



Food Preparation Machines
Made in Sweden

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-400



PARTS / ASSEMBLING



MANUAL PUSH FEEDER



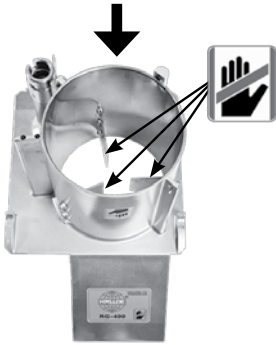
FEED HOPPER



PNEUMATIC PUSH FEEDER



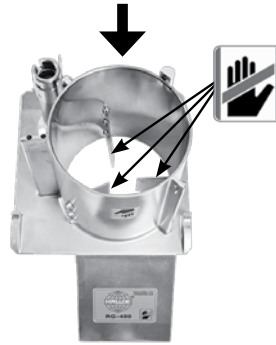
4-TUBE INSERT



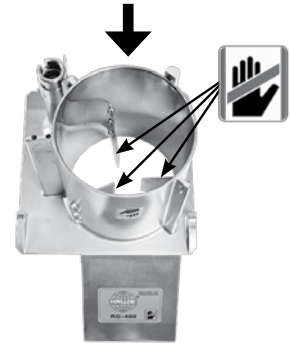
FEED CYLINDER



FEED CYLINDER FOR FEED HOPPER



FEED CYLINDER

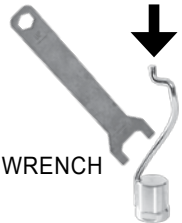


FEED CYLINDER



WRENCH

DECORING DEVICE



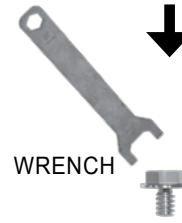
WRENCH

AGITATOR DEVICE



WRENCH

DECORING DEVICE



WRENCH

LOCKING BOLT



CUTTING TOOL



CUTTING TOOL



CUTTING TOOL



CUTTING TOOL



ALWAYS USE!

EJECTOR PLATE



ALWAYS USE!

EJECTOR PLATE



ALWAYS USE!

EJECTOR PLATE



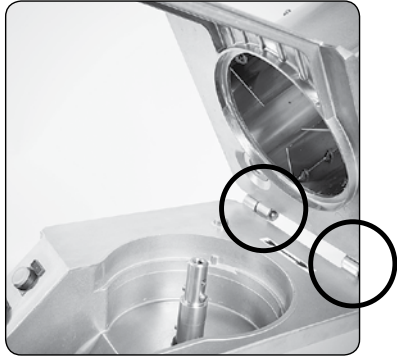
ALWAYS USE!

EJECTOR PLATE

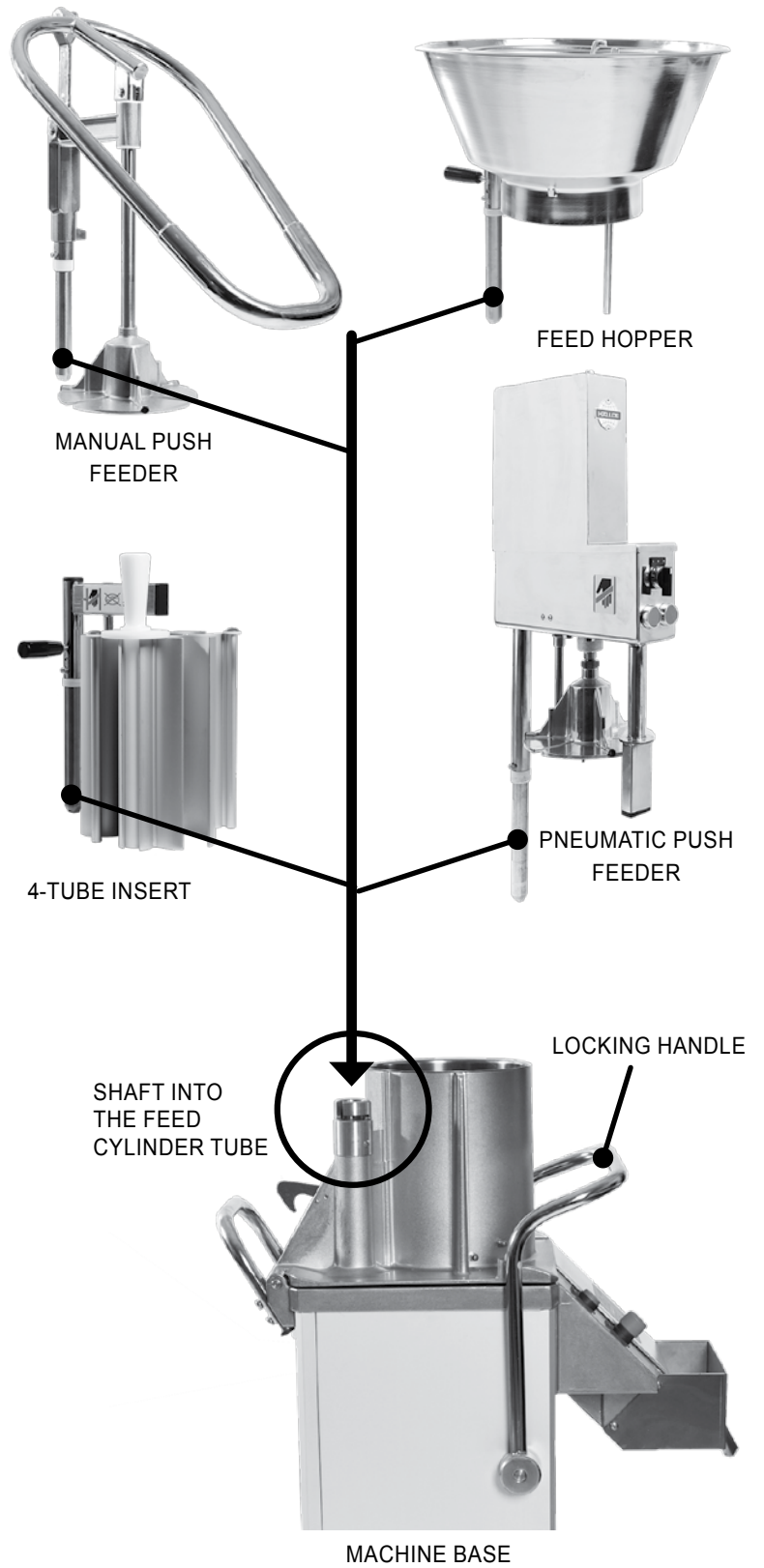


MACHINE BASE

ASSEMBLING FEED CYLINDER



ASSEMBLING FEEDER ATTACHMENT



USER INSTRUCTIONS

HALLDE RG-400

CAUTION!



Take great care not to injure your hands on the sharp blades of the cutting tools and feed cylinder and on moving parts.

The machine may be installed only by a qualified service mechanic.

Never put your hands in any of the feed attachments or the feed cylinders other than for cleaning.

Always use the pestles for cutting by means of the 4-tube insert.

Never put your hands in the machine outlet when the feed cylinder is lowered and the locking handle is raised.

The agitator device, locking bolt and decorating device must be tightened (by turning them anti-clockwise) and unscrewed (clockwise), by means of the wrench.

Always press the machine stop button before fitting or removing cutting tools, etc. even if the machine is not running.

Before cleaning, switch off the machine and remove the plug from the wall socket or turn off the mains switch.

When using the 4-tube insert never use cutting tools larger than 10 mm.

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

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

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

UNPACKING

Check that all 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.

Remove the cutting tool before installing the machine.

Reset the adjustable feet as necessary to make sure that the machine stands firmly.

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

Check that the shaft rotates clockwise.

Check that the machine stops when the locking handle is folded down.

Check that the machine stops when the locking knob for the feed hopper attachment or 4-tube insert is turned clockwise to the unlocked position, and that the machine restarts when the locking knob is turned anti-clockwise to the locked position.

Check that the machine stops when the manual or pneumatic push feed attachment feed plate is swung to the side so that the feed cylinder opening is larger than 60 mm, and that the machine restarts when it is swung back over the feed cylinder.

If the machine does not function correctly, it must receive attention before it is taken 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.

WITH THE MANUAL/PNEUMATIC FEEDER:

Check that, with a cutting tool fitted, the machine stops within 2 seconds as soon as the pusher plate is swung out to the side more than 60 mm, and re-starts when the pusher plate is swung back over the feeder.

Check 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 61.

WITH THE FEED HOPPER:

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 the machine cannot be started when the feed cylinder for the feed hopper is fitted but the feed hopper itself is not.

If the safety function 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 cutting tools are in good condition and are sharp.

With regard to cutting tools, see page 61.

WITH THE 4-TUBE INSERT:

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 the machine cannot be started when the feed cylinder for the 4-tube insert is fitted but the 4-tube itself is not.

If the safety function 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 cutting tools are in good condition and are sharp.

With regard to cutting tools, see page 61.

TYPE OF PROCESSING

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

USERS

Restaurants, shop kitchens, hospitals, schools, fast food outlets, catering, pizzerias, ships, central kitchens, institution kitchens, food processing industries etc.

CAPACITY

Up to 3 000 portions per day, 15 kg per minute with the manual feeder and 40 kg per minute with the feed hopper.

USING THE FEEDERS

MANUAL FEEDER, ERGO LOOP/ PNEUMATIC PUSH FEEDER:

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 FEED HOPPER:

Is used for continuous cutting of large quantities of round products like potatoes, onions etc.

THE 4-TUBE INSERT:

Is used for cutting long products such as cucumbers into slicers, see picture.

ASSEMBLING AND DISMANTLING

THE FEED CYLINDER

When fitting, fold down the locking handle.

Push the feed cylinder onto the hinge pins of the machine, and lower the feed cylinder.

Raise the locking handle.

When removing, first remove the feed attachment.

Lower the locking handle.

Remove the feed cylinder from the hinge pins of the machine.

THE 4-TUBE INSERT

Press the stop button.

When fitting, fit the feed cylinder with three internal knives.

Place the 4-tube insert in the feed cylinder with the shaft in the feed cylinder tube.

Press down the 4-tube insert and turn the locking knob anti-clockwise.

When removing, turn the locking knob clockwise and remove the 4-tube insert.

THE MANUAL PUSH FEED ATTACHMENT

Press in the machine stop button.

When fitting, fit the feed cylinder with three internal knives.

Move the lever up all the way.

Fit the manual push feed attachment shaft into the feed cylinder tube.

Press down the manual push feed attachment and swing it in anti-clockwise.

When removing, press down the stop pad and swing out the manual push feed attachment clockwise and remove it.

THE PNEUMATIC PUSH FEED ATTACHMENT

Press in the machine stop button.

When fitting, fit the feed cylinder with three internal knives.

Fit the pneumatic push feed attachment shaft into the feed cylinder tube.

Press down the pneumatic push feed attachment and swing it anti-clockwise.

Push the compressor hose snap coupling onto the pneumatic push feed attachment nipple.

Set the speed controls of the machine and of the pneumatic push feed attachment to suit

the cutting tool being used as specified in the instructions under the heading SETTING THE SPEED CONTROLS.

Start the compressor and adjust its delivery pressure to 5,5 bar. Handle the compressor in accordance with the manufacturer's instructions.

Check the air pressure on the pressure gauge. The recommended air pressure is about 5,5 bar but the actual value needed may vary. If the air pressure reading on the pressure gauge is different, pull the control upwards and then turn it until the pressure gauge reading is around 5,5 bar, and then press it back down again.

When removing, switch off the compressor and then disconnect the compressor hose snap coupling from the pneumatic push feed attachment nipple.

Press down the stop pad and swing out the pneumatic push feed attachment clockwise, and then remove it.

THE FEED CYLINDER FOR FEED HOPPER

When fitting, fold down the locking handle.

Push the feed cylinder onto the hinge pins of the machine, and lower the feed cylinder.

Raise the locking handle.

When removing, first remove the feed attachment.

Lower the locking handle.

Remove the feed cylinder from the hinge pins of the machine.

THE FEED HOPPER

Press in the stop button.

When fitting, fit the feed cylinder with two internal guides.

Place the feed hopper in the centre of the feed cylinder, with the shaft in the feed cylinder tube.

Press down the feed hopper and turn the locking knob anti-clockwise.

When removing, turn the locking knob clockwise and remove the feed hopper.

FITTING THE CUTTING TOOLS

While using the manual or pneumatic feeder, make sure the pusher plate is in the upper position and swing it out the feeder to the left. If the feed hopper or 4-tube insert is being used, lift the shaft out of its mounting at the back of the machine.

Lower the locking handle and tilt the feeder backwards.

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

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

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 firmly down into its position.

Secure the agitator device when using the feed hopper, the locking bolt when using the 4-tube insert, or the decoring device when using the manual or the pneumatic push feed attachment, by turning them anti-clockwise by means of the wrench onto the centre shaft of the cutting tool.

REMOVING THE CUTTING TOOLS

Unscrew the agitator device, the decoring device or the locking bolt clockwise by means of the wrench, and remove the cutting tool/tools and the ejector plate.

SETTING THE SPEED CONTROLS

The machine speed control is normally set to position "2" for all cutting other than dicing, when the speed control should be in position "1".

When cutting with the pneumatic push feed, set the speed control of the machine and push feed attachment in accordance with the following table.

PF = Pneumatic push feed attachment.
M = Machine.

SLICER

0.5-1.5 mm:	PF = 1. M = 2.
2-3 mm:	PF = 2. M = 2.
4-7 mm:	PF = 3. M = 2.
8-14 mm:	PF = 3. M = 1.
15-20 mm:	PF = 3. M = 1.

CRIMPING SLICER

2-3 mm:	PF = 2. M = 2.
4-6 mm:	PF = 3. M = 2.

JULIENNE

2x2-3x3 mm:	PF = 2. M = 2.
2x6 mm:	PF = 2. M = 2.
4x4-6x6 mm:	PF = 3. M = 2.
8x8-10x10 mm:	PF = 3. M = 1.

GRATER/ SHREDDER

1.5 mm:	PF = 1. M = 2.
2-6 mm:	PF = 2. M = 2.
8-10 mm:	PF = 3. M = 1.

FINE GRATER

.....	PF = 1. M = 2.
-------	----------------

EXTRA FINE GRATER

.....	PF = 1. M = 2.
-------	----------------

HARD CHEESE GRATER

.....	PF = 1. M = 2.
-------	----------------

DICING CUTTER

12.5 mm.....PF = 1. M = 2

DICING

6x6-25x25:.....PF = 1. M = 2

SOFT DICING

8x8-15x15 mm:.....PF = 1. M = 2

POTATO CHIP/ FRENCH FRIES

10 mm:.....PF = 1. M = 2

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, turn off the mains 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. Be careful of the three sharp knives in the feed cylinder!

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-400 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, or turn off the mains. Press the starter button. Fit a feed cylinder and a feed attachment according to the instructions under "Assembling" Check that all components are correctly fitted and that the safety arm is raised. 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 fails to run, call a qualified service mechanic.

FAULT: Low capacity or poor cutting results.

REMEDY: Make sure that you are using the correct cutting tool or combination of cutting tools. Fit the decoring device (manual/ push feeder attachment), locking bolt (4-tube insert) or agitator device (feed hopper). Make sure that the speed controls for the machine and the pneumatic push feeder are in the right position in accordance with the table under the heading SETTING THE SPEED CONTROLS, and that the reading on the pressure gauge is about 5,5 bar. Check that the pneumatic push feeder feed piston is set to the right speed. Position "1" - about 12 seconds/piston cycle, position "2" - about 8 seconds/piston cycle, and position "3" - about 4 seconds/piston cycle. If necessary, the speed should be adjusted by a qualified service mechanic. Check that the knives and grater/shredder plates are in good condition and are sharp. Press the food down 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.

FAULT: The agitator device, locking bolt or decoring device cannot be removed.

REMEDY: Use the wrench to unscrew it clockwise.

TECHNICAL SPECIFICATION HALLDE RG-400

MACHINE: Motor: Two-speed, 1.5/0.9 kW, 400 V, 3-phase, 50 Hz, with the motor protection set to 3.7 A. Transmission: gear. Safety system: Three safety switches. Degree of protection: IP45. Power supply socket: Earthed, 3-phase, 16 A. Fuse in fuse box for the premises: 10 A, delayed. Sound level LpA (EN31201): 70 dBA.

PNEUMATIC FEEDER: Three speeds and pressure. Recommended compressed air capacity and pressure: 15 l/min, 5,5 bar.

TOOLS: Diameter: 215 mm. Speed: 400/200 rpm.

NET WEIGHTS: Machine: 54 kg. Feed cylinder: 6 kg. Feed hopper with cylinder: 12 kg. Pneumatic push feed attachment: 11 kg. Manual push feed attachment: 5 kg. 4 tube insert: 5 kg. Cutting tools: About 1 kg on average.

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

BRUKSANVISNING

HALLDE RG-400

(SE)

VARNING!



Akta händerna för skärverktygens och matarcylinderns vassa knivar samt för rörliga delar.

Maskinen skall installeras av en behörig fackman.

Stick aldrig ner händerna i någon av matartillsatserna eller matarcylindrarna annat än vid rengöring.

Använd alltid stötarna vid skärning med 4-hålsmataren.

Stick aldrig in händerna i maskinens utlopp när en matarcylinder är nerfälld och låshandtaget är uppfällt.

Skruvkapseln, låsbulten respektive borrhylsan skall dras åt (moturs) och lossas (medurs) med hjälp av nyckeln.

Tryck alltid in maskinens stoppknapp före montering och demontering av skärverktyg etc., även om maskinen inte är igång.

Stäng först av maskinen och dra ut stickkontakten ur vägguttaget alternativt slå ifrån arbetsbrytaren före rengöring.

Vid användning av 4-hålsmataren får aldrig ett skärverktyg med större dimension än 10 mm användas.

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.

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

UPPACKNING

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

INSTALLATION

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

Avlägsna skärverktyg ur maskinen före installationen.

Se till att maskinen står stadigt med hjälp av de ställbara fötterna.

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

Kontrollera att axeln roterar medurs.

Kontrollera att maskinen stannar när låshandtaget fälls ner.

Kontrollera att maskinen stannar när trattmatarens, alternativt 4-hålsmatarens låsvred, vrids medurs till olåst läge, samt att maskinen återstartar när låsvredet vrids medurs till låst läge.

Kontrollera att maskinen stannar när den manuella eller den tryckluftsdrivna matartillsatsens matarplatta svängs åt sidan så att matarcylinderns öppning blir större än 60 mm, samt att maskinen återstartar när den svängs tillbaka över matarcylindern.

Vid felfunktion måste felet åtgärdas 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.

MED MANUELLA/TRYCKLUFTSDRIVNA MATAREN:

Att maskinen med skärverktyg monterad stannar inom två sekunder så fort som den manuella/tryckluftsdrivna matarens matarplatta svängs ut åt sidan mer än 60 mm, samt återstartar när matarplattan svängs tillbaka över mataren.

Att maskinen inte går att starta med matarcylindern avlägsnat och med matarplattan nedsänkt.

Om de två 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 61.

MED TRATTMATAREN:

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

Att maskinen inte går att starta när trattmatarens matarcylinder är monterad men trattmataren ej är monterad.

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 skärverktyg är hela och har god skärpa.

Gällande skärverktyg, se sidan 61.

MED 4-HÅLSMATARE:

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

Att maskinen inte går att starta när 4-hålsmatarens matarcylinder är monterad men själva 4-hålsmataren ej är monterad.

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

Att skärverktyg är hela och har god skärpa.

Gällande skärverktyg, se sidan 61.

TYP AV BEREDNING

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

ANVÄNDARE

Restauranger, butikskök, sjukhus, skolor, fast food-inrättningar, cateringkök, pizzerior, fartyg, centralkök, livsmedelsindustrier, institutionskök etc.

KAPACITET

Upp till 3 000 portioner per dag och 15 kg per minut med den manuella mataren och 40 kg per minut med trattmataren.

SÅ HÄR ANVÄNDS MATARNA

MANUELL MATARE, ERGO LOOP/ TRYCKLUFTSDRIVEN MATARE:

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 bild.

TRATTMATARE:

Används för kontinuerlig matning/ skärning av större mängder runda produkter som potatis, lök, torrt bröd etc.

4-HÅLSMATARE:

Används för att skära skivor av långsträcktavaror som exempelvis gurka, se bild.

MONTERING OCH DEMONTERING

AV MATARCYLINDERN

Vid montering, fäll ner låshandtaget.

Skjut in matarcylindern på maskinens gångjärnstappar och fäll ner matarcylindern.

Fäll upp låshandtaget.

Vid demontering, avlägsna först eventuell matar-tillsats.

Fäll ner låshandtaget.

Dra ut matarcylindern ur maskinens gångjärnstappar.

AV 4-HÅLSMATAREN

Tryck in stoppknappen.

Vid montering, montera matarcylindern med tre invändiga knivar.

Placera 4-hålsmataren i matarcylindern med axeln i matarcylinderns rör.

Pressa ner 4-hålsmataren och vrid låsvredet moturs.

Vid demontering, vrid låsvredet medurs och avlägsna 4-hålsmataren.

AV DEN MANUELLA KÅL/RÅKOST-TILLSATSEN

Tryck in maskinens stoppknapp.

Vid montering, montera matarcylindern med tre invändiga knivar.

För upp hävarmen helt.

För ner den manuella matarens axel i matarcylinderns rör.

Pressa ner den manuella mataren och sväng in den moturs.

Vid demontering, tryck ner stoppklacken och sväng ut den manuella mataren medurs samt avlägsna den.

AV DEN TRYCKLUFTSDRIVNA MATAREN

Tryck in maskinens stoppknapp.

Vid montering, montera matarcylindern med tre invändiga knivar.

För ner den tryckluftsdrevena matarens axel i matarcylinderns rör.

Pressa ner den tryckluftsdrevena mataren och sväng in den moturs.

Skjut fast kompressorslangens snabbkoppling snippel på den tryckluftsdrevena matarens snabbkopplingsnippel.

Ställ in maskinens och den tryckluftsdrevena matarens hastighetsreglage, beroende på vilket skärverktyg som används, enligt instruktionerna under **INSTÄLLNING AV HASTIGHETSREGLAGEN**.

Starta kompressorn och ställ in den på 5,5 bar samt handha kompressorn enligt tillverkarens anvisningar.

Kontrollera lufttrycket på manometern. Rekommenderat lufttryck är ca 5,5 bar men behovet kan variera. Om manometern visar ett annat lufttryck skall reglaget dras uppåt och sen vridas så att manometern visar ca 5,5 bar samt därefter tryckas ner.

Vid demontering, stäng av kompressorn och lossa därefter kompressorslangens snabbkoppling från den tryckluftsdrevena matarens snabbkopplingsnippel.

Tryck ner stoppklacken och sväng ut den tryckluftsdrevena mataren medurs samt avlägsna den.

AV TRATTMATARENS MATARCYLINDER

Vid montering, fäll ner låshandtaget.

Skjut in matarcylindern på maskinens gångjärnstappar och fäll ner matarcylindern.

Fäll upp låshandtaget.

Vid demontering, avlägsna först eventuell matar-tillsats.

Fäll ner låshandtaget.

Dra ut matarcylindern ur maskinens gångjärnstappar.

AV TRATTMATAREN

Tryck in stoppknappen.

Vid montering, montera matarcylindern med två invändiga bås.

Placera trattmataren i matarcylinderns centrum med axeln i matarcylinderns rör.

Pressa ner trattmataren och vrid låsvredet moturs.

Vid demontering, vrid låsvredet medurs och avlägsna trattmataren.

MONTERING AV SKÄRVERKTYGEN

Vid användning av den manuella eller tryckluftsdrevena mataren, se till att matarplattan är i högsta läget och sväng ut mataren till vänster. Om trattmataren eller 4-hålsmataren används, dra upp axeln i bakkant.

Fäll ner låshandtaget och luta mataren bakåt.

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

Placera det valda skärverktyget på axeln och rotera skärverktyget så att det faller ner ordentligt.

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 så den faller ner ordentligt.

Skruva fast skruvkapseln vid beredning trattmataren, låsbulten vid beredning med 4-hålsmataren, alternativt borrhylsan vid beredning

med den manuella och den tryckluftsdrevena mataren moturs med nyckeln på skärverktygets centrumtapp.

DEMONTERING AV SKÄRVERKTYGEN

Skruva loss skruvkapseln, borrhylsan alternativt låsbulten medurs med hjälp av nyckeln samt avlägsna skärverktyget/skärverktygen och utmatarskivan.

INSTÄLLNING AV HASTIGHETSREGLAGEN

Normalt ställs maskinens hastighetsreglage i läge "2" vid all skärning förutom tärningsskärning då hastighetsreglaget skall stå i läge "1". Vid skärning med den tryckluftsdrevena mataren ställs maskinens respektive den tryckluftsdrevena matarens hastighetsreglage in enligt följande tabell.

TM= Tryckluftsdreven matare.

M= Maskin.

SKIVARE

0.5-1.5 mm: TM= 1. M = 2.

2-3 mm: TM= 2. M = 2.

4-7 mm: TM= 3. M = 2.

8-14 mm: TM= 3. M = 1.

15-20 mm: TM= 3. M = 1.

TÄRNINGSSKIVARE

12.5 mm: TM= 1. M = 2.

RÄFFELSKIVARE

2-3 mm: TM=2. M=2.

4-6 mm: TM= 3. M = 2.

STRIMLARE

2x2-3x3 mm: TM= 2. M = 2.

2x6 mm: TM=2. M=2

4x4-6x6 mm: TM= 3. M = 2.

8x8-10x10 mm: TM= 3. M = 1.

RÅKOSTRIVARE

1.5 mm: TM= 1. M = 2.

2-6 mm: TM= 2. M = 2.

8-10 mm: TM= 3. M = 1.

FINRIVARE

..... TM= 1. M = 2.

EXTRA FINRIVARE

..... TM= 1. M = 2.

HÅRDOSTRIVARE

..... TM= 1. M = 2.

TÄRNING

6x6-25x25: TM=1. M=2

SOFT DICING

8x8-15x15 mm:.....TM= 1. M=2

POMMES FRITES

10 mm:.....TM=1. M=2

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. Se upp för de tre vassa knivarna i matarcylinern!

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.

WARNING:

- 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.

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

SKÖTSELRÅD:

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

INFORMATION: Maskinen är till största del gjord i aluminium. 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 **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-400 en brytarfunktion som automatiskt stänger av maskinen om motorns temperatur skulle bli för hög. Brytarfunktionen har automatisk återställning vilket gör att maskinen går att starta igen när motorn har svalnat vilket normalt tar mellan 10 och 30 minuter.

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

ÅTGÄRDER: Kontrollera att stickkontakten sitter i vägguttaget alternativt att arbetsbrytaren är påslagen. Tryck in startknappen. Montera en matarcylinde och en matare enligt instruktionerna under "montering" Kontrollera att alla komponenter är korrekt monterade och att säkerhetsarmen är uppfälld. 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. Montera borrhylsan (manuella och tryckluftsdrivna mataren), låsbulten (4-hålsmataren) alternativt skruvkapseln (trattmataren). Se till att maskinens och den tryckluftsdrivna matarens hastighetsreglage står i rätt läge enligt tabellen under **INSTÄLLNING AV HASTIGHETSREGLAGEN**, samt att manometern visar ca 5,5 bar. Kontrollera att den tryckluftsdrivna mataren s matarkolv har rätt hastighet, läge "1" = ca 12 sek/kolvcykel, läge "2" = ca 8 sek/kolvcykel, läge "3" ca 4 sek/kolvcykel (justeras av behörig fackman). Se till 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.

FEL: Skruvkapseln, låsbulten alternativt borrhylsan går ej att ta bort.

ÅTGÄRD: Skruva loss den medurs med nyckeln.

TEKNISK DATA HÄLLDE RG-400

MASKIN: Motor: Två hastigheter, 1,5/0,9 kW, 400 V, 3-fas, 50 Hz. Transmission: kuggväxel. Säkerhetssystem: Tre säkerhetsbrytare. Skyddsklass: IP45. Vägganslutning: Jordad,

3-fas, 16 A. Säkring i lokalens säkringsskåp: 10 A, trög. Ljudnivå LpA (EN31201): 70 dBA.

TRYCKLUFTSDRIVEN MATARE: 3 hastigheter och tryck. Rekommenderad luftkapacitet och tryck: 15 l/min, 5,5 bar

VERKTYG: Diameter: 215 mm. Varvtal: 400/200 varv/min.

NETTOVIKTER: Maskin: 54 kg. Cylinder: 6 kg. Trattmatare med cylinder: 12 kg. Tryckluftsdreven matare: 11 kg. Manuell matare: 5 kg. 4-hålsmatare: 5 kg. Skärverktyg: Ca 1 kg i genomsnitt.

NORMER: NSF STANDARD 8, se försäkrans om överensstämmelse

PŘÍRUČKY HALLDE RG-400

(CZ)

POZOR!



Dávejte velký pozor, abyste si neporanili ruce o ostré břity krájecích nástrojů, plnicí válec a pohyblivé součásti.

Instalaci zařízení smí provádět pouze kvalifikovaný servisní mechanik.

Nikdy nestrkejte ruce do kteréhokoli plnicího nástavce z jiného důvodu, než je jejich čištění.

Při vkládání potravin prostřednictvím nástavce se čtyřmi plnicími trubicemi vždy použijte příložený váleček.

Nikdy nestrkejte ruce do výstupu zařízení, když je plnicí válec sklopen a uzamykací rukojeť je zvednuta.

Míchač, upevňovací šroub a odstraňovač jader je třeba utáhnout (proti směru hodinových ručiček) a povolit (po směru hodinových ručiček) pomocí francouzského klíče.

Před nasazováním nebo odnímáním krájecích nástrojů atd. vždy nejprve stiskněte tlačítko pro zastavení zařízení – dokonce i v případě, že zařízení právě nepracuje.

Před čištěním vypněte zařízení a odpojte zástrčku z elektrické zásuvky, nebo vypněte síťový vypínač.

Při vkládání potravin prostřednictvím nástavce se čtyřmi plnicími trubicemi nikdy nepoužívejte krájecí nástroje větší než 10 mm.

Opravovat nebo otvírat tělo zařízení smí pouze kvalifikovaný servisní mechanik.

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

Tento spotřebič by neměl být provozován dětmi nebo osobami s omezenými

fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo osobami, kterým chybí zkušenosti s takovým zařízením, pokud jim nejsou dány odpovídající pokyny nebo nejsou pod dohledem.

VYBALENÍ

Ujistěte se, že byly doručeny všechny části, že zařízení funguje 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.

Před instalací zařízení odeberte krájecí nástroj.

Podle potřeby upravte nastavení nožiček tak, aby zařízení stálo pevně.

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

Zkontrolujte, zda se hřídel otáčí po směru hodinových ručiček.

Zkontrolujte, zda se zařízení zastaví, jakmile je sklopena uzamykací rukojeť.

Zkontrolujte, zda se zařízení zastaví, jakmile je uzamykací knoflík nástavce plnicí náspyky otočen po směru hodinových ručiček do odemčené polohy, a zda se zařízení znovu spustí, jakmile je uzamykací knoflík otočen proti směru hodinových ručiček do uzamčené polohy.

Zkontrolujte, zda se zařízení zastaví, jakmile je deska ručního či pneumatického stlačovacího podavače vychýlena na stranu tak, že je otvor plnicího válce větší než 60 mm, a že se zařízení znovu spustí, když se deska vrátí nad plnicí válec.

Pokud zařízení správně nefunguje, je třeba problém vyřešit. Teprve poté je možné zařízení opět používat.

PŘED KAŽDÝM POUŽITÍM PROVEĎTE KONTROLU

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

S RUČNÍM/PNEUMATICKÝM PODAVAČEM:

Zkontrolujte, zda se zařízení s nasazeným krájecím nástrojem zastaví do 2 sekund od chvíle, kdy byla stlačovací deska vychýlena na stranu o více než 60 mm, a zda se znovu spustí, když se stlačovací deska vrátí zpět nad podavač.

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 61.

S PLNICÍ NÁSPYKOU:

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

Ujistěte se, že zařízení nelze spustit, když je usazen plnicí válec pro plnicí náspyk, ale samotná plnicí náspykka nikoli.

Pokud bezpečnostní funkce 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 jsou krájecí nástroje v dobrém stavu a jsou ostré.

Informace o krájecích nástrojích naleznete na stranách 61.

S NÁSTAVCEM SE ČTYŘMI PLNICÍMI TRUBICEMI:

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

Ujistěte se, že zařízení nelze spustit, když je usazen plnicí válec pro nástavec se čtyřmi plnicími trubicemi, ale samotný nástavec se čtyřmi plnicími trubicemi nikoli.

