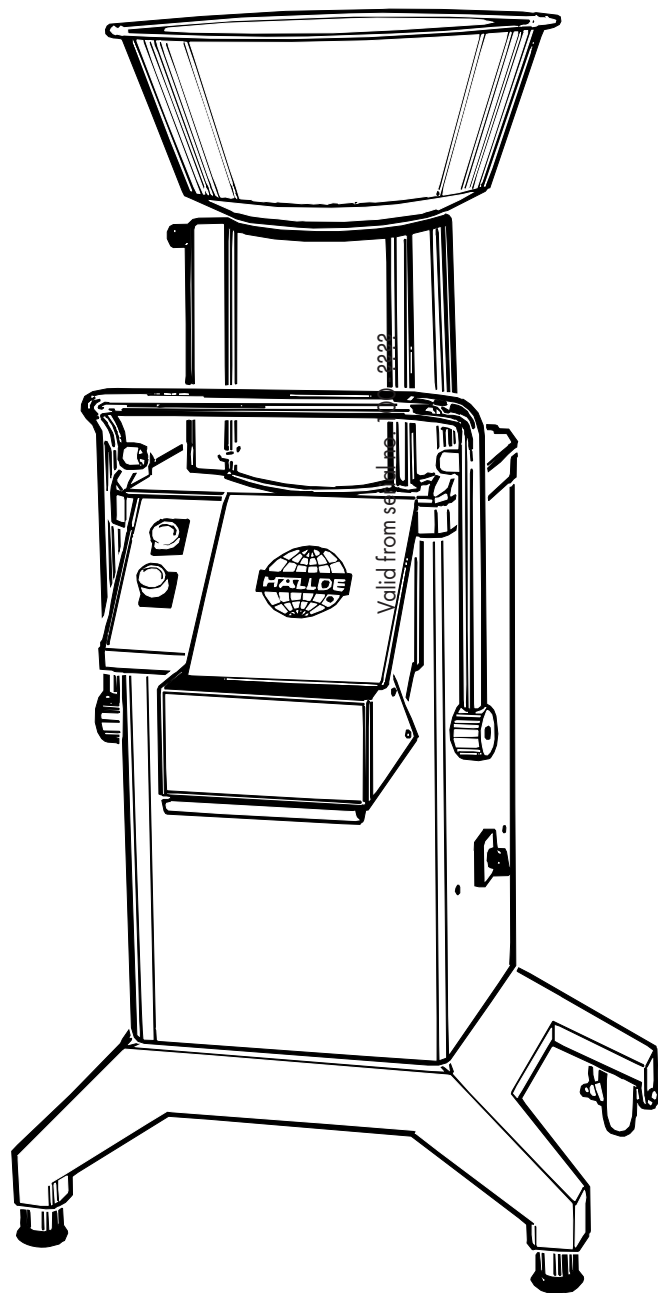


# Hällde RG-400

User instructions • Bruksanvisning • Bedienungsanleitung • Mode d'emploi • Instrucciones de uso • Istruzioni per l'uso • Instruções de uso  
Gebruiksaanwijzing • Brugsanvisning • Käyttöohje • Notkunarleiðbeiningar • ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΗΣ



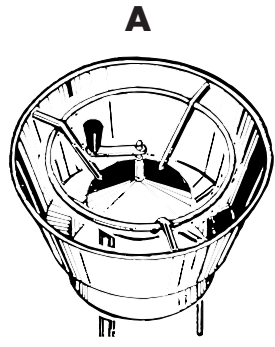
**Food Preparation  
Fast and Easy**



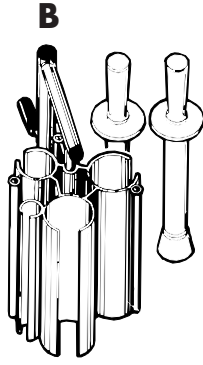
ISO 9001

CE

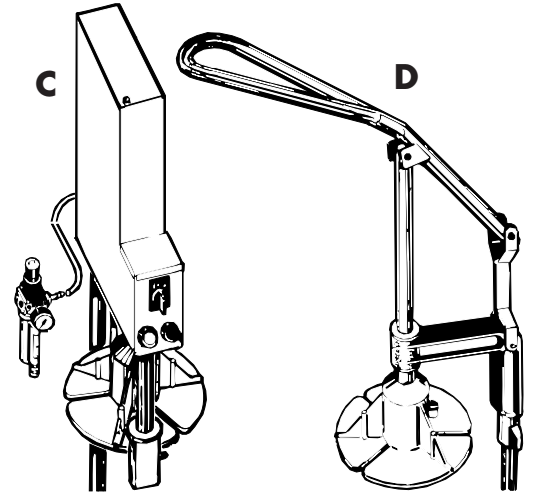
**1**



A



B



C

D



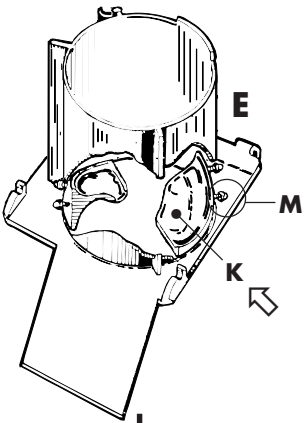
G



H



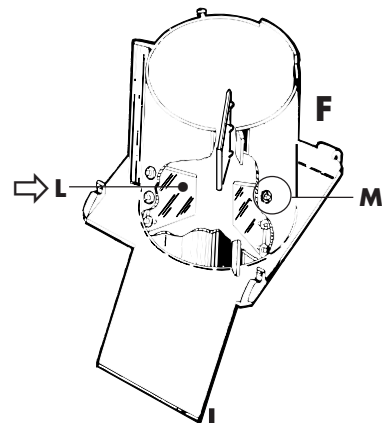
I



E

M

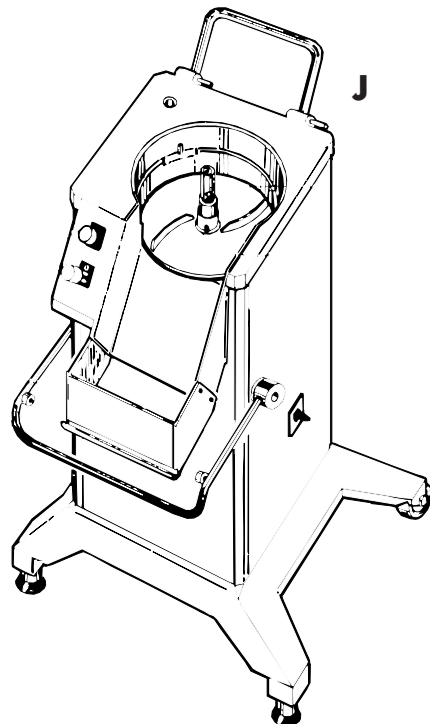
K



F

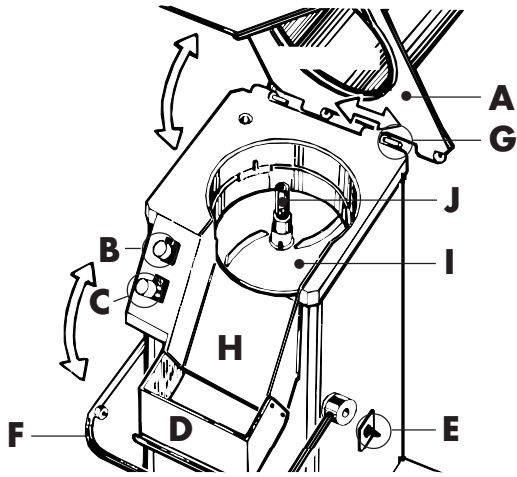
M

L

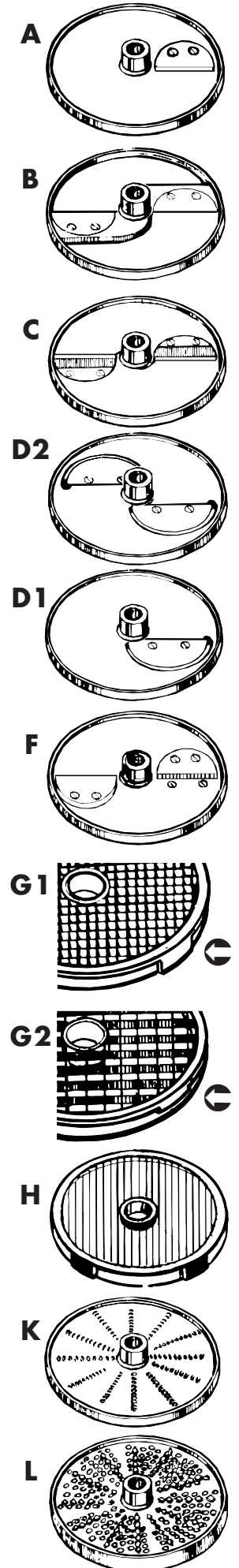


J

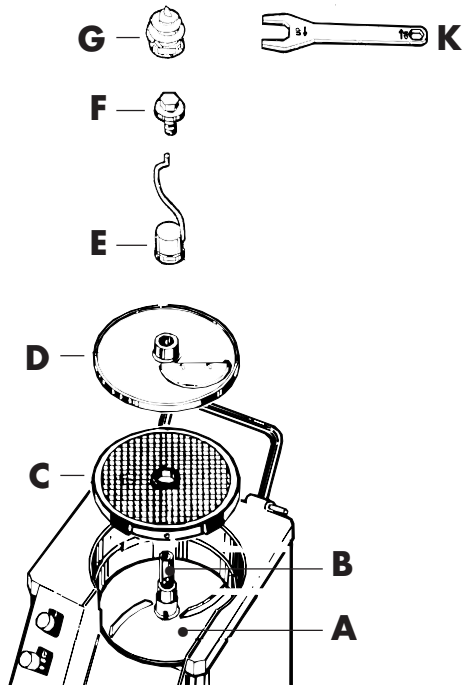
**2**



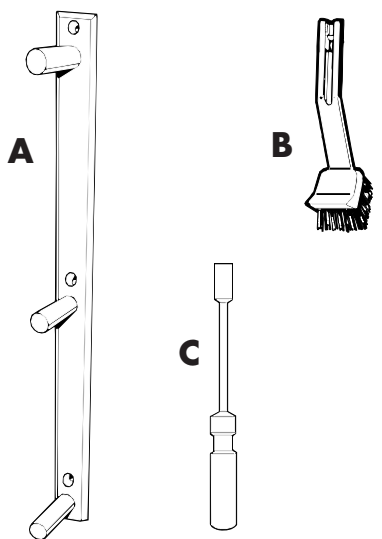
**3**



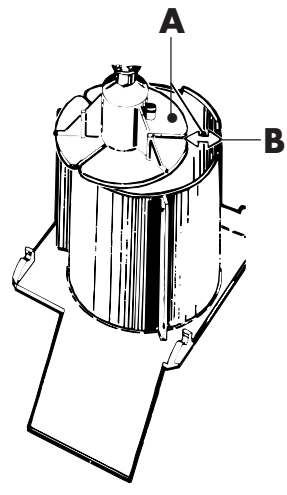
**4**



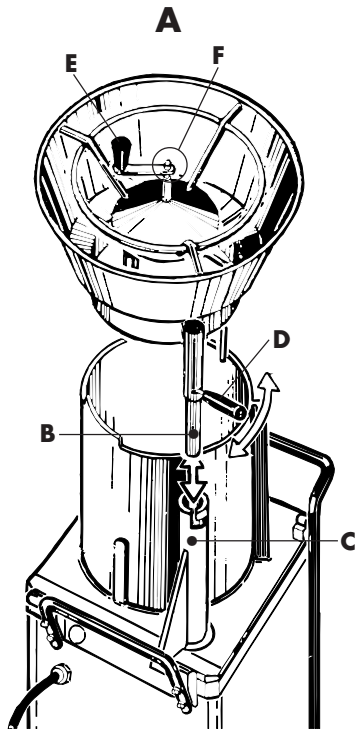
**5**



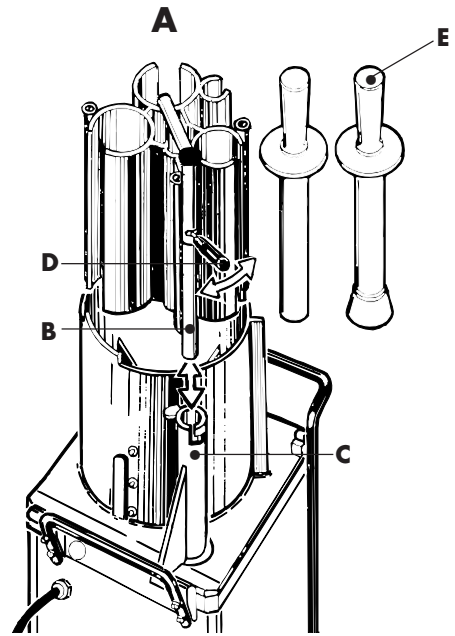
**6**



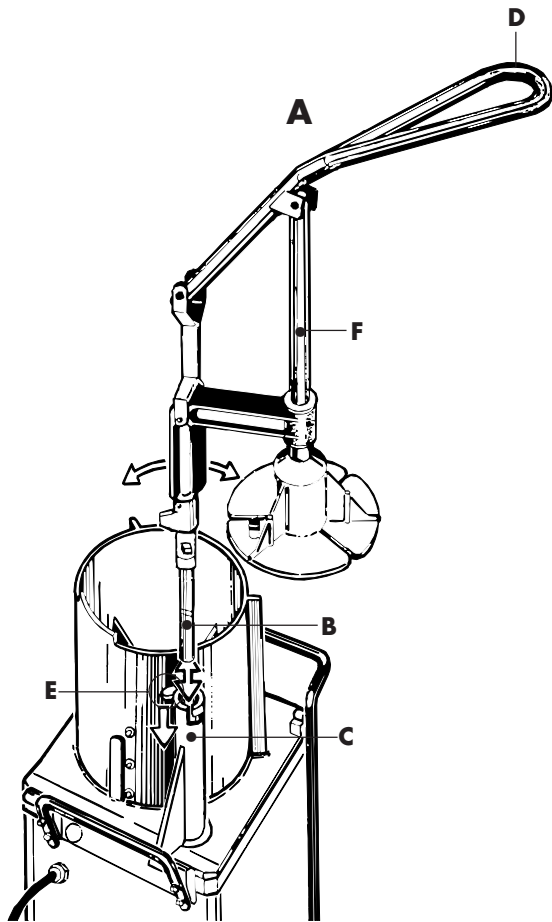
7



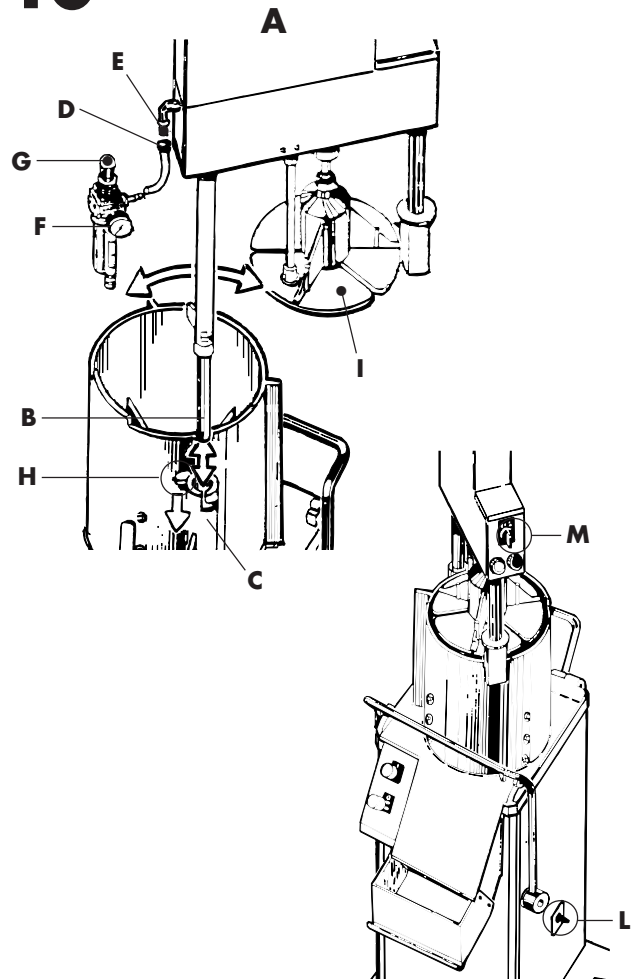
8



9



10



# USER INSTRUCTIONS

## Halde RG-400 (GB)

### CAUTION

**Take great care not to injure your hands on the sharp blades of the cutting tools (3) and feed cylinder (1:F) and on moving parts.**

**The machine may be installed only by an authorized specialist.**

**Never put your hands in any of the feed attachments (1:A/B) or the feed cylinders (1:E/F) other than for cleaning.**

**Always use the pushers (8:E) for cutting by means of the tube attachment (8:A).**

**Never put your hands in the machine outlet (2:H) when the feed cylinder is lowered and the locking handle is raised.**

**Only an authorized specialist should be allowed to repair the machine and open the machine housing.**

**Use the spanner (4:H) to unscrew the agitator device (4:E), locking bolt (4:F) and decoring device (4:G) by turning them clockwise.**

**Always press the machine stop button (2:C) before fitting or removing cutting tools, etc. even if the machine is not running.**

**Before cleaning, switch off the machine and remove the plug from the wall socket or open the isolating switch.**

**When using the tube attachment (1:B) never use cutting tools larger than 10 mm.**

### UNPACKING

Check that all parts have been delivered, that the machine operates as intended, and that nothing has been damaged in transit. The machine supplier should be notified of any shortcomings within eight days.

### INSTALLATION

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

Remove the cutting tool (3) before installing the machine.

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

Locate the hanger (5:A) for the cutting tools on the wall in the vicinity of the machine for convenient and safe use.

Check that the shaft (2:J) rotates clockwise.

Check that the machine stops when the locking handle (2:F) is folded down.

Check that the machine stops when the locking knob for the feed hopper attachment (7:D) or tube attachment (8:D) is turned clockwise to the unlocked position, and that the machine restarts when the locking knob is turned anti-clockwise to the locked position.

Check that the machine stops when the manual (1:C) or pneumatic (1:D) push feed attachment feed plate (6:A) is swung to the side so that the feed cylinder opening (6:B) is larger than 60 mm, and that the machine restarts when the push feed attachment is swung back over the feed cylinder.

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

### CHOOSING THE RIGHT CUTTING TOOLS

For dicing, the dimensions of the dicing grid (3:G) should be equal to or larger than the dimensions of the slicing tool (3:A or D).

**STANDARD SLICER (3:A):** Slices firm materials. Dices in combination with type 1 dicing grid (3:G1).

**DICING CUTTER (3:B):** Dices in combination with type 1 dicing grid (3:G1) from 12.5 x 12.5 mm upwards.

**RIPPLE SLICER (3:C):** Produces rippled slices.

**FINE CUT SLICER, 2 KNIVES (3:D2):** Slices firm and soft foods. Shreds cabbage.

**FINE CUT SLICER, 1 KNIFE (3:D1):** Slices firm, soft, juicy and delicate foods. Shreds lettuce. 4 mm chops onion in combination with type 1 dicing grid (3:G1) 10 x 10 and upwards. 4, 6 and 10 mm dices in combination with type 1 dicing grid. 14 mm and 20 mm dices in combination with type 2 dicing grid (3:G2).

**SHREDDER (3:F):** Shreds and cuts curved potato chips. 2.5 x 6 mm for leaf-free shredding of cabbage.

**TYPE 1 DICING GRID (3:G1):** Dices in combination with suitable slicer. Cannot be combined with 14 mm and 20 mm fine cut

slicer. See type 2 dicing grid below.

**TYPE 2 DICING GRID (3:G2):** Dices in combination with 14 mm and 20 mm fine cut slicer.

**POTATO CHIP GRID (3:H):** Cuts straight potato chips in combination with 10 mm fine cut slicer.

**RAW FOOD GRATER (3:K):** Grates carrots, cabbage, nuts, cheese, dry bread, etc.

**FINE GRATER (3:L):** Fine grates raw potatoes, hard/dry cheese.

### FITTING THE CUTTING TOOLS

Place the ejector plate (4:A) on the shaft (4:B) and turn/press the ejector plate downwards into its coupling.

For dicing or chopping onions, first place a suitable dicing grid in the machine and then turn the dicing grid clockwise as far as it will go.

For dicing, then choose a suitable standard slicer or fine cut slicer and for chopping onions, a fine cut slicer, and fit the slicer to the shaft and then turn it so that the slicer drops into its coupling.

For slicing, shredding and grating, fit instead only the selected cutting tool to the shaft and turn the cutting tool so that it drops into its coupling.

Secure the centre sleeve (1:G) when using the feed hopper attachment (1:A), the locking bolt (1:H) when using the tube attachment (1:B), or the decoring device (1:I) when using the push feed attachment (1:C/1:D) by turning them anti-clockwise onto the centre shaft of the cutting tool.

### REMOVING THE CUTTING TOOLS

Unscrew the agitator device (4:E), the decoring device (4:G) or the locking bolt (4:F) clockwise by means of the spanner (4:H), and remove the cutting tool/tools and the ejector plate (4:A).

### FITTING AND REMOVING A FEED CYLINDER (1:E/1:F)

When fitting, fold down the locking handle (2:F).

Push the feed cylinder (2:A) onto the hinge pins (2:G) of the machine, and lower the feed cylinder.

*Raise the locking handle.*

When removing, first remove the feed attachment (1:A/1:B/1:C/1:D).

Lower the locking handle (2:F).

Remove the feed cylinder (2:A) from the hinge pins (2:G) of the machine.

### CHOOSING THE FEED ATTACHMENT

The feed hopper attachment (1:A) is used mainly for cutting potatoes, onions, dry bread, etc.

The tube attachment (1:B) is used mainly for cutting cucumber, leek, paprika, etc.

The manual (1:C) and the pneumatic (1:D) push feed attachments are used mainly for cutting cabbage, lettuce, cheese, carrots, etc.

### FITTING AND REMOVING THE FEED HOPPER ATTACHMENT (7:A)

Press in the stop button (2:C).

When fitting, fit the feed cylinder with two internal guides (1:E).

Place the feed hopper attachment in the centre of the feed cylinder, with the shaft (7:B) in the feed cylinder tube (7:C).

Press down the feed hopper attachment and turn the locking knob (7:D) anti-clockwise.

When removing, turn the locking knob (7:D) clockwise and remove the feed hopper attachment.

### FITTING AND REMOVING THE TUBE ATTACHMENT (8:A)

Press the stop button (2:C).

When fitting, fit the feed cylinder with three internal knives (1:F).

Place the tube attachment in the feed cylinder with the shaft (8:B) in the feed cylinder tube (8:C).

Press down the tube attachment and turn the locking knob (8:D) anti-clockwise.

When removing, turn the locking knob (8:D) clockwise and remove the tube attachment.

### FITTING AND REMOVING THE MANUAL PUSH FEED ATTACHMENT (9:A)

Press in the machine stop button (2:C).

For fitting, fit the feed cylinder with three internal knives (1:F).

Move the lever (9:D) up all the way.

Fit the push feed attachment shaft (9:B) into the feed cylinder tube (9:C).

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

When removing, press down the stop pad (9:E) and swing out the push feed attachment clockwise and remove it.

### FITTING AND REMOVING THE PNEUMATIC PUSH FEED ATTACHMENT (10:A)

Press in the machine stop button (2:C).

When fitting, fit the feed cylinder with three internal knives (1:F).

Fit the push feed attachment shaft (10:B) into the feed cylinder tube (10:C).

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

Push the compressor hose snap coupling (10:D) onto the push feed attachment nipple (10:E).

Set the speed controls of the machine (10:L) and of the push feed attachment (10:M) to suit the cutting tool being used as specified in the instructions under the heading **SETTING THE SPEED CONTROLS**.

Start the compressor and adjust its delivery pressure to 6 bar, and handle the compressor in accordance with the manufacturer's instructions.

Check the air pressure on the pressure gauge (10:F). The recommended air pressure is about 4 bar, but the actual value needed may vary. If the air pressure reading on the pressure gauge is different, pull the control (10:G) upwards and then turn it until that the pressure gauge reading is around 4 bar, and then press it back down again.

When removing, switch off the compressor and then disconnect the compressor hose snap coupling (10:D) from the push feed attachment nipple (10:E).

Press down the stop pad (10:H) and swing out the push feed attachment clockwise, and then remove it.

### SETTING THE SPEED CONTROLS

The machine speed control (10:L) is normally set to position "2" for all cutting other than dicing, when the speed control should be in position "1".

When cutting with the pneumatic push feed attachment (10:A), set the speed control of the machine (10:L) and push feed attachment (10:M) in accordance with the following table.

K/RT = Pneumatic push feed attachment.  
M = Machine

Standard cutter K/R-T= 2.	3 mm: M = 2.
Standard cutter K/R-T= 3.	4.5-6 mm: M = 2.
Standard cutter K/R-T= 3.	10-20 mm: M = 1.
Dicing cutter K/R-T= 3.	12.5 mm: M = 1.
Julienne cutter K/R-T= 3.	4.5 mm: M = 2.
Fine cut slicer K/R-T= 1.	0.5-1.5 mm: M = 2.
Fine cut slicer K/R-T= 2.	2-3 mm: M = 2.
Fine cut slicer K/R-T= 3.	4-6 mm: M = 2.
Fine cut slicer K/R-T= 3.	10 mm: M = 1.
Shredder K/R-T= 2.	2.5x2.5 mm: M = 2.
Shredder K/R-T= 3.	4.5x4.5-6x6 mm: M = 2.
Shredder K/R-T= 3.	10x10 mm: M = 1.
Raw food grater K/R-T= 1.	1.5 mm: M = 2.
Raw food grater K/R-T= 2.	2-6 mm: M = 2.
Raw food grater K/R-T= 3.	8 mm: M = 1.
Fine grater K/R-T= 1.	M = 2.

### CLEANING

Switch off the machine and remove the power supply plug from the socket or open the isolating switch.

Carefully clean the machine immediately after use.

Remove the feed hopper agitator (7:E) by releasing the nut (7:F) by means of the socket spanner (5:C).

Remove the two guides (1:K) and the three knives (1:L) by releasing the nuts (1:M) by means of the socket spanner (5:C).

If the cutting tools are marked "diwash", read and follow the special "diwash" user instruction manual carefully.

Never wash light metal items in the dishwasher unless they are marked "diwash".

If you have used a dicing grid (3:G), leave it in the machine, and use the brush (5:B) for pushing out any product remaining in the grid.

Remove the loose parts of the machine, wash them and dry them thoroughly.

Wipe the machine with a damp cloth.

Always wipe the knives of the cutting tools dry after use.

Always store the cutting tools (3) on the hangers (5:A) on the wall.

Never use sharp objects or a high-pressure spray gun for cleaning.

Never spray water on the sides of the machine.

### CHECK EVERY WEEK

That the machine stops when the locking handle (2:F) is lowered.

That the machine stops when the locking handle of the feed hopper attachment (7:D) or the tube attachment (8:D) is turned clockwise to the unlocked position, and that the machine restarts when the locking knob is turned anti-clockwise to the locked position.

That the machine stops when the manual (1:C) or the pneumatic (1:D) push feed attachment feeder plate (6:A) is swung to the side so that the feed cylinder opening (6:B) is greater than 60 mm, and that the machine restarts when the push feed attachment is swung back over the feed cylinder.

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.

If the electric cable is damaged or cracked or if any of the above safety functions does not perform as intended, get a specialist to attend to the machine before taking it back into operation.

That all visible screws and bolts are securely tightened.

That the hinge pins (2:G) are adequately lubricated.

That the push feed attachment piston shaft (9:F) is clean and runs freely.

That the machine stands firmly on the

adjustable feet.

That the knives and grater plates are in good condition and are sharp.

### TROUBLE-SHOOTING

**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. Press the starter button (2:B). Fit the feed cylinder (1:E/1:F) and a feed attachment (1:A/1:B/1:C/1:D). Turn the feed attachment locking knob (7:D/8:D) anti-clockwise to the locked position. Move the push feed attachment feed plate (6:A) to the centre of the feed cylinder. Check that all components are correctly fitted and that the safety arm (2:F) is raised. Check that the fuses in the fuse box for the premises have not blown, and that they have the correct rating. Wait for a few minutes and try to restart the machine. If the machine fails to run, call a specialist.

**FAULT:** Low capacity or poor cutting results. **REMEDY:** Make sure that you are using the correct cutting tool or combination of cutting tools (3). Fit the decoring device (4:G), locking bolt (4:F) or agitator device (4:E). Make sure that the speed controls for the machine (10:L) and the pneumatic push feed attachment (10:M) are in the right position in accordance with the table under the heading SETTING THE SPEED CONTROLS, and that the reading on the pressure gauge (10:F) is about 4 bar. Check that the pneumatic push feed attachment feed piston (10:I) is set to the right speed. Position "1" - about 12 seconds/piston cycle, position "2" - about 8 seconds/piston cycle, and position "3" - about 4 seconds/piston cycle. If necessary, the speed should be adjusted by a specialist. Check that the knives and grater plates are in good condition and are sharp. Press the food down loosely.

**FAULT:** The cutting tool (3) cannot be removed.

**REMEDY:** Always use the ejector plate (4:A). Use a thick leather glove or the like that the knives of the cutting tool cannot cut through, and turn the cutting tool clockwise to release it.

**FAULT:** The agitator device (4:E), locking bolt (4:F) or decoring device (4:G) cannot be removed.

**REMEDY:** Use the spanner (4:H) to unscrew it.

### TECHNICAL SPECIFICATION

Machine: Motor: Two-speed, 1.5/0.9 kW,

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

**PNEUMATIC FEEDER:** Three speeds and variable pressure. Recommended compressed air capacity and pressure: 48 l/min, 6 bar.

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

**MATERIALS:** Machine housing, feed cylinders and feed accessories: Anodized or polished aluminium alloy and/or stainless steel. Cutting tool discs: Aluminium alloy. Cutting tool knives: Knife steel of the highest quality.

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

**STANDARDS:** NSF STANDARD 8. EN 1678 1998-05-08. EU Machine Directive 89/392/EEC 1989-06-14, 91/368/EEC 1991-06-20, 93/44/EEC 1993-06-14, 93/68/EEC 1993-07-22, EMC 89/336/EEC.

# BRUKSANVISNING

## Hällde RG-400

### (SE)

#### VARNING!

**Akta händerna för skärverktygens (3) och matarcylinderns (1:F) vassa knivar samt för rörliga delar.**

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

**Stick aldrig ner händerna i någon av matar-tillsatserna (1:A/B) eller matarcylindrarna (1:E/F) annat än vid rengöring.**

**Använd alltid stötarna (8:E) vid skärning med rör-tillsatsen (8:B).**

**Stick aldrig in händerna i maskinens utlopp (2:H) när en matarcylinder är nerfälld och låshandtaget (2:F) är uppfällt.**

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

**Centrumkapseln (4:E), låsbulten (4:F) respektive kålskruven (4:G) skall lossas medurs med hjälp av nyckeln (4:H).**

**Tryck alltid in maskinens stoppknapp (2:C) före montering och demontering av skärverktyg etc., även om maskinen inte är igång.**

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

**Vid användning av rör-tillsatsen (1:B) får aldrig ett skärverktyg med större dimension än 10 mm användas.**

#### UPPACKNING

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

#### INSTALLATION

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

Avlägsna skärverktyg (3) ur maskinen före

installationen.

