

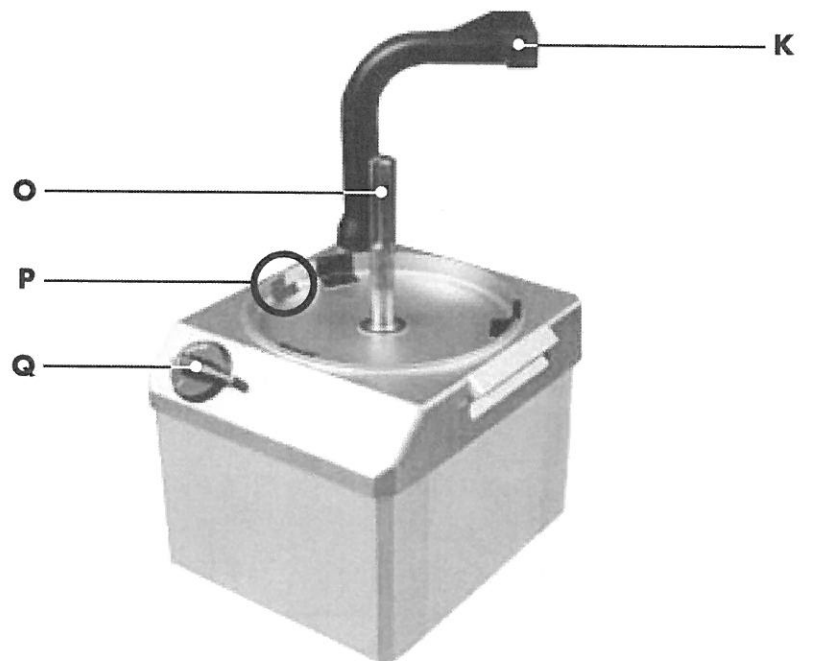
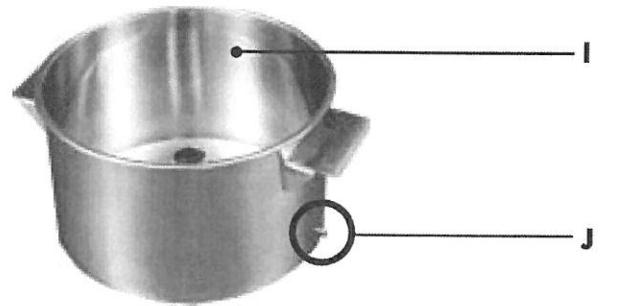
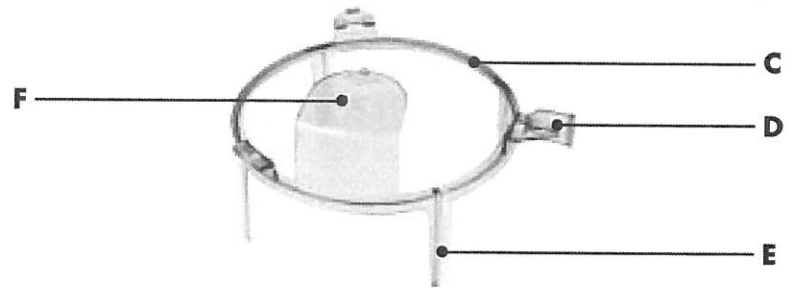
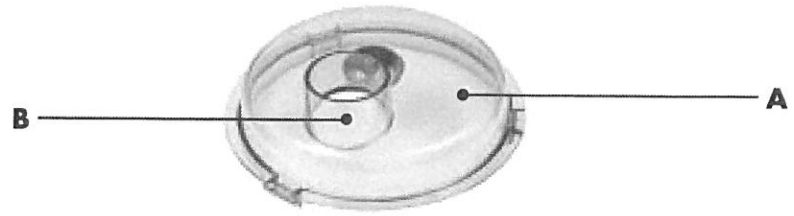
metos

VCM-41, 42

• User instructions • Bruksanvisning • Bedienungsanleitung

4139317, 4192737





USER INSTRUCTIONS

VCM-41/42

(GB)

CAUTION

Never use the safety arm (K) for carrying the machine.

The VCM-42 must be installed by an authorized specialist.

Take care not to injure your hands on sharp blades and moving parts.

Never insert your hands into the bowl (I) other than for cleaning.

Only an authorized specialist may repair the machine and open the machine housing.

Before cleaning, switch off the machine and remove the power supply plug or open the isolating switch.

UNPACKING

Check that all of the parts have been delivered, that the machine operates as intended, and that nothing has been damaged in transit. The machine supplier should be notified of any shortcomings within eight days.

INSTALLATION

Remove the cutter (H) from the bowl before installation.

Connect the machine to an electric power supply which is suitable for the machine.

Check that the shaft (O) rotates anti-clockwise.

Check that the shaft stops rotating 4 seconds after the safety arm (K) has been turned away from the centre of the lid (A).

Check that the machine does not start when the bowl and lid have been removed but the safety arm is over the shaft in the centre of the machine.

If the machine does not perform correctly, summon a specialist for remedying the fault before taking the machine back into operation.

ASSEMBLING

When assembling the machine, start by moving the safety arm (K) towards the rear as far as it will go.

Place the bowl (I) on the machine so that its guide pin (J) drops into the slots (P) in the top of the machine, and then turn the bowl anti-clockwise.

Fit the cutter (H) to the shaft (O) and press it down all the way.

Place the scraper (C) in the bowl, with its cover (F) at "6 o'clock".

Place the lid (A) on the bowl so that the arrow on the edge of the lid points towards the scraper handle (D), and press the lid down so that the scraper and lid engage.

Lift the safety arm, at the same time turning it towards the centre of the lid.

DISMANTLING

Start by lifting the safety arm (K) slightly and turning it towards the rear of the machine until it is clear of the bowl (I). Then remove the bowl.

Always leave the cutter (H) in place when removing the bowl, to prevent the bowl contents from running out through the tube in the centre of the bowl.

TYPE OF PREPARATION

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

QUANTITIES, SIZES AND PROCESSING TIMES

The quantities and sizes of individual pieces that can be processed in one fill and the processing time necessary are dependent on the consistency of the food being processed and on the required results.

For good, consistent results, solid foods such as meat, cheese, etc. should first be cut into pieces of roughly equal size and no larger than about 4 cm³.

The maximum quantities that the machine can process in one fill and the approximate processing times are listed below.

Meat: 1.3 kg/1 min. Fish: 1.3 kg/1 min.
Flavoured butter: 1.3 kg/1 min.
Mayonnaise: 1.6 litres/1 min. Parsley: 1 litre/1 min.

CONTROL LEVER

When the control lever (Q) is in position "O",

the machine is switched off.

In position "I", the machine will run continuously, and in position "II" (VCM-42), the machine will run continuously at high speed.

