Food Preparation Machines
Made in Sweden

# User Instructions

BRUKSANVISNING • PŘÍRUČKY • INSTRUCCIONES DE USO • BEDIENUNGSANLEITUNG • BRUGSANVISNING • KÄYTTÖOHJE • MODE D'EMPLOI • ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΗΣ • UPUTE ZA KORISNIKA
ISTRUZIONI PER L'USO • NOTKUNARLEIÐBEININGAR • GEBRUIKSAANWIJZING • INSTRUKCJA OBSŁUGI • INSTRUÇÕES DE USO • РУКОВОДСТВО ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ • NAVODILA • 使用说明

# Vegetable Preparation Machine RG-400i










hallde.com

© AB Hällde Maskiner

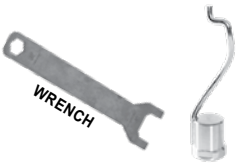
## PARTS / ASSEMBLING

**FEED HOPPER**





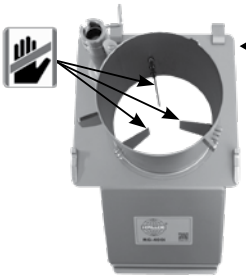
FEED CYLINDER
FOR FEED HOPPER



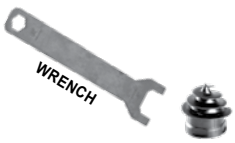

AGITATOR DEVICE FOR FEED HOPPER

**MANUAL PUSH FEEDER**





FEED CYLINDER A




DECORING DEVICE FOR MANUAL PUSH FEEDER

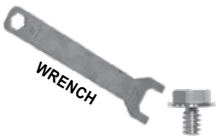
OR

**4-TUBE INSERT**





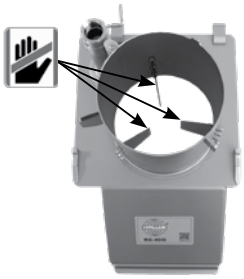
FEED CYLINDER B



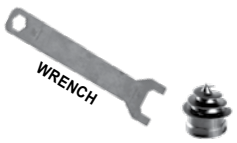

LOCKING BOLT FOR 4-TUBE INSERT

**PNEUMATIC PUSH FEEDER**





FEED CYLINDER A




DECORING DEVICE FOR PNEUMATIC PUSH FEEDER

**ASSEBLING / DISMANTLING CUTTING TOOLS: SEE PAGE 70.**



MACHINE BASE

## ASSEMBLING FEED CYLINDER



## ASSEMBLING FEED ATTACHMENT

**MANUAL PUSH FEEDER**




**FEED HOPPER**

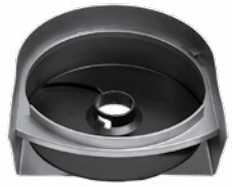



## ASSEMBLING TRAY



INSERT EJECTOR PLATE

=



TRAY WITH EJECTOR PLATE



MACHINE BASE

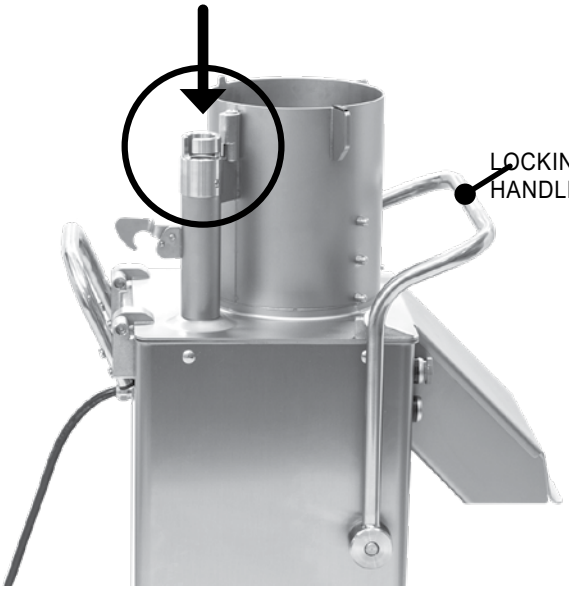
**4-TUBE INSERT**




**PNEUMATIC PUSH FEEDER**




SHAFT INTO THE FEED CYLINDER TUBE




MACHINE BASE

## USER INSTRUCTIONS

# HALLDE RG-400i

### CAUTION!




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

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

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

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

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

**The agitator device, locking bolt and 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.**

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

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

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

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

**The machine should only run continuously for 1 hour maximum 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 locking knob for the feed hopper attachment or 4-tube insert is turned clockwise to the unlocked position, and that the machine restarts when the locking knob is turned anti-clockwise to the locked position.

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

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

### ALWAYS CHECK BEFORE USE

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

WITH THE MANUAL/PNEUMATIC FEEDER:

Check that, with a cutting tool fitted, the machine stops within 2 seconds as soon as the pusher plate is swung out to the side more than 60 mm, and re-starts when the pusher plate is swung back over the feeder. 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 70.

WITH THE FEED HOPPER:

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

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

Check that the machine, during operation, stops when the lock handle is lowered.

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

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

With regard to cutting tools, see page 70.

WITH THE 4-TUBE INSERT:

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

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

Check that the machine, during operation, stops when the lock handle is lowered.

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

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

With regard to cutting tools, see page 70.

### TYPE OF PROCESSING

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

### USERS

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

## CAPACITY

Up to 5 000 portions per day and 60 kg per minute.

## USING THE FEEDERS

MANUAL FEEDER, ERGO LOOP/ PNEUMATIC PUSH FEEDER:

These two feeders can be used for all types of products, small and large.

Feed Cylinder A with three internal knives fix and divide up the product during preparation and is optimized for preparation of cabbage.

MANUAL FEEDER, ERGO LOOP

Feed Cylinder B with one internal wall is optimized for manually orienting of products, stacking.

THE FEED HOPPER:

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

THE 4-TUBE INSERT:

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

## ASSEMBLING AND DISMANTLING

THE FEED CYLINDER

When fitting, fold down the locking handle.

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

Raise the locking handle.

When removing, first remove the feed attachment.

Lower the locking handle.

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

THE 4-TUBE INSERT

Press the stop button.

When fitting, fit feed cylinder A or B.

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

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

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

THE MANUAL PUSH FEED ATTACHMENT

Press in the machine stop button.

When fitting, fit feed cylinder A or B.

Move the lever up all the way.

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

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

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

THE PNEUMATIC PUSH FEED ATTACHMENT

Press in the machine stop button.

When fitting, fit feed cylinder A.

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

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

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

Set the speed controls of the machine and of the pneumatic push feed attachment to suit the cutting tool being used as specified in the instructions under the heading SETTING THE SPEED CONTROLS.

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

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

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

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

THE FEED CYLINDER FOR FEED HOPPER

When fitting, fold down the locking handle.

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

Raise the locking handle.

When removing, first remove the feed attachment.

Lower the locking handle.

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

THE FEED HOPPER

Press in the stop button.

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

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

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

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

## INSTALLATION OF CUTTING TOOLS AND TRAY

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

Lower the locking handle and tilt the feeder backwards.

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

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

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

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

## REMOVAL OF THE CUTTING TOOLS AND TRAY

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

## SETTING THE SPEED CONTROLS

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

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

PF = Pneumatic push feed attachment. M = Machine.

SLICER

0.5–1.5 mm:.....PF = 1. M = 2.

2–3 mm:.....PF = 2. M = 2.

4–7 mm:.....PF = 3. M = 2.

8–14 mm:.....PF = 3. M = 1.

15–20 mm:.....PF = 3. M = 1.

HC (HARD CAPACITY) SLICER

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

4–6 mm:.....PF = 3. M = 2.

8–20 mm:.....PF = 3. M = 1.

CRIMPING SLICER

2–3 mm:.....PF = 2. M = 2.

4–6 mm:.....PF = 3. M = 2.

HC (HARD CAPACITY) CRIMPING SLICER

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

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

JULIENNE

2x2–3x3 mm:.....PF = 2. M = 2.

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

4x4–6x6 mm: .....PF = 3. M = 2.

8x8–10x10 mm: .....PF = 3. M = 1.

HC (HARD CAPACITY) JULIENNE

2x2–2.5x2.5 mm: .....PF = 2. M = 2.

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

4x4–6x6 mm: .....PF = 3. M = 2.

8x8–10x10 mm: .....PF = 3. M = 1.

GRATER/ SHREDDER

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

2–6 mm: .....PF = 2. M = 2.

8–10 mm: .....PF = 3. M = 1.

FINE GRATER

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

EXTRA FINE GRATER

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

HARD CHEESE GRATER

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

DICING

6x6–25x25 mm:.....PF = 1. M = 2.

POTATO CHIP/ FRENCH FRIES

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

## CLEANING

Read all of the instructions before you begin to clean the machine.

BEFORE CLEANING: Always switch off the machine and remove the power supply plug from the socket. Alternatively, if the machine does not have a plug, turn off the mains switch. Remove all parts that are to be cleaned.

CLEANING IN A DISHWASHER: All removable parts can be cleaned in a dishwasher machine, except for the Pneumatic Feeder.

CLEANING BY HAND: Always use hand dishwashing liquid. Be careful of the three sharp knives in feed cylinder A!

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

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

WARNING:

- Do not pour or spray water onto the sides of the machine.
- Do not use boiling or hot water.
- Do not use sharp objects or any objects not intended for the purpose of cleaning.
- Do not use abrasive detergents or cleaning products.

AVOID: Do not use cleaning sponges with scouring pads (e.g. Scotch-Brite™) unless absolutely necessary.

ADVICE ON CARE:

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

## TROUBLE SHOOTING

To eliminate the risk of damage to the motor, the RG-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 a feed cylinder and a feed attachment according to the instructions under “Assembling” Check that all components are correctly fitted and that the safety arm is raised. Check that the fuses in the fuse box for the premises have not blown, and that they have the correct rating. Wait for a few minutes and try to restart the machine. If the machine fails to run, call a qualified service mechanic.

FAULT: Low capacity or poor cutting results.

REMEDY: Make sure that you are using the correct cutting tool or combination of cutting tools. Fit the decoring device (manual/ push feeder attachment), locking bolt (4-tube insert) or agitator device (feed hopper). Make sure that the speed controls for the machine and the pneumatic push feeder are in the right position in accordance with the table under the heading SETTING THE SPEED CONTROLS, and that the reading on the pressure gauge is about 5.5 bar. Check that the pneumatic push feeder feed piston is set to the right speed. Position “1” - about 12 seconds/piston cycle, position “2” - about 8 seconds/piston cycle, and position “3” - about 4 seconds/piston cycle. If necessary, the speed should be adjusted by a qualified service mechanic. Check that the knives and grater/shredder plates are in good condition and are sharp. Press the food down with less force.

FAULT: The cutting tool cannot be removed.

REMEDY: Always use the ejector plate. Use a thick leather glove or other glove that the knives of the cutting tool cannot cut through, and turn the cutting tool clockwise to release it.

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

REMEDY: Use the wrench to unscrew it clockwise.

## TECHNICAL SPECIFICATION HALLDE RG-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.

PNEUMATIC FEEDER: Three speeds and pressure. Recommended compressed air capacity and pressure: 5.5 bar.

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

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

NORMS/STANDARDS: See declaration of conformity.

## BRUKSANVISNING

# HALLDE RG-400i

## (SE)

### VARNING!




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

**Maskinen skall installeras av en behörig fackman.**

**Stick aldrig ner händerna i någon av matartillsatserna eller Matarcylinder A annat än vid rengöring.**

**Använd alltid stötarna vid skärning med 4-hålsmataren.**

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

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

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

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

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

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

**Maskinen får inte användas till frysta råvaror. Alla hårda delar måste också avlägsnas från råvarorna, (äpplestjälkar, träiga kålrotsbitar och dylikt) så att de inte skadar knivbladen.**

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

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

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

Vid felfunktion måste felet åtgärdas innan maskinen tas i bruk.

## KONTROLLERA ALLTID FÖRE ANVÄNDNING

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

MED MANUELLA/TRYCKLUFTSDRIVNA MATAREN:

Att maskinen med skärverktyg monterad stannar inom två sekunder så fort som den manuella/tryckluftsdrivna matarens matarplatta svängs ut åt sidan mer än 60 mm, samt återstartar när matarplattan svängs tillbaka över mataren. 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 70.

MED TRATTMATAREN:

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

Att maskinen med skärverktyg monterad stannar inom två sekunder när Trattmatarens handtag vrids medsols och startar när handtaget förs tillbaka.

Att maskinen under drift stannar när låsbygeln fälls ner.

Om någon av de båda säkerhetsfunktionerna inte fungerar eller om elkabeln har sprickor, skall fackman tillkallas för åtgärd innan maskinen kopplas in på nätet igen.

Att skärverktyg är hela och har god skärpa.

Gällande skärverktyg, se sidan 70.

MED 4-HÅLSMATARE:

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

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

Att maskinen under drift stannar när låsbygeln fälls ner.

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

Att skärverktyg är hela och har god skärpa.

Gällande skärverktyg, se sidan 70.

## TYP AV BEREDNING

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

## ANVÄNDARE

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

## KAPACITET

Upp till 5 000 portioner per dag och 60 kg per minut.

## SÅ HÄR ANVÄNDS MATARNA

MANUELL MATARE, ERGO LOOP/ TRYCKLUFTSDRIVEN MATARE:

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

Matarcylinder A med tre invändiga knivar fixerar och delar upp varan vid beredning och är optimerad för beredning av kål.

MANUELL MATARE, ERGO LOOP

Matarcylinder B med en skiljevägg, är optimerad för manuell orientering av produkten, stapling.

TRATTMATARE:

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

4-HÅLSMATARE:

Används för att skära skivor av långsträckta varor som exempelvis gurka, se bild. Används med Matarcylinder A eller B.

## MONTERING OCH DEMONTERING

AV MATARCYLINDERN

Vid montering, fäll ner låshandtaget.

Skjut in matarcylindern på maskinens gångjärnstappar och fäll ner matarcylindern.

Fäll upp låshandtaget.

Vid demontering, avlägsna först eventuell matar-tillsats.

Fäll ner låshandtaget.

Dra ut matarcylindern ur maskinens gångjärnstappar.

AV 4-HÅLSMATAREN

Tryck in stoppknappen.

Vid montering, montera Matarcylinder A eller B.

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

Pressa ner 4-hålsmataren och vrid låsvredet moturs.

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

AV DEN MANUELLA KÅL/RÅKOST-TILLSATSEN

Tryck in maskinens stoppknapp.

Vid montering, montera Matarcylinder A eller B.

För upp hävarmen helt.

För ner den manuella matarens axel i matarcylinderns rör.

Pressa ner den manuella mataren och sväng in den moturs.

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

AV DEN TRYCKLUFTSDRIVNA MATAREN

Tryck in maskinens stoppknapp.

Vid montering, montera Matarcylinder A.

För ner den tryckluftsdrivna matarens axel i matarcylinderns rör.

Pressa ner den tryckluftsdrivna mataren och sväng in den moturs.

Skjut fast kompressorslangens snabbkoppling på den tryckluftsdrivna matarens snabbkopplingsnippel.

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

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

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

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

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

AV TRATTMATARENS MATARCYLINDER

Vid montering, fäll ner låshandtaget.

Skjut in matarcylindern på maskinens gångjärnstappar och fäll ner matarcylindern.

Fäll upp låshandtaget.

Vid demontering, avlägsna först eventuell matar-tillsats.

Fäll ner låshandtaget.

Dra ut matarcylindern ur maskinens gångjärnstappar.

AV TRATTMATAREN

Tryck in stoppknappen.

Vid montering, montera matarcylindern med två invändiga bås.

Placera trattmataren i matarcylinderns centrum med axeln i matarcylinderns rör.

Pressa ner trattmataren och vrid låsvredet moturs.

Vid demontering, vrid låsvredet medurs och avlägsna trattmataren.

## MONTERING AV SKÄRVERKTYGEN OCH TRÅGET

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

Fäll ner låshandtaget och luta mataren bakåt.

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

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

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

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

## DEMONTERING AV SKÄRVERKTYGEN OCH TRÅGET

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

## INSTÄLLNING AV HASTIGHETSREGLAGEN

Normalt ställs maskinens hastighetsreglage i läge ”2” vid all skärning förutom tärningsskärning då hastighetsreglaget skall stå i läge ”1”.

Vid skärning med den tryckluftsdrivna matarenställs maskinens respektive den tryckluftsdrivna matarenshastighetsreglage in enligt följande tabell.

TM= Tryckluftsdriven matare.

M= Maskin.

SKIVARE

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

HK (HÖG KAPACITET) SKIVARE

2 mm: .....TM = 2. M = 2.
4–6 mm:.....TM = 3. M = 2.
8–20 mm:.....TM = 3. M = 1.

RÄFFELSKIVARE

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

HK (HÖG KAPACITET) RÄFFELSKIVARE

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

STRIMLARE

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

HK (HÖG KAPACITET) STRIMLARE

2x2–2.5x2.5 mm: .....TM = 2. M = 2.

2x6 mm: .....TM = 2. M = 2.

4x4–6x6 mm: .....TM = 3. M = 2.

8x8–10x10 mm: .....TM = 3. M = 1.

RÅKOSTRIVARE

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

2–6 mm:.....TM = 2. M = 2.

8–10 mm:.....TM = 3. M = 1.

FINRIVARE

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

EXTRA FINRIVARE

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

HÅRDOST RIVARE

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

TÄRNING

6x6–25x25 mm:.....TM = 1. M = 2.

POMMES FRITES

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

## RENGÖRING

Läs hela instruktionen innan du börjar rengöra maskinen.

INNAN RENGÖRING: Stäng alltid av maskinen och drag ut kontakten. Alternativt, slå ifrån arbetsbrytaren om maskinen inte är försedd med stickkontakt. Ta loss alla delar som skall rengöras.

MASKINDISKNING: Alla löstagbara detaljer kan maskindiskas med undantag av den Tryckluftsdrivna Mataren.

HANDDISKNING: Se upp för de tre vassa knivarna i matarcylinder A!

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

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

VARNING:

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

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

SKÖTSELRÅD:

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

## FELSÖKNING

För att eliminera risken för skador på motorn, har RG-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 en matarcylinder och en matare enligt instruktionerna under ”montering” Kontrollera att alla komponenter är korrekt monterade och att säkerhetsarmen är uppfälld. Kontrollera att säkringarna i lokalens säkringsskåp är hela och har rätt ampere-tal. Vänta några minuter och försök att starta maskinen på nytt. Tillkalla fackman för åtgärd.

FEL: Låg kapacitet eller dåligt skärresultat.

ÅTGÄRDER: Välj rätt skärverktyg eller kombination av skärverktyg. Montera borrhylsan (manuella och tryckluftsdrivna mataren), låsbulten (4-hålsmataren) alternativt skruvkapseln (trattmataren). Se till att maskinens och den tryckluftsdrivna matarens hastighetsreglage står i rätt läge enligt tabellen under INSTÄLLNING AV HASTIGHETSREGLAGEN, samt att manometern visar ca 5,5 bar. Kontrollera att den tryckluftsdrivna mataren s matarkolv har rätt hastighet, läge ”1” = ca 12 sek/kolvcykel, läge ”2” = ca 8 sek/kolvcykel, läge ”3” ca 4 sek/kolvcykel (justeras av behörig fackman). Se till att knivar och rivplåtar är hela och har god skärpa. Pressa ner varan löst.

FEL: Skärverktyget går ej att ta bort.

ÅTGÄRDER: Använd alltid utmatarskivan. Använd en tjock skinnhandske, etc. som inte skärverktygets knivar kan skära igenom, och vrid loss skärverktyget medurs.

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

ÅTGÄRD: Skruva loss den medurs med nyckeln.

## TEKNISK DATA HÄLLDE RG-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. Väggansluting: Jordad, 3-fas, 16 A. Säkring i lokalens säkringsskåp: 10 A, trög. Ljudnivå LpA (EN31201): 70 dBA.

TRYCKLUFTSDRIVEN MATARE: 3 hastigheter och tryck. Rekommenderad luftkapacitet och tryck: 5,5 bar

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

NETTOVIKTER: Maskin: 54 kg. Cylinder: 6 kg. Trattmatare med cylinder: 12 kg. Tryckluftsdriven matare: 11 kg. Manuell matare: 5 kg. 4-hålsmatare: 5 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70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70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70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.

高容量切割器

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.

高容量薄片切割器

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.

高容量切丝装置

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<br>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。

# PŘÍRUČKY

# HALLDE RG-400i

## (CZ)

### POZOR!




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

**Instalaci zařízení smí provádět pouze kvalifikovaný servisní mechanik.**

**Nikdy nevkládejte ruce do kteréhokoli plnicího nástavce nebo Plnicího válce A z jiného důvodu, než kvůli čistění.**

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

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

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

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

**Před čištěním vypněte zaří¬zení a odpojte zástrčku z elektrické zásuvky, nebo vypněte síťový vypínač.**

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

**Opravovat nebo ot¬vírat tělo zařízení smí pouze kvalifikovaný servisní mechanik.**

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

**Tento spotřebič by neměl být provozován dětmi nebo osobami s omezenými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo osobami, kterým chybí zkušenosti s takovým zařízením, pokud jim nejsou dány odpovídající pokyny nebo nejsou pod dohledem.**

**Pokud je ovladač rychlosti v poloze "1", může zařízení nepřetržitě pracovat maximálně 1 hodinu. Před opětovným spuštěním nechte zařízení hodinu stát. 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 uzamykací knoflík nástavce plnicí násypky nebo nástavce se čtyřmi plnicími trubicemi otočen po směru hodinových ručiček do odemčené polohy, a zda se zařízení znovu spustí, jakmile je uzamykací knoflík otočen proti směru hodinových ručiček do uzamčené polohy.

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

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

## PŘED KAŽDÝM POUŽITÍM PROVEĎTE KONTROLU

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

S RUČNÍM/PNEUMATICKÝM PODAVAČEM:

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

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

Ověřte, že zařízení nelze spustit s odstraněným plnicím válcem a se sklopenou stlačovací deskou.

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

Zkontrolujte, zda se může hřídel stlačovací desky volně pohybovat. Pokud se hřídel nemůže volně pohybovat, pečlivě ji očistěte a namažte několika kapkami strojního oleje.

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

Informace o krájecích nástrojích naleznete na stranách 70.

S PLNICÍ NÁSYPKOU:

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

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

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

Pokud bezpečnostní funkce nefunguje tak, jak má, nebo je-li elektrický kabel poškozen, obraťte se na kvalifikovaného elektrikáře se žádostí o pomoc. Teprve poté zařízení znovu připojte ke zdroji napájení.

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

Informace o krájecích nástrojích naleznete na stranách 70.

S NÁSTAVCEM SE ČTYŘMI PLNICÍMI TRUBICEMI:

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

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

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

Pokud bezpečnostní funkce nefunguje tak, jak má, nebo je-li elektrický kabel poškozen,

obraťte se na kvalifikovaného elektrikáře se žádostí o pomoc. Teprve poté zařízení znovu připojte ke zdroji napájení.

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

Informace o krájecích nástrojích naleznete na stranách 70.

## TYP ZPRACOVÁNÍ

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

## UŽIVATELÉ

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

## KAPACITA

Až 5 000 porcí za den  a 60 kg za minutu.

## POUŽITÍ PODAVAČŮ

RUČNÍ PODAVAČ, ERGO LOOP/ PNEUMATICKÝ PODAVAČ:

Tyto dva podavače lze použít pro všechny typy produktů, malé i velké.

Plnicí válec A s třemi vnitřními břity usazuje a rozkouskovává produkt během přípravy a je optimální pro přípravu zelí.

RUČNÍ PODAVAČ, ERGO LOOP

Plnicí válec B s jednou vnitřní stěnou je optimální pro ruční usazování a skládání výrobků.

PLNICÍ NÁSYPKA:

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

NÁSTAVEC SE ČTYŘMI PLNICÍMI TRUBICEMI:

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

## SESTAVENÍ A ROZLOŽENÍ

PLNICÍ VÁLEC

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

Zvedněte uzamykací rukojeť.

Při odebírání nejprve odeberte plnicí nástavec.

Sklopte uzamykací rukojeť.

Vyjměte plnicí válec ze závěsných čepů zařízení.

NÁSTAVEC SE ČTYŘMI PLNICÍMI TRUBICEMI:

Stiskněte tlačítko zastavení.

Při nasazování použijte Plnicí válec A nebo B.

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

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

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

NÁSTAVEC RUČNÍHO STLAČOVACÍHO PODAVAČE

Stiskněte tlačítko zastavení zařízení.

Při nasazování použijte Plnicí válec A nebo B.

Přesuňte páku nadoraz nahoru.

Nasaďte nástavec ručního stlačovacího podavače do trubice plnicího válce.

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

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

NÁSTAVEC PNEUMATICKÉHO STLAČOVACÍHO PODAVAČE

Stiskněte tlačítko zastavení zařízení.

Při nasazování použijte Plnicí válec A.

Nasaďte nástavec pneumatického stlačovacího podavače do trubice plnicího válce.

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

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

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

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

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

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

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

PLNICÍ VÁLEC PRO PLNICÍ NÁSYPKU

Při usazování sklopte uzamykací rukojeť.

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

Zvedněte uzamykací rukojeť.

Při odebírání nejprve odeberte plnicí nástavec.

Sklopte uzamykací rukojeť.

Vyjměte plnicí válec ze závěsných čepů zařízení.

PLNICÍ NÁSYPKA

Stiskněte tlačítko zastavení.

Při usazování upevněte plnicí válec se dvěma vnitřními břity.

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

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

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

## INSTALACE KRÁJECÍCH NÁSTROJŮ A TÁCU

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

Sklopte uzamykací rukojeť a nakloňte podavač dozadu.

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

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

Při použití krájecí mřížky nebo mřížky na hranolky: dejte desku vyhazovače do dolní části tácu, který bude následně namontován kolem hřídele krytu nožů stroje. Obraťte desku vyhazovače dolů na jeho spojku. Pak namontujte na hřídel vybranou mřížku a poté kráječ, přičemž zajistěte, aby obojí řádně zapadlo na své místo.

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

## VYNĚTÍ KRÁJECÍCH NÁSTROJŮ A TÁCU

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

## NASTAVENÍ OVLADAČŮ RYCHLOSTI

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

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

NPSP = Nástavec pneumatického stlačovacího podavače.

Z = Zařízení

KRÁJENÍ

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

VK (VYSOKÁ KAPACITA) KRÁJENÍ

2 mm: .....NPSP = 2. Z = 2.
4–6 mm:.....NPSP = 3. Z = 2.
8–20 mm:.....NPSP = 3. Z = 1.

KRÁJENÍ VLNEK

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

VK (VYSOKÁ KAPACITA) KRÁJENÍ VLNEK

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

KRÁJENÍ NUDLIČEK TYPU JULIENNE

2×2–3×3 mm: .....NPSP = 2. Z = 2.
2×6 mm: .....NPSP = 2. Z = 2
4×4–6×6 mm: .....NPSP = 3. Z = 2.
8×8–10×10 mm: .....NPSP = 3. Z = 1.

VK (VYSOKÁ KAPACITA) KRÁJENÍ NUDLIČEK TYPU JULIENNE

2x2–2.5x2.5 mm: .....NPSP = 2. Z = 2.
2x6 mm: .....NPSP = 2. Z = 2.
4x4–6x6 mm: .....NPSP = 3. Z = 2.
8x8–10x10 mm: .....NPSP = 3. Z = 1.

STROUHÁNÍ/TRHÁNÍ

1,5 mm: .....NPSP = 1. Z = 2.
2–6 mm: .....NPSP = 2. Z = 2.
8–10 mm: .....NPSP = 3. Z = 1.

JEMNÉ STROUHÁNÍ

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

EXTRA JEMNÉ STROUHÁNÍ

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

STROUHÁNÍ TVRDÉHO SÝRA

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

KRÁJENÍ NA KOSTIČKY

6×6–25×25 mm: .....NPSP = 1. Z = 2.

KRÁJENÍ HRANOLKŮ

10 mm: .....NPSP = 1. Z = 2.

## ČIŠTĚNÍ

Před zahájením čištění zařízení si nejprve přečtěte 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, s výjimkou součástí pro pneumatický podavač.

RUČNÍ ČIŠTĚNÍ: Vždy použijte tekutý prostředek na mytí nádobí. Dejte si pozor na tři ostré břity v Plnicím válci A!

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

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

VAROVÁNÍ:

- Nenalévejte ani nestříkejte vodu na boky zařízení.
- Nepoužívejte vařící nebo horkou vodu.
- Nepoužívejte ostré předměty ani žádné předměty, které nejsou určeny k čištění.
- Nepoužívejte brusné čisticí či mycí prostředky.

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

TIPY K ÚDRŽBĚ:

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

## ODSTRAŇOVÁNÍ PROBLÉMŮ

V rámci ochrany motoru před poškozením je model 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 nebo kombinaci krájecích nástrojů. Upevněte odstraňovač jader (nástavec ručního/stlačovacího podavače), upevňovací šroub (nástavec se čtyřmi plnicími trubicemi) nebo míchač (plnicí násypka). Ujistěte se, že jsou ovladače rychlosti zařízení a pneumatický stlačovací podavač ve správné poloze podle tabulky v části NASTAVENÍ OVLADAČŮ RYCHLOSTI, a že tlakoměr udává hodnotu 5,5 barů.

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

PROBLÉM: Krájecí nástroj nelze odejmout.

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

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

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

## TECHNICKÉ PARAMETRY ZAŘÍZENÍ HALLDE RG-400i

ZAŘÍZENÍ: Motor: Dvě rychlost, 1,5/0,9 kW, 400 V, třífázový, 50 Hz, s pojistkou motoru nastavenou na 3,7 A. Převod: převodové soukolí. Bezpečnostní systém: Tři bezpečnostní přepínače. Stupeň ochrany: IP45, tlačítka IP65. Napájecí konektor: Uzemněný, třífázový, 16 A. Pojistka v pojistkové skříni v pracovních prostorách: 10 A, zpožděná. Zvuková úroveň LpA (EN31201): 70 dBA.

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

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

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

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

## BEDIENUNGSANLEITUNG

# HALLDE RG-400i

## (DE)

### WARNUNG!




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

**Die Maschine darf nur von einer autorisierten Fachkraft installiert werden.**

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

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

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

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

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

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

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

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

**Die Maschine ist nicht zum Schneiden von Gefriergut geeignet. Alle harten Obst- oder Gemüseteile wie Apfelstiele, holzige Rübenteile u. ä. müssen vor der Benutzung entfernt werden, damit sie die Schnittkante nicht beschädigen.**

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

**Die Maschine sollte nur für maximal eine Stunde kontinuierlich betrieben werden, 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 Schneidewerkzeug, bevor Sie die Maschine installieren.

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

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

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

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

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

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

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

## SICHERHEITSKONTROLLE VOR DER ARBEIT

Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose oder stellen Sie den Trennschalter auf AUS und kontrollieren Sie anschließend, ob das Stromkabel in gutem Zustand ist und keine Bruchstellen aufweist.

MIT MANUELLEM/PNEUMATISCHEM EINFÜLLER:

Überprüfen, dass bei einem installierten Schneidewerkzeug 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.

Check that the machine, during operation, stops when the lock handle is lowered.

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

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

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

Überprüfen des Zustands und der Schärfe der Schneidewerkzeuge.

Bezüglich der Schneidewerkzeuge siehe die Seiten 70.

MIT DEM EINFÜLLTRICHTER:

Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose oder stellen Sie den Trennschalter auf AUS und kontrollieren Sie anschließend, ob das Stromkabel in gutem Zustand ist und keine Bruchstellen aufweist.

Überprüfen Sie, dass die Maschinen mit eingesetzten Schneidewerkzeugen innerhalb von zwei Sekunden stoppt, wenn der Griff am Einfülltrichter im Uhrzeigersinn gedreht wird, und startet, wenn der Griff zurückgedreht wird.

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

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

Überprüfen des Zustands und der Schärfe der Schneidewerkzeuge.

Bezüglich der Schneidewerkzeuge siehe die Seiten 70.

MIT DEM 4-RÖHREN-EINSATZ:

Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose oder stellen Sie den Trennschalter auf AUS und kontrollieren Sie anschließend, ob das Stromkabel in gutem Zustand ist und keine Bruchstellen aufweist.

Überprüfen Sie, dass die Maschinen mit eingesetzten Schneidewerkzeugen innerhalb von zwei Sekunden stoppt, wenn der Griff am 4-Röhren-Einsatz im Uhrzeigersinn gedreht wird, und startet, wenn der Griff zurückgedreht wird.