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

Placera verktygshängare (5:A) för skärverktygen på väggen nära maskinen för bekväm och säker användning.

Kontrollera att axeln (2:J) roterar medurs.

Kontrollera att maskinen stannar när låshandtaget (2:F) fälls ner.

Kontrollera att maskinen stannar när tratt-tillsatsens (7:D) alternativt rör-tillsatsens (8:D) låsvred vrids medurs till olåst läge, samt att maskinen återstartar när låsvredet vrids medurs till låst läge.

Kontrollera att maskinen stannar när den manuella (1:C) eller tryckluftsdrevena (1:D) kål/råkost-tillsatsens matarplatta (6:A) svängs åt sidan så att matarcylinderns öppning (6:B) blir större än 60 mm, samt att maskinen återstartar när kål/råkost-tillsatsen svängs tillbaka över matarcylindern.

Vid felfunktion måste felet åtgärdas innan maskinen tas i bruk.

#### RÄTT VAL AV SKÄRVERKTYG

Vid tärning skall tärningsgallrets (3:G) dimension vara lika med eller större än skivningsverktygets (3:A, B eller D) dimension.

STANDARDISKIVARE (3:A): Skivar fasta varor. Tärnar i kombination med tärningsgaller typ 1 (3:G1).

TÄRNINGSSKIVARE (3:B): Tärnar i kombination med tärningsgaller typ 1 (3:G1) från 12.5x12.5 mm och uppåt.

RÄFFELSKIVARE (3:C): För räfflade skivor.

FINSNITTSKIVARE 2-KNIVAR (3:D2): Skivar fasta och mjuka varor. Strimlar kål.

FINSNITTSKIVARE 1-KNIV (3:D1): Skivar fasta, mjuka, saftiga och ömtåliga varor. Strimlar sallad. 4 mm hackar lök i kombination med tärningsgaller typ 1 (3:G1) 10x10 mm och uppåt. 4, 6 och 10 mm tärnar i kombination med tärningsgaller typ 1. 14 och 20 mm tärnar i kombination med tärningsgaller typ 2 (3:G2).

STRIMLARE (3:F): Strimlar, skär böjd pommes frites. 2.5x6 mm för bladfria strimlor av vitkål.

TÄRNINGSGALLER TYP 1 (3:G1): Tärnar i kombination med passande skivare. Kan ej kombineras med finsnittskivare 14 och 20 mm! Se tärningsgaller typ 2 nedan.

TÄRNINGSGALLER TYP 2 (3:G2): Tärnar i kombination med finsnittskivare 14 och 20 mm.

POMMES FRITESGALLER (3:H): Skär rak pommes frites i kombination med finsnittskivare 10 mm.

RÅKOSTRIVARE (3:K): River morot, vitkål, nötter, ost, torrt bröd.

FINRIVARE (3:L): Finriver rå potatis, hård/torr ost.

#### MONTERING AV SKÄRVERKTYGEN

Placera utmatarskivan (4:A) på axeln (4:B) och vrid/pressa ner utmatarskivan i sin koppling.

Vid tärning eller lökhackning placera först ett passande tärningsgaller i maskinen och vrid tärningsgallret medurs tills det tar stopp.

Vid tärning välj sedan en passandestandardskivare, tärningsskivare eller finsnittskivare, och vid lökhackning en finsnittskivare, samt placera skivaren på axeln och vrid skivaren så att den faller ner i sin koppling.

Vid skivning, strimling och rivning, placera istället endast det valda skärverktyget på axeln och vrid skärverktyget så att det faller ner i sin koppling.

Skruva fast centrumhylsan (1:G) vid skärning med tratt-tillsatsen (1:A), låsbulten (1:H) vid skärning med rör-tillsatsen (1:B), alternativt kålskruven (1:I) vid skärning med en kål/råkost-tillsats (1:C/1:D) moturs på skärverktygets centrumtapp.

#### DEMONTERING AV SKÄRVERKTYGEN

Skruva loss centrumhylsan (4:E), kålskruven (4:G) alternativt låsbulten (4:F) medurs med hjälp av nyckeln (4:H) samt avlägsna skärverktyget/skärverktygen och utmatarskivan (4:A).

#### MONTERING OCH DEMONTERING AV EN MATARCYLINDER (1:E/1:F)

Vid montering, fäll ner låshandtaget (2:F).

Skjut in matarcylindern (2:A) på maskinens gångjärnstappar (2:G) och fäll ner matarcylindern.

Fäll upp låshandtaget.

Vid demontering, avlägsna först eventuell matar-tillsats (1:A/1:B/1:C/1:D).

Fäll ner låshandtaget (2:F).



Dra ut matarcylindern (2:A) ur maskinens gångjärnstappar (2:G).

### VAL AV MATAR-TILLSATS

Tratt-tillsatsen (1:A) används främst vid skärning av potatis, lök, torrt bröd, etc.

Rör-tillsatsen (1:B) används främst vid skärning av gurka, purjolök, paprika, etc.

Den manuelle (1:C) samt den tryckluftsdrivna (1:D) kål/råkost-tillsatsen används främst vid skärning av vitkål, sallad, ost, morötter, etc.

### MONTERING OCH DEMONTERING AV TRATT-TILLSATSEN (7:A)

Tryck in stoppknappen (2:C).

Vid montering, montera matarcylindern med två invändiga bås (1:E).

Placera tratt-tillsatsen i matarcylinderns centrum med axeln (7:B) i matarcylinderns rör (7:C).

Pressa ner tratt-tillsatsen och vrid låsvredet (7:D) moturs.

Vid demontering, vrid låsvredet (7:D) medurs och avlägsna tratt-tillsatsen.

### MONTERING OCH DEMONTERING AV RÖR-TILLSATSEN (8:A)

Tryck in stoppknappen (2:C).

Vid montering, montera matarcylindern med tre invändiga knivar (1:F).

Placera rör-tillsatsen i matarcylindern med axeln (8:B) i matarcylinderns rör (8:C).

Pressa ner rör-tillsatsen och vrid låsvredet (8:D) moturs.

Vid demontering, vrid låsvredet (8:D) medurs och avlägsna rör-tillsatsen.

### MONTERING OCH DEMONTERING AV DEN MANUELLA KÅL/RÅKOST-TILLSATSEN (9:A)

Tryck in maskinens stoppknapp (2:C).

Vid montering, montera matarcylindern med tre invändiga knivar (1:F).

För upp hävarmen (9:D) helt.

För ner kål/råkost-tillsatsens axel (9:B) i matarcylinderns rör (9:C).

Pressa ner kål/råkost-tillsatsen och sväng in den moturs.

Vid demontering, tryck ner stoppklacken (9:E) och sväng ut kål/råkost-tillsatsen

medurs samt avlägsna den.

### MONTERING OCH DEMONTERING AV DEN TRYCKLUFTSDRIVNA KÅL/RÅKOST-TILLSATSEN (10:A)

Tryck in maskinens stoppknapp (2:C).

Vid montering, montera matarcylindern med tre invändiga knivar (1:F).

För ner kål/råkost-tillsatsens axel (10:B) i matarcylinderns rör (10:C).

Pressa ner kål/råkost-tillsatsen och sväng in den moturs.

Skjut fast kompressorslangens snabbkoppling (10:D) på kål/råkost-tillsatsens snabbkopplingsnippel (10:E).

Ställ in maskinens (10:L) och kål/råkost-tillsatsens (10:M) hastighetsreglage, beroende på vilket skärverktyg som används, enligt instruktionerna under **INSTÄLLNING AV HASTIGHETSREGLAGEN**.

Starta kompressorn och ställ in den på 6 bar samt handha kompressorn enligt tillverkarens anvisningar.

Kontrollera lufttrycket på manometern (10:F). Rekommenderat lufttryck är ca 4 bar men behovet kan variera. Om manometern visar ett annat lufttryck skall reglaget (10:G) dras uppåt och sen vridas så att manometern visar ca 4 bar samt därefter tryckas ner.

Vid demontering, stäng av kompressorn och lossa därefter kompressorslangens snabbkoppling (10:D) från kål/råkost-tillsatsens snabbkopplingsnippel (10:E).

Tryck ner stoppklacken (10:H) och sväng ut kål/råkost-tillsatsen medurs samt avlägsna den.

### INSTÄLLNING AV HASTIGHETSREGLAGEN

Normalt ställs maskinens hastighetsreglage (10:L) i läge "2" vid all skärning förutom tärningsskärning då hastighetsreglaget skall stå i läge "1".

Vid skärning med den tryckluftsdrivna kål/råkost-tillsatsen (10:A) ställs maskinens (10:L) respektive kål/råkost-tillsatsens (10:M) hastighetsreglage in enligt följande tabell.

K/R-T=Tryckluftsdreven kål/råkost-tillsats.

M=Maskin.

Standardskivare K/R-T= 2.	3 mm: M = 2.
Standardskivare K/R-T= 3.	4.5-6 mm: M = 2.
Standardskivare K/R-T= 3.	10-20 mm: M = 1.
Tärningsskivare	12.5 mm:
K/R-T= 3.	M = 1.
Räffelskivare K/R-T= 3.	4.5 mm: M = 2.
Finsnittskivare K/R-T= 1.	0.5-1.5 mm: M = 2.
Finsnittskivare K/R-T= 2.	2-3 mm: M = 2.
Finsnittskivare K/R-T= 3.	4-6 mm: M = 2.
Finsnittskivare K/R-T= 3.	10 mm: M = 1.
Strimlare K/R-T= 2.	2.5x2.5 mm: M = 2.
Strimlare K/R-T= 3.	4.5x4.5-6x6 mm: M = 2.
Strimlare K/R-T= 3.	10x10 mm: M = 1.
Råkostrivare K/R-T= 1.	1.5 mm: M = 2.
Råkostrivare K/R-T= 2.	2-6 mm: M = 2.
Råkostrivare K/R-T= 3.	8 mm: M = 1.
Finrivare: K/R-T= 1.	M = 2.

### RENGÖRING

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

Rengör maskinen noggrant omedelbart efter användning.

Avlägsna trattmatarens omrörare (7:E), genom att lossa muttern (7:F) med hylsnyckeln (5:C).

Avlägsna de två båsena (1:K) respektive de tre knivarna (1:L), genom att lossa muttrarna (1:M) med hylsnyckeln (5:C).

Om skärverktygen är märkta "diwash", läs och följ den speciella "diwash"-bruksanvisningen noggrant.

Rengör aldrig lättmetallföremål i

diskmaskin om dom inte är märkta "diwash".

Om du använt ett tärningsgaller (3:G), låt det sitta kvar i maskinen och stöt först ut kvarvarande tärningar med borsten (5:B).

Avlägsna de lösa delarna och diska samt torka dem väl.

Torka av maskinen med en fuktig trasa.

Lämna aldrig skärverktygens knivar våta när de inte används.

Förvara alltid skärverktygen på verktyghängarna (5:A) på väggen.

Använd aldrig vassa föremål eller högtrycksspruta.

Duscha aldrig maskinens sidor.

## KONTROLLERA VARJE VECKA

Att maskinen stannar när låshandtaget (2:F) fälls ner.

Att maskinen stannar när tratt-tillsatsens (7:D) alternativt rör-tillsatsens (8:D) låsvred vrids medurs till olåst läge, samt att maskinen återstartar när låsvredet vrids medurs till låst läge.

Att maskinen stannar när den manulla (1:C) eller den tryckluftsdrivna (1:D) kål/råkost-tillsatsens matarplatta (6:A) svängs åt sidan så att matarcylinderns öppning (6:B) blir större än 60 mm, samt att maskinen återstartar när kål/råkost-tillsatsen svängs tillbaka över matarcylindern.

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

Om elkabeln ej är hel eller har sprickor, samt om någon av ovanstående säkerhetsfunktioner ej skulle fungera, skall fackman tillkallas för åtgärd innan maskinen tas i bruk.

Att synliga skruvar och bultar är åtdragna.

Att gångjärnstapparna (2:G) har tillräcklig smörjning.

Att kål/råkost-tillsatsens kolvaxel (9:F) är ren och löper lätt.

Att maskinen står stadigt med hjälp av de ställbara fötterna.

Att knivar och rivplåt är hela och har god skärpa.

## FELSÖKNING

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

ÅTGÄRDER: Kontrollera att stickkontakten sitter i vägguttaget alternativt att arbetsbrytaren är påslagen. Tryck in startknappen (2:B). Montera en matarcylinder (1:E/1:F) och en matar-tillsats (1:A/1:B/1:C/1:D). Vrid matar-tillsatsens låsvred (7:D/8:D) moturs till låst läge. För in kål/råkost-tillsatsens matarplatta (6:A) till matarcylinderns centrum. Kontrollera att alla komponenter är korrekt monterade och att säkerhetsarmen (2:F) är uppfälld. 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 (3). Montera kålskruven (4:G), låsbulten (4:F) alternativt centrumkapseln (4:E). Se till att maskinens (10:L) och den tryckluftsdrivna kål/råkost-tillsatsens (10:M) hastighetsreglage står i rätt läge enligt tabellen under

### INSTÄLLNING AV

HASTIGHETSREGLAGEN, samt att manometern (10:F) visar ca 4 bar. Kontrollera att den tryckluftsdrivna kål/råkost-tillsatsens matarkolv (10:I) har rätt hastighet, läge "1" = ca 12 sek/kolvcykel, läge "2" = ca 8 sek/kolvcykel, läge "3" = ca 4 sek/kolvcykel (justeras av behörig fackman). Se till att knivar och rivplåtar är hela och har god skärpa. Pressa ner varan löst.

FEL: Skärverktyget (3) går ej att ta bort.

ÅTGÄRDER: Använd alltid utmatarskivan (4:A). Använd en tjock skinnhandske, etc. som inte skärverktygets knivar kan skära igenom, och vrid loss skärverktyget medurs.

FEL: Centrumhylsan (4:E), låsbulten (4:F) alternativt kålskruven (4:G) går ej att ta bort. ÅTGÄRD: Skruva loss den medurs med nyckeln (4:H).

## TEKNISKA DATA

MASKIN: Motor: Två hastigheter, 1.5/0.9 kW, 400 V, 3-fas, 50 Hz, motorskydd inställning 3.7 A. Transmisson: kuggväxel. Säkerhetssystem: Tre säkerhetsbrytare. Skyddsklass: IP45. Väggslutning: Jordad, 3-fas, 16 A. Säkring i lokalens säkrings-skåp: 10 A, trög. Ljudnivå LpA (EN31201): 70 dBA.

TRYCKLUFTSDRIVEN MATARE: 3 hastigheter och variabelt tryck.

Rekommenderad luftkapacitet och tryck: 48 l/min, 6 bar

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

MATERIAL: Maskinhus, matarcylindrar och matar-tillsatser: Eloxad eller polerad aluminiumlegering och/eller rostfritt stål. Skärverktygens skivor: Aluminiumlegering. Skärverktygens knivar: Knivstål av högsta kvalitet.

NETTOVIKTER: Maskin: 54 kg. Cylinder: 6 kg. Tratt-tillsats med cylinder: 12 kg. Tryckluftsdreven matare: 11 kg. Manuell matare: 5 kg. Rör-tillsats: 5 kg. Skärverktyg: Ca 1 kg i genomsnitt.

NORMER: NSF STANDARD 8. EN 1678 1998-05-08. EU Maskindirektiv 89/392/EEC 1989-06-14, 91/368/EEC 1991-06-20, 93/44/EEC 1993-06-14, 93/68/EEC 1993-07-22, EMC 89/336/EEC.

# BRUKSANVISNING

## Hälde RG-400

### (NO)

#### ADVARSEL!

**Pass på så ikke hendene kommer i kontakt med skjæreverktøyets (3) og matersylinderens (1:F) skarpe kniver samt med bevegelige deler.**

**Maskinen må installeres av autorisert fagmann.**

**Stikk aldri hendene ned i noen av matersettene (1:A/B) eller matersylindrene (1:E/F), bortsett fra ved rengjøring.**

**Bruk alltid støterne (8:E) ved skjæring med rørsettet (8:A).**

**Stikk aldri hendene inn i maskinens utløp (2:H) når en matersylinder er nedfelt og låsehåndtaket (2:F) er oppfelt.**

**Maskinen må bare repareres og maskinhuset bare åpnes av en autorisert fagmann.**

**Sentrumskapselen (4:E), låsebolten (4:F) og kålskruen (4:G) må løsnes med urviserne ved hjelp av nøkkelen (4:H).**

**Trykk alltid inn maskinens stoppknapp (2:C) før montering og demontering av skjæreverktøy osv., selv om maskinen ikke er i gang.**

**Slå alltid av maskinen og trekk støpselet ut av kontakten, eller slå av arbeidsbryteren, før rengjøring.**

**Ved bruk av rørsettet (1:B) må man aldri bruke skjæreverktøy med større dimensjon enn 10 mm.**

#### UTPAKKING

Kontroller at alle deler følger med, at maskinen virker og at ingenting er blitt skadet under transporten. Eventuelle klager må framsettes til maskinleverandøren innen åtte dager.

#### INSTALLASJON

Kopl maskinen til strømmnett med de data som maskinen er laget for.

Ta eventuelt skjæreverktøy (3) ut av maskinen før installasjonen.

Påse at maskinen står stødig ved hjelp av de stillbare føttene.

Plasser verktøyshengeren (5:A) for skjæreverktøyet (3) på veggen nær maskinen for bekvem og sikker bruk.

Kontroller at akselen (2:J) roterer med urviserne.

Kontroller at maskinen stanser når låsehåndtaket (2:F) felles ned.

Kontroller at maskinen stanser når låsehåndtaket enten på traktsettet (7:D) eller på rørsettet (8:D) vris med urviserne til ulåst stilling, samt at maskinen starter igjen når låsehåndtaket vris mot urviserne til låst stilling.

Kontroller at maskinen stanser når det manuelle (1:C) eller trykkluftdrevne (1:D) kål/råkostsettets materplate (6:A) svinges til siden slik at matersylinderens åpning blir større enn 60 mm, samt at maskinen starter igjen når kål/råkostsettet svinges tilbake over matersylinderen.

Ved feilfunksjon må feilen repareres før maskinen tas i bruk.

#### RIKTIG VALG AV SKJÆREVERKTØY

Ved terning skal terningsgitterets (3:G) dimensjon være lik eller større enn dimensjonen på skiveverktøyet (3:A, B eller D).

STANDARDKIVE (3:A): Skjærer faste varer i skiver. Lager terninger i kombinasjon med terningsgitter type 1 (3:G1).

TERNINGSKIVE (3:B): Lager terninger i kombinasjon med terningsgitter type 1 (3:G1) fra 12,5x12,5 mm og oppover.

RIFLESKIVE (3:C): For riflede skiver.

Finsnittskive 2 kniver (3:D2): Skjærer faste og myke varer i skiver. Strimler kål.

FINSNITTSKIVE 1 KNIV (3:D1): Skjærer faste, myke, saftige og ømtålige varer i skiver. Strimler salat. 4 mm hakker løk i kombinasjon med terningsgitter type 1 (3:G1) 10x10 og oppover. 4, 6 og 10 mm lager terninger i kombinasjon med terningsgitter type 1. 14 og 20 mm lager terninger i kombinasjon med terningsgitter type 2 (3:G2).

STRIMLER (3:F): Strimler, skjærer bøyd pommefrites. 2,5x6 mm for bladfrie strimler av hvitkål.

TERNINGSGITTER TYPE 1 (3:G1): Lager terninger i kombinasjon med passende skiver. Kan ikke kombineres med finsnittskive 14 og 20 mm! Se terningsgitter type 2

nedenfor.

TERNINGSGITTER TYPE 2 (3:G2): Lager terninger i kombinasjon med finsnittskive 14 og 20 mm.

POMMES FRITES-GITTER (3:H): Skjærer rett pommefrites i kombinasjon med finsnittskive 10 mm.

RÅKOSTRIVER (3:K): River gulrøtter, hvitkål, nøtter, ost, tørt brød.

FINRIVER (3:L): Finriver rå potet, hard/tørr ost.

#### MONTERING AV SKJÆREVERKTØYET

Plasser utmaterskiven (4:A) på akselen (4:B) og vri/trykk ned utmaterskiven i sin kopling.

Ved terning eller haking av løk, plasser først et passende terningsgitter i maskinen og vri terningsgitteret med urviserne så langt det går.

Ved terning, velg så en passende standardskive eller finsnittskive, og ved haking av løk en finsnittskive, samt plasser skiven på akselen og vri skiven slik at den faller ned i sin kopling.

Ved skiving, strimling og riving, plasser i stedet kun det valgte skjæreverktøyet på akselen og vri skjæreverktøyet slik at det faller ned i sin kopling.

Skru fast sentrumshylsen (1:G) ved skjæring med traktsettet (1:A), låsebolten (1:H) ved skjæring med rørsettet (1:B), eller kålskruen (1:I) ved skjæring med et kål/råkostsett (1:C/D). Alle disse skrues fast mot urviserne på skjæreverktøyets sentrumstapp.

#### DEMONTERING AV SKJÆREVERKTØYET

Skru løs sentrumshylsen (4:E), kålskruen (4:G) eller låsebolten (4:F) med urviserne ved hjelp av nøkkelen (4:H), og ta av skjæreverktøyet/verktøyene og utmaterskiven (4:A).

#### MONTERING OG DEMONTERING AV EN MATERSYLINDER (1:E/1:F)

Ved montering, fell ned låsehåndtaket (2:F).

Skyv inn matersylinderen (2:A) på maskinens gjengetapper (2:G), og fell ned matersylinderen.

Fell opp låsehåndtaket.

Ved demontering løsnes først eventuelle matersett (1:A/1:B/1:C/1:D).

Fell ned låsehåndtaket (2:F).

Trekk ut matersylinderen (2:A) av maskinens gjengetapper (2:G).

### VALG AV MATERSETT

Traktsettet (1:A) brukes først og fremst ved skjæring av poteter, løk, tørt brød osv.

Rørsettet (1:B) brukes først og fremst ved skjæring av agurker, purre, paprika osv.

Det manuelle (1:C) eller trykkluftdrevne (1:D) kål/råkostsettet brukes først og fremst ved skjæring av hvitkål, salat, ost, gulrøtter osv.

### MONTERING OG DEMONTERING AV TRAKTSETTET (7:A)

Trykk inn stoppknappen (2:C).

Ved montering monteres matersylinderen med to innvendige båsere (1:E).

Plasser traktsettet i sentrum av matersylinderen med akselen (7:B) i matersylinderens rør (7:C).

Trykk ned traktsettet og vri låsehåndtaket (7:D) mot urviserne.

Ved demontering, vri låsehåndtaket (7:D) med urviserne og ta av traktsettet.

### MONTERING OG DEMONTERING AV RØRSETTET (8:A)

Trykk inn stoppknappen (2:C).

Ved montering monteres matersylinderen med tre innvendige kniver (1:F).

Plasser rørsettet i matersylinderen med akselen (8:B) i matersylinderens rør (8:C).

Trykk ned rørsettet og vri låsehåndtaket (8:D) mot urviserne.

Ved demontering, vri låsehåndtaket (8:D) med urviserne og ta av rørsettet.

### MONTERING OG DEMONTERING AV DET MANUELLE KÅL/RÅKOSTSETTET (9:A)

Trykk inn maskinens stoppknapp (2:C).

Ved montering monteres matersylinderen med tre innvendige kniver (1:F).

Før hevarmen (9:D) helt opp.

Før kål/råkostsettets aksel (9:B) ned i matersylinderens rør (9:C).

Trykk ned kål/råkostsettet og sving det inn mot urviserne.

Ved demontering, trykk ned stopptappen (9:E) og sving ut kål/råkostsettet med urviserne og ta det av.

### MONTERING OG DEMONTERING AV DET TRYKKLUFTDREVNE KÅL/RÅKOSTSETTET (10:A)

Trykk inn maskinens stoppknapp (2:C).

Ved montering monteres matersylinderen med tre innvendige kniver (1:F).

Før kål/råkostsettets aksel (10:B) ned i matersylinderens rør (10:C).

Trykk ned kål/råkostsettet og sving det inn mot urviserne.

Skyv fast kompressorslangens hurtigkopling (10:D) på kål/råkostsettets hurtigkopplingsnippel (10:E).

Still inn hastighetsregulatoren på maskinen (10:L) og kål/råkostsettet (10:M) avhengig av hvilket skjæreverktøy som brukes, i henhold til instruksene under INNSTILLING AV HASTIGHETSREGULATOR.

Start kompressoren og still den inn på 6 bar. Kompressoren må bare brukes i samsvar med produsentens instruksjoner.

Kontroller lufttrykket på manometeret (10:F). anbefalt lufttrykk er ca. 4 bar, men behovet kan variere. Hvis manometeret viser et annet lufttrykk, skal regulatoren (10:G) trekkes oppover og deretter vris slik at manometeret viser ca. 4 bar. Trykk så ned regulatoren.

Ved demontering, steng av kompressoren og løsgjør deretter kompressorslangens hurtigkopling (10:D) fra kål/råkostsettets hurtigkopplingsnippel (10:E).

Trykk ned stopptappen (10:H) og sving ut kål/råkostsettet med urviserne og ta det av.

### INNSTILLING AV HASTIGHETSREGULATOR

Normalt stilles maskinens hastighetsregulator (10:L) i stillingen "2" ved all skjæring bortsett fra ved skjæring av terninger, da hastighetsregulatoren skal stå i stilling "1".

Ved skjæring med det trykkluftdrevne kål/råkostsettet (10:A) stilles maskinens (10:L) og kål/råkostsettets (10:M) hastighetsregulatorer inn etter følgende tabell.

K/R-S = Trykkluftdrevet kål/råkostsett.  
M = Maskin.

Standardskive 3 mm:

K/R-S = 2. M = 2.

Standardskive 4,5-6 mm:  
K/R-S = 3. M = 2.

Standardskive 10-20 mm:  
K/R-S = 3. M = 1.

Terningskive 12,5 mm:  
K/R-S = 3. M = 1.

Rifleskive 4,5 mm:  
K/R-S = 3. M = 2.

Finsnittskive 0,5-1,5 mm:  
K/R-S = 1. M = 2.

Finsnittskive 2-3 mm:  
K/R-S = 2. M = 2.

Finsnittskive 4-6 mm:  
K/R-S = 3. M = 2.

Finsnittskive 10 mm:  
K/R-S = 3. M = 1.

Strimler 2,5x2,5 mm:

K/R-S = 2. M = 2.

Strimler 4,5x4,5-6x6 mm:

K/R-S = 3. M = 2.

Strimler 10x10 mm:

K/R-S = 3. M = 1.

Råkostriver 1,5 mm:  
K/R-S = 1. M = 2.

Råkostriver 2-6 mm:  
K/R-S = 2. M = 2.

Råkostriver 8 mm:  
K/R-S = 3. M = 1.

Finriver:  
K/R-S = 1. M = 2.

### RENGJØRING

Slå først av maskinen og trekk støpselet ut av kontakten, eller slå av arbeidsbryteren.

Rengjør alltid maskinen nøye straks etter bruk.

Ta av traktmaterens omrører (7:E) ved å skru løs mutteren (7:F) med pipenøkkelen (5:C).

Ta av de to båsene (1:K) eller de tre knivene (1:L) ved å skru løs mutterne (1:M) med pipenøkkelen (5:C).

Hvis skjæreverktøyene er merket "diwash", må du lese og følge den egne "diwash"-bruksanvisningen nøye.

Rengjør aldri lettmetallgjenstander i oppvaskmaskinen med mindre de er merket "d/wash".

Hvis du har brukt et terningsgitter (3:G), la det sitte på plass i maskinen og press først ut terninger som sitter igjen med børsten (5:B).

Ta av de løse delene fra maskinen, vask dem opp og tørk dem godt.

Tørk av maskinen med en fuktig klut.

La aldri skjæreverktøyets kniver stå våte når de ikke er i bruk.

Oppbevar alltid skjæreverktøyet på verktyshengerne (5:A) på veggen.

Bruk aldri spisse gjenstander eller høytrykksspyler.

Dusj aldri sidene på maskinen.

## KONTROLLER HVER UKE

At maskinen stanser når låsehåndtaket (2:F) felles ned.

At maskinen stanser når låsehåndtaket enten på traktsettet (7:D) eller på rørsettet (8:D) vris med urviserne til ulåst stilling, samt at maskinen starter igjen når låsehåndtaket vris mot urviserne til låst stilling.

At maskinen stanser når det manuelle (1:C) eller trykkluftdrevne (1:D) kål/råkostsettets materplate (6:A) svinges til siden slik at matersylindrens åpning blir større enn 60 mm, samt at maskinen starter igjen når kål/råkostsettet svinges tilbake over matersylindren.

Trekk ut støpselet fra kontakten eller slå av arbeidsbryteren, og kontroller deretter at strømkabelen er hel og ikke har sprekker.

Hvis noen av sikkerhetsfunksjonene ikke virker, eller strømkabelen ikke er hel eller har sprekker, må fagmann tilkalles for å foreta reparasjon før maskinen tas i bruk igjen.

At synlige skruer og bolter er trukket til.

At gjengetappene (2:G) er tilstrekkelig smurt.

At kål/råkostsettets stempelaksel (9:F) er ren og løper lett.

At maskinen står stødig ved hjelp av de stillbare føttene.

At kniver og riveplater er hele og skarpe.

## FEILSØKING

FEIL: Maskinen starter ikke, eller stanser under kjøring og kan ikke startes igjen.

TILTAK: Kontroller at støpselet sitter i kontakten og at arbeidsbryteren er slått på. Trykk inn startknappen (2:B). Monter en matersylinder (1:E/1:F) og et matersett (1:A/1:B/1:C/1:D). Vri matersettets låsehåndtak (7:D/8:D) mot urviserne til låst stilling. Før inn kål/råkostsettets materplate (6:A) til matersylindrens sentrum. Kontroller at alle komponenter er korrekt montert og at sikkerhetsarmen (2:F) er felt opp. Kontroller at sikringene i det lokale sikringsskapet ikke er røket, og at de har riktig kapasitet. Vent noen minutter og forsøk å starte maskinen på nytt. Tilkall fagmann hvis dette ikke går.

FEIL: Lav kapasitet eller dårlig skjæresultat. TILTAK: Velg rett skjæreverktøy eller kombinasjon av skjæreverktøy (3). Monter kålskruen (4:G), låsebolten (4:F) eller sentrumskapselen (4:E). Se etter at hastighetsregulatoren på maskinen (10:L) og det trykkluftdrevne kål/råkostsettet (10:M) er riktig innstilt i samsvar med tabellen under INNSTILLING AV HASTIGHETSREGULATOR, samt at manometeret (10:F) viser ca. 4 bar. Kontroller at det trykkluftdrevne kål/råkostsettets materstempel (10:I) har riktig hastighet, stilling "1" = ca. 12 sek/stempelsyklus; stilling "2" = ca. 8 sek/stempelsyklus; stilling "3" = ca. 4 sek/stempelsyklus (må bare innstilles av autorisert fagmann). Se etter at knivene og riveplatene er hele og har god skarphet. Press varen løst ned i hakkeren.

FEIL: Skjæreverktøyet (3) lar seg ikke fjerne. TILTAK: Bruk alltid utmaterskiven (4:A). Bruk en tykk skinnhanske el.l. som ikke skjæreverktøyets kniver kan skjære gjennom, og vri løs skjæreverktøyet med urviserne.

