

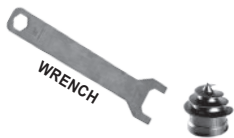
CHEESE SHREDDER RG-400i

PARTS / ASSEMBLING

MANUAL PUSH FEEDER, CHEESE



FEED CYLINDER CHEESE



DECORING DEVICE FOR MANUAL PUSH FEEDER CHEESE



SEE: FITTING THE CUTTING TOOL



MACHINE BASE

ASSEMBLING FEED ATTACHMENT

MANUAL PUSH FEEDER, CHEESE



SHAFT

SHAFT INTO THE FEED CYLINDER TUBE



LOCKING HANDLE



MACHINE BASE WITH FEED CYLINDER CHEESE

ASSEMBLING FEED CYLINDER



FITTING THE CUTTING TOOL



Decorating device



Grater/Shredder



Tray with Ejector plate



Ejector plate



KNIFE HOUSE



ASSEMBLING TRAY



INSERT EJECTOR PLATE



TRAY WITH EJECTOR PLATE



MACHINE BASE

USER INSTRUCTIONS

HALLDE CHEESE SHREDDER RG-400I

CAUTION!

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

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

Never put your hands in the feed cylinder other than for cleaning.

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

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

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

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

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

Do not use the machine to cut frozen foods.

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 when the speed control is set to "1". Let the machine rest for an hour before starting it again. When the speed control is set to "2", no such restrictions apply.

UNPACKING

Check that all parts have been delivered, that the machine operates as intended, and that nothing has been damaged in transit.

The machine supplier should be notified of any shortcomings within eight days.

INSTALLATION

Connect the machine to an electric power supply that is suitable for the machine.

Remove the cutting tool before installing the machine.

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

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

Check that the shaft rotates clockwise.

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

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

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

ALWAYS CHECK BEFORE USE

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

WITH THE CHEESE 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, during operation, stops when the lock handle is lowered.

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

Check that the pusher plate shaft runs freely. If the shaft does not run freely, clean it carefully and lubricate it with a few drops of machine oil.

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

With regard to cutting tools, see page 2.

TYPE OF PROCESSING

Takes whole blocks of cheese and optimises the preparation of shredded cheese. Recommended dimensions: 4.5, 6, 8 and 10 mm.

USERS

Cheese Shredder RG-400i is suited to large kitchens; Restaurants, shop kitchens, pizzerias, central kitchens, institutional kitchens, schools, hospitals, food industries, ships, fast food outlets, catering kitchens, etc. Cheese Shredder RG-400i can be advantageously integrated into a production system.

CAPACITY

Up to 48 kg per minute.

USING THE FEEDER

MANUAL PUSH FEEDER CHEESE

Feed Cylinder for Cheese with one internal wall is optimized for orienting blocks of cheese for preparation of shredded cheese.

ASSEMBLING AND DISMANTLING

THE FEED CYLINDER

When fitting, fold down the locking handle.

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

Raise the locking handle.

When removing, first remove the feed attachment.

Lower the locking handle.

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

THE MANUAL PUSH FEEDER CHEESE

Press in the machine stop button.

When fitting, fit Feed Cylinder Cheese.

Move the lever up all the way.

Fit the Manual Push Feeder Cheese attachment shaft into the feed cylinder tube.

Press down the Manual Push Feeder Cheese attachment and swing it in anti-clockwise.

When removing, press down the stop pad and swing out the Manual Push Feeder Cheese attachment clockwise and remove it.

INSTALLATION OF CUTTING TOOLS AND TRAY

While using the manual push feeder Cheese Shredder, make sure the pusher plate is in the upper position and swing it out the feeder to the left. Lower the locking handle and tilt the feeder backwards.

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.

Secure the decoring device when using the push feed attachment, by turning it anti-clockwise by means of the wrench onto the centre shaft of the cutting tool.

REMOVAL OF THE CUTTING TOOLS AND TRAY

Unscrew the decoring device clockwise using the key and remove the cutting tool, and the ejector plate together with the tray.

SETTING THE SPEED CONTROLS

The machine speed control is recommended as follows:

M = Machine.

GRATER/ SHREDDER

4,5–6 mm:PF = 2. M = 2.

8–10 mm:PF = 3. M = 1.

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: Always use hand dishwashing liquid. .

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

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

WARNING:

- Do not pour or spray water onto the sides of the machine.
- Do not use boiling or hot water.
- Do not use 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 Cheese Shredder RG-400i 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 the feed cylinder and 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. Fit the decoring device. Make sure that the speed controls for the machine is in the right position in accordance with the table under the heading SETTING THE SPEED CONTROLS. If necessary, the speed should be adjusted by a qualified service mechanic. Check that the 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 plates of the grater/shredder cannot cut through, and turn the cutting tool clockwise to release it.

FAULT: The decoring device cannot be removed.

REMEDY: Use the wrench to unscrew it clockwise.

TECHNICAL SPECIFICATION HALLDE RG-400i

MACHINE: Motor: Two-speed, 1.5/0.9 kW, 208 V, 3-phase, 60 Hz, 230 V, 3-phase, 50 Hz, 400 V, 3-phase, 50 Hz, 415 V, 3-phase, 50 Hz, with the motor protection set to 3.7 A. Transmission: gear. Safety system: Three safety switches. Degree of protection: IP45, 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.

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

NET WEIGHTS: Machine: 54 kg. Cheese Feeder incl. Manual Push Feeder Cheese: 21 kg. Cutting tools: About 1 kg on average.

NORMS/STANDARDS: See declaration of conformity.

BRUKSANVISNING

HALLDE OSTRIVARE RG-400i

(SE)

VARNING!

Akta händerna för skärverktygens vassa knivar samt för rörliga delar.

Maskinen skall installeras av en behörig fackman.

Stick aldrig ner händerna i matarcylindern annat än vid rengöring.

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

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 i gång.

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

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

Maskinen får inte användas till frysta råvaror.

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 när hastighetsreglaget är inställt på "1". Låt maskinen vila en timme innan den startas igen. När hastighetsreglaget är inställt på "2", finns inga sådana restriktioner.

UPPACKNING

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

INSTALLATION

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

Avlägsna skärverktyg ur maskinen före installationen.

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

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

Kontrollera att axeln roterar medurs.

Kontrollera att maskinen stannar när låshandtaget fälls ner.

Kontrollera att maskinen stannar när den ostmatartillsatsens 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 OSTMATAREN:

Att maskinen med skärverktyg monterad stannar inom två sekunder så fort som 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 under drift stannar när låsbygeln fälls ner.

Om de två 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 2.

TYP AV BEREDNING

Rymmer hela ostblock, optimerar beredning av riven ost.

ANVÄNDARE

RG-400i Ostrivare passar i stora kök; restauranger, butikskök, pizzerior, centralkök, institutionskök, skolor, sjukhus, livsmedelsindustrier, fartyg, fast food-inrättningar, cateringkök etc. RG-400i Ostrivare kan med fördel byggas in i ett produktionssystem.

KAPACITET

Upp till 48 kg per minut.

SÅ HÄR ANVÄNDS MATAREN

MANUELL MATARE OST, ERGO LOOP

Matarcylinder Ost med en skiljevägg, är optimerad för orientering av ostblock för att riva ost.

MONTERING OCH DEMONTERING

AV MATARCYLINDERN

Vid montering, fäll ner låshandtaget.

Skjut in matarcylindern på maskinens gångjärnstappar och fäll ner matarcylindern.

Fäll upp låshandtaget.

Vid demontering, avlägsna först eventuell matar-tillsats.

Fäll ner låshandtaget.

Dra ut matarcylindern ur maskinens gångjärnstappar.

AV MANUELL MATARE OST

Tryck in maskinens stoppknapp.

Vid montering, montera Matarcylinder Ost.

För upp hävarmen helt.

För ner den manuella matarens axel i matarcylinderns rör.

Pressa ner den manuella mataren och sväng in den moturs.

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

MONTERING AV SKÄRVERKTYGEN OCH TRÅGET

Vid användning av Manuell matare Ost, se till att matarplattan är i högsta läget och sväng ut mataren till vänster.

Fäll ner låshandtaget och luta mataren bakåt.

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

Skruva fast borrhylsan moturs med nyckeln på skärverktygets centrumtapp.

DEMONTERING AV SKÄRVERKTYGEN OCH TRÅGET

Skruva loss borrhylsan medurs med hjälp av nyckeln samt avlägsna skärverktyget och utmatarskivan tillsammans med tråget.

INSTÄLLNING AV HASTIGHETSREGLAGEN

Maskinens hastighetsreglage ställs in enligt följande:

M= Maskin.

RÅKOSTRIVARE

4,5–6 mm:.....TM = 2. M = 2.

8–10 mm:.....TM = 3. M = 1.

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: Alla löstagbara detaljer kan maskindiskas.

HANDDISKNING: Använd alltid handdiskmedel.

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

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

VARNING:

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

UNDEVIK: 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 Ostrivare RG-400i 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 matarcylindern Ost och en matare enligt instruktionerna under "montering". Kontrollera att alla komponenter är korrekt monterade och att säkerhetsarmen är uppfälld. Kontrollera att säkringarna i lokalens säkringsskåp är hela och har rätt ampere-tal. Vänta några minuter och försök att starta maskinen på nytt. Tillkalla fackman för åtgärd.

FEL: Låg kapacitet eller dåligt skärresultat.

ÅTGÄRDER: Se till att rätt skärverktyg har valts. Montera borrhylsan. Se till att maskinens hastighetsreglage står i rätt läge enligt tabellen under **INSTÄLLNING AV HASTIGHETSREGLAGEN** (justeras av behörig fackman). Se till att 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 råkostrivaren kan skära igenom, och vrid loss skärverktyget medurs.

FEL: Borrhylsan går ej att ta bort.

ÅTGÄRD: Skruva loss den medurs med nyckeln.

TEKNISK DATA HÄLLDE RG-400i

MASKIN: Motor: Två hastigheter, 1,5/0,9 kW, 400 V, 3-fas, 50 Hz. Transmission: kuggväxel. Säkerhetssystem: Tre säkerhetsbrytare. Skyddsklass: IP45, 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: 400/200 varv/min.

NETTOVIKTER: Maskin: 54 kg. Ostmatare inkl. Manuell matare Ost: 21 kg. Skärverktyg: Ca 1 kg i genomsnitt.

NORMER: Se försäkran om överensstämmelse.

使用说明

HALLDE RG-400i

型号备菜装置

(CN)

注意事项！

开始使用机器前，请阅读所有说明。

请小心使用备菜装置，注意切割工具上锋利的刀片、料筒和运转部件，切勿伤及双手。

该备菜装置只能由合格技工进行安装。

切勿将双手置于任一进料装置中。非清洁时，请勿将双手置于料筒A中。

切割时，请务必使用四管嵌入装置及研磨棒。

料筒下移、止动柄上升时，切勿将双手置入机器底座中。

请用扳手拧紧(逆时针方向)或拧松(顺时针方向)搅拌装置、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。

若机器速度控制按钮位于“1”档，则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。若机器速度控制按钮位于“2”档，则无时长限制。

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电源中。

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。

止动柄向下折叠时，请检查机器是否停止运转。

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。

手控或气动式推入式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/气动式进料器装置：

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。

机器运转时，若下移止动柄，请检查机器是否停止运转。

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。

切削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。

机器运转时，若下移止动柄，请检查机器是否停止运转。

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。

切削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。

机器运转时，若下移止动柄，请检查机器是否停止运转。

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。

切削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、学校、快餐店、餐厅、披萨店、轮船、中央厨房、机构厨房和食品加工工厂等地。

机器容量

每日最多可加工5000份产品，每分钟可加工60千克。

使用备菜装置

手控进料工作环/

气动推入式进料器：

这两类进料器适用于任何类型的大小产品。

料筒A配有三个内置刀片，可在备菜过程中对产品进行固定或切割，并针对卷心菜类产品的备菜工作进行了优化设置。

手控进料工作环：

料筒B配有一个内壁，并经过优化设置，可对产品进行手动定位并堆叠产品。

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：

安装时，请向下折叠止动柄。

请将料筒推入机器铰链销中，并下移料筒。

请抬起止动柄。

取出料筒时，首先请取出进料装置。

请下移止动柄。

请将料筒从机器铰链销中取出。

四管嵌入装置：

请按压机器停止按钮。

请安装料筒A与料筒B。

请将四管嵌入装置置入料筒中，使传动轴嵌入料筒传送管中。

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。

手控推入式进料装置：

请按压机器停止按钮。

请安装料筒A与料筒B。

请始终上移操纵杆。

请将手控推入式进料装置的传动轴安装至料筒传送管中。

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。

气动推入式进料装置：

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。

请安装料筒A与料筒B。

请将气动推入式进料装置的传动轴安装至料筒传送管中。

请按压气动推入式进料装置并以逆时针方向将其进行旋转。

请将压缩机软管卡扣的接头置入气动推入式进料装置的接头中。

请根据“速度控制设置”类目下的指导设置机器及气动推入式进料装置的速度控制按钮，以适用于所使用的切割工具。

请启动压缩机并将其输送压力调节至5.5巴，并按照制造商的说明加工压缩机。

请检查压力表上的气压值，其推荐值为5巴，但所需要的实际值可能会有所不同。若压力表上的气压读数不同，请向上拉动控制器，并将其旋转至压力表读数为5巴，并再次将其向下压。

取出装置时，请关闭压缩机电源，并从气动推入式进料装置接头中切断压缩机软管卡扣的接头。

请按压机器停止按钮，以顺时针方向向外旋转气动推入式进料装置，并将其取出。

进料斗的料筒装置：

安装时，请向下折叠止动柄。

请将料筒推入机器铰链销中，并下移料筒。

请抬起止动柄。

取出料筒时，首先请取出进料装置。

请下移止动柄。

请将料筒从机器铰链销中取出。

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，使传动轴落入料筒传送管中。

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，并将进料斗取出。

组装切割工具及托盘

使用手控或气动进料装置时，请确保推进器盘位于上方，并将其向左外侧旋转。若正在使用进料斗或四管嵌入装置，请从机器背部取出传动轴。

请下移止动柄，并向后倾斜进料器。

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。

速度控制设置

正常情况下，机器速度控制按钮位于“1”档时，可进行切丁工作，位于“2”档时，可进行除切丁外的任何切割工作。

使用气动推入式进料装置时，请根据以下表格内容设置机器及推入式进料装置的速度控制按钮。

PF=气动推入式进料装置。

M=机器。

切割器

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

大容量切割器

2 毫米:.....	PF = 2. M = 2.
4-6 毫米:.....	PF = 3. M = 2.
8-20 毫米:.....	PF = 3. M = 1.

薄片切割器

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

大容量薄片切割器

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

切丝装置

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

大容量切丝装置

2x2-2.5x2.5 毫米:.....	PF = 2. M = 2.
2x6 毫米:.....	PF = 2. M = 2.
4x4-6x6 毫米:.....	PF = 3. M = 2.
8x8-10x10 毫米:.....	PF = 3. M = 1.

锉刀/粉碎机

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

细孔刨刀

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

超细孔刨刀

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

硬奶酪切丝器

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

切割器

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

土豆片/法式薯条切割器

10 毫米:.....	PF = 1. M = 2.
-------------	----------------

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：除气动进料器外，所有可拆装部件均可进行机洗。

手洗：请务必使用手洗洗涤剂，并小心料筒A中的三个锋利刀片。

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-400i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)。请根据速度控制设置类目下的表格，检查机器速度控制按钮及气动推入式进料装置是否位于正确的位置，并检查压力表读数是否约为5.5巴。请检查气动推入式进料装置的活塞已设为正确的速度，当速度位于“1”档-每次活塞循环约为12秒，位于“2”档-约为8秒，位于“3”档-

约为4秒。如需设置速度，请通过合格技工进行设置。请检查刀片、锉刀/粉碎盘的状态是否锋利良好，并轻压食物。

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-400i 型号备菜装置技术规格

机器：电机：双速型为1.5/0.9千瓦特三相电机，分为208伏，60赫兹、230伏，50赫兹、400伏50赫兹和415伏，50赫兹四种。电机热保护装置为3.7安培，传输装置为齿轮机构。安全系统：设有两个安全开关。机器防护等级：IP45，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。

气动进料器：设有三种速度和气压模式。压缩空气容量和气压建议值：5.5巴。

切割工具：直径为215毫米，速度：400/200转。

净重：机器：54千克。料筒：6千克。进料斗(含手柄)：12千克。气动推入式进料装置：11千克。手控推入式进料装置：5千克。四管嵌入装置：5千克。切割工具：平均约1千克。

规格/标准：请参阅合格声明。

NÁVOD K POUŽITÍ

HALLDE

DRTIČ SÝRA

RG-400i

(CZ)

POZOR!

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

Instalaci zařízení smí provádět pouze kvalifikovaný servisní mechanik.

Nikdy nevkládejte ruce do podávacího válce jinak než za účelem čištění.

Nikdy nevkládejte ruce do vývodu stroje, když je podávací válec spuštěný a zajišťovací rukojeť zvednutá.

Dekorační zařízení se musí dotáhnout (otáčením proti směru hodinových ručiček) a vyšroubovat (ve směru hodinových ručiček) pomocí klíče.

Před nasazením nebo sejmutím krájecích nástrojů atd. vždy stiskněte tlačítko zastavení stroje, i když stroj není v chodu.

Před čištěním stroj vypněte a vytáhněte zástrčku ze zásuvky nebo vypněte síťový vypínač.

Opravovat nebo otvírat tělo zařízení smí pouze kvalifikovaný servisní mechanik.

Nepoužívejte zařízení ke krájení zmražených potravin.

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. Před opětovným spuštěním nechte zařízení hodinu stát.

Pokud je ovladač rychlosti v poloze "2", žádná taková omezení neplatí.

VYBALENÍ

Ujistěte se, že byly doručeny všechny části, že zařízení funguje tak, jak má, a že během přepravy nedošlo k žádnému poškození.

Dodavatel zařízení musí být o jakýchkoli případných problémech informován do osmi dnů.

INSTALACE

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

Před instalací zařízení odeberte krájecí nástroj.

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

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

Zkontrolujte, zda se hřídel otáčí po směru hodinových ručiček.

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

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

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

PŘED KAŽDÝM POUŽITÍM PROVEĎTE KONTROLU

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

S PODAVAČEM SÝRA:

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.

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

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

Pokud se hřídel nemůže volně pohybovat, pečlivě ji očistěte a namažte několika kapkami strojního oleje.

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

Informace o krájecích nástrojích naleznete na stránce 2.

TYP ZPRACOVÁNÍ

Pojme celé bloky sýra a optimalizuje přípravu strouhaného sýra. Doporučené rozměry: 4,5, 6, 8 a 10 mm.

UŽIVATELÉ

Drtič sýra RG-400i je vhodný pro velké kuchyně, restaurace, prodejny, pizzerie,

centrální kuchyně, ústavní kuchyně, školy, nemocnice, potravinářský průmysl, lodě, rychlá občerstvení, cateringové kuchyně atd. Drtič sýra RG-400i lze lépe využít po začlenění do výrobního systému.

KAPACITA

Až 48 kg za minutu.

POUŽITÍ PODAVAČE

RUČNÍ TLAČNÝ PODAVAČ. SÝR

Podávací válec na sýr s jednou vnitřní stěnou je optimalizován pro orientaci bloků sýra pro přípravu drceného sýra.

SESTAVENÍ A ROZLOŽENÍ

PLNICÍ VÁLEC

Při usazování sklopte uzamykací rukojeť.

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

Zvedněte uzamykací rukojeť.

