

Vegetable Preparation Machine RG-50

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

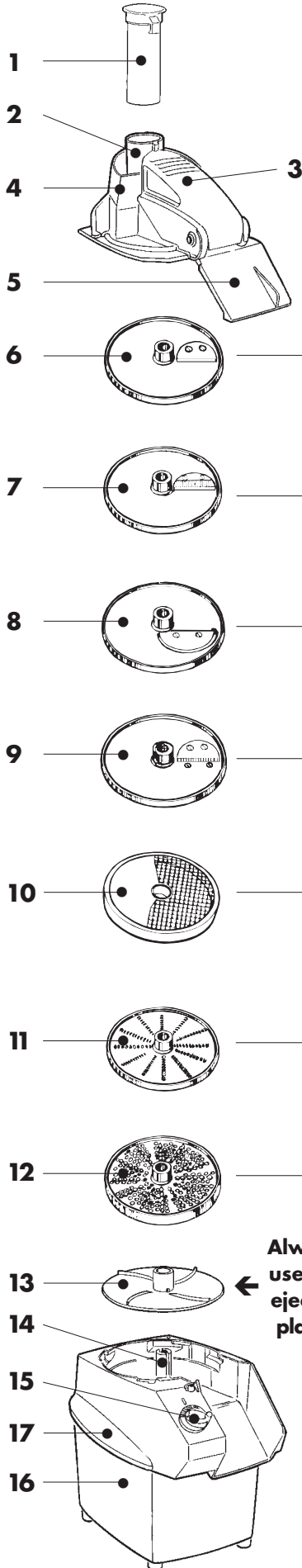


**Food Preparation
Fast and Easy**

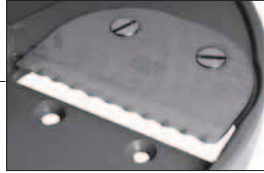


A

Parts Delar



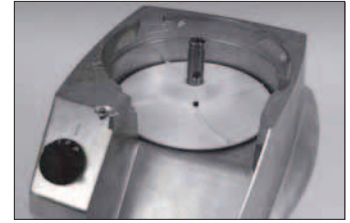
Always
use the
ejector
plate!



B

Always Alltid

1



When dicing Vid tärning

2



3



C

Dismantling Demontering



D

Assembling Montering

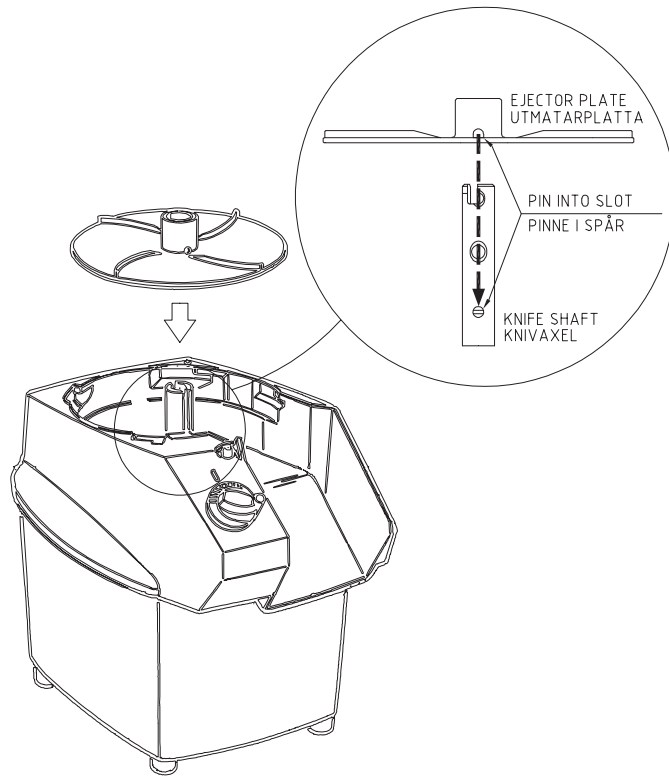
1



2



A 13+14



BEDIENUNGSANLEITUNG

Hälde RG-50

(DE)

WARNUNG!