FEIL: Sentrumshylsen (4:E), låsebolten (4:F) eller kålskruen (4:G) lar seg ikke fjerne. TILTAK: Skru den løs med urviserne med nøkkelen (4:H).

## TEKNISKE DATA

MASKIN: Motor: To hastigheter, 1,5/0,9 kW, 400 V, trefaset, 50 Hz. Motorvernets innstilling 3,7 A. Overføring: Tannhjulsdrift. Sikkerhetssystem: Tre sikkerhetsbrytere. Kapslingsklasse: IP 45. Tilkopling til strømmettet: Jordet, trefaset, 16 A. Sikring i lokalets sikringskap: 10 A, treg. Lydnivå LpA (EN31201): 70 dBA.

TRYKKLUFTDREVET MATER: 3 hastigheter og variabelt trykk. Anbefalt luftkapasitet og trykk: 48 l/min, 6 bar.

VERKTØY: Diameter: 215 mm.

Omdreiningshastighet: 400/200 o/min.

MATERIALE: Maskinhus, matersylindere og matersett: Eloksert eller polert aluminiumlegering og/eller rustfritt stål. Skjæreverktøyets skiver: Aluminiumlegering. Skjæreverktøyets kniver: Knivstål av høyeste kvalitet.

NETTOVEKT: Maskin: 54 kg. Sylindere: 6 kg. Traktsett med sylindere: 12 kg. Trykkluftdrevet mater: 11 kg. Manuell mater: 5 kg. Rørsett: 5 kg. Skjæreverktøy: ca. 1 kg i gjennomsnitt.

NORMER: NSF STANDARD 8. EN 1678 1998-05-08. EU Maskindirektiv 89/392/EØF 1989-06-14, 91/368/EØF 1991-06-20, 93/44/EØF 1993-06-14, 93/68/EØF 1993-07-22, EMC 89/336/EØF.

# BEDIENUNGSANLEITUNG

## Hälde RG-400

### (DE)

#### ACHTUNG

**Achten Sie darauf, daß Sie sich nicht an den scharfen Schneiden der Schneidwerkzeuge (3), am Einfüllzylinder (1:F) oder an beweglichen Teilen verletzen.**

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

**Stecken Sie auf keinen Fall Ihre Hände in die Druckaufsätze (1:A/B) oder die Einfüllzylinder (1:E/F), außer zum Zwecke der Reinigung.**

**Verwenden Sie stets die Stoßer (8:E) zum Schneiden mittels des Aufsatzrohrs (8:A).**

**Stecken Sie auf keinen Fall Ihre Hände in die Austrittsöffnung (2:H) der Maschine, wenn der Einfüllzylinder abgesenkt und der Arretiergriff (2:F) angehoben ist.**

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

**Schrauben Sie mit dem Schraubenschlüssel (4:H) den Rührer (4:E), die Arretierschraube (4:F) und die Dekoriervorrichtung (4:G) durch Drehung im Uhrzeigersinn ab.**

**Drücken Sie stets den Abschaltknopf (2:C) der Maschine, bevor Sie Schneidwerkzeuge usw. anbringen oder entfernen, und zwar auch dann, wenn die Maschine nicht läuft.**

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

**Bei Verwendung des Aufsatzrohrs (1:B) niemals Schneidwerkzeuge verwenden, die größer als 10 mm sind.**

#### AUSPACKEN

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

#### INSTALLATION

Schließen Sie die Maschine an eine geeignete Stromversorgung an.

Entfernen Sie das Schneidwerkzeug (3), bevor Sie die Maschine installieren.

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

Bringen Sie den Wandhalter (5:A) 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, ob die Welle (2:J) im Uhrzeigersinn läuft.

Kontrollieren Sie, ob die Maschine stehenbleibt, wenn der Arretiergriff (2:F) nach unten geklappt ist.

Kontrollieren Sie, ob die Maschine stehenbleibt, wenn der Arretierknopf für den Aufsatztrichter (7:D) bzw. für das Aufsatzrohr (8:D) im Uhrzeigersinn in die nicht arretierte Stellung gedreht wird, und ob die Maschine wieder anläuft, wenn der Arretierknopf gegen den Uhrzeigersinn in die arretierte Stellung gedreht wird.

Kontrollieren Sie, ob die Maschine stehenbleibt, wenn die Druckplatte (6:A) des manuellen Druckaufsatzes (1:C) bzw. des pneumatischen Druckaufsatzes (1:D) zur Seite geschwenkt wird, so daß die Einfüllzylinderöffnung (6:B) größer als 60 mm ist, und ob die Maschine wieder anläuft, wenn der Druckaufsatz wieder über den Einfüllzylinder zurückgeschwenkt wird.

Falls die Maschine nicht korrekt läuft, muß sie vor Inbetriebnahme instandgesetzt werden.

#### WAHL DER RICHTIGEN SCHNEIDWERKZEUGE

Zum Würfeln sollte ein Würfelgatter (3:G) verwendet werden, das mindestens so groß ist wie das Scheibenschneidwerkzeug (3:A oder D).

STANDARDSCHIEBENSCHNEIDER (3:A): zum Schneiden von festem Material. Kann in Kombination mit dem Würfelgatter 1 (3:G1) zum Würfeln verwendet werden.

WÜRFELHACKSCHEIBE (3:B): würfelt in Kombination mit Würfelgatter 1 (3:G1) ab Größe 12,5 x 12,5 mm.

WELLSCHIEBENSCHNEIDER (3:C): erzeugt gewellte Scheiben.

FEINSCHNITTSCHIEBE, 2 MESSER (3:D2): zum Schneiden vom festen und von weichen Produkten. Schneidet Kohl.

FEINSCHNITTSCHIEBE, 1 MESSER (3:D1): zum Schneiden von festen, weichen, saftigen und empfindlichen Produkten. Schneidet Kopfsalat. Die 4mm-Ausführung kann in Verbindung mit dem Würfelgatter 1 (3:G1) 10 x 10 und größer zum Hacken von Zwiebeln verwendet werden. Die 4mm-, die 6mm- und die 10mm-Ausführung können in Kombination mit dem Würfelgatter 1 zum Würfeln verwendet werden. Die 14mm- und die 20mm-Ausführung können in Kombination mit dem Würfelgatter 2 (3:G2) zum Würfeln

verwendet werden.

SCHNITZLER (3:F): erzeugt gekrümmte Pommes frites. 2,5 x 6 mm zum blattfreien Kohlschnitzeln.

WÜRFELGATTER 1 (3:G1): würfelt in Kombination mit einem geeigneten Scheibenschneider. Nicht verwendbar in Kombination mit der 14mm- und der 20mm-Feinschnittscheibe. Siehe Würfelgatter 2 unten.

WÜRFELGATTER 2 (3:G2): würfelt in Kombination mit der 14mm- und der 20mm-Feinschnittscheibe.

POMMES-FRITES-GATTER (3:H): schneidet gerade Pommes frites in Kombination mit einer 10mm-Feinschnittscheibe.

REIBESCHIEBE (3:K): reibt Karotten, Kohl, Nüsse, Käse, trockenes Brot usw.

FEINREIBESCHIEBE (3:L): zum Feinreiben von rohen Kartoffeln und hartem/trockenem Käse.

#### MONTAGE DER SCHNEIDWERKZEUGE

Setzen Sie die Auswurfplatte (4:A) auf die Welle (4:B) und drehen/drücken Sie die Auswurfplatte nach unten in ihre Halterung.

Zum Würfeln oder Hacken von Zwiebeln ist zunächst ein geeignetes Würfelgatter in die Maschine einzusetzen. Anschließend drehen Sie das Würfelgatter bis zum Anschlag im Uhrzeigersinn.

Zum Würfeln wählen Sie dann eine geeignete Standard-Schneidescheibe oder Feinschnittscheibe, zum Hacken von Zwiebeln eine Feinschnittscheibe. Anschließend bringen Sie die Schneidescheibe an der Welle an und drehen die Scheibe, so daß sie in ihre Halterung fällt.

Zum Scheibenschneiden, Schnitzeln und Reiben ist statt dessen nur das jeweilige Schneidwerkzeug an der Welle anzubringen und das Schneidwerkzeug so zu drehen, daß es in seine Halterung fällt.

Fixieren Sie die Mittelhülse (1:G), wenn Sie den Aufsatztrichter (1:A) verwenden, die Arretierschraube (1:H), wenn Sie das Aufsatzrohr (1:B) verwenden, bzw. die Dekoriervorrichtung (1:I), wenn Sie den Druckaufsatz (1:C/1:D) verwenden, indem Sie diese Teile im Gegenuhrzeigersinn auf die mittlere Welle des Schneidwerkzeugs drehen.

#### AUSBAU DER SCHNEIDWERKZEUGE

Schrauben Sie mit dem Schraubenschlüssel (4:H) den Rührer (4:E), die Dekoriervorrichtung (4:G) bzw. die Arretierschraube (4:F) im Uhrzeigersinn ab, und entfernen Sie das Schneidwerkzeug/die Schneidwerkzeuge und die Auswurfplatte (4:A).

## **ANBRINGEN UND ENTFERNEN EINES EINFÜLLZYLINDERS (1:E/1:F)**

Zum Anbringen den Arretiergriff (2:F) nach unten klappen.

Den Einfüllzylinder (2:A) auf die Gelenkbolzen (2:G) der Maschine schieben und den Einfüllzylinder absenken.

Den Arretiergriff anheben.

Zum Entfernen zuerst den Druckaufsatz (1:A/1:B/1:C/1:D) entfernen.

Den Arretiergriff (2:F) absenken.

Den Einfüllzylinder (2:A) von den Gelenkbolzen (2:G) der Maschine lösen.

## **WAHL DES DRUCKAUFSATZES**

Der Aufsatztrichter (1:A) wird hauptsächlich zum Schneiden von Kartoffeln, Zwiebeln, trockenem Brot usw. verwendet.

Das Aufsatzrohr (1:B) wird hauptsächlich zum Schneiden von Gurken, Lauch, Paprika usw. verwendet.

Der manuelle Druckaufsatz (1:C) und der pneumatische Druckaufsatz (1:D) werden hauptsächlich zum Schneiden von Kohl, Kopfsalat, Käse, Karotten usw. verwendet.

## **ANBRINGEN UND ENTFERNEN DES AUFSATZTRICHTERS (7:A)**

Den Abschaltknopf (2:C) eindrücken.

Zum Anbringen den Einfüllzylinder mit zwei Innenführungen (1:E) versehen.

Den Aufsatztrichter in die Mitte des Einfüllzylinders setzen. Die Welle (7:B) muß sich dabei im Einfüllzylinderrohr (7:C) befinden.

Den Aufsatztrichter nach unten drücken und den Arretierknopf (7:D) im Gegenuhrzeigersinn drehen.

Zum Entfernen den Arretierknopf (7:D) im Uhrzeigersinn drehen und den Aufsatztrichter abnehmen.

## **ANBRINGEN UND ENTFERNEN DES AUFSATZROHRS (8:A)**

Den Abschaltknopf (2:C) drücken.

Zum Anbringen den Einfüllzylinder mit drei Innenmessern (1:F) versehen.

Das Aufsatzrohr in den Einfüllzylinder setzen. Die Welle (8:B) muß sich dabei im Einfüllzylinderrohr (8:C) befinden.

Das Aufsatzrohr niederdrücken und den

Arretierknopf (8:D) im Gegenuhrzeigersinn drehen.

Zum Entfernen den Arretierknopf (8:D) im Uhrzeigersinn drehen und das Aufsatzrohr entfernen.

## **ANBRINGEN UND ENTFERNEN DES MANUELLEN DRUCKAUFSATZES (9:A)**

Den Abschaltknopf (2:C) der Maschine eindrücken.

Zum Anbringen den Einfüllzylinder mit drei Innenmessern (1:F) versehen.

Den Hebel (9:D) bis zum Anschlag nach oben führen.

Die Druckaufsatzwelle (9:B) in das Einfüllzylinderrohr (9:C) setzen.

Den Druckaufsatz nach unten drücken und im Gegenuhrzeigersinn nach innen schwenken.

Zum Entfernen den Anschlag (9:E) nach unten drücken und den Druckaufsatz im Uhrzeigersinn nach außen schwenken und entfernen.

## **ANBRINGEN UND ENTFERNEN DES PNEUMATISCHEN DRUCKAUFSATZES (10:A)**

Den Abschaltknopf (2:C) der Maschine eindrücken.

Zum Anbringen den Einfüllzylinder mit drei Innenmessern (1:F) versehen.

Die Druckaufsatzwelle (10:B) in das Einfüllzylinderrohr (10:C) stecken.

Den Druckaufsatz nach unten drücken und im Gegenuhrzeigersinn schwenken.

Die Schnappkupplung (10:D) des Kompressorschlauchs auf den Nippel (10:E) des Druckaufsatzes stecken.

Die Drehzahlregler von Maschine (10:L) und Druckaufsatz (10:M) entsprechend dem verwendeten Schneidewerkzeug einstellen. Dabei sind die Anweisungen in Abschnitt EINSTELLUNG DER DREHZAHLEGLER zu beachten.

Den Kompressor einschalten und den Austrittsdruck auf 6 bar einstellen. Den Kompressor gemäß Bedienungsanleitung des Herstellers benutzen.

Den Luftdruck auf dem Manometer (10:F) ablesen. Der Luftdruck sollte etwa 4 bar betragen, der tatsächlich benötigte Wert unterliegt jedoch Schwankungen. Falls das Manometer einen anderen Luftdruckwert anzeigt, ziehen Sie den Regler (10:G) nach oben und drehen ihn dann, bis das Manometer einen Wert von etwa 4 bar anzeigt. Anschließend drücken Sie den Regler wieder nach unten.

Zum Entfernen den Kompressor ausschalten und anschließend die Schnappkupplung (10:D) des Kompressorschlauchs vom Druckaufsatznippel (10:E) trennen.

Den Anschlag (10:H) nach unten drücken und den Druckaufsatz im Uhrzeigersinn nach außen schwenken und anschließend entfernen.

## **EINSTELLUNG DER DREHZAHLEGLER**

Der Maschinen-Drehzahlregler (10:L) wird normalerweise für alle Schneidarbeiten außer Würfeln auf die Stufe "2" gestellt. Zum Würfeln sollte der Regler auf Stufe "1" stehen.

Beim Schneiden mit dem pneumatischen Druckaufsatz (10:A) sind der Maschinen-Drehzahlregler (10:L) und der Druckaufsatz-Drehzahlregler (10:M) gemäß der nachstehenden Tabelle einzustellen.

K/RT = pneumatischer Druckaufsatz  
M = Maschine

Standardschneidescheibe 3 mm:  
K/RT = 2, M = 2.

Standardschneidescheibe 4,5 - 6 mm:  
K/RT = 3, M = 2.

Standardschneidescheibe 10 - 20 mm:  
K/RT = 3, M = 1.

Würfelhackscheibe 12,5 mm:  
K/RT = 3, M = 1.

Streifenscheibe (Julienne) 4,5 mm:  
K/RT = 3, M = 2.

Feinschnittscheibe 0,5 - 1,5 mm:  
K/RT = 1, M = 2.

Feinschnittscheibe 2 - 3 mm:  
K/RT = 2, M = 2.

Feinschnittscheibe 4 - 6 mm:  
K/RT = 3, M = 2.

Feinschnittscheibe 10 mm:  
K/RT = 3, M = 1.

Schnitzler 2,5 x 2,5 mm:  
K/RT = 2, M = 2.

Schnitzler 4,5 x 4,5 - 6 x 6 mm:  
K/RT = 3, M = 2.

Schnitzler 10 x 10 mm:  
K/RT = 3, M = 1.

Reibescheibe 1,5 mm:  
K/RT = 1, M = 2.

Reibescheibe 2 - 6 mm:  
K/RT = 2, M = 2.

Reibescheibe 8 mm:  
K/RT = 3, M = 1.

Feinreibescheibe  
K/RT = 1, M = 2.

## REINIGUNG

Schalten Sie die Maschine ab, und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, oder stellen Sie den Trennschalter auf AUS.

Reinigen Sie die Maschine unmittelbar nach dem Gebrauch gründlich.

Entfernen Sie den Einfülltrichterrührer (7:E), indem Sie die Mutter (7:F) mit dem Steckschlüssel (5:C) lösen.

Entfernen Sie die beiden Führungen (1:K) und die drei Messer (1:L), indem Sie die Muttern (1:M) mit dem Steckschlüssel (5:C) lösen.

Wenn die Schneidwerkzeuge mit „diwash“ gekennzeichnet sind, die gesonderte Geschirrspül-Anleitung aufmerksam lesen und beachten.

Leichtmetallgegenstände niemals in der Spülmaschine reinigen, ausser sie tragen das Zeichen „diwash“.

Falls Sie ein Würfelgatter (3:G) verwendet haben, belassen Sie dieses in der Maschine und befreien das Gatter mit der Bürste (5:B) von Produktresten.

Entfernen Sie die losen Teile der Maschine, waschen Sie sie, und lassen Sie sie gut trocknen.

Wischen Sie die Maschine mit einem feuchten Tuch ab.

Reiben Sie stets die Messer der Schneidwerkzeuge nach Gebrauch trocken.

Bewahren Sie die Schneidwerkzeuge (3) stets an den dafür vorgesehenen Wandhaltern (5:A) auf.

Verwenden Sie zum Reinigen auf keinen Fall spitze oder scharfe Gegenstände oder einen Hochdruckreiniger.

Spritzen Sie niemals Wasser auf die seitlichen Bereiche der Maschine.

## KONTROLLE EINMAL PRO WOCHE

Kontrollieren Sie, ob die Maschine stehenbleibt, sobald der Arretiergriff (2:F) abgesenkt wird.

Kontrollieren Sie, ob die Maschine stehenbleibt, wenn der Arretiergriff des Aufsatztrichters (7:D) bzw. des Aufsatzrohrs (8:D) im Uhrzeigersinn in die nicht arretierte Stellung gedreht wird, und ob die Maschine wieder anläuft, wenn der Arretiergriff gegen den Uhrzeigersinn in die arretierte Stellung gedreht wird.

Kontrollieren Sie, ob die Maschine stehenbleibt, wenn die Druckplatte (6:A) des manuellen Druckaufsatzes (1:C) bzw. des pneumatischen Druckaufsatzes (1:D) zur Seite geschwenkt wird, so daß die Einfüllzylinderöffnung (6:B) größer ist als 60 mm, und ob die Maschine

wieder anläuft, wenn der Druckaufsatz wieder über den Einfüllzylinder zurückgeschwenkt wird.

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.

Falls das Stromkabel Beschädigungen aufweist oder eine der obengenannten Sicherheitsfunktionen nicht ordnungsgemäß funktioniert, ist die Maschine von einer Fachkraft instandzusetzen, bevor sie wieder in Betrieb genommen wird.

Kontrollieren Sie, ob alle sichtbaren Schrauben fest angezogen sind.

Kontrollieren Sie, ob die Gelenkbolzen (2:G) ausreichend geschmiert sind.

Kontrollieren Sie, ob die Druckaufsatzkolbenwelle (9:F) sauber ist und frei läuft.

Kontrollieren Sie, ob die Maschine auf den verstellbaren Füßen stabil steht.

Kontrollieren Sie, ob die Messer und die Reibescheiben in gutem Zustand und scharf sind.

## FEHLERSUCHE

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

ABHILFE: Überzeugen Sie sich davon, daß der Stecker ordnungsgemäß in der Steckdose steckt bzw. daß der Trennschalter auf EIN steht. Drücken Sie den Einschaltknopf (2:B). Bringen Sie den Einfüllzylinder (1:E/1:F) und einen Druckaufsatz (1:A/1:B/1:C/1:D) an. Drehen Sie den Druckaufsatz-Arretierknopf (7:D/8:D) entgegen dem Uhrzeigersinn in die arretierte Stellung. Bringen Sie die Druckplatte (6:A) des Druckaufsatzes in die Mitte des Einfüllzylinders. Kontrollieren Sie, ob alle Teile korrekt sitzen und der Sicherheitsarm (2:F) angehoben ist. Kontrollieren Sie, ob die Sicherungen im Sicherungskasten für den betreffenden Raum nicht durchgebrannt sind und die richtige Stärke haben. Warten Sie ein paar Minuten, und versuchen Sie anschließend erneut, die Maschine einzuschalten. Falls die Maschine daraufhin immer noch nicht läuft, ist eine Fachkraft zu Rate zu ziehen.

FEHLER: Geringe Leistung oder schlechte Schneidergebnisse.

ABHILFE: Stellen Sie sicher, daß Sie das richtige Schneidwerkzeug bzw. die richtige Kombination von Schneidwerkzeugen (3) verwenden. Bringen Sie die Dekoriervorrichtung (4:G), die Arretierschraube (4:F) oder den Rührer (4:E) an. Überzeugen Sie sich davon, daß die Drehzahlregler für die Maschine (10:L) und den pneumatischen Druckaufsatz (10:M) sich in der korrekten Position laut der Tabelle in

Abschnitt EINSTELLUNG DER DREHZAHLEGLER befinden und das Manometer (10:F) einen Druck von zirka 4 bar anzeigt. Kontrollieren Sie, ob der Druckkolben (10:I) des pneumatischen Druckaufsatzes auf die richtige Geschwindigkeit eingestellt ist. Position "1" - zirka 12 Sekunden/Kolbenarbeitszyklus, Position "2" - zirka 8 Sekunden/Kolbenarbeitszyklus und Position "3" - zirka 4 Sekunden/Kolbenarbeitszyklus. Erforderlichenfalls ist die Geschwindigkeit von einer Fachkraft einzustellen. Kontrollieren Sie, ob die Messer und die Reibescheiben in gutem Zustand und scharf sind. Drücken Sie die zu bearbeitenden Produkte leicht nach unten.

FEHLER: Das Schneidwerkzeug (3) kann nicht entfernt werden.

ABHILFE: Verwenden Sie stets die Auswurfplatte (4:A). Verwenden Sie einen dicken Lederhandschuh oder dergleichen, den die Messer des Schneidwerkzeugs nicht durchschneiden können, und lösen Sie das Schneidwerkzeug, indem Sie es im Uhrzeigersinn drehen.

FEHLER: Der Rührer (4:E), die Arretierschraube (4:F) bzw. die Dekoriervorrichtung (4:G) können nicht entfernt werden.

ABHILFE: Verwenden Sie zum Abschrauben den Schraubenschlüssel (4:H).

## TECHNISCHE DATEN

MASCHINE: Motor: zwei Drehzahlen, 1,5/0,9 kW, 400 V, dreiphasig, 50 Hz, Motorschutz auf 3,7 A eingestellt. Antrieb: Getriebe. Sicherheitssystem: Drei Sicherheitsschalter. Schutzart: IP45. Netzanschluß: Geerdet, dreiphasig, 16 A. Sicherung in Sicherungskasten für den betreffenden Raum: 10 A, träge. Geräuschpegel LpA (EN31201): 70 dBA.

PNEUMATISCHER DRUCKAUFSATZ: Drei Geschwindigkeiten und variabler Druck. Empfohlene Druckluftleistung und empfohlener Druck: 48 l/min, 6 bar.

WERKZEUGE: Durchmesser: 215 mm. Drehzahl: 400/200 min<sup>-1</sup>.

WERKSTOFFE: Maschinengehäuse, Einfüllzylinder und Einfüllzubehör: Eloxierte oder polierte Aluminiumlegierung und/oder rostfreier Stahl. Schneidwerkzeugscheiben: Aluminiumlegierung. Schneidwerkzeugmesser: Messerstahl höchster Qualität.

NETTOGEWICHT: Maschine: 54kg. Zylinder: 6 kg. Aufsatztrichter mit Zylinder: 12 kg. Pneumatischer Druckaufsatz: 11 kg. Manueller Druckaufsatz: 5 kg. Aufsatzrohr: 5 kg. Schneidwerkzeuge: Im Durchschnitt zirka 1 kg.

NORMEN: NSF STANDARD 8. EN 1678 1998-05-08. EU -Maschinendirektive 89/392/EEC 1989-06-14, 91/368/EEC 1991-06-20, 93/44/EEC 1993-06-14, 93/68/EEC 1993-07-22, EMC 89/336/EEC.



# Mode d'emploi

## Halde RG-400

### (FR)

#### Attention!

**Attention de ne pas se couper sur les couteaux des accessoires tranchants (3) et du cylindre d'alimentation (1:F), ainsi que de ne pas se blesser sur les pièces en mouvement.**

**La machine doit être installée par un professionnel agréé.**

**Ne jamais mettre les mains dans aucune des pièces d'alimentation (1:A/B) ni dans les cylindres d'alimentation (1:E/F), sauf lors du nettoyage.**

**Toujours utiliser les poussoirs (8:E) pour travailler avec l'accessoire-tube (8:A).**

**Ne jamais mettre les mains à la sortie de la machine (2:H) quand un cylindre d'alimentation est rabattu et que la poignée de verrouillage (2:F) est relevée.**

**La machine ne doit être réparée et le corps de machine ouvert que par un professionnel agréé.**

**La capsule centrale (4:E), le boulon d'arrêt (4:F) et la vis à chou (4:G) se desserrent dans le sens horaire à l'aide de la clé (4:H).**

**Toujours enfoncer le bouton d'arrêt de la machine (2:C) avant le montage et le démontage des accessoires tranchants, etc, même si la machine n'est pas en service.**

**Arrêter d'abord la machine et débrancher la prise murale ou couper l'interrupteur avant le nettoyage.**

**Si l'on utilise l'accessoire-tube (1:B), ne jamais utiliser d'accessoire tranchant d'une dimension supérieure à 10 mm.**

#### Déballage

Vérifier que toutes les pièces sont jointes, que la machine fonctionne et que rien n'a été endommagé pendant le transport. Toute réclamation doit être parvenue au fournisseur de la machine soit une huitaine.

#### Installation

Brancher la machine à une prise électrique correspondant aux caractéristiques correctes de la machine.

Retirer l'accessoire tranchant (3) de la

machine avant de procéder à l'installation.

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

Monter au mur le support (5:A) pour accessoires tranchants, près de la machine pour plus de sécurité et de confort d'utilisation.

Vérifier que l'axe (2:J) tourne dans le sens horaire.

Vérifier que la machine s'arrête quand on rabat la poignée de verrouillage (2:F).

Vérifier que la machine s'arrête quand on fait tourner dans le sens horaire la poignée de verrouillage, en position déverrouillée, de l'accessoire-entonnoir (7:D) ou de l'accessoire-tube (8:D). Vérifier aussi que la machine redémarre quand on fait à nouveau tourner la poignée dans le sens horaire pour verrouiller.

Vérifier que la machine s'arrête quand on fait pivoter de côté la plaque d'alimentation manuelle (1:C) ou pneumatique (1:D) de l'accessoire à chou/crudités (6:A), pour que l'ouverture du cylindre d'alimentation (6:B) soit supérieure à 60 mm. Vérifier aussi que la machine redémarre quand on fait à nouveau pivoter l'accessoire à chou/crudités au-dessus du cylindre d'alimentation.

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

#### Choix de l'accessoire tranchant correct

Pour couper des dés, la dimension de la grille à macédoine (3:G) doit être égale ou supérieure à celle de l'accessoire tranchant (3:A, B ou D).

Le trancheur standard (3:A) convient aux produits à chair ferme. Découpe des dés en combinaison avec la grille à macédoine de type 1 (3:G1).

Le trancheur à macédoine (3:B) coupe des dés en combinaison avec la grille à macédoine de type 1 (3:G1), de dimension 12,5 x 12,5 mm et supérieure.

Le trancheur gaufré (3:C) permet de découper des tranches d'aspect gaufré.

Le trancheur fin à 2 lames (3:D2) découpe des produits de consistance variée. Permet également de couper le chou en lamelles.

Le trancheur fin à 1 lame (3:D1) découpe des produits à chair molle ou ferme, juteuse et fragile. Permet de couper la salade verte en lamelles. La dimension de 4 mm permet de hacher de l'oignon en combinaison avec la grille à macédoine de type 1 (3:G1) et de dimension 10x10 ou plus. Permet de découper des dés de 4, 6 et 10 mm en

combinaison avec la grille à macédoine de type 1. Pour obtenir des dés de 14 et 20 mm, utiliser ce trancheur en combinaison avec la grille à macédoine de type 2 (3:G2).

Le trancheur pour julienne (3:F) coupe les légumes en lamelles fines et les pommes de terre en frites légèrement incurvées. 2,5x6 mm pour obtenir des lamelles de chou sans feuilles.

La grille à macédoine de type 1 (3:G1), en combinaison avec le trancheur adapté, permet de couper des dés. Ne peut pas être associée au trancheur fin de 14 et 20 mm! Voir la grille à macédoine de type 2 ci-dessous.

La grille à macédoine de type 2 (3:G2), en combinaison avec le trancheur fin de 14 et 20 mm, permet de couper des dés.

La grille à pommes frites (3:H), associée au trancheur fin de 10 mm, permet de couper des frites droites.

La râpe (3:K) permet de râper carotte, chou, noix, fromage, pain sec.

La râpe fine (3:L) permet de râper les pommes de terre crues et le fromage dur/sec.

#### Montage des accessoires tranchants

Placer le disque d'éjection (4:A) sur l'axe (4:B) et faire pivoter/descendre le disque d'éjection dans son logement.

Pour découper des dés ou hacher des oignons, placer d'abord dans la machine une grille à macédoine adaptée, puis faire tourner la grille à macédoine dans le sens horaire jusqu'en butée.

Pour découper des dés, choisir ensuite un trancheur adapté, standard ou fin. Pour hacher les oignons, placer un trancheur fin sur l'axe et le faire pivoter pour qu'il s'emboîte dans son logement.

Pour couper des tranches, râper ou couper en julienne, placer sur l'axe uniquement l'outil tranchant sélectionné et faire pivoter l'outil tranchant de sorte qu'il s'emboîte dans son logement.

Visser la douille centrale (1:G) pour découper des dés avec l'accessoire-entonnoir (1:A), le boulon de blocage (1:H) pour couper avec l'accessoire-tube (1:B), ou la vis à chou (1:I) pour couper avec un accessoire à chou/crudités (1:C/1:D), dans le sens anti-horaire sur l'ergot central de l'accessoire tranchant.

#### Démontage des accessoires tranchants

Desserer la douille centrale (4:E), la vis à chou (4:G), ou le boulon de blocage (4:F) dans le sens horaire à l'aide de la clé

(4:H), puis retirer l'accessoire de coupe (ou les accessoires de coupe) et le disque d'éjection (4:A).

### Montage et démontage d'un cylindre d'alimentation (1:E/1:F)

Pour le montage, rabattre la poignée de verrouillage (2:F).

Faire coulisser le cylindre d'alimentation (2:A) sur les charnières (2:G) de la machine, puis rabattre le cylindre d'alimentation.

Relever la poignée de verrouillage.

Pour le démontage, retirer d'abord l'accessoire d'alimentation (1:A/1:B/1:C/1:D).

Rabattre la poignée de verrouillage (2:F).

Retirer le cylindre d'alimentation (2:A) des charnières (2:G) de la machine.

### Choix de l'accessoire d'alimentation

L'accessoire-entonnoir (1:A) est utilisé principalement pour couper pommes de terre, oignons, pain sec, etc.

L'accessoire-tube (1:B) sert principalement pour couper concombres, poireaux, poivrons, etc.

L'accessoire manuel (1:C) et l'accessoire pneumatique (1:D) à chou/crudités servent principalement pour couper chou, salade, fromage, carottes, etc.