Pokud bezpečnostní funkce 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 jsou krájecí nástroje v dobrém stavu a jsou ostré.

Informace o krájecích nástrojích naleznete na stranách 61.

TYP ZPRACOVÁNÍ

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

UŽIVATELÉ

Restaurace, kuchyně v obchodech, nemocnice, školy, rychlá občerstvení, cateringy, pizzerie, lodě, centrální kuchyně, kuchyně v ústavech, závody na zpracování potravin atd.

KAPACITA

Až 3 000 porcí za den, 15 kg za minutu s ručním podavačem a 40 kg za minutu s plnicí násypkou.

POUŽITÍ PODAVAČŮ

RUČNÍ PODAVAČ. ERGO LOOP/ PNEUMATICKÝ PODAVAČ:

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.

PLNICÍ NÁSYPKA:

Plnicí násypka se používá při nepřetržitém krájení velkého množství kulatých produktů, jako jsou brambory, cibule atd.

NÁSTAVEC SE ČTYŘMI PLNICÍMI TRUBICEMI:

Používá se ke krájení dlouhých produktů, jak jsou například okurky, na plátky, viz obrázek.

SESTAVENÍ A ROZLOŽENÍ

PLNICÍ VÁLEC

Při usazování sklopte uzamykací rukojeť. Zatlačte plnicí válec na závěsné čepy zařízení a sklopte plnicí válec.

Zvedněte uzamykací rukojeť.

Při odebírání nejprve odeberte plnicí nástavec.

Sklopte uzamykací rukojeť.

Vyjměte plnicí válec ze závěsných čepů zařízení.

NÁSTAVEC SE ČTYŘMI PLNICÍMI TRUBICEMI:

Stiskněte tlačítko zastavení.

Při usazování upevněte plnicí válec se třemi vnitřními bříty.

Umístěte nástavec se čtyřmi plnicími trubicemi do plnicího válce pomocí hřídele v trubici plnicího válce.

Zatlačte nástavec se čtyřmi plnicími trubicemi dolů a otočte uzamykacím knoflíkem proti směru hodinových ručiček.

Při odebírání otočte uzamykacím knoflíkem po směru hodinových ručiček a vyjměte nástavec se čtyřmi plnicími trubicemi.

NÁSTAVEC RUČNÍHO STLAČOVACÍHO PODAVAČE

Stiskněte tlačítko zastavení zařízení.

Při usazování upevněte plnicí válec se třemi vnitřními bříty.

Přesuňte páku nadoraz nahoru.

Nasaďte nástavec ručního stlačovacího podavače do trubice plnicího válce.

Zatlačte na nástavec ručního stlačovacího podavače a otočte s ním proti směru hodinových ručiček.

Při odnámání stiskněte zastavovací podložku, vychyľte nástavec ručního stlačovacího podavače po směru hodinových ručiček a vyjměte jej.

NÁSTAVEC PNEUMATICKÉHO STLAČOVACÍHO PODAVAČE

Stiskněte tlačítko zastavení zařízení.

Při usazování upevněte plnicí válec se třemi vnitřními bříty.

Nasaďte nástavec pneumatického stlačovacího podavače do trubice plnicího válce.

Zatlačte na nástavec pneumatického stlačovacího podavače a otočte s ním proti směru hodinových ručiček.

Zatlačte rychlospojku kompresorové hadice na závitovou trubkovou spojku nástavce pneumatického stlačovacího podavače.

Nastavte ovladače rychlosti zařízení a nástavce pneumatického stlačovacího podavače tak, aby vyhovovaly použitému krájecímu nástroji podle pokynů v části NASTAVENÍ OVLADAČŮ RYCHLOSTI.

Spusťte kompresor a nastavte jeho výtlačný tlak na 5,5 barů. S kompresorem pracujte přesně podle pokynů výrobce.

Zkontrolujte tlak vzduchu na tlakoměru. Doporučený tlak vzduchu je zhruba 5,5 barů, ale skutečná potřebná hodnota se může lišit. Pokud je na tlakoměru uvedena jiná hodnota, zatáhněte za ovladač směrem nahoru a otáčejte jím, dokud nebude hodnota tlaku na tlakoměru 5,5 barů. Poté ovladač zatlačte zpátky dolů.

Při odnámání vypněte kompresor a odpojte rychlospojku hadice kompresoru od závitové trubkové spojky nástavce pneumatického stlačovacího podavače.

Stiskněte zastavovací podložku, vychyľte nástavec pneumatického stlačovacího podavače po směru hodinových ručiček a poté jej vyjměte.

PLNICÍ VÁLEC PRO PLNICÍ NÁSYPKU

Při usazování sklopte uzamykací rukojeť.

Zatlačte plnicí válec na závěsné čepy zařízení a sklopte plnicí válec.

Zvedněte uzamykací rukojeť.

Při odebírání nejprve odeberte plnicí nástavec.

Sklopte uzamykací rukojeť.

Vyjměte plnicí válec ze závěsných čepů zařízení.

PLNICÍ NÁSYPKA

Stiskněte tlačítko zastavení.

Při usazování upevněte plnicí válec se dvěma vnitřními bříty.

Umístěte plnicí násypku do středu plnicího válce pomocí hřídele v trubici plnicího válce.

Zatlačte plnicí násypku dolů a otočte uzamykacím knoflíkem proti směru hodinových ručiček.

Při odebírání otočte uzamykacím knoflíkem po směru hodinových ručiček a vyjměte plnicí násypku.

NASAZENÍ KRÁJECÍCH NÁSTROJŮ

Při použití ručního či pneumatického podavače se ujistěte, že je stlačovací deska v horní poloze a vychyľte ji z podavače doleva. Pokud používáte plnicí násypku nebo nástavec se čtyřmi plnicími trubicemi, zvedněte hřídel z držáku v zadní části zařízení.

Sklopte uzamykací rukojeť a nakloňte podavač dozadu.

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

Nasaďte na hřídel zvolený krájecí nástroj a otáčejte jím, až klesne pevně na své místo.

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 vodící drážky na základně zařízení. Poté umístěte kráječ tak, aby klesl pevně na své místo.

Upevněte míchač, pokud používáte plnicí násypku, upevňovací šroub, pokud používáte nástavec se čtyřmi plnicími trubicemi, nebo odstraňovač jader, pokud používáte ruční či pneumatický stlačovací podavač, a to konkrétně otočením středové hřídele krájecího nástroje proti směru hodinových ručiček pomocí francouzského klíče.

ODSTRANĚNÍ KRÁJECÍCH NÁSTROJŮ

Odšroubujte míchač, odstraňovač jader nebo upevňovací šroub po směru hodinových ručiček pomocí francouzského klíče a odstraňte krájecí nástroj(e) i vytlačovací podnos.

NASTAVENÍ OVLADAČŮ RYCHLOSTI

Ovladač rychlosti zařízení je běžně nastaven do polohy „2“ pro veškeré krájení s výjimkou krájení na kostičky, při němž je třeba ovladač rychlosti otočit do polohy „1“.

Při použití pneumatického stlačovacího podavače nastavte ovladač rychlosti zařízení a nástavce stlačovacího podavače podle následující tabulky.

NPSP = Nástavec pneumatického stlačovacího podavače.

Z = Zařízení

KRÁJENÍ

0,5–1,5 mm:NPSP = 1. Z = 2.
2–3 mm:NPSP = 2. Z = 2.
4–7 mm:NPSP = 3. Z = 2.
8–14 mm:NPSP = 3. Z = 1.
15–20 mm:NPSP = 3. Z = 1.

KRÁJENÍ VLNEK

2–3 mm:NPSP = 2. Z = 2.
4–6 mm:NPSP = 3. Z = 2.

KRÁJENÍ NUDLIČEK

2×2–3×3 mm:NPSP = 2. Z = 2.
2×6 mm:NPSP = 2. Z = 2.
4×4–6×6 mm:NPSP = 3. Z = 2.

KRÁJENÍ NUDLIČEK TYPU JULIENNE

8×8–10×10 mm:NPSP = 3. Z = 1.

STROUHÁNÍ/TRHÁNÍ

1,5 mm:NPSP = 1. Z = 2.
2–6 mm:NPSP = 2. Z = 2.
8–10 mm:NPSP = 3. Z = 1.
Jemné strouhání:NPSP = 1. Z = 2.
Extra jemné strouhání:NPSP = 1. Z = 2.

STROUHÁNÍ TVRDÉHO SYRA:

.....NPSP = 1. Z = 2.

KRÁJENÍ NA KOSTIČKY

12,5 mm:NPSP = 1. Z = 2.
6×6–25×25:NPSP = 1. Z = 2.

KRÁJENÍ NA MALÉ KOSTIČKY:

8×8–15×15 mm:NPSP = 1. Z = 2.

KRÁJENÍ HRANOLKŮ:

10 mm:NPSP = 1. Z = 2.

ČIŠTĚNÍ

Před zahájením čištění zařízení si nejprve přečtete všechny pokyny.

PŘED ČIŠTĚNÍM: Vždy zařízení vypněte a odpojte zástrčku z elektrické zásuvky. Případně, pokud zařízení není vybaveno zástrčkou, vypněte síťový vypínač. 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. Dávejte pozor na tři ostré břity v plnicím válci!

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

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

VAROVÁNÍ:

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

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

TIPY K ÚDRŽBĚ:

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

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

ODSTRAŇOVÁNÍ PROBLÉMU

V rámci ochrany motoru před poškozením je model RG-400 vybaven pojistkou chránící motor před přehřátím, která zařízení automaticky vypne ve chvíli, kdy se teplota motoru zvýší na příliš vysokou úroveň. Pojistka proti přehřátí motoru se automaticky vynuluje, což znamená, že zařízení lze znovu spustit, jakmile motor zchladne, což většinou trvá 10 až 30 minut.

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

ŘEŠENÍ: Ujistěte se, zda je zástrčka správně zapojena do elektrické zásuvky nebo vypněte síťový vypínač. Stiskněte tlačítko spuštění. Upevněte plnicí válec a plnicí nástavec podle pokynů v části „Sestavení“. Ujistěte se, že jsou všechny díly správně upevněny a že je bezpečnostní rameno zvednuto. 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 není možné spustit, kontaktujte kvalifikovaného servisního mechanika.

PROBLÉM: Nízká kapacita nebo slabé výsledky krájení.

ŘEŠENÍ: Ujistěte se, že používáte správný krájecí nástroj nebo kombinaci krájecích nástrojů. Upevněte odstraňovač jader (nástavec ručního/stlačovacího podavače), upevňovací šroub (nástavec se čtyřmi plnicími trubicemi) nebo míchač (plnicí násypka). Ujistěte se, že jsou ovladače rychlosti zařízení a pneumatický stlačovací podavač ve správné poloze podle tabulky v části **NASTAVENÍ OVLADAČŮ RYCHLOSTI**, a že tlakoměr udává hodnotu 5,5 barů.

Ujistěte se, že je píst pneumatického stlačovacího podavače nastaven na správnou rychlost. Poloha „1“ – asi 12 sekund na jeden cyklus pístu, poloha „2“ – asi 8 sekund na jeden cyklus pístu a poloha „3“ – asi 4 sekundy na jeden cyklus pístu. V případě potřeby může rychlost upravit kvalifikovaný servisní mechanik. Zkontrolujte, zda jsou břity a struhadla / trhací nástavce v dobrém stavu a ostré. Tlačte potraviny do zařízení s menší silou.

PROBLÉM: Krájecí nástroj nelze odejmout.

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

PROBLÉM: Míchač, upevňovací šroub nebo odstraňovač jader nejsou odebrat.

ŘEŠENÍ: Odšroubujte je po směru hodinových ručiček pomocí francouzského klíče.

TECHNICKÉ PARAMETRY ZAŘÍZENÍ HALLDE RG-400

ZAŘÍZENÍ: Motor: Dvě rychlosti, 1,5/0,9 kW, 400 V, třífázový, 50 Hz, s pojistkou motoru nastavenou na 3,7 A. Převod: převodové soukolí. Bezpečnostní systém: Tři bezpečnostní přepínače. Stupeň ochrany: IP45. Napájecí konektor: Uzemněný, třífázový, 16 A. Pojistka v pojistkové skříni v pracovních prostorách: 10 A, zpožděná. Zvuková úroveň LpA (EN31201): 70 dBA.

PNEUMATICKÝ PODOVAČ: Tři rychlosti a tlak. Doporučený tlak: 5,5 barů.

NÁSTROJE: Průměr: 215 mm. Rychlost: 400/200 ot./min.

ČISTÁ HMOTNOST: Zařízení: 54 kg. Plnicí válec: 6 kg. Plnicí násypka s válcem: 12 kg. Nástavec pneumatického stlačovacího podavače: 11 kg. Nástavec ručního stlačovacího podavače: 5 kg. Nástavec se čtyřmi plnicími trubicemi: 5 kg. Krájecí nástroje: Průměrně přibl. 1 kg.

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

BEDIENUNGSANLEITUNG

HALLDE RG-400

(DE)

WARNUNG!



Achten Sie darauf, dass Sie ihre Hände nicht an den scharfen Schneiden der Schneidwerkzeuge, am Einfüllzylinder oder an beweglichen Teilen verletzen.

Die Maschine darf nur von einer autorisierten Fachkraft installiert werden.

Stecken Sie auf keinen Fall Ihre Hände in die Einfüllaufsätze oder die Einfüllzylinder, außer zum Zwecke der Reinigung.

Stets den Stößel verwenden, wenn mit dem 4-Röhren-Einsatz geschnitten wird.

Stecken Sie auf keinen Fall Ihre Hände in die Austrittsöffnung der Maschine, wenn der Einfüllzylinder abgesenkt und der Arretiergriff angehoben ist.

Den Anbringer des Mixers, der Arretierbolzen und die Dekorationsvorrichtung müssen mit Hilfe des Schlüssels fixiert (durch Drehen gegen den Uhrzeigersinn) und gelöst (im Uhrzeigersinn) werden.

Drücken Sie stets den Abschaltknopf der Maschine, bevor Sie Schneidwerkzeuge usw. anbringen oder entfernen und zwar auch dann, wenn die Maschine nicht läuft.

Vor Reinigungsarbeiten stets die Maschine abschalten und den Stecker aus der Steckdose ziehen oder den Trennschalter auf AUS stellen.

Bei Verwendung des 4-Röhren-Einsatzes niemals Schneidwerkzeuge verwenden, die größer als 10 mm sind.

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 Rübenscheiben u. ä. müssen vor der Benutzung entfernt werden, damit sie die Schnittkante nicht beschädigen.

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

AUSPACKEN

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

INSTALLATION

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

Entfernen Sie das Schneidwerkzeug, bevor Sie die Maschine installieren.

Justieren Sie erforderlichenfalls die verstellbaren Füße, damit die Maschine stabil steht.

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

Überzeugen Sie sich davon, dass die Welle im Uhrzeigersinn läuft.

Kontrollieren Sie, ob die Maschine stehen bleibt, wenn der Arretiergriff nach unten geklappt ist.

Kontrollieren Sie, ob die Maschine stehen bleibt, wenn der Arretierknopf für den Einfülltrichter bzw. für den 4-Röhren-Einsatz im Uhrzeigersinn in die nicht arretierte Stellung gedreht wird, und ob die Maschine wieder anläuft, wenn der Arretierknopf gegen den Uhrzeigersinn in die arretierte Stellung gedreht wird.

Kontrollieren Sie, ob die Maschine stehen bleibt, wenn die Druckplatte des manuellen Druckaufsatzes bzw. des pneumatischen Druckaufsatzes zur Seite geschwenkt wird, so dass die Einfüllzylinderöffnung größer als 60 mm ist, und ob die Maschine wieder anläuft, wenn der Druckaufsatz wieder über den Einfüllzylinder zurückgeschwenkt wird.

Falls die Maschine nicht korrekt läuft, muss sie vor Inbetriebnahme instand gesetzt werden.

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.

MIT MANUELLEM/PNEUMATISCHEM EINFÜLLER:

Überprüfen, dass bei einem installierten Schneidwerkzeug die Maschine innerhalb

von 2 Sekunden stoppt, sobald die Druckplatte zu einer Seite mehr als 60 mm heraus geschwungen wird, und wieder anläuft, wenn die Druckplatte über den Einfüller zurückgeschwenkt wird.

Kontrollieren Sie, ob die Maschine nicht eingeschaltet werden kann, wenn die Füllereinheit 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 Schneidwerkzeuge.

Bezüglich der Schneidwerkzeuge siehe die Seiten 61.

MIT DEM EINFÜLLTRICHTER:

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 die Maschine nicht gestartet werden kann, wenn die Füllereinheit für den Einfülltrichter montiert ist, nicht aber der Einfülltrichter.

Falls die Sicherheitsfunktion 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 des Zustands und der Schärfe der Schneidwerkzeuge.

Bezüglich der Schneidwerkzeuge siehe die Seiten 61.

MIT DEM 4-RÖHREN-EINSATZ:

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 die Maschine nicht gestartet werden kann, wenn die Füllereinheit für den 4-Röhren-Einsatz montiert ist, nicht aber der 4-Röhren-Einsatz selbst.

Falls die Sicherheitsfunktion 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 des Zustands und der Schärfe der Schneidwerkzeuge.

Bezüglich der Schneidwerkzeuge siehe die Seiten .

VERARBEITUNGSART

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

NUTZER

Restaurants, Ladenküchen, Krankenhäuser, Schulen, Fast-Food-Einrichtungen, Catering, Pizzerias, Schiffe, Zentralküchen, Küchen von Einrichtungen, lebensmittelverarbeitende Industrie usw.

KAPAZITÄT

Bis zu 3000 Portionen pro Tag, 15 kg pro Minute mit dem manuellen Einfüller und 40 kg pro Minute mit dem Einfülltrichter.

VERWENDUNG DER FÜLLEINHEIT

MANUELLER EINFÜLLER, ERGO LOOP/ PNEUMATISCHER DRUCKEINFÜLLER:

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.

DER EINFÜLLTRICHTER:

Wird verwendet zum kontinuierlichen Schneiden in großen Mengen von runden Produkten wie Kartoffeln, Zwiebeln usw.

DER 4-RÖHREN-EINSATZ:

Wird genutzt zum Schneiden von langen Produkten in Scheiben wie Gurken, siehe Abbildung.

MONTAGE UND DEMONTAGE

DER EINFÜLLTRICHTER:

Zum Anbringen den Arretiergriff nach unten klappen. Den Einfüllzylinder auf die Gelenkbolzen der Maschine schieben und den Einfüllzylinder absenken.

Den Arretiergriff anheben.

Zum Entfernen zuerst den Einfüllaufsatz entfernen.

Den Arretiergriff absenken.

Den Einfüllzylinder von den Gelenkbolzen der Maschine lösen.

DER 4-RÖHREN-EINSATZ:

Den Abschaltknopf drücken.

Zum Anbringen den Einfüllzylinder mit drei Innenmessern versehen.

Den 4-Röhren-Aufsatz in den Einfüllzylinder setzen. Die Welle muss sich dabei im Einfüllzylinderrohr befinden.

Den 4-Röhren-Einsatz nieder drücken und den Arretierknopf gegen den Uhrzeigersinn drehen.

Zum Entfernen den Arretierknopf im Uhrzeigersinn drehen und den 4-Röhren-Einsatz entfernen.

DER MANUELLE DRUCKAUFSATZ

Den Abschaltknopf der Maschine eindrücken.

Zum Anbringen den Einfüllzylinder mit drei Innenmessern versehen.

Den Hebel bis zum Anschlag nach oben führen.

Den Schaft des manuellen Druckaufsatzes in das Einfüllzylinderrohr setzen.

Den Druckaufsatz nach unten drücken und gegen den Uhrzeigersinn schwenken.

Zum Entfernen den Anschlag nach unten drücken und den Druckaufsatz im Uhrzeigersinn nach außen schwenken und entfernen.

DER PNEUMATISCHE DRUCKAUFSATZ

Den Abschaltknopf der Maschine eindrücken.

Zum Anbringen den Einfüllzylinder mit drei Innenmessern versehen.

Den Schaft des pneumatischen Druckaufsatzes in das Einfüllzylinderrohr setzen.

Den pneumatischen Druckaufsatz nach unten drücken und gegen den Uhrzeigersinn schwenken.

Die Schnappkupplung des Kompressor-schlauchs auf den Nippel des pneumatischen Druckaufsatzes stecken.

Die Drehzahlregler von Maschine und pneumatischem Druckaufsatz entsprechend dem verwendeten Schneidewerkzeug einstellen. Dabei sind die Anweisungen im Abschnitt EINSTELLUNG DER DREHZAHLEGLER zu beachten.

Den Kompressor einschalten und den Druck auf 5,5 bar einstellen. Bedienen Sie den Kompressor in Übereinstimmung mit den Anleitungen des Herstellers.

Den Luftdruck auf dem Manometer ablesen. Der Luftdruck sollte etwa 5,5 bar betragen, der tatsächliche Wert unterliegt jedoch Schwankungen. Falls das Manometer einen anderen Luftdruckwert anzeigt, ziehen Sie den Regler nach oben und drehen ihn dann, bis das Manometer einen Wert von etwa 5,5 bar anzeigt. Anschließend drücken Sie den Regler wieder nach unten.

Zum Entfernen den Kompressor ausschalten und anschließend die Schnappkupplung des Kompressorschlauchs vom Nippel des pneumatischen Druckaufsatzes trennen.

Den Anschlag nach unten drücken und den pneumatischen Druckaufsatz im Uhrzeigersinn nach außen schwenken und anschließend entfernen.

DER EINFÜLLZYLINDER DES EINFÜLLTRICHTERS

Zum Anbringen den Arretiergriff nach unten klappen.

Den Einfüllzylinder auf die Gelenkbolzen der Maschine schieben und den Einfüllzylinder absenken.

Den Arretiergriff anheben.

Zum Entfernen zuerst den Einfüllaufsatz entfernen.

Den Arretiergriff absenken.

Den Einfüllzylinder von den Gelenkbolzen der Maschine lösen.

DER EINFÜLLTRICHTER:

Den Ausschaltknopf drücken.

Zum Anbringen den Einfüllzylinder mit zwei Innenführungen versehen.

Den Einfülltrichter in die Mitte des Einfüllzylinders setzen. Die Welle muss sich dabei im Einfüllzylinderrohr befinden.

Den Einfülltrichter nach unten drücken und den Arretierknopf gegen den Uhrzeigersinn drehen.

Zum Entfernen den Arretierknopf im Uhrzeigersinn drehen und den Einfülltrichter abnehmen.

MONTAGE DER SCHNEIDWERKZEUGE

Werden der manuelle oder der pneumatische Einfüller verwendet, dann überprüfen Sie, dass sich die Druckplatte in der oberen Position befindet, und schwenken Sie den Einfüller nach links. Wird der Einfülltrichter oder der 4-Röhren-Einsatz benutzt, heben Sie den Schaft aus der Befestigung auf der Rückseite der Maschine.

Senken Sie den Arretiergriff und schwenken Sie den Einfüller nach hinten.

Setzen Sie die Auswurfplatte auf die Welle und drehen/drücken Sie die Auswurfplatte nach unten in ihre Halterung.

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 Position fällt.

Sichern Sie den Rührapparat, wenn Sie den Einfülltrichter benutzen, ebenso den Arretierbolzen, wenn Sie den 4-Röhren-Einsatz nutzen, oder die Dekorationsvorrichtung, wenn Sie den manuellen oder pneumatischen Einfüller einsetzen, indem sie diese gegen den Uhrzeigersinn mit Hilfe des Schlüssels auf die zentrale Welle des Schneidewerkzeugs drehen.

AUSBAU DER SCHNEIDWERKZEUGE

Schrauben Sie mit dem Schraubenschlüssel die Anbringung des Mixers, die Dekorationsvorrichtung bzw. die Arretierschraube im Uhrzeigersinn los, und entfernen Sie das Schneidewerkzeug/die Schneidewerkzeuge und die Auswurfplatte.

EINSTELLUNG DER DREHZAHLEGLER

Der Maschinen-Drehzahlregler wird normalerweise für alle Schneidarbeiten außer Würfeln auf die Position 2 gestellt. Beim Würfeln sollte der Drehzahlregler auf Position 1 stehen.

Zum Schneiden mit dem pneumatischen Einfüller regulieren Sie den Drehzahlregler und den Druckaufsatz in Übereinstimmung mit der folgenden Tabelle.

PF = Pneumatischer Druckaufsatz:

M = Maschine

SCHNEIDESCHEIBE

0,5-1,5 mm:PF = 1. M = 2.

2-3 mm:PF = 2. M = 2.

4-7 mm:PF = 3. M = 2.

8-14 mm:PF = 3. M = 1.

SCHNEIDER

15-20 mm:PF = 3. M = 1.

KRÄUSELSCHNEIDER

2-3 mm:PF = 2. M = 2.

4-6 mm:PF = 3. M = 2.

JULIENNE-SCHNEIDER

2x2-3x3 mm:PF = 2. M = 2.

2x6 mm:PF = 2. M = 2.

4x4-6x6 mm:PF = 3. M = 2.

8x8-10x10 mm:PF = 3. M = 1.

REIBE/HÄCKSLER

1,5 mm:PF = 1. M = 2.

2-6 mm:PF = 2. M = 2.

8-10 mm:PF = 3. M = 1.

Feinreibescheibe:PF = 1. M = 2.

Extrafein-Reibescheibe:PF = 1. M = 2.

HARTKÄSEREIBE:

.....PF = 1. M = 2.

WÜRFELHACKSCHEIBE

12,5 mm:PF = 1. M = 2.

WÜRFELN:

6x6-25x25:TM = 1. M = 2.

WEICHES WÜRFELN:

8x8-15x15 mm:TM = 1. M = 2.

KARTOFFELCHIPS/POMMES FRITES:

10 mm:TM = 1. M = 2.

REINIGUNG

Lesen Sie die gesamte Anleitung vor Beginn der Reinigung.

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

REINIGUNG IN DER SPÜLMASCHINE: Sämtliche Teile aus Plastik können in der Spülmaschine gewaschen 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. Seien Sie vorsichtig mit den drei scharfen Messern in der Fülleinheit!

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-400 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 bzw. dass der Trennschalter auf EIN steht. Drücken Sie den Einschaltknopf. Eine Fülleinheit und einen Druckaufsatz gemäß der Anleitung unter „Zusammenbau“ einbauen. Überprüfen Sie, dass alle Komponenten ordnungsgemäß installiert sind und dass der Sicherheits-Handgriff angehoben ist. 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 nicht laufen, 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. Die Dekorationsvorrichtung (manuell/Druckaufsatz), den Arretierbolzen (4-Röhren-Einsatz) oder den Anbringer des Mixers (Einfülltrichter) installieren. Überzeugen Sie sich davon, dass die Drehzahlregler für die Maschine und den pneumatischen Druckaufsatz sich in der korrekten Position laut der Tabelle im Abschnitt EINSTELLUNG DER DREHZAHLEGLER befinden und das Manometer einen Druck von zirka 5,5 bar anzeigt.

Kontrollieren Sie, ob der Druckkolben des pneumatischen Einfüllers auf die richtige Geschwindigkeit eingestellt ist. Position 1 - zirka 12 Sekunden/Kolbenarbeitszyklus, Position 2 - zirka 8 Sekunden/Kolbenarbeitszyklus und Position 3 - zirka 4 Sekunden/

Kolbenarbeitszyklus. Erforderlichenfalls ist die Geschwindigkeit von einer Fachkraft einzustellen. Kontrollieren Sie, ob die Messer und die Reibe/Häckslerplatten in gutem Zustand und scharf sind. Die Lebensmittel 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.

FEHLER: Den Anbringer des Mixers, die Arretierschraube bzw. die Dekorationsvorrichtung können nicht entfernt werden.

MASSNAHMEN: Verwenden Sie den Schlüssel, um den Rührapparat, die Arretierschraube oder die Dekorationsvorrichtung durch Drehen im Uhrzeigersinn zu lösen.

TECHNISCHE DATEN HÄLLDE RG-400

MASCHINE: Motor: Zwei Drehzahlen, 1,5/0,9 kW, 400 V, dreiphasig, 50 Hz, mit Motorschutz auf 3,7 A eingestellt. Antrieb: Getriebe. Sicherheitssystem: Drei Sicherheitsschalter. Schutzart: IP45. Netzanschluss: Geerdet, dreiphasig, 16 A. Sicherung in Sicherungskasten für den betreffenden Raum: 10 A, träge. Geräuschpegel LpA (EN 31201): 70 dBA.

PNEUMATISCHER DRUCKAUFSATZ: Drei Geschwindigkeiten und variabler Druck. Empfohlener Druck: 5,5 bar.

WERKZEUGE: Durchmesser: 215 mm. Drehzahl: 400/200 U/min.

NETTOGEWICHTE: Maschine: 54 kg. Fülleinheit: 6 kg. Einfülltrichter mit Zylinder: 12 kg. Pneumatischer Druckaufsatz: 11 kg. Manueller Druckaufsatz: 5 kg. 4-Röhren-Einsatz: 5 kg. Schneidewerkzeuge: Im Durchschnitt zirka 1 kg.

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

BRUGSANVISNING

HALLDE RG-400

(DK)

ADVARSEL!



Pas på, at hænderne ikke kommer i kontakt med skæreværktøj, fødecylindere og bevægelige dele.

Maskinen må kun installeres af en autoriseret fagmand

Før aldrig hænderne ind i påfyldningsudstyr eller fødecylindre, kun under rengøring.

Brug altid stopperen under skæring med 4 rørs indsatsen.

Før aldrig hænderne ind i maskinudløbet hvis fødecylindere er sænket og låsegrebet er hævet.

Omrører, låsebolt og kernebøsning skal spændes mod uret og løsnes med uret, med nøglen.

Tryk altid på stopknappen før montering eller afmontering af skæreværktøj, også selvom maskinen ikke kører.

Før rengøring, sluk maskinen og fjern stikket fra kontakten eller sluk hovedafbryderen.

Ved anvendelse af 4 rørs indsatsen, må der ikke bruges skæreværktøj over 10 mm.

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 kålroede o.l.), så de ikke beskadiger skæret.

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

UDPAKNING

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

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

INSTALLATION

Tilslut maskinen til en forsyningssspænding som svarer til den angivne på typeskiltet, bag på maskinen.

Fjern skæreværktøj fra maskinen før installation.

Kontroller at maskinen står stabilt på underlaget.

Monter stativet til skæreværktøj på væggen, tæt ved maskinen.

Kontroller at akslen roterer med uret.

Kontroller at maskinen stopper når låsehåndtaget svinges ned.

Kontroller nedenstående to punkter uden skæreværktøj eller tømmeblade monteret i maskinen.

Kontroller at maskinen stopper når påfyldningstragten/4-rørs føderens låsegreb åbnes. samt at maskinen genstarter når grebet låses igen.

Kontroller at maskinen stopper når den manuelle eller trykluftdrevne fødeplade svinges ud til siden, så åbningen ved fødecylindere bliver over 60 mm, samt at maskinen genstarter når den svinges tilbage igen.

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.

MED MANUEL/TRYKLUFTDREVET FØDER:

Kontroller, med skæreværktøjet monteret, at maskinen stopper indenfor 2 sekunder så snart fødepladen svinges mere end 60 mm ud til siden og gentsarter når pladen svinges ind igen.

At maskinen ikke kan starte med afmonteret fødecylindere 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 fødepladen 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 61.

MED PÅFYLDNINGSTRAGT:

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

At maskinen ikke kan starte når påfyldningstragten fødecylindere er monteret, men ikke tragten.

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 skæreværktøjet er i god stand og skarpt.

Skæreværktøj, se side 61.

MED 4-RØRS INDSATS

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

At maskinen ikke kan starte når 4-rørs indsatsens fødecylindere er monteret, men ikke selve 4-rørs føderen.

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 skæreværktøjet er i god stand og skarpt.

Skæreværktøj, se side 61.

ANVENDELSE

Skiver, tern, strimler, river, riller og skærer pommes frites i forskellige dimensioner, afhængigt af det valgte skæreværktøj.

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

BRUGERE

Restauranter, butikskøkkener, sygehuse, skoler, fast food restauranter, cateringkøkkener, pizzeriaer, skibe, centralkøkkener, levnedsmiddelindustrier, institutionskøkkener etc.

KAPACITET

Op til 3000 portioner pr. dag, 15 kg pr. minut med manuel føder og 40 kg. pr. minut med påfyldningstragt.