Mit Vorsicht arbeiten. Die scharfen Messerklingen und die beweglichen Teile können zu Handverletzungen führen.

Die Maschine stets an den beiden Griffen (A17) tragen, die seitlich am Maschinenunterteil angebracht sind.

Niemals die Hände in das große Einfullfach (A4) oder in das Einfüllrohr (A2) stecken.

Beim Schneiden mit dem Einfüllrohr (A2) stets den Stoer (A1) verwenden.

Vor der Reinigung der Maschine stets den Drehzahlregler (A15) in die Position „O“ bringen und anschließend den Netzstecker aus der Steckdose ziehen oder den Trennschalter in die Aus-Stellung bringen, um die Maschine abzuschalten.

Zum Öffnen oder Schließen des Einfullfachs (A4) stets den Einfüllkopf-Griff (A3) verwenden.

Reparaturen an der Maschine und das Öffnen des Maschinenunterteils (A16) dürfen nur durch befugtes Fachpersonal erfolgen.

Auspacken.

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

Montage.

Schließen Sie die Maschine an eine Spannungsquelle an, die den Angaben auf dem Typenschild auf der Rückseite des Maschinenunterteils (A16) entspricht.

Stellen Sie die Maschine auf einen stabilen Tisch von 650 bis 900 mm Höhe.

Sicherheitskontrolle vor der Arbeit.

Entfernen Sie den Einfüllkopf (A5), etwaige Schneidwerkzeuge (A6-A12) und die Auswurfscheibe (A13) gemäß den Anweisungen in Abschnitt „Demontage des Einfullkopfs“, und überzeugen Sie sich anschließend davon, daß die Maschine nicht anläuft, wenn der Drehzahlregler (A15) in die Position „I“ gebracht wird.

Setzen Sie den Einfüllkopf (A5) auf das Maschinenunterteil (A16). Der Text „Schließen Öffnen“ muß sich dabei in bezug auf den Auslaß des Maschinenunterteils (D1) in der 5-Uhr-Position befinden. Drücken Sie den Einfüllkopf bis zum Anschlag im Uhrzeigersinn ein, und überzeugen Sie sich davon, daß er fest sitzt (D2). Kontrollieren Sie anschließend, ob die Maschine sich abschaltet, wenn der Einfüllkopf-Griff (A3) nach oben gestellt wird, und sich wieder einschaltet, wenn der Einfüllkopf-Griff nach unten gestellt wird, wenn sich der Drehzahlregler in der Position „I“ befindet.

Stellen Sie den Drehzahlregler in die Position „I“, stellen Sie den Einfüllkopf-Griff nach oben, und kontrollieren Sie, ob die Welle (A14) daraufhin innerhalb von zwei Sekunden aufhört, sich zu drehen.

Lassen Sie im Falle einer Funktionsstörung diese von einem Wartungstechniker beheben, bevor Sie die Maschine benutzen.

Der Einfüllkopf (A5)

Der Einfüllkopf wird zusammen mit einem geeigneten Schneidwerkzeug (A6-A12) zum Scheibenschneiden, Würfeln, Schnetzeln und Reiben von Obst, Gemüse, trockenem Brot, Käse, Nüssen und/oder Pilzen verwendet.

Das große Einfullfach (A4) wird hauptsächlich zum Einfüllen von Kartoffeln, Zwiebeln usw. sowie zum Schneiden von größeren Lebensmittelprodukten wie Kohl verwendet. Das große Einfullfach wird auch verwendet, wenn die Lebensmittelprodukte in einer bestimmten Richtung geschnitten werden müssen, z. B. beim Aufschneiden von Tomaten oder Zitronen.

Das Einfüllrohr (A2) wird hauptsächlich zur Verarbeitung von länglichen Lebensmittelprodukten, wie beispielsweise Gurken, verwendet.

