

Vegetable Preparation Machine RG-50

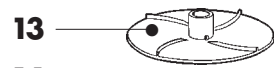
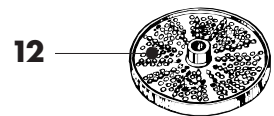
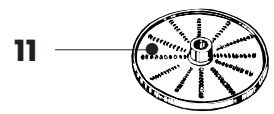
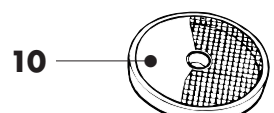
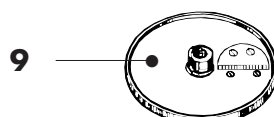
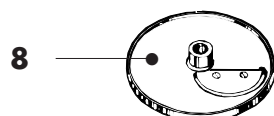
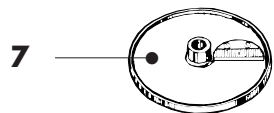
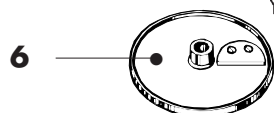
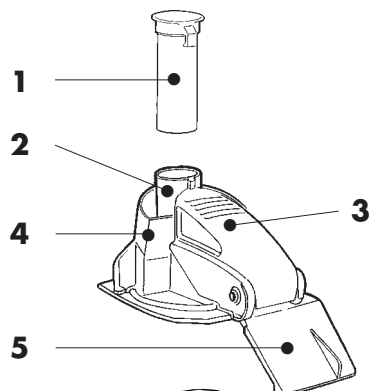
- User instructions • Bruksanvisning • Bedienungsanleitung • Mode d'emploi • Istruzioni per l'uso • Instruções de uso
- Gebruiksaanwijzing • Brugsanvisning • Käyttöohje • Notkunarleiðbeiningar • ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΗΣ



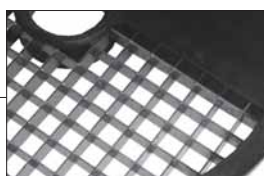
**Food Preparation
Fast and Easy**



A Parts Delar



Always
use the
ejector
plate!



B Always Alltid



When dicing
Vid tärning



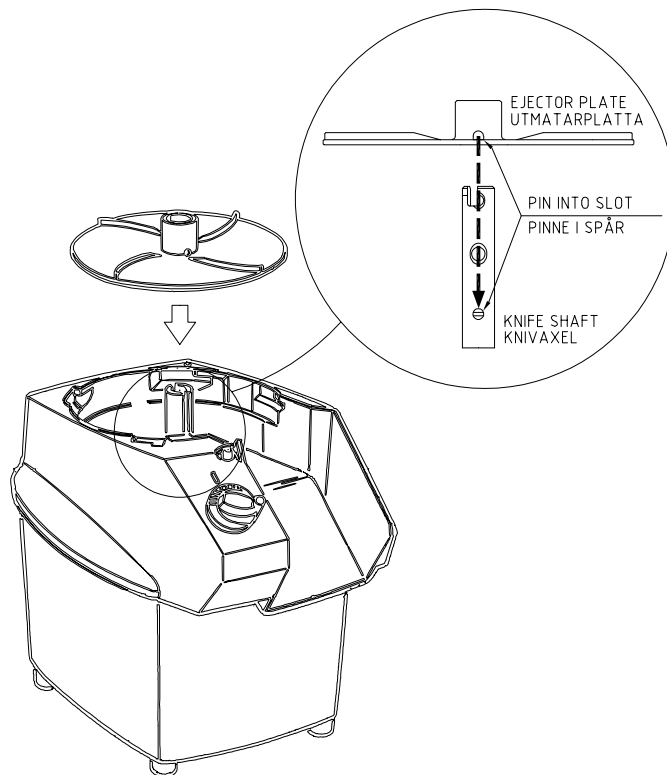
C Dismantling Demontering



D Assembling Montering



A 13+14



USER INSTRUCTIONS

Halbde RG-50 (GB)

WARNING!

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

Always carry the machine by the two handles (A17) on the sides of the machine base.

Never put your hands into the feed compartment (A4) or in the feed tube (A2).

Always use the pusher (A1) during cutting with the feed tube (A2)

Before cleaning the machine, always switch it off by moving the speed control (A15) into the "O" position and then removing the power plug from the wall socket alternatively turn off the mains switch.

Always grip the feeders handle (A3) when the feed compartment (A4) is being opened or closed.

The machine may only be repaired and the machine base (A16) opened by an authorized service mechanic.

Unpacking.

Check that all the parts are included, that the machine works and that nothing has been damaged during shipping. Claims should be made to the machine supplier within eight days of delivery.

Installation.

Connect the machine to a mains electricity supply with specification in accordance with the details on the data plate on the back of the machine base (A16). Place the machine on a sturdy bench or table 650 - 900 mm high.

Safety check before processing.

Remove the feeder (A5), any cutting tools (A6-A12) and the ejector plate (A13) in accordance with the instructions under the heading "Removing the feeder", and then check that the machine will not start when the speed control (A15) is in the "I" position.

Place the feeder (A5) on the machine base (A16) with the text "Close Open" at 5 o'clock in relation to the outlet of the machine base (D1) and press the feeder clockwise as far as it will go and is firmly in position (D2).

Then check that the machine stops when the feeders handle (A3) is raised and re-starts when the feeders handle is lowered, with the speed control in position "I".

Set the speed control to position "I" and then lift the feeders handle and check that the shaft (A14) then stops rotating within two seconds.

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

The feeder (A5).

The feeder is used together with a suitable cutting tool (A6 - A12) for slicing, dicing, shredding, grating of fruit, vegetables, dry bread, cheese, nuts and/or mushrooms.

The large feed compartment (A4) is used mainly for feeding potatoes, onions, etc. and cutting larger foods such as cabbage. The large feed compartment is also used when the foods has to be cut/sliced in a specific direction, e.g. when slicing tomatoes and lemons.

The feed tube (A2) is mainly used in connection with processing elongated foods such as cucumber.

Choice of cutting tools (A7 - A12).

- Standard Slicer (10 mm) Slices firm products such as root vegetables.
- Crimping Slicer (4,5 mm) For ripple slicing of beetroot, cucumber, carrot, etc.
- Fine Cut Slicer (1, 1.5, 2, 4, 6, 15 mm) Slices firm and soft products such as root vegetables, onions, leeks, cucumber, bell peppers, tomatoes, apples, citrus fruits, bananas and mushrooms. Shreds Chinese lettuce and lettuce.
- 1 mm for Parmesan-flakes.
- Julienne Cutter (2x2, 2.5x2.5, 4.5x4.5, 10x10 mm) For soups, cucumber, salads, etc.
- 2x2 mm for julienne potatoes and carrots.
- Dicing Grid (10x10, 15x15 mm). Dices in combination with the 10 mm standard slicer. Dices root vegetables, fruit, potatoes, cabbage, swedes, carrots, cucumbers, apples, etc.
- Soft Dicing Set (10x10x10, 12.5x12.5x12.5 mm) Dicing sets incl. two cutting tools for gentle dicing of tomatoes and other soft, fragile and/or juicy products.
- Raw Food Grater/Shredder (1.5, 2, 3, 4.5, 6, 8, 10 mm) Grates carrots and cabbage for raw salad. Grates almonds and other nuts, and dry bread.
- 4.5, 6 and 8 mm are usual for shredding cheese for pizzas, gratin, etc.
- 8 and 10 mm is commonly used for shredding cabbage/white cabbage.
- Fine Grater (Fine, Extra Fine) Fine version grates potatoes for potato pancakes, hard/dry cheeses such as Parmesan for pasta, dry bread, horseradish. Extra fine version grates black radish, dry bread.

Removing the feeder (A5).

Turn the feeder anti-clockwise as far as it will go (C), then lift off the feeder.

Turn the cutting tool (A6, 7, 8, 9, 11 or 12) clockwise and lift it off.

If you have been using a dicing grid (A10) lift it off.

Lift off the ejector plate (A13).

Fitting the feeder (A5).

Place the ejector plate (A13) on the shaft (A14) and turn/press down the ejector plate into its coupling (B1).

During dicing: place the dicing grid (A10) 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 (B2).

Then place the standard slicer so that it drops down into its coupling (B3).

During slicing, shredding and grating: place only the chosen cutting tool (A6, 7, 8, 9, 11 or 12) on the shaft and rotate the cutting tool so that it drops into its coupling.

Place the feeder (A5) on the machine base (A16) so that the text "Close Open" is at 5 o'clock in relation to the outlet of the machine base (D1) and turn the feeder clockwise as far as it will go and it is firmly in position (D2).

Using the speed control (A15).

With the speed control (A15) in the "O" position the machine is switched off. In the "I" position the machine operates continuously.

Cleaning.

Always clean the machine thoroughly immediately after use.

First switch of the machine by setting the speed control (A15) to the "O" position and then remove the power supply plug from the wall socket alternatively turn off the mains switch.

Take all removable parts off of the machine base (A16) and clean and dry them thoroughly.

Never wash light metal items in the dishwasher unless they are marked "dishwash".

If the cutting tools are marked "dishwash", read and follow the special "dishwash" user instruction manual carefully.

Rinse the machine housing from above (never from the side) and/or wipe it with a damp cloth.

Never use sharp objects, scouring powder or pads, or high pressure hoses.

Never leave the cutting tools (A6-A12) in a wet condition when they are not being used.

Perform the following checks weekly.

Remove first the feeder (A5), any cutting tools (A6-A12) and the ejector plate (A13).

Turn the speed control (A15) to the "I" position and check that the machine will not start.

Fit the feeder (A5), set the speed control to the "I" position and then check that the machine stops when the feeders handle (A3) is raised and re-starts when the handle is lowered.

Set the speed control to the "I" position, raise the feeders handle and check that the shaft (A14) stops rotating within two seconds.

Remove the power supply plug from the wall socket, alternatively turn off the mains switch and then check that the electrical cable is in good condition and has no cracks.

If the electrical cable is worn or damaged or shows signs of cracking, or if any of the above safety functions are not in good working order, a service mechanic should be called in to make repairs before the machine is taken back into operation.

That the rubber feet of the machine are firmly screwed into position.

That the knives and cutting tools are whole and sharp.

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. 400 rpm. CUTTING TOOLS The diameter of the cutting tools is 185 mm. MATERIALS: Machine base of aluminium. Feed head of polycarbonate. Ejector plate of acetal. Cutting tool discs of robust acetal, polypropylene or aluminium. Cutting tool blades of knife steel of the highest quality. NET WEIGHTS: Machine base: 12 kg. Feed head: 1 kg. Cutting tools: approx. 0.4 kg average. NORMS: EU Machinery Directive 89/392/EEC and EMC Directive 89/336/EEC.

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 can not be re-started.

ACTION: 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 feeder (A5) is correctly fitted and that the feeders handle (A3) has been lowered. Wait for up to 30 minutes and then try to start the machine again. Call in a service mechanic for action.

FAULT: Low capacity or poor processing result.

ACTION: Select the right cutting tool (A6-A12). Always use the ejector plate (A13). Check that the knives and cutting tools are whole and sharp. Press the food down loosely.

FAULT: The cutting tool cannot be removed when using the feeder (A5).

ACTION: Always use the ejector plate (A13). 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 Halldé RG-50.

TYPE OF PROCESSING: Slices, dices, shreds, and/or grates fruit, vegetables, dry bread, cheese, nuts and mushrooms. USERS: Restaurants, shop kitchens, diet kitchens, day care centres, retirement homes, catering establishments, etc. preparing from 10 to 80 portions a day.

CAPACITY AND VOLUME: Processes up to 2 kg. per minute depending on the type of cutting tool and foods. Volume of the feeder: 0.9 litres. Diameter of the feed tube: 53 mm. MACHINE BASE: Motor: 250 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.

BRUKSANVISNING

Häilde RG-50

(SE)

VARNING!

Akta händerna för vassa knivar och rörliga delar.

Bär alltid maskinen i de två handtagen (A17) på maskinbasens sidor.

Stick aldrig ner händerna i matarens stora matarfack (A4) eller matarrör (A2).

Använd alltid stöten (A1) vid skärning med matarens matarrör (A2).

Stäng alltid av maskinen genom att ställa manövervredet (A15) i läge "0" och därefter dra ut stickkontakten ur vägguttaget alternativt slå ifrån arbetsbrytaren före rengöring.

Håll alltid i matarens handtag (A3), när mataren (A4) skall öppnas och stängas.

Maskinen får endast repareras och maskinbasen (A16) öppnas av en behörig fackman.

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.

Koppla maskinen till ett el-uttag med eldata som stämmer överens med uppgifterna på id-skylden på maskinbasens (A16) baksida.

Placera maskinen på en stadig bänk eller ett stadigt bord som är 650 - 900 mm högt.

Säkerhetskontroll före beredning.

Avlägsna mataren (A5), eventuella skärverktyg (A6-A12) samt utmatarskivan (A13) enligt instruktionerna under rubriken "Demontering av mataren", och kontrollera därefter att maskinen inte startar när hastighetsreglaget (A15) ställs i läge "I".

Placera mataren (A5) på maskinbasen (A16) med texten "Close Open" klockan 5 sett från maskinenbasens utlopp (fig. D1) och pressa mataren medurs tills det tar stopp och mataren sitter fast (fig. D2). Kontrollera därefter att maskinen stannar när matarens handtag (A3) fälls upp samt återstartar när matarens handtag fälls ner, med hastighetsreglaget i läge "I".

Ställ hastighetsreglaget i läge "I" och fäll därefter upp matarens handtag samt kontrollera att axeln (A14) då slutar att rotera inom två sekunder.

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

Mataren (A5)

Mataren används tillsammans med passande skärverktyg (A6-A12) för skivning, tärning, strimling och rivning av frukt, grönsaker, torrt bröd, ost, nötter och/eller svamp.

Det stora matarfacket (A4) används främst för matning av potatis, lök, etc. samt vid skärning av större varor som kål. Det stora matarfacket används även när varan önskas skuren på en bestämd ledd, t ex vid skivning av tomat och citron.

Matarröret (A2) används främst vid beredning av långsträckta varor som gurka, etc.

Val av skärverktyg (A7 - A12).

- Standardskivare (10 mm) Skivar fasta varor som rotsaker.
- Räffelskivare (4,5 mm) För räfflade skivor av rödbeta, gurka, morot, etc.
- Finsnittskivare (1, 1.5, 2, 4, 6, 15 mm) Skivar fasta och mjuka varor som rotsaker, lök, purjolök, gurka, tomat, äpple, citrusfrukter, banan och svamp.
- Strimlar sallad och kinakål. 1 mm för Parmesan-"flakes".
- Strimlare (2x2, 2.5x2.5, 4.5x4.5, 10x10 mm) För fina stavar, julienne, "tändsticks-potatis", Jansons frestelse, soppstrimlor, gurka och morot.
- Tärningsgaller (10x10, 15x15 mm) Tärnar i kombination med 10 mm standardskivare. Tärnar rotsaker, grönsaker, frukt, potatis, vitkål, kålrot, morot, gurka, äpple, etc.
- Soft Dicing Set (10x10x10, 12.5x12.5x12.5 mm) Tärningsset inkl. två skärverktyg för skonsam tärning av tomater och andra mjuka, ömtåliga och/eller saftiga varor.
- Råkostrivare (1.5, 2, 3, 4.5, 6, 8, 10 mm) River morot och vitkål till råkost. River nötter, mandel och torrt bröd. 4.5, 6 and 8 mm vanliga för rivning av ost för pizza, gratäng, med mera. 8 och 10 mm vanliga för "strimling" av vitkål.
- Finrivare (Fin, Extra fin) Fin river rå potatis för raggmunk, hård/torr ost typ Parmesan för pasta, torrt bröd, pepparrot. Extra fin river rättika, torrt bröd.

Demontering av mataren (A5).

Vrid mataren moturs tills det tar stopp (fig. C) och lyft därefter bort mataren.

Vrid skärverktyget (A6, 7, 8, 9, 11, eller 12) medurs och lyft bort det.

Om du har använd ett tärningsgaller så lyft bort det.

Lyft bort utmatarskivan (A13).

Montering av mataren (A5).

Placera utmatarskivan (A13) på axeln (A14) och rotera samt pressa ner utmatarskivan i sin koppling (fig. B1).

Vid tärning; placera tärningsgallret (A10) med knivarnas vassa egg uppåt, så att styrspåret i gallrets sida passar in i styrklacken på maskinbasen (fig. B2). Placera därefter standardskivaren (A6) på axeln (A14) och rotera standardskivaren så att den faller ner i sin koppling (fig. B3).

Vid skivning, strimling och rivning; placera endast

det valda skärverktyget (A6, 7, 8, 9, 11 eller 12) på axeln och rotera skärverktyget så att det faller ner i sin koppling.

Placera mataren (A5) på maskinbasen (A16) så att texten "Close Open" hamnar klockan 5 sett från maskinens utlopp (fig. D1) och pressa därefter mataren medurs tills det tar stopp och mataren sitter fast (fig. D2).

Så här används manövervredet (A15).

Med manövervredet (A15) i läge "0" är maskinen avstängd. I läge "I" går maskinen kontinuerligt.

Rengöring.

Rengör alltid maskinen noggrant omedelbart efter användning.

Stäng först av maskinen genom att ställa manövervredet (A15) i läge "0" och därefter dra ut stickkontakten ur vägguttaget alternativt slå ifrån arbetsbrytaren.

Avlägsna alla lösa delar från maskinbasen (A16) och diska och torka dem väl.

Rengör aldrig lättmetallföremål i diskmaskin om dom inte är märkta "diwash".

Om skärverktygen är märkta "diwash", läs och följ den speciella "diwash"-bruksanvisningen noggrant.

Duscha av maskinbasen uppifrån (aldrig från sidan) och/eller torka av maskinbasen med en fuktig trasa.

Använd aldrig vassa föremål, repande diskmedel, repande tvättsvampar eller högtrycksspruta.

Lämna skärverktyg (A6 - A12) våta när de inte används.

Kontrollera varje vecka.

Avlägsna först mataren (A5), eventuella skärverktyg (A6 - A12) samt utmatarskivan (A13).

Vrid hastighetsreglaget (A15) till läge "I" och kontrollera att maskinen då inte startar.

Montera mataren (A5), ställ hastighetsreglaget i läge "I" och kontrollera därefter att maskinen stannar när matarens handtag (A3) fälls upp samt återstartar när matarens handtag fälls ner.

Ställ hastighetsreglaget i läge "I", fäll upp matarens handtag och kontrollera att axeln (A14) slutar att rotera inom två sekunder.

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 maskinbasens gummifötter är väl fastskruvade.

Att knivar och rivplåt är hela och vassa.

Felsökning.

För att eliminera risken för skador på motorn, har RG-50 en brytarfunktion som automatiskt stänger av maskinen om motorns temperatur skulle bli för hög. Brytarfunktionen har automatisk återställning vilket gör att maskinen går att starta igen när motorn har svalnat vilket normalt tar mellan 10 och 30 minuter.

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". Kontrollera att säkringarna i lokalens säkrings-skåp är hela och har rätt ampere-tal. Kontrollera att mataren (A5), är korrekt monterad och att matarens handtag (A3) är nerfällt. Vänta i upp till 30 minuter och försök att starta maskinen på nytt. Tillkalla fackman för åtgärd.

FEL: Låg kapacitet eller dåligt beredningsresultat. ÅTGÄRD: Välj rätt skärverktyg (A6-A12). Använd alltid utmatarskivan (A13). Kontrollera att knivar och rivplåtar är hela och har god skärpa. Pressa ner varan lösare.

FEL: Skärverktyget går ej att ta bort vid beredning med mataren (A5). ÅTGÄRD: Använd alltid utmatarskivan (F13). Använd en tjock skinnhandske, etc. som inte skärverktygets knivar kan skära igenom, och vrid loss skärverktyget medurs.

Data Hållde RG-50.

TYP AV BEREDNING: Skivar, tärnar, strimlar, och/eller river frukt, grönsaker, torrt bröd, ost, nötter, svamp. ANVÄNDARE: Restauranger, butikskök, dietkök, daghem servicehem, cateringkök, etc som bereder från 10 till 80 portioner per dag.