Při odebrání nejprve odeberte plnicí nástavec.

Sklopte uzamykací rukojeť.

Vyjměte plnicí válec ze závěsných čepů zařízení.

RUČNÍ TLAČNÝ PODAVAČ. SÝR

Stiskněte tlačítko pro zastavení stroje.

Při nasazování použijte plnicí válec sýra.

Posuňte páčku zcela nahoru.

Nasadte hřídel nástavce ručního tlačného podavače sýra do trubky podávacího válce.

Zatlačte nástavec ručního tlačného podavače sýra a otočte jej proti směru hodinových ručiček.

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

INSTALACE KRÁJECÍCH NÁSTROJŮ A TÁCU

Při použití ručního tlačného podavače sýra se ujistěte, že je stlačovací deska v horní poloze a vychyľte ji z podavače doleva.

Sklopte uzamykací rukojeť a nakloňte podavač dozadu.

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

Nasadte na hřídel zvolené struhadlo/drtič a otáčejte jím, až klesne pevně na své místo.

Zajistěte dekorativní zařízení jeho otočením proti směru hodinových ručiček pomocí klíče na středovou hřídel krájecího nástroje.

VYNĚTÍ KRÁJECÍCH NÁSTROJŮ A TÁCU

Odšroubujte dekorační zařízení ve směru hodinových ručiček a vyjměte krájecí nástroj a desku vyhazovače spolu s tácem.

NASTAVENÍ OVLADAČŮ RYCHLOSTI

Rychlost zařízení se doporučuje ovládat následovně:

Z = Zařízení.

STRUHADLO / DRTIČ

4,5–6 mm:PF = 2. M = 2.

8–10 mm:PF = 3. M = 1.

ČIŠTĚNÍ

Než začnete stroj čistit, přečtěte si 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 nádobí.

RUČNÍ ČIŠTĚNÍ: Vždy použijte tekutý prostředek na mytí nádobí. **ČISTICÍ MATERIÁLY:** K čištění oblastí, které přicházejí do styku s potravinami. Břítovou hřídel uprostřed lze čistit malým kartáčem na čištění lahví. Zbýlý 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™).

TIPY K ÚDRŽBĚ:

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

ODSTRAŇOVÁNÍ PROBLÉMŮ

V rámci ochrany motoru před poškozením je model drtiče sýra RG-400i 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. Nasaďte dekorační zařízení. Ujistěte se, že ovladač rychlosti zařízení je ve správné poloze v souladu s tabulkou pod nadpisem NASTAVENÍ OVLADAČŮ RYCHLOSTI. V případě potřeby může rychlost upravit kvalifikovaný servisní mechanik. Zkontrolujte, zda jsou břity struhadla/drtiče v dobrém stavu a ostré. Tlačte potraviny do zařízení s menší silou.

PROBLÉM: Krájecí nástroj nelze odejmout.

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

PROBLÉM: Dekorační zařízení nelze vyjmout.

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

TECHNICKÉ PARAMETRY ZAŘÍZENÍ HALLDE RG-400i

ZAŘÍZENÍ: Motor: Dvě rychlost, 1,5/0,9 kW, 208 V, třífázový, 60 Hz, 230 V, třífázový, 50 Hz, 400 V, třífázový, 50 Hz, 415 V, třífázový, 50 Hz, s pojistkou motoru nastavenou na 3,7 A. 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.

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

ČISTÁ HMOTNOST: Zařízení: 54 kg. Podavač sýrů vč. ručního podavače sýrů: 21 kg. Krájecí nástroje: Průměrně přibl. 1 kg.

NORMY/STANDARDY: viz prohlášení o shodě.

BEDIENERANLEITUNG

HALLDE KÄSEREIBE RG-400i

(DE)

WARNUNG!

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

Die Maschine darf nur von einer autorisierten Fachkraft installiert werden.

Stecken Sie auf keinen Fall Ihre Hände in den Befüllzylinder, außer zum Zwecke der Reinigung.

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

Die Entkernvorrichtung muss mit Hilfe des Schlüssels fixiert (durch Drehen gegen den Uhrzeigersinn) und gelöst (im Uhrzeigersinn) werden.

Drücken Sie stets den Abschaltknopf der Maschine, bevor Sie Schneidwerkzeug 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.

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

Die Maschine ist nicht zum Schneiden von Gefriergut geeignet.

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, wenn die Geschwindigkeitskontrolle auf „1“ gesetzt ist. Lassen Sie die Maschine für eine Stunde ruhen, bevor Sie sie wieder starten.

Wenn die Geschwindigkeitskontrolle auf „2“ eingestellt ist, bestehen keine solchen Einschränkungen.

AUSPACKEN

Kontrollieren Sie, ob alle Teile geliefert wurden, die Maschine ordnungsgemäß funktioniert und keine Transportbeschädigung aufgetreten ist.

Der Maschinenlieferant ist innerhalb von acht Tagen von etwaigen Mängeln in Kenntnis zu setzen.

INSTALLATION

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

Entfernen Sie das Schneidwerkzeug, bevor Sie die Maschine installieren.

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

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

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

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

Kontrollieren Sie, ob die Maschine stehen bleibt, wenn die Druckplatte des Druckaufsatzes für Käse zur Seite geschwenkt wird, so dass die Befüllzylinderöffnung größer als 60 mm ist, und ob die Maschine wieder anläuft, wenn der Druckaufsatz wieder über den Befüllzylinder 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 DEM KÄSETRICHTER:

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.

Überprüfen Sie, dass die Maschine während des Betriebs stoppt, wenn der Arretiergriff abgesenkt wird.

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

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

Überprüfen des Zustands und der Schärfe der Schneidwerkzeuge.

Bezüglich der Schneidwerkzeuge siehe die Seiten 2.

VERARBEITUNGSART

Nimmt ganze Käseblöcke auf und optimiert die Zubereitung von geriebenem Käse. Empfohlene Abmessungen: 4.5, 6, 8 und 10 mm.

NUTZER

Die käsereibe RG-400i ist für grosse küchen geeignet; restaurants, ladenküchen, pizzerien, zentralküchen, grossküchen, schulen, krankenhäuser, lebensmittelindustrie, schiffe, schnellrestaurants, cateringküchen usw. Die käsereibe RG-400i lässt sich vorteilhaft in ein produktionssystem integrieren.

KAPAZITÄT

Bis zu 48 kg pro Minute.

VERWENDUNG DER FÜLLEINHEIT

MANUELLER DRUCKAUFSATZ FÜR KÄSE

Befüllzylinder für Käse mit einer Innenwand ist für die Ausrichtung von Käseblöcken zur Zubereitung von geriebenem Käse optimiert.

MONTAGE UND DEMONTAGE

DER EINFÜLLZYLINDER

Zum Anbringen den Arretiergriff nach unten klappen.

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

Den Arretiergriff anheben.

Zum Entfernen zuerst den Einfüllaufsatz entfernen.

Den Arretiergriff absenken.

Den Einfüllzylinder von den Gelenkbolzen der Maschine lösen.

DER MANUELLE DRUCKAUFSATZ. KÄSE

Den Abschaltknopf der Maschine eindrücken.

Beim Einbringen Einfüllzylinder für Käse einsetzen.

Den Hebel bis zum Anschlag nach oben führen.

Passen Sie die Befestigungswelle des manuellen Druckaufsatzes für Käse in das Rohr des Einfülltrichters ein.

Drücken Sie den manuellen Druckaufsatz für Käse nach unten und schwenken Sie ihn gegen den Uhrzeigersinn ein.

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

MONTAGE VON SCHNEIDWERKZEUGEN UND EINSATZ

Wird der manuelle Druckaufsatz für Käse verwendet, dann überprüfen Sie, dass sich die Druckplatte in der oberen Position befindet, und schwenken Sie den Einfüller nach links.

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

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 die gewünschte Reibe auf der Welle und drehen sie, bis sie vollständig in ihre Kupplung fällt.

Sichern Sie die Entkernvorrichtung, indem Sie sie mit dem Schraubenschlüssel gegen den Uhrzeigersinn auf die Mittelwelle des Schneidwerkzeugs drehen.

ENTFERNUNG VON SCHNEIDWERKZEUGEN UND EINSATZ

Lösen Sie die Entkernvorrichtung im Uhrzeigersinn, in dem Sie den Schlüssel benutzen, und entfernen Sie das Schneidwerkzeug und die Auswurfplatte zusammen mit dem Einsatz.

DREHZAHLEGLER

Die Maschinendrehzahlregelung wird wie folgt empfohlen:

M = Maschine.

REIBSCHEIBE

4,5–6 mm:PF = 2. M = 2.

8–10 mm:PF = 3. M = 1.

REINIGUNG

Lesen Sie die gesamte Anleitung vor Beginn der Reinigung.

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

REINIGUNG IN DER SPÜLMASCHINE: Sämtliche abnehmbaren Teile können in der Spülmaschine gewaschen werden.

HANDWÄSCHE: Stets Handgeschirrspülmittel für die Handwäsche verwenden.

REINIGUNGSMATERIALIEN: Verwenden Sie die mitgelieferte Bürste oder eine ähnliche, um den Lebensmittelbereich zu reinigen. Die Messerwelle in der Mitte der Maschine kann mit einer kleinen Flaschenbürste gereinigt

werden. Ein feuchtes Tuch für das Abwischen der anderen Oberflächen der Maschine verwenden.

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

WARNUNG:

- Kein Wasser auf die Seiten der Maschine gießen oder sprühen.
- Kein kochendes oder heißes Wasser verwenden.
- 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 die Käsereibe 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. Den Befüllzylinder 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 Schneidergebnisse.

MASSNAHMEN: Stellen Sie sicher, dass Sie das richtige Schneidwerkzeug verwenden. Setzen Sie die Entkernvorrichtung ein. Stellen Sie sicher, dass sich der Geschwindigkeitsregler für die Maschine gemäß der Tabelle unter der Überschrift **EINSTELLEN DES GESCHWINDIGKEITSREGLERS** in der richtigen Position befindet. Erforderlichenfalls ist die Geschwindigkeit von einer Fachkraft einzustellen. Kontrollieren Sie, ob die Reibe/Häckslerplatten in gutem Zustand und scharf sind. Die Lebensmittel mit weniger Kraft herunter drücken.

FEHLER: Das Schneidwerkzeug kann nicht entfernt werden.

MASSNAHMEN: Verwenden Sie stets die Auswurfplatte. Verwenden Sie einen dicken Lederhandschuh oder dergleichen, den die Reibe-/Häckslerplatten nicht durchschneiden können, und lösen Sie das Schneidwerkzeug, indem Sie es im Uhrzeigersinn drehen.

FEHLER: Die Entkernvorrichtung kann nicht herausgenommen werden.

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

TECHNISCHE DATEN HÄLLDE RG-400i

MASCHINE: Motor: Zwei Drehzahlen, 1,5/0,9 kW, 208 V, dreiphasig, 60 Hz, 230 V, dreiphasig, 50 Hz, 400 V, dreiphasig, 50 Hz, 415 V, dreiphasig, 50 Hz, mit Motorschutz auf 3,7 A eingestellt. 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.

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

NETTOGEWICHTE: Maschine: 54 kg. Käsetrichter inkl. manueller Druckaufsatz für Käse: 21 kg. Schneidwerkzeuge: Im Durchschnitt zirka 1 kg.

NORMEN/STANDARDS: Siehe die Konformitätserklärung.

BRUGSANVISNING

HALLDE OSTERIVER RG-400i

(DK)

ADVARSEL!

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

Maskinen må kun installeres af en autoriseret fagmand.

Før aldrig hånden ind i forsyningscylinderen, medmindre det er i forbindelse med rengøring.

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

Kernebøsningen skal spændes mod uret og løsnes med uret med skruenøglen.

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

Før rengøring skal maskinen slukkes og afbrydes fra stikkontakten, eller hovedafbryderen skal slukkes.

Kun en autoriseret fagmand må reparere maskinen og åbne maskinhuset.

Maskinen må ikke anvendes til at skære frose fødevarer.

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 er under opsyn.

Når hastighedskontrollen er sat til "1", må maskinen kun køre uden afbrydelse i højst 1 time. Lad derefter maskinen hvile i en time, inden den startes igen.

Når hastighedskontrollen er sat til "2", er der ingen gældende begrænsninger.

UDPAKNING

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

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

INSTALLATION

Tilslut maskinen til en forsyningssspænding som passer til maskinen.

Fjern skæreværktøj fra maskinen før installation.

Nulstil de justerbare fødder for at sikre, at maskinen står stabilt.

Placer stativet til skæreværktøj på væggen, tæt ved maskinen, så du nemt kan komme til det.

Kontroller, at akslen roterer med uret.

Kontroller, at maskinen stopper, når låsehåndtaget svinges ned.

Kontroller at maskinen stopper når osteforsyningspladen svinges ud til siden, så åbningen ved forsyningscylinderen bliver over 60 mm, samt at maskinen genstarter, når den svinges tilbage over forsyningscylinderen.

Ved fejlfunktion skal maskinen serviceres, før den tages i brug.

KONTROLLER ALTID FØR BRUG

Afbryd stikket fra kontakten, eller sluk for afbryderen, og kontroller derefter at ledningen er i god stand og ikke har synlige, ydre skader.

MED OSTEFORSYNEREN:

Kontroller, med skæreværktøjet monteret, at maskinen stopper indenfor 2 sek. så snart skubbepladen svinges mere end 60 mm ud til siden og genstarter, når pladen svinges ind over forsyneren igen. BEMÆRK! Mindre end 60 mm er tilladt.

Kontroller, at maskinen under brug standser, når låsegrebet sænkes.

Hvis nogen af sikkerhedsfunktionerne ikke fungerer eller hvis ledningen har synlige skader, skal der tilkaldes en autoriseret fagmand til udbedring af fejlen, før igen tilsluttes til elnettet.

Kontroller at skubbepladeakslen går frit. Hvis akslen ikke går frit, skal den rengøres omhyggeligt og smøres med nogle få dråber maskinolie.

Kontroller at skæreværktøjet er i god stand og er skarpt.

Vedr. skæreværktøj, se side 2.

ANVENDELSE

Tager hele blokke af ost og optimerer behandlingen af revet ost. Anbefalede mål: 4,5, 6, 8 og 10 mm.

BRUGERE

Osteriver RG-400i er velegnet til storkøkkener, restauranter, butikskøkkener, pizzeriaer, centralkøkkener, køkkener i institutioner, skoler, hospitaler, fødevarerindustrien, skibe, fastfoodserveringssteder, cateringkøkkener etc. Osteriver rg-400i kan med fordel indgå i et produktionssystem

KAPACITET

Op til 48 kg/min.

BRUG AF PÅFYLDNINGSTRAGTEN

MANUEL SKUBBEFORSYNER TIL OST

Forsyningscylinderen til ost med en indvendig væg er optimeret til ostestykker til tilberedning af revet ost.

SAMLING OG ADSKILLELSE

FORSYNINGSCYLINDEREN

Ved montering skal låsehåndtaget vippe ned.

Skub forsyningscylinderen ind på maskinens hængselstifter, og sænk forsyningscylinderen.

Hæv låsehåndtaget.

Fjern forsyningsanordninger ved afmontering.

Sænk låsehåndtaget.

Fjern forsyningscylinderen fra maskinens hængselstifter.

MANUEL SKUBBEFORSYNER TIL OST

Tryk stopknappen ind.

Ved montering skal forsyningscylinderen til ost monteres.

Vip løftearmen helt op.

Monter den manuelle skubbeforsyner til ost i forsyningscylinderens rør.

Tryk den manuelle skubbeforsyner til ost ned, og drej den ind mod uret.

Ved afmontering skal du trykke på stopknappen, dreje den manuelle skubbeforsyner til ost ud med uret og fjerne den.

INSTALLATION AF SKÆREVÆRKTØJ OG BAKKE

Ved anvendelse af den manuelle skubbeforsyner til ost skal skubbepladen være i øverste position og drejes ud til venstre til forsyneren.

Sænk låsehåndtaget, og vip forsyneren bagud.

Hvis bakken skal anvendes, skal tømmepladen placeres i bunden af bakken. Sørg for, at maskinens knivholder er blevet grundigt rengjort. Bakken med tømmepladen monteres derefter omkring maskinens knivholderaksel. Drej/tryk tømmepladen ned i sin tilslutning.

Placer det valgte riveværktøj på akslen, og drej det, så det tilsluttes korrekt.

Fastgør dekorationsanordningen ved at dreje den mod uret på skæreværktøjets midteraksel ved hjælp af skruenøglen.

AFMONTERING AF SKÆREVÆRKTØJ OG BAKKE

Brug nøglen til at skrue dekorationsanordningen af med uret, og fjern skæreværktøjet og tømmepladen sammen med bakken.

INDSTILLING AF HASTIGHEDSINDSTILLING

Maskinens hastighedsindstilling anbefales at være som følger:

M= Maskine.

RIVEVÆRKTØJ

4,5-6 mm:PF = 2. M = 2.

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

RENGØRING

Læs alle anvisninger, før du begynder at rengøre maskinen.

INDEN RENGØRING: Sluk altid maskinen, og tag stikket ud af kontakten. Alternativt kan du slukke maskinens hovedafbryder, hvis den ikke har et stik. Fjern alle løse dele, som skal rengøres.

MASKINOPVASK: Samtlige aftagelige dele kan vaskes i opvaskemaskine.

HÅNDOPVASK: Brug altid håndopvaskemiddel.
RENGØRINGSREDSKAB: Brug den medfølgende børste til at rengøre fødevarerområderne. Knivakslen i midten af maskinen kan rengøres med en lille flaskerenser. Aftør maskinens andre overflader med en fugtig klud.

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

ADVARSEL:

- Hæld eller sprøjt aldrig vand på maskinens sider.
- Brug ikke kogende eller varmt vand.
- Brug aldrig skarpe genstande eller genstande, der ikke beregnet til rengøring.
- Brug aldrig rengøringsmidler med slibende effekt eller rengøringsmidler.

UNDGÅ: Brug ikke rengøringskuresvampe som fx Scotch Brite™, medmindre dette er absolut nødvendigt.

PLEJE:

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

FEJLFINDING

For at fjerne risikoen for skader på motoren er osteriver RG-400i udstyret med en termosikring, som automatisk slukker maskinen, hvis motoren bliver for varm. Termosikringen har en automatisk nulstillingsfunktion, hvilket betyder at maskinen kan startes igen, når motoren er afkølet, hvilket normalt tager 10 til 30 minutters.

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

AFHJÆLPNING: Kontroller at stikket er sat korrekt i kontakten, eller sluk for afbryderen. Tryk på startknappen. Monter forsyningscylinderen og forsyningsselementet i henhold til anvisningerne under "Montering". Kontroller, at alle komponenter er korrekt monteret, og at sikkerhedsarmen er hævet. Kontroller, at sikringerne i eltavlen ikke er

sprunget, og at de er dimensioneret korrekt. Vent i nogle minutter, og forsøg at genstarte maskinen. Hvis maskinen ikke vil starte, skal der tilkaldes en autoriseret servicetekniker.

FEJL: Lav kapacitet eller dårlige skæreresultater.

AFHJÆLPNING: Sørg for, at du anvender det korrekte skæreværktøj. Monter dekorationsanordningen. Sørg for, at maskinens hastighedsstyring er i den rette position jævnfør skemaet under **INDSTILLING AF HASTIGHEDSINDSTILLING**. Hastigheden skal om nødvendigt justeres af en kvalificeret servicemekaniker. Kontroller, at riveværktøjet er i god stand og er skarpt. Tryk fødevarerne ned med et let tryk.

