFAUT : mauvais résultats lors de la coupe


MESURES : Vérifier que les arêtes des couteaux et les râpes sont bien coupantes. Vérifier que la combinaison d'accessoires est bonne, conformément à la liste 28.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

DIAMÈTRE : 185 mm.


Fitting the cutting tools

**CC-32S, RG-50S,
CC-34 AND RG-50**




Cutting tool

↓




ALWAYS USE!
Ejector plate

↓



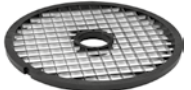
Knife house

CC-34 AND RG-50




Slicer

↓




Dicing grid

↓



ALWAYS USE!
Ejector plate

↓



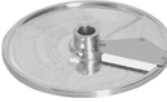









Knife house

**WHEN USING SLICER, CRIMPING SLICER,
JULIENNE OR GRATER/SHREDDER**

WHEN USING DICING GRID

Cutting Tool Guide

CUTTING TOOL	CC-32S / RG-50S		CC-34 / RG-50	
	Inch "	mm	Inch "	mm
 Slicers Slices firm and soft vegetables, fruits, mushrooms etc. Dices when combined with a suitable Dicing Grid.	* 1/64	0.5	* 1/64	0.5
	1/32	1	1/32	1
	* 1/16	1.5	* 1/16	1.5
	5/64	2	5/64	2
	* 1/8	3	* 1/8	3
	5/32	4	5/32	4
	* 13/64	5	* 13/64	5
	7/32	6	7/32	6
	* 9/32	7	* 9/32	7
	* 5/16	8	* 5/16	8
	* 11/32	9	* 11/32	9
* 3/8	10	* 3/8	10	
* 5/8	15	* 5/8	15	
 Fine Cut Slicers Slices firm and soft vegetables, fruits, mushrooms etc. Dices when combined with a suitable Dicing Grid.				
 Soft Slicers Slices soft vegetables, fruits, mushrooms etc. Preferably used when dicing soft products, in combination with a suitable Dicing Grid.	-	-	* 5/16	8
	-	-	* 3/8	10
	-	-	* 15/32	12
	-	-	* 5/8	15
 Crimping Slicers Cuts decorative rippled slices of beetroot, cucumber, carrots, etc.	* 5/64	2	* 5/64	2
	* 1/8	3	* 1/8	3
	5/32	4	5/32	4
	* 13/64	5	* 13/64	5
	* 7/32	6	* 7/32	6
 Julienne Cutters Cuts julienne of firm products for soups, salads, stews, decorations etc. Suitable to cut slightly curved potato chips/ French fries.	5/64x5/64	2x2	5/64x5/64	2x2
	* 5/64x7/32	2x6	* 5/64x7/32	2x6
	* 1/8x1/8	3x3	* 1/8x1/8	3x3
	5/32x5/32	4x4	5/32x5/32	4x4
 Graters/Shredders Grates carrots and cabbage for raw salads. Grates nuts, almonds and dry bread. Grater 6 or 8 mm is commonly used for grating cheese for pizza and when shredding cabbage.	* 1/16	1.5	* 1/16	1.5
	5/64	2	5/64	2
	* 1/8	3	* 1/8	3
	5/32	4	5/32	4
	* 3/16	4.5	* 3/16	4.5
	7/32	6	7/32	6
	* 5/16	8	* 5/16	8
	* 3/8	10	* 3/8	10
 Fine Grater For finely grating products, from hard/dry cheeses, raw potatoes for Swedish potato pancakes and bread for making breadcrumbs.	* FINE	* FINE	* FINE	* FINE
 Hard Cheese Grater Ideal for grating hard cheese such as parmesan. Produces a somewhat coarser grate than the Fine Grater, Extra fine.	* HARD CHEESE	* HARD CHEESE	* HARD CHEESE	* HARD CHEESE
 Fine Grater, Extra Fine Grates products very finely, such as black radish grated for purée and potatoes for mashing.	* EXTRA FINE	* EXTRA FINE	* EXTRA FINE	* EXTRA FINE
 Dicing Grids Cuts dices in combination with a suitable type of slicer. Dice both hard and soft vegetables, fruits etc. L = LOW	-	-	5/16x5/16	8x8
	-	-	3/8x3/8	10x10
	-	-	15/32x15/32	12x12
	-	-	L 15/32x15/32	L 12x12
	-	-	L 5/8x5/8	L 15x15
	-	-	3/4x3/4	20x20

* Changeable knife blades, plates and knife balks.



ENG

USER INSTRUCTIONS **nemco** Vertical Cutter Blender VCB-32

CAUTION!

Be very careful, especially of your hands, with sharp knife blades and moving parts.

Always carry the machine by the two handles on the sides of the machine base.

Never put your hands into the bowl.

Before cleaning the machine, always switch it off by moving the speed control into the "O" position and then removing the power plug from the wall socket, alternatively open the isolating switch.

Only a qualified service technician may repair the machine and open the machine housing.

This appliance is not to be operated by children or persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or persons lacking experience of such appliances, unless they are given adequate instruction or supervision.

Only for the Canadian market: The machine is not authorized to process meat.

UNPACKING

Check that all the parts are included, that the machine works and that nothing has been damaged during shipping. If unit fails to operate properly when first used call Nemco customer service at 1-800-782-6761.

INSTALLATION

Remove the knife from the bowl before installation.

Connect the machine to a main electricity supply with specification in accordance with the details on the data plate on the back of the machine base.

Place the machine on a sturdy bench or table 26"-35" high.

ALWAYS CHECK BEFORE USE

Remove the power supply plug from the wall socket, alternatively turn off the main switch and then check that the electrical cable is in good condition and has no cracks.

Fit the bowl, knife and lid and set the speed control to the "II" position and check that the shaft stops rotating within 4 seconds after the lid has been lifted and turned counterclockwise as far as it will go.

Remove the lid, the knife and the bowl. Turn the speed control to the "II" position and check that the machine does not start.

Check that the rubber feet of the machine are firmly screwed into position.

Check that the knives are in good condition and sharp.

In the event of any fault or malfunction, call in a qualified service technician to correct the fault before using the machine.

