Hällde RG-350

User instructions • Bruksanvisning

ISO 9001

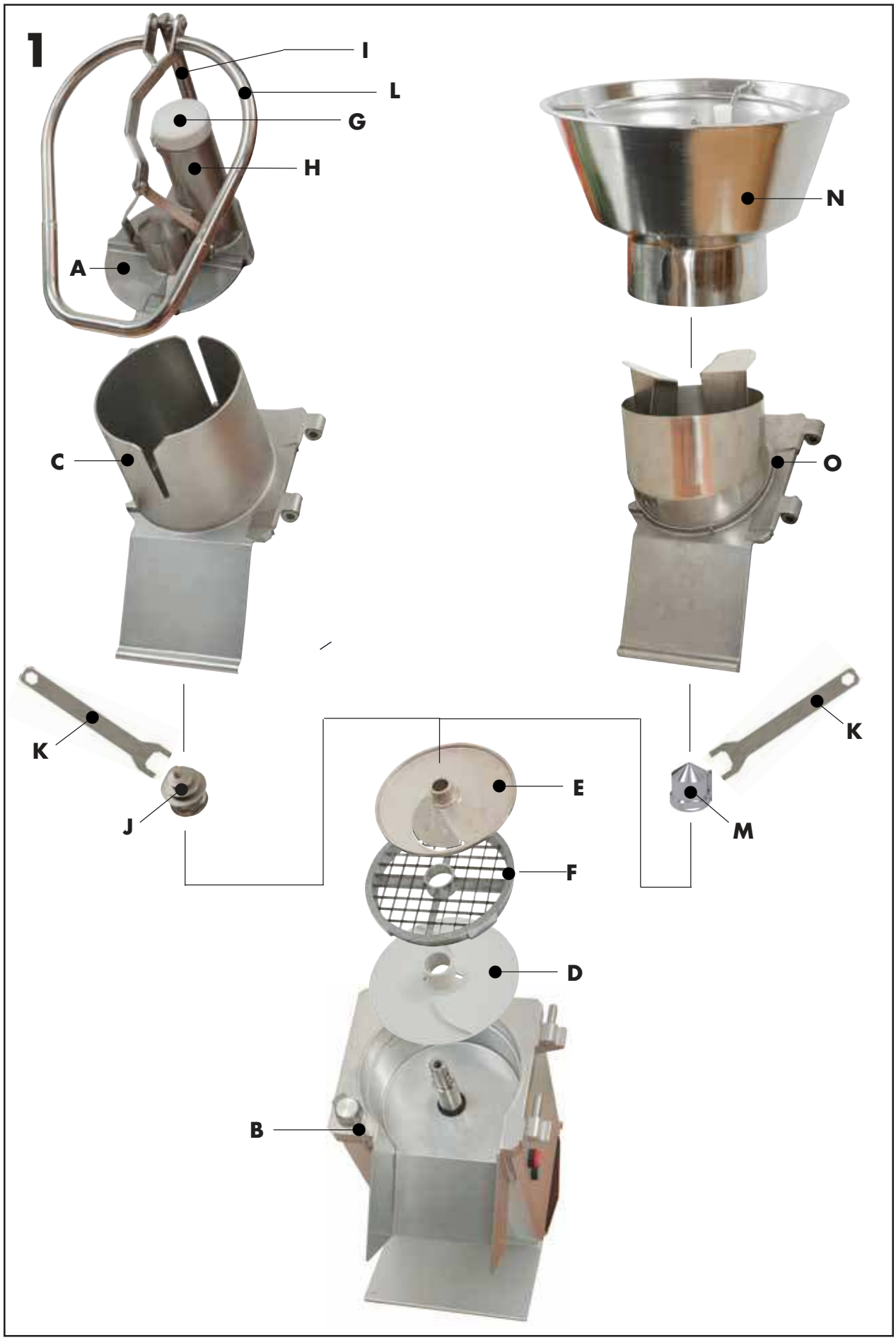
CE

Food Preparation
Fast and Easy



AB Hällde Maskiner, P.O. Box 1165, SE-16426 Kista, Sweden
☎ +46 8 587 730 00 +46 8 587 730 30
www.hallde.com info@hallde.com

13055 (2005-04-08)

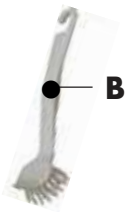

1
I
L
G
H
A
N
C
O
K
K
J
E
M
F
D
B

2

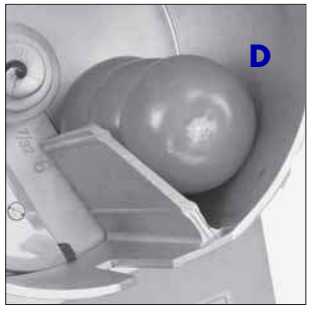


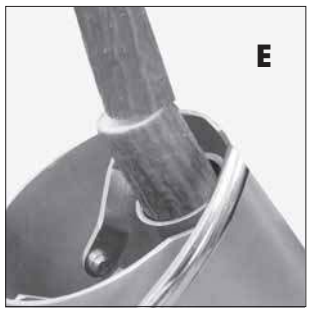
3



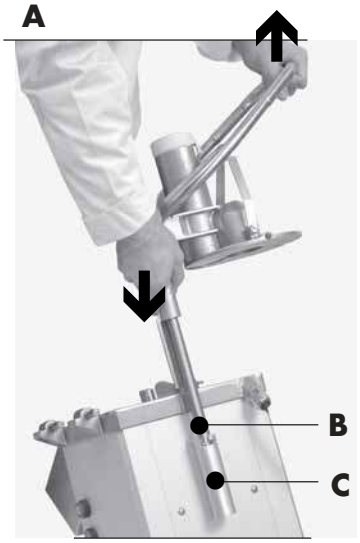




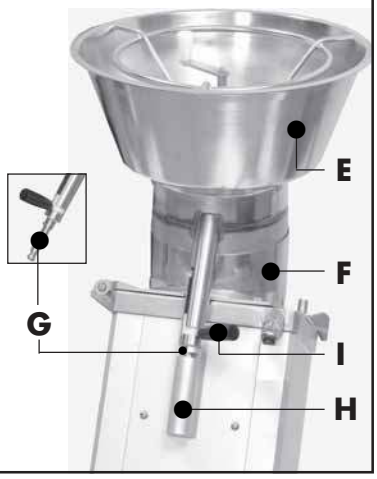




4







USER INSTRUCTIONS
Hallde RG-350
(GB)

CAUTION

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

Never put your hands in the feed hopper (1:N).

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

The 3-phase version of the RG-350 may be installed only by an authorized specialist.

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

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

The drilling sleeve (1:J) and the stirring sleeve (1:M) must be unscrewed clockwise by means of the spanner (1:K).

UNPACKING

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

INSTALLATION

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

The machine should be placed on a countertop or table which is about 500 mm high.

Locate the hanger (3:A) for the cutting tools (2) on the wall in the vicinity of the machine for convenient and safe use.

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

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

Check that the machine cannot be started with the feed cylinder (1:C) removed and with the pusher plate lowered.

Check that the machine cannot be started with the feed cylinder (1:O) fitted but the feed hopper (1:N) removed.

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

FITTING THE PUSHER PLATE

Fit the feed cylinder (1:C) and turn the locking knob (1:B) clockwise as far as it will go into locked position.

Grip the pusher plate with both hands (4:A) and insert the shaft end (4:B) into the mounting on the machine (4:C).

Press the pusher plate with the palm of your right hand as far as it will go (4:D).

REMOVING THE PUSHER PLATE

Raise the pusher plate (1:A) and swing it out to the left so that the feed cylinder (1:C) is open.

Grip the pusher plate with both hands (4:A).

Pull up/out the pusher plate with the right hand.

FITTING THE FEED HOPPER

Fit the feed cylinder (1:O) and turn the locking knob (1:B) clockwise as far as it will go into locked position.

Fit the feed hopper (4:E) to the feed cylinder (4:F) with the feed hopper shaft (4:G) against the mounting on the machine (4:H).

Press the feed hopper into the feed cylinder as far as it will go.

Turn the feed hopper locking knob (4:I) anti-clockwise as far as it will go into locked position.

REMOVING THE FEED HOPPER

Turn the feed hopper locking knob (4:I) clockwise as far as it will go and remove the feed hopper.

CHOOSING THE RIGHT CUTTING TOOLS

For dicing, the dimensions of the dicing grid (2:G) should be equal to or larger than the dimensions of the slicing tool (2:A, B or D).

STANDARD SLICER (2:A): Slices firm materials. Dices in combination with type 1 dicing grid (2:G1).

DICING CUTTER (2:B): Dices in combination with type 1 dicing grid (2:G1) from 12.5 x 12.5 mm upwards.

CRIMPING SLICER (2:C): Produces rippled slices.

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

FINE CUT SLICER, 1 KNIFE (2:D1): Slices firm, soft, juicy and delicate foods. Shreds lettuce. 4 mm chops onion in combination with type 1 dicing grid (2:G1) 10 x 10 and upwards. 4, 6 and 10 mm dices in combination with type 1 dicing grid. 14 mm and 20 mm dices in combination with type 2 dicing grid (2:G2).

JULIENNE CUTTER (2:F): Shreds and cuts curved French fries. 2.5 x 6 mm for leaf-free shredding of cabbage.

TYPE 1 DICING GRID (2:G1): Dices in combination with suitable slicer. Cannot be combined with 14 mm and 20 mm fine cut slicer. See type 2 dicing grid below.

TYPE 2 DICING GRID (2:G2): Dices in combination with 14 mm and 20 mm fine cut slicer.

POTATO CHIP/FRENCH FRY GRID (2:H): Cuts straight potato chips in combination with 10 mm fine cut slicer.

RAW FOOD GRATER (2:K): Grates carrots, cabbage, nuts, cheese, dry bread, etc.

FINE GRATER (2:L): Fine grates raw potatoes, hard/dry cheese.

FITTING THE CUTTING TOOLS

Lift the pusher plate (1:A) and swing it out to the left, or remove the feed hopper (1:N).

Turn the locking knob (1:B) anti-clockwise and raise the feed cylinder (1:C) alternatively (1:O).

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

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

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

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

If using the pusher plate (1:A) fit the drilling sleeve (1:J) by turning it anti-clockwise onto the centre shaft of the cutting tool, alternatively, if using the feed hopper (1:N) fit the stirring sleeve (1:M) by turning it anti-clockwise onto the centre shaft of the cutting tool.

Lower the feed cylinder (1:C) alternatively 1:O) and turn the locking knob (1:B) clockwise to the locked position.

REMOVING THE CUTTING TOOLS

Raise the pusher plate (1:A) and swing it out to the left, or remove the feed hopper (1:N).

Turn the locking knob (1:B) anti-clockwise and raise the feed cylinder (1:C) alternatively (1:O).

Remove the drilling sleeve (1:J) alternatively the stirring sleeve (1:M) by turning it clockwise by means of the spanner (1:K).

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

USING THE FEEDERS

Feed cylinder with push feeder:

The large feed compartment is used mainly for bulk feeding of most kinds of products (2:C) and for cutting larger products such as cabbage.

The large feed compartment is also used when the material is to be cut in a definite direction, such as tomatoes and lemons. Place/stack the products as shown in the figure (3:D).

The feed tube is used for cutting long products such as cucumbers (3:E).

Feed cylinder with feed hopper:

The feed hopper (3:C) is used for continuous feeding/cutting of large quantities of potatoes, onions, dry bread, nuts, mushrooms, etc.

CLEANING

Switch off the machine and remove the power supply plug from the socket.

Carefully clean the machine immediately after use.

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

Never wash light metal items in the dishwasher unless they are marked “diwash”.

If you have used a dicing grid (2:G), leave it in the machine, and use the brush (3:B) for pushing out any dices remaining in the grid.

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

Wipe the machine with a damp cloth.

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

Always store the cutting tools (2) on the hangers (3:A) on the wall.

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

Never spray water on the sides of the machine.

CHECK EVERY WEEK

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

That the machine cannot be started with the feed cylinder (1:C) removed and with the pusher plate lowered.

That the machine cannot be started with the feed cylinder (1:O) fitted but the feed hopper (1:N) removed.

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

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

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

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

TROUBLE-SHOOTING

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

FAULT: Low capacity or poor cutting results.
REMEDY: Make sure that you are using the correct cutting tool or combination of cuttings tools (2). Fit the drilling sleeve (1:J) alternatively the stirring sleeve (1:M). Check that the knives and shredder plates are in good condition and are sharp. Press the food down loosely.

FAULT: The cutting tool (2) cannot be removed.
REMEDY: Always use the ejector plate (1:D). Use a thick leather glove or the like that the knives of the cutting tool cannot cut through, and turn the cutting tool clockwise to release it.

FAULT: The drilling sleeve (1:J) alternatively the stirring sleeve (1:M) cannot be removed.
REMEDY: Use the spanner (1:K) to unscrew the drilling sleeve (1:J) alternatively the stirring sleeve (1:M) clockwise.

TECHNICAL SPECIFICATION

MACHINE: Motor: 0.75 kW, 230 V, single-phase, 50 Hz, or 400 V, 3-phase, 50 Hz, with thermal motor protection. Transmission: gears. Safety system: Four safety switches. Degree of protection: IP44. Power supply socket: Earthed, single-phase, 10 A, or 3-phase, 16 A. Fuse in fuse box for the premises: 10 A, slow-blow. Sound level LpA (EN31201): 73 dBA.

TOOLS: Diameter: 215 mm. Speed: 360 rpm.

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

NET WEIGHTS: Machine base: 26 kg. Feed cylinder with push feeder: 6 kg. Feed cylinder with feed hopper: 7,5 kg. Cutting tools: About 1 kg on average.

STANDARDS: NSF STANDARD 8 for machine, EU Machine Directive 89/392EEC.

BRUKSANVISNING
Hälldе RG-350
(SE)

VARNING!

Akta händerna för vassa knivar och rörliga delar.

Stick aldrig ner händerna i trattmataren (1:N).

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

RG-350 i 3-fasutförande får endast installeras av en behörig fackman.

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

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

Borrkapseln (1:J) och omrörarkapseln (1:M) skall lossas medurs med hjälp av nyckeln (1:K).

UPPACKNING

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

INSTALLATION

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

Maskinen bör placeras på en bänk eller ett bord som är ca 500 mm högt.

Placera verktygshängare (3:A) för skärverktygen (2) på väggen nära maskinen för bekväm och säker användning.

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

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

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

Att maskinen inte går att starta när matarcylinder (1:O) är monterat men trattmataren (1:N) ej är monterad.

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

MONTERING AV MATARPLATTAN

Montera matarcylindern (1:C) och vrid låsvredet (1:B) medurs tills det tar stopp till låst läge.

Ta tag i matarplattan med båda händerna (4:A) och placera axelns ände (4:B) mot fästet på maskinen (4:C).

Pressa ner matarplattan med höger handflata tills det tar stopp (4:D).

DEMONTERING AV MATARPLATTAN

För upp matarplattan (1:A) och sväng ut den till vänster så att matarcylindern (1:C) ställs öppen.

Fatta tag i matarplattan med båda händerna (4:A).

Dra upp/loss matarplattan med höger hand.

MONTERING AV TRATTMATAREN

Montera matarcylindern (1:O) och vrid låsvredet (1:B) medurs tills det tar stopp.

Passa in trattmataren (4:E) på matarcylindern (4:F) med trattmatarens axel (4:G) mot fästet på maskinen (4:H).

Pressa ner trattmataren i matarcylindern tills det tar stopp.

Vrid trattmatarens låsvred (4:I) moturs tills det tar stopp (låst läge).

DEMONTERING AV TRATTMATAREN

Vrid trattmatarens låsvred (4:I) medurs tills det tar stopp (olåst läge) samt avlägsna trattmataren.

RÄTT VAL AV SKÄRVERKTYG

Vid tärning skall tärningsgallrets (2:G) dimension vara lika med eller större än skivningsverktygets (2:A, B eller D) dimension.

Standardskivare (2:A): Skivar fasta varor. Tärnar i kombination med tärningsgaller typ 1 (2:G1).

Tärningsskivare (2:B): Tärnar i kombination med tärningsgaller typ 1 (2:G1) från 12.5x12.5 mm och uppåt.

Räffelskivare (2:C): För räfflade skivor.

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

Finsnittskivare 1 kniv (2:D1): Skivar fasta, mjuka, saftiga och ömtåliga varor. Strimlar sallad. 4 mm hackar lök i kombination med tärningsgaller typ 1 (2:G1) 10x10 mm och uppåt. 4, 6 och 10 mm tärnar i kombination med tärningsgaller typ 1. 14 och 20 mm tärnar i kombination med tärningsgaller typ 2 (2:G2).

Strimlare (2:F): Strimlar, skär böjd pommes frites. 2.5x6 mm för bladfria strimlor av vitkål.

Tärningsgaller typ 1 (2:G1): Tärnar i kombination med passande skivare. Kan ej kombineras med finsnittskivare 14 och 20 mm! Se tärningsgaller typ 2 nedan.

Tärningsgaller typ 2 (2:G2): Tärnar i kombination med finsnittsskivare 14 och 20 mm.

Pommes fritesgaller (2:H): Skär rak pommes frites i kombination med finsnittskivare 10 mm.

Råkostrivare (2:K): River morot, vitkål, nötter, ost, torrt bröd.

Finrivare (2:L): Finriver rå potatis, hård/torr ost.

MONTERING AV SKÄRVERKTYGEN

Lyft upp matarplattan (1:A) och sväng ut den till vänster alternativt avlägsna trattmataren (1:N).

Vrid låsvredet (1:B) moturs och fäll upp matarcylindern(1:C) alternativt (1:O).

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

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

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

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

Vid beredning med matarplattan (1:A) skruva fast borrkapseln (1:J) moturs på skärverktygets centrumtapp, alternativt, vid beredning med trattmataren (1:N) skruva fast omrörarkapseln (1:M) moturs på skärverktygets centrumtapp.

Fäll ner matarcylinder (1:C alternativt 1:O) och vrid låsvredet (1:B) medurs till låst läge.

DEMONTERING AV SKÄRVERKTYGEN

Lyft upp matarplattan (1:A) och sväng ut den till vänster alternativt avlägsna trattmataren (1:N).

Vrid låsvredet (1:B) moturs och fäll upp matarcylindern (1:C) alternativt (1:O).

Skruva loss borrkapseln (1:J) alternativt omrörarkapseln (1:M) medurs med hjälp av nyckeln (1:K).

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

SÅ HÄR ANVÄNDS MATARNA

Matarcylinder med matarplatta:
Det stora matarfacket används främst för skopvis matning av alla typer av produkter (3:D) samt vid skärning av större varor som kål.

Det stora matarfacket används även när varan önskas skuren på en bestämd ledd, t ex tomat och citron. Placera/stapla varan enligt fig. (3:D).

Matarröret används vid skärning av långsträckta varor som gurka (3:E).

Matarcylinder med trattmatare:
Trattmataren (3:C) används för kontinuerlig matning/skärning av större mängder potatis, lök, torrt bröd, svamp, etc.

RENGÖRING

Stäng först av maskinen och dra ut stickkontakten ur vägguttaget.

Rengör maskinen noggrant omedelbart efter användning.

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

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

Om du använt ett tärningsgaller (2:G), låt det sitta kvar i maskinen och stöt först ut kvarvarande tärningar med borsten (3:B).

Avlägsna de lösa delarna och diska samt torka dem väl.

Torka av maskinen med en fuktig trasa.

Lämna aldrig skärverktygens knivar våta när de inte används.

Förvara alltid skärverktygen (2) på verktygshängarna (3:A) på väggen.

Använd aldrig vassa föremål eller högtryckspruta.

Duscha aldrig maskinens sidor.

KONTROLLERA VARJE VECKA

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

Att maskinen inte går att starta med matarcylindern (1:C) avlägsnad och med matarplattan nedsänkt.

Att maskinen inte går att starta när matarcylinder (1:O) är monterat men trattmataren (1:N) ej är monterad.

Dra ut stickkontakten ur vägguttaget och kontrollera därefter att elkabeln är hel och inte har några sprickor.

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

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

Att knivar och rivplåtar är hela och har god skärpa.

FELSÖKNING

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

FEL: Låg kapacitet eller dåligt skärresultat.
ÅTGÄRDER: Välj rätt skärverktyg eller kombination av skärverktyg (2). Montera borrkapseln (1:J) alternativt omrörarkapseln (1:M). Kontrollera att knivar och rivplåtar är hela och har god skärpa. Pressa ner varan löst.

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

FEL: Borrkapseln (1:J) alternativt omrörarkapseln (1:M) går ej att ta bort.
ÅTGÄRD: Skruva loss borrkapseln alternativt omrörarkapseln medurs med nyckeln (1:K).

TEKNISKA DATA

MASKIN: Motor: 0.75 kW. 230 V, 1-fas, 50 Hz alternativt 400 V, 3-fas, 50 Hz, termiskt motorskydd. Transmission: kuggväxel. Säkerhetssystem: Fyra säkerhetsbrytare. Skyddsklass: IP44. Vägganslutning: Jordad, 1-fas, 10 A alternativt 3-fas, 16 A. Säkring i lokalens säkringsskåp: 10 A, trög. Ljudnivå LpA (EN31201): 73 dBA.

VERKTYG: Diameter: 215 mm. Varvtal: 360 varv/min.

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

NETTOVIKTER: Maskinbas: 26 kg. Matarcylinder med matarplatta: 6 kg. Matarcylinder med trattmatare: 7,5 kg. Skärverktyg: Ca 1 kg i genomsnitt.

NORMER: NSF STANDARD 8 för maskin, EU Maskindirektiv 89/392EEC.

USER INSTRUCTIONS
Hallde RG-350
(GB)

CAUTION

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

Never put your hands in the feed hopper (1:N).

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

The 3-phase version of the RG-350 may be installed only by an authorized specialist.

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

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

The drilling sleeve (1:J) and the stirring sleeve (1:M) must be unscrewed clockwise by means of the spanner (1:K).

UNPACKING

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

INSTALLATION

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

The machine should be placed on a countertop or table which is about 500 mm high.

Locate the hanger (3:A) for the cutting tools (2) on the wall in the vicinity of the machine for convenient and safe use.

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

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

Check that the machine cannot be started with the feed cylinder (1:C) removed and with the pusher plate lowered.

Check that the machine cannot be started with the feed cylinder (1:O) fitted but the feed hopper (1:N) removed.

