HÄLLDE RG-250

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

ISO 9001
CE

HÄLLDE®

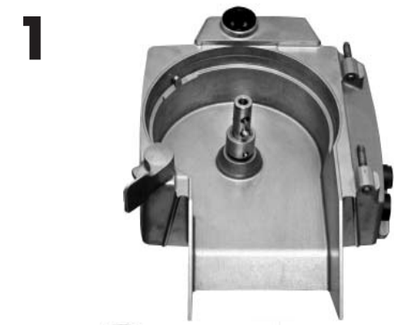
Food Preparation
Fast and Easy

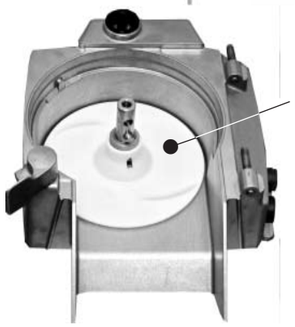


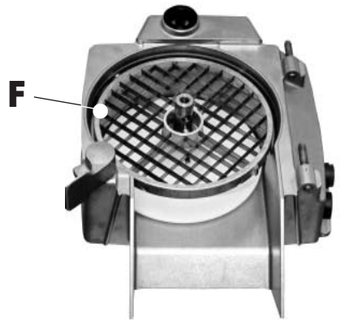
AB Hällde Maskiner • P.O. Box 1165 • SE-164 26 KISTA • Sweden
Tel +46 8 587 730 00 • Fax +46 8 587 730 30 • info@hallde.se
www.hallde.com

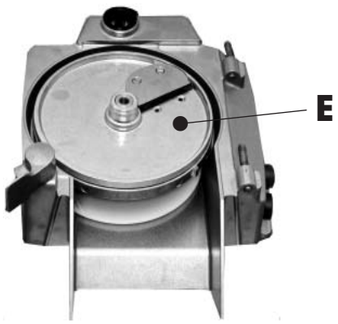
Art.nr 13013

1

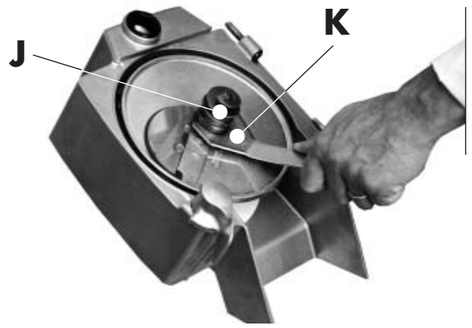


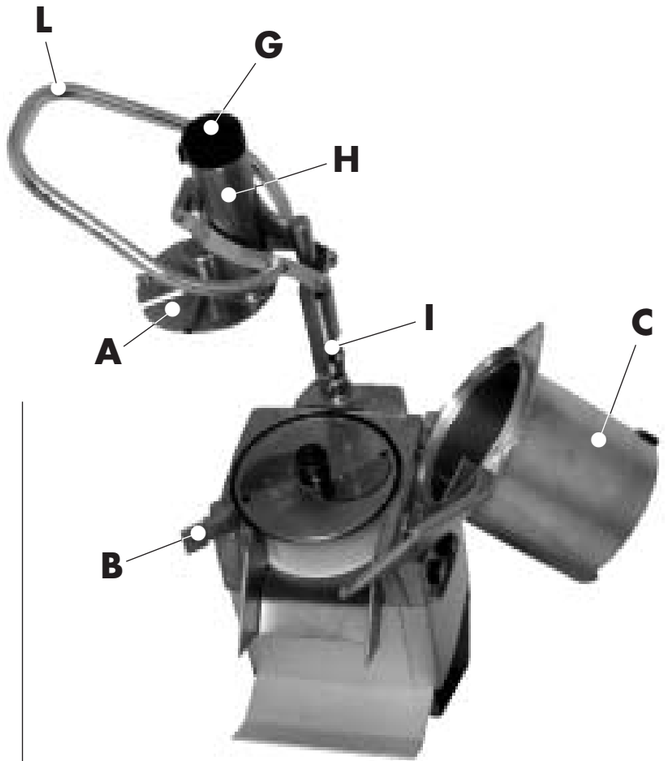








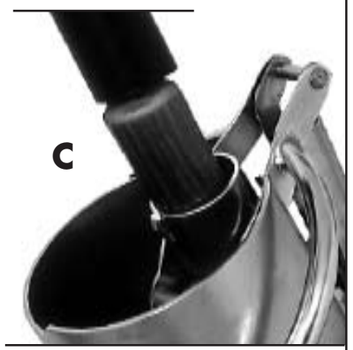


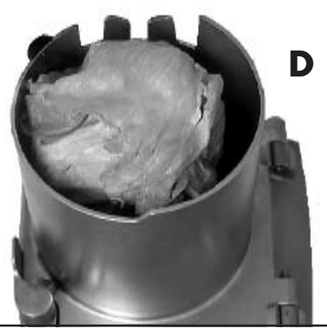


2

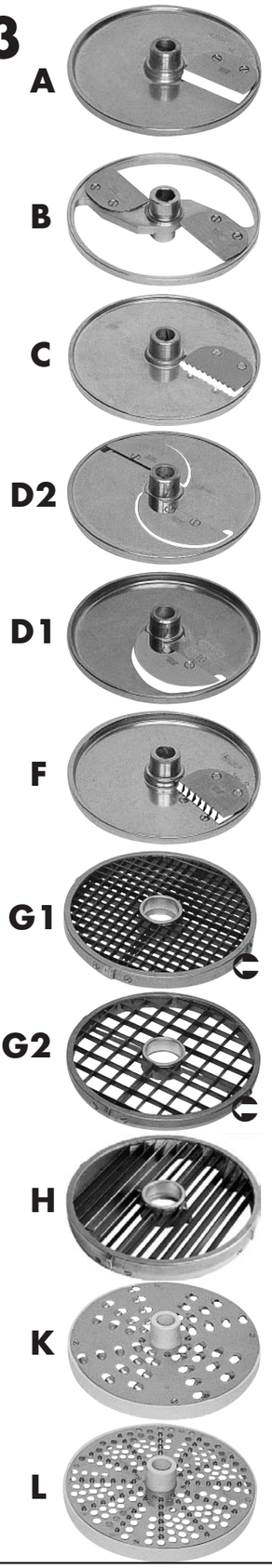




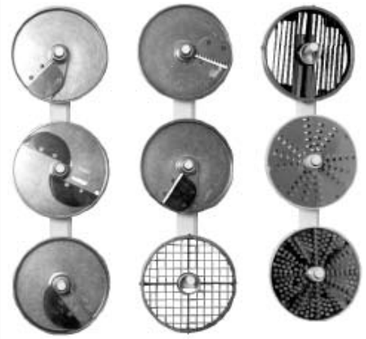




3

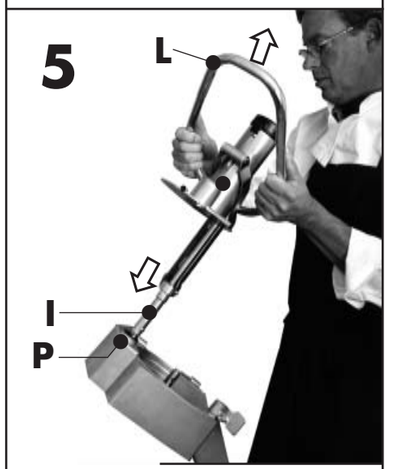


4





5



USER INSTRUCTIONS HALLDE RG-250

(GB)

CAUTION

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

Always use the pusher (1:G) when cutting through the feed tube (1:H), and never put your hands into the feed tube.

The 3-phase version of the RG-250 may be installed only by an authorized specialist.

Only an authorized specialist should be allowed to repair the machine and open the machine housing.

Hold only the feeder plate handle (1:L) when the feeder is to be opened or closed.

The Hallde cabbage driver (1:J) must be unscrewed clockwise by means of the spanner (1:K).

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

UNPACKING

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

INSTALLATION

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

The machine should be placed on a countertop or table which is about 650 mm high.

Locate the hanger (4:M) for the cutting tools (3) on the wall in the vicinity of the machine for convenient and safe use.

Check the following two points without cutting tools or ejector plate (1:D) fitted to the machine.

Check that the machine stops when the pusher plate (1:A) is moved up andswung out, and that it restarts when the pusher plate is swung in and lowered.

Check that the machine cannot be started with the feeder/lid (1:C) removed and with the pusher plate lowered.

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

FITTING THE PUSHER PLATE (1:A)

Grip the pusher plate with both hands (5) and insert the shaft end (5:I) into the hole on the machine (5:P).

Press down the pusher plate as far as it will go.

REMOVING THE PUSHER PLATE (1:A)

Raise the pusher plate (1:A) and swing it out to the left.

Grip the pusher plate with both hands (5).

Pull up/out the pusher plate.

CHOOSING THE RIGHT CUTTING TOOLS (3)

For dicing, the dimensions of the dicing grid (3:G) should be equal to or larger than the dimensions of the slicing tool (3:A or D).

STANDARD SLICER (3:A): Slices firm materials. Dices in combination with type 1 dicing grid (3:G1).

DICING CUTTER (3:B): Dices in combination with type 1 dicing grid (3:G1) from 12.5 x 12.5 mm upwards.

CRIMPING SLICER (3:C): Produces rippled slices.

FINE CUT SLICER, 2 KNIVES (3:D2): Slices firm and soft foods. Shreds cabbage.

FINE CUT SLICER, 1 KNIFE (3:D1): Slices firm, soft, juicy and delicate foods. Shreds lettuce. 4 mm chops onion in combination with type 1 dicing grid (3:G1) 10 x 10 and upwards. 4, 6 and 10 mm dices in combination with type 1 dicing grid. 14 mm dices in combination with type 2 dicing grid (3:G2).

JULIENNE CUTTER (3:F): Shreds and cuts curved French fries.

TYPE 1 DICING GRID (3:G1): Dices in combination with suitable slicer. Cannot be combined with 14 mm fine cut slicer. See type 2 dicing grid below.

TYPE 2 DICING GRID (3:G2): Dices in combination with 14 mm fine cut slicer.

POTATO CHIP/FRENCH FRY GRID (3:H): Cuts straight potato chips in combination with 10 mm fine cut slicer.

RAW FOOD GRATER (3:K): Grates carrots, cabbage, nuts, cheese, dry bread, etc.

FINE GRATER (3:L): Fine grates raw potatoes, hard/dry cheese.

FITTING THE CUTTING TOOLS (3)

Raise the pusher plate (1:A) and swing it out to the left.

Turn the locking knob (1:B) anti-clockwise and raise the feeder/lid (1:C).

Place the ejector plate (1:D) on the shaft and turn/press down the ejector plate into its coupling.

For dicing or chopping onions, first place a suitable dicing grid in the machine and then turn the dicing grid clockwise as far as it will go.

For dicing, then choose a suitable standard slicer or fine cut slicer and for chopping onions, a fine cut slicer, and fit the slicer to the shaft and then turn it so that the slicer drops into its coupling.

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

Fit the Hallde cabbage driver (1:J) by turning it anti-clockwise onto the centre shaft of the cutting tool.

Lower the feeder/lid and turn the locking knob clockwise to the locked position.

REMOVING THE CUTTING TOOLS (3)

Raise the pusher plate (1:A) and swing it out to the left.

Turn the locking knob (1:B) anti-clockwise and raise the feeder/lid (1:C).

Remove the Hallde cabbage driver (1:J) by turning it clockwise by means of the spanner (1:K).

Remove the cutting tool/tools and the ejector plate (1:D).

USING THE FEEDER (1:C)

The large feed compartment is used mainly for bulk feeding of potatoes, onions, etc. (2:A) and for cutting larger products such as cabbage.

The large feed compartment is also used when the material is to be cut in a definite direction, such as tomatoes and lemons. Place/stack the products as shown in the figure (2:B).

The feed tube is used for cutting long products such as cucumbers (2:C).

CLEANING

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

Carefully clean the machine immediately after use.

If you have used a dicing grid (3:G), leave it in the machine, and use the brush (4:N) for pushing out any product remaining in the grid.

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

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

All cutting tools can be washed in the dishwasher.

Wipe the machine with a damp cloth.

Always wipe the knives of the cutting tools dry after use.

Always store the cutting tools (3) on the hangers (4:M) on the wall.

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

Never spray water on the sides of the machine.

CHECK EVERY WEEK

That the machine stops as soon as the pusher plate (1:A) has been moved up and swung out, and that it restarts when the pusher plate has been swung in and lowered.

That the machine cannot be started with the feeder/lid (1:C) removed and with the pusher plate lowered.

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

If any of the two safety functions does not perform as intended or if the electric cable is cracked, get a specialist to attend to the machine before connecting it back to the power supply.

Check that the pusher plate shaft (1:I) has been lubricated as necessary and runs freely. If the shaft does not run freely, clean it carefully and lubricate it with a few drops of machine oil.

Check that the knives and shredder plates are in good condition and are sharp.

TROUBLE-SHOOTING

FAULT: The machine cannot be started, or stops while it is running and cannot be restarted.
REMEDY: Check that the plug is securely fitted into the power supply socket, or that the isolating switch is closed. Check that the feeder/lid (1:C) and the pusher plate shaft (5:I) is locked in the correct position. Move down the pusher plate into the feeder/lid. Check that the fuses in the fuse box for the premises have not blown and that they have the correct rating. Wait for a few minutes and try to restart the machine. If the machine still fails to run, call a specialist.

FAULT: Low capacity or poor cutting results. REMEDY: Make sure that you are using the correct cutting tool or combination of cuttings tools (3). Fit the Hallde cabbage driver (1:J). Check that the knives and shredder plates are in good condition and are sharp. Press the food down loosely.

FAULT: The cutting tool (3) cannot be removed.
REMEDY: Always use the ejector plate (1:D). Use a thick leather glove or the like that the knives of the cutting tool cannot cut through, and turn the cutting tool clockwise to release it.

FAULT: The Hallde cabbage driver (1:J) cannot be removed.
REMEDY: Use the spanner (1:K) to unscrew the Hallde cabbage driver clockwise.

TECHNICAL SPECIFICATION

MACHINE: Motor: 0.55 kW. 100 V, single-phase, 50-60 Hz. 110-120 V, single-phase, 60 Hz. 220 V, single-phase, 50 Hz.
230-240 V, single-phase, 50 Hz. 230 V, three-phase, 50 Hz. 400 V, three-phase, 50 Hz. 440 V, three-phase, 60 Hz. With thermal motor protection. Transmission: gears. Safety system: Two safety switches. Degree of protection machine: IP44. Degree of protection push buttons: IP65. Power supply socket: Earthed, single-phase, 10 A, or 3-phase, 16 A. Fuse in fuse box for the premises: 10 A, slow-blow. Sound level LpA (EN31201): 72 dBA.

TOOLS: Diameter: 185 mm. Speed: 350 rpm (50 Hz), 420 r.p.m. (60 Hz).

MATERIALS: Machine housing and feed cylinder: Anodized or polished aluminium alloy. Cutting tool discs: Aluminium alloy or acetal. Cutting tool knives: Knife steel of the highest quality.

NET WEIGHTS: Machine: 21 kg. Cutting tools: About 0.5 kg on average.

STANDARDS: EU Machine Directive 89/392EEC.

BRUKSANVISNING HÄLLDE RG-250

(SE)

VARNING!

Akta händerna för vassa knivar och rörliga delar.

Använd alltid stöten (1:G) vid skärning med matarröret (1:H) och stick aldrig ner händerna i matarröret.

RG-250 i 3-fasutförande får endast installeras av en behörig fackman.

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

Håll endast i matarplattans handtag (1:L), när mataren skall öppnas eller stängas.

Hällde cabbage driver (1:J) skall lossas medurs med hjälp av nyckeln (1:K).

Maskinen får inte användas till frysta råvaror. Alla hårda delar måste också avlägsnas från råvarorna, (äpplestjälkar, träiga kålrotsbitar och dyligt) så att de inte skadar knivbladen.

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 för maskinen korrekta data.

Maskinen bör placeras på en bänk eller ett bord som är ca 650 mm högt.

Placera verktygshängare (4:M) för skärverktygen (3) på väggen nära maskinen för bekväm och säker användning.

Kontrollera nedanstående två punkter utan skärverktyg eller utmatarskivan (1:D) monterade i maskinen.

Att maskinen stannar när matarplattan (1:A) förs upp och svängs ut samt återstartar när matarplattan svängs in och sänks ner.

Att maskinen inte går att starta med mataren/locket (1:C) avlägsnat och med matarplattan nedsänkt.

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

MONTERING AV MATARPLATTAN (1:A)

Ta tag i matarplattan med båda händerna (5) och placera axelns ände (5:I) mot hålet på maskinen (5:P).

Pressa ner matarplattan tills det tar stopp.

DEMONTERING AV MATARPLATTAN (1:A)

För upp matarplattan (1:A) och sväng ut den till vänster.

Fatta tag i matarplattan med båda händerna (5).

Dra upp/loss matarplattan.

RÄTT VAL AV SKÄRVERKTYG (3)

Vid tärning skall tärningsgallrets (3:G) dimension vara lika med eller större än skivningsverktygets (3:A, B eller D) dimension.

Standardskivare (3:A): Skivar fasta varor. Tärnar i kombination med tärningsgaller typ 1 (3:G1).

Tärningsskivare (3:B): Tärnar i kombination med tärningsgaller typ 1 (3:G1) från 12.5x12.5 mm och uppåt.

Räffelskivare (3:C): För räfflade skivor.

Finsnittskivare 2 knivar (3:D2): Skivar fasta och mjuka varor. Strimlar kål.

Finsnittskivare 1 kniv (3:D1): Skivar fasta, mjuka, saftiga och ömtåliga varor. Strimlar sallad. 4 mm hackar lök i kombination med tärningsgaller typ 1 (3:G1) 10x10 mm och uppåt. 4, 6 och 10 mm tärnar i kombination med tärningsgaller typ 1. 14 mm tärnar i kombination med tärningsgaller typ 2 (3:G2).

Strimlare (3:F): Strimlar, skär böjd pommes frites.

Tärningsgaller typ 1 (3:G1): Tärnar i kombination med passande skivare. Kan ej kombineras med finsnittskivare 14 mm! Se tärningsgaller typ 2 nedan.

Tärningsgaller typ 2 (3:G2): Tärnar i kombination med finsnittsskivare 14 mm.

Pommes fritesgaller (3:H): Skär rak pommes frites i kombination med finsnittskivare 10 mm.

Råkostrivare (3:K): River morot, vitkål, nötter, ost, torrt bröd.

Finrivare (3:L): Finriver rå potatis, hård/torr ost.

MONTERING AV SKÄRVERKTYGEN (3)

För upp matarplattan (1:A) och sväng ut den till vänster.

Vrid låsvredet (1:B) moturs och fäll upp mataren/locket (1:C).

Placera utmatarskivan (1:D) på axeln och vrid/pressa ner utmatarskivan i sin koppling.

Vid tärning eller lökhackning placera först ett passande tärningsgaller i maskinen och vrid tärningsgallret medurs tills det tar stopp.

Vid tärning välj sedan en passande standardskivare, tärningsskivare eller finsnittskivare, och vid lökhackning en finsnittskivare, samt placera skivaren på axeln och vrid skivaren så att den faller ner i sin koppling.

Vid skivning, strimling och rivning, placera istället endast det valda skärverktyget på axeln och vrid skärverktyget så att det faller ner i sin koppling.

Skruva fast Hällde cabbage driver (1:J) moturs på skärverktygets centrumtapp.

Fäll ner mataren/locket och vrid låsvredet medurs till låst läge.

DEMONTERING AV SKÄRVERKTYGEN (3)

För upp matarplattan (1:A) och sväng ut den till vänster.

Vrid låsvredet (1:B) moturs och fäll upp mataren/locket (1:C).

Skruva loss Hällde cabbage driver (1:J) medurs med hjälp av nyckeln (1:K).

Avlägsna skärverktyget/skärverktygen samt utmatarskivan (1:D).

SÅ HÄR ANVÄNDS MATAREN (1:C)

Det stora matarfacket används främst för skopvis matning av potatis, lök, etc (2:A) samt vid skärning av större varor som kål.

Det stora matarfacket används även när varan önskas skuren på en bestämd ledd, t ex tomat och citron. Placera/stapla varan enligt fig. (2:B).

Matarröret används vid skärning av långsträckta varor som gurka (2:C).

RENGÖRING

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

Rengör maskinen noggrant omedelbart efter användning.

Om du använt ett tärningsgaller (3:G), låt det sitta kvar i maskinen och stöt först ut kvarvarande tärningar med borsten (4:N).

Avlägsna de lösa delarna och diska samt 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.

Torka av maskinen med en fuktig trasa.

Lämna aldrig skärverktygens knivar våta när de inte används.

Förvara alltid skärverktygen (3) på verktygshängarna (4:M) på väggen.

Använd aldrig vassa föremål eller högtryckspruta.

Duscha aldrig maskinens sidor.

KONTROLLERA VARJE VECKA

Att maskinen stannar så fort matarplattan (1:A) förs upp och svängs ut samt återstartar när matarplattan svängs in och sänks ner.

Att maskinen inte går att starta med mataren/locket (1:C) avlägsnat och med matarplattan nedsänkt.

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

Om någon av de båda säkerhetsfunktionerna ej fungerar eller om elkabeln har sprickor, skall fackman tillkallas för åtgärd innan maskinen kopplas in på nätet igen.

Att matarplattans axel (1:I) har erforderlig smörjning och löper lätt. Om axeln löper trögt skall den rengöras noggrant och smörjas med några droppar maskinolja.

Att knivar och rivplåtar är hela och har god skärpa.

FELSÖKNING

FEL: Maskinen startar ej eller stannar under körning och kan ej återstartas. ÅTGÄRDER: Kontrollera att stickkontakten sitter i vägguttaget alternativt att arbetsbrytaren är påslagen. Kontrollera att mataren/locket (1:C) och matarplattans axel (5:I) är låsta i korrekt läge. För ner matarplattan (1:A) i mataren/locket. Kontrollera att säkringarna i lokalens säkringsskåp är hela och har rätt amperetal. Vänta några minuter och försök att starta maskinen på nytt. Tillkalla fackman för åtgärd.

FEL: Låg kapacitet eller dåligt skärresultat. ÅTGÄRDER: Välj rätt skärverktyg eller kombination av skärverktyg (3). Montera Hällde cabbage driver (1:J). Kontrollera att knivar och rivplåtar är hela och har god skärpa. Pressa ner varan löst.

