Food Preparation Machines
Made in Sweden

User Instructions

BRUKSANVISNING • PŘÍRUČKY • INSTRUCCIONES DE USO • BEDIENUNGSANLEITUNG • BRUGSANVISNING • KÄYTTÖOHJE • MODE D'EMPLOI • ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΗΣ • UPUTE ZA KORISNIKA
ISTRUZIONI PER L'USO • NOTKUNARLEIÐBEININGAR • GEBRUIKSAANWIJZING • INSTRUKCJA OBSŁUGI • INSTRUÇÕES DE USO • РУКОВОДСТВО ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ • NAVODILA

Vegetable Preparation Machine RG-50S



hallde.com

PARTS / ASSEMBLING



PESTLE



VEGETABLE PREPARATION ATTACHMENT



CUTTING TOOL

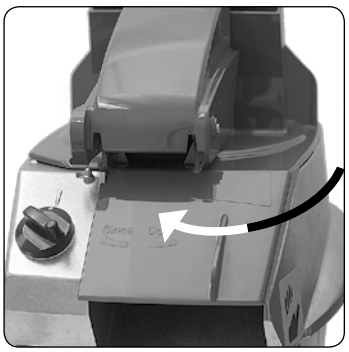
ALWAYS USE!



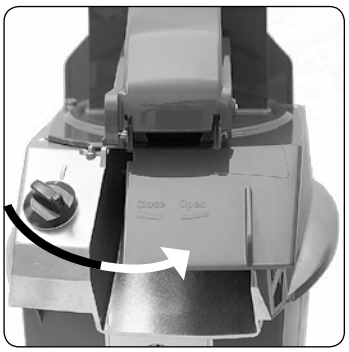
EJECTOR PLATE



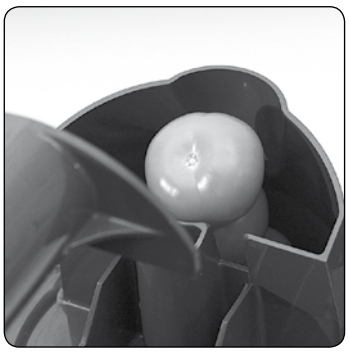
ASSEMBLING THE FEEDER

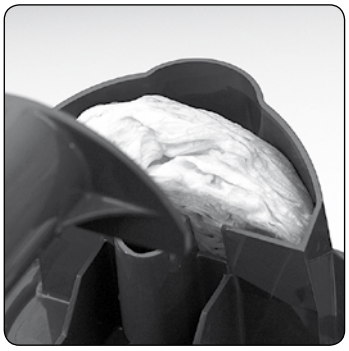


DISMANTLING THE FEEDER



USING THE FEEDERS









USER INSTRUCTIONS

HALLDE RG-50S

(GB)

CAUTION!

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

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

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

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

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

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

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

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

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

UNPACKING

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

INSTALLATION

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

Place the machine on a sturdy bench or table 650–900 mm high.

ALWAYS CHECK BEFORE USE

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

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

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

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

With regard to cutting tools, see page 39.

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

TYPE OF PROCESSING

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

USERS

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

CAPACITY

Up to 80 portions per day and 2 kg per minute.

USING THE VEGETABLE PREPARATION ATTACHMENT

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

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

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

ASSEMBLING

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

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

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

DISMANTLING

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

Turn the cutting tool clockwise and lift it off.

Lift off the ejector plate.

USING THE SPEED CONTROL

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

CLEANING

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

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

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

CLEANING BY HAND: Always use hand dishwashing liquid.

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

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

WARNING:

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

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

ADVICE ON CARE:

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

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

TROUBLE SHOOTING

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

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

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

FAULT: Low capacity or poor processing result.

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

FAULT: The cutting tool cannot be removed.

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

TECHNICAL SPECIFICATION HALLDE RG-50S

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

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

CUTTING TOOLS The diameter of the cutting tools is 185 mm.

NET WEIGHTS: Machine base: 8.6 kg. Feed head: 1 kg. Cutting tools: approx. 0.3 kg average.

NORMS/STANDARDS: NSF STANDARD 8, see declaration of conformity.

BRUKSANVISNING

HALLDE RG-50S

(SE)

VARNING!

Akta händerna för vassa knivar och rörliga delar.

Bär alltid maskinen i de två handtagen på maskinbasens sidor.

Stick aldrig ner händerna i grönsaksskärartillsatsens stora matarfack eller matarrör.

Använd alltid stöten vid skärning med grönsaksskärartillsatsens matarrör.

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

Håll alltid i grönsaksskärartillsatsens handtag, när den skall öppnas och stängas.

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

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

Denna maskin skall inte användas av barn eller personer med nedsatt motorik, kognitiv förmåga eller handikapp som utgör fara för användaren t.ex. nedsatt syn eller hörsel, utan uppsikt eller tydliga instruktioner.

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 el-data som stämmer överens med uppgifterna på id-skylten på maskinbasens baksida.

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

KONTROLLERA ALLTID FÖRE ANVÄNDNING

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

Avlägsna grönsaksskärartillsatsen, eventuella skärverktyg samt utmatarskivan enligt instruktionerna under rubriken ”Demontering”, och kontrollera därefter att maskinen inte startar när hastighetsreglaget ställs i läge ”I”.

Montera grönsaksskärartillsatsen enligt instruktionerna under rubriken ”Montering”. Ställ hastighetsreglaget i läge ”I”. Kontrollera därefter att maskinen stannar när grönsaksskärartillsatsens handtag fälls upp och även att axeln då slutar rotera inom två sekunder. Kontrollera sedan att maskinen återstartar när handtaget fälls ner.

Att maskinbasens gummifötter är väl fastskruvade.

Gällande skärverktyg, se sidan 39.

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

TYP AV BEREDNING

Skivar, strimlar, river, räfflar i olika dimensioner beroende på val av skärverktyg. Bereder grönsaker, frukt, torrt bröd, ost, nötter, svamp etc.

ANVÄNDARE

Restauranger, caféer, bagerier, butikskök, dietkök, hälsohem, skolor, daghem, servicehem, salladsbarer etc.

KAPACITET

Upp till 80 portioner per dag och 2 kg per minut.

SÅ HÄR ANVÄNDS GRÖNSAKSSKÄRARTILLSATSEN

Det stora matarfacket används främst för skopvis matning av alla typer av produkter, samt vid skärning av större varor som exempelvis kål.

Det stora matarfacket används även när varan önskas skuren på en bestämd ledd, t ex tomat och citron. Placera/stapla varan enligt bild.

Det inbyggda matarröret används (bild) för att skära skivor av långsträckta varor som exempelvis gurka, se bild.

MONTERING

Placera utmatarskivan på axeln och rotera samt pressa ner utmatarskivan i sin koppling.

Placera sedan det valda skärverktyget på axeln och rotera skärverktyget så att det faller ner i sin koppling.

Placera grönsaksskärartillsatsen på maskinbasen så att texten ”Close Open” hamnar klockan 5 sett från maskinens utlopp och pressa därefter grönsaksskärartillsatsen medurs tills det tar stopp och den sitter fast.

DEMONTERING

Vrid grönsaksskärartillsatsen moturs tills det tar stopp och lyft därefter bort den.

Vrid skärverktyget medurs och lyft bort det.

Lyft bort utmatarskivan.

SÅ HÄR ANVÄNDS MANÖVERVREDET

Med manövervredet i läge ”0” är maskinen avstängd. I läge ”I” går maskinen kontinuerligt.

RENGÖRING

Läs hela instruktionen innan du börjar rengöra maskinen.

INNAN RENGÖRING: Stäng alltid av maskinen och drag ut kontakten. Alternativt slå ifrån arbetsbrytaren om maskinen inte är försedd med stickkontakt. Ta loss alla lösa delar som skall rengöras.

MASKINDISKNING: Samtliga löstagbara delar kan diskas i diskmaskin.

HANDDISKNING: Använd alltid handdiskmedel.

RENGÖRINGSVERKTYG: Använd en diskborste för att rengöra matzonerna. Knivaxeln i mitten av maskinen kan med fördel rengöras med en liten flaskborste. Använd en fuktig trasa för att torka maskinens övriga ytor.

DESINFEKTION: Använd isopropanol (65-70%). Isopropanol är extremt lättantändligt, använd därför med varsamhet.

VARNING:

- Häll eller spreja inte vatten på maskinens sidor.
- Använd inte kokande eller hett vatten.
- Använd inte natriumhypoklorit (Klorin) eller medel som innehåller detta ämne.
- Använd inte skarpa föremål eller föremål inte avsett för rengöring.
- Använd inte rengöringsmedel med slipande effekt.

UNDVIK: Använd inte rengöringssvampar med skurnylon (t.ex. Scotch Brite™) om det inte är absolut nödvändigt. Detta ruggar upp ytan och gör den mindre vattenavstötande.

SKÖTSELRÅD:

- Rengör maskinen omgående efter användning.
- Torka maskinen omgående efter rengöring för att undvika oxidation och missfärgningar på ytan.

INFORMATION: Om maskinen lämnas fuktig under längre perioder kan fläckar uppstå. Dessa fläckar är ofarliga men den ursprungliga ytan kommer att förlora sin lyster. Grönsaker och frukt innehåller syror. Beroende på vilka produkter som bereds kommer dessa att påverka metallen olika snabbt. Därför är det viktigt att rengöra maskinen direkt efter beredning av salta och sura produkter.

FELSÖKNING

För att eliminera risken för skador på motorn, har RG-50S en brytarfunktion som automatiskt stänger av maskinen om motorns temperatur skulle bli för hög. Brytarfunktionen har automatisk återställning vilket gör att maskinen går att

starta igen när motorn har svalnat vilket normalt tar mellan 10 och 30 minuter.

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

ÅTGÄRDER: Kontrollera att stickkontakten sitter i vägguttaget alternativt ställ arbetsbrytaren i läge ”I”. Kontrollera att säkringarna i lokalens säkringsskåp är hela och har rätt ampere-tal. Kontrollera att grönsaksskärartillsatsen, är korrekt monterad och att grönsaksskärartillsatsens handtag är nerfällt. Vänta i upp till 30 minuter och försök att starta maskinen på nytt. Tillkalla fackman för åtgärd.

FEL: Låg kapacitet eller dåligt beredningsresultat.

ÅTGÄRD: Välj rätt skärverktyg. Använd alltid utmatarskivan. Kontrollera att knivar och rivplåtar är hela och har god skärpa. Pressa ner varan lösare.

FEL: Skärverktyget går ej att ta bort.

ÅTGÄRD: Använd alltid utmatarskivan. Använd en tjock skinnhandske, etc. som inte skärverktygets knivar kan skära igenom, och vrid loss skärverktyget medurs.

TEKNISK DATA HÄLLDE RG-50S

KAPACITET OCH VOLYM: Bereder upp till 2 kg per minut beroende på val av skärverktyg och råvara. Matarens volym: 0,9 liter. Matarrörets diameter: 53 mm.

MASKINBAS: Motor: 1,0 kW.120 V, 1-fas, 50-60 Hz. 220-240 V, 1-fas, 50/60 Hz. Termiskt motorskydd. Transmission: kuggrem. Säkerhetssystem: två säkerhetsbrytare. Skyddsklass: IP34. Vägganslutning: jordad, 1-fas, 10 A. Säkring i lokalens säkringsskåp: 10 A, trög. Ljudnivå LpA (EN31201): 76 dBA. Magnetfält: mindre än 15 mikrotesla. En hastighet. Ca 500 varv/min.

SKÄRVERKTYG: Skärverktygens diameter: 185 mm

NETTOVIKTER: Maskinbas: 7 kg. Matare: 1 kg. Skärverktyg: ca 0,3 kg i genomsnitt.

NORMER: NSF STANDARD 8, se försäkran om överensstämmelse.

PŘÍRUČKY

HALLDE RG-50S

(CZ)

POZOR!

Při manipulaci s ostrými břity a pohyblivými částmi zařízení buďte velmi opatrní – zvláště na ruce.

Při přenášení zařízení vždy držte za obě madla po stranách základny zařízení.

Nikdy nestrkejte ruce do plnicí při¬hrádky ani do plnicího válce nástavce pro přípravu zeleniny.

Při krájení pomocí plnicího válce

nástavce pro přípravu zeleniny vždy používejte přiložený váleček.

Před čištěním zařízení vždy vypněte otočením ovladače rychlosti do polohy „O“ a odpojte jej od elektrické zásuvky, případně vypněte síťový vypínač.

Když je plnicí přihrádka otevřená či zavřená, držte vždy rukojeť nástavce pro přípravu zeleniny.

Opravovat nebo ot¬vírat tělo zařízení smí pouze kvalifikovaný servisní mechanik.

Nepoužívejte zařízení ke krájení zmražených potravin. Před krájením odstraňte z potravin všechny tvrdé části (např. stopky jablek, dřevnaté součásti tuřínu atd.), aby nedošlo k poškození krájecích břitů.

Tento spotřebič by neměl být provozován dětmi nebo osobami s omezenými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo osobami, kterým chybí zkušenosti s takovým zařízením, pokud jim nejsou dány odpovídající pokyny nebo nejsou pod dohledem.

VYBALENÍ

Ujistěte se, že byly doručeny všechny části, že zařízení funguje a že během přepravy nedošlo k žádnému poškození. Jakékoli požadavky je třeba sdělit dodavateli zařízení do osmi dnů od doručení.

INSTALACE

Připojte zařízení k elektrické síti, jejíž specifikace jsou v souladu s informacemi na datovém štítku na zadní straně základny zařízení.

Umístěte zařízení na bytelnou lavici či stůl o výšce 650–900 mm.

PŘED KAŽDÝM POUŽITÍM PROVEĎTE KONTROLU

Odpojte zástrčku od elektrické zásuvky nebo otevřete rozpojovací přepínač. Poté zkontrolujte, zda je kabel v dobrém stavu a zda není na povrchu porušen.

Odeberte nástavec pro přípravu zeleniny, všechny krájecí nástroje a vytlačovací podnos podle pokynů v části „Rozložení“ a poté zkontrolujte, zda se zařízení nezapne, když je ovladač rychlosti v poloze „I“.

Připravte nástavec pro přípravu zeleniny podle pokynů v části „Sestavení“. Nastavte knoflík nastavení rychlosti do polohy „I“. Ujistěte se, že se zařízení zastaví, když zvednete rukojeť nástavce pro přípravu zeleniny, a že se hřídel přestane otáčet do 2 sekund. Poté zkontrolujte, zda se zařízení po sklopení rukojeti opět spustí.

Ujistěte se, že jsou gumové nožky základny zařízení pevně uchyceny na místě.

Informace o krájecích nástrojích naleznete na stranách 39.

V případě jakéhokoli problému či poruchy se obraťte na kvalifikovaného servisního mechanika s žádostí o opravu. Teprve poté začněte zařízení znovu používat.

TYP ZPRACOVÁNÍ

Řeže, strouhá, trhá, krájí na nudličky a vlnky různých velikostí, podle vybraného krájecího nástroje. Zpracovává zeleninu, ovoce, suchý chléb, sýr, ořechy, houby atd.

UŽIVATELÉ

Restaurace, kuchyně v obchodech, kavárny, pekárny, dietní kuchyně, domovy pro seniory, školy, rychlá občerstvení, centra pečovatelské služby, salátové bary atd.

KAPACITA

Až 80 porcí za den a 2 kg za minutu.

POUŽITÍ NÁSTAVCE PRO PŘÍPRAVU ZELENINY

Velká plnicí přihrádka se používá hlavně pro hromadné plnění různých druhů produktů a na krájení větších produktů, jako je hlávkové zelí.

Velká plnicí přihrádka se používá rovněž v případě, že má být produkt nakrájen v určitém směru, například rajčata a citróny. Vkládejte/skládejte produkty tak, jak je ukázáno na obrázku.

Vestavěný plnicí válec (na obrázku) slouží ke krájení dlouhých produktů, jako jsou například okurky, viz obrázek.

SESTAVENÍ

Umístěte vytlačovací podnos na hřídel, otočte vytlačovacím podnosem a zatlačte jej úplně do jeho spojky.

Nasaďte na hřídel zvolený krájecí nástroj a otáčejte jím, až klesne do své spojky.

Umístěte nástavec pro přípravu zeleniny na základnu zařízení tak, aby text „Open Close“ zaujímal s vývodem základny zařízení úhel 150 stupňů, a otočte jím nadoraz po směru hodinových ručiček, až zapadne pevně na místo.

ROZLOŽENÍ

Otočte nástavcem pro přípravu zeleniny nadoraz proti směru hodinových ručiček, poté jej zvedněte.

Otočte krájecím nástrojem po směru hodinových ručiček a zvedněte jej.

Zvedněte vytlačovací podnos.

POUŽITÍ OVLADAČE RYCHLOSTI

Je-li ovladač rychlosti v poloze „O“, je zařízení vypnuto. Pokud je ovladače v poloze „I“, zařízení nepřetržitě pracuje.

ČIŠTĚNÍ

Před zahájením čištění zařízení si nejprve přečtěte všechny pokyny.

PŘED ČIŠTĚNÍM: Vždy zařízení vypněte a odpojte zástrčku z elektrické zásuvky. Případně, pokud zařízení není vybaveno zástrčkou, otevřete rozpojovací přepínač. Odeberte všechny odnímatelné součásti, které chcete vyčistit.

ČIŠTĚNÍ V MYČCE: Všechny odnímatelné součásti lze umývat v myčce.

RUČNÍ ČIŠTĚNÍ: Vždy použijte tekutý prostředek na mytí nádobí.

ČISTICÍ MATERIÁLY: Oblasti, které přicházejí do styku s potravinami, čistěte kartáčem na nádobí. Břitovou hřídel uprostřed lze čistit malým kartáčem na čištění lahví. Zbylý povrch zařízení otřete vlhkým hadrem.

DEZINFEKCE: Použijte izopropylalkohol (65–70%). Izopropylalkohol je vysoce hořlavý, proto prosím buďte při jeho použití velmi opatrní.

VAROVÁNÍ:

- Nenalévejte ani nestříkejte vodu na boky zařízení.
- Nepoužívejte vařící nebo horkou vodu.
- Nepoužívejte chlornan sodný (chlór) ani jakýkoli roztok, který tuto látku obsahuje.
- Nepoužívejte ostré předměty ani žádné předměty, které nejsou určeny k čištění.
- Nepoužívejte brusné čisticí či mycí prostředky.

ČEMU SE VYHNOUT: Pokud to není absolutně nezbytné, nepoužívejte čisticí houby s hrubou stranou (např. Scotch-Brite™). Došlo by ke zhrubnutí povrchu zařízení a ten by začal být méně vodoodpudivý.

TIPY K ÚDRŽBĚ:

- Vyčistěte zařízení bezprostředně po použití.
- Ihned po čištění zařízení vysušte, abyste předešli oxidaci a zabarvení povrchu.

INFORMACE: Pokud zůstane zařízení mokré delší dobu, objeví se na něm skvrny. Tyto skvrny nejsou nijak škodlivé, ale povrch ztratí svůj původní lesk. Ovoce a zelenina obsahují kyseliny. V závislosti na konkrétních zpracovávaných produktech se po určité, různě dlouhé době tato skutečnost projeví na kovových částech zařízení. Je proto důležité zařízení vyčistit ihned po zpracování slaných či kyselých produktů.

ODSTRAŇOVÁNÍ PROBLÉMŮ

V rámci ochrany motoru před poškozením je model RG-50S vybaven pojistkou chránící motor před přehřátím, která zařízení automaticky vypne ve chvíli, kdy teplota motoru vystoupá na příliš vysokou úroveň. Pojistka proti přehřátí motoru se automaticky vynuluje, což znamená, že zařízení lze znovu spustit, jakmile motor zchladne, což většinou trvá 10 až 30 minut.

PROBLÉM: Zařízení nelze spustit nebo se zastavuje a nelze jej vypnout a znovu zapnout.

ŘEŠENÍ: Ujistěte se, že je zástrčka napájení správně připojena do elektrické zásuvky, případně zkuste zapnout síťový vypínač. Zkontrolujte, zda nevyhořely pojistky v pojistkové skříni a zda mají správné ampérové specifikace. Ujistěte se, že je nástavec pro přípravu zeleniny správně nasazen a že byla jeho rukojeť sklopena. Vyčkejte 30 minut a poté zkuste zařízení spustit znovu. Obraťte se na kvalifikovaného servisního mechanika se žádostí o pomoc.

PROBLÉM: Nízká kapacita nebo slabý výsledek zpracování.