FEJL: Skæreværktøjet kan ikke fjernes.

AFHJÆLPNING: Brug altid tømmepladen. Brug en tyk læderhandske eller en anden handske, riveværktøjet ikke kan skære igennem, og drej skæreværktøjet med uret for at udløse det.

FEJL: Dekorationsanordningen kan ikke fjernes.

AFHJÆLPNING: Brug skruenøglen til at løsne den med uret.

TEKNISKE DATA HÅLLDE RG-400i

MASKINE: Motor: To hastigheder, 1,5/0,9 kW, 208 V, 3-faset, 60 Hz, 230 V, 3-faset, 50 Hz, 400 V, 3-faset, 50 Hz, 415 V, 3-faset, 50 Hz, med motorbeskyttelse indstillet til 3,7 A. Udveksling: gear. Sikkerhedssystem: Tre sikkerhedsafbrydere. Beskyttelsesklasse: IP45, knapper IP65. Strømuttag: Jordet, 3-faset, 16 A. Sikring på eltavle på stedet: 10 A, træg. Støjniveau LpA (EN31201): 70 dBA.

SKÆREVÆRKTØJ: Diameter: 215 mm. Omdrejningstal: 400/200 omdr./min.

NETTOVÆGT: Maskine: 54 kg. Osteforsyner inkl. manuel forsyner til ost: 21 kg. Skæreværktøj: Ca. 1 kg i gennemsnit.

NORMER/STANDARDER:

Se overensstemmelseserklæring.

INSTRUCCIONES DE USO

HALLDE TRITURADORA DE QUESO RG-400i

(ES)

¡ATENCIÓN!

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

El equipo debe instalarlo un mecánico cualificado.

Nunca ponga sus manos en el cilindro alimentador, excepto para limpiar.

Nunca ponga las manos en la salida del equipo cuando el cilindro alimentador esté colocado hacia abajo y la palanca de bloqueo esté levantada.

El dispositivo de descorazonado debe apretarse (en sentido antihorario) y desatornillarse (en sentido horario), utilizando una llave inglesa.

Pulse siempre el botón de parada del equipo antes de colocar o retirar la herramienta de corte, etc., incluso si el equipo no está en funcionamiento.

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

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

No utilice el equipo para cortar alimentos congelados.

Este electrodoméstico no lo deben utilizar niños ni personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales mermadas, ni personas que no tengan experiencia con tales electrodomésticos, a menos que cuenten con la instrucción o supervisión adecuadas.

Cuando el control de velocidad esté en la posición «1», el equipo sólo deberá funcionar ininterrumpidamente como máximo 1 hora. Deje el equipo en reposo durante una hora antes de comenzar de nuevo.

Cuando el control de velocidad esté en la posición «2», no se aplicarán tales restricciones.

DESEMBALAJE

Compruebe que no falta ninguna pieza, que el equipo funciona debidamente y que ningún componente haya sufrido daños durante el transporte.

Cualquier posible defecto deberá notificarse al proveedor del equipo en el plazo de ocho días.

INSTALACIÓN

Conecte el equipo a una toma eléctrica adecuada.

Retire la herramienta de corte antes de instalar el equipo.

Reajuste las patas según sea necesario para asegurarse de que el equipo se apoya firmemente.

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

Compruebe que el eje gira en el sentido horario.

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

Compruebe que el equipo se detiene cuando la placa de alimentación del accesorio alimentador de empuje de queso oscila hacia un lado para que la apertura del cilindro alimentador sea mayor de 60 mm y que se reinicia el equipo cuando se coloca de nuevo sobre el cilindro alimentador.

Si el equipo no funciona correctamente, busque asistencia antes de ponerlo en funcionamiento.

COMPROBAR SIEMPRE ANTES DE USAR

Extraiga el enchufe de la toma de pared o, como alternativa, abra el seccionador y compruebe después que el cable eléctrico esté en buen estado y no tenga grietas.

CON EL ALIMENTADOR DE QUESO:

Compruebe que, con una herramienta de corte instalada, el equipo se detiene 2 segundos después de que se retire la placa de empuje más de 60 mm hacia un lado y que vuelve a arrancar cuando la placa de empuje se coloca de nuevo sobre el alimentador. NOTA: Están permitidos menos de 60 mm.

Compruebe que, cuando está funcionando, el equipo se detiene si la palanca de bloqueo está bajada.

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

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

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

Consulte la página 2 para las herramientas de corte.

TIPOS DE PROCESADO

Toma bloques enteros de queso y optimiza la preparación de queso rallado. Dimensiones recomendadas: 4.5, 6, 8 y 10 mm.

USUARIOS

La trituradora de queso RG-400i está pensada para grandes cocinas, restaurantes, cocinas comerciales, pizzerías, cocinas centrales, cocinas de instituciones, escuelas, hospitales, industrias de la alimentación, navíos, establecimientos de comida rápida, cocinas de hostelería, etc. Trituradora de queso RG-400i se puede integrar en beneficio de sistemas de producción.

CAPACIDAD

Hasta 48 kg por minuto.

USO DE LOS ALIMENTADORES

ALIMENTADOR DE EMPUJE MANUAL, QUESO

El cilindro alimentador con pared interna está optimizado para orientar los bloques de queso en la preparación de queso rallado.

MONTAJE Y DESMONTAJE

EL CILINDRO ALIMENTADOR:

Durante la colocación, deberá bajar la palanca de bloqueo.

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

Levante la palanca de bloqueo.

Durante el desmontaje, retire primero la unidad de alimentación.

Baje la palanca de bloqueo.

Retire el cilindro alimentador de los pasadores de las bisagras del equipo.

EL ALIMENTADOR DE EMPUJE MANUAL, QUESO

Apriete el botón de parada del equipo.

Durante la colocación, ajuste el cilindro alimentador queso.

Mueva la palanca hasta el tope de arriba.

Ajuste el eje del accesorio alimentador de empuje manual de queso en el tubo del cilindro alimentador.

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

Al retirarlo, presione hacia abajo el botón de parada y extraiga el accesorio alimentador de empuje manual de queso en sentido horario y retírelo.

INSTALACIÓN DE LAS HERRAMIENTAS DE CORTE Y LA BANDEJA

Al utilizar el alimentador de empuje manual de

queso, asegúrese de que la placa de empuje está en la posición superior y desplácela fuera del alimentador a la izquierda.

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

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 del equipo se haya limpiado cuidadosamente. La bandeja, que contiene la placa proyectable, se monta a continuación alrededor del eje del alojamiento de las cuchillas del equipo. Gire/empuje la placa proyectable hacia abajo hasta que quede acoplada.

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

Asegure el dispositivo de descorazonado girándolo en sentido antihorario mediante una llave inglesa hacia el eje central de la herramienta de corte.

DESMONTAJE DE LAS HERRAMIENTAS DE CORTE Y LA BANDEJA

Aflobe el dispositivo de descorazonado en sentido horario usando la llave y retire la herramienta de corte y la placa proyectable junto con la bandeja.

CONFIGURACIÓN DEL CONTROL DE VELOCIDAD

Se recomienda configurar el control de velocidad de la siguiente manera:

M = equipo.

RALLADORA/TRITURADORA

4,5–6 mm:PF = 2. M = 2.

8–10 mm:PF = 3. M = 1.

LIMPIEZA

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

ANTES DE LIMPIAR: Desconecte siempre el equipo y extraiga el enchufe de la pared. También puede, si el equipo no dispone de enchufe, desconectar el interruptor de trabajo. Retire todas las piezas que hay que limpiar.

LIMPIAR EN UN LAVAVAJILLAS Todas las partes extraíbles se pueden lavar en el lavavajillas.

LIMPIEZA A MANO: Use siempre líquidos para lavar platos a mano. **MATERIAL DE LIMPIEZA:** Utilice el cepillo que se suministra con el equipo o uno similar para limpiar las zonas de alimentos. El eje de la cuchilla en el centro del equipo puede limpiarse con una pequeña escobilla cilíndrica. Use un trapo húmedo para limpiar las demás superficies del equipo.

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 equipo.
- 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.

CONSEJOS SOBRE EL CUIDADO:

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

RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Para eliminar el riesgo de dañar el motor, la trituradora de queso RG-400i está equipada con protección térmica del motor que automáticamente apagará el equipo si la temperatura del motor es demasiado alta. La protección térmica del motor tiene reinicio automático, lo que significa que el equipo podrá encenderse de nuevo cuando el motor se haya enfriado. Esto suele tardar entre 10 y 30 minutos.

FALLO: El equipo 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 el cilindro alimentador y el accesorio alimentador de acuerdo a las instrucciones: "Montaje" Compruebe que todos los elementos estén instalados correctamente y que el brazo de seguridad está elevado. Compruebe 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 equipo. Si el equipo sigue sin funcionar, llame a un mecánico cualificado.

FALLO: Capacidad baja o resultado de corte deficiente.

SOLUCIÓN: Asegúrese de que está utilizando la herramienta de corte. Coloque el dispositivo de descorazonado. Asegúrese que el control de velocidad para el equipo está situado en posición correcta según la tabla titulada **CONFIGURACIÓN DEL CONTROL DE VELOCIDAD**. Si es necesario, la velocidad deberá configurarla un mecánico cualificado. Compruebe que las cuchillas y placas de rallado/triturado están en buenas condiciones 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 placas de la ralladora/trituradora no puedan perforar y retire la herramienta de corte girándola en sentido horario.

FALLO: El dispositivo de descorazonado no se puede retirar.

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

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE HALLDE RG-400i

EQUIPO: Motor: dos velocidades, 1,5/0,9 kW, 208 V, trifásico, 60 Hz, 230 V, trifásico, 50 Hz, 400 V, trifásico, 50 Hz, 415 V, trifásico, 50 Hz, con protección de motor establecida en 3,7 A. 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 DE CORTE: Diámetro: 215 mm. Velocidad: 400/200 rpm.

PESOS NETOS: Equipo: 54 kg. Alimentador de queso incl. alimentador de empuje manual queso: 21 kg. Herramientas de corte: Sobre 1 kg de media.

NORMAS/CRITERIOS: Véase declaración de conformidad.

KÄYTTÖOHJE

HALLDE

JUUSTONRA- ASTIN

RG-400i

(FI)

HUOMIO!

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

Vain valtuutettu huoltomekaanikko saa asentaa laitteen

Älä koskaan työnnä käsiäsi syöttösyylinteriin muutoin kuin laitetta puhdistettaessa.

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

Asennuslaite on kiristettävä (kääntämällä sitä vastapäivään) ja irrotettava (myötäpäivään) jakoavaimella.

Paina aina laitteen pysäytyspainiketta, ennen kuin asennat tai irrotat leikkuuteriä ja niin edelleen, vaikka laite ei olisi käynnissä.

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

Vain valtuutettu huoltomekaanikko saa korjata laitteen ja avata laitteen rungon.

Älä käytä laitetta jäätyneiden elintarvikkeiden leikkaamiseen.

Tätä laitetta eivät saa käyttää lapset tai henkilöt, joilla on heikentyneet fyysiset, aistitoiminnot tai henkiset kyvyt, tai henkilöt, joilla ei ole kokemusta tällaisista laitteista, ellei heille anneta riittävää opetusta tai valvontaa.

Nopeusasetuksella "1" laitetta tulisi käydä yhtäjaksoisesti enintään tunnin ajan. Anna laitteen levätä tunnin ajan ennen uudelleenkäynnistystä.

Nopeusasetuksella "2" vastaavia rajoituksia ei ole.

PAKKAUKSEN PURKAMINEN

Tarkista, että kaikki osat on toimitettu, että laite toimii tarkoitetulla tavalla ja ettei mikään ei vaurioitunut kuljetuksen aikana.

Laitteen toimittajalle on ilmoitettava puutteista kahdeksan päivän kuluessa.

ASENNUS

Kytke laite virtalähteeseen, joka soveltuu laitteelle.

Poista leikkuuterä ennen laitteen asennusta.

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

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

Tarkista, että akseli pyörii myötäpäivään.

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

Tarkista, että kone pysähtyy, kun juuston-syöttölevy käännetään sivulle niin, että syöttösyylinterin aukko on suurempi kuin 60 mm, ja että kone käynnistyy uudelleen, kun se käännetään takaisin syöttösyylinterin päälle.

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

TARKISTA AINA ENNEN KÄYTTÖÄ

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

JUUSTOSYÖTTÖLAITTEEN KANSSA:

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

Tarkista, että laite pysähtyy käytön aikana, kun lukituskahva lasketaan alas.

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

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

Tarkista, että leikkuuterät ovat hyvässä kunnossa ja teräviä.

Leikkuuterien osalta katso sivu 2.

KÄYTTÖTAPA

Ota kokonaisia juustolohkoja ja optimoi juustoraasteen valmistusta. Suositellut mitat: 4,5, 6, 8 ja 10 mm.

KÄYTTÄJÄT

Juustonraastin RG-400i soveltuu suurkeittiöihin; ravintoloihin, myymäläkeittiöihin, pizzerioihin, keskuskeittiöihin, laitoskeittiöihin, kouluihin, sairaaloihin, elintarviketeollisuuteen, laivoihin, pikaruokapaikkoihin, catering-keittiöihin ja niin edelleen. Juustonraastin RG-400i voidaan integroida tuotantojärjestelmään.

KAPASITEETTI

Jopa 48 kg minuutissa.

SYÖTTÖLAITTEIDEN KÄYTTÖ

MANUAALINEN SYÖTTÖLAITE JUUSTO

Juuston syöttösyylinteri, jossa on yksi sisäseinämä, on optimoitu juustolohkojen käyttöä varten juustoraasteen valmistusta varten.

KOKOAMINEN JA PURKAMINEN

SYÖTTÖSYLINTERI:

Kun asennat, käännä lukituskahva alas.

Työnnä syöttösyylinteri koneen saranatappeihin ja laske syöttösyylinteri alas.

Nosta lukituskahva.

Kun poistat, poista ensin syöttölaite.

Laske lukituskahva.

Poista syöttösyylinteri laitteen saranatapeilta.

MANUAALINEN SYÖTTÖLAITE JUUSTO

Paina laitteen pysäytyspainiketta.

Kun asennat, asenna juustosyöttösyylinteri.

Siirrä vipu ylös asti.

Asenna manuaalisen juustotyöntösyöttölaiteen kiinnitysakseli syöttösyylinterin putkeen.

Paina manuaalinen juustosyöttölaiteen kiinnike alas ja käännä se sisään vastapäivään.

Irrottaessasi paina pysäytystä ja käännä manuaalisen juustotyöntösyöttölaiteen kiinnike ulos myötäpäivään ja irrota se.

LEIKKUUTERIEEN JA KAUKALON ASENTAMINEN

Kun käytät käsikäyttöistä juustosyöttölaitea, varmista, että työntölevy on yläasennossa ja käännetty syöttölaiteen vasemmalle puolelle.

Laske lukituskahvaa ja kallista syöttölaitea taaksepäin.

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

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

Varmista porauslaite kääntämällä sitä vastapäivään jakoavaimella leikkuutyökalan keskiakseliin.

LEIKKUUTERIEEN JA KAUKALON IRROTTAMINEN

Kierrä porauslaite avaimella irti myötäpäivään ja poista leikkuutyökala ja poistolevy yhdessä lokeron kanssa.

NOPEUSASETUSTEN SÄÄTÄMINEN

Koneen nopeuden säätöä suositellaan seuraavasti:

M = Laite

RAASTIN/SILPPURI

4,5–6 mm:PF = 2. M = 2.

8–10 mm:PF = 3. M = 1.

PUHDISTUS

Lue kaikki ohjeet, ennen kuin aloitat puhdistamaan laitetta.

ENNEN PUHDISTUSTA: Sammuta aina laite ja irrota pistoke pistorasiasta. Vaihtoehtoisesti, jos laitteessa ei ole pistoketta, katkaise virta pääkytkimestä. Irrota kaikki osat, jotka on puhdistettava.

PESU ASTIANPESUKONEESSA: Kaikki irrotettavat osat ovat konepestäviä.

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

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

VAROITUS:

- Älä kaada tai suihkuta vettä laitteen sivuille.
- 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 hankaussieniä (esim. Scotch-Brite™), ellei se ole aivan välttämätöntä.

HUOLTO-OHJEET:

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

VIANMÄÄRITYS

Moottorin vahingoittumisriskin eliminoimiseksi JuustoraastinRG-400i:ssä on moottorin lämpösuoja, joka sammuttaa laitteen automaattisesti, mikäli moottorin lämpötila nousee liian korkeaksi. Moottorin lämpösuojassa on automaattinen nollaus, mikä tarkoittaa, että laite voidaan käynnistää uudelleen, kun moottori on jäähtynyt. Siihen kuluu yleensä 10–30 minuuttia.

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

KORJAUS: Tarkista, että pistoke on kunnolla kiinni pistorasiassa, tai kytke pääkytkin pois päältä. Paina start-painiketta. Asenna syöttösyylinteri ja syöttölaite kohdassa "Kokoaminen" esitettyjen ohjeiden mukaisesti. Tarkista, että kaikki osat on asennettu oikein ja että turvavarsi on nostettu. Tarkista, että laitteeseen liittyvät sulaketaulun sulakkeet eivät ole lauenneet ja ovat virta-arvoiltaan oikeita. Odota muutama minuutti ja yritä käynnistää laite uudelleen. Mikäli laite ei vielä käynnisty, ota yhteyttä valtuutettuun huoltomekaanikkoon.

VIKA: Heikko kapasiteetti tai huonot leikkuutulokset.

KORJAUS: Varmista, että käytät oikeaa leikkuuterää. Asenna porauslaite. Varmista, että koneen nopeudensäädin on oikeassa asennossa otsikon NOPEUDENSÄÄTÖJEN ASETTAMINEN alla olevan taulukon mukaisesti. Tarvittaessa valtuutetun huoltomekaanikon tulisi säätää nopeus. Tarkista, että raastin-/silppurilevyt ovat hyvässä kunnossa ja teräviä. Paina aineksia alaspäin vähemmällä voimalla.

VIKA: Leikkuuterää ei voida poistaa.

KORJAUS: Käytä aina poistolevyä. Käytä paksua nahkakäsinettä tai muuta käsinettä, jonka läpi raastin-/silppurilevyt eivät voi leikata, ja vapauta leikkuri kääntämällä sitä myötäpäivään.

VIKA: Porauslaitetta ei voi poistaa.

KORJAUS: Käytä jokoavainta ja käännä osia myötäpäivään.

HALLDE RG-400i TEKNISET TIEDOT

LAITE: Moottori: Kaksinopeuksinen, 1,5/0,9 kW, 208 V, 3-vaihe, 60 Hz, 230 V, 3-vaihe, 50 Hz, 400 V, 3-vaihe, 50 Hz, 415 V, 3-vaihe, 50 Hz, moottorin suojaus on asetettu 3,7 A:n arvoon. Voimansiirto: vaihde. Turvajärjestelmä: Kolme turvakytintä. Suojausluokka: IP45, painikkeet IP65. Virtalähteen liitäntä: Maadoitettu, 3-vaiheinen, 16 A. Sulake sulaketaulussa: 10A, viivästetty. Äänitaso LpA (EN31201): 70 dBA.

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

LEIKKUUTYÖKALUT: Laite: 54 kg. Juustonsyöttölaite sisältää käsikäyttöisen työnnettävän juustonsyöttölaitteen: 21 kg. Leikkuuterät: Noin 1 kg keskimäärin

NORMIT/STANDARDIT:

Katso vaatimustenmukaisuusvakuutus.