FEL: Skärverktyget går ej att ta bort. ÅTGÄRDER: Använd alltid utmatarskivan (1:D). Använd en tjock skinnhandske, etc. som inte skärverktygets knivar kan skära igenom, och vrid loss skärverktyget medurs.

FEL: Hällde cabbage driver (1:J) går ej att ta bort. ÅTGÄRD: Skruva loss Hällde cabbage driver medurs med nyckeln (1:K).

TEKNISKA DATA

MASKIN: Motor: 0.55 kW. 100 V, 1-fas, 50-60 Hz. 110-120 V, 1-fas, 60 Hz. 220 V, 1-fas, 50 Hz. 230-240 V, 1-fas, 50 Hz. 230 V, 3-fas, 50 Hz. 400 V, 3-fas, 50 Hz. 440 V, 3-fas, 60 Hz. Termiskt motorskydd. Transmission: kuggväxel. Säkerhetssystem: Två säkerhetsbrytare. Skyddsklass maskin: IP44. Skyddsklass tryckknappar: IP65. Vägganslutning: Jordad, 1-fas, 10 A alternativt 3-fas, 16 A. Säkring i lokalens säkringsskåp: 10 A, trög. Ljudnivå LpA (EN31201): 72 dBA.

VERKTYG: Diameter: 185 mm. Varvtal: 350 varv/min (50 Hz), 420 varv/min (60 Hz).

MATERIAL: Maskinhus och matarcylinder: Eloxerad eller polerad aluminiumlegering. Skärverktygens skivor: Aluminiumlegering eller acetal. Skärverktygens knivar: Knivstål av högsta kvalitet.

NETTOVIKTER: Maskin: 21 kg. Skärverktyg: Ca 0.5 kg i genomsnitt.

NORMER: EU Maskindirektiv 89/392EEC.

BRUKSANVISNING HÄLLDE RG-250

(NO)

ADVARSEL!

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

Bruk alltid støteren (1:G) ved skjæring med materrøret (1:H), og stikk aldri hendene ned i materrøret.

RG-250 i trefaset utførelse må bare installeres av en autorisert elektriker.

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

Hold bare i materplatens håndtak (1:L) når materen skal åpnes eller stenges.

Hällde cabbage driver (1:J) må bare løsnes med urviserne ved hjelp av nøkkelen (1:K).

Maskinen må ikke brukes til frosne råvarer. Alle harde deler må fjernes fra råvarene (eplestilker, trevlete kålrotbiter o.l.), slik at ikke skjærekanten skades.

UTPAKKING

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

INSTALLASJON

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

Maskinen bør plasseres på en benk eller et bord som er ca. 650 mm høyt.

Plasser verktøyshengeren (4:M) for skjæreverktøyet (3) på veggen nær maskinen for bekvem og sikker bruk.

Kontroller de to punktene nedenfor uten skjæreverktøyet eller utmaterskiven (1:D) montert i maskinen:

At maskinen stanser når materplaten (1:A) løftes opp og svinges ut, og starter igjen når materplaten svinges inn og senkes ned.

At maskinen ikke kan startes med materen/lokket (1:C) tatt av og med materplaten senket ned.

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

MONTERING AV MATERPLATEN (1:A)

Ta tak i materplaten med begge hendene (5) og plasser akselens ende (5:I) mot festet på maskinen (5:P).

Press ned materplaten langt den går.

DEMONTERING AV MATERPLATEN (1:A)

Før opp materplaten (1:A) og sving den ut til venstre.

Ta tak i materplaten med begge hendene (5).

Trekk opp/løsgjør materplaten.

RIKTIG VALG AV SKJÆREVERKTØY (3)

Ved terning skal terningsgitterets (3:G) dimensjon være lik eller større enn dimensjonen på skiveverktøyet (3:A eller D).

Standardskive (3:A): Skjærer faste varer i skiver. Lager terninger i kombinasjon med terningsgitter type 1 (3:G1).

Terningskive (3:B): Lager terninger i kombinasjon med terningsgitter type 1 (3:G1) fra 12,5x12,5 mm og oppover.

Rifleskive (3:C): For riflede skiver.

Finsnittskive 2 kniver (3:D2): Skjærer faste og myke varer i skiver. Strimler kål.

Finsnittskive 1 kniv (3:D1): Skjærer faste, myke, saftige og ømtålige varer i skiver. Strimler salat. 4 mm hakker løk i kombinasjon med terningsgitter type 1 (3:G1) 10x10 og oppover. 4, 6 og 10 mm lager terninger i kombinasjon med terningsgitter type 1. 14 mm lager terninger i kombinasjon med terningsgitter type 2 (3:G2).

Strimler (3:F): Strimler, skjærer bøyd pommes frites.

Terningsgitter type 1 (3:G1): Lager terninger i kombinasjon med passende skiver. Kan ikke kombineres med finsnittskive 14 mm! Se terningsgitter type 2 nedenfor.

Terningsgitter type 2 (3:G2): Lager terninger i kombinasjon med finsnittskive 14 mm.

Pommes frites-gitter (3:H): Skjærer rett pommes frites i kombinasjon med finsnittskive 10 mm.

Råkostriver (3:K): River gulrøtter, hvitkål, nøtter, ost, tørt brød.

Finriver (3:L): Finriver rå potet, hard/tørr ost.

MONTERING AV SKJÆREVERKTØYET (3)

Før opp materplaten (1:A) og sving den ut til venstre.

Vri låsehåndtaket (1:B) mot urviserne og fell opp materen/lokket (1:C).

Plasser utmaterskiven (1:D) på akselen og vri/trykk ned utmaterskiven i sin kopling.

Ved terning eller hakking av løk, plasser først et passende terningsgitter i maskinen og vri terningsgitteret med urviserne så langt det går.

Ved terning, velg så en passende standardskive eller finsnittskive, og ved hakking av løk en finsnittskive, samt plasser skiven på akselen og vri skiven slik at den faller ned i sin kopling.

Ved skiving, strimling og riving, plasser i stedet kun det valgte skjæreverktøyet på akselen og vri skjæreverktøyet slik at det faller ned i sin kopling.

Skru fast Hällde cabbage driver (1:J) mot urviserne på skjæreverktøyets sentrumstapp.

Fell ned materen/lokket og vri låsehåndtaket med urviserne til låst stilling.

DEMONTERING AV SKJÆREVERKTØYENE (3)

Før opp materplaten (1:A) og sving den ut til venstre.

Vri låsehåndtaket (1:B) mot urviserne og fell opp materen/lokket (1:C).

Skru løs Hällde cabbage driver (1:J) med urviserne ved hjelp av nøkkelen (1:K).

Ta av skjæreverktøyet/verktøyene samt utmaterskiven (1:D).

SLIK BRUKES MATEREN (1:C)

Det store materfatet brukes først og fremst for skuffevis mating av poteter, løk osv. (2:A) samt ved skjæring av større varer som kål.

Det store materfatet brukes også når du ønsker å skjære varen i en bestemt retning, f.eks. tomat og sitron. Da plasseres/stables varen som vist på fig. (2:B).

Materrøret brukes ved skjæring av langstrakte varer som agurk (2:C).

RENGJØRING

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

Rengjør alltid maskinen nøye straks etter bruk.

Hvis du har brukt et terningsgitter (3:G), la det sitte på plass i maskinen og press først ut terninger som sitter igjen med børsten (4:N).

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

Rengjør aldri lettmetallgjenstander i oppvaskmaskinen med mindre de er merket ”diwash”.

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

Tørk av maskinen med en fuktig klut.

La aldri skjæreverktøyets kniver stå våte når de ikke er i bruk.

Oppbevar alltid skjæreverktøyet (3) på verktøyshengerne (4:M) på veggen.

Bruk aldri spisse gjenstander eller høytrykksspyler.

Dusj aldri sidene på maskinen.

KONTROLLER HVER UKE

At maskinen stanser så snart materplaten (1:A) løftes opp og svinges ut, og starter igjen når materplaten svinges inn og senkes ned.

At maskinen ikke kan startes med materen/lokket (1:C) tatt av og med materplaten senket ned.

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

Hvis noen av sikkerhetsfunksjonene ikke virker, eller strømkabelen har sprekker, skal fagmann tilkalles for å foreta reparasjon før maskinen tas i bruk igjen.

At materplatens aksel (1:I) har den nødvendige smøring og går lett. Hvis akselen går tregt, må den rengjøres grundig og smøres med noen dråper maskinolje.

At kniver og riveplater er hele og skarpe.

FEILSØKING

FEIL: Maskinen starter ikke, eller stanser under kjøring og kan ikke startes igjen. TILTAK: Kontroller at støpselet sitter i kontakten og at arbeidsbryteren er slått på. Kontroller at materen/lokket (1:C) og materplatens aksel (5:I) er låst i riktig stilling. Før ned materplaten (1:A) i materen/lokket. Kontroller at sikringene i det lokale sikringsskapet ikke er røket, og at de har riktig kapasitet. Vent noen minutter og forsøk å starte maskinen på nytt. Tilkall fagmann hvis dette ikke går.

FEIL: Lav kapasitet eller dårlig skjæreresultat. TILTAK: Velg rett skjæreverktøy eller kombinasjon av skjæreverktøy (3). Monter Hällde cabbage driver (1:J). Se etter at knivene og riveplatene er hele og har god skarphet. Press varen løst ned i hakkeren.

FEIL: Skjæreverktøyet (3) lar seg ikke fjerne. TILTAK: Bruk alltid utmaterskiven (1:D). Bruk en tykk skinnhanske el.l. som ikke skjæreverktøyets kniver kan skjære gjennom, og vri løs skjæreverktøyet med urviserne.

FEIL: Hällde cabbage driver (1:J) lar seg ikke fjerne. TILTAK: Skru løs Hällde cabbage driver med urviserne med nøkkelen (1:K).

TEKNISKE DATA

MASKIN: Motor: 0,55 kW. 100 V, enfaset, 50-60 Hz. 110-120 V, enfaset, 60 Hz. 220 V, enfaset, 50 Hz. 230-240 V, enfaset, 50 Hz. 230 V, trefaset, 50 Hz. 400 V, trefaset, 50 Hz. 440 V, trefaset, 60 Hz. Termisk motorvern. Overføring: Tannhjulsdrift. Sikkerhetssystem: To sikkerhetsbryter. Kapslingsklasse maskin: IP 44. Kapslingsklasse trykkknapper: IP 65. Tilkopling til strømnettet: Jordet, enfaset, 10 A, alternativt trefaset, 16 A. Sikring i lokalets sikringsskap: 10 A, treg. Lydnivå LpA (EN31201): 72 dBA.

VERKTøY: Diameter: 185 mm. Omdreiningshastighet: 350 o/min (50 Hz), 420 o/min (60 Hz).

MATERIALE: Maskinhus og matersylinder: Eloksert eller polert aluminiumlegering. Skjæreverktøyets skiver: Aluminiumlegering eller acetal. Skjæreverktøyets kniver: Knivstål av høyeste kvalitet.

NETTOVEKT: Maskin: 21 kg. Skjæreverktøy: ca. 0.5 kg i gjennomsnitt.

NORMER: EUs maskindirektiv 89/392EøF.

BEDIENUNGSANLEITUNG HÄLLDE RG-250

(DE)

ACHTUNG

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

Verwenden Sie stets den Druckaufsatz (1:G), wenn Sie unter Verwendung des Einfüllrohrs (1:H) Nahrungsmittel schneiden.

Stecken Sie auf keinen Fall Ihre Hände in das Einfüllrohr.

Die Drehstromausführung der RG-250 darf nur von einer autorisierten Fachkraft installiert werden.

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

Zum Öffnen oder Schließen der Fülleinheit diese stets nur am Füllplattengriff (1:L) anfassen.

Den Hällde-Cabbage-Driver (1:J) muss mit dem Schraubenschlüssel (1:K) im Uhrzeigersinn herausgedreht werden.

Die Maschine ist nicht für Gefriergut geeignet. Alle harten Obst- oder Gemüseteile wie Apfelstiele, holzige Rübenteile u. ä. müssen vor Benutzung entfernt werden, damit sie die Schnittkante nicht beschädigen.

AUSPACKEN

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

INSTALLATION

Schließen Sie die Maschine an eine geeignete Stromversorgung an.

Die Maschine sollte auf eine Theke oder einen Tisch von zirka 650 mm Höhe gestellt werden.

Bringen Sie den Wandhalter (4:M) für die Schneidewerkzeuge (3) an der Wand in der Nähe der Maschine an, damit Sie die Werkzeuge stets zur Hand haben und sicher benutzen können.

Kontrollieren Sie die beiden folgenden Punkte bei nicht angebrachten Schneidewerkzeugen und nicht angebrachter Auswurfplatte (1:D).

Kontrollieren Sie, ob die Maschine stehen bleibt, wenn die Druckplatte (1:A) angehoben und weggeschwenkt wird, und ob sie wieder anläuft, wenn die Druckplatte eingeschwenkt und abgesenkt wird.

Kontrollieren Sie, ob die Maschine nicht eingeschaltet werden kann, wenn die Fülleinheit mit Deckel (1:C) abgenommen und die Druckplatte abgesenkt ist.

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

ANBRINGEN DER DRUCKPLATTE (1:A)

Die Druckplatte mit beiden Händen fassen (5) und das Wellenende (5:I) in die Bohrung an der Maschine (5:P) stecken.

Die Druckplatte soweit wie möglich herunterdrücken.

ENTFERNEN DER DRUCKPLATTE (1:A)

Die Druckplatte (1:A) anheben und nach links wegschwenken.

Die Druckplatte mit beiden Händen fassen (5)

Die Druckplatte nach oben abziehen.

WAHL DER RICHTIGEN SCHNEIDEWERKZEUGE (3)

Zum Würfeln sollte ein Würfelgatter (3:G) verwendet werden, das mindestens so groß ist wie das Scheibenschneidewerkzeug (3:A, B oder D).

Standardscheibenschneider (3:A): zum Schneiden von festem Material. Kann in Kombination mit dem Würfelgatter 1 (3:G1) zum Würfeln verwendet werden.

Würfelhackscheibe (3:B): würfelt in Kombination mit Würfelgatter 1 (3:G1) ab Größe 12,5 x 12,5 mm.

Wellscheibenschneider (3:C): erzeugt gewellte Scheiben.

Feinschnittscheibe, 2 Messer (3:D2): zum Schneiden von festen und von weichen Produkten. Schneidet Kohl.

Feinschnittscheibe, 1 Messer (3:D1): zum Schneiden von festen, weichen, saftigen und empfindlichen Produkten. Schneidet Kopfsalat. Die 4mm-Ausführung kann in Verbindung mit dem Würfelgatter 1 (3:G1) 10 x 10 und größer zum Hacken von Zwiebeln verwendet werden. Die 4mm-, die 6mm- und die 10mm -Ausführung können in Kombination mit dem Würfelgatter 1 zum Würfeln verwendet werden. Die 14mm- und die 20mm-Ausführung kann in Kombination mit dem Würfelgatter 2 (3:G2) zum Würfeln verwendet werden.

Schnitzler (3:F): erzeugt gekrümmte Pommes frites.

Würfelgatter 1 (3: G1): würfelt in Kombination mit einem geeigneten Scheibenschneider. Nicht verwendbar in Kombination mit der 14mm-Feinschnittscheibe. Siehe Würfelgatter 2 unten.

Würfelgatter 2 (3: G2): würfelt in Kombination mit der 14mm-Feinschnittscheibe.

Pommes-frites-Gatter (3:H): schneidet gerade Pommes frites in Kombination mit 10mm- Feinschnittscheibe.

Reibescheibe (3:K): reibt Karotten, Kohl, Nüsse, Käse, trockenes Brot usw.

Feinreibescheibe (3: L): zum Feinreiben von rohen Kartoffeln und hartem/trockenem Käse.

MONTAGE DER SCHNEIDEWERKZEUGE (3)

Die Druckplatte (1:A) anheben und nach links wegschwenken.

Drehen Sie den Arretierknopf (1:B) im Gegenuhrzeigersinn, und heben Sie die Fülleinheit mit Deckel (1:C) an.

Setzen Sie die Auswurfplatte (1:D) auf die Welle, und drehen/drücken Sie die Auswurfplatte in ihre Halterung.

Zum Würfeln oder Hacken von Zwiebeln ist zunächst ein geeignetes Würfelgatter in die Maschine einzusetzen. Anschließend drehen Sie das Würfelgatter bis zum Anschlag im Uhrzeigersinn.

Zum Würfeln wählen Sie dann eine geeignete Standard-Schneidescheibe oder Feinschnittscheibe, zum Hacken von Zwiebeln eine Feinschnittscheibe. Anschließend bringen Sie die Schneidescheibe an der Welle an und drehen die Scheibe, so dass sie in ihre Halterung fällt.

Zum Scheibenschneiden, Schnitzeln und Reiben ist statt dessen nur das jeweilige Schneidewerkzeug an der Welle anzubringen und das Schneidewerkzeug so zu drehen, dass es in seine Halterung fällt.

Den Hällde-Cabbage-Driver (1:J) durch Drehen im Gegenuhrzeigersinn auf der Mittelwelle des Schneidewerkzeugs befestigen.

Senken Sie die Fülleinheit mit Deckel ab, und drehen Sie den Arretierknopf im Uhrzeigersinn in die Arretierstellung.

AUSBAU DER SCHNEIDEWERKZEUGE (3)

Die Druckplatte (1:A) anheben und nach links wegschwenken.

Drehen Sie den Arretierknopf (1:B) im Gegenuhrzeigersinn, und heben Sie die Fülleinheit mit Deckel (1:C) an.

Den Hällde-Cabbage-Driver (1:J) durch Drehen mit dem Schraubenschlüssel (1:K) im Uhrzeigersinn entfernen.

Entfernen Sie das/die Schneidewerkzeug/e und die Auswurfplatte (1:D).

VERWENDUNG DER FÜLLEINHEIT (1:C)

Das große Füllfach wird hauptsächlich zur Schüttaufgabe von Kartoffeln, Zwiebeln usw. (2:A) sowie zum Schneiden größerer Produkte, wie beispielsweise Kohl, verwendet.

Des Weiteren wird das große Füllfach verwendet, wenn das Material, beispielsweise Tomaten und Zitronen, in einer bestimmten Richtung geschnitten werden soll. Dazu sind die Produkte wie auf der Abbildung (2:B) dargestellt anzuordnen bzw. zu stapeln.

Das Einfüllrohr wird zum Schneiden langer Produkte, wie beispielsweise Gurken, verwendet (2:C).

REINIGUNG

Schalten Sie die Maschine ab, und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, oder stellen Sie den Trennschalter auf AUS.

Reinigen Sie die Maschine unmittelbar nach dem Gebrauch gründlich.

Falls Sie ein Würfelgatter (3:G) verwendet haben, belassen Sie dieses in der Maschine und befreien das Gatter mit der Bürste (4:N) von Produktresten.

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

Leichtmetallgegenstände niemals in der Spülmaschine reinigen, ausser sie tragen das Zeichen “diwash”.

Wenn die Schneidwerkzeuge mit „diwash” gekennzeichnet sind, die gesonderte Geschirrspül-Anleitung aufmerksam lesen und beachten.

Wischen Sie die Maschine mit einem feuchten Tuch ab.

Reiben Sie stets die Messer der Schneidewerkzeuge nach Gebrauch trocken.

Bewahren Sie die Schneidewerkzeuge (3) stets an den dafür vorgesehenen Wandhaltern (4:M) auf.

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

Spritzen Sie niemals Wasser auf die seitlichen Bereiche der Maschine.

KONTROLLE EINMAL PRO WOCHE

Kontrollieren Sie, ob die Maschine stehen bleibt, sobald die Druckplatte (1:A) angehoben und weggeschwenkt wurde, und wieder anläuft, nachdem die Druckplatte eingeschwenkt und abgesenkt wurde.

Kontrollieren Sie, ob die Maschine nicht eingeschaltet werden kann, wenn die Fülleinheit mit Deckel (1:C) entfernt und die Druckplatte abgesenkt ist.

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 Bruchstellen aufweist.

Falls eine der beiden Sicherheitsfunktionen nicht ordnungsgemäß funktioniert oder falls das Stromkabel Bruchstellen aufweist, ist die Maschine von einer Fachkraft instand zu setzen, bevor sie wieder an das Netz angeschlossen wird.

Kontrollieren Sie, ob die Druckplattenwelle (1:I) ausreichend geschmiert ist und frei läuft. Falls die Welle nicht frei läuft, ist sie gründlich zu reinigen und mit ein paar Tropfen Maschinenöl zu schmieren.

Kontrollieren Sie, ob die Messer und die Schnitzelplatten in gutem Zustand und scharf sind.

FEHLERSUCHE

FEHLER: Die Maschine lässt sich nicht einschalten oder bleibt während des Betriebes stehen und lässt sich daraufhin nicht wieder einschalten. ABHILFE: Überzeugen Sie sich davon, dass der Stecker ordnungsgemäß in der Steckdose steckt bzw. dass der Trennschalter auf EIN steht. Überzeugen Sie sich davon, dass die Fülleinheit mit Deckel (1:C) und die Druckplattenwelle (5:I) korrekt arretiert sind. Senken Sie die Druckplatte (1:A) in die Fülleinheit mit Deckel ab. Kontrollieren Sie, ob die Sicherungen im Sicherungskasten für den betreffenden Raum nicht durchgebrannt sind und die richtige Stärke haben. Warten Sie ein paar Minuten, und versuchen Sie anschließend erneut, die Maschine einzuschalten. Falls die Maschine daraufhin immer noch nicht läuft, ist eine Fachkraft zu Rate zu ziehen.

FEHLER: Geringe Leistung oder schlechte Schneidergebnisse. ABHILFE: Stellen Sie sicher, dass Sie das richtige Schneidewerkzeug bzw. die richtige Kombination von Schneidewerkzeugen (3) verwenden. Den Hällde-Cabbage-Driver (1:J) anbringen. Kontrollieren Sie, ob die Messer und die Schnitzelplatten in gutem Zustand und scharf sind. Drücken Sie die zu bearbeitenden Produkte leicht nach unten.

FEHLER: Das Schneidewerkzeug (3) kann nicht entfernt werden. ABHILFE: Verwenden Sie stets die Auswurfplatte (1:D). Verwenden Sie einen dicken Lederhandschuh oder dergleichen, den die Messer des Schneidewerkzeugs nicht durchschneiden können, und lösen Sie das Schneidewerkzeug, indem Sie es im Uhrzeigersinn drehen.

Fehler: Der Hällde-Cabbage-Driver (1:J) lässt sich nicht herausdrehen.