Wahl des Schneidwerkzeugs (A7-A12) bei Verarbeitung mit dem Einfüllkopf (A5).

- Standardschneidescheibe 10 mm: Schneidet feste Produkte wie Wurzelgemüse
- Buntschnittscheibe 4,5 mm: Zum Schneiden von geriffelten Scheiben von Roter Bete, Gurken, Karotten usw.
- Feinschnittscheibe 1, 1,5 2, 4, 6, 15 mm: Schneidet feste und weiche Produkte wie Wurzelgemüse, Zwiebeln, Lauch, Gurken, Paprika, Tomaten, Äpfel, Zitrusfrüchte, Bananen und Pilze. Schnetzelt Kohl, Chinakohl und Salat. 1 mm für Parmesanlocken
- Streifenscheibe 2x2, 2,5x2,5, 4,5x4,5, 10x10mm: Für Gurken, Suppengemüse, Salate usw. 2x2 mm für dünne Stäbchen (Julienne), Karotten usw. 8x8 und 10x10 für gebogene Pommes Frites.
- Wurfelgatter 10x10, 15x15 mm: Würfelt in Kombination mit der 10mm Standardschneidescheibe. Würfelt Wurzelgemüse, Obst, Kartoffeln, Kohl, Steckrüben, Karotten, Gurken, Äpfel usw.
- Soft Dicing 10x10x10, 12,5x12,5x12,5 mm: Wurfelset inkl. zwei Schneidwerkzeuge: würfelt schonend Tomaten und andere weiche oder saftige Produkten.
- Reibescheibe 1,5, 2, 3, 4,5, 6, 8, 10 mm: Reibt Karotten und Kohl für Rohkost. Reibt Mandeln, Nüsse und trockenes Brot. 4,5, 6 und 8 mm werden normalerweise zum Reiben von Käse für Pizzas, Gratin usw. Verwendet. 8 und 10 mm zum Reiben von Kohl.
- Feinreibescheibe Fein, Extrafein: Feinversion reibt Kartoffeln für Kartoffelpfannkuchen, harten/trockenen Käse, wie Parmesan, für Pastagerichte, trockenes Brot, Meerrettich. Extrafeinversion reibt Schwarzwertich, trockenes Brot.

Demontage des Einfullkopfs (A5).

Drehen Sie den Einfüllkopf bis zum Anschlag entgegen dem Uhrzeigersinn (C), und heben Sie dann den Einfüllkopf ab.

Drehen Sie das Schneidwerkzeug (A6,7,8,9,11 oder 12) im Uhrzeigersinn, und heben Sie es ab.

Heben Sie das Wurfelgatter (A10) ab. Heben Sie die Auswurfscheibe (A13) ab.

Montage des Einfullkopfs (A5).

Setzen Sie die Auswurfscheibe (A13) auf die Welle (A14), und drehen/drücken Sie die Auswurfscheibe in ihre Kupplung (Abb. B1).

Beim Würfeln: Setzen Sie das Wurfelgatter (A10) mit der scharfen Kante der Messer nach oben zeigend ein, so daß der Führungsansatz im Maschinenunterteil in der Aussparung seitlich am Wurfelgatter eingeführt wird. (Abb. B2). Setzen Sie dann die Standardschneidescheibe (A6) so auf, daß sie in ihre Kupplung fällt (Abb. B3).

Setzen Sie zum Scheibenschneiden, Schnetzeln und Reiben nur das gewählte Schneidwerkzeug (A6,7,8,9,11 oder 12) auf die Welle, und drehen Sie das Schneidwerkzeug so, daß es in seine Kupplung fällt.

Setzen Sie den Einfüllkopf (A5) so auf das Maschinenunterteil (A16), daß der Text „Schließen Öffnen“ sich in bezug auf den Auslaß des Maschinenunterteils in der 5-Uhr-Position befindet (Abb. D1), und drehen Sie anschließend den Einfüllkopf bis zum Anschlag im Uhrzeigersinn, und überzeugen Sie sich davon, daß er fest sitzt (Abb. D2).