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

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

Überprüfen des Zustands und der Schärfe der Schneidewerkzeuge.

Bezüglich der Schneidewerkzeuge siehe die Seiten 70.

## VERARBEITUNGSART

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

## NUTZER

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

## KAPAZITÄT

Bis zu 5000 Portionen pro Tag und 60 kg pro Mi-nute.

## VERWENDUNG DER FÜLLEINHEIT

MANUELLER EINFÜLLER, ERGO LOOP/ PNEUMATISCHER DRUCKEINFÜLLER:

Diese beiden Fülleinheiten können für alle Arten von Lebensmitteln verwendet werden, klein und groß.

Füllzylinder A mit drei eingebauten Messern fixiert und zerteilt das Produkt während der Verarbeitung und wurde optimiert für die Zubereitung von Kohl.

MANUELLER EINFÜLLER, ERGO LOOP

Füllzylinder B mit einer internen Wand wurde optimiert für die manuelle Eingabe von Produkten und das Stapeln.

DER EINFÜLLTRICHTER:

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

DER 4-RÖHREN-EINSATZ:

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

## MONTAGE UND DEMONTAGE

DER EINFÜLLTRICHTER:

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

Den Arretiergriff anheben.

Zum Entfernen zuerst den Einfüllaufsatz entfernen.

Den Arretiergriff absenken.

Den Einfüllzylinder von den Gelenkbolzen der Maschine lösen.

DER 4-RÖHREN-EINSATZ:

Den Abschaltknopf drücken.

Beim Einbringen Einfüllzylinder A oder B einsetzen.

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

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

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

DER MANUELLE DRUCKAUFSATZ

Den Abschaltknopf der Maschine eindrücken.

Beim Einbringen Einfüllzylinder A oder B einsetzen.

Den Hebel bis zum Anschlag nach oben führen.

Den Schaft des manuellen Druckaufsatzes in das Einfüllzylinderrohr setzen.

Den Druckaufsatz nach unten drücken und gegen den Uhrzeigersinn schwenken.

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

DER PNEUMATISCHE DRUCKAUFSATZ

Den Abschaltknopf der Maschine eindrücken.

Beim Einbringen Einfüllzylinder A einsetzen.

Den Schaft des pneumatischen Druckaufsatzes in das Einfüllzylinderrohr setzen.

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

Die Schnappkupplung des Kompressorschlauchs auf den Nippel des pneumatischen Druckaufsatzes stecken.

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

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

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

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

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

DER EINFÜLLZYLINDER DES EINFÜLLTRICHTERS

Zum Anbringen den Arretiergriff nach unten klappen.

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

Den Arretiergriff anheben.

Zum Entfernen zuerst den Einfüllaufsatz entfernen.

Den Arretiergriff absenken.

Den Einfüllzylinder von den Gelenkbolzen der Maschine lösen.

DER EINFÜLLTRICHTER:

Den Ausschaltknopf drücken.

Zum Anbringen den Einfüllzylinder mit zwei Innenführungen versehen.

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

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

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

## MONTAGE VON SCHNEIDEWERKZEUGEN UND EINSATZ

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

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

Falls der Einsatz verwendet werden soll, dann wird die Auswurfplatte auf dem Boden des Einsatzes platziert. Überprüfen Sie, dass das Messergehäuse der Maschine gründlich gereinigt worden ist. Der Einsatz mit der

Auswurfplatte wird dann an der Welle des Messergehäuses der Maschine befestigt. Drehen/drücken Sie die Auswurfplatte nach unten in ihre Kupplung.

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

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

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

## ENTFERNUNG VON SCHNEIDEWERKZEUGEN UND EINSATZ

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

## EINSTELLUNG DER DREHZAHLREGLER

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

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

PF = Pneumatischer Druckaufsatz:

M = Maschine

SCHNEIDSCHEIBE

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

HK (HOHE KAPAZITÄT) SCHNEIDSCHEIBE

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

KRÄUSELSCHNEIDER

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

HK (HOHE KAPAZITÄT) KRÄUSELSCHNEIDER

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

JULIENNE

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

HK (HOHE KAPAZITÄT) JULIENNE

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

REIBSCHEIBE

1,5 mm: .....PF = 1. M = 2.
2-6 mm: .....PF = 2. M = 2.
8-10 mm: .....PF = 3. M = 1.

FEINREIBSCHEIBE

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

FEINREIBSCHEIBE, EXTRAFEIN

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

HARTKÄSEREIBSCHEIBE

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

WÜRFELGITTER

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

KARTOFFELCHIPS-/POMMES FRITES-GITTER

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

## REINIGUNG

Lesen Sie die gesamte Anleitung vor Beginn der Reinigung.

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

REINIGUNG IN DER SPÜLMASCHINE: Sämtliche abnehmbaren Teile können in der Spülmaschine gewaschen werden, außer der pneumatische Druckeinfüller.

HANDWÄSCHE: Stets Handgeschirrspülmittel für die Handwäsche verwenden. Seien Sie vorsichtig mit den drei scharfen Messern in Einfüllzylinder A!

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 rauen die Oberfläche an und machen sie weniger wasserabweisend.

PFLEGEHINWEISE:

- Die Maschine unmittelbar nach Gebrauch reinigen.
- Die Maschine unmittelbar nach der Reinigung trocknen, um die Oxidierung oder die Entfärbung der Oberfläche zu vermeiden.

## FEHLERSUCHE

Zur Eliminierung des Risikos von Motorschäden ist der RG-400i mit einem thermischen Motorschutz ausgestattet, welcher die Maschine automatisch bei zu hoher Motortemperatur abschaltet. Der thermische Motorschutz hat eine Rücksetzautomatik, was bedeutet, dass die Maschine erst dann wieder gestartet werden kann, wenn sich der Motor abgekühlt hat. Dieses nimmt normalerweise zwischen 10 und 30 Minuten in Anspruch.

FEHLER: Die Maschine lässt sich nicht einschalten oder bleibt während des Betriebes stehen und lässt sich daraufhin nicht wieder einschalten.

MASSNAHMEN: Überzeugen Sie sich davon, dass der Stecker ordnungsgemäß in der Steckdose steckt bzw. dass der Trennschalter auf EIN steht. Drücken Sie den Einschaltknopf. Eine Fülleinheit und einen Druckaufsatz gemäß der Anleitung unter „Zusammenbau“ einbauen. Überprüfen Sie, dass alle Komponenten ordnungsgemäß installiert sind und dass der Sicherheits-Handgriff angehoben ist. Kontrollieren Sie, ob die Sicherungen im Sicherungskasten für den betreffenden Raum nicht durchgebrannt sind und die richtige Stärke haben. Warten Sie ein paar Minuten und versuchen Sie anschließend erneut, die Maschine einzuschalten. Sollte die Maschine nicht laufen, Fachmann zur Fehlerbehebung hinzuziehen.

FEHLER: Geringe Kapazität oder schlechte Schneideergebnisse.

MASSNAHMEN: Stellen Sie sicher, dass Sie das richtige Schneidewerkzeug bzw. die richtige Kombination von Schneidewerkzeugen verwenden. Die Dekorationsvorrichtung (manuell/Druckaufsatz), den Arretierbolzen (4-Röhren-Einsatz) oder den Anbringer des Mixers (Einfülltrichter) installieren. Überzeugen Sie sich davon, dass die Drehzahlregler für die Maschine und den pneumatischen Druckaufsatz sich in der korrekten Position laut der Tabelle im Abschnitt EINSTELLUNG DER DREHZAHLREGLER befinden und das Manometer einen Druck von zirka 5,5 bar anzeigt.

Kontrollieren Sie, ob der Druckkolben des pneumatischen Einfüllers auf die richtige Geschwindigkeit eingestellt ist. Position 1 - zirka 12 Sekunden/Kolbenarbeitszyklus, Position 2 - zirka 8 Sekunden/Kolbenarbeitszyklus und Position 3 - zirka 4 Sekunden/Kolbenarbeitszyklus. Erforderlichenfalls ist die Geschwindigkeit von einer Fachkraft einzustellen. Kontrollieren Sie, ob die Messer und die Reibe/Häckslerplatten in gutem Zustand und scharf sind. Die Lebensmittel mit weniger Kraft herunter drücken.

FEHLER: Das Schneidewerkzeug kann nicht entfernt werden.

MASSNAHMEN: Verwenden Sie stets die Auswurfplatte. Verwenden Sie einen dicken Lederhandschuh oder dergleichen, den die Messer des Schneidewerkzeugs nicht durchschneiden können, und lösen Sie das Schneidewerkzeug, indem Sie es im Uhrzeigersinn drehen.

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

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

## TECHNISCHE DATEN HÄLLDE RG-400i

MASCHINE: Motor: Zwei Drehzahlen, 1,5/0,9 kW, 400 V, dreiphasig, 50 Hz, mit Motorschutz auf 3,7 A eingestellt. Antrieb: Getriebe. Sicherheitssystem: Drei Sicherheitsschalter. Schutzart: IP45 , Schalter IP65. Netzanschluss: Geerdet, dreiphasig, 16 A. Sicherung in Sicherungskasten für den betreffenden Raum: 10 A, träge. Geräuschpegel LpA (EN 31201): 70 dBA.

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

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

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

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

## BRUGSANVISNING

# HALLDE RG-400i

## (DK)

### ADVARSEL!




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

**Maskinen må kun installeres af en autoriseret fagmand**

**Skub aldrig hånden ind i noget af påfyldningsudstyret eller ind i Fødecylinder A, kun under rengøring.**

**Brug altid stopperen under skæring med 4 rørs indsatsen.**

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

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

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

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

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

**Kun en autoriseret fagmand må reparere maskinen og åbne maskinhuset.**

**Maskinen må ikke anvendes til skæring af frosne råvarer. Alle hårde dele skal også fjernes fra råvarerne (æblestilke, seje kålroedele o.l.), så de ikke beskadiger skæret.**

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

**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 sådanne begrænsninger.**

### UDPAKNING

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

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

### INSTALLATION

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

Fjern skæreværktøj fra maskinen før installation.

Kontroller at maskinen står stabilt på underlaget.

Monter stativet til skæreværktøj på væggen, tæt ved maskinen.

Kontroller at akslen roterer med uret.

Kontroller at maskinen stopper når låsehåndtaget svinges ned.

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

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

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

Ved fejlfunktion skal der tilkaldes en autoriseret fagmand, før maskinen tages i brug.

### KONTROLLER ALTID FØR BRUG

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

MED MANUEL/TRYKLUFTDREVET FØDER:

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

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

Hvis nogen af sikkerhedsfunktionerne ikke fungerer eller hvis elkablet har synlige skader, skal der tilkaldes en autoriseret fagmand, til udbedring af fejlen, før maskinen tages i brug.

Kontroller at fødepladen aksel kører let. Hvis akslen løber trægt, skal den rengøres omhyggeligt og smøres med nogle få dråber maskinolie.

Kontroller at skæreværktøjet er i god stand og skarpt.

Skæreværktøj, se side 70.

MED PÅFYLDNINGSTRAGT:

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

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

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

Hvis nogen af sikkerhedsfunktionerne ikke fungerer eller hvis elkablet har synlige skader, skal der tilkaldes en autoriseret fagmand, til udbedring af fejlen, før maskinen tages i brug.

Kontroller at skæreværktøjet er i god stand og skarpt.

Skæreværktøj, se side 70.

MED 4-RØRS INDSATS

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

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

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

Hvis nogen af sikkerhedsfunktionerne ikke fungerer eller hvis elkablet har synlige skader, skal der tilkaldes en autoriseret fagmand, til udbedring af fejlen, før maskinen tages i brug.

Kontroller at skæreværktøjet er i god stand og skarpt.

Skæreværktøj, se side 70.

### ANVENDELSE

Skiver, terner, strimler, river, riller og skærer pommes frites i forskellige dimensioner, afhængigt af det valgte skæreværktøj. Tilbereder grøntsager, frugt, tørt brød, ost, nødder, svampe o.l.

### BRUGERE

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

### KAPACITET

Op til 5000 portioner pr dag og 60 kg pr minut.

## BRUG AF PÅFYLDNINGSTRAGT

MANUEL FØDER, ERGO LOOP/ TRYKLUFTDREVET FØDER:

Disse to fødere kan anvendes til alle slags fødevarer, små og store.

Fødecylinder A med tre interne knive fastholder og opskærer fødevaren under tilberedningen og er optimeret for tilberedning af kål.

MANUEL FØDER, ERGO LOOP

Fødecylinder B med én intern væg er optimeret til manuel orientering af fødevarer, til at stakke dem.

PÅFYLDNINGSTRAGT:

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

4-HULS FØDER:

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

## MONTERING OG DEMONTERING

FØDECYLINDER

Ved montering, sænk lå sehåndtaget ned.

Skyd fødecylinderen ind på maskinens hængselstifter og sænk fødecylinderen.

Hæv låsehåndtaget.

Ved demontering, fjern først eventuelle fødeanordninger.

Sænk låsehåndtaget ned.

Fjern fødecylinderen fra hængselstifterne på maskinen.

4-RØRS FØDER

Tryk stopknappen ind.

Ved montering anbringes Fødecylinder A eller B.

Placer 4-rørs føderen i fødecylinderen med akslen i fødecylinderens rør.

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

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

MANUEL KÅL/RÅKOST-FORSATS

Tryk stopknappen ind.

Ved montering anbringes Fødecylinder A eller B.

Før løftearmen helt op.

Før den manuelle føders aksel ind i fødecylinderens rør.

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

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

TRYKLUFTDREVET FØDER

Tryk stopknappen ind.

Ved montering anbringes Fødecylinder A.

Sænk den trykluftdrevne føders aksel ned i fødecylinderens rør.

Tryk føderen ned og drej den mod uret.

Sæt kompressorslangens lynkobling på føderens lynkoblingsnippel.

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

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

Kontroller trykket på manometeret. 5,5 bar anbefales, men behovet kan variere. Hvis manometeret ikke viser 5,5 bar, skal trykket justeres. Dette gøres ved at trække regulatorknappen op og dreje den.

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

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

TRAGTFØDERS CYLINDER

Ved montering, sænk låsehåndtaget.

Skyd fødecylinderen ind på maskinens hængselstifter og sænk fødecylinderen.

Hæv låsehåndtaget.

Ved demontering, afmonter først eventuel føder forsats.

Sænk låsehåndtaget.

Træk fødecylinderen ud fra hængselstifterne.

FØDETRAGT

Tryk stopknappen ind.

Ved montering, monteres fødecylinderen med to indvendige styr.

Placer tragtføderen i fødecylinderens centrum med akslen i fødecylinderens rør.

Tryk tragtføderen ned og drej låsegrebet mod uret.

Ved demontering, drej låsegrebet med uret og fjern tragtføderen.

## INSTALLATION AF SKÆREVÆRKTØJ OG BAKKE

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

Sænk låsehåndtaget og vip føderen bagover.

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

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

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

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

## FJERNELSE AF SKÆREVÆRKTØJ OG BAKKE

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

## INSTILLNING AF HASTIGHEDSREGULATOREN

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

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

TM= Trykluftdrevet føder.

M= Maskine.

SKIVER

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

HK (HØJ KAPACITET) SKIVER

2 mm: .....TM = 2. M = 2.
4–6 mm:.....TM = 3. M = 2.
8–20 mm:.....TM = 3. M = 1.

BØLGESKIVER

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

HK (HØJ KAPACITET) BØLGESKIVER

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

STRIMLER

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

HK (HØJ KAPACITET) STRIMLER

2x2–2.5x2.5 mm: .....TM = 2. M = 2.

2x6 mm: .....TM = 2. M = 2.

4x4–6x6 mm: .....TM = 3. M = 2.

8x8–10x10 mm: .....TM = 3. M = 1.

RÅKOST RIVER

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

2–6 mm: .....TM = 2. M = 2.

8–10 mm: .....TM = 3. M = 1.

FINRIVARE

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

EKSTRA FIN RIVER

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

HÅRD OST RIVER

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

TERNER

6x6–25x25: .....TM = 1. M = 2.

POMMES FRITES

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

## RENGØRING

Læs hele instruktionen før du begynder at rengøre maskinen.

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

MASKINOPVASK: Samtlige aftagelige kan vaskes i en opvaskemaskine, undtagen den trykluftdrevne føder.

HÅNDOPVASK: Brug altid håndopvaskemiddel. Vær forsigtig med de tre skarpe knive i Fødecylinder A!

RENGØRINGSVÆRKTØJ: Brug den medfølgende børste til at aftørre produktområderne. Knivakslen i midten kan rengøres med en lille flaskebørste. Aftør maskinen udvendigt med en fugtig klud.

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

ADVARSEL:

- Hæld eller sprøjt aldrig vand på maskinens sider.
- Brug ikke kogende eller hedt vand.
- Brug aldrig skarpe genstande eller genstande ikke egnet til rengøring.
- Brug aldrig rengøringsmidler med slibende effekt.

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

PLEJE:

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

## FEJLSØGNING

For at fjerne risikoen for skader på motoren, er RG-400i udstyret med en termosikring, som automatisk afbryder maskinen, hvis motoren bliver for varm. Termosikringen har automatisk reset, hvilket betyder at maskinen kan startes igen efter 10 til 30 minutters afkøling.

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

AFHJÆLPNING: Kontroller at stikket er sat i kontakten. Kontroller at sikringerne på forsyningen er i orden. Monter en fødecylinder og en føder, som anvist. Kontroller at alle komponenter er korrrekt monteret og at sikkerhedsarmen er hævet. Drej hastighedsregulatoren om på "0" og vent i nogle minutter, forsøg derefter at genstarte maskinen. Hjælper dette ikke, tilkald da en autoriseret fagmand.

FEJL: Lav kapacitet eller dårligt resultat med grøntsagsskæreren.

AFHJÆLPNING: Vælg korrekt skæreværktøj eller kombination. Monter kernebøsningen (manuel og trykluft føder), låsebolten (4-rørs føderen) eller omrøreren (tragtføder). Kontroller at hastighederne er indstillet korrekt, ifølge tabellen og at manometeret viser 5,5 bar. Kontroller at fødestemplet på den trykluftdrevne føder er indstillet på den rigtige hastighed. Position “1” - about 12 seconds/ piston cycle, position “2” - about 8 seconds/ piston cycle, and position “3” - about 4 seconds/ piston cycle. If necessary, the speed should be adjusted by a qualified service mechanic. Kontroller at knive og rivejern er hele og skarpe. Tryk produktet ned med et lettere tryk.

FEJL: Skæreværktøjet kan ikke fjernes.

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

FEJL: Kernebøsningen kan ikke fjernes.

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

## TEKNISKE DATA HALLDE RG-400i

MASKINE: Motor: To hastigheder, 1,5/0,9 kW, 400 V, 3-faset, 50 Hz. Transmission: tandhjul. Sikkerhedssystem: Tre sikkerhedsafbrydere. Kapslingsklasse: IP45, knapper IP65. Vægudtag: Jordet, 3-faset, 16 A. Anlægssikring: 10 A, træg. Støjniveau LpA (EN31201): 70 dBA.

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

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

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

NORMER: NSF STANDARD 8, se konformitetserklæring.

# INSTRUCCIONES DE USO

# HALLDE RG-400i

## (ES)

### ¡ATENCIÓN!




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

**El aparato debe ser instalado por un mecánico cualificado.**

**Nunca ponga las manos en ninguno de los cabezales alimentadores ni en el Cabezal Alimentador Automático A, a menos que sea para su limpieza.**

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

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

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

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

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

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

**Solo el personal técnico cualificado puede re¬parar el aparato y abrir la carcasa.**

**No utilice el aparato para cortar alimentos congelados. Retire todas las partes duras de los alimentos antes de cortarlos (por ejemplo, pedúnculos de manzana, partes duras de los nabos, etc.) para evitar daños en las cuchillas de corte.**

**Este aparato no debe ser utilizado por niños ni personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, ni por personas que no tengan experiencia con dichos aparatos, a menos que cuenten con las instrucciones o la supervisión adecuadas.**

**La máquina sólo debe funcionar continuamente durante 1 hora como máximo, cuando el control de velocidad esté ajustado en la posición 1. Deje reposar la máquina durante una hora antes de comenzar de nuevo. Cuando el control de velocidad está ajustado en la posición 2, no se aplican tales restricciones.**

## DESEMBALAJE

Verifique que no falta ninguna pieza, que el aparato funciona, y que nada haya sufrido daños durante el transporte. Cualquier posible defecto deberá ser notificado al proveedor del aparato en el plazo de ocho días.

## INSTALACIÓN

Conecte el aparato a una toma eléctrica adecuada.

Retire la herramienta de corte antes de instalar el aparato.

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

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

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

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

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

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

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

## CONTROL DE SEGURIDAD ANTES DE USO

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

USO DEL ALIMENTADOR MANUAL/ NEUMÁTICO:

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

Compruebe que el aparato, durante el funcionamiento, se detiene cuando la palanca de bloqueo está bajada.

Compruebe que el aparato no se puede iniciar con el cilindro de alimentación retirado y con la placa de empuje bajada.

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

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

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

En cuanto a las herramientas de corte, consulte la página 70.

USO DE LA TOLVA DE ALIMENTACIÓN:

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

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

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

Si la función de seguridad no muestra un rendimiento adecuado o si el cable eléctrico muestra algún desperfecto, solicite la ayuda de un mecánico cualificado o un electricista profesional para solucionar el problema antes de conectar el aparato de nuevo a la fuente de alimentación.

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

En cuanto a las herramientas de corte, consulte la página 70.

INSERCIÓN 4-TUBO:

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

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

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

Si la función de seguridad no muestra un rendimiento adecuado o si el cable eléctrico muestra algún desperfecto, solicite la ayuda de un mecánico cualificado o un electricista profesional para solucionar el problema antes de conectar el aparato de nuevo a la fuente de alimentación.

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

En cuanto a las herramientas de corte, consulte la página 70.

## TIPOS DE PROCESADO

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

## USUARIOS

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

## CAPACIDAD

Hasta 5.000 porciones al día y 60 kg por minuto.

## USO DE LOS ALIMENTADORES

ALIMENTADOR MANUAL, ERGO LOOP/ ALIMENTADOR NEUMÁTICO DE EMPUJE:

Estos dos cabezales alimentadores pueden ser usados para todo tipo de productos, pequeños y grandes.

El Cabezal Alimentador A con tres cuchillos internos fija y divide el producto durante la preparación y está optimizado para la preparación de col.

ALIMENTADOR MANUAL, ERGO LOOP

El Cabezal Alimentador B con una pared interna está optimizado para orientar manualmente los productos, el apilamiento.

TOLVA DE ALIMENTACIÓN:

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

INSERCIÓN 4-TUBO:

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

## MONTAJE Y DESMONTAJE

TUBO DE ALIMENTACIÓN

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

Levante la palanca de bloqueo.

Durante el desmontaje, primero retire la unidad de alimentación.

Baje la palanca de bloqueo.

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

INSERCIÓN 4-TUBO

Pulse el botón de parada.

Al instalar el Cabezal Alimentador A o B.

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

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

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

ACCESORIO DE ALIMENTACIÓN DE EMPUJE MANUAL

Pulse el botón de parada del aparato.

Al instalar el Cabezal Alimentador A o B.

Mueva la palanca hacia arriba hasta el final.

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

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

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

ACCESORIO DE ALIMENTACIÓN DE EMPUJE NEUMÁTICO

Pulse el botón de parada del aparato.

Al instalar el Cabezal Alimentador A.

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

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

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

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

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

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

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

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

CILINDRO DE ALIMENTACIÓN PARA TOLVA DE ALIMENTACIÓN

Durante la instalación, deberá bajar la palanca de bloqueo.

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

Levante la palanca de bloqueo.

Durante el desmontaje, primero retire la unidad de alimentación.

Baje la palanca de bloqueo.

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

TOLVA DE ALIMENTACIÓN

Pulse el botón de parada.

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

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

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

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

## INSTALACIÓN DE LAS HERRAMIENTAS DE CORTE Y LA BANDEJA

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

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

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

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

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

Asegure el dispositivo de batido cuando utilice la tolva de alimentación, el perno de bloqueo al utilizar la inserción 4-tubo, o el accesorio espiral cuando se utilice el alimentador de empuje manual o neumático, girándolos en sentido antihorario utilizando una llave inglesa en el eje central de la herramienta de corte.

## DESMONTAJE DE LAS HERRAMIENTAS DE CORTE Y LA BANDEJA

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

## CONFIGURACIÓN DEL CONTROL DE VELOCIDAD

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

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

PF: accesorio de alimentación de empuje neumático

M = aparato

CORTE EN RODAJA

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

AC (ALTA CAPACIDAD) CORTE EN RODAJA

2 mm: .....PF = 2. M = 2.
4–6 mm:.....PF = 3. M = 2.
8–20 mm:.....PF = 3. M = 1.

CORTE RIZADO

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

AC (ALTA CAPACIDAD) CORTE RIZADO

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

CORTE EN JULIANA

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

AC (ALTA CAPACIDAD) CORTE EN JULIANA

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

RALLADOR / CORTE EN TIRAS

1,5 mm: .....PF = 1. M = 2.
2–6 mm: .....PF = 2. M = 2.
8–10 mm: .....PF = 3. M = 1.

RALLADOR FINO

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

RALLADOR EXTRA FINO

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

RALLADOR DE QUESO DURO

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

CORTE EN DADOS

6x6–25x25: .....PF = 1. M = 2.

PATATAS CHIP/PATATAS FRITAS:

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

## LIMPIEZA

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

ANTES DE LA LIMPIEZA: Desconecte siempre el aparato y extraiga el enchufe de la pared. También puede, si el aparato no dispone de enchufe, desconectar el interruptor de trabajo. Retire todas las piezas extraíbles para limpiarlas.

LIMPIEZA EN LAVAVAJILLAS: Todas las partes extraíbles pueden ser lavadas en el lavavajillas, expecto el Cabezal Alimentador Neumático.

LIMPIEZA A MANO: Use siempre líquidos para lavar platos a mano. Tenga cuidado con los tres cuchillos dentro de Cabezal Alimentador A!

MATERIAL DE LIMPIEZA: Utilice el cepillo que se suministra con el aparato o uno similar para limpiar las zonas de alimentos. El eje de la cuchilla en el centro del aparato puede limpiarse con una pequeña escobilla cilíndrica. Use un trapo húmedo para limpiar las demás superficies del aparato.

DESINFECCIÓN: Use alcohol isopropílico (65-70%). El alcohol isopropílico es altamente inflamable, de modo que úselo con precaución al aplicarlo.

ATENCIÓN:

- No vierta o pulverice agua sobre los laterales del aparato.
- No utilice agua caliente o hirviendo.
- No utilice objetos afilados ni ningún objeto que no esté pensado para la limpieza.
- No use detergentes o productos de limpieza abrasivos.

A EVITAR: No use esponjas de limpieza con estropajo (como Scotch-Brite™) salvo que sea imprescindible. Esto raspará la superficie y la hará menos repelente al agua.

CONSEJOS SOBRE EL CUIDADO:

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

## RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

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

FALLO: El aparato no se pone en marcha o se para durante el funcionamiento y no puede volver a ponerse en marcha.

SOLUCIÓN: Compruebe que el enchufe esté bien introducido en la toma de alimentación o apague el interruptor principal. Pulse el botón de inicio. Coloque un cilindro de alimentación y un accesorio de alimentación de acuerdo a las instrucciones: "Montaje" Compruebe que todos los elementos estén instalados correctamente y que el brazo de seguridad está elevado. Controle que los fusibles del cuadro eléctrico de las instalaciones estén en perfecto estado y que sean del amperaje correcto. Espere algunos minutos e intente volver a poner en marcha el aparato. Si el equipo sigue sin funcionar, llame a un mecánico de reparación cualificado.

FALLO: Capacidad baja o resultado de corte deficiente.

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

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

FALLO: La herramienta de corte no se puede retirar.

SOLUCIÓN: Utilice siempre la placa proyectable. Utilice un guante de cuero grueso u otro guante que las cuchillas de la herramienta de corte no puedan cortar y retire la herramienta de corte girándola en sentido horario.

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

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

## ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE HALLDE RG-400i

APARATO: Motor: Dos velocidades, 1,5 / 0,9 kW, 400 V, trifásico, 50 Hz, con la protección del motor establecida en 3,7 A. Transmisión: engranajes. Sistema de seguridad: Tres interruptores de seguridad. Grado de protección: IP45, 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.

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

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

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

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

## KÄYTTÖOHJE

# HALLDE RG-400i

## (FI)

### HUOMIO!




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

**Vain valtuutettu huoltomekaanikko saa asentaa laitteen.**

**Älä koskaan työnnä käsiäsi syöttöapulaitteisiin tai syöttösylinteriin A muutoin kuin laitetta puhdistettaessa.**

**Käytä aina survinta leikkaamiseen 4-putkisen lisäosan avulla.**

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

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

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

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

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

**Vain valtuutettu huoltomekaanikko saa korjata laitteen ja avata laitteen rungon.**

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

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

**Nopeusasetuksella "1" laitetta saa käyttää yhtäjaksoisesti vain tunnin. 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 että mitään ei ole vaurioitunut kuljetuksen aikana. Laitteen toimittajalle on ilmoitettava puutteista kahdeksan päivän kuluessa.

## ASENNUS

Kytke laite virtalähteeseen, joka soveltuu laitteelle.

Poista leikkuuterä ennen laitteen asennusta.

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

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

Tarkista, että akseli pyörii myötäpäivään.

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

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

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

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

## TARKISTA AINA ENNEN KÄYTTÖÄ

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

MANUAALISEN/PNEUMAATTISEN SYÖTTÖLAITTEEN KANSSA:

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

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

Tarkista, että laitetta ei voi käynnistää, jos syöttösylinteri on poistettu ja työntölevy on laskettu alas.

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

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

Tarkista, että leikkuuterät ovat hyvässä kunnossa ja teräviä.

Leikkuuterien osalta katso sivuja 70.

SYÖTTÖSUPPILON KANSSA:

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

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

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

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

Tarkista, että leikkuuterät ovat hyvässä kunnossa ja teräviä.

Leikkuuterien osalta katso sivuja 70.

4-PUTKISEN SYÖTTÖOSAN KANSSA:

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

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

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

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

Tarkista, että leikkuuterät ovat hyvässä kunnossa ja teräviä.

Leikkuuterien osalta katso sivuja 70.

## KÄYTTÖTAPA

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

## KÄYTTÄJÄT

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

## KAPASITEETTI

Jopa 5 000 annosta päivässä ja 60 kg minuutissa.

## SYÖTTÖLAITTEIDEN KÄYTTÖ

KÄSINSYÖTTÖLAITE, ERGO LOOP / PNEUMAATTINEN TYÖNTÖSYÖTTÖLAITE

Kaksi syöttölaitetta sopivat kaikenlaisille tuotteille, pienille ja suurille.

Syöttösylinterissä A on kolme sisäistä terää, jotka on tarkoitettu kaikenlaisten tuotteiden, erityisesti kaalin, käsittelyyn.

KÄSINSYÖTTÖLAITE, ERGO LOOP

Sisäseinällä varustetulla syöttösylinterillä B tuotteet on helppo suunnata ja pinota halutulla tavalla.

SYÖTTÖSUPPILO

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

4-PUTKINEN SYÖTTÖOSA:

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

## KOKOAMINEN JA PURKAMINEN

SYÖTTÖSYLINTERI

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

Nosta lukituskahva.

Kun poistat, poista ensin syöttölaite.

Laske lukituskahva.

Poista syöttösylinteri laitteen saranatapeilta.

4-PUTKINEN SYÖTTÖOSA

Paina pysäytyspainiketta.

Kun asennat, asenna syöttösylinteri A tai B.

Aseta syöttöosa syöttösylinteriin akseli syöttösylinterin putkessa.

Paina syöttöosaa alaspäin ja käännä lukitusnuppia vastapäivään.

Kun irrotat, käännä lukitusnuppia myötäpäivään ja poista syöttöosa.

KÄSIKÄYTTÖINEN TYÖNTÖSYÖTTÖLAITE

Paina laitteen pysäytyspainiketta.

Kun asennat, asenna syöttösylinteri A tai B.

Siirrä vipu ylös asti.

Asenna työntösyöttölaitteen akseli syöttösylinteriputkeen.

Paina työntösyöttölaitetta alaspäin ja käännä sitä vastapäivään.

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

PNEUMAATTINEN TYÖNTÖSYÖTTÖLAITE

Paina laitteen pysäytyspainiketta.

Kun asennat, asenna syöttösylinteri A.

Asenna pneumaattisen työntösyöttölaitteen akseli syöttösylinteriputkeen.

Paina työntösyöttölaitetta alaspäin ja käännä sitä vastapäivään.