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

FITTING THE PUSHER PLATE

Fit the feed cylinder (1:C) and turn the locking knob (1:B) clockwise as far as it will go into locked position.

Grip the pusher plate with both hands (4:A) and insert the shaft end (4:B) into the mounting on the machine (4:C).

Press the pusher plate with the palm of your right hand as far as it will go (4:D).

REMOVING THE PUSHER PLATE

Raise the pusher plate (1:A) and swing it out to the left so that the feed cylinder (1:C) is open.

Grip the pusher plate with both hands (4:A).

Pull up/out the pusher plate with the right hand.

FITTING THE FEED HOPPER

Fit the feed cylinder (1:O) and turn the locking knob (1:B) clockwise as far as it will go into locked position.

Fit the feed hopper (4:E) to the feed cylinder (4:F) with the feed hopper shaft (4:G) against the mounting on the machine (4:H).

Press the feed hopper into the feed cylinder as far as it will go.

Turn the feed hopper locking knob (4:I) anti-clockwise as far as it will go into locked position.

REMOVING THE FEED HOPPER

Turn the feed hopper locking knob (4:I) clockwise as far as it will go and remove the feed hopper.

CHOOSING THE RIGHT CUTTING TOOLS

For dicing, the dimensions of the dicing grid (2:G) should be equal to or larger than the dimensions of the slicing tool (2:A, B or D).

STANDARD SLICER (2:A): Slices firm materials. Dices in combination with type 1 dicing grid (2:G1).

DICING CUTTER (2:B): Dices in combination with type 1 dicing grid (2:G1) from 12.5 x 12.5 mm upwards.

CRIMPING SLICER (2:C): Produces rippled slices.

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

FINE CUT SLICER, 1 KNIFE (2:D1): Slices firm, soft, juicy and delicate foods. Shreds lettuce. 4 mm chops onion in combination with type 1 dicing grid (2:G1) 10 x 10 and upwards. 4, 6 and 10 mm dices in combination with type 1 dicing grid. 14 mm and 20 mm dices in combination with type 2 dicing grid (2:G2).

JULIENNE CUTTER (2:F): Shreds and cuts curved French fries. 2.5 x 6 mm for leaf-free shredding of cabbage.

TYPE 1 DICING GRID (2:G1): Dices in combination with suitable slicer. Cannot be combined with 14 mm and 20 mm fine cut slicer. See type 2 dicing grid below.

TYPE 2 DICING GRID (2:G2): Dices in combination with 14 mm and 20 mm fine cut slicer.

POTATO CHIP/FRENCH FRY GRID (2:H): Cuts straight potato chips in combination with 10 mm fine cut slicer.

RAW FOOD GRATER (2:K): Grates carrots, cabbage, nuts, cheese, dry bread, etc.

FINE GRATER (2:L): Fine grates raw potatoes, hard/dry cheese.

FITTING THE CUTTING TOOLS

Lift the pusher plate (1:A) and swing it out to the left, or remove the feed hopper (1:N).

Turn the locking knob (1:B) anti-clockwise and raise the feed cylinder (1:C) alternatively (1: O).

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

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

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

For slicing, shredding and grating, fit instead

only the selected cutting tool to the shaft and turn the cutting tool so that it drops into its coupling.

If using the pusher plate (1:A) fit the drilling sleeve (1:J) by turning it anti-clockwise onto the centre shaft of the cutting tool, alternatively, if using the feed hopper (1:N) fit the stirring sleeve (1:M) by turning it anti-clockwise onto the centre shaft of the cutting tool.

Lower the feed cylinder (1:C) alternatively 1:O) and turn the locking knob (1:B) clockwise to the locked position.

REMOVING THE CUTTING TOOLS

Raise the pusher plate (1:A) and swing it out to the left, or remove the feed hopper (1:N).

Turn the locking knob (1:B) anti-clockwise and raise the feed cylinder (1:C) alternatively (1:O).

Remove the drilling sleeve (1:J) alternatively the stirring sleeve (1:M) by turning it clockwise by means of the spanner (1:K).

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

USING THE FEEDERS

Feed cylinder with push feeder:

The large feed compartment is used mainly for bulk feeding of most kinds of products (2:C) and for cutting larger products such as cabbage.

The large feed compartment is also used when the material is to be cut in a definite direction, such as tomatoes and lemons. Place/stack the products as shown in the figure (3:D).

The feed tube is used for cutting long products such as cucumbers (3:E).

Feed cylinder with feed hopper:

The feed hopper (3:C) is used for continuous feeding/cutting of large quantities of potatoes, onions, dry bread, nuts, mushrooms, etc.

CLEANING

Switch off the machine and remove the power supply plug from the socket.

Carefully clean the machine immediately after use.

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

Never wash light metal items in the dishwasher unless they are marked “diwash”.

If you have used a dicing grid (2:G), leave it in the machine, and use the brush (3:B) for pushing out any dices remaining in the grid.

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

Wipe the machine with a damp cloth.

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

Always store the cutting tools (2) on the hangers (3:A) on the wall.

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

Never spray water on the sides of the machine.

CHECK EVERY WEEK

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

That the machine cannot be started with the feed cylinder (1:C) removed and with the pusher plate lowered.

That the machine cannot be started with the feed cylinder (1:O) fitted but the feed hopper (1:N) removed.

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

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

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

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

TROUBLE-SHOOTING

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

FAULT: Low capacity or poor cutting results.
REMEDY: Make sure that you are using the correct cutting tool or combination of cuttings tools (2). Fit the drilling sleeve (1:J) alternatively the stirring sleeve (1:M). Check that the knives and shredder plates are in good condition and are sharp. Press the food down loosely.

FAULT: The cutting tool (2) cannot be removed.
REMEDY: Always use the ejector plate (1:D). Use a thick leather glove or the like that the knives of the cutting tool cannot cut through, and turn the cutting tool clockwise to release it.

FAULT: The drilling sleeve (1:J) alternatively the stirring sleeve (1:M) cannot be removed.
REMEDY: Use the spanner (1:K) to unscrew the drilling sleeve (1:J) alternatively the stirring sleeve (1:M) clockwise.

TECHNICAL SPECIFICATION

MACHINE: Motor: 0.75 kW, 230 V, single-phase, 50 Hz, or 400 V, 3-phase, 50 Hz, with thermal motor protection. Transmission: gears. Safety system: Four safety switches. Degree of protection: IP44. Power supply socket: Earthed, single-phase, 10 A, or 3-phase, 16 A. Fuse in fuse box for the premises: 10 A, slow-blow. Sound level LpA (EN31201): 73 dBA.

TOOLS: Diameter: 215 mm. Speed: 360 rpm.

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

NET WEIGHTS: Machine base: 26 kg. Feed cylinder with push feeder: 6 kg. Feed cylinder with feed hopper: 7,5 kg. Cutting tools: About 1 kg on average.

STANDARDS: NSF STANDARD 8 for machine, EU Machine Directive 89/392EEC.

BRUKSANVISNING
Hällde RG-350
(SE)

VARNING!

Akta händerna för vassa knivar och rörliga delar.

Stick aldrig ner händerna i trattmataren (1:N).

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

RG-350 i 3-fasutförande får endast installeras av en behörig fackman.

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

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

UPPACKNING

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

INSTALLATION

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

Maskinen bör placeras på en bänk eller ett bord som är ca 500 mm högt.

Placera verktygshängare (3:A) för skärverktygen (2) på väggen nära maskinen för bekväm och säker användning.

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

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

Att maskinen inte ger att starta med matarcylindern (1:C) avlägsnat och med matarplattan nedsänkt.

Att maskinen inte ger att starta när matarcylinder (1:O) är monterat men trattmataren (1:N) ej är monterad.

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

MONTERING AV MATARPLATTAN

Montera matarcylindern (1:C) och vrid lesvredet (1:B) medurs tills det tar stopp till lest läge.

Ta tag i matarplattan med båda händerna (4:A) och placera axelns ände (4:B) mot fästet på maskinen (4:C).

Pressa ner matarplattan med hjälp handflata tills det tar stopp (4:D).

DEMONTERING AV MATARPLATTAN

För upp matarplattan (1:A) och sväng ut den till vänster se att matarcylindern (1:C) ställs öppen.

Fatta tag i matarplattan med båda händerna (4:A).

Dra upp/loss matarplattan med hjälper hand.

MONTERING AV TRATTMATAREN

Montera matarcylindern (1:O) och vrid lesvredet (1:B) medurs tills det tar stopp.

Passa in trattmataren (4:E) på matarcylindern (4:F) med trattmatarens axel (4:G) mot fästet på maskinen (4:H).

Pressa ner trattmataren i matarcylindern tills det tar stopp.

Vrid trattmatarens lesvred (4:I) moturs tills det tar stopp (lest läge).

DEMONTERING AV TRATTMATAREN

Vrid trattmatarens lesvred (4:I) medurs tills det tar stopp (olest läge) samt avlägsna trattmataren.

RÄTT VAL AV SKÄRVERKTYG

Vid tärning skall tärningsgallrets (2:G) dimension vara lika med eller större än skivningsverktygets (2:A, B eller D) dimension.

Standardskivare (2:A): Skivar fasta varor. Tärnar i kombination med tärningsgaller typ 1 (2:G1).

Tärningsskivare (2:B): Tärnar i kombination med tärningsgaller typ 1 (2:G1) fren 12.5x12.5 mm och uppet.

Räffelskivare (2:C): För räfflade skivor.

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

Finsnittskivare 1 kniv (2:D1): Skivar fasta, mjuka, saftiga och ömteliga varor. Strimlar sallad. 4 mm hackar älg i kombination med tärningsgaller typ 1 (2:G1) 10x10 mm och uppet. 4, 6 och 10 mm tärnar i kombination med tärningsgaller typ 1. 14 och 20 mm tärnar i kombination med tärningsgaller typ 2 (2:G2).

Strimlare (2:F): Strimlar, skär böjd pommes frites. 2.5x6 mm för bladfria strimlor av vitkål.

Tärningsgaller typ 1 (2:G1): Tärnar i kombination med passande skivare. Kan ej kombineras med finsnittskivare 14 och 20 mm! Se tärningsgaller typ 2 nedan.

Tärningsgaller typ 2 (2:G2): Tärnar i kombination med finsnittsskivare 14 och 20 mm.

Pommes fritesgaller (2:H): Skär rak pommes frites i kombination med finsnittskivare 10 mm.

Rekostrivare (2:K): River morot, vitkål, nötter, ost, torrt bröd.

Finrivare (2:L): Finriver re potatis, herd/torr ost.

MONTERING AV SKÄRVERKTYGEN

Lyft upp matarplattan (1:A) och sväng ut den till vänster alternativt avlägsna trattmataren (1:N).

Vrid lesvredet (1:B) moturs och fäll upp matarcylindern(1:C) alternativt (1:O).

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

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

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

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

Vid beredning med matarplattan (1:A) skruva fast borrkapseln (1:J) moturs på skärverktygets centrumtapp, alternativt, vid beredning med trattmataren (1:N) skruva fast omrörarkapseln (1:M) moturs på skärverktygets centrumtapp.

Fäll ner matarcylinder (1:C alternativt 1:O) och vrid lesvredet (1:B) medurs till lest läge.

DEMONTERING AV SKÄRVERKTYGEN

Lyft upp matarplattan (1:A) och svдng ut den till vдnster alternativt avlдgsna trattmataren (1:N).

Vrid lesvredet (1:B) moturs och fдll upp matarcylindern (1:C) alternativt (1:O).

Skruva loss borrkapseln (1:J) alternativt omrцrarkapseln (1:M) medurs med hjдlp av nyckeln (1:K).

Avlдgsna skдrverktyget/skдrverktygen samt utmatarskivan (1:D).

SÅ HÄR ANVÄNDS MATARNA

Matarcylinder med matarplatta:
Det stora matarfacket anvдnds frдmst fцr skopvis matning av alla typer av produkter (3:D) samt vid skдrning av stцrre varor som kel.

Det stora matarfacket anvдnds дven nдr varan цnskas skuren pe en bestдmd ledd, t ex tomat och citron. Placera/stapla varan enligt fig. (3:D).

Matarrцret anvдnds vid skдrning av lengstrдckta varor som gurka (3:E).

Matarcylinder med trattmatare:
Trattmataren (3:C) anvдnds fцr kontinuerlig matning/skдrning av stцrre mдngder potatis, lцk, torrt brцd, svamp, etc.

RENGÖRING

Stдng fцrst av maskinen och dra ut stickkontakten ur vдgguttaget.

Rengцr maskinen noggrant omedelbart efter anvдndning.

Om skдrverktygen дr мдrkta "diwash", lдs och fцlj den speciella "diwash"-bruksanvisningen noggrant.

Rengцr aldrig lдttmetallfцremel i diskmaskin om dom inte дr мдrkta “diwash”.

Om du anvдnt ett tдrningsgaller (2:G), let det sitta kvar i maskinen och stцt fцrst ut kvarvarande tдrningar med borsten (3:B).

Avlдgsna de lцsa delarna och diska samt torka dem vдl.

Torka av maskinen med en fuktig trasa.

Lдmna aldrig skдrverktygens knivar veta nдr de inte anvдnds.

Fцrvara alltid skдrverktygen (2) pe verktygshдngarna (3:A) pe vдggen.

Anvдnd aldrig vassa fцremel eller hцgtryckspruta.

Duscha aldrig maskinens sidor.

KONTROLLERA VARJE VECKA

Att maskinen stannar se fort matarplattan (1:A) fцrs upp och svдngs ut samt eterstartar ндr matarplattan svдngs in och sдnks ner.

Att maskinen inte ger att starta med matarcylindern (1:C) avlдgsnad och med matarplattan nedsдnkt.

Att maskinen inte ger att starta ндr matarcylinder (1:O) дr monterat men trattmataren (1:N) ej дr monterad.

Dra ut stickkontakten ur vдgguttaget och kontrollera дdrefter att elkabeln дr hel och inte har negra sprickor.

Om negon av sдkerhetsfunktionerna ej fungerar eller om elkabeln har sprickor, skall fackman tillkallas fцr etgдrd innan maskinen kopplas in pe нdtet igen.

Att matarplattans axel (1:I) har erforderlig smцrjning och lцper lдtt. Om axeln lцper trцgt skall den rengцras noggrant och smцrjas med negra droppar maskinolja.

Att knivar och rivpletar дr hela och har god skдrpa.

FELSÖKNING

FEL: Maskinen startar ej eller stannar under kцrning och kan ej eterstartas.
ETGДRDER: Kontrollera att stickkontakten sitter i vдgguttaget alternativt att arbetsbrytaren дr peslagen. Kontrollera att matarcylinder (1:C), matarplattan (1:A) alternativt matarcylinder (1:O), trattmataren (1:N) дr lesta i korrekt lдge. Fцr ner matarplattan i mataren/locket. Kontrollera att sдkringarna i lokalens sдkringsskep дr hela och har rдtt ampere-tal. Vдnta negra minuter och fцrsцk att starta maskinen pe nytt. Tillkalla fackman fцr etgдrd.

FEL: Leg kapacitet eller deligt skдrresultat.
ETGДRDER: Vдlj rдtt skдrverktyg eller kombination av skдrverktyg (2). Montera borrkapseln (1:J) alternativt omrцrarkapseln (1:M). Kontrollera att knivar och rivpletar дr hela och har god skдrpa. Pressa ner varan lцst.

FEL: Skдrverktyget ger ej att ta bort.
ETGДRDER: Anvдnd alltid utmatarskivan (1:D). Anvдnd en tjock skinnhandske, etc. som inte skдrverktygets knivar kan skдra igenom, och vrid loss skдrverktyget medurs.

FEL: Borrkapseln (1:J) alternativt omrцrarkapseln (1:M) ger ej att ta bort.
ETGДRD: Skruva loss borrkapseln alternativt omrцrarkapseln medurs med nyckeln (1:K).

TEKNISKA DATA

MASKIN: Motor: 0.75 kW. 230 V, 1-fas, 50 Hz alternativt 400 V, 3-fas, 50 Hz, termiskt motorskydd. Transmission: kuggvдxel. Sдkerhetssystem: Fyra sдkerhetsbrytare. Skyddsklass: IP44. Vдgganslutning: Jordad, 1-fas, 10 A alternativt 3-fas, 16 A. Sдkring i lokalens sдkringsskep: 10 A, trцg. Ljudnive LpA (EN31201): 73 dBA.

VERKTYG: Diameter: 215 mm. Varvtal: 360 varv/min.

MATERIAL: Maskinhus och matarcylinder: Eloxerad eller polerad aluminiumlegering och/eller rostfritt stel. Skдrverktygens skivor: Aluminiumlegering. Skдrverktygens knivar: Knivstel av hцgsta kvalitet.

NETTOVIKTER: Maskinbas: 26 kg. Matarcylinder med matarplatta: 6 kg. Matarcylinder med trattmatare: 7,5 kg. Skдrverktyg: Ca 1 kg i genomsnitt.

NORMER: NSF STANDARD 8 fцr maskin, EU Maskindirektiv 89/392EEC.

BRUKSANVISNING
Hällde RG-350
(NO)

ADVARSEL!

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

Stikk aldri hendene ned i traktmateren (4:C).

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

RG-350 i trefaset utførelse må bare installeres av en autorisert elektriker.

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

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

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

UTPAKKING

Kontroller at alle deler fwlger med, at maskinen virker og at ingenting er blitt skadet under transporten. Eventuelle klager me framsettes til maskinleverandwren innen ette dager.

INSTALLASJON

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

Maskinen bwr plasseres pe en benk eller et bord som er ca. 500 mm hwyt.

Plasser verktwyshengeren (4:A) for skjxreverktwyet (3) pe veggen nxr maskinen for bekvem og sikker bruk.

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

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

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

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

MONTERING AV MATERPLATEN

Ta tak i materplaten med begge hendene (5:A) og plasser akselens ende (5:B) mot festet pe maskinen (5:C).

Press ned materplaten med hwyre hendflate se langt den ger (5:D).

DEMONTERING AV MATERPLATEN

Fwr opp materplaten (1:A) og sving den ut til venstre slik at materen/lokket (1:C) ster epent.

Ta tak i materplaten med begge hendene (5:A).

Trekk opp/lwsgjwr materplaten med hwyre hend.

MONTERING AV TRAKTMATEREN

Pass inn traktmateren (5:E) pe materen/ lokket (5:F) med traktmaterens aksel (5:G) mot festet pe maskinen (5:H) og med traktmaterens lesehendtak (5:I) pekende rett ut fra maskinen (ulest stilling).

Trykk ned traktmateren i materen/lokket se langt den ger.

Vri traktmaterens lesehendtak mot urviserne til det ikke ger lenger (lest stilling) og skru fast traktmaterens leseskrue (5:J) med urviserne.

DEMONTERING AV TRAKTMATEREN

Vri traktmaterens lesehendtak (5:I) med urviserne slik at det peker rett ut fra maskinen (ulest stilling), og skru lws traktmaterens leseskrue (5:J) mot urviserne. Ta se av traktmateren.

RIKTIG VALG AV SKJÆREVERKTØY

Ved terning skal terningsgitterets (3:G) dimensjon vxre lik eller stwrre enn dimensjonen pe skiveverktwyet (3:A eller D).

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

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

RIFLESKIVE (3:C): For riflede skiver.

FINSNITTSKIVE 2 KNIVER (3:D2): Skjxrer faste og myke varer i skiver. Strimler kel.

FINSNITTSKIVE 1 KNIV (3:D1): Skjxrer faste, myke, saftige og wmtelige varer i skiver. Strimler salat. 4 mm hakker lwk i kombinasjon med terningsgitter type 1 (3:G1) 10x10 og oppover. 4, 6 og 10 mm lager terninger i kombinasjon med terningsgitter type 1. 14 og 20 mm lager terninger i kombinasjon med terningsgitter type 2 (3:G2).

STRIMLER (3:F): Strimler, skjxrer bwyd pommes frites. 2,5x6 mm for bladfrie strimler av hvitkel.

TERNINGSGITTER TYPE 1 (3:G1): Lager terninger i kombinasjon med passende skiver. Kan ikke kombineres med finsnittskive 14 og 20 mm! Se terningsgitter type 2 nedenfor.

TERNINGSGITTER TYPE 2 (3:G2): Lager terninger i kombinasjon med finsnittskive 14 og 20 mm.

POMMES FRITES-GITTER (3:H): Skjxrer rett pommes frites i kombinasjon med finsnittskive 10 mm.

REKOSTRIVER (3:K): River gulrwtter, hvitkel, nwtter, ost, twrt brwd.

FINRIVER (3:L): Finriver re potet, hard/twrr ost.

MONTERING AV SKJÆREVERKTØYET

Lwft opp materplaten (1:A) og sving den ut til venstre, eller ta av traktmateren (4:C).

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

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

Ved terning eller hakking av lwk, plasser fwrst et passende terningsgitter i maskinen og vri terningsgitteret med urviserne se langt det ger.

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

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

Skru fast kelskruen (1:J) mot urviserne pe skjxreverktwyets sentrumstapp.

Fell ned materen/lokket og vri lesehendtaket med urviserne til lest stilling.

DEMONTERING AV SKJÆREVERKTØYENE

Luft opp materplaten (1:A) og sving den ut til venstre, eller ta av traktmateren (4:C).

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

Skru lus kelskruen (1:J) med urviserne ved hjelp av nukkelen (1:K).

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

SLIK BRUKES MATEREN

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

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

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

Traktmateren (4:C) brukes til kontinuerlig skjæring av større mengder poteter osv.

RENGJØRING

Sle først av maskinen og trekk støpselet ut av kontakten.

Rengjør alltid maskinen nøye straks etter bruk.

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

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

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

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

Tørk av maskinen med en fuktig klut.

La aldri skjæreverktøyets kniver ste vete ner de ikke er i bruk.

Oppbevar alltid skjæreverktøyet (3) pe verktøyshengerne (4:A) pe veggen.

Bruk aldri spisse gjenstander eller høytrykksspyler.

Dusj aldri sidene pe maskinen.

KONTROLLER HVER UKE

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

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

Trekk ut støpselet fra kontakten, og kontroller se at strømkabelen er hel og ikke har sprekker.

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

At materplatens aksel (1:1) har den nødvendige smøring og ger lett. Hvis akselen ger tregt, me den rengjøres grundig og smøres med noen dreper maskinolje.

At kniver og riveplater er hele og skarpe.