ŘEŠENÍ: Vyberte správný krájecí nástroj. Vždy používejte vytlačovací podnos. Zkontrolujte, zda jsou břity a krájecí nástroje neporušené a ostré. Tlačte potraviny do zařízení menší silou.

PROBLÉM: Krájecí nástroj nelze odejmout.

ŘEŠENÍ: Vždy používejte vytlačovací podnos. Nasaďte si silné kožené rukavice nebo jiné rukavice, kterými krájecí nástroj nepronikne, a sejměte krájecí nástroj tak, že jím otočíte po směru hodinových ručiček.

TECHNICKÉ PARAMETRY ZAŘÍZENÍ HALLDE RG-50S

KAPACITA A OBJEM: Zpracuje až 2 kg za minutu, podle typu krájecího nástroje a druhu potravin. Objem podavače: 0,9 litru. Průměr plnicího válce: 53 mm.

ZÁKLADNA ZAŘÍZENÍ: Motor: 1,0 kW. 120 V, jednofázový, 50–60 Hz. 220–240 V, jednofázový, 50/60 Hz. Pojistka proti přehřátí motoru. Převod: Bezúdržbový ozubený řemen. Bezpečnostní systém: Dva bezpečnostní přepínače. Stupeň ochrany: IP34. Napájecí konektor: Uzemněný, jednofázový, 10 A. Pojistka v pojistkové skříni v pracovních prostorách: 10 A, zpožděná. Úroveň zvuku: LpA (EN31201): 76 dBA. Magnetické pole: Méně než 0,1 µT. Rychlost: Jedna rychlost. Přibl. 500 ot./min.

KRÁJECÍ NÁSTROJE Průměr krájecích nástrojů je 185 mm.

ČISTÁ HMOTNOST: Základna zařízení: 7 kg. Plnicí hlava: 1 kg. Krájecí nástroje: průměrně přibl. 0,3 kg.

NORMY/STANDARDY: NSF STANDARD 8, viz prohlášení o shodě.

BEDIENUNGSANLEITUNG

HALLDE RG-50S

(DE)

WARNUNG!

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

Die Maschine stets an den beiden Handgriffen tragen, die seitlich am Maschinenunterteil angebracht sind.

Niemals die Hände in das große Einfüllfach oder in das Einfüllrohr der Gemüseschneidevorrichtung stecken.

Stets den Stößel während des Schneidens

zusammen mit dem Einfüllrohr für die Gemüsezubereitung verwenden.

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

Zum Öffnen oder Schließen des Einfüllfachs stets den Handgriff der Gemüseschneidevorrichtung verwenden.

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

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

Das Gerät darf nicht von Kindern oder Personen benutzt werden, deren körperliche, sensorische oder geistige Fähigkeiten eingeschränkt sind. Personen, die keine Erfahrung mit solchen Geräten haben, dürfen sie nur nach hinreichender Einweisung oder unter Aufsicht benutzen.

AUSPACKEN

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

INSTALLATION

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

Stellen Sie die Maschine auf eine stabile Arbeitsfläche oder einen stabilen Tisch von 650 bis 900 mm Höhe.

SICHERHEITSKONTROLLE VOR DER ARBEIT

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.

Entfernen Sie die Gemüseschneidevorrichtung, etwaige Schneidewerkzeuge und die Auswurfscheibe gemäß den Anweisungen im Abschnitt „Demontage“ und überzeugen Sie sich anschließend davon, dass die Maschine nicht anläuft, wenn der Drehzahlregler in die Position I gebracht wird.

Bestücken Sie die Maschine mit der Gemüseschneidevorrichtung in Übereinstimmung mit den Anweisungen unter der Überschrift „Zusammenbau“. Setzen Sie den Drehzahlregler auf die Position I. Überprüfen, dass die Maschine anhält, wenn der Handgriff der Gemüseschneidevorrichtung hochgestellt wird, und dass die Achse/Welle innerhalb von 2 Sekunden aufhört zu drehen. Dann überprüfen, ob die Maschine erneut anspringt, wenn der Griff gesenkt wird.

Überprüfen Sie, ob die Gummifüße der Maschine ordentlich in ihrer Position fixiert sind.

Bezüglich der Schneidewerkzeuge siehe die Seiten 39.

Im Falle eines Fehlers oder einer Fehlfunktion ist ein Fachmann zur Fehlerbehebung hinzuzuziehen, bevor die Maschine in Betrieb genommen wird.

VERARBEITUNGSART

Schneidet in Scheiben, reibt, zerkleinert, schneidet in Streifen und im Kräuselschnitt in verschiedenen Dimensionen und abhängig vom gewählten Schneidewerkzeug. Verarbeitet Gemüse, Obst, trockenes Brot, Käse, Nüsse, Pilze usw.

NUTZER

Restaurants, Ladenküchen, Cafés, Bäckereien, Diätküchen, Seniorenwohnheime, Schulen, Fast-Food-Einrichtungen, Kindertagesstätten, Salatbars usw.

KAPAZITÄT

Bis zu 80 Portionen täglich und 2 kg per Minute.

WENN SIE DIE GEMÜSESCHNEIDE-VORRICHTUNG VERWENDEN

Das große Füllfach wird hauptsächlich zur Schüttaufgabe von allen Arten von Lebensmitteln 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 dargestellt anzuordnen bzw. zu stapeln.

Das eingebaute Einfüllrohr (Abbildung) wird zum Schneiden langer Produkte wie beispielsweise Gurken verwendet, siehe die Abbildung.

ZUSAMMENBAU

Platzieren Sie die Auswurfscheibe auf der Welle, drehen Sie die Auswurfscheibe und drücken Sie diese in ihre Kupplung, bis sie einrastet.

Dann platzieren Sie das gewünschte Schneidewerkzeug auf der Welle und drehen es, bis es vollständig in seine Kupplung fällt.

Setzen Sie die Gemüseschneidevorrichtung so auf das Maschinenunterteil, dass der Text „Schließen Öffnen“ sich in Bezug auf den Auslass des Maschinenunterteils in der 5-Uhr-Position befindet. Drehen Sie die Gemüseschneidevorrichtung anschließend bis zum Anschlag im Uhrzeigersinn und überzeugen Sie sich davon, dass sie fest sitzt.

DEMONTAGE

Drehen Sie die Gemüseschneidevorrichtung so weit als möglich entgegen den Uhrzeigersinn und dann heben Sie sie heraus.

Drehen Sie das Schneidewerkzeug im Uhrzeigersinn, und heben Sie es ab.

Heben Sie die Auswurfscheibe ab.

VERWENDUNG DES DREHZAHLREGLERS

Wenn sich der Drehzahlregler in der Position O befindet, ist die Maschine ausgeschaltet. In der Position I läuft die Maschine kontinuierlich.

REINIGUNG

Lesen Sie die gesamte Anleitung vor Beginn der Reinigung.

VOR DER REINIGUNG: Schalten Sie die Maschine immer ab, und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose. Sollte die Maschine keinen Netzstecker haben, stellen Sie den Trennschalter auf AUS. Sämtliche abnehmbaren Teile entfernen, die gereinigt werden sollen.

REINIGUNG IN DER SPÜLMASCHINE: Sämtliche abnehmbaren Teile können in der Spülmaschine gewaschen werden.

HANDWÄSCHE: Stets Handgeschirrspülmittel für die Handwäsche verwenden.

REINIGUNGSMATERIALIEN: Eine Geschirrbürste für die Reinigung des Lebensmittelbereichs verwenden. Die Messerwelle in der Mitte der Maschine kann mit einer kleinen

Flaschenbürste gereinigt werden. Ein feuchtes Tuch für das Abwischen der anderen Oberflächen der Maschine verwenden.

DESINFIZIERUNG: Isopropylalkohol (65–70%) verwenden. Isopropylalkohol ist leicht entflammbar, also Vorsicht bei der Verwendung.

WARNUNG:

- Kein Wasser auf die Seiten der Maschine gießen oder sprühen.
- Kein kochendes oder heißes Wasser verwenden.
- Kein Natriumhypochlorit (Chlor) oder irgendein anderes Mittel verwenden, das diese Substanz enthält.
- Keine scharfen Gegenstände für die Reinigung verwenden oder andere Dinge, die nicht für den Zweck der Reinigung vorgesehen sind.
- Keine aggressiven Reinigungsmittel oder Reinigungsprodukte verwenden.

VERMEIDEN: Keine Reinigungsschwämme mit Scheuerflächen (z.B. Scotch-Brite™) verwenden, wenn nicht absolut notwendig. Diese rauen die Oberfläche an und machen sie weniger wasserabweisend.

PFLEGEHINWEISE:

- Die Maschine unmittelbar nach Gebrauch reinigen.
- Die Maschine unmittelbar nach der Reinigung trocknen, um die Oxidierung oder die Entfärbung der Oberfläche zu vermeiden.

INFORMATION: Wird die Maschine für eine längere Zeit in einem feuchten Zustand belassen, erscheinen Flecken. Diese Flecken sind harmlos, aber die Originaloberfläche wird ihren Glanz verlieren. Obst und Gemüse enthalten Säuren. Abhängig davon, welche Produkte verarbeitet werden, wird dies zu Auswirkungen auf das Metall nach einem unterschiedlichen Zeitraum führen. Es ist deshalb wichtig, die Maschine unmittelbar nach der Verarbeitung von salzhaltigen oder säurehaltigen Produkten zu reinigen.

FEHLERSUCHE

Zur Eliminierung des Risikos von Motorschäden ist der RG-50S mit einem thermischen Motorschutz ausgestattet, welcher die Maschine automatisch bei zu hoher Motortemperatur abschaltet. Der thermische Motorschutz hat eine Rücksetzautomatik, was bedeutet, dass die Maschine erst dann wieder gestartet werden kann, wenn sich der Motor abgekühlt hat. Dieses nimmt normalerweise zwischen 10 und 30 Minuten in Anspruch.

FEHLER: Die Maschine läuft nicht an oder schaltet sich während des Betriebes aus und lässt sich nicht wieder einschalten.

MASSNAHMEN: Kontrollieren Sie, ob der Netzstecker korrekt in die Steckdose eingesteckt ist, oder stellen Sie den Hauptschalter ein. Prüfen Sie die Sicherungen im Sicherungskasten für den betreffenden Raum auf einen möglichen Defekt und die richtige Amperezahl hin. Prüfen Sie, ob die Gemüseschneidevorrichtung korrekt installiert wurde und dass ihr Handgriff abgesenkt wurde. Bis zu 30 Minuten warten und dann erneut versuchen, die Maschine zu starten. Bei Bedarf Fachmann zur Fehlerbehebung hinzuziehen.

FEHLER: Geringe Kapazität oder mangelhaftes Ergebnis.

MASSNAHMEN: Verwenden Sie das richtige Schneidewerkzeug. Verwenden Sie stets die Auswurfplatte. Kontrollieren Sie, ob die Messer und die Schneidewerkzeuge unbeschädigt und scharf sind. Die Lebensmittel vorsichtig mit weniger Kraft herunter drücken.

FEHLER: Das Schneidewerkzeug kann nicht entfernt werden.

MASSNAHMEN: Verwenden Sie stets die Auswurfplatte. Verwenden Sie einen dicken Lederhandschuh oder einen anderen Handschuh, den die Klingen des Schneidewerkzeugs nicht durchschneiden können, und entfernen Sie das Schneidewerkzeug, indem Sie es im Uhrzeigersinn drehen.

TECHNISCHE DATEN HÄLLDE RG-50S

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

MASCHINENUNTERTEIL: Motor: 1,0 kW. 120 V, 1-Phasenstrom, 50/-60 Hz. 220-240 V, 1-Phasenstrom, 50/60 Hz. Thermischer Motorschutz. Übertragung: Zahnriemen. Sicherheitssystem: Zwei Sicherheitsschalter. Schutzart: IP34. Netzanschluss: Geerdet, einphasig, 10 A. Sicherung in Sicherungskasten für den betreffenden Raum: 10 A, träge. Geräuschpegel: LpA (EN31201): 76 dBA. Magnetfeld: Kleiner als 0,1 Mikrotesla. Geschwindigkeit: Eine Geschwindigkeit. Etwa 500 U/min.

SCHNEIDEWERKZEUGE Durchmesser der Schneidewerkzeuge: 185 mm.

NETTOGEWICHTE: Maschinenunterteil: 7 kg. Einfüllkopf: 1 kg. Schneidewerkzeuge: durchschnittlich etwa 0,3 kg.

NORMEN/STANDARDS: NSF STANDARD 8, siehe die Konformitätserklärung.

BRUGSANVISNING

HALLDE RG-50S

(DK)

ADVARSEL!

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

Bær altid maskinen i de to håndtag på siden.

Stik aldrig hænderne ned i grøntsagsforsatsens store tragt eller påfyldningsrøret på grøntsagsforsatsen.

Brug altid stopperen under skæring med grøntsagsforsatsens påfyldningsrør.

Sluk altid for maskinen før rengøring, ved at stille omskifteren i position „0“, og træk derefter stikket ud af stikkontakten eller sluk alternativt afbryderen inden rengøring .

Hold altid fast i grøntsagsforsatsens håndtag, når påfyldningsdelen skal åbnes eller lukkes.

Kun en autoriseret fagmand må reparere maskinen og åbne maskinhuset.

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

Apparatet må ikke betjenes af børn eller af personer med nedsatte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller af personer, der mangler erfaring med sådanne anordninger med mindre de får tilstrækkelig instruktion eller tilsyn.

UDPAKNING

Kontrollér, at alle dele er der, at maskinen fungerer, og at intet er beskadiget under transporten.

Evt. reklamation skal ske til maskinleverandøren senest 8 dage efter levering.

INSTALLATION

Tilslut maskinen til en forsyningsspænding som svarer til den angivne på typeskiltet, bagpå maskinen.

Placer maskinen på en stabil disk eller et bord, med en højde på 650-900 mm.

KONTROLLER ALTID FØR BRUG

Træk stikket ud af kontakten eller sluk for afbryderen og kontroller derefter at elkablet ikke har nogen synlige skader.

Afmonter grøntsagsskærer, eventuelt skæreværktøj samt tømmeskive, se ”Demontering”, og kontroller derefter at maskinen ikke starter når hastighedsregulatoren sættes på ”I”.

Monter maskinen som beskrevet under ”Montering”. Sæt hastighedsregulatoren på ”I”. Kontroller derefter at maskinen stopper når grøntsagsskærerens håndtag hæves og at akslen stopper indenfor 2 sekunder. Kontroller derefter at maskinen genstarter når håndtaget sænkes igen.

At maskinens gummifødder er fast tilspændte.

Skæreværktøj, se side 39.

Ved fejlfunktion skal der tilkaldes en autoriseret fagmand, før maskinen tages i brug.

ANVENDELSE

Skiver, strimler, river, riller i forskellige dimensioner, afhængigt af det valgte skæreværktøj. Tilbereder grøntsager, frugt, tørt brød, ost, nødder, svampe o.l.

BRUGERE

Restauranter, caféer, bagerier, butikskøkkener, diætkøkkener, plejehjem, skoler, daginstitutioner, salatbarer etc.

KAPACITET

Op til 80 portioner pr. dag og 2 kg. pr. minut.

ANVENDELSE

Den store påfyldningstragt anvendes først og fremmest til bulkfødning af alle typer produkter, samt ved skæring af større produkter, såsom kål.

Den store påfyldningstragt anvendes også hvis produktet ønskes skåret på en bestemt led, som f.eks. tomat eller citron. Placer produktet som vist på billedet.

Det indbyggede føderør bruges til at skive lange produkter, som f.eks. agurker, se billede.

MONTERING

Placer tømmeskiven på akslen og drej/tryk den ned i koblingen.

Placer derefter det valgte skæreværktøj på akslen og drej det så det falder ned i koblingen.

Placer grøntsagsskæreren på maskinbasen så teksten ”Close Open” er placeret kl. 5 set fra afgangen og tryk den derefter med uret til stop.

DEMONTERING

Drej grøntsagsskæreren mod uret til stop og løft den bort.

Drej skæreværktøjet med uret og løft det bort.

Løft tømmeskiven ud.

HASTIGHEDSREGULERING

Med regulatoren i stilling ”0” er maskinen afbrudt. I stilling ”I” kører maskinen kontinuerligt.

RENGØRING

Læs hele instruktionen før du begynder at rengøre maskinen.

INDEN RENGØRING: Sluk maskinen og tag stikket ud af kontakten eller sluk afbryderen. Fjern alle løse dele som skal rengøres.

MASKINOPVASK: Samtlige aftagelige kan vaskes i en opvaskemaskine.

HÅNDOPVASK: Brug altid håndopvaskemiddel.

RENGØRINGSVÆRKTØJ: Brug en opvaskebørste til rengøring af produktområderne. Knivakslen i midten af maskinen kan med fordel rengøres med en lille flad børste. Aftør maskinens udvendige falder med en fugtig klud.

DESINFEKTION: Brug Isopropanol (65-70%). Isopropanol er let antændeligt, vær derfor forsigtig.

ADVARSEL:

- Hæld eller sprøjt aldrig vand på maskinens sider.
- Brug ikke kogende eller hedt vand.
- Brug aldrig klorholdige produkter til rengøringen.
- Brug aldrig skarpe genstande eller genstande ikke egnet til rengøring.
- Brug aldrig rengøringsmidler med slibende effekt.

UNDGÅ: Brug ikke rengøringssvampe som f.eks. Scotch Brite™, medmindre dette er absolut nødvendigt. Disse gør overfladen mere ru og dermed mindre vandafvisende.

PLEJE:

- Rengør maskinen omgående efter brug.
- Tør maskinen omgående efter rengøring, for at undgå oxidering og misfarvninger på ydersiden.

Hvis maskinen efterlades fugtig i længere tid, kan der opstå pletter. Disse pletter er harmløse, men pynter ikke på overfladen. Grøntsager og frugt indeholder syrer. Afhængigt af hvilke produkter der er tale om, vil disse påvirke metallet efter forskellige tidsintervaller. Det er derfor vigtig at rengøre maskinen direkte efter behandling af salte og sure produkter.

FEJLSØGNING

For at fjerne risikoen for skader på motoren, er RG-50S udstyret med en termosikring, som automatisk afbryder maskinen, hvis motoren bliver for varm. Termosikringen har automatisk reset, hvilket betyder at maskinen kan startes igen efter 10 til 30 minutters afkøling.

FEJL: Maskinen starter ikke eller går i stå under drift og kan ikke genstartes.

AFHJÆLPNING: Kontroller at stikket er sat i kontakten. Kontroller at sikringerne på forsy-

ningen er i orden. Kontroller at grøntsagsskæreren er monteret korrekt og at håndtaget er nedfældet. Kontroller at skål og låg er monteret korrekt. Drej hastighedsregulatoren om på ”0” og vent i nogle minutter, forsøg derefter at genstarte maskinen. Hjælper dette ikke, tilkald da en autoriseret fagmand.

FEJL: Lav kapacitet eller dårligt resultat med grøntsagsskæreren.

AFHJÆLPNING: Vælg korrekt skæreværktøj. Brug altid tømmeskiven. Kontroller at knive og rivejern er hele og skarpe. Tryk produktet ned med et lettere tryk.

FEJL: Skæreværktøjet kan ikke fjernes ved brug af grøntsagsskærer.

AFHJÆLPNING: Brug altid tømmeskiven. Brug en tyk skindhandske o.l. som knivene ikke kan skære igennem og drej skæreværktøjet løs, med uret.

TEKNISK DATA HALLDE RG-50S

KAPACITET OG VOLUMEN: Tilbereder op til 2 kg pr. minut afhængigt af det valgte skæreværktøj og råvarerne. Fødervolumen: 0,9 liter. Føderørets diameter: 53 mm.

MASKINBASE: Motor: 1,0 kW.120 V, 1-faset, 50-60 Hz. 220-240 V, 1-faset, 50/60 Hz. Termosikring. Transmission: tandrem. Sikkerhedssystem: to sikkerhedsafbrydere. Kapslingsklasse: IP34. Vægudtag: jordet, 1-faset, 10 A. Anlægssikring: 10 A, træg. Støjniveau LpA (EN31201): 76 dBA. Magnetfelt: mindre end 15 mikrotesla. En hastighed. Ca 500 o/min.

SKÆREVÆRKTØJ: Skæreværktøjens diameter: 185 mm

NETTOVÆGT: Maskinbase: 7 kg. Føder: 1 kg. Skæreværktøj: ca 0,3 kg i gennemsnit.

NORMER: NSF STANDARD 8, se konformitetserklæring

INSTRUCCIONES DE USO

HALLDE RG-50S

(ES)

¡ATENCIÓN!