Työnnä kompressorin letkun pikaliitäntä pneumaattisen työntösyöttölaitteen kiinnitysnippaan.

Säädä laitteen ja pneumaattisen työntösyöttölaitteen nopeusasetukset vastaamaan käytettävää leikkuuterää ohjeissa kohdassa NOPEUSASETUSTEN SÄÄTÄMINEN määritetyn mukaisesti.

Käynnistä kompressori ja säädä sen tuottopaineeksi 5,5 baaria. Käsittele kompressoria valmistajan ohjeiden mukaisesti.

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

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

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

SYÖTTÖSUPPILON SYÖTTÖSYLINTERI

Kun asennat, käännä lukituskahva alas.

Työnnä syöttösylinteri laitteen saranatappiin ja laske syöttösylinteri alas.

Nosta lukituskahva.

Kun poistat, poista ensin syöttölaite.

Laske lukituskahva.

Poista syöttösylinteri laitteen saranatapeilta.

SYÖTTÖSUPPILO

Paina pysäytyspainiketta.

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

Aseta syöttösuppilo keskelle syöttösylinteriä, akseli syöttösylinterin putkessa.

Paina syöttösuppiloa alaspäin ja käännä lukitusnuppia vastapäivään.

Kun irrotat, käännä lukitusnuppia myötäpäivään ja poista syöttösuppilo.

## LEIKKUUTERIEN JA KAUKALON ASENTAMINEN

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

Laske lukituskahvaa ja kallista syöttölaitetta taaksepäin.

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

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

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

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

## LEIKKUUTERIEN JA KAUKALON IRROTTAMINEN

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

## NOPEUSASETUSTEN SÄÄTÄMINEN

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

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

PF = Pneumaattinen työntösyöttölaite

M = Laite

VIIPALOINTITERÄ

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

SK (SUURI KAPASITEETTI) VIIPALOINTITERÄ

2 mm: .....PF = 2. M = 2.
4–6 mm:.....PF = 3. M = 2.
8–20 mm:.....PF = 3. M = 1.

POIMUVIIPALETERÄ

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

SK (SUURI KAPASITEETTI) POIMUVIIPALETERÄ

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

4–6 mm:.....PF = 3. M = 2.

SUIKALEET

2x2–3x3 mm:.....PF = 2. M = 2.

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

4x4–6x6 mm:.....PF = 3. M = 2.

8x8–10x10 mm:.....PF = 3. M = 1.

SK (SUURI KAPASITEETTI) SUIKALEET

2x2–2.5x2.5 mm: .....PF = 2. M = 2.

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

4x4–6x6 mm: .....PF = 3. M = 2.

8x8–10x10 mm: .....PF = 3. M = 1.

RAASTINTERÄ/SILPPURI

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

2–6 mm: .....PF = 2. M = 2.

8–10 mm: .....PF = 3. M = 1.

HIENO RAASTINTERÄ

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

ERITTÄIN HIENO RAASTINTERÄ

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

KOVAN JUUSTON RAASTINTERÄ

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

PALOITTELU

6x6–25x25 mm: .....PF = 1. M = 2.

PERUNALASTUT / RANSKALAISET PERUNAT

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

## PUHDISTUS

Lue kaikki ohjeet, ennen kuin alat puhdistaa laitetta.

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

PESU ASTIANPESUKONEESSA: Kaikki irrotettavat osat ovat konepestäviä, pneumaattista syöttölaitetta lukuun ottamatta.

PESU KÄSIN: Käytä aina käsitiskiainetta. Varo kolmea terävää terää syöttösylinterissä A!

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

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

VAROITUS:

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

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

HUOLTO-OHJEET:

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

## VIANMÄÄRITYS

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

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

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

VIKA: Alhainen kapasiteetti tai huonot leikkaustulokset.

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

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

VIKA: Leikkuuterää ei voida poistaa.

KORJAUS: Käytä aina poistolevyä. Käytä paksuja nahkahansikkaita tai muita käsineitä, joita leikkuuterä ei voi leikata, ja poista leikkuuterä kääntämällä sitä myötäpäivään.

VIKA: Sekoitinlaitetta, lukituspulttia tai kodanpoistolaitetta ei voida poistaa.

KORJAUS: Käytä jakoavainta ja käännä osia myötäpäivään.

## HALLDE RG-400i TEKNISET TIEDOT

LAITE: Moottori: Kaksinopeuksinen 1,5/0,9 kW, 400 V, 3-vaiheinen, 50 Hz, moottorin suoja asetettu 3,7 A:iin. Voimansiirto: vaihde. Turvajärjestelmä: Kolme turvakytkintä. Suojausluokka: IP45, painikkeet IP65. Virtalähteen liitäntä: Maadoitettu, 3-vaiheinen, 16 A. Sulake sulaketaulussa: 10 A, viivästetty. Äänitaso LpA (EN31201): 70 dBA.

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

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

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

NORMIT/STANDARDIT: NSF STANDARD 8, katso vaatimustenmukaisuusvakuutus.

## MODE D'EMPLOI

# HALLDE RG-400i

## (FR)

### ATTENTION !




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

**L'appareil doit être installée par un professionnel agréé.**

**Ne placez jamais vos mains dans l'un des dispositifs d'alimentation ou du cylindre d'alimentation A sauf pour le nettoyage.**

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

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

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

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

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

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

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

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

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

**L'appareil ne doit fonctionner qu'une heure au maximum lorsque la vitesse est réglée sur la position « 1 ». Puis l'appareil doit reposer une heure avant d'être redémarrer.**

**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 la machine pour plus de sécurité et de confort d'utilisation.

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

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

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

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

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

## CONTRÔLE DE SÉCURITÉ AVANT UTILISATION

Débrancher la prise murale ou fermer l'interrupteur de service, puis vérifier que le câble électrique est intact et ne présente pas de fissures.

AVEC L'ACCESSOIRE MANUEL/ PNEUMATIQUE CHOU ET CRUDITÉS

Vérifier, avec un accessoire tranchant monté, que l'appareil s'arrête dans les 2 secondes, lorsque la plaque d'alimentation est pivotée vers un côté et que l'ouverture est supérieure à 60 mm, et redémarre, lorsque la plaque d'alimentation est de nouveau au-dessus de l'accessoire. REMARQUE! L'homologation est valable pour moins de 60 mm.

Contrôlez que la machine en fonctionnement s'arrête lorsque la poignée de verrouillage est abaissée.

Que l'appareil ne peut pas être démarré avec le cylindre d'alimentation démonté et la plaque d'alimentation descendue.

Si l'une des deux fonctions de sécurité ne fonctionne pas ou si le câble électrique présente des fissures, faire appel à un professionnel pour y remédier, avant de rebrancher la machine au secteur.

S'assurer que l'axe de la plaque d'alimentation coulisse facilement. Si tel n'est pas le cas, le nettoyer soigneusement et le lubrifier à l'aide de quelques gouttes d'huile pour machine.

Vérifier que les accessoires tranchants sont intacts et bien coupants.

En ce qui concerne les accessoires tranchants, cf. pages 70.

AVEC L'ACCESSOIRE-ENTONNOIR

Débrancher la prise murale ou fermer l'interrupteur de service, puis vérifier que le câble électrique est intact et ne présente pas de fissures.

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

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

Si l'une des deux fonctions de sécurité ne fonctionne pas ou si le câble électrique présente des fissures, faire appel à un professionnel pour y remédier, avant de rebrancher la machine au secteur.

Vérifier que les accessoires tranchants sont intacts et bien coupants.

En ce qui concerne les accessoires tranchants, cf. pages 70.

AVEC L'ACCESSOIRE-TUBE

Débrancher la prise murale ou fermer l'interrupteur de service, puis vérifier que le câble électrique est intact et ne présente pas de fissures.

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

et démarre lorsque la poignée est ramenée en arrière.

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

Si l'une des deux fonctions de sécurité ne fonctionne pas ou si le câble électrique présente des fissures, faire appel à un professionnel pour y remédier, avant de rebrancher la machine au secteur.

Vérifier que les accessoires tranchants sont intacts et bien coupants.

En ce qui concerne les accessoires tranchants, cf. pages 70.

## TYPES DE PRÉPARATION

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

## UTILISATEURS

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

## CAPACITÉ

Jusqu'à 5 000 portions par jour et 60 kg par minute.

## UTILISATION DES ALIMENTEURS

ACCESSOIRE MANUEL, ERGO LOOP/ ACCESSOIRE PNEUMATIQUE CHOU ET CRUDITÉS

Ces deux dispositifs d'alimentation peuvent être utilisés pour tous les types de produits, petits et grands.

Le cylindre d'alimentation A avec trois couteaux internes fixe et divise le produit durant la préparation et est optimisé pour la préparation de chou.

ACCESSOIRE MANUEL, ERGO LOOP

Le cylindre d'alimentation B avec une paroi interne est optimisé pour l'orientation manuelle de produits, l'empilage.

ACCESSOIRE-ENTONNOIR

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

ACCESSOIRE-TUBE

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

## MONTAGE ET DÉMONTAGE

CYLINDRE D'ALIMENTATION

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

Relever la poignée de verrouillage.

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

Rabattre la poignée de verrouillage.

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

ACCESSOIRE-TUBE

Enfoncer le bouton d'arrêt.

Lors du montage, fixez le cylindre d'alimentation A ou B.

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

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

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

ACCESSOIRE MANUEL CHOU ET CRUDITÉS

Enfoncer le bouton d'arrêt de l'appareil.

Lors du montage, fixez le cylindre d'alimentation A ou B.

Faire monter à fond le bras de levier.

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

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

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

ACCESSOIRE PNEUMATIQUE CHOU ET CRUDITÉS

Enfoncer le bouton d'arrêt de l'appareil.

Lors du montage, fixez le cylindre d'alimentation A.

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

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

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

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

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

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

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

Presser l'ergot d'arrêt vers le bas et faire pivoter vers l'extérieur l'accessoire pneumatique chou et crudités dans le sens des aiguilles d'une montre, puis le retirer.

CYLINDRE D'ALIMENTATION DE L'ACCESSOIRE-ENTONNOIR

Pour le montage, rabattre la poignée de verrouillage.

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

Relever la poignée de verrouillage.

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

Rabattre la poignée de verrouillage.

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

ACCESSOIRE-ENTONNOIR

Enfoncer le bouton d'arrêt.

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

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

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

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

## INSTALLATION DES ACCESOIRES TRANCHANTS ET DE LA CUVETTE

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

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

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

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

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

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

## DÉMONTAGE DES ACCESSOIRES TRANCHANTS ET DE LA CUVETTE

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

## RÉGLAGE DE LA COMMANDE DE VITESSE

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

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

PF = Accessoire pneumatique chou et crudités

M = machine

TRANCHEUR

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

HC (HAUTE CAPACITÉ) TRANCHEUR

2 mm: .....PF = 2. M = 2.
4–6 mm:.....PF = 3. M = 2.
8–20 mm:.....PF = 3. M = 1.

TRANCHEUR GAUFRÉ

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

HC (HAUTE CAPACITÉ) TRANCHEUR GAUFRÉ

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

JULIENNE

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

HC (HAUTE CAPACITÉ) JULIENNE

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

RÂPE À CRUDITÉS

1,5 mm: .....PF = 1. M = 2.
2–6 mm: .....PF = 2. M = 2.
8–10 mm: .....PF = 3. M = 1.

RÂPE FINE

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

RÂPE TRÈS FINE

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

RÂPE À FROMAGE DUR

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

DÉS

6x6–25x25 mm: .....PF = 1. M = 2.

CHIPS/POMMES FRITES

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

## NETTOYAGE

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

AVANT DE NETTOYER: Toujours arrêter d'abord l'appareil et débrancher la prise murale. A défaut d'une fiche, couper le courant à l'aide de l'interrupteur général. Retirer toutes les pièces amovibles qui doivent être nettoyées.

NETTOYAGE DANS LE LAVE-VAISSELLE: Toutes les pièces amovibles peuvent être lavées dans le lave-vaisselle, sauf l'accessoire pneumatique.

NETTOYAGE À LA MAIN: Utiliser toujours un détergent pour vaisselle à la main. Faites attention aux trois couteaux acérés dans le cylindre d'alimentation A!

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

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

ATTENTION!

- Ne pas verser ou asperger d'eau sur les côtés de l'appareil.
- Ne pas utiliser d'eau bouillante ou chaude.
- Ne pas utiliser d'objets tranchants pour nettoyer l'appareil ou d'autres objets qui ne sont pas destinés au nettoyage.
- Ne pas utiliser de détergents ou de produits de nettoyage abrasifs.

À ÉVITER Ne pas utiliser d'éponges à récurer avec une toison abrasive (par exemple Scotch-Brite™), si cela n'est pas absolument nécessaire. Cela rend la surface plus rude et moins hydrofuge.

CONSEIL D'ENTRETIEN:

- Nettoyer l'appareil immédiatement après l'utilisation.
- Essuyer l'appareil immédiatement après le nettoyage afin d'éviter l'oxydation et la décoloration du surface.

## DÉPANNAGE

Pour éliminer les risques de dommages au niveau du moteur, le modèle RG-400i intègre une fonction de sécurité qui l'arrête automatiquement en cas d'échauffement. Le réenclenchement est ensuite automatique, ce qui signifie donc qu'il n'est pas possible de redémarrer l'appareil avant que le moteur ait refroidi, ce qui demande normalement entre 10 et 30 minutes.

DÉFAUT: L'appareil ne démarre pas ou s'arrête en cours de fonctionnement et refuse de redémarrer.

MESURES: Vérifier que la fiche est branchée sur la prise murale ou, selon le cas, que l'interrupteur général est sur « I ». Enfoncer le bouton d'arrêt. Monter un cylindre d'alimentation et un accessoire d'alimentation, en suivant les instructions du chapitre « Montage ». Vérifier que tous les éléments sont correctement montés et que le bras de sécurité est relevé. Vérifier que les fusibles dans l'armoire à fusibles du local sont intacts et ont l'ampérage qui convient. Attendre quelques minutes avant d'essayer à nouveau de démarrer l'appareil. Si l'appareil ne fonctionne toujours pas, appeler un technicien qualifié.

DÉFAUT: faible capacité ou mauvais résultats

MESURES: Choisir l'accessoire tranchant ou la combinaison d'accessoires tranchants appropriée. Monter la vis à chou (accessoire manuel chou et crudités), le boulon d'arrêt

(accessoire-tube) ou le dispositif de mélange spiral (accessoire-entonnoir). Veiller à ce que le sélecteur de vitesse de l'appareil et celui de l'accessoire pneumatique chou et crudités soient en position correcte d'après le tableau figurant sous « Réglage de la commande de vitesse », et que le manomètre affiche environ 5,5 bars.

S'assurer que le piston de l'accessoire pneumatique chou et crudités se déplace à la bonne vitesse. Position « 1 » = env. 12 sec./ cycle de piston, position « 2 » = env. 8 sec./ cycle de piston, position « 3 » = env. 4 sec./ cycle de piston. Au besoin, la vitesse doit être réglée par un professionnel agréé. Vérifier que les couteaux et les râpes sont intacts et bien coupants. Exercer une pression plus légère sur le produit à traiter.

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

MESURES: Utiliser impérativement le plateau répartiteur. Utiliser un gant épais, que les arêtes tranchantes de l'accessoire tranchant ne risquent pas de traverser, et libérer l'accessoire en le tournant dans le sens des aiguilles d'une montre.

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

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

## CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES HALLDE RG-400i

APPAREIL: Moteur: deux vitesses, 1,5/0,9 kW, 400 V, courant triphasé, 50 Hz, réglage protection moteur 3,7 A. Transmission: réducteur à engrenages. Système de sécurité: Trois disjoncteurs de sécurité. Classe d'isolation: IP45, 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.

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

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

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

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

## ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΗΣ

# HALLDE RG-400i

## (GR)

### ΠΡΟΣΟΧΗ!




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

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

**Μην τοποθετείτε τα χέρια σας στα εξαρτήματα τροφοδοσίας ή στον Κύλινδρο Τροφοδοσίας Α, παρά μόνο για τον καθαρισμό τους.**

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

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

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

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

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

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

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

**Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή για κοπή κατεψυγμένων προϊόντων. Αφαιρείτε όλα τα σκληρά κομμάτια των τροφίμων πριν την κοπή τους, (π.χ. κοτσάνια μήλων, ξυλώδης βλαστός γογγυλιού κλπ.), ώστε να μην προκληθούν βλάβες στις λεπίδες κοπές.**

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

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

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

## ΑΠΑΡΑΙΤΗΤΟΙ ΕΛΕΓΧΟΙ ΠΡΙΝ ΤΗ ΧΡΗΣΗ

Αφαιρέστε το φις τροφοδοσίας από τη πρίζα ή σηκώστε τον διακόπτη απομόνωσης, και στη συνέχεια ελέγξτε ότι το ηλεκτρικό καλώδιο είναι σε καλή κατάσταση και δεν έχει ρωγμές στο εξωτερικό του περίβλημα.

ΜΕ ΤΟ ΕΞΑΡΤΗΜΑ ΧΕΙΡΟΚΙΝΗΤΗΣ ΩΘΗΣΗΣ/ΩΘΗΣΗΣ ΜΕ ΠΕΠΙΕΣΜΕΝΟ ΑΕΡΑ:

Ελέγξτε ότι η συσκευή, όταν έχει προσαρμοστεί σε αυτή ένα εργαλείο κοπής, σταματά να λειτουργεί εντός 2 δευτερολέπτων από τη στιγμή η πλάκα ώθησης μετακινείται στο πλάι κατά περισσότερα 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.

Βεβαιωθείτε ότι η συσκευή δεν μπορεί να τεθεί σε λειτουργία χωρίς τον κύλινδρο τροφοδοσίας και με την πλάκα ώθησης κατεβασμένη.

Εάν κάποια από τις δύο λειτουργίες ασφαλείας δεν πραγματοποιείται κανονικά ή εάν το ηλεκτρικό καλώδιο παρουσιάζει ρωγμές, καλέστε έναν εξειδικευμένο τεχνικό για να διορθώσει τη βλάβη προτού συνδέσετε και πάλι τη συσκευή με τη παροχή ηλεκτρικού ρεύματος.

Βεβαιωθείτε ότι ο άξονας της πλάκας ώθησης κινείται ελεύθερα. Εάν ο άξονας δεν κινείται ελεύθερα, καθαρίστε τον προσεκτικά και λιπάνετέ τον με λίγες σταγόνες λάδι μηχανής.

Βεβαιωθείτε ότι τα εργαλεία κοπής είναι σε καλή κατάσταση και αιχμηρά.

Για τα εργαλεία κοπής, ανατρέξτε στις σελίδες 70.

ΑΦΑΙΡΕΣΗ ΤΗΣ ΧΟΑΝΗΣ ΤΡΟΦΟΔΟΣΙΑΣ:

Αφαιρέστε το φις τροφοδοσίας από τη πρίζα ή σηκώστε τον διακόπτη απομόνωσης, και στη συνέχεια ελέγξτε ότι το ηλεκτρικό καλώδιο είναι σε καλή κατάσταση και δεν έχει ρωγμές στο εξωτερικό του περίβλημα.

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

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

Εάν η λειτουργία ασφαλείας δεν πραγματοποιείται κανονικά ή εάν το ηλεκτρικό καλώδιο παρουσιάζει ρωγμές, καλέστε έναν εξειδικευμένο τεχνικό για να διορθώσει τη βλάβη προτού συνδέσετε και πάλι τη συσκευή με τη παροχή ηλεκτρικού ρεύματος.

Βεβαιωθείτε ότι τα εργαλεία κοπής είναι σε καλή κατάσταση και αιχμηρά.

Για τα εργαλεία κοπής, ανατρέξτε στις σελίδες 70.

ΜΕ ΤΟ ΕΞΑΡΤΗΜΑ ΕΙΣΑΓΩΓΗΣ 4 ΚΥΛΙΝΔΡΩΝ

Αφαιρέστε το φις τροφοδοσίας από τη πρίζα ή σηκώστε τον διακόπτη απομόνωσης, και στη συνέχεια ελέγξτε ότι το ηλεκτρικό καλώδιο είναι σε καλή κατάσταση και δεν έχει ρωγμές στο εξωτερικό του περίβλημα.

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

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

Εάν η λειτουργία ασφαλείας δεν πραγματοποιείται κανονικά ή εάν το ηλεκτρικό καλώδιο παρουσιάζει ρωγμές, καλέστε έναν εξειδικευμένο τεχνικό για να διορθώσει τη βλάβη προτού συνδέσετε και πάλι τη συσκευή με τη παροχή ηλεκτρικού ρεύματος.

Βεβαιωθείτε ότι τα εργαλεία κοπής είναι σε καλή κατάσταση και αιχμηρά.

Για τα εργαλεία κοπής, ανατρέξτε στις σελίδες 70.

## ΕΙΔΗ ΕΠΕΞΕΡΓΑΣΙΑΣ

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

## ΧΡΗΣΤΕΣ

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

## ΧΩΡΗΤΙΚΟΤΗΤΑ

Έως και 5000 μερίδες ανά ημέρα και 60 kg ανά λεπτό.

## ΧΡΗΣΗ ΤΩΝ ΕΡΓΑΛΕΙΩΝ ΤΡΟΦΟΔΟΣΙΑΣ

ΧΕΙΡΟΚΙΝΗΤΟΣ ΤΡΟΦΟΔΟΤΗΣ ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑΣ ERGO LOOP / ΕΞΑΡΤΗΜΑ ΩΘΗΣΗΣ ΜΕ ΠΕΠΙΕΣΜΕΝΟ ΑΕΡΑ:

Αυτά τα δύο εργαλεία τροφοδοσίας μπορούν να χρησιμοποιούνται για όλα τα είδη προϊόντων, μικρά και μεγάλα.

Ο Κύλινδρος Τροφοδοσίας Α με τα τρία εσωτερικά μαχαίρια κρατάει σταθερό και διαιρεί το προϊόν κατά το στάδιο της επεξεργασίας και έχει βελτιστοποιηθεί για την προετοιμασία του λάχανου.

ΧΕΙΡΟΚΙΝΗΤΟΣ ΤΡΟΦΟΔΟΤΗΣ ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑΣ ERGO LOOP

Ο Κύλινδρος Τροφοδοσίας Β με το εσωτερικό τοίχωμα έχει βελτιστοποιηθεί για τη χειροκίνητη τακτοποίηση των προϊόντων, την οργάνωσή τους σε στοίβες.

Η ΧΟΑΝΗΣ ΤΡΟΦΟΔΟΣΙΑΣ:

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

ΤΟ ΕΞΑΡΤΗΜΑ ΕΙΣΑΓΩΓΗΣ 4 ΚΥΛΙΝΔΡΩΝ:

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

## ΣΥΝΑΡΜΟΛΟΓΗΣΗ ΚΑΙ ΑΠΟΣΥΝΑΡΜΟΛΟΓΗΣΗ

Ο ΚΥΛΙΝΔΡΟΣ ΤΡΟΦΟΔΟΣΙΑΣ

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

Σηκώστε τη λαβή ασφάλισης.

Κατά την αφαίρεση, αφαιρέστε πρώτα το προσαρτώμενο εξάρτημα τροφοδοσίας.

Κατεβάστε τη λαβή ασφάλισης.

Αφαιρέστε τον κύλινδρο τροφοδοσίας από τους συνδετικούς πείρους της συσκευής.

ΤΟ ΕΞΑΡΤΗΜΑ ΕΙΣΑΓΩΓΗΣ 4 ΚΥΛΙΝΔΡΩΝ:

Πατήστε το κουμπί της Διακοπής.

Κατά τη συναρμολόγηση, προσαρμόστε τον Κύλινδρο Τροφοδοσίας Α ή Β.

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

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

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

ΤΟ ΠΡΟΣΑΡΤΩΜΕΝΟ ΕΞΑΡΤΗΜΑ ΧΕΙΡΟΚΙΝΗΤΗΣ ΩΘΗΣΗΣ

Πατήστε το κουμπί της Διακοπής.

Κατά τη συναρμολόγηση, προσαρμόστε τον Κύλινδρο Τροφοδοσίας Α ή Β.

Μετακινήστε τον μοχλό προς τα πάνω όσο πάει.

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

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

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

ΤΟ ΠΡΟΣΑΡΤΩΜΕΝΟ ΕΞΑΡΤΗΜΑ ΩΘΗΣΗΣ ΜΕ ΧΡΗΣΗ ΠΕΠΙΕΣΜΕΝΟΥ ΑΕΡΑ

Πατήστε το κουμπί της Διακοπής.

Κατά τη συναρμολόγηση, προσαρμόστε τον Κύλινδρο Τροφοδοσίας Α.

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

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

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

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

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

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

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

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

Ο ΚΥΛΙΝΔΡΟΣ ΤΡΟΦΟΔΟΣΙΑΣ ΤΗΣ ΧΟΑΝΗΣ ΤΡΟΦΟΔΟΣΙΑΣ

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

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

Σηκώστε τη λαβή ασφάλισης.

Κατά την αφαίρεση, αφαιρέστε πρώτα το προσαρτώμενο εξάρτημα τροφοδοσίας.

Κατεβάστε τη λαβή ασφάλισης.

Αφαιρέστε τον κύλινδρο τροφοδοσίας από τους συνδετικούς πείρους της συσκευής.

Η ΧΟΑΝΗ ΤΡΟΦΟΔΟΣΙΑΣ

Πατήστε το κουμπί της διακοπής.

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

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

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

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

## ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ ΕΡΓΑΛΕΙΩΝ ΚΟΠΗΣ ΚΑΙ ΔΙΣΚΟΥ

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

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

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

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

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

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

## ΑΦΑΙΡΕΣΗ ΤΩΝ ΕΡΓΑΛΕΙΩΝ ΚΟΠΗΣ ΚΑΙ ΤΟΥ ΔΙΣΚΟΥ

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

## ΡΥΘΜΙΣΗ ΤΟΥ ΧΕΙΡΙΣΤΗΡΙΟΥ ΤΑΧΥΤΗΤΩΝ

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

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

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

M (Machine) = Συσκευή

ΕΡΓΑΛΕΙΟ ΚΟΠΗΣ ΣΕ ΦΕΤΕΣ

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

ΥΧ (ΥΨΗΛΗ ΧΩΡΗΤΙΚΟΤΗΤΑ) ΕΡΓΑΛΕΙΟ ΚΟΠΗΣ ΣΕ ΦΕΤΕΣ

2 mm: .....PF = 2. M = 2.
4–6 mm:.....PF = 3. M = 2.
8–20 mm:.....PF = 3. M = 1.

ΕΡΓΑΛΕΙΟ ΚΟΠΗΣ ΚΥΜΑΤΟΕΙΔΩΝ ΦΕΤΩΝ

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

ΥΧ (ΥΨΗΛΗ ΧΩΡΗΤΙΚΟΤΗΤΑ) ΕΡΓΑΛΕΙΟ ΚΟΠΗΣ ΚΥΜΑΤΟΕΙΔΩΝ ΦΕΤΩΝ

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

ΕΡΓΑΛΕΙΟ ΚΟΠΗΣ ΣΕ ΖΟΥΛΙΕΝ

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

ΥΧ (ΥΨΗΛΗ ΧΩΡΗΤΙΚΟΤΗΤΑ) ΕΡΓΑΛΕΙΟ ΚΟΠΗΣ ΣΕ ΖΟΥΛΙΕΝ

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

ΤΡΙΦΤΗΣ

1,5 mm: .....PF = 1. M = 2.
2-6 mm: .....PF = 2. M = 2.
8–10 mm: .....PF = 3. M = 1.

ΛΕΠΤΟΣ ΤΡΙΦΤΗΣ

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

ΠΟΛΥ ΛΕΠΤΟΣ ΤΡΙΦΤΗΣ

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

ΤΡΙΦΤΗΣ ΓΙΑ ΣΚΛΗΡΑ ΤΥΡΙΑ

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

ΚΥΒΟΙ:

6x6–25x25 mm: .....PF = 1. M = 2.

ΤΗΓΑΝΙΤΕΣ ΠΑΤΑΤΕΣ:

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

## ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ

Διαβάστε τις οδηγίες προτού ξεκινήσετε τον καθαρισμό της συσκευής.

ΠΡΙΝ ΤΟΝ ΚΑΘΑΡΙΣΜΟ: Απενεργοποιείτε πάντα τη συσκευή και αφαιρείτε το φις τροφοδοσίας από την πρίζα. Εναλλακτικά, εάν η συσκευή δεν έχει φις, 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, εκτός από τον τροφοδότη πεπιεσμένου αέρα.

ΠΛΥΣΙΜΟ ΣΤΟ ΧΕΡΙ: Χρησιμοποιείτε πάντα απορρυπαντικό για πλύσιμο στο χέρι. Προσέχετε τα τρία αιχμηρά μαχαίρια στον Κύλινδρο Τροφοδοσίας A!

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

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

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:

- Μη χύνετε ή 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. Η χρήση αυτών των προϊόντων σκληραίνει την επιφάνεια και την κάνει λιγότερο αδιάβροχη.

ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΦΡΟΝΤΙΔΑ:

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

## ΑΝΤΙΜΕΤΩΠΙΣΗ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΩΝ

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

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

ΑΝΤΙΜΕΤΩΠΙΣΗ: Βεβαιωθείτε ότι το φις τροφοδοσίας είναι καλά τοποθετημένο στην πρίζα παροχής ρεύματος, ή απενεργοποιήστε τον κεντρικό διακόπτη. Πατήστε το κουμπί εκκίνησης. Προσαρμόστε έναν κύλινδρο τροφοδοσίας και ένα προσαρτώμενο εξάρτημα τροφοδοσίας σύμφωνα με τις οδηγίες που περιλαμβάνονται στην ενότητα «Συναρμολόγηση». Βεβαιωθείτε ότι όλα τα εξαρτήματα είναι σωστά τοποθετημένα και ότι ο βραχίονας ασφαλείας είναι σηκωμένος. Βεβαιωθείτε ότι οι ασφάλειες στον πίνακα ελέγχου των εγκαταστάσεων δεν έχουν καεί και έχουν τη σωστή τάση. Περιμένετε μερικά λεπτά και δοκιμάστε να θέσετε ξανά σε λειτουργία τη συσκευή. Εάν η συσκευή εξακολουθεί να μην τίθεται σε λειτουργία, καλέστε έναν εξειδικευμένο τεχνικό.

ΣΦΑΛΜΑ: Χαμηλή απόδοση ή μη ικανοποιητικά αποτελέσματα κοπής.

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

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

ΣΦΑΛΜΑ: Το εργαλείο κοπής δεν μπορεί να αφαιρεθεί.

ΑΝΤΙΜΕΤΩΠΙΣΗ: Χρησιμοποιείτε πάντα την πλάκα εξαγωγής. Χρησιμοποιήστε ένα χοντρό δερμάτινο γάντι ή ένα παρόμοιο γάντι που να μη μπορούν να διαπεράσουν οι λεπίδες του εργαλείου κοπής, και γυρίστε το εργαλείο κοπής δεξιόστροφα για να το ξεβιδώσετε.

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

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

## ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΤΗΣ RG-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: τρία διακόπτες ασφαλείας. Βαθμός προστασίας: IP45, κουμπιά IP65. Φις τροφοδοσίας: Γειωμένος, τριφασικός, 16 A. Ασφάλεια στον ηλεκτρικό πίνακα του κτιρίου: 10 A, με καθυστέρηση. Στάθμη ηχητικής πίεσης LpA (EN31201): 70 dBA.

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

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

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

ΠΡΌΤΥΠΑ: NSF STANDARD 8, ανατρέξτε στη δήλωση συμμόρφωσης.

## UPUTE ZA KORISNIKA

# HALLDE RG-400i

## (HR)

### OPREZ!




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

**Ovaj uređaj može montirati samo ovlašteni serviser.**

**Nikada ne stavljajte ruke u bilo koji nastavak punilice ili cilindar punilice A osim u svrhu čišćenja.**

**Uvijek koristite tučke za rezanje pomoću 4-cjevnog nastavka.**

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

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

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

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

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

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

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

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

**Stroj bi trebao raditi neprekidno maksimalno 1 sat kada je regulator brzine postavljen u položaj "1". Pustite da stroj miruje jedan sat prije ponovnog pokretanja.**

**Kada je regulator brzine postavljen u položaj "2", takva ograničenja se ne primjenjuju.**

### RASPAKIRAVANJE

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

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

### MONTAŽA

Spojite stroj na izvor napajanja električnom energijom koji odgovara stroju.

Prije montiranja stroja, uklonite alat za rezanje.

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

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

Provjerite vrti li se osovina u smjeru kazaljke na satu.

