

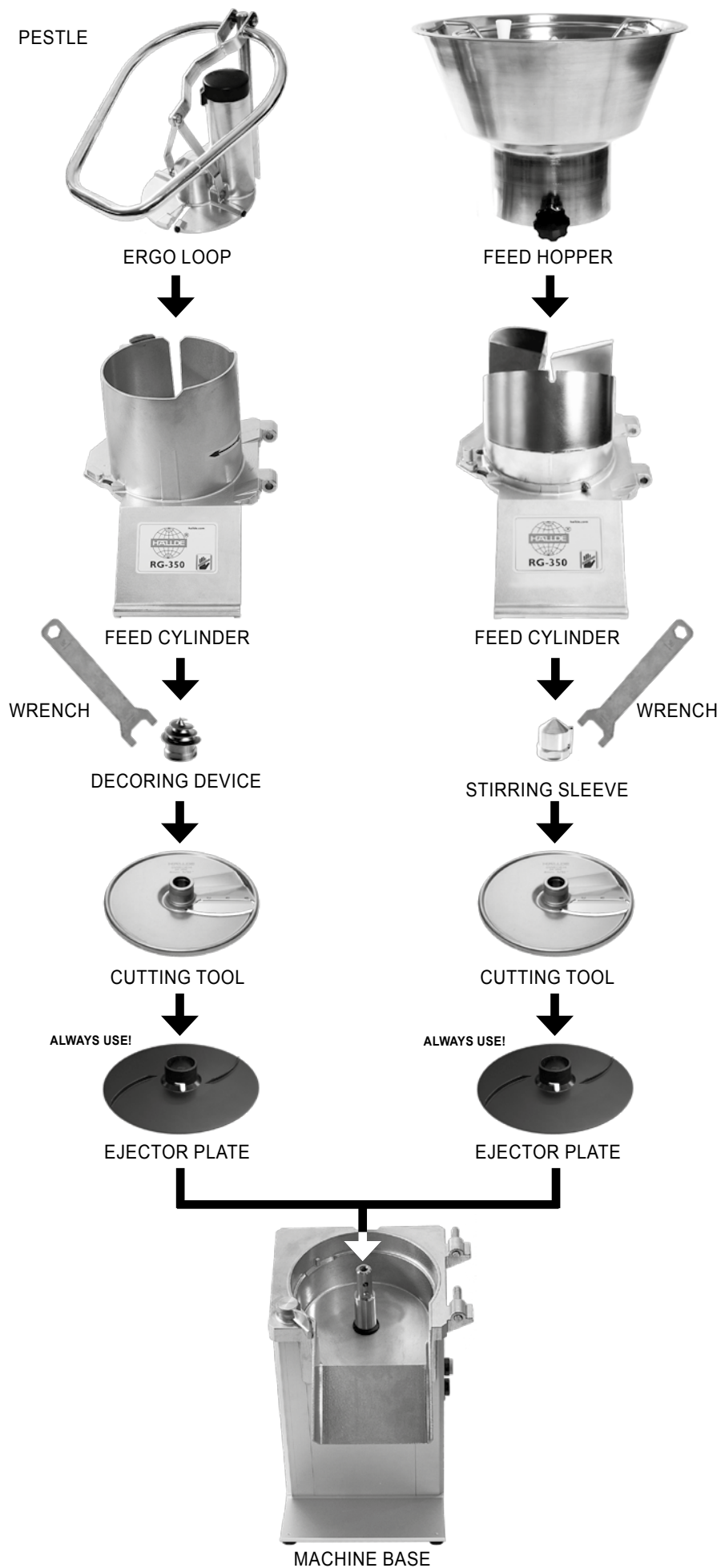
User Instructions

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

Vegetable Preparation Machine RG-350



PARTS / ASSEMBLING



ASSEMBLING CUTTING TOOL



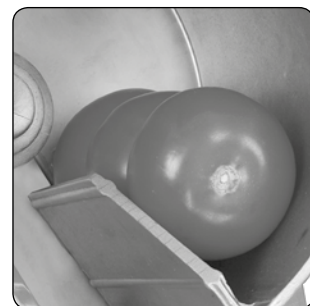
USING THE FEEDER



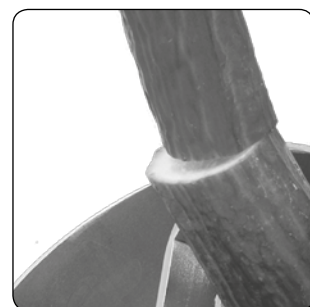
LETTUCE



POTATOES



TOMATOES



CUCUMBER

USER INSTRUCTIONS

HALLDE RG-350

(GB)

CAUTION!

Take great care not to injure your hands on sharp blades and moving parts.

Never put your hands in the feed hopper or the manual feeder.

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

Hold only the push feeder handle, Ergo Loop, when the manual feeder is to be opened or closed.

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

The 3-phase version of the RG-350 may be installed only by a qualified service mechanic.

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

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

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

UNPACKING

Check that all of the 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.

The machine should be placed on a countertop or table that is about 500 mm high.

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

Check the following two points without cutting tools or ejector plate fitted to the machine.

Check that the machine stops when the manual

push feeder, Ergo Loop, is moved up and swung out, and that it restarts when it is swung in and lowered.

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

Check that the machine cannot be started with the feeder cylinder fitted but not the feed hopper.

If the machine does not perform correctly, call in a qualified service mechanic to remedy the fault before taking the machine into operation.

ALWAYS CHECK BEFORE USE

WITH THE MANUAL FEEDER:

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, with a cutting tool fitted, the machine stops within 2 seconds as soon as the pusher plate is swung out to the side and restarts when the pusher plate is swung back over the feeder.

Check that the machine cannot be started with the feed cylinder removed and with the manual push feeder 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 44.

WITH THE FEED HOPPER:

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

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

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

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

With regard to cutting tools, see page 44.

TYPE OF PROCESSING

Slices, dices, grates, shreds, cuts julienne, crimping slicers 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, diet kitchens, retirement homes, schools, fast food outlets, catering, day care centers, pizzerias, ships, central kitchens, institution kitchens etc.

CAPACITY

Up to 1 200 portions per day, 12 kg per minute with the manual feeder and 30 kg per minute with the feed hopper.

USING THE FEEDERS

MANUAL FEEDER ERGO LOOP:

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

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

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

FEED HOPPER:

The Feed Hopper is used for continuous cutting of large quantities of round products like potatoes, onions etc.

ASSEMBLING

THE MANUAL FEEDER ERGO LOOP

Fit the feed cylinder and turn the locking knob clockwise as far as it will go (into the locked position).

Grip the push feeder with both hands and insert the shaft end into the mounting on the machine.

Press the push feeder down with the palm of your right hand as far as it will go.

THE FEED HOPPER

Fit the feed cylinder for the feed hopper and turn the locking knob clockwise as far as it will go.

Fit the feed hopper onto the feed cylinder with the feed hopper shaft inserted into the mounting on the machine.

Press the feed hopper down into the feed cylinder as far as it will go.

Turn the feed hopper locking knob, located on the shaft at the back of the machine, anti-clockwise as far as it will go (locked position). Then tighten the screw at the front of the feed hopper.

DISMANTLING

THE MANUAL FEEDER ERGO LOOP

Raise the push feeder and swing it out to the left so that the feed cylinder is open.

Grip the push feeder with both hands.

Pull the pusher plate up/out with the right hand.

THE FEED HOPPER

Turn the feed hopper locking knob at the back of the machine clockwise so that it points straight out from the machine (unlocked position) and release the feed hopper locking screw in the front, anti-clockwise, and remove the feed hopper. Release the locking knob from the feed cylinder, anti-clockwise and remove the cylinder.

FITTING THE CUTTING TOOLS

Lift the push feeder handle and swing it out to the left. If the feed hopper is being used, lift the shaft out of its mounting at the back of the machine.

Turn the locking knob anti-clockwise and tilt the feed cylinder for the manual feeder/feed hopper to the right.

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

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

During dicing: place the dicing grid with the sharp edge of the knives upward, so that the recess in the side of the dicing grid fits into the guide groove on the machine base. Then place the slicer so that it drops firmly down into its position.

When using the push feeder, fit the decoring device by turning it anti-clockwise by means of the wrench onto the centre shaft of the cutting tool.

When using the feed hopper, fit the stirring sleeve by turning it anti-clockwise by means of the wrench onto the center shaft of the cutting tool.

Lower the feed cylinder for the manual feeder/feed hopper and turn its locking knob clockwise to the locked position.

REMOVING THE CUTTING TOOLS

Raise the push feeder handle and swing it out to the left, or lift up the shaft of the feed hopper in the back of the machine.

Turn the locking knob anti-clockwise and raise the manual push feeder/feed hopper to the right.

Remove the decoring device or the stirring sleeve by turning it clockwise by means of the wrench.

Remove the cutting tool/tools and the ejector plate.

CLEANING

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

BEFORE CLEANING: Always switch off the machine and remove the power supply plug from the socket. Alternatively, if the machine

does not have a plug, turn off the mains switch. Remove all the removable parts that are to be cleaned.

CLEANING IN A DISHWASHER: All plastic parts are machine washable. **NOTE!** Never wash metal parts in a dishwasher, unless they are made of stainless steel. Cleaning aluminium parts in a dishwasher will cause them to blacken. This can be difficult to remove and could stain other objects.

CLEANING BY HAND: Always use hand dishwashing liquid.

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

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

WARNING:

- Do not pour or spray water onto the sides of the machine.
- Do not use boiling or hot water.
- Do not use sodium hypochlorite (chlorine) or any agent containing this substance.
- Do not use sharp objects or any objects not intended for the purpose of cleaning.
- Do not use abrasive detergents or cleaning products.

AVOID: Do not use cleaning sponges with scouring pads (e.g. Scotch-Brite™) unless absolutely necessary. This roughens the surface and makes it less water repellent.

ADVICE ON CARE:

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

INFORMATION: If the machine is left damp for longer periods stains will appear. These stains are harmless but the original surface will lose its lustre. Vegetables and fruit contain acids. Depending on which products are processed this will have an effect on the metal after varying periods of time. It is therefore important to clean the machine immediately after processing salty and acidic products.

TROUBLE SHOOTING

To eliminate the risk of damage to the motor, the RG-350 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 that the isolating switch is closed. Check that the feed cylinder for the manual feeder, or the feed hopper is locked in the correct position. Move down the pusher plate into the manual feed cylinder. 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 still fails to run, call a qualified electrician or 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 feeder) or stirring sleeve (feed hopper). Check that the knives and grater/shredder plates are in good condition and are sharp. Press the food down loosely 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 decoring device or stirring sleeve cannot be removed.

REMEDY: Use the wrench to unscrew the decoring device or stirring sleeve clockwise.

TECHNICAL SPECIFICATION HALLDE RG-350

MACHINE: Motor: 0.75 kW, 230 V, single-phase, 50 Hz, or 400 V, 3-phase, 50 Hz, with thermal motor protection. Transmission: gears. Safety system: Four safety switches. Degree of protection: IP44. Power supply socket: Earthed, single-phase, 10 A, or 3-phase, 16 A. Fuse in fuse box for the premises: 10 A, delayed. Sound level LpA (EN31201): 73 dBA.

TOOLS: Diameter: 215 mm. Speed: 360 rpm.

NET WEIGHTS: Machine base: 26 kg. Manual push feeder complete: 6 kg. Feed hopper: 7.5 kg. Cutting tools: About 1 kg on average.

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

BRUKSANVISNING

HALLDE RG-350

(SE)

VARNING!

Akta händerna för vassa knivar och rörliga delar.

Stick aldrig ner händerna i trattmataren eller den manuella mataren.

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

Håll endast i den manuella matarens handtag, Ergo lopp, när mataren skall öppnas eller stängas.

Borrhylsan och omrörarkapseln skall dras åt (moturs) och lossas (medurs), med hjälp av nyckeln.

RG-350 i 3-fasutförande får endast installeras av en behörig fackman.

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 dyligt) så att de inte skadar knivbladen.

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

UPPACKNING

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

Anmärkningar skall anmälas till maskinleverantören inom åtta dagar.

INSTALLATION

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

Maskinen bör placeras på en bänk eller ett bord som är ca 500 mm högt.

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

Kontrollera nedanstående punkter utan skärverktyg eller utmatarskivan monterade i maskinen.

Att maskinen stannar när den manuella matarens handtag, Ergo Loop, förs upp och svängs

ut samt återstartar när den förs tillbaka och sänks ner.

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

Att maskinen inte går att starta när matarcylindern är monterad, men trattmataren ej är monterad.

Vid felfunktion, tillkalla fackman för åtgärd innan maskinen tas i bruk.

KONTROLLERA ALLTID FÖRE ANVÄNDNING

MED MANUELLA MATAREN:

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 så fort matarplattan svängs ut åt sidan samt återstartar när matarplattan svängs tillbaka över mataren.

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

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

Att matarplattans axel löper lätt. Om axeln löper trögt ska den rengöras noggrant och smörjas med några droppar maskinolja.

Att skärverktyg är hela och har god skärpa.

Gällande skärverktyg, se sidan 44.

MED TRATTMATAREN:

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

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

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

Att skärverktyg är hela och har god skärpa.

Gällande skärverktyg, se sidan 44.

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, dietkök, hälsohem, sjukhus, skolor, fast food-inrättningar, cateringkök, daghem, servicehem, pizzerior, fartyg, centralkök, institutionskök etc.

KAPACITET

Upp till 1 200 portioner per dag, 12 kg per minut med den manuella mataren och 30 kg per minut med trattmataren.

SÅ HÄR ANVÄNDS MATARNA

MANUELL MATARE ERGO LOOP:

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

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

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

TRATTMATARE

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

MONTERING

MANUELL MATARE ERGO LOOP:

Montera matarcylindern och vrid låsvredet medurs tills det tar stopp till låst läge.

Ta tag i matarhandtaget, Ergo Loop med båda händerna och placera axelns ände mot fästet på maskinen.

Pressa ner mataren med höger handflata tills det tar stopp.

TRATTMATAREN:

Montera trattmatarens matarcylinder och vrid låsvredet medurs tills det tar stopp. Passa in trattmataren på matarcylindern med trattmatarens axel mot fästet på maskinen.

Pressa ner trattmataren i matarcylindern tills det tar stopp.

Vrid trattmatarens låsvred vid axeln i bakkant av maskinen moturs tills det tar stopp (låst läge).

Dra sedan åt skruven på trattmatarens framsida.

DEMONTERING

MANUELL MATARE: ERGO LOOP:

För upp matarhandtaget och sväng ut det till vänster så att matarcylindern ställs öppen.

Fatta tag i mataren med båda händerna.

Dra upp/loss matarplattan med höger hand.

TRATTMATAREN:

Vrid trattmatarens låsvred i bakkant medurs tills det tar stopp (olåst läge) och lösgör skruven på trattmatarens framsida, avlägsna sedan trattmataren. Lossa låsvredet på maskinen motsols, från trattmatarens cylinder och ta bort trattmatarens cylinder.

MONTERING AV SKÄRVERKTYGEN

Lyft upp matarhandtaget och sväng ut den till vänster. Om trattmataren används, dra upp axeln i bakkant.

Vrid låsvredet moturs och fäll den manuella matarens/trattmatarens matarcylinde åt höger.

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

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

Vid tärning; placera tärningsgallret med knivarnas vassa egg uppåt, så att styrspåret i gallrets sida passar in i styrklacken på maskinbasen. Placera därefter skivaren på axeln så den faller ner ordentligt.

Vid beredning med den manuella mataren skruva fast borrhylsan med hjälp av nyckeln moturs på skärverktygets centrumtapp.

Vid beredning med trattmataren, skruva fast omrörarkapseln moturs med hjälp av nyckeln, på skärverktygets centrumtapp.

Fäll tillbaka den manuella mataren/trattmatarens matarcylinde och vrid dess låsvrede medurs till låst läge.

DEMONTERING AV SKÄRVERKTYGEN

Lyft upp matarhandtaget och sväng ut den till vänster alternativt dra upp trattmatarens axel i bakkant.

Vrid låsvredet moturs och fäll upp den manuella mataren/trattmataren åt höger.

Skruva loss borrhylsan alternativt omrörarkapseln medurs med hjälp av nyckeln.

Avlägsna skärverktyget/skärverktygen samt utmatarskivan.

RENGÖRING

Läs hela instruktionen innan du börjar rengöra maskinen.

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

MASKINDISKNING: Alla plastdetaljer kan diskas i diskmaskin. OBS! Maskindiska aldrig delar av metall om de inte är gjorda i rostfritt stål. Detaljer av aluminium som diskas i diskmaskin kommer att svärtas. Denna svärta är svår att få bort och färgar lätt av sig.

HANDDISKNING: Använd alltid handdiskmedel.

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 natriumhypoklorit (Klorin) eller medel som innehåller detta ämne.

- Använd inte skarpa föremål eller föremål inte avsett för rengöring.

- Använd inte rengöringsmedel med slipande effekt.

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

SKÖTSELRÅD:

- Rengör maskinen omgående efter användning.

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

INFORMATION: Om maskinen lämnas fuktig under längre perioder kan fläckar uppstå. Dessa fläckar är ofarliga men den ursprungliga ytan kommer att förlora sin lyster. Grönsaker och frukt innehåller syror. Beroende på vilka produkter som bereds kommer dessa att påverka metallen olika snabbt. Därför är det viktigt att rengöra maskinen direkt efter beredning av salta och sura produkter.

FELSÖKNING

För att eliminera risken för skador på motorn, har RG-350 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. Kontrollera att matarcylinde till den manuella mataren, alternativt matarcylinde till trattmataren, är låsta i korrekt läge. För ner den manuella mataren i matarcylinde. Kontrollera att säkringarna i lokalens säkrings-skåp 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 (manuell matare) alternativt omrörarkapseln (trattmatare). Kontrollera 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: Borrhylsan alternativt omrörarkapseln går ej att ta bort.

ÅTGÄRD: Skruva loss borrhylsan alternativt omrörarkapseln medurs med nyckeln.

TEKNISK DATA HÄLLDE RG-350

MASKIN: Motor: 0,75 kW. 230 V, 1-fas, 50 Hz alternativt 400 V, 3-fas, 50 Hz, termiskt motorskydd. Transmission: kuggväxel. Säkerhetssystem: Fyra säkerhetsbrytare. Skyddsklass: IP44. Vägghanslutning: Jordad, 1-fas, 10 A alternativt 3-fas, 16 A. Säkring i lokalens säkringsskåp: 10 A, trög. Ljudnivå LpA (EN31201): 73 dBA.

VERKTYG: Diameter: 215 mm. Varvtal: 360 varv/min.

NETTOVIKTER: Maskinbas: 26 kg. Manuell matare komplett: 6 kg. Matarcylinde med trattmatare: 7,5 kg. Skärverktyg: Ca 1 kg i genomsnitt.

NORMER: NSF STANDARD 8, se försäkran om överensstämmelse.

PŘÍRUČKY

HALLDE

RG-350

(CZ)

POZOR!

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

Nikdy nestrkejte ruce do plnicí násypky nebo do ručního podavače.

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

Při otevírání či zavírání ručního stlačovacího podavače držte pouze rukojeť stlačovacího podavače – Ergo Loop.

Objímku odstraňovače jader a míchače je třeba utáhnout (proti směru hodinových ručiček) a povolit (po směru hodinových ručiček) pomocí francouzského klíče.

Třífázovou verzi modelu RG-350 smí instalovat pouze kvalifikovaný servisní mechanik.

Opravovat nebo otvírat tělo zařízení smí pouze kvalifikovaný servisní mechanik.

Nepoužívejte zařízení ke krájení zmražených potravin. Před krájením odstraňte z potravin všechny tvrdé části (např. stopky jablek, dřevnaté součásti 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.

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.

Zařízení by mělo být umístěno na pracovní desku či stůl o výšce přibližně 500 mm.

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

Zkontrolujte následující dva body bez toho, aby byly do zařízení vloženy krájecí nástroje či vytlačovací podnos.

Zkontrolujte, zda se zařízení zastaví, když je ruční stlačovací podavač vytažen nahoru a vychýlen, a zda se opět spustí, když jej vrátíte zpět a klesne dolů.

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

Ověřte, že zařízení nelze spustit sice s upevněným plnicím válcem, ale s neupevněnou plnicí násypkou.

Pokud zařízení nepracuje správně, obraťte se na kvalifikovaného servisního mechanika s žádostí o opravu problému. Teprve poté zařízení znovu používejte.

PŘED KAŽDÝM POUŽITÍM PROVEĎTE KONTROLU

S RUČNÍM PODAVAČEM:

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 nasazeným krájecím nástrojem zastaví do 2 sekund od chvíle, kdy byla stlačovací deska vychýlena na stranu, a zda se znovu spustí, když se stlačovací deska vrátí zpět nad podavač.

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

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 44.

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.

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 44.

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, dietní kuchyně, domovy pro seniory, školy, rychlá občerstvení, cateringy, centra pečovatelské služby, pizzerie, lodě, centrální kuchyně, kuchyně v ústavech atd.

KAPACITA

Až 1 200 porcí za den, 12 kg za minutu s ručním podavačem a 30 kg za minutu s plnicí násypkou.

POUŽITÍ PODAVAČŮ

ERGO LOOP RUČNÍHO PODAVAČE:

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

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

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

PLNICÍ NÁSYPKA:

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

SESTAVENÍ

ERGO LOOP RUČNÍHO PODAVAČE

Nasadte plnicí válec a otočte uzamykacím knoflíkem nadoraz po směru hodinových ručiček (do zamknuté polohy).

Chytněte stlačovací podavač oběma rukama a zasuňte konec hřídele do držáku na zařízení.

Dlaní pravé ruky zatlačte stlačovací podavač až nadoraz dolů.

PLNICÍ NÁSYPKA

Upevněte plnicí válec pro plnicí násypku a otočte uzamykacím knoflíkem nadoraz po směru hodinových ručiček.

Usadte plnicí násypku na plnicí válec tak, že hřídel plnicí násypky vložíte do držáku na zařízení.

Zatlačte plnicí násypku nadoraz dolů do plnicího válce.

Otočte uzamykacím knoflíkem plnicí násypky (umístěný na hřídeli v zadní části zařízení) nadoraz proti směru hodinových ručiček (zamknutá poloha). Poté utáhněte šroub v přední části plnicí násypky.