FEILSØKING

FEIL: Maskinen starter ikke, eller stanser under kjøring og kan ikke startes igjen.
TILTAK: Kontroller at støpselet sitter i kontakten og at arbeidsbryteren er slett pe. Kontroller at materen/lokket (1:C), materplaten (1:A) eller eventuelt traktmateren (4:C) er lest i riktig stilling. Før ned materplaten i materen/lokket. Kontroller at sikringene i det lokale sikringsskapet ikke er røket, og at de har riktig kapasitet. Vent noen minutter og forsøk e starte maskinen pe nytt. Tilkall fagmann hvis dette ikke ger.

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

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

FEIL: Kelskruen (1:J) lar seg ikke fjerne.
TILTAK: Skru løs kelskruen med urviserne med nøkkelen (1:K).

TEKNISKE DATA

MASKIN: Motor: 0,75 kW, 230 V, enfaset, 50 Hz, alternativt 400 V, trefaset, 50 Hz. Termisk motorvern. Overføring: Tannhjulsdrift. Sikkerhetssystem: Fire sikkerhetsbrytere. Kapslingsklasse: IP 44. Tilkopling til strømnettet: Jordet, enfaset, 10 A, alternativt trefaset, 16 A. Sikring i lokalets sikringsskap: 10 A, treg. Lydnive LpA (EN31201): 73 dBA.

VERKTØY: Diameter: 215 mm. Omdreiningshastighet: 360 o/min.

MATERIALE: Maskinhus og matersylinder: Eloksert eller polert aluminiumlegering og/eller rustfritt stel. Skjæreverktøyets skiver: Aluminiumlegering. Skjæreverktøyets kniver: Knivstel av høyeste kvalitet.

NETTOVEKT: Maskin: 32 kg. Skjæreverktøy: ca. 1 kg i gjennomsnitt.

NORMER: NSF STANDARD 8, EUs maskindirektiv 89/392EØF.

BEDIENUNGSANLEITUNG
Hällde RG-350
(DE)

ACHTUNG

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

Stecken Sie auf keinen Fall Ihre Hände in den Einfülltrichter (4:C).

Verwenden Sie stets den Druckaufsatz (1:G), wenn Sie unter Verwendung des Einfüllrohrs (1:H) Nahrungsmittel schneiden. Stecken Sie auf keinen Fall Ihre Hände in das Einfüllrohr.

Die Drehstromausführung der RG-350 darf nur von einer autorisierten Fachkraft installiert werden.

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

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

Die Kohlschraube (1:J) muß mit dem Schraubenschlüssel (1:K) im Uhrzeigersinn herausgedreht werden.

AUSPACKEN

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

INSTALLATION

SchlieЯen Sie die Maschine an eine geeignete Stromversorgung an.

Die Maschine sollte auf eine Theke oder einen Tisch von zirka 500 mm Hцhe gestellt werden.

Bringen Sie den Wandhalter (4:A) fьr die Schneidewerkzeuge (3) an der Wand in der Nдhe der Maschine an, damit Sie die Werkzeuge stets zur Hand haben und sicher benutzen kцnnen.

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

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

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

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

ANBRINGEN DER DRUCKPLATTE

Die Druckplatte mit beiden Hдnden fassen (5:A) und das Wellenende (5:B) in die Halterung an der Maschine (5:C) stecken.

Die Druckplatte mit dem Handteller der rechten Hand bis zum Anschlag festdrьcken (5:D).

ENTFERNEN DER DRUCKPLATTE

Die Druckplatte (1:A) anheben und nach links wegschwenken, so daЯ die Fьlleinheit mit Deckel (1:C) offen ist.

Die Druckplatte mit beiden Hдnden fassen (5:A)

Die Druckplatte mit der rechten Hand nach oben abziehen.

ANBRINGEN DES EINFÜLLTRICHTERS

Den Einfьlltrichter (5:E) auf die Fьlleinheit mit Deckel (5:F) setzen. Dabei muЯ sich der Einfьlltrichterschaft (5:G) an der Halterung an der Maschine (5:H) befinden, und der Einfьlltrichter-Arretierdrehknopf (5:I) muЯ gerade von der Maschine wegzeigen (nichtarretierte Stellung).

Den Einfьlltrichter bis zum Anschlag in die Fьlleinheit mit Deckel schieben.

Den Einfьlltrichter-Arretierdrehknopf bis zum Anschlag im Gegenuhrzeigersinnn drehen (Arretierstellung) und die Einfьlltrichter-Arretierschraube (5:J) im Uhrzeigersinn festziehen.

ENTFERNEN DES EINFÜLLTRICHTERS

Den Einfьlltrichter-Arretierdrehknopf (5:I) im Uhrzeiger drehen, so daЯ er gerade von der Maschine wegzeigt (nichtarretierte Stellung), die Einfьlltrichter-Arretierschraube (5:J) durch Drehung im Gegenuhrzeigersinn lцsen, und den Einfьlltrichter entfernen.

WAHL DER RICHTIGEN SCHNEIDEWERKZEUGE

Zum Wьrfeln sollte ein Wьrfelgatter (3:G) verwendet werden, das mindestens so groЯ ist wie das Scheibenschneidewerkzeug (3:A, B oder D).

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

Wьrfelhackscheibe (3:B): wьrfelt in Kombination mit Wьrfelgatter 1 (3:G1) ab GrцЯe 12,5 x 12,5 mm.

Wellscheibenschneider (3:C): erzeugt gewellte Scheiben.

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

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

Schnitzler (3:F): erzeugt gekrьmmte Pommes frites. 2,5 x 6 mm zum blattfreien Kohlschnitzeln.

Wьrfelgatter 1 (3: G1): wьrfelt in Kombination mit einem geeigneten Scheibenschneider. Nicht verwendbar in Kombination mit der 14mm- und der 20mm-Feinschnittscheibe. Siehe Wьrfelgatter 2 unten.

Wьrfelgatter 2 (3: G2): wьrfelt in Kombination mit der 14mm- und der 20mm-Feinschnittscheibe.

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

Reibescheibe (3:K): reibt Karotten, Kohl, Nьsse, Kдse, trockenes Brot usw.

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

MONTAGE DER SCHNEIDEWERKZEUGE

Heben Sie die Druckplatte (1:A) an, und schwenken Sie sie nach links, oder entfernen Sie den Einfьlltrichter (4:C).

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

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

Zum Wьrfeln oder Hacken von Zwiebeln ist zunдchst ein geeignetes Wьrfelgatter in die Maschine einzusetzen. AnschlieЯend drehen Sie das Wьrfelgatter bis zum Anschlag im Uhrzeigersinn.

Zum Wьrfeln wдhlen Sie dann eine geeignete Standard-Schneidescheibe oder Feinschnittscheibe, zum Hacken von Zwiebeln eine Feinschnittscheibe. AnschlieЯend bringen Sie die Schneidescheibe an der Welle an und drehen die Scheibe, so daЯ sie in ihre Halterung fдllt.

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

Bringen Sie die Kohlschraube (1:J) an, indem Sie sie entgegen dem Uhrzeigersinn auf die Mittelwelle des Schneidewerkzeugs drehen.

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

AUSBAU DER SCHNEIDEWERKZEUGE

Heben Sie die Druckplatte (1:A) an, und schwenken Sie sie nach links, oder entfernen Sie den Einfьlltrichter (4:C).

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

Entfernen Sie die Kohlschraube (1:J), indem Sie sie mit dem Schraubenschlьssel (1:K) im Uhrzeigersinn drehen.

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

VERWENDUNG DER FÜLLEINHEIT

Das groяe Fьllfach wird hauptsдchlich zur Schьttaufgabe von Kartoffeln, Zwiebeln usw. (2:A) sowie zum Schneiden grцяerer Produkte, wiebeispielsweise Kohl, verwendet.

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

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

Der Einfьlltrichter (4:C) dient zum kontinuierlichen Schneiden von Kartoffeln usw. in groяen Mengen.

REINIGUNG

Schalten Sie die Maschine ab, und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.

Reinigen Sie die Maschine unmittelbar nach dem Gebrauch grьndlich.

Wenn die Schneidwerkzeuge mit rdiwash" gekennzeichnet sind, die gesonderte Geschirrspьl-Anleitung aufmerksam lesen und beachten.

Leichtmetallgegenstдnde niemals in der Spьlmaschine reinigen, ausser sie tragen das Zeichen “diwash”.

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

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

Wischen Sie die Maschine mit einem feuchten Tuch ab.

Reiben Sie stets die Messer der Schneidewerkzeuge nach Gebrauch trocken.

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

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

Spritzen Sie niemals Wasser auf die seitlichen Bereiche der Maschine.

KONTROLLE EINMAL PRO WOCHE

Kontrollieren Sie, ob die Maschine stehenbleibt, sobald die Druckplatte (1:A) angehoben und weggeschwenkt wurde, und wieder anlduft, nachdem dieDruckplatte eingeschwenkt und abgesenkt wurde.

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

Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, und kontrollieren Sie anschlieяend, ob das Stromkabel in gutem Zustand ist und keine Bruchstellen aufweist.

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

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

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

FEHLERSUCHE

FEHLER: Die Maschine ldяt sich nicht einschalten oder bleibt wдhrend des Betriebes stehen und ldяt sich daraufhin nicht wieder einschalten.
ABHILFE: bberzeugen Sie sich davon, daя der Stecker ordnungsgemдя in der Steckdose steckt bzw. daя der Trennschalter auf EIN steht. bberzeugen Sie sich davon, daя die Fьlleinheit mit Deckel (1:C), die Druckplatte (1:A) bzw. der Einfьlltrichter (4:C) korrekt arretiert ist. Senken Sie die Druckplatte (1:A) in die Fьlleinheit mit Deckel ab. Kontrollieren Sie, ob die Sicherungen im Sicherungskasten fьr den betreffenden Raum nicht durchgebrannt sind und die richtige Stдrke haben. Warten Sie ein paar Minuten, und versuchen Sie anschlieяend erneut, die Maschine einzuschalten. Falls die Maschine daraufhin immer noch nicht lduft, ist eine Fachkraft zu Rate zu ziehen.

FEHLER: Geringe Leistung oder schlechte Schneidergebnisse.
ABHILFE: Stellen Sie sicher, daя Sie das richtige Schneidewerkzeug bzw. die richtige Kombination von Schneidewerkzeugen (3) verwenden. Bringen Sie die Kohlschraube (1:J) an. Kontrollieren Sie, ob die Messer und die Schnitzelplatten in gutem Zustand und scharf sind. Drьcken Sie die zu bearbeitenden Produkte leicht nach unten.

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

FEHLER: Die Kohlschraube (1:J) ldяt sich nicht herausdrehen.
ABHILFE: Verwenden Sie den Schraubenschlьssel (1:K), um die Kohlschraube imUhrzeigersinn herauszudrehen.

TECHNISCHE DATEN

MASCHINE: Motor: 0,75 kW, 230 V, einphasig, 50 Hz oder 400 V, dreiphasig, 50 Hz, mit thermischem Motorschutz. Antrieb: Getriebe. Sicherheitssystem: Vier Sicherheitsschalter. Schutzart: IP44. Netzanschluя: Geerdet, einphasig, 10 A oder dreiphasig, 16 A. Sicherung in Sicherungskasten fьr den betreffenden Raum: 10 A, trдge. Gerдuschpegel LpA (EN31201): 73 dBA.

WERKZEUGE: Durchmesser: 215 mm. Drehzahl: 360 min-1.

WERKSTOFFE: Maschinengehдuse und Einfьllzylinder: Eloxierte oder polierte Aluminiumlegierung und/oder rostfreier Stahl. Schneidewerkzeugscheiben: Aluminiumlegierung. Schneidewerkzeugmesser: Messerstahl hцchster Qualitдt.

NETTOGEWICHT: Maschine: 32 kg. Schneidewerkzeuge: Im Durchschnitt zirka 1 kg.

NORMEN: NSF STANDARD 8, EU-Maschinendirektive 89/392EEC.

Mode d'emploi Hallde RG-350 (FR)

Attention!

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

Ne jamais mettre les mains dans la goulotte d'alimentation (4:C).

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

Le RG-350 en version courant triphasé ne doit être installé que par un professionnel agréé.

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

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

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

Déballage

Vйrifier que toutes les piиces sont jointes, que la machine fonctionne et que rien n'a йtй endommagй pendant le transport. Toute rйclamation doit кtre parvenue au fournisseur de la machine soit une huitaine.

Installation

Brancher la machine a une prise йlectrique correspondant aux caractйristiques de la machine.

La machine doit кtre placйe sur un plan de travail ou une table d'environ 500 mm de haut.

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

Sans installer sur la machine ni accessoire tranchant ni disque d'йjection (1:D), vйrifier les deux points ci-dessous:

Que la machine s'arrкte quand on remonte la plaque d'alimentation (1:A) en la tournant vers l'extйrieur et redйmarre quand on ramиne la plaque vers l'intйrieur en la redescendant.

Que la machine ne peut pas кtre dйmarrйe avec l'alimenteur/couvercle (1:C) dйmontй et la plaque d'alimentation descendue.

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

Montage de la plaque d'alimentation

Prendre la plaque d'alimentation (5:A) des deux mains et placer l'extrйmitй de l'axe (5:B) contre la fixation de la machine (5:C).

De la paume de la main droite, presser sur la plaque d'alimentation pour la faire descendre jusqu'a ce qu'elle arrive en butйe (5:D).

Démontage de la plaque d'alimentation

Lever la plaque d'alimentation (1:A) et la faire pivoter sur la gauche de maniиre a mettre l'alimenteur/couvercle (1:C) en position ouverte.

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

De la main droite, lever/dйgager la plaque d'alimentation.

Montage de la goulotte d'alimentation

Adapter la goulotte d'alimentation (5:E) sur l'alimenteur/couvercle (5:F), avec l'axe de la goulotte d'alimentation (5:G) contre la fixation de la machine (5:H), la poignйe de blocage de la goulotte d'alimentation (5:I) йtant dirigйe vers l'extйrieur de la machine (position non verrouillйe).

Faire descendre la goulotte d'alimentation dans l'alimenteur/couvercle jusqu'a parvenir en butйe.

Faire tourner la poignйe de blocage de la goulotte d'alimentation dans le sens anti-horaire jusqu'a parvenir en butйe (position verrouillйe) et bloquer la vis d'arrкt (5:J) de la goulotte d'alimentation en la tournant dans le sens horaire.

Démontage de la goulotte d'alimentation

Faire tourner la poignйe de blocage de la goulotte d'alimentation (5:I) dans le sens horaire pour qu'elle soit dirigйe vers l'extйrieur de la machine (position non verrouillйe) et libйrer la vis d'arrкt (5:J) de la goulotte d'alimentation en la tournant dans le sens anti-horaire, puis dйgager la goulotte d'alimentation.

Choix de l'accessoire tranchant correct

Pour couper des dйs, la dimension de la grille a macйdoine (3:G) doit кtre йgale ou supйrieure a celle de l'accessoire tranchant (3:A, B ou D).

Le trancheur standard (3:A) convient aux produits a chair ferme. Dйcoupe des dйs en combinaison avec la grille a macйdoine du type 1 (3:G1).

Le trancheur a macйdoine (3:B) coupe des dйs en combinaison avec la grille a macйdoine de type 1 (3:G1), de dimension 12,5 x 12,5 mm et supйrieure.

Le trancheur gaufrй (3:C) permet de dйcouper des tranches d'aspect gaufrй.

Le trancheur fin a 2 lames (3:D2) dйcoupe des produits de consistance variйe. Permet йgalement de couper le chou en lamelles.

Le trancheur fin a 1 lame (3:D1) dйcoupe des produits a chair molle ou ferme, juteuse et fragile. Permet de couper la salade verte en lamelles. La dimension de 4 mm permet de hacher de l'oignon en combinaison avec la grille a macйdoine de type 1 (3:G1) et de dimension 10x10 ou plus. Permet de dйcouper des dйs de 4, 6 et 10 mm en combinaison avec la grille a macйdoine de type 1. Pour obtenir des dйs de 14 et 20 mm, utiliser ce trancheur en combinaison avec la grille a macйdoine de type 2 (3:G2).

Le trancheur pour julienne (3:F) coupe les lйgumes en lamelles fines et les pommes de terre en frites lйgиrement incurvйes. 2,5x6 mm pour obtenir des lamelles de chou sans feuilles.

La grille a macйdoine de type 1 (3:G1), en combinaison avec le trancheur adaptй, permet de couper des dйs. Ne peut pas кtre associйe au trancheur fin de 14 et 20 mm! Voir la grille a macйdoine de type 2 ci-dessous.

La grille a macйdoine de type 2 (3:G2), en combinaison avec le trancheur fin de 14 et 20 mm, permet de couper des dйs.

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

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

La гвpe fine (3:L) permet de гвper les pommes de terre crues et le fromagedur/sec.

Montage des accessoires tranchants

Lever la plaque d'alimentation (1:A) et la faire pivoter vers la gauche ou retirer la goulotte d'alimentation (4:C).

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

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

Pour dйcouper des dйs ou hacher des oignons, placer d'abord dans la machine une grille a macйdoine adaptйe, puis faire

tourner la grille a macйdoine dans le sens horaire jusqu'en butйe.

Pour dйcouper des dйs, choisir ensuite un trancheur adaptй, standard ou fin. Pour hacher les oignons, placer un trancheur fin sur l'axe et le faire pivoter pour qu'il s'emboote dans son logement.

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

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

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

Dйmontage des accessoires tranchants

Lever la plaque d'alimentation (1:A) et la faire pivoter vers la gauche ou retirer la goulotte d'alimentation (4:C).

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

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

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

Utilisation des alimenteurs

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

Utiliser йgalement la grande goulotte d'alimentation pour couper dans un sens dйterminй, par exemple tomates et citrons. Placer/empiler les produits selon la figure (2:B).

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

La goulotte d'alimentation (4:C) est utilisй pour l'alimentation en continu de grandes quantitйs de pommes de terre, etc.

Nettoyage

Arrкter d'abord la machine et dйbrancher la prise murale.

Nettoyer soigneusement la machine immйdiatement aprиs utilisation.

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

Ne jamais laver les objets en mйtaux lйgers dans la machine a laver la vaisselle s'ils ne sont pas marquйs "diwash".

Si vous avez utilisй une grille a macйdoine (3:G), la laisser dans la machine et retirer a l'aide de la brosse (4:B) les dйs qui sont restйs coincйs.

Dйposer les piиces amovibles, les nettoyer et les sйcher soigneusement.

Essuyer la machine avec un chiffon humide.

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

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

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

Ne jamais arroser les cфtйs de la machine.

Contrфler toutes les semaines les points suivants

Que la machine s'arrкte dиs que la plaque d'alimentation (1:A) est relevйe et pivotйe vers l'extйrieur et qu'elle redйmarre dиs que la plaque d'alimentation est pivotйe vers l'intйrieur puis abaissйe.

Que la machine ne peut pas dйmarrer avec l'alimenteur/couvercle (1:C) dйposй et avec la plaque d'alimentation abaissйe.

Dйbrancher la prise murale et vйrifier que le fil йlectrique est intact et ne prйsente pas de fissures.

Si l'une des deux fonctions de sйcuritй ne fonctionne pas ou si le fil йlectrique prйsente des fissures, faire appel a un professionnel pour y remйdier, avant de rebrancher la machine au secteur.

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

Que couteaux et disques de rвpes sont intacts et bien affыtйs.

Recherche des pannes

Panne: la machine ne dйmarre pas ou s'arrкte en cours de fonctionnement et ne peut plus redйmarrer. Mesures a prendre: vйrifier que la prise murale est bien branchйe ou mettre le courant en agissant sur l'interrupteur de service. Vйrifier que l'alimenteur/couvercle (1:C), la plaque d'alimentation (1:A) ou la goulotte d'alimentation (4:C) sont verrouillйs en position correcte. Abaisser la plaque d'alimentation (1:A) dans l'alimenteur/couvercle. Vйrifier que les fusibles de l'armoire a fusibles du local sont intacts et ont l'ampйrage correct. Attendre quelques minutes avant d'essayer a nouveau de dйmarrer la machine. Faire appel a un professionnel pour rйparation.

Panne: capacitй faible ou mauvais rйsultat de coupe. Mesures a prendre: choisir l'accessoire tranchant ou la combinaison d'accessoires tranchants corrects (3). Monter la vis a chou (1:J). Vйrifier que couteaux et disques de rвpes sont intacts et bien affыtйs. Ne pas trop forcer pour faire descendre les produits.

Panne: l'accessoire tranchant (3) ne peut pas кtre dйmontй. Mesures a prendre: toujours utiliser le disque d'йjection (1:D). Utiliser un gant de cuir йpais ou autre protection pour ne pas se couper, puis dйgager l'accessoire tranchant en le faisant tourner.

Panne: il n'est pas possible de dйmonter la vis a chou (1:J). Mesure a prendre: dйvisser la vis a chou a l'aide de la clй (1:K).

Caractйristiques techniques

Machine: moteur: 0,75 kW, 230 V courant monophasй, 50 Hz ou 400 V courant triphasй, 50 Hz, protection moteur thermique. Transmission: motorйducteur.
Systиme de sйcuritй: quatre interrupteurs de sйcuritй. Classe de protection: IP44.
Branchement mural: prise de terre, courant monophasй, 10 A, ou courant triphasй, 16 A. Fusible de l'armoire a fusibles du local: 10 A, lent. Niveau debruit LpA (EN31201): 73 dBA.

Accessoires: diamиtre: 215 mm. Rйgime: 360 trs/min.

Matiиres: corps de machine et cylindre d'alimentation: alliage d'aluminium anodisй ou poli et/ou acier inoxydable. Disques des accessoires tranchants: alliage d'aluminium. Couteaux des accessoires tranchants: acier de coutellerie de la plus haute qualitй.

Poids nets: machine: 32 kg. Accessoires tranchants: env. 1 kg en moyenne.

Normes: norme NSF 8, directive machines UE 89/392EEC.

INSTRUCCIONES DE USO
Hallde RG-350
(ES)

¡ATENCIÓN!

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

No introducir nunca las manos en el embudo alimentador (4:C).

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

La instalación de la RG-350 en versión trifásica deberá hacerla un profesional autorizado.

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

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

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

DESEMBALAJE

Controlar que no falte ninguna pieza y que la m6quina funcione, y asimismo que nada haya sufrido dacos durante el transporte. Cualquier objeciyn deber6 comunicarse al proveedor en un plazo de ocho dнas.