In the "PULSE" position, the machine will run as long as the lever is held in this position. The PULSE setting is used for short cycles in which accurate results are needed.

SCRAPER

The scraper (C) is an accessory which can be used, while the machine is running, for returning minced meat, for instance, that has been thrown against the walls of the bowl back into the cutting zone.

Turn the scraper whenever you want to scrape the walls of the bowl, or to open/close the feed tube (B).

CLEANING

Switch off the machine and remove the power supply plug from the socket or switch off the safety isolating switch.

Always clean the machine immediately after use.

Remove the loose parts of the machine, wash them and dry them thoroughly.

Wipe the machine housing with a damp cloth.

Never clean the machine housing with a detergent with a high pH value (often used in dishwashers).

Always wipe the cutter (H) dry, and never leave it on a stainless steel worktop when it is not in use.

Never use sharp objects or a high-pressure spray gun for cleaning.

Store the bowl (I) and cutter (H) on the machine when they are not in use.

CHECK EVERY WEEK

That the shaft (O) stops within 4 seconds after the safety arm (K) has been turned away from the centre of the lid (A).

That the machine cannot be started with the bowl (I) and lid removed and with the safety lever over the shaft in the centre of the machine.

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

the outside.

If the electric cable is damaged or cracked, or if any of the above safety functions does not perform as intended, get a specialist to look at the machine before using it again.

That all visible screws and bolts are securely tightened.

That the blades of the cutter (H) are in good condition and have sharp edges.

TROUBLE-SHOOTING

FAULT: The machine cannot be started, or stops while in operation and cannot be restarted. **REMEDY:** Check that the plug is securely fitted into the power supply socket or that the safety isolating switch is in position "I". Fit the bowl (I) and lid (A) correctly. Move the safety arm (K) all the way over the centre of the lid. Check that the fuses in the fuse box for the premises have not blown and that they have the correct rating. Wait for a few minutes and try to restart the machine. If the machine still fails to run, call a specialist.

FAULT: Low capacity or poor cutting results. **REMEDY:** Make sure that the blades are in good condition and are sharp. Cut the food to be processed into smaller pieces of equal size. Process the food for a shorter or longer time. Process smaller quantities at a time. Always have the scraper (C) fitted and use it whenever necessary.

TECHNICAL SPECIFICATION OF THE VCM-41

Machine base: Motor: 450 W, 100 V, single phase, 50/60 Hz, 9/8 A.

Motor: 550 W, 110-120 V, single phase, 50/60 Hz, 8 A.

Motor: 550 W, 230 V, single phase, 50/60 Hz, 4.7 A.

Thermal motor protection. Transmission: direct drive. Safety system: three individual safety switches and mechanical motor brake. Degree of protection: IP44. Plug: 10 A, earthed. Fuse in fuse box for the premises: 10 A, slow-blow. Sound level LpA [EN31201]: 72 dBA. Magnetic field: less than 0,1 mikrotesla.

Controls and speeds: "0" = machine switched off. "I" = machine runs continuously at 1500 rpm (50 Hz) or 1700 rpm (60 Hz). "P" (pulse) = machine runs at 1500 rpm (50 Hz) or 1700 rpm (60 Hz) until the knob is released.

Bowl volume: Gross volume 4 litres. Net volume liquid 1.6 litres.

Net weights: Machine base: 14,8 kg. Bowl complete with knife, lid and scraper system: 1,6 kg.

Materials: Machine base of aluminium. Bowl* of stainless steel. Cutting unit* with center hub of acetal and knives of high quality Swedish steel. Lid* and scraper system* of genuine polysulfon. * = Can be machine washed.

Norms: EU Machine directive 89/392/EEC. EMC Directive 89/336/EEC.

TECHNICAL SPECIFICATION OF THE VCM-42

Motor: 750/370 W, 230 V, three phase, 50 Hz, 2,5/2,0 A.

Motor: 750/370 W, 400 V, three phase, 50 Hz, 1,7/1,4 A.

Thermal motor protection. Transmission: direct drive. Safety system: three individual safety switches and mechanical motor brake. Degree of protection: IP44. Plug: 16 A, earthed. Fuse in the fuse box for the premises: 10 A, slow blow. Sound level LpA [EN31201]: 72 dBA. Magnetic field: less than 0,1 mikrotesla.

Controls and speeds: "0" = machine switched off. "I" = machine runs continuously at 1500 rpm. "II" = machine runs continuously at 3000 rpm. "P" (Puls) = machine runs at 3000 rpm until the knob is released.

Bowl volume: Gross volume 4 litres. Net volume liquid 1.6 litres.

Net weights: Machine base: 15,4 kg. Bowl complete with knife, lid and scraper system: 1,6 kg.

Materials: Machine base of aluminium. Bowl* of stainless steel. Cutting unit* with center hub of acetal and knives of high quality Swedish steel. Lid* and scraper system* of genuine polysulfon. * = Can be machine washed.

Norms: EU Machine directive 89/392/EEC. EMC Directive 89/336/EEC.

BRUKSANVISNING **VCM-41/42** **(SE)**

VARNING!

Bär aldrig maskinen i säkerhetsarmen (K).

VCM-42 skall installeras av en behörig fackman.

Akta händerna för vassa knivar och rörliga delar.

Stick aldrig ner händerna i kärlet (I) annat än vid rengöring.

Maskinen får endast repareras och maskinhuset öppnas av en behörig fackman.

Stäng först av maskinen och dra ut stickkontakten ur vägguttaget alternativt slå ifrån arbetsbrytaren före rengöring.

UPPACKNING

Kontrollera att alla detaljer finns med samt att maskinen fungerar och att ingenting har skadats under transporten. Anmärkningar skall anmälas till maskinleverantören inom åtta dagar.

INSTALLATION

Avlägsna kniven (H) ur kärlet (I) före installationen.

Koppla maskinen till ett el-uttag med för maskinen korrekta data.

Kontrollera att axeln (O) roterar moturs.

Kontrollera att axeln slutar att rotera inom 4 sekunder efter det att säkerhetsarmen (K) förts bort från lockets (A) centrum.

Kontrollera att maskinen ej kan startas med kärlet och locket avlägsnat och med säkerhetsarmen framsvängd över axeln i maskinens centrum.

Vid felfunktion, tillkalla fackman för åtgärd innan maskinen tas i bruk.

MONTERING

Vid montering, för säkerhetsarmen (K) bakåt tills det tar stopp.

Placera kärlet (I) på maskinen så att kärlets styrtift (J) hamnar i spåren på maskinens ovasida (P) och vrid kärlet moturs.

Placera kniven (H) på axeln (O) och för ner

kniven helt.

Placera avskraparen (C) i kärlet med avskraparens lock (F) "klockan 6".