### Montage et démontage de l'accessoire-entonnoir (7:A)

Enfoncer le bouton d'arrêt (2:C).

Pour le montage, monter le cylindre d'alimentation à deux compartiments intérieurs (1:E).

Placer l'accessoire-entonnoir au centre du cylindre d'alimentation, avec l'axe (7:B) dans le tube du cylindre d'alimentation (7:C).

Faire descendre l'accessoire-entonnoir et faire tourner la poignée de verrouillage (7:D) dans le sens anti-horaire.

Pour le démontage, faire tourner la poignée de verrouillage (7:D) dans le sens horaire puis retirer l'accessoire-entonnoir.

### Montage et démontage de l'accessoire-tube (8:A)

Enfoncer le bouton d'arrêt (2:C).

Pour le montage, monter le cylindre d'alimentation à trois couteaux intérieurs (1:F).

Placer l'accessoire-tube dans le cylindre d'alimentation, avec l'axe (8:B) dans le tube du cylindre d'alimentation (8:C).

Faire descendre l'accessoire-tube et faire tourner la poignée de verrouillage (8:D) dans le sens anti-horaire.

Pour le démontage, faire tourner la poignée de verrouillage (8:D) dans le sens horaire puis retirer l'accessoire-tube.

### Montage et démontage de l'accessoire manuel pour chou et crudités (9:A)

Enfoncer le bouton d'arrêt de la machine (2:C).

Pour le montage, monter le cylindre d'alimentation à trois couteaux intérieurs (1:F).

Faire monter à fond le bras de levier (9:D).

Faire descendre l'axe de l'accessoire à chou/crudités (9:B) dans le tube du cylindre d'alimentation (9:C).

Faire descendre l'accessoire à chou/crudités puis le faire pivoter vers l'intérieur en le tournant dans le sens anti-horaire.

Pour le démontage, enfoncer l'ergot d'arrêt (9:E) puis faire pivoter vers l'extérieur l'accessoire à chou/crudités dans le sens horaire, puis le retirer.

### Montage et démontage de l'accessoire pneumatique à chou/crudités (10:A)

Enfoncer le bouton d'arrêt de la machine (2:C).

Pour le montage, monter le cylindre d'alimentation à trois couteaux intérieurs (1:F).

Faire descendre l'axe de l'accessoire à chou/crudités (10:B) dans le tube du cylindre d'alimentation (10:C).

Faire descendre l'accessoire à chou/crudités et le faire pivoter dans le sens anti-horaire.

Pousser pour le fixer le raccord rapide (10:D) du flexible du compresseur sur l'embout du raccord rapide de l'accessoire à chou/crudités (10:E).

Régler la commande de vitesse de la machine (10:L) et de l'accessoire à chou/crudités (10:M), suivant l'accessoire tranchant utilisé, en appliquant les instructions indiquées sous "Réglage de la commande de vitesse".

Démarrer le compresseur et le régler sur 6 bar, puis faire fonctionner le compresseur suivant les instructions du fabricant.

Contrôler la pression pneumatique au manomètre (10:F). La pression pneumatique recommandée est d'environ 4 bar mais le besoin peut varier à cet égard. Si le manomètre indique une autre pression pneumatique, faire coulisser la commande

(10:G) vers le haut puis la faire tourner de sorte que le manomètre indique environ 4 bar, puis presser vers le bas.

Lors du démontage, arrêter le compresseur et déloger ensuite le raccord rapide du flexible de compresseur (10:D) de l'embout du raccord rapide de l'accessoire à chou/crudités (10:E).

Presser l'ergot d'arrêt (10:H) vers le bas et faire pivoter vers l'extérieur l'accessoire à chou/crudités dans le sens horaire, puis le retirer.

### Réglage de la commande de vitesse

En principe, la commande de vitesse de la machine (10:L) est en position "2" pour tout travail, sauf pour la coupe de dés où la commande de vitesse doit être en position "1".

Pour le travail avec l'accessoire à chou/crudités pneumatique (10:A), régler les commandes de vitesse respectives de la machine (10:L) et de l'accessoire à chou/crudités (10:M) suivant le tableau suivant.

K/R-T = Accessoire pneumatique à chou/crudités.

M = Machine.

Trancheur standard 3 mm:  
K/R-T=2. M=2.

Trancheur standard 4,5-6 mm:  
K/R-T=3. M=2.

Trancheur standard 10-20 mm:  
K/R-T=3. M=1.

Trancheur à dés 12,5 mm:  
K/R-T=3. M=1.

Trancheur gaufré 4,5 mm:  
K/R-T=3. M=2.

Trancheur fin 0,5-1,5 mm:  
K/R-T=1. M=2.

Trancheur fin 2-3 mm:  
K/R-T=2. M=2.

Trancheur fin 4-6 mm:  
K/R-T=3. M=2.

Trancheur fin 10 mm:  
K/R-T=3. M=1.

Trancheur pour lamelles fines 2,5x2,5 mm:  
K/R-T=2. M=2.

Trancheur pour lamelles fines 4,5x4,5-6x6 mm:  
K/R-T=3. M=2.

Trancheur pour lamelles fines 10x10 mm:  
K/R-T=3. M=1.

Râpe à crudités 1,5 mm:  
K/R-T=1. M=2.

Râpe à crudités K/R-T=2.	2-6 mm: M=2.
Râpe à crudités K/R-T=3.	8 mm: M=1.
Râpe fine K/R-T=1.	M=2.

## Nettoyage

Arrêter d'abord la machine et débrancher la prise murale ou couper le courant en agissant sur l'interrupteur.

Nettoyer soigneusement la machine immédiatement après utilisation.

Retirer le malaxeur de l'alimenteur-entonnioir (7:E) en desserrant l'écrou (7:F) à l'aide de la clé (5:C).

Retirer les deux compartiments (1:K) ou les trois couteaux (1:L) en desserrant les écrous (1:M) à l'aide de la clé (5:C).

Si les accessoires tranchants sont marqués "diwash", lisez attentivement et respectez scrupuleusement les instructions de la notice "diwash" spéciale.

Ne jamais laver les objets en matériaux légers dans la machine à laver la vaisselle s'ils ne sont pas marqués "diwash".

Si vous avez utilisé une grille à macédoine (3:G), la laisser dans la machine et retirer à l'aide de la brosse (5:B) les dés qui sont restés coincés.

Déposer les pièces amovibles, les nettoyer et les sécher soigneusement.

Essuyer la machine avec un chiffon humide.

Ne jamais laisser des accessoires tranchants mouillés quand ils ne servent pas.

Toujours placer les accessoires tranchants sur leurs supports muraux (5:A).

Ne jamais utiliser d'objets coupants ou de lance haute pression.

Ne jamais arroser les côtés de la machine.

## Contrôler toutes les semaines les points suivants

Que la machine s'arrête dès que la poignée de verrouillage (2:F) est abaissée.

Que la machine s'arrête quand la poignée de verrouillage de l'accessoire-entonnioir (7:D) ou de l'accessoire-tube (8:D) est tournée dans le sens horaire jusqu'en position non verrouillée, et que la machine redémarre quand la poignée de verrouillage est tournée dans le sens horaire jusqu'en position verrouillée.

Que la machine s'arrête quand la plaque

d'alimentation manuelle (1:C) ou pneumatique (1:D) de l'accessoire à chou/crudités (6:A) est pivotée de côté, de sorte que l'ouverture du cylindre d'alimentation (6:B) soit supérieure à 60 mm, et que la machine redémarre quand l'accessoire à chou/crudités est pivoté en retour au-dessus du cylindre d'alimentation.

Débrancher la prise de courant du mur ou fermer l'interrupteur, puis contrôler que le câble électrique est intact et ne comporte pas de fissures.

Si le câble est intact et ne comporte pas de fissures, et si l'une des fonctions de sécurité ci-dessus ne fonctionne pas, contacter un professionnel pour remédier à la panne avant de remettre la machine en service.

Que les vis et boulons apparents sont serrés.

Que les charnières (2:G) sont assez graissés.

Que l'axe de piston de l'accessoire à chou/crudités (9:F) est propre et coulisse facilement.

Que la machine est bien stable sur ses patins réglables.

Que couteaux et disques de râpes sont intacts et bien affûtés.

## Recherche des pannes

Panne: la machine ne démarre pas ou s'arrête en cours de fonctionnement et ne peut plus redémarrer. Mesures à prendre: vérifier que la prise murale est bien branchée ou mettre le courant en agissant sur l'interrupteur de service. Enfoncer le bouton de démarrage (2:B). Monter un cylindre d'alimentation (1:E/1:F) et un accessoire d'alimentation (1:A/1:B/1:C/1:D). Faire tourner la poignée de verrouillage de l'accessoire d'alimentation (7:D/8:D) dans le sens anti-horaire jusqu'en position verrouillée. Amener la plaque d'alimentation (6:A) de l'accessoire à chou/crudités jusqu'au centre du cylindre d'alimentation. Contrôler que tous les composants sont correctement montés et que le bras de sécurité (2:F) est relevé. Contrôler que les fusibles de l'armoire électrique du local sont intacts et d'un ampérage correct. Attendre quelques minutes avant d'essayer à nouveau de démarrer la machine. Faire appel à un professionnel pour réparation.

Panne: capacité faible ou mauvais résultat de coupe. Mesures à prendre: choisir l'accessoire tranchant ou la combinaison d'accessoires tranchants correcte (3). Monter la vis à chou (4:G), le boulon de verrouillage (4:F) ou la capsule centrale (4:E). Veiller à ce que la commande de vitesse de la machine (10:L) et celle de

l'accessoire pneumatique à chou/crudités (10:M) soient en position correcte d'après le tableau figurant sous "Réglage de la commande de vitesse", et que le manomètre (10:F) affiche environ 4 bar. Contrôler que le piston pneumatique d'alimentation (10:I) se déplace à la bonne vitesse, position "1" = env. 12 sec./cycle de piston, position "2" = env. 8 sec./cycle de piston, position "3" = env. 4 sec./cycle de piston (à régler par un professionnel agréé). Veiller à ce que couteaux et disques de râpes soient intacts et bien affûtés. Ne pas trop forcer pour faire descendre les produits.

Panne: l'accessoire tranchant (3) ne peut pas être démonté. Mesures à prendre: toujours utiliser le disque d'éjection (4:A). Utiliser un gant de cuir épais ou autre protection pour ne pas se couper, puis dégager l'accessoire tranchant en le faisant tourner dans le sens horaire.

Panne: la douille centrale (4:E), le boulon de verrouillage (4:F) ou la vis à chou (4:G) ne peuvent pas être démontés. Mesure à prendre: la dévisser en tournant dans le sens horaire à l'aide de la clé (4:H).

## Caractéristiques techniques

Machine: moteur: deux vitesses, 1,5/0,9 kW, 400 V, courant triphasé, 50 Hz, réglage protection moteur 3,7 A.

Transmission: réducteur à engrenages.

Système de sécurité: trois interrupteurs de sécurité. Classe de protection: IP45.

Branchement mural: prise de terre, courant triphasé, 16 A. Fusible de l'armoire à fusibles du local: 10 A, lent. Niveau de bruit LpA (EN31201): 70 dBA.

Alimenteur pneumatique: 3 vitesses et pression variable. Capacité pneumatique et pression recommandées: 48 l/min, 6 bar.

Outils: diamètre: 215 mm. Régime: 400/200 trs/min.

Matières: corps de machine, cylindre d'alimentation et accessoires d'alimentation: alliage d'aluminium anodisé ou poli et/ou acier inoxydable. Disques des accessoires tranchants: alliage d'aluminium. Couteaux des accessoires tranchants: acier de coutellerie de la plus haute qualité.

Poids nets: machine: 54 kg. Cylindre: 6 kg. Accessoire-entonnioir avec cylindre: 12 kg. Alimenteur pneumatique: 11 kg. Alimenteur manuel: 5 kg. Accessoire-tube: 5 kg. Accessoires tranchants: env. 1 kg en moyenne.

Normes: norme NSF 8. EN 1678 1998-05-08. Directive machines UE 89/392/EEC 1989-06-14, 91/368/EEC 1991-06-20, 93/44/EEC 1993-06-14, 93/68/EEC 1993-07-22, EMC 89/336/EEC.

# INSTRUCCIONES DE USO

## Hallde RG-400

### (ES)

#### ¡ATENCIÓN!

**Tener cuidado con las cuchillas de la herramienta de corte (3) y del cilindro alimentador (1:F) y con las partes móviles, y evitar tocarlas con las manos.**

**La instalación de la máquina deberá hacerla un profesional autorizado.**

**No introducir nunca las manos en ninguno de los accesorios de alimentación (1:A/B) o los cilindros alimentadores (1:E/F) excepto al limpiarlos.**

**Usar siempre los empujadores (8:E) al cortar con el accesorio tubular (8:A).**

**No introducir nunca las manos en la salida de la máquina (2:H) cuando el cilindro alimentador esté abatido y el asa de cierre (2:F) elevada.**

**Las reparaciones sólo deberá hacerlas un reparador profesional autorizado. Lo mismo rige si se ha de abrir el alojamiento de la máquina.**

**La cápsula central (4:E), el perno de bloqueo (4:F) y el tornillo para col (4:G) deberán desenroscarse girando en el sentido de las agujas del reloj con la llave (4:H).**

**Oprimir siempre el botón de parada de la máquina (2:C) antes de montar y desmontar las herramientas de corte, etc., aun cuando la máquina no esté en marcha.**

**Antes de limpiar la máquina, desconectarla, desenchufarla del tomacorriente o, como alternativa, desconectar el interruptor de trabajo.**

**Al usar el accesorio tubular (1:B) no está permitido utilizar una herramienta de corte de unas dimensiones superiores a 10 mm.**

#### DESEMBALAJE

Controlar que no falte ninguna pieza y que la máquina funcione, y asimismo que nada haya sufrido daños durante el transporte. Cualquier objeción deberá comunicarse al proveedor en un plazo de ocho días.

#### INSTALACIÓN

Enchufar la unidad a un torracorriente con el tipo de corriente indicado en las características de la máquina.

Antes de instalar la máquina, quitar las herramientas de corte (3).

Comprobar que la máquina sea estable empleando las patas regulables.

Colocar el colgadero de utensilios (5:A) para las herramientas de corte en la pared, cerca de la máquina, para facilitar el trabajo.

Controlar que el eje (2:J) gire en el sentido de las agujas del reloj.

Controlar que la máquina se detenga al abatir el asa de cierre (2:F).

Controlar que la máquina se detenga cuando la manecilla del embudo accesorio (7:D) o del tubo (8:D) se gire en el sentido de las agujas del reloj hasta la posición abierta, y que la máquina se vuelva a poner en marcha cuando la manecilla se gire en el sentido de las agujas del reloj hasta la posición de bloqueo.

Controlar que la máquina se pare cuando la placa alimentadora (6:A) manual (1:C) o neumática (1:D) del accesorio para col/alimentos crudos se gire a un lado de modo que la abertura del cilindro alimentador (6:B) sea superior a 60 mm, y que la máquina se vuelva a poner en marcha cuando el accesorio para col/alimentos crudos se vuelva a girar sobre el cilindro alimentador.

En caso de funcionamiento incorrecto, el fallo deberá remediarse antes de emplear la máquina.

#### ELECCIÓN DE LA HERRAMIENTA DE CORTE CORRECTA

Al cortar dados, la dimensión de la rejilla para esta operación (3:G) deberá ser igual o mayor que la de la rebanadora (dimensión 3:A, B o D).

LA REBANADORA ESTÁNDAR (3:A) corta en rebanadas productos duros y dados en combinación con la rejilla para dados tipo 1 (3:G1).

REBANADORA-CORTADORA EN DADOS (3:B): corta en dados en combinación con la rejilla de cortar dados tipo 1 (3:G1) desde 12,5x12,5 mm y en adelante.

REBANADORA ESTRIADA (3:C) para rebanadas estriadas.

REBANADORA FINA DE 2 CUCHILLAS (3:D2): corta en rebanadas productos duros y blandos. Corta en tiras col.

REBANADORA FINA DE 1 CUCHILLA (3:D1): corta en rebanadas productos duros, blandos, jugosos y delicados. Corta en tiras ensalada. La de 4 mm pica cebolla

en combinación con la rejilla para dados tipo 1 (3:G1) desde 10x10 mm y en adelante. Las de 4, 6 y 10 mm cortan en dados en combinación con la rejilla tipo 1. Las de 14 y 20 mm cortan en dados en combinación con la rejilla tipo 2 (3:G2).

CORTADORA EN TIRAS (3:F): corta en tiras y corta patatas fritas onduladas. La de 2,5x6 mm para tiras de col blanca sin hojas.

REJILLA DE CORTAR DADOS TIPO 1 (3:G1): corta en dados en combinación con una rebanadora apropiada. No puede combinarse con las rebanadoras finas de 14 y 20 mm. Ver la rejilla de cortar dados tipo 2 abajo.

REJILLA PARA CORTAR DADOS TIPO 2 (3:G2): corta en dados en combinación con las rebanadoras finas de 14 y 20 mm.

REJILLA PARA PATATAS FRITAS (3:H): corta patatas fritas rectas en combinación con la rebanadora fina de 10 mm.

RALLADORA PARA ALIMENTOS CRUDOS (3:K): corta zanahoria, col, almendras, nueces, frutos secos, queso y pan seco.

RALLADORA FINA (3:L): ralla patatas crudas y queso duro/seco.

#### MONTAJE DE LAS HERRAMIENTAS DE CORTE

Colocar el disco de expulsión (4:A) en el eje (4:B) y girar/presionar el disco de expulsión en su acoplamiento.

Al cortar dados o picar cebolla colocar primero una rejilla de corte apropiada en la máquina, y girar la rejilla para cortar dados en el sentido de las agujas del reloj hasta el tope.

Al cortar dados seleccionar luego una rebanadora estándar o rebanadora fina adecuadas, y al picar cebolla una rebanadora fina, y colocar la rebanadora en el eje. Girar la rebanadora de modo que encaje en su acoplamiento.

Al rebanar, cortar en tiras y rallar, colocar sólo la herramienta de corte elegida en el eje y girarla de modo que encaje en su acoplamiento.

Roscar el manguito central (1:G) al cortar con el embudo accesorio (1:A), el perno de bloqueo (1:H) al cortar con el accesorio tubular (1:B) o, alternativamente, el tornillo para col (1:I) al cortar con el accesorio de col/alimentos crudos (1:C/1:D), en el sentido opuesto a las agujas del reloj en el muñon central de la herramienta de corte.

#### DESMONTAJE DE LAS HERRAMIENTAS DE CORTE

Desenroscar el manguito central (4:E), el tornillo para col (4:G) o, alternativamente, el perno de bloqueo (4:F) en el sentido de

las agujas del reloj empleando la llave (4:H), y quitar la herramienta/herramientas de corte y el disco de expulsión (4:A).

### **MONTAJE Y DESMONTAJE DE UN CILINDRO ALIMENTADOR (1:E/1:F)**

Al hacer el montaje, abatir el asa de bloqueo (2:F).

Introducir el cilindro alimentador (2:A) en los ejes de bisagra de la máquina (2:G) y abatir el cilindro alimentador.

Levantar el asa.

Al hacer el desmontaje, quitar primero los accesorios de alimentación, si los hubiera (1:A/1:B/1:C/1:D).

Abatir el asa (2:F).

Extraer el cilindro alimentador (2:A) de los ejes de bisagra (2:G) de la máquina.

### **SELECCIÓN DE ACCESORIO ALIMENTADOR**

El embudo accesorio (1:A) se emplea principalmente para cortar patatas, cebolla, pan seco, etc.

El accesorio tubular (1:B) se usa principalmente para cortar pepino, puerros, pimiento, etc.

Los accesorios manual (1:C) y neumático (1:D) para col/alimentos crudos se emplea principalmente para cortar col blanca, lechuga, queso, zanahoria, etc.

### **MONTAJE Y DESMONTAJE DEL EMBUDO ACCESORIO (7:A)**

Oprimir el botón de parada (2:C).

Al hacer el montaje, colocar el cilindro alimentador con dos compartimentos interiores (1:E).

Colocar el embudo accesorio en el centro del cilindro alimentador, con el eje (7:B) en el tubo del cilindro alimentador (7:C).

Presionar el embudo accesorio y girar la manecilla de bloqueo (7:D) en el sentido opuesto a las agujas del reloj.

Al hacer el desmontaje, girar la manecilla de bloqueo (7:D) en el sentido de las agujas del reloj y quitar el embudo accesorio.

### **MONTAJE Y DESMONTAJE DEL ACCESORIO TUBULAR (8:A)**

Oprimir el botón de parada (2:C).

Al hacer el montaje, colocar el cilindro alimentador con tres cuchillas interiores (1:F).

Colocar el accesorio tubular en el cilindro alimentador, con el eje (8:B) en el tubo del cilindro alimentador (8:C).

Presionar el accesorio tubular y girar la manecilla de bloqueo (8:D) en el sentido opuesto a las agujas del reloj.

Al hacer el desmontaje, girar la manecilla de bloqueo (8:D) en el sentido de las agujas del reloj y quitar el accesorio tubular.

### **MONTAJE Y DESMONTAJE DEL ACCESORIO MANUAL PARA COL/ALIMENTOS CRUDOS (9:A)**

Oprimir el botón de parada (2:C).

Al hacer el montaje, colocar el cilindro alimentador con tres cuchillas interiores (1:F).

Elevar la palanca (9:D) completamente.

Introducir el eje del accesorio para col/alimentos crudos (9:B) en el tubo del cilindro alimentador (9:C).

Presionar el accesorio para col/alimentos crudos y girarlo en el sentido opuesto a las agujas del reloj.

Al hacer el desmontaje, presionar la zapata de bloqueo (9:E) y girar el accesorio para col/alimentos crudos en el sentido de las agujas del reloj y sacarlo.

### **MONTAJE Y DESMONTAJE DEL ACCESORIO NEUMÁTICO PARA COL/ALIMENTOS CRUDOS (10:A)**

Oprimir el botón de parada (2:C).

Al hacer el montaje, colocar el cilindro alimentador con tres cuchillas interiores (1:F).

Introducir el eje del accesorio para col/alimentos crudos (10:B) en el tubo del cilindro alimentador (10:C).

Presionar el accesorio para col/alimentos crudos y girarlo en el sentido opuesto a las agujas del reloj.

Afirmar la conexión rápida de la manguera del compresor (10:D) en el niple del acoplamiento rápido del accesorio para col/alimentos crudos (10:E).

Ajustar el mando de la velocidad de la máquina (10:L) y el accesorio para col/alimentos crudos (10:M), dependiendo de la herramienta de corte a utilizar, siguiendo las instrucciones consignadas en AJUSTE DE LOS MANDOS DE LA VELOCIDAD.

Poner en marcha el compresor y seleccionarlo a 6 bar, y manejarlo siguiendo las instrucciones del fabricante.

Controlar la presión de aire en el manómetro (10:F). La presión recomendada es de 4 bar, pero las necesidades pueden variar. Si el manómetro presenta otra presión neumática, el mando (10:G) deberá tirarse hacia arriba y luego girarse hasta que el manómetro indique unos 4 bar. Después,

oprimir nuevamente el mando.

Al hacer el desmontaje, detener el compresor y soltar luego la conexión rápida de la manguera del compresor (10:D) del niple rápido (10:E) del accesorio para col/alimentos crudos.

Presionar la zapata de bloqueo (10:H) y girar el accesorio para col/alimentos crudos en el sentido de las agujas del reloj y sacarlo.

### **AJUSTE DE LOS MANDOS DE LA VELOCIDAD**

Normalmente, el mando de la velocidad (10:L) de la máquina se pone en la posición "2" en todas las operaciones de corte, excepto cuando se cortan dados, que deberá estar en la posición "1".

Al cortar con el accesorio neumático para col/alimentos crudos (10:A) el mando de la velocidad de la máquina (10:L) y el del accesorio para col/alimentos crudos (10:M) se seleccionará de acuerdo con la tabla de abajo:

ANC/AC = Accesorio neumático para col/alimentos crudos.  
M = Máquina

Rebanadora estándar 3 mm:  
ANC/AC = 2. M = 2.

Rebanadora estándar 4,5-6 mm:  
ANC/AC = 3. M = 2.

Rebanadora estándar 10-20 mm:  
ANC/AC = 3. M = 1.

Cortadora en dados 12,5 mm:  
ANC/AC = 3. M = 1.

Rebanadora estriada 4,5 mm:  
ANC/AC = 3. M = 2.

Rebanadora fina 0,5-1,5 mm:  
ANC/AC = 1. M = 2.

Rebanadora fina 2-3 mm:  
ANC/AC = 2. M = 2.

Rebanadora fina 4-6 mm:  
ANC/AC = 3. M = 2.

Rebanadora fina 10 mm:  
ANC/AC = 3. M = 1.

Cortadora en tiras 2,5x2,5 mm:  
ANC/AC = 2. M = 2.

Cortadora en tiras 4,5x4,5-6x6 mm:  
ANC/AC = 3. M = 2.

Cortadora en tiras 10x10 mm:  
ANC/AC = 3. M = 1.

Ralladora para alimentos crudos 1,5 mm:  
ANC/AC = 1. M = 2.

Ralladora para alimentos crudos 2-6 mm:  
ANC/AC = 2. M = 2.

Ralladora para alimentos crudos 8 mm:  
ANC/AC = 3. M = 1.

Ralladora fina:  
ANC/AC = 1. M = 2.

## LIMPIEZA

Desconectar primero la máquina y quitar el enchufe del tomacorriente de pared o, como alternativa, desconectar el interruptor de trabajo.

Limpia siempre la máquina inmediatamente después de usarla.

Quitar el removedor (7:E) del embudo alimentador soltando la tuerca (7:F) con la llave de manguito (5:C).

Quitar los dos compartimentos (1:K) y las tres cuchillas (1:L), soltando las tuercas (1:M) con la llave de casquillo (5:C).

Si las herramientas de corte estuvieran marcadas "diwash", leer y seguir cuidadosamente las instrucciones "diwash" especiales.

No limpiar nunca objetos de metal ligero en lavavajillas, si no van marcados con "diwash".

Si se ha utilizado una rejilla para cortar dados (3:G), dejarla en la máquina y quitar primero los dados adheridos con el cepillo (5:B).

Quitar las piezas sueltas y lavarlas y secarlas bien.

Limpia la máquina con un paño húmedo.

No dejar nunca las cuchillas de las herramientas de corte húmedas cuando no se empleen.

Conservar siempre las herramientas de corte en el colgadero de utensilios (5:A) montado en la pared.

No emplear nunca objetos puntiagudos o pistolas de limpieza de alta presión.

No rociar nunca con agua los lados de la máquina.

## CONTROLAR SEMANALMENTE

Que la máquina se detenga tan pronto como se abata el asa de bloqueo (2:F).

Que la máquina se detenga cuando el manecilla del embudo alimentador (7:D) o, alternativamente, el accesorio tubular (8:D) se gire en el sentido de las agujas del reloj hasta la posición desbloqueada, y que la máquina se vuelva a poner en marcha cuando la manecilla se gire en el sentido de las agujas del reloj hasta la posición de bloqueo.

Que la máquina se detenga cuando la placa alimentadora manual (1:C) o neumática (1:D) del accesorio para col/alimentos crudos (6:A) se aparte hacia un lado de forma que la abertura del cilindro alimentador (6:B) sea superior a

60 mm, y que la máquina se vuelva a poner en marcha cuando el accesorio para col/alimentos crudos se vuelva a colocar sobre el cilindro alimentador.

Desenchufar el cable eléctrico del tomacorriente de pared o, como alternativa, desconectar el interruptor y controlar luego que el cable esté en perfecto estado y no tenga fisuras.

Si el cable eléctrico no está intacto o tiene grietas, y si alguna de las funciones de seguridad antedichas no funcionara, solicitar la ayuda de un profesional para solucionar el fallo antes de utilizar la máquina.

Que todos los tornillos y pernos visibles estén apretados.

Que los ejes de las bisagras (2:G) tengan una lubricación suficiente.

Que el vástago del émbolo del accesorio para col/alimentos crudos (9:F) esté limpio y se deslice correctamente.

Que la máquina permanezca colocada de forma estable usando las patas ajustables.

Que las cuchillas y discos de rallar hallen en perfecto estado y estén bien afiladas.

## LOCALIZACIÓN DE AVERÍAS

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

REMEDIOS: comprobar que el enchufe esté introducido en el tomacorriente de pared o que el interruptor esté en posición de conectado. Oprimir el botón de puesta en marcha (2:B). Montar un cilindro alimentador (1:E/1:F) y un accesorio alimentador (1:A/1:B/1:C/1:D). Girar la manecilla de bloqueo (7:D/8:D) del accesorio alimentador en el sentido de las agujas del reloj hasta la posición de bloqueo. Introducir la placa alimentadora del accesorio para col/alimentos crudos (6:A) en el centro del cilindro alimentador. Comprobar que todos los componentes estén montados correctamente y que el brazo de seguridad (2:F) esté levantado. Controlar que los fusibles del armario eléctrico del local estén intactos y sean del amperaje correcto. Esperar algunos minutos e intentar volver a poner en marcha la máquina. Contactar un reparador profesional cuando se tenga que reparar una avería.

FALLO: capacidad baja o resultado de corte deficiente.  
REMEDIOS: elegir la herramienta de corte o combinación de herramientas apropiada (3). Montar el tornillo para col (4:G), el perno de bloqueo (4:F) o, como alternativa, la cápsula central (4:E). Comprobar que los mandos de regulación (10:C) del accesorio para col/alimentos

crudos de la máquina (10:M) estén en posición correcta, según la tabla que aparece debajo AJUSTE DE LOS MANDOS DE LA VELOCIDAD, y que el manómetro (10:F) indique 4 bar. Controlar que el émbolo de alimentación (10:1) neumático del accesorio para col (10:l), tenga la velocidad correcta, posición "1" = aprox. 12 s/ciclo del émbolo, posición "2" = aprox. 8 s/ciclo del émbolo, posición "3" aprox. 4 s/ciclo del émbolo (el ajuste deberá realizarlo un profesional autorizado). Cerciorarse de que las cuchillas y discos de rallar se hallen en perfecto estado y bien afilados. Presionar el producto sin forzarlo.

FALLO: no puede quitarse la herramienta de corte (3).

REMEDIOS: usar siempre el disco de expulsión (4:A). Emplear un guante de piel grueso, etc. que no pueda ser cortado por las cuchillas, y girar la herramienta de corte en el sentido de las agujas del reloj.

FALLO: el manguito central (4:E), perno de bloqueo (4:F) o, alternativamente, el tornillo para col (4:G) no puedan quitarse.  
REMEDIOS: desenroscarlo en el sentido de las agujas del reloj con la llave (4:H).

## CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MÁQUINA: motor: dos velocidades, 1,5/0,9 kW, 400 V, trifásico, 50 Hz, ajuste del guardamotor 3,7 A. Transmisión: engranaje. Sistema de seguridad: tres interruptores de seguridad. Clase de protección: IP45. Tomacorriente en la pared: con conexión a tierra, trifásico, 16 A. Fusible en el armario eléctrico del local: 10 A, retardado. Nivel de ruidos LpA (EN31201): 70 dBA.

ALIMENTADOR NEUMÁTICO: 3 velocidades y presión variable. Capacidad de aire comprimido y presión recomendados: 48 l/min, 6 bar.

HERRAMIENTAS: diámetro: 215 mm. Número de revoluciones: 400/200 rpm.