INSTALACIÓN

Enchufar la unidad a un torracorriente con el tipo de corriente indicado en las caracterнsticas de la m6quina.

La m6quina deber6 colocarse sobre un banco de trabajo o mesa de aprox. 500 mm de altura.

Colocar el colgadero de utensilios (4:A) para las herramientas de corte (3) en la pared, cerca de la m6quina, para facilitar el trabajo.

Controlar los dos puntos de abajo sin que la m6quina lleve montadas la herramienta de corte ni la placa de extracciyn (1:D).

Que la m6quina se detenga cuando la placa de empuje (1:A) se eleve y aparte, yque se vuelva a poner en marcha al centrarse otra vez y descenderse.

Que la m6quina no se pueda poner en marcha con el alimentador/tapa (1:C) quitados y con la placa de empuje descendida.

En caso de funcionamiento incorrecto, ponerse en contacto con un reparador profesional antes de utilizar la m6quina.

MONTAJE DE LA PLACA DE EMPUJE

Sujetar la placa de empuje con ambas manos (5:A) y colocar el extremo del eje (5:B) en la pieza de sujeciyn de la m6quina (5:C).

Presionar la placa de empuje con la palma de la mano derecha hasta llegar al tope (5:D).

DESMONTAJE DE LA PLACA DE EMPUJE

Elevar la placa (1:A) y apartarla hacia la izquierda de modo que el alimentador/tapa (1:C) quede abierto.

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

Extraer/soltar la placa de empuje con la mano derecha.

MONTAJE DEL EMBUDO ALIMENTADOR

Encajar el embudo alimentador (5:E) dentro el alimentador/tapa (5:F) situando el eje del embudo alimentador (5:G) contra la pieza de sujeciyn en la m6quina (5:H) y con la manecilla de bloqueo del embudo alimentador (5:I) secalando recto hacia afuera (posiciyn sin bloquear).

Empujar el embudo alimentador en el alimentador/tapa hasta llegar al tope.

Girar la manecilla de bloqueo del embudo alimentador en sentido opuesto a las agujas del reloj hasta llegar al tope (posiciyn bloqueada) y apretar el tornillo de bloqueo del embudo alimentador (5:J) en el sentido de las agujas del reloj.

DESMONTAJE DEL EMBUDO ALIMENTADOR

Girar la manecilla del embudo (5:I) en el sentido de las agujas del reloj hasta que secale recto hacia afuera (posiciyn sin bloquear). Soltar el tornillo de bloqueo del embudo (5:J) gir6ndolo en el sentido opuesto a las agujas del reloj y quitar el embudo alimentador.

ELECCIÓN DE LA HERRAMIENTA DE CORTE CORRECTA

Al cortar dados, la dimensiyn de la rejilla para esta operaciyn (3:G) deber6 ser igual o mayor que la de la rebanadora (3:A o D).

LA REBANADORA EST6NDAR (3:A) corta en rebanadas productos duros y dados en combinaciyn con la rejilla para dados tipo 1 (3:G1).

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

REBANADORA ESTRIADA (3:C) para rebanadas estriadas.

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

REBANADORA FINA DE 1 CUCHILLA (3:D1): corta en rebanadas productos duros, blandos, jugosos y delicados. Corta en tiras ensalada. La de 4 mm pica cebolla en combinaciyn con la rejilla para dados tipo 1 (3:G1) desde 10x10 mm y en adelante. Las de 4, 6 y 10 mm cortan en dados en combinaciyn con la rejilla tipo 1. Las de 14 y 20 mm cortan en dados en combinaciyn con la rejilla tipo 2 (3:G2).

CORTADORA EN TIRAS (3:F): corta en tiras y corta patatas fritas onduladas. La de 2,5x6 mm para tiras de col blanca sin hojas.

REJILLA DE CORTAR DADOS TIPO 1 (3:G1): corta en dados en combinaciyn con una rebanadora apropiada. No puede combinarse con las rebanadoras finas de 14 y 20 mm. Ver la rejilla de cortar dados tipo 2 abajo.

REJILLA PARA CORTAR DADOS TIPO 2 (3:G2): corta en dados en combinaciyn con las rebanadoras finas de 14 y 20 mm.

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

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

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

MONTAJE DE LAS HERRAMIENTAS DE CORTE

Levantar la placa de empuje (1:A) y girarla a la izquierda o, como alternativa, quitar el embudo alimentador (4:C).

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

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

Al cortar dados o picar cebolla colocar primero una rejilla de corte apropiada en la m6quina, y girar la rejilla para cortar dados en el sentido de las agujas del reloj hasta el tope.

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

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

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

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

DESMONTAJE DE LAS HERRAMIENTAS DE CORTE

Elevar la placa de empuje (1:A) y girarla a la izquierda o, como alternativa, quitar el embudo alimentador (4:C).

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

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

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

FORMA DE EMPLEO DEL ALIMENTADOR

El compartimento de alimentaciyn grande se usa para la introducciyn de lotes de patatas, cebolla, etc. (2:A) y para cortar productos de tamaco grande, tales como col.

El compartimento de alimentaciyn grande tambiйn se emplea cuando se quiere que el producto se corte en una direcciyn determinada, por ej. los tomates y limones. Colocar/apilar el producto segъn la fig. (2:B).

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

El embudo alimentador (4:C) se usa para el corte continuo de una gran cantidadde patatas, etc.

LIMPIEZA

Desconectar primero la mбquina y quitar el enchufe del tomacorriente de pared.

Limpiar siempre la mбquina inmediatamente despuйs de usarla.

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

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

Si se ha utilizado una rejilla para cortar dados (3:G), dejarla en la mбquina y quitarprimero los dados adheridos con el cepillo (4:B).

Quitar las piezas sueltas y lavarlas y secarlas bien.

Limpiar la mбquina con un paco hъmedo.

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

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

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

No rociar nunca con agua los lados de la mбquina.

CONTROLAR SEMANALMENTE

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

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

Quitar el enchufe del tomacorriente de pared y comprobar luego que el cable elйctrico estй en buen estado y no tenga grietas.

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

Que el eje de la placa de empuje (1:I) tenga suficiente lubricaciyn y se deslice fбcilmente. Si el eje se desliza con dificultad, deberб lubricarse con unas gotas de aceite de mбquina.

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

LOCALIZACIÓN DE AVERÍAS

FALLO: la mбquina no se pone en marcha o se para durante el funcionamiento y no puede volver a ponerse en marcha. REMEDIO: comprobar que el enchufe estй introducido en el tomacorriente de pared o que el interruptor estй en posiciyn de conectado. Comprobar que el alimentador/tapa (1:C), la placa de empuje (1:A) o, como alternativa, el embudo alimentador (4:C) estйn bloqueados en la posiciyn correcta. Descender la placa de empuje (1:A) en el alimentador/tapa. Controlar que los fusibles del armario de fusibles del local estйn en perfecto estado y que sean del amperaje correcto. Esperar algunos minutos e intentar volver a poner en marcha la mбquina. Contactar un reparador profesional cuando se tenga que reparar una averна.

FALLO: capacidad baja o resultado de corte deficiente.
REMEDIO: elegir la herramienta de corte o combinaciyn de herramientas apropiada (3). Montar el tornillo para col (1:J). Cerciorarse de que las cuchillas y discos de rallar se hallen en perfecto estado y bien afilados. Presionar el producto sin forzarlo.

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

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

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MБQUINA: motor: 0,75 kW, 230 V, monofбsico, 50 Hz, alternativa 400 V, trifбsico, 50 Hz, guardamotor tйrmico. Transmisiyn: engranaje. Sistema de seguridad: cuatro interruptores de seguridad. Clase de protecciyn: IP44. Tomacorriente de pared: con conexiyn a tierra, monofбsico, 10 A o trifбsico, 16 A. Fusible en el armario de fusibles del local: 10 A, retardado. Nivel de ruidos LpA (EN31201): 73 dBA.

HERRAMIENTAS: diбmetro: 215 mm. Nъmero de revoluciones: 360 rpm.

MATERIALES: envoltura de la mбquina y cilindro de alimentaciyn: aluminio aleado anodizado o pulido y/o acero inoxidable. Discos de las herramientas de corte: aluminio aleado. Cuchillas de las herramientas: acero de la mбxima calidad, especial para cuchillas.

PESO NETO: Mбquina: 32 kg. Herramientas de corte: aprox. 1 kg como promedio.

NORMAS: ESTБNDAR NSF 8, directivas para mбquinas de la UE 89/392EEC.

Hallde RG-350
ISTRUZIONI PER L'USO (IT)

ATTENZIONE!

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

Non infilare mai le mani nell'apertura di alimentazione (4:C).

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

L'installazione del modello RG-350 in versione trifase va eseguita esclusivamente da personale specializzato.

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

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

La vite speciale (1:J) si allenta con l'apposita chiave (1:K) ruotando in senso orario.

DISIMBALLAGGIO

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

INSTALLAZIONE

Collegare il cavo dell'apparecchio alla corretta tensione operativa.

L'apparecchio va sistemato su un tavolo di lavoro dell'altezza di circa 500 mm.

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

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

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

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

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

MONTAGGIO DELLA PIASTRA DI ALIMENTAZIONE

Impugnare la piastra di alimentazione con ambedue le mani (5:A) e posizionare l'estremita del suo asse (5:B) nel punto di collegamento sull'apparecchio (5:C).

Con il palmo della mano destra premere sulla piastra fino al punto di fermo (5:D).

SMONTAGGIO DELLA PIASTRA DI ALIMENTAZIONE

Sollevare la piastra di alimentazione (1:A) e spingerla verso sinistra in modo da poter aprire la calotta (1:C).

Impugnare la piastra con ambedue le mani (5:A).

Estrarre la piastra sollevandola con la mano destra.

MONTAGGIO DELL'IMBUTO DI ALIMENTAZIONE

Sistemare l'imbuto (5:E) sulla calotta (5:F), col suo asse (5:G) posizionato nel punto di collegamento sull'apparecchio (5:H), e con la maniglietta di chiusura (5:I) in posizione aperta, e cioи rivolta verso l'esterno.

Fare pressione sull'imbuto spingendolo nella calotta fino al punto di fermo.

Ruotare la maniglietta dell'imbuto in senso antiorario fino al punto di fermo (chiusura) ed avvitare a fondo la vite di serraggio dell'imbuto (5:J).

SMONTAGGIO DELL'IMBUTO DI ALIMENTAZIONE

Far ruotare la maniglietta (5:I) in senso orario fino alla posizione di apertura, e cioи fin quando и rivolta verso l'esterno; svitare la vite di serraggio (5:J) in senso antiorario e togliere l'imbuto.

SCELTA DEGLI ACCESSORI DA TAGLIO

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

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

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

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

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

L'AFFETTATRICE FINE AD UNA LAMA (3:D1) serve ad affettare alimenti sodi, morbidi, sugosi e delicati. E' adatta per tagliare l'insalata a filettini. Il modello da 4 mm., in combinazione con la griglia tipo 1 (3:G1), serve a sminuzzare la cipolla (da 10x10 in su). I modelli da 4, 6 e 10 mm. si usano per tagliare a dadini in combinazione con la griglia del tipo 1. I modelli da 14 e 20 mm. si usano per tagliare a dadini in combinazione con la griglia del tipo 2 (3:G2).

L'AFFETTATRICE (3:F) serve per tagliare a filettini e per tagliare le patate a fettine ricurve. 2,5 x 6 mm. per filettini di cavolo cappuccio.

LA GRIGLIA DEL TIPO 1 (3:G1) serve a fare dadini in combinazione con l'adeguata affettatrice. Non puт essere usata in combinazione con le affettatrici fini da 14 e 20 mm. Vedere sotto la griglia del tipo 2.

LA GRIGLIA DEL TIPO 2 (3:G2) serve a fare i dadini in combinazione con le affettatrici fini da 14 e 20 mm.

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

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

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

MONTAGGIO DEGLI ACCESSORI

Sollevare la piastra di alimentazione (1:A) (oppure togliere l'imbuto 4:C) e spingerla verso sinistra.

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

Sistemare il disco di eiezione (1:D) sul perno di accoppiamento e spingerlo verso il basso,

ruotando, in modo che entri nella sua sede.

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

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

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

Fissare la vite speciale (1:J) al perno centrale dell'affettatrice, avvitandola in senso antiorario.

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

SMONTAGGIO DEGLI ACCESSRI

Sollevare la piastra di alimentazione (1:A) (oppure togliere l'imbuto 4:C) e spingerla verso sinistra.

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

Svitare la vite speciale (1:J) con la chiave (1:K) facendola ruotare in senso orario.

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

ALIMENTAZIONE DELL'APPARECCHIO

Delle due aperture adibite all'alimentazione dell'apparecchio, quella grande serve a caricare patate o cipolle in grande quantita (2:A) oppure per generi di grandi dimensioni, come i cavoli.

L'apertura grande serve anche quando si vogliono, ad esempio, affettare pomodori o limoni secondo un piano determinato (2:B).

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

L'imbuto (4:C) si usa per affettare di continuo grosse quantita di generi, come patate, ecc.

PULIZIA DELL'APPARECCHIO

Spegnere l'apparecchio e staccare la spina.

Pulire l'apparecchio subito dopo l'uso.

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

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

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

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

Pulire l'apparecchio con un panno umido.

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

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

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

Non spruzzare mai acqua sulle pareti dell'apparecchio.

CONTROLLI DA ESEGUIRE OGNI SETTIMANA

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

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

Staccare la spina e controllare che il cavo sia integro e senza screpolature.

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

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

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

RICERCA DEI GUASTI

GUASTO: L'apparecchio non parte, oppure si ferma mentre и in funzione e non si riesce a farlo ripartire.
INTERVENTO: Controllare che la spina sia collegata alla corrente, oppure che l'interruttore centrale sia attivato. Controllare che la calotta (1:C), oppure l'imbuto (4:C), siano correttamente fissati. Abbassare la piastra di alimentazione nella calotta. Controllare che i fusibili del locale siano integri e del corretto amperaggio. Aspettare alcuni minuti e provare a far ripartire l'apparecchio. Se l'apparecchio non funziona, rivolgersi ad un tecnico specializzato.

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

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

GUASTO: La vite speciale (1:J) non si riesce a togliere.
INTERVENTO: Svitare la vite facendola ruotare in senso orario con la chiave (1:K).

DATI TECNICI

APPARECCHIO. Motore: 0,75 kW, 230 V, monofase, 50 Hz (oppure 400 V, trifase, 50 Hz) protezione motore termoregolata. Trasmissione con riduzione a ingranaggi. Sistema di sicurezza: quattro interruttori di sicurezza. Categoria di sicurezza: IP44. Collegamento elettrico: messo a terra, monofase, 10 A (oppure trifase, 16 A). Fusibile di controllo: 10 A, lento. Livello di rumore LpA (EN31201): 73 dBA.

ACCESSORI DA TAGLIO: diametro 215 mm. Regime: 360 g/min.

MATERIALI: Corpo apparecchio e cilindro di alimentazione: lega di alluminio anodizzata o lucidata e/o acciaio inox. Dischi degli accessori: lega di alluminio. Lame degli accessori: acciaio speciale di altissima qualita.

PESO NETTO: Apparecchio: 32 kg. Accessori: circa 1 kg in media.

NORME: NSF STANDARD 8, Direttive macchine EU, CEE 89/392.

INSTRUÇÕES DE USO
Hallde RG-350
(PT)

ATENÇÃO!

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

Nunca introduza as mãos no alimentador afunilado (4:C).

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

A versão trifásica do RG-350 só deve ser instalada por técnico habilitado.

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

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

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

DESEMBALAGEM

Verifique se nro faltam peзas, se a mбquina funciona e se nro houve danos durante o transporte. As reclamaзхes devem ser apresentadas ao fornecedor no prazo de oito dias.

INSTALAÇÃO

Conecte a mбquina a uma tomada de corrente adequada as especificaзхes tйcnicas.

A mбquina deve ser colocada sobre uma banca ou mesa, com cerca de 500 mm de altura.

Coloque o suporte dos utensнlios (4:A) para as peзas de corte (3) na parede, perto da mбquina, para maior comodidade e utilizaзro segura.

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

Assegure-se de que, quando a placa de pressro (1:A) й levantada e se desloca para fora, a mбquina pбra, comeзando de novo a funcionar quando й deslocada para dentro e baixada.

Assegure-se de que a mбquina nro pode ser accionada sem a cabeзa de alimentaзro/tampa (1:C) no lugar e a placa de pressro em baixo.

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

MONTAGEM DA PLACA DE PRESSÃO

Segure na placa de pressro com ambas as mros (5:A) e coloque a extremidade do eixo (5:B) contra o suporte existente na mбquina (5:C).

Empurre a placa de pressro com a palma da mro direita atй ficar completamente introduzida (5:D).

DESMONTAGEM DA PLACA DE PRESSÃO

Levante a placa de pressro (1:A) e desloque-a para a esquerda, de modo a que cabeзa de alimentaзro/tampa (1:C) fique aberta.

Segure na placa de pressro com ambas as mros (5:A).

Puxe/solte a placa de pressro com a mro direita.

MONTAGEM DO ALIMENTADOR AFUNILADO

Coloque o alimentador afunilado (5:E) na cabeзa de alimentaзro/tampa (5:F) com o eixo (5:G) contra o suporte existente na mбquina (5:H) e com o fecho (5:I) virado para para fora (posiзro aberta).

Pressione o alimentador afunilado na cabeзa de alimentaзro/tampa atй ficar completamente introduzido.

Rode completamente o fecho do alimentador afunilado no sentido contrбrio ao dos ponteiros do relygio (posiзro fechada) e aperte o parafuso-fecho (5:J) no sentido dos ponteiros do relygio.

DESMONTAGEM DO ALIMENTADOR AFUNILADO

Rode o fecho (5:I) do alimentador afunilado no sentido dos ponteiros do relygio de modo a ficar virado para fora (posiзro aberta) e desaperte o parafuso-fecho da mesma peзa (5:J) no sentido contrбrio ao dos ponteiros do relygio, retirando-a depois.

ESCOLHA DOS UTENSÍLIOS DE CORTE

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

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

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

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

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

CORTADOR FINO, 1 LBMINAS (3:D1). Corta em fatias produtos consistentes, macios, sumarentos e delicados. Corta alface em tiras. O de 4 mm pica cebola combinado com uma grade de seccionamento em cubos, tipo 1 (3:G1) 10x10 ou maior. Os de 4, 6 e 10 mm cortam em cubos em combinaзro com uma grade de seccionamento em cubos, tipo 1. Os de 14 e 20 mm cortam em cubos em combinaзro com uma grade de seccionamento em cubos, tipo 2 (3:G2).

CORTADOR JULIANA (3:F). Corta em tiras, corta batatas para fritar curvadas. Utilize o de 2,5 x 6 mm para cortar couve branca em tiras curtas.

GRADE DE SECCIONAMENTO EM CUBOS, TIPO 1 (3:G1). Cubos em combinaзro com utensнlio de corte adequado. Nro pode ser combinada com o cortador fino de 14 e 20 mm. Ver abaixo grade de seccionamento, tipo 2.

GRADE DE SECCIONAMENTO EM CUBOS, TIPO 2 (3:G2). Cubos em combinaзro com os cortadores finos de 14 e 20 mm.

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

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

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

MONTAGEM DOS UTENSÍLIOS DE CORTE

Eleve a placa de pressro (1:A) e vire-a para a esquerda ou, alternativamente, retire o alimentador afunilado (4:C).

Rode a pega do fecho (1:B) no sentido contrбrio ao dos ponteiros do relygio e levante a cabeзa de alimentaзro/tampa (1:C).

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

Para cortar em cubos ou picar cebola,

coloque primeiro na mбquina uma grade de seccionamento adequada e rode-a depois atй ao mбximo, no sentido dos ponteiros do relygio.

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

Para cortar em fatias, em tiras, ou para ralar, coloque apenas o utensнlio adequado no eixo e rode-o atй encaixar na conexгo.

Enrosque a espiral para couve (1:J) no sentido contrбrio ao dosponteiros do relygio, no centro do utensнlio de corte.

Baixe a cabeзa de alimentaзгo/tampa e rode a pega do fecho no sentido dos ponteiros do relygio atй prender.

DESMONTAGEM DOS UTENSÍLIOS DE CORTE

Eleve a placa de pressгo (1:A) e vire-a para a esquerda ou, alternativamente, retire o alimentador afunilado (4:C).

Rode a pega do fecho (1:B) no sentido contrбrio ao dos ponteiros do relygio e levante a cabeзa de alimentaзгo/tampa (1:C).

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

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

COMO UTILIZAR A CABEÇA DE ALIMENTAÇÃO DE PRODUTO

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

O compartimento de alimentaзгo grande utiliza-se tambйm quando se deseja cortar o produto em determinada direcзгo, por ex. tomates e limxes.

Coloque/empilhe o produto de acordo com a fig. (2:B).

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

O alimentador de funil (4:C) utiliza-se para corte contнnuo de grandes quantidades de batatas.

LIMPEZA

Desligue primeiro a mбquina e retire a ficha da tomada de corrente.

Limpe cuidadosamente a mбquina logo depois da sua utilizaзгo.

Se os instrumentos de corte tiverem a etiqueta “diwash”, leia e siga cuidadosamente as instruзхes de uso especiais “diwash”.

Nгo limpe nunca objetos de metal ligeiro na mбquina de lavar a louзa se nгo tiverem a etiqueta “diwash”.

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

Retire as partes desmontбveis da mбquina, lave-as e enxugue-as bem.

Limpe a mбquina com um pano hъmido.

Nunca deixe hъmidas as lвminas dos utensнlios de corte, quando nгo estгo a ser usados.

Guarde sempre os utensнlios de corte (3) suporte (4:A) fixo a parede.

Nunca utilize objectos cortantes nem mangueiras de alta pressгo.

Nunca lave com duche de бgua as paredes da mбquina.

VERIFIQUE TODAS AS SEMANAS

Se a mбquina pбra quando a placa de pressгo (1:A) й levantada e virada para fora, comeзando de novo a funcionar quando й deslocada para dentro e baixada.

Se a mбquina nгo pode ser accionada sem a cabeзa de alimentaзгo/tampa (1:C) no lugar e a placa de pressгo em baixo.

Retire a ficha da tomada de corrente e verifique depois se o cabo elйctrico estб em bom estado e sem fissuras.