Placera locket (A) på kärlet så att pilen på lockets kant pekar mot avskraparens handtag (D) och pressa ner locket så att avskraparen och locket kopplas ihop.

Lyft säkerhetsarmen och för samtidigt in den till lockets centrum.

DEMONTERING

Vid demontering, lyft säkerhetsarmen (K) en aning och för den bakåt så att kärlet (I) lämnas fritt och avlägsna därefter kärlet.

Låt alltid kniven (H) sitta kvar i kärlet när kärlet flyttas så att inte varan kan rinna ut genom röret i kärlets centrum.

TYP AV BEREDNING

Hackar, finfördelar, mixar och blandar färs, aromsmör, dressing, majonnäs, dessert, puré, paté, etc. Bereder kött, fisk, frukt, grönsaker, lök, persilja, nötter, mandel, parmesan, svamp, choklad, etc.

VARUMÄNGD, STORLEK OCH BEREDNINGSTIDER.

Hur stor mängd och hur stora bitar som kan beredas per gång samt vilken beredningstid som krävs, beror på varans konsistens och på vilket resultat som önskas.

För ett jämnt och bra resultat bör fasta varor som kött och ost etc. först delas i ungefär lika stora bitar inte större än ca 4 cm³.

I nedanstående tabeller återges den maximala mängden som bör beredas per gång och den ungefärliga beredningstiden.

Kött: 1.3 kg/1 min. Fisk: 1.3 kg/1 min.
Aromsmör: 1.3 kg/1 min. Majonnäs: 1.6 liter/1 min. Persilja: 1 liter/1 min.

MANÖVERVREDET.

Med manövervredet (Q) i läge "O" är maskinen avstängd.

I läge "I" går maskinen kontinuerligt och i läge "II" (VCM-42) går maskinen kontinuerligt på hög hastighet.

I läge "PULS" går maskinen tills vredet släpps.

PULS-läget används vid korta moment då ett exakt resultat önskas.

AVSKRAPAREN.

Avskraparen (C) är ett hjälpmedel för att återföra exempelvis köttfärs som fastnat på kärlets väggar, in mot knivzonen under körning.

Vrid på avskraparen då du vill skrapa av kärlets väggar eller öppna/stänga matarröret (B).

RENGÖRING

Stäng först av maskinen och dra ut stickkontakten ur vägguttaget alternativt slå ifrån arbetsbrytaren.

Rengör alltid maskinen omedelbart efter användning.

Avlägsna de lösa delarna från maskinen och diska samt torka dem väl.

Torka av maskinhuset med en fuktig trasa.

Rengör aldrig maskinhuset i diskmedel med högt pH-värde (används ofta i diskmaskiner).

Lämna aldrig kniven (H) våt eller på en rostfri bänk när den inte används.

Använd aldrig vassa föremål eller högtryckspruta.

Förvara kärlet (I) och kniven (H) på maskinen när de inte används.

KONTROLLERA VARJE VECKA

Att axeln (O) slutar att rotera inom 4 sekunder efter det att säkerhetsarmen (K) förts bort från lockets (A) centrum.

Att maskinen ej kan startas med kärlet (I) och locket avlägsnat och med säkerhetsarmen framsvängd över axeln i maskinens centrum.

Dra ut stickkontakten ur vägguttaget alternativt slå ifrån arbetsbrytaren och kontrollera därefter att elkabeln är hel och inte har sprickor.

Om elkabeln ej är hel eller har sprickor, samt om någon av ovanstående säkerhetsfunktioner ej skulle fungera, skall fackman tillkallas för åtgärd innan maskinen tas i bruk.

Att synliga skruvar och bultar är åtdragna.

Att knivarna (H) är hela och har god skärpa.

FELSÖKNING

FEL: Maskinen startar ej eller stannar under körning och kan ej återstartas.

ÅTGÄRDER: Kontrollera att stickkontakten sitter i vägguttaget alternativt ställ arbetsbrytaren i läge "I". Montera kärlet (I) och locket (A) korrekt. För in säkerhetsarmen

(K) helt över lockets centrum. Kontrollera att säkringarna i lokalens säkringsskåp är hela och har rätt ampere-tal. Vänta några minuter och försök att starta maskinen på nytt. Tillkalla fackman för åtgärd.

FEL: Låg kapacitet eller dåligt skärresultat.
ÅTGÄRDER: Se till att knivarna är hela och har god skärpa. Fördela varan i mindre och lika stora bitar. Bered kortare eller längre tid. Bered en mindre mängd per gång. Ha alltid avskraparen (C) monterad och använd den vid behov.

TEKNISKA DATA VCM-41

Motor: 450 W, 100 V, 1-fas, 50/60 Hz, 9/8 A.

Motor: 550 W, 110-120 V, 1-fas, 50/60 Hz, 8 A.

Motor: 550 W, 230 V, 1-fas, 50/60 Hz, 4.7 A.

Termiskt motorskydd. Transmission: direktdrift.
Säkerhetssystem: tre individuella brytare samt mekanisk motorbroms. Skyddsklass: IP44.
Stickkontakt: 10 A, jordad. Säkring i lokalens säkringsskåp: 10 A, trög. Ljudnivå LpA (EN31201): 72 dBA. Magnetfält: mindre än 0,1 mikrotlesla.

Reglage/hastigheter: "0" = maskinen avstängd. "I" = maskinen arbetar kontinuerligt med 1500 varv/minut (50 Hz) alt. 1700 varv/minut (60 Hz). "P" (Puls) = maskinen arbetar med 1500 varv/minut (50 Hz) alt. 1700 varv/minut (60 Hz) tills vredet släps.

Kärlets volym: Bruttovolym 4 liter.
Nettovolym lättflytande vätska 1.6 liter.

Nettovikter: Maskinbas: 14,8 kg. Käril komplett inklusive kniv, lock och avskrapare: 1,6 kg.

Material: Maskinbas av aluminium. Käril* av rostfritt stål. Knivenhet* med knivfäste av acetal och knivblad av svenskt knivstål av högsta kvalitet. Lock* och avskraparsystem* av äkta polysulfon. * = Kan diskas i maskin.

Normer: EU Maskindirektiv 89/392/EEC.
EMC-direktiv 89/336/EEC.

TEKNISKA DATA VCM-42

Motor: 750/370 W, 230 V, 3-fas, 50 Hz, 2,5/2,0 A.

Motor: 750/370 W, 400 V, 3-fas, 50 Hz, 1,7/1,4 A.

Termiskt motorskydd. Transmission: direktdrift.
Säkerhetssystem: tre individuella brytare samt mekanisk motorbroms. Skyddsklass: IP44.

