



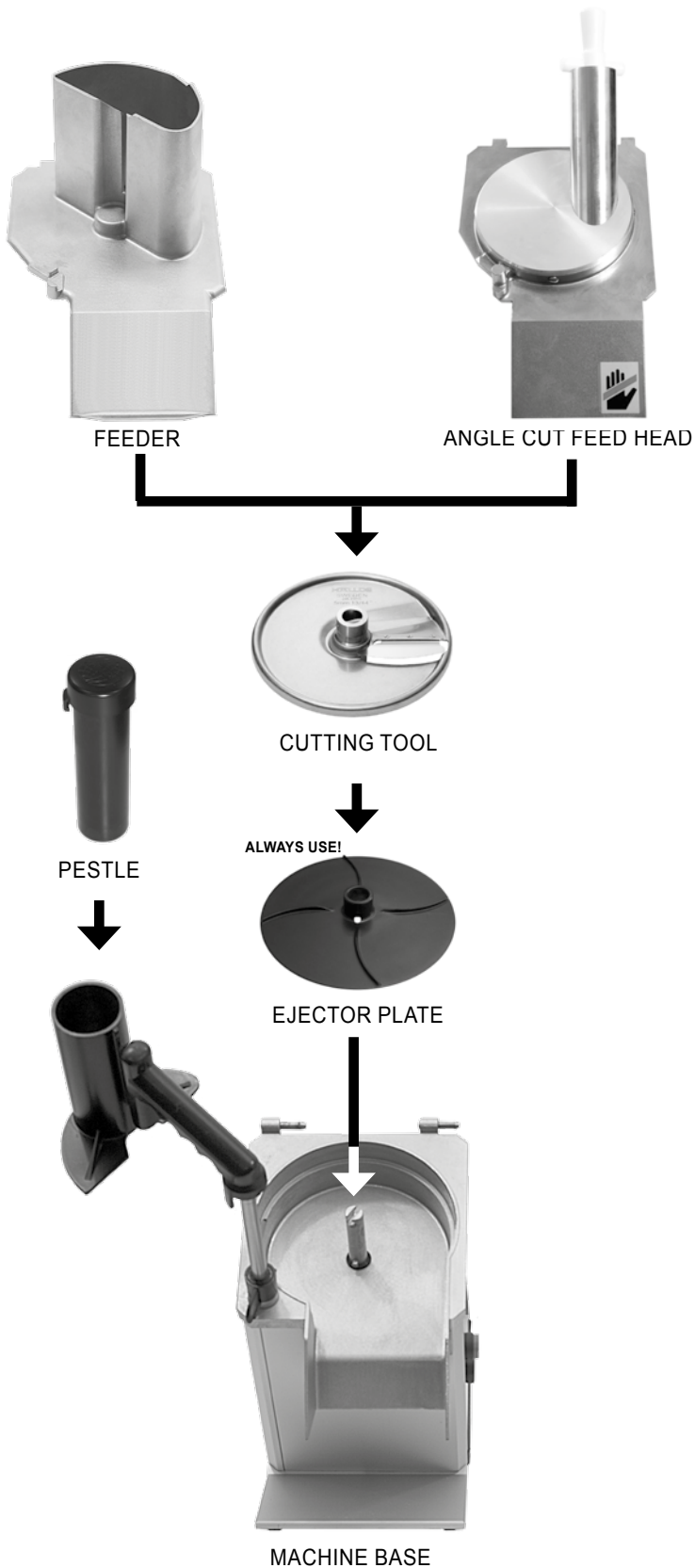
User Instructions

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

Vegetable Preparation Machine RG-100



PARTS / ASSEMBLING



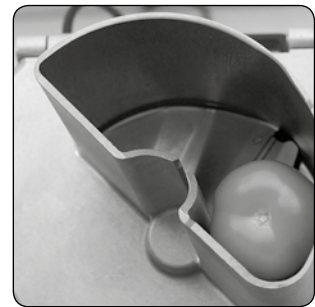
USING THE FEEDER



LETTUCE



POTATOES



TOMATOES



CUCUMBER

USER INSTRUCTIONS

HALLDE RG-100 (GB)

CAUTION!

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

Always use the pestle when cutting through the feed tube, and never put your hands into the feed tube.

The 3-phase version of the RG-100 may only be installed by a qualified service mechanic.

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

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

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 that is suitable for the machine.

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

Locate the hanger for the cutting tools on the wall in the vicinity of the machine for convenient and safe use.

Check the following two points without cutting tools or ejector plate fitted to the machine.

Check that the machine stops when the pusher plate is moved up and that it restarts when the pusher plate is lowered.

Check that the machine cannot be started with the feed cylinder removed and with the pusher plate lowered.

If the machine does not perform correctly, call in a qualified service mechanic to remedy the fault before taking the machine into operation.

ALWAYS CHECK BEFORE USE

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

Check that, with a cutting tool fitted, the machine stops within 2 seconds as soon as the

pusher plate is moved up and re-starts when the pusher plate has been lowered.

That the machine cannot be started with the feed cylinder removed and with the pusher plate lowered.

If either of the two safety functions does not perform as intended or if the electric cable is cracked, call in a qualified service mechanic or electrician to remedy the fault before connecting the machine back to the power supply.

Check that the pusher plate shaft 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 cutting tools are in good condition and are sharp.

With regard to cutting tools, see page 37.

TYPE OF PROCESSING

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

USERS

Restaurants, shop kitchens, diet kitchens, retirement homes, hospitals, schools, fast food outlets, catering, day care centers, salad bars, pizzerias, ships etc.

CAPACITY

Up to 400 portions per day and 5 kg per minute.

USING THE FEEDERS

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

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

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

The angle cut feed head (picture) is used for long products to cut slices at an angle.

FITTING THE CUTTING TOOLS

Lift the pusher plate and swing it out to the left.

Turn the locking knob anti-clockwise and raise the feed cylinder.

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

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

During dicing: place the dicing grid with the sharp edge of the knives upward, so that the recess in the side of the dicing grid fits into the guide groove on the machine base. Then place

the slicer so that it drops down into its coupling.

Lower the feed cylinder and turn the locking knob clockwise to the locked position.

REMOVING THE CUTTING TOOLS

Raise the pusher plate and swing it out to the left.

Turn the locking knob anti-clockwise and raise the feed cylinder.

Remove the cutting tool/tools and the ejector plate.

CLEANING

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

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

CLEANING IN A DISHWASHER: All plastic parts are machine washable. NOTE! Never wash metal parts in a dishwasher, unless they are made of stainless steel. Cleaning aluminium parts in a dishwasher will cause them to blacken. This can be difficult to remove and could stain other objects.

CLEANING BY HAND: Always use hand dishwashing liquid.

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

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

WARNING:

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

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

ADVICE ON CARE:

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

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

TROUBLE SHOOTING

To eliminate the risk of damage to the motor, the RG-100 is fitted with thermal motor protection that automatically switches off the machine if the temperature of the motor should become too high. The thermal motor protection has automatic reset, which means that the machine can be started again when the motor has cooled down, which usually takes between 10 and 30 minutes.

FAULT: The machine 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. Check that the feed cylinder 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 in a qualified service mechanic to remedy the fault.

FAULT: Low capacity or poor cutting results.

REMEDY: Make sure that you are using the correct cutting tool or combination of cutting tools. Check that the knives and grater/shredder plates are in good condition and are sharp. Press the food down loosely with less force.

FAULT: The cutting tool cannot be removed.

REMEDY: Always use the ejector plate. Use a thick leather glove or other glove that the knives of the cutting tool cannot cut through, and turn the cutting tool clockwise to release it.

TECHNICAL SPECIFICATION HALLDE RG-100

MACHINE: Motor: 0.25 kW, 230 V, single-phase, 50 Hz, with thermal motor protection. Transmission: gears. Safety system: Two safety switches. Degree of protection: IP44. Power supply socket: Earthed, single-phase, 10 A. Fuse in fuse box for the premises: 10 A, delayed. Sound level LpA (EN31201): 70 dBA.

TOOLS: Diameter: 185 mm. Speed: 350 rpm.

NET WEIGHTS: Machine: 16 kg. Cutting tools: About 0.5 kg on average.

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

BRUKSANVISNING

HALLDE RG-100

(SE)

VARNING!

Akta händerna för vassa knivar och rörliga delar.

Använd alltid stöten vid skärning med matarröret och stick aldrig ner händerna i matarröret.

RG-100 i 3-fasutförande får endast installeras av en behörig fackman.

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

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

UPPACKNING

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

INSTALLATION

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

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

Placera verktygshängare för skärverktygen på väggen nära maskinen för bekväm och säker användning.

Kontrollera nedanstående två punkter utan skärverktyg eller utmatarskivan monterade i maskinen.

Att maskinen stannar när matarplattan förs upp och återstartar när matarplattan sänks ner.

Att maskinen inte går att starta med mataren/locket avlägsnat och med matarplattan nedsänkt.

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

KONTROLLERA ALLTID FÖRE ANVÄNDNING

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

Att maskinen med skärverktyg monterad stannar inom två sekunder så fort matarplattan förs upp och återstartar när matarplattan sänks ner.

Att maskinen inte går att starta med mataren/locket avlägsnat och med matarplattan nedsänkt.

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

Att matarplattans axel löper lätt. Om axeln löper trögt ska den rengöras noggrant och smörjas med några droppar maskinolja.

Att skärverktyg är hela och har god skärpa.

Gällande skärverktyg, se sidan 37.

TYP AV BEREDNING

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

ANVÄNDARE

Restauranger, butikskök, dietkök, hälsohem, sjukhus, skolor, fast food-inrättningar, cateringkök, daghem, servicehem, salladsbarer, pizzerior, fartyg etc.

KAPACITET

Upp till 400 portioner per dag och 5 kg per minut.

SÅ HÄR ANVÄNDS MATARNA

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

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

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

Den snedställda römataren används (bild) för att skära långsträckta varor till snedställda skivor.

MONTERING AV SKÄRVERKTYGEN

Lyft upp matarplattan och sväng ut den till vänster.

Vrid låsvredet moturs och fäll upp mataren/locket.

Placera utmatarskivan på axeln och vrid/pressa ner utmatarskivan i sin koppling.

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

Vid tärning; placera tärningsgallret med knivarnas vassa egg uppåt, så att styrspåret i gallrets sida passar in i styrklacken på maskinbasen. Placera därefter skivaren på

axeln och rotera skivaren så att den faller ner i sin koppling.

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

DEMONTERING AV SKÄRVERKTYGEN

Lyft upp matarplattan och sväng ut den till vänster.

Vrid låsvredet moturs och fäll upp mataren/locket.

Avlägsna skärverktyget/skärverktygen samt utmatarskivan.

RENGÖRING

Läs hela instruktionen innan du börjar rengöra maskinen.

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

MASKINDISKNING: Alla plastdetaljer kan diskas i diskmaskin. OBS! Maskindiska aldrig delar av metall om de inte är gjorda i rostfritt stål. Detaljer av aluminium som diskas i diskmaskin kommer att svärtas. Denna svärta är svår att få bort och färgar lätt av sig.

HANDDISKNING: Använd alltid handdiskmedel.

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

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

VARNING:

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

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

SKÖTSELRÅD:

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

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

FELSÖKNING

För att eliminera risken för skador på motorn, har RG-100 en brytarfunktion som automatiskt stänger av maskinen om motorns temperatur skulle bli för hög. Brytarfunktionen har automatisk återställning vilket gör att maskinen går att starta igen när motorn har svalnat vilket normalt tar mellan 10 och 30 minuter.

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

ÅTGÄRDER: Kontrollera att stickkontakten sitter i vägguttaget. Kontrollera att mataren/locket är låst 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. 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. Använd en tjock skinnhandske, etc. som inte skärverktygets knivar kan skära igenom, och vrid loss skärverktyget medurs.

TEKNISK DATA HÄLLDE RG-100

MASKIN: Motor: 0.25 kW, 230 V, 1-fas, 50 Hz, termiskt motorskydd. Transmission: kuggväxel.

Säkerhetssystem: Två säkerhetsbrytare. Skyddsklass: IP44. Vägglutning: Jordad, 1-fas, 10 A. Säkring i lokalens säkringsskåp: 10 A, trög. Ljudnivå LpA (EN31201): 70 dBA.

VERKTYG: Diameter: 185 mm. Varvtal: 350 varv/min.

NETTOVIKTER: Maskin: 16 kg. Skärverktyg: Ca 0.5 kg i genomsnitt.

NORMER: NSF STANDARD 8, se försäkran om överensstämmelse.

PŘÍRUČKY

HALLDE

RG-100

(CZ)

POZOR!

Dávejte velký pozor, abyste si neporanili ruce o ostré břity a pohyblivé součásti.

Pokud vkládáte potraviny přes plnicí válec, vždy používejte přiložený váleček. Nikdy nestrkejte ruce do plnicího válce.

Třífázovou verzi modelu RG-100 smí instalovat pouze kvalifikovaný servisní mechanik.

Opravit nebo otvírat tělo zařízení smí pouze kvalifikovaný servisní mechanik.

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

VYBALENÍ

Ujistěte se, že byly doručeny všechny části, že zařízení funguje tak, jak má, a že během přepravy nedošlo k žádnému poškození. Dodavatel zařízení musí být o jakýchkoli případných problémech informován do osmi dnů.

INSTALACE

Připojte zařízení ke zdroji elektrické energie, který je pro něj vhodný.

Zařízení by mělo být umístěno na pracovní desku či stůl o výšce přibližně 650 mm.

Věšák na krájecí nástroje umístěte na stěnu do blízkosti zařízení, aby se tyto nástroje daly pohodlně a bezpečně používat.

Zkontrolujte následující dva body bez toho, aby byly do zařízení vloženy krájecí nástroje či vytlačovací podnos.

Zkontrolujte, zda se zařízení zastaví, když je stlačovací deska vytažena nahoru, a zda se opět spustí, když stlačovací deska klesne dolů.

Ověřte, že zařízení nelze spustit s odstraněným plnicím válcem a se sklopenou stlačovací deskou.

Pokud zařízení nepracuje správně, obraťte se na kvalifikovaného servisního mechanika s žádostí o opravu problému. Teprve poté zařízení znovu používejte.

PŘED KAŽDÝM POUŽITÍM PROVEĎTE KONTROLU

Odpojte zástrčku od elektrické zásuvky nebo otevřete rozpojovací přepínač. Poté zkontro-

lujte, zda je kabel v dobrém stavu a zda není na povrchu porušen.

Zkontrolujte, zda se zařízení s nasazeným krájecím nástrojem zastaví do 2 sekund od chvíle, kdy byla zvednuta stlačovací deska, a zda se znovu spustí, když stlačovací deska opět klesne dolů.

Ověřte, že zařízení nelze spustit s odstraněným plnicím válcem a se sklopenou stlačovací deskou.

Pokud některá ze dvou výše uvedených bezpečnostních funkcí nefunguje tak, jak má, nebo je-li elektrický kabel poškozen, obraťte se na kvalifikovaného elektrikáře se žádostí o pomoc. Teprve poté zařízení znovu připojte ke zdroji napájení.

Zkontrolujte, zda se může hřídel stlačovací desky volně pohybovat. Pokud se hřídel nemůže volně pohybovat, pečlivě ji očistěte a namažte několika kapkami strojního oleje.

Zkontrolujte, zda jsou krájecí nástroje v dobrém stavu a jsou ostré.

Informace o krájecích nástrojích naleznete na stranách 37.

TYP ZPRACOVÁNÍ

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

UŽIVATELE

Restaurace, kuchyně v obchodech, dietní kuchyně, domovy pro seniory, nemocnice, školy, rychlá občerstvení, cateringy, centra pečovatelské služby, salátové bary, pizzerie, lodě atd.