BRUG AF PÅFYLDNINGSTRAGT

MANUEL FØDER, ERGO LOOP/ TRYKLUFTDREVET FØDER:

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

Den store påfyldningstragt anvendes også når produktet ønskes skåret på en bestemt led, f.eks. tomat og citron. Placer/stak produkt som på billede.

PÅFYLDNINGSTRAGT:

Bruges til kontinuerlig føddning/skæring af større mængder runde produkter, såsom kartofler, løg o.l.

4-HULS FØDER:

Bruges til at skive lange produkter, som f.eks. agurker o.l. Se billede.

MONTERING OG DEMONTERING

FØDECYLINDER

Ved montering, sænk låsehåndtaget ned.

Skyd fødecylindern ind på maskinens hængselstifter og sænk fødecylindern.

Hæv låsehåndtaget.

Ved demontering, fjern først eventuelle fødeanordninger.

Sænk låsehåndtaget ned.

Fjern fødecylindern fra hængselstifterne på maskinen.

4-RØRS FØDER

Tryk stopknappen ind.

Ved montering, monteres fødecylindern med tre indvendige knive.

Placer 4-rørs føderen i fødecylindern med akslen i fødecylinderns rør.

Tryk 4-rørs føderen ned og drej låsegrebet mod uret.

Ved demontering, drej låsegrebet med uret og fjern 4-rørs føderen.

MANUEL KÅL/RÅKOST-FORSATS

Tryk stopknappen ind.

Ved montering, monteres fødecylindern med tre indvendige knive.

Før løftearmen helt op.

Før den manuelle føders aksel ind i fødecylinderns rør.

Tryk den manuelle føder ned og drej den ind mod uret.

Ved demontering, tryk på stopknappen, drej den manuelle føder ud med uret og fjern denne.

TRYKLUFTDREVET FØDER

Tryk stopknappen ind.

Ved montering, monteres fødecylindern med tre indvendige knive.

Sænk den trykluftdrevne føders aksel ned i fødecylinderns rør.

Tryk føderen ned og drej den mod uret.

Sæt kompressorlangens lynkobling på føderens lynkoblingsnippel.

Indstil maskinens og den trykluftdrevne føders hastighedsregulator, i forhold til det aktuelle skæreværktøj. se instruktioner.

Start kompressoren og indstil trykket på 5,5 bar. Kompressoren skal behandles i henhold til fabrikantens anvisninger.

Kontroller trykket på manometeret. 5,5 bar anbefales, men behovet kan variere. Hvis

manometeret ikke viser 5,5 bar, skal trykket justeres. Dette gøres ved at trække regulatorknappen op og dreje den.

Ved demontering, stop kompressoren og afmonter slangen fra føderens nippel.

Tryk stoppet ned, drej den trykluftdrevne føder ud og fjern denne.

TRAGTFØDERS CYLINDER

Ved montering, sænk låsehåndtaget.

Skyd fødecylindern ind på maskinens hængselstifter og sænk fødecylindern.

Hæv låsehåndtaget.

Ved demontering, afmonter først eventuel føder forsats.

Sænk låsehåndtaget.

Træk fødecylindern ud fra hængselstifterne.

FØDETRAGT

Tryk stopknappen ind.

Ved montering, monteres fødecylindern med to indvendige styr.

Placer tragtføderen i fødecylinderns centrum med akslen i fødecylinderns rør.

Tryk tragtføderen ned og drej låsegrebet mod uret.

Ved demontering, drej låsegrebet med uret og fjern tragtføderen.

MONTERING AF SKÆREVÆRKTØJ

Ved anvendelse af den manuelle eller trykluftdrevne føder, skal fødepladen være i øverste stilling og føderen skal drejes helt ud til venstre. Hvis tragtføderen eller 4 rørs føderen bruges, løftes akslen ud af holderen bagpå.

Sænk låsehåndtaget og vip føderen bagover.

Placer tømmeaksel 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.

Spænd omrøreren fast hvis der bruges føde-tragt, låsebolten hvis der bruges 4 rørs indsats, alternativt kernebøsningen ved tilberedning med den manuelle eller trykluftdrevne føder mod uret med nøglen, på skæreværktøjets centertap.

DEMONTING AF SKÆREVÆRKTØJ

Løsn omrøreren, kernebøsningen, alternativt låsebolten, ved at dreje med uret med nøglen. Fjern derefter skæreværktøjet og tømmeaksel.

INSTILLNING AF HASTIGHEDSREGULATOREN

Normalt sættes hastighedsregulatorens stilling "2" ved al skæring, undtagen terning, hvor regulatoren skal stå i stilling "1".

Ved skæring med den trykluftdrevne føder indstilles maskinen hhv. føderens hastighed ifølge nedenstående tabel.

TM= Trykluftdrevet føder.

M= Maskine.

SKIVER

0.5-1.5 mm:TM= 1. M = 2.

2-3 mm:TM= 2. M = 2.

4-7 mm:TM= 3. M = 2.

8-14 mm:TM= 3. M = 1.

15-20 mm:TM= 3. M = 1.

TERNER

12.5 mm:TM= 1. M = 2.

BØLGESKIVER

2-3 mm:TM=2. M=2.

4-6 mm:TM= 3. M = 2.

STRIMLER

2x2-3x3 mm:TM= 2. M = 2.

2x6 mm:TM=2. M=2

4x4-6x6 mm:TM= 3. M = 2.

8x8-10x10 mm:TM= 3. M = 1.

RÅKOST RIVER

1.5 mm:TM= 1. M = 2.

2-6 mm:TM= 2. M = 2.

8-10 mm:TM= 3. M = 1.

Finrivare:TM= 1. M = 2.

Ekstra fin river:TM= 1. M = 2.

Hård ost river:TM= 1. M = 2.

TERNER:

6x6-25x25:TM=1. M=2

SOFT TERNER:

8x8-15x15 mm:TM= 1. M=2

POMMES FRITES:

10 mm:TM=1. M=2

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. Se upp for de tre vassa knivarna i matorcyllindern!

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 rengøringsvampesom 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.

INFORMATION: Maskinen er overvejende fremstillet i aluminium. 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-400 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. Monter en fødecylinder og en føder, som anvist. Kontroller at alle komponenter er korrekt monteret og at sikkerhedsarmen er hævet. 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 eller kombination. Monter kernebøsningen (manuel og trykluft føder), låsebolten (4-rørs føderen) eller omrøreren (tragtføder). Kontroller at hastighederne er indstillet korrekt, ifølge tabellen og at manometeret viser 5,5 bar. Kontroller at fødestemplet på den trykluftdrevne føder er indstillet på den rigtige hastighed. Kontroller at knive og rivejern er hele og skarpe. Tryk produktet ned med et lettere tryk.

FEJL: Skæreværktøjet kan ikke fjernes.

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

FEJL: Kernebøsningen kan ikke fjernes.

AFHJÆLPNING: Bøsningen løsnes ved at dreje den med uret, med nøglen.

TEKNISKE DATA HALLDE RG-400

MASKINE: Motor: To hastigheder, 1,5/0,9 kW, 400 V, 3-faset, 50 Hz. Transmission: tandhjul. Sikkerhedssystem: Tre sikkerhedsafbrydere. Kapslingsklasse: IP45. Vægudtag: Jordet, 3-faset, 16 A. Anlægssikring: 10 A, træg. Støjniveau LpA (EN31201): 70 dBA.

TRYKLUFTSDRETVET FØDER: 3 hastigheder og tryk. Anbefalet kapacitet og tryk: 15 l/min, 5,5 bar

VÆRKTØJ: Diameter: 215 mm. Omdrejningstal: 400/200 o/min.

NETTOVÆGT: Maskine: 54 kg. Cylinder: 6 kg. Tragtføder med cylinder: 12 kg. Trykluftdrevet føder: 11 kg. Manuel føder: 5 kg. 4-rørs føder: 5 kg. Skæreværktøj: Ca 1 kg i gennemsnit.

NORMER: NSF STANDARD 8, se konformitetserklæring.

INSTRUCCIONES DE USO

HALLDE RG-400

(ES)

¡ATENCIÓN!



Tenga mucho cuidado de no hacerse daño en las manos con las cuchillas afiladas de las herramientas de corte, el cilindro de alimentación y las piezas móviles.

El aparato debe ser instalado por un mecánico cualificado.

Nunca ponga las manos en ninguno de los accesorios de alimentación o tubo de alimentación salvo para limpiarlos.

Siempre use las manos de mortero para el corte usando la pieza de inserción 4-tubo.

Nunca ponga las manos en la salida del aparato cuando el tubo de alimentación esté colocado hacia abajo y la palanca de bloqueo esté levantada.

El accesorio espiral y el dispositivo de batido deben apretarse (en sentido contrario a las agujas del reloj) y desatornillarse (en sentido horario), utilizando una llave inglesa.

Pulse siempre el botón de parada del aparato antes de colocar o retirar las herramientas de corte, etc., incluso si el aparato no está en funcionamiento.

Antes de limpiar, apague el aparato y retire el enchufe de la toma de corriente o apague el interruptor principal.

Al utilizar la inserción 4-tubo nunca utilice las herramientas de corte de más de 10 mm.

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.

Este aparato no debe ser utilizado por niños ni personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, ni por

personas que no tengan experiencia con dichos aparatos, a menos que cuenten con las instrucciones o la supervisión adecuadas.

DESEMBALAJE

Verifique que no falta ninguna pieza, que el aparato funciona, y que nada haya sufrido daños durante el transporte. 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.

Retire la herramienta de corte antes de instalar el aparato.

Restablezca las patas ajustables según sea necesario para asegurarse de que el aparato se mantiene firme.

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

Controle que el eje gire en el sentido de las agujas del reloj.

Compruebe que el aparato se detiene cuando la palanca de bloqueo está abatida.

Compruebe que el aparato se detiene cuando el mando de bloqueo para el accesorio de tolva de alimentación o la inserción 4-tubo se gira en sentido horario hasta la posición de desbloqueo, y que se reinicia el equipo cuando el mando de bloqueo se gira en sentido contrario a las agujas del reloj hasta la posición de bloqueo.

Compruebe que el aparato se detiene cuando la placa de alimentación del alimentador de empuje manual o neumático se gira hacia un lado para que la apertura del tubo de alimentación sea mayor de 60 mm, y que se reinicia el equipo cuando se coloca de nuevo sobre el tubo de alimentación.

Si el aparato no funciona correctamente, debe recibir asistencia antes de ponerlo en funcionamiento.

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.

USO DEL ALIMENTADOR MANUAL/ NEUMÁTICO:

Compruebe que, con una herramienta de corte instalada, el aparato se detiene en los 2 segundos siguientes a la retirada de la placa de empuje superior a 60 mm y vuelve a iniciarse cuando la placa de empuje se coloca de nuevo sobre el alimentador.

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 61.

USO DE LA TOLVA DE ALIMENTACIÓN:

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 el aparato no funciona aunque el cilindro de alimentación de la tolva de alimentación esté equipado y la propia tolva de alimentación no lo esté.

Si la función 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 las herramientas de corte están en buen estado y afiladas.

En cuanto a las herramientas de corte, consulte la página 61.

INSERCIÓN 4-TUBO:

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 el aparato no funciona cuando el tubo de alimentación de la inserción 4-tubo esté equipada, pero la propia inserción 4-tubo no lo esté.

Si la función 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 las herramientas de corte están en buen estado y afiladas.

En cuanto a las herramientas de corte, consulte la página 61.

TIPOS DE PROCESADO

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

USUARIOS

Restaurantes, cocinas de tiendas, hospitales, escuelas, centros de comida rápida, empresas de catering, pizzerías, barcos, cocinas centrales, cocinas institucionales, industrias de procesado de alimentos, etc.

CAPACIDAD

Hasta 3.000 porciones al día, 15 kg por minuto con el alimentador manual y 40 kg por minuto, con la tolva de alimentación.

USO DE LOS ALIMENTADORES

ALIMENTADOR MANUAL, ERGO LOOP ALIMENTADOR NEUMÁTICO DE EMPUJE:

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.

TOLVA DE ALIMENTACIÓN:

se utiliza para el corte continuo de grandes cantidades de productos redondos como patatas, cebollas, etc.

INSERCIÓN 4-TUBO:

se utiliza para el corte de productos largos, como los pepinos, en rodajas, ver imagen.

MONTAJE Y DESMONTAJE

TUBO DE ALIMENTACIÓN

Durante la instalación, deberá bajar la palanca de bloqueo. Empuje el tubo de alimentación en los pasadores de las bisagras del aparato, y haga descender el tubo de alimentación.

Levante la palanca de bloqueo.

Durante el desmontaje, primero retire la unidad de alimentación.

Baje la palanca de bloqueo.

Retire el tubo de alimentación de los pasadores de las bisagras del aparato.

INSERCIÓN 4-TUBO

Pulse el botón de parada.

Durante la instalación, coloque el tubo de alimentación con tres cuchillas internas.

Coloque la inserción 4-tubo en el tubo de alimentación con el eje en el tubo de alimentación.

Presione hacia abajo la inserción 4-tubo y gire el mando de bloqueo en sentido antihorario.

Durante la desinstalación, gire el mando de bloqueo en sentido horario y retire la inserción 4-tubo.

ACCESORIO DE ALIMENTACIÓN DE EMPUJE MANUAL

Pulse el botón de parada del aparato.

Durante la instalación, coloque el tubo de alimentación con tres cuchillas internas.

Mueva la palanca hacia arriba hasta el final.

Monte el eje del accesorio de alimentación manual de empuje en el tubo del cilindro de alimentación.

Presione hacia abajo el dispositivo alimentador de empuje manual y hágalo pivotar en sentido antihorario.

Durante la desinstalación, presione hacia abajo el botón de parada y extraiga el alimentador manual de empuje hacia la derecha y retírelo.

ACCESORIO DE ALIMENTACIÓN DE EMPUJE NEUMÁTICO

Pulse el botón de parada del aparato.

Durante la instalación, coloque el tubo de alimentación con tres cuchillas internas.

Instale el eje del accesorio de alimentación de empuje neumático en el tubo del cilindro de alimentación.

Presione hacia abajo el dispositivo alimentador de empuje neumático y hágalo pivotar en sentido antihorario.

Presione el acople de cierre de manguito del compresor a la boquilla del accesorio de alimentación de empuje neumático.

Ajuste los controles de velocidad del aparato y del alimentador de empuje neumático para adaptarse a la herramienta de corte utilizada tal y como se especifica en las instrucciones bajo el título CONFIGURACIÓN DE LOS CONTROLES DE VELOCIDAD.

Inicie el compresor y ajuste su presión de salida a 5,5 bares. Use el compresor de acuerdo con las instrucciones del fabricante.

Revise la presión barométrica con el manómetro. La presión recomendada es de 5,5 bares, pero el valor real necesario puede variar. Si la presión de la lectura en el manómetro es diferente, tire del mando hacia arriba y gírelo hasta que la lectura del manómetro sea de alrededor de 5,5 bares, y luego presiónelo hacia abajo de nuevo.

Durante la desinstalación, apague el compresor y desconecte el acople de cierre del manguito del compresor de la boquilla del accesorio de alimentación de empuje neumático.

Presione hacia abajo el botón de parada, extraiga el alimentador neumático de empuje hacia la derecha y retírelo.

CILINDRO DE ALIMENTACIÓN PARA TOLVA DE ALIMENTACIÓN

Durante la instalación, deberá bajar la palanca de bloqueo.

Empuje el tubo de alimentación en los pasadores de las bisagras del aparato, y haga descender el tubo de alimentación.

Levante la palanca de bloqueo.

Durante el desmontaje, primero retire la unidad de alimentación.

Baje la palanca de bloqueo.

Retire el tubo de alimentación de los pasadores de las bisagras del aparato.

TOLVA DE ALIMENTACIÓN

Pulse el botón de parada.

Durante la instalación, coloque el cilindro de alimentación con dps guías internas.

Coloque la tolva de alimentación en el centro del cilindro de alimentación con el eje en el tubo del cilindro de alimentación.

Presione hacia abajo la tolva de alimentación y gire el mando de bloqueo en sentido antihorario.

Durante la desinstalación, gire el mando de bloqueo en sentido horario y retire la tolva de alimentación.

INSTALACIÓN DE LAS HERRAMIENTAS DE CORTE

Al utilizar el alimentador manual o neumático, asegúrese de que la placa de empuje está en la posición superior y desplácela fuera del alimentador a la izquierda. Si se está utilizando la tolva de alimentación o la inserción 4-tubo, extraiga el eje de su instalación en la parte posterior del aparato.

Baje la palanca de bloqueo e incline el alimentador hacia atrás.

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 firmemente en su posición correspondiente.

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 firmemente en su posición correspondiente.

Asegure el dispositivo de batido cuando utilice la tolva de alimentación, el perno de bloqueo al utilizar la inserción 4-tubo, o el accesorio espiral cuando se utilice el alimentador de empuje manual o neumático, girándolos en

sentido antihorario utilizando una llave inglesa en el eje central de la herramienta de corte.

DESMTAJE DE LAS HERRAMIENTAS DE CORTE

Aflobe el dispositivo de batido, el accesorio espiral o el perno de bloqueo en sentido horario usando una llave inglesa, y retire la herramienta/herramientas de corte y la placa proyectable.

CONFIGURACIÓN DEL CONTROL DE VELOCIDAD

El control de velocidad del aparato está normalmente en posición "2" para todos los cortes salvo para el corte en dados (el control de velocidad deberá estar en posición "1").

Al cortar con el alimentador de empuje neumático, ajuste el control de velocidad del aparato y el accesorio alimentador de empuje ayudándose de la siguiente tabla.

PF: accesorio de alimentación de empuje neumático

M = aparato

CORTE EN RODAJA

0,5-1,5 mm:PF = 1. M = 2.

CORTADOR EN TIRA

2-3 mm:PF = 2. M = 2.

4-7 mm:PF = 3. M = 2.

8-14 mm:PF = 3. M = 1.

15-20 mm:PF = 3. M = 1.

CORTE RIZADO

2-3 mm:PF = 2. M = 2.

4-6 mm:PF = 3. M = 2.

CORTE EN JULIANA

2x2-3x3 mm:PF = 2. M = 2.

2x6 mm:PF = 2. M = 2.

4x4-6x6 mm:PF = 3. M = 2.

8x8-10x10 mm:PF = 3. M = 1.

RALLADOR / CORTE EN TIRAS

1,5 mm:PF = 1. M = 2.

2-6 mm:PF = 2. M = 2.

8-10 mm: PF = 3. M = 1.

Rallador fino:PF = 1. M = 2.

Rallador Extra Fino:PF = 1. M = 2.

Rallador de queso duro:PF = 1. M = 2.

CORTE EN DADOS

12,5 mm:PF = 1. M = 2.

6x6-25x25:TM=1. M=2.

CORTE EN DADOS LIGERO:

8x8-15x15 mm:TM= 1. M=2.

PATATAS CHIP/PATATAS FRITAS:

10 mm:TM=1. M=2.

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. Tenga cuidado con las tres cuchillas afilados del cilindro de alimentación

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-400 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 o apague el interruptor principal. Pulse el botón de inicio. Coloque un cilindro de alimentación y un accesorio de alimentación de acuerdo a las instrucciones: "Montaje" Compruebe que todos los elementos estén instalados correctamente y que el brazo de seguridad está elevado. Controle que los fusibles del cuadro eléctrico de las instalaciones 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 de reparación cualificado.

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. Instale el accesorio espiral (alimentador de empuje/manual), el perno de bloqueo (inserción 4 tubo) o el dispositivo de batido (tolva de alimentación). Asegúrese de que los controles de velocidad del aparato y alimentador de empuje neumático están en la posición correcta de acuerdo con la tabla con título CONFIGURACIÓN DE LOS CONTROLES DE VELOCIDAD, y compruebe que la lectura en el manómetro es de aproximadamente 5,5 bares.

Compruebe que el pistón del alimentador de empuje neumático está ajustado a la velocidad adecuada. Posición "1" - unos 12 segundos/ciclo del pistón, posición "2" - unos 8 segundos/ciclo del pistón, y la posición "3" - unos 4 segundos/ciclo de pistón. Si es necesario, la velocidad deberá configurarla un mecánico cualificado. Compruebe que las cuchillas y placas de rallado/corte en tira están completas y afiladas. Presione los alimentos hacia abajo 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.

FALLO: No es posible retirar el dispositivo de batido, el perno de bloqueo o el accesorio espiral.

SOLUCIÓN: Utilice la llave inglesa para desenroscarlo en sentido horario.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE HALLDE RG-400

APARATO: Motor: Dos velocidades, 1,5 / 0,9 kW, 400 V, trifásico, 50 Hz, con la protección del motor establecida en 3,7 A. Transmisión: engranajes. Sistema de seguridad: Tres interruptores de seguridad. Grado de protección: IP45. Toma de corriente de alimentación. Con toma de tierra, trifásico, 16 A, fusible en la caja de fusibles de las instalaciones: 10 A, retardado. Nivel de ruido LpA (EN31201): 70 dBA.

ALIMENTADOR NEUMÁTICO: Tres velocidades y presiones. Presión recomendada: 5,5 bares.

HERRAMIENTAS: Diámetro: 215 mm. Velocidad: 400/200 rpm.

PESOS NETOS: Aparato: 54 kg. Cilindro del alimentador: 6 kg. Tolva de alimentación con cilindro: 12 kg. Accesorio de alimentación de empuje neumático: 11 kg. Accesorio de alimentación de empuje manual: 5 kg. Inserción 4-tubo: 5 kg. Herramientas de corte: Unos 1 kg de media.

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

KÄYTTÖOHJE

HALLDE RG-400

(FI)

HUOMIO!



Huolehdi, että et vahingoita käsiäsi leikkuuterien ja syöttösyylinterin teräviin reunoihin tai liikkuviin osiin.

Vain valtuutettu huoltomekaanikko saa asentaa laitteen.

Älä koskaan työnnä käsiäsi mihinkään syöttöapulaitteeseen tai syöttösyylintereihin muutoin kuin puhdistamista varten.

Käytä aina survinta leikkaamiseen 4-putkisen lisäosan avulla.

Älä koskaan laita käsiäsi laitteen ulostuloaukkoon, kun syöttösyylinteri on alhaalla ja lukituskahva on nostettu ylös.

Sekoitin, lukituspultti ja kodanpoistolaite on kiristettävä (kääntämällä niitä vastapäivään) ja löysennettävä (myötäpäivään) jokoavaimen avulla.

Paina aina laitteen pysäytyspainiketta, ennen kuin asennat tai irrotat leikkuuteriä jne., myös vaikka laite ei olisi käynnissä.

Ennen kuin puhdistat laitetta, sammuta laite ja irrota pistoke pistorasiasta tai katkaise pääkytkin.

Älä koskaan käytä yli 10 mm:n kokoisia leikkuuteriä käytettäessä 4-putkista lisäosaa.

Vain valtuutettu huoltomekaanikko saa korjata laitteen ja avata laitteen rungon.

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

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

PAKKAUKSEN PURKAMINEN

Tarkista, että kaikki osat 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.

Poista leikkuuterä ennen laitteen asennusta.

Sääda jalkojen korkeutta tarpeen mukaan varmistaaksesi, että laite seisoo tukevasti.

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

Tarkista, että akseli pyörii myötäpäivään.

Tarkista, että laite pysähtyy, kun lukituskahva on taitettu alas.

Tarkista, että laite pysähtyy, kun syöttösyylinterin lukitusnuppi tai 4-putkinen syöttöosa käännetään myötäpäivään lukitsemattomaan asentoon, ja että laite käynnistyy uudelleen, kun lukitusnuppi käännetään vastapäivään lukittuun asentoon.

Tarkista, että laite pysähtyy, kun manuaalinen tai pneumaattinen syöttösisäosan syöttölevy käännetään sivuun siten, että syöttösyylinterin aukko on suurempi kuin 60 mm, ja että laite käynnistyy uudelleen, kun syöttölevy käännetään takaisin syöttösyylinterin päälle.

Jos laite ei toimi oikein, se on tarkistettava ennen käyttöönottoa.

TARKISTA AINA ENNEN KÄYTTÖÄ

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

MANUAALISEN/PNEUMAATTISEN SYÖTTÖLAITTEEN KANSSA:

Tarkista, että leikkuuterä asennettuna laite pysähtyy 2 sekunnin kuluessa siitä, kun työntölevy on käännetty sivuun yli 60 mm, ja käynnistyy uudelleen, kun työntölevy on käännetty takaisin syöttölaiteen päälle.

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, puhdistaa se huolellisesti ja voitele muutamalla tipalla koneöljyä.

Tarkista, että leikkuuterät ovat hyvässä kunnossa ja teräviä.

Leikkuuterien osalta katso sivuja 61.

SYÖTTÖSUPPILON KANSSA:

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

Tarkista, että laitetta ei voi käynnistää, jos syöttösyylinteri on asennettu mutta syöttösuppiloa ei.

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

Tarkista, että leikkuuterät ovat hyvässä kunnossa ja teräviä.

Leikkuuterien osalta katso sivuja 61.

4-PUTKISEN SYÖTTÖOSAN KANSSA:

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

Tarkista, että laitetta ei voi käynnistää, jos 4-putkisen syöttöosan syöttösyylinteri on asennettu mutta itse syöttöosa ei.

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

Tarkista, että leikkuuterät ovat hyvässä kunnossa ja teräviä.

Leikkuuterien osalta katso sivuja 61.

KÄYTTÖTAPA

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

KÄYTTÄJÄT

Ravintolat, kauppojen keittiöt, sairaalat, koulut, pikaruokapaikat, pitopalvelut, pitseriat, laivat, keskuskeittiöt, laitoskeittiöt, elintarviketeollisuus jne.

KAPASITEETTI

Jopa 3 000 annosta päivässä, 15 kg minuutissa käsikäyttöisellä syöttölaiteella ja 40 kg minuutissa syöttösuppilolla.

SYÖTTÖLAITTEIDEN KÄYTTÖ

KÄSINSYÖTTÖLAITE, ERGO LOOP / PNEUMAATTINEN TYÖNTÖSYÖTTÖLAITE

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.

SYÖTTÖSUPPILO

Syöttösuppiloa käytetään leikkauksessa jatkuvasti suuria määriä pyöreitä tuotteita, kuten perunoita, sipuleita jne.

4-PUTKINEN SYÖTTÖOSA:

Käytetään pitkien tuotteiden, kuten kurkun, viipalointiin. Katso kuva.

KOKOAMINEN JA PURKAMINEN

SYÖTTÖSYLINTERI

Kun asennat, käännä lukituskahva alas. Työnnä syöttösylinteri laitteen saranatappiin ja laske syöttösylinteri alas.

Nosta lukituskahva.

Kun poistat, poista ensin syöttölaite.

Laske lukituskahva.

Poista syöttösylinteri laitteen saranatappeilta.

4-PUTKINEN SYÖTTÖOSA

Paina pysäytyspainiketta.

Kun asennat, asenna syöttösylinteri, jossa on kolme sisäistä terää.

Aseta syöttöosa syöttösylinteriin akseli syöttösylinterin putkessa.

Paina syöttöosaa alaspäin ja käännä lukitusnuppia vastapäivään.

Kun irrotat, käännä lukitusnuppia myötäpäivään ja poista syöttöosa.

KÄSIKÄYTTÖINEN TYÖNTÖSYÖTTÖLAITE

Paina laitteen pysäytyspainiketta.

Kun asennat, asenna syöttösylinteri, jossa on kolme sisäistä terää.

Siirrä vipu ylös asti.

Asenna työntösyöttölaitteen akseli syöttösylinteriputkeen.

Paina työntösyöttölaitetta alaspäin ja käännä sitä vastapäivään.

Kun poistat, paina jarrulevyä alaspäin ja käännä käsikäyttöistä työntösyöttölaitetta myötäpäivään ja poista se.

PNEUMAATTINEN TYÖNTÖSYÖTTÖLAITE

Paina laitteen pysäytyspainiketta.

Kun asennat, asenna syöttösylinteri, jossa on kolme sisäistä terää.

Asenna pneumaattisen työntösyöttölaitteen akseli syöttösylinteriputkeen.

Paina työntösyöttölaitetta alaspäin ja käännä sitä vastapäivään.

Työnnä kompressorin letkun pikaliitanta pneumaattisen työntösyöttölaitteen kiinnitysnippaan.

Säädä laitteen ja pneumaattisen työntösyöttölaitteen nopeusasetukset vastaamaan

käytettävää leikkuuterää ohjeissa kohdassa NOPEUSASETUSTEN SÄÄTÄMINEN määritetyn mukaisesti.

Käynnistä kompressori ja säädä sen tuotto-paineeksi 5,5 baaria. Käsittele kompressorin valmistajan ohjeiden mukaisesti.

Tarkista ilmanpaine painemittarista. Suositeltu ilmanpaine on noin 5,5 baaria, mutta todellinen arvo voi vaihdella. Jos mittari näyttää muuta ilmanpainearvoa, vedä säädintä ylöspäin ja käännä sitä sitten niin kauan, että painemittarin lukema on noin 5,5 baaria, ja paina se takaisin alas.

Kun poistat, sammuta kompressori ja irrota sitten kompressorin letkun pikaliitanta pneumaattisen työntösyöttölaitteen kiinnitysnipasta.

Paina jarrulevyä alaspäin ja käännä pneumaattista työntösyöttölaitetta myötäpäivään ja poista se.

SYÖTTÖSUPPILON SYÖTTÖSYLINTERI

Kun asennat, käännä lukituskahva alas.

Työnnä syöttösylinteri laitteen saranatappiin ja laske syöttösylinteri alas.

Nosta lukituskahva.

Kun poistat, poista ensin syöttölaite.

Laske lukituskahva.

Poista syöttösylinteri laitteen saranatappeilta.

SYÖTTÖSUPPILO

Paina pysäytyspainiketta.

Kun asennat, asenna syöttösylinteri, jossa on kaksi sisäistä ohjainta.

Aseta syöttösuppilo keskelle syöttösylinteriä, akseli syöttösylinterin putkessa.

Paina syöttösuppiloa alaspäin ja käännä lukitusnuppia vastapäivään.

Kun irrotat, käännä lukitusnuppia myötäpäivään ja poista syöttösuppilo.

LEIKKUUTERIEEN ASENNUS

Kun käytät käsikäyttöistä tai pneumaattista syöttölaitetta, varmista, että työntölevy on yläsennossa ja käännetty syöttölaitteen vasemmalle puolelle. Jos käytetään syöttösuppiloa tai 4-putkista syöttöosaa, nosta akseli ulos paikaltaan laitteen takaa.

Laske lukituskahvaa ja kallista syöttölaitetta taaksepäin.

Aseta poistolevy akselille ja käännä/paina poistolevy alaspäin liitännänsä.

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

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 paikalleen.

Varmista sekoitinlaite, kun käytät syöttös-

uppiloa, lukituspultti, kun käytät 4-putkista syöttöosaa, tai kodanpoistolaite, kun käytät joko käsikäyttöistä tai pneumaattista syöttölaitteita, käännettävällä ne jokoavaimen avulla vastapäivään kiinni leikkuuterän keskiakseliin.

LEIKKUUTERIEEN IRROTUS

Irrota sekoitinlaite tai lukituspultti myötäpäivään jokoavaimen avulla ja poista leikkuuterä-/terät ja poistolevy.

NOPEUSASETUSTEN SÄÄTÄMINEN

Laitteen nopeudensäädin on yleensä asennossa "2" kaikilla muilla leikkauksilla paitsi paloittelussa, jolloin nopeudensäätimen pitäisi olla asennossa "1".

Kun leikkaat pneumaattisella syöttölaitteella, aseta laitteen nopeudensäädin ja työntösyöttölaite seuraavan taulukon mukaisesti.

PF = Pneumaattinen työntösyöttölaite

M = Laite

VIIPALOINTITERÄ

0,5–1,5 mm:PF = 1. M = 2.

2–3 mm:PF = 2. M = 2.

4–7 mm:PF = 3. M = 2.

8–14 mm:PF = 3. M = 1.

15–20 mm: PF = 3. M = 1.

POIMUVIIPALETERÄ

2–3 mm: PF = 2. M = 2.

4–6 mm: PF = 3. M = 2.

SUIKALEET

2 x 2 – 3 x 3 mm:PF = 2. M = 2.

2 x 6 mm:PF = 2. M = 2.

4 x 4 – 6 x 6 mm:PF = 3. M = 2.

8 x 8 – 10 x 10 mm:PF = 3. M = 1.

RAASTINTERÄ/SILPPURI

1,5 mm:PF = 1. M = 2.

2–6 mm:PF = 2. M = 2.

8–10 mm:PF = 3. M = 1.

Hieno raastinterä:PF = 1. M = 2.

Erittäin hieno raastinterä: ...PF = 1. M = 2.