ROZLOŽENÍ

ERGO LOOP RUČNÍHO PODAVAČE

Zvedněte stlačovací podavač a vychylte jej nalevo tak, aby se otevřel plnicí válec.

Chytněte stlačovací podavač oběma rukama.

Pravou rukou vytáhněte stlačovací desku.

PLNICÍ NÁSYPKA

Otočte uzamykacím knoflíkem plnicí násyvky v zadní části zařízení po směru hodinových ručiček tak, aby ukazoval přímo ven ze zařízení (odemčená poloha), uvolněte šroub plnicí násyvky v přední části proti směru hodinových ručiček a sejměte plnicí násytku. Proti směru hodinových ručiček uvolněte uzamykací knoflík z plnicího válce a odejměte válec.

NASAZENÍ KRÁJECÍCH NÁSTROJŮ

Zvedněte rukojeť stlačovacího podavače a vychylte ji doleva. Pokud používáte plnicí násytku, zvedněte hřídel z držáku v zadní části zařízení.

Otočte uzamykacím knoflíkem proti směru hodinových ručiček a nakloňte plnicí válec pro ruční podavač / plnicí násytku doprava.

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

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

Během krájení na kostičky: umístěte mřížku pro krájení na kostičky ostrou hranou břitů vzhůru tak, aby prohlubeň na boku mřížky pro krájení na kostičky zapadla do vodící drážky na základně zařízení. Poté umístěte kráječ tak, aby klesl pevně na své místo.

Pokud používáte stlačovací podavač, utažením proti směru hodinových ručiček pomocí francouzského klíče upevněte odstraňovač jader na středovou hřídel krájecího nástroje.

Pokud používáte plnicí násytku, utažením proti směru hodinových ručiček pomocí francouzského klíče upevněte míchač na středovou hřídel krájecího nástroje.

Sklopte plnicí válec pro ruční podavač / plnicí násytku a otočte uzamykacím knoflíkem po směru hodinových ručiček do zamknuté polohy.

ODSTRANĚNÍ KRÁJECÍCH NÁSTROJŮ

Zvedněte rukojeť stlačovacího podavače a vychylte ji doleva, nebo zvedněte hřídel plnicí násyvky v zadní části zařízení.

Otočte uzamykacím knoflíkem proti směru hodinových ručiček a zvedněte ruční stlačovací podavač / plnicí násytku doprava.

Vyjměte odstraňovač jader nebo míchač tak, že jej uvolníte po směru hodinových ručiček pomocí francouzského klíče.

Odeberte krájecí nástroj(e) a vytlačovací podnos.

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 plastové součásti lze umývat v myčce. **POZNÁMKA!** Nikdy neumývejte kovové součásti v myčce, pokud nejsou vyrobeny z nerezové oceli. Umývání hliníkových dílů v myčce způsobí jejich zčernání. Tyto skvrny mohou být jen obtížně odstranitelné a mohou zabarvit i jiné předměty.

RUČNÍ ČIŠTĚNÍ: Vždy použijte tekutý prostředek na mytí nádobí.

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

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

VAROVÁNÍ:

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

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

TIPY K ÚDRŽBĚ:

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

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

ODSTRAŇOVÁNÍ PROBLÉMU

V rámci ochrany motoru před poškozením je model RG-350 vybaven pojistkou chránící

motor před přehřátím, která zařízení automaticky vypne ve chvíli, kdy teplota motoru vystoupá 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 zda je uzavřen rozpojovací přepínač. Zkontrolujte, zda je plnicí válec pro ruční podavač nebo plnicí násytku uzamčena na správném místě. Posuňte stlačovací desku do ručního plnicího válce. 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 ani poté není možné spustit, kontaktujte kvalifikovaného elektrikáře či servisního mechanika.

PROBLÉM: Nízká kapacita nebo slabé výsledky krájení.

ŘEŠENÍ: Ujistěte se, že používáte správný krájecí nástroj nebo kombinaci krájecích nástrojů. Upevněte odstraňovač jader (ruční podavač) nebo míchač (plnicí násytku). Zkontrolujte, zda jsou břity a struhadla / trhací nástavce v dobrém stavu a ostré. Tlačte potraviny do zařízení menší silou.

PROBLÉM: Krájecí nástroj nelze odejmout.

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

PROBLÉM: Odstraňovač jader nebo míchač nelze odejmout.

ŘEŠENÍ: Odšroubujte odstraňovač jader nebo míchač otáčením po směru hodinových ručiček pomocí francouzského klíče.

TECHNICKÉ PARAMETRY ZAŘÍZENÍ HALLDE RG-350

ZAŘÍZENÍ: Motor: 0,75 kW, 230 V, jednofázový, 50 Hz, nebo 400 V, třífázový, 50 Hz, s pojistkou proti přehřátí motoru. Převod: převodové soukolí. Bezpečnostní systém: Čtyři bezpečnostní přepínače. Stupeň ochrany: IP44. Napájecí konektor: Uzemněný, jednofázový, 10 A, nebo třífázový, 16 A. Pojistka v pojistkové skříni v pracovních prostorách: 10 A, zpožděná. Zvuková úroveň LpA (EN31201): 73 dBA.

NÁSTROJE: Průměr: 215 mm. Rychlost: 360 ot./min.

ČISTÁ HMOTNOST: Základna zařízení: 26 kg. Komplet ručního stlačovacího podavače 6 kg. Plnicí násytku: 7,5 kg. Krájecí nástroje: Průměrně přibl. 1 kg.

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

BEDIENUNGSANLEITUNG

HALLDE RG-350

(DE)

WARNUNG!

Achten Sie darauf, dass Sie sich ihre Hände nicht an den scharfen Messern oder an beweglichen Teilen verletzen.

Stecken Sie auf keinen Fall Ihre Hände in den Einfülltrichter oder den manuellen Einfüller.

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

Zum Öffnen oder Schließen der Fülleinheit diese stets nur am Handgriff des Druckbefüllers, Ergo Loop, anfassen.

Die Dekorationsvorrichtung und die Rührhülse müssen mit Hilfe eines Schlüssels fixiert (gegen den Uhrzeigersinn) und gelöst (im Uhrzeigersinn) werden

Die dreiphasige Version des RG-350 darf nur durch einen qualifizierten Servicemechaniker installiert werden.

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 Gemüsestücke wie Apfelstiele, holzige Rübenstücke u. ä. müssen vor der Benutzung entfernt werden, damit sie die Schnittkante nicht beschädigen.

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

AUSPACKEN

Vergewissern Sie sich, dass sämtliche Teile vorhanden und unbeschädigt sind und die Maschine funktionsfähig 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.

Die Maschine sollte auf eine Theke oder einen Tisch von zirka 500 mm Höhe gestellt werden.

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

Kontrollieren Sie die beiden folgenden Punkte bei nicht angebrachten Schneidwerkzeugen und nicht angebrachter Auswurfplatte.

Kontrollieren Sie, ob die Maschine stehen bleibt, wenn der manuelle Druckbefüller, Ergo Loop, angehoben und weg geschwenkt wird, und ob sie wieder anläuft, wenn dieser eingeschwenkt und abgesenkt wird.

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

Kontrollieren Sie, ob die Maschine nicht eingeschaltet werden kann, wenn die Fülleinheit montiert ist, aber der Einfülltrichter nicht.

Bei fehlerhafter Funktion ist ein Fachmann zur Fehlerbehebung hinzuzuziehen, bevor die Maschine in Betrieb genommen wird.

SICHERHEITSKONTROLLE VOR DER ARBEIT

MIT MANUELLEM EINFÜLLER:

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, dass bei einem installierten Schneidwerkzeug die Maschine innerhalb von 2 Sekunden stoppt, sobald die Druckplatte zu einer Seite heraus geschwungen wird, und wieder anläuft, wenn die Druckplatte über den Einfüller zurückgeschwenkt wird.

Kontrollieren Sie, ob die Maschine nicht eingeschaltet werden kann, wenn die Fülleinheit abgenommen und die manuelle Füllplatte abgesenkt sind.

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

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

Überprüfen des Zustands und der Schärfe der Schneidwerkzeuge.

Bezüglich der Schneidwerkzeuge siehe die Seiten 44.

MIT DEM EINFÜLLTRICHTER:

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

Überprüfen Sie, dass die Maschine nicht gestartet werden kann, wenn die 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 Schneidwerkzeuge.

Bezüglich der Schneidwerkzeuge siehe die Seiten 44.

VERARBEITUNGSART

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

NUTZER

Restaurants, Ladenküchen, Krankenhäuser, Diätküchen, Seniorenwohnheime, Schulen, Fast-Food-Einrichtungen, Catering, Kindertagesstätten, Salatbars, Pizzerias, Schiffe, Zentralküchen, Küchen von Einrichtungen usw.

KAPAZITÄT

Bis zu 1200 Portionen pro Tag, 12 kg pro Minute mit dem manuellen Einfüller und 30 kg pro Minute mit dem Einfülltrichter.

VERWENDUNG DER FÜLLEINHEIT

MANUELLER EINFÜLLER ERGO LOOP:

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

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

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

EINFÜLLTRICHTER:

Der Einfülltrichter dient zum kontinuierlichen Schneiden in großen Mengen von runden Produkten wie Kartoffeln, Zwiebeln usw.

MONTAGE

DER MANUELLE EINFÜLLER ERGO LOOP

Montieren Sie die Fülleinheit und drehen Sie den Arretierknopf so weit als möglich im Uhrzeigersinn in die Arretierstellung.

Den Druckbefüller mit beiden Händen fassen und das Wellenende in die Bohrung an der Maschine stecken.

Den Druckbefüller mit dem Handteller der rechten Hand bis zum Anschlag fest drücken.

DER EINFÜLLTRICHTER:

Montieren Sie die Fülleinheit für den Einfülltrichter und drehen Sie den Arretierknopf so weit als möglich im Uhrzeigersinn.

Montieren Sie den Einfülltrichter auf die Fülleinheit mit der Welle des Einfülltrichters in die Bohrung an der Maschine gesteckt.

Den Einfülltrichter bis zum Anschlag in die Fülleinheit schieben.

Den Arretierknopf des Einfülltrichters, der sich auf dem Schaft auf der Rückseite der Maschine befindet, gegen den Uhrzeigersinn so weit als möglich in die Arretierstellung drehen. Danach die Schraube auf der Vorderseite des Einfülltrichters anziehen.

DEMONTAGE

DER MANUELLE EINFÜLLER ERGO LOOP

Den Druckbefüller anheben und nach links weg schwenken, so dass die Fülleinheit offen ist.

Den Druckbefüller mit beiden Händen fassen.

Mit der rechten Hand die Druckplatte hoch und heraus heben.

DER EINFÜLLTRICHTER:

Den Einfülltrichter-Arretierdrehknopf auf der Rückseite der Maschine im Uhrzeigersinn drehen, so dass er gerade von der Maschine weg zeigt (nichtarretierte Stellung), die Einfülltrichter-Arretierschraube vorne durch Drehung gegen den Uhrzeigersinn lösen und den Einfülltrichter entfernen. Den Arretierknopf der Fülleinheit durch Drehen gegen den Uhrzeigersinn öffnen und die Fülleinheit entfernen.

EINSETZEN DER SCHNEIDWERKZEUGE

Heben Sie den Handgriff des Druckbefüllers an und schwenken Sie ihn nach links. Wird der Einfülltrichter benutzt, heben Sie den Schaft aus der Befestigung auf der Rückseite der Maschine.

Den Arretierknopf gegen den Uhrzeigersinn drehen und die Fülleinheit für den manuellen Einfüller/Einfülltrichter nach rechts schwenken.

Setzen Sie die Auswurfplatte auf die Welle, und drehen/drücken Sie die Auswurfplatte in ihre Kupplung.

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

Beim Würfeln: Setzen Sie das Würfelgatter mit der scharfen Kante der Messer nach oben zeigend ein, so dass der Führungsansatz im Maschinenunterteil in die Aussparung seitlich am Würfelgatter eingeführt wird. Setzen Sie

dann die Schneidescheibe so auf, dass sie in ihre Position fällt.

Wenn Sie den Druckbefüller verwenden, dann montieren Sie die Dekorationsvorrichtung durch ein Drehen gegen den Uhrzeigersinn mit Hilfe des Schlüssels auf die zentrale Welle des Schneidewerkzeugs.

Wenn Sie den Einfülltrichter verwenden, dann montieren Sie die Rührerhülse durch ein Drehen gegen den Uhrzeigersinn mit Hilfe des Schlüssels auf die zentrale Welle des Schneidewerkzeugs.

Senken Sie die Fülleinheit für den manuellen Einfüller/den Einfülltrichter ab, und drehen Sie den Arretierknopf im Uhrzeigersinn in die Arretierstellung.

AUSBAU DER SCHNEIDWERKZEUGE

Handgriff des Einfüllers anheben und nach links schwenken, oder den Schaft des Einfülltrichters auf der Rückseite der Maschine anheben.

Den Arretierknopf gegen den Uhrzeigersinn drehen und den manuellen Einfüller/den Einfülltrichter nach rechts schwenken.

Entfernen Sie die Dekorationsvorrichtung oder die Rührerhülse durch Drehen im Uhrzeigersinn mit Hilfe des Schlüssels.

Entfernen Sie das/die Schneidewerkzeug/e und die Auswurfplatte.

REINIGUNG

Lesen Sie die gesamte Anleitung vor Beginn der Reinigung.

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

REINIGUNG IN DER SPÜLMASCHINE: Sämtliche Teile aus Plastik können in der Spülmaschine gewaschen werden. **ACHTUNG!** Niemals die Metallteile in einer Spülmaschine waschen, außer wenn sie aus rostfreiem Stahl gefertigt sind. Das Reinigen der Aluminiumteile in der Spülmaschine wird zu ihrem Anlaufen führen. Dies kann schwer zu entfernen sein und zu Flecken auf anderen Objekten führen.

HANDWÄSCHE: Stets Handgeschirrspülmittel für die Handwäsche verwenden.

REINIGUNGSMATERIALIEN: Verwenden Sie die mitgelieferte Bürste oder eine ähnliche, um den Lebensmittelbereich zu reinigen. Die Messerwelle in der Mitte der Maschine kann mit einer kleinen Flaschenbürste gereinigt werden. Ein feuchtes Tuch für das Abwischen der anderen Oberflächen der Maschine verwenden.

DESINFIZIERUNG: Isopropylalkohol (65–70%) verwenden. Isopropylalkohol ist

leicht entflammbar, also Vorsicht bei der Verwendung.

WARNUNG!

- Kein Wasser auf die Seiten der Maschine gießen oder sprühen.
- Kein kochendes oder heißes Wasser verwenden.
- Kein Natriumhypochlorit (Chlor) oder irgendein anderes Mittel verwenden, das diese Substanz enthält.
- Keine scharfen Gegenstände für die Reinigung verwenden oder andere Dinge, die nicht für den Zweck der Reinigung vorgesehen sind.
- Keine aggressiven Reinigungsmittel oder Reinigungsprodukte verwenden.

VERMEIDEN: Keine Reinigungsschwämme mit Scheuerflächen (z.B. Scotch-Brite™) verwenden, wenn nicht absolut notwendig. Diese rauhen die Oberfläche an und machen sie weniger wasserabweisend.

PFLEGEHINWEISE:

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

INFORMATION: Wird die Maschine für eine längere Zeit in einem feuchten Zustand belassen, erscheinen Flecken. Diese Flecken sind harmlos, aber die Originaloberfläche wird ihren Glanz verlieren. Obst und Gemüse enthalten Säuren. Abhängig davon, welche Produkte verarbeitet werden, wird dies zu Auswirkungen auf das Metall nach einem unterschiedlichen Zeitraum führen. Es ist deshalb wichtig, die Maschine unmittelbar nach der Verarbeitung von salzhaltigen oder säurehaltigen Produkten zu reinigen.

FEHLERSUCHE

Zur Eliminierung des Risikos von Motorschäden ist der RG-350 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. Überzeugen Sie sich davon, dass die Fülleinheit für den manuellen Einfüller bzw. der Einfülltrichter korrekt arretiert ist. Senken Sie die Druckplatte in die manuelle Fülleinheit ab. 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. Wenn die Maschine immer noch nicht läuft, einen 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 (manueller Einfüller) oder die Rührhülse montieren. Kontrollieren Sie, ob die Messer und die Reibe/Häckslerplatten in gutem Zustand und scharf sind. Die Lebensmittel vorsichtig 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: Die Dekorationsvorrichtung oder die Rührhülse können nicht entfernt werden.

MASSNAHME: Verwenden Sie den Schlüssel um die Dekorationsvorrichtung oder die Rührhülse durch Drehen im Uhrzeigersinn zu lösen.

TECHNISCHE DATEN HÄLLDE RG-350

MASCHINE: Motor: 0,75 kW, 230 V, einphasig, 50 Hz oder 400 V, dreiphasig, 50 Hz, mit thermischem Motorschutz. Kraftübertragung: Antriebe. Sicherheitssystem: Vier Sicherheitsschalter. Schutzart: IP44. Netzanschluss: Geerdet, einphasig, 10 A oder dreiphasig, 16 A. Sicherung in Sicherungskasten für den betreffenden Raum: 10 A, träge. Geräuschpegel LpA (EN 31201): 73 dBA.

WERKZEUGE: Durchmesser: 215 mm. Drehzahl: 360 U/min.

NETTOGEWICHTE: Maschinenunterteil: 26 kg. Manueller Druckaufsatz insgesamt: 6 kg. Einfülltrichter: 7,5 kg. Schneidewerkzeuge: Im Durchschnitt zirka 1 kg.

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

BRUGSANVISNING

HALLDE RG-350

(DK)

ADVARSEL!

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

Før aldrig hænderne ind i påfyldningstragten eller den manuelle føder.

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

Hold altid fast i det manuelle håndtag, Ergo Loop, når den manuelle indføder skal åbnes eller lukkes.

Kernebøsningen og omrøringsmanchetten spændes mod uret og løsnes med uret, med nøglen.

Den 3-fasede version af RG-350 må kun installeres af en autoriseret fagmand.

Kun en autoriseret fagmand må reparere maskinen og åbne maskinhuset.

Kun en autoriseret fagmand må reparere maskinen og åbne maskinhuset.

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

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

UDPAKNING

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

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

INSTALLATION

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

Placer maskinen på en disk eller et bord, med en højde på ca. 500 mm.

Monter stativet til skæreværktøj på væggen, tæt ved maskinen.

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

Kontroller at maskinen stopper når den manuelle indføder, Ergo Loop, føres op og svinges ud og genstarter når det svinges ind og ned.

Kontroller at maskinen ikke kan startes hvis fødecylinder er afmonteret og det manuelle håndtag er sænket.

Kontroller at maskinen ikke kan startes hvis fødecylinder, men ikke fødetragt, er monteret.

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

KONTROLLER ALTID FØR BRUG

MED MANUEL INDFØDER:

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

Kontroller, med skæreværktøjet monteret, at maskinen stopper indenfor 2 sekunder så snart fødepladen føres op og genstarter når pladen sænkes igen.

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

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

Kontroller at fødepladens 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 44.

MED PÅFYLDNINGSTRAGT:

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

Kontroller, med skæreværktøjet monteret, at maskinen stopper indenfor 2 sekunder så snart fødepladen føres op og genstarter når pladen sænkes igen.

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 44.

ANVENDELSE

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

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

BRUGERE

Restauranter, butikskøkkener, diætkøkkener, plejehjem, sygehuse, skoler, fast food restauranter, cateringkøkkener, daginstitutioner, pizzeriaer, skibe, centralkøkkener, institutionskøkkener etc.

KAPACITET

Op til 1200 portioner pr. dag, 12 kg pr. minut med manuel føder og 30 kg. pr. minut med påfyldningstragt.

BRUG AF PÅFYLDNINGSTRAGT

MANUEL FØDER ERGO LOOP:

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

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

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

PÅFYLDNINGSTRAGT

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

MONTERING

MANUEL FØDER ERGO LOOP:

Monter fødecylinderen og drej låsegrebet med uret til stop i låst stilling.

Tag fat i føderhåndtaget Ergo Loop med begge hænder og placer akslens ende ned i holderen i maskinen.

Tryk føderen ned med højre håndflade, til stop.

PÅFYLDNINGSTRAGT:

Monter påfyldningstragtens cylinder og drej låsegrebet med uret til stop.

Monter fødetragten på fødecylinderen, med akslen ind mod maskinen.

Tryk påfyldningstragten ned i fødecylinderen til stop.

Drej påfyldningstragtens låsegreb, placeret på akslen bagpå maskinen, mod uret til stop (låst stilling).

Spænd derefter skruen på fronten af fødetragten.

DEMONTERING

MANUEL FØDER: ERGO LOOP:

Før føderhåndtaget op og sving det til venstre, således at fødecylinderen er åben.

Tag fat i føderen med begge hænder.

Træk fødepladen op med højre hånd.

PÅFYLDNINGSTRAGT:

Drej påfyldningstragtens låsegreb med uret til stop og løs skruen på påfyldningstragtens forkant. Fjern derefter påfyldningstragten. Løs låsegrebet på maskinen mod uret fra fødecylindern og fjern fødecylindern.

MONTERING AF SKÆREVÆRKTØJ

Løft fødehåndtaget og sving det ud til venstre. Hvis der bruges påfyldningstragt, løftes akslen på bagkanten op.

Drej låsegrebet mod uret og vip fødecylindern til højre.

Placer tømme-skiven på akslen og drej/tryk den ned i koblingen.

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

Ved terning: placer terningsgitteret med den skarpe kant af knivene opad, således at styresporet i siden af gitteret passer ind i styresporet på maskinbasen. Placer derefter kniven på akslen, så den falder ned i koblingen.

Ved tilberedning med den manuelle føder, skrues kernebøsningen fast ved hjælp af nøglen

Ved tilberedning med påfyldningstragten, spændes røremanchetten fast, mod uret, på skæreværktøjets centertap, ved hjælp af nøglen.

Drej den manuelle fødecylinder tilbage og drej låsegrebet med uret, til låst stilling.

DEMONTERING AF SKÆREVÆRKTØJ

Løft fødehåndtaget og sving det ud til venstre eller løft akslen på fødetragten i bagkanten.

Drej låsegrebet mod uret og sving den manuelle føder/påfyldningstragt til højre.

Skrue kernebøsning/omrørermanchet løs med uret, ved hjælp af nøglen.

Afmonter skæreværktøjet og tømme-skiven.