KAPACITET OCH VOLYM: Bereder upp till 2 kg per minut med mataren beroende på val av skärverktyg och råvara. Matarens volym: 0,9 liter. Matarrörets diameter: 53 mm. MASKINBAS: Motor: 250 W. 120 V, 1-fas, 50-60 Hz. 220-240 V, 1-fas, 50/60 Hz. Termiskt motorskydd. Transmission: kuggrem. Säkerhetssystem: två säkerhetsbrytare. Skyddsklass: IP34. Vägglanslutning: jordad, 1-fas, 10 A. Säkring i lokalens säkrings-skåp: 10 A, trög. Ljudnivå LpA (EN31201): 76 dBA. Magnetfält: mindre än 15 mikrotlesla. En hastighet. Ca 400 varv/min.

SKÄRVERKTYG: Skärverktygens diameter: 185 mm. MATERIAL: Maskinbas av aluminium, Matare av polykarbonat, utmatarskiva av acetal, skärverktygens skivor av robust acetal, polypropen eller aluminium, skärverktygens knivar av knivstål av högsta kvalitet. NETTOVIKTER: Maskinbas: 12 kg. Matare: 1 kg. Skärverktyg: ca 0,4 kg i genomsnitt. NORMER: EU Maskindirektiv 89/392/EEC samt EMC-direktiv 89/336/EEC.

BRUKSANVISNING

Hållde RG-50

(NO)

ADVARSEL!

Pass hendene for skarpe kniver og bevegelige deler.

Bær alltid maskinen i de to håndtakene (A17) på maskinfotens sider.

Stikk aldri hendene i den store materskuffen (A4) eller i materrøret (A2).

Bruk alltid støteren (A1) ved kutting med materrøret (A2).

Slå alltid maskinen av før rengjøring ved å stille betjeningsbryteren (A15) i "O"-posisjon og deretter dra ut stikkkontakten fra strømmettet eller slå fra arbeidsbryteren.

Hold alltid i materens håndtak (A3) når materen (A4) skal åpnes eller lukkes.

Maskinen må kun repareres og maskinfoten (A16) kun åpnes av autorisert fagperson.

Utpakking

Kontroller at alle detaljer følger med, at maskinen fungerer og at ingenting er blitt skadet under transporten. Eventuelle skader må framsettes maskinleverandøren innen åtte dager.

Installasjon

Kople maskinen til strømnett med elektriske data som stemmer overens med opplysningene på ID-skiltet på maskinfotens (A16) bakside.

Plasser maskinen på en stabil benk eller et stødig bord som er 650 - 900 mm høy.

Sikkerhetskontroll før tilberedelse (A5)

Fjern materen (A5), eventuelt skjæreverktøy (A6-A12) og skjæreskiven (A13) i samsvar med instruksjonene under "Demontering av materen", og sjekk at maskinen ikke starter når hastighetsregulereren (A15) stilles i posisjon "I".

Plasser materen (A5) på maskinfoten (A16) med teksten "Close Open" i posisjon klokken fem sett fra maskinfotens utløp (fig. D1), og press materen med klokken til den stopper og sitter fast (fig. D2). Sjekk at maskinen stopper når materens håndtak (A3) heves, og at den starter igjen når materens håndtak senkes med hastighetsregulereren i posisjon "I".

Still hastighetsregulereren i posisjon "I" og løft materens håndtak. Sjekk at akselen (A14) slutter å rotere innen to sekunder.

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

Materen (A5)

Materen brukes sammen med passende skjæreverktøy (A6-A12) for skjæring eller riving av frukt, grønnsaker, tørt brød, ost, nøtter og/eller sopp i skiver, terninger eller strimler.

Den store materskuffen (A4) brukes først og fremst for mating av poteter, løk etc. og ved skjæring av større matvarer, som kål. Den store materskuffen brukes også når matvarene ønskes skåret på en bestemt måte, f. eks. hvis tomater eller sitroner skal skjæres i skiver.

Materrøret (A2) brukes først og fremst ved tilberedelse av lange matvarer, som agurk etc.

Valg av skjæreverktøy (A7-A12)

• Standardskjærer (10 mm) Skjærer faste varer i skiver, som f.eks. rotgrønnsaker. • Riflet skjærer (4,5 mm) For riflede skiver av rødbeter, agurk, gulrot, osv. • Finsnittskjærer (1, 1.5, 2, 4, 6, 15 mm) Skjærer i skiver faste og myke varer som f.eks. rotgrønnsaker, løk, purreløk, agurk, tomat, eple, sitrusfrukter, banan og sopp. Strimler salat og kinakål.

1 mm for Parmesan-"flak". • Strimler (2x2, 2.5x2.5, 4.5x4.5, 10x10 mm) For fine lengder, julienne, "pommestrips", Jansons fristelse, soppstrimler, agurk og gulrot. • Terningkutter (10x10, 15x15 mm) Terner i kombinasjon med 10 mm standardskjærere. Terner rotgrønnsaker, grønnsaker, frukt, poteter, hvitkål, kålrot, gulrot, agurk, eple, osv. • Myk terningssett (10x10x10, 12.5x12.5x12.5 mm) Terningssett inkl. to skjæreverktøy for skånsom terning av tomater og andre myke, ømtålelige og/eller saftige varer. • Råkostriver (1.5, 2, 3, 4.5, 6, 8, 10 mm) River gulrot og hvitkål til råkost. River nøtter, mandler og tørt brød. 4.5, 6 og 8 mm vanlig for riving av ost til pizza, grateng, m.m. 8 og 10 mm vanlig for "strimling" av hvitkål. • Finrive (Fin, Ekstra fin) Finriver rå poteter for potethakk, hard/tørr ostetype Parmesan til pasta, tørt brød, pepperrot. River ekstrasort reddik, tørt brød.

Demontering av materen (A5)

Drei materen mot klokken til den stopper (fig. C) og løft den bort.

Drei skjæreverktøyet (A6, 7, 8, 9, 11 eller 12) med klokken og løft det bort.

Løft bort skjæreskiven (A13).

Montering av materen (A5)

Plasser skjæreskiven (A13) på akselen (A14) og roter og press den ned i koplingen (fig. B1).

Når du kutter terninger; plasser terningsriven (A10) med knivenes skarpe kant oppover, slik at styresporet i siden av riven passer inn i

styrehælen på maskinsålen (fig. B2). Plasser deretter standardkutteren (A6) på akselen (A14) og roter standardkutteren slik at den faller ned i koblingen (fig. B3).

Ved skjæring i strimler, skiver og ved riving: Plasser kun det valgte skjæreverktøyet (A6, 7, 8, 9, 11 eller 12) på akselen og roter det, slik at det faller ned i koplingen.

Plasser materen (A5) på maskinfoten (A16), slik at teksten "Close Open" havner på klokken fem sett fra maskinens utløp (fig. D1). Press materen med klokken til den stopper og sitter fast (fig. D2).

Slik brukes betjeningsbryteren (A15)

Med betjeningsbryteren (A15) i posisjon "O" er maskinen slått av. I posisjon "I" går maskinen kontinuerlig.

Rengjøring

Sørg alltid for å rengjøre maskinen nøye etter bruk.

Slå først av maskinen ved å sette hastighetsregulatoren (A15) på "O" og deretter trekke støpselet ut av stikkkontakten, eller slå av hovedbryteren.

Fjern alle løse deler fra maskinens understell (A16). Vask og tørk dem godt.

Vask aldri gjenstander av lettmetall i oppvaskmaskin med mindre de er merket "diwash".

Hvis skjæreverktøyene er merket "diwash", må du lese og følge den egne "diwash"-bruksanvisningen nøye.

Skyll av maskinhuset ovenfra (aldri fra siden) og/eller tørk av den med en fuktig klut.

Bruk aldri skarpe gjenstander, oppvaskmidler med slipemidler, vaskesvamber som riper eller høytrykksspyler.

La aldri skjæreverktøy (A6 - A12) bli liggende våte når de ikke er i bruk.

Kontroller hver uke

Ta først av materen (A5), eventuelt skjæreverktøy (A6-A12) og skjæreskiven (A13).

Drei hastighetsregulereren (A15) til posisjon "I" og kontroller at maskinen da ikke starter.

Monter materen (A5), still hastighetsregulereren i posisjon "I" og kontroller deretter at maskinen stopper når materens håndtak (A3) heves og starter igjen når materens håndtak senkes.

Still hastighetsregulereren i posisjon "I", hev materens håndtak og kontroller at akselen (A14) slutter å rotere innen to sekunder.

Dra ut stikkkontakten eller slå fra arbeidsbryteren og kontroller deretter at den elektriske kabelen er hel og ikke har sprekker.

Dersom kabelen er defekt eller har sprekker eller dersom noen av de ovenstående sikkerhetsfunksjonene ikke skulle fungere, skal fagperson tilkalles for reparasjon før maskinen tas i bruk.

Sjekk at maskinens gummiføtter er godt festet.

Sjekk at kniver og skjæreskiver er hele og skarpe.

Feilsøk

For å eliminere risikoen for skader på motoren, har RG-50 en bryterfunksjon som automatisk slår av maskinen dersom motorens temperatur blir for høy. Bryterfunksjonen har automatisk tilbakestilling som gjør at maskinen kan startes igjen når motoren er avkjølt. Dette tar normalt mellom 10 og 30 minutter.

FEIL: Maskinen starter ikke eller stopper under drift og vil ikke starte igjen. TILTAK: Sjekk at stikkkontakten sitter i strømnettet eller still arbeidsbryteren i posisjon "I". Kontroller at sikringene i husets sikringsskap er hele og har riktig ampereverdi. Sjekk at materen (A5) er riktig montert og at materens håndtak (A3) er senket. Vent i opptil 30 minutter, og prøv å starte maskinen på nytt. Tilkall fagperson for reparasjon.

FEIL: Lav kapasitet eller dårlig tilberedelsesresultat med materen (A5). TILTAK: Velg riktig skjæreverktøy (A6-A12). Bruk alltid skjæreskive (A13). Kontroller at kniver og skjæreskiver er hele og skarpe. Press matvarene med lavere trykk.

FEIL: Skjæreverktøyet kan ikke tas bort ved tilberedelse med materen (F5). TILTAK: Bruk alltid skjæreskive (F13). Bruk en tykk skinnhanske etc. som verktøyknivene ikke kan skjære igjennom, og drei løs skjæreverktøyet med klokken.

Data Hållde RG-50

TYPE TILBEREDELSE: Skjærer, *dices*, strimler og/eller river frukt, grønnsaker, tørt brød, ost, nøtter, sopp.

BRUKERE: Restauranter, butikkjøkken, diettkjøkken, daghjem, servicehjem, catering etc. som tilbereder fra 10 til 80 porsjoner pr. dag.

KAPASITET OG VOLUM: Tilbereder opptil 2 kg pr. minutt med materen, avhengig av valg av skjæreverktøy og råvare. Materens volum: 0,9 liter. Materrørets diameter: 53 mm.

MASKINFOT: Motor: 250 W. 120 V, enfaset, 50-60 Hz. 220-240 V, enfaset, 50-60 Hz. Termisk motorvern. Transmisjon: Tannkjede. Sikkerhetssystem: To sikkerhetsbrytere. Verneklasse: IP34. Kopling: Jordet, enfaset, 10A. Sikring i husets sikringsskap: 10A treg. Lydnivå: LpA (EN 31201):76 dBA. Magnetfelt mindre enn 15 mikrotlesla.

KONTROLL OG HASTIGHET: En hastighet. Omdreiningshastighet 400 o/min.

SKJÆREVERKTØY: Skjæreverktøyet diameter: 185 mm.

BEDIENUNGSANLEITUNG

Hllde RG-50

(DE)

WARNUNG!

Mit Vorsicht arbeiten. Die scharfen Messerklingen und die beweglichen Teile können zu Handverletzungen führen.

Die Maschine stets an den beiden Griffen (A17) tragen, die seitlich am Maschinenunterteil angebracht sind.

Niemals die Hände in das große Einfllfach (A4) oder in das Einfüllrohr (A2) stecken.

Beim Schneiden mit dem Einfüllrohr (A2) stets den Stoer (A1) verwenden.

Vor der Reinigung der Maschine stets den Drehzahlregler (A15) in die Position „O“ bringen und anschließend den Netzstecker aus der Steckdose ziehen oder den Trennschalter in die Aus-Stellung bringen, um die Maschine abzuschalten.

Zum ffnen oder Schließen des Einfllfachs (A4) stets den Einfüllkopf-Griff (A3) verwenden.

Reparaturen an der Maschine und das ffnen des Maschinenunterteils (A16) dürfen nur durch befugtes Fachpersonal erfolgen.

Auspacken.

Kontrollieren Sie, ob alle Teile vorhanden sind, ob die Maschine funktioniert und ob kein Transportschaden vorliegt. Reklamationen sind dem Maschinenlieferanten innerhalb von acht Tagen nach der Lieferung zu melden.

Montage.

Schließen Sie die Maschine an eine Spannungsquelle an, die den Angaben auf dem Typenschild auf der Rückseite des Maschinenunterteils (A16) entspricht.

Stellen Sie die Maschine auf einen stabilen Tisch von 650 bis 900 mm Höhe.

Sicherheitskontrolle vor der Arbeit.

Entfernen Sie den Einfüllkopf (A5), etwaige Schneidwerkzeuge (A6-A12) und die Auswurfscheibe (A13) gem den Anweisungen in Abschnitt „Demontage des Einfllkopfs“, und überzeugen Sie sich anschließend davon, daß die Maschine nicht anläuft, wenn der Drehzahlregler (A15) in die Position „I“ gebracht wird.

Setzen Sie den Einfüllkopf (A5) auf das Maschinenunterteil (A16). Der Text „Schließen ffnen“ muß sich dabei in bezug auf den Auslaß des Maschinenunterteils (D1) in der 5-Uhr-Position befinden. Drücken Sie den Einfüllkopf bis zum Anschlag im Uhrzeigersinn ein, und überzeugen Sie sich davon, daß er fest sitzt (D2). Kontrollieren Sie anschließend, ob die Maschine sich abschaltet, wenn der Einfüllkopf-Griff (A3) nach oben gestellt wird, und sich wieder einschaltet, wenn der Einfüllkopf-Griff nach unten gestellt wird, wenn sich der Drehzahlregler in der Position „I“ befindet.

Stellen Sie den Drehzahlregler in die Position „I“, stellen Sie den Einfüllkopf-Griff nach oben, und kontrollieren Sie, ob die Welle (A14) daraufhin innerhalb von zwei Sekunden aufhört, sich zu drehen.

Lassen Sie im Falle einer Funktionsstörung diese von einem Wartungstechniker beheben, bevor Sie die Maschine benutzen.

Der Einfüllkopf (A5)

Der Einfüllkopf wird zusammen mit einem geeigneten Schneidwerkzeug (A6-A12) zum Scheibenschneiden, Würfeln, Schnetzeln und Reiben von Obst, Gemüse, trockenem Brot, Käse, Nüssen und/oder Pilzen verwendet.

Das große Einfllfach (A4) wird hauptsächlich zum Einfllen von Kartoffeln, Zwiebeln usw. sowie zum Schneiden von größeren Lebensmittelprodukten wie Kohl verwendet. Das große Einfllfach wird auch verwendet, wenn die Lebensmittelprodukte in einer bestimmten Richtung geschnitten werden müssen, z. B. beim Aufschneiden von Tomaten oder Zitronen.

Das Einfüllrohr (A2) wird hauptsächlich zur Verarbeitung von länglichen Lebensmittelprodukten, wie beispielsweise Gurken, verwendet.

Wahl des Schneidwerkzeugs (A7-A12) bei Verarbeitung mit dem Einfüllkopf A5).

- Standardschneidescheibe 10 mm: Schneidet feste Produkte wie Wurzelgemüse

- Buntschnittscheibe 4,5 mm: Zum Schneiden von geriffelten Scheiben von Roter Bete, Gurken, Karotten usw.

- Feinschnittscheibe 1, 1,5 2, 4, 6, 15 mm: Schneidet feste und weiche Produkte wie Wurzelgemüse, Zwiebeln, Lauch, Gurken, Paprika, Tomaten, Äpfel, Zitrusfrüchte, Bananen und Pilze. Schnetzelt Kohl, Chinakohl und Salat. 1 mm für Parmesanflocken

- Streifenscheibe 2x2, 2,5x2,5, 4,5x4,5, 10x10mm: Für Gurken, Suppengemüse, Salate usw. 2x2 mm für dünne Stäbchen (Julienne), Karotten usw. 8x8 und 10x10 für gebogene Pommes Frites.

- Wrfelgatter 10x10, 15x15 mm: Wrfelt in Kombination mit der 10mm Standardschneidescheibe. Wrfelt Wurzelgemüse, Obst, Kartoffeln, Kohl, Steckrüben, Karotten, Gurken, Äpfel usw.

- Soft Dicing 10x10x10, 12,5x12,5x12,5 mm: Wrfelset inkl. zwei Schneidwerkzeuge: würfelt schonend Tomaten und andere weiche oder saftige Produkten.

- Reibescheibe 1,5, 2, 3, 4,5, 6, 8, 10 mm: Reibt Karotten und Kohl fr Rohkost. Reibt Mandeln, Nsse und trockenes Brot. 4,5, 6 und 8 mm werden normalerweise zum Reiben von Käse fr Pizzas, Gratin usw. Verwendet. 8 und 10 mm zum Reiben von Kohl.

- Feinreibescheibe Fein, Extrafein: Feinversion reibt Kartoffeln fr Kartoffelpannkuchen, harten/ trockenen Käse, wie Parmesan, fr Pastagerichte, trockenes Brot, Meerrettich. Extrafeinversion reibt Schwarzwertich, trockenes Brot.

Demontage des Einfüllkopfes (A5).

Drehen Sie den Einfüllkopf bis zum Anschlag entgegen dem Uhrzeigersinn (C), und heben Sie dann den Einfüllkopf ab.

Drehen Sie das Schneidwerkzeug (A6,7,8,9,11 oder 12) im Uhrzeigersinn, und heben Sie es ab.

Heben Sie das Wrfelgatter (A10) ab. Heben Sie die Auswurfscheibe (A13) ab.

Montage des Einfüllkopfes (A5).

Setzen Sie die Auswurfscheibe (A13) auf die Welle (A14), und drehen/drücken Sie die Auswurfscheibe in ihre Kupplung (Abb. B1).

Beim Würfeln: Setzen Sie das Wrfelgatter (A10) mit der scharfen Kante der Messer nach oben zeigend ein, so daß der Führungsansatz im Maschinenunterteil in der Aussparung seitlich am Wrfelgatter eingeführt wird. (Abb. B2). Setzen Sie dann die Standardschneidescheibe (A6) so auf, daß sie in ihre Kupplung fllt (Abb. B3).

Setzen Sie zum Scheibenschneiden, Schnetzeln und Reiben nur das gewählte Schneidwerkzeug (A6,7,8,9,11 oder 12) auf die Welle, und drehen Sie das Schneidwerkzeug so, daß es in seine Kupplung fllt.

Setzen Sie den Einfüllkopf (A5) so auf das Maschinenunterteil (A16), daß der Text „Schließen ffnen“ sich in bezug auf den Auslaß des Maschinenunterteils in der 5-Uhr-Position befindet (Abb. D1), und drehen Sie anschließend den Einfüllkopf bis zum Anschlag im Uhrzeigersinn, und überzeugen Sie sich davon, daß er fest sitzt (Abb. D2).

Verwendung des Drehzahlreglers (A15).

Wenn sich der Drehzahlregler (A15) in der Position „O“ befindet, wird die Maschine ausgeschaltet. In der Position „I“ läuft die Maschine ständig.

Reinigung.

Die Maschine stets unmittelbar nach Gebrauch gründlich reinigen.

Zuerst den Geschwindigkeitsregler (A15) in die „O“-Position bringen, um die Maschine abzuschalten, und dann den Stromanschlusstecker aus der Steckdose ziehen oder den Hauptschalter ausschalten.

Alle entfernbaren Teile von der Maschinenbasis (A16) abnehmen. Die Teile gründlich säubern und trocknen.

Niemals Gegenstände aus Leichtmetall in dem Geschirrspüler waschen, sofern sie nicht mit „diwash“ gekennzeichnet sind. Wenn die Schneidwerkzeuge mit „diwash“ gekennzeichnet sind, die gesonderte Geschirrspl-Anleitung aufmerksam lesen und beachten.

Das Maschinengehäuse von oben (niemals von einer Seite) spülen und/oder mit einem feuchten Tuch abwischen.

Niemals scharfe Gegenstände, Scheuerpulver oder Scheuerschwmmchen oder Hochdruckschläuche verwenden.