KAPACITA

Až 400 porcí za den a 5 kg za minutu.

POUŽITÍ PODAVAČŮ

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

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

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

Plnicí hlava pro šikmé krájení (na obrázku) se používá pro krájení dlouhých produktů na šikmé plátky.

NASAZENÍ KRÁJECÍCH NÁSTROJŮ

Zvedněte stlačovací desku a vychylte ji doleva.

Otočte uzamykacím knoflíkem proti směru hodinových ručiček a zvedněte plnicí válec.

Umístěte vytlačovací podnos na hřídel a zatočte/zatlačte vytlačovací podnos do jeho spojky.

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

Během krájení na kostičky: umístěte mřížku pro krájení na kostičky ostrou hranou břitů vzhůru tak, aby prohlubeň na boku mřížky pro krájení na kostičky zapadla do vodičí drážky na základně zařízení. Poté umístěte kráječ tak, aby klesl do své spojky.

Sklopte plnicí válec a otočte uzamykacím knoflíkem po směru hodinových ručiček do zamknuté polohy.

ODSTRANĚNÍ KRÁJECÍCH NÁSTROJŮ

Zvedněte stlačovací desku a vychylte ji doleva.

Otočte uzamykacím knoflíkem proti směru hodinových ručiček a zvedněte plnicí válec.

Odeberte krájecí nástroj(e) a vytlačovací podnos.

ČIŠTĚNÍ

Před zahájením čištění zařízení si nejprve přečtěte všechny pokyny.

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

ČIŠTĚNÍ V MYČCE: Všechny plastové součásti lze umývat v myčce. **POZNÁMKA!** Nikdy neumývejte kovové součásti v myčce, pokud nejsou vyrobeny z nerezové oceli. Umývání hliníkových dílů v myčce způsobí jejich zčernání. Tyto skvrny mohou být jen obtížně odstranitelné a mohou zabarvit i jiné předměty.

RUČNÍ ČIŠTĚNÍ: Vždy použijte tekutý prostředek na mytí nádobí.

ČISTICÍ MATERIÁLY: K čištění oblastí, které přicházejí do styku s potravinami, používejte kartáč dodaný se zařízením (nebo jemu podobný kartáč). Břítovou hřídel uprostřed lze čistit malým kartáčem na čištění lahvi. Zbylý povrch zařízení otřete vlhkým hadrem.

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

VAROVÁNÍ:

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

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

TIPY K ÚDRŽBĚ:

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

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

ODSTRAŇOVÁNÍ PROBLÉMŮ

V rámci ochrany motoru před poškozením je model RG-100 vybaven pojistkou chránící motor před přehřátím, která zařízení automaticky vypne ve chvíli, kdy teplota motoru vystoupá na příliš vysokou úroveň. Pojistka proti přehřátí motoru se automaticky vynuluje, což znamená, že zařízení lze znovu spustit, jakmile motor zchladne, což většinou trvá 10 až 30 minut.

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

ŘEŠENÍ: Zkontrolujte, zda je zástrčka pevně zasunuta do elektrické zásuvky. Ujistěte se, že je plnicí válec uzamčen ve správné poloze. Posuňte stlačovací desku do plnicího válce. Zkontrolujte, zda nevyhořely pojistky v pojistkové skříni na pracovišti a zda mají správné ampérové specifikace. Počkejte několik minut a zkuste zařízení znovu spustit. Pokud zařízení ani poté není možné spustit, kontaktujte kvalifikovaného servisního mechanika s žádostí o nápravu problému.

PROBLÉM: Nízká kapacita nebo slabé výsledky krájení.

ŘEŠENÍ: Ujistěte se, že používáte správný krájecí nástroj nebo kombinaci krájecích nástrojů. Zkontrolujte, zda jsou břity a struhadla / trhací nástavce v dobrém stavu a ostré. Tlačte potraviny do zařízení menší silou.

PROBLÉM: Krájecí nástroj nelze odejmout.

ŘEŠENÍ: Vždy používejte vytlačovací podnos. Nasadte si silné kožené rukavice nebo jiné rukavice, kterými břity neproniknou, a uvolněte krájecí nástroj tak, že jím otočíte po směru hodinových ručiček.

TECHNICKÉ PARAMETRY ZAŘÍZENÍ HALLDE RG-100

ZAŘÍZENÍ: Motor: 0,25 kW, 230 V, jednofázový, 50 Hz, s pojistkou proti přehřátí motoru. Převod: převodové soukolí. Bezpečnostní systém: Dva bezpečnostní přepínače. Stupeň ochrany: IP44. Napájecí konektor: Uzemněný, jednofázový, 10 A. Pojistka v pojistkové skříni v pracovních prostorách: 10 A, zpožděná. Zvuková úroveň LpA (EN31201): 70 dBA.

NÁSTROJE: Průměr: 185 mm. Rychlost: 350 ot./min.

ČISTÁ HMOTNOST: Zařízení: 16 kg. Krájecí nástroje: Průměrně přibl. 0,5 kg.

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

BEDIENUNGSANLEITUNG

HALLDE RG-100

(DE)

WARNUNG!

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

Verwenden Sie stets den Stößel, wenn Sie unter Verwendung des Einfüllrohrs Nahrungsmittel schneiden. Stecken Sie auf keinen Fall Ihre Hände in das Einfüllrohr.

Die dreiphasige Version des RG-100 darf nur durch einen qualifizierten Mechaniker installiert werden.

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

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

AUSPACKEN

Vergewissern Sie sich, dass sämtliche Teile vorhanden und unbeschädigt sind und die Maschine funktionsfähig ist. Der Maschin-enlieferant ist innerhalb von acht Tagen von etwaigen Mängeln in Kenntnis zu setzen.

INSTALLATION

Schließen Sie die Maschine an eine den Maschinendaten entsprechende Steckdose an.

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

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

Kontrollieren Sie die beiden folgenden Punkte bei nicht angebrachten Schneidewerkzeugen und nicht angebrachter Auswurfplatte.

Kontrollieren Sie, ob die Maschine stehen bleibt, wenn die Druckplatte angehoben wird, und ob sie wieder anläuft, wenn die Druckplatte abgesenkt wird.

Kontrollieren Sie, ob die Maschine nicht eingeschaltet werden kann, wenn die Fülleinheit abgenommen und die Druckplatte abgesenkt ist.

Bei fehlerhafter Funktion ist ein Fachmann zur Fehlerbehebung hinzuzuziehen, bevor die Maschine in Betrieb genommen wird.

SICHERHEITSKONTROLLE VOR DER ARBEIT

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

Überprüfen Sie, dass bei einem installierten Schneidewerkzeug die Maschine innerhalb von 2 Sekunden stoppt, sobald die Druckplatte angehoben wird, und wieder anläuft, wenn die Druckplatte abgesenkt wird.

Kontrollieren Sie, ob die Maschine nicht eingeschaltet werden kann, wenn die Fülleinheit abgenommen und die Druckplatte abgesenkt ist.

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

Überprüfen Sie, dass die Welle der Druckplatte frei läuft. Falls die Welle nicht frei läuft, ist sie gründlich zu reinigen und mit ein paar Tropfen Maschinenöl zu schmieren.

Überprüfen des Zustands und der Schärfe der Schneidewerkzeuge.

Bezüglich der Schneidewerkzeuge siehe die Seiten 37.

VERARBEITUNGSART

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

NUTZER

Restaurants, Ladenküchen, Diätküchen, Seniorenwohnheime, Krankenhäuser, Schulen, Fast-Food-Einrichtungen, Catering, Kindertagesstätten, Salatbars, Pizzerias, Schiffe usw.

KAPAZITÄT

Bis zu 400 Portionen täglich und 5 kg per Minute.

VERWENDUNG DER FÜLLEINHEIT

Das große Füllfach wird hauptsächlich zur Schüttaufgabe von allen Arten von Lebensmitteln sowie zum Schneiden größerer Produkte wie beispielsweise Kohl verwendet.

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

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

Der winkelige Einfüllkopf (Abbildung) wird für lange Produkte verwendet, um Scheiben in einem Winkel zu schneiden.

MONTAGE DER SCHNEIDWERKZEUGE

Heben Sie die Druckplatte an und schwenken Sie sie nach links.

Drehen Sie den Arretierknopf gegen den Uhrzeigersinn und heben Sie die Fülleinheit an.

Setzen Sie die Auswurfplatte auf die Welle, und drehen/drücken Sie die Auswurfplatte in ihre Kupplung.

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

Beim Würfeln: Setzen Sie das Würfelgatter mit der scharfen Kante der Messer nach oben zeigend ein, so dass der Führungsansatz im Maschinenunterteil in die Aussparung seitlich am Würfelgatter eingeführt wird. Setzen Sie dann die Schneidescheibe so auf, dass sie in ihre Kupplung fällt.

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

AUSBAU DER SCHNEIDWERKZEUGE

Heben Sie die Druckplatte an und schwenken Sie sie nach links.

Drehen Sie den Arretierknopf gegen den Uhrzeigersinn und heben Sie die Fülleinheit an.

Entfernen Sie das/die Schneidewerkzeug/e und die Auswurfplatte.

REINIGUNG

Lesen Sie die gesamte Anleitung vor Beginn der Reinigung.

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

REINIGUNG IN DER SPÜLMASCHINE: Sämtliche Teile aus Plastik können in der Spülmaschine abgewaschen werden. **ACHTUNG!** Niemals die Metallteile in einer Spülmaschine waschen, außer wenn sie aus rostfreiem Stahl gefertigt sind. Das Reinigen der Aluminiumteile in der Spülmaschine wird zu ihrem Anlaufen führen. Dies kann schwer zu entfernen sein und zu Flecken auf anderen Objekten führen.

HANDWÄSCHE: Stets Handgeschirrspülmittel für die Handwäsche verwenden.

REINIGUNGSMATERIALIEN: Verwenden Sie die mitgelieferte Bürste oder eine ähnliche, um den Lebensmittelbereich zu reinigen. Die Messerwelle in der Mitte der Maschine kann mit einer kleinen Flaschenbürste gereinigt werden. Ein feuchtes Tuch für das Abwischen der anderen Oberflächen der Maschine verwenden.

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

WARNUNG:

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

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

PFLEGEHINWEISE:

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

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

FEHLERSUCHE

Zur Eliminierung des Risikos von Motorschäden ist der RG-100 mit einem thermischen Motorschutz ausgestattet, welcher die Maschine automatisch bei zu hoher Motortemperatur abschaltet. Der thermische Motorschutz hat eine Rücksetzautomatik, was bedeutet, dass die Maschine erst dann wieder gestartet werden kann, wenn sich der Motor abgekühlt hat. Dieses nimmt normalerweise zwischen 10 und 30 Minuten in Anspruch.

FEHLER: Die Maschine lässt sich nicht einschalten oder bleibt während des Betriebes stehen und lässt sich daraufhin nicht wieder einschalten.

MASSNAHMEN: Überzeugen Sie sich davon, dass der Stecker ordnungsgemäß in der Steckdose steckt. Überzeugen Sie sich davon, dass die Füllereinheit korrekt arretiert ist. Senken Sie die Druckplatte in die Füllereinheit ab. Kontrollieren Sie, ob die Sicherungen im Sicherungskasten für den betreffenden Raum nicht durchgebrannt sind und die richtige Stärke haben. Warten Sie ein paar Minuten und versuchen Sie anschließend erneut, die Maschine einzuschalten. Sollte die Maschine immer noch nicht laufen, einen Fachmann zur Fehlerbehebung hinzuziehen.

FEHLER: Geringe Kapazität oder schlechte Schneideergebnisse.

MASSNAHMEN: Stellen Sie sicher, dass Sie das richtige Schneidewerkzeug bzw. die richtige Kombination von Schneidewerkzeugen verwenden. Kontrollieren Sie, ob die Messer und die Reibe/Häckslerplatten in gutem Zustand und scharf sind. Die Lebensmittel vorsichtig mit weniger Kraft herunter drücken.

FEHLER: Das Schneidewerkzeug kann nicht entfernt werden.

MASSNAHMEN: Verwenden Sie stets die Auswurfplatte. Verwenden Sie einen dicken Lederhandschuh oder dergleichen, den die Messer des Schneidewerkzeugs nicht durchschneiden können, und lösen Sie das Schneidewerkzeug, indem Sie es im Uhrzeigersinn drehen.

TECHNISCHE DATEN HÄLLDE RG-100

MASCHINE: Motor: 0,25 kW, 230 V, einphasig, 50 Hz, mit thermischem Motorschutz. Kraftübertragung: Antriebe. Sicherheitssystem: Zwei Sicherheitsschalter. Schutzart: IP44. Netzanschluss: Geerdet, einphasig, 10 A. Sicherung in Sicherungskasten für den betreffenden Raum: 10 A, träge. Geräuschpegel LpA (EN 31201): 70 dBA.

WERKZEUGE: Durchmesser: 185 mm. Drehzahl: 350 U/min.

NETTOGEWICHTE: Maschine: 16 kg. Schneidewerkzeuge: Im Durchschnitt zirka 0,5 kg.

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

BRUGSANVISNING

HALLDE RG-100

(DK)

ADVARSEL!

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

Brug altid stopperen under skæring gennem påfyldningsrøret og før aldrig hænderne ind i røret.

Den 3-fasede version af RG-100 må kun installeres af en autoriseret fagmand.

Kun en autoriseret fagmand må reparere maskinen og åbne maskinhuset.

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

UDPAKNING

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

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

INSTALLATION

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

Placer maskinen på en disk eller et bord, med en højde på ca. 650 mm.

Monter stativet til skæreværktøj og tømme-skive, på væggen, tæt ved maskinen.

Kontroller nedenstående to punkter uden skæreværktøj eller tømme-skive monteret i maskinen.

Kontroller at maskinen stopper når fødepladen føres op og genstarter når pladen sænkes ned.

Kontroller at maskinen ikke kan startes hvis føder/låg er afmonteret og fødepladen er sænket.

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

KONTROLLER ALTID FØR BRUG

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

Kontroller, med skæreværktøjet monteret, at maskinen stopper indenfor 2 sekunder så snart fødepladen føres op og genstarter når pladen

sænkes igen.

At maskinen ikke kan starte med afmonteret føder/låg og sænket fødeplade.

Hvis nogen af sikkerhedsfunktionerne ikke fungerer eller hvis elkablet har synlige skader, skal der tilkaldes en autoriseret fagmand, til udbedring af fejlen, før maskinen tages i brug.

Kontroller at fødepladens aksel kører let. Hvis akslen løber trægt, skal den rengøres omhyggeligt og smøres med nogle få dråber maskinolie.

Kontroller at skæreværktøjet er i god stand og skarpt.

Skæreværktøj, se side 37.

ANVENDELSE

Skiver, tern, strimler, river, riller i forskellige dimensioner, afhængigt af det valgte skæreværktøj.

Tilbereder grøntsager, frugt, tørt brød, ost, nødder, svampe o.l.

BRUGERE

Restauranter, butikskøkkener, diætkøkkener, plejehjem, sygehuse, skoler, fast food restauranter, cateringkøkkener, daginstitutioner, salatbarer, pizzeriaer, skibe etc.

KAPACITET

Op til 400 portioner pr. dag og 5 kg. pr. minut.

BRUG AF PÅFYLDNINGSTRAGT

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

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

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

Det vinklede føderør bruges til at skære lange produkter i skrå skiver. Se billede.

MONTERING AF SKÆREVÆRKTØJ

Løft fødepladen op og sving den ud til venstre.

Drej låsegrebet mod uret og vip føderen/låget op

Placer tømme-skiven på akslen og drej/tryk den ned i koblingen.

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

Ved terning: placer terningsgitteret med den skarpe kant af knivene opad, således at styresporet i siden af gitteret passer ind i styresporet på maskinbasen. Placer derefter

kniven på akslen, så den falder ned i koblingen.