TYPE OF PROCESSING

Chops, grinds, mixes and blends minced meat, aromatic butter, dressing, desserts, purée, paté, soups etc. Prepares meat, fish, fruit, vegetables, onions, parsley, nuts, almonds, parmesan, mushrooms, chocolate, etc.

USERS

Restaurants, cafés, bakeries, retirement homes, schools, fast food outlets, day care centers, salad bars etc.

CAPACITY

The amount and size of the pieces that can be processed at one time, and the length of time the processing takes, depend on the consistency of the foods and on the result desired.

For an even and good result with firm foods such as meat and cheese, they should first be separated into pieces approximately equal in size and not bigger than 1x1x1 in.

The below list indicates the recommended maximum amounts that should be processed at one time.

- Meat: 35 oz
- Fish: 35 oz
- Aromatic butter: 35 oz
- Mayonnaise: 33 oz
- Parsley: 33 oz

THE SCRAPER

Always have the scraper fitted during all types of processing since the three scraper blades slow down the rotation of the food in the bowl and guide the food toward the center/cutting zone of the bowl.

By turning the handle of the scraper back and forth, the lid and walls of the bowl can easily be scraped and the food returned to the cutting zone while the machine is operating.

ASSEMBLING

Place the bowl on the machine base so that the locating plate of the bowl is inserted into the recess on the top of the machine base.

Place the knife on the shaft and rotate the knife while pressing it down so that it sinks completely into its coupling.

Fit the sealing ring into the groove on the inside of the lid.

Grip the center of the scraper ring and place the lid on the scraper ring.

Place the scraper handle on top of the lid and the scraper ring under it. Turn the scraper handle counterclockwise as far as it will go in the scraper ring and the three parts are joined.

Place the lid on the bowl so that the text "Close Open" is at 5 o'clock in relation to the outlet of the machine base.

Turn the lid clockwise as far as it will go.

DISMANTLING

Turn the lid counterclockwise as far as it will go and lift away the lid/scraper from the machine base.

Press together the scraper ring and the scraper handle (fitted to the lid), while rotating the scraper handle clockwise as far as it will go and separate the three parts.

Rotate the knife clockwise as far as it will go and remove the knife and lift off the bowl. If the contents of the bowl are liquid it should be emptied before the knife is removed.

USING THE SPEED CONTROL

With the speed control in the "O" position the machine is switched off. In the "I" position the machine operates continuously at low speed and in the "II" position continuously at high speed. In the "P" (pulse) position the machine operates until the speed control is released.

CLEANING

Read all of the instructions before you begin to clean the machine.

BEFORE CLEANING: Always switch off the machine and remove the power supply plug from the socket. Alternatively, if the machine does not have a plug, open the isolating switch. Remove all the removable parts that are to be cleaned. Remove the scraper blades and sealing ring as well.

CLEANING IN A DISHWASHER: All removable parts are machine washable.

CLEANING BY HAND: Always use hand dishwashing liquid.

CLEANING MATERIALS: Use a dish brush to clean the food zones. The knife shaft in the center of the machine can be cleaned with a small bottlebrush. Use a damp cloth to wipe down the other surfaces on the machine.

DISINFECTING: Use isopropyl alcohol (65-70%). Isopropyl alcohol is highly inflammable so use caution when applying it.

WARNING:

- Do not pour or spray water onto the sides of the machine.
- Do not use boiling or hot water.
- Do not use sodium hypochlorite (chlorine) or any agent containing this substance.
- Do not use sharp objects or any objects not intended for the purpose of cleaning.
- Do not use abrasive detergents or cleaning products.

AVOID: Do not use cleaning sponges with scouring pads (e.g. Scotch-Brite™) unless absolutely necessary. This roughens the surface and makes it less water repellent.

ADVICE ON CARE:

- Clean the machine immediately after use.
- Dry the machine immediately after cleaning to avoid oxidation and discoloration of the surface.

INFORMATION: If the machine is left damp for longer periods stains will appear. These stains are harmless but the original surface will lose its luster. Vegetables and fruit contain acids. Depending on which products are processed this will have an effect on the metal after varying periods of time. It is therefore important to clean the machine immediately after processing salty and acidic products.

TROUBLE SHOOTING

To eliminate the risk of damage to the motor, the VCB-32 is fitted with thermal motor protection that automatically switches off the machine if the temperature of the motor should become too high. The thermal motor protection has automatic reset, which means that the machine can be started again when the motor has cooled down, which usually takes between 10 and 30 minutes.

FAULT: The machine will not start or stops while running and cannot be restarted.

REMEDY: Check that the power plug is properly inserted in the wall socket or, alternatively, set the main switch to the "I" position. Check that the fuses in the wall box for the premises have not blown and have the correct ampere rating. Check that the bowl and lid are correctly fitted. Wait for up to 30 minutes and then try to start the machine again. Call in a qualified service technician for action.

FAULT: Low capacity or poor processing results.

REMEDY: Separate the foods into smaller, evenly sized pieces, max. 1"x1"x1". Process for a shorter or longer period of time. Process a smaller amount each time. Always have the scraper fitted and use it as required.

TECHNICAL SPECIFICATION NEMCO VCB-32

CAPACITY AND VOLUME: Gross volume of bowl: 12 cups. Net volume of bowl with free-flowing liquid: 6 cups.

MACHINE BASE: Motor: 1.0 kW. 100-120 V, Single phase, 50-60 Hz. 220-240 V, single phase, 50/60 Hz. Thermal motor protection.

Transmission: maintenance-free toothed belt.

Safety system: Two safety switches. Degree of protection: IP34. Power supply socket: Earthed, single phase, 10 A. Fuse in fuse box for the premises: 10 A, delayed. Sound level: LpA (EN31201): 82 dBA during chopping. Magnetic field: Less than 0.1 microtesla.

CONTROLS AND SPEEDS: Two speeds for perfect processing results. 1 450 rpm in position "I" and 2,650 rpm in position "II". The pulse function operates at 2,650 rpm in "P" position.

KNIFE: The diameter of the chopping knife is 7".

NET WEIGHTS: Machine base: 19 lbs. Bowl complete: 3 lbs.

NORMS/STANDARDS: NSF STANDARD 8.

ES

INSTRUCCIONES DE USO nemco® Cutter Vertical/ licuadora VCB-32

¡ATENCIÓN!