Kovan juuston raastinterä: .PF = 1. M = 2.

PALOITTELULEIKKURI

12,5 mm:PF = 1. M = 2.

PALOITTELU

6 x 6 – 25 x 25:PF = 1. M = 2.

PEHMEÄ PALOITTELU

8 x 8 – 15 x 15 mm:PF = 1. M = 2.

Perunalastut / ranskalaiset perunat

10 mm:PF = 1. M = 2.

PUHDISTUS

Lue kaikki ohjeet, ennen kuin alat puhdistaa laitetta.

ENNEN PUHDISTUSTA: Sammuta aina laite ja irrota pistoke pistorasiasta. Vaihtoehtoisesti, jos laitteessa ei ole pistoketta, katkaise virta pääkytkimestä. 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 käsitiskiainetta. Varo kolmea terävää terää syöttösyylinterissä.

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

VÄLTÄ: Älä käytä puhdistukseen hankaus-sieniä (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 pidemäksi 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-400 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, tai kytke pääkytkin pois päältä. Paina start-painiketta. Asenna syöttösyylinteri ja syöttölaite kohdassa "Kokoaminen" olevien ohjeiden mukaisesti. Tarkista, että kaikki osat on asennettu oikein ja että turvavarsi on nostettu. Tarkista, että laitteeseen liittyvät sulaketaulun sulakkeet eivät ole lauenneet ja ovat virta-arvoiltaan oikeita. Odota muutama minuutti ja yritä käynnistää laite uudelleen. Mikäli laite ei vielä käynnisty, ota yhteyttä valtuutettuun huoltomekaanikkoon.

VIKA: Alhainen kapasiteetti tai huonot leikkaustulokset.

KORJAUS: Varmista, että käytät oikeaa leikkuuterää tai leikkuuterien yhdistelmää. Asenna kodanpoistolaite (käsikäyttöinen/työntösyöttölaite), lukituspultti (4-putkinen syöttöosa) tai sekoitinlaite (syöttösuppilo). Varmista, että laitteen ja pneumaattisen työntösyöttölaitteen nopeusasetukset ovat oikeassa asennossa kohdassa **NOPEUSASETUSTEN SÄÄTÄMINEN** olevan taulukon mukaisesti ja että painemittarin lukema on noin 5,5 baaria.

Tarkista, että pneumaattinen työntösyöttölaite on asennettu oikealle nopeudelle. Asento "1" – noin 12 sekuntia/mäntäliike, asento "2" – noin 8 sekuntia/mäntäliike ja asento "3" – noin 4 sekuntia/mäntäliike. Tarvittaessa valtuutetun huoltomekaanikon tulisi säätää nopeus. Tarkista, että terät ja raastin-/silppurilevyt ovat hyvässä kunnossa ja teräviä. Paina aineksia alaspäin 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 myötöpäivään.

VIKA: Sekoitinlaitetta, lukituspulttia tai kodanpoistolaitetta ei voida poistaa.

KORJAUS: Käytä jakoavainta ja käännä osia myötöpäivään.

HALLDE RG-400:N TEKNISET TIEDOT

LAITE: Moottori: Kaksinopeuksinen 1,5/0,9 kW, 400 V, 3-vaiheinen, 50 Hz, moottorin suoja asetettu 3,7 A:iin. Voimansiirto: vaihde. Turvajärjestelmä: Kolme turvakytintä. Suojausluokka: IP45. Virtalähteen liitäntä: Maadoitettu, 3-vaiheinen, 16 A. Sulake sulaketaulussa: 10 A, viivästetty. Äänitaso LpA (EN31201): 70 dBA.

PNEUMAATTINEN SYÖTTÖLAITE: Kolme nopeutta ja paine. Suositeltu paine: 5,5 bar.

TYÖKALUT: Halkaisija: 215 mm. Nopeus: 400/200 rpm.

NETTOPAINOT: Laite: 54 kg. Syöttösyylinteri: 6 kg. Syöttösuppilo ja sylinteri: 12 kg. Pneumaattinen työntösyöttölaite: 11 kg. Käsikäyttöinen työntösyöttölaite: 5 kg. 4-putkinen syöttöosa: 5 kg. Leikkuuterät: Noin 1 kg keskimäärin.

NORMIT/STANDARDIT: NSF STANDARD 8, katso vaatimustenmukaisuusvakuutus.

MODE D'EMPLOI

HALLDE RG-400

(FR)

ATTENTION !



Attention de ne pas se couper sur les couteaux des accessoires tranchants et du cylindre d'alimentation, ainsi que de ne pas se blesser sur les pièces en mouvement.

L'appareil doit être installé par un professionnel agréé.

Ne jamais mettre les mains dans aucune des accessoires d'alimentation ni dans les cylindres d'alimentation, sauf lors du nettoyage.

Toujours utiliser les poussoirs pour travailler avec l'accessoire-tube.

Ne jamais mettre les mains à la sortie de l'appareil quand le cylindre d'alimentation est rabattu et que la poignée de verrouillage est relevée.

Le dispositif de mélange spiral, le boulon d'arrêt et la vis à chou se serrent (dans le sens contraire des aiguilles d'une montre) et se desserrent (dans le sens des aiguilles d'une montre) à l'aide de la clé.

Toujours enfoncer le bouton d'arrêt de l'appareil avant le montage et le démontage des accessoires tranchants, etc., même si l'appareil n'est pas en service.

Avant le nettoyage, arrêter d'abord la machine et débrancher la prise murale ou couper l'interrupteur général.

En cas d'utilisation de l'accessoire-tube, ne jamais utiliser d'accessoire tranchant d'une dimension supérieure à 10 mm.

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

Le RG 400 ne doit pas être utilisé pour préparer des produits congelés. Il faut aussi prendre soin d'enlever toutes les parties dures des matières premières (queues de pommes, morceaux de choux-navets trop coriaces, etc.) afin de ne pas endommager les arêtes tranchantes.

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

DÉBALLAGE

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.

Retirer l'accessoire tranchant de l'appareil avant de procéder à l'installation.

Veiller à la stabilité de l'appareil à l'aide des patins réglables.

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

Vérifier que l'axe tourne dans le sens des aiguilles d'une montre.

Vérifier que l'appareil s'arrête quand on rabat la poignée de verrouillage.

Vérifier que l'appareil s'arrête quand on fait tourner, dans le sens des aiguilles d'une montre, la poignée de verrouillage de l'accessoire-entonnoir ou de l'accessoire-tube en position déverrouillée. Vérifier aussi que la machine redémarre quand on fait à nouveau tourner la poignée dans le sens contraire des aiguilles d'une montre pour verrouiller.

Vérifier que l'appareil s'arrête quand on fait pivoter de côté la plaque d'alimentation de l'accessoire manuel ou pneumatique pour chou et crudités, pour que l'ouverture du cylindre d'alimentation soit supérieure à 60 mm. Vérifier aussi que la machine redémarre quand on fait à nouveau la pivoter au-dessus du cylindre d'alimentation.

En cas de mauvais fonctionnement, remédier à la panne avant de mettre en service la machine.

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.

AVEC L'ACCESSOIRE MANUEL/ PNEUMATIQUE CHOU ET CRUDITÉS

Vérifier, avec un accessoire tranchant monté, que l'appareil s'arrête dans les 2 secondes, lorsque la plaque d'alimentation est pivotée vers un côté et que l'ouverture est supérieure

à 60 mm, et redémarre, lorsque la plaque d'alimentation est de nouveau au-dessus de l'accessoire.

Que l'appareil ne peut pas être démarré 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 61.

AVEC L'ACCESSOIRE-ENTONNOIR

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 que l'appareil ne peut pas être démarré, lorsque le cylindre d'alimentation de l'accessoire-entonnoir est monté mais l'accessoire-entonnoir lui-même ne l'est pas.

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.

Vérifier que les accessoires tranchants sont intacts et bien coupants.

En ce qui concerne les accessoires tranchants, cf. pages 61.

AVEC L'ACCESSOIRE-TUBE

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 que l'appareil ne peut pas être démarré, lorsque le cylindre d'alimentation de l'accessoire-tube est monté mais l'accessoire-tube lui-même ne l'est pas.

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.

Vérifier que les accessoires tranchants sont intacts et bien coupants.

En ce qui concerne les accessoires tranchants, cf. pages 61.

TYPES DE PRÉPARATION

L'appareil sert à couper en tranches, en dés, en lamelles, en julienne et en tranches

gauffrées 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, hôpitaux, écoles, restauration rapide, restauration pour collectivités, pizzerias, navires, cuisines centrales, cuisines des institutions, industrie agro-alimentaire, etc.

CAPACITÉ

Jusqu'à 3 000 portions par jour, 15 kg par minute avec l'accessoire manuel chou et crudités et 40 kg par minute avec l'accessoire-entonnoir.

UTILISATION DES ALIMENTEURS

ACCESSOIRE MANUEL, ERGO LOOP/ ACCESSOIRE PNEUMATIQUE CHOU ET CRUDITÉS

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.

ACCESSOIRE-ENTONNOIR

L'accessoire-entonnoir est utilisé pour l'alimentation en continu de grandes quantités d'aliments ronds, comme par exemple les pommes de terre, les oignons, etc.

ACCESSOIRE-TUBE

L'accessoire-tube sert pour la découpe de produits longs comme le concombre ; cf. schéma.

MONTAGE ET DÉMONTAGE

CYLINDRE D'ALIMENTATION

Pour le montage, rabattre la poignée de verrouillage. Faire coulisser le cylindre d'alimentation sur les charnières de l'appareil, puis rabattre le cylindre d'alimentation.

Relever la poignée de verrouillage.

Pour le démontage, retirer d'abord l'accessoire d'alimentation.

Rabattre la poignée de verrouillage.

Retirer le cylindre d'alimentation des charnières de l'appareil.

ACCESSOIRE-TUBE

Enfoncer le bouton d'arrêt.

Pour le montage, monter le cylindre d'alimentation à trois couteaux intérieurs.

Placer l'accessoire-tube dans le cylindre d'alimentation, avec l'axe dans le tube du cylindre d'alimentation.

Faire descendre l'accessoire-tube et faire tourner la poignée de verrouillage dans le sens contraire des aiguilles d'une montre.

Pour le démontage, faire tourner la poignée de verrouillage dans le sens des aiguilles d'une montre, puis retirer l'accessoire-tube.

ACCESSOIRE MANUEL CHOU ET CRUDITÉS

Enfoncer le bouton d'arrêt de l'appareil.

Pour le montage, monter le cylindre d'alimentation à trois couteaux intérieurs.

Faire monter à fond le bras de levier.

Faire descendre l'axe de l'accessoire manuel chou et crudités dans le tube du cylindre d'alimentation.

Faire descendre l'accessoire manuel chou et crudités, puis le faire pivoter vers l'intérieur en le tournant dans le sens contraire des aiguilles d'une montre.

Pour le démontage, enfoncer l'ergot d'arrêt, puis faire pivoter vers l'extérieur l'accessoire manuel chou et crudités dans le sens des aiguilles d'une montre et ensuite le retirer.

ACCESSOIRE PNEUMATIQUE CHOU ET CRUDITÉS

Enfoncer le bouton d'arrêt de l'appareil.

Pour le montage, monter le cylindre d'alimentation à trois couteaux intérieurs.

Faire descendre l'axe de l'accessoire pneumatique chou et crudités dans le tube du cylindre d'alimentation.

Faire descendre l'accessoire pneumatique chou et crudités, puis le faire pivoter vers l'intérieur en le tournant dans le sens contraire des aiguilles d'une montre.

Pousser, pour le fixer, le raccord rapide du flexible du compresseur sur l'embout du raccord rapide de l'accessoire pneumatique chou et crudités.

Régler le sélecteur de vitesse de l'appareil et de l'accessoire pneumatique chou et crudités, suivant l'accessoire tranchant utilisé, en suivant les instructions du chapitre « Réglage de la commande de vitesse ».

Démarrer le compresseur et le régler sur 5,5 bars. Faire fonctionner le compresseur suivant les instructions du fabricant.

Contrôler la pression pneumatique au manomètre. La pression pneumatique recommandée est d'environ 5,5 bars mais le besoin peut varier à cet égard. Si le manomètre indique une autre pression pneumatique, faire coulisser la commande vers le haut puis la faire tourner de sorte que le manomètre indique environ 5,5 bars, puis presser vers le bas.

Lors du démontage, arrêter le compresseur et déloger ensuite le raccord rapide du flexible de compresseur de l'embout du raccord rapide de l'accessoire pneumatique chou et crudités.

Presser l'ergot d'arrêt vers le bas et faire pivoter vers l'extérieur l'accessoire pneuma-

tique chou et crudités dans le sens des aiguilles d'une montre, puis le retirer.

CYLINDRE D'ALIMENTATION DE L'ACCESSOIRE-ENTONNOIR

Pour le montage, rabattre la poignée de verrouillage.

Faire coulisser le cylindre d'alimentation sur les charnières de l'appareil, puis rabattre le cylindre d'alimentation.

Relever la poignée de verrouillage.

Pour le démontage, retirer d'abord l'accessoire d'alimentation.

Rabattre la poignée de verrouillage.

Retirer le cylindre d'alimentation des charnières de l'appareil.

ACCESSOIRE-ENTONNOIR

Enfoncer le bouton d'arrêt.

Pour le montage, monter le cylindre d'alimentation à deux compartiments intérieurs.

Placer l'accessoire-entonnoir au centre du cylindre d'alimentation, avec l'axe dans le tube du cylindre d'alimentation.

Faire descendre l'accessoire-entonnoir et faire tourner la poignée de verrouillage dans le sens contraire des aiguilles d'une montre.

Pour le démontage, faire tourner la poignée de verrouillage dans le sens des aiguilles d'une montre, puis retirer l'accessoire-entonnoir.

MISE EN PLACE DES ACCESSOIRES TRANCHANTS

En cas d'utilisation de l'accessoire manuel ou pneumatique chou et crudités, vérifier que la plaque d'alimentation est dans sa position supérieure et faire pivoter l'accessoire vers l'extérieure et sur la droite. En cas d'utilisation de l'accessoire-entonnoir ou de l'accessoire-tube, libérer l'axe de sa fixation au dos de l'appareil.

Rabattre la poignée de verrouillage et faire pivoter l'accessoire vers l'arrière.

Placer le plateau répartiteur sur l'arbre et le faire pivoter/descendre 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.

Visser le dispositif de mélange spiral pour découper des dés avec l'accessoire-entonnoir, le boulon d'arrêt pour couper avec l'accessoire-tube, ou la vis à chou pour couper avec un accessoire manuel ou pneumatique chou et crudités, dans le sens contraire des aiguilles d'une montre sur l'ergot central de l'accessoire tranchant.

DÉMONTAGE DES ACCESSOIRES TRANCHANTS

Desserrer le dispositif de mélange spiral, la vis à chou ou le boulon d'arrêt dans le sens des aiguilles d'une montre à l'aide de la clé, puis retirer l'accessoire tranchant (ou les accessoires tranchants) et le plateau répartiteur.

RÉGLAGE DE LA COMMANDE DE VITESSE

En principe, le sélecteur de vitesse de la machine est en position « 2 » pour tout travail, sauf pour la coupe de dés où le sélecteur de vitesse doit être en position « 1 ».

Pour le travail avec l'accessoire pneumatique chou et crudités, régler les sélecteurs de vitesse respectifs de l'appareil et de l'accessoire chou et crudités suivant le tableau suivant.

PF = Accessoire pneumatique chou et crudités

M = machine

TRANCHEUR

0,5 à 1,5 mm :PF = 1. M = 2.
2 à 3 mm :PF = 2. M = 2.
4 à 7 mm :PF = 3. M = 2.
8 à 14 mm :PF = 3. M = 1.
15 à 20 mm :PF = 3. M = 1.

TRANCHEUR GAUFRÉ

2 à 3 mm :PF = 2. M = 2.
4 à 6 mm :PF = 3. M = 2.

JULIENNE

2x2 à 3x3 mm :PF = 2. M = 2.
2x6 mm :PF = 2. M = 2.
4x4 à 6x6 mm :PF = 3. M = 2.
8x8 à 10x10 mm :PF = 3. M = 1.

RÂPE À CRUDITÉS

1,5 mm :PF = 1. M = 2.
2 à 6 mm :PF = 2. M = 2.
8 à 10 mm :PF = 3. M = 1.
Râpe fine :PF = 1. M = 2.
Râpe très fine :PF = 1. M = 2.
Râpe à fromage dur :PF = 1. M = 2.

TRANCHEUR À DÉS

12,5 mm :PF = 1. M = 2.

DÉS

6x6-25x25 :TM=1. M=2

DÉS DOUX

8x8 à 15x15 mm :TM= 1. M=2

CHIPS/POMMES FRITES

10 mm :TM= 1. M=2

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 général. 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. Attention aux trois couteaux coupants dans le cylindre d'alimentation !

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.

DÉSINFECTIION : 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 originaria 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-400 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 ou, selon le cas, que l'interrupteur général est sur « I ». Enfoncer le bouton d'arrêt. Monter un cylindre d'alimentation et un accessoire d'alimentation, en suivant les instructions du chapitre « Montage ». Vérifier que tous les éléments sont correctement montés et que le bras de sécurité est relevé. 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.

DÉFAUT : faible capacité ou mauvais résultats

MESURES : Choisir l'accessoire tranchant ou la combinaison d'accessoires tranchants appropriée. Monter la vis à chou (accessoire manuel chou et crudités), le boulon d'arrêt (accessoire-tube) ou le dispositif de mélange spiral (accessoire-entonnoir). Veiller à ce que le sélecteur de vitesse de l'appareil et celui de l'accessoire pneumatique chou et crudités soient en position correcte d'après le tableau figurant sous « Réglage de la commande de vitesse », et que le manomètre affiche environ 5,5 bars.

S'assurer que le piston de l'accessoire pneumatique chou et crudités se déplace à la bonne vitesse. Position « 1 » = env. 12 sec./cycle de piston, position « 2 » = env. 8 sec./cycle de piston, position « 3 » = env. 4 sec./cycle de piston. Au besoin, la vitesse doit être réglée par un professionnel agréé. 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.

DÉFAUT : Il n'est pas possible d'enlever le dispositif de mélange spiral, le boulon d'arrêt ou la vis à chou.

MESURES : Utiliser la clé pour le/la dévisser dans le sens des aiguilles d'une montre.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES HALLDE RG-400

APPAREIL : Moteur : deux vitesses, 1,5/0,9 kW, 400 V, courant triphasé, 50 Hz, réglage protection moteur 3,7 A. Transmission : réducteur à engrenages. Système de sécurité : trois disjoncteurs de sécurité. Classe d'isolation : IP45. Branchement secteur : prise de terre, courant triphasé, 16 A. Fusible dans l'armoire à fusibles du local : 10 A, à action différée. Niveau sonore LpA (EN31201) : 70 dBA.

ACCESSOIRE PNEUMATIQUE Trois vitesses et pression variable. Pression recommandée : 5,5 bars.

ACCESSOIRES : Diamètre : 215 mm. Vitesse : 400/200 tr/min.

POIDS NETS : Appareil : 54 kg. Cylindre d'alimentation : 6 kg. Accessoire-entonnoir avec cylindre : 12 kg. Accessoire pneumatique chou et crudités : 11 kg. Accessoire manuel chou et crudités : 5 kg. Accessoire-tube : 5 kg. Accessoires tranchants : env. 1 kg en moyenne.

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

ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΗΣ

HALLDE RG-400

(GR)

ΠΡΟΣΟΧΗ!



Προσέχετε ιδιαίτερος μην τραυματίσετε τα χέρια σας στις αιχμηρές λεπίδες των εργαλείων κοπής και του κυλίνδρου τροφοδοσίας, καθώς και στα κινητά μέρη.

Η εγκατάσταση της συσκευής μπορεί να πραγματοποιηθεί μόνο από έναν εξειδικευμένο τεχνικό επισκευών.

Μην τοποθετείτε τα χέρια σας στα εξαρτήματα τροφοδοσίας ή στους κυλίνδρους τροφοδοσίας παρά μόνο για τον καθαρισμό τους.

Χρησιμοποιείτε πάντα τις ράβδους πίεσης για κοπή με το εξάρτημα εισαγωγής 4 κυλίνδρων.

Μην τοποθετείτε τα χέρια σας στην πρίζα της συσκευής όταν ο κύλινδρος τροφοδοσίας είναι κατεβασμένος και η λαβή ασφάλισης σηκωμένη.

Για να βιδώνετε (αριστερόστροφα) και να ξεβιδώνετε (δεξιόστροφα) το εξάρτημα αφαίρεσης πυρήνων, τον κοχλία ασφάλισης και τη συσκευή ανάμειξης χρησιμοποιείτε ένα γαλλικό κλειδί.

Πιέζετε πάντα το κουμπί διακοπής λειτουργίας της συσκευής προτού προσαρμόσετε ή αφαιρέσετε τα εργαλεία κοπής, κλπ. ακόμα και εάν η συσκευή δεν λειτουργεί.

Πριν τον καθαρισμό της συσκευής, να την απενεργοποιείτε και να αφαιρείτε το φως τροφοδοσίας από τη πρίζα τοίχου ή να απενεργοποιείτε τον κεντρικό διακόπτη.

Όταν χρησιμοποιείτε το εξάρτημα εισαγωγής 4 κυλίνδρων μη χρησιμοποιείτε εργαλεία κοπής μεγαλύτερα από 10 mm.

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.

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

ΑΦΑΙΡΕΣΗ ΑΠΟ ΤΗ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ

Βεβαιωθείτε ότι έχουν παραδοθεί όλα τα μέρη, ότι η συσκευή λειτουργεί όπως προορίζεται, και ότι τίποτα δεν έχει υποστεί ζημία κατά τη μεταφορά. Ο προμηθευτής της συσκευής πρέπει να ειδοποιείται για τυχόν ελαττώματα εντός οκτώ ημερών.

ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ

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

Αφαιρέστε το εργαλείο κοπής προτού εγκαταστήσετε τη συσκευή.

Ρυθμίστε ξανά το προσαρμοζόμενο υποστήριγμα όσο χρειάζεται για να εξασφαλίσετε ότι η συσκευή στέκεται σταθερά.

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

Βεβαιωθείτε ότι ο άξονας περιστρέφεται δεξιόστροφα.

Βεβαιωθείτε ότι η συσκευή σταματά όταν η λαβή ασφάλισης διπλωθεί προς τα κάτω.

Βεβαιωθείτε ότι η συσκευή σταματά όταν γυρίζετε τη λαβή ασφάλισης της χοάνης τροφοδοσίας ή του εξαρτήματος εισαγωγής 4 κυλίνδρων δεξιόστροφα στη θέση απασφάλισης, και ότι η συσκευή τίθεται ξανά σε λειτουργία όταν γυρίζετε τη λαβή ασφάλισης αριστερόστροφα στη θέση ασφάλισης.

Βεβαιωθείτε ότι η συσκευή σταματά όταν η πλάκα τροφοδοσίας του εξαρτήματος χειροκίνητης ώθησης ή ώθησης με πεπιεσμένο αέρα στραφεί προς τα πλάι έτσι ώστε το άνοιγμα του κυλίνδρου τροφοδοσίας να είναι μεγαλύτερο από 60 mm, και ότι η συσκευή τίθεται ξανά σε λειτουργία όταν η πλάκα τροφοδοσίας επιστρέψει πάνω από τον κύλινδρο τροφοδοσίας.

Εάν η συσκευή δεν λειτουργεί σωστά, πρέπει να ελεγχθεί πριν τεθεί σε λειτουργία.

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.

ΜΕ ΤΟ ΕΞΑΡΤΗΜΑ ΧΕΙΡΟΚΙΝΗΤΗΣ ΩΘΗΣΗΣ/ΩΘΗΣΗΣ ΜΕ ΠΕΠΙΕΣΜΕΝΟ ΑΕΡΑ:

Ελέγξτε ότι η συσκευή, όταν έχει προσαρμοστεί σε αυτή ένα εργαλείο κοπής, σταματά να λειτουργεί εντός 2 δευτερολέπτων από τη στιγμή η πλάκα ώθησης μετακινείται στο πλάι κατά περισσότερο από 60 mm και τίθεται ξανά σε λειτουργία μόλις επιστρέψει η πλάκα ώθησης πάνω από τον τροφοδότη.

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 61.

ΑΦΑΙΡΕΣΗ ΤΗΣ ΧΟΑΝΗΣ ΤΡΟΦΟΔΟΣΙΑΣ:

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.

Βεβαιωθείτε ότι η συσκευή δεν τίθεται σε λειτουργία, όταν έχει προσαρμοστεί σε αυτή ο κύλινδρος τροφοδοσίας για την χοάνη τροφοδοσίας, αλλά όχι η ίδια η χοάνη.

Εάν η λειτουργία 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 τα εργαλεία κοπής είναι σε καλή κατάσταση και αιχμηρά.

Για τα εργαλεία κοπής, ανατρέξτε στις σελίδες 61.

ΜΕ ΤΟ ΕΞΑΡΤΗΜΑ ΕΙΣΑΓΩΓΗΣ 4 ΚΥΛΙΝΔΡΩΝ

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.

Βεβαιωθείτε ότι η συσκευή δεν τίθεται σε λειτουργία, όταν έχει προσαρμοστεί σε αυτή ο κύλινδρος τροφοδοσίας για το εξάρτημα εισαγωγής 4 κυλίνδρων, αλλά όχι το ίδιο το εξάρτημα.

Εάν η λειτουργία 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 τα εργαλεία κοπής είναι σε καλή κατάσταση και αιχμηρά.

Για τα εργαλεία κοπής, ανατρέξτε στις σελίδες 61.

ΕΙΔΗ ΕΠΕΞΕΡΓΑΣΙΑΣ

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

ΧΡΗΣΤΕΣ

Εστιατόρια, κουζίνες καταστημάτων, νοσοκομεία, σχολεία, εστιατόρια γρήγορου φαγητού, πισσαρίες, πλοία, κουζίνες ιδρυμάτων, βιομηχανική επεξεργασία τροφίμων.

ΧΩΡΗΤΙΚΟΤΗΤΑ

Έως 3000 μερίδες ανά ημέρα, 15 kg το λεπτό με τον χειροκίνητο τροφοδότη και 40 kg το λεπτό με τη χοάνη τροφοδοσίας.

ΧΡΗΣΗ ΤΩΝ ΕΡΓΑΛΕΙΩΝ ΤΡΟΦΟΔΟΣΙΑΣ

ΧΕΙΡΟΚΙΝΗΤΟΣ ΤΡΟΦΟΔΟΤΗΣ ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑΣ ERGO LOOP:

ΕΞΑΡΤΗΜΑ ΩΘΗΣΗΣ ΜΕ ΠΕΠΙΕΣΜΕΝΟ ΑΕΡΑ:

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/στοιβάζετε τα προϊόντα όπως φαίνεται στην εικόνα.

Η ΧΟΑΝΗΣ ΤΡΟΦΟΔΟΣΙΑΣ:

Χρησιμοποιείται για την συνεχή κοπή μεγάλων ποσοτήτων στρόγγυλων προϊόντων, όπως οι πατάτες, τα κρεμμύδια, κτλ.

ΤΟ ΕΞΑΡΤΗΜΑ ΕΙΣΑΓΩΓΗΣ 4 ΚΥΛΙΝΔΡΩΝ:

Χρησιμοποιείται για την κοπή μακρόστενων προϊόντων όπως τα αγγούρια σε φέτες, βλ. εικόνα.

ΣΥΝΑΡΜΟΛΟΓΗΣΗ ΚΑΙ ΑΠΟΣΥΝΑΡΜΟΛΟΓΗΣΗ

Ο ΚΥΛΙΝΔΡΟΣ ΤΡΟΦΟΔΟΣΙΑΣ

Κατά την συναρμολόγηση, διπλώστε προς τα κάτω τη λαβή ασφάλισης. Σπρώξτε τον κύλινδρο τροφοδοσίας στους συνδετικούς πείρους της συσκευής, και κατεβάστε τον.

Σηκώστε τη λαβή ασφάλισης.

Κατά την αφαίρεση, αφαιρέστε πρώτα το προσαρτώμενο εξάρτημα τροφοδοσίας.

Κατεβάστε τη λαβή ασφάλισης.

Αφαιρέστε τον κύλινδρο τροφοδοσίας από τους συνδετικούς πείρους της συσκευής.

ΤΟ ΕΞΑΡΤΗΜΑ ΕΙΣΑΓΩΓΗΣ 4 ΚΥΛΙΝΔΡΩΝ:

Πατήστε το κουμπί της Διακοπής.

Κατά την συναρμολόγηση, προσαρμόστε στον κύλινδρο τροφοδοσίας τρία εσωτερικά μαχαίρια.

Τοποθετήστε το εξάρτημα εισαγωγής 4 κυλίνδρων στον κύλινδρο τροφοδοσίας με τον άξονα στον σωλήνα του κυλίνδρου τροφοδοσίας.

Πιέστε προς τα κάτω το εξάρτημα εισαγωγής 4 κυλίνδρων και γυρίστε τη λαβή ασφάλισης αριστερόστροφα.

Κατά την αφαίρεση, στρίψτε τη λαβή ασφάλισης δεξιόστροφα και αφαιρέστε το εξάρτημα εισαγωγής 4 κυλίνδρων.

ΤΟ ΠΡΟΣΑΡΤΩΜΕΝΟ ΕΞΑΡΤΗΜΑ ΧΕΙΡΟΚΙΝΗΤΗΣ ΩΘΗΣΗΣ

Πιέστε το κουμπί διακοπής λειτουργίας της συσκευής.

Κατά την συναρμολόγηση, προσαρμόστε στον κύλινδρο τροφοδοσίας τρία εσωτερικά μαχαίρια.

Μετακινήστε τον μοχλό προς τα πάνω όσο πάει.

Προσαρμόστε τον άξονα του προσαρτώμενου εξαρτήματος χειροκίνητης ώθησης μέσα στον σωλήνα του κυλίνδρου τροφοδοσίας.

Πιέστε προς τα κάτω το προσαρτώμενο εξάρτημα χειροκίνητης ώθησης και γυρίστε το αριστερόστροφα.

Κατά την αποσυναρμολόγηση, πιέστε προς τα κάτω το πλαίσιο διακοπής, γυρίστε το προσαρτώμενο εξάρτημα χειροκίνητης ώθησης δεξιόστροφα και αφαιρέστε το.

ΤΟ ΠΡΟΣΑΡΤΩΜΕΝΟ ΕΞΑΡΤΗΜΑ ΩΘΗΣΗΣ ΜΕ ΧΡΗΣΗ ΠΕΠΙΕΣΜΕΝΟΥ ΑΕΡΑ

Πιέστε το κουμπί διακοπής λειτουργίας της συσκευής.

Κατά την συναρμολόγηση, προσαρμόστε στον κύλινδρο τροφοδοσίας τρία εσωτερικά μαχαίρια.

Προσαρμόστε τον άξονα του προσαρτώμενου εξαρτήματος ώθησης με χρήση πεπιεσμένου αέρα μέσα στον σωλήνα του κυλίνδρου τροφοδοσίας.

Πιέστε προς τα κάτω το προσαρτώμενο εξάρτημα ώθησης με χρήση πεπιεσμένου αέρα και γυρίστε το αριστερόστροφα.

Πιέστε τον σύνδεσμο του σωλήνα του συμπιεστή στη θηλή του προσαρτώμενου εξαρτήματος ώθησης με χρήση πεπιεσμένου αέρα.

Ρυθμίστε τα χειριστήρια ταχυτήτων της συσκευής και του προσαρτώμενου εξαρτήματος ώθησης με χρήση πεπιεσμένου αέρα ώστε να ταιριάζουν στο εργαλείο κοπής που χρησιμοποιείται σύμφωνα με τις οδηγίες που περιλαμβάνονται στην ενότητα «ΡΥΘΜΙΣΗ ΧΕΙΡΙΣΤΗΡΙΩΝ ΤΑΧΥΤΗΤΩΝ».

Θέστε σε λειτουργία τον συμπιεστή και ρυθμίστε την πίεση παροχής του στα 5,5 bar. Να χειρίζεστε τον συμπιεστή σύμφωνα με τις οδηγίες του κατασκευαστή.

Ελέγξτε την πίεση του αέρα στο μανόμετρο. Η συνιστώμενη πίεση του αέρα είναι περίπου 5,5 bar, αλλά η πραγματική απαιτούμενη τιμή μπορεί να ποικίλλει. Εάν η ένδειξη πίεσης του αέρα στον μανόμετρο είναι διαφορετική, τραβήξτε τον μοχλό του χειριστηρίου προς τα πάνω και στη συνέχεια γυρίστε τον μέχρι η ένδειξη του μανόμετρου να είναι περίπου 5,5 bar, και τότε πιέστε τον πάλι πίσω προς τα κάτω.

