

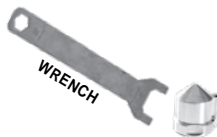
# RG-300i VEGETABLE PREPARATION MACHINE

## PARTS / ASSEMBLING

FEED HOPPER



FEED CYLINDER FOR FEED HOPPER



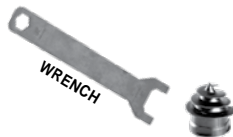
AGITATOR DEVICE FOR FEED HOPPER



MANUAL PUSH FEEDER



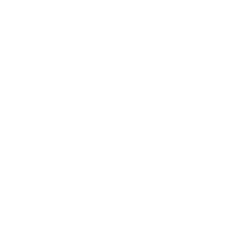
FEED CYLINDER



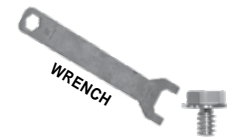
DECORING DEVICE FOR MANUAL PUSH FEEDER



4-TUBE INSERT



FEED CYLINDER



LOCKING BOLT FOR 4-TUBE INSERT



ASSEMBLING / DISMANTLING CUTTING TOOLS: SEE PAGE 60.



MACHINE BASE

**ASSEMBLING  
FEED CYLINDER**



**ASSEMBLING TRAY**



INSERT EJECTOR PLATE



TRAY WITH EJECTOR PLATE



MACHINE BASE

**ASSEMBLING FEED ATTACHMENT**

MANUAL PUSH FEEDER



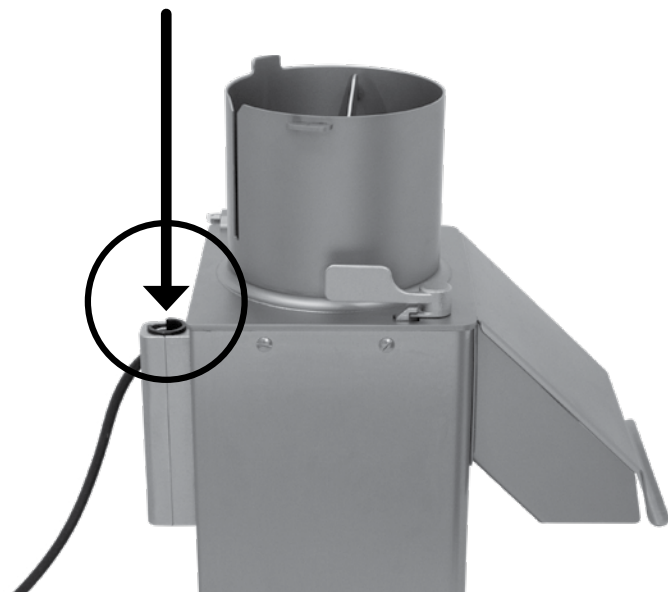
FEED HOPPER



4-TUBE INSERT



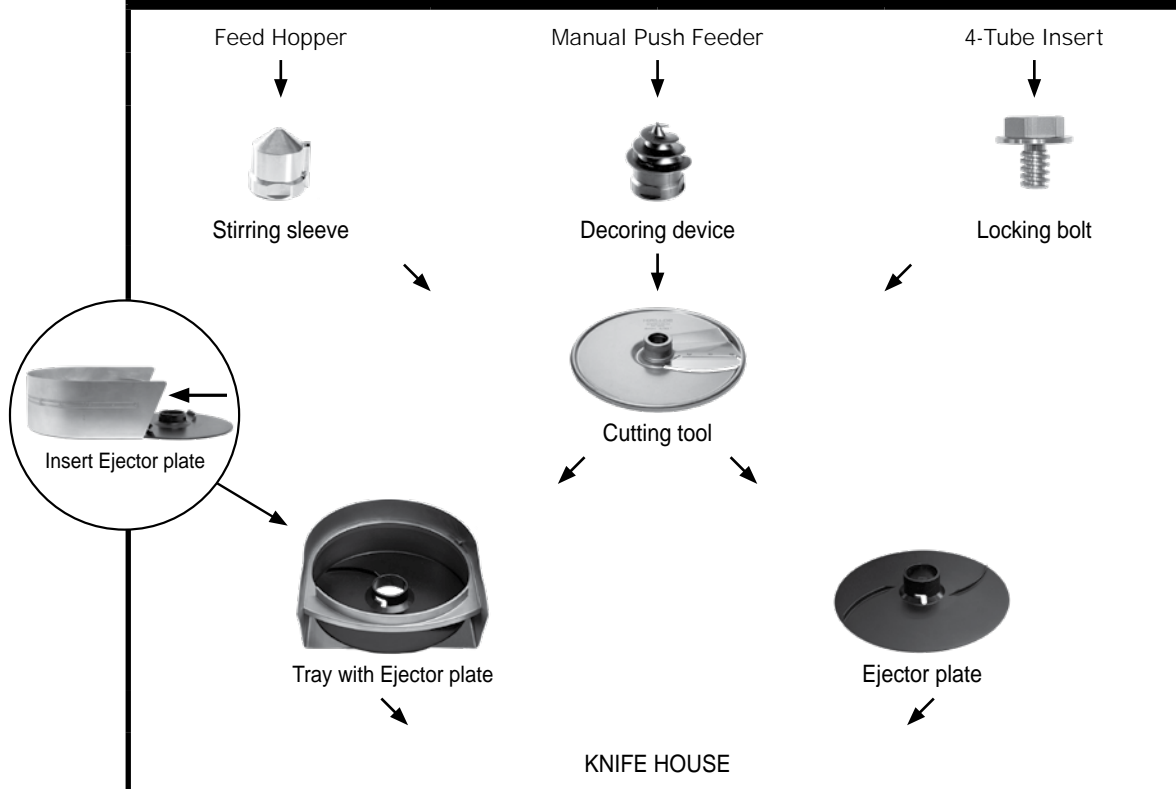
SHAFT INTO THE FEED CYLINDER TUBE



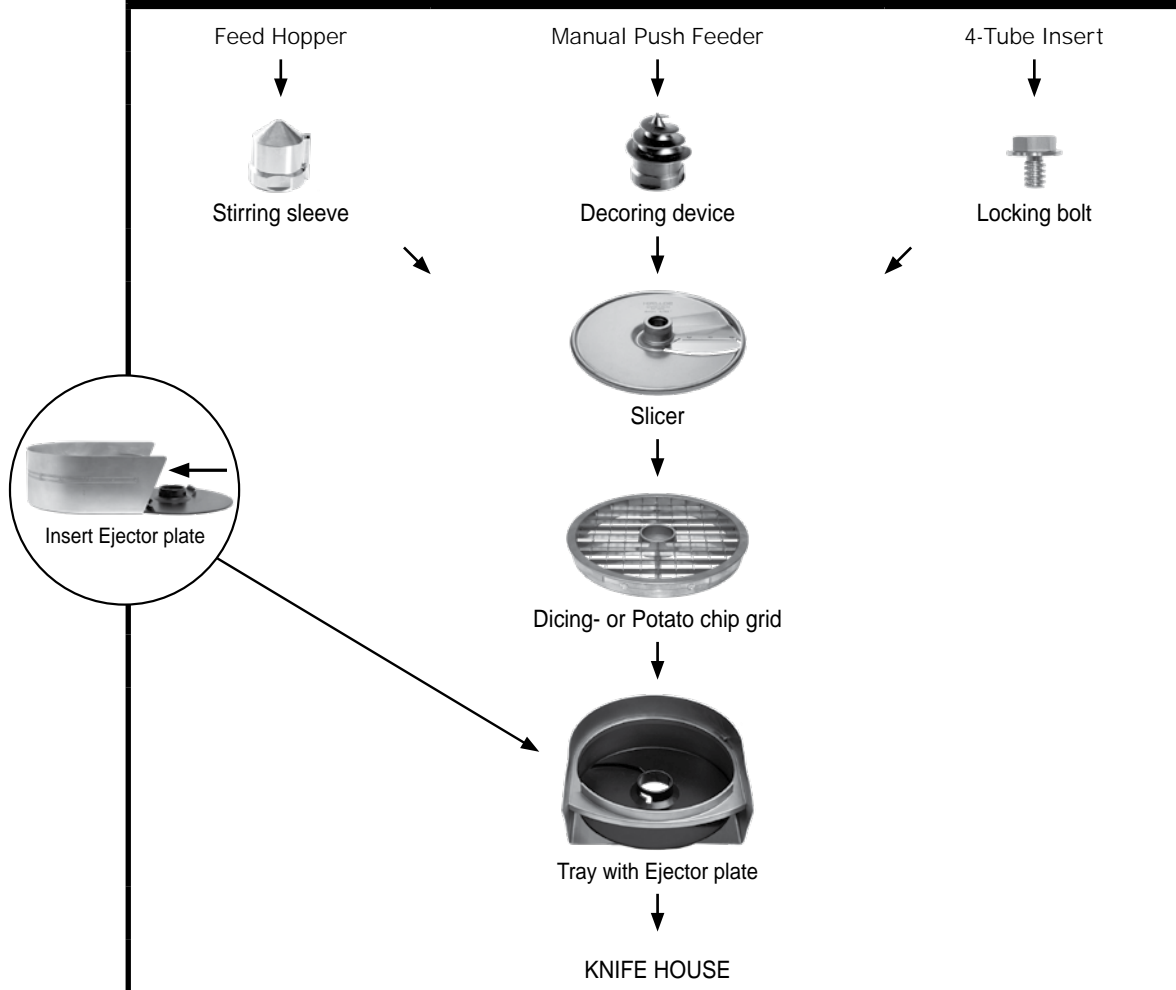
MACHINE BASE

# FITTING THE CUTTING TOOLS

## WHEN USING SLICER, CRIMPING SLICER, JULIENNE OR GRATER/SHREDDER



## WHEN USING DICING GRID OR POTATO CHIP GRID



## USER INSTRUCTIONS

# HALLDE RG-300i

(GB)

### CAUTION!

**Read all of the instructions before you begin to use the machine.**

**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 the feed hopper or the manual feeder.**

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

**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 closed.**

**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 main 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.**

**The machine should only run continuously for 1 hour maximum. Let the machine rest for an hour before starting it again.**

### 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.

Connect the machine to a suitable main electricity power supply, in accordance with the specifications on the ID plate on the back of the machine base. It is required to incorporate into the mains supply a disconnecting switch that provides complete contact separation in all poles with at clearance of at least 3 mm.

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 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 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 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. NOTE! Less than 60 mm is approved.

Check that the machine cannot be started with the feed cylinder removed and with the manual push feeder lowered.

If either of the three 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 4.

### 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, with cutting tool mounted, stops within two seconds when the handle of the Feed Hopper is turned clockwise and starts when the handle is brought turned back.

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 4.

### 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, with cutting tool mounted, stops within two seconds when the handle of the 4-tube insert is turned clockwise and starts when the handle is brought turned back.

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 4.

### 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 and 40 kg per minute.

### USING THE FEEDERS

#### MANUAL FEEDER, ERGO LOOP:

This feeder can be used for all types of products, small and large.

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

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

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

#### THE 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

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

Close the locking handle.

When removing, first open the locking handle and then remove the feed cylinder from the hinge pins of the machine.

#### THE MANUAL PUSH FEED ATTACHMENT

Press in the machine stop button.

Fit the feed cylinder as above.

Grip the pusher plate with both hands and insert the shaft end into the hole on the machine.

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 4-TUBE INSERT

Press in the machine stop button.

Fit the feed cylinder as above.

Place the 4-tube insert in the feed cylinder with the shaft end into the hole on the machine.

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 FEED CYLINDER FOR FEED HOPPER

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

Close the locking handle.

When removing, open the locking handle, remove the feed cylinder from the hinge pins of the machine.

#### THE FEED HOPPER

Press in the machine 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 end into the hole on the machine.

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

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

### INSTALLATION OF CUTTING TOOLS AND TRAY

While using the manual feeder, make sure the pusher plate is in the upper position and swing it out to the left. Then open the feed cylinder to the right.

If the feed hopper is being used, remove the feed hopper and open the feed cylinder to the right.

If the 4-tube insert is being used, remove the 4-tube insert and open the feed cylinder to the right.

If the tray is to be used, the ejector plate is placed in the bottom of the tray. Ensure that the machine's knife housing has been thoroughly cleaned. The tray, containing the ejector plate, is then mounted around the shaft of the machine's knife housing. Turn/push down the ejector plate down into its coupling.

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

When using Dicing Grid or French Fry Grid: place the ejector plate in the bottom of the tray, which is, in turn, mounted around the shaft of the machine's knife housing. Turn the ejector plate down into its coupling. Then mount the chosen grid onto the shaft followed by the slicer, ensuring that both fall properly into place.

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 feed attachment, by turning them anti-clockwise by means of the wrench onto the centre shaft of the cutting tool.

### REMOVAL OF THE CUTTING TOOLS AND TRAY

Unscrew the screw cap, drill sleeve or lock bolt clockwise using the key and remove the cutting tool/tools, and the ejector plate together with the tray.

### 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 parts that are to be cleaned.

**CLEANING IN A DISHWASHER:** All removable parts can be cleaned in a dishwasher machine.

**CLEANING BY HAND:** Only use hand dishwashing detergents with low chlorine content. Never use sharp or abrasive objects such as knives or aggressive scouring materials.

**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 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.

#### **ADVICE ON CARE:**

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

### TROUBLE SHOOTING

To eliminate the risk of damage to the motor, the RG-300i 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). 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-300i

**MACHINE:** Motor: One speed, 0.75 kW, 380-415 V, 3-phase, 50-60 Hz, with thermal motor protection. Transmission: gear. Safety system: Three safety switches. Degree of protection: IP44, buttons IP65. Power supply socket: Earthed, 3-phase, 16 A. Fuse in fuse box for the premises: 10 A, delayed. Sound level LpA (EN31201): 70 dBA.

**TOOLS:** Diameter: 215 mm. Speed: 400 rpm.

**NET WEIGHTS:** Machine: 37 kg. Feed cylinder: 6 kg. Feed hopper with cylinder: 11 kg.

Manual push feed attachment: 5.8 kg. 4 tube insert: 5 kg. Cutting tools: About 1 kg on average.

**NORMS/STANDARDS:** See declaration of conformity.

## BRUKSANVISNING

# HALLDE RG-300i

(SE)

### VARNING!

Läs igenom alla instruktioner innan du börjar använda maskinen.

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

Maskinen skall installeras av en behörig fackman.

Stick aldrig ner händerna i trattmataren eller den manuella mataren.

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

Använd alltid stötarna vid skärning med 4-hålsmataren.

Stick aldrig in händerna i maskinens utlopp när en matarcylinder är nerfälld och låsvredet är stängt.

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.

Maskinen får endast köras kontinuerligt under 1 timme maximum. Låt maskinen vila en timme innan den startas igen.

### UPPACKNING

Kontrollera att alla detaljer finns med samt att maskinen fungerar och att ingenting har skadats under transporten.

Anmärkningar skall anmälas till maskinleve-

rantören inom åtta dagar.

### INSTALLATION

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

Anslut maskinen till en lämplig huvudströmförsörjning, i enlighet med specifikationerna på maskinskylten på baksidan av maskinbasen. Det är nödvändigt att integrera en strömbrytare i elnätet som ger fullständig kontaktseparation i alla poler med minst 3 mm mellanrum.

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 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 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 MATAREN:

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

Att maskinen inte går att starta med matarcylindern avlägsnat och med det manuella matarhandtaget nedsänkt.

Om de tre säkerhetsfunktionerna inte 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 4.

#### 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 med skärverktyg monterad

stannar inom två sekunder när Trattmatarens handtag vrids medsols och startar när handtaget förs tillbaka.

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

Om någon av de tre säkerhetsfunktionerna inte 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 4.

#### 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 med 4-hålsmataren och skärverktyg monterade stannar inom två sekunder när 4-hålsmataren handtag vrids medsols och startar när handtaget förs tillbaka.

Om säkerhetsfunktionen inte 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 4.

### TYP AV BEREDNING

Skivar, tärnar, 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 40 kg per minut.

### SÅ HÄR ANVÄNDS MATARNA

#### MANUELL MATARE, ERGO LOOP:

Denna matare kan användas för alla typer av produkter, stora och små.

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

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

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

#### TRATTMATARE:

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

#### 4-HÅLSMATARE:

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

### MONTERING OCH DEMONTERING

#### AV MATARCYLINDERN

Skjut in matarcylindern på maskinens gångjärnstappar och fäll ner matarcylindern.

Stäng låsvredet

Vid demontering, öppna först låsvredet och dra sedan ut matarcylindern ur maskinens gångjärnstappar.

#### AV DEN MANUELLA MATAREN

Tryck in maskinens stoppknapp.

Montera matarcylindern enligt ovan.

Ta tag i matarplattan med båda händerna och placera axelns ände mot hålet på maskinen.

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 4-HÅLSMATAREN

Tryck in maskinens stoppknapp.

Montera matarcylindern enligt ovan.

Placera 4-hålsmataren i matarcylindern med axelns ände mot hålet på maskinen.

Pressa ner 4-hålsmataren och vrid låsvredet moturs.

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

#### AV TRATTMATARENS MATARCYLINDER

Skjut in matarcylindern på maskinens gångjärnstappar och fäll ner matarcylindern.

Stäng låsvredet

Vid demontering, öppna låsvredet och dra sedan ut matarcylindern ur maskinens gångjärnstappar.

#### AV TRATTMATAREN

Tryck in maskinens stoppknapp.

Vid montering, montera matarcylindern med två invändiga bås.

Placera trattmataren i matarcylinderns centrum med axelns ände mot hålet på maskinen.

Pressa ner trattmataren och vrid låsvredet moturs.

Vid demontering, vrid låsvredet medurs och avlägsna trattmataren.

### MONTERING AV SKÄRVERKTYGEN OCH TRÅGET

Vid användning av den manuella mataren, se till att matarplattan är i högsta läget och sväng ut mataren till vänster. Fäll sedan upp matarcylindern åt höger.

Om trattmataren används, demontera trattma-

taren enligt ovan och fäll sedan upp matarcylindern åt höger.

Om 4-hålsmataren används, demontera 4-hålsmataren enligt ovan och fäll sedan upp matarcylindern åt höger.

Om tråget används placeras utmatarskivan i botten på tråget. Tråget, med utmatarskivan i, monteras sedan runt axeln i maskinens knivhus. Vrid/pressa ner utmatarskivan i sin koppling.

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

Vid användning av tärninggaller eller pommes frites galler; placera utmatarskivan i botten på tråget som i sin tur monteras runt axeln i maskinens knivhus. Vrid ner utmatarskivan i sin koppling. Montera sedan det valda gallret på axeln. Placera därefter följt av skivaren på axeln så att den faller ner ordentligt.

Skruva fast skruvkapseln vid beredning med trattmataren, låsbulten vid beredning med 4-hålsmataren, alternativt borrhylsan vid beredning med den manuella mataren moturs med nyckeln på skärverktygets centrumtapp.

### DEMONTERING AV SKÄRVERKTYGEN OCH TRÅGET

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

### 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 delar som skall rengöras.

**MASKINDISKNING:** Samtliga löstagbara delar kan diskas i diskmaskin.

**HANDDISKNING:** Använd endast handdiskmedel med låg klorhalt. Använd aldrig vassa eller grova/repande föremål såsom knivar eller andra repande material vid diskning.

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

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

**VARNING:**

- Häll eller spreja inte vatten på maskinens sidor.
- Använd inte kokande eller hett vatten.
- Använd inte skarpa föremål eller föremål inte avsett för rengöring.
- Använd inte rengöringsmedel med slipande effekt.

**UNDVIK:** Använd inte rengöringssvampar med skurnylon (t.ex. Scotch Brite™) om det inte är absolut nödvändigt.

**SKÖTSELRÅD:**

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

### FELSÖKNING

För att eliminera risken för skador på motorn, har RG-300i 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 matarcylinder 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 amperetal. 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 mataren), låsbulten (4-hålsmataren) alternativt skruvkapseln (trattmataren). 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-300i

**MASKIN:** Motor: En hastighet, 0.75 kW, 380-415 V, 3-fas, 50-60 Hz, termiskt motorskydd. Transmission: kuggväxel. Säkerhetssystem: Tre säkerhetsbrytare. Skyddsklass: IP44, knappar IP65. Vägganslutning: Jordad, 3-fas, 16 A. Säkring i lokalens säkringsskåp: 10 A, trög. Ljudnivå LpA (EN31201): 70 dBA.

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

**NETTOVIKTER:** Maskin: 37 kg. Cylinder: 6 kg. Trattmatare med cylinder: 11 kg. Manuell matare: 5,8 kg. 4-hålsmatare: 5 kg. Skärverktyg: Ca 1 kg i genomsnitt.