Tenga mucho cuidado, especialmente con las manos, al tocar las cuchillas afiladas y los elementos móviles.

Para trasladar el aparato, utilice siempre las dos empuñaduras situadas en los laterales de la base.

No introduzca nunca las manos en el recipiente.

Antes de limpiar el aparato, apáguelo siempre moviendo el mando de velocidad hasta la posición "O" y extraiga el enchufe de la pared o, como alternativa, desconecte el interruptor de trabajo.

Solo el personal técnico cualificado puede reparar el aparato y abrir la carcasa.

Este aparato no debe ser utilizado por niños ni personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, ni por personas que no tengan experiencia con dichos aparatos, a menos que cuenten con las instrucciones o la supervisión adecuadas.

Solo para el mercado canadiense: La máquina no está autorizada para procesar carne.

DESEMBALAJE

Verifique que no falta ninguna pieza, que el aparato funciona, y que nada haya sufrido daños durante el transporte. Las reclamaciones deberán realizarse dentro de los ocho días siguientes a la entrega al proveedor del aparato.

INSTALACIÓN

Quite la cuchilla del recipiente antes de proceder a la instalación.

Enchufe el aparato a una toma de alimentación eléctrica principal, que cumpla las especificaciones incluidas en la placa de características de la parte posterior de la base.

Sitúe el aparato sobre una superficie o mesa resistente que tenga una altura de 650-900 mm.

CONTROL DE SEGURIDAD ANTES DE USO

Desenchufe el aparato de la toma de corriente, o desconecte el interruptor principal, y compruebe que el cable eléctrico esté en perfecto estado, sin grietas.

Coloque el recipiente, la cuchilla y la tapa, seleccione la velocidad en posición "II" y compruebe que el eje para de rotar 4 segundos después de que la tapa haya sido levantada y girada en el sentido contrario a las agujas del reloj tanto como sea posible.

Retire la tapa, la cuchilla y el recipiente. Gire el mando de selección de velocidad hasta la posición "II" y compruebe que el aparato no se pone en marcha.

Compruebe que la base de goma del aparato está firmemente atornillada en su posición.

Compruebe que las cuchillas están en buen estado y afiladas.

En caso de fallo o funcionamiento incorrecto, llame a un mecánico cualificado para solucionar el fallo antes de usar el aparato.

TIPOS DE PROCESADO

Corta, pica, bate y mezcla carne picada, mantequilla aromatizada, aliños, postres, purés, patés, sopas, etc. Prepara carne, pescado, fruta, verduras, cebollas, perejil, nueces, almendras, parmesano, champiñones, chocolate, etc.

USUARIOS

Restaurantes, tiendas de cocina, cafeterías, pastelerías, cocinas dietéticas, residencias geriátricas, escuelas, centros de comida rápida, centros de día, bufés de ensaladas, etc.

CAPACIDAD

La cantidad y el tamaño de las porciones que pueden ser procesadas a la vez y la duración del tiempo de procesamiento, dependen de la consistencia de la comida y del resultado deseado.

Para un buen resultado igualado con comidas sólidas como carne, queso, deberían cortarse primero en trozos más o menos iguales y no superiores a 3x3x3 cm.

La lista a continuación indica la cantidad máxima recomendada que debe procesarse de una sola vez.

- Carne: 1 kg
- Pescado: 1 kg
- Mantequilla aromatizada: 1 kg
- Mayonesa: 1 litro
- Perejil: 1 litro

LA ESPÁTULA

Use siempre la espátula en todos los tipos de procesamiento, ya que la espátula de tres palas reduce la velocidad de rotación de los alimentos en el recipiente y los guía hacia el centro y la zona de corte del recipiente.

Si gira el mango de la espátula de adelante a atrás, podrá retirar los alimentos de la tapa y las paredes del recipiente para devolverlos a la zona de corte mientras el aparato está en funcionamiento.

MONTAJE

Coloque el recipiente en la base del aparato de forma que la placa para el recipiente esté insertada en el hueco superior de la base del aparato.

Coloque la cuchilla en el eje y gírela presionando hacia abajo de modo que se hunda completamente en su acoplamiento.

Ajuste el anillo de sellado en la ranura del interior de la tapa.

Sujete el centro del anillo de la espátula y coloque la tapa en el anillo de la espátula.

Coloque el mango de la espátula encima de la tapa y el anillo de la espátula por debajo. Gire el mango de la espátula en sentido contrario a las agujas del reloj hasta el tope permitido por el anillo de la espátula y se unirán las tres partes.

Coloque la tapa en el recipiente de modo que el texto "Close-Open" se encuentre "a las 5" en relación con la salida de la base del aparato.

Gire completamente la tapa en dirección horaria hasta su tope.

DESMONTAJE

Gire la tapa en dirección contraria a las agujas del reloj y levante la tapa/espátula separándola de la base del aparato.

Presione a la vez sobre el mango de la espátula (sujeto a la tapa) y el anillo de la espátula, gire al mismo tiempo el mango de la espátula hasta el tope en sentido de las agujas del reloj y separe las tres piezas.

Gire la cuchilla en sentido horario hasta llegar al tope y retire la cuchilla y separe el recipiente. Si el contenido del recipiente es líquido, deberá vaciarlo antes de retirar la cuchilla.

USO DEL CONTROL DE VELOCIDAD

Con el mando de velocidad situado en posición "O" el aparato estará desconectado. En la posición "I", el aparato funciona de forma ininterrumpida a baja velocidad y en posición "II", funciona de forma ininterrumpida a alta velocidad. En la posición "P" (PULSE), el aparato funciona hasta que actúa el control de velocidad.

LIMPIEZA

Lea todas las instrucciones antes de empezar a limpiar el aparato.

ANTES DE LA LIMPIEZA: Desconecte siempre el aparato y extraiga el enchufe de la pared. También puede, si el aparato no dispone de enchufe, desconectar el interruptor de trabajo. Retire todas las piezas extraíbles para limpiarlas. Retire las palas de la espátula y el anillo de sellado.

LIMPIEZA EN LAVAVAJILLAS Todas las piezas extraíbles son aptas para lavavajillas.

LIMPIEZA A MANO: Use siempre detergente líquido de lavado a mano.

