

RG-50 VEGETABLE PREPARATION ATTACHMENT

PARTS / ASSEMBLING



PESTLE



VEGETABLE PREPARATION ATTACHMENT



CUTTING TOOL



**ALWAYS
USE!**

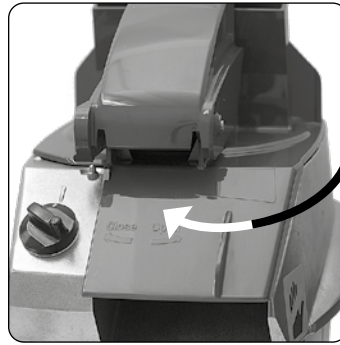


EJECTOR PLATE

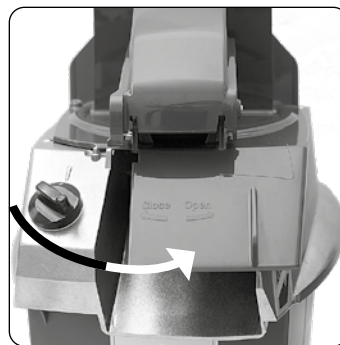


MACHINE BASE

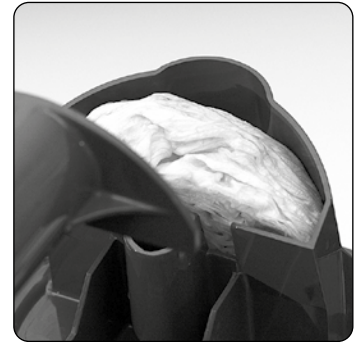
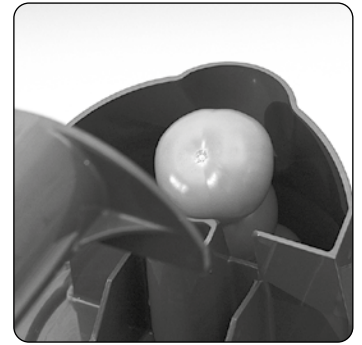
ASSEMBLING THE FEEDER



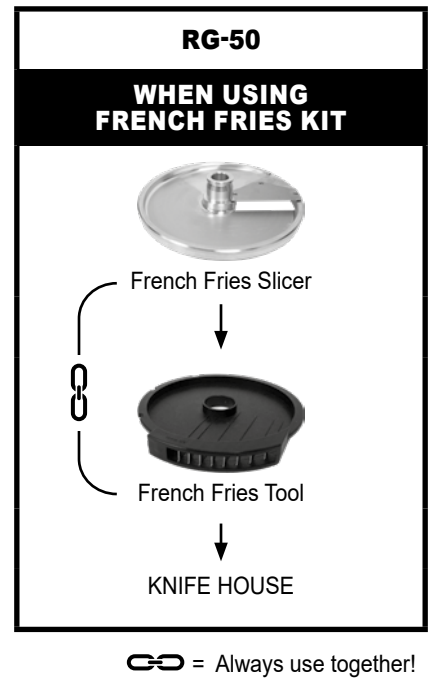
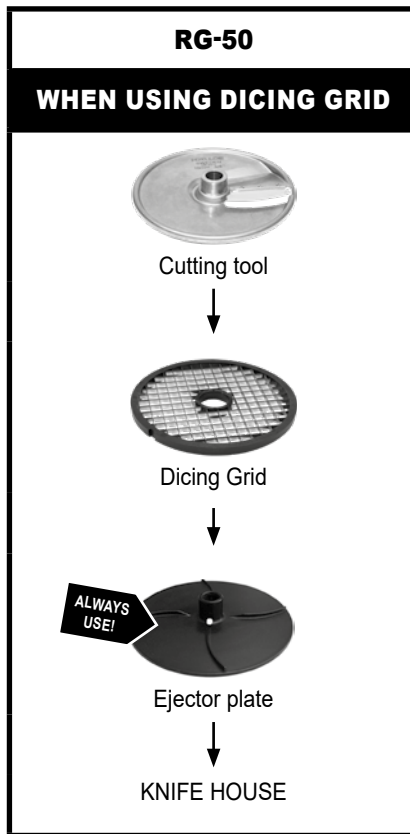
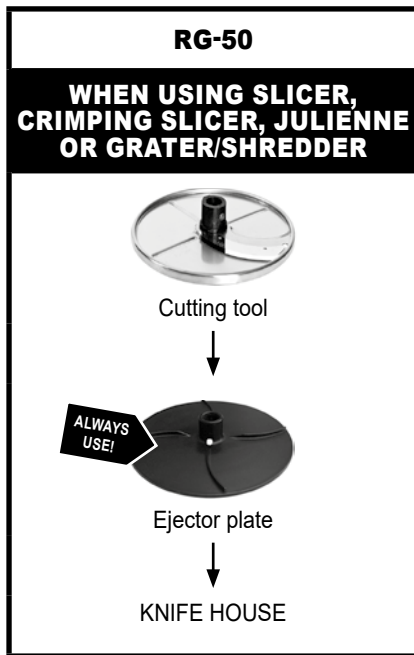
DISMANTLING THE FEEDER