MATERIALES: envoltura de la máquina, cilindros y accesorios de alimentación. Aluminio aleado anodizado o pulido y/o acero inoxidable. Discos de las herramientas de corte: aluminio aleado. Cuchillas de las herramientas: acero de la máxima calidad, especial para cuchillas.

PESOS NETOS: máquina: 54 kg. Cilindro: 6 kg. Embudo accesorio con cilindro: 12 kg. Alimentador neumático: 11 kg. Alimentador manual: 5 kg. Accesorio tubular: 5 kg. Herramientas de corte: aprox. 1 kg como promedio.

NORMAS: ESTÁNDAR NSF 8. EN 1678 1998-05-08. Directivas para máquinas de la UE 89/392/EEC 1989-06-14, 91/368/EEC 1991-06-20, 93/44/EEC 1993-06-14, 93/68/EEC 1993-07-22, EMC 89/336/EEC.

# Halde RG-400

## ISTRUZIONI PER L'USO (IT)

### AVVERTENZE

#### **Fare attenzione alle mani!**

**Nell'apparecchio ci sono parti mobili e gli attrezzi da taglio (3) e il cilindro di alimentazione (1:F) sono muniti di lame taglienti.**

**L'apparecchio deve essere installato da personale specializzato.**

**Non introdurre mai le mani negli accessori di alimentazione (1:A/B) né nel cilindro di alimentazione (1:E/F), altro che in fase di pulizia dell'apparecchio.**

**Usare sempre gli appositi pressini (8:E) quando si utilizza l'accessorio a 4 tubi (8:A).**

**Non introdurre mai le mani nel vano di uscita (2:H) se il cilindro di alimentazione è abbassato e la maniglia di chiusura (2:F) è sollevata.**

**Riparazioni e interventi sull'apparecchio (che non deve mai essere aperto) vanno eseguiti esclusivamente da personale specializzato.**

**La capsula centrale (4:E), il bullone di chiusura (4:F) e la vite speciale (4:G) si allentano con la chiave apposita (4:H) ruotando in senso orario.**

**Prima di montare o smontare gli accessori da taglio, premere sempre il bottone di arresto (2:C) anche se la macchina è ferma.**

**Prima di procedere alla pulizia dell'apparecchio, spegnere sempre la macchina e togliere poi la spina, oppure disinserire l'interruttore centrale di rete.**

**Quando si usa l'accessorio a 4 tubi (1:B) non si devono mai utilizzare accessori da taglio di dimensioni superiori a 10 mm.**

### DISIMBALLAGGIO

Controllare che ci siano tutti i pezzi, che l'apparecchio funzioni, e che nulla sia stato danneggiato durante il trasporto. Eventuali reclami vanno comunicati al fornitore entro otto giorni.

### INSTALLAZIONE

Collegare il cavo dell'apparecchio alla corretta tensione operativa.

Prima dell'installazione, togliere gli accessori da taglio (3) dall'apparecchio.

Controllare che l'apparecchio sia ben stabile sui piedini regolabili.

Applicare la barretta portalame (5:A) su una parete, presso l'apparecchio, in posizione bene accessibile.

Controllare che il perno (2:J) ruoti in senso orario.

Controllare che l'apparecchio si fermi quando si abbassa la maniglia di chiusura (2:F).

Controllare che l'apparecchio si arresti quando si apre la maniglietta - presente sull'alimentatore a imbuto (7:D) e sull'alimentatore a 4 tubi (8:D) - ruotandola in senso orario, e che l'apparecchio torni a funzionare quando la maniglietta viene portata in posizione di chiusura, ruotandola in senso antiorario.

Controllare che l'apparecchio si arresti quando la piastra di pressione (6:A) - presente sia sull'accessorio manuale (1:D) che su quello pneumatico (1:C) - viene portata in fuori, e il suo bordo supera i 60 mm. di distanza dal bordo del cilindro. Controllare che, operando in modo inverso, l'apparecchio riprenda a funzionare.

In caso di cattivo funzionamento è importante non usare l'apparecchio prima di averlo fatto riparare.

### SCELTA DEGLI ACCESSORI DA TAGLIO

Quando si taglia a dadini, l'apposita griglia (3:G) deve essere di dimensioni uguali o maggiori di quelle dell'affettatrice (3:A o D).

L'AFFETTATRICE STANDARD (3:A) serve ad affettare alimenti sodi. Per fare i dadini, si usa in combinazione con la griglia del tipo 1 (3:G1).

L'AFFETTATRICE (3:B) serve ad affettare a dadini (da 12,5 x 12,5 in su) in combinazione con la griglia del tipo 1 (3:G1).

L'AFFETTATRICE (3:C) serve ad ottenere fette con superficie ondulata.

L'AFFETTATRICE FINE A DUE LAME (3:D2) si usa per trattare alimenti sia sodi che morbidi. E' adatta per affettare i cavoli a filettini.

L'AFFETTATRICE FINE AD UNA LAMA

(3:D1) serve ad affettare alimenti sodi, morbidi, sugosi e delicati. E' adatta per tagliare l'insalata a filettini. Il modello da 4 mm., in combinazione con la griglia tipo 1 (3:G1), serve a sminuzzare la cipolla (da 10x10 in su). I modelli da 4, 6 e 10 mm. si usano per tagliare a dadini in combinazione con la griglia del tipo 1. I modelli da 14 e 20 mm. si usano per tagliare a dadini in combinazione con la griglia del tipo 2 (3:G2).

L'AFFETTATRICE (3:F) serve per tagliare a filettini e per tagliare le patate a fettine ricurve. 2,5 x 6 mm. per filettini di cavolo cappuccio.

LA GRIGLIA DEL TIPO 1 (3:G1) serve a fare dadini in combinazione con l'adeguata affettatrice. Non può essere usata in combinazione con le affettatrici fini da 14 e 20 mm. Vedere sotto la griglia del tipo 2.

LA GRIGLIA DEL TIPO 2 (3:G2) serve a fare i dadini in combinazione con le affettatrici fini da 14 e 20 mm.

LA GRIGLIA (3:H) serve a tagliare le patate da friggere, in combinazione con l'affettatrice fine da 10 mm.

LA GRATTUGIA (3:K) serve a grattugiare carote, cavolo, noci, formaggio, pane secco.

LA GRATTUGIA FINE (3:L) serve a grattugiare patate crude, formaggio duro/asciutto.

### MONTAGGIO DEGLI ACCESSORI

Sistemare il disco di eiezione (4:A) sul perno (4:B) ed innestarlo facendolo ruotare e premendo verso il basso.

Per tagliare a dadini o per tritare la cipolla, cominciare a sistemare una griglia adeguata nell'apparecchio, facendola poi ruotare in senso orario fino al punto di fermo.

Sempre per tagliare a dadini, scegliere l'affettatrice adeguata (per tritare la cipolla un'affettatrice fine), sistemarla sul perno e farla ruotare in modo che scenda nella sua sede.

Per tagliare a fette, a filettini, e per grattugiare, occorre soltanto l'affettatrice adatta, che va sempre sistemata sul perno e spinta in basso nella sua sede.

Con l'alimentatore ad imbuto (1:A) si monta la capsula (1:G); con quello a 4 tubi (1:B) si monta il bullone (1:H); si monta la vite speciale (1:I) quando si usa uno degli accessori (1:C/1:D). Capsula, bullone e vite speciale si avvitano al perno ruotandoli in senso antiorario.

## SMONTAGGIO DEGLI ACCESSORI

Usando la chiave (4:H) in senso orario, svitare la capsula (1:G), rispettivamente la vite speciale (4:G) o il bullone (4:F). Togliere quindi gli accessori e il disco di eiezione (4:A).

## MONTAGGIO E SMONTAGGIO DEL CILINDRO DI ALIMENTAZIONE (1:E/1:F)

(montaggio)

Portare la maniglia di chiusura (2:F) verso il basso.

Agganciare il cilindro (2:A) ai perni (2:G) ed abbassarlo.

Portare la maniglia verso l'alto.

(smontaggio)

Togliere l'accessorio in uso (1:A/1:B/1:C/1:D).

Portare la maniglia (2:F) verso il basso.

Sganciare il cilindro (2:A) dai perni dell'apparecchio (2:G).

## SCelta DEL TIPO DI ALIMENTATORE

L'alimentatore ad imbuto (1:A) si usa soprattutto per tagliare patate, cipolle, pane secco, ecc.

L'alimentatore a 4 tubi (1:B) si usa per generi di forma allungata (cetrioli, porri, peperoni, ecc.).

Sia l'accessorio manuale (1:D) che quello pneumatico (1:C) si usano soprattutto per tagliare cavolo cappuccio, insalata, formaggio, carote, ecc.

## MONTAGGIO E SMONTAGGIO DELL'ALIMENTATORE AD IMBUTO (7:A)

Premere il pulsante di arresto (2:C).

Per montare:

montare il cilindro dotato di due comparti interni (1:E).

Sistemare l'alimentatore ad imbuto al centro del cilindro, con l'asse (7:B) infilato nel tubo (7:C) del cilindro.

Premere l'alimentatore verso il basso e fissare la maniglietta (7:D) ruotandola in senso antiorario.

L'accessorio si toglie facendo ruotare la maniglietta in senso orario.

## MONTAGGIO E SMONTAGGIO DELL'ALIMENTATORE A 4 TUBI (8:A)

Premere il pulsante di arresto (2:C).

Per montare:

montare il cilindro dotato di tre lame interne (1:F).

Sistemare l'alimentatore nel cilindro, con l'asse (8:B) nel tubo del cilindro (8:C).

Premere l'alimentatore verso il basso e fissare la maniglietta (8:D) ruotandola in senso antiorario.

Per togliere l'alimentatore basta sbloccarlo facendo ruotare la maniglietta (8:D) in senso orario.

## MONTAGGIO E SMONTAGGIO DELL'ACCESSORIO MANUALE (9:A)

Premere il pulsante di arresto (2:C).

Per montare:

montare il cilindro dotato di tre lame interne (1:F).

Sollevare completamente il braccio (9:D).

Inserire l'asse dell'accessorio (9:B) nel tubo del cilindro (9:C).

Premere sull'accessorio facendolo ruotare in senso antiorario.

Per togliere l'accessorio, premere sull'aletta di fermo (9:E) e far ruotare l'accessorio in senso orario.

## MONTAGGIO E SMONTAGGIO DELL'ACCESSORIO PNEUMATICO (10:A)

Premere il pulsante di arresto (2:C).

Per montare:

montare il cilindro dotato di tre lame interne (1:F).

Inserire l'asse dell'accessorio (10:B) nel tubo del cilindro (10:C).

Premere sull'accessorio facendolo ruotare in senso antiorario.

Collegare l'attacco rapido del cavo dell'aria compressa (10:D) all'apposito raccordo (10:E).

Regolare la velocità, sia sull'apparecchio (10:L) che sull'accessorio (10:M), a seconda dell'attrezzo in uso, seguendo le istruzioni al paragrafo "REGOLAZIONE DELLA VELOCITA' DI FUNZIONAMENTO".

Far partire il compressore e regolarlo sulla

pressione di 6 bar, attenendosi alle istruzioni del produttore.

Controllare la pressione sul manometro (10:F).

Si consiglia una pressione di 4 bar, anche se le esigenze possono variare. Se il manometro dovesse registrare una pressione diversa, occorre sollevare il regolatore (10:G) e girarlo finché il manometro indica una pressione di 4 bar, dopodiché il regolatore va di nuovo spinto in basso.

Per smontare l'accessorio, spegnere il compressore e staccare l'attacco del cavo (10:D) dal raccordo (10:E).

Premere sull'aletta di fermo (10:H) e togliere l'accessorio facendolo ruotare in senso orario.

## REGOLAZIONE DELLA VELOCITA' DI FUNZIONAMENTO

Normalmente il regolatore di velocità dell'apparecchio (10:L) deve restare in posizione "2". Quando si taglia a cubetti deve invece essere in posizione "1".

Quando si utilizza l'accessorio pneumatico (10:A) la velocità di funzionamento - sia sull'apparecchio (10:L) che sull'accessorio (10:M) - si regola in base alla tabella seguente:

M = apparecchio  
A = accessorio

Affettatrice standard 3 mm.  
A=2 M=2

Affettatrice standard 4,5-6 mm.  
A=3 M=2

Affettatrice standard 10-20 mm.  
A=3 M=1

Affettatrice per dadini 12,5 mm.  
A=3 M=1

Affettatrice ondulata 4,5 mm.  
A=3 M=2

Affettatrice fine 0,5-1,5 mm  
A=1 M=2

Affettatrice fine 2-3 mm.  
A=2 M=2

Affettatrice fine 4-6 mm.  
A=3 M=2

Affettatrice fine 10 mm.  
A=3 M=1

Affettatrice filettini 2,5 x 2,5 mm.  
A=2 M=2

Affettatrice filettini 4,5x4,5-6x6 mm.  
A=3 M=2

Affettatrice filettini 10 x 10 mm.  
A=3 M=1



Grattugia A=1	1,5 mm. M=2
Grattugia A=2	2-6 mm. M=2
Grattugia A=3	8 mm. M=1
Grattugia fine A=1	M=2

## PULIZIA DELL'APPARECCHIO

Spegnere l'apparecchio e staccare la spina, oppure staccare l'interruttore centrale di rete.

Pulire l'apparecchio subito dopo l'uso.

Togliere l'agitatore (7:E) dell'alimentatore ad imbuto svitando il dado (7:F) con l'apposita chiave (5:C).

Togliere i due scomparti (1:K), rispettivamente le tre lame (1:L), allentando i dadi (1:M) con l'apposita chiave (5:C).

Tutti gli utensili da taglio sono marcati "diwash", leggere e seguire scrupolosamente le istruzioni speciali per i pezzi marcati "diwash".

Non pulire mai oggetti in metallo leggero nella lavastoviglie a meno che contengano il marchio "diwash".

Se si è usata una griglia (3:G), sarà bene, prima di estrarla, togliere i dadini rimasti servendosi dell'apposita spazzolina (5:B).

Procedere poi a togliere i pezzi smontabili, lavandoli ed asciugandoli con cura.

Pulire l'apparecchio con un panno umido.

Quando non si usano, gli accessori da taglio non devono mai restare bagnati.

Tenere sempre gli accessori appesi al loro sostegno (5:A) sulla parete.

Per pulire, non usare mai oggetti appuntiti né getti a pressione.

Non spruzzare mai acqua sulle pareti dell'apparecchio.

## CONTROLLI DA ESEGUIRE OGNI SETTIMANA

Controllare che l'apparecchio si arresti quando si spinge verso il basso la maniglia di chiusura (2:F).

Controllare che l'apparecchio si arresti quando la maniglietta - sull'alimentatore ad imbuto (7:D) oppure sull'accessorio a 4 tubi (8:D) - viene aperta facendola ruotare in senso orario; controllare che l'apparecchio riprenda a funzionare

chiudendo la maniglietta in senso antiorario.

Controllare che l'apparecchio si arresti quando la piastra di pressione (6:A) - presente sia sull'accessorio manuale (1:D) che su quello pneumatico (1:C) - viene portata in fuori, e il suo bordo supera i 60 mm. di distanza dal bordo del cilindro. Controllare che, operando in modo inverso, l'apparecchio riprenda a funzionare.

Dopo aver tolto la spina, oppure disinserito l'interruttore centrale di rete, controllare che il cavo elettrico sia integro e che non presenti screpolature.

Qualora uno dei dispositivi di sicurezza non dovesse funzionare, o se il cavo non fosse perfettamente in ordine, prima di usare l'apparecchio sarà bene rivolgersi ad un tecnico specializzato.

Controllare che viti e bulloni a vista siano ben serrati.

Controllare che i ganci di attacco dell'apparecchio (2:G) siano ben lubrificati.

Controllare che lo stantuffo (9:F) sia pulito e scorrevole.

Controllare che l'apparecchio stia ben fisso sui piedini regolabili.

Controllare che le lame siano integre e ben

## RICERCA DEI GUASTI

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

INTERVENTO: Controllare che la spina sia collegata alla corrente, oppure che l'interruttore centrale sia attivato. Premere il pulsante di avvio (2:B). montare un cilindro di alimentazione (1:E/1:F) e un accessorio (1:A/1:B/1:C/1:D). Portare in posizione di chiusura, ruotandola in senso antiorario, la maniglietta dell'accessorio (7:D/8:D). Portare al centro del cilindro la piastra dell'accessorio (6:A). Controllare che tutti i pezzi siano montati correttamente e che la maniglia di sicurezza (2:F) sia sollevata. Controllare che i fusibili del locale siano integri e del corretto amperaggio. Attendere qualche minuto e provare a far ripartire l'apparecchio.

GUASTO: Capacità insufficiente o risultato di taglio insoddisfacente.

INTERVENTO: Scegliere l'accessorio o la combinazione di accessori adeguati (3). Montare la vite speciale (4:G), rispettivamente il bullone (4:F) o la capsula (4:E). Controllare che il regolatore di velocità - sia sull'apparecchio (10:L) che sull'accessorio (10:M) - sia nella posizione

prescritta nell'apposita tabella, e che il manometro (10:F) registri circa 4 bar. Controllare che la piastra di alimentazione dell'accessorio (10:I) abbia la corretta velocità (posizione "1": ca 12 sec/ciclo pistone, posizione "2": circa 8 sec/ciclo, posizione "3": circa 4 sec/ciclo; la registrazione va eseguita da un tecnico). Controllare che tutte le lame siano integre e bene affilate. Non comprimere troppo i generi da trattare.

GUASTO: Uno degli accessori (3) non si riesce ad estrarre.

INTERVENTO: Usare sempre il disco di eiezione (4:A). Utilizzando un guanto pesante, in modo da non farsi male, provare ad estrarre l'accessorio facendolo ruotare in senso orario.

GUASTO: Non si riesce a togliere la capsula (4:E) - oppure il bullone (4:F) o la vite speciale (4:G).

INTERVENTO: Usare l'apposita chiave (4:H) ruotando in senso orario.

## DATI TECNICI

APPARECCHIO: Motore: trifase a due velocità 1,5/0,9 kW, 400 V, 50 Hz, protezione motore 3,7 A. Trasmissione ad ingranaggi. Sistema di sicurezza: tre interruttori di sicurezza. Categoria di sicurezza: IP45. Collegamento elettrico: con messa a terra, trifase, 16 A. Fusibile di controllo: 10 A, lento. Livello di rumore LpA (EN31201): 70 dBA.

ALIMENTATORE AD ARIA COMPRESSA: a tre velocità e pressione variabile. Capacità e pressione consigliate: 48 l/min, 6 bar.

ACCESSORI DA TAGLIO: diametro 215 mm. Regime: 400/200 g/min.

MATERIALI: Corpo apparecchio, cilindri ed accessori di alimentazione in lega di alluminio anodizzata o lucidata, e/o acciaio inox. Dischi degli accessori in lega di alluminio. Lame degli accessori in acciaio speciale di altissima qualità.

PESO NETTO: Apparecchio: 54 kg. Cilindro: 6 kg. Accessorio ad imbuto con cilindro: 12 kg. Alimentatore ad aria compressa: 11 kg. Alimentatore manuale: 5 kg. Accessorio a 4 tubi: 5 kg. Accessori da taglio: circa 1 kg. in media.

NORME: NSF STANDARD 8. EN 1678 1998-05-08. Direttive macchine EU CEE 89/392 1989-06-14, CEE 91/368 1991-06-20, CEE 93/44 1993-06-14, CEE 93/68 1993-07-22, EMC CEE 89/336.

# INSTRUÇÕES DE USO

## Hällde RG-400

### (PT)

#### ATENÇÃO!

**Proteja as mãos das lâminas afiadas dos utensílios de corte (3) e do cilindro de alimentação (1:F) assim como das peças em movimento.**

**A máquina só deverá ser instalada por técnico habilitado.**

**Nunca introduza as mãos nos acessórios (1:A/B) nem nos cilindros de alimentação (1:E/F), a não ser para proceder a limpeza.**

**Use sempre os pilões (8:E) ao cortar com o acessório de tubos (8:A).**

**Nunca introduza as mãos na saída da máquina (2:H) quando um cilindro de alimentação estiver para baixo e a pega de segurança (2:F) levantada.**

**A máquina só deverá ser reparada, e a caixa do motor aberta, por técnico habilitado.**

**A cápsula central (4:E), o parafuso de segurança (4:F) e espiral para couve (4:G) devem ser desapertados com a chave (4:H), no sentido dos ponteiros do relógio.**

**Accione sempre o botão de paragem (2:C) antes de proceder à montagem ou desmontagem de utensílios de corte, etc., ainda que a máquina não esteja em movimento.**

**Desligue primeiro a máquina e retire a ficha da tomada de corrente, ou então, alternativamente, desligue o interruptor de trabalho antes de proceder a limpeza.**

**Quando utilizado o acessório de tubos (1:B) não deverão ser usados utensílios de corte de dimensão superior a 10 mm.**

#### DESEMBALAGEM

Verifique se não faltam peças, se a máquina funciona e se não houve danos durante o transporte. As reclamações devem ser apresentadas ao fornecedor no prazo de oito dias.

#### INSTALAÇÃO

Conecte a máquina a uma tomada de corrente adequada às especificações técnicas.

Retire os utensílios de corte (3) da máquina antes da instalação.

Assegure-se de que a máquina está firmemente apoiada nos pés reguláveis.

Coloque o suporte dos utensílios (5:A) para as peças de corte na parede, perto da máquina, para maior comodidade e utilização segura.

Verifique se o eixo (2:J) roda no sentido dos ponteiros do relógio. Verifique se a máquina pára quando se baixa a pega de segurança (2:F).

Verifique se a máquina pára quando o fecho do acessório de funil (7:D) ou, alternativamente, o do acessório de tubo (8:D) é rodado no sentido dos ponteiros do relógio para a posição de aberto, voltando a funcionar quando o fecho é rodado no sentido dos ponteiros do relógio para a posição fechada.

Verifique se a máquina pára quando a placa de pressão manual (1:C) ou pneumática (1:D) do acessório de couves/vegetais crus é deslocada para o lado, de modo a que a abertura do cilindro de alimentação (6:B) seja superior a 60 mm, voltando a funcionar quando o acessório de couves/vegetais crus é repostado sobre o cilindro de alimentação.

Havendo defeito de funcionamento, será necessário reparar a avaria antes de utilizar de novo a máquina.

#### ESCOLHA DOS UTENSÍLIOS DE CORTE

Para cortar em cubos, a dimensão da grade de seccionamento em cubos (3:G) deve ser igual ou maior à do utensílio de corte (3:A, B ou D).

**CORTADOR STANDARD (3:A).** Corta produtos consistentes em fatias. Corta em cubos quando combinado com uma grade de seccionamento em cubos, tipo 1 (3:G1).

**CORTADOR DE CUBOS (3:B).** Cubos, em combinação com uma grade de seccionamento em cubos, tipo 1 (3:G1), de 12,5x12,5 mm ou maiores.

**CORTADOR ONDULADO (3:C).** Para fatias onduladas.

**CORTADOR FINO, 2 LÂMINAS (3:D2).** Corta produtos consistentes e macios em fatias. Corta couve em tiras.

**CORTADOR FINO, 1 LÂMINAS (3:D1).** Corta em fatias produtos consistentes, macios, sumarentos e delicados. Corta alface em tiras. O de 4 mm pica cebola combinado com uma grade de seccionamento em cubos, tipo 1 (3:G1) 10x10 ou maior. Os de 4, 6 e 10 mm cortam em cubos em combinação com uma grade de seccionamento em cubos, tipo 1. Os de 14 e 20 mm cortam em cubos

em combinação com uma grade de seccionamento em cubos, tipo 2 (3:G2).

**CORTADOR JULIANA (3:F).** Corta em tiras, corta batatas para fritar curvadas. Utilize o de 2,5 x 6 mm para cortar couve branca em tiras curtas.

**GRADE DE SECCIONAMENTO EM CUBOS, TIPO 1 (3:G1).** Cubos em combinação com utensílio de corte adequado. Não pode ser combinada com o cortador fino de 14 e 20 mm. Ver abaixo grade de seccionamento, tipo 2.

**GRADE DE SECCIONAMENTO EM CUBOS, TIPO 2 (3:G2).** Cubos em combinação com os cortadores finos de 14 e 20 mm.

**GRADE DE SECCIONAMENTO DE BATATAS FRITAS (3:H).** Corta batatas para fritar a direito em combinação com o cortador fino de 10 mm.

**RASPADOR (3:K).** Raspa cenouras, couve branca, nozes, queijo, pão torrado.

**RALADOR (3:L).** Rala batata crua, queijo duro/seco.

#### MONTAGEM DOS UTENSÍLIOS DE CORTE

Coloque o disco ejetor (4:A) no eixo (4:B) e rode/pressione o disco na sua conexão.

Para cortar em cubos ou picar cebola, coloque primeiro na máquina uma grade de seccionamento adequada e rode-a depois até ao máximo, no sentido dos ponteiros do relógio.

Para cortar em cubos escolha depois um cortador standard ou fino, para picar cebola um cortador fino, coloque o cortador adequado no eixo e rode-o até encaixar na conexão.

Para cortar em fatias, em tiras, ou para ralar, coloque apenas o utensílio adequado no eixo e rode-o até encaixar na conexão.

Aperte na saliência central do utensílio de corte e no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio, a cápsula do centro (1:G) ao cortar com o acessório de funil (1:A), o parafuso-fecho (1:H) ao cortar com o acessório de tubos (1:B) ou, alternativamente, a espiral de couves (1:I) ao cortar com o acessório de couves/vegetais crus (1:C/1:D).

#### DESMONTAGEM DOS UTENSÍLIOS DE CORTE

Desaperte com a chave (4:H) e no sentido dos ponteiros do relógio, a cápsula do centro (4:E), a espiral de couves (4:G), ou alternativamente o parafuso-fecho (4:F), e retire o/s utensílio/s de corte, assim como o disco ejetor (4:A).

## **MONTAGEM E DESMONTAGEM DO CILINDRO DE ALIMENTAÇÃO (1:E/1:F)**

Ao montar, baixe a pega de segurança (2:F).

Encaixe o cilindro de alimentação (2:A) nas dobradiças (2:G) da máquina e faça-o descer.

Levante a pega de segurança.

Ao desmontar, retire em primeiro lugar o acessório de alimentação eventualmente instalado (1:A/1:B/1:C/1:D).

Baixe a pega de segurança (2:F).

Puxe o cilindro de alimentação (2:A) das dobradiças da máquina (2:G).

## **ESCOLHA DO ACESSÓRIO DE ALIMENTAÇÃO**

O acessório de funil (1:A) usa-se sobretudo para cortar batata, cebola, pão seco, etc.

O acessório de tubos (1:B) usa-se sobretudo para cortar pepino, alho-porro, pimentos, etc.

O acessório de couves/vegetais crus manual (1:C), ou accionado pneumáticamente (1:D), usa-se sobretudo para cortar couve-branca, alfaces, queijo, cenouras, etc.

## **MONTAGEM E DESMONTAGEM DO ACESSÓRIO DE FUNIL (7:A)**

Pressione o botão de paragem (2:C).

Ao montar, instale o cilindro de alimentação com dois compartimentos interiores (1:E).

Coloque o acessório de funil no centro do cilindro de alimentação, com o eixo (7:B) no tubo do cilindro (7:C).

Pressione o acessório de funil e rode o fecho (7:D) em sentido contrário ao dos ponteiros do relógio.

Ao desmontar, rode o fecho (7:D) no sentido dos ponteiros do relógio e retire o acessório de funil.

## **MONTAGEM E DESMONTAGEM DO ACESSÓRIO DE TUBOS (8:A)**

Pressione o botão de paragem (2:C).

Ao montar, instale o cilindro de alimentação com três lâminas interiores (1:F).

Coloque o acessório de tubos no cilindro de alimentação, com o eixo (8:B) no tubo do cilindro (8:C).

Pressione o acessório de funil e rode o fecho (8:D) em sentido contrário ao dos ponteiros do relógio.

Ao desmontar, rode o fecho (8:D) no sentido dos ponteiros do relógio e retire o acessório de tubos.

## **MONTAGEM E DESMONTAGEM DO ACESSÓRIO MANUAL DE COUVES/VEGETAIS CRUS (9:A)**

Pressione o botão de paragem da máquina (2:C).

Ao montar, instale o cilindro de alimentação com três lâminas interiores (1:F).

Eleve a alavanca (9:D) completamente.

Encaixe o eixo (9:B) do acessório de couves/vegetais crus no tubo do cilindro de alimentação (9:C).

Pressione o acessório de couves/vegetais crus e rode-o em sentido contrário ao dos ponteiros do relógio.

Ao desmontar, carregue no taco de paragem (9:E), rode o acessório de couves/vegetais crus no sentido dos ponteiros do relógio e retire-o.

## **MONTAGEM E DESMONTAGEM DO ACESSÓRIO PNEUMÁTICO DE COUVES/VEGETAIS CRUS (10:A)**

Pressione o botão de paragem da máquina (2:C).

Ao montar, instale o cilindro de alimentação com três lâminas interiores (1:F).

Encaixe o eixo (10:B) do acessório de couves/vegetais crus no tubo do cilindro de alimentação (10:C).

Pressione o acessório de couves/vegetais crus e rode-o em sentido contrário ao dos ponteiros do relógio.

Encaixe a junção (10:D) do tubo no bocal (10:E) do acessório de couves/vegetais crus.

Acerte o regulador de velocidade da máquina (10:L) e do acessório de couves/vegetais crus (10:M) de acordo com os utensílios de corte utilizados, segundo as instruções contidas em COMO ACERTAR O REGULADOR DE VELOCIDADE.

Ponha o compressor a funcionar acertando-o para 6 bar e opere de acordo com as instruções do fabricante.

Verifique a pressão do ar no manómetro (10:F).

A pressão recomendada é de 4 bar, mas pode variar de acordo com as necessidades. Se o manómetro indicar valor diferente, o regulador deverá ser puxado primeiro para cima, seguidamente rodado até indicar cerca de 4 bar e depois reposto para baixo.

Ao desmontar, feche o compressor e desconecte a junção (10:D) do tubo do compressor, do bocal (10:E) do acessório de couves/vegetais crus.

Carregue no taco de paragem (10:H), rode o acessório de couves/vegetais crus no sentido dos ponteiros do relógio e retire-o.

## **COMO ACERTAR O REGULADOR DE VELOCIDADE**

Normalmente o regulador de velocidade (10:L) da máquina é colocado na posição "2" para todas as operações de corte, excepto a de seccionamento em cubos, devendo então ser colocado na posição "1".

Nas operações de corte com o acessório de couves/vegetais crus pneumático (10:A), a velocidade da máquina (10:L) e do referido acessório (10:M) deverão ser reguladas conforme com a seguinte tabela:

C/V-C=Acessório pneumático de couves/vegetais crus.

M=Máquina

Cortador standard 3 mm:  
C/V-C= 2. M= 2.

Cortador standard 4,5-6 mm:  
C/V-C= 3. M= 2.

Cortador standard 10-20 mm:  
C/V-C= 3. M= 1.

Cortador de cubos 12,5 mm:  
C/V-C= 3. M= 1.

Cortador ondulado 4,5 mm:  
C/V-C= 3. M= 2.

Cortador fino 0,5-1,5 mm:  
C/V-C= 1. M= 2.

Cortador fino 2-3 mm:  
C/V-C= 2. M= 2.