Stickkontakt: 16 A, jordad. Säkring i lokalens säkringsskåp: 10 A, trög. Ljudnivå LpA (EN31201): 72 dBA. Magnetfält: mindre än 0,1 mikrotlesla.

Reglage/hastigheter: "0" = maskinen avstängd. "I" = maskinen arbetar kontinuerligt med 1500 varv/minut. "II" = maskinen arbetar kontinuerligt med 3000 varv/minut. "P" (Puls) = maskinen arbetar med 1500 varv/minut tills vredet släps.

Kärlets volym: Bruttovolym 4 liter.
Nettovolym lättflytande vätska 1.6 liter.

Nettovikter: Maskinbas: 15,4 kg. Käril komplett inklusive kniv, lock och avskrapare: 1,6 kg.

Material: Maskinbas av aluminium. Käril* av rostfritt stål. Knivenhet* med knivfäste av acetal och knivblad av svenskt knivstål av högsta kvalitet. Lock* och avskraparsystem* av äkta polysulfon. * = Kan diskas i maskin.

Normer: EU Maskindirektiv 89/392/EEC.
EMC-direktiv 89/336/EEC.

BRUKSANVISNING **VCM-41/42** **(NO)**

ADVARSEL!

Bær aldri maskinen i sikkerhetsarmen (K).

VCM-42 må installeres av en autorisert fagmann.

Pass på så ikke hendene kommer i kontakt med skarpe kniver og rørlige deler.

Still aldri hendene ned i beholderen (I), bortsett fra ved rengjøring.

Maskinen må bare repareres og maskinhuset bare åpnes av en autorisert fagmann.

Slå først av maskinen og trekk ut støpselet av kontakten, eller slå av arbeidsbryteren før rengjøring.

UTPAKKING

Kontroller at alle deler følger med, at maskinen virker og at ingenting er blitt skadet under transporten. Eventuelle klager må framsettes til maskinleverandøren innen åtte dager.

INSTALLASJON

Fjern kniven (H) fra beholderen (I) før installasjonen.

Kopl maskinen til strømnett med de data som maskinen er laget for.

Kontroller at akselen (O) roterer mot urviserne.

Kontroller at akselen slutter å rotere innen 4 sekunder etter at sikkerhetsarmen (K) svinges bort fra sentrum av lokket (A).

Kontroller at maskinen ikke kan startes med beholderen og lokket tatt av, og med sikkerhetsarmen svingt fram over akselen i maskinens sentrum.

Ved feilfunksjon, tilkall fagmann for reparasjon før maskinen tas i bruk.

MONTERING

Ved montering, før sikkerhetsarmen (K) bakover så langt den går.

Plasser beholderen (I) på maskinen slik at beholderens styrestift (J) havner i sporet på maskinens overside (P), og vri beholderen mot urviserne.

Plasser kniven (H) på akselen (O) og før kniven helt ned.

Plasser avskraperen (C) i beholderen med avskraperens lokk (F) i stilling "klokken 6".

Plasser lokket (A) på beholderen slik at pilen på kanten av lokket peker mot avskraperens håndtak (D), og trykk ned lokket slik at avskraperen og lokket går i inngrep.

Løft sikkerhetsarmen, og før den samtidig inn til lokkets sentrum.

DEMONTERING

Ved demontering, løft sikkerhetsarmen (K) en anelse og før den bakover slik at beholderen (I) blir frigjort, og ta så ut beholderen.

La alltid kniven (H) sitte på plass i beholderen når beholderen flyttes slik at ikke varen kan renne ut gjennom røret i sentrum av beholderen.

TILBEREDNINGSTYPE

Hakker, maler, rører og blander hakket kjøtt, fiskemousse, aromatisk smør, dressing, majones, desserter, puré, postei osv. Tilbereder kjøtt, fisk, frukt, grønnsaker, løk, persille, nøtter, mandler, parmesan, sopp, sjokolade osv.

VAREMENGE, STØRRELSE OG TILBEREDNINGSTIDER

Hvor stor mengde og hvor store biter som kan tilberedes pr. gang, samt hvilken tilberedningstid som kreves, avhenger av varens konsistens og av hvilket resultat som ønskes.

For et jevnt og godt resultat bør faste varer som kjøtt og ost osv. først deles i omtrent like store biter, ikke større enn ca. 4 cm³.

I tabellene nedenfor finner du den maksimale mengden som bør tilberedes pr. gang, og den omtrentlige tilberedningstiden.

Kjøtt: 1,3 kg/1 min. Fisk: 1,3 kg/1 min.
Aromasmør: 1,3 kg/1 min. Majones: 1,6 liter/1 min. Persille: 1 liter/1 min.

KONTROLLKNAPPEN

Med kontrollknappen (Q) i stillingen "0" er maskinen slått av.

I stillingen "I" går maskinen kontinuerlig, og i stilling "II" (VCM-42) går maskinen kontinuerlig på høy hastighet.

I stillingen "PULS" går maskinen til håndtaket slippes. PULS-stillingen brukes i korte perioder

når man ønsker et svært nøyaktig resultat.

AVSKRAPEREN

Avskraperen (C) er et hjelpemiddel for å føre tilbake f.eks. kjøttfarse som har satt seg fast på beholderens vegger, inn mot knivsonen under kjøring.

Vri på avskraperen hvis du vil skrape av beholderens vegger eller åpne/stenge moterrøret (B).

RENGJØRING

Slå først av maskinen og trekk støpselet ut av kontakten, eller slå av arbeidsbryteren.

Rengjør alltid maskinen straks etter bruk.

Ta av de løse delene fra maskinen, vask dem opp og tørk dem godt.

Tørk av maskinhuset med en fuktig klut.

Rengjør aldri maskinhuset med oppvaskmiddel med høyt pH-innhold (brukes ofte i oppvaskmaskiner).

Tørk alltid skjæreverktøyet (H), og la det aldri bli stående på en arbeidsbenk av rustfritt stål når det ikke er i bruk.

Bruk aldri spise gjenstander eller høytrykksspylere.

Oppbevar beholderen (I) og kniven (H) på maskinen når de ikke brukes.

KONTROLLER HVER UKE

At akselen (O) slutter å rotere i løpet av 4 sekunder etter at sikkerhetsarmen (K) er svingt bort fra sentrum av lokket (A).

At maskinen ikke kan startes med beholderen (I) og lokket tatt av, og med sikkerhetsarmen svingt fram over akselen i sentrum av maskinen.

Trekk ut støpselet fra kontakten, eller slå av arbeidsbryteren, og kontroller så at strømkabelen er hel og ikke har sprekker.

Hvis strømkabelen ikke er hel eller har sprekker, samt hvis noen av ovenstående sikkerhetsfunksjoner ikke skulle fungere, skal fagmann tilkalles for å foreta reparasjon før maskinen tas i bruk.