Niemals die Schneidwerkzeuge (A6-A12) in nassem Zustand liegen lassen, wenn sie nicht benutzt werden.

Wöchentliche Kontrolle

Entfernen Sie zunächst den Einfüllkopf (A5), etwaige Schneidwerkzeuge (A6-A12) und die Auswurfscheibe (A13). Bringen Sie den Drehzahlregler (A15) in die Position „I“, und kontrollieren Sie, ob die Maschine nicht anläuft.

Montieren Sie den Einfüllkopf (A5), bringen Sie den Drehzahlregler in die Position „I“, und kontrollieren Sie anschließend, ob die Maschine sich abschaltet, wenn der Einfüllkopf-Griff (A3) nach oben gestellt wird, und wieder anläuft, wenn der Einfüllkopf-Griff nach unten gestellt wird.

Stellen Sie den Drehzahlregler in die Position „I“, stellen Sie den Einfüllkopf-Griff nach oben, und kontrollieren Sie, ob die Welle (A14) innerhalb von zwei Sekunden aufhört, sich zu drehen.

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

Falls das Stromkabel verschlissen oder beschädigt ist oder Zeichen von Rißbildung aufweist oder falls die oben beschriebenen Sicherheitseinrichtungen nicht ordnungsgemäß funktionieren, sind von einem Wartungstechniker die erforderlichen Reparaturen durchführen zu lassen, bevor die Maschine wieder in Betrieb genommen wird.

Überzeugen Sie sich davon, daß die Gummifüße der Maschine fest eingeschraubt sind.

Überzeugen Sie sich außerdem davon, daß die Messer und die Scheibenschneideplatten unbeschädigt und scharf sind.

Fehlersuche.

Um der Gefahr der Beschädigung des Motors vorzubeugen, besitzt die RG-50 einen thermischen Motorschutz, der die Maschine automatisch abschaltet, wenn der Motor zu heiß wird. Der thermische Motorschutz wird automatisch zurückgestellt, d. h. die Maschine kann wieder eingeschaltet werden, nachdem der Motor sich abgekühlt hat, was in der Regel zwischen 10 und 30 Minuten dauert.

FEHLER: Die Maschine läuft nicht an oder schaltet sich während des Betriebes aus und läßt sich nicht wieder einschalten. MASSNAHME: Kontrollieren Sie, ob der Netzstecker korrekt in die Steckdose eingesteckt ist, oder stellen Sie den Trennschalter in die Position „I“. Kontrollieren Sie, ob die Sicherungen im Sicherungsschrank in einwandfreiem Zustand sind und die richtige Stärke aufweisen. Kontrollieren Sie, ob der Einfüllkopf (A5) korrekt montiert ist und der Einfüllkopf-Griff (A3) nach unten gestellt wurde. Kontrollieren Sie, ob der Behälter (F5) und der Deckel (F2) korrekt montiert sind. Warten Sie etwa 30 Minuten, und versuchen Sie anschließend erneut, die Maschine in Betrieb zu setzen. Ziehen Sie einen Wartungstechniker zu Rate.

FEHLER: Geringe Kapazität oder schlechte Verarbeitungsergebnisse bei Verwendung des Einfüllkopfes (A5). MASSNAHME: Verwenden Sie das richtige Schneidwerkzeug (A6-A12). Verwenden Sie stets die Auswurfscheibe (A13). Kontrollieren Sie, ob die Messer und die Schneidescheiben unbeschädigt und scharf sind.

Drücken Sie die Produkte mit leichtem Druck nach unten.

FEHLER: Das Schneidwerkzeug läßt sich bei Verwendung des Einfüllkopfes (A5) nicht entfernen. MASSNAHME: Verwenden Sie stets die Auswurfscheibe (F13). Verwenden Sie einen dicken Lederhandschuh oder einen anderen Handschuh, den die Klingen des Schneidwerkzeugs nicht durchschneiden können, und entfernen Sie das Schneidwerkzeug, indem Sie es im Uhrzeigersinn drehen.

Technische Daten Hülle RG-50.

VERARBEITUNGSART: Scheibenschneiden, Schnetzeln und/oder Reiben von Obst, Gemüse, trockenem Brot, Käse, Nüssen und Pilzen. BENUTZER: Restaurants, Imbissküchen, Diätküchen, Tagesstätten, Altersheime, Großküchen usw., die 10 bis 80 Portionen pro Tag benötigen.

KAPAZITÄT UND VOLUMEN: Je nach Art des Schneidwerkzeugs und der Produkte Verarbeitung von bis zu 2 kg pro Minute mit dem Einfüllkopf. Volumen des Einfüllkopfes: 0,9 Liter. Durchmesser des Einfüllrohrs: 53 mm.

MASCHINENUNTERTEIL: Motor: 250 W, 120 V, eine Phase, 50-60 Hz, 220-240 V, eine Phase, 50/60 Hz. Thermischer Motorschutz. Kraftübertragung: wartungsfreier Zahnriemen. Sicherheitssystem: zwei Sicherungsschalter. Schutzart: IP34. Netzsteckdose: geerdet, eine Phase, 10 A. Sicherung in Sicherungsschrank: 10 A, träge. Geräuschniveau: LpA (EN31201): 76 dBA. Magnetfeld: weniger als 15 Mikrottesla.

DREHZAHL: Eine Geschwindigkeit. Drehzahl etwa 400 U/min.

SCHNEIDEWERKZEUGE

Durchmesser der Schneidwerkzeuge: 185 mm.

WERKSTOFFE: Maschinenunterteil: Aluminium. Einfüllkopf: Polyamid. Auswurfscheibe: Acetal. Schneidwerkzeugscheiben: robustes Acetal, Polysulfon, Polypropen oder Aluminium. Schneidwerkzeugklingen: Messerstahl höchster Qualität. Vertikalschneide-/Rührvorrichtung: NETTOGEWICHTE: Maschine: 13 kg. Schneidwerkzeuge: durchschnittlich etwa 0,4 kg.

NORMEN: EU-Maschinenrichtlinie 89/392/EEC und EMV-Richtlinie 89/336/EEC.

MODE D'EMPLOI

Häilde RG-50

(FR)

ATTENTION!

Attention aux arêtes tranchantes des couteaux et aux éléments mobiles de la machine.

Pour transporter la machine, la tenir par les deux poignées situées de chaque côté du bloc moteur.

Ne jamais mettre les mains dans la chambre d'alimentation (A4) ou la goulotte d'alimentation (A2).

Utiliser impérativement le poussoir (A1) lorsque l'alimentation s'effectue par la goulotte (A2).

Pour arrêter la machine, mettre le sélecteur de vitesse (A15) dans la position "0" et, avant de procéder au nettoyage, débrancher la fiche de la prise murale ou couper l'interrupteur général.

Utiliser impérativement la poignée (A3) du dispositif d'alimentation (A4) pour l'ouvrir ou le fermer.

La réparation de la machine et l'ouverture du bloc moteur (A16) doivent être exclusivement confiées à un technicien agréé.

Déballage

Contrôler qu'il ne manque aucun élément, que la machine fonctionne et qu'aucun dommage n'est survenu en cours de transport. Les réclamations éventuelles doivent être transmises au fournisseur dans les huit jours suivant la réception.

Installation

Brancher la machine sur une prise d'alimentation secteur dont les caractéristiques correspondent aux indications figurant sur la plaque signalétique apposée au dos du bloc moteur (A16).

Placer la machine sur un plan de travail ou une table stable de 650 à 900 mm de hauteur.

Contrôle de sécurité avant utilisation.

Enlever le dispositif d'alimentation (A5), les disques éventuels (A6-A12) et le plateau répartiteur (A13) selon les instructions du chapitre "Dépose du dispositif d'alimentation", puis contrôler que la machine ne démarre pas lorsque le sélecteur de vitesse (A15) est mis dans la position "I".

Placer le dispositif d'alimentation sur le bloc moteur (A16) de telle sorte que l'inscription "Close Open" soit dans la position "5 heures" par rapport à l'orifice de sortie (fig. D1) du bloc moteur, puis tourner le dispositif d'alimentation, en appuyant, dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'au blocage (fig. D2). Contrôler ensuite que la machine s'arrête lorsque la poignée (A3) du dispositif d'alimentation est repoussée vers le haut, puis qu'elle redémarre dès que l'on rabat la

poignée alors que le sélecteur de vitesse est dans l'une des trois position "I".

Mettre le sélecteur de vitesse position "I" et relever la poignée du dispositif d'alimentation afin de contrôler que l'arbre (A14) cesse de tourner dans les deux secondes.

En cas de dysfonctionnement, faire appel à un professionnel compétent avant d'utiliser la machine.

Le dispositif d'alimentation

Le dispositif d'alimentation est utilisé en combinaison avec le disque (A6-A12) approprié pour couper en tranches, en dés, en julienne ou râper les fruits, les légumes, le fromage, les noix et les champignons, ou faire de la chapelure.

La chambre d'alimentation (A4) est utilisée en priorité pour les pommes de terre, les oignons, etc., ainsi que pour le hachage de légumes volumineux comme les choux par exemple. La chambre d'alimentation sert également lorsque l'on désire obtenir des tranches dans un sens déterminé, comme par exemple pour les tomates et les citrons.

La goulotte d'alimentation (A2) convient pour sa part pour les produits allongés tels que les concombres.

Choix du disque (A7-A12)

- Trancheur standard (10 mm) Pour trancher les produits à chair ferme, comme les fruits et légumes à racines.
- Trancheur gaufré (4,5 mm) Pour couper les betteraves, les concombres, les carottes etc. en tranches gaufrées.
- Trancheur fin (1, 1,5, 2, 4, 6, 15 mm) Pour trancher les produits fermes et tendres, comme les légumes à racines, les oignons, les poireaux, les concombres, les tomates, les pommes, les agrumes, les bananes et les champignons. Pour couper la salade et le chou blanc en lamelles. 1 mm pour des copeaux de Parmesan.
- Trancheur pour julienne (2x2, 2,5x2,5, 4,5x4,5, 10x10 mm) Pour couper les légumes en julienne, les pommes de terre en allumettes, des morceaux pour la soupe, les concombres et les carottes.
- Grille pour couper en forme de dés (10x10, 15x15 mm) Coupe en forme de dés, à utiliser en combinaison avec le trancheur standard 10 mm. Pour couper en dés les légumes à racines, les fruits, les légumes, les pommes de terre, les choux blancs, les carottes, les concombres, les pommes etc.
- Soft Dicing Set (10x10x10, 12,5x12,5x12,5 mm) Kit avec deux trancheurs spécialement conçus pour couper en dés les tomates et d'autres produits tendres, fragiles et/ou juteux.
- Râpe (1,5, 2, 3, 4,5, 6, 8, 10 mm) Pour râper les carottes et les choux blancs, préparation crudités. Pour râper les noisettes, les amandes et le pain sec. 4,5, 6 et 8 mm couramment utilisés pour râper le fromage afin de préparer une pizza, un gratin etc. 8 et 10 mm couramment utilisés pour couper les choux blancs en lamelles.
- Râpe fine (Fin, Extra-fin) Pour râper finement les pommes de terre, le pain sec, le raifort, les fromages secs et durs comme le Parmesan pour les pâtes etc. Pour râper très finement le radis noir et le pain sec.

Dépose du dispositif d'alimentation (A5)

Tourner le dispositif d'alimentation dans le sens contraire des aiguilles d'une montre jusqu'en butée (fig. C), puis le tirer vers le haut.

Tourner le disque (A6, 7, 8, 9, 11 ou 12) dans le sens des aiguilles d'une montre et l'enlever.

Sortir le plateau répartiteur (A13).

Mise en place du dispositif d'alimentation (A5)

Placer le plateau répartiteur (A13) sur l'arbre A14) et appuyer en tournant pour l'encliqueter (fig. B1).

Pour couper en dés : placer la grille (A10) avec les bords tranchants des couteaux en haut, pour que la gorge de guidage sur le côté de la grille s'adapte dans le talon de guidage sur la base de la machine (fig. B2). Positionner ensuite le trancheur standard (A6) sur l'arbre (A14) et tourner jusqu'à ce que le trancheur s'enclenche (fig. B3).

Pour couper en tranches, en julienne ou râper: Placer uniquement le disque choisi (A6, 7, 8, 9, 11 ou 12) sur l'arbre et le tourner jusqu'à encliquetage.

Mettre en place le dispositif d'alimentation (A5) sur le bloc moteur (A16) de telle sorte que l'inscription "Close Open" soit dans la position "5 heures" par rapport à l'orifice de sortie (fig. D1) du bloc moteur, puis tourner le dispositif d'alimentation, en appuyant, dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à blocage (fig. D2).

Sélecteur de vitesse (A15)

Lorsque le sélecteur de vitesse (A15) est dans la position « O », la machine est arrêtée. Dans la position « I », elle fonctionne de manière continue.

Nettoyage

La machine doit être soigneusement nettoyée aussitôt après utilisation.

Coupez tout d'abord l'alimentation électrique en mettant le bouton de commande (A15) en position "0", puis en retirant la fiche de la prise murale ou en coupant l'interrupteur général.

Démontez tous les éléments amovibles du socle de la machine (A16), puis lavez-les et séchez-les avec soin. Ne lavez jamais aucun accessoire métallique à la machine s'il ne porte pas la mention "diwash".

Si les accessoires tranchants sont marqués "diwash", lisez attentivement et respectez scrupuleusement les instructions de la notice "diwash" spéciale.

Dirigez la douchette vers le socle de la machine par le haut (jamais sur le côté) et/ou essuyez le socle avec un linge humide.

N'utilisez jamais d'objets tranchants, ni d'éponges ou de produits de nettoyage abrasifs. Le nettoyage sous haute pression est également interdit.

Ne laissez jamais un accessoire tranchant (A6 - A12) humide quand vous ne le utilisez pas.

Contrôles hebdomadaires

Enlever le dispositif d'alimentation (A5), les disques éventuellement en place (A6-A12) et le plateau répartiteur (A13). Mettre le sélecteur de vitesse (A15) sur "I" et contrôler que la machine ne démarre pas.

Mettre en place le dispositif d'alimentation (A5), mettre le sélecteur de vitesse sur "I" et contrôler que la machine s'arrête lorsque la poignée (A3) du dispositif d'alimentation est repoussée vers le haut, puis qu'elle redémarre dès que l'on rabat la poignée.

Mettre le sélecteur de vitesse sur "I" et relever la poignée du dispositif d'alimentation afin de contrôler que l'arbre (A14) cesse de tourner dans les deux secondes.

Débrancher la fiche de la prise murale ou couper l'interrupteur général et contrôler que le câble d'alimentation est en bon état.

Si le câble est endommagé ou sa gaine fissurée, ou si l'une des fonctions de sécurité ci-dessus est défectueuse, faire appel à un professionnel compétent avant d'utiliser la machine.

Contrôler que les pieds en caoutchouc du bloc moteur sont bien vissés.

Contrôler que les arêtes tranchantes et les râpes sont en bon état et coupent parfaitement.

Recherche des pannes

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 la machine avant que le moteur ait refroidi, ce qui demande normalement entre 10 et 30 minutes.

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

REMEDE: Contrôler que la fiche est branchée sur la prise murale ou selon le cas que l'interrupteur général est sur "I". Contrôler l'état et le calibrage des fusibles de ligne. Contrôler que le dispositif d'alimentation (A5) est correctement monté et que sa poignée (A3) est rabattue. Attendre jusqu'à 30 minutes avant d'essayer de remettre en marche. Faire appel le cas échéant à un professionnel compétent.

DÉFAUT: Capacité insuffisante ou mauvais résultat en utilisation avec le dispositif d'alimentation (A5).

REMEDE: Choisir le disque (A6-A12) appropriés. Utiliser impérativement le plateau répartiteur (A13). Contrôler que les arêtes tranchantes et les râpes coupent parfaitement. Exercer une pression plus légère sur le produit à traiter.

DÉFAUT: Il n'est pas possible d'enlever le disque en utilisation avec le dispositif d'alimentation (A5).

REMEDE: Utiliser impérativement le plateau répartiteur (F13). Utiliser un gant épais, que les arêtes tranchantes du disque ne risquent pas de traverser, et libérer le disque en le tournant dans le sens des aiguilles d'une montre.

Information technique, Hälldé RG-50

TYPE DE PRÉPARATION: Coupe en tranches, en julienne et/ou râpage de fruits, légumes, fromage, noix et champignons. Fabrication de chapelure.

UTILISATEURS: Restaurants, traiteurs, cuisines diététiques, cuisines de collectivités ou industrielles, etc., produisant entre 10 et 80 portions par jour.

QUANTITÉS ET VOLUMES: Jusqu'à 2 kg par minute, selon le disque 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: 250 W, 120 V monophasé, 50-60 Hz, ou 220-240 V monophasé, 50/60 Hz. Sécurité thermique. Transmission par courroie crantée. Système de sécurité: deux disjoncteurs de sécurité. Classe de protection: IP34. Branchement secteur: prise murale avec terre,

alimentation monophasée, 10 A. Fusible de ligne: 10 A, lent. Niveau de bruit LpA (EN31201): 76 dBA. Champ magnétique: inférieur à 15 microtesla.

VITESSES: une vitesse.

DISQUES ET COUTEAU:

Diamètre des disques: 185 mm.

MATÉRIAUX: Bloc moteur en aluminium. Le dispositif d'alimentation en en polyamide, plateau répartiteur en acétal, disques en acétal, polysulfone, polypropylène ou aluminium particulièrement robustes, arêtes tranchantes en acier de coutellerie de haute qualité.

POIDS NETS: La Machine 13 kg. Disques: env. 0,4 kg en moyenne.

NORMES: Directive européenne 89/392/CEE et directive EMC 89/336/CEE.

INSTRUCCIONES DE USO

Halld RG-50

(ES)

¡ATENCIÓN!

Tener cuidado con las cuchillas y partes móviles, y evitar tocarlas con las manos.

Transportar siempre la máquina sujetándola por las dos asas (A17) en los lados de la base.

No introducir nunca las manos en el tubo de alimentación (A2).

Usar siempre el empujador (A1) al cortar con el tubo de alimentación (A2).

Antes de limpiar la máquina desconectarla siempre colocando la manecilla de maniobra de la velocidad (A15) en la posición "0" y desenchufando luego el cable eléctrico del tomacorriente o, como alternativa, poniendo el interruptor de trabajo en desconectado.

Al abrir o cerrar el alimentador (A4) sujetar siempre por la empuñadura del mismo (A3).

La reparación de la máquina sólo deberá hacerla un reparador profesional autorizado. Lo mismo rige si se ha de abrir la base de la máquina (A16).

Desembalaje

Controlar que no falte ninguna pieza y que la máquina funcione, y asimismo que nada haya sufrido daños durante el transporte. Cualquier objeción deberá comunicarse al proveedor en un plazo de ocho días.

Instalación

Enchufar la máquina a un tomacorriente con el tipo de electricidad indicado en la placa de características de la máquina, situada en la parte trasera de la base (A16).

Colocar la máquina sobre un banco de trabajo o mesa estables, de 650-900 mm de altura.

Control de seguridad antes de usar la máquina

Desmontar el alimentador (A5), las herramientas de corte que hubiera montadas (A6-A12) y el disco de expulsión (A13) según las instrucciones en "Desmontaje del alimentador", y comprobar luego que la máquina no se ponga en marcha al colocar el mando de la velocidad (A15) en las posiciones "I".

Colocar el alimentador (A5) sobre la base de la máquina (A16) con el texto "Close Open" (Cerrar Abrir) "a las 5" observando desde la salida de la máquina (fig. D1), y presionar el alimentador en el sentido de las agujas del reloj hasta que encaje y quede firmemente montado (fig. D2). Controlar luego, con el mando de la velocidad en la posición "I", que la máquina se detenga al elevar la empuñadura del alimentador (A3), y vuelva a arrancar cuando la empuñadura se descienda.

Colocar el mando de la velocidad en la posición "I" y elevar la empuñadura del alimentador. Controlar también entonces que el eje (A14) cese de girar en un plazo de dos segundos.

En caso de funcionamiento incorrecto, ponerse en contacto con un reparador profesional antes de utilizar la máquina.

El alimentador (A5)

El alimentador se usa junto con las herramientas de corte apropiadas (A6-A12) para cortar en rebanadas, dados, tiras y para rallar fruta, hortalizas, pan seco, queso, frutos secos y/o setas.