Abhilfe: Drehen Sie den Hällde-Cabbage-Driver mit dem Schraubenschlüssel (1:K) im Uhrzeigersinn heraus.

TECHNISCHE DATEN

MASCHINE: Motor: 0,55 kW. 100 V, einphasig, 50-60 Hz. 110-120 V, einphasig, 60 Hz. 220 V, einphasig, 50 Hz. 230-240 V, einphasig, 50 Hz. 230 V, dreiphasig, 50 Hz. 400 V, dreiphasig, 50 Hz. 440 V, dreiphasig, 60 Hz. Mit thermischem Motorschutz. Antrieb: Getriebe. Sicherheitssystem: Zwei Sicherheitsschalter. Schutzart Maschine: IP44. Schutzart Drucktasten: IP65. Netzanschluss: Geerdet, einphasig, 10 A oder dreiphasig, 16 A. Sicherung in Sicherungskasten für den betreffenden Raum: 10 A, träge. Geräuschpegel LpA (EN31201): 72 dBA.

WERKZEUGE: Durchmesser: 185 mm. Drehzahl: 350 min-1 (50 Hz), 420 min-1 (60 Hz).

WERKSTOFFE: Maschinengehäuse und Einfüllzylinder: Eloxierte oder polierte Aluminiumlegierung. Schneidewerkzeugscheiben: Aluminiumlegierung oder Azetal. Schneidewerkzeugmesser: Messerstahl höchster Qualität.

NETTOGEWICHT: Maschine: 21 kg. Schneidewerkzeuge: Im Durchschnitt zirka 0,5 kg.

NORMEN: EU-Maschinenrichtlinie 89/392EEC.

MODE D'EMPLOI HALLDE RG-250

(FR)

ATTENTION!

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

Toujours utiliser le poussoir (1:G) avec le tube alimenteur (1:H) et ne jamais mettre les mains dans celui-ci.

Le RG-250 en version courant triphasé ne doit être installé que par un professionnel agréé.

La machine ne doit être réparée et le corps de machine ouvert que par un professionnel autorisé.

Pour ouvrir ou fermer l'alimenteur, ne tenir que par la poignée de la plaque d'alimentation (1:L).

Desserrer la vis à chou (1:J) dans le sens horaire à l'aide de la clé (1:K).

Le RG-250 ne doit pas être utilisé pour préparer des produits congelés. Il faut aussi prendre soin d'enlever toutes les parties dures des matières premières (queues de pommes, morceaux de choux-navets trop coriaces, etc.) afin de ne pas endommager les arêtes tranchantes.

DÉBALLAGE

Vérifier que toutes les pièces sont jointes, que la machine fonctionne et que rien n'a été endommagé pendant le transport. Toute réclamation doit être parvenue au fournisseur de la machine sous huit jours

INSTALLATION

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

La machine doit être placée sur un plan de travail ou une table d'environ 650 mm de haut.

Monter au mur le support (4:M) pour accessoires tranchants (3), près de la machine pour plus de sécurité et de confort d'utilisation.

Avant d'installer sur la machine tout accessoire tranchant et le disque d'éjection (1:D), vérifier les deux points ci-dessous:

Que la machine s'arrête quand la plaque d'alimentation (1:A) est levée et pivotée vers l'extérieur et qu'elle redémarre quand la plaque est pivotée vers l'intérieur puis abaissée.

Que la machine ne peut pas démarrer avec l'alimenteur/le couvercle (1:C) déposé et avec la plaque d'alimentation abaissée.

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

MONTAGE DE LA PLAQUE D'ALIMENTATION (1:A)

Saisir des deux mains la plaque d'alimentation (5) et placer l'extrémité de l'axe (5:I) sur l'overture (5:P) de la machine.

Introduire la plaque d'alimentation et la pousser jusqu'à ce qu'elle arrive en butée.

Démontage de la plaque d'alimentation (1:A)

Tirer vers le haut la plaque d'alimentation (1:A) et la faire pivoter sur la gauche.

Prendre la plaque d'alimentation des deux mains (5).

Lever/Dégager la plaque d'alimentation.

CHOIX DE L'ACCESSOIRE TRANCHANT (3) CORRECT

Pour couper des dés, la dimension de la grille à macédoine (3:G) doit être égale ou supérieure à celle de l'accessoire tranchant (3:A, B ou D).

Le trancheur standard (3:A) convient aux produits à chair ferme. Découpe des dés en combinaison avec la grille à macédoine du type 1 (3:G1).

Le trancheur à macédoine (3:B) coupe des dés en combinaison avec la grille à macédoine de type 1 (3:G1), de dimension 12,5 x 12,5 mm et supérieure.

Le trancheur gaufré (3:C) permet de découper des tranches d'aspect gaufré.

Le trancheur fin à 2 lames (3:D2) découpe des produits de consistance variée. Permet également de couper le chou en lamelles.

Le trancheur fin à 1 lame (3:D1) découpe des produits à chair molle ou ferme, juteuse et fragile. Permet de couper la salade verte en lamelles. La dimension de 4 mm permet de hacher de l'oignon en combinaison avec la grille à macédoine de type 1 (3:G1) et de dimension 10x10 ou plus. Permet de découper des dés de 4, 6 et 10 mm en combinaison avec la grille à macédoine de type 1. Pour obtenir des dés de 14 mm, utiliser ce trancheur en combinaison avec la grille à macédoine de type 2 (3:G2).

Le trancheur pour julienne (3:F) coupe les légumes en lamelles fines et les pommes de terre en frites légèrement incurvées.

La grille à macédoine de type 1 (3:G1), en combinaison avec le trancheur adapté, permet de couper des dés. Ne peut pas être associée au trancheur fin de 14 mm! Voir la grille à macédoine de type 2 ci-dessous.

La grille à macédoine de type 2 (3:G2), en combinaison avec le trancheur fin de 14 mm, permet de couper des dés.

La grille à pommes frites (3:H), associée au trancheur fin de 10 mm, permet de couper des frites droites.

La râpe (3:K) permet de râper carotte, chou, noix, fromage, pain sec.

La râpe fine (3:L) permet de râper les pommes de terre crues et les fromages secs/à pâte dure.

MONTAGE DES ACCESSOIRES TRANCHANTS (3)

Tirer vers le haut la plaque d'alimentation (1:A) et la faire pivoter vers la gauche.

Faire tourner la poignée de verrouillage (1:B) dans le sens anti-horaire et relever l'alimenteur/couvercle (1:C).

Placer le disque d'éjection (1:D) sur l'axe et faire descendre en le tournant le disque d'éjection dans son logement.

Pour découper des dés ou hacher des oignons, placer d'abord dans la machine une grille à macédoine adaptée, puis faire tourner la grille à macédoine dans le sens horaire jusqu'en butée.

Pour découper des dés, choisir ensuite un trancheur adapté, standard ou fin. Pour hacher les oignons, placer un trancheur fin sur l'axe et le faire pivoter pour qu'il s'emboîte dans son logement.

Pour couper des tranches, râper ou couper en julienne, placer sur l'axe uniquement l'outil tranchant sélectionné et faire pivoter l'outil tranchant de sorte qu'il s'emboîte dans son logement.

Serrer la vis à chou Hällde (1:J) dans le sens anti-horaire sur l'ergot central de l'accessoire tranchant.

Rabattre l'alimenteur/couvercle et faire pivoter la poignée de verrouillage dans le sens horaire pour la verrouiller en position.

DÉMONTAGE DES ACCESSOIRES TRANCHANTS (3)

Tirer vers le haut la plaque d'alimentation (1:A) et la faire pivoter vers la gauche

Faire pivoter la poignée de verrouillage (1:B) dans le sens anti-horaire et relever l'alimenteur/couvercle (1:C).

Desserrer la vis à chou Hällde (1:J) dans le sens horaire à l'aide de la clé (1:K).

Déposer le ou les outils tranchants ainsi que le disque d'éjection (1:D).

UTILISATION DE L 'ALIMENTEUR (1:C)

Utiliser la grand bac d'alimentation pour charger en continu pommes de terre, oignons, etc (2:A) et pour couper de gros produits comme le chou.

Utiliser également le grand bac d'alimentation pour couper dans un sens déterminé, par exemple tomates et citrons.

Placer/empiler les produits selon la figure (2:B).

Le tube alimenteur sert pour la découpe de produits longs comme le concombre (2:C).

NETTOYAGE

Arrêter d'abord la machine et débrancher la prise murale ou couper le courant en agissant sur l'interrupteur.

Nettoyer soigneusement la machine immédiatement après utilisation.

Si vous avez utilisé une grille à macédoine (3:G), la laisser dans la machine et retirer à l'aide de la brosse (4:N) les dés qui sont restés coincés.

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

Ne jamais laver les objets en métaux légers dans la machine à laver la vaisselle s'ils ne sont pas marqués "diwash".

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

Essuyer la machine avec un chiffon humide.

Ne jamais laisser des accessoires tranchants mouillés quand ils ne servent pas.

Toujours placer les accessoires tranchants (3) sur leurs supports muraux (4:M).

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

Ne jamais arroser les côtés de la machine.

CONTRÔLER TOUTES LES SEMAINES LES POINTS SUIVANTS

Que la machine s'arrête dès que la plaque d'alimentation (1:A) est relevée et pivotée vers l'extérieur et qu'elle redémarre dès que la plaque d'alimentation est pivotée vers l'intérieur puis abaissée.

Que la machine ne peut pas démarrer avec l'alimenteur/couvercle (1:C) déposé et avec la plaque d'alimentation abaissée.

Débrancher la prise murale ou fermer l'interrupteur de service, puis vérifier que le fil électrique est intact et sans fissures.

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

Que l'axe de la plaque d'alimentation (1:1) est correctement lubrifié et qu'il coulisse facilement. Si tel n'est pas le cas, le nettoyer soigneusement et le lubrifier à l'aide de quelques gouttes d'huile pour machine.

Que couteaux et disques de râpes sont intacts et bien affûtés.

RECHERCHE DES PANNES

Panne: la machine ne démarre pas ou s'arrête en cours de fonctionnement et ne peut plus redémarrer.
Mesures à prendre: vérifier que la prise murale est bien branchée ou mettre le courant en agissant sur l'interrupteur de service. Contrôler que l'alimentateur/couvercle (1:C) ou l'axe (5:I) de la plaque d'alimentation sont verrouillés en position correcte. Abaisser la plaque d'alimentation (1:A) dans l'alimenteur/couvercle. Vérifier que les fusibles de l'armoire à fusibles du local sont intacts et ont l'ampérage correct. Attendre quelques minutes avant d'essayer à nouveau de démarrer la machine. Faire appel à un professionnel pour réparation.

Panne: capacité faible ou mauvais résultat de coupe.
Mesures à prendre: choisir l'accessoire tranchant ou la combinaison d'accessoires tranchants corrects (3). Monter la vis à chou Hällde (1:J). Vérifier que couteaux et disques de râpes sont intacts et bien affûtés. Ne pas trop forcer pour faire descendre les produits.

Panne: l'accessoire tranchant (3) ne peut pas être démonté. Mesures à prendre: toujours utiliser le disque d'éjection (1:D). Utiliser un gant de cuir épais ou autre protection pour ne pas se couper, puis dégager l'accessoire tranchant en le faisant tourner.

Panne: il n'est pas possible de démonter la vis à chou Hällde (1:J).

Mesure à prendre: dévisser la vis à chou Hällde dans le sens horaire à l'aide de la clé (1:K).

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Machine: moteur: 0,55 kW. 100 V courant monophasé, 50-60 Hz. 110-120 V courant monophasé, 60 Hz. 220 V courant monophasé, 50 Hz. 230-240 V courant triphasé, 50 Hz. 230 V courant triphasé, 50 Hz. 400 V courant triphasé, 50 Hz. 440 V courant triphasé, 60 Hz. Protection moteur thermique. Transmission: motoréducteur. Système de sécurité: deux interrupteurs de sécurité. Protection machine: IP44. Protection boutons-poussoirs: IP65. Branchement mural: prise de terre, courant monophasé, 10 A, ou courant triphasé, 16 A. Fusible de l'armoire à fusibles du local: 10 A, lent. Niveau de bruit LpA (EN31201): 72 dBA.

Accessoires: diamètre: 185 mm. Régime: 350 trs/min (50 Hz), 420 trs/min (60 Hz).

Matières: corps de machine et cylindre d'alimentation: alliage d'aluminium anodisé ou poli. Disques des accessoires tranchants: alliage d'aluminium ou acétal. Couteaux des accessoires tranchants: acier de coutellerie de la plus haute qualité.

Poids nets: machine: 21 kg. Accessoires tranchants: env. 0,5 kg en moyenne.

Normes: Directive machines UE 89/392EEC.

INSTRUCCIONES DE USO HALLDE RG-250

(ES)

¡ATENCIÓN!

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

Usar siempre el empujador (1:G) al cortar con el tubo de alimentación (1:H) y no introducir nunca las manos en el mismo.

La instalación de la RG-250 en versión trifásica deberá hacerla un profesional autorizado.

La reparación de la máquina sólo deberá hacerla un reparador profesional autorizado. Lo mismo rige si se ha de abrir el alojamiento de la máquina.

Asir solamente por la empuñadura de la placa de empuje (1:L) al abrir o cerrar el alimentador.

El tornillo para col Hallde (1:J) deberá soltarse girando con la llave (1:K) en el sentido de las agujas del reloj.

El cortador de vegetales RG-250 no se debe utilizar para productos congelados. Asimismo se deben quitar todas las partes duras de los productos (pedúnculos de manzana, trozos duros de nabo y similares) para que no dañen el filo.

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 unidad a un torracorriente con el tipo de corriente indicado en las características de la máquina.

La máquina deberá colocarse sobre un banco de trabajo o mesa de aprox. 650 mm de altura.

Colocar el colgadero de utensilios (4:M) para las herramientas de corte (3) en la pared, cerca de la máquina, para facilitar el trabajo.

Controlar los dos puntos de abajo sin que la máquina lleve montadas la herramienta de corte ni la placa de extracción (1:D).

Que la máquina se detenga cuando la placa de empuje (1:A) se eleve y aparte, yque se vuelva a poner en marcha al centrarse otra vez y descenderse.

Que la máquina no se pueda poner en marcha con el alimentador/tapa (1:C) quitados y con la placa de empuje descendida.

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

MONTAJE DE LA PLACA DE EMPUJE (1:A)

Sujetar la placa de empuje con ambas manos (5) y colocar el extremo del eje (5:I) en el agujero de la máquina (5:P).

Presionar la placa de empuje hasta el tope.

DESMONTAJE DE LA PLACA DE EMPUJE (1:A)

Elevar la placa de empuje (1:A) y girarla hacia la izquierda.

Sujetar la placa de empuje con ambas manos (5).

Tirar de la placa de empuje hacia arriba y sacarla.

ELECCIÓN DE LA HERRAMIENTA DE CORTE CORRECTA (3)

Al cortar dados, la dimensión de la rejilla para esta operación (3:G) deberá ser igual o mayor que la de la rebanadora (3:A o D).

LA REBANADORA ESTÁNDAR (3:A) corta en rebanadas productos duros y dados en combinación con la rejilla para dados tipo 1 (3:G1).

REBANADORA-CORTADORA EN DADOS (3:B): corta en dados en combinación con la rejilla de cortar dados tipo 1 (3:G1) desde 12,5x12,5 mm y en adelante.

REBANADORA ESTRIADA (3:C) para rebanadas estriadas.

REBANADORA FINA DE 2 CUCHILLAS (3:D2): corta en rebanadas productos duros y blandos. Corta en tiras col.

REBANADORA FINA DE 1 CUCHILLA (3:D1): corta en rebanadas productos duros, blandos, jugosos y delicados. Corta en tiras ensalada. La de 4 mm pica cebolla en combinación con la rejilla para dados tipo 1 (3:G1) desde 10x10 mm y en adelante. Las de 4, 6 y 10 mm cortan en dados en combinación con la rejilla tipo 1. Las de 14 mm cortan en dados en combinación con la rejilla tipo 2 (3:G2).

CORTADORA EN TIRAS (3:F): corta en tiras y corta patatas fritas onduladas.

REJILLA DE CORTAR DADOS TIPO 1 (3:G1): corta en dados en combinación con una rebanadora apropiada. No puede combinarse con las rebanadoras finas de 14 mm. Ver la rejilla de cortar dados tipo 2 abajo.

REJILLA PARA CORTAR DADOS TIPO 2 (3:G2): corta en dados en combinación con las rebanadoras finas de 14 mm.

REJILLA PARA PATATAS FRITAS (3:H): corta patatas fritas rectas en combinación con la rebanadora fina de 10 mm.

RALLADORA PARA ALIMENTOS CRUDOS (3:K): corta zanahoria, col, almendras, nueces, frutos secos, queso y pan seco.

RALLADORA FINA (3:L): ralla patatas crudas y queso duro/seco.

MONTAJE DE LAS HERRAMIENTAS DE CORTE (3)

Elevar la placa de empuje (1:A) y girarla a la izquierda.

Girar la palanca de bloqueo (1:B) en el sentido opuesto a las agujas del reloj y abatir el alimentador/tapa (1:C).

Colocar el disco de expulsión (1:D) en el eje y girar/presionar el disco de expulsión en su acoplamiento.

Al cortar dados o picar cebolla colocar primero una rejilla de corte apropiada en la máquina, y girar la rejilla para cortar dados en el sentido de las agujas del reloj hasta el tope.

Al cortar dados seleccionar luego una rebanadora estándar o rebanadora fina adecuadas, y al picar cebolla una rebanadora fina, y colocar la rebanadora en el eje. Girar la rebadadora de modo que encaje en su acoplamiento.

Al rebanar, cortar en tiras y rallar, colocar sólo la herramienta de corte elegida en el eje y girarla de modo que encaje en su acoplamiento.

Roscar el tornillo para col Hallde (1:J) en el sentido opuesto a las agujas del reloj, en el muñón central de la herramienta de corte.

Abatir el alimentador/tapa y girar la palanca de bloqueo en sentido de las agujas del reloj, hasta la posición de bloqueo.

DESMONTAJE DE LAS HERRAMIENTAS DE CORTE (3)

Elevar la placa de empuje (1:A) y girarla a la izquierda.

Girar la palanca de bloqueo (1:B) en sentido opuesto a las agujas del reloj y pivotar hacia arriba el alimentador/tapa (1:C).

Soltar el tornillo para col Hallde (1:J) con la llave (1:K) girándola en el sentido de las agujas del reloj.

Quitar la herramienta/herramientas de corte y el disco de expulsión (1:D).

FORMA DE EMPLEO DEL ALIMENTADOR (1:C)

El compartimento de alimentación grande se usa para la introducción de lotes de patatas, cebolla, etc. (2:A) y para cortar productos de tamaño grande como col.

El compartimento de alimentación grande también se emplea cuando se quiere que el producto se corte en una dirección determinada, por ej. los tomates y limones. Colocar/apilar el producto como en la figura (2:B).

El tubo de alimentación se usa para cortar productos alargados, por ej. pepino (2:C).

LIMPIEZA

Desconectar primero la máquina y quitar el enchufe del tomacorriente de pared o, como alternativa, desconectar el interruptor de trabajo.

Limpiar siempre la máquina inmediatamente después de usarla.

Si se ha utilizado una rejilla para cortar dados (3:G), dejarla en la máquina y quitar primero los dados adheridos con el cepillo (4:N).

Quitar las piezas sueltas y lavarlas y secarlas bien.

No limpiar nunca objetos de metal ligero en lavavajillas, si no van marcados con "diwash".

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

Limpiar la máquina con un paño húmedo.

No dejar nunca las cuchillas de las herramientas de corte húmedas cuando no se empleen.

Conservar siempre las herramientas de corte (3) en el colgadero de utensilios (4:M) montado en la pared.

No emplear nunca objetos puntiagudos o pistolas de limpieza de alta presión.

No rociar nunca con agua los lados de la máquina.

CONTROLAR SEMANALMENTE

Que la máquina se detenga tan pronto como la placa de empuje (1:A) se eleve y aparte, y que se vuelva a poner en marcha al volver a centrarla y descenderla.

Que la máquina no se pueda poner en marcha con el alimentador/tapa (1:C) quitado y la placa de empuje descendida.

Quitar el enchufe de la toma de la pared o abrir el interruptor de aislamiento, y comprobar que el cable eléctrico está en buen estado y no tiene fisuras.

Si alguna de las dos funciones de seguridad no funciona o si el cable eléctrico tiene grietas, ponerse en contacto con un reparador profesional para que remedie la avería antes de volver a utilizar la máquina.

Que el eje de la placa de empuje (1:I) tenga suficiente lubricación y se deslice fácilmente. Si el eje se desliza con dificultad, deberá lubricarse con unas gotas de aceite de máquina.

Que las cuchillas y discos de rallar hallen en perfecto estado y estén bien afiladas.

LOCALIZACIÓN DE AVERÍAS

FALLO: la máquina no se pone en marcha o se para durante el funcionamiento y no puede volver a ponerse en marcha. REMEDIO: comprobar que el enchufe esté introducido en el tomacorriente de pared o que el interruptor esté en posición de conectado. Comprobar que el alimentador/tapa (1:C) y el eje de la placa de empuje (5:I) están bloqueados en la posición correcta. Descender la placa de empuje (1:A) en el alimentador/tapa. Controlar que los fusibles del armario de fusibles del local estén en perfecto estado y que sean del amperaje correcto. Esperar algunos 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 resultado de corte deficiente.
REMEDIO: elegir la herramienta de corte o combinación de herramientas apropiada (3). Montar el tornillo para col Hallde (1:J). Cerciorarse de que las cuchillas y discos de rallar se hallen en perfecto estado y bien afilados. Presionar el producto sin forzarlo.

FALLO: no puede quitarse la herramienta de corte (3).
REMEDIO: usar siempre el disco de expulsión (1:D) Emplear un guante de piel grueso, etc. que no pueda ser cortado por las cuchillas, y girar la herramienta de corte en el sentido de las agujas del reloj.

FALLO: tornillo para col Hallde (1:J) no puede quitarse.
REMEDIO: soltar el tornillo para col Hallde Cabbage Driver (1:K) girando en el sentido de las agujas del reloj.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MÁQUINA: motor: 0,55 kW. 100 V, monofásico, 50-60 Hz. 110-120 V, monofásico, 60 Hz. 220 V, monofásico, 50 Hz. 230-240 V, monofásico, 50 Hz. 230 V, trifásico, 50 Hz. 400 V, trifásico, 50 Hz. 440 V, trifásico, 60 Hz. Guardamotor térmico. Transmisión: por engranajes. Sistema de seguridad: dos interruptores de seguridad. Clase de protección de la máquina: IP44. Clase de protección de los botones: IP65. Tomacorriente de pared: con conexión a tierra, monofásico, 10 A o trifásico, 16 A. Fusible en el armario de fusibles del local: 10 A, retardado. Nivel de ruidos LpA (EN31201): 72 dBA.