At synlige skruer og bolter er trukket til.

At knivene (H) er hele og skarpe.

FEILSØKING

FEIL: Maskinen starter ikke, eller stanser under kjøring og kan ikke startes igjen. TILTAK:

Kontroller at støpselet sitter i kontakten, eller sett arbeidsbryteren i stillingen "I". Monter beholderen (I) og lokket (A) korrekt. Før sikkerhetsarmen (K) helt inn over lokkets sentrum. Kontroller at sikringene i det lokale sikringsskapet ikke er røket, og at de har riktig kapasitet. Vent noen minutter og forsøk å starte maskinen på nytt. Tilkall fagmann hvis dette ikke går.

FEIL: Lav kapasitet eller dårlig skjæresultat. TILTAK: Sørg for at bladene er i god stand, og at de er skarpe. Fordel varen i mindre og like store biter. La maskinen gå i kortere eller lengre tid. Tilbered en mindre mengde av gangen. Ha alltid avskraperen (C) montert, og bruk den ved behov.

TEKNISK SPESIFIKASJON AV VCM-41

Maskinsokkel: Motor: 450 W, 100 V, enfaset, 50/60 Hz, 9/8 A.

Motor: 550 W, 110-120 V, enfaset, 50/60 Hz, 8 A.

Motor: 550 W, 230 V, enfaset, 50/60 Hz, 4,7 A.

Termisk motorvern. Transmisjon: direkte drift. Sikkerhetssystem: tre atskilte sikkerhetsbrytere og mekanisk motorbrems. Verneklasse: IP44. Plugg: 10 A, jordet. Sikring i lokalets sikringsboks: 10 A, treg. Lydnivå LpA (EN31201): 72 dBA. Magnetfelt: mindre enn 0,1 mikrotlesla.

Brytere og hastigheter: «0» = maskin avslått. «I» = maskinen går kontinuerlig på 1500 o/min (50 Hz) eller 1700 o/min (60 Hz). «P» (puls) = maskinen går på 1500 o/min (50 Hz) eller 1700 o/min (60) Hz til håndtaket slippes.

Bollevolum: Bruttovolum 4 liter. Væskens nettovolum 1,6 liter.

Nettvekter: Maskinsokkel: 14,8 kg. Bollen komplett med kniv, lokk og skrapersystem: 1,6 kg.

Materialer: Maskinsokkel i aluminium. Bolle* i rustfritt stål. Skjæreenhet* med midtre nav i acetal og kniver av førsteklasses svensk stål. Lokk* og skrapersystem* i ekte polysulfon. * = Kan maskinvaskes.

Normer: EUs Maskindirektiv 89/392/EØF. EMC-direktiv 89/336/EØF.

TEKNISK SPESIFIKASJON AV VCM-42

Motor: 750/370 W, 230 V, trefase, 50 Hz, 2,5/2,0 A.

Motor: 750/370 W, 400 V, trefase, 50

Hz, 1,7/1,4 A.

Termisk motorvern. Transmisjon: direkte drift. Sikkerhetssystem: tre atskilte sikkerhetsbrytere og mekanisk motorbrems. Verneklasse: IP44. Plugg: 16 A, jordet. Sikring i lokalets sikringsboks: 10 A, treg. Lydnivå LpA (EN31201): 72 dBA. Magnetfelt: mindre enn 0,1 mikrotlesla.

Brytere og hastigheter: «0» = avslått maskin. «I» = maskinen går kontinuerlig på 1500 o/min. «II» = maskinen går kontinuerlig på 3000 o/min. «P» (Puls) = maskinen går på 3000 o/min til håndtaket slippes.

Bollevolum: Bruttovolum 4 liter. Væskens nettovolum 1,6 liter.

Nettvekter: Maskinsokkel: 15,4 kg. Bolle komplett med kniv, lokk og skrapersystem: 1,6 kg.

Materialer: Maskinsokkel i aluminium. Bolle* av rustfritt stål. Skjæreenhet* med midtre nav i acetal og kniver av førsteklasses svensk stål. Lokk* og skrapersystem* i ekte polysulfon. * = Kan maskinvaskes.

Normer: EUs maskindirektiv 89/392/EØF. EMC-direktiv 89/336/EØF.

BEDIENUNGSANLEITUNG

VCM-41/42

(DE)

WARNUNG

Niemals die Maschine am Sicherheitsarm (K) tragen.

Die VCM-42 darf nur von einer autorisierten Fachkraft installiert werden.

Achten Sie darauf, daß Sie sich nicht an den scharfen Messern oder an beweglichen Teilen verletzen.

Stecken Sie niemals Ihre Hände in den Behälter (I), außer zum Reinigen.

Nur eine autorisierte Fachkraft darf die Maschine reparieren und das Maschinengehäuse öffnen.

Vor der Reinigung ist die Maschine abzuschalten und der Netzstecker abzuziehen oder der Trennschalter auf AUS zu stellen.

AUSPACKEN

Kontrollieren Sie, ob alle Teile geliefert wurden, die Maschine ordnungsgemäß funktioniert und keine Transportbeschädigung aufgetreten ist. Der Maschinenlieferant ist innerhalb von acht Tagen von etwaigen Mängeln in Kenntnis zu setzen.

INSTALLATION

Nehmen Sie vor der Installation das Messer (H) aus dem Behälter.

Schließen Sie die Maschine an eine geeignete Stromversorgung an.

Überzeugen Sie sich davon, daß die Welle (O) im Gegenuhrzeigersinn läuft.

Überzeugen Sie sich davon, daß die Welle 4 Sekunden nachdem der Sicherheitsarm (K) von der Mitte des Deckels (A) weggeschwenkt wurde stehenbleibt.

Überzeugen Sie sich davon, daß die Maschine nicht anläuft, wenn Behälter und Deckel entfernt sind, der Sicherheitsarm sich jedoch über der Welle in der Mitte der Maschine befindet.

Wenn die Maschine nicht korrekt funktioniert, ist die Störung durch eine Fachkraft zu beseitigen, bevor die Maschine wieder in Betrieb genommen wird.

ZUSAMMENBAU

Beim Zusammenbau der Maschine zunächst den Sicherheitsarm (K) bis zum Anschlag nach hinten schwenken.

Stellen Sie den Behälter (I) auf die Maschine, so daß sein Führungsstift (J) in die Schlitze (P) auf der Maschine greift, und drehen Sie anschließend den Behälter im Gegenuhrzeigersinn.

Stecken Sie das Messerwerk (H) auf die Welle (O), und drücken Sie es bis zum Anschlag nach unten.

Setzen Sie den Abstreicher (C) in den Behälter. Die Abstreicherabdeckung (F) muß sich dabei in der 6-Uhr-Position befinden.