El compartimento de alimentación grande (A4) se emplea principalmente para introducir patatas, cebolla, etc., y para cortar productos de gran tamaño, tales como col. También se utiliza cuando se desea cortar el producto en una dirección determinada, por ej. al rebanar tomates y limones.

El tubo de alimentación (A2) se usa primordialmente para procesar hortalizas alargadas, tal como pepino, etc.

Elección de la herramienta de corte (A7-A12)

- Rebanadora estándar 10 mm: Corta en rebanadas productos firmes, por ej. tubérculos.
- Rebanadora de corte ondulado 4,5 mm: Para rebanadas onduladas de remolacha, pepino, zanahoria, etc.
- Rebanadora fina 1, 1,5 2, 4, 6, 15 mm: Corta en rebanadas productos firmes y blandos como tubérculos, cebollas, puerros, pepinos, pimientos, tomates, manzanas, cítricos, plátanos y setas. Corta en tiras col, col de China y lechuga. 1 mm para "escamas" de parmesano.
- Cortadora en tiras 2x2, 2,5x2,5, 4,5x4,5, 10x10mm: Tiras finas, sopas juliana, patatas fritas, etc. Para sopas, pepino, etc.
- Rejilla para cortar dados 10x10, 15x15 mm: Corta en dados en combinación con la rebanadora estándar de 10 mm. Corta en dados hortalizas, fruta, patatas, col, nabos suecos, zanahorias, pepinos, manzanas, etc.
- Dados suaves 10x10x10, 12.5x12,5x12.5 mm: Set de discos para hacer cubos de productos delicados como tomates, patatas cocidas, etc.

• Ralladores 1,5, 2, 3, 4,5, 6, 8, 10 mm: Ralla zanahorias y col para hortalizas aliñadas en crudo. Ralla almendras, nueces y frutos secos, y pan seco. 4,5 6 y 8 mm apropiadas para rallar queso para pizza, gratinar, etc. 8 y 10 mm apropiadas para cortar col en tiras.

• Ralladora fina, ralladora extra fina: La versión fina ralla patatas para tortitas de patata, quesos duros/secos como Parmesano para platos de pasta, pan seco, rábano picante. La "extra fina" para rallar rábano negro, pan seco.

Desmontaje del alimentador (A5)

Soltar el alimentador girándolo en el sentido opuesto a las agujas del reloj hasta el tope (fig. C) y quitarlo.

Girar la herramienta de corte (A6, 7, 8, 9, 11 o 12) en el sentido de las agujas del reloj y quitarla.

Si ha estado usando una rejilla, debe quitarla.

Quitar el disco de expulsión (A13).

Montaje del alimentador (A5)

Colocar el disco de expulsión (A13) en el eje (A14) y girar y presionar el disco en su acoplamiento (fig. B1).

Durante la producción de dados: Coloque la rejilla correspondiente con el filo hacia arriba. Luego coloque el disco rebanador standard sobre la rejilla.

Al cortar en rebanadas, tiras y al rallar: montar solamente la herramienta de corte elegida (A6, 7, 8, 9, 11 o 12) en el eje y hacerla girar para que encaje en su acoplamiento.

Colocar el alimentador (A5) sobre la base de la máquina (A16) con el texto "Close Open" (Cerrar Abrir) "a las 5" observando desde la salida de la máquina (fig. D1) y presionar el alimentador en el sentido de las agujas del reloj hasta que encaje y quede firmemente montado (fig. D2).

Uso de la manecilla de la velocidad (A15)

Con la manecilla de maniobra de la velocidad (A15) en la posición "0", la máquina está apagada. En la posición "I", la máquina funciona continuamente.

Limpieza

Limpiar siempre la máquina con cuidado inmediatamente después de usarla.

Desconectarla primero colocando la manecilla de maniobra (A15) en la posición "0" y desenchufando luego el cable eléctrico del tomacorriente o, como alternativa, poniendo el interruptor de trabajo en desconectado.

Retirar todas las piezas sueltas de la base de la máquina (A 16) y secarlas adecuadamente. No lavar nunca objetos de metal ligero en una máquina lavavajillas si no estuvieran marcados "diwash".

Si las herramientas de corte estuvieran marcadas "diwash", leer y seguir cuidadosamente las instrucciones "diwash" especiales.

Lavar la base de la máquina rociándola desde arriba (nunca desde los lados) y/o limpiarla con un paño húmedo.

No utilizar nunca objetos afilados, agentes de limpieza abrasivos o esponjas abrasivas, ni boquillas de limpieza a alta presión.

No dejar nunca herramientas de corte (A6 - A12) húmedas o sobre un banco inoxidable cuando no se utilicen.

Controlar semanalmente

Quitar primero el alimentador (A5), las herramientas de corte que hubiera montadas (A6-A12) y el disco de expulsión (A13). Girar el mando de la velocidad (A15) a la posición "I" y controlar que la máquina no se ponga en marcha.

Montar el alimentador (A5) y colocar el mando de la velocidad en la posición "I". Comprobar que la máquina se detenga al elevar la empuñadura del alimentador (A3) y vuelva a arrancar al descenderla.

Colocar el mando de la velocidad en la posición "I", elevar la empuñadura del alimentador y controlar que el eje (A14) cese de girar en un plazo de dos segundos.

Desenchufar el cable eléctrico del tomacorriente de pared o, como alternativa, poner el interruptor de trabajo en desconectado y controlar luego que el cable eléctrico esté intacto y no tenga grietas.

Si el cable tuviera desperfectos o grietas, o si alguna de las funciones de seguridad antedichas no funcionara, antes de utilizar la máquina solicitar la asistencia de un profesional para que corrija los fallos.

Comprobar que los pies de goma de la base de la máquina estén bien atornillados.

Comprobar que las cuchillas y placa de rallar estén en perfecto estado y afiladas.

Localización de averías

Para eliminar el riesgo de daños en el motor, la RG-50 tiene un guardamotor que desconecta automáticamente la máquina si el motor se calentara excesivamente.

Este guardamotor se repone de forma automática. Esto significa que la máquina puede ponerse en marcha nuevamente cuando el motor se ha enfriado, lo cual suele tardar entre 10 y 30 minutos.

FALLO: la máquina no arranca o se para durante el uso y no puede volver a ponerse en marcha. REMEDIO: comprobar que el enchufe se halle introducido en el tomacorriente de pared o que el interruptor esté en la posición "I". Controlar que los fusibles del armario eléctrico del local estén intactos y sean del amperaje correcto. Comprobar que el alimentador (A5), esté correctamente montado y que su empuñadura (A3) esté descendida. Esperar hasta 30 minutos e intentar volver a poner en marcha la máquina. Contactar un reparador profesional cuando se tenga que reparar una avería.

FALLO: capacidad baja o corte deficiente al usar el alimentador (A5). REMEDIO: elegir la herramienta de corte apropiada (A6-A12). Usar siempre el disco de expulsión (A13). Cerciorarse de que las cuchillas y discos de rallar se hallen en perfecto estado y bien afilados. Presionar el producto haciendo menos fuerza.

FALLO: al usar el alimentador (A5) no se puede quitar la herramienta de corte. REMEDIO: emplear siempre el disco de expulsión (F13). Usando un guante de piel grueso, etc. para que las cuchillas no puedan cortarlo, soltar la herramienta de corte girándola en el sentido de las agujas del reloj.

Características técnicas de la Halldé

RG-50

TIPO DE PROCESOS: corta en rebanadas, tiras y/o ralla fruta, hortalizas, pan seco, queso, frutos secos, setas.

USUARIOS: restaurantes, cocinas de establecimientos de alimentación, cocinas de dietética, guarderías, residencias de ancianos, cocinas de catering, etc. que preparen de 10 a 80 porciones diarias.

CAPACIDAD Y VOLUMEN: prepara hasta 2 kg por minuto con el alimentador, dependiendo de la herramienta de corte y del producto seleccionado. Volumen del alimentador: 0,9 litros. Diámetro del tubo de alimentación. 53 mm

BASE DE LA MÁQUINA: motor 250 W, 100-120 V, monofásico, 50-60 Hz; 220-240 V, monofásico 50/60 Hz. Guardamotor térmico. Transmisión: correa dentada. Sistema de seguridad: dos interruptores de seguridad. Clase de protección: IP34. Tomacorriente de pared: con conexión a tierra, monofásico, 10 A. Fusible en el armario eléctrico del local: 10 A, retardado. Nivel de ruidos LpA (EN31201): 76 dBA. Campo magnético: inferior a 15 microtesla.

VELOCIDAD: 400 r.p.m.

HERRAMIENTAS DE CORTE Y CUCHILLA DE PICAR: diámetro de la herramienta de cortar: 185 mm.

MATERIALES: base de la máquina de aluminio. Accesorio de cortar hortalizas con alimentador fabricado de poliamida. Disco de expulsión de plástico acetálico, discos de la herramienta de corte de plástico acetálico robusto, polipropileno o aluminio. Cuchillas de la herramienta de corte, de acero de la máxima calidad, especial para cuchillas

PESOS NETOS: La máquina: 13 kg. Herramienta de corte: aprox. 0,4 kg como promedio.

NORMAS: Directiva de maquinaria de la UE 89/392/EEC y directiva de EMC 89/336/EEC.

Istruzioni per l'uso

Hälde RG-50

(IT)

ATTENZIONE!

Fare attenzione alle mani: nell'apparecchio ci sono parti mobili e taglienti.

Trasportare sempre la macchina prendendola per le due impugnature (A17) poste ai lati della base.

Non infilare mai le mani nell'alimentatore (A4) o nel tubo dell'alimentatore (A2).

Usare sempre l'apposito pressino (A1) per inserire il materiale da affettare nel tubo d'alimentazione (A2).

Prima di pulire l'apparecchio, togliere sempre il contatto elettrico portando la manopola di comando (A15) in posizione "0" ed estraendo la spina dell'apparecchio dalla presa elettrica.

Per aprire e chiudere l'alimentatore (A4) servirsi sempre dell'apposita impugnatura (A3).

L'apertura della base della macchina (A16) e le relative riparazioni vanno eseguite soltanto da personale autorizzato.

Disimballaggio

Controllare che ci siano tutti i pezzi, che l'apparecchio funzioni e che nulla sia stato danneggiato durante il trasporto. Eventuali reclami vanno comunicati al fornitore entro 8 giorni.

Installazione

Collegare la spina dell'apparecchio ad una presa di rete che eroghi una tensione nominale corrispondente a quella indicata nella targhetta posta sul retro della base (A16).

L'apparecchio va sistemato su un piano di lavoro stabile, di altezza compresa tra 650 e 900 mm.

Controllo di sicurezza relativo alle funzioni dell'alimentatore (A5)

Togliere dall'apparecchio l'alimentatore (A5), le eventuali lame (A6-A12) ed il disco di eiezione (A13) nel modo descritto al paragrafo "Smontaggio dell'alimentatore" e controllare che l'apparecchio non possa funzionare quando la manopola (A15) si trova nelle posizioni "1".

Poggiare l'alimentatore (A5) sulla base dell'apparecchio (A16) con la scritta "Close Open" orientata in posizione "ore 5" vista dal frontale della macchina (fig. D1), girandolo poi in senso orario fino a raggiungere il punto di

bloccaggio (fig. D2). Controllare poi che, con la manopola nelle posizione "1" l'apparecchio si arresti quando l'impugnatura dell'alimentatore (A3) viene sollevata e che riprenda a girare quando viene abbassata.

Portare la manopola in posizione "1" e sollevare l'impugnatura dell'alimentatore, controllando che l'asse dell'apparecchio (A14) cessi di ruotare entro due secondi circa.

Se le suddette condizioni non si verificano, non utilizzare l'apparecchio ma rivolgersi a personale specializzato per le riparazioni necessarie.

L'alimentatore (A5)

L'alimentatore va usato in combinazione con uno degli utensili (A6-A12) che servono ad affettare, tagliare a cubetti, a strisce o a grattugiare frutta, verdura, pane secco, formaggio, frutti secchi e/o funghi.

La sezione maggiore dell'alimentatore (A4) è prevista soprattutto per l'inserimento di patate, cipolle, e per vegetali più grandi come il cavolo. Questa sezione si usa anche quando si vogliono tagliare gli alimenti in un senso determinato, per esempio affettando pomodori o limoni.

Il tubo di alimentazione (A2) è adatto all'inserimento di materiale più sottile ed allungato, come carote o cetrioli.

Scelta degli accessori da taglio (A7-A12) per l'utilizzo con l'alimentatore (A5)

- Affettatrice standard (10 mm) Per ortaggi duri, come ad esempio radici commestibili.
- Affettatrice corrugata (4,5 mm) Per ottenere fettine con superficie ondulata di barbabietola rossa, cetriolo, carota, ecc.
- Affettatrice a taglio fine (1, 1.5, 2, 4, 6, 15 mm) Per alimenti duri e morbidi come radici commestibili, cipolle, porri, cetrioli, pomodori, mele, agrumi, banane e funghi. Trancia insalata e cavolo cinese. 1 mm per scaglie di Parmigiano.
- Affettatrice a strisce (2x2, 2.5x2.5, 4.5x4.5, 10x10 mm) Per bastoncini sottili, julienne, "patate a stecchino", tranciato da zuppa, cetrioli e carote.
- Griglia per taglio a cubetti (10x10, 15x15 mm) Da usare in combinazione con l'affettatrice standard da 10 mm. Taglia a cubetti radici commestibili, verdure, frutta, patate, cavolo bianco, navone, carote, cetrioli, mele, ecc.
- Soft Dicing Set (10x10x10, 12.5x12.5x12.5 mm) Set comprendente due utensili per il taglio a cubetti di pomodori ed altri ortaggi morbidi, delicati e/o succosi.
- Grattugia grossa (1.5, 2, 3, 4.5, 6, 8, 10 mm) Usata per carote, cavoli, noci, mandorle e pane secco. Le dimensioni 4.5, 6 e 8 mm sono utilizzate in genere per grattugiare formaggio per pizze, gratinati, ecc., 8 e 10 mm per tagliare strisce sottili di cavolo bianco.
- Grattugia fine (Fine, Extra fine). Per patate crude, formaggio stagionato/asciutto tipo Parmigiano per pasta, pane secco, rafano. L'extra fine grattugia rafano nero e pane secco.

Smontaggio dell'alimentatore (A5)

Ruotare l'alimentatore in senso antiorario fino al fermo (fig. C), dopodiché è possibile sollevarlo.

Ruotare l'utensile (A6, 7, 8, 9, 11 o 12) in senso orario e rimuoverlo.

Sollevare il disco di eiezione (A13).

Montaggio dell'alimentatore (A5)

Sistemare il disco di eiezione (A13) sull'asse dell'apparecchio (A14) premendolo verso il basso e contemporaneamente ruotandolo fino al bloccaggio nel perno di accoppiamento (fig. B1).

Nel taglio a cubetti: disporre la griglia di taglio (A10) con il lato affilato dei taglienti rivolto verso l'alto, in modo che la scanalatura guida posta sul suo lato si inserisca nel risalto presente sulla base della macchina (fig. B2). Disporre quindi l'affettatrice standard (A6) sull'albero (A14) e ruotarla in modo che cada nel suo accoppiamento (fig. B3).

Se si desidera tagliare a fettine o a strisce, o grattugiare: inserire soltanto l'utensile prescelto (A6, 7, 8, 9, 11 o 12) sull'asse, ruotandolo fino a che si blocchi sul perno di accoppiamento.

Poggiare l'alimentatore (A5) sulla base dell'apparecchio (A16) con la scritta "Close Open" orientata in posizione "ore 5" vista dal frontale della macchina (fig. D1), girandolo poi in senso orario fino a raggiungere il punto di bloccaggio (fig. D2).

Uso della manopola di comando (A15)

Con la manopola di comando (A15) in posizione "0" l'apparecchio non funziona. In posizione "1" l'apparecchio funziona a regime continuo.

Pulizia dell'apparecchio

Pulire sempre accuratamente la macchina dopo ogni utilizzo.

Arrestare innanzitutto il funzionamento della macchina ponendo la manopola di comando (A15) in posizione "0" poi estrarre la spina dalla presa elettrica oppure chiudere l'interruttore centrale di rete.

Rimuovere tutti i pezzi smontabili dalla base della macchina (A16) e asciugandoli accuratamente rimontando poi la guarnizione sul coperchio.

Non lavare mai oggetti in lega leggera nella lavastoviglie a meno che non siano marcati "diwash".

Tutti gli utensili da taglio sono marcati "diwash", leggere e seguire scrupolosamente le istruzioni speciali per i pezzi marcati "diwash".

Sciacquare la base della macchina dall'alto (mai con getti laterali) e/o pulirla con un panno umidito.

Per pulire, non usare mai oggetti acuminati, detersivi abrasivi, spugnette metalliche o getti d'acqua a pressione.

Non lasciare mai, dopo il lavaggio o gli accessori di taglio (A6-A12)

Controlli settimanali

Togliere l'alimentatore (A5), gli eventuali accessori di taglio (A6-A12) ed il disco di eiezione (A13).

Portare poi la manopola di comando (A15) in posizione "I" e controllare che l'apparecchio non entri in funzione quando le suddette parti sono smontate.

Rimontare l'alimentatore (A5), portare la manopola di comando (A15) in posizione "I" e controllare che l'apparecchio si arresti quando l'impugnatura dell'alimentatore (A3) viene sollevata e che riprenda a girare quando viene abbassata.

Portare la manopola in posizione "I" e sollevare l'impugnatura dell'alimentatore, controllando che l'asse dell'apparecchio (A14) cessi di ruotare entro due secondi circa.

Distaccare la spina dalla presa elettrica oppure distaccare l'interruttore centrale di rete e controllare che il cavo elettrico sia perfettamente integro.

Se il cavo presenta difetti o spaccature e se uno dei suddetti controlli non dà il risultato previsto, non utilizzare l'apparecchio ma affidarlo a personale specializzato per le riparazioni necessarie.

Controllare che i piedini in gomma sotto la base dell'apparecchio siano saldamente avvitati.

Controllare che le tutte le lame e le grattugie siano integre ed affilate.

Ricerca guasti

Per eliminare i rischi di guasti al motore causati dal surriscaldamento, il RG-50 dispone di un interruttore che arresta automaticamente il motore quando questo raggiunge una temperatura eccessiva. L'interruttore si ripristina automaticamente, in modo che sia possibile avviare di nuovo la macchina quando il motore si sia raffreddato, normalmente dopo un periodo compreso tra i 10 ed i 30 minuti.

GUASTO: La macchina non entra in funzione oppure si arresta durante il lavoro e non si riesce a far ripartire. RIMEDI: Controllare che la spina sia inserita correttamente nella presa, che l'interruttore generale sia in posizione "I", che i fusibile dell'impianto elettrico del locale non siano scattati e che abbiano un amperaggio corretto. Controllare che l'alimentatore (A5) sia correttamente montato e che la sua impugnatura (A3) sia abbassata. Attendere fino a 30 minuti circa e tentare nuovamente di avviare l'apparecchio. Se non funziona ugualmente, rivolgersi ad un tecnico specializzato.

GUASTO: Capacità insufficiente o risultato di taglio insoddisfacente nell'uso dell'alimentatore (A5). RIMEDI: Scegliere l'accessorio adatta (A6-A12). Usare sempre il disco di eiezione (A13). Controllare che lame e grattugie siano integre ed affilate. Inserire il materiale in modo da non sovraccaricare l'apparecchio.

GUASTO: Non si riesce ad estrarre la lama dal contenitore (F5). RIMEDI: Usare sempre il disco di eiezione (F13). Utilizzando un guanto di pelle spessa che protegga le dita dalle lame, provare ad estrarre l'accessorio facendolo ruotare in senso orario.

Dati tecnici Hälldes RG-50

CAMPO D'IMPIEGO: L'apparecchio taglia a fettine, strisce e/o grattugia frutta, verdure, pane secco, formaggio, frutti secchi, funghi.

UTILIZZATORI: Ristoranti, rosticcerie, cucine di scuole e ospedali, aziende di catering e altri utilizzatori che preparino dai 10 agli 80 pasti al giorno.

CAPACITÀ E VOLUME: Con l'alimentatore è possibile lavorare fino a 2 kg di materiale al minuto, a seconda del tipo di alimento e di accessorio montato. Volume dell'alimentatore: 0,9 litri. Diametro del tubo di alimentazione: 53 mm.