MATERIAL DE LIMPIEZA: Use un cepillo para vajilla para limpiar las zonas de alimentos. El eje de la cuchilla en el centro del aparato puede limpiarse con una pequeña escobilla cilíndrica. Use un trapo húmedo para limpiar las demás superficies del aparato.

DESINFECCIÓN: Use alcohol isopropílico (65-70%). El alcohol isopropílico es altamente inflamable, de modo que úselo con precaución al aplicarlo.

ATENCIÓN:

- No vierta o pulverice agua sobre los laterales del aparato.
- No use hipoclorito de sodio (cloro) u otro agente que contenga esta sustancia.
- No utilice objetos afilados ni ningún objeto que no esté pensado para la limpieza.
- No use detergentes o productos de limpieza abrasivos.

A EVITAR: No use esponjas de limpieza con estropajo (como Scotch-Brite™) salvo que sea imprescindible. Esto raspará la superficie y la hará menos repelente al agua.

CONSEJOS SOBRE EL CUIDADO:

- Limpie el aparato inmediatamente después de su uso.
- Seque el aparato inmediatamente después de limpiarlo para evitar que se oxide y decolore la superficie.

INFORMACIÓN: Si el aparato permanece húmedo por un periodo prolongado, aparecerán manchas. Estas manchas no son problemáticas, pero la superficie original perderá su brillo. Las verduras y frutas contienen ácidos. Dependiendo de qué productos se procesen, esto tendrá un efecto en el metal tras periodos variables de tiempo. Por eso es importante limpiar el aparato justo después de usarlo para procesar productos salados y ácidos.

RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Para eliminar el riesgo de dañar el motor, el VCB-32 está equipado con protección térmica del motor que automáticamente apagará el aparato si la temperatura del motor es demasiado alta. La protección térmica del motor tiene reinicio automático, lo que significa que el aparato podrá encenderse de nuevo cuando el motor se haya enfriado. Esto puede llevar entre 10 y 30 minutos.

FALLO: El aparato no se pone en marcha o se para durante el funcionamiento y no puede volver a ponerse en marcha.

SOLUCIÓN: Compruebe que el cable de alimentación está correctamente enchufado a la toma de corriente, o bien, seleccione el interruptor principal en posición "I". Controle que los fusibles del cuadro eléctrico de las instalaciones no hayan saltado y que sean del amperaje correcto. Compruebe que el recipiente y la tapa estén colocados correctamente. Espere 30 minutos y después, vuelva a intentar encender el aparato de nuevo. Llame a un mecánico cualificado.

FALLO: Capacidad baja o resultado de procesado deficiente.

SOLUCIÓN: Separe los productos en trozos más pequeños de tamaños parecidos de un máximo de 3x3x3 cm. Procese durante un tiempo variable más o menos prolongado. Procese una cantidad más pequeña cada vez. Tenga siempre instalada la espátula y úsela cuando sea conveniente.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE NEMCO VCB-32

CAPACIDAD Y VOLUMEN: Volumen bruto del recipiente: 3 litros. Volumen neto del recipiente con líquido fluido: 1,4 litros.

BASE DEL APARATO: Motor: 1,0 kW. 100-120 V, monofásico, 50-60 Hz. 220-240 V, monofásico, 50/60 Hz. Protección térmica del motor.

Transmisión: correa dentada libre de mantenimiento.

Sistema de seguridad: Dos interruptores de seguridad. Grado de protección: IP34. Toma de corriente de alimentación. Con toma de tierra, monofásico, 10 A, fusible en la caja de fusibles de las instalaciones: 10 A, retardado. Nivel de ruido: LpA (EN31201): 82 dBA en la función de picado. Campo magnético: Menos de 0,1 microteslas.

MANDOS Y VELOCIDADES: Dos velocidades para resultados de procesado perfectos. 1.450 rpm en posición "I" y 2.650 rpm en posición "II". La función pulse funciona a 2.650 rpm en posición "P".

CUCHILLA: El diámetro de la cuchilla de picado es de 180 mm.

PESOS NETOS: Base del aparato: 8,6 kg. Recipiente completo: 1,4 kg.

NORMAS/CRITERIOS: CRITERIO NSF 8, consulte la declaración de conformidad.

FR

MODE D'EMPLOI nemco® Hachoirs-mixeurs verticaux VCB-32

ATTENTION !

Attention de ne pas se couper sur les couteaux et de ne pas se blesser sur les pièces en mouvement.

Toujours porter l'appareil par les deux poignées latérales.

Ne jamais mettre les mains dans le récipient.

Avant de procéder au nettoyage, toujours déconnecter l'appareil en tournant le sélecteur de vitesse en position « 0 » et en débranchant ensuite la fiche de la prise murale ou en coupant l'interrupteur de service.

Seul un technicien qualifié peut réparer l'appareil et ouvrir le corps de celui-ci.

Cet appareil ne doit pas être utilisé par des enfants ou des personnes avec des capacités physiques, sensorielles ou intellectuelles réduites ou des personnes sans expérience de ces appareils, à moins qu'elles ne reçoivent une formation adéquate ou ne soient supervisées.

Seulement pour le marché canadien: La machine n'est pas autorisée à transformer de la viande.

DÉBALLAGE

Vérifier que toutes les pièces sont jointes, que l'appareil fonctionne et que rien n'a été endommagé lors du transport. Toute réclamation doit parvenir au fournisseur de l'appareil sous huitaine.

INSTALLATION

Avant de procéder à l'installation, retirer le couteau du récipient.

Brancher l'appareil à une prise de courant correspondant aux caractéristiques indiquées sur la fiche signalétique au dos du bloc moteur.

Placer l'appareil sur un plan de travail ou une table solide de 65 à 90 cm de hauteur.

CONTRÔLE DE SÉCURITÉ AVANT UTILISATION

Débrancher la fiche de la prise murale ou bien couper l'interrupteur général et s'assurer ensuite que le câble d'alimentation est intact et n'est pas fendillé.

Mettre en place le récipient, le couteau et le couvercle, puis mettre le sélecteur de vitesse sur « II » et vérifier que l'axe s'arrête dans les 4 secondes après que le couvercle ait été tourné dans le sens contraire des aiguilles d'une montre jusqu'en butée.