Sving føderen/låget ned og drej låsegrebet med uret til låst stilling.

DEMONTERING AF SKÆREVÆRKTØJ

Løft fødepladen op og sving den ud til venstre.

Drej låsegrebet mod uret og vip føderen/låget op

Fjern skæreværktøj og tømme-skive.

RENGØRING

Læs hele instruktionen før du begynder at rengøre maskinen.

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

MASKINOPVASK: Alle plastdele kan vaskes i opvasker. OBS! Vask aldrig metaldele i opvasker, medmindre de er af rustfrit stål. Dele af aluminium som vaskes i opvasker farves sorte. Dette kan være svært at fjerne igen og det smitter også af.

HÅNDOPVASK: Brug altid håndopvaske-middel.

RENGØRINGSVÆRKTØJ: Brug den medfølgende børste til at aftørre produktområderne. Knivakslen i midten kan rengøres med en lille flaskebørste. Aftør maskinen udvendigt med en fugtig klud.

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

ADVARSEL:

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

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

PLEJE:

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

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

FEJLSØGNING

For at fjerne risikoen for skader på motoren, er RG-100 udstyret med en termosikring, som automatisk afbryder maskinen, hvis motoren bliver for varm. Termosikringen har automatisk reset, hvilket betyder at maskinen kan startes igen efter 10 til 30 minutters afkøling.

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

AFHJÆLPNING: Kontroller at stikket er sat i kontakten. Kontroller at sikringerne på forsyningen er i orden. Kontroller at føderen/låget er låst i korrekt position. Sving føderpladen ned i føderen/låget. Drej hastighedsregulatoren om på "0" og vent i nogle minutter, forsøg derefter at genstarte maskinen. Hjælper dette ikke, tilkald da en autoriseret fagmand.

FEJL: Lav kapacitet eller dårligt resultat med grøntsagsskæreren.

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

FEJL: Skæreværktøjet kan ikke fjernes.

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

TEKNISKE DATA HALLDE RG-100

MASKINE: Motor: 0.25 kW, 230 V, 1-faset, 50 Hz, Termosikring. Transmission: Tandhjul.

Sikkerhedssystem: To sikkerhedsafbrydere. Kapslingsklasse: IP44. Vægudtag: Jordet, 1-faset, 10 A. Anlægssikring: 10 A, træg. Støjniveau LpA (EN31201): 70 dBA.

VÆRKTØJ: Diameter: 185 mm. Omdrejninger: 350 o/min.

NETTOVÆGT: Maskine: 16 kg. Skæreværktøj: Ca 0.5 kg i gennemsnit.

NORMER: NSF STANDARD 8, se konformitetserklæring

INSTRUCCIONES DE USO

HALLDE RG-100

(ES)

¡ATENCIÓN!

Tenga mucho cuidado de no hacerse daño en las manos al manipular las cuchillas y partes móviles.

Utilice siempre la mano de mortero al cortar a través del tubo de alimentación, y nunca ponga las manos en el tubo de alimentación.

La versión trifásica de RG-100 sólo puede ser instalada por un mecánico cualificado.

Solo el personal técnico cualificado puede reparar el aparato y abrir la carcasa.

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

DESEMBALAJE

Verifique que no falta ninguna pieza, que el aparato funciona, y que nada haya sufrido daños durante el transporte. Cualquier posible defecto deberá ser notificado al proveedor del aparato en el plazo de ocho días.

INSTALACIÓN

Conecte el aparato a una toma eléctrica adecuada.

El aparato se debe instalar en un mostrador o mesa de unos 650 mm de altura.

Coloque el gancho para las herramientas de corte en la pared cerca del aparato para un uso conveniente y seguro.

Compruebe los dos puntos siguientes sin que las herramientas de corte o placa proyectable estén instalados en el aparato.

Compruebe que el aparato se detiene cuando la placa de empuje se mueve hacia arriba y que se reinicia cuando se baja la placa de empuje.

Compruebe que el aparato no se puede iniciar con el cilindro de alimentación retirado y con la placa de empuje bajada.

En caso de funcionamiento defectuoso del aparato deberá contactarse un técnico profesional cualificado para que arregle el fallo antes de utilizar el aparato.

CONTROL DE SEGURIDAD ANTES DE USO

Extraiga el enchufe de la toma de pared o,

como alternativa, desconecte el interruptor de trabajo, y compruebe después que el cable eléctrico esté en buen estado y no tenga grietas.

Compruebe que, con una herramienta de corte instalada, el aparato se detiene en los 2 segundos siguientes al desplazamiento hacia arriba de la placa de empuje y vuelve a iniciarse cuando la placa de empuje baja de nuevo.

Compruebe que el aparato no se puede iniciar con el cilindro de alimentación retirado y con la placa de empuje bajada.

Si cualquiera de las dos funciones de seguridad no muestra un rendimiento adecuado o si el cable eléctrico muestra algún desperfecto, solicite la ayuda de un mecánico cualificado o un electricista profesional para solucionar el problema antes de conectar el aparato de nuevo a la fuente de alimentación.

Compruebe que el eje de la placa de empuje se mueve libremente. Si el eje no se mueve libremente, límpielo cuidadosamente y lubríquelo con unas gotas de aceite industrial.

Compruebe que las herramientas de corte están en buen estado y afiladas.

En cuanto a las herramientas de corte, consulte la página 37.

TIPOS DE PROCESADO

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

USUARIOS

Restaurantes, tiendas de cocina, cocinas dietéticas, residencias geriátricas, hospitales, escuelas, centros de comida rápida, empresas de catering, centros de día, bufés de ensalada, pizzerías, barcos, etc.

CAPACIDAD

Hasta 400 porciones al día y 5 kg por minuto.

USO DE LOS ALIMENTADORES

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

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

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

El cabezal de alimentación de corte en ángulo (imagen) se utiliza para cortar productos largos en rodajas en un ángulo determinado.

INSTALACIÓN DE LAS HERRAMIENTAS DE CORTE

Levante la placa de empuje y desplácela a la izquierda.

Gire el mando de bloqueo en el sentido de las agujas del reloj y levante el cilindro de alimentación.

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

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

Al cortar en dados: colocar la rejilla para corte en dados con el borde afilado de las cuchillas hacia arriba, de modo que el hueco en el lateral de la rejilla de corte en dados encaje en la ranura de guía en la base del aparato. Después, coloque la herramienta de corte en rodajas de modo que caiga dentro de su acople.

Baje el cilindro de alimentación y el mando de bloqueo en el sentido de las agujas del reloj hasta la posición de bloqueo.

DESMONTAJE DE LAS HERRAMIENTAS DE CORTE

Levante la placa de empuje y desplácela a la izquierda.

Gire el mando de bloqueo en el sentido de las agujas del reloj y levante el cilindro de alimentación.

Retire la/s herramienta/s de corte y la placa proyectable.

LIMPIEZA

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

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

LIMPIEZA EN LAVAVAJILLAS Todas las piezas de plástico son aptas para lavavajillas. ¡CUIDADO! Nunca lave las piezas de metal en el lavavajillas, a menos que estén hechas de acero inoxidable. Si lava las piezas de aluminio en el lavavajillas se ennegrecerán. Estas manchas pueden ser difíciles de eliminar y podrían mancharse otros objetos.

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

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

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

ATENCIÓN:

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

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

CONSEJOS SOBRE EL CUIDADO:

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

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

RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Para eliminar el riesgo de dañar el motor, el RG-100 está equipado con protección térmica del motor que automáticamente apagará el aparato si la temperatura del motor es demasiado alta. La protección térmica del motor tiene reinicio automático, lo que significa que el aparato podrá encenderse de nuevo cuando el motor se haya enfriado. Esto puede llevar entre 10 y 30 minutos.

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

SOLUCIÓN: Compruebe que el enchufe esté bien introducido en la toma de alimentación. Compruebe que el cilindro de alimentación está bloqueado en la posición correcta. Desplace hacia abajo la placa de empuje en el cilindro de alimentación. Controle que los fusibles del cuadro eléctrico del local estén en perfecto estado y que sean del amperaje correcto. Espere algunos minutos e intente volver a poner en marcha el aparato. Si el equipo sigue sin funcionar, llame a un mecánico cualificado para solucionar el problema.

FALLO: Capacidad baja o resultado de corte deficiente.

SOLUCIÓN: Asegúrese de que está utilizando la herramienta de corte o combinación de herramientas de corte correcta. Compruebe que las cuchillas y placas de rallado/corte en tira están completas y afiladas. Presione los alimentos hacia abajo ligeramente y con menos fuerza.

FALLO: La herramienta de corte no se puede retirar.

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

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE HALLDE RG-100

APARATO: Motor: 0,25 kW, 230 V, monofásico, 50 Hz con protección térmica del motor. Transmisión: engranajes. Sistema de seguridad: Dos interruptores de seguridad. Grado de protección: IP44. Toma de corriente de alimentación. Con toma de tierra, monofásico, 10 A, fusible en la caja de fusibles de las instalaciones: 10 A, retardado. Nivel de ruido LpA (EN31201): 70 dBA.

HERRAMIENTAS: Diámetro: 185 mm. Velocidad: 350 rpm.

PESOS NETOS: Aparato: 16 kg. Herramientas de corte: Unos 0,5 kg de media.

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

KÄYTTÖOHJE

HALLDE

RG-100

(FI)

HUOMIO!

Ole hyvin varovainen, ettet vahingoita käsiäsi käsitellessäsi teräviä ja liikkuvia osia.

Käytä aina survinta leikatessasi syöttöputken kautta äläkä koskaan laita käsiäsi syöttöputkeen.

RG-100:n 3-vaiheinen versio on asennuttava valtuutetulla huoltomekaanikolla.

Vain valtuutettu huoltomekaanikko saa korjata laitteen ja avata laitteen rungon.

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

PAKKAUKSEN PURKAMINEN

Tarkista, että kaikki osat on toimitettu, että laite toimii tarkoitetulla tavalla ja että mitään ei ole vaurioitunut kuljetuksen aikana. Laitteen toimittajalle on ilmoitettava puutteista kahdeksan päivän kuluessa.

ASENNUS

Kytke laite virtalähteeseen, joka soveltuu laitteelle.

Laite tulisi sijoittaa työtasolle tai pöydälle, joka on noin 650 mm korkea.

Sijoita leikkuuterien ripustin seinään laitteen läheisyyteen kätevää ja turvallista käyttöä varten.

Tarkista seuraavat kaksi kohtaa siten, että leikkuuteriä tai poistolevyä ei ole asennettu laitteeseen.

Tarkista, että laite pysähtyy, kun työntölevy nostetaan ylös, ja että se käynnistyy uudelleen, kun työntölevy lasketaan alas.

Tarkista, että laitetta ei voi käynnistää, jos syöttösyylinteri on poistettu ja työntölevy on laskettu alas.

Jos laite ei toimi oikein, kutsu valtuutettu huoltomekaanikko korjaamaan vika ennen laitteen käyttöönottoa.

TARKISTA AINA ENNEN KÄYTTÖÄ

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

Tarkista, että leikkuuterä asennettuna laite pysähtyy 2 sekunnin kuluessa siitä, kun työntölevy nostetaan ylös, ja käynnistyy uudelleen, kun työntölevy lasketaan alas.

Tarkista, että laitetta ei voi käynnistää, jos syöttösyylinteri on poistettu ja työntölevy on laskettu alas.

Jos jompikumpi näistä kahdesta turvatoiminnosta ei toimi tarkoitetulla tavalla tai jos sähköjohto on murtunut, kutsu valtuutettu huoltomekaanikko korjaamaan vika, ennen kuin kytket laitteen takaisin virtalähteeseen.

Tarkista, että työntölevyn akseli pyörii vapaasti. Jos akseli ei pyöri vapaasti, puhdista se huolellisesti ja voitele muutamalla tipalla koneöljyä.

Tarkista, että leikkuuterät ovat hyvässä kunnossa ja teräviä.

Leikkuuterien osalta katso sivuja 37.

KÄYTTÖTAPA

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

KÄYTTÄJÄT

Ravintolat, kauppojen keittiöt, dieettikeittiöt, vanhainkodit, sairaalat, koulut, pikaruokapaikat, pitopalvelut, päiväkodit, salaattibaarit, pitseriat, laivat jne.

KAPASITEETTI

Jopa 400 annosta päivässä ja 5 kg minuutissa.

SYÖTTÖLAITTEIDEN KÄYTTÖ

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

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

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

Kulmasyöttölaitetta (kuva) käytetään pitkien tuotteiden viipalointiin tietyssä kulmassa.

LEIKKUUTERIEEN ASENNUS

Nosta työntölevy ja käännä se ulos vasemmalle.

Käännä lukitusnuppia vastapäivään ja nosta syöttösyylinteri.

Aseta poistolevy akselille ja käännä/paina poistolevy alaspäin liitännänsä.

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

Paloittelun aikana: Laita paloitteluritilä terien terävä reuna ylöspäin siten, että ritilän kyljessä oleva syvennys osuu koneessa olevaan ohjauksuraan. Aseta sitten viipalointiterä siten, että se putoaa liitännänsä.

Laske syöttösyylinteri ja käännä lukitusnuppia myötäpäivään lukittuun asentoon.

LEIKKUUTERIEEN IRROTUS

Nosta työntölevy ja käännä se ulos vasemmalle.

Käännä lukitusnuppia vastapäivään ja nosta syöttösyylinteri.

Poista leikkuuterä/-terät ja poistolevy.

PUHDISTUS

Lue kaikki ohjeet, ennen kuin alat puhdistaa laitetta.

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

PESU ASTIANPESUKONEESSA: Kaikki muoviosat ovat konepestäviä. HUOMIO: Älä koskaan pese metalliosia astianpesukoneessa, paitsi jos ne on valmistettu ruostumattomasta teräksestä. Alumiiniosien peseminen astianpesukoneessa aiheuttaa niiden tummumista. Sitä voi olla vaikea poistaa, ja lisäksi muut esineet voivat tahraantua.

PESU KÄSIN: Käytä aina käsitiiskainetta.

PUHDISTUSMATERIAALIT: Käytä laitteen mukana toimitettua harjaa tai sitä vastaavaa harjaa ruoan kanssa kosketuksissa olevien osien puhdistamiseen. Laitteen keskiosassa oleva teräkseli voidaan puhdistaa pienellä pulloharjalla. Käytä kosteaa liinaa laitteen muiden pintojen puhdistamiseen.

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

VAROITUS:

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

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

HUOLTO-OHJEET:

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

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

VIANMÄÄRITYS

Moottorin vahingoittumisriskin eliminoimiseksi RG-100 on varustettu moottorin lämpösuojalla, joka sammuttaa laitteen automaattisesti, mikäli moottorin lämpötila nousee liian korkeaksi. Moottorin lämpösuojassa on automaattinen nollaus, mikä tarkoittaa, että laite voidaan käynnistää uudelleen, kun moottori on jäähtynyt. Siihen kuluu yleensä 10–30 minuuttia.

VIKA: Laitetta ei voida käynnistää, tai se pysähtyy käytön aikana eikä käynnisty uudelleen.

KORJAUS: Tarkista, että pistoke on kunnolla kiinni pistorasiassa. Tarkista, että syöttösylinteri on lukittu oikeaan asentoon. Laske työntölevy syöttösylinteriin. Tarkista, että laitteeseen liittyvät sulaketaulun sulakkeet eivät ole lauenneet ja ovat virta-arvoiltaan oikeita. Odota muutama minuutti ja yritä käynnistää laite uudelleen. Jos laite ei vielä kukaan käynnisty, kutsu valtuutettu huoltomekaniikko korjaamaan vika.