BASE DELL'APPARECCHIO: Motore da 250 W, 110-120 V, monofase, 50-60 Hz oppure 220-240 V, monofase, 50-60 Hz. Salvamotore termico. Trasmissione a ingranaggi. Sistema di sicurezza: due interruttori di sicurezza. Categoria di sicurezza: IP34. Collegamento elettrico: messa a terra, monofase, 10 A. Fusibile di controllo nel locale: 10 A, lento. Rumorosità LpA (EN 31201): 76 dBA. Campo magnetico: meno di 15 microtesla.

VELOCITÀ: 400 g/min..

UTENSILI DI TAGLIO E LAMA PER SMINUZZARE: Diametro utensili: 185 mm.

MATERIALI: Base dell'apparecchio in alluminio. Kit per il taglio verdure con alimentatore in poliamide, disco di eiezione e dischi degli accessori di taglio in robusta resina acetica, polisulfone, polipropene o alluminio, lame in acciaio speciale per coltelli di altissima qualità.

PESI NETTI: Base apparecchio: 12 kg. Kit completo per taglio verdure (esclusi accessori di taglio): 1 kg. Accessori di taglio, in media: 0,4 kg.

MORME: Diretta macchinari Ue 89/392/EEC e direttiva EMC 89/392/EEC.

INSTRUÇÕES DE USO HALLDE RG-50 (PT)

ATENÇÃO

Acautele as suas mãos em relação às lâminas afiadas e peças em movimento.

Transporte sempre a máquina pelos dois punhos (A17) laterais na base da máquina.

Nunca introduza as mãos nem qualquer outro objecto no compartimento do alimentador (A4), nem no tubo de alimentação (A2).

Use sempre o impelidor (A1) quando usar o tubo de alimentação (A2) nas operações de corte.

Feche sempre a máquina antes de a limpar, movendo o controle de velocidade (A15) para a posição "0" e retirando seguidamente o contato elétrico da tomada de parede, ou então desligando o interruptor de isolamento.

Segure sempre as pegadas (A3) do alimentador, quando abrir ou fechar o compartimento (A4).

A máquina só deverá ser reparada, e aberta respectiva base (A16), por técnico devidamente habilitado.

Desembalagem.

Verifique se não faltam peças na embalagem, se a máquina funciona convenientemente e se não houve ocorrência de danos durante o transporte. O fornecedor deverá ser notificado de eventuais reclamações no prazo de oito dias.

Instalação.

Ligue a máquina a uma tomada de corrente com especificações adequadas aos dados constantes da placa existente na parte de trás da base da máquina (A16).

Coloque a máquina sobre uma bancada ou mesa firme, com 650 - 900 mm de altura.

Controle de segurança antes de processamento de alimentos.

Retire o alimentador (A5) e eventuais utensílios de corte (A6 - A12), assim como a placa ejetora (A13), de acordo com as instruções sob o título "Desmontagem do alimentador" e verifique seguidamente se a máquina não começa a funcionar quando o regulador de velocidade (A15) é colocado nas posições "I".

Coloque o alimentador (A5) na base da máquina (A16) com o texto "Abrir Fechar" na

posição de 5 horas, em relação à saída da base da máquina (fig. D1), e pressione o alimentador no sentido dos ponteiros do relógio até ao máximo e o alimentador ficar fixo (fig. D2). Verifique seguidamente se a máquina pára quando são levantadas as pegadas do alimentador (A3) e se volta a funcionar quando estas se baixam, com o regulador de velocidade na posição "I".

Coloque o regulador de velocidade na posição "I", seguidamente levante as pegadas do alimentador e verifique se o eixo (A14) deixa de rodar dentro de dois segundos.

Em caso de mau funcionamento, deverá ser chamado um técnico habilitado para reparar o erro, antes de a máquina entrar em serviço.

O alimentador (A5)

O alimentador é utilizado juntamente com um utensílio adequado (A6 - A12) para cortar em fatias, em cubos, para talhar e ralar frutas, legumes, pão seco, queijo, nozes e/ou cogumelos.

O grande compartimento de alimentação (A4) é utilizado especialmente para inserção de batatas, cebolas, etc., e para corte de alimentos de grande dimensão, por ex., couve. O grande compartimento de alimentação também se utiliza quando se pretende que os alimentos fiquem cortados em determinado sentido, por ex. no caso de tomates ou limões.

O tubo de alimentação (A2) é utilizado especialmente no processamento de alimentos alongados, como por ex. os pepinos, etc.

Escolha de utensílios de corte (A7 - A12).

- Fatiador standard (10mm) Corta produtos consistentes como sejam legumes tubérculos.
- Fatiador ondulado (4.5mm) Para cortar em fatias onduladas de beterraba, pepino, cenoura, etc.
- Fatiador fino (1, 1.5, 2, 4, 6, 15mm) Corta produtos consistentes assim como produtos macios, suculentos e delicados, tais como tubérculos, cebola, alho francês, pepino, tomate, maçãs, citrinos, banana e cogumelos. Corta às tiras alface ou repolho. O de 1mm pode ser usado para criar "flocos" de queijo parmesano.
- Palitos (Juliana) (2x2, 2.5x2.5, 4.5x4.5, 10x10mm) Para cortar às tiras "julienne", batata frita, legumes para sopa, pepino ou cenoura.
- Fatiador para cubos (10x10, 15x15mm) Corta em cubos juntamente com o cortador standard de 10mm. Corta em cubos tubérculos, legumes, fruta, batata, repolho, nabo, cenoura, pepino, maçã, etc.
- Fatiador para produtos delicados (Soft Dicing) (10x10x10, 12.5x12.5x12.5mm) É um cortador de cubos mas com mais dois cortadores adicionais para cortar pedaços suculentos e macios, como sejam tomate ou outros alimentos semelhantes.
- Ralador de alimentos crus (1.5, 2, 3, 4.5, 6, 8, 10mm) Para ralar cenouras ou repolho para saladas, assim como nozes, amêndoa ou pão seco. 4.5, 6 e 8mm são os tamanhos mais utilizados para ralar queijo para pizza, pratos de forno, etc. Os

cortadores 8 e 10mm são mais usados para cortar repolho em juliana. • Ralador fino (fino, extra fino) Rala batata crua, queijo duro/seco tipo parmesano para pratos de massa, pão seco, rabanetes. O cortador extra fino é para ralar pão.

Desmontagem do alimentador (A5).

Rode o alimentador no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio até ao máximo (fig. C) e retire-o.

Rode o utensílio de corte (A6, 7, 8, 9, 11, ou 12) no sentido dos ponteiros do relógio e retire-o.

Retire a placa ejetora (A13).

Montagem do alimentador (A5).

Coloque a placa ejetora (A13) no eixo (A14) e rode-a, pressionando-a para baixo no seu acoplamento (B1).

Para cortar aos cubos: colocar o cortador de cubos (A10) com o lado afiado para cima, de modo a que a calha direccional do lado do cortador encaixe na calha da base da máquina (fig. B2). De seguida colocar o cortador standard (A6) na saliência (A14) e rodar até fixar no respetivo encaixe (fig. B3).

A cortar em fatias, talhar e ralar, coloque apenas o utensílio de corte escolhido (A6, 7, 8, 9, 11 ou 12) no eixo e rode o cortador standard de modo a que entre no acoplamento.

Coloque o alimentador (A5) na base da máquina (A16), de modo a que o texto "Abrir Fechar" fique na posição de 5 horas, em relação à saída da base da máquina (fig. D1), e pressione o alimentador no sentido dos ponteiros do relógio até ao máximo e o alimentador ficar fixo (fig. D2).

Como usar o controle de velocidade (A15).

Com o controle de velocidade (A15) na posição "0" a máquina está desligada. Na posição "I" a máquina trabalha continuamente.

Limpeza.

Limpe sempre cuidadosamente a máquina assim que acabar de ser utilizada.

Desligue, em primeiro lugar, a máquina colocando o controle de velocidade (A15) na posição "0" e retirando seguidamente o contato elétrico da tomada de parede, ou então desligando o interruptor de isolamento.

Retire todas as peças soltas da base da máquina (A16) e seque bem essas peças.

Não limpe nunca objetos de metal ligeiro na máquina de lavar a louça se não tiverem a etiqueta "diwash". Se os instrumentos de corte tiverem a etiqueta "diwash", leia e siga

cuidadosamente as instruções de uso especiais "diwash".

Enxágüe a base da máquina de cima para baixo (nunca de lado) e/ou limpe-a com um pano úmido.

Nunca use objetos afiados, detergentes ou esfregões abrasivos, nem mangueira de alta pressão.

Não deixe nunca a lâmina ou os instrumentos de corte (A6 - A12) molhados, quando não estiverem sendo utilizados, devendo estes ser bem limpos.

Inspecções semanais.

Retire em primeiro lugar o alimentador (A5), eventualmente também os utensílios de corte (A6 - A12), assim como a placa ejetora (A13).

Rode o controle de velocidade (A15) para a posição "I" e verifique se a máquina não entra em funcionamento.

Instale o alimentador (A5), mova o controle de velocidade para a posição "I" e verifique se a máquina pára quando é levantada a pega do alimentador (A3) e se entra em funcionamento quando a mesma é baixada.

Mova o controle de velocidade para a posição "I", levante a pega do alimentador e verifique se o eixo (A14) deixa de rodar dentro de dois segundos.

Retire a ficha da tomada de corrente ou então, alternativamente, desligue o interruptor de isolamento, verificando depois se o fio eléctrico está intacto e o revestimento não apresenta fissuras.

Se o fio eléctrico estiver deteriorado ou o revestimento apresentar fissuras, ou se algumas das funções de segurança anteriores não estiverem em condições operacionais, deverá ser chamado um técnico habilitado para reparar o erro, antes de a máquina ser reposta em serviço.

Verifique se os apoios de borracha da base da máquina estão convenientemente apertados.

Verifique se as lâminas e placas raspadoras estão em boas condições e bem afiadas.

Deteção de falhas.

Para eliminar o risco de danificação do motor, a RG-50 possui uma protecção térmica do mesmo que desliga a máquina automaticamente se a temperatura do motor for demasiado alta. A protecção térmica do motor tem reposição automática em 0, o que implica que a máquina só entra de novo em funcionamento depois de o motor arrefecer, o que leva de 10 a 30 minutos,

ERRO: A máquina não entra em funcionamento, ou pára quando está a trabalhar e não é possível pô-la de novo a funcionar. AÇÕES: Verifique se a ficha está inserida na tomada de corrente ou, alternativamente, se interruptor de isolamento está na posição "I". Verifique se os

fusíveis do quadro eléctrico local estão intactos e têm o número correto de amperes. Verifique se o alimentador (A5) está corretamente montado e se a sua pega (A3) está para baixo. Espere 30 minutos e tente pôr de novo a máquina a funcionar. Chame um técnico habilitado.

ERRO: Baixa capacidade ou maus resultados de processamento com o alimentador (A5).

ACÇÕES: Escolha utensílios de corte adequados (A6 - A12). Use sempre a placa ejetora (A13). Verifique se as lâminas e as placas raspadoras estão em boas condições e bem afiadas. Não comprima tanto os produtos.

ERRO: Não é possível retirar utensílio de corte, em caso de processamento com o alimentador (A5). ACÇÕES: Use sempre a placa ejetora (A13). Use uma luva grossa de cabedal, ou outro tipo de luva que resista ao utensílio de corte, e desaperte este no sentido dos ponteiros do relógio.

Especificações técnicas Halld RG-50.

TIPOS DE PROCESSAMENTO: Corta em fatias, talha e/ou rala frutas, legumes, pão seco, queijo, nozes, cogumelos. UTILIZADORES: Restaurantes, bares, estabelecimentos dietéticos, jardins de infância, lares de idosos, serviços de "catering", etc., que preparem de 10 a 80 porções diárias.

CAPACIDADE E VOLUME: Processa até 2 kg de alimentos por minuto com o alimentador, conforme o utensílio de corte utilizado e a matéria-prima. Volume do alimentador: 0,9 litros. Diâmetro do tubo de alimentação: 53 mm.

MÁQUINA: Motor: 250 W, 100-120 V, monofásico, 50-60 Hz, 220-240 V, monofásico, 50-60 Hz. Protecção térmica do motor. Transmissão: corrente dentada. Sistema de segurança: dois interruptores de segurança. Grau de protecção: IP34. Alimentação eléctrica: ligação à terra, monofásica. Fusível no quadro local: 10A, retardado. Nível de ruído LpA (EN31201): 76dBA. Campo magnético: inferior a 15 microtesla.

VELOCIDAD: 400 rotações/min..

UTENSÍLIOS DE CORTE: Diâmetro dos utensílios de corte: 185 mm.

MATERIAL: A máquina em alumínio. Acessório de corte de legumes, com alimentador em poliamida, placa ejetora em acetato, discos dos utensílios de corte em acetato robusto, polipropileno ou alumínio, lâminas dos utensílios de corte em aço de lâmina de alta-qualidade..

PESOS LÍQUIDOS: A máquina: 13 kg. Utensílios de corte: cerca de 0,4 kg em média.

NORMAS: Diretiva de Máquinas EU 89/392/EEC e Diretiva EMC 89/336/EEC.

GEBRUIKSAANWIJZING

Hällde RG-50

(NL)

WAARSCHUWING!

Wees voorzichtig en denk aan uw handen in de buurt van scherpe messen en bewegende onderdelen.

Draag de machine altijd m.b.v. de twee handgrepen (A17) aan de zijkant van de machinevoet.

Steek uw handen nooit in de vulvoorziening (A4) of in de vulbuis (A2).

Gebruik tijdens het snijden via de vulbuis (A2) altijd de doorduwer (A1).

Schakel de machine voor aanvang van reinigingswerkzaamheden altijd eerst uit door de bedieningsknop (A15) in de stand '0' te zetten en vervolgens de stekker uit het contact te halen, of door de bedrijfsschakelaar op uit te zetten.

Hou tijdens het openen en sluiten van de vultrechter (A4) altijd de handgreep beet (A3).

De machine mag alleen worden gerepareerd en de machinehuis mag alleen worden geopend door een erkend elektrotechnisch monteur.

Uitpakken

Controleer of alle bestanddelen compleet zijn en of de machine werkt. Controleer op transportschade. Dien eventuele klachten binnen acht dagen in bij de leverancier van de machine.

Installeren

Sluit de machine aan op een elektrisch contact met elektrische gegevens conform de gegevens op het kenplaatje op de achterkant van het machinehuis (A16).

Plaats de machine op een stabiel aanrecht of een stabiele werktafel met een hoogte van 650-900 mm.

Veiligheidsinspectie vóór het gebruik van de vultrechter (A5).

Verwijder de vultrechter (A5), eventuele snijschijven (A6-A12) en de uitwerpschijf (A13) volgens de instructie onder 'Demonteren van de vultrechter'. Controleer vervolgens of de machine aanslaat als men de toerentalregelaar (A15) in de stand 'I'.

Plaats de vultrechter (A5) op het machinehuis (A16) met de tekst 'Close Open' op 5 uur (gezien vanaf de afvoer van het machinehuis, zie figuur D1) en draai de vultrechter onder druk

met de klok mee tot hij goed vastzet (zie fig. D2). Controleer nu of de machine afslaat als u de handgreep (A3) van de vultrechter opklapt en weer start als de handgreep omlaag wordt geklapt, met de toerentalregelaar in de stand 'I'.

Zet de toerentalregelaar in stand 'I' en klap de handgreep van de vultrechter op. Controleer hierbij of de as (A14) binnen twee seconden stopt met ronddraaien.

Neem bij storingen contact op met de vakman voordat u de machine weer in gebruik neemt.

De vultrechter (A5)

Men gebruikt de vultrechter samen met een geschikt snijgereedschap (A6-A12) voor het in schijven snijden, blokken, strippen en raspen van groenten, brood, kaas, noten en paddestoelen.

Het grote vulcompartiment (A4) gebruikt men vooral voor de toevoer van aardappelen, uien, enz. en voor het snijden van grote producten (kool). Men gebruikt het grote compartiment ook als een product in een bepaalde richting gesneden moet worden, bijvoorbeeld voor het snijden van tomaten en citroenen.

De vulbuis (A2) gebruikt men vooral voor de verwerking van langwerpige producten als augurken, komkommers, enz.

Kiezen van snijgereedschap (A7-A12).

- Snijmachineschijf voor standaard-schijven (10 mm) Snijdt harde vruchten en groenten als wortelgewassen in schijven.
- Snijmachineschijf voor geribbelde schijven (4,5 mm) Voor geribbelde schijven van rode bietjes, augurk, wortel, etc.
- Snijmachineschijf voor dunne schijven (1, 1.5, 2, 4, 6,

- 15 mm) Snijdt harde en zachte vruchten en groenten als wortelgewassen, ui, prei, augurk, tomaat, appels, citrusvruchten, banen en paddestoelen. Snijdt sla en Chinese kool in reepjes. 1 mm voor Parmezaan-"vlokken".
- Reepjessnijder (2x2, 2.5x2.5, 4.5x4.5, 10x10 mm) Voor fijne staafjes, julienne, "aardappelsticks", Jansons frestelse (ovengerecht van haring, aardappelen en uien, gebakken in room), soepreepjes, augurk en wortel.
- Rooster voor snijden van dobbelsteentjes (10x10, 15x15 mm) Snijdt dobbelsteentjes in combinatie met 10 mm standaard schijvensnijder. Snijdt wortelgewassen, groenten, vruchten, aardappelen, witte kool, koolraap, wortel, augurk, appel, etc. in blokjes
- Soft Dicing Set (10x10x10, 12.5x12.5x12.5 mm) Set voor het snijden van dobbelsteentjes incl. twee snijgereedschappen voor het voorzichtig in dobbelsteentjes snijden van tomaten en andere, zachte, kwetsbare en/of sappige vruchten en groenten.
- Rauwkostrasp (1.5, 2, 3, 4.5, 6, 8, 10 mm) Raspt wortel en witte kool voor rauwkost. Raspt noten, amandelen en droog brood. 4.5, 6 en 8 mm gewoonlijk voor het raspen van kaas voor pizza's, ovengerechten etcetera. 8 en 10 mm meestal voor "in reepjes snijden" van witte kool.
- Fijnrasp (Fijn, Extra fijn) Raspt aardappelen fijn voor

aardappel(pannen)koekjes, harde/droge kaas van het type Parmezaan voor pasta, droog brood, mierikswortel. Extra fijne rasp voor rammenas, droog brood.

Demonteren van de vultrechter (A5).

Draai de vultrechter zo ver mogelijk tegen de klok in (fig. C) en verwijder hem.

Draai het snijwerktuig (A6, 7, 8, 9) met de klok mee en verwijder.

Verwijder de uitwerpschijf (A13).

Monteren van de vultrechter (A5).

Plaats de uitwerpschijf (A13) op de as (A14). Draai rond en druk de uitwerpschijf in zijn koppeling (fig. B1).

Bij het snijden van dobbelsteentjes: plaats het rooster (A10) met de scherpe sneden van de messen omhoog, zodat de stuurgroef in de zijkant van het rooster past in de stuurnok op de machinevoet (afb. B2). Plaats daarna de standaard schijvensnijder (A6) op de as (A14) en roteer de standaard schijvensnijder, zodat deze in de koppeling valt (afb. B3).

Schijven snijden, fijnsnijden en raspen: plaats alleen het betreffende snijgereedschap (A6, 7, 8, 9, 11 of 12) op de as en draai het snijgereedschap rond tot hij in zijn koppeling valt.

Plaats de vultrechter (A5) op het machinehuis (A16) met de tekst 'Close Open' op 5 uur (gezien vanaf de machineuitlaat (fig. D1)). Draai en druk de vultrechter zo ver mogelijk met de klok mee tot hij stevig vastzit (fig. D2).

Het gebruik van de bedieningsdraaiknop (A15).

Met de bedieningsdraaiknop (A15) in stand '0' is de machine uitgeschakeld. In stand 'I' draait de machine continu.

Reinigen.

Reinig de machine altijd zorgvuldig onmiddellijk na gebruik.

Zet de machine eerst uit door de bedieningsknop (A15) in de stand "0" te zetten en daarna de stekker uit het stopcontact te trekken of schakel de machine uit met de hoofdschakelaar.

Verwijder alle losse onderdelen van het onderstel van de machine (A16) was alles grondig af en laat goed drogen. Reinig lichtmetalen voorwerpen nooit in de vaatwasmachine als ze niet voorzien zijn van de tekst "diwash".

Als snijgereedschap voorzien is van de aanduiding "diwash", lees dan de speciale "diwash"-gebruiksaanwijzing en neem deze aanwijzingen zorgvuldig in acht.