Κατά την αποσυναρμολόγηση, απενεργοποιήστε τον συμπιεστή και στη συνέχεια αποσυνδέστε τον σύνδεσμο του σωλήνα του συμπιεστή από τη θηλή του προσαρτώμενου εξαρτήματος ώθησης με χρήση πεπιεσμένου αέρα.

Πιέστε προς τα κάτω το πλαίσιο διακοπής και βγάλτε το προσαρτώμενο εξάρτημα ώθησης γυρίζοντάς το δεξιόστροφα, και στη συνέχεια αφαιρέστε την.

Ο ΚΥΛΙΝΔΡΟΣ ΤΡΟΦΟΔΟΣΙΑΣ ΤΗΣ ΧΟΑΝΗΣ ΤΡΟΦΟΔΟΣΙΑΣ

Κατά την συναρμολόγηση, διπλώστε προς τα κάτω τη λαβή ασφάλισης.

Σπρώξτε τον κύλινδρο τροφοδοσίας στους συνδετικούς πείρους της συσκευής, και κατεβάστε τον.

Σηκώστε τη λαβή ασφάλισης.

Κατά την αφαίρεση, αφαιρέστε πρώτα το προσαρτώμενο εξάρτημα τροφοδοσίας.

Κατεβάστε τη λαβή ασφάλισης.

Αφαιρέστε τον κύλινδρο τροφοδοσίας από τους συνδετικούς πείρους της συσκευής.

Η ΧΟΑΝΗ ΤΡΟΦΟΔΟΣΙΑΣ

Πατήστε το κουμπί της διακοπής.

Κατά την συναρμολόγηση, προσαρμόστε στον κύλινδρο τροφοδοσίας δύο εσωτερικούς οδηγούς.

Τοποθετήστε τη χοάνη τροφοδοσίας στο κέντρο του κυλίνδρου τροφοδοσίας, με τον άξονα στον σωλήνα του κυλίνδρου τροφοδοσίας.

Πιέστε προς τα κάτω τη χοάνη τροφοδοσίας και στρίψτε τη λαβή ασφάλισης αριστερόστροφα.

Κατά την αποσυναρμολόγηση, στρίψτε τη λαβή ασφάλισης δεξιόστροφα και αφαιρέστε τη χοάνη τροφοδοσίας.

ΠΡΟΣΑΡΤΗΣΗ ΕΡΓΑΛΕΙΩΝ ΚΟΠΗΣ

Όταν χρησιμοποιείτε το εξάρτημα χειροκίνητης ώθησης ή ώθησης με χρήση πεπιεσμένου αέρα, βεβαιωθείτε ότι η πλάκα ώθησης βρίσκεται στην ανώτερη θέση και γυρίστε την προς τα αριστερά. Εάν χρησιμοποιείτε την χοάνη τροφοδοσίας ή το πρόσθετο εξάρτημα εισαγωγής 4 κυλίνδρων, σηκώστε τον άξονα από τη βάση του στο πίσω μέρος της συσκευής.

Κατεβάστε τη λαβή ασφάλισης και γείρτε τον τροφοδότη προς τα πίσω.

Σηκώστε την πλάκα εξαγωγής στον άξονα και γυρίστε/πίεστε την προς τα κάτω στη σύζευξή της.

Τοποθετήστε το επιλεγμένο εργαλείο κοπής στον άξονα και περιστρέψτε το μέχρι να μπει καλά στη θέση του.

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 εξάρτημα κοπής σε φέτες με τέτοιο τρόπο ώστε να στερεωθεί γερά στην θέση του.

Ασφαλίστε το εξάρτημα ανάδευσης όταν χρησιμοποιείτε τη χοάνη τροφοδοσίας, τον κοχλία ασφάλισης όταν χρησιμοποιείτε το πρόσθετο εξάρτημα εισαγωγής 4 κυλίνδρων ή το εξάρτημα αφαίρεσης πυρήνων όταν χρησιμοποιείτε το προσαρτώμενο εξάρτημα χειροκίνητης ώθησης και ώθησης με χρήση πεπιεσμένου αέρα γυρίζοντάς τα αριστερόστροφα με ένα γαλλικό κλειδί στον κεντρικό άξονα του εργαλείου κοπής.

ΑΦΑΙΡΕΣΗ ΤΩΝ ΕΡΓΑΛΕΙΩΝ ΚΟΠΗΣ

Ξεβιδώστε το εξάρτημα ανάδευσης, το εξάρτημα αφαίρεσης πυρήνων ή τον κοχλία ασφάλισης γυρίζοντάς τα δεξιόστροφα με ένα γαλλικό κλειδί, και αφαιρέστε το εργαλείο κοπής/εργαλεία και την πλάκα εξαγωγής.

ΡΥΘΜΙΣΗ ΤΟΥ ΧΕΙΡΙΣΤΗΡΙΟΥ ΤΑΧΥΤΗΤΩΝ

Το χειριστήριο ταχυτήτων της συσκευής ορίζεται συνήθως στη θέση «2» για όλες τις κοπές εκτός από την κοπή σε κύβους, οπότε και πρέπει να ορίζεται στη θέση «1».

Κατά την κοπή με το εξάρτημα ώθησης με χρήση πεπιεσμένου αέρα, ρυθμίστε το χειριστήριο ταχυτήτων της συσκευής και το εξάρτημα ώθησης σύμφωνα με τον ακόλουθο πίνακα

PF (Pneumatic push feed attachment) = Εξάρτημα ώθησης με χρήση πεπιεσμένου αέρα

M (Machine) = Συσσκευή

ΕΡΓΑΛΕΙΟ ΚΟΠΗΣ ΣΕ ΦΕΤΕΣ

0,5 - 1,5 mm:	PF = 1. M = 2.
2 - 3 mm:	PF = 2. M = 2.
4-7 mm:	PF = 3. M = 2.
8-14 mm:	PF = 3. M = 1.
15-20 mm:	PF = 3. M = 1.

ΕΡΓΑΛΕΙΟ ΚΟΠΗΣ ΚΥΜΑΤΟΕΙΔΩΝ ΦΕΤΩΝ

2-3 mm:	PF = 2. M = 2.
4-6 mm:	PF = 3. M = 2.

ΕΡΓΑΛΕΙΟ ΚΟΠΗΣ ΣΕ ΖΟΥΛΙΕΝ

2x2 - 3x3 mm:	PF = 2. M = 2.
2x6 mm:	PF = 2. TM = 2
4x4-6x6 mm:	PF = 3. M = 2.
8x8-10x10 mm:	PF = 3. M = 1.

ΤΡΙΦΤΗΣ

1,5 mm:	PF = 1. M = 2.
2-6 mm:	PF = 2. M = 2.
8-10 mm:	PF = 3. M = 1.
Λεπτός τρίφτης:	PF = 1. M = 2.
Πολύ λεπτός τρίφτης:	PF = 1. M = 2.
Τρίφτης για σκληρά τυριά:	PF = 1. M = 2.

ΕΡΓΑΛΕΙΟ ΚΟΠΗΣ ΣΕ ΚΥΒΟΥΣ

12.5 mm:	PF = 1. M = 2.
----------------	----------------

ΚΥΒΟΙ:

6x6-25x25:	TM = 1. M = 2
------------------	---------------

ΚΟΠΗ ΣΕ ΚΥΒΟΥΣ ΜΑΛΑΚΩΝ

ΤΡΟΦΙΜΩΝ:

8x8-15x15 mm:	TM = 1. M = 2
---------------------	---------------

ΤΗΓΑΝΙΤΕΣ ΠΑΤΑΤΕΣ:

10 mm:	TM = 1. M = 2
--------------	---------------

ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ

Διαβάστε τις οδηγίες προτού ξεκινήσετε τον καθαρισμό της συσκευής.

ΠΡΙΝ ΤΟΝ ΚΑΘΑΡΙΣΜΟ: Απενεργοποιείτε πάντα τη συσκευή και αφαιρείτε το φινιρ τροφοδοσίας από την πρίζα. Εναλλακτικά, εάν η συσκευή δεν έχει φινιρ, απενεργοποιείτε τον κεντρικό διακόπτη. 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. Προσέχετε τα τρία αιχμηρά μαχαίρια στον κύλινδρο τροφοδοσίας!

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

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

ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΦΡΟΝΤΙΔΑ:

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

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

ΑΝΤΙΜΕΤΩΠΙΣΗ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΩΝ

Για να αποφευχθεί ο κίνδυνος πρόκλησης βλαβών στον κινητήρα, η συσκευή RG-400 διαθέτει θερμική προστασία κινητήρα, η οποία απενεργοποιεί αυτομάτως τη συσκευή εάν ο κινητήρας υπερθερμανθεί. Η θερμική προστασία κινητήρα διαθέτει λειτουργία αυτόματης επανεκκίνησης, κάτι που σημαίνει

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

ΣΦΑΛΜΑ: Η συσκευή δεν 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, ή απενεργοποιήστε τον κεντρικό διακόπτη. Πατήστε το κουμπί εκκίνησης. Προσαρμόστε έναν κύλινδρο τροφοδοσίας και ένα προσαρτώμενο εξάρτημα τροφοδοσίας σύμφωνα με τις οδηγίες που περιλαμβάνονται στην ενότητα «Συναρμολόγηση». Βεβαιωθείτε ότι όλα τα εξαρτήματα είναι σωστά τοποθετημένα και ότι ο βραχίονας ασφαλείας είναι σηκωμένος. 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.

ΣΦΑΛΜΑ: Χαμηλή απόδοση ή μη ικανοποιητικά αποτελέσματα κοπής.

ΑΝΤΙΜΕΤΩΠΙΣΗ: Βεβαιωθείτε ότι χρησιμοποιείτε το σωστό εργαλείο κοπής ή συνδυασμό εργαλείων κοπής. Προσαρμόστε το εξάρτημα αφαίρεσης πυρήνων (προσαρτώμενο εξάρτημα τροφοδοσίας χειροκίνητο/ώθησης), τον κοχλία ασφάλισης (εξάρτημα εισαγωγής 4 κυλίνδρων) ή τη συσκευή ανάδευσης (χοάνη τροφοδοσίας). Βεβαιωθείτε ότι το χειριστήριο ταχυτήτων για τη συσκευή και το εξάρτημα ώθησης με χρήση πεπιεσμένου αέρα είναι στη σωστή θέση σύμφωνα με τον πίνακα που περιλαμβάνεται στην ενότητα «ΡΥΘΜΙΣΗ ΤΟΥ ΧΕΙΡΙΣΤΗΡΙΟΥ ΤΑΧΥΤΗΤΩΝ», και ότι η ένδειξη στο μανόμετρο είναι περίπου 5,5 bar.

Βεβαιωθείτε ότι το έμβολο τροφοδοσίας του εξαρτήματος ώθησης με χρήση πεπιεσμένου αέρα είναι ρυθμισμένο στη σωστή ταχύτητα. Θέση «1» - περίπου 12 δευτερόλεπτα/κύκλο εμβόλου, θέση «2» - περίπου 8 δευτερόλεπτα/κύκλο εμβόλου, και θέση «3» - περίπου 4 δευτερόλεπτα/ανά κύκλο εμβόλου. Εάν κριθεί αναγκαίο, η ταχύτητα πρέπει να ρυθμίζεται από έναν εξειδικευμένο τεχνικό. Ελέγξτε ότι τα μαχαίρια και ο τρίφτης/πλάκες τριψίματος είναι σε καλή κατάσταση και αιχμηρά. Πιέζετε 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.

ΣΦΑΛΜΑ: Η συσκευή ανάδευσης, ο κοχλίας ασφάλισης, ή η συσκευή αφαίρεσης πυρήνων δεν μπορούν να αφαιρεθούν.

ΑΝΤΙΜΕΤΩΠΙΣΗ: Χρησιμοποιείτε ένα γαλλικό κλειδί για να ξεβιδώσετε τα παραπάνω εξαρτήματα γυρίζοντάς τα δεξιόστροφα.

ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΤΗΣ RG-400 ΤΗΣ HALLDE

ΣΥΣΚΕΥΗ: Κινητήρας: Δύο ταχυτήτων, 1.5/0.9 kW, 400 V, τριφασικός, 50 Hz, με προστασία κινητήρα ρυθμισμένη στα 3.7 A. Μετάδοση κίνησης: με γρανάζια. Σύστημα ασφαλείας: Τρεις διακόπτες ασφαλείας. Βαθμός προστασίας: IP45. Φως τροφοδοσίας: Γειωμένος, τριφασικός, 16 A. Ασφάλεια στον ηλεκτρικό πίνακα του κτιρίου: 10 A, με καθυστέρηση. Στάθμη ηχητικής πίεσης L_{pA} (EN31201): 70 dBA.

ΤΡΟΦΟΔΟΤΗΣ ΠΕΠΙΕΣΜΕΝΟΥ ΑΕΡΑ: Τρεις ταχύτητες και πίεση. Συνιστώμενη παροχή και πίεση πεπιεσμένου αέρα: 15 l/λεπτό, 5,5 bar.

ΕΡΓΑΛΕΙΑ: Διάμετρος: 215 mm. Ταχύτητα: 400/200 στροφές ανά λεπτό.

ΚΑΘΑΡΟ ΒΑΡΟΣ: Συσκευή: 54 kg Κύλινδρος τροφοδοσίας: 6 kg Χοάνης τροφοδοσίας με κύλινδρο: 12 kg Πρόσθετο εξάρτημα ώθησης με χρήση πεπιεσμένου αέρα: 11 kg Χειροκίνητο εξάρτημα ώθησης: 5 kg Εξάρτημα εισαγωγής με 4 κυλίνδρους: 5 kg Εργαλεία κοπής: Κατά μέσον όρο περίπου 1 kg.

ΠΡΟΤΥΠΑ: NSF STANDARD 8, ανατρέξτε στη δήλωση συμμόρφωσης.

ISTRUZIONI PER L'USO

HALLDE RG-400

(IT)

ATTENZIONE!



Fare molta attenzione a non ferirsi le mani sulle lame affilate degli utensili, del cilindro di alimentazione e con le parti in movimento.

L'apparecchio può essere installato solo da un tecnico qualificato.

Non introdurre mai le mani in alcuno degli accessori dei cilindri di alimentazione, salvo che per la pulizia.

Utilizzare sempre il pestello quando si taglia con l'inserto a 4 tubi.

Non introdurre mai le mani nell'apparecchio quando il cilindro di alimentazione è abbassato e la leva di bloccaggio è sollevata.

Il dispositivo mescolatore, il perno di bloccaggio e l'accessorio per rimuovere il nucleo devono essere serrati (in senso antiorario) e sbloccati (in senso orario) utilizzando la chiave.

Premere sempre il pulsante di arresto dell'apparecchio prima di inserire o rimuovere utensili da taglio, ecc. anche se l'apparecchio non è in funzione.

Prima di pulirlo, spegnere l'apparecchio e togliere la spina dalla presa a muro o spegnere l'interruttore di rete.

Quando si utilizza l'inserto a 4 tubi non usare mai utensili più grandi di 10 mm.

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

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

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

ESTRAZIONE DALL'IMBALLO

Verificare la presenza di tutti i dettagli, controllare il funzionamento dell'apparecchio come previsto, 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.

Rimuovere l'utensile da taglio prima di installare l'apparecchio.

Regolare i piedini regolabili e assicurarsi che l'apparecchio sia stabile.

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

Controllare che l'albero ruoti in senso orario.

Controllare che l'apparecchio si fermi quando la leva di bloccaggio è rivolta verso il basso.

Controllare che l'apparecchio si fermi quando la manopola di serraggio dell'alimentatore a imbuto oppure l'inserto a 4 tubi vengono ruotati in senso orario nella posizione di sblocco, e che si riavvii quando il selettore di bloccaggio è ruotato in senso antiorario in posizione di blocco.

Controllare che l'apparecchio si fermi quando il dispositivo di spinta pneumatico o manuale è spostato lateralmente in modo da lasciare un'apertura superiore a 60 mm, e che l'apparecchio riparta quando è riportato indietro sul cilindro.

Se l'apparecchio non funziona correttamente, controllarlo accuratamente prima di utilizzarlo nuovamente.

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.

CON ALIMENTATORE MANUALE/ PNEUMATICO:

Controllare che, con utensile da taglio montato, l'apparecchio si fermi entro 2 secondi non appena il piattello di spinta è spostato di lato oltre 60 mm e che si riavvii quando il piattello di spinta viene rimesso sull'alimentatore.

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 61.

CON ALIMENTATORE A IMBUTO

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 l'apparecchio non possa essere avviato con il cilindro di alimentazione montato senza l'alimentatore a imbuto.

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 gli utensili da taglio siano in buone condizioni e affilati.

Con riferimento agli utensili da taglio, vedere le pagine 61.

CON L'INSERTO A 4 TUBI:

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 l'apparecchio non possa essere avviato quando il cilindro di alimentazione per l'inserto a 4 tubi è montato, ma quest'ultimo non è presente.

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 gli utensili da taglio siano in buone condizioni e affilati.

Con riferimento agli utensili da taglio, vedere le pagine 61.

TIPO DI IMPIEGO

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

UTILIZZATORI

Ristoranti, cucine di negozi, ospedali, scuole, fast food, catering, pizzerie, navi, cucine centrali, cucine di istituti, industrie alimentari, ecc.

CAPACITA'

Fino a 3 000 porzioni al giorno, 15 kg al minuto con alimentatore manuale e 40 kg al minuto con alimentatore a imbuto.

UTILIZZARE GLI ALIMENTATORI

ALIMENTATORE MANUALE. ALIMENTATORE PNEUMATICO ERGO LOOP:

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

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

ALIMENTATORE A IMBUTO:

Viene utilizzato per grandi quantità di oggetti rotondi come pomodori, cipolle, ecc.

INSERTO A 4 TUBI:

Utilizzato per tagliare a fette prodotti lunghi come cetrioli, vedi figura.

MONTAGGIO E SMONTAGGIO

CILINDRO DI ALIMENTAZIONE

Durante il montaggio abbassare la leva di bloccaggio. Spingere il cilindro sui supporti dell'apparecchio ed abbassarlo.

Sollevare la leva di bloccaggio.

Durante lo smontaggio, iniziare a rimuovere il dispositivo di alimentazione.

Abbassare la leva di bloccaggio.

Rimuovere il cilindro di alimentazione dai supporti dell'apparecchio.

INSERTO A 4 TUBI

Premere il pulsante di stop.

Durante il montaggio, montare il cilindro di alimentazione con tre coltelli interni.

Posizionare l'inserto a 4 tubi nel cilindro con l'albero all'interno del tubo del cilindro.

Premere l'inserto a 4 tubi verso il basso e ruotare la manopola di bloccaggio in senso antiorario.

Durante lo smontaggio, ruotare la manopola di bloccaggio in senso orario e rimuovere l'inserto a 4 tubi.

ACCESSORIO MANUALE DI SPINTA:

Premere il pulsante di stop dell'apparecchio.

Durante il montaggio, montare il cilindro di alimentazione con tre coltelli interni.

Spostare la leva completamente verso l'alto.

Inserire l'albero dell'accessorio manuale di spinta nel tubo del cilindro di alimentazione.

Premere verso il basso l'accessorio manuale di spinta e girarlo in senso antiorario.

Durante la rimozione, premere verso il basso l'inserto di blocco, spostare verso l'esterno l'accessorio manuale di spinta in senso orario e toglierlo.

ACCESSORIO PNEUMATICO DI SPINTA:

Premere il pulsante di stop dell'apparecchio.

Durante il montaggio, montare il cilindro di alimentazione con tre coltelli interni.

Inserire l'albero dell'accessorio pneumatico di spinta nel tubo del cilindro di alimentazione.

Premere verso il basso l'accessorio pneumatico di spinta e girarlo in senso antiorario.

Inserire l'accoppiamento del tubo del compressore nell'attacco dell'alimentatore pneumatico.

Impostare le velocità dell'apparecchio e dell'alimentatore pneumatico come specificato per gli utensili utilizzati, come indicato al capitolo IMPOSTARE LE VELOCITÀ.

Avviare il compressore e regolare la pressione a 5,5 bar. Maneggiare il compressore come indicato dal produttore.

Controllare la pressione dell'aria sul manometro. La pressione dell'aria consigliata è di 5,5 bar ma il valore effettivamente necessario potrebbe essere diverso. Se la lettura è differente, sollevare il controllo e regolarlo fino a quando la lettura indica circa 5,5 bar, quindi riabbassarlo.

Durante la rimozione, spegnere il compressore e staccare il tubo dall'attacco dell'alimentatore pneumatico.

Premere verso il basso l'inserto di blocco, spostare verso l'esterno l'accessorio manuale di spinta in senso orario e toglierlo.

IL CILINDRO DI ALIMENTAZIONE PER L'ALIMENTATORE A IMBUTO

Durante il montaggio abbassare la leva di bloccaggio.

Spingere il cilindro sui supporti dell'apparecchio ed abbassarlo.

Sollevare la leva di bloccaggio.

Durante lo smontaggio, iniziare a rimuovere gli accessori.

Abbassare la leva di bloccaggio.

Rimuovere il cilindro di alimentazione dai supporti dell'apparecchio.

ALIMENTATORE A IMBUTO

Premere il pulsante di stop.

Durante il montaggio, montare il cilindro di alimentazione con due guide interne.

Posizionare l'alimentatore a imbuto al centro del cilindro, con l'albero all'interno del tubo del cilindro.

Premere l'imbuto verso il basso e ruotare la manopola di bloccaggio in senso antiorario.

Durante lo smontaggio, ruotare la manopola di bloccaggio in senso orario e rimuovere l'imbuto.

MONTARE GLI UTENSILI DA TAGLIO

Durante l'utilizzo dell'alimentatore manuale o pneumatico, assicurarsi che il piattello di spinta sia nella posizione superiore e girarlo al di fuori dell'alimentatore verso sinistra. Se si sta utilizzando l'alimentatore a imbuto o l'inserto a 4 tubi, sollevare l'albero dalla sua sede sul retro dell'apparecchio.

Abbassare la leva di bloccaggio e far ruotare l'alimentatore all'indietro.

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

Inserire l'utensile da taglio scelto sull'albero e ruotarlo in modo che scenda saldamente in posizione.

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.

Bloccare il dispositivo di rotazione quando si usa l'alimentatore a imbuto, la spina di bloccaggio con l'inserto a 4 tubi, o il dispositivo per rimuovere il nucleo quando si utilizza l'accessorio manuale o pneumatico di spinta, ruotandolo in senso antiorario con la chiave posizionata sull'albero di supporto dell'utensile.

RIMOZIONE DEGLI UTENSILI DA TAGLIO

Svitare il dispositivo di rotazione, il dispositivo per rimuovere il nucleo o la spina di bloccaggio utilizzando la chiave, e rimuovere l'utensile/utensili e l'estrattore.

IMPOSTAZIONE SELETTORE DI VELOCITÀ

Il selettore velocità è normalmente impostato in posizione "2" per le normali operazioni di taglio. Quando si tagliano cubetti, il selettore deve essere in posizione "1".

Quando si utilizza l'alimentazione pneumatica, impostare il selettore velocità del dell'apparecchio e dell'alimentatore come indicato dalla tabella seguente.

PF= Accessorio pneumatico di spinta.

M=Apparecchio

AFFETTATRICE

0.5-1.5 mm:PF = 1. M = 2.

2-3 mm:PF = 2. M = 2.

4-7 mm:PF = 3. M = 2.

8-14 mm:PF = 3. M = 1.

15-20 mm:PF = 3. M = 1.

AFFETTATRICE ONDULATA

2-3 mm:PF =2. M=2.
ondulata 4-6 mm:PF = 3. M = 2.

JULIENNE

2x2-3x3 mm:PF = 2. M = 2.
2x6 mm:PF =2. TM=2
4x4-6x6 mm:PF = 3. M = 2.
8x8-10x10 mm:PF = 3. M = 1.

GRATTUGIA/ TRITURATORE

1.5 mm:PF = 1. M = 2.
2-6 mm:PF = 2. M = 2.
8-10 mm:PF = 3. M = 1.
Grattugia fine:PF = 1. M = 2.
Grattugia extrafine:PF = 1. M = 2.
Grattugia per
formaggio duro:PF = 1. M = 2.

UTENSILE PER TAGLIARE A CUBETTI

12.5 mm:PF = 1. M = 2.

TAGLIARE A CUBETTI:

6x6-25x25:TM=1. M=2

TAGLIO A CUBETTI DELICATO:

8x8-15x15 mm:TM= 1. M=2

PATATINE/PATATE FRITTE:

10 mm:TM=1. M=2

PULIZIA

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

PRIMA DELLA PULIZIA: Spegner sempre l'apparecchio prima della pulizia e rimuovere la spina dalla presa di rete. In alternativa, se l'apparecchio non dispone di un connettore, spegnere l'interruttore principale. 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. Fare attenzione alle tre lame affilate nel cilindro di alimentazione!

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 detersivi 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-400 è dotato di protezione termica del motore che spegne l'apparecchio automaticamente se la temperatura del motore diviene eccessiva. La protezione termica del motore ha un riarmo automatico, quindi l'apparecchio può essere riavviato quando il motore si è sufficientemente raffreddato, solitamente dopo 10 - 30 minuti.

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

INTERVENTO: Verificare che la spina sia inserita saldamente nella presa di alimentazione, o accendere l'interruttore principale. Premere il pulsante di avvio. Montare il cilindro di alimentazione secondo le istruzioni di cui alla voce "Montaggio". Controllare che tutti i componenti siano correttamente montati e che il braccio di sicurezza sia sollevato. 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 funziona, rivolgersi ad un tecnico qualificato.

GUASTO: Capacità insufficiente o risultati insoddisfacenti.

INTERVENTO: Assicurarsi di utilizzare l'utensile o il set di utensili da taglio adatto. Montare il dispositivo per rimuovere il nucleo (accessorio alimentazione manuale / a spinta), bullone di serraggio (inserto a 4-tubi) o l'attrezzo per far girare il contenuto (mescolatore). Assicurarsi che il selettore velocità per l'apparecchio e l'alimentatore a spinta pneumatico siano nella posizione giusta, come indicato nella tabella alla voce **IMPOSTAZIONE DEI CONTROLLI VELOCITÀ**, e che la lettura sul manometro sia di circa 5,5 bar.

Controllare che l'alimentatore pneumatico a spinta sia impostato alla giusta velocità. Posizione "1" - circa 12 secondi/ciclo pistone, posizione "2" - circa 8 secondi/ciclo pistone, e posizione "3" - circa 4 secondi/ciclo pistone. Se necessario, la velocità dovrebbe essere regolata da un tecnico qualificato. Controllare che le parti taglienti e le piastre grattugia/tritatore siano in buone condizioni e affilate. Premere gli alimenti verso il basso con 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.

GUASTO: Impossibile rimuovere il mescolatore, la spina di serraggio o il dispositivo per rimuovere il nucleo.

INTERVENTO: Utilizzare la chiave per svitarlo in senso orario.

DATI TECNICI HALLDE RG-400

APPARECCHIO: Motore: Due velocità, 1.5/0.9 kW, 400 V, trifase, 50 Hz, con protezione motore impostata a 3.7 A. Trasmissione: ingranaggi. Sistema di sicurezza: Tre interruttori di sicurezza. Grado di protezione: IP45. Alimentazione elettrica: con messa a terra, monofase, 16 A. Fusibile nel quadro generale: 10 A, ritardato. Rumorosità LpA (EN31201): 70 dBA.

ALIMENTATORE PNEUMATICO: Tre velocità e pressioni. Pressione consigliata: 5,5 bar.

UTENSILI: Diametro: 215 mm. Velocità: 400/200 giri/min.

PESI NETTI: APPARECCHIO: 54 kg. Cilindro di alimentazione: 6 kg. Alimentatore a imbuto con cilindro: 12 kg. Accessorio pneumatico di spinta: 11 kg. Accessorio manuale di spinta: 5 kg. inserto a 4 tubi: 5 kg. Utensili da taglio: In media circa 1 kg.

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

NOTKUNARLEIÐBEININGAR

RG-400

(IS)

AÐVÖRUN!



Varist að skera hendurnar á beittum hnífum skurðarverkfæranna, matarahólknum og lausum vélarhlutum..

Aðeins löggiltum fagmönnum er heimilt að tengja vélina.

Setjið aldrei hendurnar inn í neinn matarabúnað né matarahólkana nema við þrif.

Notið alltaf stautana þegar skorið er með því að nota 4-pípu matara.

Setjið aldrei hendurnar í frárásarop vélarinnar þegar matarahólkurinn er niðri og læsihandfangið dregið upp.

Hræritækið, lásboltann og kjarnahreinsibúnaðinn þarf að herða (rangsælis) og losa (réttisælis) með skruflykli.

Þrýstið ávallt á hnappinn til að stöðva vélina áður en skurðarverkfærum o.s.frv. er komið fyrir eða þau fjarlægð, jafnvel þótt vélin sé ekki í gangi.

Slökkvið á vélinni og takið hana úr sambandi eða slökkvið á straumrofa áður en vélin er þriffin.

Þegar 4-pípu matarinn er notaður skal aldrei nota stærri skurðarverkfæri en 10 mm.

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

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

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

UMBÚÐIR FJARLÆGDAR

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 vélina við rafstraum með réttri uppgefinni spennu.

Fjarlægjið skurðarverkfærið áður en vélin er tengd.

Stillið undirstöður vélarinnar eins og nauðsynlegt er til að hún hafi góða fötfestu.

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

Gangið úr skugga um að öxullinn snúist réttisælis.

Gangið úr skugga um að vélin stöðvist þegar læsihandfangið er dregið niður.

Gangið úr skugga um að vélin stöðvist þegar læsihnappnum fyrir sjálfmatarann eða 4-pípu matarann er snúð réttisælis í ólæsta stöðu, og að vélin fari aftur í gang þegar læsihnappnum er snúð rangsælis í læsta stöðu.

Gangið úr skugga um að vélin stöðvist þegar mataraplötu handstýrða eða loftknúna þrýstimatarans er snúð til hliðar þannig að op matarahólksins verði stærra en 60 mm, og að vélin fari aftur í gang þegar hún er aftur færð yfir matarahólkinn.

Virki vélin ekki rétt þarf að láta skoða hana áður en hún er tekin í notkun.

KANNIÐ ÁVALLT FYRIR NOTKUN

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

MEÐ HANDSTÝRÐA/LOFTKNÚNA MATARANUM:

Gangið úr skugga um, þegar skurðarverkfæri er í vélinni, að hún stöðvist innan 2 sekúndna þegar þrýstiplatan er færð meira en 60 mm til hliðar, og fari aftur í gang þegar þrýstiplatan er færð aftur yfir matarann.

Gangið úr skugga um að ekki sé hægt að ræsa vélina þegar mótunartjakkurinn 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 bítí vel.

Upplýsingar um skurðarverkfærin eru á síðum 61.

MEÐ SJÁLFMATARANUM:

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

Gangið úr skugga um að ekki sé hægt að ræsa vélina þegar matarahólknum fyrir sjálfmatarann hefur verið komið fyrir en ekki sjálfmataranum.

Ef öryggisþátturinn 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 skurðarverkfærin séu heil og bítí vel.

Upplýsingar um skurðarverkfærin eru á síðum 61.

MEÐ 4-PÍPU MATARA:

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

Gangið úr skugga um að ekki sé hægt að ræsa vélina þegar matarahólknum fyrir 4-pípu matarann hefur verið komið fyrir en ekki 4-pípu mataranum.

Ef öryggisþátturinn 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 skurðarverkfærin séu heil og bítí vel.

Upplýsingar um skurðarverkfærin eru á síðum 61.

VINNSLUGERÐIR

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

NOTENDUR

Veitingastaðir, verslunareldhús, spítalar, skólar, skyndibitastaðir, veisluþjónustur, pítsustaðir, skip, iðnaðareldhús, matvælaframeiðsla o.s.frv.

VINNSLUGETA

Allt að 3.000 skammtar á dag, 15 kíló á mínútu með handstýrða mataranum og 40 kíló á mínútu með sjálfmataranum.

NOTKUN MATARA

HANDSTÝRÐUR MATARI, ERGO LOOP/LOFTKNÚINN MATARI:

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

Stóra matarahólfíð er líka notað þegar skera á matvælin í vissa átt, eins og tómata og sítrónur. Komið vörinni fyrir eins og sýnt er á myndinni.