**NORMER:** Se försäkran om överensstämmelse.



## 使用说明

# HALLDE RG-300i

型号备菜装置

(CN)

### 注意事项！

请小心使用备菜装置，注意切割工具上锋利的刀片和运转部件，切勿伤及双手。

该备菜装置只能由合格技工进行安装。

切勿将双手置于进料斗或手控进料器中。

备菜装置传送管进行切割时，请务必使用研磨棒，切勿将双手置入传送管中。

切割时，请始终使用四管嵌入装置及研磨棒。

料筒下移、止动柄关闭时，请勿将双手置入机器电源接口中。

请用扳手拧紧(逆时针方向)或拧松(顺时针方向)搅拌器、防松螺栓和配备装置。

安装或取出切割工具等装置前，请始终按压机器停止按钮(无论机器是否为运转状态)。

清洁前，请关闭机器电源并将插头从壁式插座中取出，或关闭主电源。

使用四管嵌入装置时，请勿使用长度超过10毫米的切割工具。

如需维修机器或打开机器外壳，请联系合格技工。

请勿使用备菜装置切割冷冻食品。切割前，请清除食品上的坚硬物质(如苹果茎、萝卜木部等)，以避免损坏切割刀片。

若无充分的指导或监督，请勿让儿童或肢体、感官、意识能力较弱的人员或缺乏此类设备操作经验的人员操作该机器。

该机器仅最多连续运转1小时，请在再次启动前将其静置一小时。

### 取出机器

请检查机器所有部件是否配送齐全，机器是否可按预设运转，并检查运输过程是否导致机器受损。

如有任何问题，请在8天内告知机器供应商。

## 机器安装

请将机器连接至合规的主电源中。

按照机器底座背面铭牌上的规格，将机器连接到适合的主电源。主电源中需要串联一个隔离开关，以便各极触点完全分离至少3毫米的间隙。

请在安装机器前，取出切割工具。

请按需重设可调节支脚，以确保机器牢固置地。

请将切割工具的吊环置于靠近机器的墙面上，以便安全使用。

请检查传动轴是否以顺时针旋转。

请以顺时针方向将进料斗装置或四管嵌入装置的止动按钮旋转至解锁位置时，并检查机器是否停止运转，以逆时针方向将其旋转至锁定位置时，请检查机器是否重启。

手控进料盘装置向外旋转时，请检查机器是否停止运转，并确保料筒开口超过60毫米。手控进料盘装置向内旋转至料筒时，请检查机器是否重启。

若机器无法正常运转，请在使用机器前致电合格技工以修理故障。

### 使用机器前请例行检查

请从电源插座中拔出插头，或打开隔离开关，并检查电缆是否具有良好的性能，其外部是否受损。

#### 手控进料器装置：

若已安装切割工具，推进器盘向外侧旋转超过60毫米时，请检查机器是否在2秒内停止旋转，推进器盘向内旋转至进料口时，请检查机器是否重启。请注意，旋转开口可小于60毫米。

若取出料筒并下移手控推入式进料器，机器将无法启动。

若两种安全性能设置均无法按预设运行，或机器电缆受损，请在连接机器背面的电源前，致电合格技工或电工以修理故障。

请检查推进器盘的传动轴是否可自由旋转。若传动轴无法自由旋转，请小心将其进行清洁，并使用若干机油进行润滑。

请检查切割工具状态是否良好锋利。

切割工具的相关内容请参阅第4页。

#### 进料斗装置：

请从电源插座中拔出插头，或打开隔离开关，并检查电缆是否具有良好的性能，其外部是否受损。

若已安装切割工具，进料斗装置的手柄以顺时针方向旋转时，请检查机器是否在2秒内停止运转，手柄向内旋转时，请检查机器是否启动。

若已安装进料斗的料筒，但未安装进料斗，机器将无法启动。

若安全性能设置无法按预设运行，或机器电缆受损，请在连接机器背面的电源前，

致电合格技工或电工以修理故障。

请检查切割工具状态是否良好锋利。

切割工具的相关内容请参阅第4页。

#### 四管嵌入装置：

请从电源插座中拔出插头，或打开隔离开关，并检查电缆是否具有良好的性能，其外部是否受损。

若已安装切割工具，四管嵌入装置的手柄以顺时针方向旋转时，请检查机器是否在2秒内停止运转，手柄向内旋转时，请检查机器是否启动。

若安全性能设置无法按预设运行，或机器电缆受损，请在连接机器背面的电源前，致电合格技工或电工以修理故障。

请检查切割工具状态是否良好锋利。

切割工具的相关内容请参阅第4页。

## 加工类型

根据所选的切割工具，该装置可将物品按各种尺寸切片、切丁、磨碎、切丝、切成薄片或切成土豆片状。可用于加工蔬菜、水果、干面包、奶酪、坚果和蘑菇等食品。

## 用途

可用于餐厅、商店厨房、医院、餐饮厨房、养老院、学校、快餐店、餐厅、日托中心、披萨店、轮船、中央厨房和机构厨房等地。

## 机器容量

每日最多可加工3000份产品，每分钟可加工40千克。

## 使用备菜装置

#### 手控进料工作环：

该进料器适用于任何类型的大小产品。

手控进料器：该备菜装置配有大型传送区，主要用于批量添加各种产品或用以切割如卷心菜等体积较大的食物。

该备菜装置配有大型传送区，可按特定方向切割如西红柿、柠檬等食物。请按如图所示放置/堆叠产品。

该备菜装置配有嵌入型传送管，可用于切割如黄瓜等长度较长的食物，请参阅图片。

#### 进料斗装置：

可用于连续切割大量如土豆、洋葱等圆形产品。

#### 四管嵌入装置：

可用于将较长的产品(如黄瓜)切割成薄片，请参阅图片。

## 机器组装

### 料筒装置：

请将料筒推入机器铰链销中，并下移料筒。

请收起止动柄。

从机器铰链销中取出料筒前，首先请打开止动柄。

### 手控推入式进料装置：

请按压机器停止按钮。

请按以上方式安装料筒。

请双手紧握推进器盘，使传动轴末端嵌入机器穿孔中。

请按压手控推入式进料装置，并以逆时针方向将其进行旋转。

取出手控推入式进料装置时，请按压机器停止按钮并以顺时针方向向外旋转进料装置，将其取出。

### 四管嵌入装置：

请按压机器停止按钮。

请按以上方式安装料筒。

请将四管嵌入装置置入料筒中，使传动轴末端嵌入机器穿孔中。

请按压四管嵌入装置，并以逆时针方向旋转止动按钮。

取出装置时，请以顺时针方向旋转止动按钮，再取出四管嵌入装置。

### 进料斗的料筒装置：

请将料筒推入机器铰链销中，并下移料筒。

请收起止动柄。

从机器铰链销中取出料筒前，首先请打开止动柄。

### 进料斗装置：

请按压机器停止按钮。

安装料筒时，请根据机器内的两种指示进行安装。

请将进料斗装置置入料筒中部，使传动轴末端落入机器穿孔中。

请按压进料斗装置，并以逆时针方向旋转止动按钮。

取出进料斗装置时，请以顺时针方向旋转止动按钮，并将装置取出。

## 组装切割工具及托盘

使用手控进料装置时，请确保推进器盘位于上方，并将其向左外侧旋转，再向右打开料筒。

若正在使用进料斗装置，请将其取出并向右打开料筒。

若正在使用四管嵌入装置，请将其取出并向右打开料筒。

若正在使用托盘，请将顶板置于托盘底部，确保已彻底清洁机器刀片的外壳。请将托盘(包括顶板)安装至机器刀片外壳

的传动轴旁，并将顶板旋转/推入至联轴器中。

请将所选的切割工具置入传动轴上，并将其旋转，使其牢固入位。

使用切割网或法式薯条切刀时：请将顶板置于托盘底部，即将其安装至机器刀片外壳的传动轴旁，并将其旋转至联轴器中。请将所选的切割网安装至切割器的传动轴中，确保两种装置均正确入位。

使用进料斗时，应固定搅拌器装置；使用四管嵌入装置时，应栓牢防松螺栓；使用手控进料装置时，应使用扳手以逆时针方向旋转配备装置，将其旋转至切割工具中部的传动轴上以固定此装置。

## 拆卸切割工具及托盘

请使用扳手以顺时针方向拧松螺帽、钻头套座和放松螺栓，并取出切割工具、顶板和托盘。

## 机器清洁

开始清洁机器前，请阅读所有说明。

清洁前：请保持机器电源始终为关闭状态，并从插座中拔出电源插头。若机器无插头，请关闭主电源，并取出所有需要清洗的可拆装部件。

使用洗碗机清洁机器：所有可拆装部件均可进行机洗。

手洗：请使用低氯含量的手洗洗涤剂，切勿使用锋利或研磨清洁产品，如刀片或具有腐蚀性的擦洗材料。

清洁材料：请使用机器配备的刷子或类似产品清洗食品区，使用小杯刷清洗装置中部的刀轴，使用湿抹布上下擦拭机器表面。

装置消毒：请使用65-70%异丙醇进行消毒。异丙醇为极易可燃物，请小心谨慎使用。

警告：

- 请勿将水倒入或喷洒至机器两侧。
- 请勿使用沸水或热水。
- 请勿使用锋利物或任何非用于清洁的物品进行清洁。
- 请勿使用研磨剂或研磨清洁产品。

注意避免：若无特别需要，请勿使用带有百洁布的清洁海绵(如Scotch-Brite™)。

护理建议：

- 使用机器后，请立即进行清洗。
- 清洁机器后，请立即将其干燥，以避免表面氧化及褪色。

## 故障排除

为排除电机受损风险，RG-300i型号备菜装置配备了电机热保护装置，若电机温度过高，该装置将自动切断装置电源。电机热保护装置已自动重设，若电机温度下降，则可重启机器，该过程通常耗时10-30分钟。

发生故障：机器无法启动或运作时发生故障停止，且无法重启。

修理：请检查电源插头是否安全插入插座中，或关闭主电源。请按压启动按钮，并根据“组装”类目下的指导安装料筒和进料装置。请检查是否已正确安装所有部件、是否已抬起安全手把，并检查保险丝盒中的保险丝(保证机器正常工作的前提)是否完好且具有适当的额定电流。请等待若干分钟，并尝试重启机器。

若机器仍然无法运转，请致电合格技工以修理故障。

发生故障：机器容量过低或产生不良加工结果。

修理：请确保使用正确的切割工具或连接器，并安装配备装置(手控/推入式进料装置)、防松螺栓(四管嵌入式)和搅拌器装置(进料斗)。请检查刀片、锉刀和粉碎盘是否完好且锋利。请轻轻按压食物，使其松散开来。

发生故障：无法取出切割工具。

修理：请务必使用顶板、皮质厚手套或其他材质的手套，确保切割工具的刀片无法刺穿手套，并以顺时针方向旋转切割工具，将其取出。

发生故障：无法取出搅拌器装置、防松螺栓及配备装置。

修理：请使用扳手以顺时针方向拧松配备装置。

## HALLDE牌RG-300i 型号备菜装置技术规格

机器：电机：单速型为0.75千瓦特三相电机，380-415伏，50-60赫兹。电机设有热保护装置。传动装置为齿轮机构。安全系统：设有三个安全开关。机器防护等级：IP44，按钮防护等级：IP65。电源插座：16安培接地式三相电源。保险丝盒(保证机器正常工作的前提)中的保险丝：10安培延时型保险丝。声级：连接装配区(EN31201)：70分贝。

切割工具：直径为215毫米，速度：400转。

净重：机器：37千克。料筒：6千克。进料斗(含手柄)：11千克。

手控推入式进料装置：5.8千克。四管嵌入式装置：5千克。切割工具：平均约为1千克。

规格/标准：请参阅合格声明。

# PŘÍRUČKY

## HALLDE

### RG-300i

(CZ)

POZOR!

Než začnete stroj používat, přečtěte si všechny pokyny.

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 plnicí násyvky nebo do ručního podavače.

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

Při vkládání potravin prostřednictvím nástavce se čtyřmi plnicími trubicemi vždy použijte přiložený 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 zmražených potravin. Před krájením odstraňte z potravin všechny tvrdé části (např. stopky jablek, dřevnaté součásti tuřinu atd.), aby nedošlo k poškození krájecích břitů.

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.

Pokud je ovladač rychlosti v poloze "1", může zařízení nepřetržitě pracovat

maximálně 1 hodinu. Před opětovným spuštěním nechte zařízení hodinu stát.

## 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.

Připojte zařízení k vhodnému zdroji napájení v souladu se specifikacemi na typovém štítku v zadní části základny zařízení. Zdroj napájení musí zahrnovat odpojovač, který zajistí úplné odpojení kontaktů všech pólů s minimální vzdáleností 3 mm.

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 uzamykací knoflík nástavce plnicí násyvky nebo nástavce se čtyřmi plnicími trubicemi 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 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 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. POZNÁMKA! Schváleno je méně než 60 mm.

Ověřte, že zařízení nelze spustit s odstraněným plnicím válcem a se sklopeným ručním podavačem.

Pokud některá ze tří 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 4.

### S PLNICÍ NÁSYPKOU:

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

Zkontrolujte, zda se zařízení s připevněným krájecím nástrojem při otočení rukojeti plnicí násyvky po směru hodinových ručiček do 2 sekund zastaví a při otočení rukojeti nazpět spustí.

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

Pokud některá ze tří 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 jsou krájecí nástroje v dobrém stavu a jsou ostré.

Informace o krájecích nástrojích naleznete na stranách 4.

### 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.

Zkontrolujte, zda se zařízení s připevněným krájecím nástrojem při otočení rukojeti nástavce s čtyřmi plnicími trubicemi po směru hodinových ručiček do 2 sekund zastaví a při otočení rukojeti nazpět spustí.

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 4.

## TYP ZPRACOVÁNÍ

Řeže, strouhá, trhá, krájí na kostičky, nudličky, vlnky 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, 40 kg za minutu.

## POUŽITÍ PODAVAČŮ

### RUČNÍ PODAVAČ, ERGO LOOP

Tento podavač lze použít pro všechny typy produktů, malé i velké.

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

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

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

### PLNICÍ 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

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

Zavřete uzamykací rukojeť.

Při odebírání nejprve otevřete uzamykací rukojeť a potom vyjměte plnicí válec ze závěsných čepů zařízení.

### NÁSTAVEC RUČNÍHO STLAČOVACÍHO PODAVAČE

Stiskněte tlačítko zastavení zařízení.

Válec upevněte tak, jak je uvedeno výše.

Desku uchopte oběma rukama a konec hřídele zasuňte do otvoru na stroji.

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

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

### NÁSTAVEC SE ČTYŘMI PLNICÍMI TRUBICEMI:

Stiskněte tlačítko zastavení stroje.

Válec upevněte tak, jak je uvedeno výše..

Umístěte nástavec se čtyřmi plnicími trubicemi do plnicího válce pomocí konce hřídele do otvoru na stroji.

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.

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

Zavřete uzamykací rukojeť.

Při odebírání nejprve otevřete uzamykací rukojeť, plnicí nástavec sejměte ze závěsných čepů zařízení.

### PLNICÍ VÁLEC PRO PLNICÍ NÁSYPKU

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

Zavřete uzamykací rukojeť.

Při odebírání nejprve otevřete uzamykací rukojeť, plnicí nástavec sejměte ze závěsných čepů zařízení.

### PLNICÍ NÁSYPKA

Na zařízení stiskněte tlačítko zastavení.

Při usazování upevněte plnicí válec se dvěma vnitřními břity.

Umístěte plnicí násypku do středu plnicího válce pomocí konce hřídele do otvoru na stroji.

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.

## INSTALACE KRÁJECÍCH NÁSTROJŮ A TÁCU

Při použití ručního podavače se ujistěte, že je stlačovací deska v horní poloze a vychyľte ji z podavače doleva. Potom otevřete podavač napravo. Pokud používáte plnicí násypku odstraňte válec podavače a otevřete válec vpravo. Pokud použijete nástavec se čtyřmi plnicími trubicemi, sejměte nástavec se čtyřmi plnicími trubicemi a otevřete válec vpravo.

Jestliže budete muset používat tác, budete dospodu tácu umísťovat desku vyhazovače. Zajistěte, aby byl kryt nožů stroje důkladně vyčištěn. Táč, obsahující desku vyhazovače, je poté namontován kolem hřídele krytu nožů stroje. Otočte nebo přitlačte desku vyhazovače dolů na jeho spojku.

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

Při použití krájecí mřížky nebo mřížky na hranolky: dejte desku vyhazovače do dolní části tácu, který bude následně namontován kolem hřídele krytu nožů stroje. Obratťe desku vyhazovače dolů na jeho spojku. Pak namontujte na hřídel vybranou mřížku a poté kráječ,

přičemž zajistěte, aby obojí řádně zapadlo na své místo.

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

## VYNĚTÍ KRÁJECÍCH NÁSTROJŮ A TÁCU

Odšroubujte šroubovací víčko, pomocí klíče zavřete objímku nebo pojistný šroub ve směru hodinových ručiček a vyjměte krájecí nástroje a desku vyhazovače spolu s tácem.

## ČIŠTĚNÍ

Před zahájením používání 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 odnímatelné součásti lze umývat v myčce.

**RUČNÍ ČIŠTĚNÍ:** Používejte pouze přípravky na mytí nádobí s nízkým obsahem chlóru. Nikdy nepoužívejte ostré nebo abrazivní předměty jako jsou nože nebo drátěnky.

**ČISTICÍ MATERIÁLY:** K čištění oblastí, které přicházejí do styku s potravinami, používejte kartáč dodaný se zařízením (nebo jemu podobný kartáč). Břítovou hřídel uprostřed lze čistit malým kartáčem na čištění 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 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 zbarvení povrchu.

## ODSTRAŇOVÁNÍ PROBLÉMU

V rámci ochrany motoru před poškozením je model RG-300i 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).

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-300i**

**ZAŘÍZENÍ:** Motor: Jedna rychlost, 1.75 kW,

380-415 V, třífázový, 50-60 Hz. Převod: převodové soukolí. Bezpečnostní systém: Tři bezpečnostní přepínače. Stupeň ochrany: IP45, tlačítka IP65. Napájecí konektor: Uzemněný, třífázový, 16 A. Pojistka v pojistkové skříni v pracovních prostorách: 10 A, zpožděná. Zvuková úroveň LpA (EN31201): 70 dBA.

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

**ČISTÁ HMOTNOST:** Zařízení: 37 kg. Plnicí válec: 6 kg. Plnicí násypka s válcem: 11 kg. Nástavec ručního stlačovacího podavače: 5.8 kg. Nástavec se čtyřmi plnicími trubicemi: 5 kg. Krájecí nástroje: Průměrně přibl. 1 kg.

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

# HALLDE RG-300i

(DE)

## WARNUNG!

**Lesen Sie vor der Nutzung der Maschine die gesamte Gebrauchsanleitung.**

**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 den Einfülltrichter oder den manuellen Einfüller.**

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

**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 geschlossen 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 Rübenstücke 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.**

**Die Maschine sollte nur für maximal eine Stunde kontinuierlich betrieben werden. Lassen Sie die Maschine für eine Stunde ruhen, bevor Sie sie wieder starten.**

## 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.

Schließen Sie die Maschine gemäß den Angaben auf dem Typenschild auf der Rückseite der Maschine, an eine Stromquelle an.

Es ist notwendig, einen Trennschalter in die Netzversorgung einzubauen, der eine vollständige Kontakttrennung bei allen Polen mit einem Abstand von mindestens 3 mm gewährleistet.

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 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 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 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. NOTIZ! Weniger als 60 mm ist gestattet.

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

Falls eine der drei 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 4.

### 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 Maschinen mit eingesetzten Schneidwerkzeugen innerhalb von zwei Sekunden stoppt, wenn der Griff am Einfülltrichter im Uhrzeigersinn gedreht wird, und startet, wenn der Griff zurückgedreht wird.

Überprüfen Sie, dass die Maschine nicht gestartet werden kann, wenn die Fülleinheit für den Einfülltrichter montiert ist, nicht aber der Einfülltrichter.

Falls eine der drei 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 des Zustands und der Schärfe der Schneidwerkzeuge.

Bezüglich der Schneidwerkzeuge siehe die Seiten 4.

### 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 Maschinen mit eingesetzten Schneidwerkzeugen innerhalb von zwei Sekunden stoppt, wenn der Griff am 4-Röhren-Einsatz im Uhrzeigersinn gedreht wird, und startet, wenn der Griff zurückgedreht wird.

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 4.

## VERARBEITUNGSART

Schneidet in Scheiben, würfelt, reibt, zerkleinert, schneidet in Streifen und im Kräusel-schnitt sowie Kartoffelchips in verschiedenen Dimensionen und abhängig vom gewählten Schneidwerkzeug. 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 und 40 kg pro Minute.

## VERWENDUNG DER FÜLLEINHEIT

### MANUELLER EINFÜLLER, ERGO LOOP

Die Fülleinheit kann für alle Arten von Lebensmitteln verwendet werden, klein und groß.

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

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

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

### 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:

Den Einfüllzylinder auf die Gelenkbolzen der

Maschine schieben und den Einfüllzylinder absenken.

Den Arretiergriff schließen.

Zum Entfernen zuerst den Arretiergriff öffnen und anschließend den Einfüllzylinder von den Gelenkbolzen der Maschine lösen.

### DER MANUELLE DRUCKAUFSATZ

Den Abschaltknopf der Maschine eindrücken.