RENGØRING

Læs hele instruktionen før du begynder at rengøre maskinen.

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

MASKINOPVASK: alle plastdele kan vaskes i opvasker. OBS! Vask aldrig metaldele i opvasker, medmindre de er af rustfrit stål. Dele af aluminium som vaskes i opvasker farves sorte. Dette kan være svært at fjerne igen og det smitter også af.

HÅNDOPVASK: Brug altid håndopvaske-middel.

RENGØRINGSVÆRKTØJ: Brug den medfølgende børste til at aftørre produktområderne.

Knivakslen i midten kan rengøres med en lille flaskebørste. Aftør maskinen udvendigt med en fugtig klud.

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

ADVARSEL:

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

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

PLEJE:

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

Hvis maskinen efterlades fugtig i længere tid, kan der opstå pletter. Disse pletter er harmløse, men pynter ikke på overfladen. Grøntsager og frugt indeholder syrer. Afhængigt af hvilke produkter der er tale om, vil disse påvirke metallet efter forskellige tidsintervaller. Det er derfor vigtigt at rengøre maskinen direkte efter behandling af salte og sure produkter.

FEJLSØGNING

For at fjerne risikoen for skader på motoren, er RG-350 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. Kontroller at fødecylindern til den manuelle føder eller påfyldningstragten er låst i korrekt leje. Sving den manuelle føder ned i fødecylindern. 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. Kontroller at knive og rivejern er hele og skarpe. Tryk produktet ned med et lettere tryk.

FEJL: Skæreværktøjet kan ikke fjernes.

AFHJÆLPNING: Brug altid tømme-skiven. Brug

en tyk skindhandske o.l. som knivene ikke kan skære igennem og drej skæreværktøjet løs, med uret.

FEJL: Kernebøsningen kan ikke fjernes.

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

TEKNISKE DATA HALLDE RG-350

MASKINE: Motor: 0,75 kW. 230 V, 1-faset, 50 Hz alternativt 400 V, 3-faset, 50 Hz, Termosikring. Transmission: tandhjul. Sikkerhedssystem: Fire sikkerhedsafbrydere. Kapslingsklasse: IP44. Vægudtag: Jordet, 1-faset, 10 A alternativt 3-faset, 16 A. Anlægssikring: 10 A, træg. Støjniveau LpA (EN31201): 73 dBA.

VÆRKTØJ: Diameter: 215 mm. Omdrejningstal: 360 o/min.

NETTOVÆGT: Maskinbase: 26 kg. Manuel føder komplet: 6 kg. Fødecylinder med påfyldningstragt: 7,5 kg. Skæreværktøj: Ca 1 kg i gennemsnit.

NORMER: NSF STANDARD 8, se konformitetserklæring

INSTRUCCIONES DE USO

HALLDE RG-350

(ES)

¡ATENCIÓN!

Tenga mucho cuidado de no hacerse daño en las manos al manipular las cuchillas y partes móviles.

Nunca ponga las manos en la tolva de alimentación o el alimentador manual.

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

Sujete únicamente el mango del alimentador de empuje, Ergo Loop, cuando tenga que abrir o cerrar el alimentador manual.

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

La versión trifásica de RG-350 sólo puede ser instalada por un mecánico cualificado.

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

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

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

DESEMBALAJE

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

Cualquier posible defecto deberá ser notificado al proveedor del aparato en el plazo de ocho días.

INSTALACIÓN

Conecte el aparato a una toma eléctrica adecuada.

El aparato se debe instalar en un mostrador o mesa de unos 500 mm de altura.

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

Compruebe los dos puntos siguientes sin que las herramientas de corte o placa proyectable estén instalados en el aparato.

Compruebe que el aparato se detiene cuando el alimentador manual de empuje, Ergo Loop, se mueve hacia arriba y se retira y que se reinicia cuando se baja y se coloca de nuevo.

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

Compruebe que el aparato no se puede iniciar con el cilindro de alimentación instalado, pero sin la tolva de alimentación.

En caso de funcionamiento defectuoso del aparato deberá contactarse un técnico profesional cualificado para que arregle el fallo antes de utilizar el aparato.

CONTROL DE SEGURIDAD ANTES DE USO

USO DEL ALIMENTADOR MANUAL:

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

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

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 44.

USO DE LA TOLVA DE ALIMENTACIÓN:

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

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

Si la función de seguridad no muestra un

rendimiento adecuado o si el cable eléctrico muestra algún desperfecto, solicite la ayuda de un mecánico cualificado o un electricista profesional para solucionar el problema antes de conectar el aparato de nuevo a la fuente de alimentación.

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

En cuanto a las herramientas de corte, consulte la página 44.

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, tiendas de cocina, hospitales, cocinas dietéticas, residencias geriátricas, escuelas, centros de comida rápida, empresas de catering, centros de día, pizzerías, barcos, cocinas centrales, cocinas institucionales, etc.

CAPACIDAD

Hasta 1.200 porciones al día, 12 kg por minuto con el alimentador manual y 30 kg por minuto, con la tolva de alimentación.

USO DE LOS ALIMENTADORES

ALIMENTADOR MANUAL ERGO LOOP:

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

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

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

TOLVA DE ALIMENTACIÓN:

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

MONTAJE

ALIMENTADOR MANUAL ERGO LOOP

Ajuste el cilindro de alimentación y gire el mando de bloqueo en el sentido de las agujas del reloj hasta llegar al tope (posición de bloqueo).

Sujete el alimentador de empuje con ambas manos e inserte el extremo del eje en la estructura del aparato.

Presione hacia abajo el alimentador de empuje con la palma de su mano derecha hasta que haga tope.

TOLVA DE ALIMENTACIÓN

Coloque el cilindro de alimentación de la tolva de alimentación y gire el mando de bloqueo en sentido horario hasta el tope.

Instale la tolva de alimentación en el cilindro de alimentación con el eje de la tolva de alimentación insertado en la estructura del aparato.

Presione la tolva de alimentación hacia abajo en el cilindro de alimentación hasta hacer tope.

Gire el mando de bloqueo de la tolva de alimentación, situado en el eje de la parte posterior del aparato, en sentido contrario a las agujas del reloj hasta alcanzar el tope (posición de bloqueo). Luego apriete el tornillo en la parte frontal de la tolva de alimentación.

DESMONTAJE

ALIMENTADOR MANUAL ERGO LOOP

Levante el alimentador de empuje y desplácelo a la izquierda de modo que el cilindro de alimentación quede abierto.

Sujete el alimentador de empuje con las dos manos.

Tire de la placa de empuje hacia arriba/hacia fuera con la mano derecha.

TOLVA DE ALIMENTACIÓN

Gire el mando de bloqueo de la tolva de alimentación en la parte posterior del aparato en el sentido de las agujas del reloj de modo que apunte en línea recta desde el aparato (posición de desbloqueo) y suelte el tornillo de bloqueo de la tolva de alimentación en la parte delantera, en sentido antihorario, y retire la tolva de alimentación. Suelte el mando de bloqueo del cilindro de alimentación, en sentido antihorario y retire el cilindro.

AJUSTE DE LAS HERRAMIENTAS DE CORTE

Levante el alimentador de empuje y desplácelo a la izquierda. Si se está utilizando la tolva de alimentación, extraiga el eje de su instalación en la parte posterior del aparato.

Gire el mando de bloqueo en sentido contrario a las agujas del reloj e incline el cilindro de alimentación de la tolva de alimentación/alimentador manual a la derecha.

Coloque la placa proyectable en el eje y gire/presione hacia abajo la placa proyectable en su acople.

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

Al cortar en dados: colocar la rejilla para corte en dados con el borde afilado de las cuchillas hacia arriba, de modo que el hueco en el lateral de la rejilla de corte en dados encaje en la ranura de guía en la base del aparato. Después, coloque la herramienta de corte en

rodajas de modo que caiga firmemente en su posición correspondiente.

Al usar el alimentador de empuje, instale el accesorio espiral girando en sentido contrario a las agujas del reloj utilizando una llave inglesa en el eje central de la herramienta de corte.

Al usar la tolva de alimentación, instale el dispositivo de mezclado girándolo en sentido contrario a las agujas del reloj utilizando una llave inglesa en el eje central de la herramienta de corte.

Baje el tubo de alimentación del alimentador manual/tolva de alimentación y gire su mando de bloqueo en sentido de las agujas del reloj hasta la posición de bloqueo.

DESMONTAJE DE LAS HERRAMIENTAS DE CORTE

Levante el asa del alimentador de empuje y desplácelo a la izquierda, o levante el eje de la tolva de alimentación en la parte posterior del aparato.

Gire el mando de bloqueo en sentido contrario a las agujas del reloj y eleve el alimentador manual de empuje/ la tolva de alimentación hacia la derecha.

Retire el accesorio espiral o el dispositivo de mezclado girándolo en el sentido de las agujas del reloj utilizando una llave inglesa.

Retire la/s herramienta/s de corte y la placa proyectable.

LIMPIEZA

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

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

LIMPIEZA EN LAVAVAJILLAS Todas las piezas de plástico son aptas para lavavajillas. ¡CUIDADO! Nunca lave las piezas de metal en el lavavajillas, a menos que estén hechas de acero inoxidable. Si lava las piezas de aluminio en el lavavajillas se ennegrecerán. Estas manchas pueden ser difíciles de eliminar y podrían mancharse otros objetos.

LIMPIEZA A MANO: Use siempre detergente líquido de lavado a mano.

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

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

ATENCIÓN:

- No vierta o pulverice agua sobre los laterales del aparato.
- No utilice agua caliente o hirviendo.
- No use hipoclorito de sodio (cloro) u otro agente que contenga esta sustancia.
- No utilice objetos afilados ni ningún objeto que no esté pensado para la limpieza.
- No use detergentes o productos de limpieza abrasivos.

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

CONSEJOS SOBRE EL CUIDADO:

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

INFORMACIÓN: Si el aparato permanece húmedo por un periodo prolongado, aparecerán manchas. Estas manchas no son problemáticas, pero la superficie original perderá su brillo. Las verduras y frutas contienen ácidos. Dependiendo de qué productos se procesen, esto tendrá un efecto en el metal tras periodos variables de tiempo. Por eso es importante limpiar el aparato justo después de usarlo para procesar productos salados y ácidos.

RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Para eliminar el riesgo de dañar el motor, el RG-350 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 que el interruptor principal está conectado. Compruebe que el cilindro de alimentación para el alimentador manual o la tolva de alimentación está bloqueada en la posición correcta. Desplace hacia abajo la placa de empuje en el cilindro de alimentación. Controle que los fusibles del cuadro eléctrico del local 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 electricista cualificado o mecánico de reparación.

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 manual) o el dispositivo de mezclado (tolva de alimentación). Compruebe que las cuchillas y placas de rallado/corte en tira están completas y afiladas. Presione los alimentos hacia abajo ligeramente y 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: El dispositivo de mezclado no se puede retirar.

SOLUCIÓN: Utilice la llave inglesa para desenroscar el accesorio espiral o dispositivo de mezclado en sentido horario.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE HALLDE RG-350

APARATO: Motor: 0,75 kW, 230 V, monofásico, 50 Hz, o 400 V, trifásico, 50 Hz, con protección térmica del motor. Transmisión: engranajes. Sistema de seguridad: Cuatro interruptores de seguridad. Grado de protección: IP44. Toma de corriente de alimentación. Con toma de tierra, monofásico, 10 A, o trifásico, 16 A. Fusible en la caja de fusibles de las instalaciones: 10 A, retardado. Nivel de ruido LpA (EN31201): 73 dBA.

HERRAMIENTAS: Diámetro: 215 mm. Velocidad: 360 rpm.

PESOS NETOS: Base del aparato: 26 kg. Alimentador de empuje manual completo: 6 kg. Tolva de alimentación: 7,5 kg. Herramientas de corte: Unos 1 kg de media.

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

KÄYTTÖOHJE

HALLDE RG-350

(FI)

HUOMIO!

Ole hyvin varovainen, ettet vahingoita käsiäsi käsitellessäsi teräviä ja liikkuvia osia.

Älä koskaan työnnä käsiäsi syöttösoppiin tai käsinsyöttölokeroon.

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

Pidä kiinni ainoastaan työntökahvasta, Ergo Loopista, kun käsinsyöttölokero avataan tai suljetaan.

Kodanpoisto- ja sekoituslaite on kiristettävä (vastapäivään) ja löysennettävä (myötäpäivään) jakoavaimen avulla.

RG-350:n 3-vaiheisen version saa asentaa vain valtuutettu huoltomekaanikko.

Vain valtuutettu huoltomekaanikko saa korjata laitteen ja avata laitteen rungon.

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

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

PAKKAUKSEN PURKAMINEN

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

Laitteen toimittajalle on ilmoitettava puutteista kahdeksan päivän kuluessa.

ASENNUS

Kytke laite virtalähteeseen, joka soveltuu laitteelle.

Laite tulisi sijoittaa työtasolle tai pöydälle, joka on noin 500 mm korkea.

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

Tarkista seuraavat kaksi kohtaa siten, että leikkuuteriä tai poistolevyä ei ole asennettu laitteeseen.

Tarkista, että laite pysähtyy, kun käsinsyöttökahva, Ergo Loop, siirretään ylöspäin ja sivulle,

ja että se käynnistyy uudelleen, kun se käännetään takaisin ja lasketaan.

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

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

Jos laite ei toimi oikein, kutsu valtuutettu huoltomekaanikko korjaamaan vika ennen laitteen käyttöönottoa.

TARKISTA AINA ENNEN KÄYTTÖÄ

KÄSINSYÖTTÖLAITTEEN 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 työntölevy on käännetty sivuun yli 60 mm, ja käynnistyy uudelleen, kun työntölevy on käännetty takaisin syöttölaitteen päälle.

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

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 44.

SYÖTTÖSUPPILON KANSSA:

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

Tarkista, että laitetta ei voi käynnistää, jos syöttösuppilon syöttösyylinteri on asennettu mutta syöttösoppi 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 44.

KÄYTTÖTAPA

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

KÄYTTÄJÄT

Ravintolat, kauppojen keittiöt, sairaalat, dieetikeittiöt, vanhainkodit, koulut, pikaruokapaikat, pitopalvelut, päiväkodit, pitseriat, laivat, keskuskeittiöt, laitoskeittiöt jne.

KAPASITEETTI

Jopa 1 200 annosta päivässä, 12 kg minuutissa käsinsyöttölle ja 30 kg minuutissa syöttösuppilolla.

SYÖTTÖLAITTEIDEN KÄYTTÖ

KÄSINSYÖTTÖLAITE ERGO LOOP:

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

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

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

SYÖTTÖSUPPILO:

Syöttösoppiola käytetään leikkatessa jatkuvasti suuria määriä pyöreitä tuotteita, kuten perunoita, sipuleita jne.

KOKOAMINEN

KÄSINSYÖTTÖLAITE ERGO LOOP

Asenna syöttösyylinteri ja käännä lukitusnuppia myötäpäivään, niin pitkälle kuin se menee (lukittuun asentoon).

Tartu käsinsyöttölaiteeseen molemmin käsin ja aseta akselin pää laitteessa olevaan asennusreikään.

Paina käsinsyöttölaitea oikean käden kämmellä alaspäin, niin pitkälle kuin se menee.

SYÖTTÖSUPPILO

Asenna syöttösuppilon syöttösyylinteri ja käännä lukitusnuppia myötäpäivään, niin pitkälle kuin se menee.

Asenna syöttösoppi syöttösyylinteriin siten, että syöttösuppilon akseli on laitteen asennusreiässä.

Paina syöttösuppilola alaspäin syöttösyylinteriin, niin pitkälle kuin se menee.

Käännä syöttösuppilon lukitusnuppia, joka sijaitsee akselilla laitteen takana, vastapäivään, niin pitkälle kuin se menee (lukittuun asentoon). Kiristä sitten syöttösuppilon edessä olevaa ruuvia.

PURKAMINEN

KÄSINSYÖTTÖLAITE ERGO LOOP

Nosta käsinsyöttölaitea ja käännä se ulos vasemmalle siten, että syöttösyylinteri on auki.

Tartu käsinsyöttölaitteeseen molemmin käsin.

Vedä työntölevy ylös/ulos molemmin käsin.

SYÖTTÖSUPPILO

Käännä laitteen takana olevaa syöttösuppilon lukitusnuppia myötäpäivään siten, että se osoittaa koneesta suoraan pois päin (lukitsematon asento), ja vapauta edessä oleva syöttösuppilon lukitusruuvi kääntämällä sitä vastapäivään ja poista syöttösuppilo. Vapauta syöttösyylinterin lukitusnuppi kääntämällä sitä vastapäivään ja irrota sylinteri.

LEIKKUUTERIEEN ASENNUS

Nosta työntökahva ja käännä se ulos vasemmalle. Jos käytetään syöttösuppiloa, nosta akseli pois asennuksesta laitteen takaa.

Käännä lukitusnuppia vastapäivään ja kallista syöttösyylinteriä käsinsyöttölaitetta/syöttösuppiloa varten oikealle.

Aseta poistolevy akselille ja käännä/paina poistolevy alaspäin liitäntäänsä.

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

Paloittelun aikana: Laita paloitteluritilä terien teräviä reuna ylöspäin siten, että ritilän kyljessä oleva syvennys osuu koneesta olevaan ohjauksuraan. Aseta sitten viipaloitintä siten, että se putoaa paikalleen.

Käytettäessä työntösyöttöä asenna kodanpoistolaitte kääntämällä sitä jakoavaimella vastapäivään keskiakselin terään.

Käytettäessä syöttösuppiloa asenna sekoituslaitte kääntämällä sitä jakoavaimella vastapäivään keskiakselin terään.

Laske syöttösyylinteri käsinsyöttöä/syöttösuppiloa varten ja käännä sen lukitusnuppi myötäpäivään lukittuun asentoon.

LEIKKUUTERIEEN IRROTUS

Nosta työntökahva ja käännä se ulos vasemmalle tai nosta syöttösuppilon akseli ylös laitteen takaa.

Käännä lukitusnuppia vastapäivään ja nosta käsinsyöttökahva/syöttösuppilo oikealle.

Poista kodanpoisto- tai sekoituslaitte kääntämällä sitä myötäpäivään jakoavaimen avulla.

Poista leikkuuterä/-terät ja poistolevy.

PUHDISTUS

Lue kaikki ohjeet, ennen kuin alat puhdistaa laitetta.

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

PESU ASTIANPESUKONEESSA: Kaikki muoviosat ovat konepestäviä. HUOMIO: Älä

koskaan pese metalliosia astianpesukoneessa, paitsi jos ne on valmistettu ruostumattomasta teräksestä. Alumiiniosien peseminen astianpesukoneessa aiheuttaa niiden tummumista. Sitä voi olla vaikea poistaa, ja lisäksi muut esineet voivat tahraantua.

PESU KÄSIN: Käytä aina käsitiiskainetta.

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

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

VAROITUS:

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

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

HUOLTO-OHJEET:

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

TIEDOKSI: Jos laite jätetään kosteaksi pidemmäksi ajaksi, siihen ilmestyy tahroja. Tahrat ovat harmittomia, mutta alkuperäinen pinta menettää kiiltonsä. Vihannekset ja hedelmät sisältävät happoja. Ne vaikuttavat metalliin vaihtelevan pituisen ajan kuluttua ja sen mukaan, mitä tuotteita laitteella käsitellään. Siksi on tärkeää puhdistaa laite välittömästi suolaisten ja happamien tuotteiden käsittelyn jälkeen.

VIANMÄÄRITYS

Moottorin vahingoittumisriskin eliminoimiseksi RG-350 on varustettu moottorin lämpösuojualla, joka sammuttaa laitteen automaattisesti, mikäli moottorin lämpötila nousee liian korkeaksi. Moottorin lämpösuojuassa 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 että erotuskytkin on

suljettu. Tarkista, että käsinsyötön syöttö-sylinteri tai syöttösuppilo on lukittu oikeaan asentoon. Laske työntölevy syöttösyylinteriin. Tarkista, että laitteeseen liittyvät sulaketaulun sulakkeet eivät ole lauenneet ja ovat virta-arvoiltaan oikeita. Odota muutama minuutti ja yritä käynnistää laite uudelleen. Mikäli laite ei vielä käynnisty, ota yhteyttä valtuutettuun sähköasentajaan tai huoltomekaanikkoon.

VIKA: Alhainen kapasiteetti tai huonot leikkaus-tulokset.

KORJAUS: Varmista, että käytät oikeaa leikkuuterää tai leikkuuterien yhdistelmää. Asenna kodanpoistolaitte (käsinsyöttö) tai sekoituslaitte (syöttösuppilo). Tarkista, että terät ja raastin-/silppurilevyt ovat hyvässä kunnossa ja teräviä. Paina aineksia alaspäin kevyesti, 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: Kodanpoisto- tai sekoituslaitetta ei voida poistaa.

KORJAUS: Käytä jakoavainta kodanpoistolaitteen irrottamiseksi kääntämällä sitä myötäpäivään.

HALLDE RG-350:N TEKNISEET TIEDOT

LAITE: Moottori: 0,75 kW, 230 V, yksivaiheinen, 50 Hz tai 400 V, kolmivaiheinen, 50 Hz, moottorin lämpösuojualla varustettu. Voimansiirto: vaihteet. Turvajärjestelmä: Neljä turvakyt-kintä. Suojausluokka: IP44. Virtalähteen liitäntä: Maadoitettu, yksivaiheinen, 10 A, tai 3-vaiheinen, 16 A. Sulake sulaketaulussa: 10 A, viivästetty. Äänitaso LpA (EN31201): 73 dBA.

TYÖKALUT: Halkaisija: 215 mm. Nopeus: 360 rpm.

NETTOPAINOT: Laitteen runko: 26 kg. Käsinsyöttökahva kokonaisuutena: 6 kg. Syöttösuppilo: 7,5 kg. Leikkuuterät: Noin 1 kg keskimäärin.

NORMIT/STANDARDIT: NSF STANDARD 8, katso vaatimustenmukaisuusvakuutus.

MODE D'EMPLOI

HALLDE RG-350

(FR)

ATTENTION !

Attention de ne pas se couper sur les couteaux et de ne pas se blesser sur les pièces en mouvement.

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

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

Pour ouvrir ou fermer l'alimenteur manuel, ne tenir que par la poignée de l'accessoire pour chou et crudités, Ergo Loop.