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

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

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

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

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

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

Solo el personal técnico cualificado puede re¬parar el aparato y abrir la carcasa.

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

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

DESEMBALAJE

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

INSTALACIÓN

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

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

CONTROL DE SEGURIDAD ANTES DE USO

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

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

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

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

En cuanto a las herramientas de corte, consulte la página 39.

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

TIPOS DE PROCESADO

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

USUARIOS

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

CAPACIDAD

Hasta 80 porciones al día y 2 kg por minuto.

USO DEL ACCESORIO DE PREPARACIÓN DE VERDURAS

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

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

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

MONTAJE

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

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

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

DESMONTAJE

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

Gire la herramienta de corte hacia la derecha y retírela.

Retire la placa proyectable.

USO DEL CONTROL DE VELOCIDAD

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

LIMPIEZA

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

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

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

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

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

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

ATENCIÓN:

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

- No use detergentes o productos de limpieza abrasivos.

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

CONSEJOS SOBRE EL CUIDADO:

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

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

RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

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

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

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

FALLO: Capacidad baja o resultado de procesado deficiente.

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

FALLO: La herramienta de corte no se puede retirar.

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

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE HALLDE RG-50S

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

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

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

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

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

KÄYTTÖOHJE

HALLDE RG-50S

(FI)

HUOMIO!

Ole hyvin varovainen käsitellessäsi teräviä ja liikkuvia osia.

Kanna konetta aina laitteen sivuilla olevista kahdesta kahvasta.

Älä koskaan laita käsiäsi syöttöosastoon tai vihannesleikkurin syöttöputkeen.

Käytä aina survinta käyttäessäsi vihannesleikkurin syöttöputkea.

Ennen kuin puhdistat laitteen, sammuta se aina kääntämällä nopeudensäädin ”O”-asentoon ja irrottamalla sitten pistoke pistorasiasta tai vaihtoehtoisesti sammuta pääkytkin.

Tartu aina vihannesvalmisteosan kahvasta, kun syöttöosastoa avataan tai suljetaan.

Vain valtuutettu huoltomekaanikko saa korjata laitteen ja avata laitteen rungon.

Älä käytä laitetta jäätyneiden elintarvikkeiden leikkaamiseen. Poista kaikki kovat osat ruoasta ennen pilkkomista (esim. omenan kannat, nauriin puiset osat jne.) välttyäksesi vahingoittamasta leikkuuteriä.

Lapset tai fyysisiltä, sensorisilta tai psyykkisiltä ominaisuuksiltaan heikentyneet henkilöt tai henkilöt, joilla ei ole riittävää kokemusta tällaisten laitteiden käytöstä, eivät saa käyttää laitetta ilman asianmukaista ohjeistusta ja valvontaa.

PAKKAUKSEN PURKAMINEN

Tarkista, että kaikki osat ovat olemassa, että laite toimii ja ettei mitään ole vaurioitunut kuljetuksen aikana. Valitukset on esitettävä laitteen toimittajalle kahdeksan päivän kuluessa toimituksesta.

ASENNUS

Liitä laite sähköverkkoon, jonka jännite vastaa laitteen rungon takana olevaan tyyppikilpeen merkittyä.

Aseta laite tukevalle penkille tai pöydälle, jonka korkeus on 650–900 mm.

TARKISTA AINA ENNEN KÄYTTÖÄ

Irrota virtapistoke sähköverkosta tai avaa erotuskytkin ja tarkista sitten, että sähköjohto on hyvässä kunnossa eikä siinä ole murtumia.

Poista vihannesleikkuri, kaikki leikkuuterät ja poistolevy kohdassa ”Purkaminen” annettujen ohjeiden mukaisesti ja tarkista sitten, että laite ei käynnisty, kun nopeudensäädin on asennossa ”I”.

Asenna vihannesleikkuri otsikon ”Kokoaminen” alla olevien ohjeiden mukaisesti. Aseta nopeudensäätönuppi asentoon ”I”. Tarkista, että laite pysähtyy, kun vihannesleikkurin kahva nostetaan, ja että akselin pyöriminen loppuu 2 sekunnin kuluessa. Tarkista sitten, että laite käynnistyy uudelleen, kun kahva lasketaan.

Tarkista, että laitteen rungon kumijalat on ruuvattu tiukasti paikoilleen.

Leikkuuterien osalta katso sivuja 39.

Jos laitteessa esiintyy vikoja tai toimintahäiriöitä, kutsu valtuutettu huoltomekaanikko korjaamaan vika ennen laitteen käyttöönottoa.

KÄYTTÖTAPA

Viipaloi, raastaa, pilkkoo, suikaloi ja silppuaa erimittaisiksi paloiksi valitun leikkuuterän mukaan. Käsittelee vihanneksia, hedelmiä, kuivaa leipää, juustoa, pähkinöitä, sieniä jne.

KÄYTTÄJÄT

Ravintolat, kauppojen keittiöt, kahvilat, leipomot, dieettikeittiöt, vanhainkodit, koulut, pikaruokapaikat, päiväkodit, salaattibaarit jne.

KAPASITEETTI

Jopa 80 annosta päivässä ja 2 kg minuutissa.

VIHANNESLEIKKURIN KÄYTTÖ

Suurta syöttöosastoa käytetään pääasiassa kaikenlaisten tuotteiden massasyöttöön ja suurempien tuotteiden, kuten kaalin, leikkaamiseen.

Suurta syöttöosastoa käytetään myös silloin, kun tuote on leikattava johonkin tiettyyn suuntaan, kuten tomaatit tai sitruunat. Aseta/pinoa tuotteet kuvassa osoitetulla tavalla.

Sisäänrakennettua syöttöputkea käytetään (kuva) pitkien tuotteiden, kuten kurkun, leikkaamiseen. Katso kuva.

KOKOAMINEN

Aseta poistolevy akselille, käännä poistolevyä ja paina se alaspäin liitäntäänsä.

Aseta valittu leikkuuterä akselille ja pyöritä leikkuuterää siten, että se putoaa liitäntäänsä.

Laita vihannesleikkuri laitteen runkoon siten, että teksti ”Close Open” on kello 5:n kohdalla suhteessa laitteen rungon istukkaan, ja käännä vihannesleikkuria sitten myötäpäivään, niin pitkälle kuin se menee ja kunnes se on tukevasti paikallaan.

PURKAMINEN

Käännä vihannesleikkuria vastapäivään, niin pitkälle kuin se menee, ja nosta se sitten pois.

Käännä leikkuuterää myötäpäivään ja nosta se pois.

Nosta poistolevy pois.

NOPEUDENSÄÄTIMEN KÄYTTÖ

Nopeudensäätimen ollessa ”O”-asennossa laite on kytketty pois päältä. Asennossa ”I” laite toimii jatkuvasti.

PUHDISTUS

Lue kaikki ohjeet, ennen kuin alat puhdistaa laitetta.

ENNEN PUHDISTUSTA: Sammuta aina laite ja irrota pistoke pistorasiasta. Vaihtoehtoisesti, jos laitteessa ei ole pistoketta, avaa erotuskytkin. Poista kaikki irrotettavat osat, jotka on puhdistettava.

PESU ASTIANPESUKONEESSA: Kaikki irrotettavat osat ovat konepestäviä.

PESU KÄSIN: Käytä aina käsitiskiainetta.

PUHDISTUSMATERIAALIT: Käytä tiskiharjaa ruoan kanssa kosketuksissa olevien alueiden puhdistamiseen. Laitteen keskiosassa oleva teräakseli voidaan puhdistaa pienellä pulloharjalla. Käytä kosteaa liinaa laitteen muiden pintojen puhdistamiseen.

DESINFIOINTI: Käytä isopropyylialkoholia (65–70 %). Isopropyylialkoholi on erittäin helposti syttyvää, joten ole varovainen käsitellessäsi sitä.

VAROITUS:

- Älä kaada tai suihkuta vettä laitteen päälle.
- Älä käytä kiehuvaa tai kuumaa vettä.
- Älä käytä natriumhypokloriittia (kloori) tai mitään sitä sisältävää valmistetta.
- Älä käytä teräviä esineitä tai mitään muita esineitä, joita ei ole tarkoitettu puhdistamiseen.
- Älä käytä hankaavia pesu- tai puhdistusaineita.

VÄLTÄ: Älä käytä puhdistukseen hankaussieniä (esim. Scotch-Brite™), ellei se ole aivan välttämätöntä. Ne karhentavat pintaa ja tekevät siitä vähemmän vettä hylkivän.

HUOLTO-OHJEET:

- Puhdista laite välittömästi käytön jälkeen.
- Kuivaa laite heti puhdistuksen jälkeen välttääksesi pinnan hapettumista ja haalistumista.

TIEDOKSI: Jos laite jätetään kosteaksi pidemmäksi ajaksi, siihen ilmestyy tahroja. Tahrat ovat harmittomia, mutta alkuperäinen pinta menettää kiiltonsa. Vihannekset ja hedelmät sisältävät happoja. Ne vaikuttavat metalliin vaihtelevan pituisen ajan kuluttua ja sen mukaan, mitä tuotteita laitteella käsitellään. Siksi on tärkeää puhdistaa laite välittömästi suolaisten ja happamien tuotteiden käsittelyn jälkeen.

VIANMÄÄRITYS

Moottorin vahingoittumisriskin eliminoimiseksi RG-50S on varustettu moottorin lämpösuojalla, joka sammuttaa laitteen automaattisesti, mikäli moottorin lämpötila nousee liian korkeaksi. Moottorin lämpösuojassa on automaattinen nollaus, mikä tarkoittaa, että laite voidaan käynnistää uudelleen, kun moottori on jäähtynyt. Siihen kuluu yleensä 10–30 minuuttia.

VIKA: Laite ei käynnisty tai pysähtyy kesken käytön, eikä sitä voida käynnistää uudelleen.

KORJAUS: Tarkista, että pistoke on kunnolla kiinni pistorasiassa, tai vaihtoehtoisesti kytke pääkytkin. Tarkista, että sulakerasiassa olevat sulakkeet eivät ole lauenneet ja niissä on oikea ampeeriarvo. Tarkista, että vihannesleikkuri on asennettu oikein ja että sen kahva on laskettu. Odota 30 minuuttia ja yritä sitten käynnistää laite uudelleen. Kutsu paikalle valtuutettu huoltomekaanikko.

VIKA: Alhainen kapasiteetti tai huonot tulokset.

KORJAUS: Valitse oikea leikkuuterä. Käytä aina poistolevyä. Tarkista, että terät ja leikkurit ovat ehjiä ja teräviä. Paina aineksia alaspäin kevyesti, vähemmällä voimalla.

VIKA: Leikkuuterää ei voida poistaa.

KORJAUS: Käytä aina poistolevyä. Käytä paksuja nahkahansikkaita tai muita käsineitä, joita leikkuuterä ei voi leikata, ja poista leikkuuterä kääntämällä sitä myötäpäivään.

HALLDE RG-50S:N TEKNISET TIEDOT

KAPASITEETTI JA TILAVUUS: Prosessoi jopa 2 kg minuutissa leikkuuterän ja ruoan tyypin mukaan. Syöttölaitteen tilavuus: 0,9 litraa. Syöttöputken halkaisija: 53 mm.

LAITTEEN RUNKO: Moottori: 1,0 kW. 120 V, yksivaiheinen, 50–60 Hz. 220–240 V, yksivaiheinen, 50/60 Hz. Moottorin lämpösuoja. Voimansiirto: Huoltoa kaipaamaton hammashihna. Turvajärjestelmä: Kaksi turvakytkintä. Suojausluokka: IP34. Virtalähteen liitäntä: Maadoitettu, yksivaiheinen, 10 A. Sulake sulaketaulussa: 10 A, viivästetty. Äänitaso: LpA (EN31201): 76 dBA. Magneettikenttä: Alle 0,1 mikroteslaa. Nopeus: Yksi nopeus. Noin 500 rpm.

LEIKKUUTERÄT Leikkuuterän halkaisija on 185 mm.

NETTOPAINOT: Laitteen runko: 7 kg. Syöttöpää: 1 kg. Leikkuuterät: noin 0,3 kg keskimäärin.

NORMIT/STANDARDIT: NSF STANDARD 8, katso vaatimustenmukaisuusvakuutus.

MODE D'EMPLOI

HALLDE RG-50S

(FR)

ATTENTION !

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

Toujours porter l'appareil par les deux poignées latérales.

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

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

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

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

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

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

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

DÉBALLAGE

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

INSTALLATION

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

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

CONTRÔLE DE SÉCURITÉ AVANT UTILISATION

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

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

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

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

En ce qui concerne les accessoires tranchants, cf. pages 39.

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

TYPES DE PRÉPARATION

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

UTILISATEURS

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

CAPACITÉ

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

UTILISATION DU COUPE-LÉGUMES

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

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

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

MONTAGE

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

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

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

DÉMONTAGE

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

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

Enlever le plateau répartiteur.

UTILISATION DU RÉGLAGE DE LA VITESSE

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

NETTOYAGE

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

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

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

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

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

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

ATTENTION !

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

- Ne pas utiliser de détergents ou de produits de nettoyage abrasifs.

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

CONSEIL D'ENTRETIEN :

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

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

DÉPANNAGE

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

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

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

DÉFAUT : faible capacité ou mauvais résultats

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

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

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

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES HALLDE RG-50S

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

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

ACCESSOIRES TRANCHANTS : Diamètre des accessoires tranchants : 185 mm.

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

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

ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΗΣ

HALLDE RG-50S

(GR)

ΠΡΟΣΟΧΗ!

Προσέχετε ιδιαιτέρως να μην τραυματίσετε τα χέρια σας στις αιχμηρές λεπίδες του μαχαιριού και τα κινούμενα μέρη.

Μεταφέρετε πάντα τη συσκευή από τις δύο λαβές που βρίσκονται στις πλευρές της βάσης της συσκευής.

Μη βάζετε ποτέ τα χέρια σας μέσα στον κάδο, στο τμήμα τροφοδοσίας ή στον κύλινδρο τροφοδοσίας του προσαρτώμενου εξαρτήματος επεξεργασίας λαχανικών.

Χρησιμοποιείτε πάντα τη ράβδο πίεσης όταν κόβετε υλικά χρησιμοποιώντας τον σωλήνα τροφοδοσίας του προσαρτώμενου εξαρτήματος επεξεργασίας λαχανικών.

Να απενεργοποιείτε πάντα τη συσκευή πριν την καθαρίσετε, μετακινώντας το χειριστήριο ταχυτήτων στη θέση «O» και στη συνέχεια βγάζοντας το φις τροφοδοσίας από την πρίζα τοίχου ή, εναλλακτικά, απενεργοποιώντας τον κεντρικό διακόπτη.

Κρατάτε πάντοτε τη λαβή του προσαρτώμενου εξαρτήματος επεξεργασίας λαχανικών όταν ανοίγετε ή κλείνετε το τμήμα τροφοδοσίας.

Μόνος ένας εξειδικευμένος τεχνικός επιτρέπεται να επισκευάζει την συσκευή και να ανοίγει το περίβλημά της.

Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή για κοπή κατεψυγμένων προϊόντων. Αφαιρείτε όλα τα σκληρά κομμάτια των τροφίμων πριν την κοπή τους, (π.χ. κοτσάνια μήλων, ξυλώδης βλαστός γογγυλιού κλπ.), ώστε να μην προκληθούν βλάβες στις λεπίδες κοπές.

Αυτή η συσκευή δεν πρέπει να χρησιμοποιείται από παιδιά ή άτομα με μειωμένες σωματικές, αισθητηριακές ή διανοητικές ικανότητες ή πρόσωπα που στερούνται εμπειρίας στις συσκευές αυτές, εκτός εάν έχει γίνει επαρκής εκπαίδευση ή υπάρχει εποπτεία.

ΑΦΑΙΡΕΣΗ ΑΠΟ ΤΗ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ

Ελέγξτε ότι περιλαμβάνονται όλα τα εξαρτήματα, ότι η συσκευή λειτουργεί, και ότι δεν υπέστη βλάβες κατά τη μεταφορά της. Τυχόν αξιώσεις πρέπει να υποβάλλονται στον προμηθευτή της συσκευής εντός οχτώ ημερών από την παράδοση.

ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ

Συνδέστε τη συσκευή σε μια κεντρική παροχή ηλεκτρικού ρεύματος με προδιαγραφές που συμφωνούν με τις πληροφορίες που αναγράφονται στην πινακίδα στοιχείων που βρίσκεται στο πίσω μέρος της βάσης της συσκευής.

Τοποθετήστε τη συσκευή σε ένα σταθερό πάγκο εργασίας ή σε ένα τραπέζι ύψους 650-900 mm.

ΑΠΑΡΑΙΤΗΤΟΙ ΕΛΕΓΧΟΙ ΠΡΙΝ ΤΗ ΧΡΗΣΗ

Αφαιρέστε το φις τροφοδοσίας από τη πρίζα ή σηκώστε τον διακόπτη απομόνωσης, και στη συνέχεια ελέγξτε ότι το ηλεκτρικό καλώδιο είναι σε καλή κατάσταση και δεν έχει ρωγμές στο εξωτερικό του περίβλημα.

Αφαιρέστε το προσαρτώμενο εξάρτημα επεξεργασίας λαχανικών, τα εργαλεία κοπής και την πλάκα εξαγωγής σύμφωνα με τις οδηγίες που περιλαμβάνονται στην ενότητα «Αποσυναρμολόγηση» και στη συνέχεια ελέγξτε ότι η συσκευή δεν τίθεται σε λειτουργία όταν το χειριστήριο ταχυτήτων βρίσκεται στη θέση «I».

Τοποθετήστε το προσαρτώμενο εξάρτημα επεξεργασίας λαχανικών σύμφωνα με τις οδηγίες που περιλαμβάνονται στην ενότητα «Συναρμολόγηση». Ορίστε τον διακόπτη ρύθμισης ταχύτητας στη θέση «I». Ελέγξτε ότι η συσκευή σταματά να λειτουργεί, η λαβή του προσαρτώμενου εξαρτήματος επεξεργασίας λαχανικών σηκώνεται, και ο άξονας σταματά να περιστρέφεται εντός 2 δευτερολέπτων. Στη συνέχεια ελέγξτε ότι η συσκευή τίθεται ξανά σε λειτουργία όταν κατεβάζετε τη λαβή.

Ελέγξτε ότι τα ελαστικά πόδια που βρίσκονται στη βάση της συσκευής είναι καλά βιδωμένα στη θέση τους.

Για τα εργαλεία κοπής, ανατρέξτε στις σελίδες 39.

Σε περίπτωση που προκληθεί κάποια βλάβη ή δυσλειτουργία, καλέστε έναν εξειδικευμένο τεχνικό για να διορθώσει τη βλάβη προτού χρησιμοποιήσετε τη συσκευή.

ΕΙΔΗ ΕΠΕΞΕΡΓΑΣΙΑΣ

Κόβει σε φέτες, τρίβει, τεμαχίζει, κόβει σε ζουλιέν και σε κυματοειδείς φέτες, σε ποικιλία διαστάσεων ανάλογα με το εργαλείο κοπής που θα επιλέξετε. Επεξεργάζεται λαχανικά, φρούτα, ξηρό ψωμί, τυρί, ξηρούς καρπούς μανιτάρια, κτλ.

ΧΡΗΣΤΕΣ

Εστιατόρια, κουζίνες καταστημάτων, καφετέριες, φούρνοι, κουζίνες νοσοκομείων, οίκοι ευγηρίας, σχολεία, εστιατόρια γρήγορου φαγητού, παιδικοί σταθμοί, μπουφέ με σαλάτες κτλ.

ΧΩΡΗΤΙΚΟΤΗΤΑ

Έως 80 μερίδες ανά ημέρα και 2 kg ανά λεπτό.

ΟΤΑΝ ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΕΙΤΕ ΤΟ ΠΡΟΣΑΡΤΩΜΕΝΟ ΕΞΑΡΤΗΜΑ ΕΠΕΞΕΡΓΑΣΙΑΣ ΛΑΧΑΝΙΚΩΝ

Το μεγάλο τμήμα τροφοδοσίας χρησιμοποιείται κυρίως για τη μαζική εισαγωγή διαφόρων προϊόντων και για την κοπή μεγαλύτερων προϊόντων, όπως τα λάχανα.

Το μεγάλο τμήμα τροφοδοσίας χρησιμοποιείται επίσης για τρόφιμα που πρέπει να κοπούν προς μία ορισμένη κατεύθυνση, όπως συμβαίνει με τις τομάτες και τα λεμόνια. Τοποθετήστε/στοιβάξτε τα προϊόντα όπως φαίνεται στην εικόνα.