Den Einfüllzylinder wie oben beschrieben einsetzen.

Die Druckplatte mit beiden Händen greifend den Wellenstumpf in das dafür vorgesehen Loch in der Maschine einsetzen..

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 4-RÖHREN-EINSATZ:

Den Stopppknopf der Maschine drücken.

Den Einfüllzylinder wie oben beschrieben einsetzen.

Den 4-Röhren-Aufsatz so in den Einfüllzylinder setzen, dass der Wellenstumpf dabei in das Loch der Maschine eingeführt wird.

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 EINFÜLLZYLINDER DES EINFÜLLTRICHTERS

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

Den Arretiergriff schließen.

Zum Entfernen den Arretiergriff öffnen und anschließend den Einfüllaufsatz von den Gelenkbolzen der Maschine entfernen.

### DER EINFÜLLTRICHTER:

Den Stopppknopf der Maschine drücken.

Zum Anbringen den Einfüllzylinder mit zwei Innenführungen versehen.

Den Einfülltrichter in die Mitte des Einfüllzylinders setzen. Der Wellenstumpf muss dabei in das Loch der Maschine eingesetzt werden.

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

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

## MONTAGE VON SCHNEIDWERKZEUGEN UND EINSATZ

Wird der manuelle Einfüller verwendet, dann überprüfen Sie, dass sich die Druckplatte in der oberen Position befindet, und schwenken

Sie den Einfüller nach links. Öffnen Sie anschließend den Einfüllzylinder nach rechts. Wird der Einfülltrichter benutzt, entfernen Sie diesen und öffnen Sie den Einfüllzylinder nach rechts. Wird der 4-Röhren-Einsatz benutzt, entfernen Sie diesen und öffnen Sie den Einfüllzylinder nach rechts.

Falls der Einsatz verwendet werden soll, dann wird die Auswurfplatte auf dem Boden des Einsatzes platziert. Überprüfen Sie, dass das Messergehäuse der Maschine gründlich gereinigt worden ist. Der Einsatz mit der Auswurfplatte wird dann an der Welle des Messergehäuses der Maschine befestigt. Drehen/drücken Sie die Auswurfplatte nach unten in ihre Kupplung.

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

Sofern Sie das Würfelgitter oder das Pommes Frites-Gitter verwenden, dann platzieren sie die Auswurfplatte am Boden des Einsatzes, welcher seinerseits im Messergehäuse der Maschine angebracht ist. Drehen Sie die Auswurfplatte nach unten in ihre Kupplung. Bringen Sie dann das ausgewählte Gitter gefolgt von der Schneidescheibe an der Welle an. Stellen Sie sicher, dass beide ordnungsgemäß in die vorgesehene Stelle fallen.

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 Einfüller einsetzen, indem sie diese gegen den Uhrzeigersinn mit Hilfe des Schlüssels auf die zentrale Welle des Schneidwerkzeugs drehen.

## ENTFERNUNG VON SCHNEIDWERKZEUGEN UND EINSATZ

Lösen Sie die Schraubkappe, die Bohrerhülse oder den Schlossbolzen im Uhrzeigersinn, in dem Sie den Schlüssel benutzen, und entfernen Sie das Schneidwerkzeug/die Schneidwerkzeuge und die Auswurfplatte zusammen mit dem Einsatz.

## REINIGUNG

Lesen Sie die gesamte Anleitung vor der Nutzung der Maschine.

**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 abnehmbaren Teile können in der Spülmaschine gewaschen werden.

**HANDWÄSCHE:** Nutzen Sie ausschließlich Geschirrspülmittel mit geringem Chlorgehalt. Verwenden Sie unter keinen Umständen scharfe oder scheuernde Gegenstände wie Messer oder aggressive Scheuermittel.

**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.
- 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.

**FEHLERSUCHE**

Zur Eliminierung des Risikos von Motorschäden ist der RG-400i 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. Kontrollieren Sie, ob die Messer und die Reibe/Häckslerplatten in gutem Zustand und scharf sind. Die Lebensmittel mit weniger Kraft herunterdrücken.

**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-300i**

**MASCHINE:** Motor: eintourig, 1.75 kW, 380-415 V, dreiphasig, 50-60 Hz. Antrieb: Getriebe. Sicherheitssystem: Drei Sicherheitsschalter. Schutzart: IP45, Schalter IP65. Netzanschluss: Geerdet, dreiphasig, 16 A. Sicherung in Sicherungskasten für den betreffenden Raum: 10 A, träge. Geräuschpegel LpA (EN 31201): 70 dBA.

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

**NETTOGEWICHTE:** Maschine: 37 kg. Fülleinheit: 6 kg. Einfülltrichter mit Zylinder: 11 kg. Manueller Druckaufsatz: 5.8 kg. 4-Röhren-Einsatz: 5 kg. Schneidewerkzeuge: Im Durchschnitt zirka 1 kg.

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



## BRUGSANVISNING

# HALLDE RG-300i

(DK)

### ADVARSEL!

Læs alle instruktioner før du begynder at bruge maskinen.

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

Maskinen må kun installeres af en autoriseret fagmand

Før aldrig hænderne ind i påfyldningstragten eller den manuelle føder.

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

Brug altid stopperen under skæring med 4 rørs indsatsen.

Før aldrig hænderne ind i maskinudløbet når fødecylinderen og låsegrebet er lukket.

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 kålroedele 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.

Maskinen må kun køre uden afbrydelse i højst 1 time. Lad derefter maskinen hvile i 1 time før den startes igen.

### UDPÅKNING

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

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

## INSTALLATION

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

Tilslut maskinen til en egnet hovedstrømforsyning i overensstemmelse med specifikationen på id-pladen på bagsiden af maskinfundamentet. Sørg for, at hovedstrømforsyningen er forsynet med en afbryderknop, der giver fuldstændig kontaktskillelse i alle poler med en afstand på mindst 3 mm.

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

Kontroller at maskinen stopper når den manuelle fødeplade svinges ud til siden, så åbningen ved fødecylinderen 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 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. BEMÆRK! Mindre end 60 mm er tilladt.

At maskinen ikke kan starte med afmonteret fødecylinder og sænket fødeplade.

Hvis nogen af de tre 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 4.

#### MED PÅFYLDNINGSTRAGT:

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

Efterse, at maskinen med skæreværktøjet monteret standser i løbet af to sekunder, når håndtaget på påfyldningstragten drejes med

uret, og starter igen, når håndtaget drejes tilbage.

At maskinen ikke kan starte når påfyldningstragtens fødecylinder er monteret, men ikke tragten.

Hvis nogen af de tre 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 4.

#### MED 4-RØRS INDSATS

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

Efterse, at maskinen med skæreværktøjet monteret standser i løbet af to sekunder, når håndtaget på 4-rørs indsatsen drejes med uret, og starter igen, når håndtaget drejes tilbage.

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 4.

### ANVENDELSE

Skiver, tern, strimler, river, riller og skærer pomes 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 og 40kg pr. minut.

### BRUG AF PÅFYLDNINGSTRAGT

#### MANUEL FØDER, ERGO LOOP

Denne føder kan anvendes til alle slags fødevarer, små og store.

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

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

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

## PÅFYLDNINGSTRAGT:

Bruges til kontinuierlig fødding/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

Skyd fødecylindern ind på maskinens hængselstifter og sænk fødecylindern.

Luk låsehåndtaget.

Ved demontering, åbn først låsehåndtaget, og fjern fødecylindern fra hængselstifterne på maskinen.

### MANUEL KÅL/RÅKOST-FORSATS

Tryk stopknappen ind.

Monter fødecylindern som nævnt herover.

Tag pladen med begge hænder, og indsæt enden af akslen i hullet på maskinen.

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.

### 4-RØRS FØDER

Tryk på maskinens stopknap.

Monter føderen som nævnt herover.

Placer 4-rørs føderen i fødecylindern med enden af akslen i hullet på maskinen.

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

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

### TRAGTFØDERS CYLINDER

Skyd fødecylindern ind på maskinens hængselstifter og sænk fødecylindern.

Luk låsehåndtaget.

Ved demontering, åbn låsehåndtaget, og fjern fødecylindern fra maskinens hængselstifter.

### FØDETRAGT

Tryk på maskinens stopknap,

Ved montering, monteres fødecylindern med to indvendige styr.

Placer tragtføderen i fødecylinderns centrum, med enden af akslen i hullet på maskinen.

Tryk tragtføderen ned og drej låsegrebet mod uret.

Ved demontering, drej låsegrebet med uret og fjern tragtføderen.

## INSTALLATION AF SKÆREVÆRKTØJ OG BAKKE

Ved anvendelse af den manuelle føder skal fødepladen være i øverste stilling og føderen

skal drejes helt ud til venstre. Åbn derefter fødecylindern til højre. Hvis tragtføderen bruges, fjern tragtføderen og åbn fødecylindern til højre. Hvis 4-rørs indsatsen bruges, fjern 4-rørs indsatsen og åbn fødecylindern til højre.

Hvis bakken skal anvendes, anbringes tømme-skiven i bunden af bakken. Se efter, at maskinens knivholder er blevet grundigt rengjort. Bakken med tømme-skiven anbragt monteres derefter omkring maskinens knivholders aksel. Drej/tryk tømme-skiven ned i sin kobling.

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

Ved anvendelse af terningsgitter eller pommes frites gitter: anbring tømme-skiven i bunden af bakken, som i sin tur monteres omkring maskinens knivholders aksel. Drej tømme-skiven ned på sin kobling. Derefter monteres det valgte gitter på akslen efterfulgt af kniven, sørg for at begge falder ordentligt på plads.

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

## FJERNELSE AF SKÆREVÆRKTØJ OG BAKKE

Brug nøglen til at skrue skruelåg, bøsning eller låsebolt af i retning med uret og fjern skæreværktøjet og tømme-skiven sammen med bakken.

## RENGØRING

Læs hele instruktionen før du begynder at anvende maskinen.

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

MASKINOPVASK: Samtlige aftagelige dele kan vaskes i en opvaskemaskine.

HÅNDOPVASK: Brug kun opvaskemidler med et lavt klorindhold. Brug aldrig skarpe eller slibende emner som knive eller aggressive vaskematerialer.

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 skarpe genstande eller genstande ikke egnede til rengøring.
- Brug aldrig rengøringsmidler med slibende effekt.

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

### PLEJE:

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

## FEJLSØGNING

For at fjerne risikoen for skader på motoren, er RG-400i 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 en kombination. Monter kernebøsningen (manuel og trykluft føder), låsebolten (4-rørs føderen) eller omrøreren (tragtføder). Tjek at knive og rivejernsplader er skarpe og i god stand. Tryk fødevarerne ned med mindre kraft.

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-300i

MASKINE: Motor: Én hastighed, 1.75 kW, 380-415 V, 3-faset, 50-60 Hz. Transmission: tandhjul. Sikkerhedssystem: Tre sikkerhedsafbrydere. Kapslingsklasse: IP45, knapper IP65. Vægudtag: Jordet, 3-faset, 16 A. Anlægssikring: 10 A, træg. Støjniveau LpA (EN31201): 70 dBA.

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

NETTOVÆGT: Maskine: 37 kg. Cylinder: 6 kg. Tragtføder med cylinder: 11 kg. Manuel føder: 5,8 kg. 4-rørs føder: 5 kg. Skæreværktøj: Ca 1 kg i gennemsnit.

NORMER: NSF STANDARD 8, se konformitetserklæring.

## INSTRUCCIONES DE USO

# HALLDE RG-300i

(ES)

### ¡ATENCIÓN!

**Lea todas las instrucciones antes de empezar a utilizar la máquina.**

**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 la tolva de alimentación o el alimentador manual.**

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

**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 cerrada.**

**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.**

**La máquina sólo debe funcionar continuamente durante 1 hora como máximo. Deje reposar la máquina durante una hora antes de comenzar de nuevo.**

## 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.

Conecte la máquina a una toma de alimentación adecuada según las especificaciones indicadas en la placa de identificación que hay en la parte trasera de la base de la máquina. Es preciso incorporar a la fuente de alimentación un interruptor de desconexión que ofrezca un aislamiento total del contacto en todos los polos, con una separación de al menos 3 mm.

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 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 manual 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:

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. ¡NOTA! Se permiten menos de 60 mm.

Compruebe que el aparato no se puede iniciar con el cilindro de alimentación retirado y con el alimentador manual de empuje bajado.

Si cualquiera de las tres 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 4.

### 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 la máquina, con disco de corte colocado, se detiene dentro de dos segundos cuando giramos el empujador del cabezal en sentido horario, y se inicia al volverlo en su posición inicial.

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 cualquiera de las tres 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 las herramientas de corte están en buen estado y afiladas.

En cuanto a las herramientas de corte, consulte la página 4.

### 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 la máquina, con disco de corte colocado, se detiene dentro de dos segundos cuando giramos el empujador del cabezal Cabezal Alimentador 4 Orificios en sentido horario, y se inicia al volverlo en su posición inicial.

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 4.

## 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, 40 kg por minuto.

## USO DE LOS ALIMENTADORES

### ALIMENTADOR MANUAL, ERGO LOOP

Este cabezal alimentador puede ser usado para todo tipo de productos, pequeños y grandes.

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

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

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

### 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

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

Cierre la palanca de bloqueo.

Durante el desmontaje, abra primero la palanca de bloqueo y luego retire el tubo de alimentación de los pasadores de las bisagras del aparato.

### ACCESORIO DE ALIMENTACIÓN DE EMPUJE MANUAL

Pulse el botón de parada del aparato.

Encaje el tubo de alimentación como en el caso anterior.

Sujete la placa de empuje con ambas manos e inserte el extremo del eje en el orificio de la máquina.

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.

### INSERCIÓN 4-TUBO

Presione el botón de parada de la máquina.

Encaje el tubo de alimentación como en el caso anterior.

Coloque la inserción 4-tubo en el tubo de alimentación con el extremo del eje en el orificio de la máquina.

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.

### CILINDRO DE ALIMENTACIÓN PARA TOLVA DE ALIMENTACIÓN

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

Cierre la palanca de bloqueo.

Durante el desmontaje, abra la palanca de bloqueo, retire el tubo de alimentación de los pasadores de las bisagras del aparato.

### TOLVA DE ALIMENTACIÓN

Presione el botón de parada de la máquina.

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 extremo del eje en el orificio de la máquina.

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 Y LA BANDEJA

Al utilizar el alimentador manual, asegúrese de que la placa de empuje está en la posición superior y desplácela fuera del alimentador a la izquierda. Luego abra el tubo de alimentación a la derecha. Si se está utilizando la tolva de alimentación, retire la tolva de alimentación y abra el tubo de alimentación a la derecha. Si se

está utilizando la inserción 4-tubo, extraiga la inserción 4-tubo y abra el tubo de alimentación a la derecha.

Si se debe utilizar la bandeja, la placa proyectable se sitúa en la parte inferior de la bandeja. Compruebe que el alojamiento de las cuchillas de la máquina haya sido cuidadosamente limpiado. La bandeja, que contiene la placa proyectable, se monta a continuación alrededor del eje del alojamiento de las cuchillas. Gire la placa proyectable llevándola hacia abajo hasta que esté acoplada.

Coloque la herramienta de corte elegida en el eje y gire la herramienta de modo que caiga firmemente en su posición correspondiente.

Al utilizar las rejillas para corte en dados o para patatas fritas: coloque la placa proyectable en la parte inferior de la bandeja, la cual a su vez se monta alrededor del eje del alojamiento de las cuchillas de la máquina. Gire la placa proyectable hasta que esté acoplada. A continuación, monte en el eje la rejilla seleccionada y la herramienta de corte en rodajas, comprobando que ambas caigan en su posición adecuada.

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

## DESMONTAJE DE LAS HERRAMIENTAS DE CORTE Y LA BANDEJA

Afloje la tapa roscada, el casquillo de perforación o el perno de bloqueo en sentido horario usando una llave y retire la herramienta/herramientas de corte y la placa proyectable junto con la bandeja.

## LIMPIEZA

Lea todas las instrucciones antes de empezar a utilizar 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 partes extraíbles pueden ser lavadas en el lavavajillas.

**LIMPIEZA A MANO:** Use solo detergentes lavavajillas con bajo contenido de cloro. No use nunca objetos afilados ni abrasivos, como cuchillos o materiales limpiadores agresivos.

**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 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.

**RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS**

Para eliminar el riesgo de dañar el motor, el RG-400i 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). 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-300i**

**APARATO:** Motor: Una velocidad, 1.75 kW, 380-415 V, trifásico, 50-60 Hz. Transmisión: engranajes. Sistema de seguridad: Tres interruptores de seguridad. Grado de protección: IP45, botones IP65.. 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.

**HERRAMIENTAS:** Diámetro: 215 mm. Velocidad: 400 rpm.

**PESOS NETOS:** Aparato: 37 kg. Cilindro del alimentador: 6 kg. Tolva de alimentación con cilindro: 11 kg. Accesorio de alimentación de empuje manual: 5,8 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-300i

(FI)

### HUOMIO!

Lue kaikki ohjeet ennen koneen käyttöä.

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

Vain valtuutettu huoltomekaanikko saa asentaa laitteen.

Älä koskaan työnnä käsiäsi syöttösoppiin tai käsinsyöttö-lokeroon.

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

Käytä aina survinta leikkaamiseen 4-putkisen lisäosan avulla.

Älä koskaan laita käsiäsi laitteen ulostuloaukkoon, kun syöttösyylinteri on laskettu alas ja lukituskahva on suljettu.

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

Laitetta tulee käyttää yhtäjaksoisesti vain yhden tunnin ajan. Anna laitteen levätä tunnin ajan ennen uudelleen käynnistystä.

### PAKKAUKSEN PURKAMINEN

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

## ASENNUS

Kytke laite virtalähteeseen, joka soveltuu laitteelle.

Liitä kone sopivaan päävirtalähteeseen, koneen pohjan takaosassa olevan tyyppikilven eritelmien mukaisesti. Verkkovirtaan on liitettävä virtakytkin, joka tarjoaa täydellisen kosketuksen erottamisen kaikissa pylväissä, joiden välys on vähintään 3 mm.

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 syöttösoppiin lukitusnappi tai 4-putkinen syöttöosa käännetään myötäpäivään lukitsemattomaan asentoon, ja että laite käynnistyy uudelleen, kun lukitusnappi käännetään vastapäivään lukittuun asentoon.

Tarkista, että laite pysähtyy, kun manuaalinen syöttöosan 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 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 syöttölaitteen päälle. HUOM! Alle 60 mm sallittu.

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

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

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

Tarkista, että leikkuuterät ovat hyvässä kunnossa ja teräviä.

Leikkuuterien osalta katso sivuja 4.

### SYÖTTÖSUPPILON KANSSA:

Irrota virtapistoke sähköverkosta tai avaa

erotuskytkin ja tarkista sitten, että sähköjohto on hyvässä kunnossa eikä siinä ole murtumia.

Tarkista, että leikkuuterä asennettuna laite pysähtyy 2 sekunnin kuluessa siitä, kun syöttösoppiin kahva käännetään myötäpäivään, ja käynnistyy, kun kahva käännetään takaisin.

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

Jos jokin kolmesta turvatoiminnosta ei toimi tarkoitettulla 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 4.

### 4-PUTKISEN SYÖTTÖOSAN KANSSA:

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

Tarkista, että leikkuuterä asennettuna laite pysähtyy 2 sekunnin kuluessa siitä, kun 4-putkisen syöttöosan kahva käännetään myötäpäivään, ja käynnistyy, kun kahva käännetään takaisin.

Jos turvatoiminto ei toimi tarkoitettulla 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 4.

### KÄYTTÖTAPA

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

### KÄYTTÄJÄT

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

### KAPASITEETTI

Jopa 3 000 annosta päivässä, 40 kg minuutissa.

### SYÖTTÖLAITTEIDEN KÄYTTÖ

#### KÄSINSYÖTTÖLAITE, ERGO LOOP

Tämä syöttölaite sopii kaikenlaisille tuotteille, pienille ja suurille.

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

Suurta syöttöosastoa käytetään myös silloin,

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

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

#### SYÖTTÖSUPPILO

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

#### 4-PUTKINEN SYÖTTÖOSA:

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

### KOKOAMINEN JA PURKAMINEN

#### SYÖTTÖSYLINTERI

Työnnä syöttösyylinteri laitteen saranatappiin ja laske syöttösyylinteri alas.

Sulje lukituskahva.

Kun poistat, avaa ensin lukituskahva ja poista syöttösyylinteri laitteen saranatapeilta.

#### KÄSIKÄYTTÖINEN TYÖNTÖSYÖTTÖLAITE

Paina laitteen pysäytyspainiketta.

Aseta syöttösyylinteri yllä olevan mukaisesti.

Tartu syöttölevyyn molemmin käsin ja aseta akselin pää laitteeseen olevaan reikään.

Paina työntösyöttölaitetta alaspäin ja käännä sitä vastapäivään.

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

#### KUN POISTAT, PAINA JARRULEVYÄ ALASPÄIN JA KÄÄNNÄ 4-PUTKINEN SYÖTTÖOSA

Paina koneen pysäytyspainike sisään.