Setzen Sie den Deckel (A) auf den Behälter, so daß der Pfeil am Deckelrand zum Abstreichergriff (D) zeigt. Drücken Sie den Deckel nach unten, so daß Abstreicher und Deckel einrasten.

Heben Sie den Sicherheitsarm an, und drehen Sie ihn gleichzeitig zur Mitte des Deckels.

ZERLEGUNG

Heben Sie zunächst den Sicherheitsarm (K) leicht an, und schwenken sie ihn zur Rückseite der Maschine, bis der Behälter (I) frei zugänglich ist. Anschließend den Behälter entfernen.

Entfernen Sie nicht den Rührersatz/das Messerwerk (H), wenn Sie den Behälter entfernen, damit der Behälterinhalt nicht durch das Rohr in der Behältermitte ausläuft.

BEARBEITUNGSARTEN

Hacken, Zerkleinern, Mischen und Rühren von Hackfleisch, Fischmousse, Kräuterbutter, Dressing, Mayonnaise, Desserts, Püree, Pastete, usw. Zubereiten von Fleisch, Fisch, Obst, Gemüse, Zwiebeln, Petersilie, Nüssen, Mandeln, Parmesan, Muscheln, Schokolade, usw.

MENGEN, GRÖSSEN UND BEARBEITUNGSZEITEN

Die Mengen und Größen der einzelnen Stücke, die pro Füllung bearbeitet werden können, und die erforderliche Bearbeitungszeit richten sich nach der Beschaffenheit der bearbeiteten Nahrungsmittel und den gewünschten Ergebnissen.

Um konstant gute Ergebnisse zu erzielen, sollten festere Nahrungsmittel, wie beispielsweise Fleisch, Käse usw., zunächst in

Stücke von etwa gleicher Größe geschnitten werden, die maximal 4 cm³ groß sein sollten.

Die maximalen Mengen, die von der Maschine pro Füllung bearbeitet werden können, und die ungefähren Bearbeitungszeiten sind nachfolgend angegeben.

Fleisch: 1,3 kg/1 min. Fisch: 1,3 kg/1 min.
Kräuterbutter: 1,3 kg/1 min. Mayonnaise: 1,6 l/1 min. Petersilie: 1 l/1 min.

BETÄTIGUNGSHEBEL

Wenn der Betätigungshebel (Q) sich in Position "0" befindet, ist die Maschine ausgeschaltet.

In Position "I" läuft die Maschine ständig. In Position "II" (VCM-42) läuft die Maschine ständig mit hoher Drehzahl.

In Position "PULS" läuft die Maschine solange der Hebel in dieser Position gehalten wird. Die Einstellung "PULS" wird für kurze Maschineneinsätze verwendet, bei denen genau Ergebnisse gewünscht werden.

ABSTREICHER

Der Abstreicher (C) ist ein Zubehörteil, das bei laufender Maschine eingesetzt werden kann, um beispielsweise Gehacktes, das an die Wände des Behälters geschleudert wurde, wieder in die Schneidzone zurückzubringen.

Verwenden Sie den Abstreicher, wenn Sie die Wände des Behälters abstreichen oder das Einfüllrohr (B) öffnen/schließen wollen.

REINIGUNG

Schalten Sie die Maschine aus, und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, oder schalten Sie den Sicherheitstrennschalter aus.

Reinigen Sie stets die Maschine unmittelbar nach Gebrauch.

Nehmen Sie die losen Teile der Maschine ab, waschen Sie sie, und lassen Sie sie gut trocknen.

Wischen Sie das Maschinengehäuse mit einem feuchten Tuch ab.

Reinigen Sie niemals das Maschinengehäuse mit einem Reinigungsmittel mit hohem pH-Wert (häufig in Geschirrspülem verwendet).

Wischen Sie den Kutter (H) immer trocken und lassen Sie ihn bei Nichtgebrauch niemals auf einer Arbeitsfläche aus Edelstahl stehen.

Verwenden Sie zum Reinigen auf keinen Fall spitze oder scharfe Gegenstände oder einen

Hochdruckreiniger.

Belassen Sie den Behälter (I) und das Messerwerk (H) an der Maschine, wenn diese nicht in Gebrauch sind.

KONTROLLE EINMAL PRO WOCHE

Kontrollieren Sie, ob die Welle (O) innerhalb von 4 Sekunden stehenbleibt, nachdem der Sicherheitsarm (K) von der Mitte des Deckels (A) weggeschwenkt wurde.

Kontrollieren Sie, ob die Maschine nicht eingeschaltet werden kann, wenn Behälter (I) und Deckel entfernt sind und der Sicherheitshebel sich über der Welle in der Mitte der Maschine befindet.

Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, oder stellen Sie den Sicherheitstrennschalter auf AUS, und kontrollieren Sie anschließend, ob das Stromkabel in gutem Zustand ist und keine Bruchstellen aufweist.

Falls das Stromkabel Bruchstellen aufweist oder sonst nicht einwandfrei ist oder eine der obigen Sicherheitsfunktionen nicht ordnungsgemäß funktioniert, ist die Maschine von einer Fachkraft instandzusetzen, bevor sie wieder in Gebrauch genommen wird.

Kontrollieren Sie, ob alle sichtbaren Schrauben und Bolzen fest angezogen sind.

Kontrollieren Sie, ob die Messer (H) in gutem Zustand sind und scharfe Schneiden haben.

FEHLERSUCHE

FEHLER: Die Maschine läßt sich nicht einschalten oder bleibt während des Betriebes stehen und läßt sich daraufhin nicht wieder einschalten. **ABHILFE:** Überzeugen Sie sich davon, daß der Stecker ordnungsgemäß in der Steckdose steckt bzw. daß der Sicherheitstrennschalter sich in Position "I" befindet. Setzen Sie den Behälter (I) und den Deckel (A) korrekt auf. Schwenken Sie den Sicherheitsarm (K) bis zum Anschlag über die Mitte des Deckels. Kontrollieren Sie, ob die Sicherungen im Sicherungskasten für den betreffenden Raum nicht durchgebrannt sind und die richtige Stärke haben. Warten Sie ein paar Minuten, und versuchen Sie anschließend erneut, die Maschine einzuschalten. Falls die Maschine daraufhin immer noch nicht läuft, ist eine Fachkraft zu Rate zu ziehen.

FEHLER: Geringe Leistung oder schlechte Schneidergebnisse. **ABHILFE:** Achten Sie darauf, daß die Messer unbeschädigt und scharf sind. Schneiden Sie die zu bearbeitenden Nahrungsmittel in kleinere

Stücke gleicher Größe. Bearbeiten Sie die Nahrungsmittel während kürzerer oder längerer Zeit. Bearbeiten Sie kleinere Mengen pro Füllung. Belassen Sie den Abstreicher (C) immer in der Maschine, und benutzen Sie ihn bei Bedarf.