MODE D'EMPLOI

HALLDE RAPE A FROMAGE RG-400i

(FR)

ATTENTION !

Attention de ne pas se couper avec les lames des accessoires tranchants, ainsi que de ne pas se blesser sur les pièces en mouvement.

L'appareil doit être installé par un technicien qualifié.

Ne jamais placer ses mains dans le dispositif d'alimentation sauf pour le nettoyage.

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

La vis à chou se serre (dans le sens contraire des aiguilles d'une montre) et se desserre (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 l'appareil et débrancher la prise murale ou couper l'interrupteur général.

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

L'appareil ne doit pas être utilisé pour préparer des produits congelés.

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 maximum en continu lorsque la vitesse est réglée sur la position « 1 ». Puis l'appareil doit rester éteint une heure avant d'être redémarré.

Lorsque la vitesse est réglée sur la position « 2 » aucune restriction d'utilisation ne s'applique.

DÉBALLAGE

S'assurer que l'appareil est complet, qu'il fonctionne et que rien n'a été endommagé au cours du transport.

Les réclamations doivent être adressées au fournisseur de l'appareil dans un délai de huit jours.

INSTALLATION

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

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

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

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

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

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

Vérifier que l'appareil s'arrête lorsque la plaque d'alimentation de fromage est basculée sur le côté pour que l'ouverture du cylindre d'alimentation soit supérieure à 60 mm. Vérifier aussi que l'appareil 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 l'appareil.

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 D'ALIMENTATION DE FROMAGE :

Vérifier, avec l'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 également.

Vérifier que l'appareil en fonctionnement s'arrête lorsque la poignée de verrouillage est abaissée.

Si l'une des deux fonctions de sécurité ne fonctionne pas ou si le câble électrique présente des fissures, faire appel à un technicien qualifié pour y remédier, avant de rebrancher l'appareil 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. page 2.

TYPES DE PRÉPARATION

Traite des blocs de fromage entiers et optimise la préparation du fromage râpé. Dimensions recommandées : 4,5, 6, 8 et 10 mm.

UTILISATEURS

La rape a fromage modèle RG-400i convient aux grandes cuisines : restaurants, traiteurs, pizzerias, cuisines centrales, cuisines des institutions, écoles, hôpitaux, industrie agroalimentaire, navires, restauration rapide, restauration pour collectivités, etc. La rape a fromage modèle RG-400i peut avantageusement être intégrée à un système de production.

CAPACITÉ

Jusqu'à 48 kg par minute.

UTILISATION DU DISPOSITIF D'ALIMENTATION

L'ACCESSOIRE MANUEL D'ALIMENTATION DE FROMAGE

Le cylindre d'alimentation en fromage avec une paroi interne est optimisé pour l'orientation de blocs de fromage pour la préparation de fromage râpé.

MONTAGE ET DÉMONTAGE

LE CYLINDRE D'ALIMENTATION

Pour le montage, rabattre la poignée de verrouillage.

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

Relever la poignée de verrouillage.

Pour le démontage, retirer d'abord le dispositif d'alimentation.

Rabattre la poignée de verrouillage.

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

L'ACCESSOIRE MANUEL D'ALIMENTATION DE FROMAGE

Enfoncer le bouton d'arrêt de l'appareil.

Lors du montage, fixer le cylindre d'alimentation de fromage.

Faire monter à fond le bras de levier.

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

Faire descendre l'accessoire manuel d'alimentation de la râpe à fromage, 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 d'alimentation de fromage dans le sens des aiguilles d'une montre et ensuite le retirer.

INSTALLATION DES ACCESSOIRES TRANCHANTS ET DE LA CUVETTE

En cas d'utilisation de l'accessoire manuel d'alimentation de fromage, vérifier que la

plaque d'alimentation est dans sa position supérieure et faire pivoter l'accessoire vers l'extérieur et sur la gauche.

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

Si la cuvette doit être utilisée, le plateau répartiteur est placé au bas de la cuvette. S'assurer 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. Tourner/pousser le plateau répartiteur dans son raccord.

Ensuite placer la râpe choisie sur l'axe et la tourner jusqu'à encliquetage.

Sécuriser la vis à chou en la tournant dans le sens contraire des aiguilles d'une montre à l'aide d'une clé sur l'axe central de l'accessoire tranchant.

DÉMONTAGE DES ACCESSOIRES TRANCHANTS ET DE LA CUVETTE

Dévisser la vis à chou dans le sens des aiguilles d'une montre à l'aide de la clé, puis retirer l'accessoire tranchant et le plateau répartiteur avec la cuvette.

RÉGLAGE DE LA COMMANDE DE VITESSE

Il est recommandé de procéder au réglage de commande de vitesse suivant :

M = appareil.

RAPE

4,5- 6 mm :PF = 2. M = 2.

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

NETTOYAGE

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

AVANT DE NETTOYER : toujours arrêter d'abord l'appareil et débrancher la prise murale. À 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 toujours un détergent pour vaisselle à la main. **MATÉRIAUX DE NETTOYAGE** : pour nettoyer les zones exposées aux aliments, utiliser la brosse fournie avec l'appareil ou une brosse similaire. L'axe au milieu de l'appareil peut être nettoyé à l'aide d'une petite brosse à bouteilles. Pour essuyer les autres surfaces de l'appareil, utiliser un chiffon humide.

DÉSINFECTION : utiliser de 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 un côté abrasif (par ex., ScotchBrite™), si cela n'est pas absolument nécessaire.

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 de la surface.

DÉPANNAGE

Pour éliminer les risques de dommages au niveau du moteur, la Râpe à fromage modèle RG-400i intègre une fonction de sécurité qui l'arrête automatiquement en cas d'échauffement. Le réenclenchement du moteur thermique 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.

MESURE : vérifier que la fiche est branchée sur la prise murale ou, selon le cas, que l'interrupteur général est sur « I ». Enfoncer le bouton de démarrage. Monter le 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.

MESURE : choisir l'accessoire tranchant approprié. Fixer la vis à chou. Veiller à ce que le sélecteur de vitesse de l'appareil soit en position correcte d'après le tableau figurant sous « Réglage de la commande de vitesse ». Au besoin, la vitesse doit être réglée par un technicien qualifié. Vérifier que les plaques de la râpe sont intactes et bien coupantes. Exercer une pression plus légère sur le produit à traiter.

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

MESURE : utiliser impérativement le plateau répartiteur. Utiliser un gant épais, que les plaques de la râpe ne risquent pas de traverser, et libérer l'accessoire en le tournant dans le sens des aiguilles d'une montre.

DÉFAUT : impossible de retirer la vis à chou.

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

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES HALLDE RG-400i

APPAREIL : Moteur : deux vitesses, 1,5/0,9 kW, 208 V, triphasé, 60 Hz, 230 V, triphasé, 50 Hz, 400 V, triphasé, 50 Hz, 415 V, triphasé, 50 Hz, avec protection moteur réglée sur 3,7 A. 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 TRANCHANTS : Diamètre : 215 mm. Vitesse : 400/200 tr/min.

POIDS NET : Machine : 54 kg. Râpe à fromage avec accessoire manuel d'alimentation de fromage : 21 kg. Accessoires tranchants : env. 1 kg en moyenne.

NORMES : cf. déclaration de la conformité.

ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΗΣ

HALLDE

ΤΕΜΑΧΙΣΤΗΣ

ΤΥΡΙΩΝ

RG-400i

(GR)

ΠΡΟΣΟΧΗ!

Προσέχετε ιδιαίτερος μην τραυματίσετε τα χέρια σας στις αιχμηρές λεπίδες των εργαλείων κοπής και στα κινητά μέρη.

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

Μην τοποθετείτε τα χέρια σας στον κύλινδρο τροφοδοσίας, παρά μόνο για τον καθαρισμό του.

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

Για να βιδώνετε (αριστερόστροφα) και να ξεβιδώνετε (δεξιόστροφα) το εξάρτημα αφαίρεσης πυρήνων, χρησιμοποιείτε ένα γαλλικό κλειδί.

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

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

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

Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή για κοπή κατεψυγμένων προϊόντων.

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.

Όταν η ταχύτητα στο χειριστήριο είναι στο "2", δεν ισχύουν αυτοί οι περιορισμοί.

ΑΦΑΙΡΕΣΗ ΑΠΟ ΤΗ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ

Βεβαιωθείτε ότι έχουν παραδοθεί όλα τα μέρη, ότι η συσκευή λειτουργεί όπως προορίζεται, και ότι τίποτα δεν έχει υποστεί ζημία κατά τη μεταφορά.

Ο προμηθευτής της συσκευής πρέπει να ειδοποιείται για τυχόν ελαττώματα εντός οκτώ ημερών.

ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ

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

Αφαιρέστε το εργαλείο κοπής προτού εγκαταστήσετε τη συσκευή.

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

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

Βεβαιωθείτε ότι ο άξονας περιστρέφεται δεξιόστροφα.

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

Βεβαιωθείτε ότι η συσκευή σταματά όταν η πλάκα τροφοδοσίας του εξαρτήματος ώθησης στραφεί προς το 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 φιν 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 ΤΡΟΦΟΔΟΣΙΑΣ:

Ελέγξτε ότι η συσκευή, όταν έχει προσαρμοστεί σε αυτήν ένα εργαλείο κοπής, σταματά να λειτουργεί εντός 2 δευτερολέπτων από τη στιγμή που 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 λειτουργία της συσκευής διακόπτεται όταν η λαβή ασφάλισης κατεβαίνει.

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 την 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 στη σελίδα 2.

ΕΙΔΗ ΕΠΕΞΕΡΓΑΣΙΑΣ

Παίρνει ολόκληρα κομμάτια τυριού και βελτιστοποιεί την προετοιμασία του τριμμένου τυριού. Προτεινόμενες διαστάσεις: 4.5, 6, 8 και 10 mm.

ΧΡΗΣΤΕΣ

Ο τεμαχιστής τυριών RG-400i είναι καταλληλός για μεγάλες κουζίνες, εστιατορία, κουζίνες καταστημάτων, πιτσαρίες, κεντρικές κουζίνες, κουζίνες ιδρυμάτων, σχολεία, νοσοκομεία, βιομηχανίες τροφίμων, πλοία, καταστήματα γρηγορου φαγητού, κουζίνες εστίασης κ.λπ. Ο τεμαχιστής τυριών RG-400i μπορεί να ενσωματωθεί επωφελώς σε ένα σύστημα παραγωγής.

ΧΩΡΗΤΙΚΟΤΗΤΑ

Μέχρι 48 κιλά ανά λεπτό.

ΧΡΗΣΗ ΤΟΥ ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΟΣ ΤΡΟΦΟΔΟΣΙΑΣ

ΕΞΑΡΤΗΜΑ ΧΕΙΡΟΚΙΝΗΤΗΣ ΩΘΗΣΗΣ

Ο Κύλινδρος Τροφοδοσίας για τυρί με το εσωτερικό τοίχωμα έχει βελτιστοποιηθεί για την τακτοποίηση των κομματιών τυριού για την προετοιμασία τριμμένου τυριού.

ΣΥΝΑΡΜΟΛΟΓΗΣΗ ΚΑΙ ΑΠΟΣΥΝΑΡΜΟΛΟΓΗΣΗ

Ο ΚΥΛΙΝΔΡΟΣ ΤΡΟΦΟΔΟΣΙΑΣ

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

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

Σηκώστε τη λαβή ασφάλισης.

Κατά την αφαίρεση, αφαιρέστε πρώτα το προσαρτώμενο εξάρτημα τροφοδοσίας.

Κατεβάστε τη λαβή ασφάλισης.

Αφαιρέστε τον κύλινδρο τροφοδοσίας από τους συνδετικούς πείρους της συσκευής.

ΤΟ ΕΞΑΡΤΗΜΑ ΧΕΙΡΟΚΙΝΗΤΗΣ ΩΘΗΣΗΣ

Πατήστε το κουμπί της Διακοπής.

Κατά τη συναρμολόγηση, προσαρμόστε τον Κύλινδρο Τροφοδοσίας.

Μετακινήστε τον μοχλό προς τα πάνω όσο πάει.

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

Πιέστε προς τα κάτω το 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.

ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ ΕΡΓΑΛΕΙΩΝ ΚΟΠΗΣ ΚΑΙ ΔΙΣΚΟΥ

Όταν χρησιμοποιείτε το εξάρτημα χειροκίνητης ώθησης, βεβαιωθείτε ότι η πλάκα ώθησης βρίσκεται στην ανώτερη θέση και γυρίστε την προς τα αριστερά.

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

Εάν πρόκειται να χρησιμοποιήσετε τον δίσκο, τοποθετήστε την πλάκα εξαγωγής κάτω από τον δίσκο. Βεβαιωθείτε ότι η θήκη του μαχαιριού της μηχανής έχει καθαριστεί σχολαστικά. Στη συνέχεια, προσαρτήστε τον 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 τον επιλεγμένο Τρίφτη στον άξονα και περιστρέψτε τον μέχρι να μπει καλά στη θέση του.

Ασφαλίστε το εξάρτημα αφαίρεσης πυρήνων γυρίζοντάς το αριστερόστροφα με τη βοήθεια του κλειδιού στον κεντρικό άξονα του εργαλείου κοπής.

ΑΦΑΙΡΕΣΗ ΤΩΝ ΕΡΓΑΛΕΙΩΝ ΚΟΠΗΣ ΚΑΙ ΤΟΥ ΔΙΣΚΟΥ

Ξεβιδώστε το εξάρτημα αφαίρεσης πυρήνων δεξιόστροφα χρησιμοποιώντας το κλειδί και αφαιρέστε το εργαλείο κοπής και την πλάκα εξαγωγής μαζί με τον δίσκο.

ΡΥΘΜΙΣΗ ΤΟΥ ΧΕΙΡΙΣΤΗΡΙΟΥ ΤΑΧΥΤΗΤΩΝ

Το χειριστήριο ταχυτήτων της συσκευής συνιστάται ως εξής:

M (Machine) = Συσκευή.

ΤΡΙΦΤΗΣ

4.5–6 mm:PF = 2. M = 2.

8–10 mm:PF = 3. M = 1.

ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ

Διαβάστε τις οδηγίες προτού ξεκινήσετε τον καθαρισμό της συσκευής.

ΠΡΙΝ ΤΟΝ ΚΑΘΑΡΙΣΜΟ: Απενεργοποιείτε πάντα τη συσκευή και αφαιρείτε το φως τροφοδοσίας από την πρίζα. Εναλλακτικά, εάν η συσκευή δεν έχει φως, 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: Χρησιμοποιείτε πάντα απορρυπαντικό για πλύσιμο στο χέρι. **ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΥ:** Χρησιμοποιείτε τη βούρτσα που συνόδευε τη συσκευή ή μία παρόμοια για να καθαρίσετε τις ζώνες που έρχονται σε επαφή με τα τρόφιμα. Μπορείτε να καθαρίζετε τον άξονα του μαχαιριού στο κέντρο της συσκευής με μια μικρή βούρτσα για μπουκάλια. Χρησιμοποιείτε ένα βρεγμένο πανί για να καθαρίζετε τις υπόλοιπες επιφάνειες της συσκευής.

ΑΠΟΛΥΜΑΝΣΗ: Χρησιμοποιείτε ισοπροπυλική αλκοόλη (65–70%). Η ισοπροπυλική αλκοόλη είναι εξαιρετικά εύφλεκτη, για αυτό να τη 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 σφουγγάρια με σκληρές επιφάνειες (π.χ. Scotch-Brite™), εκτός και αν η χρήση τους είναι απολύτως απαραίτητη.

ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ ΓΙΑ ΤΗ 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, ο Τρίφτης 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 τον 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. Προσαρμόστε το εξάρτημα αφαίρεσης πυρήνων. Βεβαιωθείτε ότι το χειριστήριο ταχυτήτων για τη συσκευή βρίσκεται στη σωστή θέση σύμφωνα με τον πίνακα κάτω από την επικεφαλίδα ΡΥΘΜΙΣΗ ΤΟΥ ΧΕΙΡΙΣΤΗΡΙΟΥ ΤΑΧΥΤΗΤΩΝ. Εάν κριθεί αναγκαίο, η ταχύτητα πρέπει να ρυθμίζεται από έναν εξειδικευμένο τεχνικό. Ελέγξτε ότι οι πλάκες του τρίφτη είναι σε καλή κατάσταση και αιχμηρές. 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 μην μπορούν να διαπεράσουν οι πλάκες του τρίφτη, και γυρίστε το εργαλείο κοπής δεξιόστροφα για να το ξεβιδώσετε.

ΣΦΑΛΜΑ: Το εξάρτημα αφαίρεσης πυρήνων δεν μπορεί να αφαιρεθεί.

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

ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΤΗΣ RG-400i ΤΗΣ HALLDE

ΣΥΣΚΕΥΗ: Κινητήρας: Δύο ταχυτήτων, 1.5/0.9 kW, 400 V, τριφασικός, 50 Hz, με προστασία κινητήρα ρυθμισμένη στα 3.7 A. Μετάδοση κίνησης: με γρανάζια. Σύστημα ασφαλείας: Τρεις διακόπτες ασφαλείας. Βαθμός προστασίας: IP45, κουμπιά IP65. Φως τροφοδοσίας: Γειωμένος, τριφασικός, 16 A. Ασφάλεια στον ηλεκτρικό πίνακα του κτιρίου: 10 A, με καθυστέρηση. Στάθμη ηχητικής πίεσης LpA (EN31201): 70 dBA.

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

ΚΑΘΑΡΟ ΒΑΡΟΣ: Συσκευή: 54 kg Τροφοδότης συμπεριλαμβανομένου του εξαρτήματος χειροκίνητης ώθησης: 21 kg. Εργαλεία κοπής: Κατά μέσον όρο περίπου 1 kg.

ΠΡΟΤΥΠΑ: Ανατρέξτε στη δήλωση συμμόρφωσης.

UPUTE ZA UPOTREBU

HALLDE SJECKALICA SIRA RG-400i

(HR)

OPREZ!

Posebno pripazite na to da ne ozlijedite ruke na oštrim oštricama alata za rezanje ni na pokretnim dijelovima.

Ovaj stroj može montirati samo ovlašteni servisni tehničar.

Nikada ne stavljajte ruke u cilindar za punjenje osim u svrhu čišćenja.

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

Naprava za ukrašavanje mora se pritezati (okretanjem suprotno smjeru kazaljke na satu) i odvrtati (u smjeru kazaljke na satu) s 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.

Samo ovlašteni servisni tehničar smije obavljati popravke stroja i otvarati kućište stroja.

Nemojte upotrebljavati stroj za rezanje zamrznute hrane.

Ovom napravom ne smiju rukovati djeca ni osobe smanjenih tjelesnih, osjetilnih ili mentalnih sposobnosti, kao ni osobe s nedostatnim iskustvom rada s takvim uređajima, osim ako im se pruže odgovarajuće upute ili nadzor.

Stroj bi morao raditi neprekidno najviše sat vremena kada je regulator brzine postavljen u položaju „1”. Pustite da stroj miruje sat vremena prije ponovnog pokretanja.

Kada je regulator brzine postavljen u položaju „2”, spomenuta se ograničenja ne primjenjuju.

OTPAKIRANJE

Provjerite jesu li isporučeni svi dijelovi, radi li stroj u skladu s namjenskom upotrebom i je li tijekom transporta došlo do oštećenja.

Dobavljača stroja potrebno je obavijestiti o svim nedostacima u roku od osam dana.

MONTAŽA

Priključite stroj na izvor napajanja električnom energijom koji je prikladan za stroj.