Provjerite zaustavlja li se stroj kada je ručka za zaključavanje sklopljena.

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

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

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

### UVIJEK PROVJERITE PRIJE UPORABE

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

S RUČNOM/PNEUMATSKOM PUNILICOM:

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

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

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

Provjerite okreće li se slobodno osovina potisne ploče.

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

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

Za alate za rezanje, vidjeti stranice 70.

S LIJEVKOM ZA PUNJENJE:

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

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

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

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

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

Za alate za rezanje, vidjeti stranice 70.

S 4-CJEVNIM NASTAVKOM:

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

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

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

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

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

Za alate za rezanje, vidjeti stranice 70.

### NAČIN OBRADE

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

## KORISNICI

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

## KAPACITET

Do 5000 porcija dnevno i 60 kg u minuti.

## UPORABA PUNILICA

RUČNA PUNILICA, ERGO LOOP/ PNEUMATSKI POTISKIVAČ PUNILICE:

Ove dvije punilice mogu se koristiti za sve vrste proizvoda, male i velike.

Cilindar punilice A s tri unutarnja noža učvršćuje i dijeli proizvod za vrijeme pripreme i on je optimiziran za pripremu kupusa.

RUČNA PUNILICA, ERGO LOOP:

Cilindar punilice B s jednim unutarnjim zidom je optimiziran za ručno usmjeravanje proizvoda, slaganje.

LIJEVAK ZA PUNJENJE:

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

4-CJEVNI NASTAVAK:

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

## SASTAVLJANJE I RASTAVLJANJE

CILINDAR PUNILICE

Prilikom montiranja, sklopite ručku za zaključavanje.

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

Podignite ručku za zaključavanje.

Prilikom uklanjanja, prvo uklonite nastavak za punilicu.

Spustite ručku za zaključavanje.

Uklonite cilindar punilice iz svornjaka šarki stroja.

4-CJEVNI NASTAVAK

Pritisnite gumb za zaustavljanje.

Prilikom montiranja, namjestite cilindar A ili B.

Postavite 4-cjevni nastavak u cilindar punilice s osovinom u cijevi cilindra punilice.

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

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

NASTAVAK ZA RUČNI POTISKIVAČ PUNILICE

Pritisnite gumb za zaustavljanje stroja.

Prilikom montiranja, namjestite cilindar A ili B.

Podignite polugu skroz do kraja.

Montirajte osovinu nastavka za ručni potiskivač punilice

u cijev cilindra punilice.

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

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

NASTAVAK ZA PNEUMATSKI POTISKIVAČ PUNILICE

Pritisnite gumb za zaustavljanje stroja.

Prilikom montiranja, namjestite cilindar A.

Montirajte osovinu nastavka za pneumatski potiskivač punilice u cijev cilindra punilice.

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

Gurnite spojku za crijevo kompresora u cijevni spoj nastavka za pneumatski potiskivač punilice.

Postavite regulatore brzine stroja i nastavka za pneumatski potiskivač punilice tako da odgovaraju korištenom alatu za rezanje kao što je navedeno u uputama pod naslovom PODEŠAVANJE REGULATORA BRZINE

Pokrenite kompresor i podesite njegov dovodni tlak na 5,5 bara. Rukujte kompresorom u skladu s uputama proizvođača.

Provjerite tlak zraka na manometru. Preporučeni tlak zraka je 5 bara, ali stvarna potrebna vrijednost može varirati. Ako je očitanje tlaka zraka na manometru različito, povucite regulator prema gore i zatim ga okrećite do postizanja očitanja od 5 bara i zatim ga ponovno pritisnite.

Prilikom uklanjanja, ugasite kompresor i zatim odspojite spojku za crijevo kompresora iz cijevnog spoja nastavka za pneumatski potiskivač punilice.

Pritisnite zaustavnik i zaokrenite nastavak za pneumatski potiskivač u smjeru kazaljke na satu i zatim ga uklonite.

CILINDAR PUNILICE ZA LIJEVAK ZA PUNJENJE

Prilikom montiranja, sklopite ručku za zaključavanje.

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

Podignite ručku za zaključavanje.

Prilikom uklanjanja, prvo uklonite nastavak za punilicu.

Spustite ručku za zaključavanje.

Uklonite cilindar punilice iz svornjaka šarki stroja.

LIJEVAK ZA PUNJENJE

Pritisnite gumb za zaustavljanje.

Prilikom montiranja, pričvrstite cilindar punilice s dvije unutarnje vodilice.

Postavite lijevak za punjenje u sredinu cilindra punilice s osovinom u cijevi cilindra punilice.

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

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

## MONTIRANJE ALATA ZA REZANJE I PLADNJA

Prilikom uporabe ručne ili pneumatske punilice, pobrinite se da je potisna ploča u gornjem položaju i zaokrenite ju ulijevo izvan punilice. Ukoliko se koristi lijevak za punjenje ili 4-cjevni nastavak, podignite osovinu iz njenog ležišta na stražnjoj strani stroja.

Spustite ručku za zaključavanje i nagnite punilicu unatrag.

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

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

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

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

## UKLANJANJE ALATA ZA REZANJE I PLADNJA

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

## PODEŠAVANJE REGULATORA BRZINE

Regulator brzine stroja se uobičajeno postavlja u položaj “2” za sva rezanja osim rezanja na kockice u kojem slučaju bi regulator brzine trebao biti u položaju “1”.

Prilikom rezanja s pneumatskim potiskivačem punilice, postavite regulator brzine stroja i nastavak za potiskivač punilice u skladu sa sljedećom tablicom.

PF = Pneumatski potiskivač punilice. M = Stroj.

REZAČ

0.5–1.5 mm:.....PF = 1. M = 2.

2–3 mm:.....PF = 2. M = 2.

4–7 mm:.....PF = 3. M = 2.

8–14 mm:.....PF = 3. M = 1.

15–20 mm:.....PF = 3. M = 1.

HC REZAČ (REZAČ VISOKOG KAPACITETA)

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

4–6 mm:.....PF = 3. M = 2.

8–20 mm:.....PF = 3. M = 1.

NABRANI REZAČ

2–3 mm:.....PF = 2. M = 2.

4–6 mm:.....PF = 3. M = 2.

HC NABRANI REZAČ (NABRANI REZAČ VISOKOG KAPACITETA)

2–3 mm: .....PF = 2. M = 2.

4–6 mm:.....PF = 3. M = 2.

JULIENNE

2x2–3x3 mm: .....PF = 2. M = 2.

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

4x4–6x6 mm: .....PF = 3. M = 2.

8x8–10x10 mm: .....PF = 3. M = 1.

HC JULIENNE (JULIENNE REZAČ VISOKOG KAPACITETA)

2x2–2.5x2.5 mm: .....PF = 2. M = 2.

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

4x4–6x6 mm: .....PF = 3. M = 2.

8x8–10x10 mm: .....PF = 3. M = 1.

RIBEŽ/SJECKLICA

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

2–6 mm: .....PF = 2. M = 2.

8–10 mm: .....PF = 3. M = 1.

FINI RIBEŽ

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

POSEBNO FINI RIBEŽ

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

RIBEŽ ZA TVRDI SIR

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

REZANJE NA KOCKICE

6x6–25x25 mm:.....PF = 1. M = 2.

ČIPS/PRŽENI KRUMPIRIĆI

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

## ČIŠĆENJE

Prije početka čišćenja stroja pročitajte sve upute.

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

PRANJE U PERILICI POSUĐA: Svi odvojivi dijelovi mogu se čistiti u perilici posuđa, osim pneumatske punilice.

RUČNO ČIŠĆENJE: Uvijek koristite tekućinu za ručno pranje posuđa. Pripazite na tri oštra noža u cilindru punilice A!

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

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

UPOZORENJE:

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

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

SAVJETI O NJEZI:

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

## RJEŠAVANJE PROBLEMA

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

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

MJERE OTKLANJANJA: Provjerite je li utikač sigurno umetnut u utičnicu za električno napajanje, ili isključite glavnu sklopku. Pritisnite gumb za pokretanje. Montirajte cilindar punilice i nastavak za punjenje prema uputama pod naslovom „Sastavljanje”. Provjerite jesu li sve komponente ispravno montirane i je li podignuta sigurnosna ručka. Provjerite da nisu pregorili osigurači u kutiji s osiguračima za prostorije i da imaju ispravnu nazivnu snagu. Pričekajte nekoliko minuta i pokušajte ponovno pokrenuti stroj.

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

KVAR: Nizak kapacitet ili slabi rezultati rezanja.

MJERE OTKLANJANJA: Pobrinite se da koristite odgovarajući alat za rezanje ili kombinaciju alata za rezanje. Montirajte umetak za ukrašavanje (ručni/nastavak potiskivača punilice), vijak za zaključavanje (4-cjevni nastavak) ili uređaj za miješanje (lijevak za punjenje). Pobrinite se da su regulatori brzine za stroj i pneumatski potiskivač punilice u ispravnom položaju u skladu s tablicom pod naslovom PODEŠAVANJE REGULATORA BRZINE i da je očitanje na manometru oko 5,5, bara.

Provjerite je li klip pneumatskog potiskivača punilice postavljen na ispravnu brzinu. Položaj

“1” - oko 12 sekundi po ciklusu klipa, položaj “2” - oko 8 sekundi po ciklusu klipa i položaj “3” - oko 4 sekunde po ciklusu klipa.

Ako je potrebno, brzinu treba podesiti ovlašteni serviser. Provjerite jesu li noževi i ploče ribeža/sjeckalice u dobrom stanju i oštri. Potisnite hranu manjom silom.

KVAR: Alat za rezanje se ne može ukloniti.

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

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

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

## TEHNIČKE SPECIFIKACIJE HALLDE RG-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. Utičnica za električno napajanje: Uzemljenje, tri faze, 16 A. Osigurač u kutiji s osiguračima za prostoriju: 10 A, s vremenskom odgodom. Razina zvuka LpA (EN31201): 70 dBA.

PNEUMATSKA PUNILICA: Tri brzine i tlak. Preporučeni kapacitet komprimiranog zraka i tlaka: 5,5, bara.

ALATI: Promjer: 215 mm. Brzina: 400/200 okr/min.

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

## ISTRUZIONI PER L'USO

# HALLDE RG-400i

## (IT)

### ATTENZIONE!




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

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

**Non inserire mai le mani all'interno degli accessori e del cilindro di alimentazione A, a meno che non li si stia pulendo.**

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

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

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

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

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

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

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

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

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

**Il dispositivo deve esser fatto funzionare in continuo per al massimo 1 ora, quando il controllo della velocità è impostato su "1".**

**Lasciar riposare il dispositivo per un'ora prima di riattivarlo nuovamente.**

**Tali restrizioni non si applicano, quando il controllo della velocità è impostato su "2".**

## ESTRAZIONE DALL'IMBALLO

Verificare la presenza di tutti i dettagli, controllare il funzionamento dell'apparecchio come previsto, e che non si sia danneggiato durante il trasporto. Eventuali reclami vanno comunicati al fornitore entro otto giorni.

## INSTALLAZIONE

Collegare la spina dell'apparecchio ad una presa di corrente adatta.

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

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

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

Controllare che l'albero ruoti in senso orario.

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

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

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

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

## ESEGUIRE SEMPRE IL CONTROLLO PRIMA DELL'UTILIZZO

Estrarre la spina dalla presa di corrente o spegnere l'interruttore generale e controllare che il cavo elettrico sia integro e che l'isolante non abbia crepe visibili.

CON ALIMENTATORE MANUALE/ PNEUMATICO:

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

Verificare che il dispositivo, durante il funzionamento, si disattivi quando il manico di chiusura è abbassato.

Controllare che l'apparecchio non possa essere riavviato senza il cilindro di alimentazione e con il piattello di spinta abbassato.

Se una delle due situazioni sopra esposte non si verifica o il cavo elettrico mostra difetti, richiedere l'intervento di un tecnico qualificato prima di riavviare l'apparecchio.

Controllare che l'albero del piattello di spinta si muova senza intoppi. Se ciò non avviene, pulirlo accuratamente e lubrificarlo con qualche goccia d'olio lubrificante.

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

Con riferimento agli utensili da taglio, vedere le pagine 70.

CON ALIMENTATORE A IMBUTO

Estrarre la spina dalla presa di corrente o spegnere l'interruttore generale e controllare che il cavo elettrico sia integro e che l'isolante non abbia crepe visibili.

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

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

Se una delle due situazioni sopra esposte non si verifica o il cavo elettrico mostra difetti, richiedere l'intervento di un tecnico qualificato prima di riavviare l'apparecchio.

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

Con riferimento agli utensili da taglio, vedere le pagine 70.

CON L'INSERTO A 4 TUBI:

Estrarre la spina dalla presa di corrente o spegnere l'interruttore generale e controllare che il cavo elettrico sia integro e che l'isolante non abbia crepe visibili.

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

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

Se una delle due situazioni sopra esposte non si verifica o il cavo elettrico mostra difetti, richiedere l'intervento di un tecnico qualificato prima di riavviare l'apparecchio.

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

Con riferimento agli utensili da taglio, vedere le pagine 70.

## TIPO DI IMPIEGO

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

## UTILIZZATORI

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

## CAPACITA'

Fino a 5 000 porzioni al giorno e 60 kg al minuto.

## UTILIZZARE GLI ALIMENTATORI

ALIMENTATORE MANUALE / ALIMENTATORE PNEUMATICO ERGO LOOP:

Questi due alimentatori possono essere utilizzati con tutti i tipi di prodotti, sia grandi che piccoli.

Il cilindro di alimentazione A con tre lame interne blocca e taglia gli alimenti, ed è ottimizzato per la preparazione dei cavoli.

ALIMENTATORE MANUALE

Il cilindro di alimentazione B con parete interna è ottimizzato per guidare manualmente ed accumulare gli alimenti.

ALIMENTATORE A IMBUTO:

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

INSERTO A 4 TUBI:

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

## MONTAGGIO E SMONTAGGIO

CILINDRO DI ALIMENTAZIONE

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

Sollevare la leva di bloccaggio.

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

Abbassare la leva di bloccaggio.

Rimuovere il cilindro di alimentazione dai supporti dell'apparecchio.

INSERTO A 4 TUBI

Premere il pulsante di stop.

Montare il cilindro di alimentazione A o B.

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

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

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

ACCSSORIO MANUALE DI SPINTA:

Premere il pulsante di stop dell'apparecchio.

Montare il cilindro di alimentazione A o B.

Spostare la leva completamente verso l'alto.

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

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

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

ACCESSORIO PNEUMATICO DI SPINTA:

Premere il pulsante di stop dell'apparecchio.

Montare il cilindro di alimentazione A.

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

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

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

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

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

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

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

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

IL CILINDRO DI ALIMENTAZIONE PER L'ALIMENTATORE A IMBUTO

Durante il montaggio abbassare la leva di bloccaggio.

Spingere il cilindro sui supporti dell'apparecchio ed abbassarlo.

Sollevare la leva di bloccaggio.

Durante lo smontaggio, iniziare a rimuovere gli accessori.

Abbassare la leva di bloccaggio.

Rimuovere il cilindro di alimentazione dai supporti dell'apparecchio.

ALIMENTATORE A IMBUTO

Premere il pulsante di stop.

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

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

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

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

## INSTALLAZIONE DI UTENSILI DA TAGLIO E VASSOIO

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

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

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

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

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

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

## RIMOZIONE DEGLI UTENSILI DA TAGLIO E DEL VASSOIO

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

## IMPOSTAZIONE SELETTORE DI VELOCITÀ

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

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

PF= Accessorio pneumatico di spinta.

M=Apparecchio

AFFETTATRICE

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

AC (ALTA CAPACITÀ) AFFETTATRICE

2 mm: .....PF = 2. M = 2.
4–6 mm:.....PF = 3. M = 2.
8–20 mm:.....PF = 3. M = 1.

AFFETTATRICE ONDULATA

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

AC (ALTA CAPACITÀ) AFFETTATRICE ONDULATA

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

JULIENNE

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

AC (ALTA CAPACITÀ) JULIENNE

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

GRATTUGIA/ TRITURATORE

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

GRATTUGIA FINE

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

GRATTUGIA EXTRAFINE

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

GRATTUGIA PER FORMAGGIO DURO

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

TAGLIARE A CUBETTI

6x6–25x25 mm: .....PF = 1. M = 2.

PATATINE/PATATE FRITTE

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

## PULIZIA

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

PRIMA DELLA PULIZIA: Spegnere sempre l'apparecchio prima della pulizia e rimuovere la spina dalla presa di rete. In alternativa, se l'apparecchio non dispone di un connettore, spegnere l'interruttore principale. Rimuovere tutte le parti rimovibili che devono essere pulite.

PULIZIA IN LAVASTOVIGLIE: Tutte le parti rimovibili sono lavabili in lavatrice, tranne l'alimentatore pneumatico.

LAVAGGIO A MANO: Usare sempre detersivo liquido per lavaggio a mano. Fare attenzione alle tre lame taglienti all'interno del cilindro di alimentazione A.

MATERIALI PER LA PULIZIA: Usare la spazzola fornita con l'apparecchio o una simile per ripulire le aree a contatto con gli alimenti. Il supporto dei coltelli al centro dell'apparecchio può essere pulito con una piccola spazzola per bottiglie. Pulire le altre superfici dell'apparecchio con un panno umido.

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

AVVISO:

- Non versare o spruzzare acqua sui lati dell'apparecchio.
- Non usare acqua calda o bollente.
- Non usare mai oggetti appuntiti o altri oggetti non specifici per la pulizia.
- Non utilizzare detergenti abrasivi o prodotti per la pulizia.

DA EVITARE: Non utilizzare spugne con pagliette abrasive (tipo Scotch-Brite™) se non assolutamente necessario. Questo rende la superficie più ruvida e meno idrorepellente.

NOTE SULLA CURA:

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

## RISOLUZIONE PROBLEMI

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

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

INTERVENTO: Verificare che la spina sia inserita saldamente nella presa di alimentazione, o accendere l'interruttore principale. Premere il pulsante di avvio. Montare il cilindro di alimentazione secondo le istruzioni di cui alla voce "Montaggio". Controllare che tutti icomponenti siano correttamente montati e che il braccio di sicurezza sia sollevato. Controllare che i fusibili del quadro generale siano integri e del corretto amperaggio. Attendere qualche minuto e provare a riavviare l'apparecchio. Se l'apparecchio ancora non funziona, rivolgersi ad un tecnico qualificato.

GUASTO: Capacità insufficiente o risultati insoddisfacenti.

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

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

GUASTO: Impossibile rimuovere l'utensile da taglio.

INTERVENTO: Usare sempre l'estrattore. Utilizzare un guanto di protezione in cuoio o altro materiale resistente e ruotare l'utensile in senso orario per rilasciarlo.

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

INTERVENTO: Utilizzare la chiave per svitarlo in senso orario.

## DATI TECNICI HALLDE RG-400i

APPARECCHIO: Motore: Due velocità, 1.5/0.9 kW, 400 V, trifase, 50 Hz, con protezione motore impostata a 3.7 A. Trasmissione: ingranaggi. Sistema di sicurezza: Tre interruttori di sicurezza. Grado di protezione: IP45, pulsanti IP65. Alimentazione elettrica: con messa a terra, monofase, 16 A. Fusibile nel quadro generale: 10 A, ritardato. Rumorosità LpA (EN31201): 70 dBA.

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

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

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

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

# NOTKUNARLEIÐBEININGAR

# RG-400i

## (IS)

### AÐVÖRUN!




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

**Aðeins löggiltum fagmönnum er heimilt að tengja vélina.**

**Aldrei setja hendurnar í neitt fóðurviðhengi eða fæðumatara A annað en að þrífa.**

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

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

**Hræritækið, lásboltann og kjarnahreinsibúnaðinn þarf að herða (rangsælis) og losa (réttsælis) með skrúflykli.**

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

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

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

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

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

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

**Vélin má eingöngu vinna í mesta lagi í 1 klukkustund í senn, sé hún stillt á hraða "1". Látið vélina hvíla í klukkustund eftir það. Á hraðastillingu "2", gilda engar slíkar takmarkanir.**

## UMBÚÐIR FJARLÆGÐAR

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

## UPPSETNING

Tengið vélina við rafstraum með réttri uppgefinni spennu.

Fjarlægið skurðarverkfærið áður en vélin er tengd.

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

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

Gangið úr skugga um að öxullinn snúist réttsælis.

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

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

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

Virki vélin ekki rétt þarf að láta skoða hana áður en hún er tekin í notkun.

## KANNIÐ ÁVALLT FYRIR NOTKUN

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

MEÐ HANDSTÝRÐA/LOFTKNÚNA MATARANUM:

Gangið úr skugga um, þegar skurðarverkfæri er í vélinni, að hún stöðvist innan 2 sekúndna þegar þrýstiplatan er færð meira en 60 mm til hliðar, og fari aftur í gang þegar þrýstiplatan er færð aftur yfir matarann. ATHUGIÐ! Minna en 60 mm er í lagi.

Gangið úr skugga um að vélin stoppi við notkun þegar læsihandfangið er látið síga.

Gangið úr skugga um að ekki sé hægt að ræsa vélina þegar mötunartjakkurinn hefur verið fjarlægður og þrýstiplatan færð niður.

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

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

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

Upplýsingar um skurðarverkfærin eru á síðum 70.

MEÐ SJÁLFMATARANUM:

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

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

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

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

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

Upplýsingar um skurðarverkfærin eru á síðum 70.

MEÐ 4-PÍPU MATARA:

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

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

Gangið úr skugga um að ekki sé hægt að ræsa vélina þegar matarahólknum fyrir 4-pípu matarann hefur verið komið fyrir en ekki 4-pípu mataranum.

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

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

Upplýsingar um skurðarverkfærin eru á síðum 70.

## VINNSLUGERÐIR

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

## NOTENDUR

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

## VINNSLUGETA

Allt að 5.000 skammtar á dag og 60 kíló á mínútu.

## NOTKUN MATARA

HANDSTÝRÐUR MATARI, ERGO LOOP/ LOFTKNÚINN MATARI:

Hægt er að nota þessa tveir fóðrarar fyrir allar tegundir af vörum, litlum og stórum.

Fæðumatari A með þremur innri hnífum festum á og skiptir vörunni meðan á undirbúningi stendur og er hagræddur til að undirbúa hvítkál.

HANDSTÝRÐUR MATARI, ERGO LOOP

Fæðumatari B með einum innri vegg er hagræddur fyrir handvirkan snúning vörunnar, stöflun.

SJÁLFMATARINN:

Er notaður til að skera hnöttótt matvæli eins og kartöflur og lauk o.s.frv. stöðugt í miklu magni.

4-PÍPU MATARINN

Er notaður til að skera langar vörur eins og gúrkur í sneiðar, sjá mynd.

## SAMSETNING OG LOSUN

MATARAHÓLKURINN

Fellið niður læsihandfangið við samsetningu. Rennið matarahólkinum inn í hjarafestingu á vélinni og leggið hann niður á vélina.

Lyftið upp læsihandfanginu.

Fjarlægið fyrst matarana við losun.

Fellið niður læsihandfangið.

Dragið matarahólkinn úr hjarafestingum vélarinnar.

4-PÍPU MATARINN

Ýtið á stöðvunarhnappinn.

Þegar sett á, setjið fæðumatara A eða B.

Setjið 4-pípu matarann í matarahólkinn og öxulinn í matarahólksrörið.

Þrýstið niður 4-pípu mataranum og snúið læsihnappnum rangsælis.

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

HANDSTÝRÐUR ÞRÝSTIMATARI

Ýtið á stöðvunarhnappinn.

Þegar sett á, setjið fæðumatara A eða B.

Færið handfangið alla leið upp.

Setjið handstýrða þrýstimatarann inn í matarahólksrörið.

Þrýstið niður handstýrða þrýstimataranum og snúið honum rangsælis.

Við losun er öryggishælnum þrýst niður og handstýrða þrýstimataranum snúið út réttsælis til að losa hann.

LOFTKNÚNI MATARINN

Ýtið á stöðvunarhnappinn.

Þegar sett á, setjið fæðumatara A.

Setjið loftknúna þrýstimatarann inn í matarahólksrörið.

Þrýstið niður loftknúna þrýstimataranum og snúið honum rangsælis.

Þrýstið festingu þrýstislöngunnar á stútinn á loftknúna þrýstimataranum.

Stillið hraðastilli vélarinnar og loftknúna matarans þannig að hann henti því skurðarverkfæri sem notað er, eins og tilgreint er í leiðbeiningum undir HRAÐASTILLINGAR.

Setjið loftþjöppuna í gang og stillið hana á 5,5 bar. Meðhöndlið loftþjöppuna í samræmi við leiðbeiningar framleiðanda.

Kannið loftþrýstinginn á þrýstingsmælinum. Ákjósanlegur loftþrýstingur er um 5,5 bar en þrýstingsþörfin getur verið mismunandi. Ef þrýstimælir sýnir annan loftþrýsting ber að draga stillinn upp á við og snúa honum þar til mælirinn sýnir u.þ.b. 5,5 bar, og þrýsta stillinum svo niður.

Við losun, stöðvið loftþjöppuna og losið síðan þrýstislönguna af stútnum á mataranum.

Þrýstið niður öryggishælnum og snúið mataranum fram réttsælis og lyftið honum af.

MATARAHÓLKURINN FYRIR SJÁLFMATARA

Fellið niður læsihandfangið við samsetningu.

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

Lyftið upp læsihandfanginu.

Fjarlægið fyrst matarana við losun.

Fellið niður læsihandfangið.

Dragið matarahólkinn úr hjarafestingum vélarinnar.

SJÁLFMATARINN

Ýtið á stöðvunarhnappinn.

Við uppsetningu, útbúið matarahólkinn að innanverðu með tveimur stýringum.

Setjið sjálfmatarann í miðjan matarahólkinn, og öxulinn í matarahólksrörið.

Þrýstið niður sjálfmataranum og snúið læsihnappnum rangsælis.

Við losun er læsihnappnum snúið réttsælis og sjálfmatarinn fjarlægður.

## UPPSETNING SKURÐARVERKFÆRIS OG BAKKA

Þegar handstýrði eða loftknúni matarinn er notaður, tryggið að þrýstiplatan sé í efri stöðu og snúið mataranum út til vinstri. Ef sjálfmatarinn eða 4-pípu matarinn er notaður skal lyfta öxlinum upp úr festingu hans aftan á vélinni.

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 frárásarskífunni niður í tengingu sína.

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

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

Festið hræritækið þegar sjálfmatarinn er notaður, læsboltann þegar 4-pípu matarinn er notaður, eða kjarnahreinsibúnaðinn þegar handstýrði eða loftknúni matarinn er notaður, með því að snúa þeim rangsælis með skrúflykli á miðjuöxulinn á skurðarverkfærinu.

## SKURÐARVERKFÆRI OG BAKKI FJARLÆGÐ

Losið skrúftappann, borkrónuna eða læsiboltann réttsælis áður en lykillinn er notaður og fjarlægið skurðarverkfærið/verkfærin og frárásarskífuna ásamt bakkanum.

## HRAÐASTILLINGAR

Almennt er hraðastillir vélarinnar settur í stöðu „2“ við allan skurð, að undanteknum teningsskurði, þá á hraðastillir að vera í stöðu „1“.

Þegar loftknúni matarinn er notaður eru hraðastillar vélarinar og matarans stilltir skv. eftirfarandi töflu.

LM= Loftknúinn matari.

V=Vél

SKURÐARSKÍFA

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

HG (HÁR GETU) SKURÐARSKÍFA

2 mm: .....LM = 2. V = 2.
4–6 mm:.....LM = 3. V = 2.
8–20 mm:.....LM = 3. V = 1.

GÁRUSKURÐARSKÍFA

2–3 mm: .....LM = 2. V = 2.
4–6 mm: .....LM = 3. V = 2.

HG (HÁR GETU) GÁRUSKURÐARSKÍFA

2–3 mm: .....LM = 2. V = 2.
4–6 mm:.....LM = 3. V = 2.

STRIMLARI

2x2–3x3 mm: .....LM = 2. V = 2.
2x6 mm: .....LM = 2. V = 2.
4x4–6x6 mm: .....LM = 3. V = 2.
8x8–10x10 mm: .....LM = 3. V = 1.

AG (HÁR GETU) STRIMLARI

2x2–2.5x2.5 mm: .....LM = 2. V = 2.

2x6 mm: .....LM = 2. V = 2.

4x4–6x6 mm: .....LM = 3. V = 2.

8x8–10x10 mm: .....LM = 3. V = 1.

RIFSKURÐARSKÍFA

1,5 mm:.....LM = 1. V = 2.

2–6 mm:.....LM = 2. V = 2.

8–10 mm:.....LM = 3. V = 1.

FÍNSKURÐARSKÍFA

.....LM = 1. V = 2.

FÍNRIFSKURÐARSKÍFA

.....LM = 1. V = 2.

OSTSKURÐARSKÍFA

.....LM = 1. V = 2.

TENINGSSKÍFA

6x6–25x25 mm: .....LM = 1. V = 2.

KARTÖFLUFLÖGUR/FRANSKAR

10 mm: .....LM = 1. V = 2.

## ÞRIF

Lesið allar leiðbeiningar áður vélin er þrifin.

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

ÞRIF Í UPPÞVOTTAVÉL: Alla hluta sem má fjarlægja má setja í uppþvottavél, nema fyrir loftknúinn fæðara.

HANDÞVOTTUR: Notið ávallt uppþvottalög. Farið varlega vegna þriggja beitta hnífa í fæðumatara A!

HREINSIEFNI: Notið burstann sem fylgdi vélinni eða annan svipaðan til að þrífa matarsvæðin. Hægt er að þrífa hníföxulinn í miðri vélinni með litlum flöskubursta. Notið rakan klút til að þrífa 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. Það yfir yfirborðsfleti svo þeir hrinda síður vatni frá sér.

RÁÐ FYRIR UMHIRÐU:

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

## BILANALEIT

Til að koma í veg fyrir tjón á vélinni er RG-400i útbúin hitastýrðri mótorvörn sem slekkur sjálfkrafa á vélinni ef hitastig hennar verður of hátt. Hitastýrða mótorvörnin er með sjálfvirkri endurstillingu, sem þýðir að hægt er að gangsetja vélina aftur þegar hún hefur kólnað, sem tekur yfirleitt 10-30 mínútur.

BILUN: Vélin fer ekki í gang eða stöðvast meðan hún er í gangi og ekki er hægt að endurræsa hana.

LAUSN: Gangið úr skugga um að klóin sé rétt í innstungunni eða kveikið á aðalrofanum. Ýtið á ræsingarhnappinn. Komið fyrir matarahólki og matara samkvæmt leiðbeiningunum undir „Samsetning“. Gangið úr skugga um að allir hlutar séu rétt festir og að öryggisarmurinn sé uppi. Gangið úr skugga um að öryggi í töfluskápnum séu í lagi og að þau séu af réttri gerð. Bíðið í nokkrar mínútur og reynið svo að gangsetja vélina aftur. Fari vélin enn ekki í gang skal fá löggiltan fagmann til að skoða hana.

BILUN: Lítil vinnslugeta eða ófullnægjandi árangur.

LAUSN: Gangið úr skugga um að rétt skurðarverkfæri eða rétt samsetning af skurðarverkfærum sé notuð. Komið fyrir kjarnahreinsibúnaði (handstýrður þrýstimatari, lásbolta (4-pípu matari) eða hræritæki (sjálfmatari). Gangið úr skugga um að hraðastillingar fyrir vélina og loftknúna matarann séu í réttri stöðu miðað við töfluna undir HRAÐASTILLINGUM, og að loftþrýstingsmælirinn sýni 5,5 bar.

Gangið úr skugga um að stimpill loftknúna þrýstimatarans sé stilltur á réttan hraða. Staða „1“ – u.þ.b. 12 sekúndur/stimpilhringur, staða „2“ – u.þ.b. 8 sekúndur/stimpilhringur, og staða „3“ – u.þ.b. 4 sekúndur/stimpilhringur. Ef nauðsynlegt er ber að láta löggiltan fagmann stilla hraðann. Gangið úr skugga um að hnífarnir og skurðarskífurnar séu heilar og bíti vel. Þrýstið matnum niður af minna afli.

BILUN: Ekki tekst að fjarlægja skurðarverkfæri.

LAUSN: Notið ávallt frárásarskífuna. Notið þykkan leðurhanska eða öðruvísi hanska sem hnífar skurðarverkfærisins skera ekki í gegnum og losið skurðarverkfærið með því að snúa því réttsælis.

BILUN: Ekki tekst að fjarlægja hræritæki, lásbolta eða kjarnahreinsibúnað.