Aseta syöttösyylinteri yllä olevan mukaisesti.

Aseta 4-putkinen syöttöosa syöttösyylinteriin akselin pää koneessa olevaan reikään.

Paina syöttöosaa alaspäin ja käännä lukitusnuppia vastapäivään.

Kun irrotat, käännä lukitusnuppia myötäpäivään ja poista syöttöosa.

#### SYÖTTÖSUPPILON SYÖTTÖSYLINTERI

Työnnä syöttösyylinteri laitteen saranatappiin ja laske syöttösyylinteri alas.

Sulje lukituskahva.

Kun poistat, avaa lukituskahva, poista ensin syöttösyylinteri koneen tappisaranoilta.

#### SYÖTTÖSUPPILO

Paina koneen pysäytyspainike sisään.

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

Aseta syöttösuppilo keskelle syöttösyylinteriä, akselin pää koneessa olevaan reikään.

Paina syöttösuppiloa alaspäin ja käännä lukitusnuppia vastapäivään.

Kun irrotat, käännä lukitusnuppia myötäpäivään ja poista syöttösuppilo.

### LEIKKUUTERIEIN JA KAUKALON ASENTAMINEN

Kun käytät käsikäyttöistä syöttölaitetta, varmista, että työntölevy on yläasennossa ja käännetty syöttölaitteen vasemmalle puolelle. Avaa sitten syöttösyylinteri oikealle. Jos käytetään syöttösuppiloa poista syöttökouru ja avaa syöttösyylinteri oikealle. Jos käytetään 4-putkista syöttöosaa, poista 4-putkinen syöttöosa ja avaa syöttösyylinteri oikealle.

Kaukaloa käytettäessä poistolevy asetetaan kaukalon pohjalle. Varmista, että teräkotelo puhdistettu perusteellisesti. Poistolevy- ja kaukalokokoonpano kiinnitetään laitteen teräkotelon akseliin. Kiinnitä poistolevy liitännänsä kääntämällä tai työntämällä levyä alaspäin

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

Kuutiointiritilän ja ranskalaisten perunoiden suikalointiritilän käyttö: Aseta poistolevy laitteen teräkotelon akseliin kiinnitetyn kaukalon pohjalle. Kiinnitä poistolevy liitännänsä kääntämällä levyä alaspäin. Asenna sopiva ritilä ja viipalointiterä akseliin ja varmista, että molemmat putoavat oikein paikoilleen.

Varmista sekoitinlaite, kun käytät syöttösuppiloa, lukituspultti, kun käytät 4-putkista syöttöosaa, tai kodanpoistolaite, kun käytät joko käsikäyttöistä syöttölaitteosaa, kääntämällä ne jakoavaimen avulla vastapäivään kiinni leikkuuterän keskiakseliin.

### LEIKKUUTERIEIN JA KAUKALON IRROTTAMINEN

Käännä kierrekantaa, poran holkkia ja lukkopulttia myötäpäivään avaimella ja irrota leikkuuterä(t) sekä irrotuslevy kaukaloineen.

### PUHDISTUS

Lue kaikki ohjeet, ennen kuin alat käyttää 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 irrotettavat osat ovat konepestäviä.

PESU KÄSIN: Käytä vain astianpesuaineita alhaisella klooripitoisuudella. Älä koskaan käytä teräviä tai hankaavia esineitä kuten veitsiä tai voimakkaita pesumateriaaliaja.

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 syttyvää, joten ole varovainen käsitellessäsi sitä.

#### VAROITUS:

- Älä kaada tai suihkuta vettä laitteen päälle.
- Älä käytä kiehuvaa tai kuumaa vettä.
- Älä käytä teräviä esineitä tai mitään muita esineitä, joita ei ole tarkoitettu puhdistamiseen.
- Älä käytä hankaavia pesu- tai puhdistusaineita.

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

#### HUOLTO-OHJEET:

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

### VIANMÄÄRITYS

Moottorin vahingoittumisriskin eliminoinemiseksi RG-400i 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 kytkke 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 lauennet 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). Tarkista, että veitset ja raastin/silppurilevyt ovat hyvässä kunnossa ja teräviä. Paina ruoka-aineet alas vähemmällä voimalla

VIKA: Leikkuuterää ei voida poistaa.

KORJAUS: Käytä aina poistolevyä. Käytä paksuja nahkahansikkaita tai muita käsineitä,

joita leikkuuterä ei voi leikata, ja poista leikkuuterä kääntämällä sitä myötäpäivään.

VIKA: Sekoitinlaitetta, lukituspulttia tai kodanpoistolaitetta ei voida poistaa.

KORJAUS: Käytä jakoavainta ja käännä osia myötäpäivään.

### HALLDE RG-300i TEKNISET TIEDOT

LAITE: Moottori: Yksinopeuksinen 1.75 kW, 380-415 V, 3-vaiheinen, 50-60 Hz. Voimansiirto: vaihde. Turvajärjestelmä: Kolme turvakytkintä. Suojausluokka: IP45, painikkeet IP65. Virtalähteen liitäntä: Maadoitettu, 3-vaiheinen, 16 A. Sulake sulaketaulussa: 10 A, viivästetty. Äänitaso LpA (EN31201): 70 dBA.

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

NETTOPAINOT: Laite: 37 kg. Syöttösylinteri: 6 kg. Syöttösuppilo ja sylinteri: 11 kg. Käsikäyttöinen työntösyöttölaite: 5.8 kg. 4-putkinen syöttöosa: 5 kg. Leikkuuterät: Noin 1 kg keskimäärin.

NORMIT/STANDARDIT: NSF STANDARD 8, katso vaatimustenmukaisuusvakuutus.



# HALLDE RG-300i

(FR)

## ATTENTION !

**Lire toutes les instructions avant de commencer à utiliser la machine..**

**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 installée par un professionnel agréé.**

**Ne jamais mettre les mains dans l'accessoire-entonnoir ou dans l'alimenteur manuel.**

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

**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 fermée.**

**Le dispositif de mélange spiral, le bouton 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.**

**L'appareil ne doit fonctionner qu'une heure au maximum. Puis l'appareil doit reposer une heure avant d'être redémarrer.**

## 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.

Raccordez la machine à une alimentation électrique principale appropriée conformément aux spécifications indiquées sur la plaque d'identification située à l'arrière de la base de la machine. Il est nécessaire d'intégrer à l'alimentation principale un commutateur de déconnexion assurant une séparation complète des contacts d'avec tous les pôles avec un espace d'au moins 3 mm.

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 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 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 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. REMARQUE! L'homologation est valable pour moins de 60 mm.

Que l'appareil ne peut pas être démarré avec le cylindre d'alimentation démonté et l'accessoire manuel descendu.

Si l'une des trois 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 4.

## 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.

Contrôlez que la machine, avec l'outil de coupe monté, s'arrête dans les deux secondes lorsque la poignée de l'accessoire-entonnoir est tournée dans le sens des aiguilles d'une montre et démarre lorsque la poignée est ramenée en arrière.

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 trois 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 4.

## 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.

Contrôlez que la machine, avec l'outil de coupe monté, s'arrête dans les deux secondes lorsque la poignée de l'accessoire tube est tournée dans le sens des aiguilles d'une montre et démarre lorsque la poignée est ramenée en arrière.

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 4.

## TYPES DE PRÉPARATION

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

## UTILISATEURS

Restaurants, traiteurs, 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, 40 kg par minute.

## UTILISATION DES ALIMENTEURS

### ACCESSOIRE MANUEL, ERGO LOOP

Ce dispositif d'alimentation peuvent être utilisés pour tous les types de produits, petits et grands.

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

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

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

### 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

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

Fermer la poignée de verrouillage.

Pour le démontage, ouvrir d'abord la poignée de verrouillage, puis retirer le cylindre d'alimentation des charnières de l'appareil.

### ACCESSOIRE MANUEL CHOU ET CRUDITÉS

Enfoncer le bouton d'arrêt de l'appareil.

Monter le cylindre d'alimentation comme ci-dessus.

Saisir la plaque de poussée à deux mains et insérer l'extrémité de l'axe dans le trou de la machine. 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-TUBE

Enfoncer le bouton d'arrêt de l'appareil.

Monter le cylindre d'alimentation comme ci-dessus.

Placer l'accessoire-tube dans le cylindre d'alimentation, avec l'extrémité de l'axe dans le trou de la machine.

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.

### CYLINDRE D'ALIMENTATION DE L'ACCESSOIRE-ENTONNOIR

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

Fermer la poignée de verrouillage.

Pour le démontage, ouvrir la poignée de verrouillage et retirer le cylindre d'alimentation des charnières de l'appareil.

### ACCESSOIRE-ENTONNOIR

Enfoncer le bouton d'arrêt de l'appareil.

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 avec l'extrémité de l'axe dans le trou de la machine.

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.

## INSTALLATION DES ACCESSOIRES TRANCHANTS ET DE LA CUVETTE

En cas d'utilisation de l'accessoire manuel chou et crudités, vérifier que la plaque d'alimentation est dans sa position supérieure et pivoté vers la gauche. Ensuite, ouvrir le cylindre d'alimentation à droite. Si l'accessoire-entonnoir est utilisé, retirer l'accessoire-entonnoir et ouvrir le cylindre d'alimentation à droite. Si l'accessoire-tube est utilisé, retirer l'accessoire-tube et ouvrir le cylindre d'alimentation à droite.

Si la cuvette doit être utilisée, le plateau répartiteur est placé au bas de la cuvette. Assurez-vous que le logement du couteau de l'appareil a été nettoyé à fond. La cuvette, contenant le plateau répartiteur, est ensuite montée autour de l'arbre du logement du couteau de l'appareil. Tournez/poussez le plateau répartiteur dans son raccord.

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

Lors de l'utilisation de la grille de découpage en dés ou de la grille à frites : placez le plateau répartiteur dans la partie inférieure de la cuvette, laquelle est montée à son tour autour de la tige du logement du couteau de l'appareil. Tournez le plateau répartiteur dans son raccord. Ensuite, montez la grille choisie sur l'arbre, puis sur le trancheur, en veillant à ce qu'ils tombent correctement.

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 chou et crudités, dans le sens contraire des aiguilles d'une montre sur l'ergot central de l'accessoire tranchant.

## DÉMONTAGE DES ACCESSOIRES TRANCHANTS ET DE LA CUVETTE

Dévissez le capuchon à vis, le porte-foret ou le boulon d'arrêt dans le sens des aiguilles d'une montre à l'aide de la clé, puis retirez le ou les accessoires tranchants et le plateau répartiteur avec la cuvette.

## NETTOYAGE

Avant de commencer à utiliser 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 amovibles peuvent être lavées dans le lave-vaisselle.

**NETTOYAGE À LA MAIN:** Utiliser uniquement des détergents pour laver la vaisselle à la main à faible teneur en chlore. Ne jamais utiliser d'objets tranchants ou abrasifs tels que des couteaux ou des produits à récurer agressifs

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

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

#### ATTENTION!

- Ne pas verser ou asperger d'eau sur les côtés de l'appareil.
- Ne pas utiliser d'eau bouillante ou chaude.
- Ne pas utiliser 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.

### DÉPANNAGE

Pour éliminer les risques de dommages au niveau du moteur, le modèle RG-400i 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). 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-300i

**APPAREIL:** Moteur: une vitesse, 1.75 kW, 380-415 V, courant triphasé, 50-60 Hz. Transmission: réducteur à engrenages. Système de sécurité: Trois disjoncteurs de sécurité. Classe d'isolation: IP45, boutons IP65. 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.

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

**POIDS NETS:** Appareil: 37 kg. Cylindre d'alimentation: 6 kg. Accessoire-entonnoir avec cylindre: 11 kg. Accessoire manuel chou et crudités: 5.8 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-300i

(GR)

### ΠΡΟΣΟΧΗ!

Διαβάστε όλες τις οδηγίες πριν ξεκινήσετε την χρήση του μηχανήματος.

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 μέσα στη χοάνη τροφοδοσίας ή το χειροκίνητο εξάρτημα τροφοδοσίας.

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

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 κλειστή.

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.

Το μηχάνημα μπορεί να λειτουργεί συνεχόμενα μέχρι 1 ώρα το μέγιστο., όταν η ταχύτητα στο χειριστήριο είναι στο "1". Αφήστε το μηχάνημα ανενεργό για μία ώρα, πριν ξαναχρησιμοποιηθεί.

### 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.

Συνδέστε το μηχάνημα με σωστή παροχή ηλεκτρικού ρεύματος, σύμφωνα με τις προδιαγραφές πάνω στην πινακίδα αναγνώρισης, στο πίσω μέρος της βάσης του μηχανήματος. Πρέπει να ενσωματώσετε στην πρίζα έναν διακόπτη αποσύνδεσης που να παρέχει πλήρη διαχωρισμό επαφής σε όλους τους πόλους, σε απόσταση τουλάχιστον 3 mm.

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 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 περίβλημα.

### 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. ΣΗΜΕΙΩΣΗ! Ισχύει όταν η απόσταση είναι μικρότερη από 60 mm.

Βεβαιωθείτε ότι η συσκευή δεν μπορεί να τεθεί σε λειτουργία χωρίς τον κύλινδρο τροφοδοσίας και με το εξάρτημα χειροκίνητης ώθησης κατεβασμένο.

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 4.

### 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 περίβλημα.

Βεβαιωθείτε ότι η συσκευή, όταν έχει προσαρμοστεί σε αυτή ένα εργαλείο κοπής, σταματά να λειτουργεί εντός δύο δευτερολέπτων όταν το χερούλι της Χοάνης Τροφοδοσίας είναι γυρισμένο προς τα δεξιά, και ξεκινά όταν το χερούλι επιστρέψει στην προηγούμενη θέση.

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 Εάν κάποια από τις τρεις 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 τα εργαλεία κοπής είναι σε καλή κατάσταση και αιχμηρά.

Για τα εργαλεία κοπής, ανατρέξτε στις σελίδες 4.

#### ΜΕ ΤΟ ΕΞΑΡΤΗΜΑ ΕΙΣΑΓΩΓΗΣ 4 ΚΥΛΙΝΔΡΩΝ

Αφαιρέστε το φινιρ 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, όταν έχει προσαρμοστεί σε αυτή ένα εργαλείο κοπής, σταματά να λειτουργεί εντός δύο δευτερολέπτων όταν το χερούλι του εξαρτήματος εισαγωγής 4 κυλίνδρων γυρίσει προς τα δεξιά, και ξεκινά όταν το χερούλι επιστρέψει στην προηγούμενη θέση.

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 4.

### **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, πιπσαρίες, πλοία, κουζίνες ιδρυμάτων, βιομηχανική επεξεργασία τροφίμων.

### **ΧΩΡΗΤΙΚΟΤΗΤΑ**

Έως 3000 μερίδες ανά ημέρα, 40 kg το λεπτό. ΧΡΗΣΗ ΤΩΝ ΕΡΓΑΛΕΙΩΝ ΤΡΟΦΟΔΟΣΙΑΣ

### **ΧΕΙΡΟΚΙΝΗΤΟΣ ΤΡΟΦΟΔΟΤΗΣ**

#### ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑΣ ERGO LOOP

Αυτά τα δύο εργαλεία τροφοδοσίας μπορούν να χρησιμοποιούνται. Αυτό το εργαλείο τροφοδοσίας μπορεί να χρησιμοποιηθεί για όλα τα είδη προϊόντων, μικρά και μεγάλα.

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

Το μεγάλο τμήμα τροφοδοσίας χρησιμοποιείται επίσης για τρόφιμα που πρέπει να κοπούν προς μία ορισμένη κατεύθυνση, όπως συμβαίνει με τις τομάτες και τα λεμόνια. Τοποθετήστε/

στοιβάξτε τα προϊόντα όπως φαίνεται στην εικόνα.

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

#### Η 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 άρθρωσης της συσκευής, και κατεβάστε χαμηλώστε τον.

Σηκώστε/κλείστε τη λαβή χειρολαβή ασφάλισης.

Κατά την αφαίρεση, αφαιρέστε ανοίξτε πρώτα το προσαρτώμενο εξάρτημα τροφοδοσίας. την χειρολαβή ασφάλισης. Κατεβάστε τη λαβή ασφάλισης. Και έπειτα αφαιρέστε τον κύλινδρο τροφοδοσίας από τους συνδετικούς πείρους άρθρωσης της συσκευής.

#### ΤΟ ΠΡΟΣΑΡΤΩΜΕΝΟ ΕΞΑΡΤΗΜΑ ΧΕΙΡΟΚΙΝΗΤΗΣ ΩΘΗΣΗΣ

Πατήστε το κουμπί της Διακοπής.

Συναρμολογήστε τον κύλινδρο τροφοδοσίας όπως περιγράφεται παραπάνω.

Κρατήστε σφιχτά το έλασμα διωστήρα με τα δύο χέρια και εισάγετε τον άκρο του άξονα με κατεύθυνση εντός της οπής πάνω στην συσκευή..

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 ΕΞΑΡΤΗΜΑ ΕΙΣΑΓΩΓΗΣ 4 ΚΥΛΙΝΔΡΩΝ:

Ωθήστε μέσα το κουμπί απενεργοποίησης της συσκευής..

Συναρμολογήστε τον κύλινδρο τροφοδοσίας όπως περιγράφεται παραπάνω..

Τοποθετήστε το εξάρτημα εισαγωγής 4 κυλίνδρων στον κύλινδρο τροφοδοσίας με τον άκρο του άξονα εντός της οπής πάνω στην συσκευή. 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.

#### Ο ΚΥΛΙΝΔΡΟΣ ΤΡΟΦΟΔΟΣΙΑΣ ΤΗΣ ΧΟΑΝΗΣ ΤΡΟΦΟΔΟΣΙΑΣ

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

Σηκώστε/κλείστε τη λαβή χειρολαβή ασφάλισης.

Κατά την αφαίρεση, ανοίξτε τη χειρολαβή λαβή ασφάλισης, αφαιρέστε πρώτα το προσαρτώμενο εξάρτημα τροφοδοσίας από τους πείρους άρθρωσης της συσκευής.

Κατεβάστε τη λαβή ασφάλισης.

Αφαιρέστε τον κύλινδρο τροφοδοσίας από τους συνδετικούς πείρους της συσκευής.

#### Η ΧΟΑΝΗ ΤΡΟΦΟΔΟΣΙΑΣ

Πιέστε μέσα το κουμπί απενεργοποίησης της συσκευής.

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

Τοποθετήστε τη χοάνη τροφοδοσίας στο κέντρο του κυλίνδρου τροφοδοσίας, με τον άκρο του άξονα εντός της οπής πάνω στην συσκευή. 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.

### **ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ ΕΡΓΑΛΕΙΩΝ ΚΟΠΗΣ ΚΑΙ ΔΙΣΚΟΥ**

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. Έπειτα ανοίξτε τον κύλινδρο τροφοδοσίας στα δεξιά. Εάν χρησιμοποιείτε την χοάνη τροφοδοσίας, αφαιρέστε την χοάνη τροφοδοσίας και ανοίξτε τον κύλινδρο τροφοδοσίας στα δεξιά. ή Αν χρησιμοποιείτε το πρόσθετο εξάρτημα εισαγωγής 4 κυλίνδρων, σηκώστε τον άξονα από τη βάση του στο πίσω μέρος της συσκευής. αφαιρέστε το πρόσθετο εξάρτημα εισαγωγής 4 κυλίνδρων και ανοίξτε τον κύλινδρο τροφοδοσίας στα δεξιά.

Εάν πρόκειται να χρησιμοποιήσετε το δίσκο, τοποθετήστε την πλάκα εξαγωγής κάτω από το δίσκο. Βεβαιωθείτε ότι η θήκη του μαχαιριού της μηχανής έχει καθαριστεί σχολαστικά. Στη συνέχεια, προσαρτήστε το δίσκο που περιέχει την πλάκα εξαγωγής γύρω από τον άξονα του περιβλήματος μαχαιριού της μηχανής. Περιστρέψτε/πιέστε την πλάκα εξαγωγής προς τα κάτω στη σύζευξή της.

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

Κατά τη χρήση του πλέγματος κοπής σε κύβους ή του πλέγματος για τηγανιτές πατάτες:

τοποθετήστε την πλάκα εξαγωγής κάτω από το δίσκο, ο οποίος με τη σειρά του, είναι προσαρτημένος γύρω από τον άξονα της θήκης του μαχαιριού της μηχανής. Περιστρέψτε την πλάκα εξαγωγής προς τα κάτω μέσα στη σύζευξή της. Στη συνέχεια τοποθετήστε το επιλεγμένο πλέγμα στον άξονα και στη συνέχεια το εξάρτημα κοπής σε φέτες και βεβαιωθείτε ότι εφάπτονται κανονικά το ένα με το άλλο.

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 γυρίζοντας τα αριστερόστροφα με ένα γαλλικό κλειδί στον κεντρικό άξονα του εργαλείου κοπής.