Ο ενσωματωμένος κύλινδρος τροφοδοσίας χρησιμοποιείται για την κοπή μακρόστενων προϊόντων, όπως τα αγγούρια (βλ. εικόνα).

ΣΥΝΑΡΜΟΛΟΓΗΣΗ

Τοποθετήστε την πλάκα εξαγωγής στον άξονα, γυρίστε την, και πιέστε την μέσα στην σύζευξή της.

Τοποθετήστε τα επιλεγμένα εργαλεία κοπής στον άξονα και περιστρέψτε τα εργαλεία κοπής ώστε να μπουν στην σύζευξή τους.

Τοποθετήστε το προσαρτώμενο εξάρτημα επεξεργασίας λαχανικών στη βάση της συσκευής, με τέτοιο τρόπο ώστε το κείμενο «Close Open» να βρίσκεται στην ώρα 5 σε σχέση με το σημείο εξόδου της βάσης της μηχανής και περιστρέψτε το εξάρτημα προς τα δεξιά όσο πάει για να σταθεροποιηθεί στη θέση του.

ΑΠΟΣΥΝΑΡΜΟΛΟΓΗΣΗ

Γυρίστε το προσαρτώμενο εξάρτημα επεξεργασίας λαχανικών αριστερόστροφα όσο πάει και στη συνέχεια βγάλτε το από τη συσκευή.

Γυρίστε το εργαλείο κοπής δεξιόστροφα και σηκώστε το για να το αφαιρέσετε.

Βγάλτε την πλάκα εξαγωγής.

ΧΡΗΣΗ ΤΟΥ ΧΕΙΡΙΣΤΗΡΙΟΥ ΤΑΧΥΤΗΤΩΝ

Όταν το χειριστήριο ταχυτήτων βρίσκεται στη θέση «O» τότε η συσκευή είναι απενεργοποιημένη. Στη θέση «I» η συσκευή λειτουργεί αδιάκοπα.

ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ

Διαβάστε τις οδηγίες προτού ξεκινήσετε τον καθαρισμό της συσκευής.

ΠΡΙΝ ΤΟΝ ΚΑΘΑΡΙΣΜΟ: Απενεργοποιείτε πάντα τη συσκευή και αφαιρείτε το φις τροφοδοσίας από την πρίζα. Εναλλακτικά, εάν η συσκευή δεν έχει φις, σηκώνετε το διακόπτη ηλεκτρικής απομόνωσης. Αφαιρείτε όλα τα αποσπώμενα μέρη που πρόκειται να καθαριστούν.

ΠΛΥΣΙΜΟ ΣΤΟ ΠΛΥΝΤΗΡΙΟ ΠΙΑΤΩΝ: Όλα τα αποσπώμενα μέρη πλένονται στο πλυντήριο πιάτων.

ΠΛΥΣΙΜΟ ΣΤΟ ΧΕΡΙ: Χρησιμοποιείτε πάντα απορρυπαντικό για πλύσιμο στο χέρι.

ΠΡΟΙΟΝΤΑ ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΥ: Χρησιμοποιείτε βούρτσες ειδικές για το πλύσιμο των πιάτων για να καθαρίζετε τα εξαρτήματα που έρχονται σε επαφή με τα τρόφιμα. Μπορείτε να καθαρίζετε τον άξονα του μαχαιριού στο κέντρο της συσκευής με μια μικρή βούρτσα για μπουκάλια. Χρησιμοποιείτε ένα βρεγμένο πανί για να καθαρίζετε τις υπόλοιπες επιφάνειες της συσκευής.

ΑΠΟΛΥΜΑΝΣΗ: Χρησιμοποιείτε ισοπροπυλική αλκοόλη (65–70%). Η ισοπροπυλική αλκοόλη είναι εξαιρετικά εύφλεκτη, για αυτό να την χρησιμοποιείτε με προσοχή.

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:

- Μη χύνετε ή ψεκάζετε νερό στα πλάγια της συσκευής.
- Μη χρησιμοποιείτε νερό που βράζει ή καυτό νερό.
- Μη χρησιμοποιείτε υποχλωριώδες νάτριο (χλωρίνη) ή άλλα προϊόντα που εμπεριέχουν αυτήν την ουσία.
- Μη χρησιμοποιείτε αιχμηρά αντικείμενα ή άλλα αντικείμενα που δεν προορίζονται για τον καθαρισμό.
- Μη χρησιμοποιείτε διαβρωτικά απορρυπαντικά ή καθαριστικά προϊόντα.

ΑΠΟΦΕΥΓΕΤΕ: Μη χρησιμοποιείτε σφουγγάρια με σκληρές επιφάνειες (π.χ. Scotch-Brite™), εκτός και αν η χρήση τους είναι απολύτως απαραίτητη. Η χρήση αυτών των προϊόντων σκληραίνει την επιφάνεια και την κάνει λιγότερο αδιάβροχη.

ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΦΡΟΝΤΙΔΑ:

- Καθαρίζετε τη συσκευή αμέσως μετά τη χρήση.
- Στεγνώνετε τη συσκευή αμέσως μετά τον καθαρισμό για να αποφύγετε την οξείδωση και τον αποχρωματισμό της επιφάνειας.

ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ: Εάν η συσκευή παραμένει βρεγμένη για μεγάλα διαστήματα, θα εμφανιστούν λεκέδες. Οι λεκέδες αυτοί δεν προκαλούν βλάβες, όμως η αρχική επιφάνεια θα χάσει τη λάμψη της. Τα λαχανικά και τα φρούτα περιέχουν οξέα. Το είδος των προϊόντων που επεξεργάζεται η συσκευή επηρεάζει το μεταλλικό υλικό κατασκευής της σε διαφορετικούς χρόνους. Πρέπει, επομένως, να καθαρίζετε τη συσκευή αμέσως μετά την επεξεργασία αλμυρών και όξινων προϊόντων.

ΑΝΤΙΜΕΤΩΠΙΣΗ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΩΝ

Για να αποφευχθεί ο κίνδυνος πρόκλησης βλαβών στον κινητήρα, η συσκευή RG-50S διαθέτει θερμική προστασία κινητήρα, η οποία απενεργοποιεί αυτομάτως τη συσκευή εάν ο κινητήρας υπερθερμανθεί. Η θερμική προστασία κινητήρα διαθέτει λειτουργία αυτόματης επανεκκίνησης, κάτι που σημαίνει ότι η συσκευή τίθεται ξανά σε λειτουργία μόλις κρυώσει ο κινητήρας, διαδικασία που απαιτεί 10 με 30 λεπτά.

ΣΦΑΛΜΑ: Η συσκευή δεν τίθεται σε λειτουργία ή σταματά ενώ λειτουργεί και δεν μπορεί να τεθεί ξανά σε λειτουργία.

ΑΝΤΙΜΕΤΩΠΙΣΗ: Ελέγξτε ότι το φις ρεύματος είναι τοποθετημένο σωστά στην πρίζα τοίχου ή, εναλλακτικά, ενεργοποιήστε τον κεντρικό διακόπτη. Βεβαιωθείτε ότι οι ασφάλειες στον πίνακα ελέγχου των εγκαταστάσεων δεν έχουν καεί και έχουν τη σωστή τάση. Βεβαιωθείτε ότι το προσαρτώμενο εξάρτημα επεξεργασίας λαχανικών έχει τοποθετηθεί σωστά και ότι η λαβή του εξαρτήματος είναι κατεβασμένη. Περιμένετε έως και 30 λεπτά και στη συνέχεια επιχειρήστε να θέσετε ξανά σε λειτουργία τη συσκευή. Εάν αποτύχετε, καλέστε έναν εξειδικευμένο τεχνικό.

ΣΦΑΛΜΑ: Χαμηλή απόδοση ή μη ικανοποιητικά αποτελέσματα κατά την επεξεργασία.

ΑΝΤΙΜΕΤΩΠΙΣΗ: Επιλέξτε το κατάλληλο εργαλείο κοπής. Χρησιμοποιείτε πάντα την πλάκα εξαγωγής. Ελέγξτε ότι τα μαχαίρια και τα εργαλεία κοπής είναι ακέραια και αιχμηρά. Πιέστε τα τρόφιμα προς τα κάτω χωρίς να ασκείτε μεγάλη δύναμη.

ΣΦΑΛΜΑ: Το εργαλείο κοπής δεν μπορεί να αφαιρεθεί.

ΑΝΤΙΜΕΤΩΠΙΣΗ: Χρησιμοποιείτε πάντα την πλάκα εξαγωγής. Φορέστε ένα χοντρό δερμάτινο γάντι ή άλλο γάντι που δεν μπορούν να διαπεράσουν οι λεπίδες του εργαλείου κοπής και αφαιρέστε το εργαλείο κοπής γυρίζοντάς το προς τα δεξιά.

ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΤΗΣ RG-50S ΤΗΣ HALLDE

ΧΩΡΗΤΙΚΟΤΗΤΑ ΚΑΙ ΟΓΚΟΣ: Επεξεργάζεται έως και 2 kg ανά λεπτό ανάλογα με τον τύπο του εργαλείου κοπής και το είδος των τροφίμων. Όγκος του τροφοδότη: 0,9 λίτρα. Διάμετρος του κυλίνδρου τροφοδοσίας: 53 mm.

ΒΑΣΗ ΣΥΣΚΕΥΗΣ: Κινητήρας: 1,0 kW. 120 V, μονοφασικός, 50-60 Hz. 220-240 V, μονοφασικός, 50/60 Hz. Θερμική προστασία κινητήρα. Μετάδοση: Οδοντωτός ιμάντας που δεν χρειάζεται συντήρηση. Σύστημα ασφαλείας: Διπλός διακόπτης ασφαλείας. Βαθμός προστασίας: IP34. Φις τροφοδοσίας: Γειωμένη, μονοφασική, 10 A. Ασφάλεια στον πίνακα ασφαλειών των εγκαταστάσεων: 10 A, με καθυστέρηση. Επίπεδο ήχου: LpA (EN31201): 76 dBA. Μαγνητικό πεδίο: Μικρότερο από 0,1 microtesla. Ταχύτητα: Μία ταχύτητα. Περίπου 500 στροφές ανά λεπτό.

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

ΚΑΘΑΡΟ ΒΑΡΟΣ: Βάση συσκευής: 7 kg Κεφαλή Τροφοδοσίας: 1 kg Εργαλεία κοπής: Μέσος όρος περίπου 0,3 kg.

ΠΡΌΤΥΠΑ: NSF STANDARD 8, ανατρέξτε στη δήλωση συμμόρφωσης.

UPUTE ZA KORISNIKA

HALLDE RG-50S

(HR)

OPREZ!

Budite vrlo oprezni, posebice pripazite na vaše ruke prilikom rukovanja s oštrim oštricama noža i pokretnim dijelovima.

Uvijek prenosite stroj držeći ga za dvije ručke sa strana baze stroja.

Nikada ne stavljajte ruke u odjeljak za punjenje ili u cijev za punjenje nastavka za pripremu povrća.

Uvijek koristite tučak za vrijeme rezanja s cijevi za punjenje nastavka za pripremu povrća.

Prije čišćenja stroja, uvijek ga isključite okretanjem regulatora brzine u položaj "O" i zatim izvucite utikač iz zidne utičnice, ili kao alternativu isključite glavnu sklopku.

Uvijek držite nastavak za pripremu povrća za ručku kada je otvoren ili zatvoren odjeljak za punjenje.

Samo ovlašteni serviser smije obavljati popravke stroja i otvarati kućište stroja.

Nemojte koristiti stroj za rezanje zaleđene hrane. Prije rezanja uklonite sve krute dijelove iz hrane (npr. peteljke jabuke, drvenaste dijelove repe, itd) kako bi izbjegli oštećivanje oštrica za rezanje.

Ovim uređajima ne smiju rukovati djeca ili osobe smanjenih fizičkih, osjetilnih ili mentalnih sposobnosti ili osobe s nedostatnim iskustvom rada s takvim uređajima, osim ukoliko im se pruže odgovarajuće upute ili nadzor.

RASPAKIRAVANJE

Provjerite jesu li uključeni svi dijelovi, radi li stroj i da ništa nije oštećeno tijekom isporuke. Reklamacije treba uputiti dobavljaču stroja u roku od osam dana.

MONTAŽA

Priključite stroj na električnu mrežu sa specifikacijom u skladu s pojedinostima navedenim na pločici s podacima na poleđini baze stroja.

Postavite stroj na čvrstu klupu ili stol visine od 650-900 mm.

UVIJEK PROVJERITE PRIJE UPORABE

Izvucite utikač iz utičnice ili okrenite izolacijski prekidač i zatim provjerite je li električni kabel u dobrom stanju i da nema vanjskih napuklina.

Uklonite nastavak za pripremu povrća, sve alate za rezanje i izlazni poklopac u skladu s uputama pod naslovom "Rastavljanje" i zatim provjerite da se stroj neće pokrenuti kada je regulator brzine u položaju "I".

Montirajte nastavak za pripremu povrća u skladu s uputama pod naslovom "Sastavljanje". Postavite gumb za podešavanje brzine u položaj "I". Provjerite da li se stroj zaustavlja kada je podignuta ručka nastavka za pripremu povrća i da li se zaustavlja rotiranje osovine/vratila unutar 2 sekunde. Zatim provjerite da li se stroj ponovno pokreće kada je ručka spuštena.

Provjerite jesu li gumene nogice stroja čvrsto pričvršćene.

Za alate za rezanje, vidjeti stranice 39.

U slučaju bilo kakvog kvara ili greške, pozovite ovlaštenog servisera za popravak kvara prije uporabe stroja.

NAČIN OBRADE

Kriške, ribanja, usitnjavanja, julienne rezanja i nabrana rezanja u različitim dimenzijama, ovisno o odabranom alatu za rezanje. Obrađuje povrće, voće, suhi kruh, sir, orašaste plodove, gljive itd.

KORISNICI

Restorani, trgovine kuhinjama, kafići, pekarne, dijetalne kuhinje, umirovljenički domovi, škole, restorani brze hrane, centri za dnevnu skrb, salatni barovi itd.

KAPACITET

Do 80 porcija dnevno i 2 kg u minuti.

KADA SE KORISTI NASTAVAK ZA PRIPREMU POVRĆA

Veliki odjeljak za punjenje se uglavnom koristi za punjenje svih vrsta proizvoda u rasutom stanju i za rezanje većih proizvoda kao što je kupus.

Veliki odjeljak za punjenje koristi se također kada je proizvod potrebno izrezati u posebnom smjeru, kao što su rajčice i limuni. Postavite/naslažite proizvode kao što je prikazano na slici.

Ugrađena cijev za punjenje koristi se (slika) za rezanje dugih proizvoda kao što su krastavci, vidjeti sliku.

SASTAVLJANJE

Postavite izlazni poklopac na osovinu, okrenite izlazni poklopac i pritisnite ga u njegovu spojnicu.

Postavite odabrani alat za rezanje na osovinu i okrećite ga tako da uđe u svoju spojnicu.

Postavite nastavak za pripremu povrća na bazu stroja tako da je tekst "Close Open" na 5 sati u odnosu na otvor baze stroja i okrenite nastavak za pripremu povrća u smjeru kazaljke na satu dok ne dođe do krajnje točke i bude čvrsto pozicioniran.

RASTAVLJANJE

Okrenite nastavak za pripremu povrća u smjeru suprotnom od kazaljke na satu do kraja i zatim ga podignite.

Okrenite alat za rezanje u smjeru kazaljke na satu i podignite ga.

Podignite izlazni poklopac.

UPORABA REGULATORA BRZINE

Kada je regulator brzine u položaju "O" stroj je isključen. U položaju "I" stroj radi neprekidno.

ČIŠĆENJE

Prije početka čišćenja stroja pročitajte sve upute.

PRIJE ČIŠĆENJA: Uvijek isključite stroj i izvucite utikač iz utičnice. Ukoliko stroj nema utikač, okrenite izolacijski prekidač. Uklonite sve odvojive dijelove koje treba očistiti.

PRANJE U PERILICI POSUĐA: Svi odvojivi dijelovi perivi su u perilici posuđa.

RUČNO PRANJE: Uvijek koristite tekućinu za ručno pranje posuđa.

SREDSTVA ZA ČIŠĆENJE: Koristite četku za posuđe kako bi očistili područja s hranom. Osovina noža u središtu stroja može se čistiti malom četkom za pranje boca. Za brisanje drugih površina na stroju koristite vlažnu krpu.

DEZINFEKCIJA: Koristite izopropilni alkohol (65-70%). Izopropilni alkohol je visoko zapaljiv pa stoga pažljivo postupajte prilikom primjene.

UPOZORENJE:

- Nemojte polijevati ili špricati vodu na stranice stroja.
- Nemojte koristiti kipuću ili vruću vodu.
- Nemojte koristiti natrijev hipoklorit (klor) ili bilo koje drugo sredstvo koje sadrži ovu supstancu.
- Nemojte koristiti oštre predmete ili bilo koje predmete koji nisu namijenjeni za čišćenje.
- Nemojte koristiti abrazivne deterdžente ili sredstva za čišćenje.

IZBJEGAVAJTE: Nemojte koristiti spužve za čišćenje s jastučićima za ribanje (npr. Scotch-Brite™). To će površinu učiniti hrapavijom i smanjiti njenu vodoodbojnost.

SAVJETI O NJEZI:

- Nakon uporabe odmah očistite stroj.
- Nakon čišćenja odmah osušite stroj kako bi izbjegli oksidaciju i promjenu boje površine.

INFORMACIJE: Ako se stroj ostavi vlažnim dulje razdoblje, pojavit će se mrlje. Ove mrlje su bezopasne ali će izvorna površina izgubiti svoj sjaj. Povrće i voće sadrže kiseline. Ovisno o tomu koji proizvodi se obrađuju, ovo će imati utjecaj na metal nakon različitih vremenskih intervala. Stoga je važno odmah očistiti stroj nakon obrade slanih ili kiselih proizvoda.

RJEŠAVANJE PROBLEMA

Kako bi se uklonio rizik od oštećenja motora, RG-50S opremljen je toplinskom zaštitom motora koja automatski isključuje stroj ako bi temperatura motora postala previsoka. Toplinska zaštita motora ima automatsko resetiranje što znači da se stroj može ponovno pokrenuti kada se motor ohladi, za što je obično potrebno između 10 i 30 minuta.

KVAR: Stroj se ne može pokrenuti ili se zaustavlja u tijeku rada i ne može se ponovno pokrenuti.

MJERE OTKLANJANJA: Provjerite je li utikač ispravno umetnut u zidnu utičnicu ili, kao alternativu, uključite glavnu sklopku. Provjerite da nisu pregorili osigurači u zidnim kutijama za prostorije i da imaju ispravnu nazivnu struju u amperima. Provjerite je li ispravno namješten nastavak za pripremu povrća i je li njegova ručka spuštena. Pričekajte 30 minuta i zatim pokušajte ponovno pokrenuti stroj. Pozovite ovlaštenog servisera.

KVAR: Nizak kapacitet ili slabi rezultat obrade.

MJERE OTKLANJANJA: Odaberite odgovarajući alat za rezanje. Uvijek koristite izlazni poklopac. Provjerite jesu li noževi i alati za rezanje cijeli i oštri. Lagano potisnite hranu manjom silom.

KVAR: Alat za rezanje se ne može ukloniti.

MJERE OTKLANJANJA: Uvijek koristite izlazni poklopac.

Koristite debele kožne rukavice ili druge rukavice koje oštrice alata za rezanje ne mogu prorezati i uklonite alat za rezanje okretanjem alata u smjeru kazaljke na satu.

TEHNIČKE SPECIFIKACIJE HALLDE RG-50S

KAPACITET I ZAPREMINA: Obrađuje do

2 kg u minuti ovisno o vrsti alata za rezanje i vrsti hrane. Zapremina punilice: 0,9 litara. Promjer cijevi za punjenje: 53 mm.

BAZA STROJA: Motor: 1,0 kW. 120 V, jednofazni, 50-60 Hz. 220-240 V, jednofazni, 50/60 Hz. Toplinska zaštita motora. Prijenos: Prijenos: zupčasti remen bez potrebe održavanja. Sigurnosni sustav: Dva sigurnosna prekidača. Stupanj zaštite: IP34. Utičnica za električno napajanje: Uzemljenje, jedna faza, 10 A. Osigurač u kutiji s osiguračima za prostoriju: 10 A, s vremenskom odgodom. Razina zvuka: LpA (EN31201): 76 dBA. Magnetsko polje: Manje od 0,1 mikrotesle. Brzina: Jedna brzina. Približno 500 okr/min.

ALATI ZA REZANJE: Promjer alata za rezanje je 185 mm.