Se houver falha de alguma das duas funзхes de seguranзa, ou se o cabo elйctrico nгo estiver em bom estado e apresentar fissuras, deverб ser chamado um tйcnico especializado para reparar a mбquina, antes de ser de novo utilizada.

Se o eixo da placa de pressгo (1:I) estб bem lubrificado e desliza bem. Se o eixo estiver perro deverб ser rigorosamente limpo e oleado com algumas gotas de yleo de mбquina.

Se as lвminas corte e de raspar estгo em bom estado e bem afiadas.

DETECÇÃO DE AVARIAS

AVARIA: A mбquina nгo arranca, ou pбra estando a funcionar e nгo arranca de novo. MEDIDAS A TOMAR: Verifique se a ficha estб conectada a tomada de corrente ou, alternativamente, se o interruptor de trabalho se encontra ligado. Verifique se a cabeзa de alimentaзгo/tampa (1:C), a placa de pressгo (1:A) e, alternativamente, o alimentador afunilado (4:C) estб fechados na posiзгo correcta. Baixe a placa de pressгo (1:A) para a cabeзa de alimentaзгo/tampa. Verifique se os fusнveis do quadro de seguranзa local estгo em bom estado e tкm a amperagem correcta. Espere alguns minutos tente pфr a mбquina de novo a funcionar. Chame um tйcnico especializado para executar as medidas adequadas.

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

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

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

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

MrbQUINA: Motor: 0,75 kW, 230 V, monofбsico, 50 Hz, ou alternativamente 400 V, trifбsico, 50 Hz, protecзгo tйrmica do motor. Transmissгo: Engrenagem. Sistema de seguranзa: Quatro interruptores de seguranзa. Classe de isolamento: IP44. Ficha de contacto: De ligaзгo a terra, monofбsica, 10 A, ou alternativamente trifбsica, 16 A. Fusнvel no quadro de seguranзa local: 10 A, lento. Nнvel de ruнdo LpA (EN31201): 73 dBA.

UTENSHLIOS: Diвmetro: 215 mm. Rotaзхes: 360 rotaзхes p/min.

MATERIAL: Caixa da mбquina e cilindro de alimentaзгo: Liga de alumнnio anodizada polida e/ou aзo inoxidбvel. Discos dos utensнlios de corte: Liga de alumнnio. Lвminas dos utensнlios de corte: Aзo de lвmina de alta qualidade.

PESOS LHQUIDOS: Mбquina: 32 kg. Utensнlios de corte: cerca de 1 kg em mйdia.

NORMAS: NSF STANDARD 8. Directiva EU para mбquinas: 89/392EEC.

GEBRUIKSAANWIJZING Hällde RG-350 (NL)

WAARSCHUWING!

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

Steek uw handen nooit in de toevoertrechter (4:C).

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

De RG-350 in driefase-uitvoering mag uitsluitend worden geïnstalleerd door een erkend installateur.

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

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

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

UITPAKKEN

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

INSTALLEREN

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

De machine moet op een werkbank of -tafel geplaatst worden met een hoogte van ca. 50 cm.

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

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

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

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

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

MONTEREN VAN TOEVOERPLAAT

Neem de toevoerplaat met beide handen beet (5:A) en plaats het uiteinde van de as (5:B) tegen de bevestiging op de machine (5:C).

Druk de voedingsplaat met de rechter handpalm omlaag tot in de eindpositie.

DEMONTEREN VAN TOEVOERPLAAT

Beweeg de toevoerplaat (1:A) omhoog en draai hem naar buiten (naar links) zodat de voeder/het deksel (1:C) geopend worden.

Neem de toevoerplaat met beide handen beet (5:A).

Trek de toevoerplaat omhoog/los met uw rechter hand.

MONTEREN VAN TOEVOERTRECHTER

Plaats de toevoertrechter (5:E) op de voeder/het deksel (5:F) met de as van de toevoertrechter (5:G) tegen de bevestiging op de machine (5:H) en met de vergrendeling (5:I) recht van de machine af gericht (niet vergrendelde stand).

Druk de toevoertrechter de voeder/het deksel in tot aan de eindpositie.

Draai de vergrendeling (5:I) van de toevoertrechter zo ver mogelijk tegen de klok in (vergrendelde stand) en draai de borgschroef van de toevoertrechter (5:J) met de klok mee vast.

DEMONTEREN VAN TOEVOERTRECHTER

Draai de vergrendeling van de toevoertrechter (5:I) met de klok mee tot hij recht van de machine af staat (niet vergrendelde stand) en draai de borgschroef van de toevoertrechter (5:J) tegen de klok in los en verwijder de toevoertrechter.

JUISTE KEUZE VAN SNIJGEREEDSCHAP

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

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

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

WAFELSNIJSCHIJF (3:C). Voor gegolfde schijven.

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

FIJNE SNIJSCHIJF MET 1 MES (3:D1). Schijven van vaste, zachte, sappige en kwetsbare produkten. Snijdt sla in reepjes. 4 mm hakt uien in combinatie met blokrooster type 1 (3:G1) 10x10 en hoger. 4, 6 en 10 mm blokjes in combinatie met blokrooster type 1. 14 en 20 mm blokjes in combinatie met blokrooster type 2 (3:G2).

STRIPPENSNIJDER (3:F). Snijdt repen, snijdt gebogen frieten. 2,5x6 mm voor bladvrije repen witte kool.

BLOKROOSTER TYPE 1 (3:G1). Maakt blokken in combinatie met geschikte snijschijf. Kan niet worden gecombineerd met fijne snijschijf 14 en 20 mm. Zie onder blokrooster type 2.

BLOKROOSTER TYPE 2 (3:G2). Maakt blokken in combinatie met fijne snijschijf 14 en 20 mm.

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

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

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

MONTEREN VAN SNIJGEREEDSCHAPPEN

Til de toevoerplaat (1:A) op en draai hem naar links of verwijder de toevoertrechter (4:C).

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

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

Bij het maken van blokken of het hakken van uien eerst een geschikt blokrooster in de

machine plaatsen en het blokrooster met de klok mee tot in de stoppositie draaien.

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

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

Draai de veerschroef (1:J) tegen de klok in vast op de tap in het hart van het snijgereedschap.

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

DEMONTEREN VAN SNIJGEREEDSCHAP

Til de toevoerplaat (1:A) op en draai hem naar links weg of verwijder de toevoertrechter (4:C).

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

Draai de veerschroef (1:J) met de klok mee los met de sleutel (1:K).

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

ZO GEBRUIKT MEN DE VOEDERS

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

Het grote aanvoervak wordt ook gebruikt als een produkt in een bepaalde richting gesneden moet worden, bijv. tomaten en citroenen.

De vulbuis wordt gebruikt voor het snijden van lange produkten, bijv. komkommers.

De toevoertrechter (4:C) wordt gebruikt voor het continu snijden van grotere hoeveelheden aardappelen, enz.

REINIGEN

Schakel de machine uit, haal de stekker uit het stopcontact.

Reinig de machine altijd direct na gebruik.

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

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

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

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

Neem het machinehuis af met een vochtige doek.

Laat ongebruikt snijgereedschap nooit vochtig liggen.

Gebruik nooit scherpe voorwerpen of hogedrukspuiten.

Spuit nooit water op de zijden van de machine.

CONTROLEER ELKE WEEK

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

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

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

Haal de stekker uit het contact of schakel de hoofdschakelaar uit en controleer daarna of de elektrische kabel intact is en geen barsten vertoont.

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

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

Controleer of messen en raspen intact en goed scherp zijn.

STORINGZOEKEN

STORING: De machine wil niet starten of slaat af als hij in werking is en kan niet opnieuw worden gestart.
MAATREGEL: Controleer of de stekker in het contact zit en of de hoofdschakelaar is ingeschakeld. Controleer of de voeder/het deksel (1:C), de toevoerplaat (1:A) of de toevoertrechter (4:C) in de juiste stand vergrendeld zijn. Beweeg de toevoerplaat (1:A) omlaag i de voeder/het deksel. Controleer of de zekeringen in de zekeringenkast van de werkruimte intact zijn en van het juiste ampıre zijn. Wacht enkele minuten en probeer de machine nogmaals te starten. Roep de hulp van een vakman in.

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

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

STORING: de veerschroef (1:J) kan niet losgedraaid worden.
MAATREGEL: Draai de veerschroef met de klok mee los met de sleutel (1:K).

TECHNISCHE GEGEVENS

MACHINE - Motor: 0,75 kW, 230 V, 1-fase, 50 Hz, of 400 V, 3-fase, 50 Hz, thermische motorbeveiliging. Transmissie: tandwieloverbrenging. Veiligheidssysteem: Vier beveiligingsschakelaars. Veiligheidsklasse: IP44. Stopcontact: Geaard, 1-fase, 10A, of 3-fase, 16 A. Zekering in zekeringenkast werkruimte: 10 A, traag. Geluidsniveau LpA (EN31201): 73 dBA.

SNIJGEREEDSCHAP - Diameter: 215 mm. Toerental: 360 t.p.m.

MATERIAAL - Machinehuis en toevoercilinder: Gelloxeerde en gepoleerde aluminiumlegering en/of roestvaststaal. Snijschijven: Aluminiumlegering. Messen van snijschijven: Hoogwaardig messenstaal.

NETTOGEWICHT - Machine: 32 kg. Snijgereedschap: ca. 1 kg gemiddeld.

NORMEN: NSF STANDARD 8, EU Machinerichtlijn 89/392EEC.

BRUGSANVISNING
Hällde RG-350
(DK)

VIGTIGT:

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

Stik aldrig hænderne ned i påfyldningsslisken (4:C).

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

RG-350 i trefaset udførelse må kun installeres af en autoriseret fagmand.

Kun en autoriseret fagmand må reparere maskinen og åbne maskinhuset.

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

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

UDPAKNING

Kontroller, om alle dele er der og om maskinen fungerer. Der me ikke v×re blevet beskadiget noget under transport. Evt. reklamation me ske til leverandµren senest 8 dage efter levering.

INSTALLERING

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

Maskinen bµr ste pe et bord, som er ca. 500 mm hµjt.

Anbring stativet (4:A) til sk×rev×rktµjet (3) pe en v×g i n×rheden af maskinen, se det er let at fe fat i det.

Kontroller nedensteende to punkter, uden at sk×rev×rktµj eller udtµmningsplade (1:D) er monteret:

Maskinen skal standse, ner topleget (1:A) lµftes op og svinges ud, og starte igen, ner topleget svinges ind og s×nkes.

Maskinen me ikke kunne startes, ner il×gningsbeholderen/topdelen (1:C) er vippet op, selv om topleget er s×nket ned.

Ved funktionsfejl skal der tilkaldes en fagmand. Han skal afhj×lpe fejlen, fµr maskinen tages i brug.

MONTERING AF TOPLÅGET

Grib fast i topleget med begge h×nder (5:A) og fµr akslens ende (5:B) ned mod maskinens akselleje (5:C).

Tryk topleget ned med hµjre hendflade, indtil det ger i indgreb (5:D).

DEMONTERING AF TOPLÅGET

Lµft topleget (1:A) op og sving det ud til venstre, sedan at der er ebnet for il×gningsbeholderen/topdelen (1:C).

Grib fat i topleget med begge h×nder (5:A).

Tr×k topleget op/lµs med hµjre hend.

MONTERING AF PÅFYLDNINGSSLISKEN

S×t pefyldningsslisken (5:E) pe il×gningsbeholderen/topdelen (5:F) med pefyldningssliskens aksel (5:G) ned mod maskinens akselleje (5:H) og med pefyldningssliskens lesehendtag (5:I) stikkende vandret ud fra maskinen (ulest stilling).

Tryk pefyldningsslisken ned i il×gningsbeholderen/topdelen, indtil den ger i indgreb.

Drej pefyldningssliskens lesehendtag mod uret, indtil den ikke kan komme l×ngere (lest stilling) og drej pefyldningssliskens leseskrue (5:J) fast med uret.

DEMONTERING AF PÅFYLDNINGSSLISKEN

Drej pefyldningssliskens lesehendtag (5:I) med uret, sedan at det stikker vandret ud fra maskinen (ulest stilling), og drej pefyldningssliskens leseskrue (5:J) lµs mod uret og tag pefyldningsslisken af.

VALG AF RIGTIGT SKÆREVÆRKTØJ

Ved udsk×ring af terninger skal terningsgitterets (3:G) mel v×re identiske med eller stµrre end skivev×rktµjets (3:A, B eller D) mel.

STANDARDPLADE (3:A). Skivesk×rer faste madvarer. Sk×rer i terninger sammenmed terningsgitter type 1 (3:G1).

TERNINGSPLADE (3:B). Sk×rer i terninger sammen med terningsgitter type 1 (3:G1) fra 12,5x12,5 mm og stµrre.

RIFLEPLADE (3:C). Til riflede skiver.

FINSNITTERPLADE 2 KNIVE (3:D2): Skivesk×rer faste og blµde madvarer. Strimler kel.

FINSNITTERPLADE 1 KNIV (3:D1): Skivesk×rer faste, blµde, saftige og sarte madvarer. Strimler salat. 4 mm hakker lµg sammen med terningsgitter type 1 (3:G1) 10x10 og stµrre. 4, 6 og 10 mm laver terninger sammen med terningsgitter type 1. 14 og 20 mm laver terninger sammen med terningsgitter type 2 (3:G2).

STRIMLER (3:F): Strimler, sk×rer krumme pommes frites. 2,5x6 mm til strimler af hvidkel uden hele blade.

TERNINGSGITTER TYPE 1 (3:G1). Laver terninger sammen med passende sk×replade. Kan ikke kombineres med finsnitterplade 14 og 20 mm! Se terningsgitter type 2 nedenfor.

TERNINGSGITTER TYPE 2 (3:G2). Laver terninger sammen med finsnitterplade 14 og 20 mm.

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

REKOSTJERN (3:K). River gulerµdder, hvidkel, nµdder, ost, tµrt brµd.

FINT RIVEJERN (3:L). Finriver re kartofler, herd/tµr ost.

MONTERING AF SKÆREVÆRKTØJ

Lµft topleget (1:A) op og sving det ud til venstre eller tag pefyldningsslisken (4:C) af.

Drej lesehendtaget (1:B) mod uret og vip il×gningsbeholderen/topdelen (1:C) op.

S×t udtµmningspladen (1:D) pe akslen og drej/tryk pladen ned i indgreb.

Ner der skal laves terninger eller hakkes lµg, skal man fµrst s×tte et passende terningsgitter i maskinen og dreje terningsgitteret med uret, indtil det ikke kan komme l×ngere.

Derefter skal man, hvis der skal laves terninger, v×lge en passende standardplade eller finsnitterplade, eller hvis der skal hakkes lµg, v×lge enfinsnitterplade. Den peg×ldende plade skal s×ttes pe akslen og drejes, indtil den ger i indgreb.

Ved skivesk×ring, strimling og rivning kan man nµjes med s×tte det valgte sk×rev×rktµj pe akslen og dreje sk×rev×rktµjet, indtil det ger i indgreb.

Kelskruen (1:J) skrues fast mod uret pe sk✕rev✕rktɯjets midtertap.

Sle il✕gningsbeholderen/topdelen ned og drej lesehendtaget med uret, til det ster i lest stilling.

DEMONTERING AF SKÆREVÆRKTØJ

Lɯft topleget (1:A) op og sving det ud til venstre eller tag pefyldningsslisken (4:C) af.

Drej lesehendtaget (1:B) mod uret og vip il✕gningsbeholderen/topdelen (1:C) op.

Skru kelskruen (1:J) lɯs med uret ved hj✕lp af nɯglen (1:K).

Tag sk✕rev✕rktɯjet/-v✕rktɯjerne samt udtɯmningspladen (1:D) ud.

SÅDAN ANVENDES MASKINEN

Den store il✕gningsbeholder anvendes fɯrst og fremmest til behandling af store m✕ngder kartofler, lɯg osv. (2:A) samt til at sk✕re/snitte stɯrre madvaretyper som kel.

Den store il✕gningsbeholder anvendes ogse, ner man ɯnsker at sk✕re madvaren i en bestemt retning, som f.eks. tomat og citron. Se skal varen placeres/stables som vist pe fig. (2:B).

Pefyldningstragten bruges til at sk✕re lange madvaretyper som agurk (2:C).

Pefyldningsslisken (4:C) bruges til kontinuerlig behandling af stɯrre m✕ngder kartofler osv.

RENGØRING

Sluk for maskinen og tr✕k stikket ud af stikkontakten.

Rengɯr altid maskinen grundigt umiddelbart efter brug.

Hvis sk✕rev✕rktɯjerne er m✕rket “diwash”, skal den specielle “diwash”-brugsanvisning gennemlæses og fɯlges nɯje.

Vask aldrig genstande af letmetal op i opvaskemaskine, hvis de ikke er m✕rket med “diwash”.

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

Tag de lɯse dele ud af maskinen og vask og tɯr dem godt.

Tɯr maskinen af med en fugtig klud.

Lad aldrig sk✕rev✕rktɯjets knive ligge vede, ner de ikke er i brug.

H✕ng altid sk✕rev✕rktɯjet (3) op i stativet (4:A) efter endt brug.

Brug aldrig skarpe genstande eller hɯjtryksrenser.

Skyl aldrig maskinens sider med et brusehoved.

UGENTLIG KONTROL

Maskinen skal standse, se snart topleget (1:A) lɯftes op og svinges ud, og starte igen, ner topleget svinges ind og s✕nkes ned.

Maskinen me ikke kunne startes, ner il✕gningsbeholderen/topdelen (1:C) er vippet op, selv om topleget er neds✕nket.

Tr✕k stikket ud af stikkontakten, og undersɯg derefter, om den elektriske ledning har skader eller revner.

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

Toplegets aksel (1:I) skal v✕re tilstr✕kkelig smurt og letlɯbende. Hvis akslen lɯber tr✕gt, skal den rengɯres grundigt og smɯres med nogle dreber maskinolie.

Knive og rivejern skal v✕re hele og skarpe.

FEJLFINDING

FEJL: Maskinen starter ikke eller standser under kɯrsel og kan ikke genstartes.
AFHJ✕LPNING: Kontroller, om stikket sidder i stikkontakten og om der t✕ndt for kontakten. Kontroller, om il✕gningsbeholderen/topdelen (1:C) og topleget (1:A) eller pefyldningsslisken (4:C) er lest i korrekt stilling. Fɯr topleget (1:A) ned over il✕gningsbeholderen/topdelen. Undersɯg, om sikringerne i sikringsskabet er sprunget, og sɯrg for, at de har den rigtige kapacitet. Vent nogle minutter og forsɯg at starte maskinen igen. Tilkald fagmand, hvis det ikke hj✕lper.

FEJL: Lav kapacitet eller derligt sk✕reresultat.
AFHJ✕LPNING: V✕lg det rigtige sk✕rev✕rktɯj eller den rigtige kombination af sk✕rev✕rktɯj (3). Monter kelskruen (1:J). Sɯrg for, at knive og rivejern er hele og skarpe. Pres madvaren lɯst ned.

FEJL: Sk✕rev✕rktɯjet (3) kan ikke tages ud.
AFHJ✕LPNING: Udtɯmningspladen (1:D) skal altid v✕re isat. Brug en tyk skindhandske e.l., som sk✕rev✕rktɯjets knive ikke kan sk✕re gennem, og drej sk✕rev✕rktɯjet lɯs med uret.

FEJL: Kelskruen (1:J) kan ikke tages ud.
AFHJ✕LPNING: Skru kelskruen lɯs med uret med nɯglen (1:K).

TEKNISKE DATA

MASKINE: Motor: 0,75 kW, 230 V, enfaset, 50 Hz eller 400 V, trefaset, 50 Hz; termisk motorv✕rn. Transmission: Tandhjulsdrift. Sikkerhedssystem: fire sikkerhedsafbrydere. Kapslingsklasse: IP44. Stikkontakt: jordet, enfaset, 10 A eller trefaset, 16 A. Sikring i sikringsskab: 10 A, tr✕g. Lydniveau: LpA (EN31201): 73 dBA.

V✕RKTLLJ: Diameter: 215 mm. Omdrejningstal: 360 o/min.

MATERIALE: Maskinhus og pefyldningscylinder: eloxeret eller poleret aluminiumslegering og/eller rustfrit stel. Sk✕rev✕rktɯjets plader: Aluminiumslegering. Sk✕rev✕rktɯjets knive: Knivstel af hɯjeste kvalitet.

NETTOV✕KGT: Maskine: 32 kg. Sk✕rev✕rktɯj: Ca. 1 kg i gennemsnit.

NORMER: NSF STANDARD 8, EU Maskindirektiv 89/392ELLIF.

KÄYTTÖOHJE
Hällde RG-350
(FI)

VAROITUS!

Varo teräviä teriä ja liikkuvia osia.

Älä koskaan laita käsisäsi suppilosyöttimeen (4:C).

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

3-vaiheisen RG-350:n asennus on annettava ammattitaitoisen henkilön tehtäväksi.

Koneen korjaustyö ja avaaminen on annettava ammattitaitoisen henkilön tehtäväksi.

Pidä ainoastaan kiiinni syöttölevyn kahvasta (1:L) avatessasi tai sulkiessasi syötintä.

Kaaliruuvi (1:J) irrotetaan kääntämällä vastapäivään avaimella (1:K).

PAKKAUKSEN PURKAMINEN

Tarkista, ettд kaikki osat ovat pakkauksessa, kone toimii ja ettei koneessa tai sen osissa ole kuljetusvaurioita. Huomautukset on tehtдvд koneen toimittajalle kahdeksan pдivдn kuluessa.

ASENNUS

Kytke kone pistorasiaan, joka on koneeseen merkittyjen arvojen mukainen.

Kone on sijoitettava tasolle tai pцydдlle, jonka korkeus on noin 500 mm.

Kiinnitд terien (3) ripustusteline (4:A) seinддn koneen lдhelle siten, ettд sen kдyttц on helppoa ja turvallista.

Tarkista seuraavat kaksi kohtaa ilman terid tai poistolevyд (1:D).

Tarkista, ettд kone pysдhtyy, kun syцttцlevy (1:A) nostetaan ylцs ja kддnnetддn sivuun, ja kдynnistyy uudelleen, kun syцttцlevy kддnnetддn takaisin ja lasketaan alas.