HERRAMIENTAS: diámetro: 185 mm. Número de revoluciones: 350 rpm (50 Hz), 420 rpm (60 Hz).

MATERIALES: envoltura de la máquina y cilindro de alimentación: Aleación de aluminio anodizado o pulido. Discos de las herramientas de corte: Aleación de aluminio o acetal. Cuchillas de las herramientas: acero de la máxima calidad, especial para cuchillas.

PESO NETO: Máquina: 21 kg. Herramientas de corte: aprox. 0,5 kg como promedio.

NORMAS: Directivas para máquinas de la UE 89/392EEC.

HALLDE RG-250 ISTRUZIONI PER L'USO

(IT)

ATTENZIONE!

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

Usare sempre l'apposito pressino (1:G) quando si immettono i materiali nell'apertura (1:H). Non usare mai le dita.

L'installazione del modello RG-250 in versione trifase va eseguita esclusivamente da personale specializzato.

Riparazioni e interventi sull'apparecchio (che non deve mai essere aperto) vanno eseguiti esclusivamente da personale specializzato.

Quando si apre o si chiude l'alimentatore, impugnare soltanto la maniglia della piastra di alimentazione (1:L).

Hallde cabbage driver (1:J) si allenta con l'apposita chiave (1:K) ruotando in senso orario.

Non utilizzare il tritaverdure RG-250 per alimenti surgelati. Eliminare i pezzi più duri (torsoli di mele, pezzetti legnosi di verza e simili) che possono staccarsi e danneggiare il filo delle lame.

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 otto giorni.

INSTALLAZIONE

Collegare il cavo dell'apparecchio alla corretta tensione operativa.

L'apparecchio va sistemato su un tavolo di lavoro dell'altezza di circa 650 mm.

Applicare la barretta portalame (4:M) su una parete, presso l'apparecchio, in posizione bene accessibile.

Senza lame né disco di eiezione (1:D) montati, controllare quanto segue:

che l'apparecchio si fermi quando la piastra di alimentazione (1:A) viene sollevata e spinta all'esterno, e che riprenda a funzionare quando la si spinge di nuovo all'interno e poi verso il basso;

che spingendo verso il basso la piastra di alimentazione, dopo aver tolto lacalotta (1:C), l'apparecchio non sia in grado di funzionare.

Se qualcosa non dovesse funzionare, prima di usare l'apparecchio rivolgersi a personale specializzato.

MONTAGGIO DELLA PIASTRA DI ALIMENTAZIONE (1:A)

Afferrare la piastra di alimentazione con entrambe le mani (5) e posizionare l'estremità dell'asse (5:I) nel foro (5:P).

Premere il più possibile la piastra di alimentazione.

SMONTAGGIO DELLA PIASTRA DI ALIMENTAZIONE (1:A)

Sollevare la piastra di alimentazione (1:A) e spingerla verso sinistra.

Impugnare la piastra con ambedue le mani (5).

Sollevare/estrarre la piastra.

SCELTA DEGLI ACCESSORI DA TAGLIO (3)

Quando si taglia a dadini, l'apposita griglia (3:G) deve essere di dimensioni uguali o maggiori di quelle dell'affettatrice (3:A o D).

L'AFFETTATRICE STANDARD (3:A) serve ad affettare alimenti sodi. Per fare i dadini, si usa in combinazione con la griglia del tipo 1 (3:G1).

L'AFFETTATRICE (3:B) serve ad affettare a dadini (da 12,5 x 12,5 in su) in combinazione con la griglia del tipo 1 (3:G1).

L'AFFETTATRICE (3:C) serve ad ottenere fette con superficie ondulata.

L'AFFETTATRICE FINE A DUE LAME (3:D2) si usa per trattare alimenti sia sodi che morbidi. E' adatta per affettare i cavoli a filettini.

L'AFFETTATRICE FINE AD UNA LAMA (3:D1) serve ad affettare alimenti sodi, morbidi, sugosi e delicati. E' adatta per tagliare l'insalata a filettini. Il modello da 4 mm., in combinazione con la griglia tipo 1 (3:G1), serve a sminuzzare la cipolla (da 10x10 in su). I modelli da 4, 6 e 10 mm. si usano per tagliare a dadini in combinazione con la griglia del tipo 1. I modelli da 14 mm. si usano per tagliare a dadini in combinazione con la griglia del tipo 2 (3:G2).

L'AFFETTATRICE (3:F) serve per tagliare a filettini e per tagliare le patate a fettine ricurve.

LA GRIGLIA DEL TIPO 1 (3:G1) serve a fare dadini in combinazione con l'adeguata affettatrice. Non può essere usata in combinazione con le affettatrici fini da 14 mm. Vedere sotto la griglia del tipo 2.

LA GRIGLIA DEL TIPO 2 (3:G2) serve a fare i dadini in combinazione con le affettatrici fini da 14 mm.

LA GRIGLIA (3:H) serve a tagliare le patate da friggere, in combinazione con l'affettatrice fine da 10 mm.

LA GRATTUGIA (3:K) serve a grattugiare carote, cavolo, noci, formaggio, pane secco.

LA GRATTUGIA FINE (3:L) serve a grattugiare patate crude, formaggio duro/asciutto.

MONTAGGIO DEGLI ACCESSORI (3)

Sollevare la piastra di alimentazione (1:A) e spingerla verso sinistra..

Ruotare la maniglia di chiusura (1:B) in senso antiorario e sollevare la calotta (1:C).

Sistemare il disco di eiezione (1:D) sul perno di accoppiamento e spingerlo verso il basso, ruotando, in modo che entri nella sua sede.

Per tagliare a dadini o per tritare la cipolla, cominciare a sistemare una griglia adeguata nell'apparecchio, facendola poi ruotare in senso orario fino al punto di fermo.

Sempre per tagliare a dadini, scegliere l'affettatrice adeguata (per tritare la cipolla un'affettatrice fine), sistemarla sul perno e farla ruotare in modo che scenda nella sua sede.

Per tagliare a fette, a filettini, e per grattugiare, occorre soltanto l'affettatrice adatta, che va sempre sistemata sul perno e spinta in basso nella sua sede.

Fissare Hallde cabbage driver (1:J) al perno centrale dell'affettatrice avvitandolo in senso antiorario.

Abbassare la calotta/piastra di alimentazione e fissare la maniglia di chiusura girandola in senso orario.

SMONTAGGIO DEGLI ACCESSRI (3)

Sollevare la piastra di alimentazione (1:A) e spingerla verso sinistra.

Aprire la maniglia (1:B) ruotandola in senso antiorario e sollevare la calotta/piastra di alimentazione (1:C).

Svitare la Hallde cabbage driver (1:J) con la chiave (1:K) facendola ruotare in senso orario.

Estrarre gli accessori e il disco di eiezione (1:D)

ALIMENTAZIONE DELL'APPARECCHIO (1:C)

L'apertura grande dell'apparecchio si utilizza principalmente per caricare patate, cipolle, ecc. in quantità (2:A) e per affettare prodotti di grandi dimensioni come i cavoli.

L'apertura grande si utilizza anche per affettare ad esempio pomodori o limoni secondo un piano determinato. Posizionare/impilare i prodotti come indicato in figura (2:B).

L'apertura più piccola serve per inserire generi di forma allungata, come i cetrioli (2:C).

PULIZIA DELL'APPARECCHIO

Spegnere l'apparecchio e staccare la spina, oppure staccare l'interruttore centrale di rete.

Pulire l'apparecchio subito dopo l'uso.

Se si è usata una griglia (3:G), sarà bene, prima di estrarla, togliere i dadini rimasti servendosi dell'apposita spazzolina (4:N).

Procedere poi a togliere i pezzi smontabili, lavandoli ed asciugandoli con cura.

Non pulire mai oggetti in metallo leggero nella lavastoviglie a meno che contengano il marchio "diwash".

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

Pulire l'apparecchio con un panno umido.

Quando non si usano, gli accessori da taglio non devono mai restare bagnati.

Tenere sempre gli accessori (3) appesi al loro sostegno (4:M) sulla parete.

Per pulire, non usare mai oggetti appuntiti né getti a pressione.

Non spruzzare mai acqua sulle pareti dell'apparecchio.

CONTROLLI DA ESEGUIRE OGNI SETTIMANA

Controllare che l'apparecchio si fermi quando si solleva la piastra di alimentazione (1:A) e la si spinge verso l'esterno, e che riprenda a funzionare quando la si abbassa di nuovo dopo averla spinta verso l'interno.

Controllare, tolta la calotta (1:C) e abbassata la piastra di alimentazione, che l'apparecchio non possa funzionare.

Dopo aver sfilato la spina dalla presa murale oppure disinserito l'interruttore centrale di rete, controllare che il cavo elettrico sia integro e non presenti screpolature.

Qualora uno dei dispositivi di sicurezza non dovesse funzionare, o se il cavo nonfosse perfettamente in ordine, prima di usare l'apparecchio sarà bene rivolgersi ad un tecnico specializzato.

Controllare che il perno (1:I) sia ben lubrificato e che ruoti senza difficoltà. In caso contrario andrà pulito con cura e lubrificato con poche gocce di olio di macchina.

Controllare che lame e dischi taglienti siano integri e bene affilati.

RICERCA DEI GUASTI

GUASTO: L'apparecchio non parte, oppure si ferma mentre è in funzione e non si riesce a farlo ripartire.
INTERVENTO: Controllare che la spina sia collegata alla corrente, oppure che l'interruttore centrale sia attivato. Controllare che l'imbuto/calotta (1:C) e l'asse della piastra di alimentazione (5:I) siano bloccati nella posizione corretta. Abbassare la piastra di alimentazione nella calotta. Controllare che i fusibili del locale siano integri e del corretto amperaggio. Aspettare alcuni minuti e provare a far ripartire l'apparecchio. Se l'apparecchio non funziona, rivolgersi ad un tecnico specializzato.

GUASTO: Capacità insufficiente o risultato di taglio insoddisfacente.
INTERVENTO: Scegliere l'accessorio o la combinazione di accessori adeguati (3). Montare Hallde cabbage driver (1:J). Controllare che le lame siano integre e bene affilate. Provare ad alimentare l'apparecchio senza caricarlo troppo.

GUASTO: Uno degli accessori (3) non si riesce ad estrarre.
INTERVENTO: Usare sempre il disco di eiezione (1:D). Utilizzando un guanto pesante, in modo da non farsi male, provare ad estrarre l'accessorio facendolo ruotare in senso orario.

GUASTO: Hallde cabbage driver (1:J) non si riesce ad estrarre.
INTERVENTO: Svitare Hallde cabbage driver in senso orario con la chiave (1:K).

DATI TECNICI

APPARECCHIO. Motore: 0,55 kW.
100 V, monofase, 50-60 Hz. 110-120 V, monofase, 60 Hz. 220 V, monofase, 50 Hz. 230-240 V, monofase, 50 Hz.
230 V, trifase, 50 Hz.
400 V, trifase, 50 Hz. 440 V, trifase, 60 Hz. Protezione motore termoregolata. Trasmissione con riduzione a ingranaggi. Sistema di sicurezza: Due interruttori di sicurezza. Classe di protezione della macchina: IP44.

INSTRUÇÕES DE USO HALLDE RG-250

(PT)

ATENÇÃO!

Proteja as mãos das lâminas afiadas e das peças em movimento.

Use sempre o pilão (1:G) ao cortar com o tubo de alimentação de produto (1:H) e nunca introduza as mãos no tubo.

A versão trifásica do RG-250 só deve ser instalada por técnico habilitado.

A máquina só deverá ser reparada, e a caixa do motor aberta, por técnico habilitado.

Segure apenas na pega (1:1) do alimentador afunilado quando abrir ou fechar a cabeça de alimentação.

A espiral para couve (1:J) deve ser desapertada no sentido dos ponteiros do relógio e com a chave (1:K).

O cortador de legumes RG-250 não deve ser usado em produtos congelados. Todas as partes duras devem também ser afastadas dos produtos, (talos de maçã, pedaços lenhosos de nabos etc.) de forma a não danificarem a ponta do cortador.

DESEMBALAGEM

Verifique se não faltam peças, se a máquina funciona e se não houve danos durante o transporte. As reclamações devem ser apresentadas ao fornecedor no prazo de oito dias.

INSTALAÇÃO

Conecte a máquina a uma tomada de corrente adequada às especificações técnicas.

A máquina deve ser colocada sobre uma banca ou mesa, com cerca de 650 mm de altura.

Coloque o suporte dos utensílios (4:M) para as peças de corte (3) na parede, perto da máquina, para maior comodidade e utilização segura.

Verifique o funcionamento da máquina com respeito aos dois pontos abaixo, sem instalar as peças de corte nem o disco ejector (1:D).

Assegure-se de que, quando a placa de pressão (1:A) é levantada e se desloca para fora, a máquina pára, começando de novo a funcionar quando é deslocada para dentro e baixada.

Assegure-se de que a máquina não pode ser accionada sem a cabeça de alimentação/tampa (1:C) no lugar e a placa de pressão em baixo.

Em caso de avaria chame um técnico especializado para reparar a máquina, antes de ser de novo utilizada.

MONTAGEM DA PLACA DE PRESSÃO (1:A)

Segure na placa de pressão com ambas as mãos (5) e coloque a extremidade do eixo (5:I) contra no orifício existente na máquina (5:P).

Empurre a placa de pressão o mais possível para baixo.

DESMONTAGEM DA PLACA DE PRESSÃO (1:A)

Levante a placa de pressão (1:A) e desloque-a para a esquerda.

Segure na placa de pressão com ambas as mãos (5).

Empurre a placa de pressão para cima/para fora.

ESCOLHA DOS UTENSÍLIOS DE CORTE (3)

Para cortar em cubos, a dimensão da grade de seccionamento em cubos (3:G) deve ser igual ou maior à do utensílio de corte (3:A ou D).

CORTADOR STANDARD (3:A). Corta produtos consistentes em fatias. Corta em cubos quando combinado com uma grade de seccionamento em cubos, tipo 1 (3:G1).

CORTADOR DE CUBOS (3:B). Cubos, em combinação com uma grade de seccionamento em cubos, tipo 1 (3:G1), de 12,5x12,5 mm ou maiores.

CORTADOR ONDULADO (3:C). Para fatias onduladas.

CORTADOR FINO, 2 LÂMINAS (3:D2). Corta produtos consistentes e macios em fatias. Corta couve em tiras.

CORTADOR FINO, 1 LÂMINAS (3:D1). Corta em fatias produtos consistentes, macios, sumarentos e delicados. Corta alface em tiras. O de 4 mm pica cebola combinado com uma grade de seccionamento em cubos, tipo 1 (3:G1) 10x10 ou maior. Os de 4, 6 e 10 mm cortam em cubos em combinação com uma grade de seccionamento em cubos, tipo 1. Os de 14 mm cortam em cubos em combinação com uma grade de seccionamento em cubos, tipo 2 (3:G2).

CORTADOR JULIANA (3:F). Corta em tiras, corta batatas para fritar curvadas.

GRADE DE SECCIONAMENTO EM CUBOS, TIPO 1 (3:G1). Cubos em combinação com utensílio de corte adequado. Não pode ser combinada com o cortador fino de 14 mm. Ver abaixo grade de seccionamento, tipo 2.

GRADE DE SECCIONAMENTO EM CUBOS, TIPO 2 (3:G2). Cubos em combinação com os cortadores finos de 14 mm.

GRADE DE SECCIONAMENTO DE BATATAS FRITAS (3:H). Corta batatas para fritar a direito em combinação com o cortador fino de 10 mm.

RASPADOR (3:K). Raspa cenouras, couve branca, nozes, queijo, pão torrado.

RALADOR (3:L). Rala batata crua, queijo duro/seco.

MONTAGEM DOS UTENSÍLIOS DE CORTE (3)

Eleve a placa de pressão (1:A) e vire-a para a esquerda.

Rode a pega do fecho (1:B) no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio e levante a cabeça de alimentação/tampa (1:C).

Coloque o disco ejector (1:D) no eixo e rode/pressione o disco na sua conexão.

Para cortar em cubos ou picar cebola, coloque primeiro na máquina uma grade de seccionamento adequada e rode-a depois até ao máximo, no sentido dos ponteiros do relógio.

Para cortar em cubos escolha depois um cortador standard ou fino, para picar cebola um cortador fino, coloque o cortador adequado no eixo e rode-o até encaixar na conexão.

Para cortar em fatias, em tiras, ou para ralar, coloque apenas o utensílio adequado no eixo e rode-o até encaixar na conexão.

Enrosque a espiral para couve (1:J) no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio, no centro do utensílio de corte.

Baixe a cabeça de alimentação/tampa e rode a pega do fecho no sentido dos ponteiros do relógio até prender.

DESMONTAGEM DOS UTENSÍLIOS DE CORTE (3)

Eleve a placa de pressão (1:A) e vire-a para a esquerda.

Rode a pega do fecho (1:B) no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio e levante a cabeça de alimentação/tampa (1:C).

Desenrosque a espiral para couve (1:J) no sentido dos ponteiros do relógio, com a chave (1:K).

Retire o/s utensílio/s de corte e o disco ejector (1:D).

COMO UTILIZAR A CABEÇA DE ALIMENTAÇÃO DE PRODUTO (1:C)

O compartimento de alimentação grande utiliza-se sobretudo para a introdução de quantidades maiores de batatas, cebolas, etc. (2:A), assim como para o corte de produtos maiores, como as couves.

O compartimento de alimentação grande utiliza-se também quando se deseja cortar o produto em determinada direcção, por ex. tomates e limões. Coloque/empilhe o produto de acordo com a fig. (2:B).

O tubo de alimentação utiliza-se para o corte de produtos alongados, como o pepino (2:C).

LIMPEZA

Desligue primeiro a máquina e retire a ficha da tomada de corrente ou, alternativamente, desligue o interruptor de trabalho.

Limpe cuidadosamente a máquina logo depois da sua utilização.

Se tiver usado uma grade de seccionamento em cubos (3:G), deixa-a ficar na máquina e solte os cubos restantes com a escova (4:N).

Retire as partes desmontáveis da máquina, lave-as e enxugue-as bem.

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".

Limpe a máquina com um pano húmido.

Nunca deixe húmidas as lâminas dos utensílios de corte, quando não estão a ser usados.

Guarde sempre os utensílios de corte (3) no suporte (4:M) fixo à parede.

Nunca utilize objectos cortantes nem mangueiras de alta pressão.

Nunca lave com duche de água as partes da máquina.

VERIFIQUE TODAS AS SEMANAS

Se a máquina pára quando a placa de pressão (1:A) é levantada e virada para fora, começando de novo a funcionar quando é deslocada para dentro e baixada.

Se a máquina não pode ser accionada sem a cabeça de alimentação/tampa (1:C) no lugar e a placa de pressão em baixo.

Retire a ficha da tomada de corrente ou abra o interruptor de isolamento e depois verifique se o cabo eléctrico está em bom estado e sem fissuras na parte externa.

Se houver falha de alguma das duas funções de segurança, ou se o cabo eléctrico não estiver em bom estado e apresentar fissuras, deverá ser chamado um técnico especializado para reparar a máquina, antes de ser de novo utilizada.

Se o eixo da placa de pressão (1:I) está bem lubrificado e desliza bem. Se o eixo estiver perro deverá ser rigorosamente limpo e oleado com algumas gotas de óleo de máquina.

Se as lâminas de corte e de raspar estão em bom estado e bem afiadas.

DETECÇÃO DE AVARIAS

AVARIA: A máquina não arranca, ou pára estando a funcionar e não arranca de novo.
MEDIDAS A TOMAR: Verifique se a ficha está conectada à tomada de corrente ou, alternativamente, se o interruptor de trabalho se encontra ligado. Verifique se a alimentação/tampa (1:C) e o eixo da placa de pressão (5:I) estão bloqueados na posição correcta. Baixe a placa de pressão (1:A) para a cabeça de alimentação/tampa. Verifique se os fusíveis do quadro de segurança local estão em bom estado e têm a amperagem correcta. Espere alguns minutos tente pôr a máquina de novo a funcionar. Chame um técnico especializado para executar as medidas adequadas.

AVARIA: Baixa capacidade ou mau resultado com respeito a corte. MEDIDAS A TOMAR: Escolha um utensílio de corte correcto ou uma combinação adequada de utensílios de corte (3). Monte a espiral para couve (1:J). Assegure-se de que as lâminas de corte e de raspar se encontram em bom estado e verifique se estão bem afiadas. Pressione o produto com menos força.

AVARIA: O utensílio de corte (3) não sai. MEDIDAS A TOMAR: Use sempre o disco ejector (1:D). Use uma luva grossa de cabedal, ou similar, que não possa ser cortada pelas lâminas, e desprenda o utensílio rodando-o no sentido dos ponteiros do relógio.

AVARIA: A espiral para couve (1:J) não sai. MEDIDAS A TOMAR: Desenrosque a espiral para couve com a chave (1:K).

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

MÃBQUINA: Motor: 0,55 kW. 100 V, monofásico, 50-60 Hz. 110-120 V, monofásico, 60 Hz. 220 V, monofásico, 50 Hz. 230-240 V, monofásico, 50 Hz. 230 V, trifásico, 50 Hz. 400 V, trifásico, 50 Hz. 440 V, trifásico, 60 Hz. Protecção térmica do motor. Transmissão: Engrenagem. Sistema de segurança: Dois interruptores de seguraça. Classe de isolamento de máquina: IP44. Classe de isolamento dos botões: IP65. Ficha de contacto: De ligação à terra, monofásica, 10 A, ou alternativamente trifásica, 16 A. Fusível no quadro de segurança local: 10 A, lento. Nível de ruído LpA (EN31201): 72 dBA.

UTENSÍLIOS: Diâmetro: 185 mm. Rotações: 350 rotações p/min (50 Hz), 420 rotações p/min (60 Hz).

MATERIAL: Caixa da máquina e cilindro de alimentação: Liga de alumínio anodizado ou polido. Discos dos utensílios de corte: Liga de alumínio ou acetal. Lâminas dos utensílios de corte: Aço de lâmina da mais de alta qualidade.

PESOS LÍQUIDOS: Máquina: 21 kg. Utensílios de corte: cerca de 0,5 kg em média.