Prije montiranja stroja uklonite alat za rezanje.

Po potrebi ponovno postavite podesive nožice kako biste osigurali da stroj čvrsto stoji.

Postavite nosač za alat za rezanje na zid u blizini stroja za praktičnu i sigurnu upotrebu.

Provjerite vrti li se osovina u smjeru kazaljke na satu.

Provjerite zaustavlja li se stroj kada se ručka za zaključavanje preklopi prema dolje.

Provjerite zaustavlja li se stroj kada se ploča nastavka za potiskivač punilice za sir zaokrene u stranu tako da je otvor cilindra punilice veći od 60 mm i pokreće li se ponovno kada se zaokrene natrag preko cilindra punilice.

Ako stroj ne radi pravilno, potrebno mu je posvetiti pozornost prije puštanja u rad.

UVIJEK PROVJERITE PRIJE UPOTREBE

Izvucite utikač iz strujne utičnice ili okrenite izolacijski prekidač i zatim provjerite je li strujni kabel u dobrom stanju i postoje li vanjske pukotine.

S PUNILICOM ZA SIR:

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

Provjerite zaustavlja li se stroj, tijekom rada, kada se ručka za zaključavanje spusti.

Ako bilo koja od ove dvije sigurnosne funkcije ne radi u skladu s namjenom ili ako je strujni kabel napukao, pozovite ovlaštenog servisnog tehničara ili električara za popravak kvara prije ponovnog priključivanja stroja na strujnu mrežu.

Provjerite okreće li se osovina potisne ploče neometano. Ako se osovina ne okreće neometano, pažljivo je očistite i podmažite upotrebom nekoliko kapi strojnog ulja.

Provjerite je li alat za rezanje u dobrom stanju i oštar.

Za alat za rezanje pogledajte stranicu 2.

NAČIN OBRADE

Uzima cijele blokove sira i optimizira pripremu ribanog sira. Preporučene dimenzije: 4,5, 6, 8 i 10 mm.

KORISNICI

Sjeckalica sira RG-400i prikladna je za velike kuhinje, restorane, kuhinje u trgovinama, pizzerije, središnje kuhinje, kuhinje u ustanovama, škole, bolnice, prehrambenu industriju, brodove, restorane brze hrane, kuhinje za catering itd. Sjeckalica sira RG-400i može se integrirati u proizvodni sustav radi njegova unaprjeđenja.

KAPACITET

Do 48 kg po minuti.

UPOTREBA PUNILICE

RUČNI POTISKIVAČ ZA PUNILICU ZA SIR

Cilindar punilice za sir s jednom unutarnjom stijenkom optimiziran je za ručno usmjeravanje blokova sira za pripremu ribanog sira.

SASTAVLJANJE I RASTAVLJANJE

CILINDAR ZA PUNJENJE

Tijekom montiranja sklopite ručku za zaključavanje.

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

Podignite ručku za zaključavanje.

Tijekom uklanjanja najprije uklonite nastavak za punilicu.

Spustite ručku za zaključavanje.

Uklonite cilindar punilice iz svornjaka stroja.

RUČNI POTISKIVAČ ZA PUNILICU ZA SIR

Pritisnite gumb za zaustavljanje stroja.

Tijekom montiranja namjestite cilindar za punjenje sira.

U cijelosti podignite polugu.

Montirajte osovinu nastavka za ručni potiskivač punilice sira u cijev cilindra punilice.

Pritisnite nastavak za ručni potiskivač punilice sira i okrenite ga suprotno smjeru kazaljke na satu.

Tijekom uklanjanja pritisnite zaustavnik te okrenite nastavak za ručni potiskivač punilice sira u smjeru kazaljke na satu i uklonite ga.

MONTIRANJE ALATA ZA REZANJE I PLADNJA

Tijekom upotrebe ručnog potiskivača za punilicu za sir pobrinite se da potisna ploča bude u gornjem položaju i zaokrenite je ulijevo izvan punilice.

Spustite ručku za zaključavanje i nagnite punilicu unatrag.

Ako će se upotrebljavati pladanj, ploča za izbacivanje smješta se na dno pladnja. Provjerite je li kućište noža stroja temeljito očišćeno. Pladanj u kojemu se nalazi ploča za izbacivanje zatim se montira oko osovine kućišta noža stroja. Okrenite/pritisnite ploču za izbacivanje u njezinu spojku.

Postavite odabrani ribež/sjeckalicu na osovину i okrećite ga/je tako da čvrsto dosjedne u svoj položaj.

Osigurajte napravu za ukrašavanje tako što ćete je okrenuti suprotno smjeru kazaljke na satu s pomoću ključa na središnju osovinu alata za rezanje.

UKLANJANJE ALATA ZA REZANJE I PLADNJA

Odvrnite napravu za ukrašavanje u smjeru kazaljke na satu s pomoću ključa i uklonite alat za rezanje te ploču za izbacivanje zajedno s pladnjem.

NAMJEŠTANJE REGULATORA BRZINE

Za regulator brzine stroja preporučuje se sljedeće:

M = stroj.

RIBEŽ/SJECKALICA

4,5 – 6 mm:PF = 2. M = 2.

8 – 10 mm:PF = 3. M = 1.

ČIŠĆENJE

Prije početka čišćenja stroja pročitajte sve upute.

PRIJE ČIŠĆENJA: Uvijek isključite stroj i izvucite utikač za napajanje iz strujne utičnice. Ako stroj nema utikač, isključite glavnu sklopku. Uklonite sve odvojive dijelove koje je potrebno očistiti.

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

RUČNO ČIŠĆENJE: Uvijek upotrebljavajte tekućinu za ručno pranje posuđa. **SREDSTVA ZA ČIŠĆENJE:** Upotrebljavajte 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 upotrebljavajte vlažnu krp.

DEZINFEKCIJA: Koristite izopropilni alkohol (65 – 70 %). Izopropilni alkohol visoko je zapaljiv, pa stoga pažljivo postupajte tijekom njegove upotrebe.

UPOZORENJE:

- Nemojte polijevati niti prskati vodu na bočne dijelove stroja.
- Nemojte upotrebljavati kipuću ni vruću vodu.
- Nemojte upotrebljavati oštre predmete ni bilo koje predmete koji nisu predviđeni za čišćenje.
- Nemojte upotrebljavati abrazivne deterdžente ni sredstva za čišćenje.

POTREBNO JE IZBJEGAVATI: Nemojte upotrebljavati spužve za čišćenje s jastučićima za ribanje (npr. Scotch-Brite™), osim ako to nije apsolutno nužno.

SAVJETI O NJEZI:

- Nakon upotrebe odmah očistite stroj.
- Nakon čišćenja odmah osušite stroj kako biste izbjegli oksidaciju i promjenu boje površine.

OTKLANJANJE PROBLEMA

Kako bi se isključio rizik oštećenja motora, sjeckalica sira RG-400i opremljena je toplinskom zaštitom motora koja automatski isključuje stroj kada temperatura motora postane 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 tijekom rada i ne može se ponovno pokrenuti.

MJERE OTKLANJANJA: Provjerite je li utikač sigurno umetnut u strujnu utičnicu ili isključite glavnu sklopku. Pritisnite gumb za pokretanje. Montirajte cilindar punilice i nastavak za punjenje u skladu s uputama pod naslovom „Sastavljanje”. Provjerite jesu li sve komponente pravilno montirane i je li sigurnosna ručka podignuta. Provjerite jesu li pregorjeli osigurači u kutiji s osiguračima za prostorije i imaju li pravilnu nazivnu snagu. Pričekajte nekoliko minuta i pokušajte ponovno pokrenuti stroj. Ako se stroj i dalje ne može pokrenuti, pozovite ovlaštenog servisnog tehničara.

KVAR: Nizak kapacitet ili loši rezultati rezanja.

MJERE OTKLANJANJA: Provjerite upotrebljavate li odgovarajući alat za rezanje. Postavite napravu za ukrašavanje. Pobrinite se da namještanje regulatora brzine za stroj bude u pravilnom položaju u skladu s tablicom pod naslovom NAMJEŠTANJEREGULATORA BRZINE. Ako je potrebno, brzinu mora namjestiti ovlašteno servisno tehničar. Provjerite jesu li ploče ribeža/sjeckalice u dobrom stanju i oštre. Pritisnite hranu manjom količinom sile.

KVAR: Alat za rezanje ne se može ukloniti.

MJERE OTKLANJANJA: Uvijek upotrebljavajte ploču za izbacivanje. Upotrebljavajte debele kožnate rukavice ili druge rukavice koje ploče ribeža/sjeckalice ne mogu prorezati i okrenite alat za rezanje u smjeru kazaljke na satu kako biste ga otpustili.

KVAR: Nije moguće ukloniti napravu za ukrašavanje.

MJERE OTKLANJANJA: Upotrebljavajte ključ kako biste ih odvrnuli u smjeru kazaljke na satu.

TEHNIČKE SPECIFIKACIJE ZA HALLDE RG-400i

STROJ: Motor: dvije brzine, 1,5/0,9 kW, 208 V, trofazni, 60 Hz, 230 V, trofazni, 50 Hz, 400 V, trofazni, 50 Hz, 415 V, trofazni, 50 Hz, sa zaštitom motora postavljenom na 3,7 A. Prijenos: zupčanik. Sigurnosni sustav: tri sigurnosna prekidača. Stupanj zaštite: IP45, gumbi IP65. Strujna utičnica: uzemljenje, tri faze, 16 A. Osigurač u kutiji s osiguračima za prostoriju: 10 A, s vremenskom odgodom. Razina zvuka LpA (EN31201): 70 dBA.

ALAT ZA REZANJE: Promjer: 215 mm. Brzina: 400/200 o/min.

NETO TEŽINE: Stroj: 54 kg. Punilica za sir uklj. ručni potiskivač za punilicu za sir: 21 kg. Alat za rezanje: u prosjeku oko 1 kg.

NORME/STANDARDI: pogledajte Izjavu o sukladnosti.

ISTRUZIONI PER L'USO

HALLDE CHEESE SHREDDER RG-400i

(IT)

ATTENZIONE!

Fare molta attenzione a non ferirsi le mani con le lame affilate degli utensili di taglio e con le parti in movimento.

La macchina può essere installata solo da un tecnico qualificato.

Non inserire mai le mani nel cilindro di alimentazione se non per la pulizia.

Non inserire mai le mani nell'uscita della macchina quando il cilindro di alimentazione è abbassato e la maniglia di bloccaggio è sollevata.

Il dispositivo di eliminazione dell'anima deve essere serrato (ruotandolo in senso antiorario) e svitato (in senso orario) utilizzando la chiave.

Premere sempre il pulsante di arresto della macchina prima di montare o smontare utensili da taglio, ecc. anche se la macchina non è in funzione.

Prima della pulizia, spegnere la macchina e togliere la spina dalla presa di corrente o spegnere l'interruttore di rete.

Solo un tecnico qualificato può riparare la macchina e aprire il suo alloggiamento.

Non utilizzare la macchina per tagliare cibi congelati.

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

La macchina deve funzionare ininterrottamente per un massimo di 1 ora quando il controllo della velocità è impostato su "1". Lasciare riposare la macchina per un'ora prima di rimetterla in funzione.

Quando il controllo della velocità è impostato su "2", non si applicano tali restrizioni.

DISIMBALLAGGIO

Verificare che tutte le parti siano state consegnate, che la macchina funzioni come previsto e che nulla sia stato danneggiato durante il trasporto.

Eventuali difetti devono essere comunicati al fornitore della macchina entro otto giorni.

INSTALLAZIONE

Collegare la macchina a un'alimentazione elettrica adatta.

Rimuovere l'utensile da taglio prima di installare la macchina.

Regolare i piedini, se necessario, per assicurarsi che la macchina sia stabile.

Collocare il gancio portautensili da taglio sulla parete in prossimità della macchina per un utilizzo comodo e sicuro.

Controllare che l'albero ruoti in senso orario.

Verificare che la macchina si arresti quando la maniglia di bloccaggio è rivolta verso il basso.

Controllare che la macchina si arresti quando il disco di alimentazione dell'accessorio Formaggio viene ruotato lateralmente in modo che l'apertura del cilindro di alimentazione sia superiore a 60 mm e che la macchina si riavvii quando viene ruotata nuovamente sul cilindro di alimentazione.

Se la macchina non funziona correttamente, è necessario prestare attenzione prima di metterla in funzione.

CONTROLLARE SEMPRE PRIMA DELL'USO

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 L'ALIMENTATORE DEL FORMAGGIO:

Verificare che, con un utensile da taglio montato, la macchina si arresti entro 2 secondi non appena il disco di spinta viene spostato lateralmente di oltre 60 mm e si riavvii quando il disco di spinta viene riportato sull'alimentatore. NOTA! Approvato per meno di 60 mm.

Controllare che la macchina, durante il funzionamento, si arresti quando la maniglia di bloccaggio viene abbassata.

Se una delle due funzioni di sicurezza non funziona come previsto o se il cavo elettrico è incrinato, rivolgersi a un meccanico o elettricista qualificato per eliminare il guasto prima di ricollegare la macchina all'alimentazione.

Controllare che l'albero del disco di spinta scorra liberamente. Se l'albero non scorre liberamente, pulirlo con cura e lubrificarlo con qualche goccia di olio per macchine.

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

Per quanto riguarda gli utensili da taglio, vedere pagina 2.

TIPO DI LAVORAZIONE

Consente di lavorare blocchi interi di formaggio e di ottimizzare la preparazione del formaggio a pezzi. Dimensioni consigliate: 4,5, 6, 8 e 10 mm.

UTENTI

Il cheese shredder Rg-400i è adatto a cucine di grandi dimensioni; ristoranti, cucine di negozi, pizzerie, cucine centrali, cucine istituzionali, scuole, ospedali, industrie alimentari, navi, fast food, cucine di catering e così via. Il cheese shredder RG-400i può essere proficuamente integrato in un sistema di produzione.

CAPACITÀ

Fino a 48 kg al minuto.

CON L'ALIMENTATORE

FORMAGGIO DELL'ALIMENTATORE MANUALE A SPINTA

Il cilindro di alimentazione per formaggio con una parete interna è ottimizzato per orientare i blocchi di formaggio per la preparazione del formaggio a pezzi.

MONTAGGIO E SMONTAGGIO

DEL CILINDRO DI ALIMENTAZIONE

Al momento del montaggio, ripiegare la maniglia di bloccaggio.

Spingere il cilindro di alimentazione sui perni della macchina e abbassarlo.

Sollevare la maniglia di bloccaggio.

Per lo smontaggio, rimuovere prima l'accessorio di alimentazione.

Abbassare la maniglia di bloccaggio.

Rimuovere il cilindro di alimentazione dai perni della macchina.

IL FORMAGGIO DELL'ALIMENTATORE MANUALE A SPINTA

Premere il pulsante di arresto della macchina.

Durante il montaggio, inserire il cilindro di alimentazione per formaggio.

Sollevare completamente la leva.

Inserire l'albero dell'alimentatore manuale a spinta per formaggio nel tubo del cilindro di alimentazione.

Premere verso il passo l'alimentatore manuale a spinta per formaggio e farlo ruotare in senso antiorario.

Quando si rimuove, premere il cuscinetto di arresto ed estrarre l'alimentatore manuale a spinta per formaggio in senso orario e rimuoverlo.

INSTALLAZIONE DEGLI UTENSILI DA TAGLIO E DEL VASSOIO

Quando si utilizza l'alimentatore manuale a spinta per formaggio, accertarsi che il disco di spinta sia nella posizione superiore e farla ruotare verso sinistra.

Abbassare la maniglia di bloccaggio e inclinare l'alimentatore all'indietro.

Se si utilizza il vassoio, il disco di espulsione viene posizionata sul fondo del vassoio. Assicurarsi che l'alloggiamento dei coltelli della macchina sia stato pulito a fondo. Il vassoio, contenente il disco di espulsione, viene quindi montato attorno all'albero dell'alloggiamento dei coltelli della macchina. Ruotare/spingere il disco di espulsione verso il basso nel suo accoppiamento.

Posizionare la grattugia/il tritatutto sull'albero e ruotare l'utensile di taglio in modo che scenda saldamente nella sua posizione.

Fissare il dispositivo di svuotamento dell'anima ruotandolo in senso antiorario con la chiave sull'albero centrale dell'utensile da taglio.

RIMOZIONE DEGLI UTENSILI DA TAGLIO E DEL VASSOIO

Svitare il dispositivo di svuotamento dell'anima in senso orario utilizzando la chiave e rimuovere l'utensile di taglio e il disco di espulsione insieme al vassoio.

IMPOSTAZIONE DEI CONTROLLI DI VELOCITÀ

Il controllo della velocità della macchina è raccomandato come segue:

M = Macchina.

GRATTUGIA/TRITATUTTO

4,5–6 mm:PF = 2. M = 2.

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

PULIZIA

Leggere tutte le istruzioni prima di iniziare la pulizia della macchina.

PRIMA DELLA PULIZIA: Spegnerne sempre la macchina e togliere la spina dalla presa di corrente. In alternativa, se la macchina non è dotata di spina, spegnere l'interruttore principale. Rimuovere tutte le parti da pulire.

PULIZIA IN LAVASTOVIGLIE: Tutte le parti rimovibili possono essere pulite in lavastoviglie.

PULIZIA A MANO: Utilizzare sempre un detersivo per piatti per il lavaggio a mano. **MATERIALI PER LA PULIZIA:** Usare la spazzola fornita con la macchina o una simile per ripulire le aree a contatto con gli alimenti. Il supporto dei coltelli al centro della macchina può essere pulito con una piccola spazzola per bottiglie. Pulire le altre superfici della macchina con un panno umido.

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

ATTENZIONE:

- Non versare o spruzzare acqua sui lati della macchina.
- Non utilizzare acqua bollente o calda.
- Non usare mai oggetti appuntiti o altri oggetti non specifici per la pulizia.

- Non utilizzare detergenti abrasivi o prodotti per la pulizia.

EVITARE: Non utilizzare spugne con pagliette abrasive (tipo Scotch-Brite™) se non assolutamente necessario.

CONSIGLI PER LA CURA:

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

RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

Per eliminare il rischio di danni al motore, il Cheese ShredderRG-400i è dotato di una protezione termica del motore che spegne automaticamente la macchina se la temperatura del motore aumenta troppo. La protezione termica del motore ha un riarmo automatico, quindi la macchina può essere riavviata quando il motore si è sufficientemente raffreddato, solitamente dopo 10 – 30 minuti.

GUASTO: La macchina non può essere avviata o si ferma mentre è in funzione e non può essere riavviata.

INTERVENTO: Verificare che la spina sia inserita saldamente nella presa di alimentazione o accendere l'interruttore principale. Premere il pulsante di avviamento. Montare il cilindro di alimentazione e l'accessorio di alimentazione secondo le istruzioni riportate in "Montaggio"; controllare che tutti i componenti siano montati correttamente 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 la macchina. Se la macchina non funziona, chiamare un tecnico qualificato.

GUASTO: Capacità insufficiente o risultati insoddisfacenti.

INTERVENTO: Assicurarsi di utilizzare l'utensile di taglio corretto. Montare il dispositivo di svuotamento dell'anima. Assicurarsi che il regolatore di velocità della macchina sia nella posizione corretta, come indicato nella tabella alla voce **REGOLAZIONE DEI CONTROLLI DI VELOCITÀ**. Se necessario, la velocità deve essere regolata da un tecnico qualificato. Controllare che i dischi della grattugia/del tritatutto siano in buone condizioni e affilati. Premere gli alimenti verso il basso con meno forza.