SJÁLFMATARINN:

Er notaður til að skera hnöttótt matvæli eins og kartöflur og lauk o.s.frv. stöðugt í miklu magni.

4-PÍPU MATARINN

Er notaður til að skera langar vörur eins og gúrkur í sneiðar, sjá mynd.

SAMSETNING OG LOSUN

MATARAHÓLKURINN

Fellið niður læsihandfangið við samsetningu. Rennið matarahólkinum inn í hjarafestingu á vélinni og leggið hann niður á vélina.

Lyftið upp læsihandfanginu.

Fjarlægjið fyrst matarana við losun.

Fellið niður læsihandfangið.

Dragið matarahólkin úr hjarafestingu vélarinnar.

4-PÍPU MATARINN

Ýtið á stöðvunarhnappinn.

Við uppsetningu, útbúið matarahólkin að innanverðu með þremur hnífum.

Setjið 4-pípu matarann í matarahólkin og öxulinn í matarahólksrörið.

Þrýstið niður 4-pípu mataranum og snúið læsihnappnum rangsælis.

Við losun er læsihnappnum snúið réttisælis og 4-pípu matarinn fjarlægður.

HANDSTÝRÐUR ÞRÝSTIMATARI

Ýtið á stöðvunarhnappinn.

Við uppsetningu, útbúið matarahólkin að innanverðu með þremur hnífum.

Færið handfangið alla leið upp.

Setjið handstýrða þrýstimatearann inn í matarahólksrörið.

Þrýstið niður handstýrða þrýstimatearanum og snúið honum rangsælis.

Við losun er öryggishælum þrýst niður og handstýrða þrýstimatearanum snúið út réttisælis til að losa hann.

LOFTKNÚNI MATARINN

Ýtið á stöðvunarhnappinn.

Við uppsetningu, útbúið matarahólkin að innanverðu með þremur hnífum.

Setjið loftknúna þrýstimatearann inn í matarahólksrörið.

Þrýstið niður loftknúna þrýstimatearanum og snúið honum rangsælis.

Þrýstið festingu þrýstislöngunnar á stútin á loftknúna þrýstimatearanum.

Stillið hraðastilli vélarinnar og loftknúna matarans þannig að hann henti því skurðarverkfæri sem notað er, eins og tilgreint er í leiðbeiningum undir HRAÐASTILLINGAR.

Setjið loftþjöppuna í gang og stillið hana á 5,5 bar. Meðhöndlið loftþjöppuna í samræmi við leiðbeiningar framleiðanda.

Kannið loftþrýstinginn á þrýstingsmælinum. Ákjósanlegur loftþrýstingur er um 5,5 bar en

þrýstingsþörfin getur verið mismunandi. Ef þrýstingur sýnir annan loftþrýsting ber að draga stillinguna upp á við og snúa honum þar til mælingin sýnir u.þ.b. 5,5 bar, og þrýsta stillinguna svo niður.

Við losun, stöðvið loftþjöppuna og losið síðan þrýstislönguna af stútnum á mataranum.

Þrýstið niður öryggishælum og snúið mataranum fram réttisælis og lyftið honum af.

MATARAHÓLKURINN FYRIR SJÁLFMATARA

Fellið niður læsihandfangið við samsetningu.

Rennið matarahólkinum inn í hjarafestingu á vélinni og leggið hann niður á vélina.

Lyftið upp læsihandfanginu.

Fjarlægjið fyrst matarana við losun.

Fellið niður læsihandfangið.

Dragið matarahólkin úr hjarafestingu vélarinnar.

SJÁLFMATARINN

Ýtið á stöðvunarhnappinn.

Við uppsetningu, útbúið matarahólkin að innanverðu með tveimur stýringum.

Setjið sjálfmatearann í miðjan matarahólkin, og öxulinn í matarahólksrörið.

Þrýstið niður sjálfmatearanum og snúið læsihnappnum rangsælis.

Við losun er læsihnappnum snúið réttisælis og sjálfmatearinn fjarlægður.

SKURÐARVERKFERUNUM KOMIÐ FYRIR

Þegar handstýrði eða loftknúni matarinn er notaður, tryggjið að þrýstiplatan sé í efri stöðu og snúið mataranum út til vinstri. Ef sjálfmatearinn eða 4-pípu matarinn er notaður skal lyfta öxlinum upp úr festingu hans aftan á vélinni.

Fellið niður læsihandfangið og hallið mataranum aftur.

Setjið frárásarskífuna 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 á sínum stað.

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

Festið hræritækið þegar sjálfmatearinn er notaður, lásboltann þegar 4-pípu matarinn er notaður, eða kjarnahreinsibúnaðinn þegar handstýrði eða loftknúni matarinn er notaður, með því að snúa þeim rangsælis með skruflykli á miðjuöxulinn á skurðarverkfærinu.

SKURÐARVERKFERI FJARLÆGÐ

Losið hræritækið, kjarnahreinsibúnaðinn eða lásboltann með því að snúa réttisælis með skruflykli, og fjarlægjið skurðarverkfærið/skurðarverkfærin og frárásarskífuna.

HRAÐASTILLINGAR

Almennt er hraðastillir vélarinnar settur í stöðu „2“ við allan skurð, að undanteknum teningskurði, þá á hraðastillir að vera í stöðu „1“.

Þegar loftknúni matarinn er notaður eru hraðastillar vélarinnar og matarans stilltir skv. eftirfarandi töflu.

LM= Loftknúinn matari.

V=Vél

SKURÐARSKÍFA

0,5-1,5 mm:LM = 1. V = 2.

2-3 mm:LM = 2. V = 2.

4-7 mm:LM = 3. V = 2.

8-14 mm:LM = 3. V = 1.

15-20 mm:LM = 3. V = 1.

GÁRUSKURÐARSKÍFA

2-3 mm:LM = 2. V = 2.

4-6 mm:LM = 3. V = 2.

STRIMLARI

2x2-3x3 mm:LM = 2. V = 2.

2x6 mm:LM = 2. V = 2.

4x4-6x6 mm:LM = 3. V = 2.

8x8-10x10 mm:LM = 3. V = 1.

RIFSKURÐARSKÍFA

1,5 mm:LM = 1. V = 2.

2-6 mm:LM = 2. V = 2.

8-10 mm:LM = 3. V = 1.

FÍNSKURÐARSKÍFA:

.....LM = 1. V = 2.

FÍNRIFSKURÐARSKÍFA:

.....LM = 1. V = 2.

OSTSKURÐARSKÍFA:

.....LM = 1. V = 2.

TENINGSSKURÐARSKÍFA

12,5 mm:LM = 1. V = 2.

TENINGSSKÍFA:

6x6-25x25:LM:1 V=2

TENINGSSKÍFA FYRIR MJÚKAN SKURÐ:

8x8-15x15 mm:LM=1. V=2

KARTÖFLUFLÖGUR/FRANSKAR:

10 mm:LM=1 V=2

ÞRIF

Lesið allar leiðbeiningar áður vélin er þríf.

FYRIR ÞRIF: Slökkvið ávallt á vélinni og takið hana úr sambandi. Ef vélin er ekki með kló skuluð þið slökkva á straumrofa. Fjarlægjið 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 lítað út frá sér.

HANDÞVOTTUR: Notið ávallt uppþvottalög. Gættið ykkar á þremur beittum hnifum í matarahólkinum!

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.

SÓTTBREINSUN: 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 yfirborðsflæti 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 síru. 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-400 útbúin hitastýrðri mótörvörn sem slekkur sjálfkrafa á vélinni ef hitastig hennar verður of hátt. Hitastýrða mótörvörnin er með sjálfvirkri endurstillingu, sem þýðir að hægt er að gangsetja vélinu 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 sé rétt í innstungunni eða kveikið á aðalrofanum. Ýtið

á ræsingarhnappinn. Komið fyrir matarahólki og matara samkvæmt leiðbeiningunum undir „Samsetning“. Gangið úr skugga um að allir hlutar séu rétt festir og að öryggisarmurinn sé uppi. 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 vélinu aftur. Fari vélin enn ekki í gang skal fá löggiltan fagmann til að skoða hana.

BILUN: Lítil vinnslugeta eða ófullnægjandi árangur.

LAUSN: Gangið úr skugga um að rétt skurðarverkfæri eða rétt samsetning af skurðarverkfærum sé notuð. Komið fyrir kjarnahreinsibúnaði (handstýrður þrýstimatari, lásbolta (4-pípu matari) eða hræritæki (sjálfmatari). Gangið úr skugga um að hraðastillingar fyrir vélinu og loftknúna matarann séu í réttri stöðu miðað við töfluna undir HRAÐASTILLINGUM, og að loftþrýstingsmælirinn sýni 5,5 bar.

Gangið úr skugga um að stimpill loftknúna þrýstimatarans sé stilltur á réttan hraða. Staða „1“ – u.þ.b. 12 sekúndur/stimpilhringur, staða „2“ – u.þ.b. 8 sekúndur/stimpilhringur, og staða „3“ – u.þ.b. 4 sekúndur/stimpilhringur. Ef nauðsynlegt er ber að láta löggiltan fagmann stilla hraðann. Gangið úr skugga um að hnífarnir og skurðarskífurnar séu heilar og bíti vel. Þrýstið matnum niður af minna afli.

BILUN: Ekki tekst að fjarlægja skurðarverkfæri.

LAUSN: Notið ávallt frárásarskífuna. Notið þykkar leðurhanska eða öðruvísi hanska sem hnífur skurðarverkfærisins skera ekki í gegnum og losið skurðarverkfærið með því að snúa því réttssælis.

BILUN: Ekki tekst að fjarlægja hræritæki, lásbolta eða kjarnahreinsibúnað.

LAUSN: Notið skróflykil til að losa það réttssælis.

TÆKNILEGAR UPPLÝSINGAR UM HALLDE RG-400

VÉL: Mótör: Tveggja hraða, 1,5/0,9 kW, 400 V, 50 Hz, með mótörvörn stillata á 3,7 A. Aflyfifærsla: gírar. Öryggiskerfi: Þrjú öryggisrofar: Varnarflokkur: IP45. Rafmagnsinnstunga: Jarðtengd, þriggja fasa, 16 A. Öryggi í töfluskáp á staðnum. 10 A, :treg. Hljóðvist LpA (EN31201): 70 dBA.

LOFTKNÚINN MATARI: Þrjár hraðastillingar og þrýstingur. Loftþrýstingur sem mælt er með: 15 l/mín., 5,5 bar.

VERKFÆRI: Þvermál: 215 mm. Hraði: 400/200 sn./mín.

NETTÓÞYNGD: Vél: 54 kíló. Matarahólkur: 6 kíló. Sjálfmatari með hólki: 12 kíló. Loftknúinn þrýstimatari: 11 kíló. Handstýrður þrýstimatari: 5 kíló. 4-pípu matari: 5 kíló. Skurðarverkfæri: U.þ.b. 1 kíló að meðaltali.

STAÐLAR: NSF-STADALL 8, sjá samræmisýfirlýsingu.

GEBRUIKSAANWIJZING

HALLDE RG-400

(NL)

LET OP!



Pas goed op dat u uw handen niet verwondt aan de scherpe messen van de snijgereedschappen en de vulcilinder of aan de bewegende delen.

De machine mag alleen door een gekwalificeerde servicemonteur worden geïnstalleerd.

Plaats uw handen nooit in een van de vulaccessoires of de vulcilinders behalve bij het reinigen.

Gebruik altijd de stampers voor het snijden door middel van het 4-tube-inzetstuk.

Plaats nooit uw handen in de machine-uitlaat wanneer de vulcilinder omlaag wordt gezet en de vergrendelingshendel omhoog is gezet.

Het roerapparaat, de borgmoer en het ont kernapparaat moeten worden vastgezet (linksom draaien) en losgedraaid (rechtsom) met behulp van de sleutel.

Druk altijd op de stopknop van de machine vóór het plaatsen of verwijderen van snijgereedschappen, enz. zelfs als de machine niet draait.

Schakel de machine voor het reinigen uit en haal de stekker uit het stopcontact of zet de hoofdschakelaar uit.

Bij gebruik van het 4-tube-inzetstuk mag u nooit snijgereedschap groter dan 10 mm gebruiken.

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

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

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

UITPAKKEN

Controleer of alle onderdelen 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.

Verwijder het snijgereedschap alvorens de machine te installeren.

Stel de verstelbare voeten zo nodig bij om ervoor te zorgen dat de machine stevig staat.

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

Controleer of de as rechtsom draait.

Controleer of de machine stopt als de vergrendelhendel wordt neergeklapt.

Controleer of de machine stopt wanneer de vergrendelknop voor de de vulinrichtingaccessoire of het 4-tube-inzetstuk rechtsom wordt gedraaid naar de ontgrendelde stand en of de machine opnieuw wordt opgestart wanneer de vergrendelknop linksom wordt gedraaid naar de vergrendelde positie.

Controleer of de machine stopt wanneer de handmatige of pneumatische duw-toevoerplaat naar de kant wordt geklapt, zodat de opening van de vulcilinder groter is dan 60 mm, en of de machine opnieuw opstart wanneer deze terug over de vulcilinder wordt gedraaid.

Als de machine niet goed functioneert, moet deze worden nagekeken voordat hij in gebruik wordt genomen.

CONTROLE VOOR GEBRUIK

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

MET DE HANDMATIGE/PNEUMATISCHE VULINRICHTING:

Controleer of, met een snijgereedschap geïnstalleerd, de machine binnen 2 seconden stopt nadat de duwplaat meer dan 60 mm naar de zijkant is uitgeklappt en weer start wanneer de duwplaat teruggezet is over de vulinrichting.

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 61 voor snijgereedschappen.

MET DE VULTRECHTER:

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

Controleer of de machine niet kan worden gestart wanneer de vulcilinder voor de vultrechter is aangebracht maar de vultrechter zelf niet.

Als de veiligheidsfunctie 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 snijgereedschappen in goede staat en scherp zijn.

Zie pagina 61 voor snijgereedschappen.

MET HET 4-TUBE-INZETSTUK:

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

Controleer of de machine niet kan worden gestart wanneer de vulcilinder voor de het 4-tube-inzetstuk is aangebracht maar de 4-tube zelf niet.

Als de veiligheidsfunctie 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 snijgereedschappen in goede staat en scherp zijn.

Zie pagina 61 voor snijgereedschappen.

TYPE VERWERKING

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

GEBRUIKERS

Restaurants, winkelkeukens, ziekenhuizen, scholen, fastfoodrestaurants, catering, pizzeria's, schepen, centrale keukens, instellingskeukens, voedselverwerkende industrie etc.

CAPACITEIT

Tot 3000 porties per dag, 15 kg per minuut met de handmatige vultrechter en 40 kg per minuut met de vulinrichting.

GEBRUIK VAN DE VULINRICHTINGEN

HANDMATIGE VULINRICHTING ERGO LOOP/PNEUMATISCH DOORDRUKMECHANISME:

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 VULTRECHTER:

Wordt gebruikt voor het continu snijden van grote hoeveelheden van ronde producten zoals aardappelen, uien, enz.

HET 4-TUBE-INZETSTUK:

Wordt gebruikt voor het in plakjes snijden van lange producten zoals komkommers, zie foto.

MONTAGE EN DEMONTAGE

DE VULCILINDER:

Klap de vergrendelhandgreep omlaag bij de montage. Duw de vulcilinder op de scharnierpennen van de machine en laat de vulcilinder zakken.

Zet de vergrendelhandgreep omhoog.

Bij het verwijderen moet u eerst het vulaccessoire verwijderen.

Laat de vergrendelhandgreep zakken.

Haal de vulcilinder van de scharnierpennen van de machine.

HET 4-TUBE-INZETSTUK:

Druk op de stopknop.

Voorzie bij het aanbrengen de vulcilinder van drie interne messen.

Plaats de 4-tube-inzetstuk in de vulcilinder met de as in de vulcilinderbuis.

Druk het 4-tube-inzetstuk omlaag op het draai de vergrendelknop linksom.

Bij het verwijderen draait u de vergrendelknop rechtsom waarna u het 4-tube-inzetstuk kunt weghalen.

ACCESSOIRE VOOR HET HANDMATIGE DOORDRUKMECHANISME:

Druk op de stopknop van de machine.

Voorzie bij het aanbrengen de vulcilinder van drie interne messen.

Zet de hendel helemaal omhoog.

Breng de as van het handmatige doordrukmechanisme in de vulcilinderbuis.

Druk het accessoire van het handmatige doordrukmechanisme omlaag en draai het linksom.

Bij het verwijderen drukt u op de stop-pad en klapt u het accessoire van het doordrukmechanisme rechtsom om het daarna weg te halen.

HET ACCESSOIRE VOOR HET PNEUMATISCHE DOORDRUKMECHANISME:

Druk op de stopknop van de machine.

Voorzie bij het aanbrengen de vulcilinder van drie interne messen.

Breng de as van het pneumatische doordrukmechanisme in de vulcilinderbuis.

Druk het accessoire van het pneumatische doordrukmechanisme omlaag en draai het linksom.

Duw de klikkoppeling van de compressorslang op de aansluiting van het accessoire voor het pneumatische doordrukmechanisme.

Stel de snelheidscontroles van de machine en van het accessoire van het doordrukmechanisme in op het snijgereedschap dat wordt gebruikt, zoals aangegeven in de instructies in het hoofdstuk SNELHEIDSREGELING INSTELLEN.

Start de compressor en stel de toevoerdruk bij tot 5,5 bar. Behandel de compressor in overeenstemming met de instructies van de fabrikant.

Controleer de luchtdruk op de manometer. De aanbevolen luchtdruk is ongeveer 5,5 bar, maar de werkelijke waarde die nodig is kan variëren. Als de luchtdrukwaarde op de manometer anders is, trek dan de schakelaar omhoog en draai deze tot de manometer ongeveer 5,5 bar aangeeft en druk de schakelaar dan weer omlaag.

Bij het verwijderen schakelt u de compressor uit en ontkoppelt u de klikkoppeling van de compressorslang van de aansluiting van het accessoire voor het pneumatische doordrukmechanisme.

Druk de stop-pad omlaag en draai het accessoire van het pneumatische doordrukmechanisme rechtsom om het daarna weg te halen.

DE VULCILINDER VOOR DE VULTRECHTER

Klap de vergrendelhandgreep omlaag bij de montage.

Duw de vulcilinder op de scharnierpennen van de machine en laat de vulcilinder zakken.

Zet de vergrendelhandgreep omhoog.

Bij het verwijderen moet u eerst het vulaccessoire verwijderen.

Laat de vergrendelhandgreep zakken.

Haal de vulcilinder van de scharnierpennen van de machine.

DE VULTRECHTER

Druk op de stopknop.

Voorzie de vulcilinder bij het aanbrengen van twee interne geleiders.

Plaats de vultrechter in het midden van de vulcilinder, met de as in de vulcilinderbuis.

Druk de vultrechter omlaag en draai de vergrendelknop linksom.

Bij het verwijderen draait u de vergrendelknop rechtsom waarna u de vulinrichting kunt weghalen.

DE SNIJGEREEDSCHAPPEN AANBRENGEN

Tijdens het gebruik van de handmatige of pneumatische vulinrichting, zorgt u ervoor dat de duwplaat in de bovenste positie is en klapt u de vulinrichting naar links uit. Als de vultrechter of het 4-tube-inzetstuk wordt gebruikt, til dan de as uit zijn bevestiging aan de achterzijde van de machine.

Zet de vergrendelhandgreep om laag en kantel de vulinrichting achterover.

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

Plaats het gekozen snijgereedschap op de as en draai het zodat het vast op zijn plaats 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 zodat deze vast in zijn plaats valt.

Zet het roerapparaat vast wanneer de vultrechter wordt gebruikt, de vergrendelingsbout bij het gebruik van het 4-tube-inzetstuk, of het ont kernapparaat bij gebruik van het accessoire voor het handmatige of pneumatische doordrukmechanisme, door deze met behulp van een sleutel linksom te draaien op de as van het snijgereedschap.

DE SNIJGEREEDSCHAPPEN WEGHALEN

Schroef het roerapparaat, het ont kernapparaat of de vergrendelingsbout rechtsom los met behulp van de sleutel en verwijder het snijgereedschap en de uitwerpschijf.

DE SNELHEIDSREGELAAR INSTELLEN

De machinesnelheidsregeling staat normaal op stand "2" voor al het snijden met uitzondering van in blokjes snijden wanneer de snelheidsregeling in stand "1" moet staan.

Wanneer wordt gesneden het pneumatische doordrukmechanisme, stelt u de snelheidsregeling van de machine en het accessoire voor het doordrukmechanisme in overeenkomstig de volgende tabel.

PF= Accessoire voor het pneumatische doordrukmechanisme.

M=Machine

SNIJDER

0,5-1,5 mm:PF = 1. M = 2.

2-3 mm:PF = 2. M = 2.

4-7 mm:PF = 3. M = 2.
8-14 mm:PF = 3. M = 1.
15-20 mm:PF = 3. M = 1.

KRIMPSNIJDER

2-3 mm:PF = 2. M = 2.
4-6 mm:PF = 3. M = 2.

JULIENNE

2x2-3x3 mm:PF = 2. M = 2.
2x6 mm:PF = 2. TM = 2
4x4-6x6 mm:PF = 3. M = 2.
8x8-10x10 mm:PF = 3. M = 1.

RASP/SHREDDER

1,5 mm:PF = 1. M = 2.
2-6 mm:PF = 2. M = 2.
8-10 mm:PF = 3. M = 1.

FIJNRASP

.....PF = 1. M = 2.

EXTRA FIJNE RASP

.....PF = 1. M = 2.

HARDE KAASRASP

.....PF = 1. M = 2.

BLOKJESSNIJDER

12,5 mm:PF = 1. M = 2.

BLOKJES

6x6-25x25:TM = 1. M = 2

ZACHTE BLOKJES

8x8-15x15 mm:TM = 1. M = 2

AARDAPPELCHIPS/FRANSE FRIETJES

10 mm:TM = 1. M = 2

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, zet u de hoofdschakelaar uit. 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. Wees voorzichtig met de drie scherpe messen in de vulcilinder!

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

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

ADVIES OVER VERZORGING:

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

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

PROBLEMEN VERHELPEN

Om het risico van schade aan de motor te voorkomen is de RG-400 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 of zet de hoofdschakelaar uit. Druk op de startknop. Breng een vulcilinder en een vulaccessoire aan volgens de instructies onder "Montage" Controleer of alle onderdelen goed zijn aangebracht en of de veiligheidsarm omhoog is gezet. 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. Plaats het ont kernapparaat (accessoire handmatig/doordrukmechanisme), vergrendelingsbout (4-tube-inzetstuk) of roerapparaat (vultrechter). Zorg ervoor dat de snelheidscontroles voor de machine en het pneumatische doordrukmechanisme op de juiste positie staan in overeenstemming met de tabel onder het kopje **SNELHEIDSREGELING INSTELLEN** en dat de manometer ongeveer 5,5 bar aangeeft.

Controleer of de zuiger van het pneumatische doordrukmechanisme is ingesteld op de juiste snelheid. Positie "1" - ongeveer 12 seconden/zuigercyclus, "2" - ongeveer 8 seconden/zuigercyclus en positie "3" - ongeveer 4 seconden/zuigercyclus. Indien nodig moet de snelheid worden aangepast door een gekwalificeerde servicemonteur. Controleer of de messen en rasp/schaafschijven in goede staat verkeren en scherp zijn. Druk het voedsel 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 rechtsonder om het vrij te geven.

PROBLEEM: Het roerapparaat, de vergrendelingsbout of het ont kernapparaat kan niet worden verwijderd.

OPLOSSING: Gebruik de sleutel om het rechtsonder los te draaien.

TECHNISCHE SPECIFICATIE HALLDE RG-400

MACHINE: Motor: Twee snelheden, 1,5/0,9 kW, 400 V, 3-fase, 50 Hz, met motorbescherming ingesteld op 3,7 A. transmissie: tandwielen. Beveiligingssysteem: Drie veiligheidschakelaars. Beschermingsgraad: IP45. Stroomaansluiting: Geaard, 3-fase, 16 A. Zekering in de meterkast van het pand: 10 A, vertraagd. Geluidsdruk niveau LpA (EN31201): 70 dBA.

PNEUMATISCHE VULINRICHTING: Drie snelheden en druk. Aanbevolen perslucht capaciteit en druk: 15 l/min, 5,5 bar.

GEREEDSCHAP: Diameter: 215 mm. Snelheid: 400/200 tpm.

NETTOGEWICHT: Machine: 54 kg. Vulcilinder: 6 kg. Vultrechter met cilinder: 12 kg. Accessoire voor het pneumatische doordrukmechanisme: 11 kg. Accessoire voor het handmatige doordrukmechanisme: 5 kg. 4-tube-inzetstuk: 5 kg. Snijgereedschappen: Ongeveer 1 kg gemiddeld.

NORMEN/STANDAARDEN: NSF STANDAARD 8, zie conformiteitsverklaring.

BRUKSANVISNING

HALLDE RG-400

(NO)

FORSIKTIG!



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

Maskinen skal kun installeres av en fagperson.

Putt aldri hendene inn i noe av matetilbehøret eller matesylindrene for andre formål enn rengjøring.

Bruk alltid stapperne for å kutte ved hjelp av 4-rørsinnsatsen.

Putt aldri hendene inn i maskinutløpet når matesylindren er senket ned og låsehåndtaket er løftet opp.

Agitatorenheten, låsebolten og avkjøringsenheten må strammes (mot urviseren) og løsnes (med urviseren) ved hjelp av skrunøkkel.

Trykk alltid på stoppknappen på maskinen før kutteredskap osv. skal monteres eller demonteres, selv om maskinen ikke går.

Før rengjøring må maskinen slås av og støpslet trekkes ut av stikkkontakten, eller strømbryteren må slås av.

Når 4-rørsinnsatsen brukes, må det aldri benyttes kutteredskaper som er større enn 10 mm.

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. eplestikker, 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 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.

Demonter kutteredskapen før maskinen skal installeres.

Tilbakestill de justerbare føttene for å sørge for at maskinen står støtt.

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

Kontroller at akselen roterer med urviseren.

Kontroller at maskinen stopper når låsehåndtaket vipres ned.

Kontroller at maskinen stopper når låseknappen for matetrakt-tilbehøret eller 4-rørsinnsatsen vris med urviseren til ulåst posisjon, og at maskinen starter opp igjen når låseknappen vris mot urviseren til låst posisjon.

Kontroller at maskinen stopper når det manuelle eller pneumatiske mater-tilbehøret for mateplaten svinges til siden slik at åpningen på matesylindren er større enn 60 mm, og at maskinen starter opp igjen når dette svinges inn over matesylindren igjen.

Hvis maskinen ikke fungerer som den skal, må feil rettes opp før den 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.

MED MANUELL/PNEUMATISK MATER:

Når kutteredskapen er installert, må du kontrollere at maskinen stopper innen 2 sekunder når mateplaten svinges mer enn 60 mm ut til siden, og at den starter igjen når mateplaten er svingt inn over materen igjen.

Kontroller at maskinen ikke kan startes når matesylindren 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 61.

MED MATETRAKT:

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

Kontroller at maskinen ikke kan startes når matesylindren for matetrakten er montert men ikke selve matetrakten.

Hvis sikkerhetsfunksjonen 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 kutteredskapene er i god stand og at de er skarpe.

Om kutteredskapene, se side 61.

MED 4-RØRSINNSATSEN:

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

Kontroller at maskinen ikke kan startes når matesylindren for 4-rørsinnsatsen er montert men ikke selve 4-rørsinnsatsen.

Hvis sikkerhetsfunksjonen 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 kutteredskapene er i god stand og at de er skarpe.

Om kutteredskapene, se side 61.

TYPE TILBEREDNING

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

BRUKERE

Restauranter, butikk-kjøkken, sykehus, skoler, gatekjøkken, catering, pizzeria, båter, storkjøkken, institusjonskjøkken, matprosesseringsindustrien osv.

KAPASITET

Opp til 3000 porsjoner per dag, 15 kg per minutt med den manuelle materen og 40 kg per minutt med matetrakten.

BRUKE MATERNE

MANUELL MATER, ERGO LOOP/ PNEUMATISK MATER:

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.

MATETRAKTEN:

Brukes for kontinuerlig kutting av store mengder med runde produkter, f.eks. poteter, løk osv.

4-RØRSINNSATSEN:

Brukes for kutting av lange produkter, for eksempel agurk i skiver, se bilde.

MONTERING OG DEMONTERING

MATESYLINDEREN

Under montering må låsehåndtaket vippes ned. Skyv matesylinderen inn på hengslene på maskinen, senk ned matesylinderen.

Løft opp låsehåndtaket.

Under demontering må først matetilbehøret fjernes.

Senk ned låsehåndtaket.

Fjern matesylinderen fra hengslene på maskinen.

4-RØRSINNSATSEN

Trykk på stoppknappen.

Under montering må matesylinderen med tre interne kniver monteres.

Plasser 4-rørsinnsatsen i matesylinderen med akselen i matesylinderrøret.

Trykk ned 4-rørsinnsatsen og vri låseknappen mot urviseren.

Under demontering må låseknappen vris med urviseren, deretter kan 4-rørsinnsatsen fjernes.

MANUELL MATER

Trykk på stoppknappen på maskinen.

Under montering må matesylinderen med tre interne kniver monteres.

Løft armen helt opp.

Monter akselen for den manuelle materen i matesylinderrøret.

Trykk ned den manuelle materen og sving den inn mot urviseren.

Under demontering må stoppknappen trykkes ned, sving deretter ut den manuelle materen med urviseren og fjern den.

PNEUMATISK MATER

Trykk på stoppknappen på maskinen.

Under montering må matesylinderen med tre interne kniver monteres.

Monter akselen for den pneumatiske materen i matesylinderrøret.

Trykk ned den pneumatiske materen og sving den mot urviseren.

Skyv hurtiglåsen for kompressorslangen inn på festennippelen for den pneumatiske materen.

Still inn hastighetsknappen for maskinen og for den pneumatiske materen slik at de passer til anvendt kutteredskap i samsvar med instruksjonene under overskriften STILLE INN HASTIGHETSKNAPPENE.

Start kompressoren og juster leveringstrykket til 5,5 bar. Kompressoren skal betjenes i samsvar med produsentens anvisninger.

Kontroller lufttrykket på trykkmåleren. Anbefalt trykk er ca. 5,5 bar, men faktisk påkrevet verdi kan variere. Hvis trykkluftavlesningen på trykkmåleren er avvikende, må regulatoren løftes opp og deretter vris til trykkmåleravlesningen er ca. 5,5 bar. Deretter må den trykkes ned igjen.

Under demontering må kompressoren slås av. Koble deretter hurtiglåsen for kompressorslangen fra festennippelen for den pneumatiske materen.

Trykk ned stoppknappen, sving ut den pneumatiske materen med urviseren og fjern den.

MATESYLINDEREN FOR MATETRAKTEN

Under montering må låsehåndtaket vippes ned.

Skyv matesylinderen inn på hengslene på maskinen, senk ned matesylinderen.

Løft opp låsehåndtaket.

Under demontering må først matetilbehøret fjernes.

Senk ned låsehåndtaket.

Fjern matesylinderen fra hengslene på maskinen.

MATETRAKTEN

Trykk på stoppknappen.

Under montering må matesylinderen med to interne føringer monteres.

Plasser matetrakten midt i matesylinderen med akselen i matesylinderrøret.

Trykk ned matetrakten og vri låseknappen mot urviseren.

Under demontering må låseknappen vris med urviseren, deretter kan matetrakten fjernes.

MONTERE KUTTEREDSKAPENE

Under bruk av den manuelle eller pneumatiske materen må du påse at mateplaten er i øvre posisjon og svinge materen ut til venstre. Hvis matetrakten eller 4-rørsinnsatsen er i bruk, løfter du akselen ut av festet på baksiden av maskinen.

Senk ned låsehåndtaket og vipp materen bakover.

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

Plasser valgt kutteredskap på akselen og roter kutteredskapen slik at den går godt i inngrep.

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 godt ned i inngrep.

Sikre agitatorenheten når matetrakten brukes, låsebolten når 4-rørsinnsatsen brukes, eller avkjerningsenheten når den manuelle eller pneumatiske materen brukes, ved å vri dem mot urviseren ved hjelp av skrunøkkelen på kutteredskapens midtre aksel.

FJERNE KUTTEREDSKAPENE

Skruløs agitatorenheten, avkjerningsenheten eller låsebolten med urviseren ved hjelp av skrunøkkelen, fjern kutteredskapen/-e og utmatingsplaten.

STILLE INN HASTIGHETSKNAPPENE

Maskinens hastighetsknapp står vanligvis i posisjon "2" for all kutting unntatt for å lage terninger. Da skal hastighetsknappen stå i posisjon "1".