Le vis à chou doit être serré (dans le sens contraire des aiguilles d'une montre) et desserré (dans le sens des aiguilles d'une montre) à l'aide de la clé.

La version triphasée du RG-350 doit être installée par un professionnel autorisé.

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

Le RG 350 ne doit pas être utilisé pour préparer des produits congelés. Il faut aussi prendre soin d'enlever toutes les parties dures des matières premières (queues de pommes, morceaux de choux-navets trop coriaces, etc.) afin de ne pas endommager les arêtes tranchantes.

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

DÉBALLAGE

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

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

INSTALLATION

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

L'appareil doit être placé sur un plan de travail ou une table d'environ 50 cm de haut.

Monter le support pour accessoires tranchants au mur, près de la machine pour plus de sécu-

rité et de confort d'utilisation.

Sans installer sur l'appareil ni accessoire tranchant ni plateau répartiteur, vérifier les deux points ci-dessous :

Que l'appareil s'arrête quand l'accessoire manuel chou et crudités, Ergo Loop, est remonté et pivoté vers l'extérieur et redémarre quand l'accessoire est pivoté vers l'intérieur, puis abaissée.

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

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

En cas de fonctionnement non conforme, il faudra faire appel à un technicien qualifié pour y remédier avant de mettre l'appareil en service.

CONTRÔLE DE SÉCURITÉ AVANT UTILISATION

AVEC L'ACCESSOIRE MANUEL

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

Vérifier, 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 redémarre, lorsque la plaque d'alimentation est de nouveau au-dessus de l'alimenteur.

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

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 44.

AVEC L'ACCESSOIRE-ENTONNOIR

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

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

Si l'une des deux fonctions de sécurité ne fonctionne pas ou si le câble électrique présente des fissures, faire appel à un profes-

sionnel 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 44.

TYPES DE PRÉPARATION

L'appareil sert à couper en tranches, en dés, en lamelles, en julienne et en tranches gaufrées de différentes dimensions, à râper et à faire des chips, 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, cuisines diététiques, maisons de retraite, écoles, restauration rapide, restauration pour collectivités, centres d'accueil, pizzerias, navires, cuisines centrales, cuisines des institutions, etc.

CAPACITÉ

Jusqu'à 1 200 portions par jour, 12 kg par minute avec l'accessoire manuel et 30 kg par minute avec l'accessoire-entonnoir.

UTILISATION DES ALIMENTEURS

ACCESSOIRE MANUEL ERGO LOOP

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

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

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

ACCESSOIRE-ENTONNOIR

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

MONTAGE

ACCESSOIRE MANUEL ERGO LOOP

Mettre en place le cylindre d'alimentation et faire pivoter la poignée de verrouillage dans le sens des aiguilles d'une montre pour la verrouiller en position.

Saisir des deux mains l'accessoire chou et crudités et placer l'extrémité de l'axe sur l'ouverture de l'appareil.

De la paume de la main droite, presser sur l'accessoire chou et crudités pour le faire descendre jusqu'à ce qu'il arrive en butée.

ACCESSOIRE-ENTONNOIR

Mettre en place l'alimenteur de l'accessoire-entonnoir et faire pivoter la poignée de verrouillage dans le sens des aiguilles d'une montre pour la verrouiller en position.

Placer l'accessoire-entonnoir sur le cylindre d'alimentation avec l'axe de l'accessoire-entonnoir inséré dans la fixation de l'appareil.

Faire descendre l'accessoire-entonnoir dans le cylindre d'alimentation jusqu'à parvenir en butée.

Faire tourner la poignée de blocage de l'accessoire-entonnoir, située sur l'axe au dos de l'appareil, dans le sens contraire des aiguilles d'une montre jusqu'à parvenir en butée (position verrouillée). Ensuite bloquer la vis d'arrêt sur le côté antérieur de l'accessoire-entonnoir.

DÉMONTAGE

ACCESSOIRE MANUEL ERGO LOOP

Lever l'accessoire chou et crudités et le faire pivoter sur la gauche de manière à mettre le cylindre d'alimentation en position ouverte.

Saisir l'accessoire chou et crudités des deux mains.

De la main droite, lever/dégager la plaque d'alimentation.

ACCESSOIRE-ENTONNOIR

Faire tourner la poignée de blocage de l'accessoire-entonnoir, située au dos de l'appareil, dans le sens des aiguilles d'une montre pour qu'elle soit dirigée vers l'extérieur de l'appareil (position non verrouillée) et desserrer la vis d'arrêt de l'accessoire-entonnoir, sur le côté antérieur, en la tournant dans le sens contraire des aiguilles d'une montre, puis dégager la l'accessoire-entonnoir. Libérer la poignée de blocage dans le sens contraire des aiguilles d'une montre et retirer le cylindre d'alimentation.

MISE EN PLACE DES ACCESSOIRES TRANCHANTS

Lever la poignée de l'accessoire chou et crudités et la faire pivoter vers la gauche. En cas d'utilisation de l'accessoire-entonnoir, libérer l'axe de sa fixation au dos de l'appareil.

Tourner la poignée de blocage dans le sens contraire des aiguilles d'une montre et faire pivoter le cylindre d'alimentation de l'accessoire manuel/de l'accessoire-entonnoir sur la droite.

Placer le plateau répartiteur sur l'axe et le faire descendre, en le tournant, dans son logement.

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

Pour couper en dés : Placer la grille à macédoine avec l'arête tranchante des lames vers le haut, de manière que l'ergot de guidage dont est muni le bloc moteur pénètre dans la rainure située sur le côté de la grille. Ensuite placer le

trancheur et le tourner jusqu'à encliquetage.

En cas d'utilisation de l'accessoire chou et crudités, mettre en place la vis à chou, en le serrant, à l'aide de la clé, dans le sens contraire des aiguilles d'une montre sur l'ergot central de l'accessoire tranchant.

En cas d'utilisation de l'accessoire-entonnoir, mettre en place le dispositif de mélange spiral, en la serrant, à l'aide de la clé, dans le sens contraire des aiguilles d'une montre sur l'ergot central de l'accessoire tranchant.

Rabattre le cylindre d'alimentation de l'accessoire manuel chou et crudités/de l'accessoire-entonnoir et faire pivoter la poignée de verrouillage dans le sens des aiguilles d'une montre pour la verrouiller en position.

DÉMONTAGE DES ACCESSOIRES TRANCHANTS

Lever la poignée l'accessoire chou et crudités et la faire pivoter vers la gauche ou tirer vers le haut l'axe de l'accessoire-entonnoir au dos de l'appareil.

Tourner la poignée de blocage dans le sens contraire des aiguilles d'une montre et faire pivoter l'accessoire manuel/l'accessoire-entonnoir sur la droite.

Enlever la vis à chou ou le dispositif de mélange spiral, en la vissant dans le sens des aiguilles d'une montre à l'aide de la clé.

Retirer le ou les accessoires tranchants ainsi que le plateau répartiteur.

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

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

NETTOYAGE DANS LE LAVE-VAISSELLE : Toutes les pièces en plastique peuvent être lavées dans le lave-vaisselle. **ATTENTION !** Ne jamais laver les pièces métalliques dans le lave-vaisselle, à moins qu'elles ne soient en acier inoxydable. Le lavage des pièces en aluminium dans le lave-vaisselle provoque leur noircissement. Ces taches noires sont difficiles à éliminer et peuvent noircir d'autres objets.

NETTOYAGE À LA MAIN : Utiliser toujours un détergent pour vaisselle à la main.

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 l'hypochlorite de sodium ou d'autres produits contenant cette substance.
- Ne pas utiliser d'objets tranchants pour nettoyer l'appareil ou d'autres objets qui ne sont pas destinés au nettoyage.
- Ne pas utiliser de détergents ou de produits de nettoyage abrasifs.

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

CONSEIL D'ENTRETIEN :

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

INFORMATION : Si vous laissez cet appareil humide pendant des périodes plus longues, des taches apparaîtront. Ces taches sont inoffensives mais le surface originale perdra son lustre. Les légumes et les fruits contiennent des acides. En fonction des aliments préparés, cela exerce un effet sur le métal au bout d'une période dont la durée varie. Il est donc important de nettoyer l'appareil immédiatement après la préparation d'aliments salés et acides.

DÉPANNAGE

Pour éliminer les risques de dommages au niveau du moteur, le modèle RG-350 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 ». S'assurer que le cylindre d'alimentation de l'accessoire manuel ou de l'accessoire-entonnoir est correctement verrouillé. Abaisser la plaque d'alimentation dans le cylindre d'alimentation manuel. 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 pour le dépannage.

DÉFAUT : faible capacité ou mauvais résultats

MESURES : Choisir l'accessoire tranchant ou la combinaison d'accessoires tranchants appropriée. Mettre en place la vis à chou

(accessoire manuel chou et crudités) ou le dispositif de mélange spiral (accessoire-entonnoir). Vérifier que les couteaux et les râpes sont intacts et bien coupants. Exercer une pression plus légère sur le produit à traiter.

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

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

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

MESURES : Utiliser la clé pour desserrer la vis à chou ou le dispositif de mélange spiral dans le sens des aiguilles d'une montre.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES HALLDE RG-350

APPAREIL : Moteur : 0,75 kW, 230 V, monophasé, 50 Hz, muni d'une protection thermique du moteur. Transmission : motoréducteur. Système de sécurité : quatre disjoncteurs de sécurité. Classe d'isolation : IP44. Branchement secteur : prise murale avec terre, monophasé, 10 A, ou triphasé, 16 A. Fusible dans l'armoire à fusibles du local : 10 A, à action différée. Niveau sonore LpA (EN31201) : 73 dBA.

ACCESSOIRES : Diamètre : 215 mm. Vitesse : 360 tr/min.

POIDS NETS : Bloc moteur : 26 kg. Ensemble accessoire manuel chou et crudités : 6 kg. Accessoire-entonnoir : 7,5 kg. Accessoires tranchants : env. 1 kg en moyenne.

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

HALLDE RG-350

(GR)

ΠΡΟΣΟΧΗ!

Προσέχετε ιδιαίτερως μην τραυματίσετε τα χέρια σας στις αιχμηρές λεπίδες και τα κινητά μέρη.

Μην τοποθετείτε τα χέρια σας μέσα στη χοάνη τροφοδοσίας ή το χειροκίνητο εξάρτημα τροφοδοσίας.

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

Όταν επιθυμείτε να ανοίξετε ή να κλείσετε το χειροκίνητο εξάρτημα τροφοδοσίας, κρατάτε μόνο τη λαβή του εξαρτήματος ώθησης, τεχνολογίας Ergo Loop.

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

Το τριφασικό μοντέλο της συσκευής RG-350 επιτρέπεται να εγκατασταθεί μόνο από έναν εξειδικευμένο τεχνικό.

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

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

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

ΑΦΑΙΡΕΣΗ ΑΠΟ ΤΗ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ

Βεβαιωθείτε ότι έχουν παραδοθεί όλα τα εξαρτήματα, ότι η συσκευή λειτουργεί σωστά, και ότι δεν υπέστη βλάβες 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.

Η συσκευή πρέπει να τοποθετείται σε πάγκο ή τραπέζι ύψους περίπου 500 mm.

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

Ελέγξτε τα παρακάτω δύο σημεία χωρίς να έχετε προσαρμόσει τα εργαλεία κοπής ή την πλάκα εξαγωγής στη συσκευή.

Βεβαιωθείτε ότι η συσκευή σταματά, όταν το εξάρτημα χειροκίνητης ώθησης, τεχνολογίας Ergo Loop, μετακινείται προς τα επάνω και προς τα έξω και επαναλειτουργεί όταν το εξάρτημα μετακινείται προς τα μέσα και προς τα κάτω.

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

Βεβαιωθείτε ότι η συσκευή δεν μπορεί να τεθεί σε λειτουργία, όταν έχει προσαρμοστεί σε αυτή ο κύλινδρος τροφοδοσίας αλλά όχι η χοάνη τροφοδοσίας.

Εάν η συσκευή δεν λειτουργεί σωστά, καλέστε έναν εξειδικευμένο τεχνικό να επιδιορθώσει τη βλάβη προτού θέσετε ξανά σε λειτουργία τη συσκευή.

ΑΠΑΡΑΙΤΗΤΟΙ ΕΛΕΓΧΟΙ ΠΡΙΝ ΤΗ ΧΡΗΣΗ

ΜΕ ΤΟΝ ΧΕΙΡΟΚΙΝΗΤΟ ΤΡΟΦΟΔΟΤΗ:

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

Ελέγξτε ότι η συσκευή, όταν έχει προσαρμοστεί σε αυτή ένα εργαλείο κοπής, σταματά να λειτουργεί εντός 2 δευτερολέπτων από τη στιγμή που σηκώνεται η πλάκα ώθησης και τίθεται ξανά σε λειτουργία μόλις αυτή επιστρέψει πάνω από τον τροφοδότη.

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

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

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

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

Για τα εργαλεία κοπής, ανατρέξτε στις σελίδες 44.

ΑΦΑΙΡΕΣΗ ΤΗΣ ΧΟΑΝΗΣ ΤΡΟΦΟΔΟΣΙΑΣ:

Αφαιρέστε το φιλτράρισμα 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 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 44.

ΕΙΔΗ ΕΠΕΞΕΡΓΑΣΙΑΣ

Κόβει σε φέτες, τρίβει, τεμαχίζει, κόβει σε ζουλιέν και σε κυματοειδείς φέτες, 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, καφετέριες, μπαρ, νοσοκομεία, γηροκομεία, σχολεία, εστιατόρια γρήγορου φαγητού, εταιρείες τροφοδοσίας, παιδικούς σταθμούς, μπουφέ με σαλάτες, πλοία, κουζίνες ιδρυμάτων κτλ.

ΧΩΡΗΤΙΚΟΤΗΤΑ

Έως και 1200 μερίδες ανά ημέρα, 12 kg ανά λεπτό με τον χειροκίνητο τροφοδότη και 30 kg ανά λεπτό με τη χοάνη τροφοδοσίας.

ΧΡΗΣΗ ΤΩΝ ΕΡΓΑΛΕΙΩΝ ΤΡΟΦΟΔΟΣΙΑΣ

ΧΕΙΡΟΚΙΝΗΤΟΣ ΤΡΟΦΟΔΟΤΗΣ ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑΣ ERGO LOOP:

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

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

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

ΧΟΑΝΗ ΤΡΟΦΟΔΟΣΙΑΣ:

Η χοάνη τροφοδοσίας χρησιμεύει για συνεχή κοπή μεγάλων ποσοτήτων στρογγυλών προϊόντων, όπως οι πατάτες, τα κρεμμύδια, κτλ.

ΣΥΝΑΡΜΟΛΟΓΗΣΗ

Ο ΧΕΙΡΟΚΙΝΗΤΟΣ ΤΡΟΦΟΔΟΤΗΣ ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑΣ ERGO LOOP

Προσαρμόστε τον κύλινδρο τροφοδοσίας και γυρίστε το κομβίο ασφάλισης δεξιόστροφα όσο πάει (στη θέση ασφάλισης).

Πιάστε σφιχτά με τα δύο χέρια την πλάκα ώθησης και εισάγετε το άκρο του άξονα στη βάση της συσκευής.

Πιέστε τη χοάνη τροφοδοσίας με την παλάμη του δεξιού σας χεριού την πλάκα ώθησης όσο γίνεται.

Η ΧΟΑΝΗ ΤΡΟΦΟΔΟΣΙΑΣ

Προσαρμόστε τον κύλινδρο τροφοδοσίας για τη χοάνη τροφοδοσίας και γυρίστε το κομβίο ασφάλισης δεξιόστροφα όσο πάει.

Προσαρμόστε τη χοάνη τροφοδοσίας στον κύλινδρο τροφοδοσίας και εισάγετε τον άξονα της χοάνης τροφοδοσίας μέσα στη βάση της συσκευής.

Πιέστε τη χοάνη τροφοδοσίας μέσα στον κύλινδρο τροφοδοσίας όσο πάει.

Γυρίστε το κομβίο ασφάλισης της χοάνης τροφοδοσίας που βρίσκεται στον άξονα στο πίσω μέρος της συσκευής αριστερόστροφα όσο πάει (θέση ασφάλισης). Στη συνέχεια σφίξτε τις βίδες που βρίσκονται στο μπροστινό μέρος της χοάνης τροφοδοσίας.

ΑΠΟΣΥΝΑΡΜΟΛΟΓΗΣΗ

Ο ΧΕΙΡΟΚΙΝΗΤΟΣ ΤΡΟΦΟΔΟΤΗΣ ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑΣ ERGO LOOP

Ανυψώστε το εξάρτημα ώθησης και μετακινήστε την προς τα αριστερά για να ανοίξει ο κύλινδρος τροφοδοσίας.

Πιάστε σφιχτά την πλάκα ώθησης και με τα δύο χέρια.

Τραβήξτε την πλάκα ώθησης προς τα επάνω/έξω με το δεξί χέρι.

Η ΧΟΑΝΗ ΤΡΟΦΟΔΟΣΙΑΣ

Γυρίστε τη λαβή ασφάλισης της χοάνης τροφοδοσίας δεξιόστροφα στο πίσω μέρος της συσκευής ώστε να δείχνει κατευθείαν έξω από τη συσκευή (θέση απασφάλισης) και χαλαρώστε τη βίδα ασφάλισης της χοάνης τροφοδοσίας γυρίζοντάς την αριστερόστροφα, και αφαιρέστε τη χοάνη τροφοδοσίας. Ξεβιδώστε το κομβίο ασφάλισης από τον κύλινδρο τροφοδοσίας γυρίζοντάς το αριστερόστροφα και αφαιρέστε τον κύλινδρο.

ΤΟΠΟΘΕΤΗΣΗ ΕΡΓΑΛΕΙΩΝ ΚΟΠΗΣ

Σηκώστε τη λαβή του εξαρτήματος ώθησης και γυρίστε την προς τα αριστερά για να την βγάλετε. Εάν χρησιμοποιείτε την χοάνη τροφοδοσίας, σηκώστε τον άξονα από τη βάση του στο πίσω μέρος της συσκευής.

Γυρίστε το κομβίο ασφάλισης αριστερόστροφα και γείρετε τον κύλινδρο τροφοδοσίας για τον

χειροκίνητο τροφοδότη/χοάνη τροφοδοσίας προς τα δεξιά.

Τοποθετήστε την πλάκα εξαγωγής στον άξονα και στρέψτε την προς τα κάτω μέσα στην σύζευξή της.

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

Για την κοπή σε κύβους: τοποθετήστε το πλέγμα για κοπή σε κύβους με την κοφτερή πλευρά των μαχαιριών προς τα πάνω, με τέτοιο τρόπο ώστε η εγκοπή στην πλευρά του πλέγματος να εφαρμόζει στην εγκοπή-οδηγό που βρίσκεται στη βάση της συσκευής. Στη συνέχεια τοποθετήστε το εξάρτημα κοπής σε φέτες με τέτοιο τρόπο ώστε να στερεωθεί γερά στην θέση του.

Όταν χρησιμοποιείτε το εξάρτημα ώθησης προσαρμόστε το εξάρτημα αφαίρεσης πυρήνων γυρίζοντάς το αριστερόστροφα με ένα γαλλικό κλειδί στον κεντρικό άξονα του εργαλείου κοπής.

Όταν χρησιμοποιείτε τη χοάνη τροφοδοσίας, προσαρμόστε το εξάρτημα ανάδευσης γυρίζοντάς το αριστερόστροφα με ένα γαλλικό κλειδί στον κεντρικό άξονα του εργαλείου κοπής.

Χαμηλώστε τον κύλινδρο τροφοδοσίας για τον χειροκίνητο τροφοδότη/χοάνη τροφοδοσίας και γυρίστε το κομβίο ασφάλισης δεξιόστροφα στη θέση ασφάλισης.

ΑΦΑΙΡΕΣΗ ΤΩΝ ΕΡΓΑΛΕΙΩΝ ΚΟΠΗΣ

Σηκώστε τη λαβή του εξαρτήματος τροφοδοσίας με ώθηση και γυρίστε την προς τα αριστερά ή σηκώστε τον άξονα της χοάνης τροφοδοσίας στο πίσω μέρος της συσκευής για να τον αφαιρέσετε.

Γυρίστε το κομβίο ασφάλισης αριστερόστροφα και σηκώστε το εξάρτημα χειροκίνητης ώθησης/χοάνη τροφοδοσίας προς την δεξιά πλευρά.

Αφαιρέστε το εξάρτημα αφαίρεσης πυρήνων ή το εξάρτημα ανάδευσης γυρίζοντάς το δεξιόστροφα με ένα γαλλικό κλειδί.

Αφαιρέστε τα εργαλεία κοπής/εργαλεία και την πλάκα εξαγωγής.

ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ

Διαβάστε τις οδηγίες προτού ξεκινήσετε τον καθαρισμό της συσκευής.

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

ΠΛΥΣΙΜΟ ΣΤΟ ΠΛΥΝΤΗΡΙΟ ΠΙΑΤΩΝ: Όλα τα πλαστικά μέρη πλένονται στο πλυντήριο πιάτων. ΣΗΜΕΙΩΣΗ! Μην πλένετε ποτέ τα μεταλλικά μέρη στο πλυντήριο πιάτων, εκτός

και εάν είναι κατασκευασμένα από ανοξείδωτο χάλυβα. Το πλύσιμο των μερών από αλουμίνιο στο πλυντήριο πιάτων θα έχει ως αποτέλεσμα να μαυρίσουν. Αυτοί οι μαύροι λεκέδες καθαρίζονται πολύ δύσκολα και μπορεί να λερώσουν άλλα αντικείμενα.

ΠΛΥΣΙΜΟ ΣΤΟ ΧΕΡΙ: Χρησιμοποιείτε πάντα απορρυπαντικό για πλύσιμο στο χέρι.

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

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

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:

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

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

ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΦΡΟΝΤΙΔΑ:

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

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

ΑΝΤΙΜΕΤΩΠΙΣΗ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΩΝ

Για να αποφευχθεί ο κίνδυνος πρόκλησης βλαβών στον κινητήρα, η συσκευή RG-350 διαθέτει θερμική προστασία κινητήρα, η

οποία απενεργοποιεί αυτομάτως τη συσκευή εάν ο κινητήρας υπερθερμανθεί. Η θερμική προστασία κινητήρα διαθέτει λειτουργία αυτόματης επανεκκίνησης, κάτι που σημαίνει ότι η συσκευή τίθεται ξανά σε λειτουργία μόλις κρυώσει ο κινητήρας, διαδικασία που απαιτεί 10 με 30 λεπτά.