## ΑΦΑΙΡΕΣΗ ΤΩΝ ΕΡΓΑΛΕΙΩΝ ΚΟΠΗΣ ΚΑΙ ΤΟΥ ΔΙΣΚΟΥ

Ξεβιδώστε το βιδωτό πώμα, τον κώνο διάτρησης ή το μάνδαλο δεξιόστροφα χρησιμοποιώντας το κλειδί και αφαιρέστε το εργαλείο / τα εργαλεία κοπής και την πλάκα εξαγωγής μαζί με το δίσκο.

## ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ

Διαβάστε τις οδηγίες προτού ξεκινήσετε την χρήση τον καθαρισμό της συσκευής.

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

**ΠΛΥΣΙΜΟ ΣΤΟ ΠΛΥΝΤΗΡΙΟ ΠΙΑΤΩΝ:** Όλα τα αποσπώμενα μέρη πλένονται στο πλυντήριο πιάτων.

**ΠΛΥΣΙΜΟ ΣΤΟ ΧΕΡΙ:** Να χρησιμοποιείτε μόνο απορρυπαντικά πλυσίματος πιάτων κατάλληλο για τα χέρια με χαμηλή περιεκτικότητα σε χλωρίνη. Πότε να μην χρησιμοποιείτε αιχμηρά ή διαβρωτικά υλικά όπως μαχαίρια ή δραστικά υλικά πλυσίματος..

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

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

**ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:**

- Μη χύνετε ή ψεκάζετε νερό στα πλάγια της συσκευής.

- Μη χρησιμοποιείτε νερό που βράζει ή καυτό νερό.
- Μη χρησιμοποιείτε αιχμηρά αντικείμενα ή άλλα αντικείμενα που δεν προορίζονται για τον καθαρισμό.
- Μη χρησιμοποιείτε διαβρωτικά απορρυπαντικά ή καθαριστικά προϊόντα.

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

**ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΦΡΟΝΤΙΔΑ:**

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

## ΑΝΤΙΜΕΤΩΠΙΣΗ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΩΝ

Για να αποφευχθεί ο κίνδυνος πρόκλησης βλαβών στον κινητήρα, η συσκευή RG-400i διαθέτει θερμική προστασία κινητήρα, η οποία απενεργοποιεί αυτόματα τη συσκευή εάν ο κινητήρας υπερθερμανθεί. Η θερμική προστασία κινητήρα διαθέτει λειτουργία αυτόματης επανεκκίνησης, κάτι που σημαίνει ότι η συσκευή τίθεται ξανά σε λειτουργία μόλις κρυώσει ο κινητήρας, διαδικασία που απαιτεί 10 με 30 λεπτά.

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

**ΑΝΤΙΜΕΤΩΠΙΣΗ:** Βεβαιωθείτε ότι το φως τροφοδοσίας είναι καλά τοποθετημένο στην πρίζα παροχής ρεύματος, 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. Πιέξτε 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 γυρίζοντας τα δεξιόστροφα.

## ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΤΗΣ RG-300i ΤΗΣ HALLDE

**ΣΥΣΚΕΥΗ:** Κινητήρας: Δύο ταχυτήτων Μίας ταχύτητας, 1.75 kW, 380-415 V, τριφασικός, 50-60 Hz. Μετάδοση κίνησης: με γρανάζια. Σύστημα ασφαλείας: τρία διακόπτες ασφαλείας. Βαθμός προστασίας: IP45, κουμπιά IP65. Φως τροφοδοσίας: Γειωμένος, τριφασικός, 16 A. Ασφάλεια στον ηλεκτρικό πίνακα του κπιρίου: 10 A, με καθυστέρηση. Στάθμη ηχητικής πίεσης LpA (EN31201): 70 dBA.

**ΕΡΓΑΛΕΙΑ:** Διάμετρος: 215 mm. Ταχύτητα: 400 στροφές ανά λεπτό.

**ΚΑΘΑΡΟ ΒΑΡΟΣ:** Συσκευή: 37 kg Κύλινδρος τροφοδοσίας: 6 kg Χοάνης τροφοδοσίας με κύλινδρο: 11 kg Χειροκίνητο εξάρτημα ώθησης: 5.8 kg Εξάρτημα εισαγωγής με 4 κυλίνδρους: 5 kg Εργαλείο κοπής: Κατά μέσον όρο περίπου 1 kg.

**ΠΡΟΤΥΠΑ:** NSF STANDARD 8, ανατρέξτε στη δήλωση συμμόρφωσης.

# HALLDE RG-300i

(HR)

OPREZI!

Pročitajte sve upute prije nego što počnete koristiti uređaj.

Posebno pripazite da ne ozlijedite vaše ruke na oštre oštrice alata za rezanje i cilindar punilice kao i na pokretne dijelove.

Ovaj uređaj može montirati samo ovlašteni serviser.

Nikada ne stavljajte ruke u lijevak za punjenje ili ručnu punilicu.

Uvijek koristite tučak prilikom rezanja kroz cijev za punjenje i nikada ne stavljajte ruke u cijev za punjenje.

Uvijek koristite tučke za rezanje pomoću 4-cjevnog nastavka.

Nikada ne stavljajte ruke u otvor stroja kada je spušten cilindar punilice, a ručka za zaključavanje zatvorena.

Uređaj za miješanje, vijak za zaključavanje i naprava za ukrašavanje moraju se pritezati (okretanjem u smjeru suprotnom od kazaljke na satu) i odvrtati (u smjeru kazaljke na satu) pomoću ključa.

Uvijek pritisnite gumb za zaustavljanje stroja prije montiranja ili uklanjanja alata za rezanje itd., čak i ako stroj ne radi.

Prije čišćenja, isključite stroj i izvucite utikač iz zidne utičnice ili isključite glavnu sklopku.

Prilikom uporabe 4-cjevnog nastavka nikada ne koristite alate za rezanje veće od 10 mm.

Samo ovlašteni serviser smije obavljati popravke stroja i otvarati kućište stroja.

Nemojte koristiti stroj za rezanje zaleđene hrane. Prije rezanja uklonite sve krute dijelove iz hrane (npr. peteljke jabuke, drvenaste dijelove repe, itd) kako bi izbjegli oštećivanje oštrica za rezanje.

Ovim uređajima ne smiju rukovati djeca ili osobe smanjenih fizičkih, osjetilnih ili mentalnih sposobnosti ili osobe s nedostatnim iskustvom rada s takvim uređajima, osim ukoliko im se pruže odgovarajuće upute ili nadzor.

Stroj bi trebao raditi neprekidno maksimalno 1 sat. Pustite da stroj miruje jedan sat prije ponovnog pokretanja.

## RASPAKIRAVANJE

Provjerite jesu li isporučeni svi dijelovi, radi li stroj u skladu s namjenom i da ništa nije oštećeno u transportu.

Dobavljača stroja treba obavijestiti o svim nedostacima u roku od osam dana

## MONTAŽA

Spojite stroj na izvor napajanja električnom energijom koji odgovara stroju.

Spojite uređaj na odgovarajući izvor glavnog napajanja električnom energijom u skladu sa specifikacijama na pločici s podacima na stražnjoj strani postolja uređaja. U elektroopskrbnu mrežu potrebno je ugraditi prekidač za odvajanje koji osigurava potpuno prekidanje kontakata na svim polovima s razmakom od najmanje 3 mm.

Prije montiranja stroja, uklonite alat za rezanje.

Prema potrebi, ponovno postavite podesive nogice kako bi osigurali da stroj čvrsto stoji.

Postavite nosač za alate za rezanje na zid u blizini stroja za praktičnu i sigurnu uporabu.

Provjerite vrti li se osovina u smjeru kazaljke na satu.

Provjerite zaustavlja li se stroj kada su ručica za zaključavanje za nastavak lijevka za punjenje ili 4-cjevni nastavak okrenuti u smjeru kazaljke na satu u nezaključani položaj i pokreće li se stroj ponovno kada je ručica za zaključavanje okrenuta u smjeru suprotnom od kazaljke na satu u smjer zaključavanja.

Provjerite zaustavlja li se stroj kada je ploča nastavka ručne punilice zaokrenuta u stranu tako da je otvor cilindra punilice širi od 60 mm i pokreće li se ponovno kada je zaokrenuta nazad preko cilindra punilice.

Ukoliko stroj ne radi ispravno, mora mu se posvetiti pažnja prije puštanja u rad.

## UVIJEK PROVJERITE PRIJE UPORABE

Izvucite utikač iz utičnice ili okrenite izolacijski prekidač i zatim provjerite je li električni kabel u dobrom stanju i da nema vanjskih napuklina.

### S RUČNOM PUNILICOM:

Provjerite zaustavlja li se stroj, s montiranim alatom za rezanje, unutar 2 sekunde čim se potisna ploča zaokrene u jednu stranu preko 60 mm i pokreće li se ponovno kada se potisna ploča zaokrene unatrag iznad punilice. NAPOMENA! Odobreno je manje od 60 mm.

Provjerite da se stroj ne može pokrenuti s uklonjenim cilindrom punilice i sa spuštenim ručnim potiskivačem punilice.

Ukoliko bilo koja od ove tri sigurnosne funkcije ne radi u skladu s namjenom, ili ako je električni kabel napukao, pozovite ovlaštenog servisera ili električara za popravak kvara prije ponovnog spajanja stroja na električnu mrežu.

Provjerite okreće li se slobodno osovina potisne ploče. Ako se osovina ne okreće slobodno, pažljivo ju očistite i podmažite s nekoliko kapi strojnog ulja.

Provjerite jesu li alati za rezanje u dobrom stanju i oštri.

Za alate za rezanje, vidjeti stranice 4.

### S LIJEVKOM ZA PUNJENJE:

Izvucite utikač iz utičnice ili okrenite izolacijski prekidač i zatim provjerite je li električni kabel u dobrom stanju i da nema vanjskih napuklina.

Provjerite zaustavlja li se stroj, s montiranim alatom za rezanje, unutar 2 sekunde kada je ručka lijevka za punjenje okrenuta u smjeru kazaljke na satu i pokreće li se kada je ručka okrenuta nazad.

Provjerite da se stroj ne može pokrenuti kada je montiran cilindar punilice za lijevak za punjenje, ali sami lijevak za punjenje nije montiran.

Ako bilo koja od tri sigurnosne funkcije ne radi u skladu s namjenom, ili ako je električni kabel napukao, pozovite ovlaštenog servisera ili električara za popravak kvara prije ponovnog spajanja stroja na električnu mrežu.

Provjerite jesu li alati za rezanje u dobrom stanju i oštri.

Za alate za rezanje, vidjeti stranice 4.

### S 4-CJEVNIM NASTAVKOM:

Izvucite utikač iz utičnice ili okrenite izolacijski prekidač i zatim provjerite je li električni kabel u dobrom stanju i da nema vanjskih napuklina.

Provjerite zaustavlja li se stroj, s montiranim alatom za rezanje, unutar 2 sekunde kada je ručka 4-cjevnog nastavka okrenuta u smjeru kazaljke na satu i pokreće li se kada je ručka okrenuta unazad.

Ukoliko sigurnosna funkcija ne radi u skladu s namjenom, ili ako je električni kabel napukao, pozovite ovlaštenog servisera ili električara za popravak kvara prije ponovnog spajanja stroja na električnu mrežu.

Provjerite jesu li alati za rezanje u dobrom stanju i oštri.

Za alate za rezanje, vidjeti stranice 4.

## NAČIN OBRADE

Kriške, kockice, ribanja, usitnjavanja, julienne rezanja, nabrana rezanja i čips od krumpira u različitim dimenzijama, ovisno o odabranom alatu za rezanje. Obraduje povrće, voće, suhi kruh, sir, orašaste plodove, gljive itd.

## KORISNICI

Restorani, trgovine kuhinjama, bolnice, škole, restorani brze hrane, catering, pizzerije, brodovi, središnje kuhinje, institucionalne kuhinje, industrije prerade hrane, itd.

## KAPACITET

Do 3000 porcija dnevno, 40 kg u minuti.

## UPORABA PUNILICA

### RUČNA PUNILICA, ERGO LOOP:

Ova punilica može se koristiti za sve vrste proizvoda, male i velike.

Veliki odjeljak za punjenje se uglavnom koristi za punjenje svih vrsta proizvoda u rasutom stanju i za rezanje većih proizvoda kao što je kupus.

Veliki odjeljak za punjenje koristi se također kada je proizvod potrebno izrezati u posebnu smjeru, kao što su rajčice i limuni. Postavite/naslažite proizvode kao što je prikazano na slici.

Ugrađena cijev za punjenje koristi se za rezanje dugih proizvoda kao što su krastavci, vidjeti sliku.

### LIJEVAK ZA PUNJENJE:

Koristi se za neprekidno rezanje velikih količina okruglih proizvoda kao što su krumpiri, luk itd.

### 4-CJEVNI NASTAVAK:

Ugrađena cijev za punjenje koristi se za rezanje dugih proizvoda kao što su krastavci, vidjeti sliku.

## SASTAVLJANJE I RASTAVLJANJE

### CILINDAR PUNILICE

Gurnite cilindar punilice u svornjake šarki stroja i spustite cilindar punilice.

Zatvorite ručku za zaključavanje.

Prilikom uklanjanja, prvo otvorite ručku za zaključavanje, a zatim uklonite cilindar punilice iz svornjaka šarki stroja.

### NASTAVAK ZA RUČNI POTISKIVAČ PUNILICE

Pritisnite gumb za zaustavljanje stroja.

Postavite cilindar punilice kako je gore navedeno.

Držite potisnu ploču s obje ruke i umetnite kraj osovine u otvor na stroju.

Pritisnite nastavak za ručni potiskivač punilice i zaokrenite ga u smjeru suprotnom od kazaljke na satu.

Prilikom uklanjanja, pritisnite zaustavnik i zaokrenite nastavak za ručni potiskivač punilice u smjeru kazaljke na satu i uklonite ga.

### 4-CJEVNI NASTAVAK

Pritisnite gumb za zaustavljanje stroja.

Postavite cilindar punilice kako je gore navedeno.

Postavite 4-cjevni nastavak u cilindar punilice, a kraj osovine u otvor na stroju.

Pritisnite 4-cjevni nastavak i okrenite ručku za zaključavanje u smjeru suprotnom od kazaljke na satu.

Prilikom uklanjanja, okrenite ručku za zaključavanje u smjeru kazaljke na satu i uklonite 4-cjevni nastavak.

### CILINDAR PUNILICE ZA LIJEVAK ZA PUNJENJE

Gurnite cilindar punilice u svornjake šarki stroja i spustite cilindar punilice.

Zatvorite ručku za zaključavanje.

Prilikom uklanjanja, otvorite ručku za zaključavanje, uklonite cilindar punilice iz svornjaka šarki stroja.

### LIJEVAK ZA PUNJENJE

Pritisnite gumb za zaustavljanje stroja.

Prilikom montiranja, pričvrstite cilindar punilice s dvije unutarnje vodilice.

Postavite lijevak za punjenje u sredinu cilindra punilice, a kraj osovine u otvor na stroju.

Pritisnite lijevak za punjenje i okrenite ručku za zaključavanje u smjeru suprotnom od kazaljke na satu.

Prilikom uklanjanja, okrenite ručku za zaključavanje u smjeru kazaljke na satu i uklonite lijevak za punjenje.

## MONTIRANJE ALATA ZA REZANJE I PLADNJA

Prilikom uporabe ručne punilice, pobrinite se da je potisna ploča u gornjem položaju i zaokrenite ju ulijevo izvan punilice. Zatim otvorite cilindar punilice udesno. Ako se koristi lijevak za punjenje, uklonite lijevak za punjenje i otvorite cilindar punilice udesno. Ako se koristi 4-cjevni nastavak, uklonite 4-cjevni nastavak i otvorite cilindar punilice udesno.

Ako će se upotrebljavati pladanj, izlazni poklopac stavlja se na dno pladnja. Provjerite da je kućište noža stroja temeljito očišćeno. Pladanj, u kojemu se nalazi izlazni poklopac, zatim se montira oko osovine kućišta noža stroja. Okrenite/pritisnite izlazni poklopac u njegovu spojku

Postavite odabrani alat za rezanje na osovinu i okrećite ga tako da čvrsto uđe u svoju spojnicu.

Kad se upotrebljava rešetka za rezanje na kockice ili rešetka za pržene krumpiriće: stavite izlazni poklopac na dno pladnja koji se pak montira oko osovine kućišta noža. Pogurnite izlazni poklopac u njegovu spojku. Zatim montirajte odabranu rešetku na osovinu, a nakon nje rezač, pazite da oboje dobro sjednu na svoje mjesto.

Osigurajte uređaj za miješanje prilikom uporabe lijevka za punjenje, vijak za zaključavanje prilikom uporabe 4-cjevnog nastavka, ili umetak za ukrašavanje prilikom uporabe nastavka za ručni potiskivač punilice njegovim okretanjem pomoću ključa u smjeru suprotnom od kazaljke na satu u sredinu osovine alata za rezanje.

## UKLANJANJE ALATA ZA REZANJE I PLADNJA

Odvrnite navojni čep, šuplji naglavak ili vijak za zaključavanje u smjeru kazaljke na satu pomoću ključa i uklonite alat/alate za rezanje te izlazni poklopac zajedno s pladnjem.

## ČIŠĆENJE

Pročitajte sve upute prije nego što počnete koristiti uređaj.

**PRIJE ČIŠĆENJA:** Uvijek isključite stroj i izvucite utikač iz utičnice za električno napajanje. Ukoliko stroj nema utikač, isključite glavnu sklopku. Uklonite sve odvojive dijelove koje treba očistiti.

**PRANJE U PERILICI POSUĐA:** Svi odvojivi dijelovi mogu se čistiti u perilici posuđa.

**RUČNO ČIŠĆENJE:** Koristite samo deterdžente s niskim udjelom klora. Nikada ne koristite oštre ili abrazivne predmete kao što su noževi ili agresivni materijali za čišćenje.

**SREDSTVA ZA ČIŠĆENJE:** Koristite četku koja se isporučuje uz stroj ili slično sredstvo za čišćenje područja s hranom. Osovina noža u središtu stroja može se čistiti malom četkom za pranje boca. Za brisanje drugih površina na stroju koristite vlažnu krpu.

**DEZINFEKCIJA:** Koristite izopropilni alkohol (65-70%). Izopropilni alkohol je visoko zapaljiv pa stoga pažljivo postupajte prilikom primjene.

### UPOZORENJE:

- Nemojte polijevati ili špricati vodu na stranice stroja.
- Nemojte koristiti kipuću ili vruću vodu.
- Nemojte koristiti oštre predmete ili bilo koje predmete koji nisu namijenjeni za čišćenje.
- Nemojte koristiti abrazivne deterdžente ili sredstva za čišćenje.

**IZBJEGAVAJTE:** Nemojte koristiti spužve za čišćenje s jastučićima za ribanje (npr. Scotch-Brite™), osim ako je to apsolutno nužno.

### SAVJETI O NJEZI:

- Nakon uporabe odmah očistite stroj.
- Nakon čišćenja odmah osušite stroj kako bi izbjegli oksidaciju i promjenu boje površine.

## RJEŠAVANJE PROBLEMA

Kako bi se uklonio rizik od oštećenja motora, RG-400i opremljen je toplinskom zaštitom motora koja automatski isključuje stroj ako bi temperatura motora postala previsoka. Toplinska zaštita motora ima automatsko resetiranje što znači da se stroj može ponovno pokrenuti kada se motor ohladi, za što je obično potrebno između 10 i 30 minuta.

**KVAR:** Stroj se ne može pokrenuti ili se zaustavlja u tijeku rada i ne može se ponovno pokrenuti.

**MJERE OTKLANJANJA:** Provjerite je li utikač sigurno umetnut u utičnicu za električno napajanje, ili isključite glavnu sklopku. Pritisnite gumb za pokretanje. Montirajte cilindar punilice



i nastavak za punjenje prema uputama pod naslovom „Sastavljanje”. Provjerite jesu li sve komponente ispravno montirane i je li podignuta sigurnosna ručka. Provjerite da nisu pregorili osigurači u kutiji s osiguračima za prostorije i da imaju ispravnu nazivnu snagu. Pričekajte nekoliko minuta i pokušajte ponovno pokrenuti stroj.

Ako se stroj i dalje bezuspješno pokreće, pozovite ovlaštenog servisera.

KVAR: Nizak kapacitet ili slabi rezultati rezanja.

MJERE OTKLANJANJA: Pobrinite se da koristite odgovarajući alat za rezanje ili kombinaciju alata za rezanje. Montirajte umetak za ukrašavanje (ručni/nastavak potiskivača punilice), vijak za zaključavanje (4-cjevni nastavak) ili uređaj za miješanje (lijevak za punjenje). Provjerite jesu li noževi i ploče ribeža/sjeckalice u dobrom stanju i oštri. Potisnite hranu manjom silom.

KVAR: Alat za rezanje se ne može ukloniti.

MJERE OTKLANJANJA: Uvijek koristite izlazni poklopac. Koristite debele kožne rukavice ili druge rukavice koje noževi alata za rezanje ne mogu prorezati i okrenite alat za rezanje u smjeru kazaljke na satu kako bi ga otpustili.

KVAR: Uređaj za miješanje, vijak za zaključavanje ili umetak za ukrašavanje ne mogu se ukloniti.