NETO TEŽINE: Baza stroja: 7 kg. Glava punilice: 1 kg. Alati za rezanje: približno 0,3 kg prosječno.

NORME/STANDARDI: NSF STANDARD 8, vidjeti Izjavu o sukladnosti.

NOTKUNARLEIÐBEININGAR

RG-50S

(IS)

VARÚÐ:

Varist að skera ykkur á beittum hnífum og lausum vélarhlutum.

Lyftið alltaf vélinni upp á báðum handföngum á hliðum vélarhússins.

Setjið aldrei hendurnar ofan í skálina, matarahólfið eða matarapípuna á grænmetisskurðarbúnaðinum.

Notið ávallt stautinn þegar skorið er með matarapípunni á grænmetisskurðarbúnaðinum.

Slökkvið alltaf á vélinni með því að snúa hraðastillinum í stöðu „O“ og taka hana úr sambandi eða slökkva á straumrofa áður en vélin er þrifin.

Grípið ávallt um handfangið á grænmetisskurðarbúnaðinum þegar matarahólfið er opnað eða lokað.

Aðeins löggiltum fagmönnum er heimilt að gera við vélina og opna vélarhúsið.

Notið ekki vélina til að skera frosin matvæli. Fjarlægið alla harða hluta úr matnum áður en hann er skorinn (t.d. eplakjarna, trénaða hluta næpa o.s.frv.) til að skemma ekki hnífana.

Þetta tæki er ekki ætlað til notkunar af börnum eða einstaklingum með skerta líkamlega, skyn- eða andlega getu eða skort á reynslu á tækjum sem þessu, nema viðkomandi einstaklingur hafi hlotið fullnægjandi leiðsögn eða tilsögn um notkun tækisins.

UMBÚÐIR FJARLÆGÐAR

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

UPPSETNING

Tengið vélina við rafmagn í samræmi við upplýsingarnar á kenniplötunni aftan á vélinni.

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

KANNIÐ ÁVALLT FYRIR NOTKUN

Takið vélina úr sambandi eða slökkvið á straumrofa og gangið síðan úr skugga um að rafmagnssnúran sé heil og ósprungin.

Fjarlægið grænmetisskurðarbúnaðinn, öll skurðarverkfæri og frárásarskífuna samkvæmt leiðbeiningum undir liðnum „Losun“ og gangið svo úr skugga um að vélin fari ekki í gang þegar hraðastillirinn er í stöðu „I“.

Komið grænmetisskurðarbúnaðinum fyrir samkvæmt leiðbeiningum undir liðnum „Samsetning”. Snúið hraðastillinum í stöðu „I“. Gangið úr skugga um að vélin stöðvist þegar handfangi grænmetisskurðarbúnaðarins er lyft upp og að öxullinn hætti að snúast innan 2 sekúndna. Gangið svo úr skugga um að vélin fari aftur í gang þegar handfangið er dregið niður.

Gangið úr skugga um að gúmmíundirstöður vélarinnar séu kirfilega skrúfaðar fastar.

Upplýsingar um skurðarverkfærin eru á síðum 39.

Kallið til löggiltan fagmann ef eitthvað er gallað eða bilað til að laga gallann áður en vélin er tekin í notkun.

VINNSLUGERÐIR

Sneiðir, sker í teninga, rífur, tætir og sker í strimla í ýmsum stærðum, eftir því hvaða skurðarverkfæri er valið. Vinnur grænmeti, ávexti, brauð, ost, hnetur, sveppi o.s.frv.

NOTENDUR

Veitingastaðir, verslunareldhús, kaffihús, bakarí, mötuneyti, elliheimili, skólar, skyndibitastaðir, dagheimili, salatbarir o.s.frv.

VINNSLUGETA

Allt að 80 skammtar á dag og 2 kíló á mínútu.

GRÆNMETISSKURÐARBÚNAÐURINN NOTAÐUR

Stóra matarahólfið er einkum notað til að vinna með matvæli í miklu magni og skera stærri vörur eins og hvítkál.

Stóra matarahólfið er líka notað þegar skera á matvælin frá ákveðinni hlið, eins og tómata og sítrónur. Komið vörunni fyrir eins og sýnt er á myndinni.

Innbyggða matarapípan er notuð til að skera langt og mjótt hráefni eins og gúrkur, sjá mynd.

SAMSETNING

Setjið frárásarskífuna á öxulinn, snúið henni og þrýstið henni niður svo hún festist á sínum stað.

Setjið svo valið skurðarverkfæri á öxulinn og snúið því þar til það festist.

Setjið grænmetisskurðarbúnaðinn á vélina þannig að textinn „Close Open” vísi á klukkan 5 miðað við frárásarop vélarinnar og snúið honum réttsælis eins langt og hann kemst svo hann festist.

LOSUN

Snúið grænmetisskurðarbúnaðinum rangsælis eins langt og hægt er og lyftið honum svo af vélinni.

Snúið skurðarverkfærinu réttsælis og lyftið því upp.

Lyftið upp frárásarskífunni.

NOTKUN HRAÐASTILLIS

Þegar hraðastillirinn er í stöðu „O“ er slökkt á vélinni. Í stöðunni „1“ gengur vélin stöðugt.

ÞRIF

Lesið allar leiðbeiningar áður vélin er þrifin.

FYRIR ÞRIF Slökkvið ávallt á vélinni og takið hana úr sambandi. Ef vélin er ekki með kló skuluð þið slökkva á straumrofa. Fjarlægið alla hluta sem má fjarlægja og á að þrífa.

ÞRIF Í UPPÞVOTTAVÉL: Alla hluta sem má fjarlægja má setja í uppþvottavél.

HANDÞVOTTUR: Notið ávallt uppþvottalög.

HREINSIEFNI: Notið uppþvottabursta til að þrífa matarsvæðin. Hægt er að þrífa hníföxulinn í miðri vélinni með litlum flöskubursta. Notið rakan klút til að þrífa aðra hluta vélarinnar.

SÓTTHREINSUN: Notið ísóprópýlalkóhól (65-70%). Ísóprópýlalkóhól er afar eldfimt svo farið varlega þegar það er notað.

VIÐVÖRUN:

- Hellið hvorki né úðið vatni á hliðar vélarinnar.
- Notið ekki sjóðandi eða heitt vatn.
- Notið ekki natríumhýpóklórít (klór) eða önnur efni sem innihalda það.
- Notið aldrei beitt verkfæri við þrif eða önnur verkfæri sem ekki eru ætluð fyrir þrif.
- Notið ekki fægiefni.

FORÐIST: Notið ekki þvottasvampa með ræstipúðum (t.d. Scotch-Brite™) nema það sé algjörlega nauðsynlegt. Það ýfir yfirborðsfleti svo þeir hrinda síður vatni frá sér.

RÁÐ FYRIR UMHIRÐU:

- Þrífið vélina strax eftir notkun.
- Þurrkið vélina strax eftir þrif til að forðast oxun og upplitun á yfirborðsflötum.

UPPLÝSINGAR: Ef vélin er látin vera rök í lengri tíma koma blettir á hana. Blettirnir eru skaðlausir en hafa slæm áhrif á útlit vélarinnar. Grænmeti og ávextir innihalda sýru. Það hefur áhrif á málminn, eftir því hvaða vörur eru unnar, eftir mismunandi langan tíma. Því er mikilvægt að þrífa vélina strax eftir vinnslu á söltum og súrum vörum.

BILANALEIT

Til að koma í veg fyrir tjón á vélinni er RG-50S útbúin hitastýrðri mótorvörn sem slekkur sjálfkrafa á vélinni ef hitastig hennar verður of hátt. Hitastýrða mótorvörnin er með sjálfvirkri endurstillingu, sem þýðir að hægt er að gangsetja vélina aftur þegar hún hefur kólnað, sem tekur yfirleitt 10-30 mínútur.

BILUN: Vélin fer ekki í gang eða stöðvast meðan hún er í gangi og ekki er hægt að endurræsa hana.

LAUSN: Gangið úr skugga um að klóin sitji rétt í innstungunni eða kveikið á straumrofanum. Gangið úr skugga um að öryggi í töfluskápnum séu í lagi og að ampertala þeirra sé rétt. Gangið

úr skugga um að grænmetisskurðarbúnaðurinn sé rétt festur og að búið sé að draga niður handfangið á honum. Bíðið í allt að 30 mínútur og reynið svo að gangsetja vélina aftur. Fáið löggiltan fagmann til að gera við hana.

BILUN: Lítil vinnslugeta eða ófullnægjandi árangur.

LAUSN: Veljið rétta skurðarverkfærið. Notið ávallt frárásarskífuna. Gangið úr skugga um að hnífarnir og skurðarverkfærin séu heil og bíti vel. Þrýstið matnum niður af minna afli.

BILUN: Ekki tekst að fjarlægja skurðarverkfæri.

LAUSN: Notið ávallt frárásarskífuna. Notið þykkan leðurhanska eða öðruvísi hanska sem hnífar skurðarverkfærisins skera ekki í gegnum og fjarlægið skurðarverkfærið með því að snúa því réttsælis.

TÆKNILEGAR UPPLÝSINGAR UM HALLDE RG-50S

VINNSLUGETA OG MAGN: Vinnur allt að 2 kílóum á mínútu, fer eftir skurðarverkfæri og tegund matvæla. Rúmmál matara: 0,9 lítrar. Þvermál matarapípunnar: 53 mm.

VÉLARHÚS: Mótor: 1,0 kW. 120 V, einfasa, 50-60 Hz. 220-240 V, einfasa, 50/60 Hz. Hitastýrð mótorvörn. Aflyfirfærsla: Viðhaldsfrí tannhjólsreim. Öryggiskerfi: Tveir öryggisrofar: Varnarflokkur: IP34. Rafmagnsinnstunga: Jarðtengd, einfasa, 10A. Öryggi í töfluskáp á staðnum: 10 A, treg. Hljóðvist: LpA (EN31201): 76 dBA. Segulsvið: Minna en 0,1 míkrótesla. Hraði: Einn hraði. Um það bil 500 sn./mín.

SKURÐARVERKFÆRI Þvermál skurðarverkfæranna er 185 mm.

NETTÓÞYNGD: Vélarhús: 7 kíló. Matarahaus: 1 kíló. Skurðarverkfæri: u.þ.b. 0,3 kíló að meðaltali.

STAÐLAR: NSF-STAÐALL 8, sjá samræmisyfirlýsingu.

ISTRUZIONI PER L'USO

HALLDE RG-50S

(IT)

ATTENZIONE!

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

Trasportare l'apparecchio tenendolo sempre per le due maniglie ai lati della base.

Non mettere mai le mani nel cestello, nell'alimentatore o tubo dell'accessorio per la preparazione delle verdure.

Utilizzare sempre il pestello durante il taglio

nel tubo di alimentazione dell'accessorio per la preparazione delle verdure.

Prima di pulire l'apparecchio, spegnerlo sempre spostando il selettore velocità in posizione "O" e quindi togliere la spina dalla presa di rete o, in alternativa,

spegnere l'interruttore.

Tenere sempre con una mano il manico dell'accessorio per la preparazione delle verdure, quando si apre o si chiude l'alimentatore.

Solo un servizio tecnico qualificato può eseguire riparazioni ed aprire il basamento dell'apparecchio.

Non utilizzare l'apparecchio per tagliare cibi congelati. Rimuovere tutte le parti dure degli alimenti prima di tagliare (es. steli di mele, parti legnose delle rape, ecc.) per evitare di danneggiare le lame.

Questo apparecchio non deve essere utilizzato da bambini o persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o da persone prive di esperienza con tali apparecchi, a meno che abbiano ricevuto adeguate istruzioni o supervisione.

ESTRAZIONE DALL'IMBALLO

Controllare la presenza di tutti i componenti, controllare il funzionamento dell'apparecchio, e che non si sia danneggiato durante il trasporto. Eventuali reclami devono essere comunicati al fornitore entro otto giorni dalla consegna.

INSTALLAZIONE

Collegare l'apparecchio a una presa di corrente con la tensione compatibile con i dati indicati sulla taghetta posta sul retro della base.

Posizionare l'apparecchio su un piano d'appoggio o tavolo robusto, di 650-900 mm di altezza.

ESEGUIRE SEMPRE IL CONTROLLO PRIMA DELL'UTILIZZO

Estrarre la spina dalla presa di corrente o spegnere l'interruttore generale e controllare che il cavo elettrico sia integro e che l'isolante non abbia crepe visibili.

Rimuovere l'accessorio per la preparazione di verdure, gli utensili da taglio e il piattello estrattore come indicato alla voce "Smontaggio", quindi controllare che l'apparecchio non si avvii quando il selettore velocità è in posizione "I".

Montare l'accessorio per la preparazione di verdure come indicato alla voce "Montaggio". Inpostare il selettore velocità su "I". Verificare che l'apparecchio smetta di funzionare quando si solleva il manico dell'accessorio e che l'albero smetta di ruotare entro 2 secondi. Controllare che l'apparecchio si riavvii quando la maniglia è abbassata.

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

Con riferimento agli utensili da taglio, vedere le pagine 39.

In caso di difetti o malfunzionamenti, rivolgersi ad un tecnico qualificato per la riparazione prima di utilizzare l'apparecchio.

TIPO DI IMPIEGO

Affetta, grattugia, tritura, affetta alla julienne e seziona con ondulazione in varie dimensioni, in funzione dell'utensile selezionato. Per lavorazione di verdure, frutta, pane secco, formaggio, noci, funghi ecc.

UTILIZZATORI

Ristoranti, cucine di negozi, caffetterie, bar, cucine dietetiche, case di riposo, scuole, fast food, catering, centri diurni, insalaterie, ecc.

CAPACITA'

Fino a 80 porzioni al giorno e 2 kg al minuto.

UTILIZZARE L'ACCESSORIO PER LA PREPARAZIONE DI VERDURE

Il capiente vano di alimentazione è utilizzato principalmente per ammassare vari tipi di prodotti e per tagliare prodotti di grandi dimensioni come i cavoli.

Il capiente vano di alimentazione viene utilizzato anche quando il prodotto va tagliato in una specifica direzione, come pomodori e limoni. Posizionare/impilare i prodotti come indicato in figura.

Il tubo di alimentazione incorporato viene utilizzato (foto) per il taglio di prodotti lunghi come i cetrioli, vedere immagine.

MONTAGGIO

Montare l'estrattore sull'albero, ruotarlo e premerlo in basso nella sua sede.

Inserire l'utensile selezionato sul supporto e ruotarlo facendolo cadere sulla sua sede.

Posizionare l'accessorio per la preparazione delle verdure sulla base dell'apparecchio in modo che il testo "Close Open" sia a ore 5 rispetto alla base dell'apparecchio e ruotare l'accessorio per la preparazione delle verdure in senso orario fino a fine corsa e quando saldamente in posizione.

SMONTAGGIO

Ruotare l'accessorio per la preparazione delle verdure in senso antiorario fino a fine corsa, quindi sollevarlo.

Ruotare l'utensile da taglio in senso orario e sollevarlo.

Togliere il piattello estrattore.

USARE IL SELETTORE DI VELOCITÀ

Quando la manopola si trova sulla posizione "O", l'apparecchio è spento. In posizione "I" l'apparecchio funziona a regime continuo.

PULIZIA

Leggere attentamente le istruzioni prima di procedere alla pulizia dell'apparecchio.

PRIMA DELLA PULIZIA: Spegnere sempre l'apparecchio prima della pulizia e rimuovere la spina dalla presa di rete. In alternativa, se l'apparecchio non dispone di una spina, spegnere l'interruttore. Rimuovere tutte le parti rimovibili che devono essere pulite.

PULIZIA IN LAVASTOVIGLIE: Tutte le parti rimovibili sono lavabili in lavatrice.

LAVAGGIO A MANO: Usare sempre detersivo liquido per lavaggio a mano.

MATERIALI PER LA PULIZIA: Utilizzare una spazzola da cucina per pulire le zone di contatto con gli alimenti. Il supporto dei coltelli al centro dell'apparecchio può essere pulito con una piccola spazzola per bottiglie. Pulire le altre superfici dell'apparecchio con un panno umido.

DISINFEZIONE: Usare alcool isopropilico (65-70%). L'alcol isopropilico è altamente infiammabile, usare quindi cautela durante l'applicazione.

AVVISO:

- Non versare o spruzzare acqua sui lati dell'apparecchio.
- Non usare acqua calda o bollente.
- Non utilizzare ipoclorito di sodio (cloro) o qualsiasi altro prodotto contenente tale sostanza.
- Non usare mai oggetti appuntiti o altri oggetti non specifici per la pulizia.

- Non utilizzare detergenti abrasivi o prodotti per la pulizia.

DA EVITARE: Non utilizzare spugne con pagliette abrasive (tipo Scotch-Brite™) se non assolutamente necessario. Questo rende la superficie più ruvida e meno idrorepellente.

NOTE SULLA CURA:

- Pulire l'apparecchio subito dopo l'uso.
- Asciugare subito l'apparecchio dopo la pulizia per evitare ossidazione e perdita di colore sulla superficie.

INFORMAZIONI: Se l'apparecchio viene lasciato umido per lungo tempo potrebbero apparire delle macchie. Le macchie non creano alcun problema, ma la superficie perde la sua lucidità iniziale. Verdure e frutta possono contenere acidi. A seconda del tipo di prodotti lavorati, ciò potrebbe avere effetto sull'aspetto del metallo col passare del tempo. Per questo è importante pulire l'apparecchio subito dopo il contatto con prodotti salati ed acidi.

RISOLUZIONE PROBLEMI

Per eliminare il rischio di danni al motore, RG-50S è dotato di protezione termica del motore che spegne l'apparecchio automaticamente quando la temperatura del motore diviene eccessiva. La protezione termica del motore ha un riarmo automatico, quindi l'apparecchio può essere riavviato quando il motore si è sufficientemente raffreddato, solitamente dopo 10 - 30 minuti.

GUASTO: L'apparecchio non parte, oppure si ferma mentre è in funzione e non si riesce a farlo ripartire.

INTERVENTO: Controllare che il cavo di alimentazione sia correttamente inserito nella presa o, alternativamente, accendere l'interruttore principale. Controllare che i fusibili del quadro generale siano integri e del corretto amperaggio. Controllare che l'accessorio per la preparazione delle verdure sia correttamente montato e che il manico sia abbassato. Attendere fino a 30 minuti e provare a riavviare l'apparecchio. Rivolgersi ad un tecnico qualificato.

GUASTO: Bassa capacità o risultati insoddisfacenti.

INTERVENTO: Scegliere l'utensile adatto. Usare sempre l'estrattore. Controllare che lame e utensili da taglio siano integri e affilati. Premere gli alimenti verso il basso applicando meno forza.

GUASTO: Impossibile rimuovere l'utensile da taglio.

INTERVENTO: Usare sempre l'estrattore. Utilizzare un guanto di protezione in cuoio o altro materiale resistente al taglio e ruotare l'utensile in senso orario per rilasciarlo.

DATI TECNICI HALLDE RG-50S

CAPACITA' E VOLUME: Lavora fino a 2 kg al minuto in funzione del tipo di utensile e alimenti. Volume alimentatore: 0.9 litri. Diametro del tubo di alimentazione: 53 mm.

BASE APPARECCHIO: Motore: 1.0 kW. 120 V, monofase, 50-60 Hz. 220-240 V, monofase, 50/60 Hz. Salvamotore termico. Trasmissione: Cinghia dentata senza manutenzione. Sistema di sicurezza: due interruttori di sicurezza. Grado di protezione: IP34. Alimentazione elettrica: con messa a terra, monofase, 10 A. Fusibile nel quadro generale: 10 A, ritardato. Rumorosità: LpA (EN31201): 76 dBA. Campo magnetico: Inferiore a 0.1 microtesla. Velocità: singola. Circa 500 giri/min.

UTENSILI DA TAGLIO: Il diametro dell'utensile da taglio è 185 mm.

PESI NETTI: Base apparecchio: 8.6 kg. Testa di alimentazione: 1 kg. Utensili da taglio: in media 0.3 kg.

NORME/STANDARD: NSF STANDARD 8, vedere dichiarazione di conformità.

GEBRUIKSAANWIJZING

HALLDE RG-50S

(NL)

LET OP!

Wees zeer voorzichtig, vooral met uw handen, in verband met scherpe messen en bewegende delen.

Draag de machine altijd aan beide handgrepen aan de zijkanten van de voet van de machine.

Plaats nooit uw handen in het toevoercompartiment of de vulbuis van het groentensnijaccessoire.

Gebruik altijd de stamper tijdens snijden met de vulbuis van het groentensnijaccessoire.