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

ΑΝΤΙΜΕΤΩΠΙΣΗ: Βεβαιωθείτε ότι το φως τροφοδοσίας είναι καλά τοποθετημένο στην πρίζα παροχής ρεύματος, ή ότι ο απομονωτικός διακόπτης είναι κλειστός. Βεβαιωθείτε ότι ο κύλινδρος τροφοδοσίας για τον χειροκίνητο τροφοδότη ή η χοάνη τροφοδοσίας είναι ασφαλισμένα στη σωστή θέση. Μετακινήστε προς τα κάτω την πλάκα ώθησης μέσα στον χειροκίνητο κύλινδρο τροφοδοσίας. 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 ηλεκτρολόγο ή τεχνικό επισκευών.

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 (χειροκίνητος τροφοδότης) ή το εξάρτημα ανάδευσης (χοάνη τροφοδοσίας). Ελέγξτε ότι τα μαχαίρια και ο τρίφτης/πλάκες τριψίματος είναι σε καλή κατάσταση και αιχμηρά. Πιέστε 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: Δεν μπορείτε να αφαιρέσετε το εξάρτημα αφαίρεσης πυρήνων ή το εξάρτημα ανάδευσης.

ΑΝΤΙΜΕΤΩΠΙΣΗ: Χρησιμοποιείτε ένα γαλλικό κλειδί για να ξεβιδώσετε το εξάρτημα αφαίρεσης πυρήνων ή το εξάρτημα ανάδευσης γυρίζοντάς τα προς τα δεξιά.

ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΤΗΣ RG-350 ΤΗΣ HALLDE

ΣΥΣΚΕΥΗ: Κινητήρας: 0.75 kW, 230 V, μονοφασικός, 50 Hz, ή 400 V, τριφασικός, 50 Hz, με θερμική προστασία κινητήρα. Μετάδοση κίνησης: με γρανάζια. Σύστημα ασφαλείας: Τέσσερις διακόπτες ασφαλείας. Βαθμός προστασίας: IP44. Φως τροφοδοσίας: γειωμένος, μονοφασικός, 10 A, ή τριφασικός, 16 A. Ασφάλεια στον πίνακα ασφαλειών των

εγκαταστάσεων: 10 A, με καθυστέρηση. Στάθμη ηχητικής πίεσης LpA (EN31201): 73 dBA.

ΕΡΓΑΛΕΙΑ: Διάμετρος: 215 mm. Ταχύτητα: 360 στροφές ανά λεπτό.

ΚΑΘΑΡΟ ΒΑΡΟΣ: Βάση συσκευής: 26 kg
Πλήρες εξάρτημα χειροκίνητης ώθησης: 6 kg
ΧΟΑΝΗ ΤΡΟΦΟΔΟΣΙΑΣ: 7,5 kg
Εργαλεία κοπής: Κατά μέσον όρο περίπου 1 kg.

ΠΡΟΤΥΠΑ: NSF STANDARD 8, ανατρέξτε στη δήλωση συμμόρφωσης.

ISTRUZIONI PER L'USO

HALLDE RG-350

(IT)

ATTENZIONE!

Fare attenzione a non ferirsi le mani con le lame affilate e le parti mobili.

Non introdurre mai le mani nell'alimentatore manuale.

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

Tenere solo il manico dell'alimentatore a spinta (Ergo Loop) per aprire o chiudere l'alimentatore manuale.

Il dispositivo per rimuovere il nucleo deve essere serrato (in senso antiorario) e sbloccato (in senso orario) utilizzando la chiave.

La versione trifase di RG-350 può essere installata solo da un tecnico qualificato.

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

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

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

ESTRAZIONE DALL'IMBALLO

Verificare la presenza di tutti i componenti, controllare il funzionamento dell'apparecchio, 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.

L'apparecchio dovrebbe essere posizionato su un piano o tavolo di altezza circa 500 mm.

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

Controllare i due punti seguenti senza utensili da taglio o estrattore montati.

Controllare che l'apparecchio si fermi quando l'alimentatore manuale (Ergo Loop) è sollevato e piegato verso l'esterno, e che si riavvii quando è ripiegato all'interno e abbassato.

Controllare che l'apparecchio non possa essere riavviato senza il cilindro di alimentazione e con il piattello di spinta manuale abbassato.

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

Se l'apparecchio non funziona come indicato, contattare un tecnico qualificato prima di utilizzarlo.

ESEGUIRE SEMPRE IL CONTROLLO PRIMA DELL'UTILIZZO

CON ALIMENTATORE MANUALE:

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

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

Se una delle due situazioni sopra esposte non si verifica o il cavo elettrico mostra difetti, richiedere l'intervento di un tecnico o elettricista qualificato prima di ricollegare l'apparecchio alla rete.

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 44.

CON ALIMENTATORE A IMBUTO:

Estrarre la spina dalla presa di corrente o spegnere l'interruttore generale e controllare che il cavo elettrico sia integro e che l'isolante non abbia crepe visibili.

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

Se una delle due situazioni sopra esposte non si verifica o il cavo elettrico mostra difetti, richiedere l'intervento di un tecnico qualificato prima di riavviare l'apparecchio.

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

Con riferimento agli utensili da taglio, vedere le pagine 44.

TIPO DI IMPIEGO

Affetta, taglia a cubetti, grattugia, sminuzza, affetta alla julienne e seziona con ondulazione patatine in varie dimensioni, in funzione

dell'utensile selezionato. Per lavorazione di verdure, frutta, pane secco, formaggio, noci, funghi ecc.

UTILIZZATORI

Ristoranti, cucine di negozi, ospedali, cucine dietetiche, case di riposo, scuole, fast food, catering, centri diurni, pizzerie, navi, cucine centrali, cucine di istituti, ecc.

CAPACITÀ

Fino a 1 200 porzioni al giorno, 12 kg al minuto con alimentatore manuale e 30 kg al minuto con l'alimentatore a imbuto.

UTILIZZARE GLI ALIMENTATORI

ALIMENTATORE MANUALE ERGO LOOP:

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

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

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

ALIMENTATORE A IMBUTO:

L'alimentatore a imbuto viene utilizzato per grandi quantità di oggetti rotondi come pomodori, cipolle, ecc.

MONTAGGIO

ALIMENTATORE MANUALE ERGO LOOP

Montare il cilindro di alimentazione e ruotare la manopola di bloccaggio in senso orario fino alla fine (in posizione bloccata).

Afferrare l'alimentatore a spinta con entrambe le mani e inserire la parte finale dell'albero sull'apparecchio.

Premere l'alimentatore a spinta verso il basso con il palmo della mano destra, fino alla fine.

ALIMENTATORE A IMBUTO

Montare il cilindro di alimentazione per l'alimentatore a imbuto e ruotare la manopola di bloccaggio in senso orario fino alla fine.

Montare l'alimentatore a imbuto sopra al cilindro, con l'albero dell'alimentatore a imbuto inserito sulla sede dell'apparecchio.

Premere l'imbuto verso il basso nel cilindro fino alla fine.

Ruotare la manopola di bloccaggio, sul retro del dispositivo, in senso antiorario fino alla fine (in posizione bloccata). Quindi serrare la vite sulla parte frontale dell'alimentatore a imbuto.

SMONTAGGIO

ALIMENTATORE MANUALE ERGO LOOP

Sollevare l'alimentatore a spinta e girarlo verso destra in modo che il cilindro di alimentazione sia aperto.

Afferrare l'alimentatore a spinta con entrambe le mani.

Estrarre il piattello di spinta utilizzando la mano destra.

ALIMENTATORE A IMBUTO

Ruotare la manopola di serraggio dell'alimentatore a imbuto sul retro in senso orario in modo che si trovi verso l'esterno (posizione sbloccata), togliere la vite di blocco dell'imbuto sulla parte frontale, in senso antiorario, e rimuovere l'imbuto. Sbloccare la manopola di serraggio dal cilindro, in senso antiorario, e rimuovere il cilindro.

MONTARE GLI UTENSILI DA TAGLIO

Sollevare il piatto a spinta e spostarlo verso sinistra. Se si sta utilizzando l'alimentatore a imbuto, sollevare l'albero dalla sua sede sul retro dell'apparecchio.

Ruotare la manopola di bloccaggio in senso antiorario e spostare il cilindro per l'alimentatore manuale/a imbuto verso destra.

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

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

Durante il taglio in cubetti: posizionare la griglia per i cubetti con il bordo tagliente delle lame verso l'alto, in modo che l'incavo sul lato della griglia si inserisca nella scanalatura di guida sulla base dell'apparecchio. Quindi posizionare l'affettatrice in modo che scenda saldamente in sede.

Quando si usa l'alimentatore a spinta, montare l'accessorio per rimuovere il nucleo, ruotandolo in senso antiorario con la chiave sull'albero centrale dell'utensile da taglio.

Quando si usa l'alimentatore a imbuto, montare l'accessorio per ruotare il contenuto, ruotandolo in senso antiorario sull'albero centrale dell'utensile da taglio, utilizzando la chiave.

Abbassare il cilindro di alimentazione/imbuto e ruotare la manopola di bloccaggio in senso orario.

RIMOZIONE DEGLI UTENSILI DA TAGLIO

Sollevare il manico dell'alimentatore a spinta e girarlo verso sinistra, o sollevare l'albero dell'alimentatore a imbuto, posto sul retro dell'apparecchio.

Ruotare la manopola di bloccaggio in senso antiorario e sollevare l'alimentatore manuale a spinta/a imbuto verso destra.

Rimuovere il dispositivo per la rimozione del

nucleo o il mescolatore ruotandolo in senso orario utilizzando la chiave.

Rimuovere l'utensile/utensili da taglio e l'estrattore.

PULIZIA

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

PRIMA DELLA PULIZIA: Spegnerne sempre l'apparecchio prima della pulizia e rimuovere la spina dalla presa di rete. In alternativa, se l'apparecchio non dispone di un connettore, spegnere l'interruttore principale. Rimuovere tutte le parti rimovibili che devono essere pulite.

PULIZIA IN LAVASTOVIGLIE: Tutte le parti in plastica sono lavabili in lavatrice. **NOTA BENE!** Non lavare mai le parti metalliche in lavastoviglie, a meno che non siano di metallo inossidabile. Lavare parti in alluminio nella lavastoviglie potrebbe annerirle. Questa patina è difficile da rimuovere e potrebbe macchiare altre stoviglie.

LAVAGGIO A MANO: Usare sempre detersivo liquido per lavaggio a mano.

MATERIALI PER LA PULIZIA: Usare la spazzola fornita con l'apparecchio o una simile per ripulire le aree a contatto con gli alimenti. Il supporto dei coltelli al centro dell'apparecchio può essere pulito con una piccola spazzola per bottiglie. Pulire le altre superfici dell'apparecchio con un panno umido.

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

AVVISO:

- Non versare o spruzzare acqua sui lati dell'apparecchio.
- Non usare acqua calda o bollente.
- Non utilizzare ipoclorito di sodio (cloro) o qualsiasi altro prodotto contenente tale sostanza.
- Non usare mai oggetti appuntiti o altri oggetti non specifici per la pulizia.
- Non utilizzare 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.

INFORMAZIONI: Se l'apparecchio viene lasciato umido per lungo tempo potrebbero apparire delle macchie. Le macchie non creano alcun problema, ma la superficie perde la sua lucidità iniziale. Verdure e frutta possono contenere acidi. A seconda del tipo di prodotti lavorati, ciò potrebbe avere effetto sull'aspetto del metallo col passare del tempo. Per questo è importante pulire l'apparecchio subito dopo il contatto con prodotti salati ed acidi.

RISOLUZIONE PROBLEMI

Per eliminare il rischio di danni al motore, RG-350 è dotato di protezione termica del motore che spegne l'apparecchio automaticamente quando 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: Impossibile avviare l'apparecchio, o impossibile riavviarlo dopo averlo interrotto.

INTERVENTO: Verificare che la spina sia inserita saldamente nella presa di alimentazione, o che il sezionatore sia chiuso. Controllare che il cilindro di alimentazione dell'alimentatore manuale, o la tramoggia di alimentazione siano bloccati nella posizione corretta. Abbassare il piattello di spinta nel cilindro di alimentazione. 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 o elettricista 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 (alimentatore manuale) o il mescolatore (alimentatore a imbuto). Controllare che le parti taglienti le e i piattelli grattugia/tritatore siano in buone condizioni e affilati. Premere gli alimenti verso il basso applicando 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 l'accessorio per rimuovere il nucleo o il mescolatore.

INTERVENTO: Utilizzare la chiave per sbloccare il dispositivo per rimuovere il nucleo o il supporto per la rotazione del contenuto, ruotando in senso orario.

DATI TECNICI HALLDE RG-350

APPARECCHIO: Motore: 0.75 kW, 230 V, monofase, 50 Hz, o 400 V, trifase, 50 Hz, con salvamotore termico. Trasmissione: ingranaggi. Sistema di sicurezza: due interruttori di sicurezza. Grado di protezione: IP44. Alimentazione elettrica: con messa a terra, monofase, 10 A, o trifase, 16 A. Fusibile nel quadro elettrico generale: 10 A, ritardato. Rumorosità LpA (EN31201): 73 dBA.

UTENSILI: Diametro: 215 mm. Velocità: 360 giri/min.

PESI NETTI: Base apparecchio: 26 kg. Alimentatore manuale a spinta completo: 6 kg. Alimentatore a imbuto: 7.5 kg. Utensili da taglio: In media circa 1 kg.

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

NOTKUNARLEIÐBEININGAR

RG-350

(IS)

VARÚÐ!

Varist að skera hendurnar á beittum hnifum og lausum vélarhlutum.

Setjið aldrei hendurnar ofan í sjálfmatarann eða handstýrða matarann.

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

Haldið aðeins um handfang þrýstimatarans, Ergo Loop, þegar handstýrði matarinn er opnaður eða honum lokað.

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

Aðeins löggiltum fagmönnum er heimilt að tengja þriggja fasa útgáfuna af RG-350 vélinni.

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

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

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

UMBÚÐIR 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

Tengdið vélina við rafstraum með rétttri uppgefinni spennu.

Vélinni ætti að vera komið fyrir á bekk eða borði sem er um 500 mm á hæð.

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

Athugið næstu tvö atriði án þess að skurðarverkfæri eða frárásarskífa séu fest við vélina.

Gangið úr skugga um að vélin stöðist þegar handstýrði þrýstimatarinn er færður upp og honum snúið út og fari aftur í gang þegar honum er snúið inn og hann færður niður.

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

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

Ef vélin virkar ekki rétt ber að kalla til löggiltan fagmann til að laga gallann áður en vélin er tekin aftur í notkun.

KANNIÐ ÁVALLT FYRIR NOTKUN

MEÐ HANDSTÝRÐA MATARANUM:

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

Gangið úr skugga um, þegar skurðarverkfæri er í vélinni, að hún stöðvist innan 2 sekúndna þegar þrýstiplatan er færð til hliðar og fari aftur í gang þegar þrýstiplatan er færð aftur yfir matarann.

Gangið úr skugga um að ekki sé hægt að ræsa vélina þegar matarahólkurinn hefur verið fjarlægður og handstýrði þrýstimatarinn færður 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 biti vel.

Upplýsingar um skurðarverkfærin eru á síðum 44.

MEÐ SJÁLFMATARANUM:

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

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

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

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

Upplýsingar um skurðarverkfærin eru á síðum 44.

VINNSLUGERÐIR

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

NOTENDUR

Veitingastaðir, verslunareldhús, spítalar, mótuneyti, elliheimili, skólar, skyndibitastaðir,

veislubjónustur, dagheimili, salatbarir, pítsustaðir, skip, iðnaðareldhús o.s.frv.

VINNSLUGETA

Allt að 1.200 skammtar á dag, 12 kíló á mínútu með handstýrða mataranum og 30 kíló á mínútu með sjálfmataranum.

NOTKUN MATARA

HANDSTÝRÐI MATARINN:

Handstýrður matari: Stóra matarahólflið er einkum notað til að vinna með matvæli í miklu magni og skera stærri vörur eins og hvítkál.

Stóra matarahólflið er líka notað þegar skera á matvælin frá ákveðinni hlið, eins og tómata og sítrónur. Komið vörinni fyrir eins og sýnt er á myndinni.

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

SJÁLFMATARI:

Sjálfmatarinn er notaður til að skera hnöttótt matvæli eins og kartöflur og lauk o.s.frv. stöðugt og í miklu magni.

SAMSETNING

HANDSTÝRÐI MATARINN:

Komið matarahólknum fyrir og snúið læsihnappnum réttisælis eins langt og hann kemst (í læsta stöðu).

Takið um þrýstimatarann með báðum höndum og stingið öxulendanum inn í festinguna á vélinni.

Ýtið þrýstimataranum niður með lófa hægri handar eins langt og hann kemst.

SJÁLFMATARINN

Komið fyrir matarahólknum fyrir sjálfmatarann og snúið læsihnappnum réttisælis eins langt og hann kemst.

Setjið sjálfmatarann á matarahólkinn þannig að öxull sjálfmatarans fari inn í festinguna á vélinni.

Þrýstið sjálfmataranum niður í matarahólkinn eins langt og hann kemst.

Snúið læsihnappnum á sjálfmataranum, sem er staðsettur á öxlinum aftan á vélinni, rangsælis eins langt og hann kemst (læst staða). Herðið svo skrúfunu framan á sjálfmataranum.

LOSUN

HANDSTÝRÐI MATARINN:

Lyftið þrýstimataranum og snúið honum út til vinstri svo matarahólkurinn opnist.

Takið um þrýstimatarann með báðum höndum.

Dragið þrýstiplötuna upp og út með hægri hendinni.

SJÁLFMATARINN

Snúið læsihnappi sjálfmatarans aftan á vélinni réttisælis svo hann vísi beint út frá vélinni (ólæst staða) og losið læsiskrúfu sjálfmatarans að

framan, rangsælis, og fjarlægið sjálfmatarann. Leysið læsihnappinn af matarahólknum, rangsælis, og fjarlægið hólkin.

SKURÐARVERKFÆRUNUM KOMIÐ FYRIR

Ef sjálfmatarinn er í notkun skal lyfta öxlinum upp úr festingu hans aftan á vélinni.

Snúið læsihnappnum rangsælis og hallið matarahólknum fyrir handstýrða matarann/sjálfmatarann til hægri.

Setjið frárásarskífuna á öxulinn, snúið henni og þrýstið henni niður svo hún festist á sínum stað.

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

Skorið í teninga: komið teningagrind fyrir þannig að egg hnífanna vísi upp, og skoran á hlið teningagrindarinnar passi inn í stilligrópina á vélinni. Setjið svo skurðarskífuna á öxulinn þannig að hún festist á sínum stað.

Þegar þrýstimatarinn er notaður skal koma kjarnahreinsibúnaðinum fyrir með því að snúa honum rangsælis með skróflykli á miðjuöxl skurðarverkfærisins.

Þegar sjálfmatarinn er notaður skal koma hrærislífinni fyrir með því að snúa henni rangsælis með skróflykli á miðjuöxl skurðarverkfærisins.

Setjið niður matarahólkinn fyrir handstýrða matarann/sjálfmatarann og snúið læsihnappi hans réttisælis í læsta stöðu.

SKURÐARVERKFÆRI FJARLÆGD

Lyftið handfangi þrýstimatarans og snúið því út til vinstri, eða lyftið upp öxli sjálfmatarans aftan á vélinni.

Snúið læsihnappnum rangsælis og lyftið handstýrða þrýstimataranum/sjálfmataranum til hægri.

Fjarlægið kjarnahreinsibúnaðinn eða hrærislífinna með því að snúa þeim rangsælis með skróflykli.

Fjarlægið skurðarverkfærið/verkfærin og frárásarskífuna.

ÞRIF

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

ÞRIF Í UPPÞVOTTAVÉL: Alla hluta úr plasti má setja í uppþvottavél. ATHUGIÐ! Þvíð aldrei málmhluta í uppþvottavél nema þeir séu gerðir úr ryðfríu stáli. Hlutar úr áli dökkna ef þeir eru þvegnir í uppþvottavél. Það getur verið erfitt að hreinsa og getur litað út frá sér.

HANDÞVOTTUR: Notið ávallt uppþvottalög.

HREINSIEFNI: Notið burstann sem fylgdi vélinni eða annan svipaðan til að þrifa

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

SÓTTTHREINSUN: Notið ísoprópýlalkóhól (65-70%). Ísoprópýlalkóhól er afar eldfimt svo farið varlega þegar það er notað.

VIÐVÖRUN:

- Hellið hvorki né úðið vatni á hliðar vélarinnar.
- Notið ekki sjóðandi eða heitt vatn.
- Notið ekki natriumhýpóklórít (klór) eða önnur efni sem innihalda það.
- Notið aldrei beitt verkfæri við þrif eða önnur verkfæri sem ekki eru ætluð fyrir þrif.
- Notið ekki fægiefni.

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

RÁÐ FYRIR UMHIRÐU:

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

UPPLÝSINGAR: Ef vélín er látin vera rök í lengri tíma koma blettir á hana. Blettir eru skaðlausir en hafa slæm áhrif á útlit vélarinnar. Grænmeti og ávextir innihalda síru. Það hefur áhrif á málminn, eftir því hvaða vörur eru unnar, eftir mismunandi langan tíma. Því er mikilvægt að þrifa vélina strax eftir vinnslu á söltum og súrum vörum.

BILANALET

Til að koma í veg fyrir tjón á vélinni er RG-350 útbúin hitastýrðri mótörvörn sem slekkur sjálfkrafa á vélinni ef hitastig hennar verður of hátt. Hitastýrða mótörvörnin er með sjálfvirkri endurstillingu, sem þýðir að hægt er að gangsetja vélina aftur þegar hún hefur kólnað, sem tekur yfirleitt 10-30 mínútur.

BILUN: Vélín fer ekki í gang eða stöðvast meðan hún er í gangi og ekki er hægt að endurræsa hana.

LAUSN: Gangið úr skugga um að klóin sé rétt í innstungunni eða kveikt á aðalrofanum. Gangið úr skugga um að matarahólkurinn fyrir handstýrða matarann eða sjálfmatarann sé læstur í réttu stöðu. Færið þrýstiplötuna niður í hólkin fyrir handstýrða matarann. 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 vélín enn ekki í gang skal fá löggiltan rafvirkja eða 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 kjarnahreinsibúnaðinum (handstýrður matari) eða hrærislífinni (sjálfmatari). Gangið úr skugga um að hnífarnir og skurðarskífurnar séu heilar og bítu vel. Þrýstið matnum niður af minna affi.