Tarkista, ettei konetta voi kдynnistдд, kun syцtin/kansi (1:C) on pois paikaltaan ja syцttцlevy on alhaalla.

Jos toiminnassa ilmenee vikaa, anna ammattitaitoisen henkilцn korjata vika ennen koneen kдyttццnottoa.

SYÖTTÖLEVYN KIINNITYS

Tartu syцttцlevyyn molemmin kдsin (5:A) ja pane akselin рдд (5:B) kohti koneen kiinnikettд (5:C).

Paina syцttцlevy alas oikealla kдmmenellд, kunnes se asettuu paikalleen (5:D).

SYÖTTÖLEVYN IRROTUS

Nosta syцttцlevy (1:A) ja кддnnд se ulospдin vasemmalle niin, ettд syцtin/kansi (1:C) avautuu.

Tartu syцttцlevyyn molemmin kдsin (5:A). Vedд ylцs/irrota syцttцlevy oikealla кддellд.

SUPPILOSYÖTTIMEN KIINNITYS

Sovita suppilosyцtin (5:E) syцttimeen/ kanteen (5:F) siten, ettд suppilosyцttimen akseli (5:G) on koneen kiinnikettд (5:H) vasten ja suppilosyцttimen lukitsin (5:I) osoittaa suoraan ulospдin koneesta (auki-asennossa).

Paina suppilosyцtin syцttimeen/kanteen, kunnes se asettuu paikalleen.

Kierrд suppilosyцttimen lukitsinta vastapдivддn ддriasentoon (lukittuun asentoon) ja kierrд suppilosyцttimen lukitusruuvia (5:J) kiinni myцtдрдivддn.

SUPPILOSYÖTTIMEN IRROTUS

Kierrд suppilosyцttimen lukitsinta (5:I) myцtдрдivддn niin, ettд se on suoraan ulospдin koneesta (auki-asento) ja kierrд suppilosyцttimen lukitusruuvia (5:J) vastapдivддn ja irrota suppilosyцtin.

OIKEAN TERÄN VALINTA

KUUTIOITA TEHTДESSД KUUTIOINTISДLEIKKЦN (3:G) koon tulee olla yhtд suuri tai suurempi kuin viipalointiterдn (3:A tai D).

VAKIOVIIPALOINTITERД (3:A) viipaloi kiinteitд ruokatarvikkeita. Kuutioi yhdessд tyypin 1 mukaisen kuutiointisдleikцn kanssa (3:G1).

KUUTIOVIIPALOINTITERД (3:B) kuutioi yhdessд tyypin 1 mukaisen kuutiointisдleikцn (3:G1) kanssa 12,5x12,5 mm lдhtien.

POIMUVIIPALOINTITERД (3:C) tekee poimuttuja viipaleita.

HIENOVIIPALOINTITERД, JOSSA ON 2 LEIKKAAVAA TERДД (3:D2), viipaloi kiinteitд ja pehmeitд ruokatarvikkeita. Suikaloi kaalia.

HIENOVIIPALOINTITERД, JOSSA ON 1 LEIKKAAVA TERД (3:D1), viipaloi kiinteitд, pehmeitд, mehukkaita ja herkkid ruokatarvikkeita. Suikaloi salaattia. 4 mm silppuaa sipulia yhdessд tyypin 1 mukaisen kuutiointisдleikцn (3:G1) kanssa 10x10 lдhtien. 4, 6 ja 10 mm kuutioivat yhdessд tyypin 1 mukaisen kuutiointisдleikцn kanssa. 14 ja 20 mm kuutioivat yhdessд tyypin 2 mukaisen kuutiointisдleikцn (3:G2) kanssa.

SUIKALOINTITERД (3:F) suikaloi, leikkaa taivutettuja ranskalaisia perunoita. 2,5x6mm lehdettцmid valkokaalisuikaleita.

KUUTIOINTISДLEIKKЦ TYYPPI 1 (3:G1) kuutioi yhdessд sopivan viipalointiterдn kanssa. Ei yhdessд 14 ja 20 mm:n hienoviipalointiterдn kanssa! Ks. kuutiointisдleikkц tyyppi 2 alla.

KUUTIOINTISДLEIKKЦ TYYPPI 2 (3:G2) kuutioi yhdessд 14 ja 20 mm:n hienoviipalointiterдn kanssa.

SДLEIKKЦ RANSKALAISIA PERUNOITA VARTEN (3:H) leikkaa suoria ranskalaisia perunoita yhdessд 10 mm:n hienoviipalointiterдn kanssa.

RAASTINTERД (3:K) raastaa porkkanaa, valkokaalia, рдhkinцitд, juustoa, kuivaa leipдд.

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

TERIEN KIINNITYS

Nosta syцttцlevy (1:A) ylцs ja кддnnд vasemmalle tai poista suppilosyцtin (4:C).

Кддnnд lukitsin (1:B) vastapдivддn ja avaa syцtin/kansi (1:C).

Aseta poistolevy (1:D) akselille ja кддnnд/ paina poistolevy alas paikalleen.

Kuutioitaessa tai sipulia silputtaessa koneeseen on ensin asetettava sopiva kuutiointisдleikkц. Кддnnд sen jдlkeen kuutiointisдleikkцд myцtдрдivддn, kunnes se kiinnittyy paikalleen. Seuraavaksi valitaan sopiva vakioviipalointiterд tai hienoviipalointiterд ja sipulia silputtaessa hienoviipalointiterд, joka asetetaan akselille ja jota кддnnetддn siten, ettд se asettuu paikalleen.

Viipaloitaessa, suikaloitaessa ja raastettaessa vain valittu terд asetetaan akselille ja terдд кддnnetддn niin, ettд se asettuu paikalleen.

Kiinnitд kaaliruuvi (1:J) paikalleen ruuvaamalla sitд vastapдivддn leikkuuterдn keskitappia pitkin.

Кддnnд syцtin/kansi takaisin paikalleen ja

kддnnд lukitsinta myцtдрдivддn, kunnes se on lukitussa asennossa.

TERIEN IRROTUS

Nosta syцttцlevy (1:A) ylцs ja kддnnд vasemmalle tai poista suppilosyцtin (4:C).

Kддnnд lukitsin (1:B) vastapдivддn ja avaa syцtin/kansi (1:C).

Irrota kaaliruuvi (I:J) ruuvaamalla myцtдрдivддn avaimella (1:K).

Poista terд/terдt ja poistolevy (1:D).

SYÖTTIMIEN KÄYTTÖ

Suurempaa syцttцlokeroa kдytetддn рддasiassa esim. perunan, sipulin ym. suurien mддrien syцttдmiseen (2:A) sekд pilkottaessa suurempia ruokatarvikkeita, kuten kaalia.

Suurempaa syцttцlokeroa kдytetддn myцs. kun ruokatarviketta halutaan leikata tietynsuuntaisesti, esimerkiksi tomaattia ja sitruunaa. Aseta/pinoa ruokatarvikkeet kuvan (2:B) osoittamalla tavalla.

Syцttцputkea kдytetддn pilkottaessa pitkiд ruokatarvikkeita, kuten kurkkua (2:C).

Suppilosyцtintд (4:C) kдytetддn esim. suurien perunamддrien yms. jatkuvaan leikkaamiseen.

PUHDISTUS

Sammuta ensin kone ja vedд pistoke pistorasiasta.

Puhdista kone huolellisesti vдlittцmдsti kдytцn jдlkeen.

Lue huolellisesti erityinen “diwash”-kдyttцohje ja noudata sitд tarkasti, jos leikkuuvдlineessд on merkintд “diwash”.

Дlд milloinkaan puhdista kevytmetalliesineitд astianpesukoneessa, ellei niissд ole merkintдд “diwash”.

Jos olet kдyttдnyt kuutiointisдleikkцд (3:G), anna sen olla vielд koneessa ja tyцnnд pois jдljelle jддneet kuutiot harjalla (4:B).

Poista irralliset osat koneesta ja pese ja kuivaa ne huolella.

Pyyhi kone kostealla liinalla.

Дlд koskaan jдtд teriд mдriksi, ellei niitд kдytetд.

Дlд koskaan kдytд terдviд esineitд tai painepesuria.

Дlд koskaan suihkuta koneen sivuja.

TARKISTETTAVA VIIKOITTAIN

Tarkista, ettд kone pysдhtyy heti, kun syцttцlevy (1:A) nostetaan ylцs ja kддnnetддn sivulle, ja kдynnistyy jдlleen, kun syцttцlevy kддnnetддn takaisin ja lasketaan alas.

Tarkista, ettei konetta voi kдynnistдd, kun syцtin/kansi (1:C) on poistettu ja syцttцlevy on alhaaalla.

Vedд pistoke pistorasiasta ja tarkista sen jдlkeen, ettд sдhkцjohto on ehjд eikд siinд ole murtumia.

Mikдli jokin yllд mainituista turvatoiminnoista ei toimi tai sдhkцjohto ei ole ehjд tai siinд on murtumia, ota yhteyttд ammattitaitoiseen henkilццn ja korjauta vika ennen koneen kytkemistд uudelleen sдhkцverkkoon.

Tarkista, ettд syцttцlevyn akseli (1:I) on voideltu riittдvдsti ja pyцrii kevyesti. Ellei akseli pyцri kevyesti, se on puhdistettava huolellisesti ja voideltava muutamalla pisaralla koneцljyд.

Tarkista, ettд terдt ja raastimet ovat ehjдt ja terдvдt.

VIANETSINTÄ

VIKA: Kone ei kдynnisty tai pysдhtyy kдytцn aikana eikд kдynnisty uudelleen.
TOIMENPITEET: Tarkista, ettд pistoke on pistorasiassa tai virta on kytketty рддlle kдyttцkytkimestд. Tarkista, ettд syцtin/kansi (1:C), syцttцlevy (1:A) tai suppilosyцtin (4:C) on lukittu oikeaan asentoon. Kiinnitд syцttцlevy (1:A) syцttimeen/kanteen. Tarkista, ettд huoneiston sдhkцtaulussa olevat sulakkeet ovat ehjдt ja niiden ampeeriluku on oikea. Odota muutama minuutti ja yritд kдynnistдd kone uudelleen. Ota tarvittaessa yhteys ammattitaitoiseen henkilццn.

VIKA: Heikko kapasiteetti tai huono lopputulos.
TOIMENPITEET: Valitse oikea terд tai terдyhdistelmд (3). Kiinnitд kaaliruuvi (1:J) paikalleen. Tarkista, ettд terдt ja raastimet ovat ehjдt ja terдvдt. Paina ruokatarvike kevyesti koneeseen.

VIKA: Terдd (3) ei saa irti koneesta.
TOIMENPITEET: Kдytд aina poistolevyд (1:D). Kдytд paksua nahkakдsinettд, jonka lдpi terдt eivдt pysty leikkaamaan ja vддnnд terд irti kддntдmдllд sitд myцtдрдivддn.

VIKA: Kaaliruuvi (1:J) ei irtoa.
TOIMENPIDE: Irrota kaaliruuvi ruuvaamalla myцtдрдivддn avaimella (1:K).

TEKNISET TIEDOT

KONE: Moottori: 0,75 kW, 230 V, 1-vaihe, 50 Hz, tai 400 V, 3-vaihe, 50 Hz, lдmpцsuoja moottorissa. Voimansiirto: hammasvaihde. Turvajдrjestelmд: neljд turvakytkintд. Kotelointiluokka: IP 44. Sдhkцliitдntд: maadoitettu, 1-vaihe, 10 A tai 3-vaihe, 16 A. Sulake huoneiston sдhkцtaulussa: 10 A, hidas. Ддnitaso LpA (EN31201): 73 dBA.

TERДT: Halkaisija 215 mm. Kierrosluku: 360 kierrosta/min.

MATERIAALI: Koneen runko ja syцttцsylinteri: Anodoitu tai kiillotettu alumiinilejeerinki ja/tai ruostumaton terдs. Leikkuuterien levyt: alumiinilejeerinki. Leikkuuterдt: korkealaatuinen veitsiterдs.

NETTOPAINOT: Kone: 32 kg. Terд: keskimддrin noin 1 kg.

NORMIT: NSF STANDARD 8, EU Konedirektiivi 89/392EEC.

NOTKUNARLEIÐBEININGAR
Hällde RG-350
(IS)

Aðvörun!

Varist að skera ykkur á beittum hnífum og lausum vélarhlutum.

Stingið aldrei fingrunum ofan í sjálfmatarann (4:C).

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

Aðeins löggiltum fagmönnum er heimilt að tengja RG-350 í 3-fasa útfærslu.

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

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

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

ÚTPÖKKUN

Gangið úr skugga um að jafnvel smástu hlutar fylgi vélinni, að hún sé í lagi og ekkert hafi skemmst í flutningi. Kvartanir verpa að berast umbopsmanni vélarinnar innan 6tta daga.

TENGING

Tengið vélina við rafstraum með rйttri uppgefinni spennu.

Vélinni skal búinn stapur 6 bekk epa borpi sem er u. þ.b. 500 mm há6tt.

Festið verkfærahengi (4:A) fyrir skurparskífurnar (3) 6 vegg nálægt vélinni til úryggis og hagræpis.

Gangið úr skugga um eftirfarandi tvú atriði 6n þess að skurparskífur epa útmútunarskífa (1:D) sйu í vélinni.

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

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

Ef misbrestur er 6 þessu, kallið þá til viðgerðarmann 6ður en vélin er tekin í notkun.

UPPSETNING Á ÞRÝSTIPLÖTU

Grípið báðum höndum um úrəstiplötuna 6 arminum (5:A) og rennið úxulendanum (5:B) í festingu sína 6 vélinni (5:C).

Úrəstið plötunni niður með hægri lyfta eins langt og hún kemst (5:D).

LOSUN ÞRÝSTIPLÖTU

Lyftið úrəstiplötunni (1:A) og snúið henni til hliðar þannig að matarinn/lokið (1:C) sé opið.

Grípið báðum höndum um úrəstiplötuna (5:A).

Dragið úrəstiplötuna upp með hægri hendi.

UPPSETNING SJÁLFMATARA

Mátið sjálfmatarann (5:E) við matarann/lokið (5:F) þannig að úxull sjálfmatarans (5:G) falli í festingu sína 6 vélinni (5:H) og lássnerill sjálfmatarans (5:I) vísi beint út frá vélinni (í ylægstri stöðu).

Úrəstið sjálfmataranum niður í matarann/lokið eins langt og unnt er.

Snúið lássnerli sjálfmatarans rangsælis eins og unnt er (í lægsta stöðu)

og skrúfið festiskrúfu sjálfmatarans (5:J) fasta rйttsælis.

LOSUN SJÁLFMATARANS

Snúið lássnerli sjálfmatarans (5:I) rйttsælis þannig að hann vísi beint út frá vélinni (í ylægstri stöðu) og losið festiskrúfu sjálfmatarans (5:J) rangsælis. Fjarlægið sjálfmatarann.

RÉTT VAL Á SKURÐARSKÍFUM

Við teningsskurð verður teningsrist (3:G) að vera jafnstyr epa stærri en skurparskífan (3:A epa D).

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

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

Gáruskurparskífa (3:C): Fyrir rifflaðar sneiðar.

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

Fínskurparskífa með 1 hnífi (3:D1): Sker fast, mjúkt, safaríkt og viðkvæmt hráefni. Strimlar salatsblöð. 4 mm hakkar lauk, notuð með teningsrist af gerð 1 (3:G1) 10x10 mm og stærri. 4, 6 og 10 mm sker í teninga, notuð með teningsrist af gerð 1. 14 og 20mm sker í teninga, notuð með teningsrist af gerð 2 (3:G2).

Langskurparskífa (3:F): Strimlar, sker bognar franskar kartöflur. 2.5x6 mm strimlar hvítkál.

Teningsrist af gerð 1 (3:G1): Sker í teninga, notuð með viðeigandi skurparskífu. Ýnothæf með 14 og 20 mm fínskurparskífu! Sjá um teningsrist af gerð 2 hér 6 eftir.

Teningsrist af gerð 2 (3:G2): Sker í teninga, notuð með 14 og 20 mm fínskurparskífu.

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

Rifskurparskífa (3:K). Kífur gulrætur, hvítkál, hnetur, ost, þurrt brauð.

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

ÍSETNING Á SKURÐARSKÍFUM

Lyftið upp úrəstiplötunni (1:A) og snúið henni til vinstri 6 arminum eða fjarlægið sjálfmatarann.

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

Rennið ætmötunarskífunni (1:D) upp 6 úxulinn og snúið/úrəstið henni niður í festingu sína.

Ef skera 6 í teninga eða hakka lauk, leggið þá fyrst viðeigandi teningsrist í vélina og snúið teningsristinni rйttsælis þangað til hún stöðvast.

Veljið sápan viðeigandi skífu: skurparskífu, teningaskífu eða fínskurparskífu fyrir teningaskurð og fínskurparskífu fyrir laukhökkun. Rennið skurparskífunni upp 6 úxulinn og snúið henni þannig að hún falli í festingu sína.

Ógegar skera skal, strimla eða rífa hráefnið, rennið þá á eins viðeigandi skurparskífu upp 6 úxulinn og snúið henni þannig að hún falli í festingu sína.

Skrúfið hnífskrúfuna (1:J) fasta rangsælis 6 miðhylki skurðarskífunnar.

Fellið niður matarann/lokið og snúið láshringnum rйttsælis í lægsta stöðu.

LOSUN Á SKURÐARSKÍFUM

Lyftið úrəstiplötunni (1:A) upp og snúið henni til vinstri, eða fjarlægið sjálfmatarann.

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

Skrъfip hnнfskrъfuna (1:J) af rйttsжlis mep lyklinum (1:K).

Fjarlжgip skurparskнfuna/skнfurnar бsamt ътmцtunarskнfunni (1:D).

ÞANNIG ER MATARINN NOTAÐUR

Styra mцtunarhylfip er einkum notap юegar mat eins og kartцflum, lauk o.s.frv. er skyflap ofan н vйlina (2:A) og vip skurp б fyrirferparmeira hrбefni eins og kбli.

Mцtunarhylfip er ennfremur notap юegar skera б hrбefnip б sйrstakan hбtt, t.d. tymata og sнtrynur. Leggip hrбefnip / rapip юvн skv. mynd (2:B).

Mцtunarpнpan er notup vip skurp нlangs hrбefnis eins og gъrku (2:C).

Sjбlfmatarinn (4:C) er notapur vip samfelldan skurp б miklu magni af kartцflum o.s.frv.

HREINGERNING

Slцkkvip fyrst б vйlinni og takip hana ъr sambandi.

Hreinsip vйlina gaumgжfilega lOegar eftir notkun.

Ef skurparбhцldin eru merkt “diwash”, юб lesip sйrstцku “diwash”-leipbeiningarnar og fylgip юeim н hvнvetna.

lOvoip aldrei hluti ъr lйttmбlmi н uppюovottavйl nema юб sem merktir eru “diwash”.

Ef lOip hafip notap teningsrist (3:G), lбtip hana sitja eftir н vйlinni og эtip fyrst teningunum sem eftir sitja ът mep burstanum (4:B).

Fjarlжgip lausa hluta og lOvoip lOб og lOurrkip vel.

lOurrkip af vйlinni mep rakri grisju.

Skiljip aldrei hnнfa skurparskнfnanna eftir blauta lOegar lOeir eru ekki н notkun.

Geymip alltaf skurparskнfurnar (3) б verkfжrahenginu (4:A) б veggnum.

Notip aldrei oddhvцss verkfжri nй hбlOrэstidжlu.

Sprautip aldrei vatni б hlipar vйlarinnar.

GANGIÐ ÚR SKUGGA UM VIKULEGA

Ap vйlin stцpvist jafnskjytt og юrэstiplцtunni (1:A) er lyft og snъip til hlipar og fari aftur н gang юegar henni er snъip til baka og юrэst nipur.

Ap ekki sй unnt ap gangsetja vйlina юegar mataranum/lokinu er lyft og юrэstiplцtunni snpan эtt nipur.

Takip vйlina ъr sambandi og gangip snpan ъr skugga um ap raflнnan sй heil og engar sprungur н henni.

Ef цnnur hvor цryggisapgerpin verkar ekki epa ef sprungur eru н raflнnunni ber ap kalla б vipgerparmann бpur en vйlin er tengd aftur.

Ap цxull юrэstiplцtunnar (1:I) sй nжgilega smurpur og snъist yhindrap. Ef цxullinn er stirpur skal hreinsa hann vel og smyrja snpan mep nokkrum dropum af smurningsolнu.

Ap hnнfar og rifjбrn sйu heil og bнti vel.

BILANALEIT

BILUN: Vйlin fer ekki н gang epa stцpvast og fer ekki aftur н gang.
VIPBRLЦGP: Gangip ъr skugga um ap tengillinn sitji н vegginnstungu, epa kveikt sй б straumrofa. Gangip ъr skugga um ap matarinn/lokip (1:C), юrэstiplatan (1:A) epa sjбlfmatarinn /4:C) sйu lжst н rйttri stцpu. Этip юrэstiplцtunni (1:A) nipur н matarann. Gangip ъr skugga um ap vцr н tцfluskбp б stapnum sйu heil og hafi rйtta amper-tцlu. Bнpip nokkrar mнnътur og reynip ap gangsetja vйlina б nэjan leik. Kallip til vipgerparmann.

BILUN: Vйlin vinnur illa epa sker slжlega.
VIPBRLЦGP: Veljip rйtta skurparskнfu epa samsetningu б skurparskнfum (3). Skrъfip hnнfskrъfuna (1:J) fasta. Gangip ъr skugga um ap hnнfar og rifjбrn sйu heil og bнti vel. юrэstip hrбefninu laust nipur.

BILUN: Skurparskнfan (3) situr blэfцst.
VIPBRLЦGP: Notip бvallt ътmцtunarskнfuna (1:D). Notip юykkan lepurhanska epa annap sem hnнfar skurparskнfnanna nб ekki gegnum og snъip skurparskнfunni rйttsжlis юangap til hъn losnar.

BILUN: Hnнfskrъfan (1:J) situr blэfцst.
VIPBRLЦGP: Skrъfip hnнfskrъfuna af rйttsжlis mep lyklinum (1:K).