Spoel het onderstel van de machine van boven naar beneden af (nooit vanaf de zijkant) en/of neem het onderstel van de machine af met een vochtige doek.

Gebruik nooit scherpe voorwerpen, schurende afwasmiddelen, schurende sponzen of een hogedrukspuit.

Laat het snijgereedschap (A6 - A12) niet nat liggen op een roestvaste werkbank als ze niet worden gebruikt.

Wekelijkse inspectie.

Verwijder eerst de vulinrichting (A5), eventueel aanwezige snijschijven (A6-A12) en de uitwerpschijf (A13). Draai de toerentalregelaar (A15) in stand 'I' en controleer of de machine start.

Monteer de vulinrichting (A5), zet de toerentalregelaar in stand 'I' en ga na of de machine afslaat als de handgreep (A3) opgeklapt wordt en weer start als u handgreep omlaagklapt.

Zet de toerentalregelaar in stand 'I', klap de handgreep van de vulinrichting op en controleer of de as (A14) binnen twee seconden ophoudt met draaien.

Haal de stekker uit het contact of schakel de bedrijfsschakelaar uit en controleer of het snoer intact en niet gebarsten is.

Als de elektrische kabel niet intact is of scheurtjes vertoont en een van bovenstaande veiligheidsfuncties niet functioneert, dient men de hulp van de vakman in te roepen voordat de machine in gebruik genomen wordt.

Controleer of de rubbervoetjes onder het machinehuis goed zijn vastgeschroefd.

Controleer of de messen en raspschijven intact en scherp zijn.

Storingzoeken.

Om het risico van motorbeschadiging uit te sluiten is de RG-50 voorzien van een uitschakelfunctie die de machine automatische uitschakelt als de motortemperatuur te hoog is opgelopen. Deze functie wordt automatisch teruggesteld, zodat u de machine weer kunt starten zodra hij is afgekoeld (normaal duurt dit 10 à 30 minuten).

STORING: de machine start niet of slaat af en kan niet opnieuw worden gestart. ACTIE: controleer of de stekker in het contact zit en of de bedrijfsschakelaar in stand 'I' staat. Ga na of de zekeringen in de zekeringenkast heel zijn en de juiste ampèrewaarde hebben. Controleer of de vulinrichting (A5) correct is gemonteerd en of de handgreep (A3) van de vulinrichting is neergeklapt. Wacht 30 minuten en probeer nogmaals om de machine in te schakelen. Bel zo nodig de vakman.

STORING: lage capaciteit of slecht verwerkingsresultaat bij het gebruik van de beker (F5). ACTIE: kies het juiste

snijgereedschap (A6-A12). Gebruik altijd de uitwerpschijf (A13). Controleer of de messen en raspschijven intact en scherp genoeg zijn. Druk de te verwerken producten niet te hard aan.

STORING: snijschijf kan niet worden verwijderd tijdens het gebruik van de vulinrichting (A5).

ACTIE: gebruik altijd de uitwerpschijf (F13). Doe een leren handschoen aan (zo dik dat de messen er niet door heen kunnen snijden) en draai het snijgereedschap tegen de klok in los.

Technische gegevens Hälde RG-50.

VERWERKING: snijden van schijven, fijnsnijden en/of raspen van fruit, groenten, droog brood, kaas, noten, paddestoelen. GEBRUIKERS: restaurants, winkelkeukens, dieetkeukens, crèches, kinderdagverblijven, bejaardentehuizen, cateringbedrijven, enz. waar dagelijks 10 tot 80 porties worden bereid.

CAPACITEIT EN INHOUD: maximaal 2 kg per minuut, afhankelijk van het gekozen snijgereedschap en de grondstof. Inhoud vultrechter: 0,9 liter. Diameter van vulbuis: 53 cm.

MACHINEHUIS: Motor: 250 120 V, 1-fase, 50-60 Hz / 220-240 V, 1-fase, 50/60 Hz. Thermische motorbeveiliging. Overbrenging: riem. Veiligheidssysteem: twee veiligheidsschakelaars. Beschermingsgraad: IP34.

Wandcontactdoos: geaard, 1-fase. Zekering in zekeringenkast: 10 A, traag. Geluidsniveau LpA (EN 31201): 76 dBA. Elektromagnetisch veld: minder dan 15 microtesla.

REGELAARS EN TOERENTALLen: een snelheid. 400 t.p.m.

SNIJGEREEDSCHAP: diameter snijschijven: 185 mm.

MATERIAAL: machinehuis van aluminium. Groentensnijaccessoire met vultrechter van polyamide, uitwerpschijf van acetaal, snijschijven van robuust acetaal, polypropreen of aluminium, messen van snijgereedschap van hoogwaardig messenstaal. NETTOGEWICHTEN: machine 13 kg, snijgereedschap gemiddeld ca 0,4 kg.

NORMEN: Machinerichtlijn 89/392/EEG en EMC-richtlijn 89/336/EEG.

BRUGSANVISNING

Hållde RG-50

(DK)

VIGTIGT!

Pas på, at hænderne ikke kommer i kontakt med skarpe knive og bevægelige dele.

Bær altid maskinen i de to håndtag (A 17) på maskinhusets sider.

Stik aldrig hænderne i ilæggerens store påfyldningstragt (A4) eller påfyldningsrøret (A2).

Brug altid stopperen (A1) ved skæring, når ilæggerens påfyldningsrør er monteret (A2).

Sluk altid for maskinen ved at stille omskifteren (A15) i positionen „0“, og træk derefter stikket ud af stikkontakten eller slå alternativt afbryderen fra inden rengøring.

Hold altid i ilæggerens håndtag (A3), når ilæggeren (A4) skal åbnes og lukkes.

Maskinen må kun repareres, og maskinhuset (A16) kun åbnes af en kvalificeret fagmand.

Udpakning

Kontrollér, at alle dele er der, om maskinen fungerer, og at intet er blevet beskadiget under transport. Eventuel reklamation skal ske til leverandøren senest 8 dage efter levering.

Installation

Tilslut maskinen til en stikkontakt, der svarer til angivelserne på fabrikkskiltet, som er placeret på maskinhusets (A16) bagside.

Placér maskinen på et stabilt bord, der er ca. 650-900 mm højt.

Sikkerhedskontrol før tilberedning

Fjern ilæggeren (A5), eventuelt skæreværktøj (A6-A12) samt tømmeeskiven (A13) i henhold til anvisningerne i afsnittet „Afmontering af ilæggeren“, og kontrollér derefter, at maskinen ikke starter, når hastighedsvælgeren (A15) stilles i positionen „I“.

Placér ilæggeren (A5) på maskinhuset (A16) med teksten „Close Open“ på „klokken 5“ set fra maskinhusets tømningåbning (fig. D1), og pres ilæggeren med uret, indtil den ikke kan komme længere, og ilæggeren sidder fast (fig. D2). Kontrollér derefter, at maskinen standser, når ilæggerens håndtag (A3) vippes op, og at den starter igen, når ilæggerens håndtag vippes ned med hastighedsvælgeren i position I.

Stil hastighedsvælgeren på position I, og vip derefter ilæggerens håndtag op, og kontrollér, at akslen (A14) holder op med at rotere i løbet af to sekunder.

Ved funktionsfejl skal der tilkaldes en fagmand, som skal afhjælpe fejlen, inden maskinen tages i brug.

Ilæggeren.

Ilæggeren anvendes sammen med passende skæreværktøj (A6-A12), til at skære frugt, grøntsager, tørt brød, ost, rodfrugter og/eller svampe i skiver, terninger, strimler eller til at rive dem.

Den store påfyldningstragt (A4) anvendes først og fremmest til påfyldning af kartofler, løg, osv. samt ved udskæring af kål. Den store påfyldningstragt anvendes også, når man ønsker madvarer udskåret på en bestemt led, f.eks. ved skiveskæring af tomater og citroner.

Påfyldningsrøret (A2) anvendes først og fremmest ved tilberedning af lange madvarer, som f.eks. agurker, osv.

Valg af skæreværktøj (A7-A12).

• Standard-skiveskærer (10 mm) Skærer faste varer såsom rodfrugter i skiver. • Rifleskiveskærer

(4,5 mm) Skærer riflede skiver af rødbeder, agurker, gulerødder, osv. • Finsnitterplade (1, 1.5, 2, 4, 6,

15 mm) Skærer skiver af faste og bløde varer såsom rodfrugter, løg, purløg, agurker, tomater, æbler, citrusfrugter, bananer og svampe. Skærer salat og kinakål i strimler. 1 mm til parmesan-“flakes”.

• Strimler (2x2, 2.5x2.5, 4.5x4.5, 10x10 mm) Til fine stave, julienne, krumme pommefrites, suppestrimler, agurker og gulerødder. • Terningskærer (10x10, 15x15 mm) Udskærer terninger i kombination med 10 mm standard-skiveskærer. Udskærer terninger af rodfrugter, grøntsager, frugt, kartofler, hvidkål, kålrabi, gulerødder, agurker, æbler, osv. • Soft Dicing Set (10x10x10, 12,5x12,5x12,5 mm) Terningsæt inkl. to skæreværktøjer til skånsom terningudskæring af tomater og andre bløde, sarte og/eller saftige varer. • Råkostjern (1.5, 2, 3, 4.5, 6, 8, 10 mm) River gulerødder og hvidkål til råkost. River nødder, mandler og tørt brød. 4.5, 6 og 8 mm bruges normalt til rivning af ost til pizza, gratin, m.m. 8 og 10 mm bruges normalt til “strimling” af hvidkål. • Fint rivejern (Fint, Ekstra fint) Finriver rå kartofler til kartoffelæbleskiver, hård/tør ost af parmesantypen til pasta, tørt brød, peberrod. Ekstrafin river ræddiker, tørt brød.

Afmontering af ilæggeren (A5)

Drej ilæggeren mod uret, indtil den ikke kan komme længere (fig. C), og løft derefter ilæggeren af.

Drej skæreværktøjet (A6, 7, 8, 9, 11 eller 12) med uret, og løft det af.

Løft tømmeeskiven (A13) af.

Montering af ilæggeren (A5)

Placér tømmeeskiven (A13) på akslen (A14), og drej og pres tømmeeskiven, indtil den går i indgreb (fig. B1).

Ved udskæring i terninger: Anbring terningskæreren (A10) med knivenes skarpe kant opad, så styresporet i skærerens side passer ind i styreknaften på maskinsoklen (fig. B2). Herefter anbringes standard-skiveskæreren (A6) på akslen (A14), og man roterer førstnævnte, så den går i indgreb (fig. B3).

Ved skiveskæring, strimling og rivning, skal man kun placere det valgte skæreværktøj (A6, 7, 8, 9, 11 eller 12) på akslen, og dreje skæreværktøjet, således at det går i indgreb.

Placér ilæggeren (A5) på maskinhuset (A16) med teksten „Close Open“ på „klokken 5“ set fra maskinhusets tømningåbning (fig. D1), og pres derefter ilæggeren med uret, til den ikke kan komme længere, og ilæggeren sidder fast (fig. D2).

Således anvendes hastighedsvælgeren (A15/).

Med grebet (A17) i position “O” er maskinen standset. I position “I” går maskinen kontinuerligt.

Rengøring

Rengør altid maskinen omhyggeligt straks efter brug.

Sluk først for maskinen ved at sætte hastighedsregulatoren (A15) i stilling “O” og træk derefter stikket ud af stikkontakten eller sluk på stikkontaktens afbryder.

Fjern alle løse dele fra maskinsoklen (A16). Vask og aftør omhyggeligt.

Rengør aldrig letmetaldele i opvaskemaskine, medmindre de er mærket “diwash”.

Hvis skæreværktøjerne er mærket “diwash”, skal den specielle “diwash”-brugsanvisning gennemlæses og følges nøje.

Skyl maskinsoklen af ovenfra (aldrig fra siden) og/eller aftør den med en fugtig klud.

Brug aldrig spidse og skarpe genstande, skuremidler, slibende vaskesvampe eller højtryksspuler.

Lad aldrig skæreværktøj (A6 - A12) blive liggende våde når de ikke er i brug.

Ugentlig kontrol

Fjern først ilæggeren (A5), eventuelt skæreværktøj (A6-A12) samt tømmeskiven (A13). Drej hastighedsvælgeren (A15) til positionen „I“, og kontrollér, at maskinen ikke starter.

Monér ilæggeren (A5), stil hastighedsvælgeren i positionen „I“, og kontrollér derefter, at maskinen standser, når ilæggerens håndtag (A3) vippes op og starter igen, når ilæggerens håndtag vippes ned.

Stil hastighedsvælgeren i positionen „I“, vip ilæggerens håndtag op, og kontrollér, at akslen (A14) holder op med at dreje i løbet af to sekunder.

Træk stikket ud af stikkontakten eller slå afbryderen fra, og kontrollér derefter, at elkablet er helt, og at der ikke er revner i det.

Hvis elkablet ikke er helt, eller der er revner i det, samt hvis nogen af ovenstående sikkerhedsfunktioner ikke lykkes, skal der tilkaldes en fagmand til udbedring af fejlen, inden maskinen tages i brug.

Kontrollér, at maskinens gummifødder er skruet godt fast.

Kontrollér, at knive og rivejern er hele og skarpe.

Fejlfinding

For at undgå risiko for skader på ilæggeren, er RG-50 udstyret med en afbryderfunktion, som automatisk slukker for maskinen, hvis motorens temperatur skulle blive for høj.

Afbryderfunktionen har automatisk nulstilling, hvilket betyder, at maskinen kan startes igen, når motoren har kølet af, hvilket normalt tager mellem 10 og 30 minutter.

FEJL: Maskinen starter ikke eller standser under kørsel og kan ikke genstartes. AFHJÆLPNING: Kontrollér, at stikket sidder i stikkontakten, eller stil alternativt afbryderen i positionen „I“. Kontrollér, at sikringerne i lokalets sikringskab er hele og har det korrekte amperetal. Kontrollér, at ilæggeren (A5) er monteret korrekt, og at ilæggerens håndtag (A3) er vippet ned. Vent i op til 30 minutter, og forsøg at starte maskinen igen. Tilkald en fagmand for udbedring af fejlen.

FEJL: Lav kapacitet eller dårligt tilberedningsresultat ved tilberedning med ilæggeren (A5). AFHJÆLPNING: Vælg det rette skæreværktøj (A6-A12). Anvend altid tømmeskiven (A13). Kontrollér, at knive og rivejern er hele og skarpe. Pres madvaren løst ned.

FEJL: Skæreværktøjet kan ikke fjernes ved tilberedning med ilæggeren (A5). AFHJÆLPNING: Brug altid tømmeskiven (F13). Brug en tyk skindhandske, el. lign., som skæreværktøjets knive ikke kan skære igennem, og vrid skæreværktøjet løs med uret.

Tekniske data for Hållde RG-50

TILBEREDNINGSTYPE: Skærer frugt, grøntsager, tørt brød, ost, nødder, svampe i skiver, strimler og/eller river disse madvarer. BRUGERE: Restauranter, butikskøkkener, diætkøkkener, børnehaver, plejehjem, catering-køkkener, osv., som tilbereder fra 10 til 80 portioner pr. dag.

KAPACITET OG VOLUMEN: Tilbereder op til 2 kg pr. minut, afhængigt af valget af skæreværktøj og råvare. Ilæggerens volumen: 0,9 liter. Påfyldningsrørets diameter 53 mm.

MASKINHUS: Motor: 250 W. 120 V. Enfaset, 50-60 Hz, 220-240 V, enfaset, 50/60 Hz. Termisk motorværn. Transmission: Tandrem. Sikkerhedssystem: to sikkerhedsafbrydere. Kapslingsklasse: IP34. Vægtilslutning: jordet, enfaset, 10 A. Sikring i lokalets sikringskab: 10 A, træg. Lydniveau: LpA (EN31201): 76 dBA. Magnetfelt: mindre end 15 mikrottesla

HASTIGHEDER: En hastighed. Omdrejningstal: 400 o/min.

SKÆREVÆRKTØJ: Skæreværktøjets diameter er 185 mm.

MATERIALE: Maskinhuset er af aluminium. Ilægger er af af polyamid, tømmeskive er af acetat, skæreværktøjets plader af robust acetat, polysulfan, polypropen eller aluminium, og skæreværktøjets knive er af knivstål af højeste kvalitet.

NETTOVÆGT: Maskin: 13 kg. Skæreværktøj: ca. 0,4 kg i gennemsnit.

NORMER: EU Maskindirektiv 89/392/EØF, samt EMC-direktiv 89/336/EØF.

KÄYTTÖOHJE

Häilde RG-50

(FI)

VAROITUS!

Varo teräviä teriä ja liikkuvia osia!

Kanna aina konetta rungon sivuissa olevista kahvoista (A17).

Älä laita koskaan käsiäsi syöttöpään suureen syöttölokeroon (A4) tai syöttöputkeen (A2).

Käytä aina survinta (A1) syöttöputken (A2) avulla leikatessasi.

Sammuta kone aina ennen puhdistusta kääntämällä käyttökytkin (A15) asentoon «O» ja irrota pistoke pistorasiasta tai käännä päävirtakytkin pois päältä.

Pidä aina kiinni syöttöpään kahvasta (A3) avatessasi tai sulkiessasi syöttöpäätä (A4).

Koneen korjaaminen ja rungon (A16) avaaminen on annettava ammattitaitoisen henkilön tehtäväksi.

Pakkauksen purkaminen

Tarkista, että pakkauksessa on kaikki osat, että kone toimii ja ettei mikään ole vaurioitunut kuljetuksen aikana. Huomautukset on tehtävä koneen toimittajalle kahdeksan päivän kuluessa.

Asennus

Kytke kone pistorasiaan, joka on koneen rungon (A16) takaosaan kiinnitettyyn kyltiin merkittyjen arvojen mukainen.

Sijoita kone tukevalle 650 - 900 mm:n korkuiselle tasolle tai pöydälle.

Turvataarkastus ennen käyttöönottoa

Irrota syöttöpää (A5), mahdollisesti paikoilleen kiinnitetyt terät (A6-A12) ja poistolevy (A13) kappaleessa «Syöttöpään irrotus» olevien ohjeiden mukaisesti ja tarkista, ettei kone käynnisty, kun nopeuden säädin (A15) käännetään asentoon «I».

Nosta syöttöpää (A5) koneen rungon päälle niin, että teksti «Close Open» on kello 5:n kohdalla koneen rungon aukosta katsottuna (kuva D1) ja kierrä syöttöpäätä myötäpäivään, kunnes se asettuu kiinni paikoilleen (kuva D2). Tarkista sitten, että kone pysähtyy, kun syöttöpään kahva (A3) nostetaan ylös ja että se käynnistyy uudelleen, kun kahva lasketaan alas nopeuskytkimen ollessa asennossa «I».

Käännä nopeuskytkin asentoon «I», nosta syöttöpään kahva ylös ja tarkista, että akseli

(A14) lakkaa pyörimästä kahden sekunnin kuluessa.

Jos vikaa ilmenee, kutsu paikalle ammattitaitoinen korjaaja, ennen kuin otat koneen käyttöön.

Syöttöpää (A5)

Syöttöpäätä käytetään yhdessä sopivien terien (A6-A12) kanssa hedelmien, vihannesten, kuivan leivän, juuston, juureksien ja sienien viipalointiin, kuutiointiin, suikalointiin ja raastamiseen.

Suurta syöttölokeroa (A4) käytetään pääasiassa perunaa, sipulia jne. syötettäessä sekä suurempia ruokatarvikkeita, kuten esim. kaalia pilkottaessa. Suurta syöttölokeroa käytetään myös, kun ruokatarvikkeet halutaan leikata tietynsuuntaisesti, kuten esim. tomaattia ja sitruunaa viipaloitaessa.

Syöttöputkea (A2) käytetään ensisijaisesti pilkottaessa pitkänomaisia elintarvikkeita, kuten esim. kurkkua.