Vóór het reinigen van de machine moet u het altijd uitschakelen door de snelheidsregelaar in stand "O" te zetten en vervolgens de stekker uit het stopcontact halen of, als alternatief, de hoofdschakelaar uit te zetten.

Pak de handgreep van het groentensnijaccessoire wanneer het toevoercompartiment wordt geopend of gesloten.

Alleen een gekwalificeerde servicemonteur mag de machine repareren en de behuizing openen.

Gebruik de machine niet voor het snijden van ingevroren voedsel. Verwijder alle harde delen uit het voedsel alvorens te gaan snijden (bijvoorbeeld appelsteeltjes, houtige bestanddelen van rapen enz.) om beschadiging van de snijvlakken te voorkomen.

Dit apparaat mag niet worden bediend door kinderen of door personen met een verminderde fysieke, sensorische of mentale capaciteit, of door personen zonder ervaring met dergelijke apparaten, tenzij zij een afdoende instructie of begeleiding krijgen.

UITPAKKEN

Controleer of alle onderdelen aanwezig zijn, of de machine werkt en of er niets is beschadigd tijdens het transport. Claims moeten binnen acht dagen na levering worden ingediend bij de leverancier.

INSTALLATIE

Sluit de machine aan op een elektriciteitsnet met de specificatie in overeenstemming met de gegevens op het typeplaatje op de achterkant van de voet van de machine.

Plaats de machine een stevige werkbank of tafel van 650-900 mm hoog.

CONTROLE VOOR GEBRUIK

Haal de stekker uit het stopcontact of open de scheidingsschakelaar en controleer vervolgens of de elektrische kabel in goede staat is en niet aan de buitenkant is gebarsten.

Verwijder het groentensnijaccessoire, de snijgereedschappen en de uitwerpschijf volgens de instructies in "Demontage" en controleer vervolgens of de machine niet start wanneer de snelheidsregelaar in stand "I" staat.

Bevestig het groentensnijaccessoire overeenkomstig de instructies onder het kopje "Montage". Stel de knop voor de snelheidsinstelling in op "I". Controleer of de machine stopt wanneer de handgreep van het groentensnijaccessoire wordt opgetild en of de as binnen 2 seconden stopt met draaien. Controleer vervolgens of de machine opnieuw start wanneer de handgreep omlaag wordt gezet.

Controleer of de rubberen voetjes van de machine stevig op hun plaats zijn vastgeschroefd.

Zie pagina 39 voor snijgereedschappen.

Bel in het geval van een defect of storing een gekwalificeerde servicemonteur om het defect te verhelpen voordat u de machine gebruikt.

TYPE VERWERKING

Voor het snijden in plakjes, reepjes, stukjes en vormpjes in diverse formaten afhankelijk van het geselecteerde snijgereedschap. Verwerkt groenten, vruchten, droog brood, kaas, noten, champignons enz.

GEBRUIKERS

Restaurants, winkelkeukens, cafés, bakkerijen, dieetkeukens, rusthuizen, scholen, fastfoodrestaurants, dagverblijven, saladebars enz.

CAPACITEIT

Maximaal 80 porties per dag en 2 kg per minuut.

HET GROENTENSNIJACCESSOIRE GEBRUIKEN

Het grote toevoercompartiment wordt hoofdzakelijk gebruikt voor grote toevoer van allerlei soorten producten en voor het snijden van grotere producten zoals kool.

Het grote toevoercompartiment wordt ook gebruikt wanneer het product in een bepaalde richting moet worden gesneden, zoals tomaten en citroenen. Plaats/stapel de producten zoals in de afbeelding.

De ingebouwde vulbuis (foto) wordt gebruikt voor het snijden van lange producten zoals komkommers, zie foto.

MONTAGE

Plaats de uitwerpschijf op de as, draai de plaat en druk deze naar beneden in de koppeling.

Plaats het gekozen snijgereedschap op de as en draai het zodat het zijn koppeling valt

Plaats het groentensnijaccessoire op de machinevoet zodat de tekst "Close Open" op 5 uur staat ten opzichte van de uitlaat van de machinevoet en draai het hulpstuk zo ver mogelijk rechtsom totdat het vast op zijn plaats zit.

DEMONTAGE

Draai het groentensnijaccessoire zo ver mogelijk linksom en haal het eraf.

Draai het snijgereedschap rechtsom en haal het eraf.

Haal de uitwerpschijf eraf.

DE SNELHEIDSREGELAAR GEBRUIKEN

Met de snelheidsregelaar in positie "O" wordt de machine uitgeschakeld. In stand "I" draait de machine continu.

REINIGING

Lees alle instructies voordat u begint met het reinigen.

VÓÓR HET SCHOONMAKEN: Schakel de machine altijd uit en haal de stekker uit het stopcontact. Als alternatief, als de machine geen stekker heeft, opent u de scheidingsschakelaar. Verwijder alle losse onderdelen die moeten worden schoongemaakt.

REINIGEN IN EEN AFWASMACHINE: Alle losse onderdelen kunnen in de machine worden gewassen.

REINIGEN MET DE HAND: Gebruik altijd een handafwasmiddel.

REINIGINGSMATERIAAL: Gebruik een afwasborstel om de voedselzones te reinigen. De mesas in het midden van de machine kan worden gereinigd met een kleine flesborstel. Gebruik een vochtige doek om de andere oppervlakken op de machine te reinigen.

ONTSMETTING: Gebruik isopropylalcohol (65-70%). Isopropylalcohol is licht ontvlambaar dus wees voorzichtig bij het aanbrengen.

WAARSCHUWING:

- Giet of spuit geen water op de zijkanten van de machine.
- Gebruik geen kokend of heet water.
- Gebruik geen natriumhypochloriet (chloor) of een middel dat deze stof bevat.
- Gebruik geen scherpe voorwerpen of voorwerpen die niet voor reinigen bedoeld zijn.
- Gebruik geen schurende of agressieve schoonmaakmiddelen.

VERMIJDEN: Gebruik geen reinigingssponzen met schuurblokjes (bijv. Scotch-Brite™) tenzij dit absoluut noodzakelijk is. Dit maakt het oppervlak ruw en minder waterafstotend.

ADVIES OVER VERZORGING:

- Maak de machine direct na gebruik schoon.

- Droog de machine direct na het reinigen om oxidatie en verkleuring van het oppervlak te voorkomen.

INFORMATIE: Als de machine langere tijd vochtig blijft, ontstaan er vlekken. Deze vlekken zijn onschuldig, maar het oorspronkelijke oppervlak zal zijn glans kwijtraken. Groente en fruit bevatten zuren. Afhankelijk van welke producten worden verwerkt, kan dit na kortere of langere tijd effect hebben op het metaal. Het is daarom belangrijk de machine direct te reinigen na de verwerking van zout- en zuurproducten.

PROBLEMEN VERHELPEN

Om het risico van schade aan de motor te voorkomen is de RG-50S uitgerust met thermische motorbeveiliging die de machine automatisch uitschakelt wanneer de temperatuur van de motor te hoog zou worden. De thermische motorbeveiliging heeft een automatische reset, wat betekent dat de machine weer kan worden gestart wanneer de motor is afgekoeld, wat meestal tussen de 10 en 30 minuten duurt.

PROBLEEM: De machine start niet of blokkeert en hij kan niet opnieuw worden gestart.

OPLOSSING: Controleer of de stekker in het stopcontact zit of, als alternatief, zet de hoofdschakelaar aan. Controleer of de zekeringen in de meterkast voor het pand intact zijn en de correcte waarde hebben. Controleer of het groentensnijaccessoire op de juiste wijze is aangebracht en of de handgreep omlaag is gezet. Wacht 30 minuten en probeer dan om de machine opnieuw te starten. Bel een gekwalificeerde servicemonteur om het na te kijken.

PROBLEEM: Geringe capaciteit of slechte verwerkingsresultaten.

OPLOSSING: Selecteer het juiste snijgereedschap. Gebruik altijd de uitwerpschijf. Controleer of de messen en snijgereedschappen heel en scherp zijn. Druk het voedsel losjes omlaag met minder kracht.

PROBLEEM: Het snijgereedschap kan niet worden verwijderd.

OPLOSSING: Gebruik altijd de uitwerpschijf. Gebruik een dikke lederen handschoen of andere handschoen waar de bladen van het snijgereedschap niet doorheen kunnen en verwijder het snijgereedschap door het rechtsom te draaien.

TECHNISCHE SPECIFICATIE HALLDE RG-50S

CAPACITEIT EN VOLUME: Verwerkt tot 2 kg per minuut afhankelijk van het type snijgereedschap en de voedingsmiddelen. Volume van de toevoer: 0,9 liter. Diameter van de vulbuis: 53 mm.

MACHINEVOET: Motor: 1,0 kW. 120 V, 1-fase, 50-60 Hz. 220-240 V, 1-fase, 50/60 Hz. Thermische motorbeveiliging. Transmissie: Onderhoudsvrije getande riem. Beveiligingssysteem: Twee veiligheidsschakelaars. Beschermingsgraad: IP34. Stroomaansluiting: Geaard, 1-fase, 10 A. zekering in de meterkast voor het pand: 10 A, vertraagd. Geluidsniveau: LpA (EN31201): 76 dBA. Magnetisch veld: Minder dan 0,1 microtesla. Snelheid: Eén snelheid. Ong. 500 tpm.

SNIJGEREEDSCHAPPEN De diameter van het snijgereedschap is 185 mm.

NETTOGEWICHT: Machinevoet: 7 kg. Toevoerkop: 1 kg. Snijgereedschappen: ca. 0,3 kg gemiddeld.

NORMEN/STANDAARDEN: NSF STANDAARD 8, zie conformiteitsverklaring.

BRUKSANVISNING

HALLDE RG-50S

(NO)

FORSIKTIG!

Vær svært forsiktig, særlig med hendene, under håndtering med skarpe knivblader og bevegelige deler.

Bær alltid maskinen etter de to håndtakene på siden av maskinbasen.

Putt aldri hendene inn i materommet eller ned i materøret på grønnsakskuttetilbehøret.

Bruk alltid stapperen under kutting

med materøret på grønnsakskuttetilbehøret.

Før du skal rengjøre maskinen, må den alltid slås av ved å sette hastighetsknappen i posisjon "0" og deretter trekke støpslet ut av stikkontakten, alternativt må

strømbryteren slås av.

Ta alltid i håndtaket på grønnsakskuttetilbehøret når materommet skal åpnes eller lukkes.

Kun en fagperson skal åpne maskinhuset og re¬parere maskinen.

Ikke bruk maskinen til å kutte opp frosne matvarer. Fjern alle harde deler fra matvarene før kutting (f.eks. eplestilker, treaktige områder på kålroten osv.) for å unngå skader på kutteknivene.

Dette produktet skal ikke brukes av barn eller av personer med reduserte fysiske, sensoriske eller mentale evner, eller av personer som mangler erfaring med slike produkter, med mindre de er gitt tilstrekkelig opplæring eller er under tilsyn.

PAKKE UT

Kontroller at alle deler er inkludert, at maskinen fungerer og at ingenting er blitt skadet under transport. Krav må fremmes overfor leverandøren av maskinen innen åtte dager etter levering.

INSTALLASJON

Koble maskinen til et strømnett som samsvarer med spesifikasjonene på typeskiltet på baksiden av maskinbasen.

Plasser maskinen på stødig benk eller bord i en høyde på 650-900 mm.

KONTROLLER ALLTID FØLGENDE FØR BRUK

Trekk støpslet ut av stikkontakten eller åpne skillebryteren. Kontroller deretter at strømkabelen er i god stand og at den ikke er sprukket på utsiden.

Fjern grønnsakskuttetilbehøret, eventuelle kutteredskaper og utmatingsplaten i samsvar med instruksjonene under overskriften "Demontering". Kontroller deretter at maskinen ikke starter når hastighetsknappen er i posisjon "I".

Monter grønnsakskuttetilbehøret i samsvar med instruksjonene under overskriften "Montering". Sett hastighetsknappen i posisjon "I". Kontroller at maskinen stopper når håndtaket på grønnsaksblandetilbehøret vippes opp og at akselen slutter å rotere innen 2 sekunder. Kontroller deretter at maskinen starter opp igjen når håndtaket vippes ned.

Kontroller at gummiføttene på maskinbasen er skrudd godt på plass.

Om kutteredskapene, se side 39.

Hvis det oppstår feil eller funksjonsfeil, må du kontakte en fagperson for å utbedre feilen før maskinen kan tas i bruk.

TYPE TILBEREDNING

Skiver, river, strimler, rifler skiver i mange ulike størrelser, avhengig av valgt kutteredskap. Kutter grønnsaker, frukt, tørt brød, ost, nøtter, sopp osv.

BRUKERE

Restauranter, butikk-kjøkken, kaféer, bakerier, diettkjøkken, aldershjem, skoler, gatekjøkken, barnehager, salatbarer osv.

KAPASITET

Opp til 80 porsjoner per dag og 2 kg per minutt.

BRUKE GRØNNSAKS-KUTTETILBEHØRET

Det store materommet brukes hovedsakelig til innmating av store mengder med alle typer produkter og for å kutte opp større produkter, f.eks. kål.

Det store materommet brukes også når produktet skal kuttes i en spesiell retning, for eksempel tomater og sitroner. Plasser/stable produktene som vist på bildet.

Det integrerte materøret brukes (bilde) til å kutte lange produkter, for eksempel agurk, se bildet.

MONTERING

Plasser utmatingsplaten på akselen, roter utmatingsplaten og trykk den ned i koblingen.

Plasser valgt kutteredskap på akselen og roter kutteredskapen slik at den går ned i koblingen.

Plasser grønnsakskuttetilbehøret på maskinbasen slik at teksten "Close Open" står i klokken 5 i forhold til utløpet på maskinbasen. Vri grønnsakskuttetilbehøret med urviseren til det stopper og sitter godt fast.

DEMONTERING

Vri grønnsakskuttetilbehøret mot urviseren til det stopper, løft det deretter av.

Vri kutteredskapen med urviseren og løft den av.

Løft av utmatingsplaten.

BRUKE HASTIGHETSKNAPPEN

Når hastighetsknappen står i posisjon "0", er maskinen av. I posisjon "I" går maskinen kontinuerlig.

RENGJØRING

Les alle instruksjonene før du begynner å rengjøre maskinen.

FØR RENGJØRING: Slå alltid av maskinen og trekk støpslet ut av stikkontakten. Alternativt, hvis maskinen ikke har et støpsel, må du åpne skillebryteren. Fjern alle demonterbare deler som skal rengjøres.

RENGJØRING I OPPVASKMASKIN: Alle demonterbare deler kan vaskes i oppvaskmaskin.

RENGJØRING FOR HÅND: Bruk alltid håndoppvaskmiddel.

RENGJØRINGSREDSKAPER: Bruk en oppvaskbørste for å rengjøre matvareområdene. Knivakselen midt i maskinen kan rengjøres med en liten flaskebørste. Bruk en fuktig klut for å tørke av de andre overflatene på maskinen.

DESINFISERING: Bruk isopropylalkohol (65–70 %). Isopropylalkokhol er svært lettantennelig, så vær forsiktig når du bruker dette.

ADVARSEL:

- Ikke tøm eller sprut vann på sidene på maskinen.
- Ikke bruk kokende eller varmt vann.
- Ikke bruk natriumhypokloritt (klor) eller andre midler som inneholder dette stoffet.
- Ikke bruk skarpe gjenstander eller andre gjenstander som ikke er tiltenkt rengjøring.
- Ikke bruk skuremidler eller rengjøringsmidler.

UNNGÅ: Ikke bruk vaskesvamper med grov pute (f.eks. Scotch-Brite™) med mindre dette er absolutt nødvendig. Dette vil ripe opp overflaten og gjøre den mindre vannavvisende.

RÅD OM STELL:

- Rengjør maskinen umiddelbart etter bruk.
- Tørk maskinen omgående etter rengjøring for å unngå oksidering og misfarging på overflaten.

INFORMASJON: Hvis maskinen blir stående fuktig over lengre tid, vil det oppstå flekker/misfarging. Disse flekkene/misfargingen er ufarlige, men den opprinnelige overflaten vil miste glansen. Grønnsaker og frukt inne-

holder syre. Avhengig av hvilke produkter som behandles, vil disse påvirke metallet etter en viss tid. Det er derfor viktig å rengjøre maskinen umiddelbart etter behandling av salte og syreholdige produkter.

FEILSØKING

For å hindre skader på motoren har RG-50S et termisk motorvern som automatisk slår av maskinen hvis temperaturen i motoren blir for høy. Det termiske motorvernet har en automatisk tilbakestilling, som betyr at maskinen kan starte igjen når motoren har kjølt seg ned, noe som vanligvis tar mellom 10 og 30 minutter.

FEIL: Maskinen vil ikke starte eller stopper mens den er i gang og kan ikke startes opp igjen.

TILTAK: Kontroller at støpslet er plugget ordentlig inn i stikkontakten, eller slå på strømbryteren. Kontroller at sikringene i veggboksen på stedet ikke er utløst og at de har riktig strømstyrke. Kontroller at grønnsakskuttetilbehøret er riktig installert og at håndtaket er blitt senket ned. Vent i minimum 30 minutter og prøv å starte maskinen på nytt. Kontakt en fagperson for å utbedre feilen.

FEIL: Lav kapasitet eller dårlig blanderesultat.

TILTAK: Velg riktig kutteredskap. Bruk alltid utmatingsplaten. Kontroller at kniver og kutteredskaper er hele og skarpe. Trykk matvarene ned med mindre kraft.

FEIL: Kutteredskapen kan ikke fjernes.

TILTAK: Bruk alltid utmatingsplaten. Bruk en tykk lærhanske eller en annen hanske slik at knivene på kutteredskapen ikke kan kutte gjennom. Fjern kutteredskapen ved å vri den med urviseren.

TEKNISKE SPESIFIKASJONER HALLDE RG-50S

KAPASITET OG VOLUM: Kutter opp til 2 kg per minutt, avhengig av kutteredskap og matvarer. Volum i materen: 0,9 liter. Diameter på materøret: 53 mm.

MASKINBASE: Motor: 1,0 kW. 120 V, enfaset, 50-60 Hz. 220-240 V, enfaset, 50/60 Hz. Termisk motorvern. Gir: Vedlikeholdsfri tannreim. Sikkerhetssystem: To sikkerhetsbrytere. Kapslingsgrad: IP34. Stikkontakt: Jordet, enfaset, 10 A. Sikring i sikringsskapet på stedet: 10 A, treg. Lydtrykknivå: LpA (EN31201): 76 dBA. Magnetfelt: Mindre enn 0,1 mikrotesla. Hastighet: En hastighet. Ca. 500 o/min.

KUTTEREDSKAP Diameteren på kutteredskapen er 185 mm.

NETTOVEKTER: Maskinbase: 7 kg. Matehode: 1 kg. Kutteredskap: Ca. 0,3 kg gjennomsnitt.

NORMER/STANDARDER: NSF STANDARD 8, se samsvarserklæring.

INSTRUKCJA OBSŁUGI

HALLDE RG-50S

(PL)

OSTRZEŻENIE!

Należy uważać, aby nie zranić się ostrymi nożami lub ruchomymi elementami urządzenia.

Urządzenie należy przenosić, chwytając za dwa uchwyty znajdujące się po bokach podstawy.

Nie wolno wkładać rąk do komory podajnika i rury do wkładania produktów podajnika do przetwarzania warzyw.

Podczas krojenia produktów z wykorzystaniem rury do wkładania produktów należy zawsze używać dociskacza.

Przed rozpoczęciem czyszczenia urządzenia należy je zawsze wyłączyć, ustawiając przełącznik prędkości w pozycji „O", a następnie wyjąć wtyczkę z gniazda sieciowego lub wyłączyć wyłącznik sieciowy.

Zawsze trzymaj za uchwyt na podajniku do przetwarzania warzyw podczas otwierania lub zamykania komory podajnika.

Naprawę urządzenia i inne czynności wymagające otwarcia jego podstawy może wykonywać wyłącznie autoryzowany serwis.

Nie używać urządzenia do cięcia mrożonej żywności. Przed przetwarzaniem żywności usuń z niej wszystkie twarde części (np. ogonki jabłek, zdrewniałe części rzepy), aby uniknąć uszkodzenia ostrzy tnących.

Urządzenie to nie jest przeznaczone do użytkowania przez dzieci lub osoby z ograniczonymi zdolnościami fizycznymi, sensorycznymi lub umysłowymi albo osoby z brakiem doświadczenia, chyba że są one pod nadzorem lub są odpowiednio instruowane w zakresie użytkowania.