USING THE FEEDERS



FITTING THE CUTTING TOOLS



BRUKSANVISNING

HALLDE RG-50

(NO)

FORSIKTIG!

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

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

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

Bruk alltid stapperen under kutting med materøret på grønnsakskuttetilbehøret.

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

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

Kun en fagperson skal åpne maskinhuset og reparere maskinen. Dette gjelder også ved utskifting av strømkabelen.

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

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

PAKKE UT

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

INSTALLASJON

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

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

KONTROLLER ALLTID FØLGENDE FØR BRUK

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

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

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

Kontroller at gummitøttene på maskinbasen er skrudd godt på plass.

Om kutteredskapene, se side 3.

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

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, kaféer, bakerier, diettkjøkken, aldershjem, skoler, gatekjøkken, barnehager, salatbarer osv.

KAPASITET

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

BRUKE GRØNNSAKS- KUTTETILBEHØRET

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

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

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

MONTERING

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

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

Når du skal lage terninger: Plasser terningsgitteret 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.

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

DEMONTERING

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

Vri kutteredskapen med urviseren og løft den av.

Hvis du har brukt terningsgitteret, må det løftes av også.

Løft av utmatingsplaten.

BRUKE HASTIGHETSKNAPPEN

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

RENGJØRING

Les alle instruksjonene før du begynner å rengjøre maskinen.

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

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

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

RENGJØRING FOR HÅND: Bruk alltid håndoppvaskmiddel.

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

DESINFISERING: Bruk isopropylalkohol (65–70 %). 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 vaskesvamp 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-50 et termisk motorvern som automatisk slår av maskinen hvis temperaturen i motoren blir for høy. Det termiske motorvernet har en automatisk tilbakestilling, som betyr at maskinen kan starte igjen når motoren har kjølt seg ned, noe som vanligvis tar mellom 10 og 30 minutter.

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

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

FEIL: Lav kapasitet eller dårlig blanderesultat.

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

FEIL: Kutteredskapen kan ikke fjernes.

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

TEKNISKE SPESIFIKASJONER HALLDE RG-50

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

MASKINBASE: Motor: 1,0 W. 120 V, enfaset, 60 Hz. 220-240 V, enfaset, 50/60 Hz. Termisk motorvern. Gir: Vedlikeholdsfri tannreim. Sikkerhetssystem: To sikkerhetsbrytere. Kapslingsgrad: IP34. Stikkontakt: Jordet, enfaset, 10 A. Sikring i sikringsskapet på stedet: 10 A, treg. Lydtryknivå: LpA(EN31201): 76 dBA. Magnetfelt: Mindre enn 15 mikrottesla. Hastighet: En hastighet. Ca. 500 o/min.

KUTTEREDSKAP: Diameteren på kutteredskapen er 185 mm.

NETTOVEKTER: Maskinbase: 8,6 kg. Måtehode: 1 kg. Kutteredskap: Ca. 0,3 kg gjennomsnitt.

NORMER/STANDARDER: NSF STANDARD 8, se samsvarserklæring.