Verwendung des Drehzahlreglers (A15).

Wenn sich der Drehzahlregler (A15) in der Position „O“ befindet, wird die Maschine ausgeschaltet. In der Position „I“ läuft die Maschine ständig.

Reinigung.

Die Maschine stets unmittelbar nach Gebrauch gründlich reinigen.

Zuerst den Geschwindigkeitsregler (A15) in die „O“-Position bringen, um die Maschine abzuschalten, und dann den Stromanschlusstecker aus der Steckdose ziehen oder den Hauptschalter ausschalten.

Alle entfernbaren Teile von der Maschinenbasis (A16) abnehmen. Die Teile gründlich säubern und trocknen.

Niemals Gegenstände aus Leichtmetall in dem Geschirrspüler waschen, sofern sie nicht mit „diwash“ gekennzeichnet sind. Wenn die Schneidwerkzeuge mit „diwash“ gekennzeichnet sind, die gesonderte Geschirrspul-Anleitung aufmerksam lesen und beachten.

Das Maschinengehäuse von oben (niemals von einer Seite) spülen und/oder mit einem feuchten Tuch abwischen.

Niemals scharfe Gegenstände, Scheuerpulver oder Scheuerschwammchen oder Hochdruckschläuche verwenden.

Niemals die Schneidwerkzeuge (A6-A12) in nassem Zustand liegen lassen, wenn sie nicht benutzt werden.

Wöchentliche Kontrolle

Entfernen Sie zunächst den Einfüllkopf (A5), etwaige Schneidwerkzeuge (A6-A12) und die Auswurfscheibe (A13). Bringen Sie den Drehzahlregler (A15) in die Position „I“, und kontrollieren Sie, ob die Maschine nicht anläuft.

Montieren Sie den Einfüllkopf (A5), bringen Sie den Drehzahlregler in die Position „I“, und kontrollieren Sie anschließend, ob die Maschine sich abschaltet, wenn der Einfüllkopf-Griff (A3) nach oben gestellt wird, und wieder anläuft, wenn der Einfüllkopf-Griff nach unten gestellt wird.

Stellen Sie den Drehzahlregler in die Position „I“, stellen Sie den Einfüllkopf-Griff nach oben, und kontrollieren Sie, ob die Welle (A14) innerhalb von zwei Sekunden aufhört, sich zu drehen.

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 Risse aufweist.

Falls das Stromkabel verschlissen oder beschädigt ist oder Zeichen von Ribildung aufweist oder falls die oben beschriebenen Sicherheitseinrichtungen nicht ordnungsgemäß funktionieren, sind von einem Wartungstechniker die erforderlichen Reparaturen durchführen zu lassen, bevor die Maschine wieder in Betrieb genommen wird.

Überzeugen Sie sich davon, daß die Gummifüße der Maschine fest eingeschraubt sind.

Überzeugen Sie sich außerdem davon, daß die Messer und die Scheibenschneideplatten unbeschädigt und scharf sind.

Fehlersuche.

Um der Gefahr der Beschädigung des Motors vorzubeugen, besitzt die RG-50 einen thermischen Motorschutz, der die Maschine automatisch abschaltet, wenn der Motor zu heiß wird. Der thermische Motorschutz wird automatisch zurückgestellt, d. h. die Maschine kann wieder eingeschaltet werden, nachdem der Motor sich abgekühlt hat, was in der Regel zwischen 10 und 30 Minuten dauert.

FEHLER: Die Maschine läuft nicht an oder schaltet sich während des Betriebes aus und läßt sich nicht wieder einschalten. MASSNAHME: Kontrollieren Sie, ob der Netzstecker korrekt in die Steckdose eingesteckt ist, oder stellen Sie den Trennschalter in die Position „I“. Kontrollieren Sie, ob die Sicherungen im Sicherungsschrank in einwandfreiem Zustand sind und die richtige Stärke aufweisen. Kontrollieren Sie, ob der Einfüllkopf (A5) korrekt montiert ist und der Einfüllkopf-Griff (A3) nach unten gestellt wurde. Kontrollieren Sie, ob der Behälter (F5) und der Deckel (F2) korrekt montiert sind. Warten Sie etwa 30 Minuten, und versuchen Sie anschließend erneut, die Maschine in Betrieb zu setzen. Ziehen Sie einen Wartungstechniker zu Rate.