VIKA: Alhainen kapasiteetti tai huonot leikkaustulokset.

KORJAUS: Varmista, että käytät oikeaa leikkuuterää tai leikkuuterien yhdistelmää. Tarkista, että terät ja raastin-/silppurilevyt ovat hyvässä kunnossa ja teräviä. Paina aineksia alaspäin kevyesti, vähemmällä voimalla.

VIKA: Leikkuuterää ei voida poistaa.

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

HALLDE RG-100:N TEKNISET TIEDOT

LAITE: Moottori: 0,25 kW, 230 V, yksivaiheinen, 50 Hz, moottorin lämpösuojalla varustettu. Voimansiirto: vaihteet. Turvajärjestelmä: Kaksi turvakytkintä. Suojausluokka: IP44. Virtalähteen liitäntä: Maadoitettu, yksivaiheinen, 10 A. Sulake sulaketaulussa: 10 A, viivästetty. Äänitaso LpA (EN31201): 70 dBA.

TYÖKALUT: Halkaisija: 185 mm. Nopeus: 350 rpm.

NETTOPAINOT: Laite: 16 kg. Leikkuuterät: Noin 0,5 kg keskimäärin.

NORMIT/STANDARDIT: NSF STANDARD 8, katso vaatimustenmukaisuusvakuutus.

MODE D'EMPLOI

HALLDE RG-100

(FR)

ATTENTION !

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

Toujours utiliser le poussoir avec la goulotte d'alimentation et ne jamais mettre les mains dans celle-ci.

La version triphasée du RG-100 doit être installée par un professionnel autorisé.

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

Le RG 100 ne doit pas être utilisé pour préparer des produits congelés. Il faut aussi prendre soin d'enlever toutes les parties dures des matières premières (queues de pommes, morceaux de choux-navets trop coriaces, etc.) afin de ne pas endommager les arêtes tranchantes.

DÉBALLAGE

S'assurer que l'appareil est complet, qu'il fonctionne et que rien n'a été endommagé au cours du transport. Les réclamations doivent être adressées au fournisseur de l'appareil dans un délai de huit jours.

INSTALLATION

Brancher l'appareil sur une prise électrique ayant les caractéristiques correctes pour celui-ci.

L'appareil doit être placé sur un plan de travail ou une table d'environ 65 cm de haut.

Monter le support pour accessoires tranchants au mur, près de la machine pour plus de sécurité et de confort d'utilisation.

Sans installer sur l'appareil ni accessoire tranchant ni plateau répartiteur, vérifier les deux points ci-dessous:

Que l'appareil s'arrête quand la plaque d'alimentation est remontée et redémarre quand on la descend à nouveau.

Que la machine ne peut pas être démarrée avec le cylindre d'alimentation démonté et la plaque d'alimentation descendue.

En cas de fonctionnement non conforme, il faudra faire appel à un technicien qualifié pour y remédier avant de mettre l'appareil en service.

CONTRÔLE DE SÉCURITÉ AVANT UTILISATION

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

Vérifier, avec un accessoire tranchant monté, que l'appareil s'arrête dans les 2 secondes, lorsque la plaque d'alimentation est repoussée vers le haut et redémarre, lorsque la plaque d'alimentation est descendue.

Que la machine ne peut pas être démarrée avec le cylindre d'alimentation démonté et la plaque d'alimentation descendue.

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

S'assurer que l'axe de la plaque d'alimentation coulisse facilement. Si tel n'est pas le cas, le nettoyer soigneusement et le lubrifier à l'aide de quelques gouttes d'huile pour machine.

Vérifier que les accessoires tranchants sont intacts et bien coupants.

En ce qui concerne les accessoires tranchants, cf. pages 37.

TYPES DE PRÉPARATION

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

UTILISATEURS

Restaurants, traiteurs, cuisines diététiques, maisons de retraite, hôpitaux, écoles, restauration rapide, restauration pour collectivités, centres d'accueil, saladeries, pizzerias, navires, etc.

CAPACITÉ

Jusqu'à 400 portions par jour et 5 kg par minute.

UTILISATION DES ALIMENTEURS

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

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

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

Le dispositif de coupe angulaire (cf. schéma) est utilisé pour de longs produits afin de les couper en tranches angulaires.

MISE EN PLACE DES ACCESSOIRES TRANCHANTS

Lever la plaque d'alimentation et la faire pivoter vers la gauche.

Faire tourner la poignée de verrouillage dans le sens contraire des aiguilles d'une montre et relever le cylindre d'alimentation.

Placer le plateau répartiteur sur l'axe et le faire descendre, en le tournant, dans son logement.

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

Pour couper en dés : Placer la grille à macédoine avec l'arête tranchante des lames vers le haut, de manière que l'ergot de guidage dont est muni le bloc moteur pénètre dans la rainure située sur le côté de la grille. Ensuite placer le trancheur et le tourner jusqu'à encliquetage.

Rabattre le cylindre d'alimentation et faire pivoter la poignée de verrouillage dans le sens des aiguilles d'une montre pour la verrouiller en position.

DÉMONTAGE DES ACCESSOIRES TRANCHANTS

Lever la plaque d'alimentation et la faire pivoter vers la gauche.

Faire tourner la poignée de verrouillage dans le sens contraire des aiguilles d'une montre et relever le cylindre d'alimentation.

Retirer le ou les accessoires tranchants ainsi que le plateau répartiteur.

NETTOYAGE

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

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

NETTOYAGE DANS LE LAVE-VAISSELLE : Toutes les pièces en plastique peuvent être lavées dans le lave-vaisselle. ATTENTION ! Ne jamais laver les pièces métalliques dans le lave-vaisselle, à moins qu'elles ne soient en acier inoxydable. Le lavage des pièces en aluminium dans le lave-vaisselle provoque leur noircissement. Ces taches noires sont difficiles à éliminer et peuvent noircir d'autres objets.

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

MATÉRIAUX DE NETTOYAGE : Pour nettoyer les zones exposées aux aliments, utiliser la brosse fournie avec l'appareil ou une brosse similaire. L'axe au milieu de l'appareil peut être nettoyé à l'aide d'une petite brosse à bouteilles.

Pour essuyer les autres surfaces de l'appareil, utiliser un chiffon humide.

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

ATTENTION !

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

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

CONSEIL D'ENTRETIEN :

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

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

DÉPANNAGE

Pour éliminer les risques de dommages au niveau du moteur, le modèle RG-100 intègre une fonction de sécurité qui l'arrête automatiquement en cas d'échauffement. Le réenclenchement est ensuite automatique, ce qui signifie donc qu'il n'est pas possible de redémarrer l'appareil avant que le moteur ait refroidi, ce qui demande normalement entre 10 et 30 minutes.

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

MESURES : Vérifier que la fiche est branchée sur la prise murale. S'assurer que le cylindre d'alimentation est correctement verrouillé. Abaisser la plaque d'alimentation dans le cylindre d'alimentation. Vérifier que les fusibles dans l'armoire à fusibles du local sont intacts et ont l'ampérage qui convient. Attendre quelques minutes avant d'essayer à nouveau de démarrer l'appareil. Si l'appareil ne fonctionne toujours pas, appeler un technicien qualifié pour le dépannage.

DÉFAUT : faible capacité ou mauvais résultats

MESURES : Choisir l'accessoire tranchant ou la combinaison d'accessoires tranchants appropriée. Vérifier que les couteaux et les râpes sont intacts et bien coupants. Exercer une pression plus légère sur le produit à traiter.

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

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

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES HALLDE RG-100

APPAREIL : Moteur : 0,25 kW, 230 V, monophasé, 50 Hz, muni d'une protection thermique du moteur. Transmission : motoréducteur. Système de sécurité : deux disjoncteurs de sécurité. Classe d'isolation : IP44. Branchement secteur : prise murale avec terre, alimentation monophasée, 10 A. Fusible dans l'armoire à fusibles du local : 10 A, à action différée. Niveau sonore LpA (EN31201) : 70 dBA.

ACCESSOIRES : Diamètre : 185 mm. Vitesse : 350 tr/min.

POIDS NETS : Appareil : 16 kg. Accessoires tranchants : env. 0,5 kg en moyenne.

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

ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΗΣ

HALLDE RG-100

(GR)

ΠΡΟΣΟΧΗ!

Προσέχετε ιδιαίτερως μην τραυματίσετε τα χέρια σας στις αιχμηρές λεπίδες και τα κινητά μέρη.

Χρησιμοποιείτε πάντα τη ράβδο πίεσης όταν κόβετε υλικά χρησιμοποιώντας τον κύλινδρο τροφοδοσίας, και μην τοποθετείτε τα χέρια σας στον κύλινδρο τροφοδοσίας.

Το τριφασικό μοντέλο της συσκευής RG-100 επιτρέπεται να εγκατασταθεί μόνο από εξειδικευμένο τεχνικό.

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

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

ΑΦΑΙΡΕΣΗ ΑΠΟ ΤΗ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ

Βεβαιωθείτε ότι έχουν παραδοθεί όλα τα εξαρτήματα, ότι η συσκευή λειτουργεί σωστά, και ότι δεν υπήρξε βλάβες κατά τη μεταφορά. Ο προμηθευτής της συσκευής πρέπει να ειδοποιείται για τυχόν ελαττώματα εντός οκτώ ημερών.

ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ

Συνδέστε τη συσκευή σε μια παροχή ηλεκτρικού ρεύματος, κατάλληλη για τη συγκεκριμένη συσκευή.

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

Τοποθετήστε την κρεμάστρα για τα εργαλεία κοπής στον τοίχο κοντά στη συσκευή για ευκολία και ασφάλεια.

Ελέγξτε τα παρακάτω δύο σημεία χωρίς να έχετε προσαρμόσει τα εργαλεία κοπής ή την πλάκα εξαγωγής στη συσκευή.

Βεβαιωθείτε ότι η συσκευή σταματά να λειτουργεί όταν η πλάκα ώθησης μετακινηθεί προς τα πάνω και τίθεται ξανά σε λειτουργία όταν η πλάκα ώθησης κατέβει.

Βεβαιωθείτε ότι η συσκευή δεν μπορεί να τεθεί σε λειτουργία χωρίς τον κύλινδρο τροφοδοσίας και με την πλάκα ώθησης κατεβασμένη.

Εάν η συσκευή δεν λειτουργεί σωστά, καλέστε έναν εξειδικευμένο τεχνικό να επιδιορθώσει

τη βλάβη προτού θέσετε ξανά σε λειτουργία τη συσκευή.

ΑΠΑΡΑΙΤΗΤΟΙ ΕΛΕΓΧΟΙ ΠΡΙΝ ΤΗ ΧΡΗΣΗ

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

Ελέγξτε ότι η συσκευή με ένα εργαλείο κοπής προσαρμοσμένο εντός της σταματά να λειτουργεί εντός 2 δευτερολέπτων από τη στιγμή που σηκώνετε την πλάκα ώθησης και τίθεται ξανά σε λειτουργία μόλις χαμηλώνετε την πλάκα ώθησης.

Βεβαιωθείτε ότι η συσκευή δεν μπορεί να τεθεί σε λειτουργία χωρίς τον κύλινδρο τροφοδοσίας και με την πλάκα ώθησης κατεβασμένη.

Εάν κάποια από τις δύο λειτουργίες ασφαλείας δεν πραγματοποιείται κανονικά ή εάν το ηλεκτρικό καλώδιο παρουσιάζει ρωγμές, καλέστε έναν εξειδικευμένο τεχνικό για να διορθώσει τη βλάβη προτού συνδέσετε και πάλι τη συσκευή με τη παροχή ηλεκτρικού ρεύματος.

Βεβαιωθείτε ότι ο άξονας της πλάκας ώθησης κινείται ελεύθερα. Εάν ο άξονας δεν κινείται ελεύθερα, καθαρίστε τον προσεκτικά και λιπάνετε τον με λίγες σταγόνες λάδι μηχανής.

Βεβαιωθείτε ότι τα εργαλεία κοπής είναι σε καλή κατάσταση και αιχμηρά.

Για τα εργαλεία κοπής, ανατρέξτε στις σελίδες 37.

ΕΙΔΗ ΕΠΕΞΕΡΓΑΣΙΑΣ

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

ΧΡΗΣΤΕΣ

Εστιατόρια, κουζίνες καταστημάτων, καφετέριες, μπαρ, νοσοκομεία, γηροκομεία, σχολεία, εστιατόρια γρήγορου φαγητού, εταιρείες τροφοδοσίας, παιδικούς σταθμούς, μπουφέ με σαλάτες, πλοία κτλ.

ΧΩΡΗΤΙΚΟΤΗΤΑ

Έως 400 μερίδες ανά ημέρα και 5 kg ανά λεπτό.

ΧΡΗΣΗ ΤΩΝ ΕΡΓΑΛΕΙΩΝ ΤΡΟΦΟΔΟΣΙΑΣ

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

Το μεγάλο τμήμα τροφοδοσίας χρησιμοποιείται επίσης για τρόφιμα που πρέπει να κοπούν προς μία ορισμένη κατεύθυνση, όπως συμβαίνει

με τις τομάτες και τα λεμόνια. Τοποθετήστε/στοιβάξτε τα προϊόντα όπως φαίνεται στην εικόνα.

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

Η κεφαλή τροφοδοσίας του εργαλείου πλάγιας κοπής (εικόνα) χρησιμοποιείται για την κοπή μακρόστενων προϊόντων σε πλάγιες φέτες.

ΠΡΟΣΑΡΤΗΣΗ ΕΡΓΑΛΕΙΩΝ ΚΟΠΗΣ

Σηκώστε την πλάκα ώθησης και βγάλτε την γυρίζοντάς την προς τα αριστερά.

Γυρίστε το κομβίο ασφάλισης αριστερόστροφα και σηκώστε τον κύλινδρο τροφοδοσίας.

Τοποθετήστε την πλάκα εξαγωγής στον άξονα και στρέψτε/πίεστε την προς τα κάτω μέσα στην σύζευξη της.

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

Για την κοπή σε κύβους: τοποθετήστε το πλέγμα για κοπή σε κύβους με την κοφτερή πλευρά των μαχαιριών προς τα πάνω, με τέτοιο τρόπο ώστε η εγκοπή στην πλευρά του πλέγματος να εφαρμόζει στην εγκοπή-οδηγό που βρίσκεται στη βάση της συσκευής. Στη συνέχεια τοποθετήστε το εργαλείο κοπής σε φέτες με τέτοιο τρόπο ώστε να μπει στην σύζευξη του.

Χαμηλώστε τον κύλινδρο τροφοδοσίας και γυρίστε το κομβίο ασφάλισης δεξιόστροφα στη θέση ασφάλισης.

ΑΦΑΙΡΕΣΗ ΤΩΝ ΕΡΓΑΛΕΙΩΝ ΚΟΠΗΣ

Σηκώστε την πλάκα ώθησης και βγάλτε την στρίβοντάς την προς τα αριστερά.

Γυρίστε το κομβίο ασφάλισης αριστερόστροφα και σηκώστε τον κύλινδρο τροφοδοσίας.

Αφαιρέστε τα εργαλεία κοπής/εργαλεία και την πλάκα εξαγωγής.

ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ

Διαβάστε τις οδηγίες προτού ξεκινήσετε τον καθαρισμό της συσκευής.

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

ΠΛΥΣΙΜΟ ΣΤΟ ΠΛΥΝΤΗΡΙΟ ΠΙΑΤΩΝ: Όλα τα πλαστικά μέρη πλένονται στο πλυντήριο πιάτων. ΣΗΜΕΙΩΣΗ! Μην πλένετε ποτέ τα μεταλλικά μέρη στο πλυντήριο πιάτων, εκτός και εάν είναι κατασκευασμένα από ανοξείδωτο χάλυβα. Το πλύσιμο των μερών από αλουμίνιο στο πλυντήριο πιάτων θα έχει ως αποτέλεσμα

να μαυρίσουν. Αυτοί οι μαύροι λεκέδες καθαρίζονται πολύ δύσκολα και μπορεί να λερώσουν άλλα αντικείμενα.