MJERE OTKLANJANJA: Koristite ključ kako bi ih odvrnuli u smjeru kazaljke na satu.

## **TEHNIČKE SPECIFIKACIJE**

### HALLDE RG-300i

STROJ: Motor: jedna brzina, 1.75 kW, 380-415 V, trofazni, 50-60 Hz. Prijenos: zupčanik. Sigurnosni sustav: Tri sigurnosna prekidača. Stupanj zaštite: IP45, gumbi IP65. Utičnica za električno napajanje: Uzemljenje, tri faze, 16 A. Osigurač u kutiji s osiguračima za prostoriju: 10 A, s vremenskom odgodom. Razina zvuka LpA (EN31201): 70 dBA.

ALATI: Promjer: 215 mm. Brzina: 400 okr/min.

NETO TEŽINE: Stroj: 37 kg. Cilindar punilice: 6 kg. Ljevak za punjenje s cilindrom: 11 kg. Nastavak za ručni potiskivač punilice: 5.8 kg. 4-cjevni nastavak: 5 kg. Alati za rezanje: Oko 1 kg u prosjeku.

NORME/STANDARDI: NSF STANDARD 8, vidjeti Izjavu o sukladnosti.

## ISTRUZIONI PER L'USO

# HALLDE RG-300i

(IT)

### ATTENZIONE!

**Leggere interamente le istruzioni prima di iniziare a utilizzare l'apparecchio.**

**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 nell'alimentatore manuale.**

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

**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 chiusa.**

**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.**

**Il dispositivo deve esser fatto funzionare in continuo per al massimo 1 ora. Lasciar riposare il dispositivo per un'ora prima di riattivarlo nuovamente.**

## 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.

Collegare il macchinario a un alimentatore di energia elettrica adatto, secondo le specifiche riportate sulla targhetta posteriore. È necessario incorporare alla presa di corrente un sezionatore che garantisca una separazione di contatto in tutti i poli di almeno 3 mm.

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 prossimi tà dell'apparecchio per maggior comodità e sicurezza.

Controllare che l'albero ruoti in senso orario.

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 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:

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. **NOTA!** Approvato per meno di 60 mm.

Controllare che l'apparecchio non possa essere avviato senza cilindro di alimentazione e con l'alimentatore manuale abbassato

Se nessuna delle tre funzioni di sicurezza 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 4.

### 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, con l'utensile installato, si fermi entro due secondi da quando il manico dell'alimentatore a imbuto è ruotato in senso orario, e si riavvi nuovamente quando il manico è ruotato nella direzione opposta.

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

Se nessuna delle tre funzioni di sicurezza 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 4.

### 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, con l'utensile installato, si fermi entro due secondi da quando il manico dell'inserto a 4 tubi è ruotato in senso orario, e si riavvi nuovamente quando il manico è ruotato nella direzione opposta.

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 4.

## 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, 40 kg al minuto.

## UTILIZZARE GLI ALIMENTATORI

### ALIMENTATORE MANUALE

Questo alimentatore può essere utilizzato con tutti i tipi di prodotti, sia grandi che piccoli.

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.

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

### 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

Spingere il cilindro sui supporti dell'apparecchio e abbassarlo.

Chiudere la leva di bloccaggio.

Durante lo smontaggio, iniziare ad aprire la leva di bloccaggio e poi rimuovere il cilindro di alimentazione dai supporti dell'apparecchio.

### ACCESSORIO MANUALE DI SPINTA:

Premere il pulsante di stop dell'apparecchio.

Inserire il cilindro come descritto sopra.

Afferrare il piattello di spinta con entrambe le mani e inserire l'estremità dell'albero all'interno del foro sull'apparecchi.

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.

### INSERTO A 4 TUBI

Premere il pulsante di arresto dell'apparecchio.

Inserire il cilindro come descritto sopra.

Posizionare l'inserto a 4 tubi nel cilindro con l'estremità dell'albero all'interno del foro sull'apparecchio.

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.

### IL CILINDRO DI ALIMENTAZIONE PER L'ALIMENTATORE A IMBUTO

Spingere il cilindro sui supporti dell'apparecchio ed abbassarlo.

Chiudere la leva di bloccaggio.

Durante lo smontaggio, aprire la leva di bloccaggio e rimuovere il cilindro di alimentazione dai supporti dell'apparecchio.

### ALIMENTATORE A IMBUTO

Premere il pulsante di arresto dell'apparecchio.

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

Posizionare l'alimentatore a imbuto al centro del cilindro, con l'estremità dell'albero all'interno del foro sull'apparecchio.

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.

## INSTALLAZIONE DI UTENSILI DA TAGLIO E VASSOIO

Durante l'utilizzo dell'alimentatore manuale, assicurarsi che il piattello di spinta sia nella posizione superiore e girarlo al di fuori dell'alimentatore verso sinistra. Aprire poi il cilindro verso destra. Se si sta utilizzando l'alimentatore a imbuto, rimuoverlo e aprire il cilindro verso destra. Se si sta utilizzando l'inserto a 4 tubi, rimuoverlo e aprire il cilindro verso destra.

Se si deve utilizzare il vassoio, il disco di eiezione si trova nella parte inferiore del vassoio. Assicurarsi che l'alloggiamento della lama della macchina sia stato accuratamente pulito. Il vassoio, contenente il disco di eiezione, viene quindi montato attorno al perno dell'alloggiamento della lama della macchina. Ruotare/spingere verso il basso il disco di eiezione nel relativo accoppiamento.

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

Quando si utilizza la griglia a cubetti o la griglia per le patate fritte: posizionare il disco di eiezione nella parte inferiore del vassoio, che a sua volta è montato attorno al perno dell'alloggiamento della lama della macchina. Abbassare il disco di eiezione nel suo attacco. Quindi montare la griglia scelta sul perno, seguita dall'affettatrice, assicurandosi che entrambe vadano correttamente in posizione.

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, ruotandolo in senso

antiorario con la chiave posizionata sull'albero di supporto dell'utensile.

## RIMOZIONE DEGLI UTENSILI DA TAGLIO E DEL VASSOIO

Svitare il tappo a vite, il manicotto o il bullone di bloccaggio in senso orario con la chiave e rimuovere l'utensile/gli utensili da taglio e il disco di eiezione insieme al vassoio.

## PULIZIA

Leggere attentamente le istruzioni prima di utilizzare l'apparecchio.

**PRIMA DELLA PULIZIA:** Spegnerne 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 rimovibili sono lavabili in lavatrice.

**LAVAGGIO A MANO:** Utilizzare solo detersivi per i piatti a basso contenuto di cloro. Non utilizzare mai oggetti appuntiti o abrasivi, come coltelli o pagliette particolarmente aggressive.

**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 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.

## RISOLUZIONE PROBLEMI

Per eliminare il rischio di danni al motore, RG-400i 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). Controllare che le parti taglienti e le piastre grattugia/tritratore 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-300i

**APPARECCHIO:** Motore: Una velocità, 1,75 kW, 380-415 V, trifase, 50-60 Hz. Trasmissione: ingranaggi. Sistema di sicurezza: Tre interruttori di sicurezza. Grado di protezione: IP45, pulsanti IP65. Alimentazione elettrica: con messa a terra, monofase, 16 A. Fusibile nel quadro generale: 10 A, ritardato. Rumorosità LpA (EN31201): 70 dBA.

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

**PESI NETTI:** APPARECCHIO: 37 kg. Cilindro di alimentazione: 6 kg. Alimentatore a imbuto con cilindro: 11 kg. Accessorio manuale di spinta: 5,8 kg. inserto a 4 tubi: 5 kg. Utensili da taglio: In media circa 1 kg.

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

# HALLDE RG-300i

(IS)

## AÐVÖRUN!

Lestu allar leiðbeiningarnar áður en þú byrjar að nota vélina.

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

Aðeins löggiltum fagmönnum er heimilt að tengja vélina.

Setjið aldrei hendurnar ofan í sjálfmatarann eða handstýrða matarann.

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

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

Setjið aldrei hendurnar í fráásarop vélarinnar þegar matarahólkurinn er niðri og læsihandfangið lokað.

Hræritækið, lásboltann og kjarnahreinsibúnaðinn þarf að herða (rangsælis) og losa (réttælis) 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 þríf.

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 hnifana.

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.

Vélin má eingöngu vinna í mesta lagi í 1 klukkustund í senn. Hvílið vélina í eina klukkustund áður en hún er ræst aftur.

## UMBÚÐIR FJARLÆGÐAR

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

## UPPSETNING

Tengið vélina við rafstraum með réttri uppgefinni spennu.

Tengdu vélina við viðeigandi aðalrafmagnsstungu, í samræmi við upplýsingarnar á auðkenniskiltinu aftan á vélinni. Nauðsynlegt er að hafa slökkvirofa í stungunni sem slekkur á öllum skautum með að minnsta kosti 3 mm úthreinsun.

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 réttælis.

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

Gangið úr skugga um að vélin stöðvist þegar mataraplötu handstýrða þrýstimatearans er snúið 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 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. ATHUGIÐ! Minna en 60 mm er í lagi.

Gangið úr skugga um að ekki sé hægt að ræsa vélina þegar matarahólkurinn hefur verið fjarlægður og handstýrði þrýstimatearinn færður niður.

Ef einhver af öryggisþáttunum þremur 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 þrífa hann vandlega og smyrja með nokkrum dropum af vélaolíu.

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

Upplýsingar um skurðarverkfærin eru á síðum 4.

## MEÐ SJÁLFMATARANUM:

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

Athugaðu að vélin, með skurðartæki fest á, hættir innan tveggja sekúndna þegar handfangið á fódurskammtaranum er snúið réttælis og byrjar þegar handfanginu er snúið aftur til baka.

Gangið úr skugga um að ekki sé hægt að ræsa vélina þegar matarahólknum fyrir sjálfmatarann hefur verið komið fyrir en ekki sjálfmataranum.

Ef einhver af öryggisþáttunum þremur 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 bítu vel.

Upplýsingar um skurðarverkfærin eru á síðum 4.

### MEÐ 4-PÍPU MATARA:

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

Athugaðu að vélin, með skurðartæki fest á, hættir innan tveggja sekúndna þegar handfangið á 4-túbunni í er snúið réttælis og byrjar þegar handfanginu er snúið aftur til baka.

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 bítu vel.

Upplýsingar um skurðarverkfærin eru á síðum 4.

## VINNSLUGERÐIR

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

## NOTENDUR

Veitingastaðir, verslunareldhús, spítalar, skólar, skyndibitastaðir, veisluþjónustur, pítsustaðir, skip, iðnaðareldhús, matvælaframeiðsla o.s.frv.

## VINNSLUGETA

Allt að 3.000 skammtar á dag, 40 kíló á mínútu.

## NOTKUN MATARA

### HANDSTÝRÐUR MATARI, ERGO LOOP

Hægt er að nota þennan matara fyrir allar tegundir af vörum, litlar og stórar.

Stóra matarahólfið 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 frá ákveðinni hlið, eins og tómatu og sítrónur. Komið vörðunni fyrir eins og sýnt er á myndinni.

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

#### 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 gúrur 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 vélinu.

Lokið læsihandfanginu.

Þegar fjarlægt er skal fyrst opna læsihandfangið og fjarlægja síðan matarahólkin úr hjarafestingu vélarinnar.

#### HANDSTÝRÐUR ÞRÝSTIMATARI

Ýtið á stöðvunarhnappinn.

Festið matarahólkin eins og að ofan.

Grípið þrýstiplötuna með báðum höndum og setjið öxulendann inn í gatið á vélinni.

Þrýstið niður handstýrða þrýstimatearanum og snúið honum rangsælis.

Við losun er öryggishælnum þrýst niður og handstýrða þrýstimatearanum snúið út réttisælis til að losa hann.

#### 4-PÍPU MATARINN

Ýtið inn stöðvunarhnappi vélarinnar.

Festið matarahólkin eins og að ofan.

Setjið 4-pípu matarann í matarahólkin og öxulendann inn í gatið á vélinni.

Þrýstið niður 4-pípu mataranum og snúið læsihnappnum rangsælis.

Við losun er læsihnappnum snúið réttisælis og 4-pípu matarinn fjarlægður.

#### MATARAHÓLKURINN FYRIR

##### SJÁLFMATARA

Rennið matarahólkinum inn í hjarafestingu á vélinni og leggið hann niður á vélinu.

Lokið læsihandfanginu.

Þegar fjarlægt er skal fyrst opna læsihandfangið og fjarlægja síðan matarahólkin úr hjarafestingu vélarinnar.

#### SJÁLFMATARINN

Ýtið inn stöðvunarhnappi vélarinnar.

Við uppsetningu, útbúið matarahólkin að innanverðu með tveimur stýringum.

Setjið sjálfmatarann í miðjan matarahólkin, og öxulendann inn í gatið á vélinni.

Þrýstið niður sjálfmataranum og snúið læsihnappnum rangsælis.

Við losun er læsihnappnum snúið réttisælis og sjálfmatarinn fjarlægður.

### UPPSETNING SKURÐARVERKFÆRIS OG BAKKA

Þegar handstýrði matarinn er notaður, tryggið að þrýstiplatan sé í efri stöðu og snúið mataranum út til vinstri. Opnið síðan matarahólkin til hægri. Ef sjálfmatarinn er notaður skal fjarlægja sjálfmatarann og opna matarahólkin til hægri. Ef 4-pípu matarinn er notaður skal fjarlægja 4-pípu matarann og opna matarahólkin til hægri.

Ef nota á bakkann þá er frárasarskífan sett á botn bakkans. Gangið úr skugga um að hnifahúsið hafi verið vandlega hreinsað. Bakkinn, sem inniheldur frárasarskífuna, er síðan settur utan um öxul hnifahúss vélarinnar. Snúið/ýtið frárasarskífuna niður í tengingu sína.

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

Þegar notuð er teningskurðarrist eða frönsku kartafla rist: Setjið frárasarskífuna á botn bakkans sem síðan er settur utan um öxul hnifahúss vélarinnar. Snúið frárasarskífuna niður í tengingu sína. Setjið síðan valda rist á öxulinn og skurðarskífuna þar á eftir og tryggið að þær festist rétt í stað.

Festið hræritækið þegar sjálfmatarinn er notaður, lásboltann þegar 4-pípu matarinn er notaður, eða kjarnahreinsibúnaðinn þegar handstýrði matarinn er notaður, með því að snúa þeim rangsælis með skruflykli á miðju-öxulinn á skurðarverkfærinu.

### SKURÐARVERKFÆRI OG BAKKI FJARLÆGD

Losið skruftappann, borkrónuna eða læsi-boltann réttisælis áður en lykillinn er notaður og fjarlægjið skurðarverkfærið/verkfærin og frárasarskífuna ásamt bakkanum.

### ÞRÍF

Lesið allar leiðbeiningar áður byrjað er að nota vélinu.

FYRIR ÞRÍF: 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.

ÞRÍF Í UPPÞVOTTAVÉL: Alla hluta sem má fjarlægja má setja í uppþvottavél.

HANDÞVOTTUR: Notið aðeins handuppþvottasápu með lágt klórinnihald. Notið aldrei beitta eða svarfandi hluti eins og hnifa eða ágeng hreingerningarefni.

HREINSIEFNI: Notið burstann sem fylgdi vélinni eða annan svipaðan til að þrifa matarsvæðin. Hægt er að þrifa hniföxulinn

í miðri vélinni með litlum flöskubursta. Notið rakan klút til að þrifa aðra hluta vélarinnar.

SÓTTBREINSUN: Notið ísóprópýlalkóhól (65-70%). Ísóprópýlalkóhól 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 aldrei beitt verkfæri við þrif eða önnur verkfæri sem ekki eru ætluð fyrir þrif.
- Notið ekki fægiefni.

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

### RÁÐ FYRIR UMHIRÐU:

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

### BILANALET

Til að koma í veg fyrir tjón á vélinni er RG-400i 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 töfluskápnun sé 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 hnifarnir og skurðarskífurnar séu heilar og biti vel. Þrýstið matnum niður af minna affli.

BILUN: Ekki tekst að fjarlægja skurðarverkfæri.

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

BILUN: Ekki tekst að fjarlægja hræritæki, lásbolta eða kjarnahreinsibúnað.

LAUSN: Notið skruflykil til að losa það réttisælis.

## TÆKNILEGAR UPPLÝSINGAR

### UM HALLDE RG-300i

VÉL: Mótur: Eins hraða, 1.75 kW, 380-415 V, 50-60 Hz. Aflyfifærsla: gírar. Öryggiskerfi: þrjú öryggisrofar. Varnarflokkur: IP45, hnappar IP65. Rafmagnsinnstunga: Jarðtengd, þriggja fasa, 16 A. Öryggi í töfluskáp á staðnum. 10 A, treg. Hljóðvist LpA (EN31201): 70 dBA.

VERKFÆRI: Þvermál: 215 mm. Hraði: 400 sn./mín.

NETTÓÞYNGD: Vél: 37 kíló. Matarahólkur: 6 kíló. Sjálfmatari með hólki: 11 kíló. Handstýrður þrýstímatari: 5.8 kíló. 4-pípu matari: 5 kíló. Skurðarverkfæri: U.þ.b. 1 kíló að meðaltali.

STAÐLAR: NSF-STAÐALL 8, sjá samræmisýfirlýsingu.

# HALLDE RG-300i

(NL)

LET OP!

Lees alle instructies voordat u de machine gaat gebruiken.

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 nooit uw handen in de vultrechter of de handmatige vulinrichting.

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

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 wordt gesloten.

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.

De machine mag ten hoogste één uur continu in bedrijf zijn. Laat de machine

minstens een uur stilstaan voordat deze opnieuw wordt gestart.

## 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.

Sluit de machine aan op een geschikte elektrische voeding, in overeenstemming met de specificaties op het ID-plaatje aan de achterzijde van de machinevoet. In de hoofdvoeding moet een scheidingsschakelaar worden aangebracht, die de contacten van alle polen volledig kan onderbreken met een luchtspleet van ten minste 3 mm.

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 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 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 scheidingsschakelaar en controleer vervolgens of de elektrische kabel in goede staat is en niet aan de buitenkant is gebarsten.

### MET DE HANDMATIGE VULINRICHTING:

Controleer of, met een snijgereedschap geïnstalleerd, de machine binnen 2 seconden stopt nadat de duwplaat meer dan 60 mm naar de zijkant is uitgekapt en weer start wanneer de duwplaat teruggezet is over de vulinrichting. LET OP! Minder dan 60 mm wordt goedgekeurd.

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

het handmatig doordrukmechanisme omlaag gezet.

Als een van de drie 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 4 voor snijgereedschappen.

### MET DE VULTRECHTER:

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

Controleer of de machine met gemonteerd snijwerktuig stopt binnen twee seconden als de hendel van de invoertrechter rechtsom wordt gedraaid en start als de hendel wordt teruggedraaid.

Controleer of de machine niet kan worden gestart wanneer de vulcilinder voor de vultrechter is aangebracht maar de vultrechter zelf niet.

Als een van de drie 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 snijgereedschappen in goede staat en scherp zijn.

Zie pagina 4 voor snijgereedschappen.

### MET HET 4-TUBE-INZETSTUK:

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

Controleer of de machine met gemonteerd snijwerktuig stopt binnen twee seconden als de hendel van het 4-buizeninvoerstuk rechtsom wordt gedraaid en start als de hendel wordt teruggedraaid.

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 4 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, 40 kg per minuut.

## GEbruik VAN DE VULINRICHTINGEN

### HANDMATIGE VULINRICHTING ERGO LOOP

Det invoerelement kan worden gebruikt voor alle types producten, zowel kleine als grote.

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

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

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

### DE 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.

Sluit de vergrendelhandgreep.

Bij het verwijderen moet u eerst de vergrendelhandgreep verwijderen. Haal daarna de vulcilinder van de scharnierpennen van de machine.

### ACCESSOIRE VOOR HET HANDMATIGE DOORDRUKMECHANISME:

Druk op de stopknop van de machine.

Vul de toevoercilinder zoals hierboven omschreven.

Pak de duwplaat met beide handen vast en schuif het asuiteinde in het gat in de machine.

Druk het accessoire van het handmatige doordrukmechanisme omlaag en draai het linksom.

Bij het verwijderen drukt u op de stop-pad en klap u het accessoire van het doordrukmechanisme rechtsom om het daarna weg te halen.

### HET 4-TUBE-INZETSTUK:

Druk de stop-knop op de machine in.

Vul de toevoercilinder zoals hierboven omschreven.

Plaats het 4-tube-inzetstuk in de vulcilinder met het asuiteinde in het gat op de machine.

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.

### DE VULCILINDER VOOR DE VULTRECHTER

Duw de vulcilinder op de scharnierpennen van de machine en laat de vulcilinder zakken.

Sluit de vergrendelhandgreep.

Bij het verwijderen moet u

de vulcilinder van de scharnierpennen van de machine halen.

### DE VULTRECHTER

Druk de stop-knop op de machine in.

Voorzie de vulcilinder bij het aanbrengen van twee interne geleiders.