FEHLER: Geringe Kapazität oder schlechte Verarbeitungsergebnisse bei Verwendung des Einfüllkopfes (A5). MASSNAHME: Verwenden Sie das richtige Schneidwerkzeug (A6-A12). Verwenden Sie stets die Auswurfscheibe (A13). Kontrollieren Sie, ob die Messer und die Schneidescheiben unbeschädigt und scharf sind.

Drücken Sie die Produkte mit leichtem Druck nach unten.

FEHLER: Das Schneidwerkzeug läßt sich bei Verwendung des Einfüllkopfes (A5) nicht entfernen. MASSNAHME: Verwenden Sie stets die Auswurfscheibe (F13). Verwenden Sie einen dicken Lederhandschuh oder einen anderen Handschuh, den die Klingen des Schneidwerkzeugs nicht durchschneiden können, und entfernen Sie das Schneidwerkzeug, indem Sie es im Uhrzeigersinn drehen.

Technische Daten Hülle RG-50.

VERARBEITUNGSART: Scheibenschneiden, Schnetzeln und/oder Reiben von Obst, Gemüse, trockenem Brot, Käse, Nüssen und Pilzen. BENUTZER: Restaurants, Imbißküchen, Diätküchen, Tagesstätten, Altersheime, Großküchen usw., die 10 bis 80 Portionen pro Tag benötigen.

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

MASCHINENUNTERTEIL: Motor: 250 W, 120 V, eine Phase, 50-60 Hz, 220-240 V, eine Phase, 50/60 Hz. Thermischer Motorschutz. Kraftübertragung: wartungsfreier Zahnriemen. Sicherheitssystem: zwei Sicherungsschalter. Schutzart: IP34. Netzsteckdose: geerdet, eine Phase, 10 A. Sicherung in Sicherungsschrank: 10 A, träge. Geräuschniveau: LpA (EN31201): 76 dBA. Magnetfeld: weniger als 15 Mikrottesla.

DREHZAHL: Eine Geschwindigkeit. Drehzahl etwa 400 U/min.

SCHNEIDEWERKZEUGE

Durchmesser der Schneidwerkzeuge: 185 mm.

WERKSTOFFE: Maschinenunterteil: Aluminium. Einfüllkopf: Polyamid. Auswurfscheibe: Acetal. Schneidwerkzeugscheiben: robustes Acetal, Polysulfon, Polypropen oder Aluminium. Schneidwerkzeugklingen: Messerstahl höchster Qualität. Vertikalschneide-/Rührvorrichtung: NETTOGEWICHTE: Maschine: 13 kg. Schneidwerkzeuge: durchschnittlich etwa 0,4 kg.

NORMEN: EU-Maschinenrichtlinie 89/392/EEC und EMV-Richtlinie 89/336/EEC.

Istruzioni per l'uso

Hälde RG-50

(IT)

ATTENZIONE!

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

Trasportare sempre la macchina prendendola per le due impugnature (A17) poste ai lati della base.

Non infilare mai le mani nell'alimentatore (A4) o nel tubo dell'alimentatore (A2).

Usare sempre l'apposito pressino (A1) per inserire il materiale da affettare nel tubo d'alimentazione (A2).

Prima di pulire l'apparecchio, togliere sempre il contatto elettrico portando la manopola di comando (A15) in posizione "0" ed estraendo la spina dell'apparecchio dalla presa elettrica.

Per aprire e chiudere l'alimentatore (A4) servirsi sempre dell'apposita impugnatura (A3).