Retirer le couvercle, le couteau et le récipient. Amener le sélecteur de vitesse dans la position « II » et vérifier que l'appareil ne démarre pas.

Vérifier que les pieds en caoutchouc de l'appareil sont bien vissés.

Veiller ? ce que les couteaux soient intacts et bien coupants.

En cas de défaut ou de mauvais fonctionnement, faire appel à un professionnel qualifié qui réparera l'appareil avant toute remise en service.

TYPES DE PRÉPARATION

L'appareil sert à hacher, à moulin, à mélanger ou à émulsionner la viande, le beurre aromatisé, les assaisonnements, les desserts, les purées, les pâtés, les soupes, etc. Il prépare la viande, le poisson, les fruits, les légumes, les oignons, le persil, les noix, les amandes, le parmesan, les champignons, le chocolat, etc.

UTILISATEURS

Restaurants, traiteurs, cafés, boulangeries-pâtisseries, cuisines diététiques, maisons de retraite, écoles, restauration rapide, centres d'accueil, saladeries, etc.

CAPACITÉ

Les quantités et la taille des morceaux ainsi que la durée de préparation requise sont fonction de la consistance du produit et du résultat souhaité.

Pour obtenir un bon résultat et une bonne homogénéité de la préparation réalisée, les produits à chair ferme comme la viande, le fromage, etc., doivent être préalablement découpés en morceaux de même taille, ne dépassant pas 3x3x3 cm.

La liste ci-dessous indique la quantité maximale à traiter par remplissage.

- Viande : 1 kg
- Poisson : 1 kg
- Beurre aromatisé : 1 kg
- Mayonnaise : 1 litre
- Persil : 1 litre

RACLEUR

Toujours laisser le racleur en place pendant l'utilisation car ses trois pales servent à ralentir la rotation de l'aliment dans le récipient et à le guider vers le centre/la zone de hachage du récipient.

En tournant la poignée du racleur vers l'avant et l'arrière, on peut facilement racleur le couvercle et les parois du récipient et ramener l'aliment dans la zone de hachage pendant l'utilisation.

MONTAGE

Placer le récipient sur le bloc moteur de manière que son ergot de verrouillage pénètre dans l'évidement ménagé sur le dessus du bloc moteur.

Placer le couteau sur l'axe et appuyer en tournant jusqu'à encliquetage.

Fixer le joint d'étanchéité dans la gorge à l'intérieur du couvercle.

Saisir la bague du racleur au centre et placer le couvercle dessus.

Placer la poignée du racleur au-dessus du couvercle et la bague du racleur sous celui-ci. Tourner la poignée du racleur dans le sens contraire des aiguilles d'une montre jusqu'en butée pour assembler les trois éléments.

Mettre en place le couvercle sur le récipient de telle sorte que l'inscription « Close Open » soit dans la position "5 heures" par rapport à l'orifice de sortie du bloc moteur.

Tourner le couvercle dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'en butée.

DÉMONTAGE

Tourner le couvercle dans le sens contraire des aiguilles d'une montre jusqu'en butée et retirer le couvercle/le racleur vers le haut.

Serrer l'une contre l'autre la bague et la poignée du racleur (mis dans le couvercle), tout en tournant en même temps la poignée dans le sens contraire des aiguilles d'une montre jusqu'en butée pour assembler les trois éléments.

Tourner le couteau dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'en butée, puis l'enlever et sortir le récipient. Si le contenu du récipient est liquide, il convient de le vider avant d'enlever le couteau.

UTILISATION DU RÉGLAGE DE LA VITESSE

Lorsque le sélecteur de vitesse est dans la position « O », l'appareil est arrêté. Sur « I », il fonctionne de manière continue à vitesse lente, et sur « II » à grande vitesse. Dans la position « P », il s'arrête dès que l'on relâche le sélecteur.

NETTOYAGE

Avant de commencer à nettoyer l'appareil, lire toutes les instructions.

AVANT DE NETTOYER: Toujours arrêter d'abord l'appareil et débrancher la prise murale. A défaut d'une fiche, couper le courant à l'aide de l'interrupteur de service. Retirer toutes les pièces amovibles qui doivent être nettoyées. Retirer aussi les pales du racleur et joint d'étanchéité.

NETTOYAGE DANS LE LAVE-VAISSELLE: Toutes les pièces amovibles peuvent être lavées dans le lave-vaisselle.

NETTOYAGE À LA MAIN: Utiliser toujours un détergent pour vaisselle à la main.

MATÉRIAUX DE NETTOYAGE: Pour nettoyer les zones exposées aux aliments, utiliser une éponge à récurer la vaisselle. L'axe au milieu de l'appareil peut être nettoyé à l'aide d'une petite brosse à bouteilles. Pour essuyer les autres surfaces de l'appareil, utiliser un chiffon humide.

DÉSINFECTION: Utiliser l'alcool isopropylique (de 65 à 70 %). L'alcool isopropylique est très inflammable; lors de son application, il faut donc être prudent.

ATTENTION !

- Ne pas verser ou asperger d'eau sur les côtés de l'appareil.

- Ne pas utiliser l'hypochlorite de sodium ou d'autres produits contenant cette substance.
- Ne pas utiliser d'objets tranchants pour nettoyer l'appareil ou d'autres objets qui ne sont pas destinés au nettoyage.
- Ne pas utiliser de détergents ou de produits de nettoyage abrasifs.

À ÉVITER Ne pas utiliser d'éponges à récurer avec une toison abrasive (par exemple Scotch-Brite™), si cela n'est pas absolument nécessaire. Cela rend la surface plus rude et moins hydrofuge.

CONSEIL D'ENTRETIEN:

- Nettoyer l'appareil immédiatement après l'utilisation.
- Essuyer l'appareil immédiatement après le nettoyage afin d'éviter l'oxydation et la décoloration de la surface.

INFORMATION: Si vous laissez cet appareil humide pendant des périodes plus longues, des taches apparaîtront. Ces taches sont inoffensives mais le surface originale perdra son lustre. Les légumes et les fruits contiennent des acides. En fonction des aliments préparés, cela exerce un effet sur le métal au bout d'une période dont la durée varie. Il est donc important de nettoyer l'appareil immédiatement après la préparation d'aliments salés et acides.