Under kutting med den pneumatiske materen må hastighetsknappen på maskinen og materen stilles inn i samsvar med følgende tabell.

PF = pneumatisk mater.

M = maskin

SKIVER

0,5-1,5 mm:PF = 1. M = 2.

2-3 mm:PF = 2. M = 2.

4-7 mm:PF = 3. M = 2.

8-14 mm:PF = 3. M = 1.

15-20 mm: PF = 3. M = 1.

RIFLESKIVER

2-3 mm:PF = 2. M = 2.

4-6 mm:PF = 3. M = 2.

STRIMLER

2x2-3x3 mm:PF = 2. M = 2.

2x6 mm:PF = 2. TM = 2

4x4-6x6 mm:PF = 3. M = 2.

8x8-10x10 mm:PF = 3. M = 1.

RIVJERN

1,5 mm:PF = 1. M = 2.

2-6 mm:PF = 2. M = 2.

8-10 mm:PF = 3. M = 1.

FINT RIVJERN

.....PF = 1. M = 2.

EKSTRA FINT RIVJERN

.....PF = 1. M = 2.

RIVJERN FOR HARD OST

.....PF = 1. M = 2.

TERNINGER

12,5 mm:PF = 1. M = 2.

TERNINGER

6x6-25x25:TM=1. M=2

MYKE TERNINGER

8x8-15x15 mm:TM= 1. M=2

POMMES FRITES

10 mm:TM=1. M=2

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 slå av strømbryteren. 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 aluminiumsdelene 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. Vær forsiktig med de tre skarpe knivene i matesylindere!

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-400 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, eller slå av strømbryteren. Trykk på startknappen. Monter en matesylinder og en mater i samsvar med instruksjonene under "Montering". Kontroller at alle komponentene er montert riktig og at sikkerhetsarmen er oppe. 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 ikke vil starte, må du kontakte en fagperson.

FEIL: Lav kapasitet eller dårlig kutteresultat.

TILTAK: Kontroller at du bruker riktig kuttereskap eller riktig kombinasjon av kutteredskaper. Monter avkjerningsenheten (manuell/mater), låsebolten (4-rørsinnsats) eller agitatorenheten (matetrakt). Kontroller at hastighetsknappene for maskinen og den pneumatiske materen er i riktig posisjon i samsvar med tabellen under overskriften **STILLE INN HASTIGHETSKNAPPENE**, og at avlesningen på trykkmåleren er ca. 5,5 bar.

Kontroller at matestempelet til den pneumatiske materen har riktig hastighet. Posisjon "1" - ca. 12 sekunder/stempelsyklus, posisjon "2" - ca. 8 sekunder/stempelsyklus, og posisjon "3" - ca. 4 sekunder/stempelsyklus. Hvis nødvendig må hastigheten stilles inn av en fagperson. 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.

FEIL: Agitatorenheten, låsebolten eller avkjerningsenheten kan ikke fjernes.

TILTAK: Bruk skrunøkkel for å løsne den med urviseren.

TEKNISKE SPESIFIKASJONER HALLDE RG-400

MASKIN: Motor: To hastigheter, 1,5/0,9 kW, 400 V, trefaset, 50 Hz, med motorvernet satt til 3,7 A. Gir: Gir. Sikkerhetssystem: Tre sikkerhetsbrytere. Kapslingsgrad: IP45. Stikkontakt: Jordet, trefaset, 16A. Sikring i sikringsskapet på stedet: 10 A, treg. Lydtryknivå LpA (EN31201): 70 dBA.

PNEUMATISK MATER: Tre hastigheter og trykk. Anbefalt trykkluftmengde og trykk: 15 l/min, 5,5 bar.

REDSKAPER: Diameter: 215 mm. Hastighet: 400/200 o/min.

NETTOVEKTER: Maskin: 54 kg. Matesylindere: 6 kg. Matetrakt med sylindere: 12 kg. Pneumatisk mater: 11 kg. Manuell mater: 5 kg. 4-rørsinnsats: 5 kg. Kutteredskaper: Ca. 1 kg gjennomsnitt.

NORMER/STANDARDER: NSF STANDARD 8, se samsvarserklæring.

INSTRUKCJA OBSŁUGI

HALLDE RG-400

(PL)

OSTRZEŻENIE!



Należy uważać, aby nie zranić się o ostrza narzędzi tnących i cylindra podajnika oraz o elementy ruchome urządzenia.

Urządzenie musi zostać zainstalowane wyłącznie przez autoryzowanego technika.

Z wyjątkiem czynności związanych z czyszczeniem, nigdy nie należy wkładać rąk do dołączanych elementów do wkładania produktów ani do cylindrów podajnika.

Podczas krojenia produktów z wykorzystaniem przystawki rurowej, należy zawsze używać dociskaczy.

Po opuszczeniu cylindra podajnika i podniesieniu dźwigni blokującej, nie wolno wkładać rąk do wylotu urządzenia.

Element mieszający, śrubę blokującą oraz element usuwający gniazda nasienne należy zakręcać (w lewo) i odkręcać (w prawo) za pomocą klucza.

Przed zamontowaniem lub wyjęciem narzędzi tnących należy zawsze nacisnąć przycisk zatrzymujący urządzenie, nawet jeśli urządzenie nie pracuje.

Przed rozpoczęciem czyszczenia urządzenia, należy je wyłączyć i wyjąć wtyczkę przewodu zasilającego z gniazda sieciowego lub wyłączyć wyłącznik izolacyjny.

W przypadku korzystania z przystawki rurowej nie wolno używać narzędzi tnących dłuższych niż 10 mm.

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

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

Urządzenie to nie jest przeznaczone do użytkowania przez dzieci lub osoby z

ograniczonymi zdolnościami fizycznymi, sensorycznymi lub umysłowymi albo osoby z brakiem doświadczenia, chyba że są one pod nadzorem lub są odpowiednio instruwane w zakresie użytkowania.

ROZPAKOWYWANIE

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

INSTALACJA

Podłącz urządzenie do odpowiedniego źródła zasilania.

Przed instalacją urządzenia wyjmij narzędzie tnące.

W razie potrzeby wyreguluj podstawki, aby urządzenie stało stabilnie.

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

Sprawdź, czy wał napędowy obraca się w prawo (zgodnie ze wskazówką zegara).

Sprawdź, czy urządzenie zatrzymuje się po opuszczeniu dźwigni blokującej.

Sprawdź, czy urządzenie zatrzymuje się po obróceniu w prawo (do pozycji odblokowania) pokrętła blokady zsyłu lub przystawki rurowej oraz, czy uruchamia się ponownie po obróceniu pokrętła blokady w lewo (do pozycji zablokowania).

Sprawdź, czy urządzenie zatrzymuje się, kiedy płytk dociskowa przystawki dociskowej ręcznej lub pneumatycznej zostanie odchylna w bok, a cylinder podajnika zostanie otwarty bardziej niż na 60 mm, a także, czy urządzenie uruchamia się ponownie po ponownym przesunięciu przystawki dociskowej ponad cylinder podawania.

Jeśli urządzenie nie działa prawidłowo, przed rozpoczęciem użytkowania należy usunąć 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.

Z PODAJNIKIEM RĘCZNYM LUB PNEUMATYCZNYM:

Sprawdź, przy założonym narzędziu tnącym, czy urządzenie zatrzymuje się w ciągu 2 sekund, gdy płytk dociskowa przystawki dociskowej ręcznej lub pneumatycznej zostanie odchylna w bok bardziej niż na 60 mm, a także, czy urządzenie uruchamia się ponownie po ponownym przesunięciu przystawki dociskowej ponad cylinder podawania.

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

Jeśli nie działa dowolna 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 61.

Z ZSYPEM

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

Sprawdź, czy urządzenie nie daje się uruchomić po zamontowaniu cylindra podajnika, lecz przy nie zamontowanym zsypie.

Jeśli nie działa dowolna funkcja bezpieczeństwa lub jeśli przewód jest uszkodzony, przed ponownym włączeniem zasilania urządzenia wezwij specjalistyczny serwis w celu usunięcia usterek.

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

Szczegóły dotyczące narzędzi tnących na stronach 61.

Z PRYZYSTAWKĄ RUROWĄ

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

Sprawdź, czy urządzenie nie uruchamia się z założonym podajnikiem przystawki rurowej, lecz bez właściwej przystawki.

Jeśli nie działa dowolna funkcja bezpieczeństwa lub jeśli przewód jest uszkodzony, przed ponownym włączeniem zasilania urządzenia wezwij specjalistyczny serwis w celu usunięcia usterek.

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

Szczegóły dotyczące narzędzi tnących na stronach 61.

MOŻLIWOŚCI

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

ODBIORCY

Restauracje, sklepy, szpitale, szkoły, bary szybkiej obsługi, firmy cateringowe, pizzerie, statki, stołówki, zakłady przemysłu spożywczego, itp.

POJEMNOŚĆ

Do 3000 porcji dziennie, do 15 kg na minutę z podajnikiem ręcznym i do 40 kg na minutę z zsysem.

UŻYCIÉ PODAJNIKÓW

PODAJNIK RĘCZNY, ERGO LOOP / PODAJNIK PNEUMATYCZNY:

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.

ZSYP:

Używa się do ciągłego przetwarzania dużych ilości okrągłych produktów, takich jak kartofle, cebula, itp.

PRZYSTAWKA RUROWA:

Używa się do cięcia wydłużonych produktów, takich jak ogórek, na plasterki, patrz obrazek.

MONTAŻ I DEMONTAŻ

CYLINDER PODAJNIKA

Do montażu odchyl w dół dźwignię blokującą. Wciśnij cylinder podajnika na sworznie zawiasów, a następnie opuść cylinder podajnika.

Unieś dźwignię blokującą.

Podczas demontażu najpierw usuń przystawkę do podawania.

Opuść dźwignię blokującą.

Wyciągnij cylinder podajnika ze sworzni zawiasów urządzenia.

PRZYSTAWKA RUROWA

Naciśnij przycisk zatrzymania.

Podczas montażu wsuń cylinder z trzema wewnętrznymi ostrzami.

Zainstaluj przystawkę rurową w cylinderze podajnika tak, aby wał napędowy znalazł się w rurze cylindra podajnika.

Dociśnij przystawkę rurową i obróć pokrętkę blokady w lewo.

Podczas demontażu obróć pokrętkę blokady w prawo i wyjmij przystawkę rurową.

RĘCZNY PODAJNIK DOCISKOWY

Naciśnij przycisk zatrzymania.

Podczas montażu wsuń cylinder z trzema wewnętrznymi ostrzami.

Wyciągnij całkowicie dźwignię.

Umieść sworznie przystawki dociskowej w rurze cylindra podajnika.

Dociśnij przystawkę i obróć ją w lewo.

Podczas demontażu wciśnij przycisk zatrzymania, przechyl przystawkę dociskową w prawo i wyjmij ją.

PNEUMATYCZNA PRZYSTAWKA DOCISKOWA

Naciśnij przycisk zatrzymania.

Podczas montażu wsuń cylinder z trzema wewnętrznymi ostrzami.

Umieść sworznie przystawki dociskowej w rurze cylindra podajnika.

Dociśnij przystawkę i obróć ją w lewo.

Wciśnij wylot węża kompresora w końcówkę przystawki dociskowej.

Ustaw regulatory prędkości urządzenia i przystawki dociskowej zgodnie z instrukcjami w części USTAWIANIE REGULATORÓW PRĘDKOŚCI, aby dostosować je do używanego narzędzia tnącego.

Uruchom kompresor, ustaw ciśnienie na 5,5 barów. Obsługuj kompresor zgodnie z dołączoną do niego instrukcją obsługi producenta.

Sprawdź ciśnienie na wskaźniku. Zalecane ciśnienie powietrza wynosi około 5,5 barów, ale rzeczywista wymagana wartość może być zmienna. Jeśli ciśnienie odczytywane ze wskaźnika jest inne, wyciągnij regulator i obracaj go, aż wartość na wskaźniku będzie wynosiła w przybliżeniu 5,5 barów, a następnie wciśnij regulator z powrotem.

Podczas demontażu wyłącz kompresor, a następnie odłącz wylot węża kompresora od końcówki przystawki dociskowej.

Wciśnij przycisk zatrzymania, przechyl pneumatyczną przystawkę dociskową w prawo, a następnie wyjmij ją.

CYLINDER PODAJNIKA DLA ZSYPU

Do montażu odchyl w dół dźwignię blokującą.

Wciśnij cylinder podajnika na sworznie zawiasów, a następnie opuść cylinder podajnika.

Unieś dźwignię blokującą.

Podczas demontażu najpierw usuń przystawkę do podawania.

Opuść dźwignię blokującą.

Wyciągnij cylinder podajnika ze sworzni zawiasów urządzenia.

ZSYP

Naciśnij przycisk zatrzymania.

Podczas montażu wsuń cylinder w dwie wewnętrzne prowadnice.

Umieść przystawkę na środku cylindra podajnika, aby wał napędowy znalazł się w rurze cylindra podajnika.

Dociśnij zsyyp i obróć pokrętkę blokady w lewo.

Podczas demontażu obróć pokrętkę blokady w prawo i wyjmij przystawkę.

MONTAŻ NARZĘDZI TNĄCYCH

Gdy używasz ręcznej bądź pneumatycznej przystawki dociskowej, upewnij się, że płytki dociskowa jest w górnym położeniu i odsuń ją w lewo od podajnika. Przy założonym zsyypie

lub przystawce rurowej, podnieś dźwignię z zawiasów na tylnej części urządzenia.

Opuść uchwyt blokujący i odchyl podajnik do tyłu.

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

Zainstaluj na wale napędowym wybrane narzędzie tnące, a następnie obróć je w celu pewnego 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 osadź tarczę tnącą na wale napędowym i obróć, aby pewnie osadzić ją na połączeniu.

W przypadku korzystania z zsyypu zabezpiecz tuleję centrującą (w przypadku korzystania z rury do wkładania produktów - śrubę blokującą, a w przypadku przystawki dociskowej - element usuwający gniazda nasienne), obracając w lewo na wale napędowym narzędzia tnącego za pomocą klucza.

DEMONTAŻ NARZĘDZI TNĄCYCH

Odkręć element mieszający, element usuwający gniazda nasienne lub śrubę blokującą, obracając je w prawo za pomocą klucza, a następnie zdemontuj narzędzia tnące oraz tarczę wyrzucającą.

USTAWIANIE REGULATORÓW PRĘDKOŚCI

Regulator prędkości urządzenia zwykle ustawia się w położeniu „2” do wszystkich procesów krojenia, z wyjątkiem krojenia w kostkę, do którego należy go ustawić w położeniu „1”.

Podczas krojenia z wykorzystaniem pneumatycznej przystawki dociskowej, ustaw regulatory prędkości urządzenia i przystawki dociskowej zgodnie z poniższą tabelą.

PF = Pneumatyczna przystawka dociskowa

M = Urządzenie

TARCZA TNĄCA DO CIENKICH PLASTRÓW

0,5-1,5 mm:PF = 1. M = 2.

2-3 mm:PF = 2. M = 2.

4-7 mm:PF = 3. M = 2.

8-14 mm:PF = 3. M = 1.

15-20 mm:PF = 3. M = 1.

TARCZA TNĄCA DO PLASTRÓW KARBOWANYCH

2-3 mm:PF = 2. M = 2.

4-6 mm:PF = 3. M = 2.

TARCZA DO KROJENIA W SŁUPKI

2x2-3x3 mm:PF = 2. M = 2.

2x6 mm:PF = 2. TM = 2.

4x4-6x6 mm:PF = 3. M = 2.
8x8-10x10 mm:PF = 3. M = 1.

TARCZA SZATKUJĄCA

1,5 mm:PF = 1. M = 2.
2-6 mm:PF = 2. M = 2.
8-10 mm:PF = 3. M = 1.

TARCZA DO DOKŁADNEGO ROZDRABNIANIA

.....PF = 1. M = 2.

TARCZA DO BARDZO DOKŁADNEGO ROZDRABNIANIA

.....PF = 1. M = 2.

TARCZA DO ROZDRABNIANIA TWARDEGO SERA

.....PF = 1. M = 2.

TARCZA DO KROJENIA W KOSTKĘ

12,5 mm:PF = 1. M = 2.

KROJENIE W KOSTKĘ

6x6-25x25:TM = 1. M = 2.

MIEKKIE KOSTKOWANIE

8x8-15x15 mm:TM = 1. M = 2.

CZIPSY ZIEMNIACZANE / FRYTKI

10 mm:TM = 1. M = 2.

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 wtyczki, wyłącz wyłącznik sieciowy. 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. Należy uważać na trzy ostre noże wewnątrz cylindra podajnika!

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 przetworzeniu słonych i kwasowych produktów.

ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

Aby wyeliminować ryzyko uszkodzenia silnika, urządzenie RG-400 zostało wyposażone w zabezpieczenie termiczne, które automatycznie odłącza zasilanie, jeśli silnik osiągnie zbyt wysoką temperaturę. Zabezpieczenie termiczne silnika posiada automatyczne nastawienie, co oznacza, że urządzenie może być ponownie uruchomione po ochłodzeniu się silnika, co trwa od 10 do 30 minut.

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

ROZWIĄZANIE: Sprawdź, czy wtyczka przewodu zasilającego została prawidłowo podłączona do gniazda sieciowego oraz czy wyłącznik izolacyjny jest wyłączony. Naciśnij przycisk uruchamiania. Zamontuj cylinder podajnika oraz przystawkę do podawania zgodnie z instrukcjami działu "MONTAŻ". Sprawdź, czy wszystkie elementy zostały prawidłowo zainstalowane i czy ramię zabezpieczające jest podniesione. Sprawdź, czy bezpieczniki w szafce bezpiecznikowej budynku nie są przepalone i czy ich wartość znamionowa jest odpowiednia. Odczekaj kilka minut, a następnie spróbuj uruchomić urządzenie ponownie. Jeśli urządzenia w

dalszym ciągu nie można uruchomić, wezwij specjalistyczny serwis.

PROBLEM: Niska wydajność lub złe wyniki krojenia

ROZWIĄZANIE: Upewnij się, że korzystasz z odpowiedniego narzędzia tnącego lub zestawu narzędzi. Zainstaluj element usuwający gniazda nasienne (dla podajnika ręcznego / pneumatycznego), śrubę blokującą (podajnika rurowego) lub element mieszający (zsymp). Upewnij się, że regulator prędkości urządzenia i pneumatycznej przystawki dociskowej znajdują się w odpowiednim położeniu (zgodnie z tabelą w części USTAWIANIE REGULATORÓW PRĘDKOŚCI), a także że wartość na wskaźniku ciśnienia wynosi około 5,5 barów.

Sprawdź, czy została ustawiona odpowiednia prędkość tłoka pneumatycznej przystawki dociskowej. Pozycja „1” - cykl tłoka trwa około 12 sekund, pozycja „2” - cykl tłoka trwa około 8 sekund i pozycja „3” - cykl tłoka trwa około 4 sekund. W razie potrzeby, prędkość może być dostosowana przez specjalistyczny serwis. 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.

PROBLEM: Nie można zdemontować elementu mieszającego, śruby blokującej lub elementu usuwającego gniazda nasienne.

ROZWIĄZANIE: Aby zdemontować te elementy, odkręcaj je w prawo korzystając z klucza.

DANE TECHNICZNE HALLDE RG-400

URZĄDZENIE: Silnik: O dwóch prędkościach pracy, 1,5/0,9 kW, 400 V, trójfazowy, 50 Hz, z zabezpieczeniem ustawionym na wartość 3,7 A. System bezpieczeństwa: Trzy wyłączniki bezpieczeństwa. Klasa zabezpieczenia: IP45. Gniazdo zasilające: Uziemione, trójfazowe, 16 A. Bezpiecznik w szafce bezpiecznikowej lokalu: 10 A, zwłoczny. Poziom hałasu LpA (EN31201): 70 dBA.

PODAJNIK PNEUMATYCZNY: Trzy prędkości i zmienne wartości ciśnienia. Zalecane ciśnienie: 5,5 barów

NARZĘDZIA TNĄCE: Średnica: 215 mm. Prędkość: 400/200 obr./min.

WAGA NETTO: Urządzenie: 54 kg. Cylinder podajnika: 6 kg. Zsymp z cylindrem: 12 kg. Pneumatyczna przystawka dociskowa: 11 kg. Ręczna przystawka dociskowa: 5 kg. Przystawka rurowa: 5 kg. Narzędzia tnące: Średnio około 1 kg.

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

INSTRUÇÕES DE USO

HALLDE RG-400

(PT)

ATENÇÃO!



Tenha cuidado para não ferir as mãos nas lâminas afiadas dos utensílios de corte e do cilindro de alimentação e nas peças em movimento.

A máquina só deverá ser instalada por um técnico qualificado.

Nunca introduza as mãos nos acessórios nem no cilindro de alimentação, salvo para efetuar os procedimentos de limpeza.

Utilize sempre os pilões para as operações de corte com auxílio do acessório de 4 tubos.

Nunca introduza as mãos na saída da máquina quando o cilindro de alimentação estiver baixado e a pega de segurança levantada.

O acessório de mistura, o parafuso de bloqueio e o acessório em espiral têm de ser apertados (no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio) e desapertados (no sentido dos ponteiros do relógio) com uma chave.

Pressione sempre o botão de paragem da máquina antes de instalar ou remover os utensílios de corte, etc., mesmo quando a máquina não esteja a funcionar.

Antes de iniciar as limpezas, desligue a máquina e retire a ficha da tomada elétrica ou desligue o interruptor principal.

Quando utilizar o acessório de 4 tubos nunca utilize utensílios de corte de dimensão superior a 10 mm.

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.

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

AO DESEMBALAR

Verifique se não faltam peças, se a máquina funciona corretamente e se não houve 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.

Retire os utensílios de corte da máquina antes da instalação.

Ajuste os pés reguláveis para garantir que a máquina está bem apoiada.

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

Verifique se o veio roda no sentido dos ponteiros do relógio.

Certifique-se de que a máquina para quando a pega de segurança é baixada.

Verifique se a máquina para quando o botão de bloqueio do alimentador afunilado ou o acessório de 4 tubos é rodado no sentido dos ponteiros do relógio para a posição de desbloqueio, e que a máquina volta a funcionar quando o botão é rodado no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio para a posição de bloqueio.

Verifique se a máquina para quando a placa de alimentação do acessório de pressão pneumático é rodada para o lado, ficando a abertura do cilindro maior do que 60 mm, e que a máquina volta a funcionar quando a placa é colocada novamente sobre o cilindro de alimentação.

Se a máquina não estiver a funcionar corretamente, será necessário reparar a avaria antes de voltar a utilizar a máquina.

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.

COM O ALIMENTADOR MANUAL/ PNEUMÁTICO:

Verifique, se com um utensílio de corte encaixado, ao levantar e rodar a placa de pressão para fora mais de 60 mm a máquina para nos 2 segundos seguintes e se volta novamente a funcionar depois de a placa de pressão ser rodada novamente para cima do alimentador.

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, requisiite 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 61.

MONTAGEM DO ALIMENTADOR AFUNILADO:

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.

Certifique-se de que a máquina não pode ser ligada apesar de o cilindro de alimentação do alimentador afunilado estar instalado, mas não o próprio acessório de funil.

Se a função de segurança falhar ou se o cabo elétrico apresentar fissuras, requisiite 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 os utensílios de corte estão em boas condições e afiados.

Para mais informações sobre utensílios de corte, consulte as páginas 61.

COM O ACESSÓRIO DE 4 TUBOS:

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.

Certifique-se de que a máquina não pode ser ligada apesar de o cilindro de alimentação do acessório de 4 tubos estar instalado, mas não o próprio acessório de 4 tubos.

Se a função de segurança falhar ou se o cabo elétrico apresentar fissuras, requisiite 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 os utensílios de corte estão em boas condições e afiados.

Para mais informações sobre utensílios de corte, consulte as páginas 61.

TIPO DE PROCESSAMENTO

Dependendo do tipo de utensílio de corte selecionado é possível fatiar, cortar aos cubos, ralar, triturar, cortar em juliana, fazer cortes ondulados e cortar batatas fritas com

várias espessuras. Podem ser processados legumes, frutas, pão seco, queijo, nozes, cogumelos, etc.

UTILIZADORES

Restaurantes, estabelecimentos de comida para fora, hospitais, escolas, cadeias de fast food, empresas de catering, pizzarias, navios, cozinhas industriais de distribuição, cozinhas industriais em instituições de apoio, indústria de processamento de alimentos, etc.

CAPACIDADE

Até 3000 porções por dia, 15 kg por minuto com o alimentador manual e 40 kg por minuto com o alimentador afunilado.

UTILIZAR A CABEÇA DE ALIMENTAÇÃO

ALIMENTADOR MANUAL, ERGO LOOP/ALIMENTADOR DE PRESSÃO PNEUMÁTICO:

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

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

O ALIMENTADOR AFUNILADO:

O alimentador afunilado é utilizado para o corte contínuo de grandes quantidades de produtos redondos, como batatas, cebolas, etc.

O ACESSÓRIO DE 4 TUBOS:

Se for utilizado para fatiar produtos alongados como pepinos, observe a figura.

MONTAGEM E DESMONTAGEM

O CILINDRO DE ALIMENTAÇÃO

Ao montar, baixe a pega de segurança. Encaixe o cilindro de alimentação nas dobradiças da máquina e baixe-o.

Levante a pega de segurança.

Ao remover, retire primeiro o acessório de alimentação.

Baixe a pega de segurança.

Retire o cilindro de alimentação das dobradiças da máquina.

O ACESSÓRIO DE 4 TUBOS

Pressione o botão de paragem.

Ao montar, instale o cilindro de alimentação com três lâminas interiores.

Coloque o acessório de 4 tubos no cilindro de alimentação, com o veio no tubo do cilindro de alimentação.

Pressione o acessório de 4 tubos e rode o botão de bloqueio no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio.

Ao desmontar, rode o botão de bloqueio no sentido dos ponteiros do relógio e retire o acessório de 4 tubos.

ACESSÓRIO DE PRESSÃO MANUAL

Pressione o botão de paragem da máquina.

Ao montar, instale o cilindro de alimentação com três lâminas interiores.

Eleve a alavanca completamente.

Encaixe o veio do acessório de pressão manual no tubo do cilindro de alimentação.

Pressione o acessório de pressão manual para baixo e rode-o no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio.

Ao desmontar, pressione o taco de paragem para baixo, afaste-o do acessório de pressão manual rodando no sentido dos ponteiros do relógio e retire-o.

ACESSÓRIO DE PRESSÃO PNEUMÁTICO

Pressione o botão de paragem da máquina.

Ao montar, instale o cilindro de alimentação com três lâminas interiores.

Encaixe o veio do acessório de pressão pneumático no tubo do cilindro de alimentação.

Pressione o acessório de pressão pneumático para baixo e rode-o no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio.

Encaixe a junção do tubo compressor no bocal do acessório de pressão pneumático.

Ajuste o regulador de velocidade da máquina e do acessório de pressão pneumático em função dos utensílios de corte usados segundo as instruções especificadas em AJUSTAR O REGULADOR DE VELOCIDADE.

Ligue o compressor e ajuste a sua pressão de fornecimento para 5,5 bar. Utilize o compressor de acordo com as instruções do fabricante.

Verifique a pressão do ar no manómetro. A pressão recomendada é de 5,5 bar, mas pode variar de acordo com as necessidades. Se o manómetro indicar um valor diferente, o regulador deverá ser puxado primeiro para cima, seguidamente rodado até indicar aprox. 5,5 bar e depois empurrado novamente para baixo.

Ao desmontar, desligue o compressor e separe a junção do tubo compressor do bocal do acessório de pressão pneumático.

Pressione o taco de paragem para baixo, afaste o acessório de pressão pneumático rodando-o no sentido dos ponteiros do relógio e retire-o.

O CILINDRO DE ALIMENTAÇÃO PARA O ALIMENTADOR AFUNILADO

Ao montar, baixe a pega de segurança.

Encaixe o cilindro de alimentação nas dobradiças da máquina e baixe-o.

Levante a pega de segurança.

Ao remover, retire primeiro o acessório de alimentação.

Baixe a pega de segurança.

Retire o cilindro de alimentação das dobradiças da máquina.

O ALIMENTADOR AFUNILADO

Pressione o botão de paragem.

Ao montar, instale o cilindro de alimentação com dois compartimentos internos.

Coloque o alimentador afunilado no centro do cilindro alimentador com o veio inserido no tubo do cilindro.

Pressione o funil alimentador para baixo e rode o botão de bloqueio no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio.

Ao desmontar, rode o botão de bloqueio no sentido dos ponteiros do relógio e retire-o do alimentador afunilado.

MONTAGEM DOS UTENSÍLIOS DE CORTE

Quando utilizar o alimentador pneumático ou manual, certifique-se de que a placa de pressão está na posição superior e afaste-a do alimentador rodando para a esquerda. Se o alimentador afunilado ou o acessório de 4 tubos estiver a ser usado, retire o veio do encaixe situado na parte de trás da máquina.

Baixe a pega de segurança e incline o alimentador para trás.

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

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

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 com firmeza na respetiva posição.

Fixe o acessório de mistura quando estiver a utilizar o alimentador afunilado, o parafuso de bloqueio quando estiver a utilizar o acessório de 4 tubos ou o acessório em espiral quando estiver a utilizar o acessório de pressão manual ou pneumático ao veio central do utensílio de corte rodando-os no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio com auxílio de uma chave.

DESMONTAGEM DOS UTENSÍLIOS DE CORTE

Desaperte o acessório de mistura, o acessório em espiral ou o parafuso de bloqueio no sentido dos ponteiros do relógio com auxílio de uma chave e retire o(s) utensílio(s) de corte e a placa ejetora.

AJUSTAR O REGULADOR DE VELOCIDADE

Normalmente o regulador de velocidade da máquina está na posição "2" para todas as operações de corte, exceto para a operação de corte em cubos. Neste caso, o regulador de velocidade deverá estar na posição "1".

Nas operações de corte com o acessório de pressão pneumática, ajuste o regulador de velocidade da máquina e o acessório de pressão de acordo com a tabela seguinte.

PF= Acessório de pressão pneumático.

M = Máquina

UTENSÍLIO DE FATIAR

0,5-1,5 mm:	PF = 1. M = 2.
2-3 mm:	PF = 2. M = 2.
4-7 mm:	PF = 3. M = 2.
8-14 mm:	PF = 3. M = 1.
15-20 mm:	PF = 3. M = 1.

CORTADOR ONDULADO

2-3 mm:	PF = 2. M = 2.
4-6 mm:	PF = 3. M = 2.

UTENSÍLIO PARA CORTAR EM JULIANA

2x2-3x3 mm:	PF = 2. M = 2.
2x6 mm:	PF = 2. M = 2.
4x4-6x6 mm:	PF = 3. M = 2.
8x8-10x10 mm:	PF = 3. M = 1.

PLACAS DE RALAR/TRITURAR

1,5 mm:	PF = 1. M = 2.
2-6 mm:	PF = 2. M = 2.
8-10 mm:	PF = 3. M = 1.

RALADOR FINO

.....PF = 1. M = 2.

RALADOR EXTRA FINO

.....PF = 1. M = 2.

RALADOR DE QUEIJO DE PASTA DURA

.....PF = 1. M = 2.

UTENSÍLIO DE CORTE EM CUBOS

12,5 mm:

CORTAR EM CUBOS

6x6-25x25:TM=1. M=2

CORTE DELICADO EM CUBOS

8x8-15x15 mm:TM= 1. M=2

CORTAR BATATAS FRIAS

10 mm:TM=1. M=2

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, desligue o interruptor principal. 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. Tenha cuidado com as três lâminas afiadas no cilindro de alimentação!

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.

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

AVISO:

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

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

CONSELHOS SOBRE OS CUIDADOS A TER:

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

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

RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

Para eliminar o risco de danos no motor, a RG-400 vem equipada com uma proteção térmica do motor que desliga a máquina automaticamente, se a temperatura do motor for demasiado elevada. A proteção térmica do motor é automaticamente reposta, o que significa que a máquina pode ser novamente ligada depois de o motor arrefecer, o que demora entre 10 a 30 minutos.

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

SOLUÇÃO: Verifique se a ficha está corretamente encaixada na tomada elétrica ou desligue o interruptor principal. Pressione o botão de arranque. Instale um cilindro e um acessório de alimentação de acordo com as instruções mencionadas em "Montagem". Certifique-se de que todos os componentes estão corretamente montados e que o braço de segurança está levantado. Verifique se os fusíveis do quadro elétrico local estão intactos e têm a amperagem correta. Guarde alguns minutos e tente ligar novamente a máquina. Se a máquina não funcionar, requisiite a intervenção de um técnico qualificado.