LAUSN: Notið skrúflykil til að losa það réttsælis.

## TÆKNILEGAR UPPLÝSINGAR UM HALLDE RG-400i

VÉL: Mótor: Tveggja hraða, 1,5/0,9 kW, 400 V, 50 Hz, með mótorvörn stillata á 3,7 A. Aflyfirfærsla: gírar. Öryggiskerfi: þrír öryggisrofar. Varnarflokkur: IP45, hnappar IP65. Rafmagnsinnstunga: Jarðtengd, þriggja fasa, 16 A. Öryggi í töfluskáp á staðnum. 10 A,:treg. Hljóðvist LpA (EN31201): 70 dBA.

LOFTKNÚINN MATARI: Þrjár hraðastillingar og þrýstingur. Loftþrýstingur sem mælt er með: 15 l/mín., 5,5 bar.

VERKFÆRI: Þvermál: 215 mm. Hraði: 400/200 sn./mín.

NETTÓÞYNGD: Vél: 54 kíló. Matarahólkur: 6 kíló. Sjálfmatari með hólki: 12 kíló. Loftknúinn þrýstimatari: 11 kíló. Handstýrður þrýstimatari: 5 kíló. 4-pípu matari: 5 kíló. Skurðarverkfæri: U.þ.b. 1 kíló að meðaltali.

STAÐLAR: NSF-STAÐALL 8, sjá samræmisyfirlýsingu.

## GEBRUIKSAANWIJZING

# HALLDE RG-400i

## (NL)

### LET OP!




**Pas goed op dat u uw handen niet verwondt aan de scherpe messen van de snijgereedschappen en de vulcilinder of aan de bewegende delen.**

**De machine mag alleen door een gekwalificeerde servicemonteur worden geïnstalleerd.**

**Breng uw handen nooit in één van de invoerhulpstukken of invoercilinder A behalve voor reinigingsdoeleinden.**

**Gebruik altijd de stampers voor het snijden door middel van het 4-tube-inzetstuk.**

**Plaats nooit uw handen in de machine-uitlaat wanneer de vulcilinder omlaag wordt gezet en de vergrendelingshendel omhoog is gezet.**

**Het roerapparaat, de borgmoer en het ontkernapparaat moeten worden vastgezet (linksom draaien) en losgedraaid (rechtsom) met behulp van de sleutel.**

**Druk altijd op de stopknop van de machine vóór het plaatsen of verwijderen van snijgereedschappen, enz. zelfs als de machine niet draait.**

**Schakel de machine voor het reinigen uit en haal de stekker uit het stopcontact of zet de hoofdschakelaar uit.**

**Bij gebruik van het 4-tube-inzetstuk mag u nooit snijgereedschap groter dan 10 mm gebruiken.**

**Alleen een gekwalificeerde servicemonteur mag de machine repareren en de behuizing openen.**

**Gebruik de machine niet voor het snijden van ingevroren voedsel. Verwijder alle harde delen uit het voedsel alvorens te gaan snijden (bijvoorbeeld appelsteeltjes, houtige bestanddelen van rapen enz.) om beschadiging van de snijvlakken te voorkomen.**

**Dit apparaat mag niet worden bediend door kinderen of door personen met een verminderde fysieke, sensorische of mentale capaciteit, of door personen zonder ervaring met dergelijke apparaten, tenzij zij een afdoende instructie of begeleiding krijgen.**

**De machine mag 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 de vergrendelknop voor de de vulinrichtingaccessoire of het 4-tube-inzetstuk rechtsom wordt gedraaid naar de ontgrendelde stand en of de machine opnieuw wordt opgestart wanneer de vergrendelknop linksom wordt gedraaid naar de vergrendelde positie.

Controleer of de machine stopt wanneer de handmatige of pneumatische duw-toevoerplaat naar de kant wordt geklapt, zodat de opening van de vulcilinder groter is dan 60 mm, en of de machine opnieuw opstart wanneer deze terug over de vulcilinder wordt gedraaid.

Als de machine niet goed functioneert, moet deze worden nagekeken voordat hij in gebruik wordt genomen.

## CONTROLE VOOR GEBRUIK

Haal de stekker uit het stopcontact of open de scheidingsschakelaar en controleer vervolgens of de elektrische kabel in goede staat is en niet aan de buitenkant is gebarsten.

MET DE HANDMATIGE/PNEUMATISCHE VULINRICHTING:

Controleer of, met een snijgereedschap geïnstalleerd, de machine binnen 2 seconden stopt nadat de duwplaat meer dan 60 mm naar de zijkant is uitgeklapt 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.

Controleer of de machine niet kan worden gestart met de vulcilinder verwijderd en met de duwplaat verlaagd.

Als een van de twee veiligheidsfuncties niet naar behoren werkt of als de elektrische kabel is gebarsten, bel dan een gekwalificeerde servicemonteur of elektricien om de storing te verhelpen alvorens de machine weer aan te sluiten op de stroomvoorziening.

Controleer of de as van de duwplaat vrij loopt. Als de as niet vrij loopt, reinig deze dan zorgvuldig en smeer hem met enkele druppels machineolie.

Controleer of de snijgereedschappen in goede staat en scherp zijn.

Zie pagina 70 voor snijgereedschappen.

MET DE VULTRECHTER:

Haal de stekker uit het stopcontact of open de scheidingsschakelaar en controleer vervolgens of de elektrische kabel in goede staat is en niet aan de buitenkant is gebarsten.

Controleer of de machine met gemonteerd snijwerktuig stopt binnen twee seconden als de hendel van de invoertrechter rechtsom wordt gedraaid en start als de hendel wordt teruggedraaid.

Controleer of de machine niet kan worden gestart wanneer de vulcilinder voor de vultrechter is aangebracht maar de vultrechter zelf niet.

Als de veiligheidsfunctie niet naar behoren werkt of als de elektrische kabel is gebarsten, bel dan een gekwalificeerde servicemonteur of elektricien om de storing te verhelpen alvorens de machine weer aan te sluiten op de stroomvoorziening.

Controleer of de snijgereedschappen in goede staat en scherp zijn.

Zie pagina 70 voor snijgereedschappen.

MET HET 4-TUBE-INZETSTUK:

Haal de stekker uit het stopcontact of open de scheidingsschakelaar en controleer vervolgens of de elektrische kabel in goede staat is en niet aan de buitenkant is gebarsten.

Controleer of de machine met gemonteerd snijwerktuig stopt binnen twee seconden als de hendel van het 4-buizeninvoerstuk rechtsom wordt gedraaid en start als de hendel wordt teruggedraaid.

Controleer of de machine niet kan worden gestart wanneer de vulcilinder voor de het 4-tube-inzetstuk is aangebracht maar de 4-tube zelf niet.

Als de veiligheidsfunctie niet naar behoren werkt of als de elektrische kabel is gebarsten, bel dan een gekwalificeerde servicemonteur of elektricien om de storing te verhelpen alvo-

rens de machine weer aan te sluiten op de stroomvoorziening.

Controleer of de snijgereedschappen in goede staat en scherp zijn.

Zie pagina 70 voor snijgereedschappen.

## TYPE VERWERKING

Voor het snijden in plakjes, blokjes, reepjes, stukjes en vormpjes en chips in diverse formaten afhankelijk van het geselecteerde snijgereedschap. Verwerkt groenten, vruchten, droog brood, kaas, noten, champignons enz.

## GEBRUIKERS

Restaurants, winkelkeukens, ziekenhuizen, scholen, fastfoodrestaurants, catering, pizzeria's, schepen, centrale keukens, instellingskeukens, voedselverwerkende industrie etc.

## CAPACITEIT

Tot 5000 porties per dag en 60 kg per minuut.

## GEBRUIK VAN DE VULRINRICHTINGEN

HANDMATIGE VULINRICHTING ERGO LOOP/PNEUMATISCH DOORDRUKMECHANISME:

Deze twee invoerelementen kunnen worden gebruikt voor alle types producten, zowel kleine als grote.

Invoercilinder A met drie interne messen houdt het product vast en verdeelt het tijdens de verwerking en is geoptimaliseerd voor de verwerking van kool.

HANDMATIGE VULINRICHTING ERGO LOOP

Invoercilinder B met één interne wand is geoptimaliseerd voor het manueel richten van producten en stapelen.

DE VULTRECHTER:

Wordt gebruikt voor het continu snijden van grote hoeveelheden van ronde producten zoals aardappelen, uien, enz.

HET 4-TUBE-INZETSTUK:

Wordt gebruikt voor het in plakjes snijden van lange producten zoals komkommers, zie foto.

## MONTAGE EN DEMONTAGE

DE VULCILINDER:

Klap de vergrendelhandgreep omlaag bij de montage. Duw de vulcilinder op de scharnierpennen van de machine en laat de vulcilinder zakken.

Zet de vergrendelhandgreep omhoog.

Bij het verwijderen moet u eerst het vulaccessoire verwijderen.

Laat de vergrendelhandgreep zakken.

Haal de vulcilinder van de scharnierpennen van de machine.

HET 4-TUBE-INZETSTUK:

Druk op de stopknop.

Bij het aanbrengen ook invoercilinder A of B aanbrengen.

Plaats de 4-tube-inzetstuk in de vulcilinder met de as in de vulcilinderbuis.

Druk het 4-tube-inzetstuk omlaag op het draai de vergrendelknop linksom.

Bij het verwijderen draait u de vergrendelknop rechtsom waarna u het 4-tube-inzetstuk kunt weghalen.

ACCESSOIRE VOOR HET HANDMATIGE DOORDRUKMECHANISME:

Druk op de stopknop van de machine.

Bij het aanbrengen ook invoercilinder A of B aanbrengen.

Zet de hendel helemaal omhoog.

Breng de as van het handmatige doordrukmechanisme in de vulcilinderbuis.

Druk het accessoire van het handmatige doordrukmechanisme omlaag en draai het linksom.

Bij het verwijderen drukt u op de stop-pad en klapt u het accessoire van het doordrukmechanisme rechtsom om het daarna weg te halen.

HET ACCESSOIRE VOOR HET PNEUMATISCHE DOORDRUKMECHANISME:

Druk op de stopknop van de machine.

Bij het aanbrengen ook invoercilinder A aanbrengen.

Breng de as van het pneumatische doordrukmechanisme in de vulcilinderbuis.

Druk het accessoire van het pneumatische doordrukmechanisme omlaag en draai het linksom.

Duw de klikkoppeling van de compressorslang op de aansluiting van het accessoire voor het pneumatische doordrukmechanisme.

Stel de snelheidscontroles van de machine en van het accessoire van het doordrukmechanisme in op het snijgereedschap dat wordt gebruikt, zoals aangegeven in de instructies in het hoofdstuk SNELHEIDSREGELING INSTELLEN.

Start de compressor en stel de toevoerdruk bij tot 5,5 bar. Behandel de compressor in overeenstemming met de instructies van de fabrikant.

Controleer de luchtdruk op de manometer. De aanbevolen luchtdruk is ongeveer 5,5 bar, maar de werkelijke waarde die nodig is kan variëren. Als de luchtdrukwaarde op de manometer anders is, trek dan de schakelaar omhoog en draai deze tot de manometer ongeveer 5,5 bar aangeeft en druk de schakelaar dan weer omlaag.

Bij het verwijderen schakelt u de compressor uit en ontkoppelt u de klikkoppeling van de compressorslang van de aansluiting van het accessoire voor het pneumatische doordrukmechanisme.

Druk de stop-pad omlaag en draai het accessoire van het pneumatische doordrukmechanisme rechtsom om het daarna weg te halen.

DE VULCILINDER VOOR DE VULTRECHTER

Klap de vergrendelhandgreep omlaag bij de montage.

Duw de vulcilinder op de scharnierpennen van de machine en laat de vulcilinder zakken.

Zet de vergrendelhandgreep omhoog.

Bij het verwijderen moet u eerst het vulaccessoire verwijderen.

Laat de vergrendelhandgreep zakken.

Haal de vulcilinder van de scharnierpennen van de machine.

DE VULTRECHTER

Druk op de stopknop.

Voorzie de vulcilinder bij het aanbrengen van twee interne geleiders.

Plaats de vultrechter in het midden van de vulcilinder, met de as in de vulcilinderbuis.

Druk de vultrechter omlaag en draai de vergrendelknop linksom.

Bij het verwijderen draait u de vergrendelknop rechtsom waarna u de vulinrichting kunt weghalen.

## INSTALLATIE VAN SNIJGEREEDSCHAPPEN EN BAK

Tijdens het gebruik van de handmatige of pneumatische vulinrichting, zorgt u ervoor dat de duwplaat in de bovenste positie is en klapt u de vulinrichting naar links uit. Als de vultrechter of het 4-tube-inzetstuk wordt gebruikt, til dan de as uit zijn bevestiging aan de achterzijde van de machine.

Zet de vergrendelhandgreep om laag en kantel de vulinrichting achterover.

Als de bak wordt gebruikt, wordt de uitwerpschijf in de bodem van de bak geplaatst. Zorg ervoor dat de mesbehuizing van de machine grondig is gereinigd. De bak met daarin de uitwerpschijf wordt vervolgens om de as van de mesbehuizing van de machine gemonteerd. Draai/duw de uitwerpschijf omlaag in zijn koppeling.

Plaats het gekozen snijgereedschap op de as en draai het zodat het vast op zijn plaats valt.

Bij gebruik van blokjesrooster of frietjesrooster: plaats de uitwerpschijf in de bodem van de bak die op zijn beurt om de as van de mesbehuizing van de machine wordt gemonteerd. Draai de uitwerpschijf omlaag in zijn koppeling. Monteer vervolgens het gekozen rooster op de as, gevolgd door de snijder en zorg ervoor dat beide goed op hun plaats vallen.

Zet het roerapparaat vast wanneer de vultrechter wordt gebruikt, de vergrendelingsbout bij het gebruik van het 4-tube-inzetstuk, of het ontkernapparaat bij gebruik van het accessoire voor het handmatige of pneumatische doordrukmechanisme, door deze met behulp van een sleutel linksom te draaien op de as van het snijgereedschap.

## DE SNIJGEREEDSCHAPPEN EN DE BAK VERWIJDEREN

Schroef de schroefdop, boorhuls of sluitbout met behulp van de sleutel rechtsom los en verwijder het snijwerktuig/de snijgereedschappen en de uitwerpschijf samen met de bak.

## DE SNELHEIDSREGELAAR INSTELLEN

De machinesnelheidsregeling staat normaal op stand "2" voor al het snijden met uitzondering van in blokjes snijden wanneer de snelheidsregeling in stand "1" moet staan.

Wanneer wordt gesneden het pneumatische doordrukmechanisme, stelt u de snelheidsregeling van de machine en het accessoire voor het doordrukmechanisme in overeenkomstig de volgende tabel.

PF= Accessoire voor het pneumatische doordrukmechanisme.

M=Machine

SNIJDER

0,5–1,5 mm: .....PF = 1. M = 2.
2-3 mm: .....PF = 2. M = 2.
4–7 mm: .....PF = 3. M = 2.
8–14 mm: .....PF = 3. M = 1.
15–20 mm: .....PF = 3. M = 1.

HC (HOGE CAPACITEIT) SNIJDER

2 mm: .....PF = 2. M = 2.
4–6 mm:.....PF = 3. M = 2.
8–20 mm:.....PF = 3. M = 1.

KRIMPSNIJDER

2–3 mm: .....PF = 2. M = 2.
4–6 mm: .....PF = 3. M = 2.

HC (HOGE CAPACITEIT) KRIMPSNIJDER

2–3 mm: .....PF = 2. M = 2.
4–6 mm: .....PF = 3. M = 2.

JULIENNE

2x2–3x3 mm: .....PF = 2. M = 2.
2x6 mm: .....PF = 2. M = 2.
4x4–6x6 mm: .....PF = 3. M = 2.
8x8–10x10 mm: .....PF = 3. M = 1.

HC (HOGE CAPACITEIT) JULIENNE

2x2–2.5x2.5 mm: .....PF = 2. M = 2.
2x6 mm: .....PF = 2. M = 2.
4x4–6x6 mm: .....PF = 3. M = 2.
8x8–10x10 mm: .....PF = 3. M = 1.

RASP/SHREDDER

1,5 mm: .....PF = 1. M = 2.
2–6 mm: .....PF = 2. M = 2.
8–10 mm: .....PF = 3. M = 1.

FIJNRASP

.....PF = 1. M = 2.

EXTRA FIJNE RASP

.....PF = 1. M = 2.

HARDE KAASRASP

.....PF = 1. M = 2.

BLOKJES

6x6–25x25 mm: .....PF = 1. M = 2.

AARDAPPELCHIPS/FRANSE FRIETJES

10 mm: .....PF = 1. M = 2.

## REINIGING

Lees alle instructies voordat u begint met het reinigen.

VÓÓR HET SCHOONMAKEN: Schakel de machine altijd uit en haal de stekker uit het stopcontact. Als alternatief, als de machine geen stekker heeft, zet u de hoofdschakelaar uit. Verwijder alle losse onderdelen die moeten worden schoongemaakt.

REINIGEN IN EEN AFWASMACHINE: Alle losse onderdelen kunnen in de machine worden gewassen, behalve het pneumatische invoerelement.

REINIGEN MET DE HAND: Gebruik altijd een handafwasmiddel. Let goed op voor de drie scherpe messen in invoercilinder A!

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 zijkanten van de machine.
- Gebruik geen kokend of heet water.
- Gebruik geen scherpe voorwerpen of voorwerpen die niet voor reinigen bedoeld zijn.
- Gebruik geen schurende of agressieve schoonmaakmiddelen.

VERMIJDEN: Gebruik geen reinigingssponzen met schuurblokjes (bijv. Scotch-Brite™) tenzij dit absoluut noodzakelijk is. Dit maakt het oppervlak ruw en minder waterafstotend.

ADVIES OVER VERZORGING:

- Maak de machine direct na gebruik schoon.
- Droog de machine direct na het reinigen om oxidatie en verkleuring van het oppervlak te voorkomen.

## PROBLEMEN VERHELPEN

Om het risico van schade aan de motor te voorkomen is de RG-400i uitgerust met thermische motorbeveiliging die de machine automatisch uitschakelt wanneer de temperatuur van de motor te hoog zou worden. De thermische motorbeveiliging heeft een automatische reset, wat betekent dat de machine weer kan worden gestart wanneer de motor is afgekoeld, wat meestal tussen de 10 en 30 minuten duurt.

PROBLEEM: De machine start niet of blokkeert als hij draait en hij kan niet opnieuw worden gestart.

OPLOSSING: Controleer of de stekker goed in het stopcontact zit of zet de hoofdschakelaar uit. Druk op de startknop. Breng een vulcilinder en een vulaccessoire aan volgens de instructies onder "Montage" Controleer of alle onderdelen goed zijn aangebracht en of de veiligheidsarm omhoog is gezet. Controleer of de zekeringen in de meterkast van het pand intact zijn en de correcte waarde hebben. Wacht enkele minuten en probeer dan om de machine opnieuw te starten. Als de machine nog steeds niet wil draaien, bel dan een gekwalificeerde servicemonteur.

PROBLEEM: Geringe capaciteit of slechte snijresultaten.

OPLOSSING: Zorg ervoor dat u het juiste snijgereedschap of een combinatie van snijgereedschappen gebruikt. Plaats het ontkernapparaat (accessoire handmatig/doordrukmechanisme), vergrendelingsbout (4-tube-inzetstuk) of roerapparaat (vultrechter). Zorg ervoor dat de snelheidscontroles voor de machine en het pneumatische doordrukmechanisme op de juiste positie staan in overeenstemming met de tabel onder het kopje SNELHEIDSREGELING INSTELLEN en dat de manometer ongeveer 5,5 bar aangeeft.

Controleer of de zuiger van het pneumatische doordrukmechanisme is ingesteld op de juiste snelheid. Positie "1" - ongeveer 12 seconden/zuigercyclus, '2' - ongeveer 8 seconden/zuigercyclus en positie "3" - ongeveer 4 seconden/zuigercyclus. Indien nodig moet de snelheid worden aangepast door een gekwalificeerde servicemonteur. Controleer of de messen en rasp/schaafschijven in goede staat verkeren en scherp zijn. Druk het voedsel omlaag met minder kracht.

PROBLEEM: Het snijgereedschap kan niet worden verwijderd.

OPLOSSING: Gebruik altijd de uitwerpschijf. Gebruik een dikke lederen handschoen of andere handschoen waar de bladen van het snijgereedschap niet doorheen kunnen en draai het snijgereedschap rechtsom om het vrij te geven.

PROBLEEM: Het roerapparaat, de vergrendelingsbout of het ontkernapparaat kan niet worden verwijderd.

OPLOSSING: Gebruik de sleutel om het rechtsom los te draaien.

## TECHNISCHE SPECIFICATIE HALLDE RG-400i

MACHINE: Motor: Twee snelheden, 1.5/0.9 kW, 400 V, 3-fase, 50 Hz, met motorbescherming ingesteld op 3.7 A. transmissie: tandwielen. Beveiligingssysteem: Drie veiligheidsschakelaars. Beschermingsgraad: IP45, knoppen IP65.. Stroomaansluiting: Geaard, 3-fase, 16 A. Zekering in de meterkast van het pand: 10 A, vertraagd. Geluidsdrukniveau LpA (EN31201): 70 dBA.

PNEUMATISCHE VULINRICHTING: Drie snelheden en druk. Aanbevolen persluchtcapaciteit en druk: 15 l/min, 5,5 bar.

GEREEDSCHAP: Diameter: 215 mm. Snelheid: 400/200 tpm.

NETTOGEWICHT: Machine: 54 kg. Vulcilinder: 6 kg. Vultrechter met cilinder: 12 kg. Accessoire voor het pneumatische doordrukmechanisme: 11 kg. Accessoire voor het handmatige doordrukmechanisme: 5 kg. 4-tube-inzetstuk: 5 kg. Snijgereedschappen: Ongeveer 1 kg gemiddeld.

NORMEN/STANDAARDEN: NSF STANDAARD 8, zie conformiteitsverklaring.

## BRUKSANVISNING

# HALLDE RG-400i

## (NO)

### FORSIKTIG!




**Vær forsiktig så du ikke skader hendene dine på de skarpe knivene på kutteredskapen og matesylinderen og på bevegelige deler.**

**Maskinen skal kun installeres av en fagperson.**

**Stikk aldri hendene i noen av materne eller i matesylinderen, bortsett fra for rengjøring.**

**Bruk alltid stapperne for å kutte ved hjelp av 4-rørsinnsatsen.**

**Putt aldri hendene inn i maskinutløpet når matesylinderen er senket ned og låsehåndtaket er løftet opp.**

**Agitatorenheten, låsebolten og avkjerningsenheten må strammes (mot urviseren) og løsnes (med urviseren) 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 stikkontakten, eller strømbryteren må slås av.**

**Når 4-rørsinnsatsen brukes, må det aldri benyttes kutteredskaper som er større enn 10 mm.**

**Kun en fagperson skal åpne maskinhuset og re¬parere maskinen.**

**Ikke bruk maskinen til å kutte opp frosne matvarer. Fjern alle harde deler fra matvarene før kutting (f.eks. eplestilker, treaktige områder på kålroten osv.) for å unngå skader på kutteknivene.**

**Dette produktet skal ikke brukes av barn eller av personer med reduserte fysiske, sensoriske eller mentale evner, eller av personer som mangler erfaring med slike produkter, med mindre de er gitt tilstrekkelig opplæring eller er under tilsyn.**

**Maskinen bør kun kjøre kontinuerlig i maksimalt 1 time når fartsinnstillingen er satt til «1». La maskinen hvile en time før den startes igjen. Når fartsinnstillingen 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 for maskinen.

Demonter kutteredskapen før maskinen skal installeres.

Tilbakestill de justerbare føttene for å sørge for at maskinen står støtt.

Plasser opphenget for kutteredskapene på veggen i nærheten av maskinen, slik at de er lett tilgjengelige og kan brukes trygt.

Kontroller at akselen roterer med urviseren.

Kontroller at maskinen stopper når låsehåndtaket vippes ned.

Kontroller at maskinen stopper når låseknappen for matetrakt-tilbehøret eller 4-rørsinnsatsen vris med urviseren til ulåst posisjon, og at maskinen starter opp igjen når låseknappen vris mot urviseren til låst posisjon.

Kontroller at maskinen stopper når det manuelle eller pneumatiske mater-tilbehøret for mateplaten svinges til siden slik at åpningen på matesylinderen er større enn 60 mm, og at maskinen starter opp igjen når dette svinges inn over matesylinderen 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 stikkontakten eller åpne skillebryteren. Kontroller deretter at strømkabelen er i god stand og at den ikke er sprukket på utsiden.

MED MANUELL/PNEUMATISK MATER:

Når kutteredskapen er installert, må du kontrollere at maskinen stopper innen 2 sekunder når mateplaten svinges mer enn 60 mm ut til siden, og at den starter igjen når mateplaten er svingt inn over materen igjen. MERK! Mindre end 60 mm er tillatt.

Kontroller at maskinen under bruk stanser når låsegrepet senkes.

Kontroller at maskinen ikke kan startes når matesylinderen er fjernet og mateplaten er nede.

Hvis noen av de to sikkerhetsfunksjonene ikke fungerer som tiltenkt eller hvis strømkabelen er sprukket, må du kontakte en fagperson for å utbedre feilen før maskinen kan kobles til strømmen igjen.

Kontroller at akselen for mateplaten går fritt. Hvis akselen ikke går fritt, må du rengjøre den nøye og smøre den med noen få dråper maskinolje.

Kontroller at kutteredskapene er i god stand og at de er skarpe.

Om kutteredskapene, se side 70.

MED MATETRAKT:

Trekk støpslet ut av stikkontakten eller åpne skillebryteren. Kontroller deretter at strømkabelen er i god stand og at den ikke er sprukket på utsiden.

Kontroller at maskinen, med kutteredskapene montert, stopper i løpet av to sekunder når håndtaket på matetrakten vris medurs og starter når håndtaket vris tilbake.

Kontroller at maskinen ikke kan startes når matesylinderen for matetrakten er montert men ikke selve matetrakten.

Hvis sikkerhetsfunksjonen ikke fungerer som tiltenkt eller hvis strømkabelen er sprukket, må du kontakte en fagperson for å utbedre feilen før maskinen kan kobles til strømmen igjen.

Kontroller at kutteredskapene er i god stand og at de er skarpe.

Om kutteredskapene, se side 70.

MED 4-RØRSINNSATSEN:

Trekk støpslet ut av stikkontakten eller åpne skillebryteren. Kontroller deretter at strømkabelen er i god stand og at den ikke er sprukket på utsiden.

Kontroller at maskinen, med kutteverktøyet montert, stopper I løpet av to sekunder når håndtaket på 4-rørsinnsatsen vris medurs og starter når håndtaket vris tilbake.

Kontroller at maskinen ikke kan startes når matesylinderen for 4-rørsinnsatsen er montert men ikke selve 4-rørsinnsatsen.

Hvis sikkerhetsfunksjonen ikke fungerer som tiltenkt eller hvis strømkabelen er sprukket, må du kontakte en fagperson for å utbedre feilen før maskinen kan kobles til strømmen igjen.

Kontroller at kutteredskapene er i god stand og at de er skarpe.

Om kutteredskapene, se side 70.

### TYPE TILBEREDNING

Skiver, lager terninger, river, strimler, rifler skiver, og skjærer pommes frites i mange ulike størrelser, avhengig av valgt kutteredskap. Kutter grønnsaker, frukt, tørt brød, ost, nøtter, sopp osv.

### BRUKERE

Restauranter, butikk-kjøkken, sykehus, skoler, gatekjøkken, catering, pizzeria, båter, storkjøkken, institusjonskjøkken, matprosesseringsindustrien osv.

## KAPASITET

Opp til 5000 porsjoner per og 60 kg per minutt.

## BRUKE MATERNE

MANUELL MATER, ERGO LOOP/ PNEUMATISK MATER:

Disse to materne kan benyttes for alle typer produkter, små og store.

Matesylinder A med tre interne kniver fikserer og deler opp produktet under tilberedning og er optimert for tilberedning av kål.

MANUELL MATER, ERGO LOOP

Matesylinder B med en intern vegg er optimert for manuell orientering av produkter, stabling.

MATETRAKTEN:

Brukes for kontinuerlig kutting av store mengder med runde produkter, f.eks. poteter, løk osv.

4-RØRSINNSATSEN:

Brukes for kutting av lange produkter, for eksempel agurk i skiver, se bilde.

## MONTERING OG DEMONTERING

MATESYLINDEREN

Under montering må låsehåndtaket vippes ned. Skyv matesylinderen inn på hengslene på maskinen, senk ned matesylinderen.

Løft opp låsehåndtaket.

Under demontering må først matetilbehøret fjernes.

Senk ned låsehåndtaket.

Fjern matesylinderen fra hengslene på maskinen.

4-RØRSINNSATSEN

Trykk på stoppknappen.

Ved montering, sett på matesylinder A eller B.

Plasser 4-rørsinnsatsen i matesylinderen med akselen i matesylinderrøret.

Trykk ned 4-rørsinnsatsen og vri låseknappen mot urviseren.

Under demontering må låseknappen vris med urviseren, deretter kan 4-rørsinnsatsen fjernes.

MANUELL MATER

Trykk på stoppknappen på maskinen.

Ved montering, sett på matesylinder A eller B.

Løft armen helt opp.

Monter akselen for den manuelle materen i matesylinderrøret.

Trykk ned den manuelle materen og sving den inn mot urviseren.

Under demontering må stoppknappen trykkes ned, sving deretter ut den manuelle materen med urviseren og fjern den.

PNEUMATISK MATER

Trykk på stoppknappen på maskinen.

Ved montering, sett på matesylinder A.

Monter akselen for den pneumatiske materen i matesylinderrøret.

Trykk ned den pneumatiske materen og sving den mot urviseren.

Skyv hurtiglåsen for kompressorslangen inn på festenippelen for den pneumatiske materen.

Still inn hastighetsknappen for maskinen og for den pneumatiske materen slik at de passer til anvendt kutteredskap i samsvar med instruksjonene under overskriften STILLE INN HASTIGHETSKNAPPENE.

Start kompressoren og juster leveringstrykket til 5,5 bar. Kompressoren skal betjenes i samsvar med produsentens anvisninger.

Kontroller lufttrykket på trykkmåleren. Anbefalt trykk er ca. 5,5 bar, men faktisk påkrevet verdi kan variere. Hvis trykkluftavlesningen på trykkmåleren er avvikende, må regulatoren løftes opp og deretter vris til trykkmåleravlesningen er ca. 5,5 bar. Deretter må den trykkes ned igjen.

Under demontering må kompressoren slås av. Koble deretter hurtiglåsen for kompressorslangen fra festenippelen for den pneumatiske materen.

Trykk ned stoppknappen, sving ut den pneumatiske materen med urviseren og fjern den.

MATESYLINDEREN FOR MATETRAKTEN

Under montering må låsehåndtaket vippes ned.

Skyv matesylinderen inn på hengslene på maskinen, senk ned matesylinderen.

Løft opp låsehåndtaket.

Under demontering må først matetilbehøret fjernes.

Senk ned låsehåndtaket.

Fjern matesylinderen fra hengslene på maskinen.

MATETRAKTEN

Trykk på stoppknappen.

Under montering må matesylinderen med to interne føringer monteres.

Plasser matetrakten midt i matesylinderen med akselen i matesylinderrøret.

Trykk ned matetrakten og vri låseknappen mot urviseren.

Under demontering må låseknappen vris med urviseren, deretter kan matetrakten fjernes.

## INSTALLASJON AV KUTTEREDSKAP OG BRETT

Under bruk av den manuelle eller pneumatiske materen må du påse at mateplaten er i øvre posisjon og svinge materen ut til venstre. Hvis matetrakten eller 4-rørsinnsatsen er i bruk, løfter du akselen ut av festet på baksiden av maskinen.

Senk ned låsehåndtaket og vipp materen bakover.

Dersom brettet skal brukes, plasseres utmatingsplaten i bunnen av brettet. Kontroller at maskinens knivhus er ordentlig rengjort. Brettet som inneholder utmatingsplaten monteres deretter rundt akselen på maskinens knivhus. Vri / trykk utmatingsplaten ned i koblingen.

Plasser valgt kutteredskap på akselen og roter kutteredskapen slik at den går godt i inngrep.

Ved bruk av terning gitter eller pommes frites-gitter plasser utmatingsplaten i bunnen av brettet som igjen er montert rundt akselen på maskinens knivhus. Vri utmatingsplaten ned i koblingen. Monter så det valgte gitteret og deretter skiven på akselen, og sikre at begge faller riktig på plass.