DÉPANNAGE

Pour éliminer les risques de dommages au niveau du moteur, le modèle VCB-32 intègre une fonction de sécurité qui l'arrête automatiquement en cas d'échauffement. Le réenclenchement est ensuite automatique, ce qui signifie donc qu'il n'est pas possible de redémarrer l'appareil avant que le moteur ait refroidi, ce qui demande normalement entre 10 et 30 minutes.

DÉFAUT: L'appareil ne démarre pas ou s'arrête en cours de fonctionnement et refuse de redémarrer.

MESURES: S'assurer que la fiche est branchée sur la prise murale ou, selon le cas, que l'interrupteur général est sur « I ». Vérifier que les fusibles dans l'armoire à fusibles du local sont intacts et ont l'ampérage qui convient. Vérifier que le récipient et le couvercle sont correctement montés. Attendre jusqu'à 30 minutes avant d'essayer de remettre l'appareil en marche. Le cas échéant, faire appel à un professionnel compétent.

DÉFAUT: Faible capacité ou mauvais résultats

MESURES: Couper le produit en morceaux plus petits et de mêmes dimensions (max. 3x3x3 cm). Raccourcir ou prolonger le temps de préparation. Préparer une plus petite quantité à la fois. Le racleur doit toujours être monté et il doit être utilisé à des fins prévus.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES NEMCO VCB-32

QUANTITÉS ET VOLUMES: Volume brut du récipient: 3 litres. Contenance nette du récipient, liquide fluide: 1,4 litre.

BLOC MOTEUR: Moteur: 1,0 kW. 100 à 120 V, monophasé, 50 à 60 Hz. 220 à 240 V, monophasé, 50 à 60 Hz. Protection thermique du moteur.

Transmission par courroie crantée ne nécessitant pas d'entretien.

Système de sécurité: deux disjoncteurs de sécurité. Classe d'isolation: IP34. Branchement secteur: prise murale avec terre, alimentation monophasée, 10 A. Fusible dans l'armoire à fusibles du local: 10A, à action différée. Niveau sonore: LpA (EN31201): 82 dBA (hachage). Champ magnétique: inférieur à 0,1 microtesla.

RÉGLAGE DE LA VITESSE: deux vitesses pour un résultat parfait. 1 450 tr/min en position « I » et 2 650 tr/min en position « II ». n position "P" (marche intermittente), la vitesse est de 2 650 tr/min.

COUTEAU: Diamètre du couteau: 180 mm.

POIDS NETS: Bloc moteur: 8,6 kg. Récipient complet: 1,4 kg.

NORMES: NORME NSF 8, cf. déclaration de la conformité.

VCB-32 Cutter/Bowl Attachment

PARTS / ASSEMBLING



SCRAPER HANDLE



LID



SCRAPER RING



KNIFE

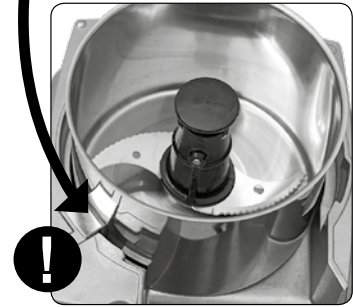
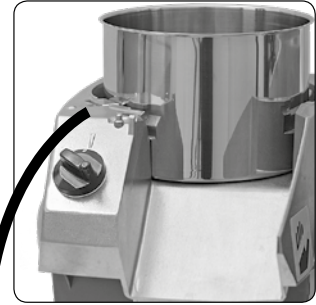