BILUN: Ekki tekst að fjarlægja skurðarverkfæri.

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

BILUN: Ekki tekst að fjarlægja kjarnahreinsibúnað eða hrærislífi.

LAUSN: Notið skróflykil til að losa kjarnahreinsibúnaðinn eða hrærislífinna með því að snúa honum réttisælis.

TÆKNILEGAR UPPLÝSINGAR UM HALLDE RG-350

VÉL: Mótör: 0,75 kW, 230 V, einfasa, 50 Hz, eða 400 V, þriggja fasa, 50 Hz, með hitastýrðri mótörvörn. Aflyfifærsla: girar. Öryggiskerfi: Fjórir öryggisrofar: Varnarflokkur: IP44. Rafmagnsinnstunga: Jarðtengd, einfasa, 10 A, eða þriggja fasa, 16 A. Öryggi í töfluskáp á staðnum. 10 A, treg. Hljóðvist LpA (EN31201): 73 dBA.

VERKFÆRI: Þvermál: 215 mm. Hraði: 360 sn./mín.

NETTÓÞYNGD: Vélarhús: 26 kíló. Handstýrður þrýstimatari í heild: 6 kíló. Sjálfmatari: 7.5 kíló. Skurðarverkfæri: U.p.b. 1 kíló að meðaltali.

STAÐLAR: NSF-STAÐALL 8, sjá samræmisýfirlýsingu.

GEBRUIKSAANWIJZING

HALLDE RG-350

(NL)

LET OP!

Let er goed op dat u uw handen niet verwondt aan scherpe messen en bewegende delen.

Plaats nooit uw handen in de vultrechter of de handmatige vulinrichting.

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

Houd alleen de handgreep van de doorduwer vast, wanneer de handmatige invoer moet worden geopend of gesloten.

Het ont kernapparaat en de roermantel moeten worden vastgezet (linksom) en losgedraaid (rechtsom) met behulp van de sleutel.

De 3-fase-versie van de RG-350 mag alleen door een erkende servicemonteur worden geïnstalleerd.

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

Gebruik de machine niet voor het snijden van ingevroren voedsel. Verwijder alle harde delen uit het voedsel alvorens te gaan snijden (bijvoorbeeld appelsteeltjes, houtige bestanddelen van rapen enz.) om beschadiging van de snijvlakken te voorkomen.

Dit apparaat mag niet worden bediend door kinderen of door personen met een verminderde fysieke, sensorische of mentale capaciteit, of door personen zonder ervaring met dergelijke apparaten, tenzij zij een afdoende instructie of begeleiding krijgen.

UITPAKKEN

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

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

INSTALLATIE

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

De machine moet op een aanrecht of tafel van ongeveer 500 mm hoog worden geplaatst.

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

Controleer dan de volgende twee punten zonder snijgereedschappen of uitwerpschijf op de machine gemonteerd.

Controleer of de machine stopt wanneer het handmatige doordrukmechanisme, Ergo Loop, omhoog wordt gebracht en uit wordt geklapt, en of de machine opnieuw wordt gestart wanneer het mechanisme naar binnen wordt geklapt en omlaag wordt gebracht.

Controleer of de machine niet kan worden gestart met de vulcilinder verwijderd en met het handmatig doordrukmechanisme omlaag gezet.

Controleer of de machine niet kan worden gestart met de vulcilinder aangebracht maar zonder de vulinrichting.

Als de machine niet correct werkt, bel dan een gekwalificeerde servicemonteur om de storing te verhelpen alvorens de machine in gebruik te nemen.

CONTROLE VOOR GEBRUIK

MET DE HANDMATIGE 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, met een snijgereedschap geïnstalleerd, de machine binnen 2 seconden stopt nadat de duwplaat naar de zijkant is uitgeklapt en weer start wanneer de duwplaat teruggezet is over de vulinrichting.

Controleer of de machine niet kan worden gestart met de vulcilinder verwijderd en met het handmatig doordrukmechanisme omlaag gezet.

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

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

Controleer of de snijgereedschappen in goede staat en scherp zijn.

Zie pagina 44 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 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.

rens de machine weer aan te sluiten op de stroomvoorziening.

Controleer of de snijgereedschappen in goede staat en scherp zijn.

Zie pagina 44 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, bakkerijen, verzorgingshuizen, fastfoodoutlets, catering, crèches, pizzeria's, cafetaria's, schepen, centrale keukens, keukens van instellingen enz.

CAPACITEIT

Tot 1200 porties per dag, 12 kg per minuut met de handmatige vultrechter en 30 kg per minuut met de vulinrichting.

GEBRUIK VAN DE VULINRICHTINGEN

HANDMATIGE VULINRICHTING ERGO LOOP:

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

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

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

VULTRECHTER:

De vultrechter wordt gebruikt voor het continu snijden van grote hoeveelheden ronde producten zoals aardappelen, uien, enz.

MONTAGE

DE HANDMATIGE VULINRICHTING ERGO LOOP:

Plaats de vulcilinder en draai de vergrendelingsknop zo ver mogelijk rechtsom (naar zijn vergrendelde positie).

Pak de doorduwer met beide handen vast en plaats het asuiteinde in het aanzetstuk op de machine.

Druk de doorduwer met de palm van uw rechterhand zo ver mogelijk omlaag.

DE VULTRECHTER

Plaats de vulcilinder voor de vultrechter en draai de vergrendelknop zo ver mogelijk rechtsom.

Plaats de vultrechter op de vulcilinder met de vultrechteras in het aanzetstuk op de machine.

Druk vultrechter zo ver mogelijk omlaag in de vulcilinder.

Draai de vergrendelknop van de vultrechter, op de as aan de achterzijde van de machine, linksom tot aan de aanslag (vergrendelde positie). Draai dan de schroef aan de voorzijde van de vultrechter vast.

DEMONTAGE

DE HANDMATIGE VULINRICHTING ERGO LOOP:

Til de doorduwer op en draai hem links naar buiten zodat de vulcilinder is geopend.

Pak de doorduwer met beide handen vast.

Trek de duwplaat omhoog/uit met de rechterhand.

DE VULTRECHTER

Draai de vergrendelknop van de vultrechter aan de achterkant van de machine rechtsom, zodat deze recht van de machine af wijst (ontgrendelde positie) en maak de borgschroef van de vultrechter aan de voorkant los, linksom, in en verwijder de vultrechter. Maak de vergrendelknop van de vulcilinder los, linksom, in en verwijder de cilinder.

DE SNIJGEREEDSCHAPPEN AANBRENGEN

Til de hendel van de doorduwer op en draai hem links naar buiten. Als de vultrechter wordt gebruikt, til dan de as uit zijn bevestiging aan de achterzijde van de machine.

Draai de vergrendelknop linksom en kantel de vulcilinder voor de handmatige vultrechter/vulinrichting naar rechts.

Plaats de uitwerpschijf op de as en draai/druk de uitwerpschijf in zijn koppeling.

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

Tijdens het blokjes maken: plaats het blokrooster met de scherpe rand van de messen omhoog, zodat de uitsparing in de zijkant van het blokrooster in de geleidegroef op de machinevoet past. Plaats vervolgens de snijder zodat deze vast in zijn plaats valt.

Wanneer u de doorduwer gebruikt, brengt u het ont kernapparaat aan door dit met behulp van een sleutel linksom te draaien naar het midden van het snijgereedschap.

Wanneer u de vultrechter gebruikt, plaats u de roermantel door deze met behulp van een sleutel linksom te draaien naar het midden van het snijgereedschap.

Laat de vulcilinder voor de handmatige vultrechter/vulinrichting zakken en draai de vergrendelingsknop rechtsom naar zijn vergrendelde positie.

DE SNIJGEREEDSCHAPPEN WEGHALEN

Til de hendel van de doorduwer op en draai deze links naar buiten, of til de as van de vultrechter aan achterkant van de machine op.

Draai de vergrendelknop linksom en til de vulcilinder voor de handmatige doorduwer/vulinrichting naar rechts.

Verwijder het ont kernapparaat of de roermantel door deze rechtsom te draaien met behulp van de sleutel.

Verwijder het snijgereedschap en de uitwerpschijf.

REINIGING

Lees alle instructies voordat u begint met het reinigen.

VÓÓR HET SCHOONMAKEN: Schakel de machine altijd uit en haal de stekker uit het stopcontact. Als alternatief, als de machine geen stekker heeft, zet u de hoofdschakelaar uit. Verwijder alle losse onderdelen die moeten worden schoongemaakt.

REINIGEN IN EEN AFWASMACHINE: Alle plastic onderdelen kunnen in de machine worden gewassen. LET OP! Was nooit metalen onderdelen in een vaatwasser, tenzij ze zijn gemaakt van roestvrij staal. Als u aluminium onderdelen in een vaatwasser reinigt, worden deze zwart. Dit kan moeilijk te verwijderen zijn en andere voorwerpen kunnen ook vlekken krijgen.

REINIGEN MET DE HAND: Gebruik altijd een handafwasmiddel.

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 natriumhypochloriet (chloor) of een middel dat deze stof bevat.
- Gebruik geen scherpe voorwerpen of voorwerpen die niet voor reinigen bedoeld zijn.
- Gebruik geen schurende of agressieve schoonmaakmiddelen.

VERMIJDEN: Gebruik geen reinigingssponzen met schuurblokjes (bijv. Scotch-Brite™) tenzij

dit absoluut noodzakelijk is. Dit maakt het oppervlak ruw en minder waterafstotend.

ADVIES OVER VERZORGING:

- Maak de machine direct na gebruik schoon.
- Droog de machine direct na het reinigen om oxidatie en verkleuring van het oppervlak te voorkomen.

INFORMATIE: Als de machine langere tijd vochtig blijft, ontstaan er vlekken. Deze vlekken zijn onschuldig, maar het oorspronkelijke oppervlak zal zijn glans kwijtraken. Groente en fruit bevatten zuren. Afhankelijk van welke producten worden verwerkt, kan dit na kortere of langere tijd effect hebben op het metaal. Het is daarom belangrijk de machine direct te reinigen na de verwerking van zout- en zuurproducten.

PROBLEMEN VERHELPEN

Om het risico van schade aan de motor te voorkomen is de SB-350 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 dat de scheidingschakelaar gesloten is. Controleer of de vulcilinder voor de handmatige vulinrichting of de vultrechter op de juiste positie zijn vergrendeld. Druk de duwplaat omlaag in de handmatige vulcilinder. 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 elektricien of servicemonteur.

PROBLEEM: Geringe capaciteit of slechte snijresultaten.

OPLOSSING: Zorg ervoor dat u het juiste snijgereedschap of een combinatie van snijgereedschappen gebruikt. Breng het ont kernapparaat (handmatige vulinrichting) of de roermantel (vultrechter) aan. Controleer of de messen en rasp/schaafschijven in goede staat verkeren en scherp zijn. Druk het voedsel losjes 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 ont kernapparaat of de roermantel kan niet worden verwijderd.

OPLOSSING: Gebruik de sleutel om het ontkernapparaat of de roermantel rechtsonder te draaien.

TECHNISCHE SPECIFICATIE HALLDE RG-350

MACHINE: Motor: 0,75 kW, 230 V, 1-fase, 50 Hz of 400 V, 3-fasig, 50 Hz, met thermische motorbeveiliging. Transmissie: tandwielen. Beveiligingssysteem: Vier veiligheidsschakelaars. Beschermingsgraad: IP44. Stroomaansluiting: Geaard, 1-fase, 10 A of driefasig 16 A. Zekering in de meterkast voor de locatie: 10 A, vertraagd. Geluidsdruk niveau LpA (EN31201): 73 dBA.

GEREEDSCHAP: Diameter: 215 mm. Snelheid: 360 tpm.

NETTOGEWICHT: Machinevoet: 26 kg. Handmatige vulinrichting compleet: 6 kg. Vultrechter: 7,5 kg. Snijgereedschappen: Ongeveer 1 kg gemiddeld.

NORMEN/STANDAARDEN: NSF STANDAARD 8, zie conformiteitsverklaring.

BRUKSANVISNING

HALLDE RG-350

(NO)

FORSIKTIG!

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

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

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

Hold kun i materhåndtaket, Ergo Loop, når den manuelle materen skal åpnes eller lukkes.

Avkjerningsenheten og rørehylsen må strammes (mot urviseren) og løsnes (med urviseren) ved hjelp av skrunøkkel.

Den trefasede versjonen av RG-350 kan kun installeres av en fagperson.

Kun en fagperson skal åpne maskinhuset og reparere maskinen.

Ikke bruk maskinen til å kutte opp frosne matvarer. Fjern alle harde deler fra matvarene før kutting (f.eks. eplestilk, treaktige områder på kålroten osv.) for å unngå skader på kutteknivene.

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

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 strømmnett som er egnet for maskinen.

Maskinen må plasseres på en benkeplate eller et bord som er ca. 500 mm høyt.

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

Kontroller følgende to punkter uten at kutteredskaper eller utmatingsplaten er montert på maskinen.

Kontroller at maskinen stopper når den manuelle materen, Ergo Loop, løftes opp og svinges

ut, og at den starter igjen når materen svinges inn og senkes.

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

Kontroller at maskinen ikke kan startes når matesylindringen er montert men ikke matetrakten.

Hvis maskinen ikke fungerer som den skal, må du kontakte en fagperson for å utbedre feilen før maskinen kan tas i bruk.

KONTROLLER ALLTID FØLGENDE FØR BRUK

MED MANUELL MATER:

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

Når kutteredskapene er installert, må du kontrollere at maskinen stopper innen 2 sekunder når mateplaten svinges ut til siden, og at den starter igjen når mateplaten er svingt inn over materen igjen.

Kontroller at maskinen ikke kan startes når matesylindringen er fjernet og den manuelle materen 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 44.

MED MATETRAKT:

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

Kontroller at maskinen ikke kan startes når matesylindringen 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 44.

TYPE TILBEREDNING

Skiver, lager terninger, river, strimler, rifler skiver, og skjærer pomes frites i mange ulike størrelser, avhengig av valgt kutteredskap. Kutter grønnsaker, frukt, tørt brød, ost, nøtter, sopp osv.

BRUKERE

Restauranter, butikk-kjøkken, sykehus, diett-kjøkken, aldershjem, skoler, gatekjøkken, catering, barnehager, pizzeria, båter, storkjøkken, institusjonskjøkken osv.

KAPASITET

Opp til 1200 porsjoner per dag, 12 kg per minutt med den manuelle materen og 30 kg per minutt med matetrakten.

BRUKE MATERNE

MANUELL MATER ERGO LOOP:

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

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

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

MATETRAKT:

Matetrakten brukes for kontinuerlig kutting av store mengder med runde produkter, f.eks. poteter, løk osv.

MONTERING

MANUELL MATER ERGO LOOP

Monter matesylindringen og vri låseknappen med urviseren så langt den går (til låst posisjon).

Ta tak i materen med begge hender og før akselenden inn i festet på maskinen.

Trykk materen ned med håndflaten på høyre hånd til den stopper.

MATETRAKTEN

Monter matesylindringen for matetrakten og vri låseknappen med urviseren så langt den går.

Monter matetrakten på matesylindringen med matetraktakselen satt inn i festet på maskinen.

Trykk matetrakten ned inn i matesylinder så langt den går.

Vri låseknappen for matetrakten, plassert på akselen på baksiden av maskinen, mot urviseren så langt den går (låst posisjon). Trekk deretter til skruen på framsiden av matetrakten.

DEMONTERING

MANUELL MATER ERGO LOOP

Løft materen og sving den ut til venstre slik at matesylindringen blir åpen.

Ta tak i materen med begge hender.

Trekk mateplaten opp og ut med høyre hånd.

MATETRAKTEN

Vri låseknappen for matetrakten på baksiden av maskinen med urviseren slik at den peker

rett ut fra maskinen (ulåst posisjon), løsne låseskruen for matetrakten på framsiden (mot urviseren) og ta av matetrakten. Løsne låseknappen fra matesylindere (mot urviseren) og fjern sylindere.

MONTERE KUTTEREDSKAPENE

Løft opp materhåndtaket og sving det ut til venstre. Hvis matetrakten er i bruk, løfter du akselen ut av festet på baksiden av maskinen.

Vri låseknappen mot urviseren og vippe matesylindere for den manuelle materen/matetrakten til høyre.

Plasser utmatingsplaten på akselen og vri/trykk utmatingsplaten ned i koblingen.

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

Når du skal lage terninger: Plasser terningsgitteret med den skarpe eggen på knivene opp, slik at sporet på siden av gitteret går inn i sporet på maskinbasen. Plasser deretter skiveren slik at den går godt ned i inngrep.

Når materen er i bruk, monter avkjerningsenheten på den midtre akselen til kutteredskapen ved å vri den mot urviseren med skrunøkkel.

Når matetrakten er i bruk, monter rørehylsen på den midtre akselen til kutteredskapen ved å vri den mot urviseren med skrunøkkel.

Senk ned matesylindere for den manuelle materen/matetrakten og vri låseknappen med urviseren til låst posisjon.

FJERNE KUTTEREDSKAPENE

Løft opp materhåndtaket og sving det ut til venstre, eller løft opp akselen på matetrakten på baksiden av maskinen.

Vri låseknappen mot urviseren og løft den manuelle materen/matetrakten til høyre.

Fjern avkjerningsenheten eller rørehylsen ved å vri den med urviseren ved hjelp av skrunøkkel.

Fjern kutteredskapen/-e og utmatingsplaten.

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 plastdeler kan vaskes i oppvaskmaskin. **MERK!** Vask aldri metaldeler i oppvaskmaskinen med mindre de er av rustfritt stål. Hvis aluminiumsdeler vaskes i en oppvaskmaskin, vil de bli svarte. Dette kan være vanskelig å fjerne og kan føre til misfarging på andre gjenstander.

RENGJØRING FOR HÅND: Bruk alltid håndoppvaskmiddel.

RENGJØRINGSREDSKAPER: Bruk den børsten som fulgte med maskinen eller en lignende børste for å rengjøre matvareområdene. Knivakselen midt i maskinen kan rengjøres med en liten flaskebørste. Bruk en fuktig klut for å tørke av de andre overflatene på maskinen.

DESINFISERING: Bruk isopropylalkohol (65–70 %). Isopropylalkohol er svært lettånnelig, så vær forsiktig når du bruker dette.

ADVASEL:

- Ikke tøm eller sprut vann på sidene på maskinen.
- Ikke bruk kokende eller varmt vann.
- Ikke bruk natriumhypokloritt (klor) eller andre midler som inneholder dette stoffet.
- Ikke bruk skarpe gjenstander eller andre gjenstander som ikke er tiltenkt rengjøring.
- Ikke bruk skuremidler eller rengjøringsmidler.

UNNGÅ: Ikke bruk vaskesvamper med grov pute (f.eks. Scotch-Brite™) med mindre dette er absolutt nødvendig. Dette vil ripe opp overflaten og gjøre den mindre vannavvisende.

RÅD OM STELL:

- Rengjør maskinen umiddelbart etter bruk.
- Tørk maskinen omgående etter rengjøring for å unngå oksidering og misfarging på overflaten.

INFORMASJON: Hvis maskinen blir stående fuktig over lengre tid, vil det oppstå flekker/misfarging. Disse flekkene/misfargingen er ufarlige, men den opprinnelige overflaten vil miste glansen. Grønnsaker og frukt inneholder syre. Avhengig av hvilke produkter som behandles, vil disse påvirke metallet etter en viss tid. Det er derfor viktig å rengjøre maskinen umiddelbart etter behandling av salte og syreholdige produkter.

FEILSØKING

For å hindre skader på motoren har RG-350 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 at skillebryteren er lukket. Kontroller at matesylindere for den manuelle materen, eller matetrakten låst i riktig posisjon. Beveg mateplaten ned inn i den manuelle matesylindere. 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 fortsatt ikke vil starte, må du kontakte en fagperson eller elektriker.

FEIL: Lav kapasitet eller dårlig kutteresultat.

TILTAK: Kontroller at du bruker riktig kutteredskap eller riktig kombinasjon av kutteredskaper. Monter avkjerningsenheten (manuell mater) eller rørehylsen (matetrakt). 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: Avkjerningsenheten eller rørehylsen kan ikke fjernes.

TILTAK: Bruk skrunøkkel for å løsne avkjerningsenheten eller rørehylsen med urviseren.

TEKNISKE SPESIFIKASJONER HALLDE RG-350

MASKIN: Motor: 0,75 kW, 230 V, enfaset, 50 Hz, eller 400 V, trefaset, 50 Hz, med termisk motorvern. Gir: Gir. Sikkerhetssystem: Fire sikkerhetsbrytere. Kapslingsgrad: IP44. Stikkontakt: Jordet, enfaset, 10 A, eller trefaset, 16 A. Sikring i sikringsskapet på stedet: 10 A, treg. Lydtryknivå LpA (EN31201): 73 dBA.

REDSKAPER: Diameter: 215 mm. Hastighet: 360 o/min.

NETTOVEKTER: Maskinbase: 26 kg. Manuell mater, komplett: 6 kg. Matetrakt: 7,5 kg. Kutteredskaper: Ca. 1 kg gjennomsnitt.

NORMER/STANDARDE: NSF STANDARD 8, se samsvarserklæring.

INSTRUKCJA OBSŁUGI

HALLDE RG-350

(PL)

OSTRZEŻENIE!

Należy uważać, aby nie zranić się ostrzami i ruchomymi częściami urządzenia.

Nie wolno wkładać rąk do zsypu ani do podajnika ręcznego.

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

Trzymaj jedynie za uchwyt płytki podajnika, Ergo Loop, gdy potrzebujesz go otworzyć lub zamknąć.

Tuleję wydrążającą oraz tuleję mieszącą należy odkręcać (w prawo) i dokręcać (w lewo) za pomocą klucza.

Urządzenie RG-350 w wersji trójfazowej musi zostać zainstalowane przez autoryzowanego technika.

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.

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.

Umieść urządzenie na blacie lub stole o wysokości ok. 500 mm.

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

Bez instalowania do urządzenia narzędzi

tnących i tarczy wyrzucającej sprawdź dwa poniższe punkty.