ROZPAKOWYWANIE

Sprawdź, czy wszystkie części zostały dostarczone, czy urządzenie pracuje prawidłowo i czy podczas transportu żaden element nie został uszkodzony. Dowolne braki lub wady należy zgłosić dostawcy urządzenia w terminie ośmiu dni od dnia dostarczenia urządzenia.

INSTALACJA

Podłącz urządzenie do odpowiedniego gniazda sieciowego zgodnego ze specyfikacją na tabliczce znamionowej umieszczonej na tylnej ściance podstawy.

Ustaw urządzenie na stabilnym blacie kuchennym lub stole o wysokości 650-900 mm.

ZAWSZE SPRAWDZAJ PRZED UŻYCIEM

Wyciągnij wtyczkę z gniazda sieciowego lub wyłącz wyłącznik izolacyjny, a następnie sprawdź, czy przewód jest w dobrym stanie, a izolacja nie jest uszkodzona.

Zdemontuj podajnik, narzędzia tnące oraz tarczę wyrzucającą zgodnie z instrukcjami umieszczonymi w części „Demontaż", a następnie upewnij się, że urządzenie nie uruchamia się po ustawieniu pokrętła regulacji prędkości w pozycji „I".

Zamontuj podajnik do przetwarzania warzyw zgodnie z instrukcjami umieszczonymi w części „Montaż". Ustaw pokrętło regulacji prędkości w pozycji „I". Sprawdź, czy urządzenie wyłącza się po podniesieniu uchwytu podajnika i czy wał napędowy przestaje obracać się w ciągu 2 sekund. Sprawdź, czy urządzenie ponownie uruchamia się po jego opuszczeniu.

Sprawdź, czy gumowe nóżki w podstawie urządzenia są mocno przykręcone.

Szczegóły dotyczące narzędzi tnących na stronach 39.

W przypadku nieprawidłowości, przed rozpoczęciem użytkowania urządzenia wezwij specjalistyczny serwis w celu usunięcia usterek.

MOŻLIWOŚCI

Tnie w plastry, kostkę, słupki (julienne), karbowane plastry różnych rozmiarów, w zależności od wyboru narzędzia tnącego. Przetwarza warzywa, owoce, suchy chleb, ser, orzechy, grzyby, itp.

PRZEZNACZENIE

Restauracje, kawiarnie, bary, kuchnie dietetyczne, sanatoria, szpitale, szkoły, bary szybkiej obsługi, firmy cateringowe, bary sałatkowe itp.

POJEMNOŚĆ

Do 80 porcji dziennie oraz 2 kg na minutę.

UŻYCIE PODAJNIKA DO PRZETWARZANIA WARZYW

Duża komora podajnika służy do przetwarzania dużych ilości każdego rodzaju produktów, a także do krojenia większych produktów, takich jak kapusta.

Duża komora podajnika jest używana także do krojenia produktów w ściśle określonym kierunku, np. podczas krojenia w plastry pomidorów i cytryn. Wkładaj/umieszczaj produkty tak jak wskazano na obrazku.

Rura do wkładania produktów jest używana głównie podczas obróbki długich podłużnych produktów, takich jak ogórki.

MONTAŻ

Umieść tarczę wyrzucającą na wale napędowym, a następnie obróć i dociśnij, aby osadzić ją na połączeniu.

Zamontuj na wale napędowym wybrane narzędzie tnące i obróć je w celu osadzenia na połączeniu.

Umieść podajnik na podstawie urządzenia tak, aby tekst „Close Open" („Zamknięte Otwarte") znajdował się w pozycji odpowiadającej godzinie piątej na tarczy zegara w stosunku do wylotu na podstawie urządzenia, a następnie przekręć podajnik maksymalnie w prawo aż do zatrzaśnięcia.

DEMONTAŻ

Przekręć podajnik maksymalnie w lewo, a następnie wyciągnij go.

Przekręć narzędzia tnące w prawo, a następnie wyciągnij je.

Wyciągnij tarczę wyrzucającą.

KORZYSTANIE Z POKRĘTŁA REGULACJI PRĘDKOŚCI

W pozycji „O" pokrętła regulacji prędkości urządzenie jest wyłączone. W pozycji „I" urządzenie pracuje w sposób ciągły.

CZYSZCZENIE

Przed przystąpieniem do czyszczenia urządzenia zapoznaj się ze wszystkimi instrukcjami.

PRZED ROZPOCZĘCIEM CZYSZCZENIA: Urządzenie należy zawsze najpierw wyłączyć, a następnie wyjąć wtyczkę z gniazda sieciowego. Jeżeli urządzenie nie posiada gniazdka, wyłączyć wyłącznik izolacyjny. Zdemontuj wszystkie zdejmowane części, które należy wyczyścić.

MYCIE W ZMYWARCE: Wszystkie zdejmowane części można myć w zmywarce.

MYCIE RĘCZNE: Należy zawsze używać płynu do mycia naczyń.

ŚRODKI DO CZYSZCZENIA: Do czyszczenia używaj szczotki do naczyń. Do czyszczenia wału napędowego noża w środku urządzenia można użyć małej szczotki do czyszczenia butelek. Do czyszczenia innych powierzchni urządzenia użyj wilgotnej szmatki.

DEZYNFEKCJA: Używaj alkoholu izopropylowego (65-70%). Alkohol izopropylowy jest łatwopalny, należy zachować ostrożność podczas stosowania.

OSTRZEŻENIE:

- Obudowy urządzenia nie wolno polewać ani spryskiwać wodą.
- Nie wolno używać wrzątku ani gorącej wody.

- Nie należy używać podchlorynu sodu (chloru) ani innych środków zawierających ten związek.
- Nie używaj ostrych przedmiotów ani innych przedmiotów nie przeznaczonych do czyszczenia.
- Nie używaj żrących detergentów ani środków czystości.

UNIKAĆ: Nie należy używać gąbek do czyszczenia z powierzchnią ścierną (np. Scotch-Brite™), chyba że jest to absolutnie konieczne. Powierzchnie stają się szorstkie i mniej wodoodporne.

PORADY:

- Wyczyść urządzenie natychmiast po użyciu.
- Osusz urządzenie natychmiast po czyszczeniu, aby zapobiec utlenianiu i odbarwieniu powierzchni.

INFORMACJE: Jeżeli urządzenie pozostanie wilgotne przez dłuższy czas, pojawią się plamy. Plamy są nieszkodliwe, lecz powierzchnia traci swój blask. Warzywa i owoce zawierają kwasy. Od rodzaju przetwarzanych produktów zależy oddziaływanie na metal po upływie jakiegoś czasu. Dlatego jest ważne natychmiastowe wyczyszczenie urządzenia po przetwarzaniu słonych i kwasowych produktów.

ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

Aby wyeliminować ryzyko uszkodzenia silnika, urządzenie RG-50S zostało wyposażone w zabezpieczenie termiczne, które automatycznie odłącza zasilanie, jeśli silnik osiągnie zbyt wysoką temperaturę. Zabezpieczenie termiczne silnika posiada automatyczne nastawienie, co oznacza, że urządzenie może być ponownie uruchomione po ochłodzeniu się silnika, co trwa od 10 do 30 minut.

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 główny przełącznik znajduje się w pozycji „I". Sprawdź, czy bezpieczniki w szafce bezpiecznikowej pomieszczenia nie są przepalone i czy ich wartość znamionowa jest odpowiednia. Sprawdź, czy podajnik został prawidłowo zainstalowany i czy uchwyt podajnika jest opuszczony. Odczekaj około 30 minut, a następnie spróbuj uruchomić urządzenie ponownie. Jeżeli urządzenia w dalszym ciągu nie można uruchomić, wezwij specjalistyczny serwis.

PROBLEM: Niska wydajność lub złe wyniki obróbki.

ROZWIĄZANIE: Dobierz odpowiednie narzędzie tnące. Zawsze korzystaj z tarczy wyrzucającej. Sprawdź, czy ostrza i narzędzia tnące nie są uszkodzone i czy są ostre. Delikatnie popychaj obrabiane produkty.

PROBLEM: Nie można zdemontować narzędzia tnącego.

ROZWIĄZANIE: Zawsze korzystaj z tarczy wyrzucającej. Użyj grubej skórzanej rękawicy lub innej, odpornej na rozcięcie, i zdemontuj narzędzie tnące, obracając je w prawo.

DANE TECHNICZNE URZĄDZENIA HALLDE RG-50S

POJEMNOŚĆ URZĄDZENIA I OBJĘTOŚĆ PRODUKTÓW: Urządzenie umożliwia obróbkę do 2 kg produktów na minutę, w zależności od rodzaju narzędzi tnących i produktów. Pojemność podajnika: 0,9 litra. Średnica rury do wkładania produktów: 53 mm.

URZĄDZENIE BAZOWE: Silnik: 1,0 kW. Zasilanie 120 V, jednofazowy, 50-60 Hz. Zasilanie 220-240 V, jednofazowy, 50/60 Hz. Termiczne zabezpieczenie silnika. Przeniesienie napędu: Bezobsługowy pasek zębaty. System bezpieczeństwa: Dwa wyłączniki bezpieczeństwa. Klasa zabezpieczenia: IP34. Gniazdo zasilające: Z uziemieniem, 1-fazowe, 10 A. Wymagany bezpiecznik w szafce elektrycznej lokalu: 10 A, zwłoczny. Poziom hałasu: LpA (EN31201): 76 dBA. Pole magnetyczne: poniżej 0,1 mikrotesli. Prędkość: Jedna prędkość. Ok. 500 obr./min.

NARZĘDZIA TNĄCE: Średnica narzędzi tnących wynosi 185 mm.

WAGA NETTO: Urządzenie bazowe: 7 kg. Obudowa podajnika: 1 kg. Narzędzia tnące: średnio około 0,3 kg.

NORMY/STANDARDY: NSF standard 8, patrz deklarację zgodności.

INSTRUÇÕES DE USO

HALLDE RG-50S

(PT)

ATENÇÃO!

Tenha cuidado para não ferir as mãos nas lâminas afiadas e peças em movimento.

Transporte sempre a máquina pelas duas pegas laterais na base da máquina.

Nunca introduza as suas mãos no com¬partimento ou no tubo de alimentação do acessório de corte de legumes.

Durante as operações de corte com o

tubo de alimentação do acessório de corte de legumes, utilize sempre o pilão.

Antes de limpar a máquina, desligue-a sempre rodando o botão de controlo de velocidade para a posição "0" e, em seguida, retire a ficha da tomada elétrica ou, alternativamente,

desligue o interruptor principal.

Segure sempre na pega do acessório de corte de legumes quando o compartimento de alimentação é aberto ou fechado.

Apenas um técnico qualificado poderá abrir a base da máquina e proceder à sua re¬paração.

Não utilize a máquina para cortar alimentos congelados. Retire todas as partes duras dos alimentos antes das operações de corte (p. ex., o talo das maçãs, as partes fibrosas mais duras dos nabos) para que estas não danifiquem as lâminas de corte.

O eletrodoméstico não pode ser utilizado por crianças ou pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou com falta de experiência e conhecimento, exceto sob supervisão ou instrução adequadas.

AO DESEMBALAR

Certifique-se de que não faltam peças, que a máquina funciona corretamente e de que nada foi danificado durante o transporte. O fornecedor deverá ser notificado de eventuais reclamações no prazo de oito dias.

INSTALAÇÃO

Ligue a máquina a uma fonte de alimentação principal de acordo com as especificações apresentadas na placa de identificação existente na parte de trás da base da máquina.

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

VERIFICAR SEMPRE ANTES DE UTILIZAR

Retire a ficha da tomada elétrica ou acione o interruptor de isolamento e depois verifique se o cabo elétrico está em boas condições e não apresenta fissuras.

Retire o acessório de corte de legumes, quaisquer utensílios de corte e a placa ejetora de acordo com as instruções referidas na secção "Desmontagem" e certifique-se depois de que a máquina não liga quando o botão de controlo de velocidade está na posição "I".

Encaixe o acessório de corte de legumes conforme descrito na secção "Montagem". Coloque o botão de controlo de velocidade na posição "I". Certifique-se de que a máquina para quando a pega do acessório de corte de legumes é levantada e de que o eixo/veio para de rodar nos 2 segundos seguintes. Depois, assegure-se de que a máquina volta novamente a funcionar quando a pega é baixada.

Certifique-se de que os apoios de borracha da base da máquina estão bem apertados na devida posição.

Para mais informações sobre utensílios de corte, consulte as páginas 39.

Em caso de avaria ou funcionamento incorreto, contacte um técnico qualificado para reparar a avaria antes de voltar a utilizar a máquina.

TIPO DE PROCESSAMENTO

Dependendo do tipo de utensílio de corte selecionado é possível fatiar, ralar, triturar, cortar em juliana e fazer cortes ondulados com várias espessuras. Podem ser processados legumes, frutas, pão seco, queijo, nozes, cogumelos, etc.

UTILIZADORES

Restaurantes, estabelecimentos de comida para fora, cafés, padarias, cozinhas de produtos dietéticos, lares de idosos, escolas, cadeias de fast food, centros de dia, bares de saladas, etc.

CAPACIDADE

Até 80 porções por dia e 2 kg por minuto.

UTILIZAR O ACESSÓRIO DE CORTE DE LEGUMES

O compartimento de alimentação grande é principalmente utilizado para introduzir grandes quantidades de todo o tipo de alimentos, assim como para cortar produtos maiores, tais como couves.

O compartimento de alimentação grande também é utilizado quando se pretende cortar os alimentos numa determinada direção, como é o caso de tomates e limões. Coloque/empilhe o produto conforme apresentado na figura.

O tubo de alimentação incorporado é utilizado para cortar produtos alongados, tais como pepinos (ver figura).

MONTAGEM

Coloque a placa ejetora no veio. Rode a placa e pressione até esta encaixar na respetiva conexão.

Coloque apenas o utensílio de corte selecionado no veio e rode-o de maneira a encaixar na respetiva conexão.

Coloque o acessório de corte de legumes na base da máquina, de modo que a inscrição "Close Open" (Fechar Abrir) fique na posição correspondente às 5 horas em relação à base da máquina. Em seguida, rode o acessório de corte de legumes no sentido dos ponteiros do relógio até fixar de forma segura.

DESMONTAGEM

Rode ao máximo o acessório de corte de legumes no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio para o poder retirar.

Rode o utensílio de corte no sentido dos ponteiros do relógio e retire-o.

Retire a placa ejetora.

UTILIZAR O BOTÃO DE CONTROLO DE VELOCIDADE

Com o botão de controlo de velocidade na posição "0", a máquina é desligada. Na posição "I", a máquina funciona continuamente.

LIMPEZA

Leia todas as instruções antes de iniciar a limpeza da máquina.

ANTES DA LIMPEZA: Desligue sempre a máquina e retire a ficha da tomada elétrica. Alternativamente, se a máquina não tiver ficha, acione o interruptor de isolamento. Retire todas as peças amovíveis que necessitam de limpeza.

LIMPEZA NA MÁQUINA DE LAVAR A LOIÇA: Todas as peças amovíveis podem ser lavadas na máquina.

LAVAR À MÃO: Utilize sempre líquido da loiça.

MATERIAIS DE LIMPEZA: Utilize uma escova de lavar loiça para limpar a zona de alimentos. O veio da lâmina, no centro da máquina, pode ser limpo com um pequeno escovilhão. Utilize um pano húmido para limpar as outras superfícies da máquina.

DESINFEÇÃO: Utilize álcool isopropílico (65–70%). O álcool isopropílico é altamente inflamável, pelo que deve ser utilizado com o máximo cuidado.

AVISO:

- Não entorne ou pulverize água nos laterais da máquina.
- Não utilize água quente ou a ferver.
- Não utilize hipoclorito de sódio (cloro) ou qualquer outro agente que contenha essa substância.

- Não utilize objetos afiados ou outros objetos que não sejam apropriados para a limpeza da máquina.
- Não utilize detergentes ou produtos de limpeza abrasivos.

A EVITAR: Não utilize esponjas de limpeza com esfregão (p. ex., Scotch-Brite™), exceto se absolutamente necessário. Os esfregões arranham a superfície e tornam-na menos resistentes à água.

CONSELHOS SOBRE OS CUIDADOS A TER:

- Limpe a máquina imediatamente a seguir à sua utilização.
- Seque a máquina imediatamente após a limpeza para evitar oxidação e descoloração da superfície.

INFORMAÇÃO: Se a máquina permanecer húmida durante um longo período de tempo, podem surgir manchas. Estas manchas são inofensivas, mas a superfície original perderá o seu brilho. Os vegetais e a fruta contêm ácidos. Dependendo do tipo de alimentos que são processados, isto terá um efeito sobre o metal a longo prazo. Por conseguinte, é importante limpar a máquina imediatamente após o processamento de alimentos salgados ou ácidos.

RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

Para eliminar o risco de danos no motor, a RG-50S vem equipada com uma proteção térmica do motor que desliga a máquina automaticamente, se a temperatura do motor for demasiado elevada. A proteção térmica do motor é automaticamente reposta, o que significa que a máquina pode ser novamente ligada depois de o motor arrefecer, o que demora entre 10 a 30 minutos.

AVARIA: A máquina não liga ou desliga-se em funcionamento e não é possível voltar a ligá-la.

SOLUÇÃO: Verifique se a ficha está corretamente encaixada na tomada elétrica ou, alternativamente, ligue o interruptor principal. Verifique se os fusíveis do quadro elétrico local estão intactos e têm a amperagem correta. Verifique se o acessório de corte de legumes está corretamente encaixado e se a respetiva pega foi baixada. Aguarde 30 minutos e depois tente ligar novamente a máquina. Contacte um técnico qualificado para efetuar este trabalho.

AVARIA: Baixa capacidade ou resultados de processamento insatisfatórios.

SOLUÇÃO: Selecione o utensílio de corte adequado. Utilize sempre a placa ejetora. Verifique se as lâminas e os utensílios de corte estão em boas condições e bem afiadas. Pressione os alimentos ligeiramente para baixo.

AVARIA: Não é possível retirar o utensílio de corte.

SOLUÇÃO: Utilize sempre a placa ejetora. Utilize uma luva grossa de cabedal ou outro tipo de luva resistente a cortes para remover o utensílio de corte, rodando-o no sentido dos ponteiros do relógio.

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS DA HÄLLDE RG-50S

CAPACIDADE E VOLUME: processa até 2 kg por minuto, dependendo do tipo de utensílio de corte e alimento. Volume do alimentador: 0,9 litros. Diâmetro do tubo de alimentação: 53 mm.

BASE DA MÁQUINA: Motor: 1,0 kW. 120 V, monofásico, 50-60 Hz. 220-240 V, monofásico, 50/60 Hz. Proteção térmica do motor. Transmissão: correia dentada isenta de manutenção. Sistema de segurança: dois interruptores de segurança. Classe de proteção: IP34. Tomada elétrica: de ligação à terra, monofásica, 10 A. Fusível no quadro elétrico local: 10 A, com atraso. Nível de ruído: LpA (EN31201): 76 dBA. Campo magnético: inferior a 0,1 microtesla. Velocidade: uma velocidade. Aprox. 500 rpm.

UTENSÍLIOS DE CORTE O Diâmetro dos utensílios de corte é de 185 mm.

PESOS LÍQUIDOS: Base da máquina: 7 kg. Cabeça de alimentação: 1 kg. Utensílios de corte: em média, aprox. 0,3 kg.

NORMAS: NORMA 8 da NSF (National Sanitation Foundation, Fundação Nacional das Condições Sanitárias), ver declaração de conformidade.

ИНСТРУКЦИЯ ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ

HALLDE RG-50S

(RU)

ВНИМАНИЕ!

Будьте очень осторожны, в особенности берегите руки при обращении с острыми ножами и подвижными деталями.

Всегда переносите устройства за две ручки, расположенные по бокам основания устройства.

Не помещайте руки в бункер подачи или в трубу подачи насадки для обработки овощей.

Всегда пользуйтесь толкателем при проталкивании продуктов через трубу подачи насадки для обработки овощей.

Всегда выключайте устройство перед очисткой, переводя переключатель в положение “O”, а затем выньте вилку питания из розетки или выключите рубильник.

Всегда держите ручки насадки для обработки овощей при открывании и закрывании бункера подачи.

Производить ремонт и открывать корпус устройства разрешается только квалифицированному специалисту по техническому обслуживанию.

Не используйте устройство для обработки замороженных продуктов. Удалите все твердые частицы из продуктов перед обработкой (напр., яблочные косточки, твердые части капусты и т. п.) во избежание повреждения режущих поверхностей.