L'apertura della base della macchina (A16) e le relative riparazioni vanno eseguite soltanto da personale autorizzato.

Disimballaggio

Controllare che ci siano tutti i pezzi, che l'apparecchio funzioni e che nulla sia stato danneggiato durante il trasporto. Eventuali reclami vanno comunicati al fornitore entro 8 giorni.

Installazione

Collegare la spina dell'apparecchio ad una presa di rete che eroghi una tensione nominale corrispondente a quella indicata nella targhetta posta sul retro della base (A16).

L'apparecchio va sistemato su un piano di lavoro stabile, di altezza compresa tra 650 e 900 mm.

Controllo di sicurezza relativo alle funzioni dell'alimentatore (A5)

Togliere dall'apparecchio l'alimentatore (A5), le eventuali lame (A6-A12) ed il disco di eiezione (A13) nel modo descritto al paragrafo "Smontaggio dell'alimentatore" e controllare che l'apparecchio non possa funzionare quando la manopola (A15) si trova nelle posizioni "1".

Poggiare l'alimentatore (A5) sulla base dell'apparecchio (A16) con la scritta "Close Open" orientata in posizione "ore 5" vista dal frontale della macchina (fig. D1), girandolo poi in senso orario fino a raggiungere il punto di

bloccaggio (fig. D2). Controllare poi che, con la manopola nelle posizione "1" l'apparecchio si arresti quando l'impugnatura dell'alimentatore (A3) viene sollevata e che riprenda a girare quando viene abbassata.

Portare la manopola in posizione "1" e sollevare l'impugnatura dell'alimentatore, controllando che l'asse dell'apparecchio (A14) cessi di ruotare entro due secondi circa.

Se le suddette condizioni non si verificano, non utilizzare l'apparecchio ma rivolgersi a personale specializzato per le riparazioni necessarie.

L'alimentatore (A5)

L'alimentatore va usato in combinazione con uno degli utensili (A6-A12) che servono ad affettare, tagliare a cubetti, a strisce o a grattugiare frutta, verdura, pane secco, formaggio, frutti secchi e/o funghi.

La sezione maggiore dell'alimentatore (A4) è prevista soprattutto per l'inserimento di patate, cipolle, e per vegetali più grandi come il cavolo. Questa sezione si usa anche quando si vogliono tagliare gli alimenti in un senso determinato, per esempio affettando pomodori o limoni.

Il tubo di alimentazione (A2) è adatto all'inserimento di materiale più sottile ed allungato, come carote o cetrioli.

Sceita degli accessori da taglio (A7-A12) per l'utilizzo con l'alimentatore (A5)

- Affettatrice standard (10 mm) Per ortaggi duri, come ad esempio radici commestibili.
- Affettatrice corrugata (4,5 mm) Per ottenere fettine con superficie ondulata di barbabietola rossa, cetriolo, carota, ecc.
- Affettatrice a taglio fine (1, 1.5, 2, 4, 6, 15 mm) Per alimenti duri e morbidi come radici commestibili, cipolle, porri, cetrioli, pomodori, mele, agrumi, banane e funghi. Trancia insalata e cavolo cinese. 1 mm per scaglie di Parmigiano.
- Affettatrice a strisce (2x2, 2.5x2.5, 4.5x4.5, 10x10 mm) Per bastoncini sottili, julienne, "patate a stecchino", tranciato da zuppa, cetrioli e carote.
- Griglia per taglio a cubetti (10x10, 15x15 mm) Da usare in combinazione con l'affettatrice standard da 10 mm. Taglia a cubetti radici commestibili, verdure, frutta, patate, cavolo bianco, navone, carote, cetrioli, mele, ecc.
- Soft Dicing Set (10x10x10, 12.5x12.5x12.5 mm) Set comprendente due utensili per il taglio a cubetti di pomodori ed altri ortaggi morbidi, delicati e/o succosi.
- Grattugia grossa (1.5, 2, 3, 4.5, 6, 8, 10 mm) Usata per carote, cavoli, noci, mandorle e pane secco. Le dimensioni 4.5, 6 e 8 mm sono utilizzate in genere per grattugiare formaggio per pizze, gratinati, ecc., 8 e 10 mm per tagliare strisce sottili di cavolo bianco.
- Grattugia fine (Fine, Extra fine). Per patate crude, formaggio stagionato/asciutto tipo Parmigiano per pasta, pane secco, rafano. L'extra fine grattugia rafano nero e pane secco.