Plaats de vultrechter in het midden van de vulcilinder, met het asuiteinde in het gat op de machine.

Druk de vultrechter omlaag en draai de vergrendelknop linksom.

Bij het verwijderen draait u de vergrendelknop rechtsom waarna u de vulinrichting kunt weghalen.

## INSTALLATIE VAN SNIJGEREEDSCHAPPEN EN BAK

Tijdens het gebruik van de handmatige vulinrichting, zorgt u ervoor dat de duwplaat in de bovenste positie is en klap u de vulinrichting naar links uit. Open de toevoercilinder naar rechts. Als de vultrechter wordt gebruikt, verwijdert u de vultrechter en opent u de toevoercilinder naar rechts. Als het 4-tube-inzetstuk wordt gebruikt, verwijdert u het 4-tube-inzetstuk en opent u de toevoercilinder naar rechts.

Als de bak wordt gebruikt, wordt de uitwerpschijf in de bodem van de bak geplaatst. Zorg ervoor dat de mesbehuizing van de machine grondig is gereinigd. De bak met daarin de uitwerpschijf wordt vervolgens om de as van de mesbehuizing van de machine gemonteerd. Draai/duw de uitwerpschijf omlaag in zijn koppeling.

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

Bij gebruik van blokjesrooster of frietjesrooster: plaats de uitwerpschijf in de bodem van de bak die op zijn beurt om de as van de mesbehuizing van de machine wordt gemonteerd. Draai de uitwerpschijf omlaag in zijn koppeling. Monteer vervolgens het gekozen rooster op de as, gevolgd door de snijder en zorg ervoor dat beide goed op hun plaats vallen.

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 doordrukmechanisme, door deze met behulp van een sleutel linksom te draaien op de as van het snijgereedschap.

## DE SNIJGEREEDSCHAPPEN EN DE BAK VERWIJDEREN

Schroef de schroefdop, boorhuls of sluitbout met behulp van de sleutel rechtsom los en verwijder het snijwerktuig/de snijgereedschappen en de uitwerpschijf samen met de bak.

## 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 losse onderdelen kunnen in de machine worden gewassen.

**REINIGEN MET DE HAND:** Gebruik alleen handafwasmiddelen met een laag chloorgehalte. Gebruik geen scherpe of schurende voorwerpen zoals messen of agressieve vetoplossers.

**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 zijanten van de machine.
- Gebruik geen kokend of heet water.
- 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.

#### PROBLEMEN VERHELPE

Om het risico van schade aan de motor te voorkomen is de RG-400i 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 ontkernapparaat (accessoire handmatig/doordrukmechanisme), vergrendelingsbout (4-tube-inzetstuk) of roerapparaat (vultrechter).

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 rechtsom om het vrij te geven.

**PROBLEEM:** Het roerapparaat, de vergrendelingsbout of het ontkernapparaat kan niet worden verwijderd.

**OPLOSSING:** Gebruik de sleutel om het rechtsom los te draaien.

#### TECHNISCHE SPECIFICATIE HALLDE RG-300i

**MACHINE:** Motor: Eén toerental, 1.75 kW, 380-415 V, 3-fase, 50-60. Transmissie: tandwielen. Beveiligingssysteem: Drie veiligheidsschakelaars. Beschermingsgraad: IP45, knoppen IP65.. Stroomaansluiting: Geaard, 3-fase, 16 A. Zekering in de meterkast van het pand: 10 A, vertraagd. Geluidsdruk niveau LpA (EN31201): 70 dBA.

**GEREEDSCHAP:** Diameter: 215 mm. Snelheid: 400 tpm.

**NETTOGEWICHT:** Machine: 37 kg. Vulcilinder: 6 kg. Vultrechter met cilinder: 11 kg. Accessoire voor het handmatige doordrukmechanisme: 5.8 kg. 4-tube-inzetstuk: 5 kg. Snijgereedschappen: Ongeveer 1 kg gemiddeld.

**NORMEN/STANDAARDEN:** NSF STANDAARD 8, zie conformiteitsverklaring.

## BRUKSANVISNING

# HALLDE RG-300i

(NO)

### FORSIKTIG!

Les alle instruksjonene før du begynner å bruke maskinen.

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

Maskinen skal kun installeres av en fagperson.

Putt aldri hendene dine inn i matetrakten eller den manuelle materen.

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

Bruk alltid stapperne for å kutte ved hjelp av 4-rørsinnsatsen.

Putt aldri hendene inn i maskinutløpet når matesylindere er senket ned og låsehåndtaket er lukket.

Agitatorenheten, låsebolten og avkjølingsenheten 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. eplestilk, treaktige områder på kålroten osv.) for å unngå skader på kutteknivene.

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

Maskinen bør kun kjøre kontinuerlig i maksimalt 1 time. La maskinen hvile en time før den startes igjen.

### 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.

Koble maskinen til en egnet strømforsyning i henhold til spesifikasjonene på ty-peskiltet på baksiden av maskinbasen. Det er nødvendig å integrere en frakoblingsbryter i strømforsyningen, som gir full frakobling i alle poler med en klaring på minst 3 mm.

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 låsekappen for matetrakt-tilbehøret eller 4-rørsinnsatsen vris med urviseren til ulåst posisjon, og at maskinen starter opp igjen når låsekappen vris mot urviseren til låst posisjon.

Kontroller at maskinen stopper når det manuelle mater-tilbehøret for mateplaten svinges til siden slik at åpningen på matesylindere er større enn 60 mm, og at maskinen starter opp igjen når dette svinges inn over matesylindere 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 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. MERK! Mindre end 60 mm er tillatt.

Kontroller at maskinen ikke kan startes når matesylindere er fjernet og den manuelle materen er nede.

Hvis noen av de tre 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 4.

#### 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, med kutteredskapene montert, stopper i løpet av to sekunder når håndtaket på matetrakten vris medurs og starter når håndtaket vris tilbake.

Kontroller at maskinen ikke kan startes når matesylindere for matetrakten er montert men ikke selve matetrakten.

Hvis noen av de tre 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 kutteredskapene er i god stand og at de er skarpe.

Om kutteredskapene, se side 4.

#### 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, med kutteverktøyet montert, stopper i løpet av to sekunder når håndtaket på 4-rørsinnsatsen vris medurs og starter når håndtaket vris tilbake.

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 4.

### TYPE TILBEREDNING

Skiver, lager terninger, river, strimler, rifler skiver, og skjærer pommefrites 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, 40 kg per minutt.

### BRUKE MATERNE

#### MANUELL MATER, ERGO LOOP

Denne materen kan benyttes for alle typer produkter, små og store.

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

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

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

Skyv matesylindren inn på hengslene på maskinen, senk ned matesylindren.

Lukk låsehåndtaket.

Under demontering må låsehåndtaket først åpnes før matesylindren fjernes fra hengslene på maskinen.

#### MANUELL MATER

Trykk på stoppknappen på maskinen.

Monter matesylindren som beskrevet over.

Hold mateplaten med begge hender og sett akselenden inn i hullet på maskinen.

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.

#### 4-RØRSINNSATSEN

Trykk på maskinens stoppknapp.

Monter matesylindren som beskrevet over.

Plasser 4-rørsinnsatsen i matesylindren med akselenden i hullet på maskinen.

Trykk ned 4-rørsinnsatsen og vri låseknappen mot urviseren.

Under demontering må låseknappen vris med urviseren, deretter kan 4-rørsinnsatsen fjernes.

#### MATESYLINDEREN FOR MATETRAKTEN

Skyv matesylindren inn på hengslene på maskinen, senk ned matesylindren.

Lukk låsehåndtaket.

Under demontering åpnes låsehåndtaket og matesylindren fjernes fra hengslene på maskinen..

#### MATETRAKTEN

Trykk på maskinens stoppknapp..

Under montering må matesylindren med to interne føringer monteres.

Plasser matetrakten midt i matesylindren med akselenden i hullet på maskinen.

Trykk ned matetrakten og vri låseknappen mot urviseren.

Under demontering må låseknappen vris med urviseren, deretter kan matetrakten fjernes.

### INSTALLASJON AV KUTTEREDSKAP OG BRETT

Under bruk av den manuelle materen må du påse at mateplaten er i øvre posisjon og svinge materen ut til venstre. Åpne så matesylindren til høyre. Hvis matetrakten er i bruk, fjerner du matetrakten og åpner matesylindren til høyre. Hvis 4-rørsinnsatsen er i bruk, fjerner du 4-rørsinnsatsen og åpner matesylindren til høyre.

Dersom brettet skal brukes, plasseres utmatingsplaten i bunnen av brettet. Kontroller at maskinens knivhus er ordentlig rengjort. Brettet som inneholder utmatingsplaten monteres deretter rundt akselen på maskinens knivhus. Vri / trykk utmatingsplaten ned i koblingen.

Plasser valgt kutteredskap på akselen og roter kutteredskaperen slik at den går godt i inngrep.

Ved bruk av terning gitter eller pomes fritesgitter plasser utmatingsplaten i bunnen av brettet som igjen er montert rundt akselen på maskinens knivhus. Vri utmatingsplaten ned i koblingen. Monter så det valgte gitteret og deretter skiven på akselen, og sikre at begge faller riktig på plass.

Sikre agitatorenheten når matetrakten brukes, låsebolten når 4-rørsinnsatsen brukes, eller avkjerningsenheten når den manuelle materen brukes, ved å vri dem mot urviseren ved hjelp av skrunøkkel på kutteredskapens midtre aksel.

### FJERNING AV KUTTEREDSKAPER OG BRETTET

Skru skrukorken, borehylsen eller låsebolten med urviseren ved hjelp av skrunøkkel, fjern kutteredskaperen/-e og utmatingsplaten sammen med brettet.

### RENGJØRING

Les alle instruksjonene før du begynner å bruke 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 demonterbare deler kan vaskes i oppvaskmaskin.

**RENGJØRING FOR HÅND:** Bruk kun oppvaskmiddel med lavt klorinnhold. Bruk aldri skarpe eller skurende gjenstander som kniver eller sterkt skurende midler.

**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 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.

### FEILSØKING

For å hindre skader på motoren har RG-400i 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 matesylindere 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 kutteredskap eller riktig kombinasjon av kutteredskaper. Monter avkjerningsenheten (manuell/mater), låsebolten (4-rørsinnsats) eller agitatorenheten (matetrakt). 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 avkjølingsenheten kan ikke fjernes.

TILTAK: Bruk skrunøkkelen for å løsne den med urviseren.

## TEKNISKE SPESIFIKASJONER HALLDE RG-300i

MASKIN: Motor: En hastigheter, 1.75 kW, 380-415 V, trefaset, 50-60 Hz. Gir: Gir. Sikkerhetssystem: Tre sikkerhetsbrytere. Kapslingsgrad: IP45, knapper IP65. Stikkontakt: Jordet, trefaset, 16 A. Sikring i sikringskapet på stedet: 10 A, treg. Lydtrykknivå LpA (EN31201): 70 dBA.

REDSKAPER: Diameter: 215 mm. Hastighet: 400 o/min.

NETTOVEKTER: Maskin: 37 kg. Matesylinder: 6 kg. Matetrakt med sylinder: 11 kg. Manuell mater: 5,8 kg. 4-rørsinnsats: 5 kg. Kutteredskaper: Ca. 1 kg gjennomsnitt.

NORMER/STANDARDER: NSF STANDARD 8, se samsvarserklæring.

## INSTRUKCJA OBSŁUGI

# HALLDE RG-300i

(PL)

### OSTRZEŻENIE!

Przed rozpoczęciem korzystania z maszyny należy zapoznać się ze wszystkimi instrukcjami.

Należy uważać, aby nie zranić się ostrza narzędzi tnących i cylindra podajnika oraz o elementy ruchome urządzenia.

Urządzenie musi zostać zainstalowane wyłącznie przez autoryzowanego technika.

Nie wolno wkładać rąk do zsypu ani do podajnika ręcznego.

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

Podczas krojenia produktów z wykorzystaniem przystawki rurowej, należy zawsze używać dociskaczy.

Po opuszczeniu cylindra podajnika i zamknięciu dźwigni blokującej, nie wolno wkładać rąk do wylotu urządzenia.

Element mieszący, śrubę blokującą oraz element usuwający gniazda nasienne należy zakrecać (w lewo) i odkrecać (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 instruowane w zakresie użytkowania.

Maszyna może pracować ciągle przez maksymalnie 1 godzinę. Następnie należy wyłączyć ją na 1 godzinę przed ponownym jej uruchomieniem.

### 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.

Podłącz maszynę do właściwego źródła zasilania, zgodnie ze specyfikacjami na tabliczce znamionowej z tyłu podstawy maszyny. Wymagane jest włączenie do zasilania sieciowego odłącznika, który zapewni całkowitą separację styków na wszystkich biegunach z prześwitem co najmniej 3 mm.

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 obrocie w prawo (do pozycji odblokowania) pokrętła blokady zsypu lub przystawki rurowej oraz, czy uruchamia się ponownie po obrocie pokrętła blokady w lewo (do pozycji zablokowania).

Sprawdź, czy urządzenie zatrzymuje się, kiedy płytki dociskowa przystawki dociskowej ręcznej zostanie odchylona 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 usterkę.

### 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:

Sprawdź, przy założonym narzędziu tnącym, czy urządzenie zatrzymuje się w ciągu 2 sekund, gdy płytki dociskowa zostanie odchylona w bok bardziej niż na 60 mm, a także, czy urządzenie uruchamia się ponownie po ponownym przesunięciu przystawki dociskowej

ponad cylinder podawania. UWAGA! Mniej niż 60 mm jest dopuszczalne.

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

Jeśli nie działa jedna z trzech 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 4.

#### 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.

Upewnij się że maszyna z zamontowanym narzędziem tnącym zatrzymuje się w czasie do dwóch sekund, kiedy uchwyt mocujący cylindra podawczego zostanie przekreślony zgodnie ze wskazówkami zegara, oraz ruszy ponownie kiedy przekreśli się go z powrotem.

Sprawdź, czy urządzenie nie daje się uruchomić po zamontowaniu cylindra podajnika, lecz przy nie zamontowanym zsypie.

Jeśli nie działa jedna z trzech funkcji 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 4.

#### Z PRZYSTAWKĄ RUROWĄ

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

Upewnij się że maszyna z zamontowanym narzędziem tnącym zatrzymuje się w czasie do dwóch sekund, kiedy uchwyt mocujący wkładki 4-tulejowej zostanie przekreślony zgodnie ze wskazówkami zegara, oraz ruszy ponownie kiedy przekreśli się go z powrotem.

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 4.

## MOŻLIWOŚCI

Tnie w plastry, kroi w kostkę, w słupki (julienne), plastry karbowane oraz chipsy 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 40 kg na minutę.

## UŻYCIE PODAJNIKÓW

### PODAJNIK RĘCZNY, ERGO LOOP

Ten podajnik może być używany do wszystkich typów produktów, małych i dużych.

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

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

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

### 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

Wciśnij cylinder podajnika na sworznie zawiasów, a następnie opuść cylinder podajnika.

Zamknij dźwignię blokującą.

Podczas demontażu najpierw otwórz dźwignię blokującą a następnie wyciągnij cylinder podajnika ze sworzni zawiasów urządzenia.

### RĘCZNY PODAJNIK DOCISKOWY

Naciśnij przycisk zatrzymania.

Zamocuj cylinder podajnika jak wskazano powyżej.

Chwyć płytkę dociskową obiema rękami i włóż końcówkę wała napędowego do otworu maszyny.

Dociśnij przystawkę i obróć ją w lewo.

Podczas demontażu wciśnij przycisk zatrzymania, przechyl przystawkę dociskową w prawo i wyjmij ją.

### PRZYSTAWKA RUROWA

Naciśnij przycisk zatrzymania maszyny. Zamocuj cylinder podajnika jak wskazano powyżej.

Zainstaluj przystawkę rurową w cylindrze podajnika tak, aby końcówka wała napędowego znalazła się w otworze maszyny..

Dociśnij przystawkę rurową i obróć pokrętkę blokady w lewo.

Podczas demontażu obróć pokrętkę blokady w prawo i wyjmij przystawkę rurową.

### CYLINDER PODAJNIKA DLA ZSYPU

Wciśnij cylinder podajnika na sworznie zawiasów, a następnie opuść cylinder podajnika.

Zamknij dźwignię blokującą.

Podczas demontażu najpierw otwórz uchwyt blokujący i wyjmij cylinder podajnika ze sworzni zawiasów maszyny.

Opuść dźwignię blokującą.

Wyciągnij cylinder podajnika ze sworzni zawiasów urządzenia.

### ZSYP

Naciśnij przycisk zatrzymania maszyny. Podczas montażu wsuń cylinder w dwie wewnętrzne prowadnice.

Umieść przystawkę na środku cylindra podajnika, tak, aby końcówka wała napędowego znalazła się w otworze maszyny

Dociśnij zsyp i obróć pokrętkę blokady w lewo.

Podczas demontażu obróć pokrętkę blokady w prawo i wyjmij przystawkę.

## MONTAŻ NARZĘDZI TNĄCYCH ORAZ KORYTKA

Gdy używasz ręcznej przystawki dociskowej, upewnij się, że płytka dociskowa jest w górnym położeniu i odsuń ją w lewo od podajnika. Następnie otwórz cylinder podajnika znajdujący się po prawej stronie. Przy założonym zsypie, wyjmij zsyp i otwórz cylinder podajnika znajdujący się po prawej stronie. Jeśli używana jest przystawka rurowa, wyjmij ją i otwórz cylinder podajnika znajdujący się po prawej stronie.

W przypadku korzystania z korytka, dysk wyrzutowy powinien znajdować się na jego dnie. Upewnij się, że komora noża maszyny została dokładnie wyczyszczona. Korytko zawierające dysk wyrzutowy umieść w komorze noża, tak aby wał napędowy przechodził centralnie przez korytko. Obróć / wciśnij tarczę wyrzutową w dół na bolec umieszczony w wale.

Zainstaluj na wale napędowym wybrane narzędzie tnące, a następnie obróć je w celu pewnego osadzenia na połączeniu.

Podczas używania tarczy do kostki lub frytek: umieść dysk wyrzutowy na dnie tacy, która z kolei jest zamontowana tak aby wał napędowy przechodził centralnie przez korytko. Obróć / wciśnij tarczę wyrzutową w dół na bolec umies-

zczony w wale. Następnie zamontuj wybraną tarczę do kostki na wałku, a następnie plaster, upewniając się, że oba opadają prawidłowo na miejsce.

W przypadku korzystania z zsypu 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.

## USUWANIE NARZĘDZI TNĄCYCH I KORYTKA

Odkręć zakrętkę, tulejkę lub śrubę blokującą w prawo za pomocą klucza i wyjmij narzędzie / narzędzia tnące, a także dysk wyrzutowy wraz z korytkiem.

## CZYSZCZENIE

Przed przystąpieniem do korzystania z 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 demontowalne części mogą być myte w zmywarce.

**MYCIE RĘCZNE** Używaj tylko detergentów do ręcznego mycia naczyń o niskiej zawartości chloru. Nigdy nie używaj ostrych ani szorstkich przedmiotów, takich jak noże lub żrące materiały do szorowania. **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 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.

## ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

Aby wyeliminować ryzyko uszkodzenia silnika, urządzenie RG-400i 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 (zsyp). 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-300i

**URZĄDZENIE:** Silnik: O jednej prędkości pracy, 1.75 kW, 380-415 V, trójfazowy, 50-60 Hz. System bezpieczeństwa: trzy wyłączniki bezpieczeństwa. Klasa zabezpieczenia: IP45, przyciski IP65.. Gniazdo zasilające: Uziemione, trójfazowe, 16 A. Bezpiecznik w szafce bezpiecznikowej lokalu: 10 A, zwłoczny. Poziom hałas LpA (EN31201): 70 dBA.

**NARZĘDZIA TNAĆE:** Średnica: 215 mm. Prędkość: 400 obr./min.

**WAGA NETTO:** Urządzenie: 37 kg. Cylinder podajnika: 6 kg. Zsyp z cylindrem: 11 kg. Ręczna przystawka dociskowa: 5.8 kg. Przystawka rurowa: 5 kg. Narzędzia tnące: Średnio około 1 kg.

**NORMY/STANDARDY:** NSF standard 8, patrz deklaracje zgodności.



## INSTRUÇÕES DE USO

# HALLDE RG-300i

(PT)

### ATENÇÃO!

Leia todas as instruções antes de começar a utilizar a máquina.

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 no alimentador afunilado ou no alimentador manual.

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

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 for rebaixado e a pega de segurança fechada.

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.

O funcionamento contínuo da máquina não

deverá exceder uma hora. Deixe a máquina repousar durante uma hora antes de voltar a ligá-la.

### 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.

Ligue a máquina a uma ligação elétrica adequada, de acordo com as especificações que se encontram na placa de identificação nas traseiras da base da máquina. É necessário incorporar um interruptor na ligação elétrica principal, o qual providencia uma separação completa de contacto com todos os polos com uma distância de pelo menos 3 mm.

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.

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 manual 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:

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.

NOTA! Também se admite uma abertura inferior a 60 mm.

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

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 três 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 4.