Cortador fino 4-6 mm:  
C/V-C= 3. M= 2.

Cortador fino 10 mm:  
C/V-C= 3. M= 1.

Cortador Juliana 2,5 x 2,5 mm:  
C/V-C= 2. M= 2.

Cortador Juliana 4,5 x 4,5-6 x 6 mm:  
C/V-C= 3. M= 2.

Cortador Juliana 10 x 10 mm:  
C/V-C= 3. M= 1.

Raspador 1,5 mm:  
C/V-C= 1. M= 2.

Raspador 2-6 mm:  
C/V-C= 2. M= 2.

Raspador 8 mm:  
C/V-C= 3. M= 1.

Ralador  
C/V-C= 1. M= 2.

## LIMPEZA

Desligue primeiro a máquina e retire a ficha da tomada de corrente ou, alternativamente, desligue o interruptor de trabalho.

Limpe cuidadosamente a máquina logo depois da sua utilização.

Retire o agitador (7:E) do alimentador afunilado, desapertando a porca (7:F) com a chave de cápsula (5:C).

Retire os dois compartimentos (1:K) ou as três lâminas (1:L), desapertando as porcas (1:M) com a chave de cápsula (5:C).

Se os instrumentos de corte tiverem a etiqueta "diwash", leia e siga cuidadosamente as instruções de uso especiais "diwash".

Não limpe nunca objetos de metal ligeiro na máquina de lavar a louça se não tiverem a etiqueta "diwash".

Se tiver usado uma grade de seccionamento em cubos (3:G), deixa-a ficar na máquina e solte os cubos restantes com a escova (5:B).

Retire as partes desmontáveis da máquina, lave-as e enxugue-as bem.

Limpe a máquina com um pano húmido.

Nunca deixe húmidas as lâminas dos utensílios de corte, quando não estão a ser usados.

Guarde sempre os utensílios de corte no suporte (5:A) fixo à parede.

Nunca utilize objectos cortantes nem mangueiras de alta pressão.

Nunca lave com duche de água as paredes da máquina.

## VERIFIQUE TODAS AS SEMANAS

Verifique se a máquina pára quando se baixa a pega de segurança (2:F).

Verifique se a máquina pára quando o fecho do acessório de funil (7:D) ou, alternativamente, o do acessório de tubo (8:D) é rodado no sentido dos ponteiros do relógio para a posição de aberto, voltando a funcionar quando o fecho é rodado no sentido dos ponteiros do relógio para a posição fechada.

Verifique se a máquina pára quando a placa de pressão (6:A) manual (1:C) ou pneumática (1:D) do acessório de couves/vegetais crus é deslocada para o lado, de modo a que a abertura do cilindro de alimentação (6:B) seja superior a 60 mm, voltando a funcionar quando o acessório de couves/vegetais crus é repostado sobre o cilindro de alimentação.

Retire a ficha da tomada de corrente, ou

desligue alternativamente o interruptor de trabalho, e verifique depois se o cabo eléctrico está em bom estado e sem fissuras.

Se o cabo eléctrico não estiver em bom estado e apresentar fissuras, ou se houver falha de alguma das duas funções de segurança, deverá ser chamado um técnico especializado para reparar a máquina antes de ser de novo utilizada.

Se os parafusos visíveis estão bem apertados.

Se os espigões das dobradiças (2:G) estão bem lubrificados.

Se o pistão do acessório de couves/vegetais crus (9:F) está limpo e desliza bem.

Se a máquina, apoiada nos pés reguláveis, tem a estabilidade necessária.

Se as lâminas de corte e de raspar estão em bom estado e bem afiadas.

## DETECÇÃO DE AVARIAS

AVARIA: A máquina não arranca, ou pára estando a funcionar e não arranca de novo.

MEDIDAS A TOMAR: Verifique se a ficha está conectada à tomada de corrente ou, alternativamente, se o interruptor de trabalho se encontra ligado. Pressione o botão de arranque (2:B). Monte um cilindro de (1:E/1:F) e um acessório de alimentação (1:A/1:B/1:C/1:D). Rode o fecho do acessório de alimentação (7:D/8:D) no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio até a posição máxima. Introduza a placa de pressão (6:A) do acessório de couves/vegetais crus no centro do cilindro. Verifique se todos os componentes estão correctamente montados e se o braço de segurança (2:F) está levantado. Verifique se os fusíveis do quadro de segurança local estão intactos e têm a amperagem correcta. Espere alguns minutos tente pôr a máquina de novo a funcionar. Chame um técnico especializado para executar as medidas adequadas.

AVARIA: Baixa capacidade ou mau resultado com respeito a corte. MEDIDAS A TOMAR: Escolha um utensílio de corte correcto ou uma combinação adequada de utensílios de corte (3). Monte a espiral para couve (4:G) o parafuso-fecho (4:F) ou, alternativamente, a cápsula central (4:E). Assegure-se de que a velocidade da máquina (10:L) e do acessório de couves/vegetais crus (10:M) estão reguladas para a posição adequada, cfr. a tabela contida na secção COMO ACERTAR O REGULADOR DE VELOCIDADE, e se o manómetro (10:F) indica 4 bar. Verifique se o pistão (10:I) do acessório pneumático de couves/vegetais crus tem a velocidade

adequada, posição "1" - cerca de 12 seg. p/ciclo do pistão, posição "2" - cerca de 8 seg. p/ciclo do pistão, posição "3" - cerca de 4 seg. p/ciclo do pistão (deve ser acertada por técnico habilitado). Assegure-se de que as lâminas de corte e de raspar se encontram em bom estado e verifique se estão bem afiadas. Pressione o produto com menos força.

AVARIA: O utensílio de corte (3) não sai. MEDIDAS A TOMAR: Use sempre o disco ejector (4:A). Use uma luva grossa de cabedal, ou similar, que não possa ser cortada pelas lâminas, e desprenda o utensílio rodando-o no sentido dos ponteiros do relógio.

AVARIA: A cápsula central (4:E), o parafuso-fecho (4:F) ou, alternativamente, a espiral para couve (4:G) não saem. MEDIDAS A TOMAR: Desenrosque-os com a chave (4:H).

## ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

MÁQUINA: Motor: Duas velocidades, 1,5/0,9 kW, 400 V, trifásico, 50 Hz, valor de protecção térmica do motor, 3,7 A. Transmissão: Engrenagem. Sistema de segurança: Três interruptores de segurança. Classe de isolamento: IP45. Ficha de contacto: De ligação à terra, trifásica, 16 A. Fusível no quadro de segurança local: 10 A, lento. Nível de ruído LpA (EN31201): 70 dBA.

ALIMENTADOR PNEUMÁTICO: 3 velocidades e pressão variável. Capacidade de ar e pressão recomendadas: 48 l/min, 6 bar.

UTENSÍLIOS: Diâmetro: 215 mm. Rotações: 400/200 rotações p/min.

MATERIAL: Caixa da máquina, dos cilindros e dos acessórios de alimentação: Liga de alumínio anodizada polida e/ou aço inoxidável. Discos dos utensílios de corte: Liga de alumínio. Lâminas dos utensílios de corte: Aço de lâmina de alta qualidade.

PESOS LÍQUIDOS: Máquina: 54 kg. Cilindro: 6 kg. Acessório de funil com cilindro: 12 kg. Alimentador pneumático: 11 kg. Alimentador manual: 5 kg. Acessório de tubos: 5 kg. Utensílios de corte: Cerca de 1 kg em média.

NORMAS: NSF STANDARD 8. EN 1678 1998-05-08. Directiva EU para máquinas 89/392/EEC 1989-06-14, 91/368/EEC 1991-06-20, 93/44/EEC 1993-06-14, 93/68/EEC 1993-07-22, EMC 89/336/EEC.

# GEBRUIKSAANWIJZING

## Hälde RG-400

### (NL)

#### WAARSCHUWING!

**Let op uw handen bij de scherpe messen van de snijgereedschappen (3) en de voedingscilinder (1:F) alsmede bij beweeglijke onderdelen.**

**De machine mag uitsluitend worden geïnstalleerd door een erkend installateur.**

**Steek uw handen nooit in de een van de voedings toebehoren (1:A/B) of in de voedingscilinders (1:E/F) behalve voor reinigingsdoeleinden.**

**Gebruik altijd de doordrukmechanismen (8:E) bij het snijden met de vulbuis (8:A).**

**Steek uw handen nooit in de machineuitlaat (2:H) als een voedingscilinder neergeklapt is en de vergrendelingshandgreep (2:F) opgeklapt is.**

**De machine mag alleen worden gerepareerd en het machinehuis mag uitsluitend worden geopend door een erkend vakman.**

**De kap in het midden (4:E), de vergrendelingsbout (4:F), resp. de veerschroef (4:G) moeten met de klok worden losgedraaid met de sleutel (4:H).**

**Druk de stopknop van de machine (2:C) altijd in voordat snijgereedschappen, enz. worden gemonteerd/gedemonteerd, ook als de machine niet in bedrijf is.**

**Schakel de machine eerst uit en haal de stekker uit het stopcontact of schakel de hoofdschakelaar uit voordat u begint te reinigen.**

**Bij gebruik van de buis (1:B) mag geen snijgereedschap worden gebruikt met een grotere diameter dan 10 mm.**

**Bij defecten moet de storing worden verholpen voordat de machine in gebruik genomen mag worden.**

#### UITPAKKEN

Controleer of alle delen compleet zijn, of de machine werkt en of er niets is beschadigd tijdens het transport. Eventuele reclamaties bij de leverancier van de

machine binnen acht dagen.

#### INSTALLEREN

Sluit de machine aan op een geschikt elektrisch contact volgens de specificatie.

Verwijder de snijgereedschappen (8:3) uit de machine voordat deze wordt geïnstalleerd.

Zorg ervoor dat de machine stevig staat met behulp van de verstelbare pootjes.

Bevestig het snijgereedschaprek (5:A) voor de snijtoebehoren op de wand dicht bij de machine met het oog op comfortabel en veilig werken.

Controleer of de as (2:J) met de klok meedraait.

Controleer of de machine afslaat als de vergrendeling (2:F) omlaag geklapt wordt.

Controleer of de machine afslaat als de vergrendeling van de trechter (7:D) of de vulbuis (8:D) met de klok mee gedraaid wordt in onvergrendelde positie en of de machine weer start nadat de vergrendeling met de klok mee in vergrendelde positie is gedraaid.

Controleer of de machine afslaat als de voedingsplaat van het handbediende (1:C) of perslucht-aangedreven (1:D) kool/rauwkost-toebehoren (6:A) opzij gedraaid wordt zodat de opening van de voedingscilinder (6:B) groter wordt dan 60 mm, en of de machine weer start nadat het kool/rauwkosttoebehoren terug over de voedingscilinder (5:A) gedraaid is.

#### JUISTE KEUZE VAN SNIJGEREEDSCHAP

Bij het in blokjes snijden moet de maat van het blokroosterschijf (3:G) net zo groot of groter zijn dan die van de snijschijf (3:A of D).

DE STANDAARDSNIJSCHIJF (3:A) snijdt vaste producten. Blokt in combinatie met blokroosterschijf van het type 1 (3:G1).

BLOKSNIJSCHIJF (3:A). Blokken in combinatie met blokrooster type 1 (3:G1) van 12,5x12,5 mm en meer.

WAFELSNIJSCHIJF (3:C). Voor gegolfde schijven.

FIJNE SNIJSCHIJF MET 2 MESSEN (3:D2). Voor vaste en zachte producten. Snijdt kool in reepjes.

FIJNE SNIJSCHIJF MET 1 MES (3:D1). Schijven van vaste, zachte, sappige en kwetsbare producten. Snijdt sla in reepjes. 4 mm hakt uien in combinatie met blokrooster type 1 (3:G1) 10x10 en hoger. 4, 6 en 10 mm blokjes in combinatie met blokrooster type 1. 14 en 20 mm blokjes in

combinatie met blokrooster type 2 (3:G2).

STRIPPENSNIJDER (3:F). Snijdt repen, snijdt gebogen frieten. 2,5x6 mm voor bladrijke repen witte kool.

BLOKROOSTER TYPE 1 (3:G1). Maakt blokken in combinatie met geschikte snijschijf. Kan niet worden gecombineerd met fijne snijschijf 14 en 20 mm. Zie onder blokrooster type 2.

BLOKROOSTER TYPE 2 (3:G2). Maakt blokken in combinatie met fijne snijschijf 14 en 20 mm.

FRIETENROOSTER (3:H). Snijdt rechte frieten in combinatie met fijne snijschijf 10 mm.

RAUWKOSTRASP (3:K). Raspt wortels, witte kool, noten, kaas, droog brood.

FIJNE RASP (3:L). Raspt rauwe aardappelen en harde/droge kaas fijn.

#### MONTEREN VAN SNIJGEREEDSCHAPPEN (1:A/1:B/1:C/1:D).

Klap de vergrendelingshendel omlaag (2:F).

Trek de voedingscilinder (2:A) uit de scharniertappen (2:G) van de machine.

#### KIEZEN VAN VOEDINGSTOEBEHOREN

De trechter (1:A) wordt vooral gebruikt voor het snijden van aardappelen, uien, droog brood, enz.

De vulbuis wordt gebruikt voor het snijden van komkommers, augurken, prei, paprika, enz.

De handbediende (1:C) en de perslucht-aangedreven (1:D) kool/rauwkost-toebehoren worden vooral gebruikt voor het snijden van witkool, sla, kaas, wortels, enz.

#### MONTEREN EN DEMONTEREN VAN TRECHTERTOEBEHOREN

Druk de stopknop (2:C) in.

Monteer de voedingscilinder met twee inwendige hulpstukken (1:E).

Plaats de trechter in het hart van de voedingscilinder met de as (7:B) in de buis van de voedingscilinder (7:C).

Druk de trechter omlaag en draai de vergrendeling (7:D) tegen de klok in.

Bij het demonteren de vergrendeling (8:7:D) met de klok mee draaien en de trechter

verwijderen.

## MONTEREN VAN SNIJGEREEDSCHAPPEN

Plaats de uitvoerplaat (4:A) op de as (4:B) en draai/druk de uitvoerplaat naar beneden in zijn koppeling.

Bij het maken van blokken of het hakken van uien eerst een geschikt blokrooster in de machine plaatsen en het blokrooster met de klok mee tot in de stoppositie draaien.

Kies voor het maken van blokken vervolgens een geschikte standaard snijschijf of een fijne snijschijf en bij het hakken van uien een fijne snijschijf en plaats de snijschijf op de as. Draai de snijschijf zo, dat hij in zijn koppeling valt.

Bij het snijden van schijven, reepjes en het raspen: plaats het gekozen snijgereedschap op de as en draai het gereedschap zodat het in zijn koppeling valt.

Schroef de centrumbus (1:G) vast bij het snijden met de trechter (1:A), de vergrendelingsbout (1:H) bij het snijden met de vulbuis (1:B) of de veerschroef (1:I) bij het snijden met het kool/rauwkosttoebehoren (1:C/1:D) tegen de klok in op de centrumspil van het snijgereedschap.

## DEMONTEREN VAN SNIJGEREEDSCHAP

Schroef de centrumbus (4:E), de veerschroef (4:G) of de vergrendelingsbout (4:F) met de klok mee met behulp van de sleutel (4:H) en verwijder snijgereedschap(en) en uitvoerplaat (4:A).

## MONTEREN EN DEMONTEREN VAN VOEDINGSCILINDER (1:E/1:F)

Klap bij het monteren de vergrendelingshandgreep omlaag (2:F).

Schuif de voedingscilinder (2:A) op de scharniertappen van de machine (2:G) en klap de voedingscilinder omlaag.

Verwijder bij het demonteren eerst eventueel het voedingtoebehoren.

## MONTEREN EN DEMONTEREN VAN VULBUIS (8:A)

Druk de stopknop (2:C) in.

Monteer de voedingscilinder met drie inwendige messen (1:F).

Plaats de vulbuis in de voedingscilinder met de as (8:B) in de buis van de

voedingscilinder).

Druk de vulbuis omlaag en draai de vergrendeling (8:D) tegen de klok in.

Draai bij het demonteren de vergrendeling (8:D) met de klok mee en verwijder de vulbuis.

## MONTEREN EN DEMONTEREN VAN HANDBEDIENDE KOOL/ RAUWKOSTTOEBEHOREN (9:A)

Druk de stopknop van de machine in (2:C).

Monteer de voedingscilinder met drie inwendige messen (1:F).

Beweeg de hefboom (9:D) helemaal omhoog.

Beweeg de as van het kool/rauwkosttoebehoren (9:B) naar beneden de buis van de voedingscilinder (9:C) in.

Druk het kool/rauwkosttoebehoren omlaag en draai hem tegen de klok in.

Druk bij het demonteren de stop (9:E) omlaag en draai het kool/rauwkosttoebehoren met de klok mee en verwijder het.

## MONTEREN EN DEMONTEREN VAN PERSLUCHT-AANGEDREVEN KOOL/ RAUWKOSTTOEBEHOREN (10:A)

Druk de stopknop van de machine (2:C) in.

Monteer de voedingscilinder met drie inwendige messen (1:F).

Beweeg de as van het kool/rauwkosttoebehoren (10:B) naar beneden de buis van de voedingscilinder (10:C) in.

Druk het kool/rauwkosttoebehoren omlaag en draai hem tegen de klok in.

Schuif de snelkoppeling van de compressorslang (10:D) vast op de snelkoppelingsnippel van het kool/rauwkosttoebehoren (10:E).

Stel de snelheidsregelaar van de machine (10:L) en het kool/rauwkosttoebehoren (10:M) in op het te gebruiken snijgereedschap volgens onderstaande instructie.

## INSTELLEN VAN SNELHEIDSREGELAAR

Start de compressor en stel hem in op 6 bar. Bedien hem volgens de aanwijzingen van de fabrikant.

Controleer de luchtdruk op de manometer (10:F). De aanbevolen luchtdruk is ca. 4 bar maar de behoefte kan schommelen. Als de manometer een afwijkende druk aangeeft,

moet de regelaar (10:G) omhoog getrokken worden en moet men hem zo draaien dat de manometer ca. 4 bar aangeeft. Daarna omlaag drukken.

Schakel bij het demonteren de compressor uit en maak daarna de snelkoppeling van de compressorslang los (10:D) van de nippel op het kool/rauwkosttoebehoren (10:E).

Druk de stop (10:H) omlaag en draai het kool/rauwkosttoebehoren met de klok mee naar buiten en verwijder hem.

## INSTELLEN VAN SNELHEIDSREGELAAR

Normaal stelt men de snelheidsregelaar (10:L) in op stand '2' bij alle snijwerkzaamheden, behalve bij het snijden van blokken, de regelaar moet dan op '1' staan.

Bij het snijden met het perslucht-aangedreven toebehoren (10:A) zet men de snelheidsregelaar van de machine (10:L), resp. van het kool/rauwkosttoebehoren (10:M) in volgens onderstaande tabel.

K/R-T=Perslucht-aangedreven kool/  
rauwkosttoebehoren.

M = Machine

Standaard schijf K/R-T= 2.	3 mm: M = 2.
Standaard schijf K/R-T= 3.	4,5-6 mm: M = 2.
Standaard schijf K/R-T= 3.	10-20 mm: M = 1.
Blokkensnijschijf K/R-T= 3.	1 2,5 mm: M = 1.
Wafelsnijschijf K/R-T= 3.	4,5 mm: M = 2.
Fijne snijschijf K/R-T= 1.	0,5-1,5 mm: M = 2.
Fijne snijschijf K/R-T= 2.	2-3 mm: M = 2.
Fijne snijschijf K/R-T= 3.	4-6 mm: M = 2.
Fijne snijschijf K/R-T= 3.	10 mm: M = 1.
Strippensnijschijf K/R-T= 2.	2,5x2,5 mm: M = 2.
Strippensnijschijf K/R-T= 3.	4,5x4,5-6x6 mm: M = 2.
Strippensnijschijf K/R-T= 3.	10x10 mm: M = 1.

Rauwkostrasp K/R-T= 1.	1,5 mm: M = 2.
Rauwkostrasp K/R-T= 2.	2-6 mm: M = 2.
Rauwkostrasp K/R-T= 3.	8 mm: M = 1.
Fijne rasp K/R-T= 1.	M = 2.

## REINIGEN

Schakel de machine uit, haal de stekker uit het contact of schakel de hoofdschakelaar uit.

Reinig de machine altijd direct na gebruik.

Verwijder de roeder van de trechter (7:E) door de moer (7:F) los te draaien met de dopsleutel (5:C).

Verwijder de twee hulpstukken (1:K) resp. de drie messen (1:L) door de moeren (1:M) met de dopsleutel (5:C) los te draaien.

Als snijgereedschap voorzien is van de aanduiding "diwash", lees dan de speciale "diwash"-gebruiksaanwijzing en neem deze aanwijzingen zorgvuldig in acht.

Reinig lichtmetalen voorwerpen nooit in de vaatwasser, tenzij zij zijn voorzien van de aanduiding "diwash".

Als u een blokrooster (3:G) gebruikt heeft, in de machine laten zitten en eerst de achtergebleven blokjes met de borstel (5:B) verwijderen.

Verwijder de losse onderdelen van de machine. Was deze af en laat ze goed drogen.

Neem het machinehuis af met een vochtige doek.

Laat ongebruikt snijgereedschap nooit vochtig liggen.

Bewaar snijgereedschap altijd aan de rekken (5:A) aan de wand.

Gebruik nooit scherpe voorwerpen of hogedrukspuiten.

Spuut nooit water op de zijden van de machine.

## CONTROLEER ELKE WEEK:

Of de machine afslaat als de vergrendeling (2:F) omlaag geklapt wordt.

Of de machine afslaat als de vergrendeling van de trechter (7:D) of de vulbuis (8:D) met de klok mee wordt gedraaid naar onvergrendelde positie en of de machine weer aanslaat als de vergrendeling met de

klok mee in vergrendelde stand gedraaid wordt.

Of de machine afslaat als de voedingsplaat van het handbediende (1:C) of perslucht-aangedreven (1:D) kool/rauwkost-toebehoren (6:A) opzij gedraaid wordt zodat de opening van de voedingscilinder (6:B) groter wordt dan 60 mm, en of de machine weer start nadat het kool/rauwkosttoebehoren terug over de voedingscilinder (5:A) gedraaid is.

Haal de stekker uit het contact of schakel de hoofdschakelaar uit en controleer daarna of de elektrische kabel intact is en geen barsten vertoont.

Als de elektrische kabel niet intact is, als hij barsten vertoont of als een van de beide veiligheidsvoorzieningen niet mocht werken, dan moet de hulp van een vakman worden ingeroepen voordat de machine weer in gebruik genomen mag worden.

Controleer of de zichtbare bouten en schroeven aangehaald zijn.

Of de scharnierpenen (2:G) voldoende gesmeerd zijn.

Of de zuigeras van het rauwkost/kooltoebehoren (9:F) schoon is en licht loopt.

Of de machine stevig staat met behulp van de verstelbare pootjes.

Controleer of messen en raspen intact en goed scherp zijn.

## STORINGZOEKEN

STORING: De machine wil niet starten of slaat af als hij in werking is en kan niet opnieuw worden gestart.

MAATREGEL: Controleer of de stekker in het contact zit en of de hoofdschakelaar is ingeschakeld. Druk de startknop in (2:B). Monteer een voedingscilinder (1:E/1:F) en een voedingstoehoren (1:A/1:B/1:C/1:D). Draai het voedingstoehoren (7:D/8:D) tegen de klok in naar vergrendelde positie. Verplaats de voedingsplaat van het kool/rauwkosttoebehoren (6:A) naar het midden van de voedingscilinder.

Controleer of alle componenten goed gemonteerd zijn en of de zekeringen in de kast heel zijn en van het juiste ampèreage zijn. Wacht enkele minuten en probeer de machine nogmaals te starten. Als dit niet lukt de hulp van een vakman inroepen.

STORING: Te lage capaciteit of slecht snijresultaat.

MAATREGEL: Kies het juiste snijgereedschap of combinatie van snijgereedschappen (3). Monteer de veerschroef (4:G), de vergrendelingsbout (4:F) of de centrumkap (4:E). Zorg ervoor dat de snelheidsregelaars van de machine

(10:L) en het perslucht-aangedreven kool/rauwkosttoebehoren (10:M) in de juiste stand staan volgens de tabel onder INSTELLEN VAN SNELHEIDSREGELAAR, en of de manometer (10:F) 4 bar aangeeft. Controleer of de voedingszuiger (10:I) van het perslucht-aangedreven kool/rauwkosttoebehoren de juiste snelheid heeft, stand '1' = ca. 12 sec./zuigercyclus, stand '2' = ca. 8 sec./zuigercyclus, stand 3 = ca. 4 sec./zuigercyclus (af te stellen door erkend vakman). Controleer of messen en raspen intact en scherp zijn. Druk het produkt losjes in de machine.

STORING: het snijgereedschap (3) kan niet worden uitgenomen.

MAATREGEL: gebruik altijd de uitvoerschijf (4:A). Gebruik een dikke leren handschoen of iets dergelijks waar de machine niet door heen kan snijden en draai het snijgereedschap met los de klok mee.

STORING: De centrumbus (4:E), de vergrendelingsbout (4:F) of de veerschroef (4:G) kunnen niet worden verwijderd. MAATREGEL: met de sleutel (4:H) met de klok mee losdraaien.

## TECHNISCHE GEGEVENS

Machine: Motor, 2 snelheden, 1,5/0,9 kW, 400 V, 3-fase, 50 Hz, motorbeveiliging instelling 3,7 A. Transmissie: tandwiel. Veiligheidssysteem: Drie veiligheidsschakelaars. Beschermingsklasse: IP45. Wandaansluiting: geaard, 3-fase, 16 A. Zekering in zekeringenkast: 10A, traag. Geluidsniveau lpA (EN31201): 70 dBA.

PERSLUCHT-AANGEDREVEN VOEDER: 3 snelheden en variabele druk. Aanbevolen luchtcapaciteit en druk: 48 l/min, 6 bar.

GEREEDSCHAP: Diameter 215 mm. Toerental: 400/200 t.p.m.

MATERIAAL: Machinehuis, voedingscilinders en voedingstoehoren: Geëloxeerde en gepoleerde aluminiumlegering en/of roestvaststaal. Snijschijven: Aluminiumlegering. Messen van snijschijven: Hoogwaardig messenstaal.

NETTOGEWICHT: Machine: 54 kg. Cilinder: 6 kg. Trechter met cilinder: 12 kg. Persluchtvoeder: 11 kg. Handbediende voeder: 5 kg. Vulbuis: 5 kg. Snijgereedschap: Ca. 1 kg gemiddeld.

NORMEN: NSF STANDARD 8. EN 1678 1998-05-08. EU Machinerichtlijn 89/392/EEC 1989-06-14, 91/368/EEC 1991-06-20, 93/44/EEC 1993-06-14, 93/68/EEC 1993-07-22, EMC 89/336/EEC.

# BRUGSANVISNING

## Hällde RG-400

### (DK)

#### VIGTIGT:

**Pas på, at hænderne ikke kommer i kontakt med skæreværktøjets (3) og ilægningscylinderens (1:F) skarpe knive og bevægelige dele.**

**Maskinen skal installeres af en autoriseret fagmand.**

**Stik kun hænderne ned i ilægningsindsatserne (1:A/B) og ilægningscylinderne (1:E/F) ved rengøring.**

**Brug altid stopperne (8:E), når der skæres med rørindsatsen (8:A).**

**Stik aldrig hænderne ind i maskinens udløb (2:H), når en ilægningscylinder slået ned og sikkerhedsarmen (2:F) er slået op.**

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

**Midtermuffen (4:E), låsebolten (4:F) og kålskruen (4:G) skal løsnes med uret ved hjælp af nøglen (4:H).**

**Tryk altid maskinens stopknap (2:C) ind før montering og demontering af skæreværktøj etc., selv om maskinen ikke er i gang.**

**Sluk først for maskinen og træk stikkontakten ud af stikket eller sluk for kontakten før rengøring.**

**Ved brug af rørindsatsen (1:B) må der aldrig anvendes et skæreværktøj med større mål end 10 mm.**

#### UDPAKNING

Kontroller, om alle dele er der og om maskinen fungerer. Der må ikke være blevet beskadiget noget under transport. Evt. reklamation må ske til leverandøren senest 8 dage efter levering.

#### INSTALLERING

Tilslut maskinen til en stikkontakt, som svarer til angivelserne i de tekniske data.

Tag skæreværktøjet (3) ud af maskinen før installeringen.

Sørg for, at maskinen står stabilt ved hjælp

af de justerbare ben.

Anbring stativet (5:A) til skæreværktøj (3) på en væg i nærheden af maskinen, så det er let at få fat i det.

Kontroller, om akslen (2:J) roterer med uret.

Kontroller, om maskinen stopper, når sikkerhedsarmen (2:F) slås ned.

Kontroller, om maskinen stopper, når tragttindsatsens (7:D) eller rørindsatsens (8:D) låsehåndtag drejes med uret til ulåst stilling, samt om maskinens starter igen, når låsehåndtaget drejes mod uret til låst stilling.

Kontroller, om maskinen standser, når toplåget (6:A) til den manuelle (1:C) eller tryklufdsdrevne (1:D) kål-/råkostindsats svinges ud til siden, således at ilægningscylinderens åbning (6:B) bliver større end 60 mm, samt om maskinen starter igen, når kål-/råkostindsatsen svinges tilbage over ilægningscylinderen.

Ved funktionsfejl skal fejlen afhjælpes, før maskinen tages i brug.

#### VALG AF RIGTIGT SKÆREVÆRKTØJ

Ved udskæring af terninger skal terningsgitterets (3:G) mål være identiske med eller større end skiveværktøjets (3:A, B eller D) mål.

STANDARDPLADE (3:A): Skiveskærer faste madvarer. Skærer i terninger sammen med terningsgitter type 1 (3:G1).

TERNINGSPLADE (3:B): Skærer i terninger sammen med terningsgitter type 1 (3:G1) fra 12,5x12,5 mm og større.

RIFLEPLADE (3:C): Til riflede skiver.

Finsnitterplade 2 knive (3:D2): Skiveskærer faste og bløde madvarer. Strimler kål.

FINSNITTERPLADE 1 KNIV (3:D1): Skiveskærer faste, bløde, saftige og sarte madvarer. Strimler salat. 4 mm hakker løg sammen med terningsgitter type 1 (3:G1) 10x10 og større. 4, 6 og 10 mm laver terninger sammen med terningsgitter type 1. 14 og 20 mm laver terninger sammen med terningsgitter type 2 (3:G2).

STRIMLER (3:F): Strimler, skærer krumme pommes frites. 2,5x6 mm til strimler af hvidkål uden hele blade.

TERNINGSGITTER TYPE 1 (3:G1): Laver terninger sammen med passende skæreplade. Kan ikke kombineres med finsnitterplade 14 og 20 mm! Se terningsgitter type 2 nedenfor.

TERNINGSGITTER TYPE 2 (3:G2): Laver

terninger sammen med finsnitterplade 14 og 20 mm.

POMMES FRITES-GITTER (3:H): Skærer lige pommes frites sammen med finsnitterplade 10 mm.

RÅKOSTJERN (3:K): River gulerødder, hvidkål, nødder, ost, tørt brød.

FINT RIVEJERN (3:L): Finriver rå kartofler, hård/tør ost.

#### MONTERING AF SKÆREVÆRKTØJ

Anbring udtømningspladen (4:A) på akslen (4:B) og drej/tryk udtømningspladen ned i indgreb.