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

ΠΡΟΙΟΝΤΑ ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΥ: Χρησιμοποιείτε τη βούρτσα που συνόδευε τη συσκευή ή μία παρόμοια για να καθαρίσετε τις ζώνες που έρχονται σε επαφή με τα τρόφιμα. Μπορείτε να καθαρίζετε τον άξονα του μαχαιριού στο κέντρο της συσκευής με μια μικρή βούρτσα για μπουκάλια. Χρησιμοποιείτε ένα βρεγμένο πανί για να καθαρίζετε τις υπόλοιπες επιφάνειες της συσκευής.

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

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:

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

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

ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΦΡΟΝΤΙΔΑ:

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

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

ΑΝΤΙΜΕΤΩΠΙΣΗ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΩΝ

Για να αποφευχθεί ο κίνδυνος πρόκλησης βλαβών στον κινητήρα, η συσκευή RG-100 διαθέτει θερμική προστασία κινητήρα, η οποία απενεργοποιεί αυτόματα τη συσκευή εάν ο κινητήρας υπερθερμανθεί. Η θερμική προστασία κινητήρα διαθέτει λειτουργία

αυτόματης επανεκκίνησης, κάτι που σημαίνει ότι η συσκευή τίθεται ξανά σε λειτουργία μόλις κρυώσει ο κινητήρας, διαδικασία που απαιτεί 10 με 30 λεπτά.

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

ΑΝΤΙΜΕΤΩΠΙΣΗ: Βεβαιωθείτε ότι το φως τροφοδοσίας είναι καλά τοποθετημένο στην πρίζα παροχής ρεύματος. Βεβαιωθείτε ότι ο κύλινδρος τροφοδοσίας είναι ασφαλισμένος στη σωστή θέση. Μετακινήστε προς τα κάτω την πλάκα ώθησης μέσα στον κύλινδρο τροφοδοσίας. Βεβαιωθείτε ότι οι ασφάλειες στον πίνακα ελέγχου των εγκαταστάσεων δεν έχουν καεί και έχουν τη σωστή τάση. Περιμένετε μερικά λεπτά και δοκιμάστε να θέσετε ξανά σε λειτουργία τη συσκευή. Εάν η συσκευή εξακολουθεί να μην τίθεται σε λειτουργία, καλέστε έναν εξειδικευμένο τεχνικό για να διορθώσει τη βλάβη.

ΣΦΑΛΜΑ: Χαμηλή απόδοση ή μη ικανοποιητικά αποτελέσματα κοπής.

ΑΝΤΙΜΕΤΩΠΙΣΗ: Βεβαιωθείτε ότι χρησιμοποιείτε το σωστό εργαλείο κοπής ή συνδυασμό εργαλείων κοπής. Ελέγξτε ότι τα μαχαίρια και ο τρίφτης/πλάκες τριψίματος είναι σε καλή κατάσταση και αιχμηρά. Πίστετε τα τρόφιμα προς τα κάτω χωρίς να ασκείτε μεγάλη δύναμη.

ΣΦΑΛΜΑ: Το εργαλείο κοπής δεν μπορεί να αφαιρεθεί.

ΑΝΤΙΜΕΤΩΠΙΣΗ: Χρησιμοποιείτε πάντα την πλάκα εξαγωγής. Χρησιμοποιήστε ένα χοντρό δερμάτινο γάντι ή ένα παρόμοιο γάντι που να μη μπορούν να διαπεράσουν οι λεπίδες του εργαλείου κοπής, και γυρίστε το εργαλείο κοπής δεξιόστροφα για να το ξεβιδώσετε.

ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΤΗΣ RG-100 ΤΗΣ HALLDE

ΣΥΣΚΕΥΗ: Κινητήρας: 0,25 kW, 230 V, μονοφασικός, 50 Hz, με θερμική προστασία κινητήρα. Μετάδοση κίνησης: με γρανάζια. Σύστημα ασφαλείας: Διπλός διακόπτης ασφαλείας. Βαθμός προστασίας: IP44. Φως τροφοδοσίας: Γειωμένη, μονοφασική, 10 A. Ασφάλεια στον πίνακα ασφαλειών των εγκαταστάσεων: 10 A, με καθυστέρηση. Στάθμη ηχητικής πίεσης LpA (EN31201): 70 dBA.

ΕΡΓΑΛΕΙΑ: Διάμετρος: 185 mm. Ταχύτητα: 350 στροφές ανά λεπτό.

ΚΑΘΑΡΟ ΒΑΡΟΣ: Συσκευή: 16 kg Εργαλείο κοπής: Κατά μέσον όρο περίπου 0,5 kg.

ΠΡΟΤΥΠΑ: NSF STANDARD 8, ανατρέξτε στη δήλωση συμμόρφωσης.

ISTRUZIONI PER L'USO

HALLDE RG-100

(IT)

ATTENZIONE!

Fare attenzione a non ferirsi le mani con le lame affilate e le parti mobili.

Utilizzare sempre il pestello quando si taglia con il tubo di alimentazione, e non introdurre mai le mani nel tubo.

La versione trifase di RG-100 può essere installata solo da un tecnico qualificato.

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

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

ESTRAZIONE DALL'IMBALLO

Verificare la presenza di tutti i dettagli, controllare il funzionamento dell'apparecchio, e che non si sia danneggiato durante il trasporto. Eventuali reclami vanno comunicati al fornitore entro otto giorni.

INSTALLAZIONE

Collegare la spina dell'apparecchio ad una presa di corrente adatta.

L'apparecchio dovrebbe essere posizionato su un piano o tavolo di altezza circa 650 mm.

Collocare il portautensili da taglio sulla parete in prossimità dell'apparecchio per maggior comodità e sicurezza.

Controllare i due punti seguenti senza utensili da taglio o estrattore montati.

Controllare che l'apparecchio si fermi se il piattello di spinta viene sollevato e si riavvii quando viene abbassato.

Controllare che l'apparecchio non possa essere riavviato senza il cilindro di alimentazione e con il piattello di spinta abbassato.

Se l'apparecchio non funziona come indicato, contattare un tecnico qualificato prima di utilizzarlo.

ESEGUIRE SEMPRE IL CONTROLLO PRIMA DELL'UTILIZZO

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

Controllare che, con utensile montato, l'apparecchio si fermi entro 2 secondi non appena il piattello di spinta viene sollevato e si riavvii quando il piattello di spinta viene abbassato.

Controllare che l'apparecchio non possa essere riavviato senza il cilindro di alimentazione e con il piattello di spinta abbassato.

Se una delle due situazioni sopra esposte non si verifica o il cavo elettrico mostra difetti, richiedere l'intervento di un tecnico qualificato prima di riavviare l'apparecchio.

Controllare che l'albero del piattello di spinta si muova senza intoppi. Se ciò non avviene, pulirlo accuratamente e lubrificarlo con qualche goccia d'olio lubrificante.

Controllare che gli utensili da taglio siano in buone condizioni e affilati.

Con riferimento agli utensili da taglio, vedere le pagine 37.

TIPO DI IMPIEGO

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

UTILIZZATORI

Ristoranti, cucine di negozi, cucine dietetiche, case di riposo, ospedali, scuole, fast food, catering, centri diurni, insalaterie, pizzerie, navi ecc.

CAPACITA'

Fino a 400 porzioni al giorno e 5 kg al minuto.

UTILIZZARE GLI ALIMENTATORI

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

Il capiente vano di alimentazione viene utilizzato anche quando gli alimenti vanno tagliati in una specifica direzione, come pomodori e limoni. Posizionare/impilare i prodotti come indicato in figura.

Il tubo di alimentazione integrato viene utilizzato per il taglio di alimenti lunghi come cetrioli, vedi foto.

La testa per taglio angolare (figura) viene utilizzata per tagliare fette ad angolo su alimenti lunghi.

MONTARE GLI UTENSILI DA TAGLIO

Sollevare il piattello di spinta e girarlo verso sinistra.

Ruotare la manopola di serraggio in senso antiorario e sollevare il cilindro di alimentazione.

Montare l'estrattore sul supporto e ruotare, premendo verso il basso fino a quando si adatta alla sede.

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

Durante il taglio in cubetti: posizionare la griglia per i cubetti con il bordo tagliente delle lame verso l'alto, in modo che l'incavo sul lato della griglia si inserisca nella scanalatura di guida sulla base dell'apparecchio. Quindi posizionare l'affettatrice in modo che scenda saldamente in sede.

Abbassare il cilindro di alimentazione e ruotare la manopola di blocco in posizione di chiusura.

RIMOZIONE DEGLI UTENSILI DA TAGLIO

Sollevare il piattello di spinta e girarlo verso sinistra.

Ruotare la manopola di serraggio in senso antiorario e sollevare il cilindro di alimentazione.

Rimuovere l'utensile/utensili da taglio e l'estrattore.

PULIZIA

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

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

PULIZIA IN LAVASTOVIGLIE: Tutte le parti in plastica sono lavabili in lavatrice. **NOTA BENE!** Non lavare mai le parti metalliche in lavastoviglie, a meno che non siano di metallo inossidabile. Lavare parti in alluminio nella lavastoviglie potrebbe annerirle. Questa patina è difficile da rimuovere e potrebbe macchiare altre stoviglie.

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

MATERIALI PER LA PULIZIA: Usare la spazzola fornita con l'apparecchio o una simile per ripulire le aree a contatto con gli alimenti. Il supporto dei coltelli al centro dell'apparecchio può essere pulito con una piccola spazzola per bottiglie. Pulire le altre superfici dell'apparecchio con un panno umido.

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

AVVISO:

- Non versare o spruzzare acqua sui lati dell'apparecchio.
- Non usare acqua calda o bollente.
- Non utilizzare ipoclorito di sodio (cloro) o qualsiasi altro prodotto contenente tale sostanza.

- Non usare mai oggetti appuntiti o altri oggetti non specifici per la pulizia.
- Non utilizzare detergenti abrasivi o prodotti per la pulizia.

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

NOTE SULLA CURA:

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

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

RISOLUZIONE PROBLEMI

Per eliminare il rischio di danni al motore, RG-100 è dotato di protezione termica del motore che spegne l'apparecchio automaticamente quando la temperatura del motore diviene eccessiva. La protezione termica del motore ha un riarmo automatico, quindi l'apparecchio può essere riavviato quando il motore si è sufficientemente raffreddato, solitamente dopo 10 - 30 minuti.

GUASTO: Impossibile avviare l'apparecchio, o impossibile riavviarlo dopo averlo interrotto.

INTERVENTO: Verificare che la spina sia saldamente inserita nella presa di alimentazione. Verificare che il cilindro di alimentazione sia bloccato in posizione corretta. Abbassare il piattello di spinta nel cilindro di alimentazione. Controllare che i fusibili del quadro generale siano integri e del corretto amperaggio. Attendere qualche minuto e provare a riavviare l'apparecchio. Se l'apparecchio ancora non si riavvia, chiamare un tecnico qualificato.

GUASTO: Capacità insufficiente o risultati insoddisfacenti.

INTERVENTO: Assicurarsi di utilizzare l'utensile o il set di utensili da taglio adatto. Controllare che le parti taglienti le e piastre grattugia/trituratore siano in buone condizioni e affilate. Premere gli alimenti verso il basso applicando meno forza.

GUASTO: Impossibile rimuovere l'utensile da taglio.

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

DATI TECNICI HALLDE RG-100

APPARECCHIO: Motore: 0.25 kW, 230 V, monofase, 50 Hz, con salvamotore termico. Trasmissione: ingranaggi. Sistema di sicurezza: due interruttori di sicurezza. Grado di protezione: IP44. Alimentazione elettrica: con messa a terra, monofase, 10A. Fusibile nel quadro generale: 10 A, ritardato. Rumorosità LpA (EN31201): 70 dBA.

UTENSILI: Diametro: 185 mm. Velocità: 350 giri al minuto.

PESI NETTI: APPARECCHIO: 16 kg. Utensili da taglio: In media circa 0.5 kg.

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

NOTKUNARLEIÐBEININGAR

RG-100

(IS)

VARÚÐ!

Varist að skera hendurnar á beittum hnifum og lausum vélarhlutum.

Notið ávallt stautinn þegar skorið er með matarapípunni, og setjið aldrei hendurnar inn í matarapípana.

Aðeins löggiltum fagmönnum er heimilt að tengja þriggja fasa útgáfuna af RG-100 vélinni .

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

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

UMBÚÐIR FJARLÆGÐAR

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

UPPSETNING

Tengið vélinu við rafstraum með réttu uppgefinni spennu.

Vélinni ætti að vera komið fyrir á bekk eða borði sem er um 650 mm á hæð.

Setjið veggfestinguna fyrir skurðarverkfærin á vegg nálægt vélinni til hægðarauka og öryggis.

Athugið næstu tvö atriði án þess að skurðarverkfæri eða frárasarskífa séu fest við vélinu.

Gangið úr skugga um að vélin stöðist þegar þrýstiplatan er færð upp og fari aftur í gang þegar þrýstiplatan er færð niður.

Gangið úr skugga um að ekki sé hægt að ræsa vélinu þegar matarahólkurinn hefur verið fjarlægður og þrýstiplatan færð niður.

Ef vélin virkar ekki rétt ber að kalla til löggiltan fagmann til að laga gallann áður en vélin er tekin aftur í notkun.

KANNIÐ ÁVALLT FYRIR NOTKUN

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

Gangið úr skugga um, þegar skurðarverkfæri er í vélinni, að hún stöðvist innan 2 sekúndna þegar þrýstiplatan er færð upp og fari aftur í gang þegar þrýstiplatan er færð niður.

Gangið úr skugga um að ekki sé hægt að

ræsa vélinu þegar matarahólkurinn hefur verið fjarlægður og þrýstiplatan færð niður.

Ef annar öryggisþáttanna virkar ekki eins og hann á að gera eða ef rafmagnssnúran er ekki heil ber að kalla til löggiltan fagmann eða rafvirkja til að laga gallann áður en vélin er aftur tengd við rafmagn.

Gangið úr skugga um að þrýstiplötuöxullinn snúist óhindrað. Ef öxullinn snýst ekki óhindrað skal þrifa hann vandlega og smyrja með nokkrum dropum af vélaolíu.

Gangið úr skugga um að skurðarverkfærin séu heil og bít vel.

Upplýsingar um skurðarverkfærin eru á síðum 37.

VINNSLUGERÐIR

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

NOTENDUR

Veitingastaðir, verslunareldhús, kaffihús, elliheimili, skólar, skyndibitastaðir, veislupjónustur, dagheimili, salatbarir, pítsustaðir, skip o.s.frv.

VINNSLUGETA

Allt að 400 skammtar á dag og 5 kíló á mínútu.

NOTKUN MATARA

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

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

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

Matarahausinn fyrir skáskurð er notaður til að skera langt og mjótt hráefni skáhallt í sneiðar.

SKURÐARVERKFERUNUM KOMIÐ FYRIR

Lift the pusher plate and swing it out to the left.

Snúið læsihnappnum rangsælis og lyftið matarahólknum.

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

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

Skorið í teninga: komið teningagrind fyrir þannig að egg hnífanna vísi upp, og skorin á hlið teningagrindarinnar passi inn í stilligrópina á vélinni. Setjið svo skurðarskífuna á öxulinn þannig að hún festist.

Færið matarahólkinn niður og snúið læsihnappnum réttisælis þar til hann festist.

SKURÐARVERKFERI FJARLÆGÐ

Lyftið þrýstiplötunni og snúið henni til vinstri.