Smontaggio dell'alimentatore (A5)

Ruotare l'alimentatore in senso antiorario fino al fermo (fig. C), dopodiché è possibile sollevarlo.

Ruotare l'utensile (A6, 7, 8, 9, 11 o 12) in senso orario e rimuoverlo.

Sollevare il disco di eiezione (A13).

Montaggio dell'alimentatore (A5)

Sistemare il disco di eiezione (A13) sull'asse dell'apparecchio (A14) premendolo verso il basso e contemporaneamente ruotandolo fino al bloccaggio nel perno di accoppiamento (fig. B1).

Nel taglio a cubetti: disporre la griglia di taglio (A10) con il lato affilato dei taglienti rivolto verso l'alto, in modo che la scanalatura guida posta sul suo lato si inserisca nel risalto presente sulla base della macchina (fig. B2). Disporre quindi l'affettatrice standard (A6) sull'albero (A14) e ruotarla in modo che cada nel suo accoppiamento (fig. B3).

Se si desidera tagliare a fettine o a strisce, o grattugiare: inserire soltanto l'utensile prescelto (A6, 7, 8, 9, 11 o 12) sull'asse, ruotandolo fino a che si blocchi sul perno di accoppiamento.

Poggiare l'alimentatore (A5) sulla base dell'apparecchio (A16) con la scritta "Close Open" orientata in posizione "ore 5" vista dal frontale della macchina (fig. D1), girandolo poi in senso orario fino a raggiungere il punto di bloccaggio (fig. D2).

Uso della manopola di comando (A15)

Con la manopola di comando (A15) in posizione "0" l'apparecchio non funziona. In posizione "1" l'apparecchio funziona a regime continuo.

Pulizia dell'apparecchio

Pulire sempre accuratamente la macchina dopo ogni utilizzo.

Arrestare innanzitutto il funzionamento della macchina ponendo la manopola di comando (A15) in posizione "0" poi estrarre la spina dalla presa elettrica oppure chiudere l'interruttore centrale di rete.

Rimuovere tutti i pezzi smontabili dalla base della macchina (A16) e asciugandoli accuratamente rimontando poi la guarnizione sul coperchio.

Non lavare mai oggetti in lega leggera nella lavastoviglie a meno che non siano marcati "diwash".

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

Sciacquare la base della macchina dall'alto (mai con getti laterali) e/o pulirla con un panno inumidito.

Per pulire, non usare mai oggetti acuminati, detersivi abrasivi, spugnette metalliche o getti d'acqua a pressione.

Non lasciare mai, dopo il lavaggio o gli accessori di taglio (A6-A12)

Controlli settimanali

Togliere l'alimentatore (A5), gli eventuali accessori di taglio (A6-A12) ed il disco di eiezione (A13).

Portare poi la manopola di comando (A15) in posizione "1" e controllare che l'apparecchio non entri in funzione quando le suddette parti sono smontate.

Rimontare l'alimentatore (A5), portare la manopola di comando (A15) in posizione "1" e controllare che l'apparecchio si arresti quando l'impugnatura dell'alimentatore (A3) viene sollevata e che riprenda a girare quando viene abbassata.

Portare la manopola in posizione "1" e sollevare l'impugnatura dell'alimentatore, controllando che l'asse dell'apparecchio (A14) cessi di ruotare entro due secondi circa.

Distaccare la spina dalla presa elettrica oppure distaccare l'interruttore centrale di rete e controllare che il cavo elettrico sia perfettamente integro.