#### 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, com o utensílio de corte montado, para dois segundos após a pega do Alimentador afunilado ser rodada no sentido dos ponteiros do relógio, e que inicia quando a pega é rodada no sentido contrário.

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 qualquer uma das três 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 os utensílios de corte estão em boas condições e afiados.

Para mais informações sobre utensílios de corte, consulte as páginas 4.

#### 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, com o utensílio de corte montado, para dois segundos após a pega do acessório de 4 tubos ser rodada no sentido dos ponteiros do relógio, e que inicia quando a pega é rodada no sentido contrário.

Se a função de segurança falhar ou se o cabo elétrico apresentar fissuras, requisiite a presença de um técnico qualificado ou um

eletricista 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 4.

## 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, 40 kg por minuto.

## UTILIZAR A CABEÇA DE ALIMENTAÇÃO

### ALIMENTADOR MANUAL, ERGO LOOP

Este alimentador pode ser utilizado para todos os tipos de produtos, de pequenas e grandes dimensões.

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

### 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

Encaixe o cilindro de alimentação nas dobradiças da máquina e baixe-o.

Feche a pega de segurança.

Ao remover, abra primeiro a pega de segurança e depois retire o cilindro de alimentação das dobradiças da máquina.

### ACESSÓRIO DE PRESSÃO MANUAL

Pressione o botão de paragem da máquina.

Encaixe o cilindro de alimentação como é mostrado acima.

Aperte a placa de pressão com ambas as mãos e insira a extremidade do veio no orifício da máquina.

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.

### O ACESSÓRIO DE 4 TUBOS

Prima o botão de paragem da máquina.

Encaixe o cilindro de alimentação como é mostrado acima.

Coloque o acessório de 4 tubos no cilindro de alimentação, com a extremidade do veio no orifício da máquina.

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.

### O CILINDRO DE ALIMENTAÇÃO PARA O ALIMENTADOR AFUNILADO

Encaixe o cilindro de alimentação nas dobradiças da máquina e baixe-o.

Feche a pega de segurança.

Ao remover, abra a pega de segurança e retire primeiro o cilindro de alimentação das dobradiças da máquina.

### O ALIMENTADOR AFUNILADO

Prima o botão de paragem da máquina..

Ao montar, instale o cilindro de alimentação com dois compartimentos internos.

Coloque o alimentador afunilado no centro do cilindro de alimentação com a extremidade do veio inserida no orifício da máquina.

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.

## INSTALAÇÃO DOS UTENSÍLIOS DE CORTE E DA BANDEJA

Quando utilizar o alimentador manual, certifique-se de que a placa de pressão está na

posição superior e afaste-a do alimentador rodando para a esquerda. Depois, abra o cilindro de alimentação à direita. Se o alimentador afunilado estiver a ser utilizado, retire o alimentador afunilado e abra o cilindro de alimentação à direita. Se o acessório de 4 tubos estiver a ser utilizado, retire o acessório de 4 tubos e abra o cilindro de alimentação à direita.

Caso se preveja a utilização da bandeja, a placa ejetora é colocada na parte inferior da bandeja. Garanta que o compartimento de lâminas da máquina foi bem limpo. A bandeja é depois montada com a placa ejetora em torno do veio do compartimento de lâminas da máquina. Rode/empurre a placa ejetora para baixo no seu acoplamento. Caso se preveja a utilização da bandeja, a placa ejetora é colocada na parte inferior da bandeja. Garanta que o compartimento de lâminas da máquina foi bem limpo. A bandeja é depois montada com a placa ejetora em torno do veio do compartimento de lâminas da máquina. Rode/empurre a placa ejetora para baixo no seu acoplamento.

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

Ao utilizar a Grade de Corte em Cubos ou a Grade de Fritura: coloque a placa ejetora na parte inferior da bandeja, que é, por sua vez, montada em redor do veio do compartimento de lâminas da máquina. Coloque a placa ejetora no acoplamento. Em seguida, monte a grade escolhida no veio, seguida do utensílio de fatiar, garantindo que ambos ficam na posição correta.

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 ao veio central do utensílio de corte rodando-os no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio com auxílio de uma chave.

## REMOÇÃO DOS UTENSÍLIOS DE CORTE E DA BANDEJA

Desparafuse a tampa de rosca, a manga de perfuração ou o parafuso de bloqueio para a direita utilizando a chave e retire o(s) utensílio(s) de corte e a placa ejetora juntamente com a bandeja.

## LIMPEZA

Leia todas as instruções antes de começar a utilizar a 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 amovíveis podem ser lavadas na máquina.

**LAVAR À MÃO:** Utilize apenas detergentes líquidos com baixo teor de cloro. Nunca utilize objetos afiados ou abrasivos como facas ou materiais de lavagem agressivos.

**MATERIAIS DE LIMPEZA:** Utilize a escova fornecida com a máquina ou uma semelhante para limpar a zona de alimentos. O veio da lâmina, no centro da máquina, pode ser limpo com um pequeno escovilhão. Utilize um pano húmido para limpar as outras superfícies da máquina.

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

**AVISO:**

- Não entorne ou pulverize água nos laterais da máquina.
- Não utilize água quente ou a ferver.
- Não utilize 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.

## RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

Para eliminar o risco de danos no motor, a RG-400i 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. Aguarde alguns minutos e tente ligar novamente a máquina. Se a máquina não funcionar, requirite 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 as facas 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-300i

**MÁQUINA:** Motor: uma velocidade, 1.759 kW, 380-415 V, trifásico, 50-60 Hz. Transmissão: engrenagem. Sistema de segurança: três interruptores de segurança. Classe de proteção: IP45, dos botões IP65.. 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.

**UTENSÍLIOS:** Diâmetro: 215 mm. Velocidade: 400 rpm.

**PESOS LÍQUIDOS:** Máquina: 37 kg. Cilindro de alimentação: 6 kg. Alimentador afunilado com cilindro: 11 kg. Acessório de pressão manual: 5.8 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-300i

(RU)

### ВНИМАНИЕ!

Перед использованием устройства внимательно прочитайте все инструкции.

Будьте очень осторожны, чтобы не поранить руки об острые края режущих элементов, цилиндр подачи и подвижные части.

Установка устройства может производиться только квалифицированным специалистом.

Никогда не помещайте руки в загрузочную воронку или устройство ручной подачи.

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

Всегда используйте толкатель для нарезки при помощи насадки с 4 трубками.

Не помещайте руки в выходное отверстие устройства, когда опущен цилиндр подачи и запирающая ручка находится в положении «закрыто».

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.

Устройство может работать непрерывно на протяжении максимум 1 часа. После отключения устройство должно находиться в режиме покоя не менее 1 часа.

### 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.

Подключите машину к соответствующему основному источнику питания в соответствии со спецификациями, указанными на идентификационной табличке на задней панели основания машины. Необходимо включить в сеть питания разъединитель, обеспечивающий полное разделение контактов на всех полюсах с зазором не менее 3 мм.

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, 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 ручной подачи повернут так, что диаметр отверстия цилиндра подачи превышает 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 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. ВНИМАНИЕ! Менее 60 мм допустимо.

Убедитесь, что устройство не включается, когда цилиндр подачи снят, а выдвижное устройство для ручной подачи опущено.

Если любая из трех 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. 4.

#### С ЗАГРУЗОЧНОЙ ВОРОНКОЙ:

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

Проверьте, что машина при установленном режущем диске останавливается не позднее 2 секунд после поворота рукоятки крепления устройства непрерывной подачи по часовой стрелке и начинает работу после поворота рукоятки обратно.

Убедитесь, что устройство не включается с цилиндром подачи, установленным без загрузочной воронки.

Если любая из трех 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 режущие элементы находятся в хорошем состоянии и наточены.

Информация о режущих элементах приведена на стр. 4.

### 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.

Проверьте, что машина при установленном режущем диске останавливается не позднее 2 секунд после поворота рукоятки крепления устройства с 4мя трубами подачи по часовой стрелке и начинает работу после поворота рукоятки обратно.

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. 4.

## **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, 40 кг в минуту.

## **ИСПОЛЬЗОВАНИЕ УСТРОЙСТВ ПОДАЧИ**

### УСТРОЙСТВО РУЧНОЙ ПОДАЧИ, ERGO LOOP

Это устройство подачи может использоваться для всех типов продуктов, больших и малых размеров.

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

Бункер подачи также используется, когда продукт необходимо нарезать в определенном направлении, например, томаты и лимоны. Загружайте и укладывайте продукты, как показано на рисунке.

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

### БУНКЕР 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

Вставьте цилиндр подачи на штифты устройства и опустите цилиндр.

Переместите запирающий рычаг в положение «закрыто».

При снятии сначала переместите запирающий рычаг в положение «открыто» и снимите цилиндр подачи со штифтов устройства.

### УСТРОЙСТВО РУЧНОЙ ПОДАЧИ

Нажмите кнопку выключения устройства.

Установите цилиндр подачи, как описано выше.

Возьмитесь обеими руками за пластину толкателя и вставьте конец вала в отверстие на устройстве.

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.

### НАСАДКА С 4 ТРУБКАМИ

Нажмите на кнопку останова устройства.

Установите цилиндр подачи, как описано выше.

Установите насадку с 4 трубами в цилиндр подачи так, чтобы конец её вала вошел в отверстие на устройстве.

Нажмите рукоятку фиксатора насадки с 4 трубами и поверните её против часовой стрелки.

При снятии поверните запирающую ручку по часовой стрелке и снимите насадку с 4 трубами.

### ЦИЛИНДР ПОДАЧИ И ЗАГРУЗОЧНАЯ ВОРОНКА

Вставьте цилиндр подачи на штифты устройства и опустите цилиндр.

Переместите запирающий рычаг в положение «закрыто».

При снятии сначала переместите запирающий рычаг в положение «открыто» и снимите цилиндр подачи со штифтов устройства.

### ЗАГРУЗОЧНАЯ ВОРОНКА

Нажмите на кнопку останова устройства.

Для установки загрузочной воронки установите цилиндр подачи с двумя внутренними направляющими.

Поместите загрузочную воронку в центр подачи так, чтобы конец её вала вошел в отверстие на устройстве.

Нажмите на загрузочную воронку и поверните запирающую ручку против часовой стрелки.

При снятии поверните запирающую ручку по часовой стрелке и снимите загрузочную воронку.

## **УСТАНОВКА РЕЖУЩИХ ИНСТРУМЕНТОВ И ЛОТКА**

При использовании устройства ручной подачи убедитесь, что пластина толкателя находится в верхнем положении, и выдвиньте ее из устройства подачи влево. Затем откройте цилиндр подачи, повернув вправо. При использовании загрузочной воронки снимите ее и откройте цилиндр подачи, повернув вправо. При использовании насадки с 4 трубами выньте ее и откройте цилиндр подачи, повернув вправо.

Если используете лоток, то диск сбрасыватель положите на дно лотка. Удостоверьтесь, что камера ножа машины полностью очищена. Установите лоток вместе с диском сбрасывателем в камеру ножа машины так, чтобы через отверстие диска сбрасывателя и лотка проходил вал машины. Поворачивая против часовой стрелки, опускайте вниз диск сбрасыватель до его фиксации.

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

При использовании ножевых решеток (для кубика и фри): положите диск сбрасыватель на дно лотка, установите лоток в камеру ножа машины. Поворачивая против часовой стрелки, опускайте вниз диск сбрасыватель до его фиксации. Установите выбранную решётку на лоток, сверху установите соответствующий подрезной нож. Удостоверьтесь, что диски и решётка установлены правильно и установите фиксатор.

Установите активатор при использовании загрузочной воронки, крепежный винт при использовании насадки с 4 трубами, или спиралевидный фиксатор диска при использовании устройства ручной подачи, повернув против часовой стрелки при помощи ключа, на центральный вал режущего элемента.

## ДЕМОНТАЖ РЕЖУЩИХ ИНСТРУМЕНТОВ И ЛОТКА

Отвинтите фиксатор по часовой стрелке используя ключ, снимите режущий инструмент и диск сбрасыватель вместе с лотком.

### ОЧИСТКА

Перед использованием 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.

**МЫТЬЕ В ПОСУДОМОЕЧНОЙ МАШИНЕ:** Все съёмные части можно мыть в посудомоечной машине.

**МЫТЬЕ ВРУЧНУЮ:** Используйте только химические средства для ручной мойки с низким содержанием хлора. Никогда не используйте острые или абразивные предметы, такие как ножи или агрессивные трущиеся материалы.

**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 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.

## УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

Чтобы устранить опасность повреждения мотора, устройство RG-400i 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 (ручной толкатель), крепежный винт (насадка с 4 трубами) или активатор (загрузочная воронка). 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-300i

**УСТРОЙСТВО:** Мотор: односкоростной, 1.75 кВт, 380-415 В, трехфазный, 50-60 Гц, Передача: зубчатая передача. Система безопасности: три защитных выключателя. Уровень защиты: IP45, кнопки IP65. 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.

**РЕЖУЩИЕ ЭЛЕМЕНТЫ:** Диаметр: 215 мм. Скорость: 400 об/мин.

**МАССА НЕТТО:** Устройство: 37 кг. Цилиндр подачи: 6 кг. Загрузочная воронка с цилиндром: 11 кг. Устройство ручной подачи: 5.8 кг. Насадка с 4 трубами: 5 кг. Режущие элементы: в среднем приблизительно 1 кг.

**СТАНДАРТЫ:** СТАНДАРТ NSF 8, см. декларацию соответствия.





# NAVODILA

## HALLDE

### RG-300i

(S1)

**POZOR!**

**Pred uporabo stroja preberite vsa navodila.**

**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 polnilni lijak ali v ročni polnilnik.**

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

**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 zaprt.**

**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, čutnimi ali duševnimi zmožnostmi ter osebe s pomanjkljivimi izkušnjami s takimi napravami, razen če jim je nujen ustrezen nadzor oz. navodila.**

**Stroj lahko dela neprekinjeno maksimalno eno uro. Preden stroj ponovno zaženete, naj miruje eno uro.**

### 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.

Priključite stroj na ustrezno glavno električno napajanje, v skladu s specifikacijami na ID-ploščici na hrbtni strani podnožja stroja. V glavno električno omrežje je treba vključiti odklopno stikalo, ki zagotavlja popolno ločitev kontaktov v vseh polih z oddaljenostjo najmanj 3 mm.

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 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 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/ 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. **POZOR!** Odobreno je manj kot 60 mm.

Prepričajte se, da aparata ni mogoče zagnati z odstranjenim polnilnim valjem in spuščnim potisnim polnilnikom.

Če nobena od treh 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 4.

#### 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.

Preverite, ali se stroj, na katerem je nameščeno rezalno orodje, zaustavi v dveh sekundah po tem, ko ročico polnilnega lijaka obrnete v desno in se znova zažene, ko ročico obrnete nazaj.

Prepričajte se, da aparata ni mogoče zagnati, ko je polnilni valj za polnilni lijak nameščen, vendar sam polnilni lijak ni.

Če katera od treh 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 je rezalno orodje ostro in v dobrem stanju.

Za informacije o rezalnem orodju glejte strani 4.

#### 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.

Preverite, ali se stroj, na katerem je nameščeno rezalno orodje, zaustavi v dveh sekundah po tem, ko ročico 4-cevnega vložka obrnete v desno in se znova zažene, ko ročico obrnete nazaj.

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 4.

## 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 40 kg na minuto.

## UPORABA POLNILNIKOV

### ROČNI POLNILNIK ERGO LOOP

Ta polnilnik lahko uporabite z vsemi vrstami izdelkov, tako velikimi kot tudi majhnimi.

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

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

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

#### 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

Polnilni valj potisnite na tečajne sornike aparata in ga spustite.

Zaprte zaporni ročaj.

Pri odstranjevanju najprej odprite zaporni ročaj in s tečajnih sornikov aparata odstranite polnilni valj.

#### NASTAVEK ROČNEGA POTISNEGA POLNILNIKA

Pritisnite gumb za zaustavitev aparata.

Namestite polnilni valj, kot je opisano zgoraj.

Potisno ploščo primete z obema rokama in vstavite konec bloka v odprtino na stroju.

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.

#### 4-CEVNI VLOŽEK

Na stroju pritisnite gumb za zaustavitev.

Namestite polnilni valj, kot je opisano zgoraj.

4-cevni vložek namestite v polnilni valj s koncem bloka v odprtino na stroju.

4-cevni vložek potisnite navzdol in zaporni gumb zasukajte v levo.

Pri odstranjevanju zaporni gumb zasukajte v desno in odstranite 4-cevni vložek.

#### POTISNI VALJ ZA POTISNI LIJAK

Polnilni valj potisnite na tečajne sornike aparata in ga spustite.

Zaprte zaporni ročaj.

Pri odstranjevanju odprite zaporno ročico in s tečajnih sornikov aparata odstranite polnilni valj.

#### POLNILNI LIJAK

Na stroju pritisnite gumb za zaustavitev stroja.

Pri nameščanju polnilni valj opremite z dvema notranjima vodiloma.

Polnilni lijak namestite v sredino polnilnega valja z blokom v odprtino na stroju.

Polnilni lijak potisnite navzdol in zaporni gumb zasukajte v levo.

Pri odstranjevanju zaporni gumb zasukajte v desno in odstranite polnilni lijak.

### **NAMESTITEV REZALNIH ORODIJ IN PLADNJA**

Pri uporabi ročnega polnilnika se prepričajte, da je plošča potisnega nastavka v zgornjem položaju in ga pomaknite iz polnilnika v levo. Nato odprite polnilni valj v desno. Če je polnilni lijak v uporabi, ga odstranite in odprite polnilni valj v desno. Če je 4-cevni vložek v uporabi, ga odstranite in odprite polnilni valj v desno.

V primeru uporabe pladnja ploščo za izmet vstavite v spodnji del pladnja. Zagotovite, da je ohišje noža naprave temeljito očiščeno. Pladenj z vstavljenjo ploščo za izmet nato namestite okrog bloka ohišja noža naprave. Obrnite/potisnite ploščo za izmet v njen priklop

Izbrano rezalno orodje namestite na blok in ga zasukajte, tako da zaskoči popolnoma v položaj.

Pri uporabi mreže za rezanje na kocke ali mreže za pomfrit: ploščo za izmet vstavite v spodnji del pladnja, ki ga nato namestite okrog bloka ohišja noža naprave. Ploščo za izmet navzdol obrnite v njen priklop. Na blok nato namestite izbrano mrežo ter rezalnik in zagotovite, da se oba ustrezno prilegata v svoj položaj.

Pričvrstite nastavek za pretresanje, ko uporabljate polnilni lijak, zaporni vijak, ko uporabljate 4-cevni vložek, ali nastavek za oblikovanje, ko uporabljate nastavek ročnega polnilnika, tako da jih s ključem zasukajte v levo na sredino bloka rezalnega orodja.

### **ODSTRANJEVANJE REZALNIH ORODIJ IN PLADNJA**

Pokrov vijaka, obojko ali zaporni vijak s ključem obrnite v smer urinega kazalca in odstranite rezalno orodje/orodja in ploščo za izmet, skupaj s pladnjem.

### **ČIŠČENJE**

Pred uporabo aparata preberite vsa navodila.

**PRED ČIŠČENJEM:** aparat vedno izklopite in vtiaka odstranite iz vtičnice. Če aparat nima vtičnega, izklopite stikalo električnega omrežja. Odstranite vse odstranljive dele, ki jih je treba očistiti.

**ČIŠČENJE V POMIVALNEM STROJU:** v pomivalnem stroju lahko operete vse odstranljive dele.

**ROČNO ČIŠČENJE:** uporabljajte samo sredstvo za ročno pomivanje posode brez vsebnosti klor. Nikoli ne uporabljajte ostrih ali

abrazivnih predmetov, kot so noži ali agresivna čistilna sredstva.

**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.
- Za čiščenje ne uporabite ostrih predmetov ali predmetov, ki niso temu namenjeni.
- Ne uporabljajte abrazivnih detergentov ali čistilnih sredstev.

**IZOGNITE SE:** uporabi gobic 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.

### **ODPRAVLJANJE TEŽAV**

Za odpravljanje tveganja poškodb motorja je RG-300i 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 vtiaka 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 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** HALLDE RG-300i

APARAT: Motor: enostopenjski, 1.75 kW, 380-415 V, trifazni, 50-60 Hz. Menjalnik: prestava. Varnostni sistem: Tri varnostni stikali. Stopnja zaščite: IP45, gumbi IP65. Vtičnica: ozemljena, trifazna, 16 A. Varovalka v omarici za varovalke v namembnih prostorih: 10 A, z zakasnitvijo. Raven zvoka LpA (EN31201): 70 dBA.

ORODJA: Premer: 215 mm. Hitrost: 400 vrt./min.

NETO TEŽE: Aparat: 37 kg. Polnilni valj: 6 kg.

Polnilni lijak z valjem: 11 kg. Nastavek ročnega potisnega polnilnika: 5.8 kg. 4-cevni vložek: 5 kg. Rezalno orodje: približno 1 kg.

NORME/STANDARDI: NSF STANDARD 8, glejte izjavo o skladnosti.