Snúið læsihnappnum rangsælis og lyftið matarahólknum.

Fjarlægið skurðarverkfærið/verkfærin og frárasarskífuna.

ÞRIF

Lesið allar leiðbeiningar áður vélin er þriffin.

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

ÞRIF Í UPPÞVOTTAVÉL: Alla hluta úr plasti má setja í uppþvottavél. ATHUGIÐ! Þvoið aldrei málmhluta í uppþvottavél nema þeir séu gerðir úr ryðfríu stáli. Hlutar úr áli dökkna ef þeir eru þvegnir í uppþvottavél. Það getur verið erfitt að hreinsa og getur litað út frá sér.

HANDÞVOTTUR: NOTIÐ ÁVALLT UPPÞVOTTALÖG.

HREINSIEFNI: Notið burstann sem fylgdi vélinni eða annan svipaðan til að þrifa matarsvæðin. Hægt er að þrifa hníföxulinn í miðri vélinni með litlum flöskubursta. Notið rakan klút til að þrifa aðra hluta vélarinnar.

SÓTTREINSUN: Notið ísoprópylalkóhól (65-70%). Ísoprópylalkóhól er afar eldfimt svo farið varlega þegar það er notað.

VIÐVÖRUN:

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

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

RÁÐ FYRIR UMHIRÐU:

- Þrifið vélinu strax eftir notkun.
- Þurrkið vélinu strax eftir þrif til að forðast oxun og upplitun á yfirborðsflötum.

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

BILANALET

Til að koma í veg fyrir tjón á vélinni er RG-100 útbúin hitastýrðri mótörvörn sem slekkur sjálfkrafa á vélinni ef hitastig hennar verður of

hátt. Hitastýrða mótorvörnin er með sjálfvirkri endurstillingu, sem þýðir að hægt er að gangsetja vélin aftur þegar hún hefur kólnað, sem tekur yfirleitt 10-30 mínútur.

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

LAUSN: Gangið úr skugga um að klóin sitji rétt í innstungunni. Gangið úr skugga um að matarahólkurinn sé læstur í réttri stöðu. Færið þrýstiplötuna niður í matarahólkinn. Gangið úr skugga um að öryggi í töfluskápnum séu í lagi og að þau séu af réttri gerð. Bíðið í nokkrar mínútur og reynið svo að gangsetja vélin aftur. Fari vélin enn ekki í gang skal fá löggiltan fagmann til að laga bilunina.

BILUN: Lítil vinnslugeta eða ófullnægjandi árangur.

LAUSN: Gangið úr skugga um að rétt skurðarverkfæri eða rétt samsetning af skurðarverkfærum sé notuð. Gangið úr skugga um að hnífarnir og skurðarskífurnar séu heilar og bítu vel. Þrýstið matnum niður af minna afli.

BILUN: Ekki tekst að fjarlægja skurðarverkfæri.

LAUSN: Notið ávallt frárásarskífuna. Notið þykkan leðurhanska eða öðruvísi hanska sem hnifar skurðarverkfærisins skera ekki í gegnum og losið skurðarverkfærið með því að snúa því réttisælis.

TÆKNILEGAR UPPLÝSINGAR UM HALLDE RG-100

VÉL: Mótor: 0,25 kW, 230 V, einfasa, 50 Hz, með hitastýrðri mótorvörn. Aflyfifærsla: gírar Öryggiskerfi: Tveir öryggisrofar: Varnarflokkur: IP44. Rafmagnsinnstunga: Jarðtengd, einfasa, 10 A. Öryggi í töfluskáp á staðnum: 10 A, treg. Hljóðvist LpA (EN31201): 70 dBA.

VERKFÆRI: Þvermál: 185 mm. Hraði: 350 sn./mín.

NETTÓÞYNGD: Vél: 16 kíló. Skurðarverkfæri: U.þ.b. 0,5 kíló að meðaltali.

STAÐLAR: NSF-STADALL 8, sjá samræmisýfirlýsingu.

GEBRUIKSAANWIJZING

HALLDE RG-100

(NL)

LET OP!

Let er goed op dat u uw handen niet verwondt aan scherpe messen en bewegende delen.

Gebruik altijd de stamper bij het snijden door de vulbuis en plaats nooit uw handen in de vulbuis.

De 3-fase-versie van de RG-100 mag alleen door een erkende servicemonteur worden geïnstalleerd.

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

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

UITPAKKEN

Controleer of alle onderdelen zijn geleverd, of de machine werkt zoals bedoeld, en of er niets is beschadigd tijdens het transport. De leverancier van de machine moet binnen acht dagen in kennis worden gesteld van eventuele tekortkomingen.

INSTALLATIE

Sluit de machine aan op een elektrische voeding die geschikt is voor de machine.

De machine moet op een aanrecht of tafel van ongeveer 650 mm hoog worden geplaatst.

Plaats de hanger voor de snijgereedschappen op de muur in de nabijheid van de machine voor een gemakkelijk en veilig gebruik.

Controleer dan de volgende twee punten zonder snijgereedschappen of uitwerpschijf op de machine gemonteerd.

Controleer of de machine stopt wanneer de duwplaat omhoog wordt gebracht en of de machine opnieuw wordt gestart wanneer de duwplaat omlaag wordt gebracht.

Controleer of de machine niet kan worden gestart met de vulcilinder verwijderd en met de duwplaat verlaagd.

Als de machine niet correct werkt, bel dan een gekwalificeerde servicemonteur om de storing te verhelpen alvorens de machine in gebruik te nemen.

CONTROLE VOOR GEBRUIK

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

Controleer of, met een snijgereedschap geïnstalleerd, de machine binnen 2 seconden stopt nadat de duwplaat omhoog wordt gebracht en opnieuw begint wanneer de duwplaat omlaag wordt gezet.

Controleer of de machine niet kan worden gestart met de vulcilinder verwijderd en met de duwplaat verlaagd.

Als een van de twee veiligheidsfuncties niet naar behoren werkt of als de elektrische kabel is gebarsten, bel dan een gekwalificeerde servicemonteur of elektricien om de storing te verhelpen alvorens de machine weer aan te sluiten op de stroomvoorziening.

Controleer of de as van de duwplaat vrij loopt. Als de as niet vrij loopt, reinig deze dan zorgvuldig en smeer hem met enkele druppels machineolie.

Controleer of de snijgereedschappen in goede staat en scherp zijn.

Zie pagina 37 voor snijgereedschappen.

TYPE VERWERKING

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

GEBRUIKERS

Restaurants, winkelkeukens, dieetkeukens, rusthuizen, ziekenhuizen, scholen, fastfoodrestaurants, catering, dagverblijven, saladebars, pizzeria's, schepen enz.

CAPACITEIT

Maximaal 400 porties per dag en 5 kg per minuut.

GEBRUIK VAN DE VULRINRICHTINGEN

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

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

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

De hoeksnijkop (foto) wordt gebruikt om van lange producten plakjes in een hoek te snijden.

DE SNIJGEREEDSCHAPPEN AANBRENGEN

Til de duwplaat en op draai hem links naar buiten.

Draai de vergrendelknop linksom en til de vulcilinder op.

Plaats de uitwerpschijf op de as en draai/druk de uitwerpschijf in zijn koppeling.

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

Tijdens het blokjes maken: plaats het blokrooster met de scherpe rand van de messen omhoog, zodat de uitsparing in de zijkant van het blokrooster in de geleidegroef op de machinevoet past. Plaats vervolgens de snijder op de as zodat deze in zijn koppeling valt.

Laat de vulcilinder zakken en draai de vergrendelingsknop rechtsom naar zijn vergrendelde positie.

DE SNIJGEREEDSCHAPPEN WEGHALEN

Til de duwplaat op en op draai hem links naar buiten.

Draai de vergrendelknop linksom en til de vulcilinder op.

Verwijder het snijgereedschap/gereedschappen en de uitwerpschijf.

REINIGING

Lees alle instructies voordat u begint met het reinigen.

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

REINIGEN IN EEN AFWASMACHINE: Alle plastic onderdelen kunnen in de machine worden gewassen. LET OP! Was nooit metalen onderdelen in een vaatwasser, tenzij ze zijn gemaakt van roestvrij staal. Als u aluminium onderdelen in een vaatwasser reinigt, worden deze zwart. Dit kan moeilijk te verwijderen zijn en andere voorwerpen kunnen ook vlekken krijgen.

REINIGEN MET DE HAND: Gebruik altijd een handafwasmiddel.

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

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

WAARSCHUWING:

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

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

ADVIES OVER VERZORGING:

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

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

PROBLEMEN VERHELPEN

Om het risico van schade aan de motor te voorkomen is de SB-100 uitgerust met thermische motorbeveiliging die de machine automatisch uitschakelt wanneer de temperatuur van de motor te hoog zou worden. De thermische motorbeveiliging heeft een automatische reset, wat betekent dat de machine weer kan worden gestart wanneer de motor is afgekoeld, wat meestal tussen de 10 en 30 minuten duurt.

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

OPLOSSING: Controleer of de stekker goed in het stopcontact zit. Controleer of de vulcilinder in de juiste positie vastzit. Druk de duwplaat omlaag in de vulcilinder. Controleer of de zekeringen in de meterkast van het pand intact zijn en de correcte waarde hebben. Wacht enkele minuten en probeer dan om de machine opnieuw te starten. Als de machine nog steeds niet wil draaien, bel dan een gekwalificeerde servicemonteur.

PROBLEEM: Geringe capaciteit of slechte snijresultaten.

OPLOSSING: Zorg ervoor dat u het juiste snijgereedschap of een combinatie van snijgereedschappen gebruikt. Controleer of de messen en rasp/schaafschijven in goede staat verkeren en scherp zijn. Druk het voedsel losjes omlaag met minder kracht.

PROBLEEM: Het snijgereedschap kan niet worden verwijderd.

OPLOSSING: Gebruik altijd de uitwerpschijf. Gebruik een dikke lederen handschoen of andere handschoen waar de bladen van het snijgereedschap niet doorheen kunnen en draai het snijgereedschap rechtsom om het vrij te geven.

TECHNISCHE SPECIFICATIE HALLDE RG-100

MACHINE: Motor: 0,25 kW, 230 V, 1-fase, 50 Hz, met thermische motorbeveiliging. Transmissie: tandwielen. Beveiligingssysteem: Twee veiligheidsschakelaars. Beschermingsgraad: IP44. Stroomaansluiting: Geaard, 1-fase, 10 A. zekering in de meterkast voor het pand: 10 A, vertraagd. Geluidsdrukniveau LpA (EN31201): 70 dBA.

GEREEDSCHAP: Diameter: 185 mm. Snelheid: 350 tpm.

NETTOGEWICHT: Machine: 16 kg. Snijgereedschappen: Ongeveer 0,5 kg gemiddeld.

NORMEN/STANDAARDEN: NSF STANDAARD 8, zie conformiteitsverklaring.

BRUKSANVISNING

HALLDE RG-100

(NO)

FORSIKTIG!

Vær forsiktig så du ikke skader hendene dine på de skarpe knivene og bevegelige deler.

Bruk alltid stapperen når du skal kutte gjennom materøret, og putt aldri hendene ned i materøret.

Den trefasede versjonen av RG-100 kan kun installeres av en fagperson.

Kun en fagperson skal åpne maskinhuset og reparere maskinen.

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

PAKKE UT

Kontroller at alle deler er levert, at maskinen fungerer som den skal og at ingenting er blitt skadet under transport. Leverandøren av maskinen må varsles innen åtte dager hvis det foreligger mangler.

INSTALLASJON

Koble maskinen til et strømnett som er egnet for maskinen.

Maskinen må plasseres på en benkeplate eller et bord som er ca. 650 mm høyt.

Plasser opphenget for kutteredskapene på veggen i nærheten av maskinen, slik at de er lett tilgjengelige og kan brukes trygt.

Kontroller følgende to punkter uten at kutteredskaper eller utmatingsplaten er montert på maskinen.

Kontroller at maskinen stopper når mateplaten løftes opp og at den starter igjen når mateplaten senkes.

Kontroller at maskinen ikke kan startes når matesylindere er fjernet og mateplaten er nede.

Hvis maskinen ikke fungerer som den skal, må du kontakte en fagperson for å utbedre feilen før maskinen kan tas i bruk.

KONTROLLER ALLTID FØLGENDE FØR BRUK

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

Når kutteredskapen er installert, må du kontrollere at maskinen stopper innen 2 sekunder når mateplaten tas opp, og at den starter igjen når mateplaten er blitt senket ned.

Kontroller at maskinen ikke kan startes når matesylindere er fjernet og mateplaten er nede.

Hvis noen av de to sikkerhetsfunksjonene ikke fungerer som tiltenkt eller hvis strømkabelen er sprukket, må du kontakte en fagperson for å utbedre feilen før maskinen kan kobles til strømmen igjen.

Kontroller at akselen for mateplaten går fritt. Hvis akselen ikke går fritt, må du rengjøre den nøye og smøre den med noen få dråper maskinolje.

Kontroller at kutteredskapene er i god stand og at de er skarpe.

Om kutteredskapene, se side 37.

TYPE TILBEREDNING

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

BRUKERE

Restauranter, butikk-kjøkken, diettkjøkken, aldershjem, sykehus, skoler, gatekjøkken, catering, barnehager, salatbarer, pizzeria, båter osv.

KAPASITET

Opp til 400 porsjoner per dag og 5 kg per minutt.

BRUKE MATERNE

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

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

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

Den vinklede matetrakten (bilde) brukes til lange produkter for å kutte skiver i vinkel.

MONTERE KUTTEREDSKAPENE

Løft mateplaten og sving den ut til venstre.

Vri låseknappen mot urviseren og løft opp matesylindere.

Plasser utmatingsplaten på akselen og vri/trykk utmatingsplaten ned i koblingen.

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

Når du skal lage terninger: Plasser terningsgit-

teret med den skarpe eggen på knivene opp, slik at sporet på siden av gitteret går inn i sporet på maskinbasen. Plasser deretter skiveren slik at den går ned i koblingen.

Senk ned matesylindere og vri låseknappen med urviseren til låst posisjon.

FJERNE KUTTEREDSKAPENE

Løft mateplaten og sving den ut til venstre.

Vri låseknappen mot urviseren og løft opp matesylindere.

Fjern kutteredskapene/-e og utmatingsplaten.

RENGJØRING

Les alle instruksjonene før du begynner å rengjøre maskinen.

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

RENGJØRING I OPPVASKMASKIN: Alle plastdeler kan vaskes i oppvaskmaskin. MERK! Vask aldri metalldele i oppvaskmaskinen med mindre de er av rustfritt stål. Hvis aluminiumsdele vaskes i en oppvaskmaskin, vil de bli svarte. Dette kan være vanskelig å fjerne og kan føre til misfarging på andre gjenstander.

RENGJØRING FOR HÅND: Bruk alltid håndoppvaskmiddel.

RENGJØRINGSREDSKAPER: Bruk den børsten som fulgte med maskinen eller en lignende børste for å rengjøre matvareområdene. Knivakselen midt i maskinen kan rengjøres med en liten flaskebørste. Bruk en fuktig klut for å tørke av de andre overflatene på maskinen.

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

ADVARSEL:

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

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

RÅD OM STELL:

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

INFORMASJON: Hvis maskinen blir stående fuktig over lengre tid, vil det oppstå flekker/

misfarging. Disse flekkene/misfargingen er ufarlige, men den opprinnelige overflaten vil miste glansen. Grønnsaker og frukt inneholder syre. Avhengig av hvilke produkter som behandles, vil disse påvirke metallet etter en viss tid. Det er derfor viktig å rengjøre maskinen umiddelbart etter behandling av salte og syreholdige produkter.