NORMAS: Directiva EU para máquinas:

GEBRUIKSAANWIJZING HÄLLDE RG-250

(NL)

WAARSCHUWING!

Let op dat uw handen niet in de buurt van scherpe messen en bewegende onderdelen komen.

Gebruik altijd het doordrukmechanisme (1:G) bij het snijden met de vulbuis (1:H) en steek uw handen niet in de vulbuis.

De RG-250 in driefase-uitvoering mag uitsluitend worden geïnstalleerd door een erkend installateur.

De machine mag alleen worden gerepareerd en het machinehuis mag uitsluitend worden geopend door een erkend vakman.

Houd alleen de handgreep van de toevoerplaat (1:L) vast als men de voeder wil openen of sluiten.

De Hällde cabbage driver (1:J) moet met behulp van de speciale sleutel (1:K) met de klok mee worden losgeschroefd.

De RG-250 is niet geschikt voor diepgevroren producten. Verwijder alle harde delen van de producten, zoals appelsteeltjes, houtige delen van koolraap enz., zodat de snijrand niet wordt beschadigd.

UITPAKKEN

Controleer of alle delen compleet zijn, of de machine werkt en of er niets is beschadigd tijdens het transport. Eventuele reclamaties bij de leverancier van de machine binnen acht dagen.

INSTALLEREN

Sluit de machine aan op een geschikt elektrisch contact volgens de specificatie.

De machine moet op een werkbank of -tafel geplaatst worden met een hoogte van ca. 65 cm.

Bevestig het snijgereedschaprek (4:M) voor de snijtoebehoren (3) op de wand dicht bij de machine met het oog op comfortabel en veilig werken.

Verricht de controles van onderstaande twee punten zonder dat de snijschijven of de uitvoerschijf (1:D) in de machine gemonteerd zijn.

Controleer of de machine stopt als de toevoerplaat (1:A) omhoog bewogen wordt en weer start als de toevoerplaat naar binnen gedraaid en omlaag bewogen wordt.

Controleer of de machine niet gestart kan worden met verwijderd toevoermechanisme/deksel (1:C) en met de toevoerplaat in de lage stand.

Neem bij een verkeerde werking contact op met een vakman voordat u de machine in gebruik neemt.

MONTEREN VAN TOEVOERPLAAT (1:A)

Neem de toevoerplaat met beide handen beet (5) en plaats het uiteinde van de as (5:I) met de opening tegen de machine (5:P).

Druk de toevoerplaat omlaag tot in de eindpositie.

DEMONTEREN VAN TOEVOERPLAAT (1:A)

Beweeg de toevoerplaat (1:A) omhoog en draai hem naar links.

Neem de toevoerplaat met beide handen beet (5).

Trek de toevoerplaat omhoog/los.

JUISTE KEUZE VAN SNIJGEREEDSCHAP (3)

Bij het in blokjes snijden moet de maat van het blokroosterschijf (3:G) net zo groot of groter zijn dan die van de snijschijf (3:A of D).

DE STANDAARDSNIJSCHIJF (3:A) snijdt vaste produkten. Blokt in combinatie met blokroosterschijf van het type 1 (3:G1).

BLOKSNIJSCHIJF (3:A). Blokken in combinatie met blokrooster type 1 (3:G1) van 12,5x12,5 mm en meer.

WAFELSNIJSCHIJF (3:C). Voor gegolfde schijven.

FIJNE SNIJSCHIJF MET 2 MESSEN (3:D2). Voor vaste en zachte produkten. Snijdt kool in reepjes.

FIJNE SNIJSCHIJF MET 1 MES (3:D1). Schijven van vaste, zachte, sappige en kwetsbare produkten. Snijdt sla in reepjes. 4 mm hakt uien in combinatie met blokrooster type 1 (3:G1) 10x10 en hoger. 4, 6 en 10 mm blokjes in combinatie met blokrooster type 1. 14 mm blokjes in combinatie met blokrooster type 2 (3:G2).

STRIPPENSNIJDER (3:F). Snijdt repen, snijdt gebogen frieten.

BLOKROOSTER TYPE 1 (3:G1). Maakt blokken in combinatie met geschikte snijschijf. Kan niet worden gecombineerd met fijne snijschijf 14 mm. Zie onder blokrooster type 2.

BLOKROOSTER TYPE 2 (3:G2). Maakt blokken in combinatie met fijne snijschijf 14 mm.

FRIETENROOSTER (3:H). Snijdt rechte frieten in combinatie met fijne snijschijf 10 mm.

RAUWKOSTRASP (3:K). Raspt wortels, witte kool, noten, kaas, droog brood.

FIJNE RASP (3:L). Raspt rauwe aardappelen en harde/droge kaas fijn.

MONTEREN VAN SNIJGEREEDSCHAPPEN (3)

Beweeg de toevoerplaat (1:A) naar boven en draai hem naar links.

Draai de vergrendelingsknop (1:B) tegen de klok in en klap de voeder/het deksel (1:C) omhoog.

Plaats de uitvoerschijf (1:D) op de as en draai/druk de uitvoerschijf in zijn koppeling.

Bij het maken van blokken of het hakken van uien eerst een geschikt blokrooster in de machine plaatsen en het blokrooster met de klok mee tot in de stoppositie draaien.

Kies voor het maken van blokken vervolgens een geschikte standaardsnijschijf of een fijne snijschijf en bij het hakken van uien een fijne snijschijf en plaats de snijschijf op de as. Draai de snijschijf zo, dat hij in zijn koppeling valt.

Bij het snijden van schijven, reepjes en het raspen: plaats het gekozen snijgereedschap op de as en draai het gereedschap zodat het in zijn koppeling valt.

Draai de Hällde cabbage driver (1:J) tegen de klok in vast op de top in het hart van het snijgereedschap.

Klap de voeder/het deksel omlaag en draai de vergrendelingsknop met de klok mee in vergrendelde stand.

DEMONTEREN VAN SNIJGEREEDSCHAP (3)

Beweeg de toevoerplaat (1:A) omhoog en draai hem naar links.

Draai de vergrendelingsknop (1:B) tegen de klok in en klap de voeder/het deksel (1:C) omhoog.

Draai de Hällde cabbage driver (1:J) met de klok mee los met de sleutel (1:K).

Verwijder het/de snijgereedschap/ snijgereedschappen en de afvoerschijf (1:D).

ZO GEBRUIKT MEN DE VOEDERS (1:C)

Het grote vak wordt vooral gebruikt voor de toevoer van scheppen aardappelen, uien, enz. (2:A) en voor het snijden van grotere producten zoals kool.

Het grote toevoervak wordt ook gebruikt als
een produkt in een bepaalde richting gesneden moet worden, bijv. tomaten en citroenen. Plaats/stapel het product zoals aangegeven in fig. (2:B).

De vulbuis wordt gebruikt voor het snijden van lange produkten, bijv. komkommers (2:C).

REINIGEN

Schakel de machine uit, haal de stekker uit het stopcontact of schakel de hoofdschakelaar uit.

Reinig de machine altijd direct na gebruik.

Als u een blokrooster (3:G) gebruikt heeft, in de machine laten zitten en eerst de achtergebleven blokjes met de borstel (4:N) verwijderen.

Verwijder de losse onderdelen van de machine. Was deze af en laat ze goed drogen.

Reinig lichtmetalen voorwerpen nooit in de vaatwasser, tenzij zij zijn voorzien van de aanduiding "diwash".

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

Neem het machinehuis af met een vochtige doek.

Laat ongebruikt snijgereedschap nooit vochtig liggen.

Gebruik nooit scherpe voorwerpen of hogedrukspuiten.

Spuit nooit water op de zijden van de machine.

CONTROLEER ELKE WEEK

Of de machine stopt zodra de toevoerplaat (1:A) omhoog bewogen en naar buiten gedraaid wordt en of hij weer start zodra de plaat naar binnen gedraaid en omlaag bewogen wordt.

Controleer of de machine niet gestart kan worden met verwijderd toevoermechanisme/deksel (1:C) en met de toevoerplaat in de lage stand.

Controleer of de machine niet gestart kan worden met de bak en het deksel verwijderd en met de veiligheidsarm vooruit gedraaid over de as in het hart van de machine.

Haal de stekker uit het contact of schakel de hoofdschakelaar uit en controleer daarna of de elektrische kabel intact is en geen barsten vertoont. (övers. ej kompletterad enligt manus)

Als de elektrische kabel niet intact is, als hij barsten vertoont of als een van de beide veiligheidsvoorzieningen niet mocht werken, dan moet de hulp van een vakman worden ingeroepen voordat de machine weer in gebruik genomen mag worden.

Controleer of de as van de toevoerplaat (1:I) voldoende gesmeerd wordt en licht loopt. Als de as stroef loopt moet hij zorgvuldig worden gereinigd en daarna ingevet met een paar druppels machineolie.

Controleer of messen en raspen intact en goed scherp zijn.

STORINGZOEKEN

STORING: De machine wil niet starten of slaat af als hij in werking is en kan niet opnieuw worden gestart.
MAATREGEL: Controleer of de stekker in het contact zit en of de hoofdschakelaar is ingeschakeld. Controleer of de voeder/het deksel (1:C) en de as van de toevoerplaat (5:I) in de juiste stand vergrendeld zijn. Beweeg de toevoerplaat (1:A) omlaag i de voeder/het deksel. Controleer of de zekeringen in de zekeringenkast van de werkruimte intact zijn en van het juiste ampère zijn. Wacht enkele minuten en probeer de machine nogmaals te starten. Roep de hulp van een vakman in.

STORING: Te lage capaciteit of slecht snijresultaat.
MAATREGEL: Kies het juiste snijgereedschap of combinatie van snijgereedschappen (3). Monteer de Hällde cabbage driver (1:J). Controleer of messen en raspen intact en scherp zijn. Druk het produkt losjes in de machine.

STORING: het snijgereedschap (3) kan niet worden uitgenomen.
MAATREGEL: gebruik altijd de uitvoerschijf (1:D). Gebruik een dikke leren handschoen of iets dergelijks waar de machine niet door heen kan snijden en draai het snijgereedschap met los de klok mee.

STORING: De Hällde cabbage driver (1:J) kan niet losgedraaid worden.
MAATREGEL: Draai de Hällde cabbage driver met de sleutel (1:K).

TECHNISCHE GEGEVENS

MACHINE - Motor: 0,55 kW. 100 V, 1-fase, 50-60 Hz. 110-120 V, 1-fase, 60 Hz.
220 V, 1-fase, 50 Hz. 230-240 V, 1-fase, 50 Hz. 230 V, 3-fase, 50 Hz. 400 V, 3-fase, 50 Hz. 440 V, 3-fase, 60 Hz.
Thermische motorbeveiliging. Trans-

BRUGSANVISNING HÄLLDE RG-250

(DK)

VIGTIGT:

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

Brug altid stopperen (1:G), når påfyldningstragten (1:H) er på, og stik aldrig hænder eller fingre ned i tragten.

RG-250 i trefaset udførelse må kun installeres af en autoriseret fagmand.

Kun en autoriseret fagmand må reparere maskinen og åbne maskinhuset.

Hold kun i trykpladens håndtag (1:L), når trykpladen skal åbnes eller lukkes.

Hällde cabbage driver (1:J) skal skrues løs med uret ved hjælp af nøglen (1:K).

RG-250 må ikke anvendes til frosne råvarer. Alle hårde dele skal også fjernes fra råvarerne (æblestilke, seje kålroedele o.l.), så de ikke beskadiger skæret.

UDPAKNING

Kontroller, om alle dele er der og om maskinen fungerer. Der må ikke være blevet beskadiget noget under transport. Evt. reklamation må ske til leverandøren senest 8 dage efter levering.

INSTALLERING

Tilslut maskinen til en stikkontakt, som svarer til angivelserne i de tekniske data.

Maskinen bør stå på et bord, som er ca. 650 mm højt.

Anbring stativet (4:M) til skæreværktøjet (3) på en væg i nærheden af maskinen, så det er let at få fat i det.

Kontroller nedenstående to punkter, uden at skæreværktøj eller udtømningsplade (1:D) er monteret:

Maskinen skal standse, når trykpladen (1:A) løftes op og svinges ud, og starte igen, når trykpladen svinges ind og sænkes.

Maskinen må ikke kunne startes, når ilægningsbeholderen/topdelen (1:C) er vippet op, selv om trykpladen er sænket ned.

Ved funktionsfejl skal der tilkaldes en fagmand. Han skal afhjælpe fejlen, før maskinen tages i brug.

MONTERING AF TRYKPLADEN (1:A)

Tag fat i trykpladen med begge hænder (5), og anbring enden af akslen (5:I) mod hullet i maskinen (5:P).

Tryk trykpladen ned indtil stop.

DEMONTERING AF TRYKPLADEN (1:A)

Løft trykpladen (1:A) op og sving det ud til venstre.

Grib fat i trykpladen med begge hænder (5).

Træk trykpladen op/løs.

VALG AF RIGTIGT SKÆREVÆRKTØJ (3)

Ved udskæring af terninger skal terningsgitterets (3:G) mål være identiske med eller større end skiveværktøjets (3:A, B eller D) mål.

STANDARDPLADE (3:A). Skiveskærer faste madvarer. Skærer i terninger sammenmed terningsgitter type 1 (3:G1).

TERNINGSPLADE (3:B). Skærer i terninger sammen med terningsgitter type 1 (3:G1) fra 12,5x12,5 mm og større.

RIFLEPLADE (3:C). Til riflede skiver.

FINSNITTERPLADE 2 KNIVE (3:D2): Skiveskærer faste og bløde madvarer. Strimler kål.

FINSNITTERPLADE 1 KNIV (3:D1): Skiveskærer faste, bløde, saftige og sarte madvarer. Strimler salat. 4 mm hakker løg sammen med terningsgitter type 1 (3:G1) 10x10 og større. 4, 6 og 10 mm laver terninger sammen med terningsgitter type 1. 14 mm laver terninger sammen med terningsgitter type 2 (3:G2).

STRIMLER (3:F): Strimler, skærer krumme pommes frites.

TERNINGSGITTER TYPE 1 (3:G1). Laver terninger sammen med passende skæreplade. Kan ikke kombineres med finsnitterplade 14 mm! Se terningsgitter type 2 nedenfor.

TERNINGSGITTER TYPE 2 (3:G2). Laver terninger sammen med finsnitterplade 14 mm.

POMMES FRITES-GITTER (3:H). Skærer lige pommes frites sammen med finsnitterplade 10 mm.

RÅKOSTJERN (3:K). River gulerødder, hvidkål, nødder, ost, tørt brød.

FINT RIVEJERN (3:L). Finriver rå kartofler, hård/tør ost.

MONTERING AF SKÆREVÆRKTØJ (3)

Løft trykpladen (1:A) op, og drej den til venstre.

Drej låsehåndtaget (1:B) mod uret og vip ilægningsbeholderen/topdelen (1:C) op.

Sæt udtømningspladen (1:D) på akslen og drej/tryk pladen ned i indgreb.

Når der skal laves terninger eller hakkes løg, skal man først sætte et passende terningsgitter i maskinen og dreje terningsgitteret med uret, indtil det ikke kan komme længere.

Derefter skal man, hvis der skal laves terninger, vælge en passende standardplade eller finsnitterplade, eller hvis der skal hakkes løg, vælge enfinsnitterplade. Den pågældende plade skal sættes på akslen og drejes, indtil den går i indgreb.

Ved skiveskæring, strimling og rivning kan man nøjes med sætte det valgte skæreværktøj på akslen og dreje skæreværktøjet, indtil det går i indgreb.

Hällde cabbage driver (1:J) skrues fast mod uret på skæreværktøjets midtertap.

Slå ilægningsbeholderen/topdelen ned og drej låsehåndtaget med uret, til det står i låst stilling.

DEMONTERING AF SKÆREVÆRKTØJ (3)

Løft trykpladen (1:A) op, og drej den til venstre.

Drej låsehåndtaget (1:B) mod uret og vip ilægningsbeholderen/topdelen (1:C) op.

Skru Hällde cabbage driver (1:J) løs med uret ved hjælp af nøglen (1:K).

Tag skæreværktøjet/-værktøjerne samt udtømningspladen (1:D) ud.

SÅDAN ANVENDES ILÆGNINGSBEHOLDEREN/ TOPDELEN (1:C)

Den store ilægningsbeholder anvendes først og fremmest til behandling af store mængder kartofler, løg osv. (2:A) samt til at skære/snitte større madvaretyper som kål.

Den store ilægningsbeholder anvendes også, når man ønsker at skære madvaren i en bestemt retning, som f.eks. tomat og citron. Så skal varen placeres/stables som vist på fig. (2:B).

Påfyldningstragten bruges til at skære lange madvaretyper som agurk (2:C).

RENGØRING

Sluk for maskinen og træk stikket ud af stikkontakten eller sluk for kontakten.

Rengør altid maskinen grundigt umiddelbart efter brug.

Hvis du har brugt et terningsgitter (3:G), så lad det blive siddende i maskinen, indtil du har presset de resterende terninger ud med børsten (4:N).

Tag de løse dele ud af maskinen og vask og tør dem godt.

Vask aldrig genstande af letmetal op i opvaskemaskine, hvis de ikke er mærket med "diwash".

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

Tør maskinen af med en fugtig klud.

Lad aldrig skæreværktøjets knive ligge våde, når de ikke er i brug.

Hæng altid skæreværktøjet (3) op i stativet (4:M) efter endt brug.

Brug aldrig skarpe genstande eller højtryksrenser.

Skyl aldrig maskinens sider med et brusehoved.

UGENTLIG KONTROL

Maskinen skal standse, så snart trykpladen (1:A) løftes op og svinges ud, og starte igen, når trykpladen svinges ind og sænkes ned.

Maskinen må ikke kunne startes, når ilægningsbeholderen/topdelen (1:C) er vippet op, selv om trykpladen er nedsænket.

Træk stikket ud af stikkontakten, eller slå hovedafbryderen fra, og kontrollér derefter, at elkablet er helt og uden revner.

Hvis en af sikkerhedsfunktionerne ikke fungerer eller hvis ledningen er beskadiget, skal der tilkaldes en fagmand og fejlene skal udbedres, inden maskinen tilsluttes til strømnettet igen.

Trykpladens aksel (1:I) skal være tilstrækkelig smurt og letløbende. Hvis akslen løber trægt, skal den rengøres grundigt og smøres med nogle dråber maskinolie.

Knive og rivejern skal være hele og skarpe.

FEJLFINDING

FEJL: Maskinen starter ikke eller standser under kørsel og kan ikke genstartes. AFHJÆLPNING: Kontroller, om stikket sidder i stikkontakten og om der tændt for kontakten. Kontrollér, at ilæggeren/låget (1:C) og trykpladens aksel (5:I) er låst i korrekt position. Undersøg, om sikringerne i sikringsskabet er sprunget, og sørg for, at de har den rigtige kapacitet. Vent nogle minutter og forsøg at starte maskinen igen. Tilkald fagmand, hvis det ikke hjælper.

FEJL: Lav kapacitet eller dårligt skæreresultat. AFHJÆLPNING: Vælg det rigtige skæreværktøj eller den rigtige kombination af skæreværktøj (3). Monter Hällde cabbage driver (1:J). Sørg for, at knive og rivejern er hele og skarpe. Pres madvaren løst ned.

FEJL: Skæreværktøjet (3) kan ikke tages ud. AFHJÆLPNING: Udtømningspladen (1:D) skal altid være isat. Brug en tyk skindhandske e.l., som skæreværktøjets knive ikke kan skære gennem, og drej skæreværktøjet løs med uret.

FEJL: Hällde cabbage driver (1:J) kan ikke tages ud. AFHJÆLPNING: Skru Hällde cabbage driver løs med uret med nøglen (1:K).

TEKNISKE DATA

MASKINE: Motor: 0,55 kW. 100 V, enfaset, 50-60 Hz. 110-120 V, enfaset, 60 Hz. 220 V, enfaset, 50 Hz. 230-240 V, enfaset, 50 Hz. 230 V, trefaset, 50 Hz. 400 V, trefaset, 50 Hz. 440 V, trefaset, 60 Hz. Termisk motorværn. Transmission: Tandhjulsdrift. Sikkerhedssystem: To sikkerhedsafbrydere. Kapslingsklasse maskin: IP44. Kapslingsklasse trykknaper: IP65. Stikkontakt: jordet, enfaset, 10 A eller trefaset, 16 A. Sikring i sikringsskab: 10 A, træg. Lydniveau: LpA (EN31201): 72 dBA.

VÆRKTØJ: Diameter: 185 mm. Omdrejningstal: 350 o/min (50 Hz), 420 o/min (60 Hz).

MATERIALE: Maskinhus og påfyldningscylinder: Eloxeret eller poleret aluminiumslegering. Skæreværktøjets plader: Aluminiumslegering eller acetal. Skæreværktøjets knive: Knivstål af højeste kvalitet.

NETTOVÆGT: Maskine: 21 kg. Skæreværktøj: Ca. 0,5 kg i gennemsnit.

NORMER: EU Maskindirektiv 89/392EØF.

KÄYTTÖOHJE
HÄLLDE RG-250

(FI)

VAROITUS!

Varo teräviä teriä ja liikkuvia osia.

Älä koskaan laita käsiäsi suppilos yöttölaitteeseen. (1:C).

Käytä aina survinta (1:G) yhdessä syöttöputken (1:H) kanssa. Äläkä koskaan laita käsiäsi syöttöputkeen.

3-vaiheisen RG-250:n asennus on annettava ammattitaitoisen henkilön tehtäväksi.

Koneen korjaustyö ja avaaminen on annettava ammattitaitoisen henkilön tehtäväksi.

Pidä ainoastaan kiinni syöttöpainikkeen kahvasta (1: L) avatessasi tai sulkiessasi syöttölaitetta.

Terän lukitusruuvi (1:J) irrotetaan kääntämällä vastapäivään avaimella (1:K).

Vihannesleikkuri RG-250 ei saa työstää jäisiä raaka-aineita. Raaka-aineista on myös poistettava kaikki kovat osat, (omenan tikut, lantun puumaiseksi muuttuneet osat ym. vastaavat) jotta ne eivät vahingoita teriä.

PAKKAUKSEN PURKAMINEN

Tarkista, että kaikki osat ovat pakkauksessa, kone toimii ja ettei koneessa tai sen osissa ole kuljetusvaurioita. Huomautukset on tehtävä koneen toimittajalle kahdeksan päivän kuluessa.

ASENNUS

Kytke kone pistorasiaan, joka on koneeseen merkittyjen arvojen mukainen.