GUASTO: Impossibile rimuovere l'utensile da taglio.

INTERVENTO: Utilizzare sempre il disco di espulsione. Utilizzare un guanto di pelle spesso o un altro guanto che i dischi della grattugia/del tritatutto non possano tagliare, e ruotare l'utensile da taglio in senso orario per sbloccarlo.

GUASTO: Non è possibile rimuovere il dispositivo di svuotamento dell'anima.

INTERVENTO: Utilizzare la chiave per svitarlo in senso orario.

DATI TECNICI HALLDE RG-400i

MACCHINA: Motore: A due velocità, 1,5/0,9 kW, 208 V, trifase, 60 Hz, 230 V, trifase, 50 Hz, 400 V, trifase, 50 Hz, 415 V, trifase, 50 Hz, con protezione del motore impostata su 3,7 A. Trasmissione: ingranaggio. Sistema di sicurezza: Tre interruttori di sicurezza. Grado di protezione: IP45, pulsanti IP65. Presa di alimentazione: con messa a terra, trifase, 16 A. Fusibile nel quadro generale: 10 A, ritardato. Rumorosità LpA (EN31201): 70 dBA.

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

PESI NETTI: Macchina: 54 kg. Alimentatore per formaggio incl. alimentatore manuale a spinta per formaggio: 21 kg. Utensili da taglio: In media circa 1 kg.

NORME/STANDARD: Vedere la dichiarazione di conformità.

NOTKUNARLEIÐBEININGAR

HALLDE OSTATÆTARI RG-400i

(IS)

AÐVÖRUN!

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

Aðeins löggiltum fagmönnum er heimilt að tengja vélina.

Aldrei setja hendurnar í fæðumatarann nema til að þrifa.

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

Kjarnahreinsibúnaðinn þarf að herða (rangsælis) og losa (réttisælis) með skruflykli.

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

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

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

Notið ekki vélina til að skera frosin matvæli.

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 í mesta lagi vinna í 1 klukkustund samfleytt, sé hún stillt á hraða „1“. Látið vélina hvíla í klukkustund eftir það.

Á hraðastillingu „2“, gilda engar slíkar takmarkanir.

UMBÚÐIR FJARLÆGDAR

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 uppgefni spennu.

Fjarlægið skurðarverkfærið áður en vélin er tengd.

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

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

Gangið úr skugga um að öxullinn snúist réttisælis.

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

Gangið úr skugga um að vélin stöðvist þegar ostamötunartengitæki þrýstímatarans 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 OSTAMATARANUM:

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 vélin stoppi við notkun þegar læsihandfangið er látið síga.

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

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

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

Upplýsingar um skurðarverkfærin eru á síðu 2.

VINNSLUGERÐIR

Tekur heilar blokkir af osti og hámarkar tilbúning á rifnum osti. Ráðlagðar stærðir: 4,5, 6, 8 og 10 mm.

NOTENDUR

Ostatætari RG-400i hentar í stór eldhús, veitingastaði, verslunareldhús, pítsustaði, miðlæg eldhús, stofnanaeldhús, skóla, spítala, matvælaframleiðslu, skip, skyndibitastaði, veislueldhús, o.fl. Ostatætara RG-400i er á hagkvæman hátt hægt að samþætta í framleiðslukerfi.

VINNSLUGETA

Allt að 48 kg á mínútu.

NOTKUN MATARA

HANDVIRKI ÞRÝSTÍMATARI OSTS

Matarhólkur fyrir ost með einum innri vegg er finnstilltur til að stilla ostblokkir til að búa til rifinn ost.

SAMSETNING OG LOSUN

MATARAHÓLKURINN

Fellið niður læsihandfangið við samsetningu.

Rennið matarahólkinn inn í hjarafestingu á vélinni og leggið hann niður á vélina.

Lyftið upp læsihandfanginu.

Fjarlægið fyrst matarana við losun.

Fellið niður læsihandfangið.

Dragið matarahólkinn úr hjarafestingu með vélarinnar.

HANDVIRKI ÞRÝSTÍMATARI OSTS

Ýtið á stöðvunarhnappinn.

Þegar sett á, setjið matarhólk osts á.

Færið handfangið alla leið upp.

Setjið handvirka þrýstímatara osts inn í matarahólksrörið.

Þrýstið niður handvirka þrýstímatara osts og snúið honum rangsælis.

Við losun er öryggishælnum þrýst niður og handvirka þrýstímatara osts snúið út réttisælis til að losa hann.

UPPSETNING SKURÐARVERKFÆRIS OG BAKKA

Þegar handvirki þrýstímatari osts er notaður, tryggjið að þrýstiplatan sé í efri stöðu og snúið mataranum út til vinstri.

Fellið niður læsihandfangið og hallið mataranum aftur.

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

Setjið valið rifjárn/tætara á öxulinn og snúið því þar til það festist á sínum stað.

Festið kjarnahreinsibúnaðinn með því að snúa honum rangsælis með skruflykli á miðjuöxulinn á skurðarverkfærinu.

SKURÐARVERKFÆRI OG BAKKI FJARLÆGÐ

Losið kjarnahreinsibúnaðinn réttisælis með lyklinum og fjarlægið skurðarverkfærið og frárásarskífuna ásamt bakkanum.

HRADASTILLINGAR

Hraðastýring vélarinnar sem mælt er með er sem hér segir:

V=Vél

RIFSKURÐARSKÍFA

4,5–6 mm:LM = 2. V = 2.

8–10 mm:LM = 3. V = 1.

ÞRIF

Lesið allar leiðbeiningar áður vélín er þrífín.

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

ÞRIF Í UPPÞVOTTAVÉL: Alla hluta sem má fjarlægja má setja í uppvottavél.

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

SÓTTHREINSUN: 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.

RÁÐ FYRIR UMHIRÐU:

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

BILANALET

Til að koma í veg fyrir tjón á vélinni er Ostastætarinn 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 vélina aftur þegar mótörinn hefur kólnað, sem tekur yfirleitt 10-30 mínútur.

BILUN: Vélín 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 straumrofanum. Ýtið á ræsingarhnappinn. Komið fyrir matarahólknum 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 töfluskápnnum séu í lagi og að

þau séu af réttri gerð. Bíðið í nokkrar mínútur og reynið svo að gangsetja vélina aftur. Fari vélín 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. Komið kjarnhreinsibúnaði fyrir. Gakktu úr skugga um að hraðastýringin fyrir vélina sé í réttu stöðu í samræmi við töfluna undir fyrirsögninni HRADASTILLINGAR. Ef nauðsynlegt er ber að láta löggiltan fagmann stilla hraðann. Gangið úr skugga um að rifskurðarskífa sé heil og bítí vel. Þrýstið matnum niður af minna afli.

BILUN: Ekki tekst að fjarlægja skurðarverkfæri.

LAUSN: Notið ávallt frárasarskífuna. Notið þykkar leðurhanska eða öðruvísi hanska sem plötur rifskurðaskífu skera ekki í gegnum og losið skurðarverkfærið með því að snúa því réttssælis.

BILUN: Ekki er hægt að losa kjarnhreinsibúnað.

LAUSN: Notið skruflykil til að losa það réttssælis.

TÆKNILEGAR UPPLÝSINGAR UM HALLDE RG-400i

VÉL: Mótör: Tveggja hraða, 1,5/0,9 kW, 208 V, 3-fasa, 60 Hz, 230 V, 3-fasa, 50 Hz, 400 V, 3-fasa, 50 Hz, 415 V, 3-fasa, 50 Hz, með mótörvörn stillta á 3,7 A. Aflyfifærsla: girar. Öryggiskerfi: Þrjár öryggisrofar. Varnarflokkur: IP45, hnappar IP65 Rafmagnsstungu: Jarðtengd, 3-fasa, 16 A. Öryggi í töfluskáp á staðnum: 10 A, treg. Hljóðvist LpA (EN31201): 70 dBA.

SKURÐARVERKFÆRI: Þvermál: 215 mm. Hraði: 400/200 sn./mín.

NETTÓÞYNGD: Vél: 54 kíló. Osta matari þ.m.t. handvirkur þrýstimatari osts: 21 kg. Skurðarverkfæri: U.þ.b. 1 kíló að meðaltali.

STAÐLAR:

NSF-STAÐALL 8, sjá samræmisýfirlýsingu.

GEBRUIKSAANWIJZING

HALLDE KAASHRED- DER RG-400i

(NL)

LET OP!

Pas goed op dat u uw handen niet verwondt aan de scherpe messen van de snijgereedschappen of aan de bewegende delen.

De machine mag alleen door een gekwalificeerde servicemonteur worden geïnstalleerd

Breng uw handen nooit in de vulcilinder behalve voor reinigingsdoeleinden.

Plaats nooit uw handen in de machineuitlaat wanneer de vulcilinder omlaag wordt gezet en de vergrendelingshendel omhoog is gezet.

Het ontkernapparaat moet 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.

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

Gebruik de machine niet voor het snijden van ingevroren voedsel.

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 maximaal slechts één uur continu lopen op snelheid 1. Laat de machine minstens een uur rusten vooraleer opnieuw te starten.

Met de snelheidsschakelaar in stand 2, gelden deze beperkingen niet.

UITPAKKEN

Controleer of alle onderdelen zijn geleverd, of de machine werkt zoals bedoeld, en of er niets is beschadigd tijdens het transport.

De leverancier van de machine moet binnen acht dagen in kennis worden gesteld van eventuele tekortkomingen.

INSTALLATIE

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

Verwijder het snijgereedschap alvorens de machine te installeren.

Stel de verstelbare voeten zo nodig bij om ervoor te zorgen dat de machine stevig staat.

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

Controleer of de as rechtsom draait.

Controleer of de machine stopt als de vergrendelhendel wordt neergeklapt.

Controleer of de machine stopt wanneer het accessoire voor het kaas--doordrukmechanisme 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 KAASVULINRICHTING:

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

Controleer of de machine tijdens de werking stopt als de vergrendelhandgreep naar onder wordt gezet.

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

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

Controleer of de snijgereedschappen in goede staat en scherp zijn.

Zie pagina 2 voor snijgereedschappen.

TYPE VERWERKING

Neemt hele blokken kaas en optimaliseert de voorbereiding van geraspte kaas. Aanbevolen afmetingen: 4.5, 6, 8 en 10 mm.

GEBRUIKERS

Kaashredder RG-400i is geschikt voor grote keukens: restaurants, winkelkeukens, pizzeria's, centrale keukens, keukens van instellingen, scholen, ziekenhuizen, voedingsmiddelindustrieën, schepen, fast food-restaurants, cateringkeukens, etc. Kaashredder RG-400i kan worden geïntegreerd in een productiesysteem.

CAPACITEIT

Tot 48 kg per minuut.

GEBRUIK VAN DE VULINRICHTING

HANDMATIGE KAAS- DOORDRUKMECHANISME

Vulcilinder voor kaas met een interne wand is geoptimaliseerd voor het richten van blokken kaas ter voorbereiding van geraspte kaas.

MONTAGE EN DEMONTAGE

DE VULCILINDER

Klap de vergrendelhandgreep omlaag bij de montage.

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

Zet de vergrendelhandgreep omhoog.

Bij het verwijderen moet u eerst het vulaccessoire verwijderen.

Laat de vergrendelhandgreep zakken.

Haal de vulcilinder van de scharnierpennen van de machine.

HET HANDMATIGE KAAS- DOORDRUKMECHANISME

Druk op de stopknop van de machine.

Bij het aanbrengen ook kaas-vulcilinder aanbrengen.

Zet de hendel helemaal omhoog.

Breng de as van het handmatige kaas-doordrukmechanisme in de vulcilinderbuis.

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

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

INSTALLATIE VAN SNIJGEREEDSCHAPPEN EN BAK

Tijdens het gebruik van het handmatige kaas-doordrukmechanisme, moet u ervoor zorgen dat de duwplaat in de bovenste positie is en klappt u de vulinrichting naar links uit.

Zet de vergrendelhandgreep omlaag en kantel de vulinrichting achterover.

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 de gekozen rasp/shredder op de as en draai deze zodat het snijgereedschap vast op zijn plaats valt.

Zet het ont kernapparaat vast door het met een sleutel linksom op de middenas van het snijgereedschap te draaien.

DE SNIJGEREEDSCHAPPEN EN DE BAK VERWIJDEREN

Schroef het ont kernapparaat met behulp van de sleutel rechtsom los en verwijder het snijgereedschap en de uitwerpschijf samen met de bak.

DE SNELHEIDSREGELAAR INSTELLEN

De regeling van de machinesnelheid wordt als volgt aanbevolen:

M = Machine.

RASP/ SHREDDER

4,5–6 mm:PF = 2. M = 2.

8–10 mm:PF = 3. M = 1.

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

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

WAARSCHUWING:

- Giet of spuit geen water op de 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.

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 VERHELPEN

Om het risico van schade aan de motor te voorkomen is de kaasshredderRG-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 de vulcilinder en 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 gebruikt. Plaats het ont kernapparaat. Zorg ervoor dat de snelheidsregeling voor de machine in de juiste positie is, in overeenstemming met de tabel onder de kop **SNELHEIDSREGELINGEN INSTELLEN**. Indien nodig moet de snelheid worden aangepast door een gekwalificeerde servicemonteur. Controleer of de rasp/shredderschijven 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 schijven van de rasp/shredder niet doorheen kunnen en draai het snijgereedschap rechtsom om het vrij te geven.

PROBLEEM: Het ont kernapparaat kan niet worden verwijderd.

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

TECHNISCHE SPECIFICATIE HALLDE RG-400i

MACHINE: Motor: Twee snelheden, 1,5/0,9 kW, 208 V, 3-fase, 60 Hz, 230 V, 3-fase, 50 Hz, 400 V, 3-fase, 50 Hz, 415 V, 3-fase, 50 Hz, met motorbescherming ingesteld op 3,7 A. 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.

SNIJGEREEDSCHAPPEN: Diameter: 215 mm. Snelheid: 400/200 tpm.

NETTOGEWICHT Machine: 54 kg. Kaasvulinrichting incl. handmatig kaas-doordrukmechanisme: 21 kg. Snijgereedschappen: Ongeveer 1 kg gemiddeld.

NORMEN/STANDAARDEN: zie conformiteitsverklaring.

BRUKSANVISNING

HALLDE OSTERASP RG-400i

(NO)

FORSIKTIG!

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

Maskinen skal kun installeres av en fagperson.

Stikk aldri hendene ned i matesylindren, bortsett fra ved rengjøring.

Putt aldri hendene inn i maskinutløpet når matesylindren er senket ned og låsehåndtaket er løftet opp.

Avkjerningsenheten må strammes (mot klokken) og løsnes (med klokken) ved hjelp av skrunøkkelen.

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.

Kun en fagperson skal åpne maskinhuset og reparere maskinen.

Ikke bruk maskinen til å kutte opp frosne matvarer.

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 når hastighetsinnstillingen er satt til «1». La maskinen hvile en time før den startes igjen.

Når hastighetsinnstillingen er satt til «2» gjelder ingen slike begrensninger.

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 til maskinen.

Demonter kutteredskapet før maskinen skal installeres.

Tilbakestill de justerbare føttene for å sørge for at maskinen står støtt.

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

Kontroller at akselen roterer med klokken.

Kontroller at maskinen stopper når låsehåndtaket vippes ned.

Kontroller at maskinen stopper når ostemater-tilbehøret til mateplaten svinges til siden, slik at åpningen på matesylindren er større enn 60 mm og maskinen starter opp igjen når dette svinges inn over matesylindren igjen.

Hvis maskinen ikke fungerer som den skal, må feil rettes opp før den tas i bruk.

KONTROLLER ALLTID FØLGENDE FØR BRUK

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

MED OSTEMATEREN:

Når kutteredskapet 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 stanser under bruk når låsegrepet senkes.

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

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

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

Om kutteredskapene, se side 2.

TYPE TILBEREDNING

Tar hele blokker av ost og optimerer tilberedningen av revet ost. Anbefalte mål: 4,5, 6, 8 og 10 mm.

BRUKERE

Osteraspen RG-400i egner seg for større kjøkken – restauranter, butikk-kjøkken, pizzeriaer, storkjøkken, institusjonskjøkken, skoler, sykehus, matindustrien, båter, gatekjøkken, catering-kjøkken osv. Osteraspen RG-400i kan med fordel integreres inn i et produksjonssystem.

KAPASITET

Opptil 48 kg per minutt.

BRUKE MATEREN

MANUELL OSTEMATER

Matesylindren til ost med én innervegg er optimert for å snu blokker av ost slik at de kan tilberedes til raspet ost.

MONTERING OG DEMONTERING

MATESYLINDREN

Under montering må låsehåndtaket vippes ned.

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

Løft opp låsehåndtaket.

Under demontering må først mater-tilbehøret fjernes.

Senk ned låsehåndtaket.

Ta av matesylindren fra hengslene på maskinen.

MANUELL MATER, OST

Trykk på stoppknappen på maskinen.

Ved montering, sett på matesylindren for ost.

Løft armen helt opp.

Monter akselen til den manuelle ostemateren i matesylinderrøret.

Trykk ned den manuelle ostemateren og sving den inn mot klokken.

Under demontering må stoppknappen trykkes ned, sving deretter ut den manuelle ostemateren med klokken og ta den av.

INSTALLASJON AV KUTTEREDSKAPER OG BRETT

Under bruk av den manuelle ostemateren må du påse at mateplaten er i øvre posisjon, og svinge materen ut til venstre.

Senk ned låsehåndtaket og vipp materen bakover.

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 rivjern/rasp på akselen og roter kutteredskapet slik at det festes ordentlig på plass.

Sikre avkjerningsenheten ved å skru den på midtakselen til kutteredskapet mot klokken, ved hjelp av skrunøkkelen.

TA AV KUTTEREDSKAPER OG BRETT

Skru avkjerningsenheten med klokken ved hjelp av skrunøkkelen for å løsne den, ta av kutteredskapet og utmatingsplaten sammen med brettet.

STILLE INN HASTIGHETSKNAPPENE

Maskinens hastighetsknapp anbefales å stilles inn som følger:

M = maskin

RIVJERN

4,5–6 mm:PF = 2, M = 2

8–10 mm:PF = 3, M = 1

RENGJØRING

Les alle instruksjonene før du begynner å rengjøre maskinen.

FØR RENGJØRING: Slå alltid av maskinen og trekk støpslet ut av stikkkontakten. Alternativt, hvis maskinen ikke har støpsel, må du slå av strømbryteren. Ta av alle demonterbare deler som skal rengjøres.

RENGJØRING I OPPVASKMASKIN:

Alle demonterbare deler kan vaskes i oppvaskmaskin.

RENGJØRING FOR HÅND:

Bruk alltid håndoppvaskmiddel. **RENGJØRINGSREDSKAPER:** Bruk børsten som fulgte med maskinen, eller en lignende børste til å rengjøre områdene som er i kontakt med mat. 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 ment å brukes til rengjøring.
- Ikke bruk skuremidler eller rengjøringsmidler.

UNNGÅ: Ikke bruk vaskesvamper med grov pute (f.eks. Scotch-Brite™) med mindre dette er absolutt nødvendig.

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 osterasp 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 om.