Sikre agitatorenheten når matetrakten brukes, låsebolten når 4-rørsinnsatsen brukes, eller avkjerningsenheten når den manuelle eller pneumatiske materen brukes, ved å vri dem mot urviseren ved hjelp av skrunøkkelen på kutteredskapens midtre aksel.

## FJERNING AV KUTTEREDSKAPER OG BRETTET

Skru skrukorken, borehylsen eller låsebolten med urviseren ved hjelp av skrunøkkelen, fjern kutteredskapen/-e og utmatingsplaten sammen med brettet.

## STILLE INN HASTIGHETSKNAPPENE

Maskinens hastighetsknapp står vanligvis i posisjon "2" for all kutting unntatt for å lage terninger. Da skal hastighetsknappen stå i posisjon "1".

Under kutting med den pneumatiske materen må hastighetsknappen på maskinen og materen stilles inn i samsvar med følgende tabell.

PF = pneumatisk mater.

M = maskin

SKIVER

0,5–1,5 mm: .....PF = 1. M = 2.
2–3 mm: .....PF = 2. M = 2.
4–7 mm: .....PF = 3. M = 2.
8–14 mm: .....PF = 3. M = 1.
15–20 mm: .....PF = 3. M = 1.

HK (HØY KAPASITET) SKIVER

2 mm: .....PF = 2. M = 2.
4–6 mm:.....PF = 3. M = 2.
8–20 mm:.....PF = 3. M = 1.

RIFLESKIVER

2–3 mm: .....PF = 2. M = 2.
4–6 mm: .....PF = 3. M = 2.

HK (HØY KAPASITET) RIFLESKIVER

2–3 mm: .....PF = 2. M = 2.

4–6 mm: .....PF = 3. M = 2.

STRIMLER

2x2–3x3 mm: .....PF = 2. M = 2.

2x6 mm: .....PF = 2. M = 2.

4x4–6x6 mm: .....PF = 3. M = 2.

8x8–10x10 mm: .....PF = 3. M = 1.

HK (HØY KAPASITET) STRIMLER

2x2–2.5x2.5 mm: .....PF = 2. M = 2.

2x6 mm: .....PF = 2. M = 2.

4x4–6x6 mm: .....PF = 3. M = 2.

8x8–10x10 mm: .....PF = 3. M = 1.

RIVJERN

1,5 mm: .....PF = 1. M = 2.

2–6 mm: .....PF = 2. M = 2.

8–10 mm: .....PF = 3. M = 1.

FINT RIVJERN

.....PF = 1. M = 2.

EKSTRA FINT RIVJERN

.....PF = 1. M = 2.

RIVJERN FOR HARD OST

.....PF = 1. M = 2.

TERNINGER

6x6–25x25 mm: .....PF = 1. M = 2.

POMMES FRITES

10 mm: .....PF = 1. M = 2.

## RENGJØRING

Les alle instruksjonene før du begynner å rengjøre maskinen.

FØR RENGJØRING: Slå alltid av maskinen og trekk støpslet ut av stikkontakten. Alternativt, hvis maskinen ikke har et støpsel, må du slå av strømbryteren. Fjern alle demonterbare deler som skal rengjøres.

RENGJØRING I OPPVASKMASKIN: Alle demonterbare deler kan vaskes i oppvaskmaskin, med unntak av den pneumatiske materen.

RENGJØRING FOR HÅND: Bruk alltid håndoppvaskmiddel. Vær forsiktig med de tre skarpe knivene i matesylinder A!

RENGJØRINGSREDSKAPER: Bruk den børsten som fulgte med maskinen eller en lignende børste for å rengjøre matvareområdene. Knivakselen midt i maskinen kan rengjøres med en liten flaskebørste. Bruk en fuktig klut for å tørke av de andre overflatene på maskinen.

DESINFISERING: Bruk isopropylalkohol (65–70 %). Isopropylalkokhol er svært lettantennelig, så vær forsiktig når du bruker dette.

ADVARSEL:

- Ikke tøm eller sprut vann på sidene på maskinen.
- Ikke bruk kokende eller varmt vann.
- Ikke bruk skarpe gjenstander eller andre gjenstander som ikke er tiltenkt rengjøring.
- Ikke bruk skuremidler eller rengjøringsmidler.

UNNGÅ: Ikke bruk vaskesvamper med grov pute (f.eks. Scotch-Brite™) med mindre dette er absolutt nødvendig. Dette vil ripe opp overflaten og gjøre den mindre vannavvisende.

RÅD OM STELL:

- Rengjør maskinen umiddelbart etter bruk.
- Tørk maskinen omgående etter rengjøring for å unngå oksidering og misfarging på overflaten.

## FEILSØKING

For å hindre skader på motoren har RG-400i et termisk motorvern som automatisk slår av maskinen hvis temperaturen i motoren blir for høy. Det termiske motorvernet har en automatisk tilbakestilling, som betyr at maskinen kan starte igjen når motoren har kjølt seg ned, noe som vanligvis tar mellom 10 og 30 minutter.

FEIL: Maskinen kan ikke startes eller stopper mens den er i gang og kan ikke startes opp igjen.

TILTAK: Kontroller at støpslet sitter godt fast i stikkontakten, eller slå av strømbryteren. Trykk på startknappen. Monter en matesylinder og en mater i samsvar med instruksjonene under "Montering". Kontroller at alle komponentene er montert riktig og at sikkerhetsarmen er oppe. Kontroller at sikringene i sikringsskapet på stedet ikke er utløst og at de har riktig størrelse. Vent i noen minutter og prøv å starte maskinen på nytt. Hvis maskinen ikke vil starte, må du kontakte en fagperson.

FEIL: Lav kapasitet eller dårlig kutteresultat.

TILTAK: Kontroller at du bruker riktig kutteredskap eller riktig kombinasjon av kutteredskaper. Monter avkjerningsenheten (manuell/mater), låsebolten (4-rørsinnsats) eller agitatorenhet (matetrakt). Kontroller at hastighetsknappene for maskinen og den pneumatiske materen er i riktig posisjon i samsvar med tabellen under overskriften STILLE INN HASTIGHETSKNAPPENE, og at avlesningen på trykkmåleren er ca. 5,5 bar.

Kontroller at matestempelet til den pneumatiske materen har riktig hastighet. Posisjon "1" - ca. 12 sekunder/stempelsyklus, posisjon "2" - ca. 8 sekunder/stempelsyklus, og posisjon "3" - ca. 4 sekunder/stempelsyklus. Hvis nødvendig må hastigheten stilles inn av en fagperson. Kontroller at kniver og rivjernplatene er i god stand og er skarpe. Trykk matvarene ned med mindre kraft.

FEIL: Kutteredskapen kan ikke fjernes.

TILTAK: Bruk alltid utmatingsplaten. Bruk en tykk lærhanske eller en annen hanske slik at knivene på kutteredskapen ikke kan kutte gjennom. Vri kutteredskapen med urviseren for å frigjøre den.

FEIL: Agitatorenheten, låsebolten eller avkjerningsenheten kan ikke fjernes.

TILTAK: Bruk skrunøkkelen for å løsne den med urviseren.

## TEKNISKE SPESIFIKASJONER HALLDE RG-400i

MASKIN: Motor: To hastigheter, 1,5/0,9 kW, 400 V, trefaset, 50 Hz, med motorvernet satt til 3,7 A. Gir: Gir. Sikkerhetssystem: Tre sikkerhetsbrytere. Kapslingsgrad: IP45, knapper IP65. Stikkontakt: Jordet, trefaset, 16 A. Sikring i sikringsskapet på stedet: 10 A, treg. Lydtrykknivå LpA (EN31201): 70 dBA.

PNEUMATISK MATER: Tre hastigheter og trykk. Anbefalt trykkluftmengde og trykk: 15 l/min, 5,5 bar.

REDSKAPER: Diameter: 215 mm. Hastighet: 400/200 o/min.

NETTOVEKTER: Maskin: 54 kg. Matesylinder: 6 kg. Matetrakt med sylinder: 12 kg. Pneumatisk mater: 11 kg. Manuell mater: 5 kg. 4-rørsinnsats: 5 kg. Kutteredskaper: Ca. 1 kg gjennomsnitt.

NORMER/STANDARDER: NSF STANDARD 8, se samsvarserklæring.

# INSTRUKCJA OBSŁUGI

# HALLDE RG-400i

## (PL)

### OSTRZEŻENIE!




**Należy uważać, aby nie zranić się o ostrza narzędzi tnących i cylindra podajnika oraz o elementy ruchome urządzenia.**

**Urządzenie musi zostać zainstalowane wyłącznie przez autoryzowanego technika.**

**Nigdy nie wkładaj ręki do cylindra A w celu innym niż mycie cylindra.**

**Podczas krojenia produktów z wykorzystaniem przystawki rurowej, należy zawsze używać dociskaczy.**

**Po opuszczeniu cylindra podajnika i podniesieniu dźwigni blokującej, nie wolno wkładać rąk do wylotu urządzenia.**

**Element mieszający, śrubę blokującą oraz element usuwający gniazda nasienne należy zakręcać (w lewo) i odkręcać (w prawo) za pomocą klucza.**

**Przed zamontowaniem lub wyjęciem narzędzi tnących należy zawsze nacisnąć przycisk zatrzymujący urządzenie, nawet jeśli urządzenie nie pracuje.**

**Przed rozpoczęciem czyszczenia urządzenia, należy je wyłączyć i wyjąć wtyczkę przewodu zasilającego z gniazda sieciowego lub wyłączyć wyłącznik izolacyjny.**

**W przypadku korzystania z przystawki rurowej nie wolno używać narzędzi tnących dłuższych niż 10 mm.**

**Naprawę urządzenia i inne czynności wymagające otwarcia jego podstawy może wykonywać wyłącznie autoryzowany serwis.**

**Nie używać urządzenia do cięcia mrożonej żywności. Przed przetwarzaniem żywności usuń z niej wszystkie twarde części (np. ogonki jabłek, zdrewniałe części rzepy), aby uniknąć uszkodzenia ostrzy tnących.**

**Urządzenie to nie jest przeznaczone do użytkowania przez dzieci lub osoby z ograniczonymi zdolnościami fizycznymi, sensorycznymi lub umysłowymi albo osoby z brakiem doświadczenia, chyba że są one pod nadzorem lub są odpowiednio instruowane w zakresie użytkowania.**

**Maszyna może pracować ciągle przez maksymalnie 1 godzinę, jeżeli prędkość pracy ustawiona jest w położeniu „1". Wtedy maszyna powinna przerwać pracę na godzinę.**

**Ograniczenie nie występuje gdy przełącznik prędkości pracy ustawiony jest na „2".**

## ROZPAKOWYWANIE

Sprawdź, czy wszystkie części zostały dostarczone, czy urządzenie pracuje prawidłowo i czy podczas transportu żaden element nie został uszkodzony. Dowolne braki lub wady należy zgłosić dostawcy urządzenia w terminie ośmiu dni.

## INSTALACJA

Podłącz urządzenie do odpowiedniego źródła zasilania.

Przed instalacją urządzenia wyjmij narzędzie tnące.

W razie potrzeby wyreguluj podstawki, aby urządzenie stało stabilnie.

Na ścianie w pobliżu urządzenia zamontuj wieszak na narzędzia tnące, aby móc z nich wygodnie i bezpiecznie korzystać.

Sprawdź, czy wał napędowy obraca się w prawo (zgodnie ze wskazówką zegara).

Sprawdź, czy urządzenie zatrzymuje się po opuszczeniu dźwigni blokującej.

Sprawdź, czy urządzenie zatrzymuje się po obróceniu w prawo (do pozycji odblokowania) pokrętła blokady zsypu lub przystawki rurowej oraz, czy uruchamia się ponownie po obróceniu pokrętła blokady w lewo (do pozycji zablokowania).

Sprawdź, czy urządzenie zatrzymuje się, kiedy płytka dociskowa przystawki dociskowej ręcznej lub pneumatycznej zostanie odchylona w bok, a cylinder podajnika zostanie otwarty bardziej niż na 60 mm, a także, czy urządzenie uruchamia się ponownie po ponownym przesunięciu przystawki dociskowej ponad cylinder podawania.

Jeśli urządzenie nie działa prawidłowo, przed rozpoczęciem użytkowania należy usunąć usterkę.

## ZAWSZE SPRAWDZAJ PRZED UŻYCIEM

Wyciągnij wtyczkę z gniazda sieciowego lub wyłącz wyłącznik izolacyjny, a następnie sprawdź, czy przewód jest w dobrym stanie, a izolacja nie jest uszkodzona.

Z PODAJNIKIEM RĘCZNYM LUB PNEUMATYCZNYM:

Sprawdź, przy założonym narzędziu tnącym, czy urządzenie zatrzymuje się w ciągu 2 sekund, gdy płytka dociskowa przystawki dociskowej ręcznej lub pneumatycznej zostanie odchylona w bok bardziej niż na 60 mm, a także, czy urządzenie uruchamia się ponownie po ponownym przesunięciu przystawki dociskowej ponad cylinder podawania. UWAGA! Mniej niż 60 mm jest dopuszczalne.

Sprawdź, czy urządzenie zatrzymuje się po opuszczeniu dźwigni blokującej.

Sprawdź, czy urządzenie nie daje się uruchomić po usunięciu podajnika i opuszczeniu płytki dociskowej.

Jeśli nie działa dowolna z dwóch funkcji bezpieczeństwa lub jeśli przewód jest uszkodzony, przed ponownym włączeniem zasilania urządzenia wezwij specjalistyczny serwis w celu usunięcia usterek.

Sprawdź, czy sworzeń płytki dociskowej lekko się porusza. Jeżeli sworzeń nie obraca się lekko, starannie go wyczyść i posmaruj kilkoma kroplami oleju maszynowego.

Sprawdź, czy ostrza są w dobrym stanie i czy są wystarczająco ostre.

Szczegóły dotyczące narzędzi tnących na stronach 70.

Z ZSYPEM

Wyciągnij wtyczkę z gniazda sieciowego lub wyłącz wyłącznik izolacyjny, a następnie sprawdź, czy przewód jest w dobrym stanie, a izolacja nie jest uszkodzona.

Upewnij się że maszyna z zamontowanym narzędziem tnącym zatrzymuje się w czasie do dwóch sekund, kiedy uchwyt mocujący cylindra podawczego zostanie przekręcony zgodnie ze wskazówkami zegara, oraz ruszy ponownie kiedy przekręci się go z powrotem.

Sprawdź, czy urządzenie nie daje się uruchomić po zamontowaniu cylindra podajnika, lecz przy nie zamontowanym zsypie.

Jeśli nie działa dowolna funkcja bezpieczeństwa lub jeśli przewód jest uszkodzony, przed ponownym włączeniem zasilania urządzenia wezwij specjalistyczny serwis w celu usunięcia usterek.

Sprawdź, czy ostrza są w dobrym stanie i czy są wystarczająco ostre.

Szczegóły dotyczące narzędzi tnących na stronach 70.

Z PRZYSTAWKĄ RUROWĄ

Wyciągnij wtyczkę z gniazda sieciowego lub wyłącz wyłącznik izolacyjny, a następnie sprawdź, czy przewód jest w dobrym stanie, a izolacja nie jest uszkodzona.

Upewnij się że maszyna z zamontowanym narzędziem tnącym zatrzymuje się w czasie do dwóch sekund, kiedy uchwyt mocujący wkładki 4-tulejowej zostanie przekręcony zgodnie ze wskazówkami zegara, oraz ruszy ponownie kiedy przekręci się go z powrotem.

Sprawdź, czy urządzenie nie uruchamia się z założonym podajnikiem przystawki rurowej, lecz bez właściwej przystawki.

Jeśli nie działa dowolna funkcja bezpieczeństwa lub jeśli przewód jest uszkodzony, przed ponownym włączeniem zasilania urządzenia wezwij specjalistyczny serwis w celu usunięcia usterek.

Sprawdź, czy ostrza są w dobrym stanie i czy są wystarczająco ostre.

Szczegóły dotyczące narzędzi tnących na stronach 70.

## MOŻLIWOŚCI

Tnie w plastry, kroi w kostkę, w słupki (julienne), plastry karbowane oraz czipsy ziemniaczane różnych rozmiarów, w zależności od wybranego narzędzia tnącego. Przetwarza warzywa, owoce, suchy chleb, ser, orzechy, grzyby, itp.

## ODBIORCY

Restauracje, sklepy, szpitale, szkoły, bary szybkiej obsługi, firmy cateringowe, pizzerie, statki, stołówki, zakłady przemysłu spożywczego, itp.

## POJEMNOŚĆ

Do 5000 porcji dziennie i do 60 kg na minutę.

## UŻYCIE PODAJNIKÓW

PODAJNIK RĘCZNY, ERGO LOOP / PODAJNIK PNEUMATYCZNY:

Oba podajniki mogą być używane do wszystkich typów produktów, małych i dużych.

Cylinder podawczy typu A, z trzema ostrzami, przytrzymuje i dzieli produkt w trakcie obróbki, został zoptymalizowany do przygotowywania kapusty.

PODAJNIK RĘCZNY, ERGO LOOP

Cylinder podawczy typu B, z wewnętrznym separatorem został zoptymalizowany do ręcznego układania produktów, układania ich warstwami.

ZSYP:

Używa się do ciągłego przetwarzania dużych ilości okrągłych produktów, takich jak kartofle, cebula, itp.

PRZYSTAWKA RUROWA:

Używa się do cięcia wydłużonych produktów, takich jak ogórek, na plasterki, patrz obrazek.

## MONTAŻ I DEMONTAŻ

CYLINDER PODAJNIKA

Do montażu odchyl w dół dźwignię blokującą. Wciśnij cylinder podajnika na sworznie zawiasów, a następnie opuść cylinder podajnika.

Unieś dźwignię blokującą.

Podczas demontażu najpierw usuń przystawkę do podawania.

Opuść dźwignię blokującą.

Wyciągnij cylinder podajnika ze sworzni zawiasów urządzenia.

PRZYSTAWKA RUROWA

Naciśnij przycisk zatrzymania.

Podczas montażu, załóż cylinder typu A lub B.

Zainstaluj przystawkę rurową w cylindrze podajnika tak, aby wał napędowy znalazł się w rurze cylindra podajnika.

Dociśnij przystawkę rurową i obróć pokrętło blokady w lewo.

Podczas demontażu obróć pokrętło blokady w prawo i wyjmij przystawkę rurową.

RĘCZNY PODAJNIK DOCISKOWY

Naciśnij przycisk zatrzymania.

Podczas montażu, załóż cylinder typu A lub B.

Wyciągnij całkowicie dźwignię.

Umieść sworzeń przystawki dociskowej w rurze cylindra podajnika.

Dociśnij przystawkę i obróć ją w lewo.

Podczas demontażu wciśnij przycisk zatrzymania, przechyl przystawkę dociskową w prawo i wyjmij ją.

PNEUMATYCZNA PRZYSTAWKA DOCISKOWA

Naciśnij przycisk zatrzymania.

Podczas montażu, załóż cylinder typu A.

Umieść sworzeń przystawki dociskowej w rurze cylindra podajnika.

Dociśnij przystawkę i obróć ją w lewo.

Wciśnij wylot węża kompresora w końcówkę przystawki dociskowej.

Ustaw regulatory prędkości urządzenia i przystawki dociskowej zgodnie z instrukcjami w części USTAWIANIE REGULATORÓW PRĘDKOŚCI, aby dostosować je do używanego narzędzia tnącego.

Uruchom kompresor, ustaw ciśnienie na 5,5 barów. Obsługuj kompresor zgodnie z dołączoną do niego instrukcją obsługi producenta.

Sprawdź ciśnienie na wskaźniku. Zalecane ciśnienie powietrza wynosi około 5,5 barów, ale rzeczywista wymagana wartość może być zmienna. Jeśli ciśnienie odczytywane ze wskaźnika jest inne, wyciągnij regulator i obracaj go, aż wartość na wskaźniku będzie wynosiła w przybliżeniu 5,5 barów, a następnie wciśnij regulator z powrotem.

Podczas demontażu wyłącz kompresor, a następnie odłącz wylot węża kompresora od końcówki przystawki dociskowej.

Wciśnij przycisk zatrzymania, przechyl pneumatyczną przystawkę dociskową w prawo, a następnie wyjmij ją.

CYLINDER PODAJNIKA DLA ZSYPU

Do montażu odchyl w dół dźwignię blokującą.

Wciśnij cylinder podajnika na sworznie zawiasów, a następnie opuść cylinder podajnika.

Unieś dźwignię blokującą.

Podczas demontażu najpierw usuń przystawkę do podawania.

Opuść dźwignię blokującą.

Wyciągnij cylinder podajnika ze sworzni zawiasów urządzenia.

ZSYP

Naciśnij przycisk zatrzymania.

Podczas montażu wsuń cylinder w dwie wewnętrzne prowadnice.

Umieść przystawkę na środku cylindra podajnika, aby wał napędowy znalazł się w rurze cylindra podajnika.

Dociśnij zsyp i obróć pokrętło blokady w lewo.

Podczas demontażu obróć pokrętło blokady w prawo i wyjmij przystawkę.

## MONTAŻ NARZĘDZI TNĄCYCH ORAZ KORYTKA

Gdy używasz ręcznej bądź pneumatycznej przystawki dociskowej, upewnij się, że płytka dociskowa jest w górnym położeniu i odsuń ją w lewo od podajnika. Przy założonym zsypie lub przystawce rurowej, podnieś dźwignię z zawiasów na tylnej części urządzenia.

Opuść uchwyt blokujący i odchyl podajnik do tyłu.

W przypadku korzystania z korytka, dysk wyrzutowy powinien znajdować się na jego dnie. Upewnij się, że komora noża maszyny została dokładnie wyczyszczona. Korytko zawierające dysk wyrzutowy umieść w komorze noża, tak aby wał napędowy przechodził centralnie przez korytko. Obróć / wciśnij tarczę wyrzutową w dół na bolec umieszczony w wale.

Zainstaluj na wale napędowym wybrane narzędzie tnące, a następnie obróć je w celu pewnego osadzenia na połączeniu.

Podczas używania tarczy do kostki lub frytek: umieść dysk wyrzutowy na dnie tacy, która z kolei jest zamontowana tak aby wał napędowy przechodził centralnie przez korytko. Obróć / wciśnij tarczę wyrzutową w dół na bolec umieszczony w wale. Następnie zamontuj wybraną tarczę do kostki na wałku, a następnie plaster, upewniając się, że oba opadają prawidłowo na miejsce.

W przypadku korzystania z zsypu zabezpiecz tuleję centrującą (w przypadku korzystania z rury do wkładania produktów - śrubę blokującą, a w przypadku przystawki dociskowej - element usuwający gniazda nasienne), obracając w lewo na wale napędowym narzędzia tnącego za pomocą klucza.

## USUWANIE NARZĘDZI TNĄCYCH I KORYTKA

Odkręcić zakrętkę, tulejkę lub śrubę blokującą w prawo za pomocą klucza i wyjmij narzędzie / narzędzia tnące, a także dysk wyrzutowy wraz z korytkiem.

## USTAWIANIE REGULATORÓW PRĘDKOŚCI

Regulator prędkości urządzenia zwykle ustawia się w położeniu „2” do wszystkich procesów krojenia, z wyjątkiem krojenia w kostkę, do którego należy go ustawić w położeniu „1”.

Podczas krojenia z wykorzystaniem pneumatycznej przystawki dociskowej, ustaw regulatory prędkości urządzenia i przystawki dociskowej zgodnie z poniższą tabelą.

PF = Pneumatyczna przystawka dociskowa

M = Urządzenie

PLASTRY

0,5–1,5 mm: .....PF = 1. M = 2.

2–3 mm: .....PF = 2. M = 2.

4–7 mm: .....PF = 3. M = 2.

8–14 mm: .....PF = 3. M = 1.

15–20 mm: .....PF = 3. M = 1.

PLASTRY WW (WYSOKĄ WYDAJNOŚĆ)

2 mm: .....PF = 2. M = 2.

4–6 mm:.....PF = 3. M = 2.

8–20 mm:.....PF = 3. M = 1.

PLASTRY KARBOWANE

2–3 mm: .....PF = 2. M = 2.

4–6 mm: .....PF = 3. M = 2.

PLASTRY KARBOWANE WW (WYSOKĄ WYDAJNOŚĆ)

2–3 mm: .....PF = 2. M = 2.

4–6 mm: .....PF = 3. M = 2.

SŁUPKI

2x2–3x3 mm: .....PF = 2. M = 2.

2x6 mm: .....PF = 2. M = 2.

4x4–6x6 mm: .....PF = 3. M = 2.

8x8–10x10 mm: .....PF = 3. M = 1.

SŁUPKI WW (WYSOKĄ WYDAJNOŚĆ)

2x2–2.5x2.5 mm: .....PF = 2. M = 2.

2x6 mm: .....PF = 2. M = 2.

4x4–6x6 mm: .....PF = 3. M = 2.

8x8–10x10 mm: .....PF = 3. M = 1.

WIÓRKI

1,5 mm: .....PF = 1. M = 2.

2–6 mm: .....PF = 2. M = 2.

8–10 mm: .....PF = 3. M = 1.

TARCZA DO ROZDRABNIANIA, DROBNA

.....PF = 1. M = 2.

TARCZA DO ROZDRABNIANIA, BARDZO BROBNA

.....PF = 1. M = 2.

TARCZA DO TWARDEGO SERA

.....PF = 1. M = 2.

KRATKA DO KROJENIA W KOSTKĘ

6x6–25x25 mm: .....PF = 1. M = 2.

KRATKA DO FRYTEK

10 mm: .....PF =1. M = 2.

## CZYSZCZENIE

Przed przystąpieniem do czyszczenia urządzenia zapoznaj się ze wszystkimi instrukcjami.

PRZED ROZPOCZĘCIEM CZYSZCZENIA: Urządzenie należy zawsze najpierw wyłączyć, a następnie wyjąć wtyczkę z gniazda sieciowego. Jeżeli urządzenie nie posiada wtyczki, wyłącz wyłącznik sieciowy. Zdemontuj wszystkie zdejmowane części, które należy wyczyścić.

MYCIE W ZMYWARCE: Wszystkie demontowalne części mogą być myte w zmywarce, poza podajnikiem pneumatycznym.

MYCIE RĘCZNE: Należy zawsze używać płynu do mycia naczyń. Zawsze używaj płynu do ręcznego mycia naczyń. Uważaj na ostre ostrza w podajniku typu A.

ŚRODKI DO CZYSZCZENIA: Szczotką dostarczoną w komplecie z urządzeniem lub podobną usuń pozostałości produktów spożywczych. Do czyszczenia wału napędowego noża w środku urządzenia można użyć małej szczotki do czyszczenia butelek. Do czyszczenia innych powierzchni urządzenia użyj wilgotnej szmatki.

DEZYNFEKCJA: Używaj alkoholu izopropylowego (65-70%). Alkohol izopropylowy jest łatwopalny, należy zachować ostrożność podczas stosowania.

OSTRZEŻENIE:

- Obudowy urządzenia nie wolno polewać ani spryskiwać wodą.
- Nie wolno używać wrzątku ani gorącej wody.
- Nie używaj ostrych przedmiotów ani innych przedmiotów nie przeznaczonych do czyszczenia.
- Nie używaj żrących detergentów ani środków czystości.

UNIKAĆ: Nie należy używać gąbek do czyszczenia z powierzchnią ścierną (np. Scotch-Brite™), chyba że jest to absolutnie konieczne. Powierzchnie stają się szorstkie i mniej wodoodporne.

PORADY:

- Wyczyść urządzenie natychmiast po użyciu.
- Osusz urządzenie natychmiast po czyszczeniu, aby zapobiec utlenianiu i odbarwieniu powierzchni.

## ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

Aby wyeliminować ryzyko uszkodzenia silnika, urządzenie RG-400i zostało wyposażone w zabezpieczenie termiczne, które automatycznie odłącza zasilanie, jeśli silnik osiągnie zbyt wysoką temperaturę. Zabezpieczenie termiczne silnika posiada automatyczne nastawienie, co oznacza, że urządzenie może być ponownie uruchomione po ochłodzeniu się silnika, co trwa od 10 do 30 minut.

PROBLEM: Urządzenie nie uruchamia się lub zatrzymuje się podczas pracy i nie daje się ponownie uruchomić.

ROZWIĄZANIE: Sprawdź, czy wtyczka przewodu zasilającego została prawidłowo podłączona do gniazda sieciowego oraz czy wyłącznik izolacyjny jest wyłączony. Naciśnij przycisk uruchamiania. Zamontuj cylinder podajnika oraz przystawkę do podawania zgodnie z instrukcjami działu "MONTAŻ". Sprawdź, czy wszystkie elementy zostały prawidłowo zainstalowane i czy ramię zabezpieczające jest podniesione. Sprawdź, czy bezpieczniki w szafce bezpiecznikowej budynku nie są przepalone i czy ich wartość znamionowa jest odpowiednia. Odczekaj kilka minut, a następnie spróbuj uruchomić urządzenie ponownie. Jeśli urządzenia w dalszym ciągu nie można uruchomić, wezwij specjalistyczny serwis.

PROBLEM: Niska wydajność lub złe wyniki krojenia

ROZWIĄZANIE: Upewnij się, że korzystasz z odpowiedniego narzędzia tnącego lub zestawu narzędzi. Zainstaluj element usuwający gniazda nasienne (dla podajnika ręcznego / pneumatycznego), śrubę blokującą (podajnika rurowego) lub element mieszający (zsyp). Upewnij się, że regulator prędkości urządzenia i pneumatycznej przystawki dociskowej znajdują się w odpowiednim położeniu (zgodnie z tabelą w części USTAWIANIE REGULATORÓW PRĘDKOŚCI), a także że wartość na wskaźniku ciśnienia wynosi około 5,5 barów.

Sprawdź, czy została ustawiona odpowiednia prędkość tłoka pneumatycznego przystawki dociskowej. Pozycja „1” - cykl tłoka trwa około 12 sekund, pozycja „2” - cykl tłoka trwa około 8 sekund i pozycja „3” -cykl tłoka trwa około 4 sekund. W razie potrzeby, prędkość może być dostosowana przez specjalistyczny serwis. Sprawdź, czy ostrza i tarcze szatkujące są w dobrym stanie i czy są wystarczająco ostre. Delikatnie popychaj obrabiane produkty.

PROBLEM: Nie można zdemontować narzędzia tnącego.

ROZWIĄZANIE: Zawsze korzystaj z tarczy wyrzucającej. Użyj grubej skórzanej rękawicy lub innej odpornej na rozcięcie i zdemontuj narzędzie tnące, obracając je w prawo.

PROBLEM: Nie można zdemontować elementu mieszającego, śruby blokującej lub elementu usuwającego gniazda nasienne.

ROZWIĄZANIE: Aby zdemontować te elementy, odkręcaj je w prawo korzystając z klucza.

## DANE TECHNICZNE HALLDE RG-400i

URZĄDZENIE: Silnik: O dwóch prędkościach pracy, 1,5/0,9 kW, 400 V, trójfazowy, 50 Hz, z zabezpieczeniem ustawionym na wartość 3,7 A. System bezpieczeństwa: trzy wyłączniki bezpieczeństwa. Klasa zabezpieczenia: IP45, przyciski IP65.. Gniazdo zasilające: Uziemione, trójfazowe, 16 A. Bezpiecznik w szafce bezpiecznikowej lokalu: 10 A, zwłoczny. Poziom hałasu LpA (EN31201): 70 dBA.

PODAJNIK PNEUMATYCZNY: Trzy prędkości i zmienne wartości ciśnienia. Zalecane ciśnienie: 5,5 barów

NARZĘDZIA TNĄCE: Średnica: 215 mm. Prędkość: 400/200 obr./min.

WAGA NETTO: Urządzenie: 54 kg. Cylinder podajnika: 6 kg. Zsyp z cylindrem: 12 kg. Pneumatyczna przystawka dociskowa: 11 kg. Ręczna przystawka dociskowa: 5 kg. Przystawka rurowa: 5 kg. Narzędzia tnące: Średnio około 1 kg.

NORMY/STANDARDY: NSF standard 8, patrz deklaracje zgodności.