Sprawdź, czy urządzenie zatrzymuje się po podniesieniu i odchyleniu płytki dociskowej, Ergo Loop, i ponownie uruchamia się po jej opuszczeniu.

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

Sprawdź, czy urządzenie nie daje się uruchomić po zamontowaniu cylindra podajnika i usunięciu zsypu.

Jeśli urządzenie nie działa prawidłowo, przed korzystaniem z urządzenia wezwij specjalistyczny serwis w celu usunięcia usterek.

ZAWSZE SPRAWDZAJ PRZED UŻYCIEM

Z PODAJNIKIEM RĘCZNYM

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

Sprawdź, przy założonym narzędziu tnącym, czy urządzenie zatrzymuje się w ciągu 2 sekund po podniesieniu i odchyleniu płytki dociskowej, i czy ponownie uruchamia się po jej opuszczeniu.

Sprawdź, czy urządzenie nie daje się uruchomić po usunięciu cylindra podajnika/pokrywy 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 drążek 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 44.

Z ZSYPEM

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

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

Jeśli nie działa dowolna funkcja bezpieczeństwa lub jeśli przewód jest uszkodzony, przed ponownym włączeniem zasilania urządzenia wezwij specjalistyczny serwis w celu usunięcia usterek.

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

Szczegóły dotyczące narzędzi tnących na stronach 44.

MOŻLIWOŚCI

Tnie w plastry, kroci w kostkę, w słupki (julienne), plastry karbowane oraz chipsy ziemniaczane różnych rozmiarów, w zależności od wybranego narzędzia tnącego. Przetwarza warzywa, owoce, suchy chleb, ser, orzechy, grzyby, itp.

ODBIORCY

Restauracje, bary, szpitale, bary dietetyczne, domy spokojnej starości, szkoły, bary szybkiej obsługi, firmy cateringowe, centra opieki dziennej, pizzerie, statki, stołówki, itp.

POJEMNOŚĆ

Do 1200 porcji dziennie, do 12 kg na minutę z podajnikiem ręcznym lub do 30 kg na minutę ze zsypem.

UŻYCIE PODAJNIKÓW

PODAJNIK RĘCZNY ERGO LOOP:

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

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

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

ZSYP:

Zsyp jest używany do ciągłego cięcia wielkich ilości okrągłych produktów, takich jak kartofle, cebula, itp.

MONTAŻ

PODAJNIK RĘCZNY ERGO LOOP

Zainstaluj cylinder podajnika i obróć pokrętkę blokady maksymalnie w prawo aż do zatrzaśnięcia się w pozycji zablokowania.

Chwyć płytkę dociskową obiema rękami, a następnie wsuń końcówkę sworznia do miejsca montażu w urządzeniu.

Prawą dłonią wciśnij do końca płytkę dociskową.

ZSYP

Zainstaluj cylinder podajnika i obróć pokrętkę blokady maksymalnie w prawo aż do zatrzaśnięcia się w pozycji zablokowania.

Dopasuj zsyp do cylindra podajnika tak, aby znajdował się naprzeciw miejsca montażu w urządzeniu.

Wciśnij zsyp do cylindra podajnika do oporu.

Przekręć pokrętkę blokady zsypu maksymalnie w lewo aż do zatrzaśnięcia się w pozycji zablokowania. Dociśnij pokrętkę na froncie zsypu.

DEMONTAŻ

PODAJNIK RĘCZNY ERGO LOOP

Unieś płytkę dociskową i przechył ją w lewo aż do otwarcia cylindra podajnika.

Obiema rękami chwyć płytkę dociskową.

Prawą ręką wyciągnij płytkę dociskową.

ZSYP

Przekręć pokrętkę blokady zsypu z tyłu urządzenia maksymalnie w prawo i wyjmij je (pozycja otwarta), następnie poluzuj pokrętkę blokady na froncie (w lewo), i zdejmij zsyp. Przekręć pokrętkę blokady cylindra podajnika w lewo i zdemontuj cylinder.

MONTAŻ NARZĘDZI TNĄCYCH

Unieś płytkę dociskową i przechył ją w lewo. Jeżeli jest zamontowany zsyp, podnieś cylinder podajnika z połączenia z tyłu urządzenia.

Obróć pokrętkę blokady w lewo i unieś cylinder podajnika ręcznego/zsypu w prawo.

Umieść tarczę wyrzucającą na wale napędowym, a następnie obróć i dociśnij, aby osadzić ją na połączeniu.

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

Do krojenia w kostkę: zainstaluj kratkę do krojenia w kostkę z ostrymi krawędziami ostrzy skierowanymi do góry, aby wgłębienie z boku kratki pasowało do wycięcia w podstawie urządzenia. Następnie osadź tarczę tnącą na wale napędowym i obróć, aby pewnie osadzić ją na połączeniu.

W przypadku korzystania z płytki dociskowej umieść tuleję wydrążającą na wale narzędzia tnącego, obracając ją w lewo za pomocą klucza.

W przypadku korzystania z zsypu umieść tuleję mieszającą na wale narzędzia tnącego, obracając ją w lewo za pomocą klucza.

Opuść cylinder podajnika i obróć pokrętkę blokady w prawo do pozycji zablokowania.

DEMONTAŻ NARZĘDZI TNĄCYCH

Unieś płytkę dociskową i przechył ją w lewo lub zdemontuj zsyp.

Obróć pokrętkę blokady w lewo i unieś cylinder podajnika.

Zdemontuj tuleję wydrążającą (lub tuleję mieszającą), odkręcając ją w prawo za pomocą klucza.

Zdemontuj narzędzie tnące i tarczę wyrzucającą.

CZYSZCZENIE

Przed rozpoczęciem czyszczenia urządzenia zapoznaj się ze wszystkimi instrukcjami.

PRZED ROZPOCZĘCIEM CZYSZCZENIA: Urządzenie należy zawsze najpierw wyłączyć,

a następnie wyjąć wtyczkę z gniazda sieciowego. Jeżeli urządzenie nie posiada wtyczki, wyłącz wyłącznik sieciowy. Zdemontuj wszystkie zdejmowane części, które należy wyczyścić.

MYCIE W ZMYWARCE: Wszystkie plastikowe części można myć w zmywarce. **UWAGA!** Nie można myć w zmywarce części metalowych, chyba że są ze stali nierdzewnej. Mycie w zmywarce części aluminiowych powoduje ich czernienie. Czernienie może być ciężko usuwalne oraz powodować brudzenie innych części.

MYCIE RĘCZNE: Należy zawsze używać płynu do mycia naczyń.

ŚRODKI DO CZYSZCZENIA: Szczotką dostarczoną w komplecie z urządzeniem lub podobną usuń pozostałości produktów spożywczych. Do czyszczenia wału napędowego noża w środku urządzenia można użyć małej szczotki do czyszczenia butelek. Do czyszczenia innych powierzchni urządzenia użyj wilgotnej szmatki.

DEZYNFEKCJA: Używaj alkoholu izopropylowego (65-70%). Alkohol izopropylowy jest łatwopalny, należy zachować ostrożność podczas stosowania.

OSTRZEŻENIE:

- Obudowy urządzenia nie wolno polewać ani spryskiwać wodą.
- Nie wolno używać wrzątku ani gorącej wody.
- Nie należy używać podchlorynu sodu (chloru) ani innych środków zawierających ten związek.
- Nie używaj ostrych przedmiotów ani innych przedmiotów nie przeznaczonych do czyszczenia.
- Nie używaj żrących detergentów ani środków czystości.

UNIKAĆ: Nie należy używać gąbek do czyszczenia z powierzchnią ścierną (np. Scotch-Brite™), chyba że jest to absolutnie konieczne. Powierzchnie stają się szorstkie i mniej wodoodporne.

PORADY:

- Wyczyść urządzenie natychmiast po użyciu.
- Osusz urządzenie natychmiast po czyszczeniu, aby zapobiec utlenianiu i odbarwieniu powierzchni.

INFORMACJE: Jeżeli urządzenie pozostanie wilgotne przez dłuższy czas, pojawią się plamy. Plamy są nieszkodliwe, lecz powierzchnia traci swój blask. Warzywa i owoce zawierają kwasy. Od rodzaju przetwarzanych produktów zależy oddziaływanie na metal po upływie jakiegoś czasu. Dlatego jest ważne natychmiastowe wyczyszczenie urządzenia po przetwarzaniu słonych i kwasowych produktów.

ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

Aby wyeliminować ryzyko uszkodzenia silnika, urządzenie RG-350 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 zamknięty. Sprawdź, czy cylinder podajnika, płytka dociskowa oraz zsyp zostały zablokowane w odpowiedniej pozycji. Wsuń płytkę dociskową do środka cylindra podajnika. Sprawdź, czy bezpieczniki w szafce bezpiecznikowej lokalu 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 tuleję wydrążającą (dla podajnika ręcznego) lub tuleję mieszającą (dla zsypu). 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 tulei wydrążającej lub tulei mieszającej.

ROZWIĄZANIE: Aby zdemontować tuleję wydrążającą lub tuleję mieszającą, odkręć ją w prawo, korzystając z klucza.

DANE TECHNICZNE HALLDE RG-350

URZĄDZENIE: Silnik: 0,75 kW, 230 V, jedno-fazowy, 50 Hz, lub 400 V, trójfazowy, 50 Hz, z zabezpieczeniem termicznym. Przeniesienie napędu: koła zębate. System bezpieczeństwa: Cztery wyłączniki bezpieczeństwa. Klasa zabezpieczenia: IP44. Gniazdo zasilające: Uziemione, jednofazowe, 10 A lub trójfazowe, 16 A. Bezpiecznik w szafce bezpiecznikowej lokalu: 10 A, zwłoczny. Poziom hałasu LpA (EN31201): 73 dBA.

NARZĘDZIA TNĄCE: Średnica: 215 mm. Prędkość: 360 obr./min.

WAGA NETTO: Urządzenie bazowe: 26 kg. Cylinder podajnika z podajnikiem dociskowym: 6 kg. Zsyp: 7,5 kg. Narzędzia tnące: Średnio około 1 kg.

NORMY/STANDARDY: NSF standard 8, patrz deklarację zgodności.

INSTRUÇÕES DE USO

HALLDE RG-350

(PT)

ATENÇÃO!

Tenha cuidado para não ferir as mãos nas lâminas afiadas e nas peças em movimento.

Nunca introduza as mãos no alimentador afunilado ou no alimentador manual.

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

Segure apenas na pega do alimentador de pressão, Ergo Loop, quando abrir ou fechar o alimentador manual.

O acessório em espiral e o acessório para agitar têm de ser apertados (no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio) e desapertados (no sentido dos ponteiros do relógio) com uma chave.

A versão trifásica da RG-350 só pode ser instalada apenas por um técnico especializado.

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

Não utilize a máquina para cortar alimentos congelados. Retire todas as partes duras dos alimentos antes das operações de corte (p. ex., o talo das maçãs, as partes fibrosas mais duras dos nabos) para que estas não danifiquem as lâminas de corte.

O eletrodoméstico não pode ser utilizado por crianças ou pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou com falta de experiência e conhecimento, exceto sob supervisão ou instrução adequadas.

AO DESEMBALAR

Verifique se não faltam peças, se a máquina funciona corretamente e se não ocorreram 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.

A máquina deve ser colocada sobre uma bancada ou mesa, com aproximadamente 500 mm de altura.

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

Verifique o funcionamento da máquina com respeito aos dois pontos abaixo, sem os utensílios de corte nem a placa ejetora instalados.

Assegure-se de que a máquina para, quando o alimentador de pressão manual, Ergo Loop, é levantado e rodado para fora, e que começa novamente a funcionar quando este é rodado para dentro e baixado.

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

Certifique-se de que a máquina não pode ser ligada apesar de o cilindro de alimentação estar instalado, mas não o próprio alimentador afunilado.

Se a máquina não estiver a funcionar corretamente, requisi-te a intervenção de um técnico qualificado para reparar a avaria antes de colocar a máquina em funcionamento.

VERIFICAR SEMPRE ANTES DE UTILIZAR

COM O ALIMENTADOR MANUAL:

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.

Verifique, se com um utensílio de corte encaixado, ao levantar e rodar a placa de pressão para fora a máquina para nos 2 segundos seguintes e se volta novamente a funcionar depois de a placa de pressão ser rodada novamente para cima do alimentador.

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

Se qualquer uma das duas funções de segurança falhar ou se o cabo elétrico apresentar fissuras, requisi-te a presença de um técnico qualificado ou um eletrici-sta 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 44.

MONTAGEM DO ALIMENTADOR AFUNILADO:

Retire a ficha da tomada elétrica ou acione o interruptor de isolamento e depois verifique se o cabo elétrico está em boas condições e não apresenta fissuras.

Certifique-se de que a máquina não pode ser ligada apesar de o cilindro de alimentação do

alimentador afunilado estar instalado, mas não o próprio acessório de funil.

Se a função de segurança falhar ou se o cabo elétrico apresentar fissuras, requisi-te a presença de um técnico qualificado ou um eletrici-sta 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 44.

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, cozinhas de produtos dietéticos, lares de idosos, escolas, cadeias de fast food, empresas de catering, centros de dia, pizzarias, navios, cozinhas industriais de distribuição, cozinhas industriais em instituições de apoio, etc.

CAPACIDADE

Até 1200 porções por dia, 12 kg por minuto com o alimentador manual e 30 kg por minuto com o alimentador afunilado.

UTILIZAR A CABEÇA DE ALIMENTAÇÃO

ALIMENTADOR MANUAL ERGO LOOP:

Alimentador manual: O compartimento de alimentação grande é principalmente utilizado para introduzir grandes quantidades de todo o tipo de alimentos, assim como para cortar produtos maiores, tais como couves.

O compartimento de alimentação grande também é utilizado quando se pretende cortar os alimentos numa determinada direção, como é o caso de tomates e limões. Coloque/empilhe o produto conforme apresentado na figura.

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

ALIMENTADOR AFUNILADO:

O alimentador afunilado é utilizado para o corte contínuo de grandes quantidades de produtos redondos, como batatas, cebolas, etc.

MONTAGEM

O ALIMENTADOR MANUAL ERGO LOOP

Monte o cilindro de alimentação e rode o botão de bloqueio o máximo possível no sentido dos ponteiros do relógio (até à posição de bloqueio).

Segure alimentador de pressão com ambas as mãos e introduza a extremidade do veio no encaixe da máquina.

Empurre o alimentador de pressão com a palma da mão direita para baixo até ficar completamente introduzido.

O ALIMENTADOR AFUNILADO

Monte o cilindro de alimentação do alimentador afunilado e rode o botão de bloqueio o máximo possível no sentido dos ponteiros do relógio.

Monte o alimentador afunilado no cilindro de alimentação com o veio do alimentador afunilado inserido no encaixe da máquina.

Pressione o alimentador afunilado para baixo no cilindro de alimentação, até ficar completamente introduzido.

Rode o botão de bloqueio do alimentador afunilado localizado no veio na parte de trás da máquina o máximo possível no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio (posição bloqueada). Depois aperte os parafusos na parte dianteira do alimentador afunilado.

DESMONTAGEM

O ALIMENTADOR MANUAL ERGO LOOP

Levante a o alimentador de pressão e rode-o para fora, para o lado esquerdo, de maneira que o cilindro de alimentação fique aberto.

Segure no alimentador de pressão com ambas as mãos.

Levante/retire a placa de pressão com a mão direita.

O ALIMENTADOR AFUNILADO

Rode o botão de bloqueio do alimentador de pressão situado na parte de trás da máquina no sentido dos ponteiros do relógio de maneira a apontar para fora da máquina (posição desbloqueada) e solte o parafuso de bloqueio do alimentador de pressão frontal, no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio para retirar o alimentador de pressão. Para remover o cilindro de alimentação solte o botão de bloqueio rodando-o no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio.

MONTAGEM DOS UTENSÍLIOS DE CORTE

Levante a pega do alimentador de pressão e rode-a para fora, para o lado esquerdo. Se o alimentador afunilado estiver a ser usado, retire o veio do encaixe situado na parte de trás da máquina.

Rode o botão de bloqueio no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio e incline o cilindro de alimentação do alimentador manual/afunilado para a direita.

Coloque a placa ejetora no veio e rode/pressione para baixo até encaixar.

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

Ao cortar em cubos: coloque a grade de seccionamento em cubos com o gume das lâminas para cima, de modo que a ranhura lateral da grade encaixe na saliência-guia existente na base da máquina. A seguir, coloque o utensílio de fatiar de maneira a encaixar com firmeza na respetiva posição.

Quando estiver a usar o alimentador de pressão, encaixe o acessório em espiral no veio central do utensílio de corte rodando-o no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio com uma chave.

Quando estiver a usar o alimentador afunilado, encaixe o acessório para agitar no veio central do utensílio de corte rodando-o no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio com uma chave.

Baixe o cilindro de alimentação do alimentador manual/afunilado e rode o botão de bloqueio no sentido dos ponteiros do relógio até à posição de bloqueio.

DESMONTAGEM DOS UTENSÍLIOS DE CORTE

Levante a pega do alimentador de pressão e rode-a para fora, para o lado esquerdo, ou levante o veio do alimentador afunilado situado na parte de trás da máquina.

Rode o botão de bloqueio no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio para levantar o alimentador de pressão manual/alimentador afunilado para o lado direito.

Retire o acessório em espiral ou o acessório para agitar rodando-os no sentido dos ponteiros do relógio com uma chave.

Retire o(s) utensílio(s) de corte e a placa ejetora.

LIMPEZA

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

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

LIMPEZA NA MÁQUINA DE LAVAR A LOIÇA: Todas as peças em plástico podem ser lavadas na máquina. **OBSERVE!** Nunca lave peças de metal na máquina de lavar a loiça, exceto se foram de aço inoxidável. Se lavar peças em alumínio na máquina de lavar a loiça, estas ficam escuras. Estas manchas são difíceis de retirar e podem manchar outros objetos.

LAVAR À MÃO: Utilize sempre líquido da loiça.

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

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

AVISO:

- Não entorne ou pulverize água nos laterais da máquina.
- Não utilize água quente ou a ferver.
- Não utilize hipoclorito de sódio (cloro) ou qualquer outro agente que contenha essa substância.
- Não utilize objetos afiados ou outros objetos que não sejam apropriados para a limpeza da máquina.
- Não utilize detergentes ou produtos de limpeza abrasivos.

A EVITAR: Não utilize esponjas de limpeza com esfregão (p. ex., Scotch-Brite™), exceto se absolutamente necessário. Os esfregões arranham a superfície e tornam-na menos resistentes à água.

CONSELHOS SOBRE OS CUIDADOS A TER:

- Limpe a máquina imediatamente a seguir à sua utilização.
- Seque a máquina imediatamente após a limpeza para evitar oxidação e descoloração da superfície.

INFORMAÇÃO: Se a máquina permanecer húmida durante um longo período de tempo, podem surgir manchas. Estas manchas são inofensivas, mas a superfície original perderá o seu brilho. Os vegetais e a fruta contêm ácidos. Dependendo do tipo de alimentos que são processados, isto terá um efeito sobre o metal a longo prazo. Por conseguinte, é importante limpar a máquina imediatamente após o processamento de alimentos salgados ou ácidos.

RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

Para eliminar o risco de danos no motor, a RG-350 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 bem encaixada na tomada elétrica ou se o interruptor de isolamento está desligado. Verifique se o cilindro de alimentação do alimentador manual ou o alimentador afunilado estão bloqueados na posição correta. Baixe a placa de pressão na cabeça de alimentação manual. 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 mesmo assim a máquina

não funcionar, requisi-te a intervenção de um eletricista 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. Monte o acessório em espiral (alimentador manual) ou o acessório para agitar (alimentador afunilado). 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 em espiral ou o acessório para agitar.

SOLUÇÃO: Utilize a chave para desapertar o acessório em espiral ou o acessório para agitar no sentido dos ponteiros do relógio.

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS DA HÄLLDE RG-350

MÁQUINA: Motor: 0,75 kW, 230 V, monofásico, 50 Hz, ou alternativamente 400 V, trifásico, 50 Hz, proteção térmica do motor. Transmissão: engrenagens. Sistema de segurança: quatro interruptores de segurança. Classe de proteção: IP44. Tomada elétrica: de ligação à terra, monofásica, 10 A, ou alternativamente trifásica, 16 A. Fusível no quadro de segurança local: 10 A, com atraso. Nível de ruído LpA (EN31201): 73 dBA.

UTENSÍLIOS: Diâmetro: 215 mm. Velocidade: 360 rpm.

PESOS LÍQUIDOS: Base da máquina: 26 kg. Alimentador de pressão manual completo: 6 kg. Alimentador afunilado: 7,5 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-350

(RU)

ВНИМАНИЕ!

Будьте осторожны, чтобы не поранить руки об острые лезвия и подвижные части.

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

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

При открывании и закрывании устройства ручной подачи держите устройство только за выдвижную ручку Ergo Loop.

Спиралевидный фиксатор диска (или активатор) привинчивается (против часовой стрелки) и отвинчивается (по часовой стрелке) с помощью ключа.

Установка трехфазной модели устройства RG-350 может производиться только квалифицированным специалистом.

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

Не используйте устройство для обработки замороженных продуктов. Удалите все твердые частицы из продуктов перед обработкой (напр., яблочные косточки, твердые части капусты и т. п.) во избежание повреждения режущих поверхностей.

Данное устройство не должно использоваться детьми или лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или лицами с недостаточным опытом обращения с подобными устройствами, если им не обеспечены соответствующие инструкции или присмотр.

РАСПАКОВКА

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

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

УСТАНОВКА

Подключите устройство к источнику питания, который соответствует устройству.

Устройство должно быть установлено на кухонном или обычном столе высотой около 500 мм.

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

Проведите два последующих теста без установленных режущих элементов и диска сбрасывателя.

Убедитесь, что устройство отключается при поднятии и открытии выдвижной ручки устройства для ручной подачи Ergo Loop и снова включается при ее закрытии и опускании.

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

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

Если устройство работает неправильно, обратитесь к квалифицированному специалисту по техническому обслуживанию для устранения неисправности, прежде чем пользоваться устройством.

ВСЕГДА ПРОВЕРЯЙТЕ ПЕРЕД ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

С УСТРОЙСТВОМ РУЧНОЙ ПОДАЧИ:

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

Убедитесь, что устройство с установленным режущим элементом отключается через 2 секунды после того, как толкатель выдвинут в сторону, и снова включается после того, как толкатель задвинут над устройством подачи.