TÆKNILEGAR UPPLÝSINGAR

VЙL: Mytor: 0.75 kW, 230 V, 1-fasa, 50 Hz, epa 400 V, 3-fasa, 50 Hz, hitastэrp hreyfilvцrn. Hrapaskipting: Gнrskipting. Цryggiskerfi: Fjyrir цryggisrofar. Varnarflokkur: IP44. Veggtenging: Jarptengd, 1-fasa, 10 A, epa 3-fasa 16 A. Brжpivцr н tцfluskбp б stapnum 10 A treg. Hljypstyrkur LpA (EN 31201): 73 dBA.

SKURPARSKHFUR: lOvermбl: 215 mm. Snъningshrapi: 360 snъn./mнn.

EFNI: Vйlarhъs og matarahylkur: Rafhъpap epa gljбfжgt бlblendi og/epa rypfrнtt stбl. Skнfur skurparverkfжra: Blblendi. Skurparhnнfar: Hnнfastбl н hжsta gжpaflokki.

NETTYIOYNGD: Vйl: 32 kg. Skurparskнfur: U. ю.b. 1 kg ap jafnapi.

STAPLAR: NSF STANDARD 8, EU. Vйlartilskipun: 89/392/EEC.

ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΗΣ
Hallde RG-350
(GR)

ΠΡΟΣΟΧΗ

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

Μη βάζετε ποτέ τα χέρια σας στη χοάνη τροφοδοσίας (4:C).

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

Το τριφασικό μοντέλο της συσκευής RG-350 επιτρέπεται να εγκατασταθεί μόνο από εξουσιοδοτημένο ειδικό.

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

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

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

ΑΠΟΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ

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

ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ

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

Η συσκευή πρέπει να τοποθετείται σε πάγκο ή τραπέζι ύψους περίπου 500 mm.

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

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

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

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

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

ΤΟΠΟΘΕΤΗΣΗ ΤΗΣ ΠΛΑΚΑΣ ΩΘΗΣΗΣ

Πιάστε σφιχτά με τα δύο χέρια (5:A) την πλάκα ώθησης και περάστε το άκρο του άξονα (5:B) στη βάση της συσκευής (5:C).

Πιέστε με την παλάμη του δεξιού σας χεριού την πλάκα ώθησης όσο γίνεται (5:D).

ΑΦΑΙΡΕΣΗ ΤΗΣ ΠΛΑΚΑΣ ΩΘΗΣΗΣ

Ανυψώστε την πλάκα ώθησης (1:A) και μετακινήστε την έξω προς τα αριστερά έτσι ώστε ο τροφοδότης/καπάκι (1:C) να είναι ανοικτός.

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

Τραβήξτε προς τα πάνω/έξω με το δεξί χέρι την πλάκα ώθησης.

ΤΟΠΟΘΕΤΗΣΗ ΤΗΣ ΧΟΑΝΗΣ ΤΡΟΦΟΔΟΣΙΑΣ

Τοποθετήστε τη χοάνη τροφοδοσίας (5:E) στον τροφοδότη/καπάκι (5:F) με τον άξονα της χοάνης τροφοδοσίας (5:G) πάνω στη βάση της συσκευής (5:H) και με την ασφαλιστική λαβή της χοάνης τροφοδοσίας (5:I) να δείχνει κατευθείαν έξω από τη συσκευή (ανασφάλιστη θέση).

Πιέστε τη χοάνη τροφοδοσίας μέσα στον τροφοδότη/καπάκι όσο γίνεται.

Στρίψτε την ασφαλιστική λαβή της χοάνης τροφοδοσίας αντίθετα με τη φορά των δεικτών του ρολογιού όσο γίνεται (ασφαλισμένη θέση) και στρίψτε καλά την ασφαλιστική βίδα της χοάνης τροφοδοσίας (5:J) κατά τη φορά των δεικτών του ρολογιού.

ΑΦΑΙΡΕΣΗ ΤΗΣ ΧΟΑΝΗΣ ΤΡΟΦΟΔΟΣΙΑΣ

Στρίψτε την ασφαλιστική λαβή της χοάνης τροφοδοσίας (5:I) κατά τη φορά των δεικτών του ρολογιού έτσι ώστε να δείχνει κατευθείαν έξω από τη συσκευή (ανασφάλιστη θέση) και χαλαρώστε την ασφαλιστική βίδα της χοάνης τροφοδοσίας (5:J) στρέφοντάς την αντίθετα με τη φορά των δεικτών του ρολογιού, και αφαιρέστε τη χοάνη τροφοδοσίας.

ΕΠΙΛΟΓΗ ΤΩΝ ΣΩΣΤΩΝ ΚΟΠΤΙΚΩΝ ΕΡΓΑΛΕΙΩΝ

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

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

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

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

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

Κοπτήρας λεπτών φετών, 1 μαχαίρι (3:D1): Κόβει σε φέτες σκληρά, μαλακά, χυμώδη και εύθραυστα τρόφιμα. Ψιλοκόβει μαρούλια. Τεμάχια κρεμμυδιού 4 mm σε συνδυασμό με σχάρα κοπής κύβων τύπου 1 (3:G1) 10 x 10 και πάνω. Κύβοι 4, 6 και 10 mm σε συνδυασμό με σχάρα κοπής κύβων τύπου 1. Κύβοι 14 mm και 20 mm σε συνδυασμό με σχάρα κοπής κύβων τύπου 2 (3:G2).

Κατατεμαχιστής (3:F): Ψιλοκόβει και κόβει καμπύλες πατάτες για τηγάνισμα. 2.5 x 6 mm για άφυλλο κατατεμαχισμό λαχάνου.

Σχάρα κοπής κύβων τύπου 1 (3:G1): Κόβει σε κύβους σε συνδυασμό με κατάλληλο κοπτήρα φετών. Δεν μπορεί να συνδυαστεί με κοπτήρα λεπτών φετών 14 mm και 20 mm. Δείτε τη σχάρα κοπής κύβων τύπου 2 παρακάτω.

Σχάρα κοπής κύβων τύπου 2 (3:G2): Κόβει σε κύβους σε συνδυασμό με τον κοπτήρα λεπτών φετών 14 mm και 20mm.

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

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

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

ΤΟΠΟΘΕΤΗΣΗ ΚΟΠΤΙΚΩΝ ΕΡΓΑΛΕΙΩΝ

Ανυψώστε την πλάκα ώθησης (1:A) και βγάλτε την στρέφοντάς την προς τα αριστερά, ή αφαιρέστε τη χοάνη τροφοδοσίας (4:C).

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

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

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

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

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

Τοποθετήστε τη βίδα για λάχανα (1:J) στρίβοντάς την αντίθετα με τη φορά των δεικτών του ρολογιού πάνω στον κεντρικό άξονα του κοπτικού εργαλείου.

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

ΑΦΑΙΡΕΣΗ ΤΩΝ ΚΟΠΤΙΚΩΝ ΕΡΓΑΛΕΙΩΝ

Ανυψώστε την πλάκα ώθησης (1:A) και βγάλτε την στρίβοντάς την προς τα αριστερά, ή αφαιρέστε τη χοάνη τροφοδοσίας (4:C).

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

Αφαιρέστε τη βίδα για λάχανα (1:J) στρίβοντάς την κατά τη φορά των δεικτών του ρολογιού με το κλειδί (1:K).

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

ΧΡΗΣΗ ΤΟΥ ΤΡΟΦΟΔΟΤΗ

Ο μεγάλος χώρος τροφοδοσίας χρησιμοποιείται επίσης για χύμα τροφοδοσία πατατών, κρεμμυδιών κλπ., (2:A) και για κοπή μεγαλύτερων προϊόντων όπως λάχανο.

Ο μεγάλος χώρος τροφοδοσίας χρησιμοποιείται κυρίως όταν το υλικό πρόκειται να κοπεί σε μία ορισμένη κατεύθυνση, όπως τομάτες και λεμόνια. Τοποθετήστε/στοιβάξτε τα προϊόντα όπως φαίνεται στο σχήμα (2:B).

Ο σωλήνας τροφοδοσίας χρησιμοποιείται για την κοπή μακρουλών προϊόντων όπως τα αγγούρια (2:C).

Η χοάνη τροφοδοσίας (4:C) χρησιμεύει για συνεχή κοπή μεγάλων ποσοτήτων πατατών κλπ.

ΚΑΘΑΡΙΣΜΑ

Διακόψτε το ρεύμα από τη συσκευή και αφαιρέστε τον ρευματολήπτη από τον ρευματοδότη.

Καθαρίστε προσεκτικά τη συσκευή αμέσως μετά τη χρήση.

Αν τα εργαλεία κοπής είναι μαρκαρισμένα με “diwash”, διαβάστε και ακολουθήστε πιστά το ειδικό εγχειρίδιο οδηγιών χρήσης “diwash”.

Μην πλένετε ποτέ αντικείμενα από ελαφρύ μέταλλο σε πλυντήριο πιάτων αν δεν φέρουν την ένδειξη ”diwash”.

Εάν έχετε χρησιμοποιήσει τη σχάρα κοπής κύβων (3:G), αφήστε τη στη συσκευή, και χρησιμοποιήστε τη βούρτσα (4:B) για να αφαιρέσετε τυχόν υπολείμματα προϊόντος που έχουν παραμείνει στη σχάρα.

Αφαιρέστε τα κινητά μέρη της συσκευής, πλύντε τα και στεγνώστε τα καλά.

Σκουπίστε τη συσκευή με υγρό πανί.

Σκουπίζετε και στεγνώνετε πάντα τα μαχαίρια των κοπτικών εργαλείων μετά τη χρήση.

Φυλάτε πάντα τα κοπτικά εργαλεία (3) κρεμώντας τα στις κρεμάστρες (4:A) στον τοίχο.

Μη χρησιμοποιείτε ποτέ κοφτερά αντικείμενα ή πιστόλι ψεκασμού υψηλής πίεσης για καθάρισμα.

Μη ψεκάζετε ποτέ νερό στα πλευρά της συσκευής.

ΕΛΕΓΧΕΤΕ ΚΑΘΕ ΕΒΔΟΜΑΔΑ

Οτι η συσκευή σταματά μόλις η πλάκα ώθησης (1:A) μετακινηθεί πάνω και έξω, και ότι αρχίζει πάλι να λειτουργεί όταν η πλάκα ώθησης μετακινηθεί μέσα και χαμηλώσει.

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

Αφαιρέστε τον ρευματολήπτη από τον ρευματοδότη και στη συνέχεια βεβαιωθείτε ότι το ηλεκτρικό καλώδιο είναι σε καλή κατάσταση και δεν παρουσιάζει ρωγμές στο εξωτερικό του.

Εάν κάποια από τις δύο λειτουργίες ασφαλείας δεν γίνεται όπως προβλέπεται ή εάν το ηλεκτρικό καλώδιο παρουσιάζει ρωγμές, καλέστε ειδικό για να εξετάσει τη συσκευή πριν τη συνδέσετε πάλι με τη παροχή ηλεκτρικού ρεύματος.

Βεβαιωθείτε ότι ο άξονας της πλάκας ώθησης (1:I) έχει λιπανθεί όπως χρειάζεται και ότι κινείται ελεύθερα. Εάν ο άξονας δεν κινείται ελεύθερα, καθαρίστε τον προσεκτικά και λιπάνετέ τον με λίγες σταγόνες μηχανελαίου.

Βεβαιωθείτε ότι τα μαχαίρια και οι πλάκες ψιλού κοψίματος είναι σε καλή κατάσταση και ότι είναι κοφτερές.

ΕΝΤΟΠΙΣΜΟΣ ΒΛΑΒΩΝ

ΒΛΑΒΗ: Η συσκευή δεν μπορεί να τεθεί σε λειτουργία, ή σταματά ενώ λειτουργεί και δεν μπορεί να τεθεί πάλι σε λειτουργία. ΑΝΤΙΜΕΤΩΠΙΣΗ: Βεβαιωθείτε ότι ο ρευματολήπτης είναι καλά τοποθετημένος στον ρευματοδότη, ή ότι ο απομονωτικός διακόπτης είναι κλειστός. Βεβαιωθείτε ότι ο τροφοδότης/καπάκι (1:C), η πλάκα ώθησης (1:A) ή η χοάνη τροφοδοσίας (4:C) είναι ασφαλισμένα στη σωστή θέση. Μετακινήστε προς τα κάτω την πλάκα ώθησης (1:A) μέσα στον τροφοδότη/καπάκι. Βεβαιωθείτε ότι οι ασφάλειες στον ηλεκτρικό πίνακα του κτιρίου δεν έχουν καεί και ότι έχουν τη σωστή ονομαστική ένταση. Περιμένετε για λίγα λεπτά και δοκιμάστε να βάλετε πάλι σε λειτουργία τη συσκευή. Εάν η συσκευή εξακολουθεί να μην ξεκινάει, καλέστε ειδικό.

ΒΛΑΒΗ: Χαμηλή δυναμικότητα ή μη ικανοποιητικά αποτελέσματα κοπής. ΑΝΤΙΜΕΤΩΠΙΣΗ: Βεβαιωθείτε ότι χρησιμοποιείτε το σωστό κοπτικό εργαλείο ή συνδυασμό κοπτικών εργαλείων (3). Τοποθετήστε τη βίδα για λάχανα (1:J). Βεβαιωθείτε ότι τα μαχαίρια και οι πλάκες ψιλού κοψίματος είναι σε καλή κατάσταση και ότι είναι κοφτερές. Πιέστε χαλαρά προς τα κάτω το τρόφιμο.

ΒΛΑΒΗ: Το κοπτικό εργαλείο (3) δεν μπορεί να αφαιρεθεί. ΑΝΤΙΜΕΤΩΠΙΣΗ: Χρησιμοποιείτε πάντα την πλάκα εξαγωγής (1:D). Χρησιμοποιήστε χοντρό δερμάτινο γάντι ή παρόμοιο που τα μαχαίρια του κοπτικού εργαλείου να μη μπορούν να το κόψουν, και στρίψτε το κοπτικό εργαλείο κατά τη φορά των δεικτών του ρολογιού για να το απελευθερώσετε.

ΒΛΑΒΗ: Η βίδα για λάχανα (1:J) δεν μπορεί να αφαιρεθεί. ΑΝΤΙΜΕΤΩΠΙΣΗ: Χρησιμοποιήστε το κλειδί (1:K) για να την ξεβιδώσετε κατά τη φορά των δεικτών του ρολογιού.

ΤΕΧΝΙΚΗ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΗ

ΣΥΣΚΕΥΗ: Κινητήρας: 0.75 kW, 230 V, μονοφασικός, 50 Hz, ή 400 V, τριφασικός, 50 Hz, με θερμική προστασία κινητήρα. Μετάδοση κίνησης: με γρανάζια. Σύστημα ασφαλείας: Τέσσερις διακόπτες ασφαλείας. Βαθμός προστασίας: IP44. Ρευματοδότης: γειωμένος, μονοφασικός, 10 A, ή τριφασικός, 16 A. Ασφάλεια στον ηλεκτρικό πίνακα του κτιρίου: 10 A, βραδείας τήξεως. Στάθμη θορύβου LpA (EN31201): 73 dBA.

ΕΡΓΑΛΕΙΑ: Διάμετρος: 215 mm. Ταχύτητα: 360 σαλ.

ΥΛΙΚΑ: Περίβλημα συσκευής και κύλινδρος τροφοδοσίας: Κράμα αλουμινίου ανοδικής επεξεργασίας ή στιλβωμένο και/ή ανοξείδωτος χάλυβας. Δίσκοι κοπτικού εργαλείου: Κράμα αλουμινίου. Μαχαίρια κοπτικού εργαλείου: Χάλυβας για μαχαίρια υψηλής ποιότητας.

ΚΑΘΑΡΑ ΒΑΡΗ: Συσκευή: 32 kg. Κοπτικά εργαλεία: Περίπου 1 kg κατά μέσον όρο.

ΠΡΟΤΥΠΑ: NSF STANDARD 8, EU Machine Directive 89/392EEC.

INSTRUKCJA OBSŁUGI HALLDE RG-350

(PL)

OSTRZEŻENIE

Należy uważać, aby nie zranić się nożami/ostrzami tnącymi (A6).

Nie wolno wkładać rąk do przystawki do ciągłego podawania (1:N).

Podczas krojenia produktów z wykorzystaniem rury do wkładania produktów(1:H) należy zawsze używać dociskacza (1:G).

Nie wolno wkładać rąk do rury do wkładania produktów.

Urządzenie RG-350 w wersji trójfazowej musi zostać zainstalowane przez autoryzowanego technika.

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

Do otwierania lub zamykania podajnika należy zawsze używać uchwytu płytki podajnika (1:L).

Tuleję wydrążającą (1:J) oraz tuleję mieszającą (1:M) należy odkręcać w prawo za pomocą klucza (1:K).

ROZPAKOWYWANIE

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

INSTALACJA

Podłącz urządzenie do odpowiedniego źródła zasilania.

Umieść urządzenie na blacie lub stole o wysokości ok. 500 mm.

Na ścianie w pobliżu urządzenia zamontuj wieszak (3:A) na narzędzia tnące (2), aby móc z nich wygodnie i bezpiecznie korzystać.

Bez podłączania do urządzenia narzędzi tnących i tarczy wyrzucającej (1:D) sprawdź poniższe punkty.

Sprawdź, czy urządzenie zatrzymuje się po podniesieniu i odchyleniu płytki dociskowej (1:A) i ponownie uruchamia się po jej opuszczeniu.

Sprawdź, czy urządzenie nie daje się uruchomić po usunięciu cylindra podajnika/pokrywy (1:C) i opuszczeniu płytki dociskowej.

Sprawdź, czy urządzenie nie daje się uruchomić po zamontowaniu cylindra podajnika (1:O) i usunięciu przystawki do podawania ciągłego (1:N).

Jeśli urządzenie nie działa prawidłowo, przed korzystaniem z urządzenia wezwij specjalistyczny serwis w celu usunięcia usterek.

MONTAŻ PŁYTKI DOCISKOWEJ

Zainstaluj cylinder podajnika (1:C) i obróć pokrętło blokady (1:B) maksymalnie w prawo aż do zatrzaśnięcia się w pozycji zablokowania.

Chwyć płytkę dociskową obiema rękami (4:A), a następnie wsuń końcówkę wału napędowego (4:B) do miejsca montażu w urządzeniu (4:C).

Prawą dłonią wciśnij do końca płytkę dociskową (4:D).

DEMONTAŻ PŁYTKI DOCISKOWEJ

Unieś płytkę dociskową (1:A) i przechyl ją w lewo aż do otwarcia cylindra podajnika (1:C).

Obiema rękami chwyć płytkę dociskową (4:A).

Prawą ręką wyciągnij płytkę dociskową.

MONTAŻ PRZYSTAWKI DO CIĄGŁEGO PODAWANIA

Zainstaluj cylinder podajnika (1:O) i obróć pokrętło blokady (1:B) maksymalnie w prawo aż do zatrzaśnięcia w pozycji zablokowania.

Dopasuj przystawkę do ciągłego podawania (4:E) do cylindra podajnika (4:F) tak, aby wał napędowy przystawki (4:G) znajdował się naprzeciw miejsca montażu w urządzeniu (4:H).

Wciśnij przystawkę do oporu do cylindra podajnika.

Przekręć pokrętło blokady przystawki (4:I) maksymalnie w lewo aż do zatrzaśnięcia w pozycji zablokowania.

DEMONTAŻ PRZYSTAWKI DO CIĄGŁEGO PODAWANIA

Przekręć pokrętło blokady przystawki (4:I) maksymalnie w lewo i wyjmij przystawkę.

DOBÓR ODPOWIEDNICH NARZĘDZI TNĄCYCH

Podczas krojenia w kostkę rozmiar kratki do krojenia w kostkę (2:G) powinien być równy lub większy niż rozmiar tarczy do krojenia w plastry (2:A, B lub D).

STANDARDOWA TARCZA TNĄCA (2:A):Do krojenia twardych produktów w plastry.Do krojenia w kostkę przy zastosowaniu kratki do krojenia w kostkę typu 1 (2:G1).

TARCZA DO KROJENIA W KOSTKĘ (2:B):Do krojenia w kostkę przy zastosowaniu kratki do krojenia w kostkę typu 1 (2:G1) o rozmiarze 12,5 x 12,5 lub większym.

TARCZA KARBUJĄCA (2:C):Do krojenia w karbowane plastry.

TARCZA TNĄCA 2-OSTRZOWA DO CIENKICH PLASTRÓW (2:D2):Do krojenia twardych i miękkich produktów w plastry.Do szatkowania kapusty.

TARCZA TNĄCA 1-OSTRZOWA DO CIENKICH PLASTRÓW (2:D1):Do krojenia w plastry twardych, soczystych lub delikatnych produktów.Do szatkowania sałaty.Rozmiar 4 mm przy zastosowaniu kratki do krojenia w kostkę typu 1 (2:G1) o rozmiarze 10 x 10 i większym służy do krojenia cebuli.Rozmiary 4, 6 i 10 mm służą do krojenia w kostkę przy zastosowaniu kratki do krojenia w kostkę typu 1.Rozmiary 14 mm i 20 mm służą do krojenia w kostkę przy zastosowaniu kratki do krojenia w kostkę typu 2 (2:G2).

TARCZA DO KROJENIA W SŁUPKI (2:F):Do szatkowania i krojenia ziemniaków na karbowane frytki.Rozmiar 2,5 x 6 mm umożliwia szatkowanie kapusty bez pozostawiania liści.

KRATKA DO KROJENIA W KOSTKĘ TYPU 1 (2:G1):Do krojenia w kostkę przy zastosowaniu dodatkowej tarczy.Nie można używać razem z 14- i 20-milimetrową tarczą tnącą do cienkich plastrów. Patrz Kratka do krojenia w kostkę typu 2 (poniżej).

KRATKA DO KROJENIA W KOSTKĘ TYPU 2 (2:G2):Do krojenia w kostkę przy zastosowaniu 14- lub 20-milimetrowej tarczy tnącej do cienkich plastrów.

TARCZA DO CHIPSÓW I FRYTEK (2:H):Do krojenia ziemniaków na chipsy przy zastosowaniu 10-milimetrowej tarczy tnącej do cienkich plastrów.

TARCZA SZATKUJĄCA DO SUROWYCH PRODUKTÓW (2:K):Do tarcia marchwi, kapusty, orzechów, sera, suchego chleba itp.

TARCZA DO DOKŁADNEGO ROZDRABNIANIA (2:L):Do dokładnego tarcia ziemniaków, twardego/suchego sera itp.

MONTAŻ NARZĘDZI TNĄCYCH

Unieś płytkę dociskową (1:A) i przechyl ją w lewo lub zdemontuj przystawkę do ciągłego podawania (1:N).