# INSTRUÇÕES DE USO

# HALLDE RG-400i

## (PT)

### ATENÇÃO!




**Tenha cuidado para não ferir as mãos nas lâminas afiadas dos utensílios de corte e do cilindro de alimentação e nas peças em movimento.**

**A máquina só deverá ser instalada por um técnico qualificado.**

**Nunca introduza as mãos nos acessórios nem no cilindro de alimentação A, salvo para efetuar os procedimentos de limpeza.**

**Utilize sempre os pilões para as operações de corte com auxílio do acessório de 4 tubos.**

**Nunca introduza as mãos na saída da máquina quando o cilindro de alimentação estiver baixado e a pega de segurança levantada.**

**O acessório de mistura, o parafuso de bloqueio e o acessório em espiral têm de ser apertados (no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio) e desapertados (no sentido dos ponteiros do relógio) com uma chave.**

**Pressione sempre o botão de paragem da máquina antes de instalar ou remover os utensílios de corte, etc., mesmo quando a máquina não esteja a funcionar.**

**Antes de iniciar as limpezas, desligue a má¬quina e retire a ficha da tomada elétrica ou desligue o interruptor principal.**

**Quando utilizar o acessório de 4 tubos nunca utilize utensílios de corte de dimensão superior a 10 mm.**

**Apenas um técnico qualificado poderá abrir a base da máquina e proceder à sua re¬paração.**

**Não utilize a máquina para cortar alimentos congelados. Retire todas as partes duras dos alimentos antes das operações de corte (p. ex., o talo das maçãs, as partes fibrosas mais duras dos nabos) para que estas não danifiquem as lâminas de corte.**

**O eletrodoméstico não pode ser utilizado por crianças ou pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou com falta de experiência e conhecimento, exceto sob supervisão ou instrução adequadas.**

**O funcionamento contínuo da máquina não deverá exceder uma hora 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 utilização segura.

Verifique se o veio roda no sentido dos ponteiros do relógio.

Certifique-se de que a máquina para quando a pega de segurança é baixada.

Verifique se a máquina para quando o botão de bloqueio do alimentador afunilado ou o acessório de 4 tubos é rodado no sentido dos ponteiros do relógio para a posição de desbloqueio, e que a máquina volta a funcionar quando o botão é rodado no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio para a posição de bloqueio.

Verifique se a máquina para quando a placa de alimentação do acessório de pressão pneumático é rodada para o lado, ficando a abertura do cilindro maior do que 60 mm, e que a máquina volta a funcionar quando a placa é colocada novamente sobre o cilindro de alimentação.

Se a máquina não estiver a funcionar corretamente, será necessário reparar a avaria antes de voltar a utilizar a máquina.

## VERIFICAR SEMPRE ANTES DE UTILIZAR

Retire a ficha da tomada elétrica ou acione o interruptor de isolamento e depois verifique se o cabo elétrico está em boas condições e não apresenta fissuras.

COM O ALIMENTADOR MANUAL/ PNEUMÁTICO:

Verifique, se com um utensílio de corte encaixado, ao levantar e rodar a placa de pressão para fora mais de 60 mm a máquina para nos 2 segundos seguintes e se volta novamente a funcionar depois de a placa de pressão ser rodada novamente para cima do alimentador. 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.

Certifique-se de que a máquina não pode ser ligada sem o cilindro de alimentação instalado e com a placa de pressão baixada.

Se qualquer uma das duas funções de segurança falhar ou se o cabo elétrico apresentar fissuras, requisite a presença de um técnico qualificado ou um eletricista para reparar a avaria antes de voltar a ligar a máquina à fonte de alimentação.

Certifique-se de que o veio da placa de pressão se move livremente. Se o veio oferecer resistência ao movimento é necessário limpá-lo e lubrificá-lo com algumas gotas de óleo para máquinas.

Certifique-se de que os utensílios de corte estão em boas condições e afiados.

Para mais informações sobre utensílios de corte, consulte as páginas 70.

MONTAGEM DO ALIMENTADOR AFUNILADO:

Retire a ficha da tomada elétrica ou acione o interruptor de isolamento e depois verifique se o cabo elétrico está em boas condições e não apresenta fissuras.

Certifique-se de que a máquina, com o utensílio de corte montado, para dois segundos após a pega do Alimentador afunilado ser rodada no sentido dos ponteiro do relógio, e que inicia quando a pega é rodada no sentido contrário.

Certifique-se de que a máquina não pode ser ligada apesar de o cilindro de alimentação do alimentador afunilado estar instalado, mas não o próprio acessório de funil.

Se a função de segurança falhar ou se o cabo elétrico apresentar fissuras, requisite a presença de um técnico qualificado ou um eletricista para reparar a avaria antes de voltar a ligar a máquina à fonte de alimentação.

Certifique-se de que os utensílios de corte estão em boas condições e afiados.

Para mais informações sobre utensílios de corte, consulte as páginas 70.

COM O ACESSÓRIO DE 4 TUBOS:

Retire a ficha da tomada elétrica ou acione o interruptor de isolamento e depois verifique se o cabo elétrico está em boas condições e não apresenta fissuras.

Certifique-se de que a máquina, com o utensílio de corte montado, para dois segundos após a pega do acessório de 4 tubos ser rodada no sentido dos ponteiro do relógio, e que inicia quando a pega é rodada no sentido contrário.

Certifique-se de que a máquina não pode ser ligada apesar de o cilindro de alimentação do acessório de 4 tubos estar instalado, mas não o próprio acessório de 4 tubos.

Se a função de segurança falhar ou se o cabo elétrico apresentar fissuras, requisite a presença de um técnico qualificado ou um eletricista para reparar a avaria antes de voltar a ligar a máquina à fonte de alimentação.

Certifique-se de que os utensílios de corte estão em boas condições e afiados.

Para mais informações sobre utensílios de corte, consulte as páginas 70.

## TIPO DE PROCESSAMENTO

Dependendo do tipo de utensílio de corte selecionado é possível fatiar, cortar aos cubos, ralar, triturar, cortar em juliana, fazer cortes ondulados e cortar batatas fritas com várias espessuras. Podem ser processados legumes, frutas, pão seco, queijo, nozes, cogumelos, etc.

## UTILIZADORES

Restaurantes, estabelecimentos de comida para fora, hospitais, escolas, cadeias de fast food, empresas de catering, pizzarias, navios, cozinhas industriais de distribuição, cozinhas industriais em instituições de apoio, indústria de processamento de alimentos, etc.

## CAPACIDADE

Até 5000 porções por dia e 60 kg por minuto.

## UTILIZAR A CABEÇA DE ALIMENTAÇÃO

ALIMENTADOR MANUAL, ERGO LOOP/ ALIMENTADOR DE PRESSÃO PNEUMÁTICO:

Estes dois alimentadores podem ser utilizados para todos os tipos de produtos, de pequenas e grandes dimensões.

O Cilindro de alimentação A, com três lâminas internas, fixa e divide o produto durante a preparação, e está otimizado para a preparação de couves.

ALIMENTADOR MANUAL, ERGO LOOP

O Cilindro de alimentação B, com uma parede interna, está otimizado para a orientação manual de produtos e empilhamento.

O ALIMENTADOR AFUNILADO:

O alimentador afunilado é utilizado para o corte contínuo de grandes quantidades de produtos redondos, como batatas, cebolas, etc.

O ACESSÓRIO DE 4 TUBOS:

Se for utilizado para fatiar produtos alongados como pepinos, observe a figura.

## MONTAGEM E DESMONTAGEM

O CILINDRO DE ALIMENTAÇÃO

Ao montar, baixe a pega de segurança. Encaixe o cilindro de alimentação nas dobradiças da máquina e baixe-o.

Levante a pega de segurança.

Ao remover, retire primeiro o acessório de alimentação.

Baixe a pega de segurança.

Retire o cilindro de alimentação das dobradiças da máquina.

O ACESSÓRIO DE 4 TUBOS

Pressione o botão de paragem.

Ao montar, instale o Cilindro de alimentação A ou B.

Coloque o acessório de 4 tubos no cilindro de alimentação, com o veio no tubo do cilindro de alimentação.

Pressione o acessório de 4 tubos e rode o botão de bloqueio no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio.

Ao desmontar, rode o botão de bloqueio no sentido dos ponteiros do relógio e retire o acessório de 4 tubos.

ACESSÓRIO DE PRESSÃO MANUAL

Pressione o botão de paragem da máquina.

Ao montar, instale o Cilindro de alimentação A ou B.

Eleve a alavanca completamente.

Encaixe o veio do acessório de pressão manual no tubo do cilindro de alimentação.

Pressione o acessório de pressão manual para baixo e rode-o no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio.

Ao desmontar, pressione o taco de paragem para baixo, afaste-o do acessório de pressão manual rodando no sentido dos ponteiros do relógio e retire-o.

ACESSÓRIO DE PRESSÃO PNEUMÁTICO

Pressione o botão de paragem da máquina.

Ao montar, instale o Cilindro de alimentação A.

Encaixe o veio do acessório de pressão pneumático no tubo do cilindro de alimentação.

Pressione o acessório de pressão pneumático para baixo e rode-o no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio.

Encaixe a junção do tubo compressor no bocal do acessório de pressão pneumático.

Ajuste o regulador de velocidade da máquina e do acessório de pressão pneumático em função dos utensílios de corte usados segundo as instruções especificadas em AJUSTAR O REGULADOR DE VELOCIDADE.

Ligue o compressor e ajuste a sua pressão de fornecimento para 5,5 bar. Utilize o compressor de acordo com as instruções do fabricante.

Verifique a pressão do ar no manómetro. A pressão recomendada é de 5,5 bar, mas pode variar de acordo com as necessidades. Se o manómetro indicar um valor diferente, o regulador deverá ser puxado primeiro para cima, seguidamente rodado até indicar aprox. 5,5 bar e depois empurrado novamente para baix,5o.

Ao desmontar, desligue o compressor e separe a junção do tubo compressor do bocal do acessório de pressão pneumático.

Pressione o taco de paragem para baixo, afaste o acessório de pressão pneumático rodando-o no sentido dos ponteiros do relógio e retire-o.

O CILINDRO DE ALIMENTAÇÃO PARA O ALIMENTADOR AFUNILADO

Ao montar, baixe a pega de segurança.

Encaixe o cilindro de alimentação nas dobradiças da máquina e baixe-o.

Levante a pega de segurança.

Ao remover, retire primeiro o acessório de alimentação.

Baixe a pega de segurança.

Retire o cilindro de alimentação das dobradiças da máquina.

O ALIMENTADOR AFUNILADO

Pressione o botão de paragem.

Ao montar, instale o cilindro de alimentação com dois compartimentos internos.

Coloque o alimentador afunilado no centro do cilindro alimentador com o veio inserido no tubo do cilindro.

Pressione o funil alimentador para baixo e rode o botão de bloqueio no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio.

Ao desmontar, rode o botão de bloqueio no sentido dos ponteiros do relógio e retire-o do alimentador afunilado.

## INSTALAÇÃO DOS UTENSÍLIOS DE CORTE E DA BANDEJA

Quando utilizar o alimentador pneumático ou manual, certifique-se de que a placa de pressão está na posição superior e afaste-a do alimentador rodando para a esquerda. Se o alimentador afunilado ou o acessório de 4 tubos estiver a ser usado, retire o veio do encaixe situado na parte de trás da máquina.

Baixe a pega de segurança e incline o alimentador para trás.

Caso se preveja a utilização da bandeja, a placa ejetora é colocada na parte inferior da bandeja. Garanta que o compartimento de lâminas da máquina foi bem limpo. A bandeja é depois montada com a placa ejetora em torno do veio do compartimento de lâminas da máquina. Rode/empurre a placa ejetora para baixo no seu acoplamento. Caso se preveja a utilização da bandeja, a placa ejetora é colocada na parte inferior da bandeja. Garanta que o compartimento de lâminas da máquina foi bem limpo. A bandeja é depois montada com a placa ejetora em torno do veio do comparti-

mento de lâminas da máquina. Rode/empurre a placa ejetora para baixo no seu acoplamento.

Coloque apenas o utensílio de corte selecionado no veio e rode-o de maneira a encaixar com firmeza na respetiva posição.

Ao utilizar a Grade de Corte em Cubos ou a Grade de Fritura: coloque a placa ejetora na parte inferior da bandeja, que é, por sua vez, montada em redor do veio do compartimento de lâminas da máquina. Coloque a placa ejetora no acoplamento. Em seguida, monte a grade escolhida no veio, seguida do utensílio de fatiar, garantindo que ambos ficam na posição correta.

Fixe o acessório de mistura quando estiver a utilizar o alimentador afunilado, o parafuso de bloqueio quando estiver a utilizar o acessório de 4 tubos ou o acessório em espiral quando estiver a utilizar o acessório de pressão manual ou pneumático ao veio central do utensílio de corte rodando-os no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio com auxílio de uma chave.

## REMOÇÃO DOS UTENSÍLIOS DE CORTE E DA BANDEJA

Desparafuse a tampa de rosca, a manga de perfuração ou o parafuso de bloqueio para a direita utilizando a chave e retire o(s) utensílio(s) de corte e a placa ejetora juntamente com a bandeja.

## AJUSTAR O REGULADOR DE VELOCIDADE

Normalmente o regulador de velocidade da máquina está na posição "2" para todas as operações de corte, exceto para a operação de corte em cubos. Neste caso, o regulador de velocidade deverá estar na posição "1".

Nas operações de corte com o acessório de pressão pneumático, ajuste o regulador de velocidade da máquina e o acessório de pressão de acordo com a tabela seguinte.

PF= Acessório de pressão pneumático.

M = Máquina

UTENSÍLIO DE FATIAR

0,5–1,5 mm: .....PF = 1. M = 2.
2–3 mm: .....PF = 2. M = 2.
4–7 mm: .....PF = 3. M = 2.
8–14 mm: .....PF = 3. M = 1.
15–20 mm: .....PF = 3. M = 1.

AC (ALTA CAPACIDADE) UTENSÍLIO DE FATIAR

2 mm: .....PF = 2. M = 2.
4–6 mm:.....PF = 3. M = 2.
8–20 mm:.....PF = 3. M = 1.

CORTADOR ONDULADO

2–3 mm: .....PF = 2. M = 2.
4–6 mm: .....PF = 3. M = 2.

AC (ALTA CAPACIDADE) CORTADOR ONDULADO

2–3 mm: .....PF = 2. M = 2.
4–6 mm: .....PF = 3. M = 2.

UTENSÍLIO PARA CORTAR EM JULIANA

2x2–3x3 mm: .....PF = 2. M = 2.
2x6 mm: .....PF = 2. TM=2.
4x4–6x6 mm: .....PF = 3. M = 2.
8x8–10x10 mm: .....PF = 3. M = 1.

AC (ALTA CAPACIDADE) UTENSÍLIO PARA CORTAR EM JULIANA

2x2–2.5x2.5 mm: .....PF = 2. M = 2.
2x6 mm: .....PF = 2. M = 2.
4x4–6x6 mm: .....PF = 3. M = 2.
8x8–10x10 mm: .....PF = 3. M = 1.

PLACAS DE RALAR/TRITURAR

1,5 mm: .....PF = 1. M = 2.
2–6 mm: .....PF = 2. M = 2.
8–10 mm: .....PF = 3. M = 1.

RALADOR FINO

.....PF = 1. M = 2.

RALADOR EXTRA FINO

.....PF = 1. M = 2.

RALADOR DE QUEIJO DE PASTA DURA

.....PF = 1. M = 2.

CORTAR EM CUBOS

6x6–25x25 mm: .....PF = 1. M = 2.

CORTAR BATATAS FRIAS

10 mm: .....PF = 1. M = 2.

## LIMPEZA

Leia todas as instruções antes de iniciar a limpeza da máquina.

ANTES DA LIMPEZA: Desligue sempre a máquina e retire a ficha da tomada elétrica. Alternativamente, se a máquina não tiver ficha, desligue o interruptor principal. Retire todas as peças amovíveis que necessitam de limpeza.

LIMPEZA NA MÁQUINA DE LAVAR A LOIÇA: Todas as peças amovíveis podem ser lavadas na máquina, exceto o Alimentador Pneumático.

LAVAR À MÃO: Utilize sempre líquido da loiça. Tenha cuidado com as três lâminas afiadas no Cilindro de alimentação A!

MATERIAIS DE LIMPEZA: Utilize a escova fornecida com a máquina ou uma semelhante para limpar a zona de alimentos. O veio da lâmina, no centro da máquina, pode ser limpo com um pequeno escovilhão. Utilize um pano húmido para limpar as outras superfícies da máquina.

DESINFEÇÃO: Utilize álcool isopropílico (65–70%). O álcool isopropílico é altamente inflamável, pelo que deve ser utilizado com o máximo cuidado.

AVISO:

- Não entorne ou pulverize água nos laterais da máquina.
- Não utilize água quente ou a ferver.
- Não utilize objetos afiados ou outros objetos que não sejam apropriados para a limpeza da máquina.
- Não utilize detergentes ou produtos de limpeza abrasivos.

A EVITAR: Não utilize esponjas de limpeza com esfregão (p. ex., Scotch-Brite™), exceto se absolutamente necessário. Os esfregões arranham a superfície e tornam-na menos resistentes à água.

CONSELHOS SOBRE OS CUIDADOS A TER:

- Limpe a máquina imediatamente a seguir à sua utilização.
- Seque a máquina imediatamente após a limpeza para evitar oxidação e descoloração da superfície.

## RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

Para eliminar o risco de danos no motor, a RG-400i vem equipada com uma proteção térmica do motor que desliga a máquina automaticamente, se a temperatura do motor for demasiado elevada. A proteção térmica do motor é automaticamente reposta, o que significa que a máquina pode ser novamente ligada depois de o motor arrefecer, o que demora entre 10 a 30 minutos.

AVARIA: A máquina não liga ou desliga-se em funcionamento e não é possível voltar a ligá-la.

SOLUÇÃO: Verifique se a ficha está corretamente encaixada na tomada elétrica ou desligue o interrutor principal. Pressione o botão de arranque. Instale um cilindro e um acessório de alimentação de acordo com as instruções mencionadas em "Montagem". Certifique-se de que todos os componentes estão corretamente montados e que o braço de segurança está levantado. Verifique se os fusíveis do quadro elétrico local estão intactos e têm a amperagem correta. Aguarde alguns minutos e tente ligar novamente a máquina. Se a máquina não funcionar, 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 ou a combinação de utensílios de corte corretos. Instale o acessório em espiral (alimentador de pressão/manual), o parafuso de bloqueio (acessório de 4 tubos) ou o acessório de mistura (alimentador afunilado). Certifique-se de que o regulador de velocidade da máquina e o alimentador de pressão pneumático estão nas posições corretas, conforme indicado na tabela da secção AJUSTAR O REGULADOR DE VELOCIDADE e de que a leitura do manómetro de pressão indica aprox. 5,5 bar.

Verifique se o pistão do alimentador de pressão

pneumático está ajustado para a velocidade correta. Posição "1" - aprox. 12 segundos/ciclo de pistão, posição "2" - aprox. 8 segundos/ciclo de pistão e posição "3" - aprox. 4 segundos/ciclo de pistão. Caso necessário, é possível mandar ajustar a velocidade por um técnico qualificado. Certifique-se de que as lâminas e as placas de ralar/triturar estão em boas condições e afiadas. Pressione os alimentos ligeiramente para baixo.

AVARIA: Não é possível retirar o utensílio de corte.

SOLUÇÃO: Utilize sempre a placa ejetora. Utilize uma luva grossa de cabedal ou outro tipo de luva resistente a cortes para remover o utensílio de corte, rodando-o no sentido dos ponteiros do relógio.

AVARIA: Não é possível retirar o acessório de mistura, o parafuso de bloqueio ou o acessório em espiral.

SOLUÇÃO: Utilize a chave para desaparafusar no sentido dos ponteiros do relógio.

## ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS DA HÄLLDE RG-400i

MÁQUINA: Motor: Duas velocidades, 1,5/0,9 kW, 400 V, trifásico, 50 Hz, valor de proteção térmica do motor, 3,7 A. Transmissão: engrenagem. Sistema de segurança: três interruptores de segurança. Classe de proteção: IP45, 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.

ALIMENTADOR PNEUMÁTICO: Três velocidades e pressões. Pressão recomendada: 5,5 bar.

UTENSÍLIOS: Diâmetro: 215 mm. Velocidade: 400/200 rpm.

PESOS LÍQUIDOS: Máquina: 54 kg. Cilindro de alimentação: 6 kg. Alimentador afunilado com cilindro: 12 kg. Acessório de pressão pneumático: 11 kg. Acessório de pressão manual: 5 kg. Acessório de 4 tubos: 5 kg. Utensílios de corte: em média, aprox. 1 kg.

NORMAS: NORMA 8 da NSF (National Sanitation Foundation, Fundação Nacional das Condições Sanitárias), ver declaração de conformidade.

# ИНСТРУКЦИЯ ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ

# HALLDE RG-400i

## (RU)

### ВНИМАНИЕ!




**Будьте очень осторожны, чтобы не поранить руки об острые края режущих элементов, цилиндр подачи и подвижные части.**

**Установка устройства может производиться только квалифицированным специалистом.**

**Никогда не засовывайте Ваши руки в любые устройства подачи или цилиндр подачи A, кроме как при мойке.**

**Всегда используйте толкатель для нарезки при помощи насадки с 4 трубками.**

**Не помещайте руки в выходное отверстие устройства, когда опущен цилиндр подачи и поднята запирающая ручка.**

**Активатор, крепежный винт и Спиралевидный фиксатор диска следует завинчивать (повернув против часовой стрелки) и отвинчивать (по часовой стрелке) при помощи ключа.**

**Всегда нажимайте кнопку отключения устройства перед установкой или снятием режущих элементов и т. д., даже если устройство не работает.**

**Перед очисткой отключите устройство и выньте вилку из розетки или отключите рубильник.**

**При использовании насадки с 4 трубками не применяйте режущие элементы размером более 10 мм.**

**Производить ремонт и открывать корпус устройства разрешается только квалифицированному специалисту по техническому обслуживанию.**

**Не используйте устройство для обработки замороженных продуктов. Удалите все твердые частицы из продуктов перед обработкой (напр., яблочные косточки, твердые части капусты и т. п.) во избежание повреждения режущих поверхностей.**

**Данное устройство не должно использоваться детьми или лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или лицами с недостаточным опытом обращения с подобными устройствами, если им не обеспечены соответствующие инструкции или присмотр.**

**Когда переключатель скорости установлен в положении "2", машина может работать непрерывно и никакие ограничения по времени работы не применяются. Когда переключатель скорости установлен в положении "1" машина может работать непрерывно на протяжении максимум 1 часа. Сделайте перерыв в работе машины в течение часа прежде, чем начать работу снова.**

## РАСПАКОВКА

Убедитесь, что все детали были доставлены, устройство работает нормально, и при перевозке не возникло никаких повреждений. О любых недостатках необходимо в течение восьми дней уведомить поставщика устройства.

## УСТАНОВКА

Подключите устройство к источнику питания, который соответствует устройству.

Снимите режущий элемент перед установкой устройства.

Отрегулируйте опоры таким образом, чтобы устройство было зафиксировано устойчиво.

Укрепите держатель для режущих элементов на стене рядом с устройством для удобного и безопасного использования.

Убедитесь, что вал вращается по часовой стрелке.

Убедитесь, что устройство отключается при опускании запирающего рычага.

Убедитесь, что устройство отключается, когда запирающая ручка загрузочной воронки или насадки с 4 трубками повернута по часовой стрелке в открытое положение, и что устройство снова включается, когда запирающая ручка повернута против часовой стрелки в закрытое положение.

Убедитесь, что устройство отключается, когда толкатель выдвижного устройства пневматической или ручной подачи повернут так, что отверстие цилиндра подачи более 60 мм, и что устройство снова включается, когда пластина задвинута обратно над цилиндром подачи.

Если устройство не функционирует должным образом, его необходимо осмотреть перед использованием.

## ВСЕГДА ПРОВЕРЯЙТЕ ПЕРЕД ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

Выньте вилку из розетки сети питания или отключите рубильник, затем проверьте состояние кабеля питания и целостность изоляции с внешней стороны.

<u>С УСТРОЙСТВОМ РУЧНОЙ/ ПНЕВМАТИЧЕСКОЙ ПОДАЧИ:</u>

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.

Убедитесь, что устройство не включается, когда цилиндр подачи снят, а толкатель опущен.

Если любая из двух защитных функций не выполняется или кабель питания поврежден, обратитесь к квалифицированному специалисту по техническому обслуживанию или специалисту-электрику для устранения неисправности, прежде чем снова подключить устройство к сети питания.

Убедитесь, что концевой вал толкателя вращается свободно. Если вал не вращается свободно, следует тщательно очистить его и смазать несколькими каплями машинного масла.

Убедитесь, что режущие элементы находятся в хорошем состоянии и наточены.

Информация о режущих элементах приведена на стр. 70.

<u>С ЗАГРУЗОЧНОЙ ВОРОНКОЙ:</u>

Выньте вилку из розетки сети питания или отключите рубильник, затем проверьте состояние кабеля питания и целостность изоляции с внешней стороны.

Проверьте, что машина при установленном режущем диске останавливается не позднее 2 секунд после поворота рукоятки крепления устройства непрерывной подачи по часовой стрелке и начинает работу после поворота рукоятки обратно.

Убедитесь, что устройство не включается с цилиндром подачи, установленным без загрузочной воронки.

Если защитная функция не выполняется или кабель питания поврежден, обратитесь к квалифицированному специалисту по техническому

обслуживанию или специалисту-электрику для устранения неисправности, прежде чем снова подключить устройство к сети питания.

Убедитесь, что режущие элементы находятся в хорошем состоянии и наточены.

Информация о режущих элементах приведена на стр. 70.

С НАСАДКОЙ С 4 ТРУБКАМИ:

Выньте вилку из розетки сети питания или отключите рубильник, затем проверьте состояние кабеля питания и целостность изоляции с внешней стороны.

Проверьте, что машина при установленном режущем диске останавливается не позднее 2 секунд после поворота рукоятки крепления устройства с 4мя трубами подачи по часовой стрелке и начинает работу после поворота рукоятки обратно.

Убедитесь, что устройство не включается с цилиндром подачи, установленным без насадки с 4 трубками.

Если защитная функция не выполняется или кабель питания поврежден, обратитесь к квалифицированному специалисту по техническому обслуживанию или специалисту-электрику для устранения неисправности, прежде чем снова подключить устройство к сети питания.

Убедитесь, что режущие элементы находятся в хорошем состоянии и наточены.

Информация о режущих элементах приведена на стр. 70.

## ТИП ОБРАБОТКИ

Нарезка ломтиками, кубиками, измельчение на терке, нарезка соломкой и волнистыми ломтиками, нарезка картофельных чипсов, разных размеров, в зависимости от выбранного режущего элемента. Обработка овощей, фруктов, сухого хлеба, сыра, орехов, грибов и т. д.

## ПОЛЬЗОВАТЕЛИ

Рестораны, кухни, больницы, школы, пункты быстрого питания, пункты общественного питания, пиццерии, суда, центральные кухни, кухни учреждений, предприятия пищевой промышленности и т. д.

## ОБЪЕМ

До 5 000 порций в день и 60 кг в минуту.

## ИСПОЛЬЗОВАНИЕ УСТРОЙСТВ ПОДАЧИ

УСТРОЙСТВО РУЧНОЙ ПОДАЧИ, ERGO LOOP/УСТРОЙСТВО ПНЕВМАТИЧЕСКОЙ ПОДАЧИ:

Эти два устройства подачи могут использоваться для всех типов продуктов, больших и малых размеров.

Цилиндр подачи A с тремя внутренними ножами удерживает и разделяет продукт в процессе нарезки и идеален для шинковки капусты.

УСТРОЙСТВО РУЧНОЙ ПОДАЧИ, ERGO LOOP

Цилиндр подачи B с одной внутренней стенкой идеален для ручной ориентации продукта и укладки его друг на друга.

БУНКЕР НЕПРЕРЫВНОЙ ПОДАЧИ:

Загрузочная воронка предназначена для непрерывной обработки продуктов круглой формы, например, картофеля, лука и т. п.

НАСАДКА С 4 ТРУБКАМИ:

Используется для нарезки ломтиками длинных продуктов, например, огурцов, см. рисунок.

## СБОРКА И РАЗБОРКА

ЦИЛИНДР ПОДАЧИ

При сборке опустите запирающий рычаг. Вставьте цилиндр подачи на штифты устройства и опустите цилиндр.

Поднимите запирающий рычаг.

При снятии сначала снимите устройство подачи.

Опустите запирающий рычаг.

Снимите цилиндр подачи со штифтов устройства.

НАСАДКА С 4 ТРУБКАМИ

Нажмите кнопку выключения.

Устанавливается в цилиндр подачи A или B.

Установите насадку с 4 трубками в цилиндр подачи так, чтобы её вал вошел в фиксирующую трубу цилиндра подачи.

Нажмите рукоятку фиксатора насадки с 4 трубками и поверните её против часовой стрелки.

При снятии поверните запирающую ручку по часовой стрелке и снимите насадку с 4 трубками.

УСТРОЙСТВО РУЧНОЙ ПОДАЧИ

Нажмите кнопку выключения устройства.

Устанавливается в цилиндр подачи A или B.

Поднимите рычаг до упора.

Установите устройство ручной подачи в цилиндр подачи так, чтобы его вал вошел в фиксирующую трубу цилиндра подачи.

Нажмите на устройство ручной подачи и поверните его против часовой стрелки.

При снятии нажмите на упорную подушку, для разблокировки и поверните устройство ручной подачи по часовой стрелке, затем снимите его.

УСТРОЙСТВО ПНЕВМАТИЧЕСКОЙ ПОДАЧИ

Нажмите кнопку выключения устройства.

Устанавливается в цилиндр подачи A.

Установите устройство пневматической подачи в цилиндр подачи так, чтобы его вал вошел в фиксирующую трубу цилиндра подачи.

Нажмите на устройство пневматической подачи и поверните его против часовой стрелки.

Установите защелкивающуюся соединительную головку шланга компрессора на патрубок устройства пневматической подачи.

Настройте переключатели скорости устройства и устройства пневматической подачи в соответствии с используемым режущим элементом согласно инструкциям, приведенным в разделе НАСТРОЙКА ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЕЙ СКОРОСТИ.

Включите компрессор и настройте давление подачи на 5,5 бар. Используйте компрессор в соответствии с инструкциями производителя.

Проверьте давление воздуха на датчике давления. Рекомендуемое значение давления воздуха составляет приблизительно 5,5 бар, но текущее необходимое значение может варьировать. Если манометр показывает другое давление, поднимите переключатель, а затем поверните его так, чтобы манометр показал давление около 5,5 бар, после чего снова опустите его.

При снятии отключите компрессор, затем отсоедините защелкивающуюся соединительную головку шланга компрессора от патрубка устройства пневматической подачи.

При снятии нажмите на упорную подушку, для разблокировки и поверните устройство пневматической подачи по часовой стрелке, затем снимите его.

ЦИЛИНДР ПОДАЧИ И ЗАГРУЗОЧНАЯ ВОРОНКА

При сборке опустите запирающий рычаг.

Вставьте цилиндр подачи на штифты устройства и опустите цилиндр.

Поднимите запирающий рычаг.

Установите загрузочную воронку в центр цилиндра подачи так, чтобы её вал вошел в фиксирующую трубу цилиндра подачи.

Нажмите на загрузочную воронку и

поверните запирающую ручку против часовой стрелки.

При снятии поверните запирающую ручку по часовой стрелке и снимите загрузочную воронку.

Опустите запирающий рычаг.

Снимите цилиндр подачи со штифтов устройства.

## УСТАНОВКА РЕЖУЩИХ ИНСТРУМЕНТОВ И ЛОТКА

При использовании устройства ручной или пневматической подачи убедитесь, что пластина толкателя находится в верхнем положении, и выдвиньте ее из устройства подачи влево. При использовании загрузочной воронки или насадки с 4 трубками выньте вал из его места соединения с задней стороны устройства.

Опустите запирающий рычаг и наклоните устройство подачи назад.

Если используете лоток, то диск сбрасыватель положите на дно лотка. Удостоверьтесь, что камера ножа машины полностью очищена. Установите лоток вместе с диском сбрасывателем в камеру ножа машины так, чтобы через отверстие диска сбрасывателя и лотка проходил вал машины. Поворачивая против часовой стрелки, опускайте вниз диск сбрасыватель до его фиксации.

Установите нужный режущий элемент на вал и проверните его так, чтобы он попал в место соединения.

При использовании ножевых решеток (для кубика и фри): положите диск сбрасыватель на дно лотка, установите лоток в камеру ножа машины. Поворачивая против часовой стрелки, опускайте вниз диск сбрасыватель до его фиксации. Установите выбранную решётку на лоток, сверху установите соответствующий подрезной нож. Удостоверьтесь, что диски и решётка установлены правильно и установите фиксатор.

Установите активатор при использовании загрузочной воронки, крепежный винт при использовании насадки с 4 трубками, или спиралевидный фиксатор диска при использовании устройства ручной или пневматической подачи, повернув против часовой стрелки при помощи ключа, на центральный вал режущего элемента.