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

Если любая из двух защитных функций не выполняется или кабель питания поврежден, обратитесь к квалифицированному специалисту-механику или 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. 44.

С ЗАГРУЗОЧНОЙ ВОРОНКОЙ:

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

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

Если защитная функция не выполняется или кабель питания поврежден, обратитесь к квалифицированному специалисту по техническому обслуживанию или специалисту-электрику для устранения неисправности, прежде чем снова подключить устройство к сети питания.

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

Информация о режущих элементах приведена на стр. 44.

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, магазинные кухни, диетические кухни, дома отдыха, школы, пункты быстрого питания, пункты общественного питания, детские сады, пиццерии, центральные кухни, кухни различных учреждений и т. д.

ОБЪЕМ

До 1 200 порций в день, 12 кг в минуту с устройством ручной подачи и 30 кг в минуту с загрузочной воронкой.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ УСТРОЙСТВ ПОДАЧИ

УСТРОЙСТВО РУЧНОЙ ПОДАЧИ ERGO LOOP:

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

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

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

ЗАГРУЗОЧНАЯ ВОРОНКА:

Загрузочная воронка предназначена для непрерывной обработки продуктов округлой формы, например, картофеля, лука и т. п.

СБОРКА

УСТРОЙСТВО РУЧНОЙ ПОДАЧИ ERGO LOOP

Установите цилиндр подачи и поверните ручку замка по часовой стрелке до упора (в закрытое положение).

Возьмите выдвижное устройство подачи обеими руками (сначала левой за рычаг, а затем и правой за верхнюю неподвижную часть толкателя, придерживая ось в утопленном состоянии большим пальцем правой руки) и вставьте осевой частью в отверстие в устройстве.

Нажмите на выдвижное устройство подачи до упора, плотно держа его в правой руке, придерживая ось в утопленном состоянии большим пальцем правой руки, немного вращая влево-вправо.

ЗАГРУЗОЧНАЯ ВОРОНКА

Установите цилиндр подачи для загрузочной воронки и поверните фиксатор до упора.

Установите загрузочную воронку на цилиндр подачи, при этом вал загрузочной воронки должен быть вставлен в основание устройства.

Нажмите на загрузочную воронку в цилиндре подачи до упора.

Поверните ручку замка загрузочной воронки, расположенную на валу на задней стороне устройства, против часовой стрелки до упора (закрытое положение). Затем затяните винт на передней части загрузочной воронки.

РАЗБОРКА

УСТРОЙСТВО РУЧНОЙ ПОДАЧИ ERGO LOOP

Поднимите выдвижное устройство подачи и сдвиньте его влево так, чтобы открылся цилиндр подачи.

Возьмите выдвижное загрузочное устройство обеими руками (левой за рычаг, а правой за верхнюю неподвижную часть толкателя).

Поднимите и выньте толкатель правой рукой.

ЗАГРУЗОЧНАЯ ВОРОНКА

Поверните ручку замка загрузочной воронки с задней стороны устройства по часовой стрелке так, чтобы она указывала строго по направлению от устройства (открытое положение), и открутите крепежный винт загрузочной воронки в передней части против часовой стрелки, затем снимите загрузочную воронку. Откройте фиксатор на цилиндре подачи против часовой стрелки и снимите цилиндр.

УСТАНОВКА РЕЖУЩИХ ЭЛЕМЕНТОВ

Поднимите ручку выдвижного устройства подачи и поверните ее влево. При использовании загрузочной воронки выньте

вал из его места соединения с задней стороны устройства.

Поверните фиксатор против часовой стрелки и наклоните цилиндр подачи для устройства ручной подачи/загрузочной воронки вправо.

Установите диск сбрасыватель на вал и поверните и слегка нажмите на диск сбрасыватель, чтобы он встал на место соединения.

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

При нарезке кубиками: установите решетку для нарезания кубиками острыми краями вверх, так, чтобы выемка на боку решетки вошла в направляющий желоб в основании устройства. Затем вставьте нож для нарезки ломтиками так, чтобы он вошел в место соединения.

При использовании выдвижного устройства подачи установите спиралевидный фиксатор диска, повернув его против часовой стрелки при помощи ключа, на центральный вал режущего элемента.

При использовании загрузочной воронки установите активатор, повернув его против часовой стрелки при помощи ключа на центральном валу режущего элемента.

Опустите цилиндр подачи для устройства ручной подачи/загрузочной воронки и поверните фиксатор по часовой стрелке в закрытое положение.

СНЯТИЕ РЕЖУЩИХ ЭЛЕМЕНТОВ

Поднимите ручку выдвижного устройства подачи и сдвиньте ее влево или выньте вал загрузочной воронки на задней стороне устройства.

Поверните фиксатор против часовой стрелки и поднимите выдвижное устройство ручной подачи/загрузочную воронку вправо.

Снимите Спиралевидный фиксатор диска или активатор, повернув по часовой стрелке при помощи ключа.

Снимите режущие элементы и диск сбрасыватель.

ОЧИСТКА

Перед очисткой устройства внимательно прочитайте все инструкции.

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

ОЧИСТКА В ПОСУДОМОЕЧНОЙ МАШИНЕ: Все пластиковые детали пригодны для мойки в посудомоечной машине. Примечание: Не следует мыть металлические детали в посудомоечной машине, за исключением деталей, изготовленных из нержавеющей стали. Очистка деталей из алюминия в

посудомоечной машине приведет к их потемнению. Такое потемнение трудно удалить, оно может привести к образованию пятен на других деталях.

ОЧИСТКА ВРУЧНУЮ: Для мойки деталей вручную используйте жидкость для ручного мытья посуды.

ЧИСТЯЩИЕ СРЕДСТВА: Используйте щетку, входящую в комплект поставки устройства, или аналогичную щетку для очистки поверхностей, соприкасающихся с продуктами. Вал ножа в центре устройства можно очистить с помощью небольшой щетки для бутылок. Другие поверхности устройства протирайте влажной тканью.

ДЕЗИНФЕКЦИЯ: Используйте изопропиловый спирт (65-70%). Изопропиловый спирт является легковоспламеняющимся веществом, поэтому с ним следует обращаться осторожно.

ВНИМАНИЕ:

- Не проливайте и не распыляйте воду на боковые поверхности устройства.
- Не используйте кипящую или горячую воду.
- Не используйте гипохлорит натрия (хлор) или составы, содержащие данное вещество.
- Не используйте острые предметы или предметы, не предназначенные для чистки.
- Не используйте абразивные моющие средства или очистители.

НЕ РЕКОМЕНДУЕТСЯ: Не используйте губки с абразивным покрытием (напр. Scotch-Brite™). Используйте их только в случае крайней необходимости. Их использование приводит к образованию шероховатостей на поверхности и снижению ее водоотталкивающей способности.

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО УХОДУ:

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

ИНФОРМАЦИЯ: Если устройство будет оставаться влажным в течение длительного времени, на его поверхности появятся пятна. Такие пятна являются безвредными, но поверхность потеряет свой первоначальный вид. Овощи и фрукты содержат кислоты. В зависимости от обрабатываемых продуктов, такие кислоты будут воздействовать на металл через определенные промежутки времени. Поэтому важно очистить устройство немедленно после обработки продуктов, содержащих соли и кислоты.

УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

Чтобы устранить опасность повреждения мотора, устройство RG-350 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: Проверьте, плотно ли вставлена вилка питания в розетку, или не выключен ли рубильник. Убедитесь, что цилиндр подачи для устройства ручной подачи или загрузочной воронки зафиксирован в правильном положении. Опустите проталкивающую тарелку в цилиндр ручной подачи. 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, обратитесь к квалифицированному специалисту по техническому обслуживанию или специалисту-электрику.

НЕИСПРАВНОСТЬ: Низкая производительность или неудовлетворительные результаты нарезки.

СПОСОБ УСТРАНЕНИЯ: Убедитесь, что используется нужное режущее устройство или комбинация режущих устройств. Установите спиралевидный фиксатор диска (устройство ручной подачи) или активатор (загрузочная воронка). Убедитесь, что ножи и терки/пластины для измельчения в хорошем состоянии и наточены. Нажимайте на продукты с меньшей силой, чтобы они проходили свободно.

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: Спиралевидный фиксатор диска или активатор не снимается.

СПОСОБ УСТРАНЕНИЯ: Используйте ключ, чтобы отвинтить спиралевидный фиксатор диска или активатор по часовой стрелке.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ УСТРОЙСТВА HALLDE RG-350

УСТРОЙСТВО: Мотор: 0,75 кВт, 230 В, однофазный, 50 Гц, или 400 В, трехфазный, 50 Гц, с теплозащитой. Передача: зубчатая передача. Система безопасности: Четыре защитных выключателя. Уровень защиты: IP44. Розетка сети питания: с заземлением, однофазная, 10 А, или трехфазная,

16 А. Предохранитель в коробке для предохранителей, предназначенной для помещений: 10 А, замедленный. Уровень шума: LpA (EN31201): 73 дБА.

РЕЖУЩИЕ ЭЛЕМЕНТЫ: Диаметр: 215 мм. Скорость: 360 об/мин.

МАССА НЕТТО: Основание устройства: 26 кг. Устройство ручной подачи в сборе: 6 кг. Загрузочная воронка: 7,5 кг. Режущие элементы: в среднем приблизительно 1 кг.

СТАНДАРТЫ: СТАНДАРТ NSF 8, см. декларацию соответствия.

NAVODILA

HALLDE

RG-350

(SI)

POZOR!

Pazite, da si rok ne porežete z ostrimi rezili in gibljivimi deli.

Rok nikoli ne vstavite v polnilni lijak ali v ročni polnilnik.

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

Pri odpiranju ali zapiranju ročnega polnilnika primite samo za ročaj potisnega polnilnika Ergo Loop.

Nastavek za oblikovanje in nastavek za mešanje je treba priviti (v levo) in odviti (v desno) s ključem.

3-fazno različico aparata RG-350 lahko namesti samo usposobljen serviser.

Samo usposobljen serviser lahko poseže v aparat in odpre njegovo ohišje.

Aparata nikoli ne uporabite za rezanje zmrznjenih živil. Pred rezanjem iz živil odstranite vse trde dele (npr. peclje jabolk, lesnate dele repe itd.), da preprečite poškodbo rezil.

S to napravo ne smejo rokovati otroci ali osebe z zmanjšanimi fizičnimi, čutnimi ali duševnimi zmožnostmi ter osebe s pomanjkljivimi izkušnjami s takimi napravami, razen če jim je nujen ustrezen nadzor oz. navodila.

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 pomanjkljivostih.

NAMESTITEV

Aparat priključite na zanj primerno električno omrežje.

Aparat je treba postaviti na 500 mm visok pult ali mizo.

Obešalnik za rezalna orodja namestite na steno blizu aparata za priročno in varno uporabo.

Preverite naslednji dve točki, ne da bi rezalno orodje ali plošča za izmet bili nameščeni na aparat.

Prepričajte se, da se aparat zaustavi, ko je ročni potisni polnilnik Ergo Loop pomaknjen

navzgor in odmaknjen, in da se ponovno zažene, ko je pomaknjen nazaj in spuščen.

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

Prepričajte se, da aparata ni mogoče zagnati z nameščenim polnilnim valjem, vendar ne s polnilnim lijakom.

Če aparat ne deluje pravilno, stopite v stik z usposobljenim serviserjem, ki bo okvaro odpravil pred začetkom uporabe aparata.

PRED UPORABO APARAT VEDNO PREGLEJTE

Z ROČNIM POLNILNIKOM:

Iz vtičnice odstranite vtičnik ali izklopite ločilno stikalo, nato pa preverite, da je električni kabel v dobrem stanju in da nima razpok.

Z nameščenim rezalnim orodjem se prepričajte, da se aparat zaustavi v 2 sekundah, takoj ko je plošča potisnega nastavka pomaknjena navzven, in da se ponovno zažene, ko je plošča potisnega nastavka pomaknjena nazaj nad polnilnik.

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

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 44.

S POLNILNIM LIJAKOM:

Iz vtičnice odstranite vtičnik ali izklopite ločilno stikalo, nato pa preverite, da je električni kabel v dobrem stanju in da nima razpok.

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

Če varnostna funkcija ne deluje, kot je to predvideno, ali je električni kabel počen, stopite v stik z usposobljenim električarjem, ki bo okvaro odpravil preden aparat spet priklopite na električno napajanje.

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

Za informacije o rezalnem orodju glejte strani 44.

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, dietne kuhinje, domovi za upokojence, šole, prodajalne hitre hrane, gostilne, vrtci, picerije, ladje, osrednje kuhinje, kuhinje v ustanovah itd.

ZMOGLJIVOST

Do 1.200 porcij na dan in 12 kg na minuto z ročnim polnilnikom ter 30 kg na minuto s polnilnim lijakom.

UPORABA POLNILNIKOV

ROČNI POLNILNIK ERGO LOOP:

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

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

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

POLNILNI LIJAK:

Polnilni lijak se uporablja za neprekinjeno rezanje velikih količin okroglega živila, kot so krompir, čebula ipd.

MONTAŽA

ROČNI POLNILNIK ERGO LOOP

Namestite polnilni valj in zaporni gumb zasukajte do konca v desno (v položaj zaklepa).

Potisni polnilnik primite z obema rokama in del z blokom vstavite v vpetje na aparatu.

Polnilnik z desno roko potisnite do konca navzdol.

POLNILNI LIJAK

Namestite polnilni valj s polnilnim lijakom in zaporni gumb zasukajte do konca v desno.

Polnilni lijak namestite na polnilni valj, tako da je blok polnilnega lijaka vstavljen v vpetje na aparatu.

Polnilni lijak potisnite do konca navzdol v polnilni valj.

Zaporni gumb polnilnega lijaka, ki se nahaja na bloku na hrbtni strani aparata, zasukajte do konca v levo (položaj zaklepa). Nato zategnite vijak na sprednji strani polnilnega lijaka.

DEMONTAŽA

ROČNI POLNILNIK ERGO LOOP

Potisni polnilnik dvignite in ga pomaknite navzven v levo, tako da je polnilni valj odprt.

Potisni polnilnik primite z obema rokama.

Ploščo potisnega nastavka izvalcite z desno roko.

POLNILNI LIJAK

Zaporni gumb polnilnega lijaka, ki se nahaja na hrbtni strani aparata, zasukajte v desno, tako da je usmerjen proč od aparata (položaj odklepa), in zaporni vijak polnilnega lijaka na sprednjem delu odvijte v levo ter odstranite polnilni lijak. Zaporni gumb sprostite s polnilnega valja, tako da ga zasukate v levo, in odstranite valj.

NAMESTITEV REZALNEGA ORODJA

Ročaj potisnega polnilnika dvignite in ga pomaknite v levo. Če je polnilni lijak v uporabi, izvalcite blok iz vpetja na hrbtni strani aparata.

Zaporni gumb zavrtite v levo in polnilni valj nagnite v desno za ročni polnilnik/polnilni lijak.

Ploščo za izmet postavite na blok in jo zavrtite/potisnite navzdol, tako da zaskoči v položaj.

Izbrano rezalno orodje namestite na blok in ga zasukajte, tako da zaskoči popolnoma v položaj.

Med rezanjem na kocke: mrežo za rezanje na kocke namestite tako, da so ostri robovi nožev obrnjeni navzgor in da se odprtina na strani mreže za rezanje na kocke prilega v vodilni utor na podstavku aparata. Nato rezalnik namestite, tako da zaskoči popolnoma v položaj.

Pri uporabi potisnega polnilnika nastavek za oblikovanje namestite tako, da ga s ključem zasukate v levo in ga pritrdite na srednji blok rezalnega orodja.

Pri uporabi polnilnega lijaka nastavek za mešanje namestite tako, da ga s ključem zasukate v levo in ga pritrdite na srednji blok rezalnega orodja.

Polnilni valj za ročni polnilnik/polnilni lijak spustite in zaporni gumb zavrtite v desno, v položaj zaklepa.

ODSTRANITEV REZALNEGA ORODJA

Ročaj potisnega polnilnika dvignite in ga pomaknite navzven v levo ali dvignite blok polnilnega lijaka na hrbtni strani aparata.

Zaporni gumb zavrtite v levo in ročni potisni polnilnik/polnilni lijak dvignite v desno.

Nastavek za oblikovanje ali nastavek za mešanje odstranite tako, da ga s ključem zasukate v desno.

Odstranite rezalno orodje in ploščo za izmet.

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: Vse plastične dele je mogoče oprati v pomivalnem stroju. **OPOMBA:** Kovinskih delov nikoli ne operite v pomivalnem stroju, razen če so iz nerjavečega jekla. Aluminijasti deli bodo po pranju v pomivalnem stroju počrnilni. Črne madeže je težko odstraniti in lahko se pojavijo na drugih predmetih.

ROČNO ČIŠČENJE: Vedno uporabite tekočino za pranje posode.

MATERIALI ZA ČIŠČENJE: Za čiščenje hrane uporabite krtačo, ki je bila dobavljena z aparatom, ali podobno krtačo. Blok z noži na sredini aparata lahko očistite z majhno ščetko za steklenice. Za brisanje ostalih površin aparata uporabite vlažno krpo.

RAZKUŽEVANJE: Uporabite izopropilni alkohol (65–70 %). Izopropilni alkohol je visoko vnetljiva snov, zato bodite previdni pri nanašanju.

OPOZORILO:

- Strani aparata ne polijte ali poškopite z vodo.
- Ne uporabljajte vrele ali vroče vode.
- Ne uporabite natrijevega hipoklorita (klor) ali drugega sredstva, ki vsebuje to snov.
- Za čiščenje ne uporabite ostrih predmetov ali predmetov, ki niso temu namenjeni.
- Ne uporabljajte abrazivnih detergentov ali čistilnih sredstev.

IZOGNITE SE: Uporabi gobice za čiščenje z grobo površino (npr. Scotch-Brite™), razen če to ni nujno potrebno. Uporaba takšne gobice naredi površino hrapavo in zmanjša njeno vodoodpornost.

NASVET ZA VZDRŽEVANJE:

- Aparat očistite takoj po uporabi.
- Aparat posušite takoj po čiščenju, da preprečite oksidacijo in razbarvanje površine.

INFORMACIJE: Če aparat več časa ostane vlažen, se bodo pojavili madeži. Madeži so neškodljivi, vendar bo prvotna površina izgubila svoj lesk. Zelenjava in sadje vsebujeta kisline. Glede na vrsto predelanih živil bo to po preteku različnih časovnih obdobij učinkovalo na kovino. Zato je aparat treba očistiti takoj po predelavi slanih ali kislih živil.

ODPRAVLJANJE TEŽAV

Za odpravljanje tveganja poškodb motorja je RG-350 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 da je ločilno stikalo izklopljeno. Prepričajte se, da je polnilni valj za ročni polnilnik ali polnilni lijak pričvrščen v ustreznem položaju. Ploščo potisnega nastavka pomaknite navzdol v ročni polnilni valj. Prepričajte se, da varovalke z 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 še vedno ne zažene, stopite v stik z usposobljenim električarjem ali serviserjem.

OKVARA: Nizka zmogljivost ali slabi rezultati rezanja.

REŠITEV: Prepričajte se, da uporabljate pravilno rezalno orodje ali kombinacijo rezalnih orodij. Namestite nastavek za oblikovanje (ročni polnilnik) ali nastavek za mešanje (polnilni lijak). Prepričajte se, da so noži in plošče za ribanje/strganje celi in ostri ter v dobrem stanju. Živila potisnite navzdol z manjšo silo.

OKVARA: Rezalnega orodja ni mogoče odstraniti.

REŠITEV: Vedno uporabite ploščo za izmet. Uporabite debelo usnjeno rokavico ali drugo rokavico, ki je rezila rezalnega orodja ne morejo prerezati, in rezalno orodje sprostite tako, da ga zasukate v desno.

OKVARA: Nastavka za oblikovanje ali nastavka za mešanje ni mogoče odstraniti.

REŠITEV: Nastavek za oblikovanje ali nastavek za mešanje odstranite tako, da ga s ključem odvijete v desno.

TEHNIČNI PODATKI ZA HÄLLDE RG-350

APARAT: Motor: 0,75 kW, 230 V, enofazni, 50 Hz, ali 400 V, trifazni, 50 Hz, z zaščito pred pregrevanjem motorja. Menjalnik: prestave. Varnostni sistem: štiri varnostna stikala. Stopnja zaščite: IP44. Vtičnica: ozemljena, enofazna, 10 A, ali trifazna, 16 A. Varovalka v omarici za varovalke v namembnih prostorih: 10 A, z zakasnitvijo. Raven zvoka LpA (EN31201): 73 dBA.

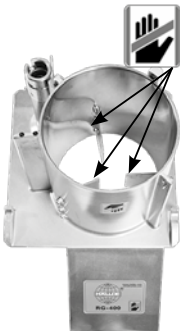
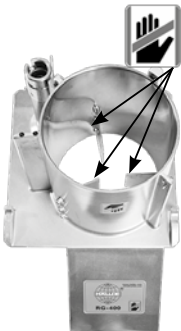
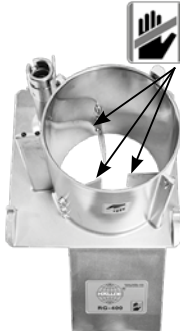
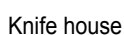
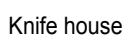
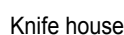
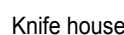
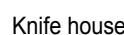
ORODJA: Premer: 215 mm. Hitrost: 360 vrt./min.

NETO TEŽE: Podstavek aparata: 26 kg. Ročni potisni polnilnik: 6 kg. Polnilni lijak: 7,5 kg. Rezalno orodje: približno 1 kg.

NORME/STANDARDI: NSF STANDARD 8, glejte izjavo o skladnosti.

FITTING THE CUTTING TOOLS

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

RG-350		RG-400			
MANUAL PUSH FEEDER	FEED HOPPER	MANUAL PUSH FEEDER	PNEUMATIC PUSH FEEDER	FEED HOPPER	4-TUBE INSERT
					
↓	↓	↓	↓	↓	↓
					
↓	↓	↓	↓	↓	↓
					
↓	↓	↓	↓	↓	↓
					
↓	↓	↓	↓	↓	↓
					
↓	↓	↓	↓	↓	↓
					

WHEN USING DICING GRID, PLACE THE GRID BEFORE THE SLICER/DICING SLICER.