FEILSØKING

For å hindre skader på motoren har RG-100 et termisk motorvern som automatisk slår av maskinen hvis temperaturen i motoren blir for høy. Det termiske motorvernet har en automatisk tilbakestilling, som betyr at maskinen kan starte igjen når motoren har kjølt seg ned, noe som vanligvis tar mellom 10 og 30 minutter.

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

TILTAK: Kontroller at støpslet sitter godt fast i stikkkontakten. Kontroller at matesylindren er låst i riktig posisjon. Beveg mateplaten ned inn i matesylindren. Kontroller at sikringene i sikringsskapet på stedet ikke er utløst og at de har riktig størrelse. Vent i noen minutter og prøv å starte maskinen på nytt. Hvis maskinen fortsatt ikke vil starte, må du kontakte en fagperson for å utbedre feilen.

FEIL: Lav kapasitet eller dårlig kutterresultat.

TILTAK: Kontroller at du bruker riktig kutteredskap eller riktig kombinasjon av kutteredskaper. Kontroller at kniver og rivjernplatene er i god stand og er skarpe. Trykk matvarene ned med mindre kraft.

FEIL: Kutteredskaperen kan ikke fjernes.

TILTAK: Bruk alltid utmatingsplaten. Bruk en tykk lærhanske eller en annen hanske slik at knivene på kutteredskaperen ikke kan kutte gjennom. Vri kutteredskaperen med urviseren for å frigjøre den.

TEKNISKE SPESIFIKASJONER HALLDE RG-100

MASKIN: Motor: 0,25 kW, 230 V, enfaset, 50 Hz, med termisk motorvern. Gir: Gir. Sikkerhetssystem: To sikkerhetsbrytere. Kapslingsgrad: IP44. Stikkontakt: Jordet, enfaset, 10 A. Sikring i sikringsskapet på stedet: 10 A, treg. Lydtryknivå LpA (EN31201): 70 dBA.

REDSKAPER: Diameter: 185 mm. Hastighet: 350 o/min.

NETTOVEKTER: Maskin: 16 kg. Kutteredskaper: Ca. 0,5 kg gjennomsnitt.

NORMER/STANDARDER: NSF STANDARD 8, se samsvarserklæring.

INSTRUKCJA OBSŁUGI

HALLDE RG-100

(PL)

OSTRZEŻENIE!

Należy uważać, aby nie zranić się ostrzami i ruchomymi częściami urządzenia.

Podczas krojenia produktów z wykorzystaniem rury do wkładania produktów należy zawsze używać dociskacza, i nigdy nie wkładać tam ręki.

Trójfazowa wersja urządzenia RG-100 powinna być instalowana wyłącznie przez specjalistyczny serwis.

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

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

ROZPAKOWYWANIE

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

INSTALACJA

Podłącz urządzenie do odpowiedniego źródła zasilania.

Umieść urządzenie na blacie lub stole o wysokości ok. 650 mm.

Na ścianie w pobliżu urządzenia zamontuj wieszak na narzędzia tnące, aby móc z nich wygodnie i bezpiecznie korzystać.

Bez instalowania do urządzenia narzędzi tnących i tarczy wyrzucającej sprawdź dwa poniższe punkty.

Sprawdź, czy urządzenie zatrzymuje się po podniesieniu płytki dociskowej i ponownie uruchamia się po jej opuszczeniu.

Sprawdź, czy urządzenie nie daje się uruchomić po usunięciu podajnika i opuszczeniu płytki dociskowej.

Jeśli urządzenie nie działa prawidłowo, przed korzystaniem z urządzenia wezwij specjalistyczny serwis w celu usunięcia usterek.

ZAWSZE SPRAWDZAJ PRZED UŻYCIEM

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

Sprawdź, przy założonym narzędziu tnącym, czy urządzenie zatrzymuje się w ciągu 2 sekund po podniesieniu płytki dociskowej i ponownie uruchamia się po jej opuszczeniu.

Sprawdź, czy urządzenie nie daje się uruchomić po usunięciu podajnika i opuszczeniu płytki dociskowej.

Jeśli nie działa jakakolwiek z dwóch funkcji bezpieczeństwa lub jeśli przewód jest uszkodzony, przed ponownym włączeniem zasilania urządzenia wezwij specjalistyczny serwis w celu usunięcia usterek.

Sprawdź, czy sworzeń płytki dociskowej lekko się porusza. Jeżeli sworzeń nie obraca się lekko, starannie go wyczyść i posmaruj kilkoma kroplami oleju maszynowego.

Sprawdź, czy ostrza są w dobrym stanie i czy są wystarczająco ostre.

Szczegóły dotyczące narzędzi tnących na stronach 37.

MOŻLIWOŚCI

Tnie w plastry, kroi w kostkę, w słupki (julienne), plastry karbowane oraz wiórki w zależności od wybranego narzędzia tnącego. Przetwarza warzywa, owoce, suchy chleb, ser, orzechy, grzyby, itp.

ODBIORCY

Restauracje, bary, domy spokojnej starości, szpitale, szkoły, bary szybkiej obsługi, firmy cateringowe, centra opieki dziennej, bary sałatkowe, pizzerie, statki itp.

POJEMNOŚĆ

Do 400 porcji dziennie oraz 5 kg na minutę.

UŻYCIE PODAJNIKÓW

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

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

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

Pokrywa z rurą do wkładania produktów jest używana do cięcia podłużnych produktów na plasterki.

MONTAŻ NARZĘDZI TNĄCYCH

Unieś płytkę dociskową i przechyl ją w lewo.

Obróć pokrętko blokady w lewo i unieś podajnik/pokrywę.

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

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

Do krojenia w kostkę: zainstaluj kratkę do krojenia w kostkę z ostrymi krawędziami ostrzy skierowanymi do góry, aby wgłębienie z boku kratki pasowało do wycięcia w podstawie urządzenia. Następnie zamontuj tarczę tnącą tak, aby znalazła się na połączeniu.

Opuść podajnik/pokrywę i obróć pokrętko blokady w prawo do pozycji zablokowania.

DEMONTAŻ NARZĘDZI TNĄCYCH

Unieś płytkę dociskową i przechyl ją w lewo.

Obróć pokrętko blokady w lewo i unieś podajnik/pokrywę.

Zdemontuj narzędzie tnące i tarczę wyrzucającą.

CZYSZCZENIE

Przed przystąpieniem do czyszczenia urządzenia zapoznaj się ze wszystkimi instrukcjami.

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

MYCIE W ZMYWARCE: Wszystkie plastikowe części można myć w zmywarce. UWAGA! Nie można myć w zmywarce części metalowych, chyba że są ze stali nierdzewnej. Mycie w zmywarce części aluminiowych powoduje ich czernienie. Czernienie może być ciężko usuwalne oraz powodować brudzenie innych części.

MYCIE RĘCZNE: Należy zawsze używać płynu do mycia naczyń.

ŚRODKI DO CZYSZCZENIA: Szczotką dostarczoną w komplecie z urządzeniem lub podobną usuń pozostałości produktów spożywczych. Do czyszczenia wału napędowego noża w środku urządzenia można użyć małej szczotki do czyszczenia butelek. Do czyszczenia innych powierzchni urządzenia użyj wilgotnej szmatki.

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

OSTRZEŻENIE:

- Obudowy urządzenia nie wolno polewać ani spryskiwać wodą.
- Nie wolno używać wrzątku ani gorącej wody.
- Nie należy używać podchlorynu sodu (chloru) ani innych środków zawierających ten związek.
- Nie używaj ostrych przedmiotów ani innych przedmiotów nie przeznaczonych do czyszczenia.
- Nie używaj żrących detergentów ani środków czystości.

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

PORADY:

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

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

ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

Aby wyeliminować ryzyko uszkodzenia silnika, urządzenie RG-100 zostało wyposażone w zabezpieczenie termiczne, które automatycznie odłącza zasilanie, jeśli silnik osiągnie zbyt wysoką temperaturę. Zabezpieczenie termiczne silnika posiada automatyczne nastawienie, co oznacza, że urządzenie może być ponownie uruchomione po ochłodzeniu się silnika, co trwa od 10 do 30 minut.

PROBLEM: Urządzenie nie uruchamia się lub zatrzymuje się podczas pracy i nie daje się ponownie uruchomić.

ROZWIĄZANIE: Sprawdź, czy wtyczka przewodu zasilającego została prawidłowo podłączona do gniazda sieciowego. Sprawdź, czy podajnik/pokrywa zostały zablokowane w odpowiedniej pozycji. Wsuń płytkę dociskową do środka podajnika/pokrywy. Sprawdź, czy bezpieczniki w szafce bezpiecznikowej lokalu 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: Niska wydajność lub złe wyniki krojenia

ROZWIĄZANIE: Upewnij się, że korzystasz z odpowiedniego narzędzia tnącego lub zestawu narzędzi. 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.

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

DANE TECHNICZNE HALLDE RG-100

URZĄDZENIE: Silnik: 0,25 kW, 230 V, jednofazowy, 50 Hz, z zabezpieczeniem termicznym. Przeniesienie napędu: koła zębate. System bezpieczeństwa: Dwa wyłączniki bezpieczeństwa. Klasa zabezpieczenia: IP44. Gniazdo zasilające: Uziemione, jednofazowe, 10 A. Bezpiecznik w szafce bezpiecznikowej lokalu: 10 A, zwłoczny. Poziom hałasu LpA (EN31201): 70 dBA.

NARZĘDZIA TNĄCE: Średnica: 185 mm. Prędkość: 350 obr./min.

WAGA NETTO: Urządzenie: 16 kg. Narzędzia tnące: Średnio około 0,5 kg.

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

INSTRUÇÕES DE USO

HALLDE RG-100

(PT)

ATENÇÃO!

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

Use sempre o pilão ao cortar com o tubo de alimentação e nunca introduza as mãos no tubo.

A versão trifásica da RG-100 só pode ser instalada por um técnico especializado.

Apenas um técnico qualificado poderá abrir a base da máquina e proceder à sua reparação.

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

AO DESEMBALAR

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

INSTALAÇÃO

Ligue a máquina a uma tomada elétrica que seja adequada às especificações da máquina.

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

Coloque o suporte dos utensílios de corte na parede, perto da máquina, para maior comodidade e utilização segura.

Verifique o funcionamento da máquina com respeito aos dois pontos abaixo, sem os utensílios de corte nem a placa ejetora instalados.

Assegure-se de que quando a máquina para, quando a placa de pressão é levantada e que começa novamente a funcionar quando a placa de pressão é baixada.

Certifique-se de que a máquina não pode ser ligada sem o cilindro de alimentação instalado e com a placa de pressão baixada.

Se a máquina não estiver a funcionar corretamente, requisi-te a intervenção de um técnico qualificado para reparar a avaria antes de colocar a máquina em funcionamento.

VERIFICAR SEMPRE ANTES DE UTILIZAR

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

Verifique, se com um utensílio de corte encaixado, ao levantar a placa de pressão a máquina para nos 2 segundos seguintes e se volta novamente a funcionar depois de a placa de pressão ser baixada.

Certifique-se de que a máquina não pode ser ligada sem o cilindro de alimentação instalado e com a placa de pressão baixada.

Se qualquer uma das duas funções de segurança falhar ou se o cabo elétrico apresentar fissuras, requisi-te a presença de um técnico qualificado ou um electricista para reparar a avaria antes de voltar a ligar a máquina à fonte de alimentação.

Certifique-se de que o veio da placa de pressão se move livremente. Se o veio oferecer resistência ao movimento é necessário limpá-lo e lubrificá-lo com algumas gotas de óleo para máquinas.

Certifique-se de que os utensílios de corte estão em boas condições e afiados.

Para mais informações sobre utensílios de corte, consulte as páginas 37.

TIPO DE PROCESSAMENTO

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

UTILIZADORES

Restaurantes, estabelecimentos de comida para fora, cozinhas de produtos dietéticos, lares de idosos, hospitais, escolas, cadeias de fast food, empresas de catering, centros de dia, bares de saladas, navios, etc.

CAPACIDADE

Até 400 porções por dia e 5 kg por minuto.

UTILIZAR A CABEÇA DE ALIMENTAÇÃO

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

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

O tubo de alimentação incorporado é utilizado para cortar alimentos alongados, tais como pepinos.

A cabeça de alimentação de corte inclinado (figura) é utilizada para fatiar alimentos alongados num determinado ângulo.

MONTAGEM DOS UTENSÍLIOS DE CORTE

Levante a placa de pressão e rode-a para fora, para o lado esquerdo.

Rode o botão de bloqueio no sentido contrário ao dos ponteiros de relógio e levante o cilindro de alimentação.

Coloque a placa ejetora no veio e rode/pressione para baixo até encaixar.

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

Ao cortar em cubos: coloque a grade de seccionamento em cubos com o gume das lâminas para cima, de modo que a ranhura lateral da grade encaixe na saliência-guia existente na base da máquina. A seguir, coloque o utensílio de fatiar de maneira a encaixar na respetiva conexão.

Baixar o cilindro de alimentação e rode o botão de bloqueio no sentido dos ponteiros do relógio até à posição de bloqueio.

DESMONTAGEM DOS UTENSÍLIOS DE CORTE

Levante a placa de pressão e rode-a para fora, para o lado esquerdo.

Rode o botão de bloqueio no sentido contrário ao dos ponteiros de relógio e levante o cilindro de alimentação.

Retire o(s) utensílio(s) de corte e a placa ejetora.

LIMPEZA

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

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

LIMPEZA NA MÁQUINA DE LAVAR A LOIÇA: Todas as peças em plástico podem ser lavadas na máquina. OBSERVE! Nunca lave peças de metal na máquina de lavar a loiça, exceto se foram de aço inoxidável. Se lavar peças em alumínio na máquina de lavar a loiça, estas ficam escuras. Estas manchas são difíceis de retirar e podem manchar outros objetos.

LAVAR À MÃO: Utilize sempre líquido da loiça.

MATERIAIS DE LIMPEZA: Utilize a escova fornecida com a máquina ou uma semelhante

para limpar a zona de alimentos. O veio da lâmina, no centro da máquina, pode ser limpo com um pequeno escovilhão. Utilize um pano húmido para limpar as outras superfícies da máquina.

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

AVISO:

- Não entorne ou pulverize água nos laterais da máquina.
- Não utilize água quente ou a ferver.
- Não utilize hipoclorito de sódio (cloro) ou qualquer outro agente que contenha essa substância.
- Não utilize objetos afiados ou outros objetos que não sejam apropriados para a limpeza da máquina.
- Não utilize detergentes ou produtos de limpeza abrasivos.

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

CONSELHOS SOBRE OS CUIDADOS A TER:

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

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

RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

Para eliminar o risco de danos no motor, a RG-100 vem equipada com uma proteção térmica do motor que desliga a máquina automaticamente, se a temperatura do motor for demasiado elevada. A proteção térmica do motor é automaticamente reposta, o que significa que a máquina pode ser novamente ligada depois de o motor arrefecer, o que demora entre 10 a 30 minutos.

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

SOLUÇÃO: Verifique se a ficha está corretamente encaixada na tomada elétrica. Certifique-se de que o cilindro de alimentação está encaixado na posição correta. Baixe a placa de pressão na cabeça de alimentação. Verifique se os fusíveis do quadro elétrico local estão intactos e têm a amperagem correta.

Aguarde alguns minutos e tente ligar novamente a máquina. Se mesmo assim a máquina não funcionar, contacte um técnico qualificado para reparar a avaria.

AVARIA: Baixa capacidade ou resultados de corte insatisfatórios.

SOLUÇÃO: Certifique-se de que está a utilizar o utensílio de corte ou a combinação de utensílios de corte corretos. Certifique-se de que as lâminas e as placas de ralar/triturar estão em boas condições e afiadas. Pressione os alimentos ligeiramente para baixo.