Når der skal laves terninger eller hakkes løg, skal man først sætte et passende terningsgitter i maskinen og dreje terningsgitteret med uret, indtil det ikke kan komme længere.

Derefter skal man, hvis der skal laves terninger, vælge en passende standardplade eller finsnitterplade, eller hvis der skal hakkes løg, vælge en finsnitterplade. Den pågældende plade skal sættes på akslen og drejes, indtil den går i indgreb.

Ved skiveskæring, strimling og rivning kan man nøjes med sætte det valgte skæreværktøj på akslen og dreje skæreværktøjet, indtil det går i indgreb.

Når der skal skæres med tragttindsatsen (1:A), skal midtermuffen (1:G) skrues fast mod uret på skæreværktøjets midtørtap. Når der skal skæres med rørindsatsen (1:B), skal låsebolten (1:H) skrues fast mod uret på skæreværktøjets midtørtap. Når der skal skæres med en kål-/råkostindsats (1:C/1:D), skal kålskruen (1:I) skrues fast mod uret på skæreværktøjets midtørtap.

#### DEMONTERING AF SKÆREVÆRKTØJ

Skrub hhv. midtermuffen (4:E), kålskruen (4:G) og låsebolten (4:F) løs med uret ved hjælp af nøglen (4:H). Tag derefter skæreværktøjet/-værktøjerne samt udtømningspladen (4:A) ud.

#### MONTERING OG DEMONTERING AF EN ILÆGNINGSCYLINDER (1:E/1:F)

Ved montering slås sikkerhedsarmen (2:F) ned.

Ilægningscylinderen (2:A) skubbes ind på maskinens hængselstappe (2:G) og ilægningscylinderen vippes ned.



Låsehåndtaget slås op.

Ved demontering tages først eventuel ilægningsindsats (1:A/1:B/1:C/1:D) ud.

Sikkerhedsarmen (2:F) slås ned.

Ilægningscylinderen (2:A) trækkes ud af maskinens hængselstappe (2:G).

### VALG AF ILÆGNINGSINDSATS

Tragtindsatsen (1:A) bruges først og fremmest til at skære kartofler, løg, tørt brød, etc.

Rørindsatsen (1:B) bruges først og fremmest til at skære agurker, porrer, peberfrugter etc.

Den manuelle (1:C) og den tryklufstdrevne (1:D) kål-/råkostindsats bruges først og fremmest til at skære hvidkål, salat, ost, gulerødder etc.

### MONTERING OG DEMONTERING AF TRAGTINDSATSEN (7:A)

Stopknappen (2:C) trykkes ind.

Ved montering monteres ilægningscylinderen med to indvendige fag (1:E).

Tragtindsatsen anbringes midt i ilægningscylinderen med akslen (7:B) i ilægningscylinderens rør (7:C).

Tragtindsatsen trykkes ned, og låsehåndtaget (7:D) drejes mod uret.

Ved demontering drejes låsehåndtaget (7:D) med uret og tragtindsatsen fjernes.

### MONTERING OG DEMONTERING AF RØRINDSATSEN (8:A)

Stopknappen (2:C) trykkes ind.

Ved montering monteres ilægningscylinderen med tre indvendige knive (1:F).

Rørindsatsen anbringes i ilægningscylinderen med akslen (8:B) i ilægningscylinderens rør (8:C).

Rørindsatsen trykkes ned, og låsehåndtaget (8:D) drejes mod uret.

Ved demontering drejes låsehåndtaget (8:D) med uret og rørindsatsen fjernes.

### MONTERING OG DEMONTERING AF DEN MANUELLE KÅL-/RÅKOSTINDSATS (9:A)

Stopknappen (2:C) trykkes ind.

Ved montering monteres ilægningscylinderen med tre indvendige knive (1:F).

Vægtstangsarmen (9:D) løftes helt op.

Kål-/råkostindsatsens aksel (9:B) føres ned i ilægningscylinderens rør (9:C).

Kål-/råkostindsatsen trykkes ned og svinges ind mod uret.

Ved demontering trykkes stopklodsen (9:E) ned, og kål-/råkostindsatsen svinges ud med uret og fjernes.

### MONTERING OG DEMONTERING AF DEN TRYKLUFSDREVNE KÅL-/RÅKOSTINDSATS (10:A)

Stopknappen (2:C) trykkes ind.

Ved montering monteres ilægningscylinderen med tre indvendige knive (1:F).

Kål-/råkostindsatsens aksel (10:B) føres ned i ilægningscylinderens rør (10:C).

Kål-/råkostindsatsen trykkes ned og svinges ind mod uret.

Kompressorslangens hurtigkobling (10:D) skubbes på kål-/råkostindsatsens hurtigkoblingsnippel (10:E).

Maskinens (10:L) og kål-/råkostindsatsens (10:M) hastighedsregulator indstilles i henhold til instruktionerne under INDSTILLING AF

HASTIGHEDSREGULATORERNE, afhængigt af det valgte skæreværktøj.

Kompressoren startes og stilles på 6 bar. Derefter anvendes kompressoren i henhold til producentens anvisninger.

Kontroller lufttrykket på manometeret (10:F). Anbefalet lufttryk er ca. 4 bar, men behovet kan variere. Hvis manometeret viser et andet lufttryk, skal regulatoren (10:G) trækkes opad og derefter drejes, indtil manometeret viser ca. 4 bar. Derefter trykkes den ned.

Ved demontering slukkes der for kompressoren, og kompressorslangens hurtigkobling (10:D) frigøres fra kål-/råkostindsatsens hurtigkoblingsnippel (10:E).

Derefter trykkes stopklodsen (10:H) ned, og kål-/råkostindsatsen svinges ud med uret og fjernes.

### INDSTILLING AF HASTIGHEDSREGULATORERNE

Normalt stilles maskinens hastighedsregulator (10:L) i position "2" ved alt skærearbejde undtagen ved skæring af terninger, hvor hastighedsregulatoren skal stå i position "1".

Ved skærearbejde med den tryklufstdrevne kål-/råkostindsats (10:A) sættes maskinens (10:L) respektivi kål-/råkostindsatsens (10:M) hastighedsregulator i henhold til følgende tabel:

K/R-T = tryklufstdreven kål-/råkostindsats

M = maskine

Standardplade 3 mm  
K/R-T = 2 M = 2

Standardplade 4,5-6 mm  
K/R-T = 3 M = 2

Standardplade 10-20 mm  
K/R-T = 3 M = 1

Terningsplade 12,5 mm  
K/R-T = 3 M = 1

Rifleplade 4,5 mm  
K/R-T = 3 M = 2

Finsnitterplade 0,5-1,5 mm  
K/R-T = 1 M = 2

Finsnitterplade 2-3 mm  
K/R-T = 2 M = 2

Finsnitterplade 4-6 mm  
K/R-T = 3 M = 2

Finsnitterplade 10 mm  
K/R-T = 3 M = 1

Strimler 2,5x2,5 mm  
K/R-T = 2 M = 2

Strimler 4,5x4,5 - 6x6 mm  
K/R-T = 3 M = 2

Strimler 10x10 mm  
K/R-T = 3 M = 1

Råkostjern 1,5 mm  
K/R-T = 1 M = 2

Råkostjern 2-6 mm  
K/R-T = 2 M = 2

Råkostjern 8 mm  
K/R-T = 3 M = 1

Fint rivejern  
K/R-T = 1 M = 2

## RENGØRING

Sluk for maskinen og træk stikket ud af stikkontakten eller sluk for kontakten.

Rengør altid maskinen grundigt umiddelbart efter brug.

Tag ilægningstragtens røreanordning (7:E) ud ved at løsne møtrikken (7:F) med nøglen (5:C).

Tag hhv. de to fag (1:K) og de tre knive (1:L) ud ved at løsne møtrikkerne (1:M) med nøglen (5:C).

Hvis skæreværktøjerne er mærket "diwash", skal den specielle "diwash"-brugsanvisning gennelæses og følges nøje.

Vask aldrig genstande af letmetal op i opvaskemaskine, hvis de ikke er mærket med "diwash".

Hvis du har brugt et terningsgitter (3:G), så lad det blive siddende i maskinen, indtil du har presset de resterende terninger ud med børsten (5:B).

Tag de løse dele ud af maskinen og vask og tør dem godt.

Tør maskinen af med en fugtig klud.

Lad aldrig skæreværktøjets knive ligge våde, når de ikke er i brug.

Hæng altid skæreværktøjet (3) op i stativet (5:A) efter endt brug.

Brug aldrig skarpe genstande eller højtryksrensere.

Skyl aldrig maskinens sider med et brusehoved.

## UGENTLIG KONTROL

Maskinen skal standse, når sikkerhedsarmen (2:F) slås ned.

Maskinen skal standse, når tragtindsatsens (7:D) eller rørindsatsens (8:D) låsehåndtag drejes med uret til ulåst stilling, og maskinen skal starte igen, når låsehåndtaget drejes mod uret til låst stilling.

Maskinen skal standse, når toplåget (6:A) til den manuelle (1:C) eller den tryklufsdrevne (1:D) kål-/råkostindsats svinges ud til siden, således at ilægningscylingerens åbning (6:B) bliver større end 60 mm, og maskinen skal starte igen, når kål-/råkostindsatsen svinges tilbage over ilægningscylingerens.

Træk stikket ud af stikkontakten eller sluk for kontakten, og undersøg derefter, om den elektriske ledning har skader eller revner.

Hvis ledningen er beskadiget eller hvis en af sikkerhedsfunktionerne ikke fungerer, skal

der tilkaldes en fagmand og fejlene skal udbedres, inden maskinen tages i brug.

Synlige skruer og bolte skal være skruet godt fast.

Hængselstappene (2:G) skal være tilstrækkeligt smurte.

Kål-/råkostindsatsens aksel (9:F) skal være ren og letløbende.

Maskinen skal stå stabilt ved hjælp af de justerbare ben.

Knive og rivejern skal være hele og skarpe.

## FEJLFINDING

FEJL: Maskinen starter ikke eller standser under kørsel og kan ikke genstartes.

AFHJÆLPNING: Kontroller, om stikket sidder i stikkontakten og om der tændt for kontakten. Tryk på startknappen (2:B). Monter en ilægningscylinger (1:E/1:F) og en ilægningssindsats (1:A/1:B/1:C/1:D). Drej ilægningssindsatsens låsehåndtag (7:D/8:D) mod uret til låst stilling. Skub kål-/råkostindsatsens toplåg (6:A) ind til ilægningscylingerens midte. Kontroller, om alle komponenter er korrekt monteret og om sikkerhedsarmen (2:F) er slået op. Undersøg, om sikringerne i sikringskabet er sprunget, og sørg for, at de har den rigtige kapacitet. Vent nogle minutter og forsøg at starte maskinen igen. Tilkald en fagmand, hvis det ikke hjælper.

FEJL: Lav kapacitet eller dårligt skæresultat. AFHJÆLPNING: Vælg det rigtige skæreværktøj eller den rigtige kombination af skæreværktøj (3). Monter hhv. kålskruen (4:G), låsebolten (4:F) og midtermuffen (4:E). Sørg for, at maskinens (10:L) og den tryklufsdrevne kål-/råkostindsats' (10:M) hastighedsregulator står i korrekt position i henhold til tabellen under INDSTILLING AF HASTIGHEDSREGULATORERNE, samt at manometeret (10:F) viser ca. 4 bar. Kontroller, om ilægningstemplets (10:I) på den tryklufsdrevne kål-/råkostindsats har korrekt hastighed, position "1" = ca. 12 sek/stempelcyklus, position "2" = ca. 8 sek/stempelcyklus, position "3" = ca. 4 sek/stempelcyklus (justeres af autoriseret fagmand). Sørg for, at knive og rivejern er hele og skarpe. Pres madvaren løst ned.

FEJL: Skæreværktøjet (3) kan ikke tages ud. AFHJÆLPNING: Udtømningspladen (4:A) skal altid være isat. Brug en tyk skindhandske e.l., som skæreværktøjets knive ikke kan skære gennem, og drej skæreværktøjet løs med uret.

FEJL: Midtermuffen (4:E), låsebolten (4:F) eller kålskruen (4:G) kan ikke tages ud. AFHJÆLPNING: Skru den løs med uret med nøglen (4:H).

## TEKNISKE DATA

MASKINE: Motor: to hastigheder, 1,5/0,9 kW, 400 V, trefaset, 50 Hz; motorværn indstilling 3,7 A. Transmission: Tandhjuldrift. Sikkerhedssystem: tre sikkerhedsafbrydere. Kapslingsklasse: IP45. Stikkontakt: jordet, trefaset, 16 A. Sikring i sikringskabet: 10 A, træg. Lydniveau: LpA (EN31201): 70 dBA.

TRYKLUFSDRETVET INDSATS: 3 hastigheder og variabelt tryk. Anbefalet luftkapacitet og tryk: 35 l/min, 4 bar.

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

MATERIALE: Maskinhus, ilægningscylinger og ilægningssindsats: eloxeret eller poleret aluminiumslegering og/eller rustfrit stål. Skæreværktøjets plader: aluminiumslegering. Skæreværktøjets knive: knivstål af højeste kvalitet.

NETTOVÆGT: Maskine: 54 kg. Cylinder: 6 kg. Tragtindsats med cylinder: 12 kg. Tryklufsdrevet indsats: 11 kg. Manuel indsats: 5 kg. Rørindsats: 5 kg. Skæreværktøj: Ca. 1 kg i gennemsnit.

NORMER: NSF STANDARD 8. EN 1678 1998-05-08. EU Maskindirektiv 89/392/EØF 1989-06-14, 91/368/EØFC 1991-06-20, 93/44/EØF 1993-06-14, 93/68/EØF 1993-07-22, EØF 89/336/EØF.

# KÄYTTÖOHJE

## Hälde RG-400

### (FI)

#### VAROITUS!

**Varo teriä (3) ja moottorisylinterin (1:F) teräviä teriä sekä liikkuvia osia.**

**Koneen asennus on annettava ammattitaitoisen henkilön tehtäväksi.**

**Älä koskaan laita käsisäsi syöttimiin (1:A/B) tai syöttösylintereihin (1:E/F) puhdistusta lukuun ottamatta.**

**Käytä aina survimia (8:E) yhdessä putkiosan (8:A) kanssa.**

**Älä koskaan laita käsiäsi koneen poistoaukkoon (2:H), kun syöttösylinteri on alhaalla ja lukituskahva (2:F) nostettu.**

**Koneen korjaustyö ja avaaminen on annettava ammattitaitoisen henkilön tehtäväksi.**

**Keskikapseli (4:E), lukkopultti (4:F) ja kaaliruuvi (4:G) irrotetaan myötöpäivään avaimella (4:H).**

**Paina aina koneen pysäytyspainike (2:C) sisään ennen terien ym. kiinnitystä ja irrotusta, vaikka kone ei olisikaan käynnissä.**

**Sammuta ensin kone ja vedä pistoke pistorasiasta tai katkaise virta työkytkimellä ennen puhdistuksen aloittamista.**

**Putkiosan (1:B) kanssa saa käyttää korkeintaan 10 mm:n terää.**

#### PAKKAUKSEN PURKAMINEN

Tarkista, että kaikki osat ovat pakkauksessa, kone toimii ja ettei koneessa tai sen osissa ole kuljetusvaurioita. Huomautukset on tehtävä koneen toimittajalle kahdeksan päivän kuluessa.

#### ASENNUS

Kytke kone pistorasiaan, joka on koneeseen merkittyjen arvojen mukainen.

Poista terä (3) koneesta ennen asentamista.

Varmistaudu, että kone seisoo tukevasti aseteltavien jalkojen varassa.

Kiinnitä terien ripustusteline (5:A) seinään

koneen lähelle siten, että sen käyttö on helppoa ja turvallista.

Tarkista, että akseli (2:J) pyörii myötöpäivään.

Tarkista, että kone pysähtyy, kun lukituskahva (2:F) käännetään alas.

Tarkista, että kone pysähtyy, kun suppilo-osan (7:D) tai putkiosan (8:D) lukitsin käännetään myötöpäivään ei-lukittuun asentoon, ja käynnistyy uudelleen, kun lukitsin käännetään myötöpäivään lukittuun asentoon.

Tarkista, että kone pysähtyy, kun käsikäyttöisen (1:C) tai paineilmakäyttöisen (1:D) kaali/raastinosan syöttölevy (6:A) käännetään sivulle niin, että syöttösylinterin aukko (6:B) on yli 60 mm, ja käynnistyy uudelleen, kun kaali/raastinosa käännetään takaisin syöttösylinterin päälle.

Jos toiminnassa ilmenee vikaa, anna ammattitaitoisen henkilön korjata vika ennen koneen käyttöönottoa.

#### OIKEAN TERÄN VALINTA

Kuutioita tehtäessä kuutiointisäleikön (3:G) koon tulee olla yhtä suuri tai suurempi kuin viipalointiterän (3:A, B tai D).

VAKIOVIIPALOINTITERÄ (3:A) viipaloi kiinteitä ruokatarvikkeita. Kuutioi yhdessä tyyppin 1 mukaisen kuutiointisäleikön kanssa (3:G1).

KUUTIOVIIPALOINTITERÄ (3:B) kuutioi yhdessä tyyppin 1 mukaisen kuutiointisäleikön (3:G1) kanssa 12,5x12,5 mm lähtien.

POIMUVIIPALOINTITERÄ (3:C) tekee poimuttuja viipaleita.

HIENOVIIIPALOINTITERÄ, JOSSA ON 2 LEIKKAAVAA TERÄÄ (3:D2), viipaloi kiinteitä ja pehmeitä ruokatarvikkeita. Suikaloi kaalia.

HIENOVIIIPALOINTITERÄ, JOSSA ON 1 LEIKKAAVA TERÄ (3:D1), viipaloi kiinteitä, pehmeitä, mehukkaita ja herkkiä ruokatarvikkeita. Suikaloi salaattia. 4 mm silppuaa sipulia yhdessä tyyppin 1 mukaisen kuutiointisäleikön (3:G1) kanssa 10x10 lähtien. 4, 6 ja 10 mm kuutioivat yhdessä tyyppin 1 mukaisen kuutiointisäleikön kanssa. 14 ja 20 mm kuutioivat yhdessä tyyppin 2 mukaisen kuutiointisäleikön (3:G2) kanssa.

SUIKALOINTITERÄ (3:F) suikaloi, leikkaa taivutettuja ranskalaisia perunoita. 2,5x6 mm lehdettämiä valkokaalisuikaleita.

KUUTIOINTISÄLEIKKÖ TYYPPI 1 (3:G1) kuutioi yhdessä sopivan viipalointiterän kanssa. Ei yhdessä 14 ja 20 mm:n hienoviipalointiterän kanssa! Ks. kuutiointisäleikkö tyyppi 2 alla.

KUUTIOINTISÄLEIKKÖ TYYPPI 2 (3:G2) kuutioi yhdessä 14 ja 20 mm:n hienoviipalointiterän kanssa.

SÄLEIKKÖ RANSKALAISIA PERUNOITA VARTEN (3:H) leikkaa suoria ranskalaisia perunoita yhdessä 10 mm:n hienoviipalointiterän kanssa.

RAASTINTERÄ (3:K) raastaa porkkanaa, valkokaalia, pähkinöitä, juustoa, kuivaa leipää.

HIENORAASTIN (3:L) hienontaa perunaa, kovaa/kuivaa juustoa.

#### TERIEN KIINNITYS

Aseta ulossyöttölevy (4:A) akselille (4:B) ja väännä/paina ulossyöttölevy paikalleen.

Kuutioitaessa tai sipulia silputtaessa koneeseen on ensin asetettava sopiva kuutiointisäleikkö. Käännä sen jälkeen kuutiointisäleikköä myötöpäivään, kunnes se kiinnittyy paikalleen. Seuraavaksi valitaan sopiva vakioviipalointiterä tai hienoviipalointiterä ja sipulia silputtaessa hienoviipalointiterä, joka asetetaan akselille ja jota käännetään siten, että se asettuu paikalleen.

Viipaloitaessa, suikalotaessa ja raastettaessa vain valittu terä asetetaan akselille ja terää käännetään niin, että se asettuu paikalleen.

Kierrä keskiholkki (1:G) paikalleen leikattaessa suppilo-osalla (1:A), lukkopultti (1:H) leikattaessa putkiosalla (1:B) tai kaaliruuvi (1:I) leikattaessa kaali/raastinosalla (1:C/1:D) vastapäivään terän keskitappiin.

#### TERIEN IRROTUS

Kierrä irti keskiholkki (4:E), kaaliruuvi (4:G) tai lukkopultti (4:F) myötöpäivään avaimella (4:H) ja poista terä/terät ja ulossyöttölevy (4:A).

#### SYÖTTÖSYLINTERIN KIINNITYS JA IRROTUS

Syöttösylinterin kiinnitys aloitetaan kääntämällä lukituskahva (2:F) alas.

Työnnä syöttösylinteri (2:A) koneen saranatappeihin (2:G) ja laske syöttösylinteri alas.

Nosta lukituskahva.

Syöttösyylinteri irrotetaan poistamalla ensin mahdollinen syöttöosa (1:A/1:B/1:C/1:D).

Käännä lukituskahva (2:F) alas.

Vedä syöttösyylinteri (2:A) irti koneen saranatapeista (2:G).

## SYÖTTÖOSAN VALINTA

Suppilo-osaa (1:A) käytetään ensisijaisesti leikattaessa perunaa, sipulia, kuivaa leipää yms.

Putkiosaa (1:B) käytetään ensisijaisesti leikattaessa kurkkua, purjosipulia, paprikaa yms.

Käsikäyttöistä (1:C) ja paineilmakäyttöistä (1:D) kaali/raastinosaa käytetään ensisijaisesti leikattaessa valkokaalia, salaattia, juustoa, porkkanoita yms.

## SUPPILO-OSAN (7:A) KIINNITYS JA IRROTUS

Paina pysäytyspainike (2:C) sisään.

Kiinnitä koneeseen syöttösyylinteri, jossa on kaksi sisäpuolista lokeroa (1:E).

Aseta suppilo-osa syöttösyylinterin keskelle, akseli (7:B) syöttösyylinterin putkeen (7:C).

Paina suppilo-osa alas ja käännä lukitsin (7:D) vastapäivään.

Suppilo-osan irrotus aloitetaan kääntämällä lukitsin (7:D) myötäpäivään, jonka jälkeen suppilo-osa voidaan poistaa.

## PUTKIOSAN (8:A) KIINNITYS JA IRROTUS

Paina pysäytyspainike (2:C) sisään.

Kiinnitä koneeseen syöttösyylinteri, jossa on kolme sisäpuolista terää (1:F).

Aseta putkiosa syöttösyylinterin keskelle, akseli (8:B) syöttösyylinterin putkeen (8:C).

Paina putkiosa alas ja käännä lukitsin (8:D) vastapäivään.

Suppilo-osan irrotus aloitetaan kääntämällä lukitsin (8:D) myötäpäivään, jonka jälkeen putkiosa voidaan poistaa.

## KÄSIKÄYTTÖISEN KAALI/RAASTINOSAN (9:A) KIINNITYS JA IRROTUS

Paina koneen pysäytyspainike (2:C) sisään.

Kiinnitä koneeseen syöttösyylinteri, jossa on

kolme sisäpuolista terää (1:F).

Nosta vipuvarsi (9:D) kokonaan ylös.

Aseta kaali/raastinosan akseli (9:B) syöttösyylinterin putkeen (9:C).

Paina kaali/raastinosa alas ja kierrä se vastapäivään paikalleen.

Kaali/raastinosan irrotus aloitetaan painamalla pysäytysuloke (9:E) alas, jonka jälkeen kaali/raastinosa kierretään myötäpäivään pois paikaltaan ja poistetaan.

## PAINEILMAKÄYTTÖISEN KAALI/RAASTINOSAN (10:A) KIINNITYS JA IRROTUS

Paina koneen pysäytyspainike (2:C) sisään.

Kiinnitä koneeseen syöttösyylinteri, jossa on kolme sisäpuolista terää (1:F).

Aseta kaali/raastinosan akseli (10:B) syöttösyylinterin putkeen (10:C).

Paina kaali/raastinosa alas ja kierrä se vastapäivään paikalleen.

Työnnä kompressoriletkun pikaliitin (10:D) kaali/raastinosan pikaliitinnippaan (10:E).

Aseta koneen (10:L) ja kaali/raastinosan (10:M) nopeudensäädin käytettävästä terästä riippuen kohdassa NOPEUSSÄÄDINTEN ASETUS annettujen ohjeiden mukaan.

Käynnistä kompressorin ja aseta se 6 bariin ja käytä kompressorin valmistajan ohjeiden mukaisesti.

Tarkista ilmanpaine painemittarista (10:F).

Suosittelava ilmanpaine on noin 4 baria, mutta tarve voi vaihdella. Jos painemittari osoittaa eri ilmanpainetta, on säädintä (10:G) vedettävä ylöspäin ja käännettävä siten, että painemittari osoittaa noin 4 baria, minkä jälkeen säädin painetaan takaisin.

Paineilmakäyttöistä kaali/raastinosaa irrotettaessa kompressorin suljetaan ja kompressoriletkun pikaliitin (10:D) irrotetaan kaali/raastinosan pikaliitinnipasta (10:E).

Paina pysäytysuloke (10:H) alas ja käännä kaali/raastinosaa myötäpäivään, kunnes se irtoaa.

## NOPEUSSÄÄDINTEN ASETUS

Koneen nopeudensäädin (10:L) asetetaan normaalisti asentoon "2" kaikenlaisen leikkaamisen yhteydessä, lukuun ottamatta kuutiointia, jolloin nopeussäätimen on oltava asennossa "1".

Leikattaessa paineilmakäyttöisellä kaali/raastinosalla (10:A) koneen (10:L) ja kaali/raastinosan (10:M) nopeussäätimet asetetaan seuraavan taulukon mukaisesti.

PKR = Paineilmakäyttöinen kaali/raastinosa  
K = Kone

Vakioviipalointiterä 3 mm:  
PKR=2, K=2

Vakioviipalointiterä 4,5-6 mm:  
PKR=3, K=2

Vakioviipalointiterä 10-20 mm:  
PKR=3, K=1

Kuutiointiterä 12,5 mm  
PKR=3, K=1

Poimuviipalointiterä 4,5 mm:  
PKR=3, K=2

Hienoviipalointiterä 0,5-1,5 mm:  
PKR=1, K=2

Hienoviipalointiterä 2-3 mm:  
PKR=2, K=2

Hienoviipalointiterä 4-6 mm:  
PKR=3, K=2

Hienoviipalointiterä 10 mm:  
PKR=3, K=1

Suikalointiterä 2,5x2,5 mm:  
PKR=2, K=2

Suikalointiterä 4,5x4,5-6x6 mm:  
PKR=3, K=2

Suikalointiterä 10x10 mm:  
PKR=3, M=1

Raasti 1,5 mm:  
PKR=1, K=2

Raasti 2-6 mm:  
PKR=1, K=2

Raasti 8 mm:  
PKR=3, K=1

Hienoraastin:  
PKR=1, K=2

## PUHDISTUS

Sammuta ensin kone ja vedä pistoke pistorasiasta tai katkaise virta käyttökäytimellä.

Puhdista kone huolellisesti välittömästi käytön jälkeen.

Poista suppilositylinterin sekoitin (7:E) avaamalla mutteri (7:F) hylsyavaimella (5:C).

Poista kaksi lokeroa (1:K) ja vastaavasti kolme terää (1:L) avaamalla mutterit (1:M)

hylsyavaimella (5:C).

Lue huolellisesti erityinen "diwash"-käyttöohje ja noudata sitä tarkasti, jos leikkuuvälinessä on merkintä "diwash".

Älä milloinkaan puhdistaa kevytmetalliesineitä astianpesukoneessa, ellei niissä ole merkintää "diwash".

Jos olet käyttänyt kuutiointisäleikköä (3:G), anna sen olla vielä koneessa ja työnnä pois jäljelle jääneet kuutiot harjalla (5:B).

Poista irralliset osat koneesta ja pese ja kuivaa ne huolella.

Pyyhi kone kostealla liinalla.

Älä koskaan jätä teriä märäksi, ellei niitä käytetä.

Säilytä teriä (3) aina seinällä olevassa ripustustelineessä (5:A).

Älä koskaan käytä teräviä esineitä tai painepesuria.

Älä koskaan suihkuta koneen sivuja.

## TARKISTETTAVA VIIKOITTAIN

Tarkista, että kone pysähtyy, kun lukituskahva (2:F) käännetään alas.

Tarkista, että kone pysähtyy, kun suppilo-osan (7:D) tai putkiosan (8:D) lukitsin käännetään myötäpäivään ei-lukittuun asentoon, ja käynnistyy jälleen, kun lukitsin käännetään myötäpäivään lukittuun asentoon.

Tarkista, että kone pysähtyy, kun käsikäyttöisen (1:C) tai paineilmakäyttöisen (1:D) kaali/raastinosan syöttölevy (6:A) käännetään sivulle niin, että syöttösynterin aukko (6:B) on yli 60 mm, ja käynnistyy uudelleen, kun kaali/raastinosa käännetään takaisin syöttösynterin päälle.

Vedä pistoke pistorasiasta tai katkaise virta työkytkimellä ja tarkista sen jälkeen, että sähköjohto on ehjä eikä siinä ole murtumia.

Mikäli sähköjohto ei ole ehjä tai siinä on murtumia tai jokin yllä mainituista turvatoiminnoista ei toimi, ota yhteyttä ammattitaitoiseen henkilöön ja korjauta vika ennen koneen käyttöä.

Tarkista, että näkyvät ruuvit ja pulkit ovat kireät.

Tarkista, että saranatavit (2:G) ovat hyvin voidellut.

Tarkista, että kaali/raastinosan mäntäakseli (9:F) on puhdas ja liikkuu kevyesti.

Tarkista, että kone seisoo tukevasti aseteltavien jalkojen varassa.

Tarkista, että terät ja raastimet ovat ehjät ja terävät.

## VIANETSINTÄ

VIKA: Kone ei käynnisty tai pysähtyy käytön aikana eikä käynnisty uudelleen. TOIMENPITEET: Tarkista, että pistoke on pistorasiassa tai virta on kytketty päälle työkytkimellä. Paina käynnistyspainike (2:B) sisään. Aseta koneeseen syöttösynterit (1:E/1:F) ja syöttöosa (1:A/1:B/1:C/1:D). Käännä syöttöosan lukitsin (7:D/8:D) vastapäivään lukittuun asentoon. Pane kaali/raastinosan syöttölevy (6:A) syöttösynterin keskiosaan. Tarkista, että kaikki osat ovat oikein asennettuja ja lukituskahva (2:F) on ylhäällä. Tarkista, että huoneiston sähkötaulussa olevat sulakkeet ovat ehjät ja niiden ampeeriluku on oikea. Odota muutama minuutti ja yritä käynnistää kone uudelleen. Ota tarvittaessa yhteys ammattitaitoiseen henkilöön.

VIKA: Heikko kapasiteetti tai huono lopputulos.