## ДЕМОНТАЖ РЕЖУЩИХ ИНСТРУМЕНТОВ И ЛОТКА

Отвинтите фиксатор по часовой стрелке используя ключ, снимите режущий инструмент и диск сбрасыватель вместе с лотком.

## НАСТРОЙКА ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЕЙ

## СКОРОСТИ

Переключатели скорости устройства обычно установлены в положение "2" для любой нарезки за исключением нарезки кубиками, при которой переключатель скорости должен находиться в положении"1".

При работе с устройством пневматической подачи установите переключатель скорости устройства и устройства подачи в соответствии с таблицей, приведенной ниже.

PF = устройство пневматической подачи.

M = устройство

ЛОМТИК

0,5–1,5 мм: .....PF = 1. M = 2.

2–3 мм: .....PF = 2. M = 2.

4–7 мм: .....PF = 3. M = 2.

8–14 мм: .....PF = 3. M = 1.

15–20 мм: .....PF = 3. M = 1.

ВП (ВЫСОКОПРОИЗВОДИТЕЛЬНЫЙ) ЛОМТИК

2 mm: .....PF = 2. M = 2.

4–6 mm:.....PF = 3. M = 2.

8–20 mm:.....PF = 3. M = 1.

ВОЛНИСТЫЙ ЛОМТИК

2–3 мм: .....PF = 2. M = 2.

4–6 мм: .....PF = 3. M = 2.

ВП (ВЫСОКОПРОИЗВОДИТЕЛЬНЫЙ) ВОЛНИСТЫЙ ЛОМТИК

2–3 мм: .....PF = 2. M = 2.

4–6 мм: .....PF = 3. M = 2.

СОЛОМКА

2x2–3x3 мм: .....PF = 2. M = 2.

2x6 мм: .....PF = 2. M = 2.

4x4–6x6 мм: .....PF = 3. M = 2.

8x8–10x10 мм: .....PF = 3. M = 1.

ВП (ВЫСОКОПРОИЗВОДИТЕЛЬНЫЙ) СОЛОМКА

2x2–2.5x2.5 mm: .....PF = 2. M = 2.

2x6 mm: .....PF = 2. M = 2.

4x4–6x6 mm: .....PF = 3. M = 2.

8x8–10x10 mm: .....PF = 3. M = 1.

ТЁРКА/ИЗМЕЛЬЧИТЕЛЬ

1,5 мм: .....PF = 1. M = 2.

2–6 мм: .....PF = 2. M = 2.

8–10 мм: .....PF = 3. M = 1.

МЕЛКАЯ ТЁРКА, МЕЛКАЯ

.....PF = 1. M = 2.

МЕЛКАЯ ТЁРКА, ОСОБО МЕЛКАЯ

.....PF = 1. M = 2.

ТЁРКА ДЛЯ ТВЁРДОГО СЫРА:

.....PF = 1. M = 2.

РЕШЁТКА ДЛЯ НАРЕЗКИ КУБИКАМИ

6x6–25x25 мм: .....PF = 1. M = 2.

РЕШЁТКА ДЛЯ КАРТОФЕЛЯ-ФРИ

10 мм: .....PF = 1. M = 2.

## ОЧИСТКА

Перед очисткой устройства внимательно прочитайте все инструкции.

ПЕРЕД ОЧИСТКОЙ: Всегда отключайте устройство и вынимайте вилку из розетки. Если вилки нет, переключайте рубильник в положение "выключено". Снимите все съемные детали, которые необходимо очистить.

МЫТЬЁ В ПОСУДОМОЕЧНОЙ МАШИНЕ: Все съёмные части можно мыть в посудомоечной машине, кроме устройства пневматической подачи.

МЫТЬЁ ВРУЧНУЮ: Всегда используйте средства только для ручной мойки. Будьте очень осторожны с тремя острыми внутренними ножами цилиндра A!

ЧИСТЯЩИЕ СРЕДСТВА: Используйте щетку, входящую в комплект поставки устройства, или аналогичную щетку для очистки поверхностей, соприкасающихся с продуктами. Вал ножа в центре устройства можно очистить с помощью небольшой щетки для бутылок. Другие поверхности устройства протирайте влажной тканью.

ДЕЗИНФЕКЦИЯ: Используйте изопропиловый спирт (65-70%). Изопропиловый спирт является легковоспламеняющимся веществом, поэтому с ним следует обращаться осторожно.

ВНИМАНИЕ:

- Не проливайте и не распыляйте воду на боковые поверхности устройства.
- Не используйте кипящую или горячую воду.
- Не используйте острые предметы или предметы, не предназначенные для чистки.
- Не используйте абразивные моющие средства или очистители.

НЕ РЕКОМЕНДУЕТСЯ: Не используйте губки с абразивным покрытием (напр. Scotch-Brite™). Используйте их только в случае крайней необходимости. Их использование приводит к образованию шероховатостей на поверхности и снижению ее водоотталкивающей способности.

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО УХОДУ:

- Очищайте устройство сразу после использования.
- Просушите устройство немедленно после очистки во избежание окисления и выцветания поверхности.

## УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

Чтобы устранить опасность повреждения мотора, устройство RG-400i оснащено тепловой защитой, которая автоматически отключает устройство, если температура мотора становится слишком высокой. Тепловая защита мотора имеет функцию автоматического сброса. Это означает, что устройство можно включить снова после охлаждения мотора. Для этого, как правило, требуется от 10 до 30 минут.

НЕИСПРАВНОСТЬ: Устройство не начинает работу или останавливается во время обработки и не включается.

СПОСОБ УСТРАНЕНИЯ: Убедитесь, что вилка плотно вставлена в розетку сети питания или включите рубильник. Нажмите кнопку включения. Установите цилиндр подачи и устройство подачи в соответствии с инструкциями, приведенными в разделе "Сборка". Убедитесь, что все элементы установлены правильно, а предохранительная ручка поднята. Убедитесь, что предохранители в коробке для предохранителей, предназначенной для помещений, не повреждены и соответствуют значению номинального тока. Подождите несколько минут и попробуйте включить устройство. Если устройство не начинает работу, вызовите квалифицированного специалиста по техническому обслуживанию.

НЕИСПРАВНОСТЬ: Низкая производительность или неудовлетворительные результаты нарезки.

СПОСОБ УСТРАНЕНИЯ: Убедитесь, что используется нужное режущее устройство или комбинация режущих устройств. Установите спиралевидный фиксатор диска (пневматический или ручной толкатель), крепежный винт (насадка с 4 трубами) или активатор (загрузочная воронка). Убедитесь, что переключатели скорости устройства и устройства пневматической подачи находятся в правильном положении в соответствии с таблицей, приведенной в разделе НАСТРОЙКА ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЕЙ СКОРОСТИ, и что показания манометра составляют около 5,5 бар.

Убедитесь, что поршень устройства пневматической подачи установлен на правильную скорость. Положение "1" – прибл. 12 сек/цикл поршня, положение "2" – прибл. 8 сек/цикл поршня, положение "3" – прибл. 4 сек/цикл поршня. При необходимости скорость должна быть настроена квалифицированным специалистом. Убедитесь, что ножевые диски и диски-терки для измельчения в хорошем состоянии и наточены. Нажимайте на продукты с меньшей силой.

НЕИСПРАВНОСТЬ: Режущий элемент не снимается.

СПОСОБ УСТРАНЕНИЯ: Всегда используйте диск сбрасыватель. Используйте перчатки из плотной ткани или другие аналогичные перчатки, чтобы не поранить руки о ножи режущего элемента, снимите режущий элемент, повернув его по часовой стрелке.

НЕИСПРАВНОСТЬ: Активатор, крепежный винт или спиралевидный фиксатор диска не снимается.

СПОСОБ УСТРАНЕНИЯ: Отвинтите по часовой стрелке при помощи ключа.

## ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ УСТРОЙСТВА HALLDE RG-400i

УСТРОЙСТВО: Мотор: двухскоростной, 1,5/0,9 кВт, 400 В, трехфазный, 50 Гц, с защитой в 3,7 А. Передача: зубчатая передача. Система безопасности: три защитных выключателя. Уровень защиты: IP45, 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.

УСТРОЙСТВО ПНЕВМАТИЧЕСКОЙ ПОДАЧИ: Три скорости подачи. Рекомендуемый объем и давление сжатого воздуха: 15 л/мин, 5,5 бар.

РЕЖУЩИЕ ЭЛЕМЕНТЫ: Диаметр: 215 мм. Скорость: 400/200 об/мин.

МАССА НЕТТО: Устройство: 54 кг. Цилиндр подачи: 6 кг. Загрузочная воронка с цилиндром: 12 кг. Устройство пневматической подачи: 11 кг. Устройство ручной подачи: 5 кг. Насадка с 4 трубами: 5 кг. Режущие элементы: в среднем приблизительно 1 кг.

СТАНДАРТЫ: СТАНДАРТ NSF 8, см. декларацию соответствия.

# NAVODILA

# HALLDE RG-400i

## (SI)

### POZOR!




**Pazite, da si rok ne porežete z ostrimi rezili rezalnega orodja in polnilnega valja in gibljivimi deli.**

**Aparat lahko namesti samo usposobljeni serviser.**

**Rok nikoli ne vstavljajte v nobenega od polnilnih nastavkov ali polnilni valj A, razen pri čiščenju.**

**Za rezanje s 4-cevnim vložkom vedno uporabite tolkače.**

**Rok nikoli ne vstavite v izstopno stran aparata, ko je polnilni valj spuščen in je zaporni ročaj dvignjen.**

**Nastavek za pretresanje, zaporni vijak in nastavek za oblikovanje je treba s ključem priviti (v levo) in odviti (v desno).**

**Pred nameščanjem ali odstranjevanjem rezalnega orodja itd. vedno pritisnite gumb za zaustavitev aparata, tudi če slednji miruje.**

**Pred čiščenjem izklopite aparat¬ in iz vtičnice odstranite vtikač ali pa izklopite stikalo električnega omrežja.**

**Pri uporabi 4-cevnega vložka nikoli ne uporabite rezalnega orodja, večjega od 10 mm.**

**Samo usposobljen serviser lahko poseže v¬ aparat in odpre njegovo ohišje.**

**Aparata nikoli ne uporabite za rezanje zmrznjenih živil. Pred rezanjem iz živil odstranite vse trde dele (npr. peclje jabolk, lesnate dele repe itd.), da preprečite poškodbo rezil.**

**S to napravo ne smejo rokovati otroci ali osebe z zmanjšanimi fizičnimi, čutnimi ali duševnimi zmožnostmi ter osebe s pomanjkljivimi izkušnjami s takimi napravami, razen če jim je nuden ustrezni nadzor oz. navodila.**

**Pri nastavljeni hitrosti "1" lahko stroj dela neprekinjeno maksimalno eno uro. Nato naj stroj stoji brez delovanja vsaj eno uro pred ponovnim zagonom. Pri hitrosti stroja "2" ni omejitve.**

## ODSTRANITEV EMBALAŽE

Prepričajte se, da so bili dobavljeni vsi deli, da aparat pravilno deluje in da med prevozom ni prišlo do poškodb. Dobavitelja aparata je treba v osmih dneh obvestiti o vseh pomanjkljivosti.

## NAMESTITEV

Aparat priključite na zanj primerno električno omrežje.

Pred namestitvijo aparata odstranite rezalno orodje.

Ponastavite prilagodljive nogice glede na potrebe in tako zagotovite, da je aparat čvrsto pritrjen.

Obešalnik za rezalna orodja namestite na steno blizu aparata za priročno in varno uporabo.

Prepričajte se, da se blok vrti v desno.

Prepričajte se, da se aparat zaustavi, ko je zaporni ročaj zložen navzdol.

Prepričajte se, da se aparat zaustavi, ko zaporni gumb za nastavek polnilnega lijaka ali 4-cevni vložek zasukate v desno v položaj odklepa, in da se aparat ponovno zažene, ko zaporni gumb zasukate v levo v položaj zaklepa.

Prepričajte se, da se aparat zaustavi, ko je polnilna plošča priključka ročnega ali pnevmatskega potisnega polnilnika pomaknjena vstran, tako da je odprtina polnilnega valja večja od 60 mm, in da se aparat ponovno zažene, ko je ta pomaknjena nazaj nad polnilni valj.

Če aparat ne deluje pravilno, je treba napako odpraviti pred začetkom uporabe.

## PRED UPORABO APARAT VEDNO PREGLEJTE

Iz vtičnice odstranite vtikač ali izklopite ločilno stikalo, nato pa preverite, da je električni kabel v dobrem stanju in da nima razpok.

Z ROČNIM/PNEVMATSKIM POLNILNIKOM:

Z nameščenim rezalnim orodjem se prepričajte, da se aparat zaustavi v 2 sekundah, takoj ko je plošča potisnega nastavka pomaknjena navzven več kot 60 mm, in da se ponovno zažene, ko je plošča potisnega nastavka pomaknjena nazaj nad polnilnik. POZOR! Odobreno je manj kot 60 mm.

Preverite, ali se delovanje stroja ustavi, če spustite zaporni ročaj.

Prepričajte se, da aparata ni mogoče zagnati z odstranjenim polnilnim valjem in spuščeno ploščo potisnega nastavka.

Če nobena od zgornjih varnostnih funkcij ne deluje, kot je to predvideno, ali je električni kabel počen, stopite v stik z usposobljenim električarjem, ki bo okvaro odpravil preden aparat spet priklopite na električno napajanje.

Prepričajte se, da blok plošče potisnega nastavka prosto deluje. Če blok ne deluje prosto, ga previdno očistite in ga namažite z nekaj kapljicami strojnega olja.

Prepričajte se, da je rezalno orodje ostro in v dobrem stanju.

Za informacije o rezalnem orodju glejte strani 70.

S POLNILNIM LIJAKOM:

Iz vtičnice odstranite vtikač ali izklopite ločilno stikalo, nato pa preverite, da je električni kabel v dobrem stanju in da nima razpok.

Preverite, ali se stroj, na katerem je nameščeno rezalno orodje, zaustavi v dveh sekundah po tem, ko ročico polnilnega lijaka obrnete v desno in se znova zažene, ko ročico obrnete nazaj.

Prepričajte se, da aparata ni mogoče zagnati, ko je polnilni valj za polnilni lijak nameščen, vendar sam polnilni lijak ni.

Če varnostna funkcija ne deluje, kot je to predvideno, ali je električni kabel počen, stopite v stik z usposobljenim električarjem, ki bo okvaro odpravil preden aparat spet priklopite na električno napajanje.

Prepričajte se, da je rezalno orodje ostro in v dobrem stanju.

Za informacije o rezalnem orodju glejte strani 70.

S 4-CEVNIM VLOŽKOM:

Iz vtičnice odstranite vtikač ali izklopite ločilno stikalo, nato pa preverite, da je električni kabel v dobrem stanju in da nima razpok.

Preverite, ali se stroj, na katerem je nameščeno rezalno orodje, zaustavi v dveh sekundah po tem, ko ročico 4-cevnega vložka obrnete v desno in se znova zažene, ko ročico obrnete nazaj.

Prepričajte se, da aparata ni mogoče zagnati, ko je polnilni valj za 4-cevni vložek nameščen, vendar sam 4-cevni vložek ni.

Če varnostna funkcija ne deluje, kot je to predvideno, ali je električni kabel počen, stopite v stik z usposobljenim električarjem, ki bo okvaro odpravil preden aparat spet priklopite na električno napajanje.

Prepričajte se, da je rezalno orodje ostro in v dobrem stanju.

Za informacije o rezalnem orodju glejte strani 70.

## VRSTA PREDELAVE

Glede na uporabljeno rezalno orodje je z nastavkom mogoče rezati na rezine, ribati, strgati, rezati na trakce, rebrasto rezati na različne velikosti. Orodje predela zelenjavo, sadje, suh kruh, sir, oreščke, gobice itd.

## UPORABNIKI

Restavracije, kuhinje v trgovinah, bolnišnice, šole, prodajalne hitre hrane, gostilne, picerije, ladje, osrednje kuhinje, institucionalne kuhinje itd.

## ZMOGLJIVOST

Do 5.000 porcij na dan in 60 kg na minuto..

## UPORABA POLNILNIKOV

ROČNI POLNILNIK ERGO LOOP/ PNEVMATSKI POTISNI POLNILNIK:

Ta dva polnilnika lahko uporabite z vsemi vrstami izdelkov, tako velikimi kot tudi majhnimi.

Polnilni valj A s tremi notranjimi noži fiksira in razdeli izdelek med pripravo in je optimalno prilagojen za pripravo zelja.

ROČNI POLNILNIK ERGO LOOP

Polnilni valj B z notranjo steno je prilagojen za ročno namestitev in zlaganje izdelkov.

POLNILNI LIJAK:

Uporablja se za neprekinjeno rezanje velikih količin okroglih živil, kot so krompir, čebula ipd.

4-CEVNI VLOŽEK:

Uporablja se za rezanje dolgih živil, kot so kumare (glejte sliko).

## MONTAŽA IN DEMONTAŽA

POLNILNI VALJ

Pri nameščanju zložite zaporni ročaj. Polnilni valj potisnite na tečajne sornike aparata in ga spustite.

Dvignite zaporni ročaj.

Pri odstranjevanju najprej odstranite polnilni nastavek.

Spustite zaporni ročaj.

S tečajnih sornikov aparata odstranite polnilni valj.

4-CEVNI VLOŽEK

Pritisnite gumb za zaustavitev.

Namestite polnilni valj A ali B.

4-cevni vložek namestite v polnilni valj z blokom v cevi polnilnega valja.

4-cevni vložek potisnite navzdol in zaporni gumb zasukajte v levo.

Pri odstranjevanju zaporni gumb zasukajte v desno in odstranite 4-cevni vložek.

NASTAVEK ROČNEGA POTISNEGA POLNILNIKA

Pritisnite gumb za zaustavitev aparata.

Namestite polnilni valj A ali B.

Ročico pomaknite do konca navzgor.

Blok nastavka ročnega potisnega polnilnika namestite v cev polnilnega valja.

Nastavek ročnega potisnega polnilnika potisnite navzdol in ga zasukajte v levo.

Pri odstranjevanju ploščico za zaustavitev potisnite navzdol in nastavek ročnega potisnega polnilnika zasukajte v desno ter ga odstranite.

NASTAVEK PNEVMATSKEGA POTISNEGA POLNILNIKA

Pritisnite gumb za zaustavitev aparata.

Namestite polnilni valj A.

Blok nastavka pnevmatskega potisnega polnilnika namestite v cev polnilnega valja.

Nastavek pnevmatskega potisnega polnilnika potisnite navzdol in ga zasukajte v levo.

Zaskočni priklop gibke cevi kompresorja potisnite v priključek nastavka pnevmatskega potisnega polnilnika.

Nadzor hitrosti aparata in nastavka pnevmatskega potisnega polnilnika nastavite tako, da ustreza uporabljenem rezalnemu orodju, kot je določeno v navodilih v razdelku NASTAVITEV NADZORA HITROSTI.

Zaženite kompresor in dovodni tlak nastavite na 5,5 barov. S kompresorjem ravnajte v skladu z navodili proizvajalca.

Na merilniku tlaka preverite zračni tlak. Priporočeni zračni tlak je okoli 5,5 barov, vendar se lahko dejanska potrebna vrednost razlikuje. Če je odčitani zračni tlak na merilniku tlaka različen, stikalo povlecite navzgor in ga nato zasukajte, dokler ni odčitana vrednost okoli 5,5 barov. Nato stikalo potisnite navzdol.

Pri odstranjevanju kompresor izklopite in nato zaskočni priklop gibke cevi kompresorja odklopite iz priključka nastavka pnevmatskega potisnega polnilnika.

Ploščico za zaustavitev potisnite navzdol in nastavek pnevmatskega potisnega polnilnika zasukajte v desno ter ga odstranite.

POTISNI VALJ ZA POTISNI LIJAK

Pri nameščanju zložite zaporni ročaj.

Polnilni valj potisnite na tečajne sornike aparata in ga spustite.

Dvignite zaporni ročaj.

Pri odstranjevanju najprej odstranite polnilni nastavek.

Spustite zaporni ročaj.

S tečajnih sornikov aparata odstranite polnilni valj.

POLNILNI LIJAK

Pritisnite gumb za zaustavitev.

Pri nameščanju polnilni valj opremite z dvema notranjima vodiloma.

Polnilni lijak namestite v sredino polnilnega valja z blokom v cevi polnilnega valja.

Polnilni lijak potisnite navzdol in zaporni gumb zasukajte v levo.

Pri odstranjevanju zaporni gumb zasukajte v desno in odstranite polnilni lijak.

## NAMESTITEV REZALNIH ORODIJ IN PLADNJA

Pri uporabi ročnega ali pnevmatskega polnilnika se prepričajte, da je plošča potisnega nastavka v zgornjem položaju in ga pomaknite iz polnilnika v levo. Če je polnilni lijak ali 4-cevni vložek v uporabi, izvlecite blok iz vpetja na hrbtni strani aparata.

Spustite zaporni ročaj in polnilnik nagnite nazaj.

V primeru uporabe pladnja ploščo za izmet vstavite v spodnji del pladnja. Zagotovite, da je ohišje noža naprave temeljito očiščeno. Pladenj z vstavljeno ploščo za izmet nato namestite okrog bloka ohišja noža naprave. Obrnite/potisnite ploščo za izmet v njen priklop

Izbrano rezalno orodje namestite na blok in ga zasukajte, tako da zaskoči popolnoma v položaj.

Pri uporabi mreže za rezanje na kocke ali mreže za pomfrit: ploščo za izmet vstavite v spodnji del pladnja, ki ga nato namestite okrog bloka ohišja noža naprave. Ploščo za izmet navzdol obrnite v njen priklop. Na blok nato namestite izbrano mrežo ter rezalnik in zagotovite, da se oba ustrezno prilegata v svoj položaj.

Pričvrstite nastavek za pretresanje, ko uporabljate polnilni lijak, zaporni vijak, ko uporabljate 4-cevni vložek, ali nastavek za oblikovanje, ko uporabljate nastavek ročnega ali pnevmatskega potisnega polnilnika, tako da jih s ključem zasukajte v levo na sredino bloka rezalnega orodja.

## ODSTRANJEVANJE REZALNIH ORODIJ IN PLADNJA

Pokrov vijaka, obojko ali zaporni vijak s ključem obrnite v smer urinega kazalca in odstranite rezalno orodje/orodja in ploščo za izmet, skupaj s pladnjem.

## NASTAVITEV NADZORA HITROSTI

Nadzor hitrosti aparata je običajno nastavljen v položaju »2« za vse vrste rezanja, razen za rezanje na kocke, ko je nadzor hitrosti treba nastaviti v položaj »1«.

Pri rezanju s pnevmatskim potisnim polnilnikom nastavite nadzor hitrosti aparata in nastavek potisnega polnilnika potisnite v skladu s spodnjo tabelo.

PP = nastavek pnevmatskega potisnega polnilnika.

A = Aparat

REZALNIK

0,5–1,5 mm: .....PP = 1. A = 2.

2–3 mm: .....PP = 2. A = 2.

4–7 mm: .....PP = 3. A = 2.

8–14 mm: .....PP = 3. A = 1.

15–20 mm: .....PP = 3. A = 1.

VK (VISOKO KAPACITETA) REZALNIK

2 mm: .....PP = 2. A = 2.

4–6 mm:.....PP = 3. A = 2.

8–20 mm:.....PP = 3. A = 1.

REZALNIK ZA REBRASTO REZANJE

2–3 mm: .....PP = 2. A = 2.

4–6 mm: .....PP = 3. A = 2.

VK (VISOKO KAPACITETA) REZALNIK ZA REBRASTO REZANJE

2–3 mm: .....PP = 2. A = 2.

4–6 mm: .....PP = 3. A = 2.

REZALNIK ZA REZANJE NA TRAKCE

2x2–3x3 mm: .....PP = 2. A = 2.

2x6 mm: .....PP = 2. A = 2

4x4–6x6 mm: .....PP = 3. A = 2.

8x8–10x10 mm: .....PP = 3. A = 1.

VK (VISOKO KAPACITETA) REZALNIK ZA REZANJE NA TRAKCE

2x2–2.5x2.5 mm: .....PP = 2. A = 2.

2x6 mm: .....PP = 2. A = 2.

4x4–6x6 mm: .....PP = 3. A = 2.

8x8–10x10 mm: .....PP = 3. A = 1.

RIBEŽ/STRGALNIK

1,5 mm: .....PP = 1. A = 2.

2–6 mm: .....PP = 2. A = 2.

8–10 mm: .....PP = 3. A = 1.

RIBEŽ ZA FINO RIBANJE

.....PP = 1. A = 2.

RIBEŽ Z ZELO FINO RIBANJE

.....PP = 1. A = 2.

RIBEŽ ZA TRD SIR

.....PP = 1. A = 2.

REZANJE NA KOCKE

6x6–25x25 mm: .....PP = 1. A = 2.

ČIPS/POMFRI

10 mm: .....PP = 1. A = 2.

## ČIŠČENJE

Preden pričnete s čiščenjem aparata, preberite vsa navodila.

PRED ČIŠČENJEM: Aparat vedno izklopite in vtikač odstranite iz vtičnice. Če aparat nima vtikača, izklopite stikalo električnega omrežja. Odstranite vse odstranljive dele, ki jih je treba očistiti.

ČIŠČENJE V POMIVALNEM STROJU: V pomivalnem stroju lahko operete vse odstranljive dele, razen pnevmatskega polnilnika.

ROČNO ČIŠČENJE: Vedno uporabite tekočino za pranje posode. Bodite pozorni na tri ostre nože v polnilnem valju A!

MATERIALI ZA ČIŠČENJE: Za čiščenje hrane uporabite krtačo, ki je bila dobavljena z aparatom, ali podobno krtačo. Blok z noži na sredini aparata lahko očistite z majhno ščetko za steklenice. Za brisanje ostalih površin aparata uporabite vlažno krpo.

RAZKUŽEVANJE: Uporabite izopropilni alkohol (65–70 %). Izopropilni alkohol je visoko vnetljiva snov, zato bodite previdni pri nanašanju.

OPOZORILO:

- Strani aparata ne polijte ali poškropite z vodo.
- Ne uporabljajte vrele ali vroče vode.
- Za čiščenje ne uporabite ostrih predmetov ali predmetov, ki niso temu namenjeni.
- Ne uporabljajte abrazivnih detergentov ali čistilnih sredstev.

IZOGNITE SE: Uporabi gobic za čiščenje z grobo površino (npr. Scotch-Brite™), razen če to ni nujno potrebno. Uporaba takšne gobice naredi površino hrapavo in zmanjša njeno vodoodpornost.

NASVET ZA VZDRŽEVANJE:

- Aparat očistite takoj po uporabi.
- Aparat posušite takoj po čiščenju, da preprečite oksidacijo in razbarvanje površine.

## ODPRAVLJANJE TEŽAV

Za odpravljanje tveganja poškodb motorja je RG-400i opremljen z zaščito pred pregrevanjem motorja, ki aparat samodejno izklopi, če je temperatura motorja previsoka. Zaščita pred pregrevanjem motorja ima samodejno ponastavitev, kar pomeni, da je aparat mogoče ponovno zagnati, ko se je motor ohladil, to pa običajno traja od 10 do 30 minut.

OKVARA: Aparat se ne zažene ali se zaustavi, medtem ko deluje, in ga ni mogoče ponovno zagnati.

REŠITEV: Prepričajte se, da je vtikač do konca vstavljen v vtičnico, ali pa izklopite stikalo električnega omrežja. Pritisnite gumb za zagon. Polnilni valj in polnilni nastavek namestite v skladu z navodili v razdelku »Montaža«. Prepričajte se, da so vsi sestavni deli ustrezno nameščeni in da je varnostna ročica dvignjena. Prepričajte se, da varovalke v omarici z varovalkami, ki se nahaja v namembnih prostorih, niso pregorele in da imajo ustrezno moč. Počakajte nekaj minut in aparat poskušajte ponovno zagnati. Če se aparat ne zažene, stopite v stik z usposobljenim serviserjem.

OKVARA: Nizka zmogljivost ali slabi rezultati rezanja.

REŠITEV: Prepričajte se, da uporabljate pravilno rezalno orodje ali kombinacijo rezalnih orodij. Namestite nastavek za oblikovanje (nastavek ročnega potisnega polnilnika), zaporni vijak (4-cevni vložek) ali nastavek za pretresanje (polnilni lijak). Prepričajte se, da je nadzor hitrosti aparata in pnevmatskega potisnega polnilnika v ustreznem položaju, v skladu s tabelo v razdelku NASTAVITEV NADZORA HITROSTI, ter da ste na merilniku tlaka odčitali vrednost okoli 5,5 barov.

Prepričajte se, da je polnilni bat pnevmatskega potisnega polnilnika nastavljen na ustrezno hitrost. Položaj »1« – približno 12 sekund/cikel bata, položaj »2« – približno 8 sekund/cikel bata in položaj »3« – približno 4 sekunde/cikel bata. Po potrebi hitrost nastavi usposobljen serviser. Prepričajte se, da so noži in plošče za ribanje/strganje celi in ostri ter v dobrem stanju. Živila potisnite navzdol z manjšo silo.

OKVARA: Rezalnega orodja ni mogoče odstraniti.

REŠITEV: Vedno uporabite ploščo za izmet. Uporabite debelo usnjeno rokavico ali drugo rokavico, ki je rezila rezalnega orodja ne morejo prerezati, in rezalno orodje sprostite tako, da ga zasukate v desno.

OKVARA: Nastavka za pretresanje, zapornega vijaka ali nastavka za oblikovanje ni mogoče odstraniti.

REŠITEV: Odstranite jih tako, da jih s ključem odvijete v desno.

## TEHNIČNI PODATKI ZA HÄLLDE RG-400i

APARAT: Motor: dvostopenjski, 1,5/0,9 kW, 400 V, trifazni, 50 Hz, z zaščito pred pregrevanjem motorja nastavljeno na 3,7 A. Menjalnik: prestava. Varnostni sistem: Tri varnostni stikali. Stopnja zaščite: IP45, gumbi IP65. Vtičnica: ozemljena, trifazna, 16 A. Varovalka v omarici za varovalke v namembnih prostorih: 10 A, z zakasnitvijo. Raven zvoka LpA (EN31201): 70 dBA.

PNEVMATSKI POLNILNIK: Tri hitrosti in tlak. Priporočena kapaciteta in tlak stisnjenega zraka: 15 l/min, 5,5 barov.

ORODJA: Premer: 215 mm. Hitrost: 400/200 vrt./min.

NETO TEŽE: Aparat: 54 kg. Polnilni valj: 6 kg. Polnilni lijak z valjem: 12 kg. Nastavek pnevmatskega potisnega polnilnika: 11 kg. Nastavek ročnega potisnega polnilnika: 5 kg. 4-cevni vložek: 5 kg. Rezalno orodje: približno 1 kg.

NORME/STANDARDI: NSF STANDARD 8, glejte izjavo o skladnosti.

# FITTING THE CUTTING TOOLS
## RG-400i

### WHEN USING SLICER, CRIMPING SLICER, JULIENNE OR GRATER/SHREDDER

**Feed Hopper** | **Manual Push Feeder** | **4-Tube Insert** | **Pneumatic Push Feeder**



Agitator device



Decoring device



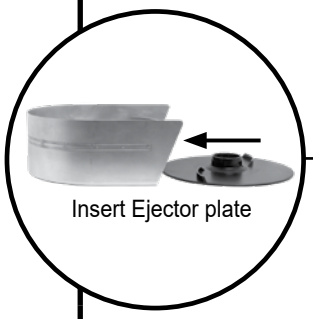
Locking bolt



Decoring device



Cutting tool



Insert Ejector plate



Tray with Ejector plate



Ejector plate

KNIFE HOUSE

### WHEN USING DICING GRID OR POTATO CHIP GRID

**Feed Hopper** | **Manual Push Feeder** | **4-Tube Insert** | **Pneumatic Push Feeder**



Agitator device



Decoring device



Locking bolt



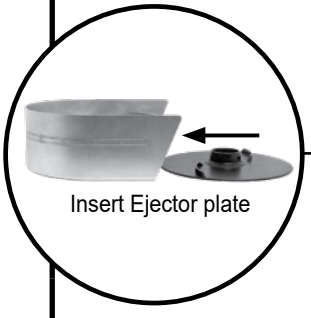
Decoring device



Slicer



Dicing grid / Potato chip grid



Insert Ejector plate



Tray with Ejector plate

KNIFE HOUSE