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. Instale o acessório em espiral (alimentador de pressão/manual), o parafuso de bloqueio (acessório de 4 tubos) ou o acessório de mistura (alimentador afunilado). Certifique-se de que o regulador de velocidade da máquina e o alimentador de pressão pneumática estão nas posições corretas, conforme indicado na tabela da secção AJUSTAR O REGULADOR DE VELOCIDADE e de que a leitura do manómetro de pressão indica aprox. 5,5 bar.

Verifique se o pistão do alimentador de pressão pneumática está ajustado para a velocidade correta. Posição "1" - aprox. 12 segundos/ciclo de pistão, posição "2" - aprox. 8 segundos/ciclo de pistão e posição "3" - aprox. 4 segundos/ciclo de pistão. Caso necessário, é possível mandar ajustar a velocidade por um técnico qualificado. 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.

AVARIA: Não é possível retirar o acessório de mistura, o parafuso de bloqueio ou o acessório em espiral.

SOLUÇÃO: Utilize a chave para desaparafusar no sentido dos ponteiros do relógio.

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS DA HÄLLDE RG-400

MÁQUINA: Motor: Duas velocidades, 1,5/0,9 kW, 400 V, trifásico, 50 Hz, valor de proteção térmica do motor, 3,7 A. Transmissão: engrenagem. Sistema de segurança: três interruptores de segurança. Classe de proteção: IP45. Tomada elétrica: de ligação à terra, trifásica, 16 A. Fusível no quadro elétrico local: 10 A, com atraso. Nível de ruído LpA (EN31201): 70 dBA.

ALIMENTADOR PNEUMÁTICO: Três velocidades e pressões. Pressão recomendada: 5,5 bar.

UTENSÍLIOS: Diâmetro: 215 mm. Velocidade: 400/200 rpm.

PESOS LÍQUIDOS: Máquina: 54 kg. Cilindro de alimentação: 6 kg. Alimentador afunilado com cilindro: 12 kg. Acessório de pressão pneumático: 11 kg. Acessório de pressão manual: 5 kg. Acessório de 4 tubos: 5 kg. Utensílios de corte: em média, aprox. 1 kg.

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

ИНСТРУКЦИЯ ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ

HALLDE RG-400

(RU)

ВНИМАНИЕ!



Будьте очень осторожны, чтобы не поранить руки об острые края режущих элементов, цилиндр подачи и подвижные части.

Установка устройства может производиться только квалифицированным специалистом.

Не помещайте руки в приспособления для подачи цилиндров подачи, кроме как для очистки.

Всегда используйте толкатель для нарезки при помощи насадки с 4 трубками.

Не помещайте руки в выходное отверстие устройства, когда опущен цилиндр подачи и поднята запирающая ручка.

Активатор, крепежный винт и спиралевидный фиксатор диска следует завинчивать (повернув против часовой стрелки) и отвинчивать (по часовой стрелке) при помощи ключа.

Всегда нажимайте кнопку отключения устройства перед установкой или снятием режущих элементов и т. д., даже если устройство не работает.

Перед очисткой отключите устройство и выньте вилку из розетки или отключите рубильник.

При использовании насадки с 4 трубками не применяйте режущие элементы размером более 10 мм.

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

Не используйте устройство для обработки замороженных продуктов. Удалите все твердые частицы из продуктов перед обработкой (напр., яблочные

косточки, твердые части капусты и т. п.) во избежание повреждения режущих поверхностей.

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

РАСПАКОВКА

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

УСТАНОВКА

Подключите устройство к источнику питания, который соответствует устройству.

Снимите режущий элемент перед установкой устройства.

Отрегулируйте опоры таким образом, чтобы устройство было зафиксировано устойчиво.

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

Убедитесь, что вал вращается по часовой стрелке.

Убедитесь, что устройство отключается при опускании запирающего рычага.

Убедитесь, что устройство отключается, когда запирающая ручка загрузочной воронки или насадки с 4 трубками повернута по часовой стрелке в открытое положение, и что устройство снова включается, когда запирающая ручка повернута против часовой стрелки в закрытое положение.

Убедитесь, что устройство отключается, когда толкатель выдвижного устройства пневматической или ручной подачи повернут так, что отверстие цилиндра подачи более 60 мм, и что устройство снова включается, когда пластина задвинута обратно над цилиндром подачи.

Если устройство не функционирует должным образом, его необходимо осмотреть перед использованием.

ВСЕГДА ПРОВЕРЯЙТЕ ПЕРЕД ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

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

С УСТРОЙСТВОМ РУЧНОЙ/ ПНЕВМАТИЧЕСКОЙ ПОДАЧИ:

Убедитесь, что устройство с установленным

режущим элементом отключается через 2 секунды после того, как толкатель выдвинут в сторону более, чем на 60 мм, и снова включается после того, как толкатель задвинута над устройством подачи.

Убедитесь, что 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 концевой вал толкателя вращается свободно. Если вал не вращается 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. 61.

С ЗАГРУЗОЧНОЙ ВОРОНКОЙ:

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

Убедитесь, что устройство не включается с цилиндром подачи, установленным без загрузочной воронки.

Если защитная функция 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 режущие элементы находятся в хорошем состоянии и наточены.

Информация о режущих элементах приведена на стр. 61.

С НАСАДКОЙ С 4 ТРУБКАМИ:

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

Убедитесь, что устройство не включается с цилиндром подачи, установленным без насадки с 4 трубками.

Если защитная функция 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 режущие элементы находятся в хорошем состоянии и наточены.

Информация о режущих элементах приведена на стр. 61.

ТИП ОБРАБОТКИ

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

ПОЛЬЗОВАТЕЛИ

Рестораны, кухни, больницы, школы, пункты быстрого питания, пункты общественного питания, пиццерии, суда, центральные кухни, кухни учреждений, предприятия пищевой промышленности и т. д.

ОБЪЕМ

До 3 000 порций в день, 15 кг в минуту с устройством ручной подачи и 40 кг в минуту с загрузочной воронкой.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ УСТРОЙСТВ ПОДАЧИ

УСТРОЙСТВО РУЧНОЙ ПОДАЧИ, ERGO LOOP/УСТРОЙСТВО ПНЕВМАТИЧЕСКОЙ ПОДАЧИ:

Бункер подачи используется для подачи различных продуктов и для обработки крупных продуктов, например, капусты (можно загружать кочаны целиком).

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

БУНКЕР НЕПРЕРЫВНОЙ ПОДАЧИ:

Загрузочная воронка предназначена для непрерывной обработки продуктов круглой формы, например, картофеля, лука и т. п.

НАСАДКА С 4 ТРУБКАМИ:

Используется для нарезки ломтиками длинных продуктов, например, огурцов, см. рисунок.

СБОРКА И РАЗБОРКА

ЦИЛИНДР ПОДАЧИ

При сборке опустите запирающий рычаг. Вставьте цилиндр подачи на штифты устройства и опустите цилиндр.

Поднимите запирающий рычаг.

При снятии сначала снимите устройство подачи.

Опустите запирающий рычаг.

Снимите цилиндр подачи со штифтов устройства.

НАСАДКА С 4 ТРУБКАМИ

Нажмите кнопку выключения.

При установке установите цилиндр подачи с тремя внутренними ножами.

Установите насадку с 4 трубками в цилиндр подачи так, чтобы её вал вошел в фиксирующую трубу цилиндра подачи.

Нажмите рукоятку фиксатора насадки с 4 трубками и поверните её против часовой стрелки.

При снятии поверните запирающую ручку по часовой стрелке и снимите насадку с 4 трубками.

УСТРОЙСТВО РУЧНОЙ ПОДАЧИ

Нажмите кнопку выключения устройства.

При установке установите цилиндр подачи с тремя внутренними ножами.

Поднимите рычаг до упора.

Установите устройство ручной подачи в цилиндр подачи так, чтобы его вал вошел в фиксирующую трубу цилиндра подачи.

Нажмите на устройство ручной подачи и поверните его против часовой стрелки.

При снятии нажмите на упорную подушку, для разблокировки и поверните устройство ручной подачи по часовой стрелке, затем снимите его.

УСТРОЙСТВО ПНЕВМАТИЧЕСКОЙ ПОДАЧИ

Нажмите кнопку выключения устройства.

При установке установите цилиндр подачи с тремя внутренними ножами.

Установите устройство пневматической подачи в цилиндр подачи так, чтобы его вал вошел в фиксирующую трубу цилиндра подачи.

Нажмите на устройство пневматической подачи и поверните его против часовой стрелки.

Установите защелкивающуюся соединительную головку шланга компрессора на патрубок устройства пневматической подачи.

Настройте переключатели скорости устройства и устройства пневматической подачи в соответствии с используемым режущим элементом согласно инструкциям, приведенным в разделе НАСТРОЙКА ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЕЙ СКОРОСТИ.

Включите компрессор и настройте давление подачи на 5,5 бар. Используйте компрессор в соответствии с инструкциями производителя.

Проверьте давление воздуха на датчике давления. Рекомендуемое значение давления воздуха составляет приблизительно 5,5 бар, но текущее необходимое значение может варьировать. Если манометр показывает другое давление, поднимите переключатель, а затем поверните его так, чтобы манометр показал давление около 5,5 бар, после чего снова опустите его.

При снятии отключите компрессор, затем отсоедините защелкивающуюся

соединительную головку шланга компрессора от патрубка устройства пневматической подачи.

При снятии нажмите на упорную подушку, для разблокировки и поверните устройство пневматической подачи по часовой стрелке, затем снимите его.

ЦИЛИНДР ПОДАЧИ И ЗАГРУЗОЧНАЯ ВОРОНКА

При сборке опустите запирающий рычаг.

Вставьте цилиндр подачи на штифты устройства и опустите цилиндр.

Поднимите запирающий рычаг.

Установите загрузочную воронку в центр цилиндра подачи так, чтобы её вал вошел в фиксирующую трубу цилиндра подачи.

Нажмите на загрузочную воронку и поверните запирающую ручку против часовой стрелки.

При снятии поверните запирающую ручку по часовой стрелке и снимите загрузочную воронку.

Опустите запирающий рычаг.

Снимите цилиндр подачи со штифтов устройства.

УСТАНОВКА РЕЖУЩИХ ЭЛЕМЕНТОВ

При использовании устройства ручной или пневматической подачи убедитесь, что пластина толкателя находится в верхнем положении, и выдвиньте ее из устройства подачи влево. При использовании загрузочной воронки или насадки с 4 трубками выньте вал из его места соединения с задней стороны устройства.

Опустите запирающий рычаг и наклоните устройство подачи назад.

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.

Установите активатор при использовании загрузочной воронки, крепежный винт при использовании насадки с 4 трубками, или спиралевидный фиксатор диска при использовании устройства ручной или пневматической подачи, повернув против часовой стрелки при помощи ключа, на центральный вал режущего элемента.

СНЯТИЕ РЕЖУЩИХ ЭЛЕМЕНТОВ

Отвинтите активатор, спиралевидный фиксатор диска или крепежный винт по часовой стрелке при помощи ключа, затем снимите режущие элементы и диск сбрасыватель.

НАСТРОЙКА ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЕЙ СКОРОСТИ

Переключатели скорости устройства обычно установлены в положение "2" для любой нарезки за исключением нарезки кубиками, при которой переключатель скорости должен находиться в положении "1".

При работе с устройством пневматической подачи установите переключатель скорости устройства и устройства подачи в соответствии с таблицей, приведенной ниже.

PF = устройство пневматической подачи.

M = устройство

ЛОМТИК

0,5-1,5 мм:PF = 1. M = 2.

2-3 мм:PF = 2. M = 2.

4-7 мм:PF = 3. M = 2.

8-14 мм:PF = 3. M = 1.

15-20 мм:PF = 3. M = 1.

ВОЛНИСТЫЙ ЛОМТИК

2-3 мм:PF = 2. M = 2.

4-6 мм:PF = 3. M = 2.

НОЖ ДЛЯ НАРЕЗКИ СОЛОМКОЙ

2x2-3x3 мм:PF = 2. M = 2.

2x6 мм:PF = 2. M = 2.

4x4-6x6 мм:PF = 3. M = 2.

8x8-10x10 мм:PF = 3. M = 1.

ДИСК-ТЕРКА

1,5 мм:PF = 1. M = 2.

2-6 мм:PF = 2. M = 2.

8-10 мм:PF = 3. M = 1.

МЕЛКАЯ ТЕРКА:

.....PF = 1. M = 2.

ОСОБО МЕЛКАЯ ТЕРКА:

.....PF = 1. M = 2.

ТЕРКА ДЛЯ ТВЕРДОГО СЫРА:

.....PF = 1. M = 2.

НОЖ ДЛЯ НАРЕЗКИ КУБИКАМИ

12,5 мм:PF = 1. M = 2.

НАРЕЗКА КУБИКАМИ:

6x6-25x25:TM = 1. M = 2

НАРЕЗКА КУБИКАМИ МЯГКИХ ПРОДУКТОВ

8x8-15x15 мм:TM = 1. M = 2

ДИСК ДЛЯ КАРТОФЕЛЯ ФРИ

10 мм:TM = 1. M = 2

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 ручной мытья посуды. Будьте осторожны при обращении с тремя острыми ножами в цилиндре подачи!

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-400 оснащено тепловой защитой, которая автоматически отключает устройство, если температура мотора становится слишком высокой. Тепловая защита мотора имеет функцию автоматического сброса. Это означает, что устройство можно включить снова после охлаждения мотора. Для этого, как правило, требуется от 10 до 30 минут.

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

СПОСОБ УСТРАНЕНИЯ: Убедитесь, что вилка плотно вставлена в розетку сети питания или включите рубильник. Нажмите кнопку включения. Установите цилиндр подачи и устройство подачи в соответствии с инструкциями, приведенными в разделе "Сборка". Убедитесь, что все элементы установлены правильно, а предохранительная ручка поднята. 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, вызовите квалифицированного специалиста по техническому обслуживанию.

НЕИСПРАВНОСТЬ: Низкая производительность или неудовлетворительные результаты нарезки.

СПОСОБ УСТРАНЕНИЯ: Убедитесь, что используется нужное режущее устройство или комбинация режущих устройств. Установите спиралевидный фиксатор диска (пневматический или ручной толкатель), крепежный винт (насадка с 4 трубами)

или активатор (загрузочная воронка). Убедитесь, что переключатели скорости устройства и устройства пневматической подачи находятся в правильном положении в соответствии с таблицей, приведенной в разделе НАСТРОЙКА ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЕЙ СКОРОСТИ, и что показания манометра составляют около 5,5 бар.

Убедитесь, что поршень устройства пневматической подачи установлен на правильную скорость. Положение "1" – прибл. 12 сек/цикл поршня, положение "2" – прибл. 8 сек/цикл поршня, положение "3" – прибл. 4 сек/цикл поршня. При необходимости скорость должна быть настроена квалифицированным специалистом. Убедитесь, что ножевые диски и диски-терки для измельчения в хорошем состоянии и наточены. Нажимайте на продукты с меньшей силой.

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.

НЕИСПРАВНОСТЬ: Активатор, крепежный винт или спиралевидный фиксатор диска не снимается.

СПОСОБ УСТРАНЕНИЯ: Отвинтите по часовой стрелке при помощи ключа.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ УСТРОЙСТВА HALLDE RG-400

УСТРОЙСТВО: Мотор: двухскоростной, 1,5/0,9 кВт, 400 В, трехфазный, 50 Гц, с защитой в 3,7 А. Передача: зубчатая передача. Система безопасности: Три защитных выключателя. Уровень защиты: IP45. Розетка сети питания: с заземлением, трехфазная, 16 А. Предохранитель в коробке для предохранителей, предназначенной для помещений: 10 А, замедленный. Уровень шума: LpA (EN31201): 70 дБА.

УСТРОЙСТВО ПНЕВМАТИЧЕСКОЙ ПОДАЧИ: Три скорости подачи. Рекомендуемый объем и давление сжатого воздуха: 15 л/мин, 5,5 бар.

РЕЖУЩИЕ ЭЛЕМЕНТЫ: Диаметр: 215 мм. Скорость: 400/200 об/мин.

МАССА НЕТТО: Устройство: 54 кг. Цилиндр подачи: 6 кг. Загрузочная воронка с цилиндром: 12 кг. Устройство пневматической подачи: 11 кг. Устройство ручной подачи: 5 кг. Насадка с 4 трубами: 5 кг. Режущие элементы: в среднем приблизительно 1 кг.

СТАНДАРТЫ: СТАНДАРТ NSF 8, см. декларацию соответствия.

NAVODILA

HALLDE

RG-400

(SI)

POZOR!



Pazite, da si rok ne porežete z ostrimi rezili rezalnega orodja in polnilnega valja in gibljivimi deli.

Aparat lahko namesti samo usposobljeni serviser.

Rok nikoli ne vstavite v nobenega od polnilnih nastavkov ali polnilnih valjev, razen pri čiščenju.

Za rezanje s 4-cevnim vložkom vedno uporabite tolkače.

Rok nikoli ne vstavite v izstopno stran aparata, ko je polnilni valj spuščen in je zaporni ročaj dvignjen.

Nastavek za pretresanje, zaporni vijak in nastavek za oblikovanje je treba s ključem priviti (v levo) in odviti (v desno).

Pred nameščanjem ali odstranjevanjem rezalnega orodja itd. vedno pritisnite gumb za zaustavitev aparata, tudi če slednji miruje.

Pred čiščenjem izklopite aparat in iz vtičnice odstranite vtičač ali pa izklopite stikalo električnega omrežja.

Pri uporabi 4-cevnega vložka nikoli ne uporabite rezalnega orodja, večjega od 10 mm.

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

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

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

ODSTRANITEV EMBALAŽE

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

NAMESTITEV

Aparat priključite na zanj primerno električno omrežje.

Pred namestitvijo aparata odstranite rezalno orodje.

Ponastavite prilagodljive nogice glede na potrebe in tako zagotovite, da je aparat čvrsto pritrjen.

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

Prepričajte se, da se blok vrti v desno.

Prepričajte se, da se aparat zaustavi, ko je zaporni ročaj zložen navzdol.

Prepričajte se, da se aparat zaustavi, ko zaporni gumb za nastavek polnilnega lijaka ali 4-cevni vložek zasukate v desno v položaj odklepa, in da se aparat ponovno zažene, ko zaporni gumb zasukate v levo v položaj zaklepa.

Prepričajte se, da se aparat zaustavi, ko je polnilna plošča priključka ročnega ali pnevmatskega potisnega polnilnika pomaknjena v stran, tako da je odprtina polnilnega valja večja od 60 mm, in da se aparat ponovno zažene, ko je ta pomaknjena nazaj nad polnilni valj.

Če aparat ne deluje pravilno, je treba napako odpraviti pred začetkom uporabe.

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 ROČNIM/PNEVMATSKIM POLNILNIKOM:

Z nameščenim rezalnim orodjem se prepričajte, da se aparat zaustavi v 2 sekundah, takoj ko je plošča potisnega nastavka pomaknjena navzven več kot 60 mm, in da se ponovno zažene, ko je plošča potisnega nastavka pomaknjena nazaj nad polnilnik.

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 61.

S POLNILNIM LIJAKOM:

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

Prepričajte se, da aparata ni mogoče zagnati, ko je polnilni valj za polnilni lijak nameščen, vendar sam polnilni lijak ni.

Če varnostna funkcija 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 je rezalno orodje ostro in v dobrem stanju.

Za informacije o rezalnem orodju glejte strani 61.

S 4-CEVNIM VLOŽKOM:

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

Prepričajte se, da aparata ni mogoče zagnati, ko je polnilni valj za 4-cevni vložek nameščen, vendar sam 4-cevni vložek ni.

Če varnostna funkcija 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 je rezalno orodje ostro in v dobrem stanju.

Za informacije o rezalnem orodju glejte strani 61.

VRSTA PREDELAVE

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

UPORABNIKI

Restavracije, kuhinje v trgovinah, bolnišnice, šole, prodajalne hitre hrane, gostilne, picerije, ladje, osrednje kuhinje, institucionalne kuhinje itd.

ZMOGLJIVOST

Do 3.000 porcij na dan in 15 kg na minuto z ročnim polnilnikom ter 40 kg na minuto s polnilnim lijakom.

UPORABA POLNILNIKOV

ROČNI POLNILNIK ERGO LOOP/ PNEVMATSKI POTISNI POLNILNIK:

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.

POLNILNI LIJAK:

Uporablja se za neprekinjeno rezanje velikih količin okroglih živil, kot so krompir, čebula ipd.

4-CEVNI VLOŽEK:

Uporablja se za rezanje dolgih živil, kot so kumare (glejte sliko).

MONTAŽA IN DEMONTAŽA

POLNILNI VALJ

Pri nameščanju zložite zaporni ročaj. Polnilni valj potisnite na tečajne sornike aparata in ga spustite.

Dvignite zaporni ročaj.

Pri odstranjevanju najprej odstranite polnilni nastavek.

Spustite zaporni ročaj.

S tečajnih sornikov aparata odstranite polnilni valj.

4-CEVNI VLOŽEK

Pritisnite gumb za zaustavitev.

Pri nameščanju polnilni valj opremite s tremi notranjimi noži.

4-cevni vložek namestite v polnilni valj z blokom v cevi polnilnega valja.

4-cevni vložek potisnite navzdol in zaporni gumb zasukajte v levo.

Pri odstranjevanju zaporni gumb zasukajte v desno in odstranite 4-cevni vložek.

NASTAVEK ROČNEGA POTISNEGA POLNILNIKA

Pritisnite gumb za zaustavitev aparata.

Pri nameščanju polnilni valj opremite s tremi notranjimi noži.

Ročico pomaknite do konca navzgor.

Blok nastavka ročnega potisnega polnilnika namestite v cev polnilnega valja.

Nastavek ročnega potisnega polnilnika potisnite navzdol in ga zasukajte v levo.

Pri odstranjevanju ploščico za zaustavitev potisnite navzdol in nastavek ročnega potisnega polnilnika zasukajte v desno ter ga odstranite.

NASTAVEK PNEVMATSKEGA POTISNEGA POLNILNIKA

Pritisnite gumb za zaustavitev aparata.

Pri nameščanju polnilni valj opremite s tremi notranjimi noži.

Blok nastavka pnevmatskega potisnega polnilnika namestite v cev polnilnega valja.

Nastavek pnevmatskega potisnega polnilnika potisnite navzdol in ga zasukajte v levo.

Zaskočni priklop gibke cevi kompresorja potisnite v priključek nastavka pnevmatskega potisnega polnilnika.

Nadzor hitrosti aparata in nastavka pnevmatskega potisnega polnilnika nastavite tako, da ustreza uporabljenemu rezalnemu orodju, kot je določeno v navodilih v razdelku NASTAVITEV NADZORA HITROSTI.

Zaženite kompresor in dovodni tlak nastavite na 5,5 barov. S kompresorjem ravnajte v skladu z navodili proizvajalca.

Na merilniku tlaka preverite zračni tlak. Priporočeni zračni tlak je okoli 5,5 barov, vendar se lahko dejanska potrebna vrednost razlikuje. Če je odčitani zračni tlak na merilniku tlaka različen, stikalo povlecite navzgor in ga nato zasukajte, dokler ni odčitana vrednost okoli 5,5 barov. Nato stikalo potisnite navzdol.

Pri odstranjevanju kompresor izklopite in nato zaskočni priklop gibke cevi kompresorja odklopite iz priključka nastavka pnevmatskega potisnega polnilnika.

Ploščico za zaustavitev potisnite navzdol in nastavek pnevmatskega potisnega polnilnika zasukajte v desno ter ga odstranite.

POTISNI VALJ ZA POTISNI LIJAK

Pri nameščanju zložite zaporni ročaj.

Polnilni valj potisnite na tečajne sornike aparata in ga spustite.

Dvignite zaporni ročaj.

Pri odstranjevanju najprej odstranite polnilni nastavek.

Spustite zaporni ročaj.

S tečajnih sornikov aparata odstranite polnilni valj.

POLNILNI LIJAK

Pritisnite gumb za zaustavitev.

Pri nameščanju polnilni valj opremite z dvema notranjima vodiloma.

Polnilni lijak namestite v sredino polnilnega valja z blokom v cevi polnilnega valja.

Polnilni lijak potisnite navzdol in zaporni gumb zasukajte v levo.

Pri odstranjevanju zaporni gumb zasukajte v desno in odstranite polnilni lijak.

NAMESTITEV REZALNEGA ORODJA

Pri uporabi ročnega ali pnevmatskega polnilnika se prepričajte, da je plošča potisnega nastavka v zgornjem položaju in ga pomaknite iz polnilnika v levo. Če je polnilni lijak ali 4-cevni vložek v uporabi, izvlecite blok iz vpetja na hrbtni strani aparata.

Spustite zaporni ročaj in polnilnik nagnite nazaj.

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 popolnoma 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 popolnoma v položaj.

Pričvrstite nastavek za pretresanje, ko uporabljate polnilni lijak, zaporni vijak, ko uporabljate 4-cevni vložek, ali nastavek za oblikovanje, ko uporabljate nastavek ročnega ali pnevmatskega potisnega polnilnika, tako da jih s ključem zasukajte v levo na sredino bloka rezalnega orodja.

ODSTRANITEV REZALNEGA ORODJA

Nastavek za pretresanje, nastavek za oblikovanje ali zaporni vijak odvijte tako, da jih s ključem zasukate v desno, in nato odstranite rezalno orodje in ploščo za izmet.

NASTAVITEV NADZORA HITROSTI

Nadzor hitrosti aparata je običajno nastavljen v položaju »2« za vse vrste rezanja, razen za rezanje na kocke, ko je nadzor hitrosti treba nastaviti v položaj »1«.

Pri rezanju s pnevmatskim potisnim polnilnikom nastavite nadzor hitrosti aparata in nastavek potisnega polnilnika potisnite v skladu s spodnjo tabelo.

PP = nastavek pnevmatskega potisnega polnilnika.

A = Aparat

REZALNIK

0,5–1,5 mm:PP = 1. A = 2.

2-3 mm:PP = 2. A = 2.

4-7 mm:PP = 3. A = 2.

8-14 mm:PP = 3. A = 1.

15-20 mm:PP = 3. A = 1.

REZALNIK ZA REBRASTO REZANJE

2–3 mm:PP = 2. A = 2.

4-6 mm:PP = 3. A = 2.

REZALNIK ZA REZANJE NA TRAKCE

2 x 2–3 x 3 mm:PP = 2. A = 2.

2 x 6 mm:PP = 2. A = 2.

4 x 4–6 x 6 mm:PP = 3. A = 2.

8 x 8 – 10 x 10 mm:PP = 3. A = 1.

RIBEŽ/STRGALNIK

1,5 mm:PP = 1. A = 2.

2–6 mm:PP = 2. A = 2.

8-10 mm:PP = 3. A = 1.

RIBEŽ ZA FINO RIBANJE:

.....PP = 1. A = 2.

RIBEŽ Z ZELO FINO RIBANJE

.....PP = 1. A = 2.

RIBEŽ ZA TRD SIR

.....PP = 1. A = 2.

REZALNIK ZA REZANJE NA KOCKE

12,5 mm:PP = 1. A = 2.

REZANJE NA KOCKE

6 x 6–25 x 25:PP = 1. A = 2.

MEHKO REZANJE NA KOCKE

8 x 8–15 x 15 mm:PP = 1. A = 2.

ČIPS/POMFRI

10 mm:PP = 1. A = 2.

ČIŠČENJE

Preden pričnete s čiščenjem aparata, preberite vsa navodila.

PRED ČIŠČENJEM: Aparat vedno izklopite in vtičak odstranite iz vtičnice. Če aparat nima vtičaka, izklopite stikalo električnega omrežja. 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 počrnilni. Črne madeže je težko odstraniti in lahko se pojavijo na drugih predmetih.

ROČNO ČIŠČENJE: Vedno uporabite tekočino za pranje posode. Bodite pozorni na tri ostre nože v polnilnem valju!

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 poškopite 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 obdobjev učinkovalo na kovino. Zato je aparat treba očistiti takoj po predelavi slanih ali kislih živil.

ODPRAVLJANJE TEŽAV

Za odpravljanje tveganja poškodb motorja je RG-400 opremljen z zaščito pred pregrevanjem motorja, ki aparat samodejno izklopi, če je temperatura motorja previsoka. Zaščita pred pregrevanjem motorja ima samodejno ponastavitev, kar pomeni, da je aparat mogoče ponovno zagnati, ko se je motor ohladil, to pa običajno traja od 10 do 30 minut.

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

REŠITEV: Prepričajte se, da je vtičak do konca vstavljen v vtičnico, ali pa izklopite stikalo električnega omrežja. Pritisnite gumb za zagon. Polnilni valj in polnilni nastavek namestite v skladu z navodili v razdelku »Montaža«. Prepričajte se, da so vsi sestavni deli ustrezno nameščeni in da je varnostna ročica dvignjena. 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 ne zažene, stopite v stik z usposobljenim serviserjem.

OKVARA: Nizka zmogljivost ali slabi rezultati rezanja.

REŠITEV: Prepričajte se, da uporabljate pravilno rezalno orodje ali kombinacijo rezalnih orodij. Namestite nastavek za oblikovanje (nastavek ročnega potisnega polnilnika), zaporni vijak (4-cevni vložek) ali nastavek za pretresanje (polnilni lijak). Prepričajte se, da je nadzor hitrosti aparata in pnevmatskega potisnega polnilnika v ustreznem položaju, v skladu s tabelo v razdelku **NASTAVITEV NADZORA HITROSTI**, ter da ste na merilniku tlaka odčitali vrednost okoli 5,5 barov.

Prepričajte se, da je polnilni bat pnevmatskega potisnega polnilnika nastavljen na ustrezno hitrost. Položaj »1« – približno 12 sekund/cikel bata, položaj »2« – približno 8 sekund/cikel bata in položaj »3« – približno 4 sekunde/cikel bata. Po potrebi hitrost nastavi usposobljen serviser. 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.

OKVARA: Nastavka za pretresanje, zapornega vijaka ali nastavka za oblikovanje ni mogoče odstraniti.

REŠITEV: Odstranite jih tako, da jih s ključem odvijete v desno.

TEHNIČNI PODATKI ZA HÄLLDE RG-400

APARAT: Motor: dvostopenjski, 1,5/0,9 kW, 400 V, trifazni, 50 Hz, z zaščito pred pregrevanjem motorja nastavljen na 3,7 A. Menjalnik: prestava. Varnostni sistem: tri varnostna stikala. Stopnja zaščite: IP45. Vtičnica: ozemljena, trifazna, 16 A. Varovalka v omarici za varovalke v namembnih prostorih: 10 A, z zakašnitvijo. Raven zvoka LpA (EN31201): 70 dBA.

PNEVMATSKI POLNILNIK: Tri hitrosti in tlak. Priporočena kapaciteta in tlak stisnjenega zraka: 15 l/min, 5,5 barov.

ORODJA: Premer: 215 mm. Hitrost: 400/200 vrt./min.

NETO TEŽE: Aparat: 54 kg. Polnilni valj: 6 kg. Polnilni lijak z valjem: 12 kg. Nastavek pnevmatskega potisnega polnilnika: 11 kg. Nastavek ročnega potisnega polnilnika: 5 kg. 4-cevni vložek: 5 kg. Rezalno orodje: približno 1 kg.

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

FITTING THE CUTTING TOOLS

WHEN USING SLICER, CRIMPING SLICER, JULIENNE OR GRATER/SHREDDER

RG-350		RG-400			
MANUAL PUSH FEEDER	FEED HOPPER	MANUAL PUSH FEEDER	PNEUMATIC PUSH FEEDER	FEED HOPPER	4-TUBE INSERT
↓	↓	↓	↓	↓	↓
		Feed cylinder	Feed cylinder	Feed cylinder	Feed cylinder
↓	↓	↓	↓	↓	↓
Decorating device	Stirring sleeve	Decorating device	Decorating device	Agitator device	Locking bolt
↓	↓	↓	↓	↓	↓
Cutting tool	Cutting tool	Cutting tool	Cutting tool	Cutting tool	Cutting tool
↓	↓	↓	↓	↓	↓
Ejector plate	Ejector plate	Ejector plate	Ejector plate	Ejector plate	Ejector plate
↓	↓	↓	↓	↓	↓
Knife house	Knife house	Knife house	Knife house	Knife house	Knife house

WHEN USING DICING GRID, PLACE THE GRID BEFORE THE SLICER/DICING SLICER.