TILTAK: Kontroller at støpslet sitter godt i stikkkontakten, eller slå av strømbryteren. Trykk på startknappen. Monter en matesylindere og materen i samsvar med instruksjonene under «Montering». Kontroller at alle komponentene er riktig montert, og at sikkerhetsarmen er oppe. Kontroller at sikringene i sikringsskapet på stedet ikke er utløst, og at de har riktig kapasitet. 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. Sett på avkjerningsenheten. Kontroller at hastighetsknappen til maskinen er i riktig stilling i henhold til tabellen under overskriften STILLE INN HASTIGHETSKNAPPENE. Om nødvendig må hastigheten stilles inn av en fagperson. Kontroller at knivene og platene til rivjernet er i god stand og skarpe. Trykk matvarene ned med mindre kraft.

FEIL: Kutteredskapet kan ikke tas av.

TILTAK: Bruk alltid utmatingsplaten. Bruk en tykk lærhanske eller en annen hanske som platene til rivjernet ikke kan kutte gjennom, og vri kutteredskapet med klokken for å løsne det.

FEIL: Avkjerningsenheten kan ikke tas av.

TILTAK: Bruk skrunøkkel for å skru av enheten med klokken.

TEKNISKE SPESIFIKASJONER HALLDE RG-400i

MASKIN: Motor: to hastigheter, 1,5/0,9 kW, 208 V, trefaset, 60 Hz, 230 V, trefaset, 50 Hz, 400 V, trefaset, 50 Hz, 415 V, trefaset, 50 Hz, med motorvernet satt til 3,7 A. Gir: gir. Sikkerhetssystem: tre sikkerhetsbrytere. Kapslingsgrad: IP45, knapper IP65. Stikkontakt: jordet, trefaset, 16 A. Sikring i sikringsskapet på stedet: 10 A, treg. Lydtryknivå LpA (EN31201): 70 dBA.

KUTTEREDSKAPER: Diameter: 215 mm. Hastighet: 400/200 o/min.

NETTOVEKTER: Maskin: 54 kg. Ostemater inkl. manuell ostemater: 21 kg. Kutteredskaper: ca. 1 kg i gjennomsnitt.

NORMER/STANDARDS:

Se samsvarserklæring.

INSTRUKCJA OBSŁUGI

HALLDE

SZATKOWNICA

DO SERA

RG-400i

(PL)

OSTRZEŻENIE!

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

Urządzenie musi zostać zainstalowane wyłącznie przez autoryzowanego technika.

Nigdy nie wkładać dłoni do cylindra podajnika w celu innym niż jego mycie.

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

Element usuwający rdzeń należy zakręcać (w lewo) i odkręcać (w prawo) za pomocą klucza.

Przed zamontowaniem lub wyjęciem narzędzi tnących itp. 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.

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

Nie używać urządzenia do cięcia mrożonej żywności.

Urządzenie to nie jest przeznaczone do użytkowania przez dzieci lub osoby z ograniczonymi zdolnościami fizycznymi, sensorycznymi lub umysłowymi albo osoby bez doświadczenia, chyba że znajdują się one pod nadzorem innej osoby lub są odpowiednio poinstruowane w zakresie użytkowania.

Maszyna może pracować w trybie ciągłym przez maksymalnie 1 godzinę, jeżeli prędkość pracy ustawiona jest w położeniu „1”. Później należy przerwać pracę maszyny na godzinę.

Ograniczenie nie występuje, gdy przełącznik prędkości pracy ustawiony jest na „2”.

ROZPAKOWYWANIE

Sprawdzić, czy wszystkie części zostały dostarczone, czy urządzenie pracuje prawidłowo i czy podczas transportu żaden element nie został uszkodzony.

Wszelkie braki lub wady należy zgłosić dostawcy urządzenia w terminie ośmiu dni.

INSTALACJA

Podłączyć urządzenie do odpowiedniego źródła zasilania.

Przed instalacją urządzenia wyjąć narzędzie tnące.

W razie potrzeby wyregulować podstawki, aby urządzenie stało stabilnie.

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

Sprawdzić, czy wał napędowy obraca się w prawo.

Sprawdzić, czy urządzenie zatrzymuje się po opuszczeniu dźwigni blokującej.

Sprawdzić, czy urządzenie zatrzymuje się, kiedy płytk dociskowa przystawki podajnika sera zostanie odchylona w bok, a cylinder podajnika zostanie otwarty bardziej niż na 60 mm, a także, czy urządzenie uruchamia się ponownie po powtórny przesunięciu przystawki dociskowej ponad cylinder podawania.

Jeśli urządzenie nie działa prawidłowo, przed rozpoczęciem użytkowania należy usunąć usterkę.

ZAWSZE SPRAWDZAĆ PRZED UŻYCIEM

Wyciągnąć wtyczkę z gniazda sieciowego lub wyłączyć wyłącznik izolacyjny, a następnie sprawdzić, czy przewód jest w dobrym stanie, a izolacja nie jest uszkodzona.

Z PODAJNIKIEM SERA:

Sprawdzić przy założonym narzędziu tnącym, czy urządzenie zatrzymuje się w ciągu 2 sekund, gdy płytk 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.

Sprawdzić, czy działające urządzenie zatrzymuje się po opuszczeniu dźwigni blokującej.

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

Sprawdzić, czy sworzeń płytki dociskowej lekko się porusza. Jeżeli sworzeń nie obraca się

lekko, starannie go wyczyścić i posmarować kilkoma kroplami oleju maszynowego.

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

Szczegóły dotyczące narzędzi tnących na stronie 2.

RODZAJ OBRÓBK

Rozdrabnia całe bloki sera i optymalizuje jego przygotowanie. Zalecane wymiary: 4,5, 6, 8 i 10 mm.

UŻYTKOWNICY

Szatkwonica do sera RG-400i nadaje się do dużych kuchni, restauracji, kuchni sklepowych, pizzerii, kuchni centralnych, instytucjonalnych, sprawdzi się w szkołach, szpitalach, przemyśle spożywczym, na statkach, punktach fast food, w kuchniach gastronomicznych itp. Szatkownicę do sera RG-400i można z powodzeniem zintegrować z systemem produkcyjnym.

WYDAJNOŚĆ

Do 48 kg na minutę.

UŻYCI

RĘCZNY PODAJNIK DOCISKOWY SERA

Cylinder podawczy do sera z wewnętrznym separatorem został zoptymalizowany do układania bloków sera w celu jego poszatkowania.

MONTAŻ I DEMONTAŻ

CYLINDER PODAJNIKA

Podczas montażu odchylić dźwignię blokującą w dół.

Wcisnąć cylinder podajnika na sworznie zawiasów, a następnie opuścić cylinder.

Unieść dźwignię blokującą.

Podczas demontażu najpierw usunąć przystawkę do podawania.

Opuścić dźwignię blokującą.

Wyciągnąć cylinder podajnika ze sworzni zawiasów urządzenia.

RĘCZNY PODAJNIK DOCISKOWY SERA

Nacisnąć przycisk zatrzymania urządzenia.

Podczas montażu założyć cylinder podajnika sera.

Całkowicie wyciągnąć dźwignię.

Umieścić przystawkę ręcznego podajnika dociskowego sera w rurze cylindra podajnika.

Docisnąć przystawkę ręcznego podajnika dociskowego sera i obrócić w lewo.

Podczas demontażu wcisnąć przycisk zatrzymania, przechylić przystawkę ręcznego podajnika dociskowego w prawo i ją wyjąć.

MONTAŻ NARZĘDZI TNĄCYCH ORAZ TACY

Podczas używania ręcznego podajnika dociskowego sera należy upewnić się, że płytka dociskowa znajduje się w górnym położeniu i odchylić ją w lewo od podajnika.

Opuścić dźwignię blokującą i przechylić podajnik do tyłu.

W przypadku korzystania z tacy tarcza wyrzutowa powinna znajdować się na dnie tacy. Upewnić się, że komora noża urządzenia została dokładnie wyczyszczona. Taca z tarczą wyrzutową jest następnie montowana wokół sworznia komory noża maszyny. Obrócić/wcisnąć tarczę wyrzutową w dół na jej złącze.

Nalożyć na sworzni wybrany moduł do tarcia na wiórki/szatkowania, a następnie obrócić narzędzie tnące w celu pewnego osadzenia w danym położeniu.

Zabezpieczyć element usuwający rdzeń przekręcając go w lewo za pomocą klucza na centralnym sworzniu narzędzia tnącego.

USUWANIE NARZĘDZI TNĄCYCH ORAZ TACY

Odkręcić element usuwający rdzeń w prawo za pomocą klucza i wyjąć narzędzie tnące, a także tarczę wyrzutową wraz z tacą.

USTAWIANIE REGULATORÓW PRĘDKOŚCI

Zaleca się następujące ustawienia prędkości urządzenia:

M = urządzenie.

WIÓRKI/SZATKOWNICA

4,5– 6 mm:PF = 2. M = 2.

8 – 10 mm:PF = 3. M = 1.

CZYSZCZENIE

Zapoznać się ze wszystkimi instrukcjami przed przystąpieniem do czyszczenia urządzenia.

PRZED ROZPOCZĘCIEM CZYSZCZENIA: Urządzenie należy zawsze najpierw wyłączyć, a następnie wyjąć wtyczkę z gniazda sieciowego. Jeżeli urządzenie nie posiada wtyczki, wyłączyć wyłącznik sieciowy. Zdemontować wszystkie części, które należy wyczyścić.

MYCIE W ZMYWARCE: Wszystkie demontowalne części można myć w zmywarce.

MYCIE RĘCZNE: Należy zawsze używać płynu do ręcznego mycia naczyń. **ŚRODKI DO CZYSZCZENIA:** Szczotką dostarczoną w komplecie z urządzeniem lub podobną usuwać pozostałości produktów spożywczych. Do czyszczenia sworznia noża w środku urządzenia można użyć małej szczotki do czyszczenia butelek. Do czyszczenia innych powierzchni urządzenia użyć wilgotnej szmatki.

DEZYNFEKCJA: Użyć alkoholu izopropylowego

(65–70%). Alkohol izopropylowy jest łatwopalny, należy zachować ostrożność podczas stosowania.

OSTRZEŻENIE:

- Obudowy urządzenia nie wolno polewać ani spryskiwać wodą.
- Nie używać wrzątku ani gorącej wody.
- Nie używać ostrych przedmiotów ani takich, które nie są przeznaczone do czyszczenia.
- Nie używać żrących detergentów ani środków czystości.

UNIKAĆ: Nie należy używać gąbek do czyszczenia z powierzchnią ścierną (np. Scotch-Brite™), chyba że jest to absolutnie konieczne.

PORADY DOTYCZĄCE PIELEGNACJI:

- Wyczyścić urządzenie natychmiast po użyciu.
- Osuszyć urządzenie natychmiast po czyszczeniu, aby zapobiec utlenianiu i odbarwianiu się powierzchni.

ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

Aby wyeliminować ryzyko uszkodzenia silnika, szatkownica do sera RG-400i została wyposażona w zabezpieczenie termiczne, które automatycznie odłącza zasilanie, jeśli silnik osiągnie zbyt wysoką temperaturę. Zabezpieczenie termiczne silnika posiada automatyczny reset, co oznacza, że urządzenie można ponownie uruchomić po ochłodzeniu się silnika, co trwa zazwyczaj od 10 do 30 minut.

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

ROZWIĄZANIE: Sprawdzić, czy wtyczka przewodu zasilającego została prawidłowo podłączona do gniazda sieciowego lub wyłączyć wyłącznik sieciowy. Nacisnąć przycisk uruchamiania. Zamontować cylinder podajnika oraz przystawkę do podawania zgodnie z instrukcjami w „Montaż”. Sprawdzić, czy wszystkie elementy zostały prawidłowo zainstalowane i czy ramię zabezpieczające jest podniesione. Sprawdzić, czy bezpieczniki w skrzynce bezpiecznikowej nie przepaliły się i czy mają prawidłową wartość znamionową. Odczekać kilka minut, a następnie spróbować ponownie uruchomić urządzenie. Jeśli urządzenia w dalszym ciągu nie można uruchomić, wezwać serwis specjalistyczny.

PROBLEM: Niska wydajność lub złe wyniki krojenia.

ROZWIĄZANIE: Upewnić się, że zastosowano odpowiednie narzędzie tnące. Zamontować element usuwający rdzeń. Upewnić się, że regulator prędkości urządzenia znajduje się w odpowiednim położeniu (zgodnie z tabelą w części USTAWIANIE REGULATORÓW PRĘDKOŚCI). W razie potrzeby prędkość może dostosować serwis specjalistyczny. Sprawdzić, czy tarcze do wiórkowania/szatkowania są w dobrym stanie i czy są wystarczająco ostre. Delikatnie popychać obrabiane produkty.

PROBLEM: Nie można zdemontować narzędzia tnącego.

ROZWIĄZANIE: Zawsze korzystać z tarczy wyrzutowej. Użyć grubej skórzanej rękawicy lub innej odpornej na rozcięcie przez tarcze do wiórkowania/szatkowania i zdemontować narzędzie tnące, obracając je w prawo.

PROBLEM: Nie można zdemontować elementu usuwającego rdzeń.

ROZWIĄZANIE: Odkręcić w prawo za pomocą klucza.

SPECYFIKACJA TECHNICZNA HALLDE RG-400I

URZĄDZENIE: Silnik: O dwóch prędkościach pracy, 1,5/0,9 kW, 208 V, trójfazowy, 60 Hz, 230 V, trójfazowy, 50 Hz, 400 V, trójfazowy, 50 Hz, 415 V, trójfazowy, 50 Hz z zabezpieczeniem silnika ustawionym na wartość 3,7 A. Przełożenie: przekładnia. System bezpieczeństwa: trzy wyłączniki bezpieczeństwa. Stopień ochrony: IP45, przyciski IP65. Gniazdo zasilające: Uziemione, trójfazowe, 16 A. Bezpiecznik w szafce bezpiecznikowej: 10 A, zwłoczny. Poziom hałasu LpA (EN 31201): 70 dBA.

NARZĘDZIA TNĄCE: Średnica: 215 mm: Prędkość: 400/200 obr./min

MASA NETTO: Urządzenie: 54 kg. Podajnik sera z ręcznym podajnikiem dociskowym sera: 21 kg. Narzędzia tnące: Średnio ok. 1 kg.

NORMY/STANDARDY: Patrz deklaracja zgodności.

INSTRUÇÕES DE USO

HALLDE TRITURADOR DE QUEIJO RG-400i

(PT)

ATENÇÃO!

Tenha cuidado para não ferir as mãos nas lâminas afiadas dos utensílios de corte e nas peças em movimento.

A máquina só deverá ser instalada por um técnico qualificado.

Nunca introduza as mãos no cilindro de alimentação, salvo para efetuar os procedimentos de limpeza.

Nunca introduza as mãos na saída da máquina quando o cilindro de alimentação estiver baixado e a pega de segurança levantada.

O acessório em espiral tem de ser apertado (no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio) e desapertado (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 estiver a funcionar.

Antes de iniciar as limpezas, desligue a máquina e retire a ficha da tomada elétrica ou desligue o interruptor principal.

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

Não utilize a máquina para cortar alimentos congelados.

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 quando o controlo de velocidade estiver na posição "1". Deixe a máquina repousar durante uma hora antes de voltar a ligá-la.

Quando o controlo de velocidade está na posição "2", esta restrição não se aplica.

AO DESEMBALAR

Verifique se não faltam peças, se a máquina funciona corretamente e se não houve danos durante o transporte.

As reclamações devem ser apresentadas ao fornecedor no prazo de oito dias.

INSTALAÇÃO

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

Retire os utensílios de corte da máquina antes da instalação.

Ajuste os pés reguláveis para garantir que a máquina está bem apoiada.

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

Verifique se o veio roda no sentido dos ponteiros do relógio.

Certifique-se de que a máquina para quando a pega de segurança é baixada.

Verifique se a máquina para quando a placa de alimentação do acessório de pressão de queijo 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 DE QUEIJO:

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 para quando a pega de segurança é baixada durante o funcionamento.

Se qualquer uma das duas funções de segurança falhar ou se o cabo elétrico apresentar fissuras, requisite 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 a página 2.

TIPO DE PROCESSAMENTO

Manuseia blocos inteiros de queijo e otimiza a preparação de queijo ralado. Dimensões recomendadas: 4,5, 6, 8 e 10 mm.

UTILIZADORES

O triturador de queijo RG-400i é adequado para cozinhas de grandes dimensões, pizarias, cozinhas industriais de distribuição, cozinhas industriais em instituições de apoio, escolas, hospitais, indústria alimentar, navios, cadeias de fast food, empresas de catering, etc. O triturador de queijo RG-400i pode ser integrado vantajosamente num sistema de produção.

CAPACIDADE

Até 48 kg por minuto.

UTILIZAR A CABEÇA DE ALIMENTAÇÃO

ALIMENTADOR DE PRESSÃO MANUAL PARA QUEIJO

O Cilindro de Alimentação para Queijo, com uma parede interna, está otimizado para orientar blocos de queijo para a preparação de queijo ralado.

MONTAGEM E DESMONTAGEM

CILINDRO DE ALIMENTAÇÃO

Ao montar, baixe a pega de segurança.

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

Levante a pega de segurança.

Ao remover, retire primeiro o acessório de alimentação.

Baixe a pega de segurança.

Retire o cilindro de alimentação das dobradiças da máquina.

O ALIMENTADOR DE PRESSÃO MANUAL PARA QUEIJO

Pressione o botão de paragem da máquina.

Ao montar, instale o Cilindro de Alimentação para Queijo.

Eleve a alavanca completamente.

Encaixe o veio do acessório do alimentador de pressão manual para queijo no tubo do cilindro de alimentação.

Pressione o acessório do alimentador de pressão manual para queijo 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 do alimentador de pressão manual para queijo, rodando no sentido dos ponteiros do relógio e retire-o.

INSTALAÇÃO DOS UTENSÍLIOS DE CORTE E DA BANDEJA

Quando utilizar o alimentador de pressão manual para queijo, certifique-se de que a placa de pressão está na posição superior e afaste-a do alimentador rodando para a esquerda.

Baixe a pega de segurança e incline o alimentador para trás.

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 a placa de ralar/triturar selecionada no veio e rode-a de maneira a encaixar com firmeza na respetiva posição.

Fixe o acessório em espiral rodando-o no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio com a ajuda da chave no veio central do utensílio de corte.

REMOÇÃO DOS UTENSÍLIOS DE CORTE E DA BANDEJA

Desparafuse o acessório em espiral no sentido dos ponteiros do relógio utilizando a chave e retire o utensílio de corte e a placa ejetora juntamente com a bandeja.

AJUSTAR O REGULADOR DE VELOCIDADE

Recomenda-se o seguinte controlo de velocidade da máquina:

M = Máquina.

PLACAS DE RALAR/TRITURAR

4,5–6 mm:PF = 2. M = 2.

8–10 mm:PF = 3. M = 1.

LIMPEZA

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

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

LIMPEZA NA MÁQUINA DE LAVAR LOIÇA: Todas as peças amovíveis podem ser lavadas na máquina.

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

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

AVISO:

- Não entorne ou pulverize água nas 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.

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, o Ralador de Queijo RG-400i vem equipado 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 o cilindro e o 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, requisite 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 correto. Instale o acessório em espiral. Certifique-se de que o controlo de velocidade da máquina está na posição certa, em conformidade com a tabela na secção AJUSTAR O REGULADOR DE VELOCIDADE. Caso necessário, é possível mandar ajustar a velocidade por um técnico qualificado. Certifique-se de que as placas de ralar/triturar estão em boas condições e afiadas. Pressione os alimentos para baixo com menos força.

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 aos cortes das placas de ralar/triturar e remova o utensílio de corte, rodando-o no sentido dos ponteiros do relógio.

AVARIA: O acessório em espiral não pode ser removido.