Obróć pokrętło blokady (1:B) w lewo i unieś cylinder podajnika (1:C lub 1:O).

Umieść tarczę wyrzucającą (1:D) na wale napędowym, a następnie obróć i dociśnij, aby osadzić ją na połączeniu.

W celu krojenia w kostkę lub posiekania cebuli najpierw umieść w urządzeniu odpowiednią kratkę, a następnie obróć ją maksymalnie w prawo.

Potem wybierz odpowiednią tarczę tnącą (standardową lub do cienkich plastrów w celu krojenia w kostkę , zaś w celu siekania cebuli tarczę tnącą do cienkich plastrów), a następnie osadź ją na wale napędowym i obróć, aby osadzić ją na połączeniu.

W celu krojenia w plastry, szatkowania lub tarcia zainstaluj na wale napędowym wyłącznie wybrane narzędzie tnące, a następnie obróć je w celu osadzenia na połączeniu.

W przypadku korzystania z płytki dociskowej (1:A) umieść tuleję wydrążającą (1:J) na wale narzędzia tnącego, obracając ją w lewo.

W przypadku korzystania z przystawki do ciągłego podawania (1:N) umieść tuleję mieszającą (1:M) na wale narzędzia tnącego, obracając ją w lewo.

Opuść cylinder podajnika (1:C lub 1:O) i obróć pokrętło blokady (1:B) w prawo w pozycję zablokowania.

DEMONTAŻ NARZĘDZI TNĄCYCH

Unieś płytkę dociskową (1:A) i przechyl ją w lewo lub zdemontuj przystawkę do ciągłego podawania (1:N).

Obróć pokrętło blokady (1:B) w lewo i unieś cylinder podajnika (1:C lub 1:O).

Zdemontuj tuleję wydrążającą (1:J) (lub tuleję mieszającą (1:M)), odkręcając ją w prawo za pomocą klucza (1:K).

Zdemontuj narzędzie tnące i tarczę wyrzucającą (1:D).

KORZYSTANIE Z PODAJNIKÓW

Cylinder podajnika z podajnikiem dociskowym: Duża komora podajnika służy głównie do podawania większych ilości różnych produktów (2:C), a także do krojenia większych produktów, takich jak kapusta.

Duża komora podajnika jest używana także, kiedy produkty mają być pokrojone w określonym kierunku, np. podczas krojenia w plastry pomidorów i cytryn.

Ułóż produkty, jak to zostało przedstawione na rysunku (3:D).

Rura do wkładania produktów jest używana podczas krojenia podłużnych produktów, takich jak ogórki (3:E).

Cylinder podajnika z przystawką do ciągłego podawania: Przystawka do ciągłego podawania (3:C) służy do ciągłego podawania/krojenia większych ilości ziemniaków, cebuli, suchego chleba, orzechów, grzybów itp.

CZYSZCZENIE

Wyłącz urządzenie i odłącz wtyczkę przewodu zasilającego z gniazda sieciowego.

Dokładnie umyj urządzenie bezpośrednio po użyciu.

Jeśli narzędzia tnące zostały oznaczone symbolem „diwash”, dokładnie zapoznaj się i stosuj specjalną instrukcję dotyczącą tak oznaczonych elementów.

Nigdy nie myj delikatnych elementów metalowych w zmywarce, o ile nie zostały oznaczone symbolem „diwash”.

Po użyciu kratki do krojenia w kostkę (2:G) pozostaw ją w urządzeniu i szczotką (3:B) usuń wszelkie pozostałe w niej kostki.

Zdemontuj akcesoria urządzenia, umyj je i dokładnie wysusz. Wytrzyj urządzenie wilgotną szmatką.

Po użyciu narzędzi tnących zawsze wycieraj je do sucha.

Narzędzia tnące (2) zawsze przechowuj na wieszakach (3:A) zamontowanych na ścianie.

Nigdy nie używaj do czyszczenia ostrych przedmiotów ani myjek ciśnieniowych.

Nigdy nie zwilżaj wodą boków urządzenia.

SPRAWDZAJ CO TYDZIEŃ

Sprawdź, czy urządzenie zatrzymuje się po podniesieniu i odchyleniu płytki dociskowej (1:A) i ponownie uruchamia się po jej opuszczeniu do pozycji roboczej.

Sprawdź, czy urządzenie nie daje się uruchomić po usunięciu cylindra podajnika (1:C) i opuszczeniu płytki dociskowej.

Sprawdź, czy urządzenie nie daje się uruchomić po zamontowaniu cylindra podajnika (1:O) i usunięciu przystawki do ciągłego podawania (1:N).

Wyciągnij wtyczkę z gniazda sieciowego, a następnie sprawdź, czy przewód jest w dobrym stanie, a zewnętrzna izolacja nie jest uszkodzona.

Jeśli nie działa jakakolwiek funkcja bezpieczeństwa lub jeśli przewód jest uszkodzony, przed ponownym włączeniem zasilania urządzenia wezwij specjalistyczny serwis w celu usunięcia usterek.

Sprawdź, czy wał napędowy płytki dociskowej (1:I) jest odpowiednio nasmarowany i lekko się obraca.

Jeśli wał napędowy nie obraca się lekko, starannie go wyczyść i nasmaruj kilkoma kroplami oleju maszynowego.

Sprawdź, czy ostrza i tarcze szatkujące są w dobrym stanie i czy są wystarczająco ostre.

ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

PROBLEM:Urządzenie nie uruchamia się lub zatrzymuje się podczas pracy i nie daje się ponownie uruchomić.

ROZWIĄZANIE:Sprawdź, czy wtyczka przewodu zasilającego została prawidłowo podłączona do gniazda sieciowego oraz czy wyłącznik izolacyjny jest zamknięty.Sprawdź, czy cylinder podajnika (1:C) (lub 1:O), płytka dociskowa (1:A) oraz przystawka do ciągłego podawania (1:N) zostały zablokowane w odpowiedniej pozycji.Wsuń płytkę dociskową do środka cylindra podajnika.

Sprawdź, czy bezpieczniki w szafce bezpiecznikowej budynku nie są przepalone i czy ich wartość znamionowa jest odpowiednia.Odczekaj kilka minut, a następnie spróbuj uruchomić urządzenie ponownie. Jeśli urządzenia w dalszym ciągu nie można uruchomić, wezwij specjalistyczny serwis.

PROBLEM:Mała wydajność lub złe wyniki krojenia.

ROZWIĄZANIE:Upewnij się, że korzystasz z odpowiedniego narzędzia tnącego lub zestawu narzędzi (2).Zainstaluj tuleję wydrążającą (1:J) (lub tuleję mieszającą (1:M)).Sprawdź, czy ostrza i tarcze szatkujące są w dobrym stanie i czy są wystarczająco ostre.Delikatnie popychaj obrabiane produkty.

PROBLEM:Nie można zdemontować narzędzia tnącego (2).

ROZWIĄZANIE:Zawsze korzystaj z tarczy wyrzucającej (1:D). Użyj grubej rękawicy ze skóry lub innej odpornej na rozcięcie i zdemontuj narzędzie tnące, obracając je w prawo.

PROBLEM:Nie można zdemontować tulei wydrążającej (1:J) (lub tulei mieszającej (1:M)).

ROZWIĄZANIE:Aby zdemontować tuleję wydrążającą (1:J) (lub tuleję mieszającą (1:M)), odkręć ją w prawo, korzystając z klucza (1:K).

DANE TECHNICZNE

URZĄDZENIE:Silnik:0,75 kW, 230 V, jednofazowy, 50 Hz lub 400 V, trójfazowy, 50 Hz, z zabezpieczeniem termicznym. Przeniesienie napędu: koła zębate.System bezpieczeństwa:Cztery wyłączniki bezpieczeństwa.

Klasa zabezpieczenia:IP44.Gniazdo zasilające:Uziemione, jednofazowe, 10 A lub trójfazowe, 16 A.Bezpiecznik w szafce bezpiecznikowej budynku:10 A, zwłoczny. Poziom hałasu LpA (EN31201):73 dBA.

NARZĘDZIA:Średnica:215 mm.Prędkość:360 obr/min.

MATERIAŁY:Obudowa urządzenia oraz cylinder podajnika:Anodyzowany lub polerowany stop aluminium i/lub stal nierdzewna.Tarcze narzędzi tnących:Stop aluminium.Ostrza narzędzi tnących: Wysokogatunkowa stal narzędziowa.

WAGA NETTO:Podstawa urządzenia:26 kg.Cylinder podajnika z podajnikiem dociskowym:6 kg.Cylinder podajnika z przystawką do ciągłego podawania:7,5 kg.Narzędzia tnące:Średnio około 1 kg.

STANDARDY:NSF STANDARD 8 dla maszyn, dyrektywa 89/392EEC dotycząca maszyn.

РУКОВОДСТВО ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ HALLDE RG-350

(RU)

ВНИМАНИЕ

Не повредите руки острыми ножами и подвижными частями.

Не помещайте руки в контейнер подачи (1:N).

Всегда пользуйтесь толкателем (1:G) при проталкивании продуктов через трубку для подачи (1:H).

Никогда не помещайте руки в трубку для подачи.

3-фазовую версию RG-350 может устанавливать только квалифицированный специалист.

Чинить устройство и открывать его внутреннюю часть может только квалифицированный специалист.

При открывании и закрывании устройства подачи держите его только за ручки лотка подачи (1:L).

Чтобы вынуть емкость для перемалывания (1:J) и емкость для смешивания (1:M), вывинтите их по часовой стрелке при помощи ключа (1:K).

РАСПАКОВКА

Убедитесь, что все детали были доставлены, устройство работает нормально, и ничто не было повреждено при перевозке. О любых недостатках следует уведомить поставщика в течение восьми дней.

УСТАНОВКА

Подключите устройство к сети электропитания с соответствующими устройству характеристиками.

Устройство должно быть установлено на кухонном или обычном столе высотой около 500 мм.

Поместите вешалку (3:A) для режущих элементов (2) на стене рядом с машиной для удобного и безопасного использования.

Убедитесь, что следующие два предмета без режущих элементов или выталкивающей тарелки (1:D) установлены в устройства.

Убедитесь, что устройство выключается, когда проталкивающая тарелка (1:A) перемещается вверх и выдвинута повторно запускаться при опускании и проталкивающая тарелка вставлена и опущена.

Убедитесь, что устройство выключается, когда стакан для подачи (1:C) удален, а проталкивающая тарелка опущена.

Убедитесь, что устройство выключается, когда стакан для подачи (1:O) установлен, а контейнер подачи (1:N) удален.

Если устройство работает неверно, обратитесь к специалисту для устранения неисправности перед тем, как пользоваться устройством.

УСТАНОВКА ПРОТАЛКИВАЮЩЕЙ ТАРЕЛКИ

Установите стакан подачи (1:C) и поверните запор (1:B) по часовой стрелке до положения фиксации.

Возьмите проталкивающую тарелку обеими руками (4:A) и вставьте осевой частью (4:B) в отверстие в устройстве (4:P).

Прижмите проталкивающую тарелку ладонью правой руки до предела (4:D).

СНЯТИЕ ПРОТАЛКИВАЮЩЕЙ ТАРЕЛКИ

Поднимите проталкивающую тарелку (1:A) и поверните ее влево так, чтобы стакан подачи (1:C) был открыт.

Возьмите проталкивающую тарелку обеими руками (4:A).

Потяните проталкивающую тарелку на себя и вытащите ее правой рукой.

УСТАНОВКА КОНТЕЙНЕРА ПОДАЧИ

Установите стакан подачи (1:O) и поверните запор (1:B) по часовой стрелке до положения фиксации.

Установите контейнер подачи (4:E) в стакан подачи так, (4:F) чтобы в паз в контейнере подачи (4:G) был вставлен в выступ в устройстве (4:H).

Вставьте контейнер подачи в стакан подачи до упора.

Поверните запор контейнера подачи (4:I) против часовой стрелки до упора в положение замок закрыт.

СНЯТИЕ КОНТЕЙНЕРА ПОДАЧИ

Поверните запор контейнера подачи (4:I) по часовой стрелке до упора и снимите контейнер подачи.

ПРАВИЛЬНЫЙ ВЫБОР РЕЖУЩИХ УСТРОЙСТВ

Для нарезания кубиками размеры ножевой решетки (2:G) должны быть не меньше размеров режущего устройства (2:A, B или D).

СТАНДАРТНОЕ РЕЖУЩЕЕ УСТРОЙСТВО (2:A): Нарезает ломтиками твердые продукты. В сочетании с ножевой решеткой типа 1 (2:G1) нарезает кубиками.

ПЛАСТИНА ДЛЯ НАРЕЗКИ КУБИКАМИ (2:B): В сочетании с ножевой решеткой типа 1 (2:G1) от 12,5 x 12,5 мм и больше нарезает кубиками.

РЕЖУЩЕЕ УСТРОЙСТВО С ИЗОГНУТЫМ ПРОФИЛЕМ (2:C): Создает рифленые ломтики.

УСТРОЙСТВО ТОНКОЙ НАРЕЗКИ, 2 НОЖА (2:D2): Нарезает ломтиками твердые и мягкие продукты. Шинкует капусту.

УСТРОЙСТВО ТОНКОЙ НАРЕЗКИ, 1 НОЖ (2:D1): Нарезает ломтиками твердые, мягкие, сочные и нежные продукты. Шинкует салат. 4 мм в сочетании с ножевой решеткой типа 1 (2:G1) от 10 x 10 мм и больше крошит лук. 4, 6 и 10 мм в сочетании с ножевой решеткой типа 1 нарезает кубиками. 14 мм и 20 мм в сочетании с ножевой решеткой типа 2 (2:G2) нарезает кубиками.

ПЛАСТИНА ДЛЯ НАРЕЗАНИЯ СОЛОМКОЙ (2:F): Шинкует и нарезает изогнутые ломтики для приготовления картофеля фри. 2.5 x 6 мм для шинкования листьев капусты.

НОЖЕВАЯ РЕШЕТКА ТИПА 1 (2:G1): В сочетании с подходящим режущим устройством нарезает кубиками. Не может использоваться совместно с устройствами тонкой нарезки 14 мм и 20 мм. См. ниже ножевую решетку типа 2.

НОЖЕВАЯ РЕШЕТКА ТИПА 2 (2:G2): В сочетании с устройствами тонкой нарезки 14 мм и 20 мм нарезает кубиками.

РЕШЕТКА ДЛЯ НАРЕЗАНИЯ КАРТОФЕЛЯ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ЧИПСОВ/КАРТОФЕЛЯ ФРИ (2:H): В сочетании с устройством тонкой нарезки 10 мм нарезает картофель для чипсов ломтиками правильной формы.

ТЕРКА ДЛЯ СЫРЫХ ПРОДУКТОВ (2:K): Трет морковь, капусту, орехи, сыр, черствый хлеб и т. п.

МЕЛКАЯ ТЕРКА (2:L): Мелко трет сырой картофель, твердый/сухой сыр.

УСТАНОВКА РЕЖУЩИХ ЭЛЕМЕНТОВ

Поднимите проталкивающую тарелку (1:A) и поверните ее влево или снимите контейнер подачи (1:N).

Поверните ручку замка (1:B) против часовой стрелки или поднимите стакан подачи (1:C). (1: O).

Установите выталкивающую тарелку (1:D) на оси и поверните/надавите вниз выталкивающую тарелку до её попадания на соответствующее в муфту.

Для нарезки или измельчения лука сначала установите в устройство подходящую ножевую решетку, затем поверните ножевую решетку по часовой стрелке до конца.

Для нарезки выберите подходящий стандартный нож или тонкий нож, а для измельчения лука выберите тонкий нож, затем установите нож на ось и поверните его так, чтобы нож он попал в

муфту.

Для нарезки, шинковки и измельчения на терке установите на ось только один режущий элемент и поверните его так, чтобы он попало в муфту.

При использовании проталкивающей тарелки (1:A) установите емкость для перемалывания (1:J), повернув ее против часовой стрелки на центре оси режущего элемента, если используется контейнер подачи (1:N), установите емкость для смешивания (1:M), повернув ее против часовой стрелки на центре оси режущего элемента.

Или опустите стакан подачи (1:C) 1:O) и поверните ручку замка (1:B) по часовой стрелке в положение, когда замок закрыт.

СНЯТИЕ РЕЖУЩИХ ЭЛЕМЕНТОВ

Поднимите проталкивающую тарелку (1:A) и поверните ее влево или снимите контейнер подачи (1:N).

Поверните ручку замка (1:B) против часовой стрелки или поднимите стакан подачи (1:C). (1:O).

Снимите емкость для перемалывания (1:J) или емкость для смешивания (1:M), повернув ее по часовой стрелке при помощи ключа (1:K).

Снимите режущий элемент/элементы и выталкивающую тарелку (1:D).

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ УСТРОЙСТВ ПОДАЧИ

Стакан подачи с толкателем устройства подачи: Большой отсек подачи используется, в основном, для объёмной подачи большинства продуктов (2:C) и для измельчения крупных продуктов, например, капусты.

Большой отсек подачи используется также в том случае, если продукт должен разрезаться в определенном направлении, например, томаты и лимоны.

Поместите/сложите продукты, как показано на рисунке (3:D).

Трубка подачи используется при разрезании длинных продуктов, например, огурцов (3:E).

Стакан подачи с контейнером подачи: Контейнер подачи (3:C) используется при непрерывной подаче/разрезании большого количества картофеля, лука, черствого хлеба, орехов, грибов и т.д.

ОЧИСТКА

Выключите устройство и выньте вилку питания из розетки.

Тщательно очистите устройство сразу же после использования.

Если приспособления для нарезки маркированы “diwash”, прочтите и выполните указания особого руководства пользователя “diwash”.

Никогда не мойте детали из легкого сплава , если они не маркированы “diwash”.

Если использовалась ножевая решетка (2:G), оставьте ее в устройстве, воспользуйтесь щеткой (3:B) для ее очистки от оставшихся в решетке продуктов.

Снимите съемные части устройства, вымойте их и тщательно просушите.

Протрите устройство влажной тканью.

Всегда вытирайте ножи режущих приспособлений досуха после использования.

Храните режущее устройство (2) на настенной полке (3:A) на стене.

Никогда не используйте острые предметы, устройства, подающие воду под высоким давлением для очистки.

Никогда не разбрызгивайте воду по бокам устройства.

ЕЖЕНЕДЕЛЬНАЯ ПРОВЕРКА

Устройство должно останавливаться сразу же при поднятии и повороте проталкивающей тарелки (1:A) и повторно запускаться при опускании и повороте тарелки в другую сторону.

Устройство не должно включаться с установленным стакана для подачи (1:C) и опущенной проталкивающей тарелки.

Устройство не должно включаться с установленным стаканом для подачи (1:O) и снятым контейнером подачи (1:N).

Извлеките вилку питания из розетки, затем проверьте состояние электрического кабеля и отсутствие трещин на нем.

Если какая-либо из функций безопасности не работает нормально или на электрическом кабеле имеются трещины, обратитесь к специалисту перед тем, как снова подключать устройство к электросети.

Проверьте достаточность смазки оси проталкивающей тарелки (1:I), вращение оси не должно быть затруднено.

Если вращение оси затруднено, осторожно очистите и смажьте ее несколькими каплями машинного масла.

Убедитесь, что ножи и тарелки измельчителя исправны и заточены.

УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ.

НЕИСПРАВНОСТЬ: Устройство не включается или останавливается во время работы, и невозможно возобновить его работу.

СПОСОБ УСТРАНЕНИЯ: Проверьте, плотно ли вставлена вилка питания в розетку, или не выключен ли рубильник. Убедитесь, что стакан подачи (1:C) или (1:O) тарелка для подачи(1:A) или контейнер подачи (1:N) закрыт в нужном положении. Передвиньте тарелку для подачи в стакан подачи. Проверьте, что предохранители в коробке для предохранителей не перегорели и имеют соответствующий номинал. Подождите несколько минут и попробуйте снова включить устройство. Если устройство не включается, вызовите специалиста.

НЕИСПРАВНОСТЬ: Низкая производительность или плохие результаты при нарезании.

СПОСОБ УСТРАНЕНИЯ: Убедитесь, что используется нужное режущее устройство или комбинация режущих устройств (2). Установите емкость для перемалывания (1:J) вместо емкости для смешивания (1:M). Проверьте, что ножи и тарелки измельчителя находятся в хорошем состоянии и заточены. Нажмите продукты.

НЕИСПРАВНОСТЬ: Режущее устройство (2) нельзя удалить.

СПОСОБ УСТРАНЕНИЯ: Всегда пользуйтесь выталкивающей тарелкой (1:D). Используйте плотную кожаную перчатку или перчатку из подобного материала, которую не смогут разрезать ножи режущего устройства, и поверните режущее устройство по часовой стрелке, чтобы вынуть его.

НЕИСПРАВНОСТЬ: Емкость для перемалывания (1:J) или емкость для смешивания (1:M) невозможно удалить.

СПОСОБ УСТРАНЕНИЯ: Используйте мешалку (1:K), чтобы вывинтить емкость для перемалывания (1:J) или емкость для смешивания (1:M)по часовой стрелке.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

УСТРОЙСТВО: Мотор: 0,75 кВт, 230 В, однофазный, 50 Гц или 400 В, 3-фазный, 50 Гц. с тепловой защитой мотора. Привод: зубчатое зацепление. Система безопасности: Четыре предохранительных выключателя. Уровень защиты: IP44. Вилка питания: Заземленная, однофазная, 10 А, или 3- фазная, 16 А. Предохранитель в коробке для предохранителя соответствует следующему: 10 А, плавкий. Уровень шума LpA (EN31201): 73 дБА.

УСТРОЙСТВА: Диаметр: 215 мм. Скорость: 360 оборотов/мин.

МАТЕРИАЛЫ: Корпус устройства и стакан подачи: Анодированный или полированный алюминиевый сплав и/или нержавеющая сталь. Диски режущего устройства: Алюминиевый сплав. Ножи режущего устройства: Ножи выполнены из стали высочайшего качества.

ВЕС НЕТТО: Основа устройства: 26 кг. Стакан подачи с толкателем устройства подачи: 6 кг. Стакан подачи с контейнером подачи: 7,5 кг. Режущее устройство: Около 1 кг.

СТАНДАРТЫ: NSF STANDARD 8 для устройства, EU Machine Directive 89/392EEC.