Oikean terän (A7-A12) valinta

- Vakioleikkuri (10 mm) leikkaa kiinteitä elintarvikkeita, kuten juureksia.
- Aaltoleikkuri (4,5 mm) punajuuren, kurkun, porkkanan jne. kuvioleikkaukseen
- Hieno leikkuri (1; 1,5; 2; 4; 6; 15 mm) leikkaa kiinteitä ja pehmeitä elintarvikkeita, kuten juureksia, sipulia, purjoa, kurkkua, paprikaa, tomaattia, omenaa, sitrushedelmiä, banaania ja sieniä. Suikaloi kiinankaalia ja salaattia. 1 mm parmesaaniraasteelle.
- Julienne-leikkuri (2 x 2; 2,5 x 2,5; 4,5 x 4,5; 10 x 10 mm) keittoaineksille, kurkulle, salaatile jne.
- 2 x 2 mm tulitikkumaisesti suikaloiduille perunoille ja porkkanoille.
- Kuutiointileikkuri (10 x 10, 15 x 15 mm). Kuutioi yhdessä 10 mm vakioleikkurin kanssa. Kuutioi juureksia, hedelmiä, perunaa, kaalia, lanttua, porkkanaa, kurkkua, omenaa jne.
- Kuutiointisarja pehmeille elintarvikkeille (10 x 10 x 10, 12,5 x 12,5 x 12,5 mm) Kuutiointisarja sisältää kaksi leikkuria tomaattien ja muiden pehmeiden, arkojen ja/tai mehukkaiden vihannesten ja hedelmien hellävaraiseen kuutiointiin.
- Karkea raastinleikkuri (1,5; 2; 3; 4,5; 6; 8; 10 mm) Raastaa porkkanaa ja kaalia raakasalaatteihin. Raastaa manteleita ja pähkinöitä sekä kuivaa leipää.

4, 5, 6 ja 8 mm juuston raastamiseen pizzoihin, gratiiniin jne. 8 ja 10 mm käytetään kaalin/valkokaalin suikalomiseen.

- Hieno raastin (hieno, erittäin hieno) Hieno raastin raastaa perunaa röstiin, kovia/kuivia juustoja kuten parmesania pastaan, kuivaa leipää, piparjuurta. Erittäin hieno leikkuri rastaa retikkaa ja kuivaa leipää.

Syöttöpään (A5) irrotus

Kierrä syöttöpäätä vastapäivään ääriasentoon asti (kuva C) ja nosta se sitten pois.

Kierrä terää (A6, 7, 8, 9, 11 tai 12) myötäpäivään ja irrota se.

Jos olet käyttänyt kuutiointiterää (A10), irrota se.

Nosta poistolevy (A13) pois paikoiltaan.

Syöttöpään kiinnitys (A5)

Laita poistolevy (A13) akselille (A14) ja kierrä ja paina poistolevy paikoilleen (kuva B1).

Kuutiointi: Aseta kuutiointiterä (A10) terien terävä reuna ylöspäin, niin että kuutiointiterän sivussa oleva kolo asettuu konealustan (B2) uraan.

Aseta vakioleikkuri niin, että se asettuu liitäntänsä (B3).

Viipaloitaessa, suikalotaessa ja raastettaessa laita valitsemasi terä (A6, 7, 8, 9, 11 tai 12) akselille ja kierrä terää kunnes se asettuu paikoilleen.

Nosta syöttöpää (A5) koneen rungon (A16) päälle niin, että teksti «Close Open» on kello 5:n kohdalla koneen rungon aukosta katsottuna (kuva D1) ja kierrä syöttöpäätä myötäpäivään, kunnes se asettuu paikoilleen (kuva D2).

Käyttökytkimen (A15) käyttö

Kone on suljettuna, kun käyttökytkin (A15) on asennossa «O». Asennossa «I» kone on käynnissä jatkuvasti.

Puhdistus

Puhdista kone aina huolellisesti heti käytön jälkeen.

Sammuta kone kääntämällä käyttökytkin (A15) «O»-asentoon, ja irrota pistoke pistorasiasta tai käännä pääkytkin pois päältä.

Irrota kaikki irrotettavat osat koneen rungosta (A16) ja pese ja kuivaa ne huolellisesti.

Älä koskaan puhdista kevytmetalliesineitä astianpesukoneessa, ellei niihin ole merkitty “diwash”.

Lue huolellisesti erityinen “diwash”-käyttöohje ja noudata sitä tarkasti, jos leikkuuvälineessä on merkintä “diwash”.

Suihkuta koneen runkoa ylhäältä päin (ei koskaan sivusuunnasta) ja/tai pyyhi koneen runko kostealla liinalla.

Älä koskaan käytä teräviä esineitä, hankausjauhetta, hankaavia pesusieniä tai painepesuria.

Älä koskaan jätä teriä (A6-A12) märäksi lopetettuasi niiden käytön.

Viikoittainen tarkistus

Irrota ensin syöttöpää (A5), mahdollisesti käytössä olevat terät (A6-A12) sekä poistolevy (A13).

Käännä sitten nopeudensäädin (A15) asentoon «I» ja varmista, ettei kone käynnisty näin tehdessäsi.

Asenna syöttöpää (A5) paikoilleen, käännä nopeudensäädin asentoon «I» ja tarkista sitten, että kone pysähtyy, kun nostat syöttöpään kahvan (A3) ylös ja että se käynnistyy taas, kun syöttöpään kahva lasketaan alas.

Käännä nopeudensäädin asentoon «I», nosta syöttöpään kahva ylös ja varmista, että akseli (A14) lakkaa pyörimästä kahden sekunnin kuluessa.

Irrota pistoke pistorasiasta tai käännä työkytkin pois päältä ja tarkista, että sähköjohto on ehjä ja ettei siinä ole murtumia.

Jos sähköjohto ei ole ehjä tai jos siinä on murtumia tai jos jokin edellä mainituista turvatoimista ei toimi, kutsu paikalle ammattitaitoinen korjaaja, ennen kuin käytät konetta.

Varmista, että koneen kumijalat on ruuvattu tiukasti paikoilleen ja että terät ja leikkurit ovat ehjät ja terävät.

Vianetsintä

Koneen rikkoutumisen estämiseksi CC34:ssä on katkaisija, joka sammuttaa koneen automaattisesti, jos moottorin lämpötila nousee liian korkeaksi. Katkaisijassa on automaattinen palautustoiminto, jonka ansiosta kone käynnistyy uudelleen moottorin jäähtyttyä, mikä kestää normaalisti noin 10-30 minuuttia.

VIKA: Kone ei käynnisty tai pysähtyy käytön aikana eikä käynnisty uudelleen.
TOIMENPITEET: Tarkista, että pistoke on pistorasiassa ja että virta on kytketty päälle käyttökytkimestä. Tarkista, että huoneiston sähkötaulussa olevat sulakkeet ovat ehjät ja että niiden ampeeriluku on oikea. Tarkista, että syöttöpää (A5) on asennettu oikein paikoilleen ja että syöttöpään kahva (A3) on ala-asennossa. Odota puolisen tuntia ja yritä käynnistää kone uudelleen. Kutsu paikalle ammattitaitoinen korjaaja.

VIKA: Heikko kapasiteetti tai huono lopputulos syöttöpäätä (A5) käytettäessä.

TOIMENPIDE: Valitse oikea terä (A6-A12). Käytä aina poistolevyä (A13). Tarkista, että terät ja leikkurit ovat ehjät ja terävät. Paina elintarvike kevyemmin koneeseen.

VIKA: Terää ei saa irti syöttöpäätä (A5) käytettäessä. TOIMENPIDE: Käytä aina poistolevyä (F13). Käytä paksua nahkakäsinettä, jonka läpi terät eivät pysty leikkaamaan, ja kierrä terä irti myötöpäivään.

Häälde RG-50 - Tekniset tiedot

KÄYTTÖTARKOITUS: Viipaloj, kuutioj, suikaloi ja/tai raastaa hedelmiä, vihanneksia, kuivaa leipää, juustoa, pähkinöitä, sieniä.

KÄYTTÄJÄT: Ravintolat, suurkeittiöt, päiväkodit, palvelutalot, cateringpalvelut jne., jotka valmistavat 10-80 annosta päivässä.

KAPASITEETTI JA TILAVUUS: Käsittelee korkeintaan 2 kg ruokatavaroita minuutissa terän valinnasta ja ruokatarvikkeen laadusta riippuen. Syöttöpään tilavuus: 0,9 litraa. Syöttöputken läpimitta: 53 mm.

KONE: Moottori: 250 W. 100-120 V, 1-vaihe, 50-60 Hz, 220-240 V, 1-vaihe, 50-60 Hz. Lämpösuoja. Voimansiirto: hammashihna. Turvajärjestelmä: kaksi turvakytkintä. Suojaluokka IP 34. Sähköliitäntä: maadoitettu, 1-vaihe, 10 A. Äänitaso: IpA (EN 31201): 76 dBA. Magneetikenttä: alle 15 mikrotesslaa.

Nopeus: Yksi nopeus. Noin 400 kierrosta minuutissa.

LEIKKUUTERÄT: Leikkuuterien halkaisija: 185 mm.

MATERIAALIT: Koneen runko: alumiinia. Syöttöpää: polykarbonaattia. Poistolevy: asetaalia. Leikkurin levyt: kestävä asetaalia, polypropeenit tai alumiinia. Leikkuuterät: korkealaatuista veitsiterästä.

NETTOPAINOT: Koneen runko: 12 kg. Syöttöpää: 1 kg. Terät: keskimäärin n. 0,4 kg.

NORMIT: EU:n konedirektiivi 89/392/ETY sekä EMC-direktiivi 89/336/ETY.

NOTKUNARLEIÐBEININGAR

Hállde RG-50

(IS)

ADVÖRUN!

Gætið þess að koma ekki nærri beittum hnífum og hreyfanlegum hlutum með höndunum.

Lyftið alltaf vélinni upp á báðum handföngum (A17) á hliðum vélarhússins.

Stingið aldrei höndum í stóra matarahólfið (A4) eða matarapípuna (A2).

Notið alltaf stautinn (A1) þegar matarapípan (A2) er notuð.

Stöðvið alltaf vélina með því að snúa hraðastilli (A15) í stöðu "0" og draga síðan út tengilinn eða slökkva á aðalrofa áður en vélin er hreinsuð.

Haldið ævinlega í handfang matarans (A3) þegar matariahólfið (A4) er opnað eða því lokað.

Einungis löggiltir fagmenn mega gera við vélina og opna vélarhúsið (A16).

Útpökkun.

Gangið úr skugga um að allir hlutar fylgi vélinni, að vélin sé í lagi og að ekkert hafi skemmt í flutningi. Athugasemdir verða að hafa borist seljanda vélarinnar innan átta daga.

Uppsetning.

Tengið vélina við rafstraum með rétttri uppgefinni spennu í samræmi við upplýsingar á kenniplötu aftan á vélarhúsinu (A16).

Komið vélinni fyrir á stöðugum bekk eða borði sem er 650-900 mm hátt.

Öryggiseftirlit fyrir vinnslu.

Fjarlægið matarann (A5), e.t.v. skurðarverkfæri (A6-A12) og frárásarskifu (A13) samkvæmt fyrirmælum undir fyrirsögninni "Sundurtekt matarans" og gangið síðan úr skugga um að vélin fari ekki í gang þegar hraðastillinum (A15) er snúið í stöðu "I".

Leggið matarann (A5) ofan á vélarhúsið (A16) þannig að textinn "Close Open" lendi "klukkan fimm" miðað við frárásarop vélarhússins (mynd D1) og þrýstið mataranum réttisælís þangað til hann stöðvast og matarinn situr fastur (mynd D2). Gangið síðan úr skugga um að vélin stöðvist þegar matarahandfanginu (A3) er lyft upp og fari aftur í gang þegar matarahandfangið er fellt niður, ef hraðastillir er í stöðu "I".

Snúið hraðastilli í stöðu "I" og lyftið matarahandfanginu upp og gangið úr skugga um

að öxullinn (A14) hætti þá að snúast innan tveggja sekúndna.

Ef eitthvað reynist ekki í lagi ber að kalla til viðgerðarmann áður en vélin er tekin í notkun.

Matarinn (A5).

Matarinn er notaður ásamt tilheyrandi skurðarverkfærum (A6-A12) til að sneiða, skera í teninga, strimla og rífa ávexti, grænmeti, þurrt brauð, ost, hnetur og/eða sveppi.

Stóra matarahólfið (A4) er fyrst og fremst notað til að meðhöndla kartöflur, lauk o.s.frv., einnig til að skera stærri matvöru eins og kál. Stóra matarahólfið er einnig notað ef skera á frá ákveðinni hlið, svo sem við sneiðingu tómötum og sífrónum.

Matarapípan (A2) er einkum notuð við skurð á löngu og mjóu hráefni, til dæmis gúrkum.

Val á skurðarverkfærum (A7-A12).

• Venjuleg skurðarskifa (10 mm). Sneiðir fasta matvöru svo sem rótarávexti. • Báruskifa (4,5 mm) til að sneiða rauðrófur, gúrkur, gulrætur o.fl.. • Fínskurðarskifa 1, 1,5, 2, 4, 6 og 15 mm) til að sneiða jafnt fasta sem mjúka matvöru svo sem rótarávexti, lauk, blaðlauk, gúrku, papriku, tómata, epli, sítrusávexti, banana og sveppi. Strimlar kínakál og salöt. 1 mm skifan er notuð á Parmesan-ost. • Strimlari (2x2, 2,5x2,5, 4,5x4,5 og 10x 10 mm) fyrir súpustrimla, gúrku, salöt o.fl.. 2x2 mm fyrir kartöflur og gulrætur í súpur.

• Teningagrind (10x10 og 15x15 mm). Sker smáteninga, notuð ásamt venjulegri 10 mm skurðarskifu. Sker rótarávexti, ávexti, kartöflur, kál, rófur, gulrætur, gúrku, epli o.s.frv.. • Teningahnífar fyrir mjúka matvöru (10x10x10 og 12,5x12,5x12,5 mm) innihalda tvo hnífa til að teninga táomat og annan mjúkt og safamikið grænmeti og ávexti. • Rífskifa (1,5, 2, 3, 4,5, 6, 8 og 10 mm) rífur gulrætur og kál í hrásalat. Rífur möndlur og aðrar hnetur og þurrt brauð. 4,5 6 og 8 mm eru notaðar til að rífa ost á pizzur, gratín og þess háttar. 8 og 10 mm eru yfirleitt notaðar til að rífa kál/hvítkál. • Fínrífskifa (Fine, Extra Fine). Fine útgáfan rífur kartöflur í kartöflupönnukökur, harðan, þurran ost svo sem Parmesan, þurrt brauð og Radísur. Extra Fine rífur svartar radísur, þurrt brauð.

Sundurtekt matarans (A5).

Snúið mataranum rangsælís þangað til hann stöðvast (mynd C) og lyftið mataranum síðan upp.

Snúið skurðarverkfærinu (A6, 7, 8, 9, 11 eða 12) réttisælís og fjarlægið það.

Ef teningagrind (A10) er á vélinni er henni lyft af.

Lyftið frárásarskifunni (A13) upp.

Uppsetning matarans (A5).

Leggið frárásarskifuna (A13) á öxulinn (A14) og snúið og þrýstið frárásarskifunni niður í festingu sína (mynd B1).

Við teningaskurð er teningagrindinni (A10) þrýst niður með beittar skurðareggjarnar upp á við þannig að raufin á hlið grindarinnar falli að hælnum innan á vélarhúsinu (B2).

Síðan er venjulegu skurðarskifunni komið fyrir þannig að hún falli ofan í festinguna (B3).

Þegar sneitt er, strimlað og rífið, rennið þá aðeins viðeigandi skurðarverkfæri (A 6, 7, 8, 9, 11 eða 12) upp á öxulinn og snúið skurðarverkfærinu þannig að það falli ofan í festingu sína.

Leggið matarann (A5) ofan á vélarhúsið (A16) þannig að textinn "Close Open" lendi "klukkan fimm" miðað við frárásarop vélarinnar (mynd D1) og snúið mataranum síðan réttisælís þangað til hann stöðvast og matarinn situr fastur (mynd D2).

Notkun hraðastillis (A15).

Þegar hraðastillir (A15) er í stöðu "0" er slökkt á vélinni. Í stöðu "I" gengur vélin samfellt.

Hreinsun.

Hreinsið alltaf vélina vandlega þegar eftir notkun.

Slökkið fyrst á vélinni með því að færa hraðastillinn (A15) á "0" og takið síðan vélina úr sambandi eða rjúfið strauminn með rofanum.

Fjarlægið alla lausa hluta úr vélarhúsinu (A16) þvoið þá og þurrkið vandlega.

Þvoið aldrei hluti úr léttmáli í uppþvottavél, nema þá sem merktir eru "diwash".

Ef skurðaráhöldin eru merkt "diwash", þá lesið sérstöku "diwash"-leiðbeiningarnar og fylgið þeim í hvívetna.

Skolið vélarhúsið ofan frá (aldrei frá hlið) og/eða þurrkið af vélarhúsinu með rökum klút.

Notið aldrei oddhvassa hluti, rispandi uppþvottaefni, rispandi þvottasvampa né háþrýstisprautu.

Skiljið aldrei skurðverkfæri (A6 -A12) eftir blaut þegar þau eru ekki í notkun.

Vikulegt eftirlit.

Fjarlægið fyrst matarann (A5) og annaðhvort skurðarverkfæri (A6-A12) og frárásarskifu (A13).

Snúið hraðastilli (A15) í stöðu "I" og gangið úr skugga um að vélin fari þá ekki í gang.

Festið matarann (A5), snúið hraðastilli í stöðu "I" og gangið síðan úr skugga um að vélin stöðvist þegar matarahandfangi (A3) er lyft og fari aftur í gang þegar handfangið er fellt niður.

Snúið hraðastilli í stöðu "I", lyftið upp matarahandfangi og gangið úr skugga um að

Öxullinn (A14) hætti að snúast innan tveggja sekúndna.

Takið vélina úr sambandi eða lokið fyrir straumrofann og gangið síðan úr skugga um að raflínan sé heil og ósprungin.

Ef raflínan er ekki heil eða það eru sprungur í henni eða ef misbrestur kemur í ljós í fyrrnefndum prófunum verður að kalla til viðgerðarmann áður en vélin er tekin í notkun.

Gangið úr skugga um að gúmmíundirstöður vélarhússins séu vel festar.

Gangið úr skugga um að hnífar og rifjárn séu heil og bítu vel.

Bilanaleit.

Til að minnka hættu á alvarlegum bilunum hefur RG-50 sjálfvirkur straumrofsbúnað sem slekkur á vélinni ef vélarhitinn verður of hár. Þessi búnaður felur í sér að aftur má gangsetja vélina þegar hitinn er kominn í samt lag, sem tekur yfirleitt frá 10 upp í 30 mínútur.

BILUN: Vélina fer ekki í gang eða hættir vinnslu og ekki er hægt að gangsetja hana aftur.

VIÐBRÖGÐ: Gangið úr skugga um að vélin sé tengd eða að straumrofinn sé í stöðu "I". Gangið úr skugga um að bræðivör í töfluskáp séu heil og ampertala þeirra sé rétt. Gangið úr skugga um að matarinn (A5) sé rétt settur á og að matarahandfang (A3) sé fellt niður. Bíðið upp undir 30 mínútur og reynið þá að gangsetja vélina á ný. Kallið til viðgerðarmann.

BILUN: Léleg vinnuafköst eða vinnuárangur við notkun matarans (A5). VIÐBRÖGÐ: Veljið rétt skurðarverkfæri (A6-A12). Notið alltaf frárásarskífuna (A13). Gangið úr skugga um að hnífar og rifjárn séu heil og bítu vel. Þrýstið hráefninu lausara niður.

BILUN: Ekki er hægt að losa skurðarverkfæri við notkun matarans (A5). VIÐBRÖGÐ: Notið alltaf frárásarskífu (A13). Setjið upp þykkan skinnhanska eða annað sem hnífar skurðarverkfæra skera ekki sundur, snúið skurðarverkfærunum rangsælis og losið þau.

Tæknilegar upplýsingar: Hællde RG-50

MISMUNANDI VINNSLA: Sneiðir, strimlar og/ eða rifur ávexti, grænmeti, þurrt brauð, ost, hnetur, sveppi.

NOTENDUR: Veitingahús, verslanaeldhús, sérfæðueldhús, dagheimili, þjónustuheimili, veislueldhús o.s.frv. sem útbúa mat fyrir frá 10 til 80 manns á dag.

VINNSLUGETA OG RÚMTAK: Meðhöndlar allt upp í 2 kg á mínútu allt eftir vali á skurðarverkfærum og hráefni. Rúmtak matarans: 0,9 lítrar. Þvermál matarapípu: 53 mm.