BOWL



MACHINE BASE

ASSEMBLING THE BOWL



FIT THE SEALING RING



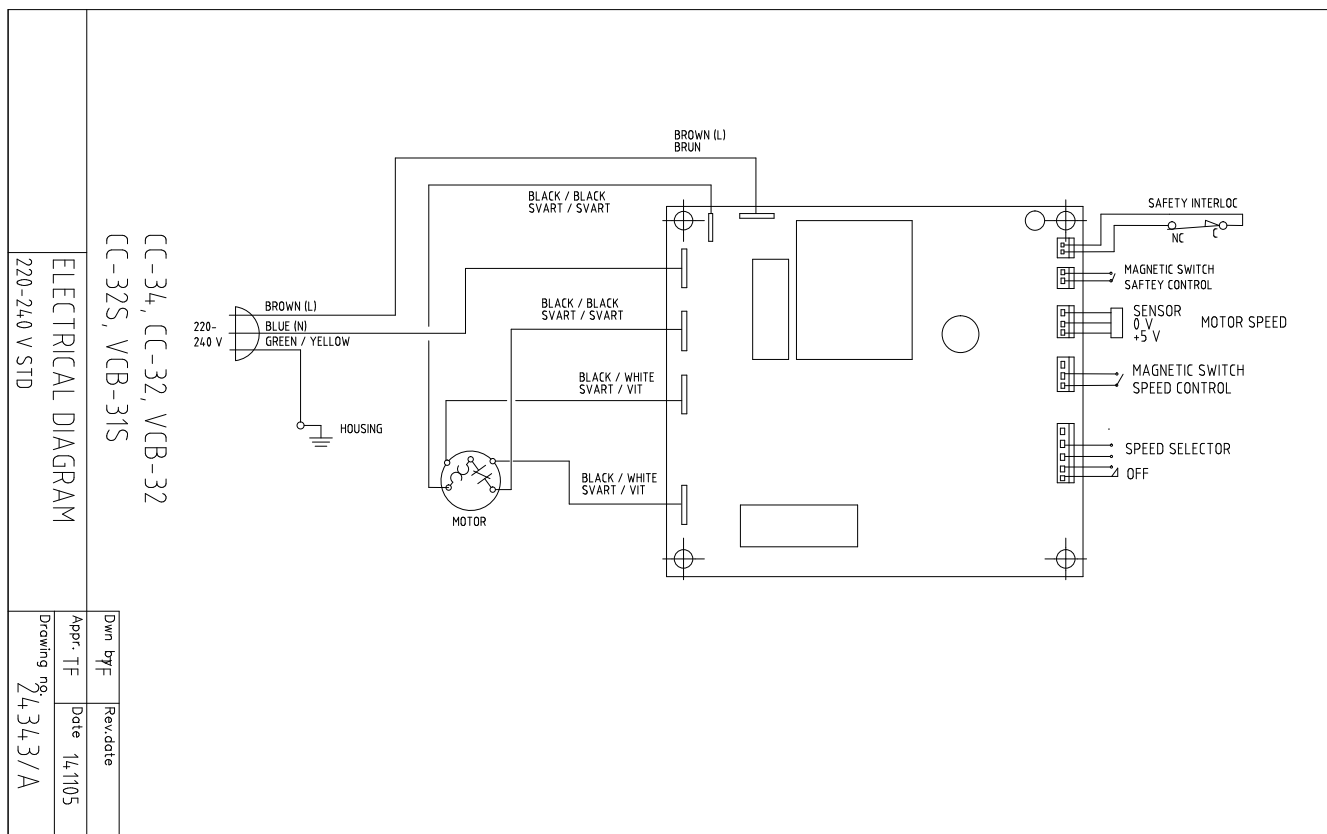
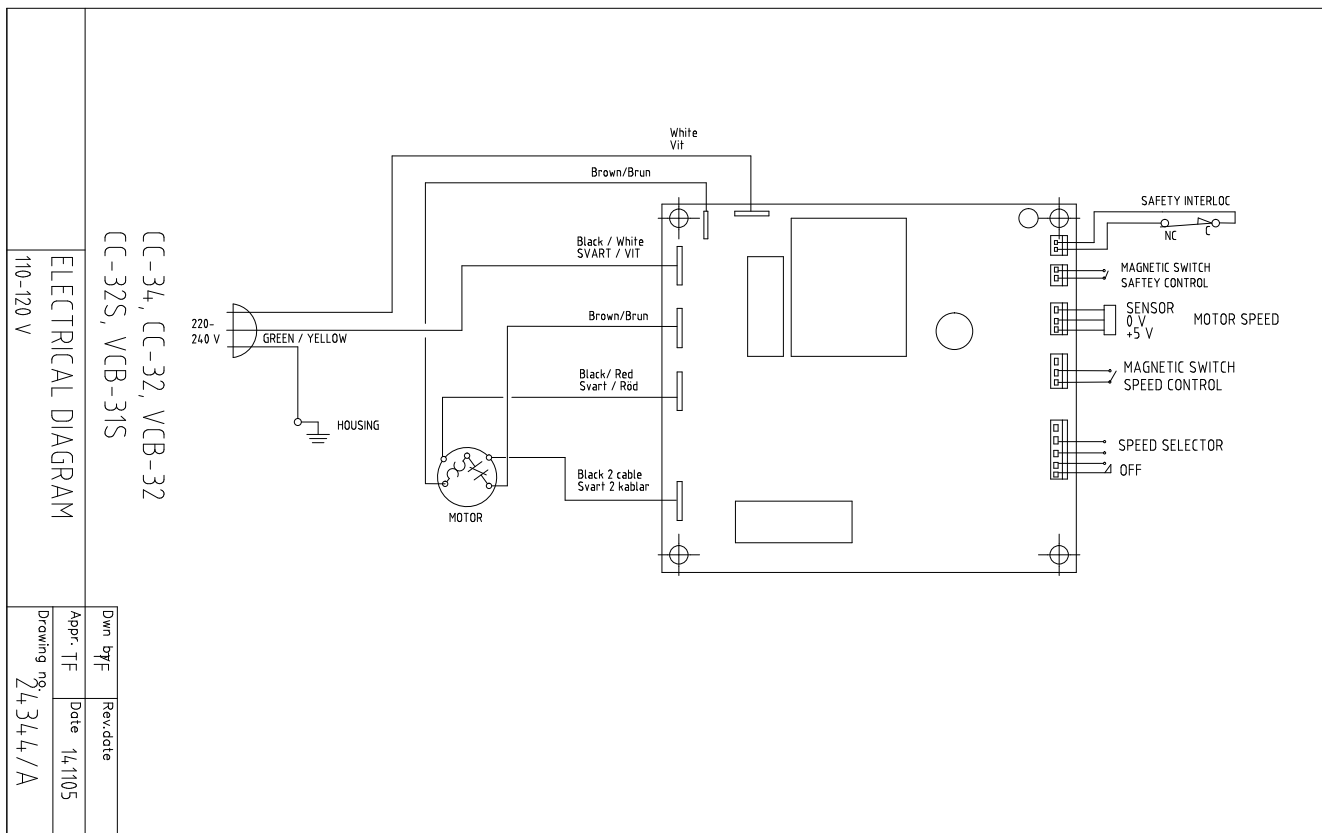
ASSEMBLING THE LID