Данное устройство не должно использоваться детьми или лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или лицами с недостаточным опытом обращения с подобными устройствами, если им не обеспечены соответствующие инструкции или присмотр.

РАСПАКОВКА

Убедитесь, что все детали были доставлены, устройство работает нормально, и при перевозке не возникло никаких повреждений. О любых недостатках необходимо в течение восьми дней уведомить поставщика устройства.

УСТАНОВКА

Подключите устройство к сетевому источнику питания с характеристиками, которые соответствуют данным, указанным на табличке, закрепленной на задней стороне основания устройства.

Поместите устройство на твердую поверхность или на стол высотой 650 900 мм.

ВСЕГДА ПРОВЕРЯЙТЕ ПЕРЕД ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

Выньте вилку из розетки сети питания или отключите рубильник, затем проверьте состояние кабеля питания и целостность изоляции с внешней стороны.

Снимите насадку для обработки овощей, режущие элементы и диск сбрасыватель в соответствии с инструкциями, приведенными в разделе ”Разборка”, затем убедитесь, что устройство не включается, когда переключатель скорости находится в положении ”I”.

Соберите насадку для обработки овощей в соответствии с инструкциями, приведенными в разделе ”Сборка”. Приведите переключатель скорости в положение ”I”. Убедитесь, что устройство выключается, когда ручка насадки для обработки овощей поднята, и что ось/вал прекращает вращаться через 2 секунды. Затем убедитесь, что устройство включается после опускания ручки.

Убедитесь, что резиновые опоры на основании устройства прочно привинчены.

Информация о режущих элементах приведена на стр. 39.

В случае неполадок для их устранения обратитесь к квалифицированному специалисту по техническому обслуживанию, прежде чем приступить к использованию устройства.

ТИП ОБРАБОТКИ

Нарезка ломтиками, измельчение на терке, нарезка соломкой и волнистыми ломтиками разных размеров, в зависимости от выбранного режущего элемента. Обработка овощей, фруктов, сухого хлеба, сыра, орехов, грибов и т. д.

ПОЛЬЗОВАТЕЛИ

Рестораны, кухни, кафе, пекарни, диетические кухни, пансионаты для пожилых людей, школы, пункты быстрого питания, детские сады, закусочные и т. д.

ОБЪЕМ

До 80 порций в день, 2 кг в минуту.

ПРИ ИСПОЛЬЗОВАНИИ НАСАДКИ ДЛЯ ОБРАБОТКИ ОВОЩЕЙ

Бункер подачи используется для подачи различных продуктов и для обработки крупных продуктов, например, капусты.

Бункер подачи также используется, когда продукт необходимо нарезать в определенном направлении, например, томаты и лимоны. Загружайте и укладывайте продукты, как показано на рисунке.

Встроенная труба подачи используется (рисунок) для нарезки длинных продуктов, например, огурцов, см. рисунок.

СБОРКА

Установите диск сбрасыватель на вал, поверните диск сбрасыватель и прижмите так, чтобы он встал в соответствующий паз.

Установите нужный режущий элемент на вал и проверните его так, чтобы он попал в место соединения.

Установите насадку для обработки овощей на основание устройства так, чтобы текст ”Закрыть Открыть” (”Open Close”) находился в положении ”на 5 часов” по отношению к выходному отверстию в основании устройства, затем поверните его по часовой стрелке до упора так, чтобы он прочно закрепился в предусмотренном для него положении.

РАЗБОРКА

Поверните насадку для обработки овощей против часовой стрелки до упора, затем снимите её.

Поверните режущий элемент по часовой стрелке и снимите его.

Снимите диск сбрасыватель.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЯ СКОРОСТИ

В положении ”O” переключателя скорости устройство выключено. В положении ”I” устройство работает непрерывно.

ОЧИСТКА

Перед очисткой устройства внимательно прочитайте все инструкции.

ПЕРЕД ОЧИСТКОЙ: Всегда отключайте устройство и вынимайте вилку из розетки. Если вилки нет, переключайте рубильник в положение ”выключено”. Снимите все съемные детали, которые необходимо очистить.

ОЧИСТКА В ПОСУДОМОЕЧНОЙ МАШИНЕ: Все съемные детали пригодны для мойки в посудомоечной машине.

ОЧИСТКА ВРУЧНУЮ: Для мойки деталей вручную используйте жидкость для ручного мытья посуды.

ЧИСТЯЩИЕ СРЕДСТВА: Используйте щетку для посуды для очистки поверхностей, соприкасающихся с обрабатываемыми продуктами. Вал ножа в центре устройства можно очистить с помощью небольшой щетки для бутылок. Другие поверхности устройства протирайте влажной тканью.

ДЕЗИНФЕКЦИЯ: Используйте изопропиловый спирт (65-70%). Изопропиловый спирт является легковоспламеняющимся веществом, поэтому с ним следует обращаться осторожно.

ВНИМАНИЕ:

- Не проливайте и не распыляйте воду на боковые поверхности устройства.
- Не используйте кипящую или горячую воду.
- Не используйте гипохлорит натрия (хлор) или составы, содержащие данное вещество.
- Не используйте острые предметы или предметы, не предназначенные для чистки.
- Не используйте абразивные моющие средства или очистители.

НЕ РЕКОМЕНДУЕТСЯ: Не используйте губки с абразивным покрытием (напр. Scotch-Brite™). Используйте их только в случае крайней необходимости. Их использование приводит к образованию шероховатостей на поверхности и снижению ее водоотталкивающей способности.

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО УХОДУ:

- Очищайте устройство сразу после использования.
- Просушите устройство немедленно после очистки во избежание окисления и выцветания поверхности.

ИНФОРМАЦИЯ: Если устройство будет оставаться влажным в течение длительного времени, на его поверхности появятся пятна. Такие пятна являются безвредными, но поверхность потеряет свой первоначальный вид. Овощи и фрукты содержат кислоты. В зависимости от обрабатываемых продуктов, такие кислоты будут воздействовать на металл через определенные промежутки времени. Поэтому важно очистить устройство немедленно после обработки продуктов, содержащих соли и кислоты.

УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

Чтобы устранить опасность повреждения мотора, устройство RG-50S оснащено тепловой защитой, которая автоматически отключает устройство, если температура мотора становится слишком высокой. Тепловая защита мотора имеет функцию автоматического сброса. Это означает, что устройство можно включить снова после охлаждения мотора. Для этого, как правило, требуется от 10 до 30 минут.

НЕИСПРАВНОСТЬ: Устройство не начинает работу или останавливается во время обработки и не включается.

СПОСОБ УСТРАНЕНИЯ: Убедитесь, что вилка плотно вставлена в розетку сети питания или включите рубильник. Убедитесь, что предохранители в настенной коробке для предохранителей, предназначенной для помещений, не повреждены и соответствуют значению номинального тока. Убедитесь, что насадка для обработки овощей правильно установлена, а его ручка опущена. Подождите 30 минут и попробуйте включить устройство снова. Обратитесь к квалифицированному специалисту по техническому обслуживанию.

НЕИСПРАВНОСТЬ: Низкая производительность или неудовлетворительные результаты обработки.

СПОСОБ УСТРАНЕНИЯ: Выбирайте соответствующий режущий элемент. Всегда используйте диск сбрасыватель. Убедитесь, что ножи и режущие элементы в хорошем состоянии и наточены. Нажимайте на продукты с меньшей силой, чтобы они проходили свободно.

НЕИСПРАВНОСТЬ: Режущий элемент не снимается.

СПОСОБ УСТРАНЕНИЯ: Всегда используйте диск сбрасыватель. Используйте перчатки из плотной ткани или другие аналогичные перчатки, чтобы не поранить руки о режущий элемент, снимите режущий элемент, повернув его по часовой стрелке.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ УСТРОЙСТВА RG-50S

ПРОИЗВОДИТЕЛЬНОСТЬ И ОБЪЕМ: Обработка до 2 кг в минуту, в зависимости от типа режущего элемента и продуктов. Объем бункера подачи: 0,9 литра. Диаметр трубки для подачи: 53 мм.

УСТРОЙСТВО: Мотор: 1,0 кВт, 120 В, однофазный, 50-60 Гц, 220-240 В, однофазный, 50/60 Гц. Мотор с теплозащитой. Передача: зубчатый приводной ремень, не требующий технического обслуживания. Система безопасности: Два защитных выключателя. Уровень защиты: IP34. Розетка сети питания: с заземлением, однофазная, 10 А. Предохранитель в коробке для предохранителей, предназначенной для помещений: 10 А, замедленный. Уровень шума LpA (EN31201): 76 дБА. Магнитное поле: менее 0,1 мкТл. Скорость: Одна скорость. Приблизительно 500 об/мин.

РЕЖУЩИЕ ЭЛЕМЕНТЫ: Диаметр режущих элементов 185 мм.

МАССА НЕТТО: Основание устройства: 7 кг. Насадка для обработки овощей в сборе без режущих элементов: 1 кг. Режущие элементы: в среднем приблизительно 0,3 кг.

СТАНДАРТЫ: СТАНДАРТ NSF 8, см. декларацию соответствия.

NAVODILA

HALLDE RG-50S

(SI)

POZOR!

Pazite, da se z rokami ne dotaknete ostrih rezil in gibljivih delov.

Aparat vedno prenašajte tako, da ga držite za dva ročaja na straneh podstavka aparata.

Rok nikoli ne vstavite v polnilni predal¬ ali v polnilno cev nastavka za pripravo zelenjave.

Med rezanjem s polnilno cevjo nastavka

za pripravo zelenjave vedno uporabite tolkač.

Pred čiščenjem aparata ga vedno izklopite, tako da stikalo hitrosti pomaknete v položaj »0« in nato vtikač iztaknete iz vtičnice. Aparat lahko izklopite

tudi z ločilnim stikalom.

Ko polnilni predal odprete ali zaprete, vedno držite ročaj nastavka za pripravo zelenjave.

Samo usposobljen serviser lahko poseže v¬ aparat in odpre njegovo ohišje.

Aparata nikoli ne uporabite za rezanje zmrznjenih živil. Pred rezanjem iz živil odstranite vse trde dele (npr. peclje jabolk, lesnate dele repe itd.), da preprečite poškodbo rezil.

S to napravo ne smejo rokovati otroci ali osebe z zmanjšanimi fizičnimi, čutnimi ali duševnimi zmožnostmi ter osebe s pomanjkljivimi izkušnjami s takimi napravami, razen če jim je nuden ustrezni nadzor oz. navodila.

ODSTRANITEV EMBALAŽE

Prepričajte se, da so bili dobavljeni vsi deli, da aparat pravilno deluje in da med prevozom ni prišlo do poškodb. Reklamacije dobavitelju aparata je treba vložiti v osmih dneh od dostave.

NAMESTITEV

Aparat priključite na električno omrežje, ki je skladno s podrobnostmi na ploščici s tehničnimi podatki na hrbtni strani podstavka aparata.

Aparat postavite na čvrsto klop ali mizo, visoko 650–900 mm.

PRED UPORABO APARAT VEDNO PREGLEJTE

Iz vtičnice odstranite vtikač ali izklopite ločilno stikalo, nato pa preverite, da je električni kabel v dobrem stanju in da nima razpok.

Odstranite nastavek za pripravo zelenjave, rezalno orodje in ploščo za izmet v skladu z navodili v razdelku »Demontaža«, nato pa se prepričajte, da se aparat ne zažene, ko je nadzor hitrosti v položaju »I«.

Nastavke za pripravo zelenjave montirajte v skladu z navodili v razdelku »Montaža«. Gumb za nastavitev hitrosti zasukajte v položaj »I«. Prepričajte se, da se aparat zaustavi, potem ko ste dvignili ročaj nastavka za pripravo zelenjave in se os/blok z noži preneha vrteti v 2 sekundah. Nato se prepričajte, da se aparat ponovno zažene, ko ročaj spustite.

Prepričajte se, da so gumijaste nogice na podstavku aparata do konca privite v položaj.

Za informacije o rezalnem orodju glejte strani 39.

V primeru napake ali okvare stopite v stik z usposobljenim serviserjem, ki bo okvaro odpravil pred začetkom uporabe aparata.

VRSTA PREDELAVE

Glede na uporabljeno rezalno orodje je z nastavkom mogoče rezati na rezine, ribati, strgati, rezati na trakce in rebrasto rezati na različne velikosti. Orodje predela zelenjavo, sadje, suh kruh, sir, oreščke, gobice itd.

UPORABNIKI

Restavracije, kuhinje v trgovinah, kavarne, pekarne, dietne kuhinje, domovi za upokojence, šole, prodajalne hitre hrane, vrtci, solatni bari itd.

ZMOGLJIVOST

Do 80 porcij na dan in 2 kg na minuto.

UPORABA NASTAVKA ZA PRIPRAVO ZELENJAVE

Velik polnilni predal se uporablja predvsem za dodajanje različnih vrst živil v velikih količinah in za rezanje večjih živil, kot je zelje.

Velik polnilni predal se uporablja tudi takrat, ko je živilo treba zrezati v določeni smeri, na primer paradižnike in limone. Živila položite/naložite, kot je prikazano na sliki.

Vgrajena polnilna cev (slika) se uporablja za rezanje dolgih živil, kot so kumare (glejte sliko).

MONTAŽA

Ploščo za izmet namestite na blok z noži, zasukajte jo in jo potisnite navzdol, tako da zaskoči v položaj.

Izbrano rezalno orodje namestite na blok in ga zasukajte, tako da zaskoči v položaj.

Nastavek za pripravo zelenjave namestite na podstavek aparata, tako da je napis »Close Open« (Zaprto Odprto) na položaju pete ure v primerjavi z izstopnim priključkom podstavka aparata, nato pa ga zasukajte do konca v desno, dokler ni pričvrščen v položaj.

DEMONTAŽA

Nastavek za pripravo zelenjave zasukajte do konca v levo in ga nato snemite.

Rezalno orodje zasukajte v desno in ga snemite.

Snemite ploščo za izmet.

UPORABA NADZORA HITROSTI

Ko je nadzor hitrosti v položaju »0«, je aparat izklopljen. V položaju »I« aparat deluje neprekinjeno.

ČIŠČENJE

Preden pričnete s čiščenjem aparata, preberite vsa navodila.

PRED ČIŠČENJEM: Aparat vedno izklopite in vtikač odstranite iz vtičnice. Če aparat nima vtikača, izklopite ločilno stikalo. Odstranite vse odstranljive dele, ki jih je treba očistiti.

ČIŠČENJE V POMIVALNEM STROJU: Vse odstranljive dele je mogoče oprati v pomivalnem stroju.

ROČNO ČIŠČENJE: Vedno uporabite tekočino za pranje posode.

MATERIALI ZA ČIŠČENJE: Za čiščenje ostankov hrane uporabite ščetko za čiščenje posode. Blok z noži na sredini aparata lahko očistite z majhno ščetko za steklenice. Za brisanje ostalih površin aparata uporabite vlažno krpo.

RAZKUŽEVANJE: Uporabite izopropilni alkohol (65–70 %). Izopropilni alkohol je visoko vnetljiva snov, zato bodite previdni pri nanašanju.

OPOZORILO:

- Strani aparata ne polijte ali poškropite z vodo.
- Ne uporabljajte vrele ali vroče vode.
- Ne uporabite natrijevega hipoklorita (klor) ali drugega sredstva, ki vsebuje to snov.
- Za čiščenje ne uporabite ostrih predmetov ali predmetov, ki niso temu namenjeni.
- Ne uporabljajte abrazivnih detergentov ali čistilnih sredstev.

IZOGNITE SE: Uporabi gobic za čiščenje z grobo površino (npr. Scotch-Brite™), razen če to ni nujno potrebno. Uporaba takšne gobice naredi površino hrapavo in zmanjša njeno vodoodpornost.

NASVET ZA VZDRŽEVANJE:

- Aparat očistite takoj po uporabi.
- Aparat posušite takoj po čiščenju, da preprečite oksidacijo in razbarvanje površine.

INFORMACIJE: Če aparat več časa ostane vlažen, se bodo pojavili madeži. Madeži so neškodljivi, vendar bo prvotna površina izgubila svoj lesk. Zelenjava in sadje vsebujeta kisline. Glede na vrsto predelanih živil bo to po preteku različnih časovnih obdobij učinkovalo na kovino. Zato je aparat treba očistiti takoj po predelavi slanih ali kislih živil.

ODPRAVLJANJE TEŽAV

Za odpravljanje tveganja poškodb motorja je RG-50S opremljen z zaščito pred pregrevanjem motorja, ki aparat samodejno izklopi, če je temperatura motorja previsoka. Zaščita pred pregrevanjem motorja ima samodejno ponastavitev, kar pomeni, da je aparat mogoče ponovno zagnati, ko se je motor ohladil, to pa običajno traja od 10 do 30 minut.

OKVARA: Aparat se ne zažene ali se zaustavi, medtem ko deluje, in ga ni mogoče ponovno zagnati.

REŠITEV: Prepričajte se, da je vtikač ustrezno vstavljen v vtičnico, ali pa vklopite stikalo električnega omrežja. Prepričajte se, da varovalke v omarici z varovalkami, ki se nahaja v namembnih prostorih, niso pregorele in da imajo ustrezno ampersko moč. Prepričajte se, da je nastavek za pripravo zelenjave pravilno nameščen in da je bil ročaj nastavka za pripravo zelenjave spuščen. Počakajte do 30 minut in nato poskušajte zagnati aparat. Obrnite se na usposobljenega serviserja.

OKVARA: Nizka zmogljivost ali slab rezultat predelave.

REŠITEV: Izberite ustrezno rezalno orodje. Vedno uporabite ploščo za izmet. Prepričajte se, da so noži in rezalno orodje celi in ostri. Živila potisnite navzdol z manjšo silo.

OKVARA: Rezalnega orodja ni mogoče odstraniti.

REŠITEV: Vedno uporabite ploščo za izmet. Uporabite debelo usnjeno rokavico ali drugo rokavico, ki je rezila rezalnega orodja ne morejo prerezati, in rezalno orodje odstranite tako, da ga zasukate v desno.

TEHNIČNI PODATKI ZA HÄLLDE RG-50S

ZMOGLJIVOST IN PROSTORNINA: Predela do 2 kg na minuto, odvisno od vrste rezalnega orodja in živil. Prostornina polnilnika: 0,9 litra. Premer polnilne cevi: 53 mm.

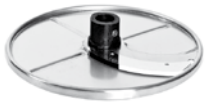
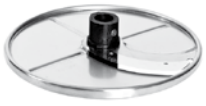
PODSTAVEK APARATA: Motor: 1,0 kW. 120 V, enofazni, 50–60 Hz. 220–240 V, enofazni, 50/60 Hz. Zaščita pred pregrevanjem motorja. Menjalnik: zobati jermen, ki ga ni treba vzdrževati. Varnostni sistem: dve varnostni stikali. Stopnja zaščite: IP34. Vtičnica: ozemljena, enofazna, 10 A. Varovalka v omarici za varovalke v namembnih prostorih: 10 A, z zakasnitvijo. Raven zvoka: LpA (EN31201): 76 dBA. Magnetno polje: manj kot 0,1 mikro Tesla. Hitrost: ena hitrost. Pribl. 500 vrt./min.

REZALNO ORODJE Premer rezalnega orodja je 185 mm.

NETO TEŽE: Podstavek aparata: 7 kg. Polnilna glava: 1 kg. Rezalno orodje: približno 0,3 kg.

NORME/STANDARDI: NSF STANDARD 8, glejte izjavo o skladnosti.

FITTING THE CUTTING TOOLS

	CC-32S RG-50S	CC-34 RG-50	RG-100	RG-200 RG-250	RG-350 RG-400 RG-400i
WHEN USING SLICER, CRIMPING SLICER, JULIENNE OR GRATER/SHREDDER	 Cutting tool ↓  Ejector plate ↓ Knife house	 Cutting tool ↓  Ejector plate ↓ Knife house	 Cutting tool ↓  Ejector plate ↓ Knife house	 Decoring device ↓  Cutting tool ↓  Ejector plate ↓ Knife house	 Decoring device ↓  Cutting tool ↓  Ejector plate ↓ Knife house
WHEN USING DICING GRID		 Slicer/Dicing cutter from RG-100 ↓  Dicing grid ↓  Ejector plate ↓ Knife house	 Slicer/Dicing cutter ↓  Dicing grid ↓  Ejector plate ↓ Knife house	 Decoring device ↓  Slicer/Dicing cutter ↓  Dicing grid ↓  Ejector plate ↓ Knife house	 Decoring device ↓  Slicer/Dicing cutter ↓  Dicing grid ↓  Ejector plate ↓ Knife house