AVARIA: Não é possível retirar o utensílio de corte.

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

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS DA HÄLLDE RG-100

MÁQUINA: Motor: 0,25 kW, 230 V, monofásico, 50 Hz, com proteção térmica. Transmissão: engrenagens. Sistema de segurança: dois interruptores de segurança. Classe de proteção: IP44. Tomada elétrica: de ligação à terra, monofásica, 10 A. Fusível no quadro elétrico local: 10 A, com atraso. Nível de ruído LpA (EN31201): 70 dBA.

UTENSÍLIOS: Diâmetro: 185 mm. Velocidade: 350 rpm.

PESOS LÍQUIDOS: Máquina: 16 kg. Utensílios de corte: em média, aprox. 0,5 kg.

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

ИНСТРУКЦИЯ ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ

HALLDE RG-100

(RU)

ВНИМАНИЕ!

Будьте осторожны, чтобы не поранить руки об острые лезвия и подвижные части.

Всегда пользуйтесь толкателем при проталкивании продуктов через трубу подачи. Никогда не помещайте руки в трубу подачи.

Установка трехфазной модели устройства RG 100 может производиться только квалифицированным специалистом.

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

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

РАСПАКОВКА

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

УСТАНОВКА

Подключите устройство к источнику питания, который соответствует устройству.

Устройство должно быть установлено на кухонном или обычном столе высотой около 650 мм.

Укрепите держатель для режущих элементов на стене рядом с устройством для удобного и безопасного использования.

Проведите два последующих теста без установленных режущих элементов и диска сбрасывателя.

Убедитесь, что устройство выключается, когда толкатель перемещается вверх, и что устройство перезапускается при опускании.

Убедитесь, что устройство не включается, когда цилиндр подачи снят, а толкатель опущен.

Если устройство работает неправильно,

обратитесь к квалифицированному специалисту по техническому обслуживанию для устранения неисправности, прежде чем пользоваться устройством.

ВСЕГДА ПРОВЕРЯЙТЕ ПЕРЕД ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

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

Убедитесь, что устройство с установленным режущим элементом отключается через 2 секунды после поднятия толкателя и снова включается после опускания.

Устройство не включается, когда цилиндр подачи снят, а толкатель опущен.

Если любая из двух защитных функций не выполняется или кабель питания поврежден, обратитесь к квалифицированному специалисту по техническому обслуживанию или специалисту-электрику для устранения неисправности, прежде чем снова подключить устройство к сети питания.

Убедитесь, что телескопический вал толкателя перемещается свободно. Если вал не перемещается свободно, следует тщательно очистить его и смазать несколькими каплями машинного масла.

Убедитесь, что режущие элементы находятся в хорошем состоянии и наточены.

Информация о режущих элементах приведена на стр. 37.

ТИП ОБРАБОТКИ

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

ПОЛЬЗОВАТЕЛИ

Рестораны, кухни, диетические кухни, пансионаты для пожилых людей, больницы, школы, пункты быстрого питания, предприятия общественного питания, детские сады, закусочные, пиццерии суда и т. д.

ОБЪЕМ

До 400 порций в день, 5 кг в минуту.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ УСТРОЙСТВ ПОДАЧИ

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

Бункер подачи также используется, когда продукт необходимо нарезать в определенном направлении, например,

томаты и лимоны. Загружайте и укладывайте продукты, как показано на рисунке.

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

Бункер подачи под углом (рисунок) используется для нарезки длинных продуктов ломтиками или соломкой под углом.

УСТАНОВКА РЕЖУЩИХ ЭЛЕМЕНТОВ

Поднимите толкатель и поверните его влево.

Поверните фиксатор против часовой стрелки и поднимите цилиндр подачи.

Установите диск сбрасыватель на вал и поверните и слегка нажмите на диск сбрасыватель, чтобы он встал на место соединения.

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

При нарезке кубиками: установите решетку для нарезания кубиками острыми краями вверх, так, чтобы выемка на боку решетки вошла в направляющий желоб в основании устройства. Затем вставьте нож для нарезки ломтиками так, чтобы он вошел в место соединения.

Опустите цилиндр подачи и поверните фиксатор по часовой стрелке в закрытое положение.

СНЯТИЕ РЕЖУЩИХ ЭЛЕМЕНТОВ

Поднимите толкатель и поверните его влево.

Поверните фиксатор против часовой стрелки и поднимите цилиндр подачи.

Снимите режущие элементы и диск сбрасыватель.

ОЧИСТКА

Перед очисткой устройства внимательно прочитайте все инструкции.

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

ОЧИСТКА В ПОСУДОМОЕЧНОЙ МАШИНЕ: Все пластиковые детали пригодны для мойки в посудомоечной машине. Примечание: Не следует мыть металлические детали в посудомоечной машине, за исключением деталей, изготовленных из нержавеющей стали. Очистка деталей из алюминия в посудомоечной машине приведет к их потемнению. Такое потемнение трудно

удалить, оно может привести к образованию пятен на других деталях.

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

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

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

ВНИМАНИЕ:

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

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

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО УХОДУ:

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

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

УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

Чтобы устранить опасность повреждения мотора, устройство RG 100 оснащено тепловой защитой, которая автоматически

отключает устройство, если температура мотора становится слишком высокой. Тепловая защита мотора имеет функцию автоматического сброса. Это означает, что устройство можно включить снова после охлаждения мотора. Для этого, как правило, требуется от 10 до 30 минут.

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

СПОСОБ УСТРАНЕНИЯ: Проверьте, плотно ли вставлена вилка питания в розетку. Убедитесь, что цилиндр подачи зафиксирован в правильном положении. Опустите толкатель в цилиндр подачи. Убедитесь, что предохранители в коробке для предохранителей, предназначенной для помещений, не повреждены и соответствуют значению номинального тока. Подождите несколько минут и попробуйте включить устройство. Если устройство не начинает работу, обратитесь к квалифицированному специалисту по техническому обслуживанию для устранения неисправности.

НЕИСПРАВНОСТЬ: Низкая производительность или неудовлетворительные результаты нарезки.

СПОСОБ УСТРАНЕНИЯ: Убедитесь, что используется нужное режущее устройство или комбинация режущих устройств. Убедитесь, что ножи и терки/пластины для измельчения в хорошем состоянии и наточены. Нажимайте на продукты с меньшей силой, чтобы они проходили свободно.

НЕИСПРАВНОСТЬ: Режущий элемент не снимается.

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

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ УСТРОЙСТВА HALLDE RG-100

УСТРОЙСТВО: Мотор: 0,25 кВт, 230 В, однофазный, 50 Гц, с теплозащитой. Передача: зубчатая передача. Система безопасности: Два защитных выключателя. Уровень защиты: IP44. Розетка сети питания: с заземлением, однофазная, 10 А. Предохранитель в коробке для предохранителей, предназначенной для помещений: 10 А, замедленный. Уровень шума: LpA (EN31201): 70 дБА.

РЕЖУЩИЕ ЭЛЕМЕНТЫ: Диаметр: 185 мм. Скорость: 350 об/мин.

МАССА НЕТТО: Устройство: 16 кг. Режущие элементы: в среднем приблизительно 0,5 кг.

СТАНДАРТЫ: СТАНДАРТ NSF 8, см. декларацию соответствия.

NAVODILA HALLDE RG-100

(SI)

POZORI!

Pazite, da si rok ne porežete z ostrimi rezili in gibljivimi deli.

Pri rezanju skozi polnilno cev vedno uporabite tolkač in rok nikoli ne vstavite v polnilno cev.

3-fazno različico aparata RG-100 lahko namesti samo usposobljen serviser.

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

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

ODSTRANITEV EMBALAŽE

Prepričajte se, da so bili dobavljeni vsi deli, da aparat pravilno deluje in da med prevozom ni prišlo do poškodb. Dobavitelja aparata je treba v osmih dneh obvestiti o vseh pomanjkljivosti.

NAMESTITEV

Aparat priključite na zanj primerno električno omrežje.

Aparat je treba postaviti na 650 mm visok pult ali mizo.

Obešalnik za rezalna orodja namestite na steno blizu aparata za priročno in varno uporabo.

Preverite naslednji dve točki, ne da bi rezalno orodje ali plošča za izmet bili nameščeni na aparat.

Prepričajte se, da se aparat zaustavi, ko je plošča potisnega nastavka pomaknjena navzgor, in da se ponovno zažene, ko je plošča potisnega nastavka spuščena.

Prepričajte se, da aparata ni mogoče zagnati z odstranjenim polnilnim valjem in spuščeno ploščo potisnega nastavka.

Če aparat ne deluje pravilno, stopite v stik z usposobljenim serviserjem, ki bo okvaro odpravil pred začetkom uporabe aparata.

PRED UPORABO APARAT VEDNO PREGLEJTE

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

Z nameščenim rezalnim orodjem se pripravite, da se aparat zaustavi v 2 sekundah, takoj ko je plošča potisnega nastavka pomaknjena

navzgor, in da se ponovno zažene, ko je plošča potisnega nastavka spuščena.

Prepričajte se, da aparata ni mogoče zagnati z odstranjenim polnilnim valjem in spuščeno ploščo potisnega nastavka.

Če nobena od zgornjih varnostnih funkcij ne deluje, kot je to predvideno, ali je električni kabel počen, stopite v stik z usposobljenim električarjem, ki bo okvaro odpravil preden aparat spet priklopite na električno napajanje.

Prepričajte se, da blok plošče potisnega nastavka prosto deluje. Če blok ne deluje prosto, ga previdno očistite in ga namažite z nekaj kapljicami strojnega olja.

Prepričajte se, da je rezalno orodje ostro in v dobrem stanju.

Za informacije o rezalnem orodju glejte strani 37.

VRSTA PREDELAVE

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

UPORABNIKI

Restavracije, kuhinje v trgovinah, dietne kuhinje, domovi za upokojence, bolnišnice, šole, prodajalne hitre hrane, gostilne, vrtci, solatni bari, picerije, ladje itd.

ZMOGLJIVOST

Do 400 porcij na dan in 5 kg na minuto.

UPORABA POLNILNIKOV

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

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

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

Polnilno glavo za rezanje pod kotom (slika) se uporablja za rezanje dolgih živil na rezine pod kotom.

NAMESTITEV REZALNEGA ORODJA

Ploščo potisnega nastavka dvignite in jo pomaknite v levo.

Zaporni gumb zavrtite v levo in dvignite polnilni valj.

Ploščo za izmet postavite na blok in jo zavrtite/potisnite navzdol, tako da zaskoči v položaj.

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

Med rezanjem na kocke: mrežo za rezanje na kocke namestite tako, da so ostri robovi nožev obrnjeni navzgor in da se odprtina na strani mreže za rezanje na kocke prilega v vodilni utor na podstavku aparata. Nato rezalnik namestite, tako da zaskoči v položaj.

Polnilni valj spustite in zaporni gumb zavrtite v desno, v položaj zaklepa.

ODSTRANITEV REZALNEGA ORODJA

Ploščo potisnega nastavka dvignite in jo pomaknite v levo.

Zaporni gumb zavrtite v levo in dvignite polnilni valj.

Odstranite rezalno orodje in ploščo za izmet.

ČIŠČENJE

Preden pričnete s čiščenjem aparata, preberite vsa navodila.

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

ČIŠČENJE V POMIVALNEM STROJU: Vse plastične dele je mogoče oprati v pomivalnem stroju. OPOMBA: Kovinskih delov nikoli ne operite v pomivalnem stroju, razen če so iz nerjavečega jekla. Aluminijasti deli bodo po pranju v pomivalnem stroju počrnili. Črne madeže je težko odstraniti in lahko se pojavijo na drugih predmetih.

ROČNO ČIŠČENJE: Vedno uporabite tekočino za pranje posode.

MATERIALI ZA ČIŠČENJE: Za čiščenje hrane uporabite krtačo, ki je bila dobavljena z aparatom, ali podobno krtačo. Blok z noži na sredini aparata lahko očistite z majhno ščetko za steklenice. Za brisanje ostalih površin aparata uporabite vlažno krpo.

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

OPOZORILO:

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

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

NASVET ZA VZDRŽEVANJE:

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

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

ODPRAVLJANJE TEŽAV

Za odpravljanje tveganja poškodb motorja je RG-100 opremljen z zaščito pred pregrevanjem motorja, ki aparat samodejno izklopi, če je temperatura motorja previsoka. Zaščita pred pregrevanjem motorja ima samodejno ponastavitev, kar pomeni, da je aparat mogoče ponovno zagnati, ko se je motor ohladil, to pa običajno traja od 10 do 30 minut.

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

REŠITEV: Preverite, ali je vtičač do konca vstavljen v vtičnico. Prepričajte se, da je polnilni valj pričvrščen v ustreznem položaju. Ploščo potisnega nastavka pomaknite navzdol v polnilni valj. Prepričajte se, da varovalke v omarici z varovalkami, ki se nahaja v namembnih prostorih, niso pregorele in da imajo ustrezno moč. Počakajte nekaj minut in aparat poskušajte ponovno zagnati. Če se aparat še vedno ne zažene, stopite v stik z usposobljenim servisierjem, ki bo okvaro odpravil.

OKVARA: Nizka zmogljivost ali slabi rezultati rezanja.

REŠITEV: Prepričajte se, da uporabljate pravilno rezalno orodje ali kombinacijo rezalnih orodij. Prepričajte se, da so noži in plošče za ribanje/strganje celi in ostri ter v dobrem stanju. Živila potisnite navzdol z manjšo silo.

OKVARA: Rezalnega orodja ni mogoče odstraniti.

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

TEHNIČNI PODATKI ZA HÄLLDE RG-100

APARAT: Motor: 0,25 kW, 230 V, enofazni, 50 Hz, z zaščito pred pregrevanjem motorja. Menjalnik: prestave. Varnostni sistem: dve varnostni stikali. Stopnja zaščite: IP44. Vtičnica: ozemljena, enofazna, 10 A. Varovalka v omarici za varovalke v namembnih prostorih: 10 A, z zakasnitvijo. Raven zvoka LpA (EN31201): 70 dBA.













ORODJA: Premer: 185 mm. Hitrost: 350 vrt./min.

NETO TEŽE: Aparat: 16 kg. Rezalno orodje: približno 0,5 kg.


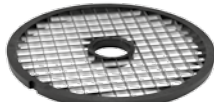


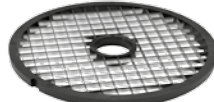



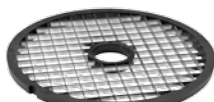





NORME/STANDARDI: NSF STANDARD 8, glejte izjavo o skladnosti.

FITTING THE CUTTING TOOLS

WHEN USING SLICER, CRIMPING SLICER, JULIENNE OR GRATER/SHREDDER

CC-32S and RG-50S	CC-32, CC-34 and RG-50	RG-100	RG-200 and RG-250	RG-300
 Cutting tool ↓  Ejector plate ↓ Knife house	 Cutting tool ↓  Ejector plate ↓ Knife house	 Cutting tool ↓  Ejector plate ↓ Knife house	 Decorating device ↓  Cutting tool ↓  Ejector plate ↓ Knife house	 Decorating device ↓  Cutting tool ↓  Ejector plate ↓ Knife house

WHEN USING DICING GRID

	 Slicer/Dicing cutter from RG-100 ↓  Dicing grid ↓  Ejector plate ↓ Knife house	 Slicer/Dicing cutter ↓  Dicing grid ↓  Ejector plate ↓ Knife house	 Decorating device ↓  Slicer/Dicing cutter ↓  Dicing grid ↓  Ejector plate ↓ Knife house	 Decorating device ↓  Slicer/Dicing cutter ↓  Dicing grid ↓  Ejector plate ↓ Knife house
--	---	---	--	--