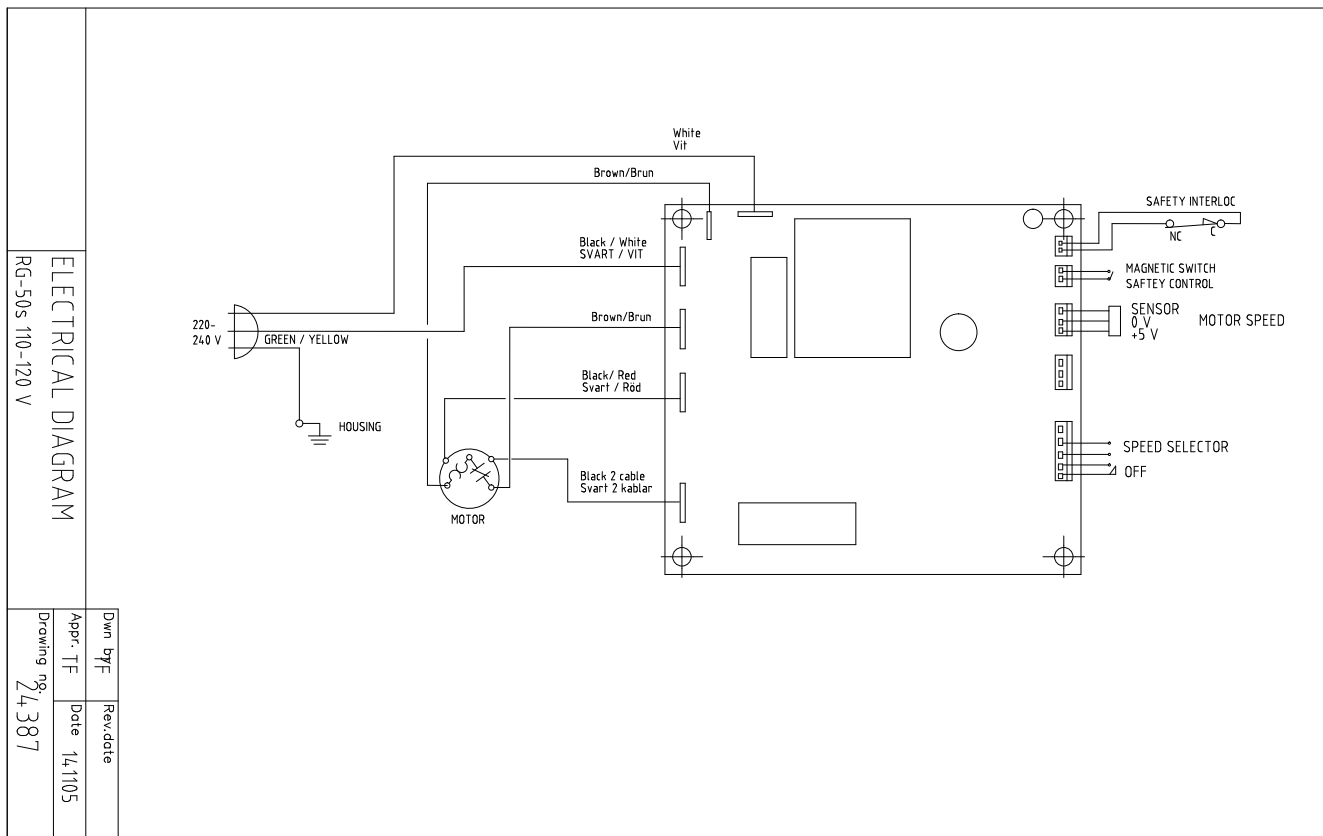
DISMANTLING THE LID



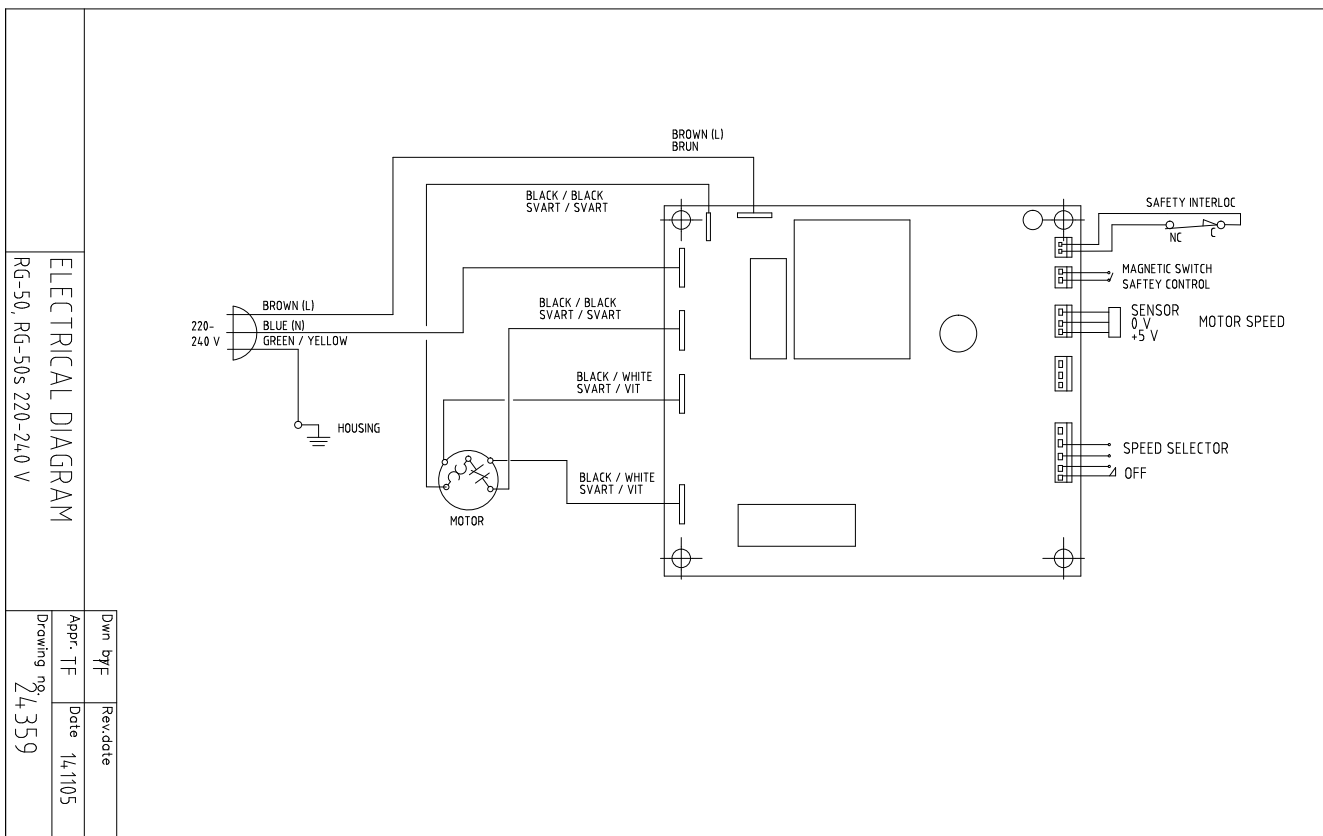
Combi Cutter CC-32S, CC-34 and Vertical Cutter Blender VCB-32



Vegetable Preparation Machine RG-50S



Vegetable Preparation Machine RG-50S and RG-50





Physical Address: Corporate HQ
301 Meuse Argonne | Hicksville, OH 43526
800.782.6761 • 419.542.7751 • f: 419.542.6690

Mailing Address:
PO Box 305 | Hicksville, OH 43526

Nemco West Distribution Center/Test Kitchen
4300 E Magnolia Street | Phoenix, AZ 85034

NemcoFoodEquip.com