Se il cavo presenta difetti o spaccature e se uno dei suddetti controlli non dà il risultato previsto, non utilizzare l'apparecchio ma affidarlo a personale specializzato per le riparazioni necessarie.

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

Controllare che le tutte le lame e le grattugie siano integre ed affilate.

Ricerca guasti

Per eliminare i rischi di guasti al motore causati dal surriscaldamento, il RG-50 dispone di un interruttore che arresta automaticamente il motore quando questo raggiunge una temperatura eccessiva. L'interruttore si ripristina automaticamente, in modo che sia possibile avviare di nuovo la macchina quando il motore si sia raffreddato, normalmente dopo un periodo compreso tra i 10 ed i 30 minuti.

GUASTO: La macchina non entra in funzione oppure si arresta durante il lavoro e non si riesce a far ripartire. **RIMEDI:** Controllare che la spina sia inserita correttamente nella presa, che l'interruttore generale sia in posizione "1", che i fusibile dell'impianto elettrico del locale non siano scattati e che abbiano un amperaggio corretto. Controllare che l'alimentatore (A5) sia correttamente montato e che la sua impugnatura (A3) sia abbassata. Attendere fino a 30 minuti circa e tentare nuovamente di avviare l'apparecchio. Se non funziona ugualmente, rivolgersi ad un tecnico specializzato.

GUASTO: Capacità insufficiente o risultato di taglio insoddisfacente nell'uso dell'alimentatore (A5). **RIMEDI:** Scegliere l'accessorio adatta (A6-A12). Usare sempre il disco di eiezione (A13). Controllare che lame e grattugie siano integre ed affilate. Inserire il materiale in modo da non sovraccaricare l'apparecchio.

GUASTO: Non si riesce ad estrarre la lama dal contenitore (F5). **RIMEDI:** Usare sempre il disco di eiezione (F13). Utilizzando un guanto di pelle spessa che protegga le dita dalle lame, provare ad estrarre l'accessorio facendolo ruotare in senso orario.

Dati tecnici Hälde RG-50

CAMPO D'IMPIEGO: L'apparecchio taglia a fettine, strisce e/o grattugia frutta, verdure, pane secco, formaggio, frutti secchi, funghi.

UTILIZZATORI: Ristoranti, rosticcerie, cucine di scuole e ospedali, aziende di catering e altri utilizzatori che preparino dai 10 agli 80 pasti al giorno.

CAPACITÀ E VOLUME: Con l'alimentatore è possibile lavorare fino a 2 kg di materiale al minuto, a seconda del tipo di alimento e di accessorio montato. Volume dell'alimentatore: 0,9 litri. Diametro del tubo di alimentazione: 53 mm.

BASE DELL'APPARECCHIO: Motore da 250 W, 110-120 V, monofase, 50-60 Hz oppure 220-240 V, monofase, 50-60 Hz. Salvamotore termico. Trasmissione a ingranaggi. Sistema di sicurezza: due interruttori di sicurezza. Categoria di sicurezza: IP34. Collegamento elettrico: messa a terra, monofase, 10 A. Fusibile di controllo nel locale: 10 A, lento. Rumorosità LpA (EN 31201): 76 dBA. Campo magnetico: meno di 15 microtesla.

VELOCITÀ: 400 g/min..

UTENSILI DI TAGLIO E LAMA PER SMINUZZARE: Diametro utensili: 185 mm.

MATERIALI: Base dell'apparecchio in alluminio. Kit per il taglio verdure con alimentatore in poliamide, disco di eiezione e dischi degli accessori di taglio in robusta resina acetalica, polisulfone, polipropene o alluminio, lame in acciaio speciale per coltelli di altissima qualità.

PESI NETTI: Base apparecchio: 12 kg. Kit completo per taglio verdure (esclusi accessori di taglio): 1 kg. Accessori di taglio, in media: 0,4 kg.

MORME: Diretta macchinari Ue 89/392/EEC e direttiva EMC 89/392/EEC.