SOLUÇÃO: Utilize a chave para desparafusar no sentido dos ponteiros do relógio.

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS DA HALLDE RG-400i

MÁQUINA: Motor: Duas velocidades, 1,5/0,9 kW, 208 V, trifásico, 60 Hz, 230 V, trifásico, 50 Hz, 400 V, trifásico, 50 Hz, 415 V, trifásico, 50 Hz, com a proteção do motor configurada para 3,7 A. 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 DE CORTE: Diâmetro: 215 mm. Velocidade: 400/200 rpm.

PESOS LÍQUIDOS: Máquina. 54 kg. Alimentador de Queijo incl. Alimentador de pressão manual para queijo: 21 kg. Utensílios de corte: Em média, aprox. 1 kg.

NORMAS: ver declaração de conformidade.

ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

HALLDE СЫРОРЕЗКА RG-400i

(RU)

ВНИМАНИЕ!

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

Установка устройства может производиться только квалифицированным специалистом.

Никогда не засовывайте ваши руки в цилиндр подачи, кроме как при мойке.

Не помещайте руки в выходное отверстие устройства, когда опущен цилиндр подачи и поднята запирающая ручка.

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 режущего элемента и т. д., даже если устройство не работает.

Перед очисткой отключите устройство и выньте вилку из розетки или отключите рубильник.

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

Не используйте устройство для обработки замороженных продуктов.

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.

Когда переключатель скорости установлен в положение "1" машина может работать непрерывно на протяжении максимум 1 часа. Сделайте перерыв в работе машины в течение часа прежде, чем начать работу снова.

Когда переключатель скорости установлен в положение "2", машина может работать непрерывно и никакие ограничения по времени работы не применяются.

РАСПАКОВКА

Убедитесь, что все детали были доставлены, устройство работает нормально, и при перевозке не возникло никаких повреждений.

О любых недостатках необходимо в течение восьми дней уведомить поставщика устройства.

УСТАНОВКА

Подключите устройство к источнику питания, который соответствует устройству.

Снимите режущий элемент перед установкой устройства.

Отрегулируйте опоры таким образом, чтобы устройство было зафиксировано устойчиво.

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

Убедитесь, что вал вращается по часовой стрелке.

Убедитесь, что устройство отключается при опускании запирающего рычага.

Убедитесь, что устройство отключается, когда толкатель подачи сыра повернут так, что отверстие цилиндра подачи более 60 мм, и что устройство снова включается, когда пластина задвинута обратно над цилиндром подачи.

Если устройство не функционирует должным образом, его необходимо осмотреть перед использованием.

ВСЕГДА ПРОВЕРЯЙТЕ ПЕРЕД ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

Извлеките вилку из розетки сети питания или отключите рубильник, затем проверьте состояние кабеля питания и целостность стороны.

С УСТРОЙСТВОМ ПОДАЧИ СЫРА:

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 работающее устройство отключается при опускании запирающей ручки.

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

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

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

Информация о режущих элементах приведена на стр. 2.

ТИП ОБРАБОТКИ

Захватывает целые блоки сыра и оптимизирует приготовление тертого сыра. Рекомендованные размеры: 4.5, 6, 8 и 10 мм.

ПОЛЬЗОВАТЕЛИ

Сырорезка RG-400i подходит для больших кухонь, включая рестораны, магазинные кухни, пиццерии, центральные кухни, кухни учреждений, школы, больницы, пищевую промышленность, корабли, точки быстрого питания, кухни общественного питания и т. Д. Сырорезка RG-400i может быть успешно интегрирована в производственную систему.

ОБЪЕМ

До 48 кг в минуту.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ УСТРОЙСТВА ПОДАЧИ

УСТРОЙСТВО РУЧНОЙ ПОДАЧИ. СЫР

Цилиндр подачи для сыра с одной внутренней стенкой оптимизирован для ориентации блоков сыра при приготовлении тертого сыра.

СБОРКА И РАЗБОРКА

ЦИЛИНДР ПОДАЧИ

При сборке опустите запирающий рычаг.

Вставьте цилиндр подачи на штифты устройства и опустите цилиндр.

Поднимите запирающий рычаг.

При снятии сначала снимите устройство подачи.

Опустите запирающий рычаг.

Снимите цилиндр подачи со штифтов устройства.

УСТРОЙСТВО РУЧНОЙ ПОДАЧИ. СЫР

Нажмите кнопку выключения устройства.

Устанавливается в цилиндр подачи А.

Поднимите рычаг до упора.

Установите устройство ручной подачи сырорезки в цилиндр подачи так, чтобы его вал вошел в фиксирующую трубу цилиндра подачи.

Нажмите на устройство ручной подачи сыра и поверните его против часовой стрелки.

При снятии нажмите на упорную подушку, для разблокировки и поверните устройство ручной подачи сыра по часовой стрелке, затем снимите его.

УСТАНОВКА РЕЖУЩИХ ИНСТРУМЕНТОВ И ЛОТКА

При использовании устройства ручной подачи сыра убедитесь, что пластина толкателя находится в верхнем положении, и выдвиньте ее из устройства подачи влево.

Опустите запирающий рычаг и наклоните устройство подачи назад.

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 терку/измельчитель на вал и проверните его так, чтобы он попал в место соединения.

Закрепите спиралевидный фиксатор диска, повернув его против часовой стрелки с помощью ключа на центральном валу режущего инструмента.

ДЕМОНТАЖ РЕЖУЩИХ ИНСТРУМЕНТОВ И ЛОТКА

Отверните спиралевидный фиксатор диска по часовой стрелке с помощью ключа и снимите режущий инструмент и диск сбрасыватель вместе с лотком.

НАСТРОЙКА ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЕЙ СКОРОСТИ

Рекомендуется регулировать скорость машины следующим образом:

M = устройство.

ТЕРКА / ИЗМЕЛЬЧИТЕЛЬ

4,5–6 мм: PF = 2. M = 2.

8–10 мм: PF = 3. M = 1.

ОЧИСТКА

Перед очисткой устройства внимательно прочитайте все инструкции.

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

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

МЫТЬЕ ВРУЧНУЮ: Всегда используйте

средства только для ручной мойки. **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.

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО УХОДУ:

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

ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

Чтобы устранить опасность повреждения мотора, сырорезка RG-400i оснащена 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. Установите спиралевидный фиксатор диска. Убедитесь, что регулятор скорости машины находится в правильном положении в соответствии с таблицей под заголовком **НАСТРОЙКА ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЕЙ СКОРОСТИ**. При необходимости скорость должна быть настроена квалифицированным специалистом. Убедитесь, что диски терки/измельчителя 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 диски терки/измельчителя. Поверните режущий элемент для его высвобождения.

НЕИСПРАВНОСТЬ: Спиралевидный фиксатор диска является несъемным.

СПОСОБ УСТРАНЕНИЯ: Отвинтите по часовой стрелке при помощи ключа.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ УСТРОЙСТВА HALLDE RG-400i

УСТРОЙСТВО: Двигатель: Двухскоростной, 1,5/0,9 кВт, 208 В, трехфазный, 60 Гц, 230 В, 3 фазы, 50 Гц, 400 В, 3 фазы, 50 Гц, 415 В, 3 фазы, 50 Гц, с защитой двигателя в 3,7 А. 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: 400/200 об/мин.

МАССА НЕТТО: Устройство: 54 кг. Устройство подачи для сыра включает устройство ручной подачи для сыра: 21 кг. Режущие элементы: в среднем приблизительно 1 кг.

НОРМЫ/СТАНДАРТЫ: См. декларацию соответствия.

NAVODILA ZA UPORABO

HALLDE STRGALNIK ZA SIR RG-400i

(SI)

POZOR!

Bodite zelo previdni, da si ne poškodujete rok z ostrimi rezili rezilnega orodja, dozirnega valja ali premikajočih se delov.

Stroj sme namesti samo usposobljeni serviser.

Rok nikoli ne vstavljajte v dozirni valj, razen pri čiščenju.

Nikoli ne vtikajte rok v izhod stroj, ko je dozirni valj spuščen in je zaklepni ročaj dvignjen.

Nastavek za oblikovanje je treba zategniti (z vrtenjem v nasprotni smeri urinega kazalca) in odviti (v smeri urinega kazalca) s pomočjo ključa.

Vedno pritisnite gumb za zaustavitev stroja, preden namestite ali odstranite rezalna orodja itd., tudi če stroj miruje.

Pred čiščenjem izklopite stroj in izvlecite vtič iz stenske vtičnice ali izklopite omrežno stikalo.

Samo usposobljen serviser lahko posega v stroj in odpre njegovo ohišje.

Stroja nikoli ne uporabljajte za rezanje zamrznjenih živil.

Tega stroja ne smejo upravljati otroci ali osebe z zmanjšanimi fizičnimi, senzoričnimi ali duševnimi sposobnostmi ali osebe, ki nimajo izkušenj s takšnimi stroji, razen če so ustrezno poučene ali pod nadzorom.

Pri nastavljeni hitrosti "1" lahko aparat dela neprekinjeno maksimalno eno uro. Pred ponovnim zagonom počakajte vsaj eno uro.

Ko je nadzor hitrosti nastavljen na "2", te omejitve ne veljajo.

ODSTRANITEV EMBALAŽE

Prepričajte se, da so bili dobavljeni vsi deli, da aparat pravilno deluje in da med prevozom ni prišlo do poškodb.

Dobavitelja aparata je treba v osmih dneh obvestiti o vseh pomanjkljivosti.

NAMESTITEV

Aparat priključite na zanj primerno električno omrežje.

Pred namestitvijo aparata odstranite rezalno orodje.

Po potrebi ponovno nastavite nastavljive noge, da se prepričate, da stroj trdno stoji.

Obešalnik za rezalna orodja postavite na steno v bližini stroja za priročno in varno uporabo.

Preverite, ali se gred vrtil v smeri urinega kazalca.

Preverite, ali se stroj ustavi, ko zaklepni ročaj preklopite navzdol.

Preverite, ali se stroj ustavi, ko je dozirna plošča nastavka za potisni dozirnik sira zasukana v stran, tako da je odprtina dozirnega valja večja od 60 mm, in ali se stroj znova zažene, ko se zasuka nazaj čez dozirni valj.

Če aparat ne deluje pravilno, je treba napako odpraviti pred začetkom uporabe.

PRED UPORABO VEDNO PREVERITE NASLEDNJE

Izvlecite vtič iz vtičnice ali odprite ločilnik in nato preverite, ali je električni kabel v dobrem stanju in da na zunanji strani ni razpokan.

S STRGALNIKOM ZA SIR:

Preverite, ali se stroj z nameščenim rezalnim orodjem ustavi v 2 sekundah, takoj ko je potisna plošča zasukana v stran za več kot 60 mm, in se ponovno zažene, ko se potisna plošča zasuka nazaj čez dozirnik. **POZOR!** Dovoljeno je manj kot 60 mm.

Preverite, ali se stroj med delovanjem ustavi, če spustite zaklepni ročaj.

Če katera od dveh varnostnih funkcij ne deluje, kot je predvideno, ali če je električni kabel počen, pokličite kvalificiranega serviserja ali električarja, da odpravi napako, preden stroj ponovno priključite na napajanje.

Preverite, ali gred potisne plošče prosto teče. Če gred ne deluje prosto, jo previdno očistite in podmažite z nekaj kapljicami strojnega olja.

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

V zvezi z rezalnimi orodji glejte stran 2.

VRSTA PREDELAVE

Obdela cele bloke sira in optimizira pripravo naribanega sira. Priporočene dimenzije: 4,5, 6, 8 in 10 mm.

UPORABNIKI

Strgalnik za sir RG-400i je primeren za velike kuhinje; restavracije, kuhinje v trgovinah, picerije, centralne kuhinje, kuhinje v ustanovah, šole, bolnice, prehranske industrije, ladje, lokale s hitro prehrano, catering kuhinje itd. Strgalnik za sir RG-400i se lahko koristno vključi v proizvodni sistem.

ZMOGLJIVOST

Do 48 kg na minuto.

UPORABA DOZIRNIKA

ROČNI POTISNI DOZIRNIK SIRA

Dozirni valj za sir z eno notranjo steno je optimiziran za usmerjanje blokov sira za pripravo naribanega sira.

MONTAŽA IN DEMONTAŽA

DOZIRNI VALJ

Pri nameščanju upognite zaklepni ročaj navzdol.

Potisnite dozirni valj na tečajne zatiče stroja in ga spustite.

Dvignite zaklepni ročaj.

Pri odstranjevanju najprej odstranite nastavek za doziranje.

Spustite zaklepni ročaj.

Odstranite dozirni valj s tečajnih zatičev stroja.

ROČNI POTISNI DOZIRNIK SIRA

Pritisnite gumb za zaustavitev stroja.

Pri nameščanju namestite dozirni valj za sir.

Premaknite ročico do konca navzgor.

Namestite gred ročnega nastavka za potisno doziranje sira v cev dozirnega valja.

Pritisnite ročni nastavek za potisno doziranje sira in ga zasukajte v nasprotni smeri urnega kazalca.

Pri odstranjevanju pritisnite zavorno ploščico in zavrtite ročni nastavek za potisno doziranje sira v smeri urinega kazalca ter ga odstranite.

NAMESTITEV REZILNEGA ORODJA IN PLADNJA

Med uporabo ročnega potisnega dozirnika sira, se prepričajte, da je potisna plošča v zgornjem položaju in jo zasukajte iz dozirnika v levo.

Spustite zaklepni ročaj in nagnite dozirnik nazaj.

Če nameravate uporabiti pladenj, je izmetna plošča nameščena na dno pladnja. Prepričajte se, da je ohišje noža aparata temeljito očiščeno. Pladenj, ki vsebuje izmetno ploščo, je nato nameščen okoli gredi ohišja noža stroja. Obrnite/potisnite izmetno ploščo navzdol v njeno sklopko.

Izbrani strgalnik/rezilnik postavite na gred in zavrtite rezalno orodje, da se trdno spusti na svoje mesto.

Nastavek za oblikovanje pritrdite tako, da ga s ključem zavrtite v nasprotni smeri urnega kazalca na sredinsko gred rezalnega orodja.

ODSTRANITEV REZILNIH ORODIJ IN PLADNJA

S ključem odvijte nastavek za oblikovanje v smeri urinega kazalca in odstranite rezalno orodje ter izmetno ploščo skupaj s pladnjem.

NASTAVITEV OMEJITVE HITROSTI

Priporoča se naslednja omejitev hitrosti stroja:

M = Stroj.

STRGALNIK/REZILNIK

4,5–6 mm:PF = 2. M = 2.

8–10 mm:PF = 3. M = 1.

ČIŠČENJE

Preden začnete čistiti stroj, preberite vsa navodila.

PRED ČIŠČENJEM: Vedno izklopite stroj in izvlecite napajalni vtič iz vtičnice. Če stroj nima vtičnice, izklopite glavno stikalo. Odstranite vse dele, ki jih želite očistiti.

ČIŠČENJE V POMIVALNEM STROJU: Vse odstranljive dele lahko pomivate v pomivalnem stroju.

ROČNO ČIŠČENJE: Vedno uporabite sredstvo za ročno pomivanje posode. **ČISTILNA SREDSTVA:** Za čiščenje območij, kjer se nahaja hrana uporabite krtačo, ki je priložena stroju, ali podobno. Gred noža v sredini stroja lahko očistite z majhno ščetko za steklenice. Preostale površine na stroju pa obrišite z vlažno krpo.

DEZINFEKCIJA: Uporabite izopropilni alkohol (65–70 %). Izopropilni alkohol je zelo vnetljiv, zato bodite previdni pri uporabi.

OPOZORILO:

- Ne polivajte in ne pršite vode po straneh stroja.
- Ne uporabljajte vrele ali vroče vode.
- Ne uporabljajte ostrih predmetov ali drugih predmetov, ki niso namenjeni čiščenju.
- Ne uporabljajte abrazivnih detergentov ali čistil.

IZOGIBAJTE SE: Ne uporabljajte čistilnih gobic s čistilnimi blazinicami (npr. Scotch-Brite™), razen če je to nujno potrebno.

NASVETI ZA NEGO:

- Očistite stroj takoj po uporabi.
- Po čiščenju stroj takoj posušite, da preprečite oksidacijo in razbarvanje površine.

ODPRAVLJANJE TEŽAV

Za odpravo nevarnosti poškodbe motorja je Strgalnik za sirRG-400i opremljen s toplotno zaščito motorja, ki samodejno izklopi stroj, če temperatura motorja postane previsoka. Termična zaščita motorja ima samodejno ponastavitev, kar pomeni, da lahko stroj ponovno zaženete, ko se motor ohladi, kar običajno traja od 10 do 30 minut.

NAPAKA: Stroja ni mogoče zagnati ali pa se ustavi med delovanjem in ga ni mogoče znova zagnati.

REŠITEV: Preverite, ali je vtič pravilno vstavljen v vtičnico ali izključite električno omrežje. Pritisnite gumb za zagon. Namestite

dozirni valj in nastavek za doziranje v skladu z navodili pod "Sestavljanje". Preverite, ali so vse komponente pravilno nameščene in ali je varnostna roka dvignjena. Preverite, da varovalke v omarici z varovalkami niso pregorele in ali imajo pravilno vrednost. Počakajte nekaj minut in nato poskusite znova zagnati stroj. Če stroj kljub temu ne deluje, pokličite kvalificiranega serviserja.

NAPAKA: Nizka zmogljivost ali slabi rezultati rezanja.

REŠITEV: Prepričajte se, da uporabljate pravilno rezalno orodje ali kombinacijo rezalnih orodij. Namestite nastavek za oblikovanje. Prepričajte se, da je omejitev hitrosti stroja v pravilnem položaju v skladu s tabelo pod naslovom NASTAVITEV OMEJITVE HITROSTI. Po potrebi naj hitrost prilagodi usposobljen servisni mehanik. Preverite, ali so ploščestrgalnika/rezilnika v dobrem stanju in ostre. Z manjšo silo pritisnite hrano navzdol.

NAPAKA: Orodja za rezanje ni mogoče odstraniti.

REŠITEV: Vedno uporabite izmetno ploščo. Uporabite debele usnjene rokavice ali druge rokavice, ki jih plošče strgalnika/rezalnika ne morejo prerezati, in zavrtite rezalno orodje v smeri urinega kazalca, da ga sprostite.

NAPAKA: Nastavka za oblikovanje ni mogoče odstraniti.

REŠITEV: S ključem ga odvijte v smeri urinega kazalca.

TEHNIČNE SPECIFIKACIJE HALLDE RG-400i

STROJ: Motor: Dvostopenjski, 1,5/0,9 kW, 208 V, 3-fazni, 60 Hz, 230 V, 3-fazni, 50 Hz, 400 V, 3-fazni, 50 Hz, 415 V, 3-fazni, 50 Hz, z zaščito motorja, nastavljeno na 3,7 A. Prenos: zobnik. Varnostni sistem: Tri varnostna stikala. Stopnja zaščite: IP45, gumbi IP65. Napajalna vtičnica: ozemljena, 3-fazna, 16 A. Varovalka v omarici z varovalkami: 10 A, z zakasnitvijo. Raven zvoka LpA (EN31201): 70 dBA.

REZALNA ORODJA: Premer: 215 mm. Hitrost: 400/200 rpm.

NETO TEŽE: Stroj: 54 kg. Dozirnik za sir vključno z ročnim potisnim dozirnikom sira: 21 kg. Rezalna orodja: povprečno okrog 1 kg.

NORME/STANDARDI: Glej izjavo o skladnosti.