Kone on sijoitettava tasolle tai päydälle, jonka korkeus on noin 650 mm.

Kiinnitä teräteline (4:M) seinään koneen lähelle siten, että sen käyttö on helppoa ja turvallista.

Tarkista seuraavat kaksi kohtaa ilman teriä tai ulosviskuria (1:D).

Tarkista, että kone pysähtyy, kun syöttöpainike (1:A) nostetaan ylös ja käännetään sivuun, ja käynnistyy uudelleen, kun syöttöpainike käännetään takaisin ja lasketaan alas.

Tarkista, ettei konetta voi käynnistä, kun syöttölaite (1:C) on pois paikaltaan ja syöttöpainike on alhaalla.

Jos toiminnassa ilmenee vikaa, anna ammattitaitoisen henkilön korjata vika ennen koneen käyttöönottoa.

SYÖTTÖPAINIKKEEN KIINNITYS (1:A)

Tartu syöttöpainikkeen kahvaan molemmin käsin (5:L) ja paina akselin pää (5:I) koneen pidikkeeseen (5:P).

Paina syöttöpainike alas, kunnes se asettuu paikalleen.

SYÖTTÖPAINIKKEEN IRROTUS (1:A)

Nosta syöttöpainike (1:A) ja käännä se ulospäin vasemmalle .

Tartu syöttöpainikkeen kahvaan molemmin käsin (5:L).

Vedä ylös/irrota syöttöpainike.

OIKEAN TERÄN VALINTA (3)

Kuutioita tehtäessä kuutioritilän (3:G) koon tulee olla yhtä suuri tai suurempi kuin viipaleterän (3:A tai D).

Viipaleterä (3:A) viipaloi kiinteitä raaka-aineita. Kuutioi yhdessä kuutioritilän kanssa (3:G1).

Avoviipaleterä (3:B) kuutioi yhdessä kuutioritilän (3:G1) kanssa 12,5x12,5 mm lähtien.

Uritettu viipaleterä (3:C) tekee uritettuja, koristeellisia viipaleita.

Tehoviipaleterä, jossa on 2 leikkaavaa terää (3:D2), viipaloi kiinteitä ja pehmeitä raaka-aineita. Suikaloi kaalia.

Tehoviipaleterä, jossa on 1 leikkaava terä (3:D1), viipaloi kiinteitä, pehmeitä, mehukkaita ja herkkiä raaka-aineita. Suikaloi salaattia. 4 mm tehoviipaleterällä silppuaa sipulia yhdessä kuutioritilän (3: G1) kanssa 10x10 lähtien. 4, 6 ja 10 mm tehoviipaleterät kuutioivat yhdessä G1 mukaisen kuutioritilän kanssa. 14 mm tehoviipaleterä kuutioi yhdessä kuutioritilän (3:G2) kanssa.

Suikaleterä (3:F) suikaloi, leikkaa taivutettuja ranskalaisia perunoita.

Kuutioritilä (3:G1) kuutioi yhdessä sopivan viipaleterän kanssa. Ei yhdessä 14 mm:n tehoviipaleterän kanssa!

Kuutioritilä tyyppi (3:G2) kuutioi yhdessä 14 mm:n tehoviipaleterän kanssa.

Ranskanperunaterä (3:H) leikkaa suoria ranskalaisia perunoita yhdessä 10 mm:n tehoviipaleterän kanssa.

Raakaraastinterä (3:K) raastaa porkkanaa, valkokaalia, pähkinöitä, juustoa, kuivaa leipää.

Hienoraastin (3:L) hienontaa perunaa, kovaa/kuivaa juustoa.

TERIEN KIINNITYS (3)

Nosta syöttöpainike (1:A) ylös ja käännä vasemmalle.

Käännä syöttölaitteen lukitusvipu (1:B) vastapäivään ja avaa syöttölaite (1:C).

Aseta ulosviskuri (1:D) akselille ja käännä/ paina ulosviskuri alas paikalleen.

Kuutioitaessa tai sipulia silputtaessa koneeseen on ensin asetettava sopiva kuutioritilä. Käännä sen jälkeen kuutioritilä myötäpäivään, kunnes se kiinnittyy paikalleen. Seuraavaksi valitaan sopiva viipaleterä tai tehoviipaleterä, sipulia silputtaessa tehoviipaleterä, joka asetetaan akselille ja jota käännetään siten, että se asettuu paikalleen.

Viipaloitaessa, suikaloitaessa ja raastettaessa vain valittu terä asetetaan akselille ja terää käännetään niin, että se asettuu paikalleen.

Kiinnitä terän lukitusruuvi (1:J) paikalleen ruuvaamalla se vastapäivään vihannesleikkurin teräakselille.

Käännä syöttölaite takaisin paikalleen ja käännä lukitusvipu myötäpäivään, kunnes se on lukitussa asennossa.

Huom! Tarkista aina ennen raaka-aineiden työstämistä, että terät ovat terävät ja ehjät

TERIEN IRROTUS (3)

Nosta syöttöpainike (1:A) ylös ja käännä vasemmalle.

Käännä lukitusvipu (1:B) vastapäivään ja avaa syöttölaite (1:C).

Irrota terän lukitusruuvi (I:J) ruuvaamalla myötäpäivään avaimella (1:K).

Poista terä/terät (1:E/1F) ja ulosviskuri (1: D).

SYÖTTÖLAITTEEN KÄYTTÖ (1:C)

Suurempaa syöttölokeroa käytetään pääasiassa esim. perunan, sipulin ym. suurien määrien syöttämiseen (2:A) sekä pilkottaessa suurempia raaka-aineita, kuten kaalia (2:D).

Suurempaa syöttölokeroa käytetään myös. kun rakaa-aineet halutaan leikata tietyn suuntaisesti, esimerkiksi tomaattia tai sitruunaa. Aseta/pinoa raaka-aineet kuvan (2:B) osoittamalla tavalla.

Syöttöputkea käytetään pilkottaessa pitkiä raaka-aineita, kuten esim. kurkkua tai purjoa (2:C).

PUHDISTUS

Sammuta ensin kone ja vedä pistoke pistorasiasta tai katkaise virta virranerottimesta.

Puhdista kone huolellisesti välittömästi käytön jälkeen.

Jos olet käyttänyt kuutioritilää (3:G), anna sen olla vielä koneessa ja työnnä pois jäljelle jääneet kuutiot harjalla (4:N).

Poista irralliset osat koneesta, pese ja kuivaa ne huolella.

Älä milloinkaan puhdista kevytmetalliesineitä astianpesukoneessa, ellei niissä ole merkintää “diwash”.

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

Pyyhi kone kostealla liinalla.

Älä koskaan jätä teriä märiksi, ellei niitä käytetä välittömästi uudelleen.

Älä koskaan käytä teräviä esineitä tai painepesuria.

Älä koskaan suihkuta koneen sivuja.

TARKISTETTAVA VIIKOITTAIN

Tarkista, että kone pysähtyy heti, kun syöttöpainike (1:A) nostetaan ylös ja käännetään sivulle, ja käynnistyy jälleen, kun syöttöpainike käännetään takaisin ja lasketaan alas.

Tarkista, ettei konetta voi käynnistää, kun syöttölaite (1:C) on poistettu ja syöttöpainike on alhaalla.

Irrota pistoke pistorasiasta tai katkaise virta erotuskytkimestä ja tarkista tämän jälkeen, että sähköjohto on ehjä eikä siinä ole murtumia.

Mikäli jokin yllä mainituista turvatoiminnoista ei toimi tai sähköjohto ei ole ehjä tai siinä on murtumia, ota yhteyttä ammattitaitoiseen henkilöön ja korjauta vika ennen koneen kytkemistä uudelleen sähköverkkoon.

Tarkista, että syöttöpainikkeen akseli (5:I) on voideltu riittävästi ja pyörii kevyesti. Ellei akseli pyöri kevyesti, se on puhdistettava huolellisesti ja voideltava muutamalla pisaralla koneöljyä.

Tarkista, että terät, kuutioritilät ja suikaleterät ovat ehjät ja terävät..

VIANETSINTÄ

VIKA: Kone ei käynnisty tai pysähtyy käytön aikana eikä käynnisty uudelleen.
TOIMENPITEET: Tarkista, että pistoke on pistorasiassa tai virta on kytketty päälle virranerotinkytkimestä. Tarkista, että syöttölaite (1:C) ja syöttöpainikkeen akseli (5:I) on lukittu oikeaan asentoon. Kiinnitä syöttöpainikkeen akseli (5:I) rungon takaosassa olevaan pidikkeeseen (5:P). Tarkista, että huoneiston sähkötaulussa olevat sulakkeet ovat ehjät ja niiden ampeeriluku on oikea. Odota muutama minuutti ja yritä käynnistää kone uudelleen. Ota tarvittaessa yhteys ammattitaitoiseen henkilöön.

VIKA:Heikko kapasiteetti tai huono lopputulos.

TOIMENPITEET: Valitse oikea terä tai teräyhdistelmä (3). Kiinnitä terän lukitusruuvi (1:J) paikalleen. Tarkista, että terät, kuutioritilät ja suikaleterät ovat ehjät ja terävät. Paina raaka-aine kevyesti koneeseen.

VIKA: Terää ei saa irti koneesta.
TOIMENPITEET: Käytä aina ulosviskuria (1: D). Käytä paksua nahkakäsinettä, jonka läpi terät eivät pysty leikkaamaan ja väännä terä irti kääntämällä sitä myötäpäivään

VIKA: Terän lukitusruuvi (1:J) ei irtoa.

TOIMENPIDE: Irrota terän lukitusruuvi ruuvaamalla myötäpäivään avaimella (1:K).

TEKNISET TIEDOT

KONE: Moottori: 0,55 kW. 100 V, 1-vaihe, 50-60 Hz. 110-120 V, 1-vaihe, 60 Hz.

220 V, 1-vaihe,, 50 Hz. 230-240 V, 1-vaihe, 50 Hz. 230 V, 3-vaihe, 50 Hz.

400 V, 3-vaihe, 50 Hz. 440 V, 3-vaihe, 60 Hz. Lämpösuoja moottorissa. Voimansiirto: hammasvaihde. Turvajärjestelmä: Kaksi turvakytkintÄ. Suojausluokka kone : IP 44. Suojausluokka kytkimet : IP 65. Sähköliitäntä: maadoitettu, 1-vaihe, 10 A tai 3-vaihe, 16 A. Sulake huoneiston sähkötaulussa: 10 A, hidas. Melutaso LpA (EN31201): 72 dBA.

TERÄT: Halkaisija 185 mm. Kierrosluku: 350 kierrosta/min (50 Hz), 420 kierrosta/min (60 Hz).

MATERIAALI: Koneen runko ja syöttölaite: Anodoitu tai kiillotettu alumiiniseos . Leikkuuterien levyt: alumiiniseos tai asetaali. Leikkuuterät: korkealaatuinen veitsiteräs.

NETTOPAINOT: Kone: 21 kg. Terä: keskimäärin noin 0,5 kg.

NORMIT: EU Konedirektiivi 89/392EEC.

NOTKUNARLEIÐBEININGAR HÄLLDE RG-250

(IS)

AÐVÖRUN!

Varist að skera ykkur á beittum hnífum og lausum vélarhlutum.

Notið ávallt stautinn (1:G) við skurð gegnum mötunarpípuna (1:H) og stingið aldrei fingrunum ofan í pípuna.

Aðeins löggiltum fagmönnum er heimilt að tengja RG-250 í 3-fasa útfærslu.

Aðeins löggiltum fagmönnum er heimilt að annast viðgerðir á vélinni og opna vélarhúsið.

Grípið aðeins um handfang þrýstiplötunnar (1:L) þegar opna skal matarann eða loka honum.

Hnífskrúfuna (1:J) á að losa réttsælis með lyklinum (1:K).

Ekki má nota vélina RG-250 fyrir djúpfrysta ávexti og grænmeti. Einnig verður að fjarlægja harða hluta (eplastilka, trénaðar gulrófur o.þ.h.) til að þeir skemmi ekki hnífana.

ÚTPÖKKUN

Gangið úr skugga um að jafnvel smæstu hlutar fylgi vélinni, að hún sé í lagi og ekkert hafi skemmst í flutningi. Kvartanir verða að berast umboðsmanni vélarinnar innan átta daga.

TENGING

Tengið vélina við rafstraum með réttri uppgefinni spennu.

Vélinni skal búinn staður á bekk eða borði sem er u. þ.b. 650 mm hátt.

Festið verkfærahengi (4:M) fyrir skurðarskífurnar (3) á vegg nálægt vélinni til öryggis og hagræðis.

Gangið úr skugga um eftirfarandi tvö atriði án þess að skurðarskífur eða útmötunarskífa (1:D) séu í vélinni.

Að vélin stöðvist þegar þrýstiplötunni (1:A) er lyft og snúið til hliðar og fari aftur í gang þegar plötunni er snúið til baka og þrýst niður.

Að ekki sé unnt að gangsetja vélina ef mataranum/lokinu er lyft og þrýstiplötunni ýtt niður.

Ef misbrestur er á þessu, kallið þá til viðgerðarmann áður en vélin er tekin í notkun.

UPPSETNING Á ÞRÝSTIPLÖTU (1:A)

Grípið báðum höndum um þrýstiplötuna á arminum (5) og rennið öxulendanum (5:I) í gatið á vélinni (5:P).

Þrýstið plötunni niður eins langt og hún kemst.

LOSUN ÞRÝSTIPLÖTU (1:A)

Lyftið þrýstiplötunni (1:A) og ýtið henni til vinstri.

Grípið báðum höndum um þrýstiplötuna (5).

Dragið þrýstiplötuna upp.

RÉTT VAL Á SKURÐARSKÍFUM (3)

Við teningsskurð verður teningsrist (3:G) að vera jafnstór eða stærri en skurðarskífan (3:A eða D).

Venjuleg skurðarskífa (3:A): Sker fast hráefni. Sker í teninga ef hún er notuð með teningsrist af gerð 1 (3:G1).

Teningsskurðarskífa (3:B). Sker í teninga, notuð með teningsrist af gerð 1 (3:G1) frá 12.5x12.5 mm og upp úr.

Gáruskurðarskífa (3:C): Fyrir riffluðar sneiðar.

Fínskurðarskífa með 2 hnífum (3:D2): Sker fast og mjúkt hráefni. Strimlar kál.

Fínskurðarskífa með 1 hníf (3:D1): Sker fast, mjúkt, safaríkt og viðkvæmt hráefni. Strimlar salatsblöð. 4 mm hakkar lauk, notuð með teningsrist af gerð 1 (3:G1) 10x10 mm og stærri. 4, 6 og 10 mm sker í teninga, notuð með teningsrist af gerð 1. 14 mm sker í teninga, notuð með teningsrist af gerð 2 (3:G2).

Langskurðarskífa (3:F): Strimlar, sker bognar franskar kartöflur.

Teningsrist af gerð 1 (3:G1): Sker í teninga, notuð með viðeigandi skurðarskífu. Ónothæf með 14 mm fínskurðarskífu! Sjá um teningsrist af gerð 2 hér á eftir.

Teningsrist af gerð 2 (3:G2): Sker í teninga, notuð með 14 mm fínskurðarskífu.

Rist fyrir franskar kartöflur (3:H). Sker beinar kartöflulengjur, notuð með 10 mm fínskurðarskífu.

Rifskurðarskífa (3:K). Rífur gulrætur, hvítkál, hnetur, ost, þurrt brauð.

Fínrifskífa (3:L). Fínrífur hráar kartöflur, harðan/þurran ost.

ÍSETNING Á SKURÐARSKÍFUM (3)

Dragið þrýstiplötun(1:A) a upp.

Snúið láshringnum (1:B) rangsælis og lyftið mataranum/lokinu (1:C).

Rennið útmötunarskífunni (1:D) upp á öxulinn og snúið/þrýstið henni niður í festingu sína.

Ef skera á í teninga eða hakka lauk, leggið þá fyrst viðeigandi teningsrist í vélina og snúið teningsristinni réttsælis þangað til hún stöðvast.

Veljið síðan viðeigandi skífu: skurðarskífu, teningaskífu eða fínskurðarskífu fyrir teningaskurð og fínskurðarskífu fyrir laukhökkun. Rennið skurðarskífunni upp á öxulinn og snúið henni þannig að hún falli í festingu sína.

Þegar skera skal, strimla eða rífa hráefnið, rennið þá aðeins viðeigandi skurðarskífu upp á öxulinn og snúið henni þannig að hún falli í festingu sína.

Skrúfið hnífskrúfuna (1:J) fasta rangsælis á miðhólk skurðrskífunnar.

Fellið niður matarann/lokið og snúið láshringnum réttsælis í læsta stöðu.

LOSUN Á SKURÐARSKÍFUM (3)

Lyftið þrýstiplötunni (1:A) upp og ýtið henni út til vinstri.

Snúið láshringnum (1:B) rangsælis og lyftið upp mataranum/lokinu.

Skrúfið hnífskrúfuna (1:J) af réttsælis með lyklinum (1:K).

Fjarlægið skurðarskífuna/skífurnar ásamt útmötunarskífunni (1:D).

ÞANNIG ER MATARINN NOTAÐUR (1:C)

Stóra mötunarhólfið er einkum notað þegar mat eins og kartöflum, lauk o.s.frv. er skóflað ofan í vélina (2:A) og við skurð á fyrirferðarmeira hráefni eins og káli.

Mötunarhólfið er ennfremur notað þegar skera á hráefnið á sérstakan hátt, t.d. tómata og sítrónur. Leggið hráefnið / raðið því skv. mynd (2:B).

Mötunarpípan er notuð við skurð ílangs hráefnis eins og gúrku (2:C).

HREINGERNING

Slökkvið fyrst á vélinni og takið hana úr sambandi, eða slökkvið á straumrofa.

Hreinsið vélina gaumgæfilega þegar eftir notkun.

Ef þið hafið notað teningsrist (3:G), látið hana sitja eftir í vélinni og ýtið fyrst teningunum sem eftir sitja út með burstanum (4:N).

Fjarlægið lausa hluta og þvoið þá og þurrkið vel.

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

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

Þurrkið af vélinni með rakri grisju.

Skiljið aldrei hnífa skurðarskífnanna eftir blauta þegar þeir eru ekki í notkun.

Geymið alltaf skurðarskífurnar (3) á verkfærahenginu (4:M) á veggnum.

Notið aldrei oddhvöss verkfæri né háþrýstidælu.

Sprautið aldrei vatni á hliðar vélarinnar.

GANGIÐ ÚR SKUGGA UM VIKULEGA

Að vélin stöðvist jafnskjótt og þrýstiplötunni (1:A) er lyft og snúið til hliðar og fari aftur í gang þegar henni er snúið til baka og þrýst niður.

Að ekki sé unnt að gangsetja vélina þegar mataranum/lokinu er lyft og þrýstiplötunni síðan ýtt niður.

Takið úr sambandi eða slökkvið á rofanum og gangið svo úr skugga um að kapallinn sé heill og ósprunginn.

Ef önnur hvor öryggisaðgerðin verkar ekki eða ef sprungur eru í raflínunni ber að kalla á viðgerðarmann áður en vélin er tengd aftur.

Að öxull þrýstiplötunnar (1:I) sé nægilega smurður og snúist óhindrað. Ef öxullinn er stirður skal hreinsa hann vel og smyrja síðan með nokkrum dropum af smurningsolíu.

Að hnífar og rifjárn séu heil og bíti vel.

BILANALEIT

BILUN: Vélin fer ekki í gang eða stöðvast og fer ekki aftur í gang.
VIÐBRÖGÐ: Gangið úr skugga um að tengillinn sitji í vegginnstungu, eða kveikt sé á straumrofa. Gangið úr skugga um að matarinn/lokið (1:C) og öxull þrýstiplötunnar (5:I) séu læst í réttri stöðu. Ýtið þrýstiplötunni (1:A) niður í matarann. Gangið úr skugga um að vör í töfluskáp á staðnum séu heil og hafi rétta amper-tölu. Bíðið nokkrar mínútur og reynið að gangsetja vélina á nýjan leik. Kallið til viðgerðarmann.

BILUN: Vélin vinnur illa eða sker slælega.
VIÐBRÖGÐ: Veljið rétta skurðarskífu eða samsetningu á skurðarskífum (3). Skrúfið hnífskrúfuna (1:J) fasta. Gangið úr skugga um að hnífar og rifjárn séu heil og bíti vel. þrýstið hráefninu laust niður.

BILUN: Skurðarskífan (3) situr blýföst.
VIÐBRÖGÐ: Notið ávallt útmötunarskífuna (1:D). Notið þykkan leðurhanska eða annað sem hnífar skurðarskífnanna ná ekki gegnum og snúið skurðarskífunni réttsælis þangað til hún losnar.

BILUN: Hnífskrúfan (1:J) situr blýföst.
VIÐBRÖGÐ: Skrúfið hnífskrúfuna af réttsælis með lyklinum (1:K).

TÆKNILEGAR UPPLÝSINGAR

VÉL: Mótor: 0.55 kW. 100 V, 1-fasa, 50-60 Hz. 110-120 V, 1-fasa, 60 Hz. 220 V, 1-fasa, 50 Hz. 230-240 V, 1-fasa, 50 Hz.
230 V, 3-fasa, 50 Hz. 400 V, 3-fasa, 50 Hz. 440 V, 3-fasa, 60 Hz.Hitastýrð hreyfilvörn. Hraðaskipting: Gírskipting. Öryggiskerfi: Tveir öryggisrofar. Varnarflokkur: IP44. Varnarflokkur þrýstihnappa: IP 65. Veggtenging: Jarðtengd, 1-fasa, 10 A, eða 3-fasa 16 A. Bræðivör í töfluskáp á staðnum 10 A treg. Hljóðstyrkur LpA (EN 31201): 72 dBA.

SKURÐARSKÍFUR: Þvermál: 185 mm. Snúningshraði: 350 snún./mín (50 Hz), 420 snún./mín (60 Hz).

EFNI: Vélarhús og matarahólkur: Rafhúðað eða gljáfægt álblendi. Skífur skurðarverkfæra: Álblendi eða acetalplast.Skurðarhnífar: Hnífastál í hæsta gæðaflokki.

NETTÓÞYNGD: Vél: 21 kg. Skurðarskífur: U. þ.b. 0.5 kg að jafnaði.

STAÐLAR: EU. Vélartilskipun: 89/392/EEC.

ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΗΣ HALLDE RG-250 (GR)

ΠΡΟΣΟΧΗ

Προσέξτε πολύ να μην τραυματίσετε τα χέρια σας στις κοφτερές λεπίδες και στα κινητά μέρη.