TECHNISCHE SPEZIFIKATION DES VCM-41

Maschinengehäuse: Motor: 450 W, 100 V, einphasig, 50/60 Hz, 9/8 A.

Motor: 550 W, 110-120 V, einphasig, 50/60 Hz, 8 A.

Motor: 550 W, 230 V, einphasig, 50/60 Hz, 4,7 A.

Thermischer Motorschutz. Antrieb: Direktantrieb. Sicherheitssystem: drei getrennte Sicherheitsschalter und mechanische Motorbremse. Schutzklasse: IP44. Stecker: 10 A, geerdet. Sicherung im Sicherungskasten des betreffenden Raumes: 10 A, träge. Geräuschpegel LpA (EN31201): 72 dBA. Magnetfeld: unter 0,1 Mikrottesla.

Steuerung und Geschwindigkeiten: „0“ = Die Maschine ist ausgeschaltet. „I“ = Die Maschine läuft ständig mit 1500 UpM (50 Hz) oder 1700 UpM (60 Hz). „P“ (Puls) = Die Maschine läuft mit 1500 UpM (50 Hz) oder 1700 UpM (60 Hz), solange der Schalter betätigt wird.

Behältervolumen: Bruttovolumen 4 Liter. Nettovolumen Flüssigkeiten 1,6 Liter.

Nettogewichte: Maschinengehäuse: 14,8 kg. Behälter komplett mit Messer, Deckel und Abschaber: 1,6 kg.

Materialien: Maschinengehäuse aus Aluminium. Behälter* aus Edelstahl. Messereinheit* mit Messerhalter aus Acetal und Messerklingen aus schwedischem Messerstahl bester Qualität. Deckel* und Abschaber* aus Polysulfon. * = Für die Spülmaschine geeignet.

Normen: EU-Maschinenrichtlinie 89/392/EEC. EMC-Richtlinie 89/336/EEC.

TECHNISCHE SPEZIFIKATION DER VCM-42

Motor: 750/370 W, 230 V, dreiphasig, 50 Hz, 2,5/2,0 A.

Motor: 750/370 W, 400 V, dreiphasig, 50 Hz, 1,7/1,4 A.

Thermischer Motorschutz. Antrieb: Direktantrieb. Sicherheitssystem: drei getrennte Sicherheitsschalter und

mechanische Motorbremse. Schutzklasse: IP44. Stecker: 16 A, geerdet. Sicherung im Sicherungskasten des betreffenden Raumes: 10 A, träge. Geräuschpegel LpA (EN31201): 72 dBA. Magnetfeld: unter 0,1 Mikrottesla.

Steuerung und Geschwindigkeiten: „0“ = Die Maschine ist ausgeschaltet. „I“ = Die Maschine läuft ständig mit 1500 UpM. „II“ = Die Maschine läuft ständig mit 3000 UpM. „P“ (Puls) = Die Maschine läuft mit 3000 UpM, solange der Schalter betätigt wird.

Behältervolumen: Bruttovolumen 4 Liter. Nettovolumen Flüssigkeiten 1,6 Liter.

Nettogewichte: Maschinengehäuse: 15,4 kg. Behälter komplett mit Messer, Deckel und Abschaber: 1,6 kg.

Materialien: Maschinengehäuse aus Aluminium. Behälter* aus Edelstahl. Messereinheit* mit Messerhalter aus Acetal und Messerklingen aus schwedischem Messerstahl bester Qualität. Deckel* und Abschaber* aus Polysulfon. * = Für die Spülmaschine geeignet.

Normen: EU-Maschinenrichtlinie 89/392/EEC. EMC-Richtlinie 89/336/EEC.

Mode d'emploi VCM-41/42 (FR)

Attention!

Ne jamais porter la machine par le bras de sécurité (K).

Le VCM-42 doit être installé par un professionnel agréé.

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

Ne mettre les mains dans le récipient (I) que pour le nettoyage de l'appareil.

La machine ne doit être réparée et le carter ouvert que par un professionnel agréé.

Avant de procéder au nettoyage, toujours commencer par arrêter la machine en débranchant la prise électrique du mur ou en arrêtant l'interrupteur de service.

Déballage

Vérifier que toutes les pièces sont jointes, que la machine fonctionne et que rien n'a été endommagé lors du transport. Toute réclamation doit être parvenue au fournisseur de la machine sous une huitaine.

Installation

Retirer le couteau (H) du récipient (I) avant l'installation.

Brancher la machine à une prise électrique correspondant aux caractéristiques de la machine.

Vérifier que l'axe (O) tourne dans le sens anti-horaire.

Vérifier que l'axe s'arrête de tourner dans les 4 secondes après que le bras de sécurité (K) ait été retiré du centre du couvercle (A).

Vérifier que la machine ne peut pas démarrer avec le récipient et le couvercle déposés, ainsi qu'avec le bras de sécurité pivoté au-dessus de l'axe du centre de la machine.

En cas de mauvais fonctionnement, faire appel à un professionnel qui réparera la machine avant toute remise en service.

Montage

Pour effectuer le montage, faire pivoter le bras de sécurité (K) vers l'arrière jusqu'à

parvenir en butée.

Placer le récipient (I) sur la machine, de sorte que l'ergot de guidage (J) du récipient se place dans les logements (P) pratiqués sur le dessus de la machine et faire tourner le récipient dans le sens anti-horaire.

Placer le couteau (H) sur l'axe (O) et descendre complètement le couteau.

Placer le racleur (C) dans le récipient avec le couvercle du racleur (F) "à six heures".

Placer le couvercle (A) sur le récipient de sorte que la flèche placée sur le champ du couvercle soit dirigée vers la poignée du racleur (D), puis presser le couvercle vers le bas de manière à assembler racleur et couvercle.

Lever le bras de sécurité en l'amenant en même temps au centre du couvercle.

Démontage

Lors du démontage, lever légèrement le bras de sécurité (K) et l'amener en arrière de manière à libérer le récipient (I). Retirer ensuite le récipient.

Toujours laisser en place le couteau (H) dans le récipient quand on déplace celui-ci, de sorte que le contenu ne s'écoule pas par le tube central du récipient.

Type de préparation

Coupe, broie, mixe et mélange viande hachée, mousse de poisson, beurre aromatisé, vinaigrette, mayonnaise, desserts, purée, pâtés, etc. Prépare viande, poisson, fruits, légumes, oignons, persil, noix, amandes, parmesan, champignons, chocolat, etc.

Produit contenu: quantités, dimensions et durées de préparation

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 résultat de bonne qualité et homogène, les produits de consistance ferme comme notamment la viande et le fromage doivent être coupés en morceaux de taille égale et ne dépassant pas environ 4 cm3.