VÉLARHÚS: Vél: 250W. 100-120 V, 1-fasa, 50-60 Hz, 220-240 V, 1-fasa, 50/60 Hz. Hitastýrð hreyfilvörn. Hraðaskipting: tannhjólsreim. Öryggiskerfi: tveir öryggisrofar. Varnarflokkur: IP34. Vegg tenging: jarðtengd, 1-fasa, 10A. Bræðivör í töfluskáp á staðnum: 10A, treg.

Hljóðstyrkur: LpA (EN31201): 76 dBA. Segulsvið: minna en 15 mikrotésla.

HRADÍ: Einn hraði, um 400 snún/mín.

SKURÐARVERKFÆRI: Þvermál skurðarverkfæra: 185 mm.

EFNI: Vélarhús úr áli. Matarahaus úr pólýkarbónati. Frárásarskífa úr acetali. Skurðarverkfæri úr sterku acetali, pólýsúlfóni eða áli. Hnifar skurðarverkfæra úr hnífastáli af hæsta gæðaflokki.

NETTÓPYNGD: Vélarhús: 12 kg. Matarahaus: 1 kg. Skurðarskífur að meðaltali um 0,4 kg.

STAÐLAR: EU Vélartilskipun 89/392/EB og EMC-tilskipun 89/336/EB

ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΗΣ

Hallde RG-50

(GR)

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΕΙΣ

Προσέχετε πολύ, ιδίως τα χέρια σας, με τις κοφτερές λεπίδες μαχαιριού και τα κινούμενα μέρη.

Μεταφέρετε πάντα τη μηχανή από τις δύο λαβές (A17) στα πλάγια της βάσης της μηχανής.

Μη βάζετε ποτέ τα χέρια σας μέσα στο διαμέρισμα τροφοδοσίας (A4) ή στο σωλήνα τροφοδοσίας (A2).

Χρησιμοποιείτε πάντα τον προωθητήρα (A1) όταν κόβετε με το σωλήνα τροφοδοσίας (A2).

Προτού καθαρίσετε τη μηχανή, κλείνετέ την πάντα μετακινώντας τη διάταξη ελέγχου ταχύτητας (A15) στη θέση “Ο” και εν συνεχεία βγάζοντας το φιν ρεύματος από την πρίζα του τοίχου ή εναλλακτικά κλείνοντας το διακόπτη ρεύματος.

Πιάνετε πάντοτε τη λαβή του τροφοδότη (A3) όταν ανοίγετε ή κλείνετε το διαμέρισμα τροφοδοσίας (A4).

Η μηχανή μπορεί να επισκευάζεται και η βάση της μηχανής (A16) μπορεί να ανοίγεται μόνο από εξουσιοδοτημένο μηχανικό σέρβις.

Αποσυσκευασία.

Ελέγξτε ότι περιλαμβάνονται όλα τα εξαρτήματα, ότι η μηχανή λειτουργεί και ότι τίποτα δεν έχει υποστεί ζημιά κατά την αποστολή. Οι απαιτήσεις πρέπει να υποβάλλονται στον προμηθευτή της μηχανής εντός οκτώ ημερών από την παράδοση.

Εγκατάσταση.

Συνδέστε τη μηχανή σε παροχή ηλεκτρικού ρεύματος με προδιαγραφές σύμφωνες με τις λεπτομέρειες στην πινακίδα στοιχείων στο πίσω μέρος της βάσης της μηχανής (A16).

Βάλτε τη μηχανή σε ανθεκτικό πάγκο ή τραπέζι ύψους 650-900 mm.

Έλεγχος ασφαλείας πριν από την επεξεργασία.

Αφαιρέστε τον τροφοδότη (A5) , οποιαδήποτε εργαλεία κοπής (A6-A12) και την πλάκα εκτόξευσης (A13) σύμφωνα με τις οδηγίες του κεφαλαίου “Αφαίρεση του τροφοδότη” και στη συνέχεια ελέγξτε ότι η μηχανή δεν θα αρχίσει να λειτουργεί όταν η διάταξη ελέγχου ταχύτητας (A15) βρίσκεται στη θέση “I”.

Τοποθετήστε τον τροφοδότη (A5) στη βάση της μηχανής (A16) με το κείμενο “Close Open” (Κλείσιμο Άνοιγμα)στη θέση 5 του ρολογιού σε σχέση με το σημείο εξόδου της βάσης της μηχανής (D1) και πιέστε τον τροφοδότη προς την κατεύθυνση των δεικτών του ρολογιού, όσο πάει, ώσπου να είναι σταθερά στη θέση του (D2). Εν συνεχεία ελέγξτε ότι η μηχανή σταματάει όταν η λαβή του τροφοδότη (A3) υψώνεται και ξαναξεκινάει όταν η λαβή του τροφοδότη κατεβαίνει, με τη διάταξη ελέγχου ταχύτητας στη θέση “I”.

Ρυθμίστε τη διάταξη ελέγχου ταχύτητας στη θέση “I” και στη συνέχεια σηκώστε τη λαβή του τροφοδότη και ελέγξτε ότι ο άξονας (A14)

σταματάει τότε να περιστρέφεται μέσα σε δύο δευτερόλεπτα.

Σε περίπτωση βλάβης ή κακής λειτουργίας, καλέστε ένα μηχανικό σέρβις για να διορθώσει τη βλάβη προτού χρησιμοποιήσετε τη μηχανή.

Ο τροφοδότης (A5)

Ο τροφοδότης χρησιμοποιείται μαζί με ένα κατάλληλο εργαλείο κοπής (A6-A12) για κόψιμο σε φέτες, κόψιμο σε κύβους, θρυμματισμό, τρίψιμο φρούτων, λαχανικών, ξερού ψωμιού, τυριού, ξηρών καρπών ή/και μανιταριών.

Το μεγάλο διαμέρισμα τροφοδοσίας (A4) χρησιμοποιείται κυρίως για την τροφοδοσία πατατών, κρεμμυδιών κ.λπ. και το κόψιμο μεγαλύτερων τροφίμων όπως π.χ. λάχανου. Το μεγάλο διαμέρισμα τροφοδοσίας χρησιμοποιείται επίσης όταν τα τρόφιμα πρέπει να κοπούν/να κοπούν σε φέτες προς συγκεκριμένη κατεύθυνση, π.χ. όταν κόβετε σε φέτες τομάτες και λεμόνια.

Ο σωλήνας τροφοδοσίας (A2) χρησιμοποιείται κυρίως για την επεξεργασία μακρουλών τροφίμων όπως αγγουριών.

Επιλογή εργαλείων κοπής (A7-A12).

- Κόφτης (10 mm). Κόβει σκληρές τροφές, όπως λαχανικά-ρίζες (καρότα, παντζάρια κλπ.) • Κόφτης κατασρώματος (4,5 mm). Για κυματιστό κόψιμο παντζαριών, αγγουριών, καρότων κλπ.
- Κόφτης λεπτής κοπής (1, 1,5, 2, 4, 6, 15 mm). Κόβει σε φέτες στερεές και μαλακές τροφές, όπως λαχανικά-ρίζες, κρεμμύδια, πράσα, αγγούρια, πιπεριές, τομάτες, μήλα, εσπεριδοειδή, μπανάνες και μανιτάρια. Θρυμματίζει κινέζικο λάχανο και λευκό λάχανο.
- 1 mm για νιφάδες παρμεζάνας. • Κόφτης Julienne (2x2, 2,5x2,5, 4,5x4,5, 10x10 mm). Για σούπες, αγγούρια, σαλάτες κλπ., 2x2 mm για πατάτες και καρότα. • Εργαλείο κοπής σε κύβους (10x10, 15x15 mm). Κόβει σε κύβους, σε συνδυασμό με τον κόφτη των 10 mm, λαχανικά-ρίζες, φρούτα, πατάτες, λάχανο, κρεμμυδάκι, καρότα, αγγούρια, μήλα κλπ.
- Σετ μαλακής κοπής σε κύβους (10x10x10, 12,5x12,5x12,5 mm). Περιλαμβάνει δύο εργαλεία κοπής σε κύβους για τομάτες και άλλες μαλακές, ευαίσθητες ή/και ζουμερές τροφές.
- Τρίφτης σκληρών τροφών (1,5, 2, 3, 4,5, 6, 8, 10 mm). Τρίβει καρότα και λάχανο για ωμή σαλάτα. Επίσης αμύγδαλα και άλλους ξηρούς καρπούς, όπως και ξερό ψωμί. Ο τρίφτης των 4,5, 6 και 8 mm τρίβει τυρί για πίτσα, γκρανιζάρια κλπ., ενώ ο τρίφτης των 8 και 10 mm τρίβει λάχανο/λευκό λάχανο. • Τρίφτης για λεπτές φέτες (Λεπτό, Πολύ λεπτό). Τρίβει πατάτες για κρέμες, σκληρά/ξηρά τυριά, όπως παρμεζάνα για ζυμαρικά, ξερό ψωμί κλπ. Η πολύ λεπτή κοπή είναι για τρίψιμο ραπανιών και ξερού ψωμιού.

Αφαίρεση του τροφοδότη (A5).

Περιστρέψτε τον τροφοδότη προς τα αριστερά όσο πάει (C) και μετά σηκώστε και βγάλτε τον.

Περιστρέψτε το εργαλείο κοπής (A6, 7, 8, 9, 11 ή 12) προς τα δεξιά και βγάλτε το σηκώνοντάς το.

Αν χρησιμοποιήσετε το εργαλείο κοπής σε κύβους (A10), ανασηκώστε το και βγάλτε το.

Βγάλτε την πλάκα εκτόξευσης (A13).

Τοποθέτηση του τροφοδότη (A5).

Τοποθετήστε την πλάκα εκτόξευσης (A13) στον άξονα (A14) και περιστρέψτε/σπρώξτε προς τα

κάτω την πλάκα εκτόξευσης στην υποδοχή της (B1).

Κατά τη διάρκεια κοπής σε κύβους: Τοποθετήστε το εργαλείο κοπής σε κύβους (A10) με την κοφτερή πλευρά των μαχαιριών προς τα πάνω, ώστε η εσοχή στο πλάι του εργαλείου να εφαρμόζει στη βάση της μηχανής (B2).

Στη συνέχεια τοποθετήστε τον κόφτη λεπτής κοπής ώστε να πέσει μέσα στην υποδοχή του (B3).

Όταν κόβετε σε φέτες ή κομμάτια και τρίβετε τοποθετείτε μόνο το εργαλείο κοπής που διαλέξατε (A6, 7, 8, 9, 11 ή 12) στον άξονα και περιστρέψτε το εργαλείο έτσι ώστε να πέσει μέσα στην υποδοχή του.

Τοποθετήστε τον τροφοδότη (A5) στη βάση της μηχανής (A16) έτσι ώστε το κείμενο “Close Open” να βρίσκεται στη θέση 5 του ρολογιού σε σχέση με το σημείο εξόδου της βάσης της μηχανής (D1) και περιστρέψτε τον τροφοδότη προς τα δεξιά όσο πάει και ώσπου να είναι σταθερά στη θέση του (D2).

Χρήση της διάταξης ελέγχου ταχύτητας (A15).

Όταν η διάταξη ελέγχου ταχύτητας (A15) βρίσκεται στη θέση “Ο”, η μηχανή είναι σβηστή. Στη θέση “I”, η μηχανή λειτουργεί συνεχώς.

Καθαρισμός.

Καθαρίζετε πάντοτε σχολαστικά τη μηχανή αμέσως μετά τη χρήση.

Διακόψτε πρώτα τη μηχανή μετακινώντας τη διάταξη ελέγχου ταχύτητας (A15) στη θέση «0» και κατόπιν βγάλτε το φιν ρεύματος από την πρίζα ή εναλλακτικά κλείστε το γενικό διακόπτη ρεύματος.

Αφαιρέστε όλα τα κινητά μέρη από τη βάση της μηχανής (A16), καθαρίστε τα και στεγνώστε τα καλά.

Μην πλένετε ποτέ εξαρτήματα από ελαφρύ μέταλλο στο πλυντήριο πιάτων εκτός εάν είναι μαρκαρισμένα με “diwash” . Αν τα εργαλεία κοπής είναι μαρκαρισμένα με “diwash”, διαβάστε και ακολουθήστε πιστά το ειδικό εγχειρίδιο οδηγιών χρήσης “diwash” .

Ξεπλύνετε το περίβλημα της μηχανής από πάνω (ποτέ από το εσωτερικό) και/ή σκουπίστε το με υγρό πανί.

Μη χρησιμοποιείτε ποτέ κοφτερά αντικείμενα, διαβρωτική σκόνη ή σφουγγαρίκια ή μάνικες υψηλής πίεσης.

Μην αφήνετε ποτέ τα εργαλεία κοπής (A6 –A12) σε υγρή κατάσταση όταν δεν χρησιμοποιούνται.

Κάνετε τους παρακάτω ελέγχους κάθε εβδομάδα.

Βγάλτε πρώτα τον τροφοδότη (A5), τα οποιαδήποτε εργαλεία κοπής (A6-A12) και την πλάκα εκτόξευσης (A13).

Γυρίστε τη διάταξη ελέγχου ταχύτητας (A15) στη θέση “I” και ελέγξτε ότι η μηχανή δεν θα αρχίσει να λειτουργεί.

Τοποθετήστε τον τροφοδότη (A5), ρυθμίστε τη διάταξη ελέγχου ταχύτητας στη θέση “I” και ελέγξτε ότι η μηχανή σταματάει όταν σηκώνετε τη λαβή του τροφοδότη (A3) και ξαναξεκινάει όταν κατεβάζετε τη λαβή του τροφοδότη.

Ρυθμίστε τη διάταξη ελέγχου ταχύτητας στη θέση "I", σηκώστε τη λαβή του τροφοδότη και ελέγξτε ότι ο άξονας (A14) σταματάει να περιστρέφεται μέσα σε δύο δευτερόλεπτα.

Βγάλε το φως παροχής ρεύματος από την πρίζα του τοίχου ή εναλλακτικά κλείστε τον κεντρικό διακόπτη και μετά ελέγξτε ότι το ηλεκτρικό καλώδιο είναι σε καλή κατάσταση και δεν έχει ρωγμές.

Αν το ηλεκτρικό καλώδιο είναι φθαρμένο ή κατεστραμμένο ή παρουσιάζει σημεία ρωγμών, ή εάν οποιοσδήποτε από τις παραπάνω λειτουργίες ασφαλείας δεν είναι σε καλή κατάσταση, πρέπει να καλέσετε μηχανικό σέρβις για επισκευή προτού θέσετε πάλι τη μηχανή σε λειτουργία.

Ελέγξτε ότι τα ελαστικά πόδια της μηχανής είναι καλά βιδωμένα στη θέση τους.

Ελέγξτε ότι τα μαχαίρια και τα εργαλεία κοπής είναι ακέραια και κοφτερά.

Αντιμετώπιση προβλημάτων.

Για να μην υπάρχει κίνδυνος ζημίας του κινητήρα, το RG-50 είναι εφοδιασμένο με θερμική προστασία κινητήρα που κλείνει αυτόματα τη μηχανή εάν η θερμοκρασία του κινητήρα ανέβει πολύ. Η θερμική προστασία κινητήρα έχει αυτόματη επαναφορά, πράγμα που σημαίνει ότι η μηχανή μπορεί να τεθεί ξανά σε λειτουργία όταν ο κινητήρας έχει κρυώσει, γεγονός που χρειάζεται συνήθως 10 έως 30 λεπτά.

ΒΛΑΒΗ: Η μηχανή δεν ξεκινάει ή σταματάει ενώ λειτουργεί και δεν μπορεί να ξαναξεκινήσει.
ΕΝΕΡΓΕΙΑ: Ελέγξτε ότι το φως ρεύματος είναι τοποθετημένο σωστά στην πρίζα του τοίχου ή εναλλακτικά ρυθμίστε τον κεντρικό διακόπτη στη θέση "I". Ελέγξτε ότι οι ασφάλειες στον πίνακα του τοίχου του χώρου δεν έχουν καεί και έχουν τη σωστή τιμή. Ελέγξτε ότι ο τροφοδότης (A5) είναι σωστά τοποθετημένος και ότι έχετε κατεβάσει τη λαβή του τροφοδότη (A3). Περιμένετε μέχρι 30 λεπτά και μετά προσπαθήστε να ξαναξεκινήσετε τη μηχανή. Καλέστε ένα μηχανικό σέρβις.

ΒΛΑΒΗ: Μικρή χωρητικότητα ή κακή επεξεργασία όταν χρησιμοποιείτε τον τροφοδότη (A5). ΕΝΕΡΓΕΙΑ: Επιλέξτε το κατάλληλο εργαλείο κοπής (A6-A12). Χρησιμοποιείτε πάντα την πλάκα εκτόξευσης (A13). Ελέγξτε ότι τα μαχαίρια και τα εργαλεία κοπής είναι ακέραια και κοφτερά. Πιέστε ελαφρά τα τρόφιμα προς τα κάτω.

ΒΛΑΒΗ: Το εργαλείο κοπής δεν μπορεί να αφαιρεθεί όταν χρησιμοποιείτε τον τροφοδότη (A5). ΕΝΕΡΓΕΙΑ: Χρησιμοποιείτε πάντοτε την πλάκα εκτόξευσης (A13). Χρησιμοποιήστε χοντρό δερμάτινο γάντι ή άλλο γάντι που δεν μπορούν να περάσουν οι λεπίδες του εργαλείου κοπής και βγάλε το εργαλείο κοπής περιστρέφοντάς το προς τα δεξιά.

Τεχνική προδιαγραφή Hallde RG-50.

ΤΥΠΟΣ ΕΠΕΞΕΡΓΑΣΙΑΣ: Κόβει σε φέτες, κύβους, κομματίζει ή/και τρίβει φρούτα, λαχανικά, ξερό ψωμί, τυρί, ξηρούς καρπούς και μανιτάρια.

ΧΡΗΣΤΕΣ: Εστιατόρια, κουζίνες καταστημάτων, κουζίνες διαίτης, κέντρα ημερήσιας φροντίδας, στέγες συνταξιούχων, καταστήματα τροφοδοσίας κ.λπ. που ετοιμάζουν από 10 έως 80 μερίδες την ημέρα.

ΧΩΡΗΤΙΚΟΤΗΤΑ ΚΑΙ ΟΓΚΟΣ: Επεξεργάζεται μέχρι 2 κιλά ανά λεπτό ανάλογα με τον τύπο του εργαλείου κοπής και των τροφίμων. Όγκος του

τροφοδότη: 0,9 λίτρα. Διάμετρος του σωλήνα τροφοδοσίας: 53 mm.

ΒΑΣΗ ΜΗΧΑΝΗΣ: Κινητήρας 250 W, 120 V, μονοφασικός, 60 Hz, 220-240 V, μονοφασικός, 50/60 Hz. Θερμική προστασία κινητήρα. Σύστημα μετάδοσης: οδοντωτός ιμάντας που δεν χρειάζεται συντήρηση. Σύστημα ασφαλείας: Δύο διακόπτες ασφαλείας. Βαθμός προστασίας: IP34. Πρίζα παροχής ρεύματος: Γειωμένη, μονοφασική, 10 A. Ασφάλεια στον πίνακα ασφαλείων του χώρου: 10 A, βραδείας τήξης. Επίπεδο θορύβου: (pA (EN 31201): 76 dBA. Μαγνητικό πεδίο μικρότερο από 15 microtesla.

Ταχύτητα: Μία ταχύτητα, περίπου 400 rpm.

ΕΡΓΑΛΕΙΑ ΚΟΠΗΣ: Η διάμετρος των εργαλείων κοπής είναι 185 mm.

ΥΛΙΚΑ: Βάση μηχανής από αλουμίνιο. Κεφαλή τροφοδότη από πολυανθρακικό. Πλάκα εκτόξευσης από ακετάλη. Δίσκοι εργαλείων κοπής από ανθεκτική ακετάλη, πολυπροπένιο ή αλουμίνιο. Λεπίδες εργαλείων κοπής από χάλυβα για μαχαίρια άριστης ποιότητας.

ΚΑΘΑΡΑ ΒΑΡΗ: Βάση μηχανής: 12 kg. Τροφοδότης: 1 kg. Εργαλεία κοπής: Μέσος όρος περίπου 0,4 kg.

ΠΡΟΤΥΠΑ: Οδηγία περί μηχανημάτων της ΕΕ 89/392/ΕΟΚ και Οδηγία EMC (Ηλεκτρομαγνητικής Συμβατότητας) 89/336/ΕΟΚ.