Χρησιμοποιείτε πάντα ωστήρα (1:G) όταν κόβετε μέσω του σωλήνα τροφοδοσίας (1:H) και μη βάζετε ποτέ τα χέρια σας μέσα στον σωλήνα τροφοδοσίας.

Το τριφασικό μοντέλο της συσκευής RG-250 επιτρέπεται να εγκατασταθεί μόνο από εξουσιοδοτημένο ειδικό.

Μόνο εξουσιοδοτημένος ειδικός πρέπει να επιτρέπεται να επισκευάζει τη συσκευή και να ανοίγει το περίβλημά της.

Κρατάτε μόνο τη λαβή της πλάκας τροφοδοσίας (1:L) όταν πρόκειται να ανοίξετε ή να κλείσετε τον τροφοδότη.

Η βίδα για λάχανα (1:J) πρέπει να ξεβιδώνεται κατά τη φορά των δεικτών του ρολογιού με το κλειδί (1:K).

Ο κόφτης λαχανικών RG-250 δεν επιτρέπεται να χρησιμοποιείται για κοπή κατεψυγμένων προϊόντων. Επίσης πρέπει να αφαιρούνται όλα τα σκληρά κομμάτια των πρώτων υλών, (κοτσάνια μήλων, ξυλώδης βλαστός λάχανου κλπ), ώστε να μήν πάθει ζημιά η κόψη του κοπτικού εργαλείου.

ΑΠΟΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ

Βεβαιωθείτε ότι έχουν παραδοθεί όλα τα μέρη, ότι η συσκευή λειτουργεί όπως προορίζεται, και ότι τίποτα δεν έχει υποστεί ζημία κατά τη μεταφορά. Ο προμηθευτής της συσκευής πρέπει να ειδοποιείται για τυχόν ελαττώματα μέσα σε οκτώ ημέρες.

ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ

Συνδέστε τη συσκευή με ηλεκτρική παροχή που είναι κατάλληλη για τη συσκευή.

Η συσκευή πρέπει να τοποθετείται σε πάγκο ή τραπέζι ύψους περίπου 650 mm.

Τοποθετήστε την κρεμάστρα (4:M) για τα κοπτικά εργαλεία (3) στον τοίχο κοντά στη συσκευή για εύκολη και ασφαλή χρήση.

Ελέγξτε τα παρακάτω δύο σημεία χωρίς να τοποθετήσετε τα κοπτικά εργαλεία ή την πλάκα εξαγωγής (1:D) στο μηχάνημα.

Βεβαιωθείτε ότι η συσκευή σταματά όταν η πλάκα ώθησης (1:A) μετακινηθεί προς τα πάνω και έξω, και ότι ξεκινάει πάλι όταν η πλάκα ώθησης μετακινηθεί προς τα μέσα και χαμηλώσει.

Βεβαιωθείτε ότι η συσκευή δεν μπορεί να τεθεί σε λειτουργία χωρίς τον τροφοδότη/καπάκι (1:C) και με την πλάκα ώθησης κατεβασμένη.

Εάν η συσκευή δεν λειτουργεί σωστά, καλέστε ειδικό για να αποκαταστήσει τη βλάβη πριν βάλετε τη συσκευή σε λειτουργία.

ΤΟΠΟΘΕΤΗΣΗ ΤΗΣ ΠΛΑΚΑΣ ΩΘΗΣΗΣ (1:A)

Πιάστε σφιχτά με τα δύο χέρια (5) την πλάκα ώθησης και περάστε το άκρο του άξονα (5:I) στην οπή της συσκευής (5:P).

Πιέστε προς τα κάτω την πλάκα ώθησης μέχρι να τερματίσει.

ΑΦΑΙΡΕΣΗ ΤΗΣ ΠΛΑΚΑΣ ΩΘΗΣΗΣ (1:A)

Ανεβάστε την πλάκα ώθησης (1:A) και στρίψτε την προς τα αριστερά.

Πιάστε σφιχτά με τα δύο χέρια (5) την πλάκα ώθησης.

Τραβήξτε προς τα πάνω / ελευθερώστε την πλάκα ώθησης.

ΕΠΙΛΟΓΗ ΤΩΝ ΣΩΣΤΩΝ ΚΟΠΤΙΚΩΝ ΕΡΓΑΛΕΙΩΝ (3)

Για κοπή σε κύβους, οι διαστάσεις της σχάρας κοπής κύβων (3:G) πρέπει να είναι ίσες ή μεγαλύτερες από τις διαστάσεις του εργαλείου κοπής φετών (3:A/B ή D).

Βασικός κοπτήρας φετών (3:A): Κόβει σε φέτες σκληρά υλικά. Κόβει σε κύβους σε συνδυασμό με τη σχάρα κοπής κύβων (3:G1).

Κοπτήρας κύβων (3:B): Κόβει σε κύβους σε συνδυασμό με τη σχάρα κοπής κύβων τύπου 1 (3:G1) από 12.5 x 12.5 mm και πάνω.

Κοπτήρας κυματοειδών φετών (3:C). Παράγει κυματοειδείς φέτες.

Κοπτήρας λεπτών φετών, 2 μαχαίρια (3:D2): Κόβει σε φέτες σκληρά και μαλακά τρόφιμα. Ψιλοκόβει λάχανα.

Κοπτήρας λεπτών φετών, 1 μαχαίρι (3:D1): Κόβει σε φέτες σκληρά, μαλακά, χυμώδη και εύθραυστα τρόφιμα. Ψιλοκόβει μαρούλια. Τεμάχια κρεμμυδιού 4 mm σε συνδυασμό με σχάρα κοπής κύβων τύπου 1 (3:G1) 10 x 10 και πάνω. Κύβοι 4, 6 και 10 mm σε συνδυασμό με σχάρα κοπής κύβων τύπου 1. Κύβοι 14 mm σε συνδυασμό με σχάρα κοπής κύβων τύπου 2 (3:G2).

Κατατεμαχιστής (3:F): Ψιλοκόβει και κόβει καμπύλες πατάτες για τηγάνισμα.

Σχάρα κοπής κύβων τύπου 1 (3:G1): Κόβει σε κύβους σε συνδυασμό με κατάλληλο κοπτήρα φετών. Δεν μπορεί να συνδυαστεί με κοπτήρα λεπτών φετών 14 mm. Δείτε τη σχάρα κοπής κύβων τύπου 2 παρακάτω.

Σχάρα κοπής κύβων τύπου 2 (3:G2): Κόβει σε κύβους σε συνδυασμό με τον κοπτήρα λεπτών φετών 14 mm .

Σχάρα για πατάτες για τηγάνισμα (3:H): Κόβει ίσιες πατάτες για τηγάνισμα σε συνδυασμό με τον κοπτήρα λεπτών φετών 10 mm.

Χονδρός τρίφτης (3:K): τρίβει καρότα, λάχανα, καρύδια, τυρί, ξερό ψωμί, κλπ.

Λεπτός τρίφτης (3:L): τρίβει λεπτά ωμές πατάτες, σκληρό/μαλακό τυρί.

ΤΟΠΟΘΕΤΗΣΗ ΚΟΠΤΙΚΩΝ ΕΡΓΑΛΕΙΩΝ (3)

Ανεβάστε την πλάκα ώθησης (1:A) και στρίψτε την προς τα αριστερά.

Στρίψτε την ασφαλιστική λαβή (1:B) αντίθετα με τη φορά των δεικτών του ρολογιού και σηκώστε τον τροφοδότη/καπάκι (1:C).

Τοποθετήστε την πλάκα εξαγωγής(1:D) στον άξονα και στρέψτε/πιέστε προς τα κάτω την πλάκα εξαγωγής μέσα στην υποδοχή.

Για κοπή κρεμμυδιών σε κύβους ή σε μικρά τεμάχια, τοποθετήστε πρώτα στη συσκευή μία κατάλληλη σχάρα κοπής κύβων και στη συνέχεια στρίψτε τη σχάρα κοπής κύβων κατά τη φορά των δεικτών του ρολογιού όσο γίνεται.

Για κοπή σε κύβους, επιλέξτε τότε κατάλληλο βασικό κοπτήρα φετών ή κοπτήρα λεπτών φετών και για τεμαχισμό κρεμμυδιών, έναν κοπτήρα λεπτών φετών, και τοποθετήστε τον κοπτήρα φετών στον άξονα και στη συνέχεια στρίψτε τον έτσι ώστε ο κοπτήρας φετών να μπει στην υποδοχή.

Για κοπή σε φέτες, ψιλό κόψιμο ή τρίψιμο, τοποθετήστε αντί γι'αυτό μόνο το κοπτικό εργαλείο που επιλέξατε στον άξονα και στρίψτε το κοπτικό εργαλείο έτσι ώστε να μπει στην υποδοχή του.

Βιδώστε καλά το Hδllde cabbage driver (1:J) αντίθετα από τη φορά κίνησης των δεικτών του ρολογιού στον κεντρικό άξονα του κοπτικού εργαλείου.

Χαμηλώστε τον τροφοδότη/καπάκι και στρίψτε την ασφαλιστική λαβή κατά τη φορά των δεικτών του ρολογιού στην ασφαλισμένη θέση.

ΑΦΑΙΡΕΣΗ ΤΩΝ ΚΟΠΤΙΚΩΝ ΕΡΓΑΛΕΙΩΝ (3)

Ανεβάστε την πλάκα ώθησης (1:A) και στρίψτε την προς τα αριστερά.

Στρίψτε την ασφαλιστική λαβή (1:B) αντίθετα με τη φορά των δεικτών του ρολογιού και σηκώστε τον τροφοδότη/καπάκι (1:C).

Ξεβιδώστε το Hδllde cabbage driver (1:J) προς τη φορά κίνησης των δεικτών του ρολογιού με το κλειδί (1:K).

Αφαιρέστε το κοπτικό εργαλείο/εργαλεία και την πλάκα εξαγωγής (1:D).

ΧΡΗΣΗ ΤΟΥ ΤΡΟΦΟΔΟΤΗ (1:C)

Ο μεγάλος χώρος τροφοδοσίας χρησιμοποιείται κυρίως για χύμα τροφοδοσία πατατών, κρεμυδιών κλπ (2:A) καθώς επίσης και για κοπή υλικών μεγαλύτερης διάστασης, όπως λάχανα.

Ο μεγάλος χώρος τροφοδοσίας χρησιμοποιείται επίσης όταν το υλικό πρόκειται να κοπεί με ορισμένη σειρά, πχ. τομάτες και λεμόνια.

Τοποθετήστε / στιβάξτε το υλικό σύμφωνα με την εικόνα (2:B).

Ο σωλήνας τροφοδοσίας χρησιμοποιείται για την κοπή μακρουλών προϊόντων όπως τα αγγούρια (2:C).

ΚΑΘΑΡΙΣΜΑ

Διακόψτε το ρεύμα από τη συσκευή και αφαιρέστε τον ρευματολήπτη από τον ρευματοδότη ή ανοίξτε τον απομονωτικό διακόπτη.

Καθαρίστε προσεκτικά τη συσκευή αμέσως μετά τη χρήση.

Εάν έχετε χρησιμοποιήσει τη σχάρα κοπής κύβων (3:G), αφήστε τη στη συσκευή, και χρησιμοποιήστε τη βούρτσα (4:N) για να αφαιρέσετε τυχόν υπολείμματα προϊόντος που έχουν παραμείνει στη σχάρα.

Αφαιρέστε τα κινητά μέρη της συσκευής, πλύντε τα και στεγνώστε τα καλά.

Μην πλένετε ποτέ αντικείμενα από ελαφρύ μέταλλο σε πλυντήριο πιάτων αν δεν φέρουν την ένδειξη "diwash".

Όλα τα εξαρτήματα που φερουν την ένδειξη "diwash" μπορούν να πλυθούν σε πλυντήριο πιάτων.

Όλα τα εργαλεία κοπής μπορούν να πλυθούν σε πλυντήριο πιάτων.

Σκουπίστε τη συσκευή με υγρό πανί.

Σκουπίζετε και στεγνώνετε πάντα τα μαχαίρια των κοπτικών εργαλείων μετά τη χρήση.

Φυλάτε πάντα τα κοπτικά εργαλεία (3) κρεμώντας τα στις κρεμάστρες (4:M) στον τοίχο.

Μη χρησιμοποιείτε ποτέ κοφτερά αντικείμενα ή πιστόλι ψεκασμού υψηλής πίεσης για καθάρισμα.

Μη ψεκάζετε ποτέ νερό στα πλευρά της συσκευής.

ΕΛΕΓΧΕΤΕ ΚΑΘΕ ΕΒΔΟΜΑΔΑ

Οτι η συσκευή σταματά μόλις η πλάκα ώθησης (1:A) μετακινηθεί πάνω και έξω, και ότι αρχίζει πάλι να λειτουργεί όταν η πλάκα ώθησης μετακινηθεί μέσα και χαμηλώσει.

Οτι η συσκευή δεν μπορεί να τεθεί σε λειτουργία χωρίς τον τροφοδότη/καπάκι (1:C) και με την πλάκα ώθησης κατεβασμένη.

Αφαιρέστε το ρευματολήπτη από το ρευματοδότη ή ανοίξτε τον απομονωτικό διακόπτη, και στη συνέχεια βεβαιωθείτε ότι το ηλεκτρικό καλώδιο είναι σε καλή κατάσταση και δεν έχει ρωγμές στο εξωτερικό του.

Εάν κάποια από τις δύο λειτουργίες ασφαλείας δεν γίνεται όπως προβλέπεται ή εάν το ηλεκτρικό καλώδιο παρουσιάζει ρωγμές, καλέστε ειδικό για να εξετάσει τη συσκευή πριν τη συνδέσετε πάλι με τη παροχή ηλεκτρικού ρεύματος.

Βεβαιωθείτε ότι ο άξονας της πλάκας ώθησης (1:I) έχει λιπανθεί όπως χρειάζεται και ότι κινείται ελεύθερα. Εάν ο άξονας δεν κινείται ελεύθερα, καθαρίστε τον προσεκτικά και λιπάνετέ τον με λίγες σταγόνες μηχανελαίου.

Βεβαιωθείτε ότι τα μαχαίρια και οι πλάκες ψιλού κοψίματος είναι σε καλή κατάσταση και ότι είναι κοφτερές.

ΕΝΤΟΠΙΣΜΟΣ ΒΛΑΒΩΝ

ΒΛΑΒΗ: Η συσκευή δεν μπορεί να τεθεί σε λειτουργία, ή σταματά ενώ λειτουργεί και δεν μπορεί να τεθεί πάλι σε λειτουργία.
ΑΝΤΙΜΕΤΩΠΙΣΗ: Βεβαιωθείτε ότι ο ρευματολήπτης είναι καλά τοποθετημένος στον ρευματοδότη, ή ότι ο απομονωτικός διακόπτης είναι κλειστός. Βεβαιωθείτε ότι ο τροφοδότης/καπάκι (1:C) και ο άξονας της πλάκας ώθησης (5:I) είναι ασφαλισμένα στη σωστή θέση. Μετακινήστε προς τα κάτω την πλάκα ώθησης (1:A) μέσα στον τροφοδότη/καπάκι. Βεβαιωθείτε ότι οι ασφάλειες στον ηλεκτρικό πίνακα του κτιρίου δεν έχουν καεί και ότι έχουν τη σωστή ονομαστική ένταση. Περιμένετε για λίγα λεπτά και δοκιμάστε να βάλετε πάλι σε λειτουργία τη συσκευή. Εάν η συσκευή εξακολουθεί να μην ξεκινάει, καλέστε ειδικό.

ΒΛΑΒΗ: Χαμηλή δυναμικότητα ή μη ικανοποιητικά αποτελέσματα κοπής.
ΑΝΤΙΜΕΤΩΠΙΣΗ: Βεβαιωθείτε ότι χρησιμοποιείτε το σωστό κοπτικό εργαλείο ή συνδυασμό κοπτικών εργαλείων (3). Μοντάρετε το Hδllde cabbage driver (1:J) Βεβαιωθείτε ότι τα μαχαίρια και οι πλάκες ψιλού κοψίματος είναι σε καλή κατάσταση και ότι είναι κοφτερές. Πιέστε χαλαρά προς τα κάτω το τρόφιμο.

ΒΛΑΒΗ: Το κοπτικό εργαλείο (3) δεν μπορεί να αφαιρεθεί. ΑΝΤΙΜΕΤΩΠΙΣΗ: Χρησιμοποιείτε πάντα την πλάκα εξαγωγής (1:D). Χρησιμοποιήστε χοντρό δερμάτινο γάντι ή παρόμοιο που τα μαχαίρια του κοπτικού εργαλείου να μη μπορούν να το κόψουν, και στρίψτε το κοπτικό εργαλείο κατά τη φορά των δεικτών του ρολογιού για να το απελευθερώσετε.

ΒΛΑΒΗ: Το Hδllde cabbage driver (1:J) δεν μπορεί να αφαιρεθεί.
ΑΝΤΙΜΕΤΩΠΙΣΗ: Ξεβιδώστε το Hδllde cabbage driver προς τη φορά κίνησης των δεικτών του ρολογιού με το κλειδί (1:K).

ΤΕΧΝΙΚΗ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΗ

ΣΥΣΚΕΥΗ: Κινητήρας: 0.55 kW. 100 V, μονοφασικός, 50-60 Hz. 110-120 V, μονοφασικός, 60 Hz. 220 V, μονοφασικός, 50 Hz. 230-240 V, μονοφασικός, 50 Hz. 230 V, τριφασικός, 50 Hz. 400 V, τριφασικός, 50 Hz.
440 V, τριφασικός, 60 Hz. με θερμική προστασία κινητήρα. Μετάδοση κίνησης: με γρανάζια. Δύο διακόπτες ασφάλειας. Κατηγορία προστασίας μηχανήματος: IP44. Κατηγορία προστασίας πιεζοδιακοπτών: IP65. Ρευματοδότης: γειωμένος, μονοφασικός, 10 A, ή τριφασικός, 16 A. Ασφάλεια στον ηλεκτρικό πίνακα του κτιρίου: 10 A, βραδείας τήξεως. Στάθμη θορύβου LpA (EN31201): 72 dBA.

ΕΡΓΑΛΕΙΑ: Διάμετρος: 185 mm. Ταχύτητα: 350 σαλ (50 Hz), 420 σαλ (60 Hz).

ΥΛΙΚΑ: Περίβλημα συσκευής και κύλινδρος τροφοδοσίας: Ανοδιωμένο ή στιλβωμένο κράμα αλουμινίου. Δίσκοι κοπτικού εργαλείου: Κράμα αλουμινίου ή ακετάλη.

Μαχαίρια κοπτικού εργαλείου: Χάλυβας για μαχαίρια υψηλής ποιότητας.

ΚΑΘΑΡΑ ΒΑΡΗ: Συσκευή: 21 kg. Κοπτικά εργαλεία: Περίπου 0.5 kg κατά μέσον όρο.

ΠΡΟΤΥΠΑ: EU Machine Directive 89/392EEC.

РУКОВОДСТВО ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ

HALLDE RG-250 (RU)

ОСТОРОЖНО

Не повредите руки острыми ножами и подвижными частями.

Всегда пользуйтесь толкателем (1:G) при проталкивании продуктов через трубку для подачи (1:H). Никогда не помещайте руки в трубку для подачи.

3-фазовую версию RG-250 может устанавливать только квалифицированный специалист.

Чинить устройство и открывать его внутреннюю часть может только квалифицированный специалист.

При открывании и закрывании устройства подачи держите его только за ручки лотка подачи (1:L).

Измельчитель капусты Hallde (1:J) можно извлечь, поворачивая при помощи ключа (1:K) по часовой стрелке.

Не измельчайте в устройстве замороженные продукты. Удаляйте все твердые части продуктов перед измельчением (напр. черенки яблок, жесткие части репы и т.д.), чтобы не повредить режущие ножи.

РАСПАКОВКА

Убедитесь, что все детали были доставлены, устройство работает нормально, и ничто не было повреждено при перевозке. О любых недостатках следует уведомить поставщика в течение восьми дней.

УСТАНОВКА

Подключите устройство к сети электропитания с соответствующими устройству характеристиками.

Устройство должно быть установлено на кухонном или обычном столе высотой около 500 мм.

Поместите вешалку (4:A) для режущих элементов (3) на стене рядом с устройством для удобного и безопасного использования.

Убедитесь, что следующие два предмета без режущих элементов или выталкивающей тарелки (1:D) установлены в использованием устройства.

Убедитесь, что устройство выключается, когда проталкивающая тарелка (1:A) перемещается вверх и выдвинута повторно запускаться при опускании и проталкивающая тарелка вставлена и опущена.

Убедитесь, что устройство выключается, когда устройство подачи/крышка (1:C) удалены, а проталкивающая тарелка опущена.

Если устройство работает неверно, обратитесь к специалисту для устранения неисправности перед тем, как пользоваться устройством.

УСТАНОВКА ПРОТАЛКИВАЮЩЕЙ ТАРЕЛКИ (1:A)

Возьмите проталкивающую тарелку обеими руками (5) и вставьте осевой частью (5:I) в отверстие в устройстве (5:P).

Нажмите на проталкивающую тарелку до конца.

СНЯТИЕ ПРОТАЛКИВАЮЩЕЙ ТАРЕЛКИ (1:A)

Поднимите проталкивающую тарелку (1:A) и поверните ее влево.

Возьмите проталкивающую тарелку обеими руками (5).

Потяните проталкивающую тарелку на себя и вытащите ее.

ПРАВИЛЬНЫЙ ВЫБОР РЕЖУЩИХ УСТРОЙСТВ (3)

Для нарезания кубиками размеры ножевой решетки (3:G) должны быть не меньшеразмеров режущего устройства (3:A или D).

СТАНДАРТНОЕ РЕЖУЩЕЕ УСТРОЙСТВО (3:A): Нарезает ломтиками твердыепродукты. Нарезает кубиками в сочетании с ножевойрешеткой типа 1 (3:G1).

ПЛАСТИНА ДЛЯ НАРЕЗКИ КУБИКАМИ (3:B): Нарезает кубиками всочетании с ножевой решеткой типа 1 (3:G1) от 12,5 x 12,5 мм и больше.

РЕЖУЩЕЕ УСТРОЙСТВО С ИЗОГНУТЫМ ПРОФИЛЕМ (3:C): Создает рифленыеломтики.

УСТРОЙСТВО ТОНКОЙ НАРЕЗКИ, 2 НОЖА (3:D2): Нарезает тонкими ломтикамитвердые и мягкие продукты. Шинкует капусту.