Les tableaux ci-dessous indiquent la quantité maximale à traiter par remplissage, ainsi que le temps approximatif de préparation.

Viande: 1,3 kg/1 min. Poisson: 1,3 kg/1

min. Beurre aromatisé: 1,3 kg/1 min.
Mayonnaise: 1,6 litre/1 min. Persil: 1 litre/1 min.

Bouton de commande

Avec le bouton de commande (Q) en position "0", la machine est arrêtée.

En position "I", la machine fonctionne en marche continue, et en position "II" (VCM-42), la machine fonctionne en marche continue et à grande vitesse.

En position "Pulse", la machine fonctionne par intermittence, jusqu'à ce que l'on relâche le bouton.

La position "Pulse" donne un fonctionnement par à-coups brefs, quand on souhaite obtenir un résultat précis.

Racleur

Le racleur (C) est un accessoire qui sert, en cours de fonctionnement, à ramener vers le couteau par exemple de la viande hachée qui est restée plaquée contre les parois du récipient.

Faire tourner le racleur pour racleur les parois du récipient ou ouvrir/fermer le tube d'alimentation (B).

Nettoyage

Arrêter d'abord la machine et débrancher la prise murale, ou couper le courant à l'aide de l'interrupteur de service.

Nettoyer soigneusement la machine immédiatement après utilisation.

Déposer les pièces amovibles, les nettoyer et les sécher soigneusement.

Essuyer le carter avec un chiffon humide.

Ne jamais nettoyer le carter à l'aide d'un produit vaisselle à pH élevé (ce qui est souvent le cas des produits pour lave-vaisselle).

Toujours sécher le couteau (H) et ne jamais le laisser sur un plan de travail inoxydable lorsqu'il n'est pas utilisé.

Ne jamais utiliser d'objets coupants ou de lance haute pression.

Quand ils ne servent pas, conserver le récipient (I) et le couteau (H) sur la machine.

Contrôler toutes les semaines les points suivants

Que l'axe (O) s'arrête de tourner moins de 4 secondes après que le bras de sécurité (K) ait été déplacé du centre du couvercle (A).

Que la machine ne peut pas démarrer avec le récipient (I) et le couvercle déposés et avec le bras de sécurité pivoté au-dessus de l'axe du centre de la machine.

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

Si le fil électrique n'est pas intact ou présente des fissures, et si l'une des fonctions de sécurité ci-dessus ne fonctionne pas, faire appel à un professionnel pour y remédier, avant de rebrancher la machine au secteur.

Que les vis et boulons visibles sont serrés.

Que les couteaux (H) sont intacts et bien affûtés.

Recherche des pannes

Panne: la machine ne démarre pas ou s'arrête en cours de fonctionnement et ne peut plus redémarrer. Mesures à prendre: vérifier que la prise murale est bien branchée ou que l'interrupteur de service est en position "I". Monter correctement le récipient (I) et le couvercle (A). Ramener entièrement le bras de sécurité (K) au-dessus du centre du couvercle. Vérifier que les fusibles de l'armoire à fusibles du local sont intacts et sont d'un ampérage correct. Attendre quelques minutes avant d'essayer à nouveau de démarrer la machine. Faire appel à un professionnel pour réparation.

Panne: capacité faible ou mauvais résultat de coupe. Mesures à prendre: Veiller à ce que les lames soient affûtées et en bon état. Couper le produit en petits morceaux de dimensions égales. Travailler pendant un temps plus long ou plus court. Traiter des quantités plus faibles à la fois. Toujours laisser en place le racleur (C) et l'utiliser le cas échéant.

Caractéristiques techniques du VCM-41

Base de la machine : Moteur : 450 W, 100 V, monophasé, 50/60 Hz, 9/8 A.

Moteur : 550 W, 110-120 V, monophasé, 50/60 Hz, 8 A.

Moteur : 550 W, 230 V, monophasé, 50/60 Hz, 4,7 A.

Protection thermique du moteur. Transmission :

entraînement direct. Système de sécurité : trois interrupteurs distincts de sécurité et frein moteur mécanique. Classe de protection : IP44. Prise : 10 A, avec terre. Fusible dans le boîtier à fusibles des locaux : 10 A, lent. Niveau de bruit : LpA (EN31201) : 72 dBA. Champ magnétique : inférieur à 0,1 microtesla.

Commandes et vitesses : «0» la machine est hors tension. «I» la machine tourne en continu à 1500 tr/min (50 Hz) ou 1700 tr/min (60 Hz). »P» [pulse] : la machine tourne à 1500 tr/min (50 Hz) ou 1700 tr/min (60 Hz) jusqu'à ce que le bouton soit relâché.

Volume du récipient : volume brut 4 litres. Volume net de liquide 1,6 litre.

Poids nets : Base machine : 14,8 kg. Récipient complet avec unité de coupe, couvercle et système de raclage : 1,6 kg.

Matériaux : Base de la machine en aluminium. Récipient* en acier inoxydable. Unité de coupe* avec moyeu central en acétal et lames en acier suédois de qualité supérieure. Couvercle* et système de raclage* en polysulfone. * = Lavable en machine.

Normes : Directive européenne relative aux machines 89/392/CEE. Directive EMC 89/336/CEE.

Caractéristiques techniques du VCM-42

Moteur : 750/370 W, 230 V, triphasé, 50 Hz, 2,5/2,0 A.

Moteur : 750/370 W, 400 V, triphasé, 50 Hz, 1,7/1,4 A.

Protection thermique du moteur. Transmission : entraînement direct. Système de sécurité : trois interrupteurs distincts de sécurité et frein moteur mécanique. Classe de protection : IP44. Prise : 16 A, avec terre. Fusible dans le boîtier à fusibles des locaux : 10 A, lent. Niveau de bruit : LpA (EN31201) : 72 dBA. Champ magnétique : inférieur à 0,1 microtesla.

Commandes et vitesses : «0» la machine est hors tension. «I» la machine tourne en continu à 1500 tr/min. «II» la machine tourne en continu à 3000 tr/min. »P» [pulse] : la machine tourne à 3000 tr/min jusqu'à ce que le bouton soit relâché.

Volume du récipient : volume brut 4 litres. Volume net de liquide 1,6 litre.

Poids nets : Base machine : 15,4 kg. Récipient complet avec unité de coupe, couvercle et système de raclage : 1,6 kg.

Matériaux : Base de la machine en aluminium. Récipient* en acier inoxydable. Unité de

coupe* avec moyeu central en acétal et lames en acier suédois de qualité supérieure. Couvercle* et système de raclage* en polysulfone. * = Lavable en machine.

Normes : Directive européenne relative aux machines 89/392/CEE. Directive EMC 89/336/CEE.

metos
kitchen intelligence®