УСТРОЙСТВО ТОНКОЙ НАРЕЗКИ, 1 НОЖ (3:D1): Нарезает тонкими ломтикамитвердые, мягкие, сочные и нежные продукты. Шинкуетсалат. 4 мм крошит лук в сочетаниис ножевой решеткой типа 1 (3:G1) 10 x 10и больше. 4, 6 и 10 мм нарезает кубиками всочетании с ножевой решеткой типа 1. 14 ммнарезает кубиками в сочетании с ножевой решеткой типа 2 (3:G2).

ПЛАСТИНА ДЛЯ НАРЕЗАНИЯ СОЛОМКОЙ (3:F): Шинкует и нарезает изогнутые ломтики картофеля для жарки.

НОЖЕВАЯ РЕШЕТКА ТИПА 1 (3:G1): Нарезает кубиками всочетании с подходящим режущим устройством. Не можетиспользоваться совместно с устройством для тонкой нарезки 14 мм. См. ниже ножевая решетка типа 2.

НОЖЕВАЯ РЕШЕТКА ТИПА 2 (3:G2): Нарезает кубиками всочетании с устройством тонкой нарезки 14 мм.

РЕШЕТКА ДЛЯ НАРЕЗАНИЯ КАРТОФЕЛЯ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ЧИПСОВ/КАРТОФЕЛЯ ФРИ (3:H): Нарезает картофель для чипсов правильной формы в сочетаниис устройством для тонкой нарезки 10 мм.

ТЕРКА ДЛЯ СЫРЫХ ПРОДУКТОВ (3:K): Трет морковь, капусту, орехи, сыр, черствый хлеб и т. п.

МЕЛКАЯ ТЕРКА (3:L): Мелко трет сыройкартофель, твердый/сухой сыр.

УСТАНОВКА РЕЖУЩИХ ЭЛЕМЕНТОВ (3)

Поднимите проталкивающую тарелку (1:A) и поверните ее влево.

Поверните ручку замка (1:B) против часовой стрелки и поднимите устройство подачи/крышку (1:C).

Установите выталкивающую тарелку (1:D) на оси и поверните/нажмите на выталкивающую тарелку, чтобы она встала он попало в муфту.

Для нарезки или измельчения лука сначала установите в устройство подходящую ножевую решетку, затем поверните ножевую решетку по часовой стрелке до конца.

Для нарезки выберите подходящий стандартный нож или тонкий нож, а для измельчения лука тонкий нож, установите нож на ось и поверните его так, чтобы нож он попал в муфту.

Для нарезки, шинковки и измельчения на терке установите на ось только один режущий элемент и поверните его так, чтобы он попало в муфту.

Установите измельчитель капусты Hallde (1:J), повернув его против часовой стрелки на центре оси режущего элемента.

Опустите устройство/крышку и поверните ручку замка по часовой стрелке в положение, когда замок закрыт.

СНЯТИЕ РЕЖУЩИХ ЭЛЕМЕНТОВ (3)

Поднимите проталкивающую тарелку (1:A) и поверните ее влево.

Поверните ручку замка (1:B) против часовой стрелки и поднимите устройство подачи/крышку (1:C).

Снимите измельчитель капусты Hallde (1:J), повернув его по часовой стрелке при помощи ключа (1:K).

Снимите режущий элемент/элементы и выталкивающую тарелку (1:D).

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ УСТРОЙСТВА ПОДАЧИ (1:C)

Большой отсек подачи используется, в основном, для объёмной подачи картофеля, лука и т.д. (2:A) и для измельчения крупных продуктов, например, капусты. Большой отсек подачи используется также в том случае, если продукт должен разрезаться в определенном направлении, например, томаты и лимоны.

Поместите/сложите продукты, как показано на рисунке (2:B).

Трубка подачи используется при разрезании длинных продуктов, например, огурцов (2:C).

ОЧИСТКА

Выключите устройство и выньте вилку питания из розетки или включите рубильник.

Тщательно очистите устройство сразу же после использования.

Если использовалась ножевая решетка (3:G), оставьте ее в устройстве, воспользуйтесь щеткой (4:N) для Ее очистки от оставшихся в решетке продуктов.

Снимите съемные части устройства, вымойте их и тщательно просушите.

Никогда не мойте детали из легкого сплава в посудомоечной машине, если они не маркированы “diwash”.

Если режущие приспособления маркированы “diwash”, прочтите и выполните указания особого руководства пользователя “diwash”.

Протрите устройство влажной тканью.

Всегда вытирайте ножи режущих приспособлений досуха после использования.

Храните режущее устройство (3) на настенной полке (4:M) на стене.

Никогда не используйте острые предметы, устройства, подающие воду под высоким давлением для очистки.

Никогда не разбрызгивайте воду по бокам устройства.

ЕЖЕНЕДЕЛЬНАЯ ПРОВЕРКА

Устройство должно останавливаться сразу же при поднятии и повороте проталкивающей тарелки (1:A) и повторно запускаться при повороте тарелки в другую сторону и опускании.

Устройство не должно включаться без установленных устройства подачи/крышки (1:C) и опущенной опущенной проталкивающей тарелки.

Извлеките вилку питания из розетки или выключите рубильник, затем убедитесь в исправности электрического кабеля и отсутствии на нем трещин.

Если какая-либо из двух функций безопасности не работает нормально или на электрическом кабеле имеются трещины, обратитесь к специалисту перед тем, как снова подключать устройство к электросети.

Проверьте достаточность смазки оси проталкивающей тарелки (1:I), тарелка должна вращаться свободно. Если вращение оси затруднено, осторожно очистите и смажьте ее несколькими каплями машинного масла.

Убедитесь, что ножи и тарелки измельчителя исправны и заточены.

УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ.

НЕИСПРАВНОСТЬ: Устройство не включается или останавливается во время работы, и невозможно возобновить его работу.

СПОСОБ УСТРАНЕНИЯ: Проверьте, плотно ли вставлена вилка питания в розетку, или не выключен ли рубильник. Убедитесь, что податчик/крышка (1:C) и ось тарелки для подачи (5:I) зафиксированы в нужном положении. Передвиньте тарелку для подачи в податчик/крышку. Проверьте, что предохранители в коробке для предохранителей не перегорели и имеют соответствующий номинал. Подождите несколько минут и попробуйте снова включить устройство. Если устройство не включается, вызовите специалиста.

НЕИСПРАВНОСТЬ: Низкая производительность или плохие результаты при нарезании.

СПОСОБ УСТРАНЕНИЯ: Убедитесь, что используется нужное режущее устройство или комбинация режущих устройств (3). Установите измельчитель капусты Hallde (1:J). Убедитесь, что ножи и тарелки измельчителя находятся в хорошем состоянии и заточены. Слегка прижмите продукты.

НЕИСПРАВНОСТЬ: Режущее устройство (3) нельзя удалить.

СПОСОБ УСТРАНЕНИЯ: Всегда пользуйтесь выталкивающей тарелкой (1:D). Используйте плотную кожаную перчатку или перчатку из другого материала, которую не смогут разрезать и поверните режущее устройство по часовой стрелке, чтобы удалить его.

НЕИСПРАВНОСТЬ: Измельчитель капусты Hallde (1:J) нельзя удалить.

СПОСОБ УСТРАНЕНИЯ: Используйте мешалку (1:K), чтобы вывинтить измельчитель капусты Hallde по часовой стрелке.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

УСТРОЙСТВО: Мотор: 0,55 кВт, 100 В, однофазный, 50-60 Гц. 110-120 В, однофазный, 60 Гц. 220 В, однофазный, 50 Гц. 230-240 В, однофазный, 50 Гц. 230 В, трехфазный, 50 Гц. 400 В, трехфазный, 50 Гц. 440 В, трехфазный, 60 Гц. С тепловой защитой мотора. Привод: зубчатое зацепление. Система безопасности: Два предохранительных выключателя. Уровень защиты устройства: IP44. Уровень защиты кнопок: IP65. Вилка питания: Заземленная, однофазная, 10 А, или трехфазная, 16 А. Предохранитель в коробке для предохранителя соответствует следующему: 10 А, плавкий. Уровень шума LpA (EN31201): 72 дБА.

УСТРОЙСТВА: Диаметр: 185 мм. Скорость: 350 оборотов/мин (50 Гц), 420 оборотов/мин (60 Гц).

МАТЕРИАЛЫ: Корпус устройства и стакан подачи: Анодированный или полированный алюминиевый сплав. Диски режущего устройства: Алюминиевый сплав или ацеталь. Ножи режущего устройства: Ножи выполнены из стали высочайшего качества.

ВЕС НЕТТО: Устройство: 21 кг. Режущее устройство: Около 0,5 кг.

СТАНДАРТЫ: EU Machine Directive 89/392EEC.

INSTRUKCJA OBSŁUGI

HALLDE RG-250 (PL)

UWAGA

Należy uważać, aby nie zranić się nożami/ostrzami tnącymi (A6).

Podczas krojenia produktów z wykorzystaniem rury do wkładania produktów(1:H) należy zawsze używać dociskacza (1:G).

Nie wolno wkładać rąk do rury do wkładania produktów. Urządzenie RG-250 w wersji trójfazowej musi zostać zainstalowane przez autoryzowanego technika.

Naprawę urządzenia i inne czynności wymagające otwarcia obudowy może wykonywać wyłącznie autoryzowany serwis.

Do otwierania lub zamykania podajnika należy zawsze używać uchwytu płytki podajnika (1:L).

Śrubę (1:J) mocującą tarczę szatkującą do wału napędowego należy odkręcać w prawo za pomocą klucza (1:K).

Nie należy używać urządzenia do krojenia produktów zamrożonych.Przed rozpoczęciem krojenia produktów należy usunąć z nich wszystkie twarde części (np. szypułki jabłek, zdrewniałe części rzepy itp.), aby uniknąć uszkodzenia ostrzy tnących.

ROZPAKOWYWANIE

Sprawdź, czy wszystkie części zostały dostarczone, czy urządzenie pracuje prawidłowo i czy podczas transportu żaden element nie został uszkodzony.Jakiekolwiek braki lub wady należy zgłosić dostawcy urządzenia w terminie ośmiu dni.

INSTALACJA

Podłącz urządzenie do odpowiedniego źródła zasilania. Umieść urządzenie na blacie lub stole o wysokości ok. 650 mm.

Na ścianie w pobliżu urządzenia zamontuj wieszak (4:M) na narzędzia tnące (3), aby móc z nich wygodnie i bezpiecznie korzystać.

Bez podłączania do urządzenia narzędzi tnących i tarczy wyrzucającej (1:D) sprawdź dwa poniższe punkty.

Sprawdź, czy urządzenie zatrzymuje się po podniesieniu i odchyleniu płytki dociskowej (1:A) i ponownie uruchamia się po jej opuszczeniu.

Sprawdź, czy urządzenie nie daje się uruchomić po usunięciu podajnika/pokrywy (1:C) i opuszczeniu płytki dociskowej.

Jeśli urządzenie nie działa prawidłowo, przed korzystaniem z urządzenia wezwij specjalistyczny serwis w celu usunięcia usterek.

MONTAŻ PŁYTKI DOCISKOWEJ (1:A)

Chwyć płytkę dociskową obiema rękami (5), a następnie wsuń końcówkę wału napędowego (5:I) do otworu w urządzeniu (5:P).

Wciśnij do końca płytkę dociskową.

DEMONTAŻ PŁYTKI DOCISKOWEJ (1:A)

Unieś płytkę dociskową (1:A) i przechyl ją w lewo.

Obiema rękami chwyć płytkę dociskową (5). Wyciągnij płytkę dociskową.

DOBÓR ODPOWIEDNICH NARZĘDZI TNĄCYCH (3)

Podczas krojenia w kostkę rozmiar kratki do krojenia w kostkę (3:G) powinien być równy lub większy niż rozmiar tarczy do krojenia w plastry (3:A lub D).

STANDARDOWA TARCZA TNĄCA (3:A):Do krojenia twardych produktów w plastry. Do krojenia w kostkę przy zastosowaniu kratki do krojenia w kostkę typu 1 (3:G1).

TARCZA DO KROJENIA W KOSTKĘ (3:B):Do krojenia w kostkę przy zastosowaniu kratki do krojenia w kostkę typu 1 (3:G1) o rozmiarze 12,5 x 12,5 lub większym.

TARCZA KARBUJĄCA (3:C):Do krojenia w karbowane plastry.

TARCZA TNĄCA 2-OSTRZOWA DO CIENKICH PLASTRÓW (3:D2):Do krojenia twardych i miękkich produktów w plastry.Do szatkowania kapusty. TARCZA TNĄCA 1-OSTRZOWA DO CIENKICH PLASTRÓW (3:D1):Do krojenia w plastry twardych, miękkich, soczystych lub delikatnych produktów.Do szatkowania sałaty.Rozmiar 4 mm przy zastosowaniu kratki do krojenia w kostkę typu 1 (3:G1) o rozmiarze 10 x 10 i większym służy do krojenia cebuli.Rozmiary 4, 6 i 10 mm służą do krojenia w kostkę przy zastosowaniu kratki do krojenia w kostkę typu 1. Rozmiar 14 mm służy do krojenia w kostkę przy zastosowaniu kratki do krojenia w kostkę typu 2 (3:G2).

TARCZA DO KROJENIA W SŁUPKI (3:F):Do szatkowania i krojenia ziemniaków na karbowane frytki.

KRATKA DO KROJENIA W KOSTKĘ TYPU 1 (3:G1):Do krojenia w kostkę przy zastosowaniu dodatkowej tarczy.Nie można używać razem z 14-milimetrową tarczą tnącą do cienkich plastrów.Patrz Kratka do krojenia w kostkę typu 2 (poniżej).

KRATKA DO KROJENIA W KOSTKĘ TYPU 2 (3:G2):Do krojenia w kostkę przy zastosowaniu 14-milimetrowej tarczy tnącej do cienkich plastrów.

TARCZA DO CHIPSÓW I FRYTEK (3:H): Do krojenia ziemniaków na proste chipsy przy zastosowaniu 10-milimetrowej tarczy tnącej do cienkich plastrów.

TARCZA SZATKUJĄCA DO SUROWYCH PRODUKTÓW (3:K):Do tarcia marchwi, kapusty, orzechów, sera, suchego chleba itp.

TARCZA DO DOKŁADNEGO ROZDRABNIANIA (3:L):Do dokładnego tarcia ziemniaków, twardego/suchego sera itp.

MONTAŻ NARZĘDZI TNĄCYCH (3)

Unieś płytkę dociskową (1:A) i przechyl ją w lewo.

Obróć pokrętło blokady (1:B) w lewo i unieś podajnik/pokrywę (1:C).

Umieść tarczę wyrzucającą (1:D) na wale napędowym, a następnie obróć i dociśnij, aby osadzić ją na połączeniu.

W celu krojenia w kostkę lub posiekania cebuli najpierw umieść w urządzeniu odpowiednią kratkę, a następnie obróć ją maksymalnie w prawo.

Potem wybierz odpowiednią tarczę tnącą (standardową lub do cienkich plastrów w celu krojenia w kostkę , zaś w celu siekania cebuli tarczę tnącą do cienkich plastrów), a następnie osadź ją na wale napędowym i obróć, aby osadzić ją na połączeniu.

W celu krojenia w plastry, szatkowania lub tarcia zainstaluj na wale napędowym wyłącznie wybrane narzędzie tnące, a następnie obróć je w celu osadzenia na połączeniu.

Obróć śrubę mocującą tarczę szatkującą Hallde (1:J) w lewo, aby osadzić ją na wale narzędzia tnącego.

Opuść podajnik/pokrywę i obróć pokrętło blokady w prawo w pozycję zablokowania.

DEMONTAŻ NARZĘDZI TNĄCYCH (3)

Unieś płytkę dociskową (1:A) i przechyl ją w lewo.

Obróć pokrętło blokady (1:B) w lewo i unieś podajnik/pokrywę (1:C).

Odkręć śrubę mocującą tarczę szatkującą Hallde (1:J), obracając ją w prawo za pomocą klucza (1:K).

Zdemontuj narzędzie tnące i tarczę wyrzucającą (1:D).

KORZYSTANIE Z PODAJNIKA (1:C)

Duża komora podajnika służy głównie do podawania większych ilości ziemniaków, cebuli itp. (2:A), a także do krojenia większych produktów, takich jak kapusta.

Duża komora podajnika jest używana także, kiedy produkty mają być pokrojone w określonym kierunku, np. podczas krojenia w plastry pomidorów i cytryn. Ułóż produkty, jak to zostało przedstawione na rysunku (2:B).

Rura do wkładania produktów jest używana podczas krojenia podłużnych produktów, takich jak ogórki (2:C).

CZYSZCZENIE

Wyłącz urządzenie i odłącz wtyczkę przewodu zasilającego z gniazda sieciowego lub wyłącz wyłącznik izolacyjny.

Dokładnie umyj urządzenie bezpośrednio po użyciu.

Po użyciu kratki do krojenia w kostkę (3:G) pozostaw ją w urządzeniu i szczotką (4:N) usuń wszelkie pozostałości produktów.

Zdemontuj akcesoria urządzenia, umyj je i dokładnie wysusz.

Nigdy nie myj delikatnych elementów metalowych w zmywarce, o ile nie zostały oznaczone symbolem „diwash”.

Jeśli narzędzia tnące zostały oznaczone symbolem „diwash”, dokładnie zapoznaj się i stosuj specjalną instrukcję dotyczącą tak oznaczonych elementów.

Wytrzyj urządzenie wilgotną szmatką.

Po użyciu narzędzi tnących

zawsze wycieraj je do sucha.

Narzędzia tnące (3) zawsze przechowuj na wieszakach (4:M) zamontowanych na ścianie.

Nigdy nie używaj do czyszczenia ostrych przedmiotów ani myjek ciśnieniowych.

Nigdy nie zwilżaj wodą boków urządzenia.

SPRAWDZAJ CO TYDZIEŃ

Sprawdź, czy urządzenie zatrzymuje się po podniesieniu i odchyleniu płytki dociskowej (1:A) i ponownie uruchamia się po jej opuszczeniu do pozycji roboczej.

Sprawdź, czy urządzenie nie daje się uruchomić po usunięciu podajnika/pokrywy (1:C) i opuszczeniu płytki dociskowej.

Wyciągnij wtyczkę z gniazda sieciowego lub wyłącz wyłącznik izolacyjny, a następnie sprawdź, czy przewód jest w dobrym stanie, a zewnętrzna izolacja nie jest uszkodzona.

Jeśli nie działa jakakolwiek z dwóch funkcji bezpieczeństwa lub jeśli przewód jest uszkodzony, przed ponownym włączeniem zasilania urządzenia wezwij specjalistyczny serwis w celu usunięcia usterek.

Sprawdź, czy wał napędowy płytki dociskowej (1:I) jest odpowiednio nasmarowany i lekko się obraca.Jeśli wał napędowy nie obraca się lekko, starannie go wyczyść i nasmaruj kilkoma kroplami oleju maszynowego.

Sprawdź, czy ostrza i tarcze szatkujące są w dobrym stanie i czy są wystarczająco ostre.

ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

PROBLEM:Urządzenie nie uruchamia się lub zatrzymuje się podczas pracy i nie daje się ponownie uruchomić.

ROZWIĄZANIE:Sprawdź, czy wtyczka przewodu zasilającego została prawidłowo podłączona do gniazda sieciowego oraz czy wyłącznik izolacyjny jest zamknięty.Sprawdź, czy podajnik/pokrywa (1:C) oraz wał napędowy płytki dociskowej (5:I) zostały zablokowane w odpowiedniej pozycji.Wsuń płytkę dociskową do środka podajnika/pokrywy.Sprawdź, czy bezpieczniki w szafce bezpiecznikowej budynku nie są przepalone i czy ich wartość znamionowa jest odpowiednia. Odczekaj kilka minut, a następnie spróbuj uruchomić urządzenie ponownie.Jeśli urządzenia w dalszym ciągu nie można uruchomić, wezwij specjalistyczny serwis.

PROBLEM:Mała wydajność lub złe wyniki krojenia.

ROZWIĄZANIE:Upewnij się, że korzystasz z odpowiedniego narzędzia tnącego lub zestawu narzędzi (3).Zainstaluj śrubę mocującą tarczę szatkującą Hallde (1:J). Sprawdź, czy ostrza i tarcze szatkujące są w dobrym stanie i czy są wystarczająco ostre. Delikatnie popychaj obrabiane produkty.

PROBLEM:Nie można zdemontować narzędzia tnącego (3).

ROZWIĄZANIE:Zawsze korzystaj z tarczy wyrzucającej (1:D).Użyj grubej rękawicy ze skóry lub innej odpornej na rozcięcie i zdemontuj narzędzie tnące, obracając je w prawo.

PROBLEM:Nie można zdemontować śruby tarczy szatkującej Hallde (1:J).

ROZWIĄZANIE:Aby zdemontować śrubę mocującą tarczę szatkującą Hallde, odkręć ją w prawo, korzystając z klucza (1:K).

DANE TECHNICZNE

URZĄDZENIE:Silnik:0,55 kW.100 V, jednofazowy, 50-60 Hz.110-120 V, jednofazowy, 60 Hz.220 V, jednofazowy, 50 Hz. 230-240 V, jednofazowy, 50 Hz.230 V, trójfazowy, 50 Hz.400 V, trójfazowy, 50 Hz.440 V, trójfazowy, 60 Hz.Zabezpieczenie termiczne silnika.Przeniesienie napędu: koła zębate.System bezpieczeństwa:Dwa wyłączniki bezpieczeństwa. Klasa zabezpieczenia urządzenia:IP44. Klasa zabezpieczenia przycisków:IP65. Gniazdo zasilające:Uziemione, jednofazowe, 10 A lub trójfazowe, 16 A.Bezpiecznik w szafce bezpiecznikowej budynku:10 A, zwłoczny.Poziom hałasu LpA (EN31201):72 dBA.

NARZĘDZIA:Średnica:185 mm.Prędkość:350 obr/min. (50 Hz), 420 obr/min. (60 Hz).

MATERIAŁY:Obudowa urządzenia oraz cylinder podajnika:Anodyzowany lub polerowany stop aluminium.Tarcze narzędzi tnących:Stop aluminium lub acetal.Ostrza narzędzi tnących:Wysokogatunkowa stal narzędziowa.

WAGA NETTO:Urządzenie:21 kg.Narzędzia tnące:Średnio około 0,5 kg.

STANDARDY:Dyrektywa 89/392/EWG dotycząca maszyn.