TOIMENPITEET: Valitse oikea terä tai teräyhdistelmä (3). Kiinnitä kaaliruuvi (4:G), lukkopultti (4:F) tai keskikapseli (4:E). Varmistaudu, että koneen (10:L) ja paineilmakäyttöisen kaali/raastinosan (10:M) nopeussäätimet ovat oikeassa asennossa kohdassa NOPEUSSÄÄDINTEN ASETUS annetun taulukon mukaan ja painemittarin (10:F) lukema on noin 4 baria. Tarkista, että paineilmakäyttöisen kaali/raastinosan syöttömannän (10:I) nopeus on oikea, asento "1" = noin 12 s/männän kierto, asento "2" = noin 8 s/männän kierto, asento "3" = noin 4 s/männän kierto (annettava ammattitaitoisen henkilön säädettäväksi). Varmistaudu, että terät ja raastimet ovat ehjät ja terävät. Paina ruokatarvike kevyesti koneeseen.

VIKA: Terä (3) ei saa irti koneesta. TOIMENPITEET: Käytä aina ulossyöttölevyä (4:A). Käytä paksua nahkakäsinettä, jonka läpi terät eivät pysty leikkaamaan ja väännä terä irti kääntämällä sitä myötäpäivään.

VIKA: Keskiholkki (4:E), lukkopultti (4:F) tai kaaliruuvi (4:G) ei irtoa. TOIMENPIDE: Irrota osa ruuvaamalla myötäpäivään avaimella (4:H).

## TEKNISET TIEDOT

KONE: Moottori: kaksi nopeutta, 1,5/0,9 kW, 400 V, 3-vaihe, 50 Hz, moottorisuojan asetus 3,7 A. Voimansiirto: hammasvaihte. Turvajärjestelmä: kolme turvakäytintä. Kotelointiluokka: IP 45. Sähköliitäntä: maadoitettu, 3-vaihe, 16 A. Sulake

huoneiston sähkötaulussa: 10 A, hidas. Äänitaso LpA (EN31201): 70 dBA.

PAINEILMAKÄYTTÖINEN SYÖTIN: 3 nopeutta ja säädettävä paine. Suositeltava ilmakapasiteetti ja paine: 35 l/min, 4 bar.

TERÄT: Halkaisija 215 mm. Kierrosnopeus: 400/200 kierrosta/min.

MATERIAALI: Koneen runko, syöttösynterit ja syöttöosat: anodoitu tai kiillotettu alumiinilejeerinki ja/tai ruostumaton teräs. Leikkuuterien levyt: alumiinilejeerinki. Leikkuuterät: korkealaatuinen veitsiteräs.

NETTOPAINOT: Kone: 54 kg. Sylinteri: 6 kg. Suppilo-osa sylintereineen: 12 kg. Paineilmakäyttöinen syötin: 11 kg. Käsikäyttöinen syötin: 5 kg. Putkiosa: 5 kg. Terä: keskimäärin noin 1 kg.

NORMIT: NSF STANDARD 8. EN 1678 1998-05-08. EU EU Konedirektiivi 89/392/EEC 1989-06-14, 91/368/EEC 1991-06-20, 93/44/EEC 1993-06-14, 93/68/EEC 1993-07-22, EMC 89/336/EEC.

# NOTKUNARLEIÐBEININGAR

## Hälde RG-400

### (IS)

#### Aðvörun!

Varist að skera ykkur á beittum hnifum á skurðarskífum (3) og í skurðarhólki (1:F) og á lausum vélarhlutum.

Aðeins löggiltum fagmönnum er heimilt að tengja vélina.

Stingið aldrei fingrunum ofan í matarana (1:A/B) né skurðarhólkana (1:E/F) nema við hreingerningu.

Notið ávallt stautana (8:E) þegar skorið er með pípumatara (8:B).

Stingið aldrei fingrunum inn í útmötunarop vélarinnar (2:H) þegar skurðarhólkurinn situr á vélinni og öryggisarmurinn (2:F) er í uppfeldri stöðu.

Aðeins löggiltum fagmönnum er heimilt að annast viðgerðir á vélinni og opna vélarhúsið.

Miðjulokið (4:E), lásboltinn (4:F) og hnífskrufan (4:G) eru öll losuð réttssælis með lyklinum (4:H).

Ýtið alltaf inn stöðvunarhnappi vélarinnar (2:C) áður en skurðarskífur eru festar og losaðar, jafnvel þótt vélín sé ekki í gangi.

Slökkvið fyrst á vélinni og takið hana úr sambandi, eða slökkvið á straumrofa áður en hreingerning fer fram.

Þegar pípumatari (1:B) er í notkun má aldrei nota skurðarskífur sem er stærri en 10 mm í þvermál.

#### ÚTPÖKKUN

Gangið úr skugga um að jafnvel smæstu hlutar fylgi vélinni, að hún sé í lagi og ekkert hafi skemmt í flutningi. Kvartanir verða að berast umboðsmanni vélarinnar innan átta daga.

#### TENING

Tengið vélina við rafstraum með réttri uppgefinni spennu.

Fjarlægjið skurðarskífur (3) úr vélinni áður en hún er tengd.

Stillið fætur vélarinnar þannig að hún standi stöðug.

Festið verkfærahengi (5:A) fyrir skurðarskífurnar (3) á vegg nálægt vélinni til öryggis og hagræðis.

Gangið úr skugga um að öxullinn (2:J) snúist réttssælis.

Gangið úr skugga um að vélín stöðvist þegar öryggisarmurinn (2:F) er felldur niður.

Gangið úr skugga um að vélín stöðvist þegar lássnerli sjálfmatarans (7:D) eða pípumatarans (8:D) er snúð réttssælis í ólæsta stöðu; einnig að vélín fari aftur í gang þegar lássnerlinum er snúð réttssælis í læsta stöðu.

Gangið úr skugga um að vélín stöðvist þegar hinni handknúnu (1:C) eða loftknúnu (1:D) þrýstiplötu grænmetismatarans (6:A) er snúð til hliðar þannig að op skurðarhólksins (6:B) verði stærra en 60 mm og að vélín fari aftur í gang þegar plötunni er snúð til baka yfir skurðarhólkinn.

Ef misbrestur er á þessu verður viðgerð að fara fram áður en vélín er tekin í notkun.

#### RÉTT VAL Á SKURÐARSKÍFUM

Við teningskurð verður teningsrist (3:G) að vera jafnstór eða stærri en skurðarskífan (3:A, B eða D).

VENJULEG SKURÐARSKÍFA (3:A): Sker fast hráefni. Sker í teninga ef hún er notuð með teningsrist af gerð 1 (3:G1).

TENINGSSKURÐARSKÍFA (3:B): Sker í teninga, notuð með teningsrist af gerð 1 (3:G1) frá 12.5x12.5 mm og upp úr.

GÁRUSKURÐARSKÍFA (3:C): Fyrir rifflaðar sneiðar.

FÍNSKURÐARSKÍFA MEÐ 2 HNÍFUM (3:D2): Sker fast og mjúkt hráefni. Strimlar kál.

FÍNSKURÐARSKÍFA MEÐ 1 HNÍF (3:D1): Sker fast, mjúkt, safaríkt og viðkvæmt hráefni. Strimlar salatsblöð. 4 mm hakkar lauk, notuð með teningsrist af gerð 1 (3:G1) 10x10 mm og upp úr. 4, 6 og 10 mm sker í teninga, notuð með teningsrist af gerð 1. 14 og 20 mm sker í teninga, notuð með teningsrist af gerð 2 (3:G2).

LANGSKURÐARSKÍFA (3:F): Strimlar, sker bognar franskartöflur. 2.5x6 mm strimlar hvítkál.

TENINGSRIST AF GERÐ 1 (3:G1): Sker í teninga, notuð með viðeigandi skurðarskífur.

Ónothæf með 14 og 20 mm fínskurðarskífur. Sjá um teningsrist af gerð 2 hér á eftir.

TENINGSRIST AF GERÐ 2 (3:G2): Sker í teninga, notuð með 14 og 20 mm fínskurðarskífur.

RIST FYRIR FRANSKAR KARTÖFLUR (3:H): Sker beinar kartöflulengjur, notuð með 10 mm fínskurðarskífur.

RIFSKURÐARSKÍFA (3:K): Rifur gulrætur, hvítkál, hnetur, ost, þurr brauð.

FÍNRIFSKÍFA (3:L): Fínrifur hráar kartöflur, harðan/þurran ost.

#### ÍSETNING Á SKURÐARSKÍFUM

Rennið útmötunarskífurni (4:A) upp á öxulinn (4:B) og snúð/þrýstið henni niður í festingu sína.

Ef skera á í teninga eða hakka lauk, leggið þá fyrst viðeigandi teningsrist í vélina og snúð teningsristinni réttssælis þangað til hún stöðvast.

Veljið síðan viðeigandi skífur: skurðarskífur, teningaskífur eða fínskurðarskífur fyrir teningaskurð og fínskurðarskífur fyrir laukhökkun. Rennið skurðarskífurni upp á öxulinn og snúð henni þannig að hún falli í festingu sína.

Þegar skera skal, strimla eða rífa hráefnið, rennið þá aðeins viðeigandi skurðarskífur upp á öxulinn og snúð henni þannig að hún falli í festingu sína.

Skrúfið rangsælis á miðhólk skurðarskífunnar: miðjulokið (1:G) þegar skorið er með sjálfmatar (1:A), lásboltann (1:H) þegar skorið er með pípumatara (1:B) og hnífskrufuna (1:I) þegar grænmetismatarinn (1:C/1:D) er notaður.

#### LOSUN Á SKURÐARSKÍFUM

Skrúfið miðjulokið (4:E), hnífskrufuna (4:G) eða lásboltann (4:F) af réttssælis með lyklinum (4:H) og fjarlægjið skurðarskífuna/skífurnar og útmötunarskífuna (4:A).

#### UPPSETNING OG LOSUN SKURÐARHÓLKA (1:E/1:F)

Við uppsetningu, fellið niður öryggisarminn (2:F).

Rennið skurðarhólkinn (2:A) inn í hjarafestingu á vélinni (2:G) og leggið hann niður á vélina.

Fellið öryggisarminn upp.

Við losun, fjarlægjið fyrst matarana (1:A/1:B/1:C/1:D).

Fellið öryggisarminn niður (2:F).

Dragið skurðarhólkinn (2:A) úr hjarafestingum vélarinnar (2:G).

## VAL Á MÖTUNARBÚNAÐI

Sjálfmatarinn (1:A) er einkum notaður til að skera kartöflur, lauk, þurrt brauð osfrv.

Pípumatarinn (1:B) er einkum notaður til að skera gúrku, blaðlauk, papriku osfrv.

Hinn handknúni (1:C) og loftknúni (1:D) grænmetismatari er einkum notaður til að skera hvítkál, salat, ost, gulrætur osfrv.

## UPPSETNING OG LOSUN SJÁLFMATARA (7:A)

Ýtið inn stöðvunarhnappnum (2:C).

Við uppsetningu, útbúið skurðarhólkinn að innanverðu með þremur stýrirásnum.

Leggið sjálfmatarann á skurðarhólkinn miðjan þannig að öxullinn (7:B) falli inn í pípu á hólkinum (7:C).

Þrýstið sjálfmataranum niður og snúið lássnerlinum (7:D) rangsælis.

Við losun, snúið lássnerlinum (7:D) réttisælis og fjarlægið sjálfmatarann.

## UPPSETNING OG LOSUN PÍPUMATARA

Ýtið inn stöðvunarhnappnum (2:C).

Við uppsetningu, útbúið skurðarhólkinn að innanverðu með þremur hnífum (1:F).

Leggið pípumatarann á skurðarhólkinn þannig að öxullinn (8:B) falli inn í pípu á hólkinum (8:C).

Þrýstið pípumataranum niður og snúið lássnerlinum (8:D) rangsælis.

Við losun, snúið lássnerlinum (8:D) réttisælis og fjarlægið pípumatarann.

## UPPSETNING OG LOSUN HANDKNÚNS GRÆNMETISMATARA (9:A)

Ýtið inn stöðvunarhnappi vélarinnar (2:C).

Við uppsetningu, útbúið skurðarhólkinn að innanverðu með þremur hnífum (1:F).

Lyftið armi þrýstiplötunnar (9:D) alveg upp.

Rennið öxli grænmetismatarans (9:B) niður í pípu á hólkinum (9:C).

IOrestip mataranum nipur og snýp honum rangsælis.

Vip losun, ætip nipur öryggishöxlum (9:E) og snýp mataranum fram ríttisælis og lyftip honum af.

## UPPSETNING OG LOSUN LOFTKNÚNS GRÆNMETISMATARA (10:A)

Ýtið inn stöðvunarhnappi vélarinnar (2:C).

Við uppsetningu, útbúið skurðarhólkinn að innanverðu með þremur hnífum (1:F).

Rennið öxli grænmetismatarans (10:B) niður í pípu á hólkinum (10:C).

Þrýstið mataranum niður og snúið honum rangsælis.

Festið loftþrýstislönguna (10:D) í þar til gerða festingu á stút á mataranum (10:E).

Veljið hraðastillingu fyrir vélina (10:L) og matarann (10:M) eftir því hvaða skurðarskífa er notuð, samkvæmt fyrirmælum, sjá HRAÐASTILLINGAR.

Gangsetjið loftþjöppuna og stillið hana á 6 bar og meðhöndlið hana skv fyrirmælum framleiðanda.

Athugið loftþrýsting á þrýstimælinum (10:F). Ákjósanlegur loftþrýstingur er upb 4 bar, en þrýstingsþörfin getur verið mismunandi. Ef þrýstimælir sýnir annan loftþrýsting ber að draga stillinn (10:G) upp á við, snúa honum svo þannig að þrýstingmælirinn sýni um 4 bar og þrýsta honum síðan niður.

Við losun, stöðvið loftþjöppuna og losið síðan þrýstislönguna (10:D) af stútnum á mataranum (10:E).

Þrýstið niður öryggishælum (10:H) og snúið mataranum fram réttisælis og lyftið honum af.

## HRAÐASTILLINGAR

Almennt er hraðastillir vélarinnar (10:L) settur í stöðu "2" við allan skurð, að undanteknum teningskurði; þá á hraðastillir að vera í stöðu "1".

Þegar loftknúni grænmetismatarinn (10:A) er notaður eru hraðastillar vélarinnar (10:L) og grænmetismatarans (10:M) stilltir skv eftirfarandi töflu:

LGM = loftknúinn grænmetismatari  
V = vél.

Venjuleg skurðarskífa 3 mm:  
LGM=2 V=2

Venjuleg skurðarskífa 4.5-6 mm:  
LGM=3 V=2

Venjuleg skurðarskífa 10-20 mm:  
LGM=3 V=1

Teningskurðarskífa 12.5 mm:  
LGM=3 V=1

Gáruskurðarskífa 4.5 mm:  
LGM=3 V=2

Fínskurðarskífa 0.5-1.5 mm:  
LGM=1 V=2

Fínskurðarskífa 2-3 mm:  
LGM=2 V=2

Fínskurðarskífa 4-6 mm:  
LGM=3 V=2

Fínskurðarskífa 10 mm:  
LGM=3 V=1

Strimlari 2.5x2.5 mm:  
LGM=2 V=2

Strimlari 4.5x4.5-6x6 mm:  
LGM=3 V=2

Strimlari 10x10 mm:  
LGM=3 V=1

Rifskurðarskífa 1.5 mm:  
LGM=1 V=2

Rifskurðarskífa 2-6 mm:  
LGM=2 V=2

Rifskurðarskífa 8 mm:  
LGM=3 V=1

Fínrifskurðarskífa:  
LGM=1 V=2

## HREINGERNING

Slökkvið fyrst á vélinni og takið hana úr sambandi, eða slökkvið á straumrofa.

Hreinsið vélina gaumgæfilega þegar eftir notkun.

Fjarlægið hrærara sjálfmatarans (7:E) með því að losa róna (7:F) með topplyklinum (5:C).

Fjarlægið stýrirásirnar tvær (1:K) eða hnífana þrjá (1:L) með því að losa rærnar (1:M) með topplyklinum (5:C).

Ef skurðaráhöldin eru merkt "diwash", þá lesið sérstöku "diwash"-leiðbeiningarnar og fylgið þeim í hvívetna.

Þvoið aldrei hluti úr léttmálmi í uppþvottavél nema þá sem merktir eru "diwash".

Ef þið hafið notað teningsrist (3:G), látið hana sitja eftir í vélinni og ýtið fyrst teningunum sem eftir sitja út með burstanum (5:B).

Fjarlægið lausa hluta og þvoið þá og þurrkið vel.

Þurrkið af vélinni með rakri grisju.

Skiljið aldrei hnifa skurðarskifnanna eftir blauta þegar þeir eru ekki í notkun.

Geymið alltaf skurðarskífurnar (3) á verkfærahenginu (5:A) á veggnum.

Notið aldrei oddhvöss verkfæri né háþrýstidælu.

Sprautið aldrei vatni á hliðar vélarinnar.

## GANGIÐ ÚR SKUGGA UM VIKULEGA

Að vélin stöðvist þegar öryggisarmurinn (2:F) er felldur niður.

Að vélin stöðvist þegar lássnerli sjálfmatarans (7:D) eða pípumatarans (8:D) er snúið réttisælis í ólæsta stöðu, og að vélin fari aftur í gang þegar lássnerlinum er snúið réttisælis í læsta stöðu.

Að vélin stöðvist þegar þrýstiplötu handknúna (1:C) eða loftknúna (1:D) grænmetismatarans (6:A) er snúið til hliðar þannig að op skurðarhólksins (6:B) verði stærra en 60 mm, og að vélin fari aftur í gang þegar matarinn er færður aftur yfir skurðarhólkinn.

Takið vélinu úr sambandi, eða slökkvið á straumrofanum og gangið síðan úr skugga um að raflínan sé heil og ekki sprungur í henni.

Ef raflínan er ekki heil eða ef sprungur eru í henni eða ef einhver af fyrrnefndum öryggisráðstöfunum verka ekki, skal kalla til viðgerðarmann áður en vélin er tekin í notkun.

Að sýnilegar skrúfur og boltar séu vel fest.

Að hjarafestingar (2:G) séu nægilega smurðar.

Að miðöxull grænmetismatarans (9:F) sé hreinn og snúist óhindrað.

Að vélin standi stöðug á stillanlegum fótum sínum.

Að hnifar og rifjárn séu heil og bítu vel.

## BILANALET

BILUN: Vélin fer ekki í gang eða stöðvast og fer ekki aftur í gang. VIÐBRÖGÐ: Gangið úr skugga um að tengillinn sitji í vegginnstungu, eða kveikt sé á straumrofa. Ýtið á gangsetningarhnappinn (2:B). Setjið upp skurðarhólk (1:E/1:F) og matara (1:A/1:B/1:C/1:D). Snúið lássnerli matarans (7:D/8:D) rangsælis í læsta stöðu. Færið þrýstiplötu grænmetismatarans (6:A) inn yfir miðjan skurðarhólkinn. Gangið úr skugga um að allir hlutar séu rétt settir saman og að öryggisarmurinn (2:F) sé í

uppfeldri stöðu. Gangið úr skugga um að vör í töfluskáp á staðnum séu heil og amper-tala þeirra sé rétt. Bíðið nokkrar mínútur og reynið að gangsetja vélinu á nýjan leik. Kallið til viðgerðarmann.

BILUN: Vélin vinnur illa eða sker slælega. VIÐBRÖGÐ: Veljið rétta skurðarskífuna eða samsetningu á skurðarskífum (3). Skrúfið hnífskrúfuna (4:G), lásboltann (4:F) eða miðjulokið (4:E) á sinn stað. Sjáið um að hraðastillir vélarinnar (10:L) og loftknúna matarans (10:M) séu í rétttri stöðu samkvæmt töflu undir HRAÐASTILLINGAR, og að þrýstímælirinn sýni uþb 4 bar. Gangið úr skugga um að stimpill loftknúna matarans gangi á réttum hraða: staða "1" = uþb 12 sek/stimpilhringur, staða "2" = uþb 8 sek/stimpilhringur, staða "3" = uþb 4 sek/stimpilhringur (ber að stilla af löggiltum fagmanni). Gangið úr skugga um að hnifar og rifjárn séu heil og bítu vel. Þrýstið hráefninu laust niður.

BILUN: Skurðarskifan (3) situr blýföst. VIÐBRÖGÐ: Notið ávallt útmötunarskífuna (4:A). Notið þykkan leðurhanska eða annað sem hnifar skurðarskifnanna ná ekki gegnum og snúið skurðarskífurni réttisælis þangað til hún losnar.

BILUN: Miðjulokið (4:E), lásboltinn (4:F) eða hnífskrúfan (4:G) sitja blýföst. VIÐBRÖGÐ: Skrúfið það laust réttisælis með lyklinum (4:H).

## TÆKNILEGAR UPPLÝSINGAR

VÉL: Mótör: Tvær hraðastillingar, 1.5/0.9 kW, 400 V, 3-fasa, 50 Hz. hreyfilvörn stillt á 3.7 A. Hraðaskipting: gírskipting. Öryggiskerfi: Þrjú öryggisrofar. Varnarflokkur: IP45. Vegg tenging: Jarðtengd, 3-fasa, 16 A. Bræðivör í töfluskáp á staðnum 10 A, treg. Hljóðstyrkur LpA (EN 31201): 70 dBA.

LOFTKNÚINN MATARI: 3 hraðastillingar og breytilegur þrýstingur. Ákjósanleg loftrýmd og þrýstingur: 35 l/4 bar.

SKURÐARSKÍFUR: Þvermál 215 mm. Snúningshraði 400/200 snún/mín.

EFNI: Vélarhús, skurðarhólkar og matarar: Rafhúðað eða gljáfægt álblendi og/eða ryðfrítt stál. Skurðarskífur: Álblendi. Hnifar á skurðarskífum: Hnifastál af hæsta gæðaflokki.

NETTÓÞYNGD: Vél: 54 kg. Hólkur: 6 kg. Sjálfmatarari ásamt hólk: 12 kg. Loftknúinn matari: 11 kg. Handknúinn matari: 5 kg. Pípumatarari: 5 kg. Skurðarskífur: Uþb 1 kg að jafnaði.

STAÐLAR: NSF STANDARD 8. EN 1678 1998-05-08. EU Vélartilskipun 89/392/EEC

1989-06-14, 91/368/EEC 1991-06-20, 93/44/EEC 1993-06-14, 93/68/EEC 1993-07-22, EMC 89/336/EEC.



# ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΗΣ

## Halide RG-400

### (GR)

#### ΠΡΟΣΟΧΗ

Προσέξτε πολύ να μην τραυματίσετε τα χέρια σας στις κοφτερές λεπίδες των κοπτικών εργαλείων (3) και του κυλίνδρου τροφοδοσίας (1:F) και στα κινητά μέρη.

Η συσκευή πρέπει να εγκαθίσταται μόνο από εξουσιοδοτημένο ειδικό.

Μη βάζετε ποτέ τα χέρια σας στις προσθήκες τροφοδοσίας (1:A/B) ή στους κυλίνδρους τροφοδοσίας (1:E/F) παρά μόνο κατά το καθάρισμα.

Χρησιμοποιείτε πάντοτε τις πλάκες ώθησης (8:E) για κοπή με τη σωληνωτή προσθήκη (8:A).

Μη βάζετε τα χέρια σας στην έξοδο της συσκευής (2:H) όταν ο κύλινδρος τροφοδοσίας είναι κατεβασμένος και η ασφαλιστική λαβή (2:F) ανυψωμένη.

Μόνο εξουσιοδοτημένος ειδικός πρέπει να επιτρέπεται να επισκευάζει τη συσκευή και να ανοίγει το περίβλημά της.

Χρησιμοποιήστε το κλειδί (4:H) για να ξεβιδώσετε τη συσκευή ανάδευσης (4:E), τον ασφαλιστικό κοχλία (4:F) και τη συσκευή αφαίρεσης πυρήνων (4:G) στρέφοντάς τα κατά τη φορά των δεικτών του ρολογιού.

Πιέζετε πάντα το κουμπί διακοπής λειτουργίας της συσκευής (2:C) πριν τοποθετήσετε ή αφαιρέσετε τα κοπτικά εργαλεία, κλπ. ακόμα και εάν η συσκευή δεν λειτουργεί.

Πριν από το καθάρισμα, διακόψτε το ρεύμα από τη συσκευή και αφαιρέστε τον ρευματολήπτη από τον ρευματοδότη του τοίχου ή ανοίξτε τον απομονωτικό διακόπτη.

Όταν χρησιμοποιείτε τη σωληνωτή προσθήκη (1:B) μη χρησιμοποιείτε κοπτικά εργαλεία μεγαλύτερα από 10 mm.

#### ΑΠΟΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ

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

#### ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ

Συνδέστε τη συσκευή με ηλεκτρική παροχή που είναι κατάλληλη για τη συσκευή.

Αφαιρέστε το κοπτικό εργαλείο (3) πριν εγκαταστήσετε τη συσκευή.

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

Τοποθετήστε την κρεμάστρα (5:A) για τα κοπτικά εργαλεία στον τοίχο κοντά στη συσκευή για εύκολη και ασφαλή χρήση.

Βεβαιωθείτε ότι ο άξονας (2:J) περιστρέφεται κατά τη φορά των δεικτών του ρολογιού.

Βεβαιωθείτε ότι η συσκευή σταματά όταν η ασφαλιστική λαβή (2:F) διπλωθεί προς τα κάτω.

Βεβαιωθείτε ότι η συσκευή σταματά όταν η ασφαλιστική λαβή της προσθήκης χοάνης τροφοδοσίας (7:D) ή της σωληνωτής προσθήκης (8:D) στραφεί κατά τη φορά των δεικτών του ρολογιού προς την ανασφάλιστη θέση, και ότι η συσκευή επαναλειτουργεί όταν η ασφαλιστική λαβή στραφεί κατά τη φορά των δεικτών του ρολογιού στην ασφαλισμένη θέση.

Βεβαιωθείτε ότι η συσκευή σταματά όταν η πλάκα τροφοδοσίας (6:A) της προσθήκης τροφοδοσίας χειρωνακτικής (1:C) ή πνευματικής (1:D) ώθησης στραφεί προς τα πλάϊ έτσι ώστε το άνοιγμα του κυλίνδρου τροφοδοσίας (6:B) να είναι μεγαλύτερο από 60 mm, και ότι η συσκευή επαναλειτουργεί όταν η προσθήκη τροφοδοσίας ώθησης στραφεί πίσω πάνω από τον κύλινδρο τροφοδοσίας.

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

#### ΕΠΙΛΟΓΗ ΤΩΝ ΣΩΣΤΩΝ ΚΟΠΤΙΚΩΝ ΕΡΓΑΛΕΙΩΝ

Για κοπή σε κύβους, οι διαστάσεις της σχάρας κοπής κύβων (3:G) πρέπει να είναι ίσες ή μεγαλύτερες από τις διαστάσεις του εργαλείου κοπής φετών (3:A ή D).

Βασικός κοπτήρας φετών (3:A): Κόβει σε φέτες σκληρά υλικά. Κόβει σε κύβους σε συνδυασμό με τη σχάρα κοπής κύβων (3:G1).

Κοπτήρας κύβων (3:B): Κόβει σε κύβους σε συνδυασμό με τη σχάρα κοπής κύβων τύπου 1 (3:G1) από 12.5 x 12.5 mm και πάνω.

Κοπτήρας κυματοειδών φετών (3:C): Παράγει κυματοειδείς φέτες.

Κοπτήρας λεπτών φετών, 2 μαχαίρια (3:D2): Κόβει σε φέτες σκληρά και μαλακά τρόφιμα. Ψιλοκόβει λάχανα.

Κοπτήρας λεπτών φετών, 1 μαχαίρι (3:D1): Κόβει σε φέτες σκληρά, μαλακά, χυμώδη και εύθραυστα τρόφιμα. Ψιλοκόβει μαρούλια. Τεμάχια κρεμμυδιών 4 mm σε συνδυασμό με σχάρα κοπής κύβων τύπου 1 (3:G1) 10 x 10 και πάνω. Κύβιοι 4, 6 και 10 mm σε συνδυασμό με σχάρα κοπής κύβων τύπου 1. Κύβιοι 14 mm και 20 mm σε συνδυασμό με σχάρα κοπής κύβων τύπου 2 (3:G2).

Κατατεμαχιστής (3:F): Ψιλοκόβει και κόβει καμπύλες πατάτες για τηγάνισμα. 2.5 x 6 mm για άφυλλο κατατεμαχισμό λαχάνου.

Σχάρα κοπής κύβων τύπου 1 (3:G1): Κόβει σε κύβους σε συνδυασμό με κατάλληλο κοπτήριο φετών. Δεν μπορεί να συνδυαστεί με κοπτήριο

λεπτών φετών 14 mm και 20 mm. Δείτε τη σχάρα κοπής κύβων τύπου 2 παρακάτω.

Σχάρα κοπής κύβων τύπου 2 (3:G2): Κόβει σε κύβους σε συνδυασμό με τον κοπτήρα λεπτών φετών 14 mm και 20 mm.

Σχάρα για πατάτες για τηγάνισμα (3:H): Κόβει ίσιες πατάτες για τηγάνισμα σε συνδυασμό με τον κοπτήρα λεπτών φετών 10 mm.

Χονδρός τρίφτης (3:K): τρίβει καρότα, λάχανα, καρύδια, τυρί, ξερό ψωμί, κλπ.

Λεπτός τρίφτης (3:L): τρίβει λεπτά ωμές πατάτες, σκληρό/μαλακό τυρί.

#### ΤΟΠΟΘΕΤΗΣΗ ΚΟΠΤΙΚΩΝ ΕΡΓΑΛΕΙΩΝ

Ανυψώστε την πλάκα εξαγωγής (1:A) στον άξονα (4:B) και στρέψτε/πίεστε την προς τα κάτω στην υποδοχή της.

Για κοπή κρεμμυδιών σε κύβους ή σε μικρά τεμάχια, τοποθετήστε πρώτα στη συσκευή μία κατάλληλη σχάρα κοπής κύβων και στη συνέχεια στρίψτε τη σχάρα κοπής κύβων κατά τη φορά των δεικτών του ρολογιού όσο γίνεται.

Για κοπή σε κύβους, επιλέξτε τότε κατάλληλο βασικό κοπτήριο φετών ή κοπτήριο λεπτών φετών και για κατατεμαχισμό κρεμμυδιών, έναν κοπτήρα λεπτών φετών, και τοποθετήστε τον κοπτήρα φετών στον άξονα και στη συνέχεια στρίψτε τον έτσι ώστε ο κοπτήρας φετών να μπαίνει στην υποδοχή του.

Για κοπή σε φέτες, ψιλό κόψιμο ή τρίψιμο, τοποθετήστε αντί γι' αυτό μόνο το κοπτικό εργαλείο που επιλέξατε στον άξονα και στρίψτε το κοπτικό εργαλείο έτσι ώστε να μπαίνει στην υποδοχή του.

Ασφαλίστε το κεντρικό περίβλημα (1:G) όταν χρησιμοποιείτε την προσθήκη χοάνης τροφοδοσίας (1:A), τον ασφαλιστικό κοχλία (1:H) όταν χρησιμοποιείτε την σωληνωτή προσθήκη (1:B), ή τη συσκευή αφαίρεσης πυρήνων (1:I) όταν χρησιμοποιείτε τη προσθήκη τροφοδοσίας ώθησης (1:C/1:D) στρέφοντάς τα αντίθετα με τη φορά των δεικτών του ρολογιού στον κεντρικό άξονα του κοπτικού εργαλείου.

#### ΑΦΑΙΡΕΣΗ ΤΩΝ ΚΟΠΤΙΚΩΝ ΕΡΓΑΛΕΙΩΝ

Ξεβιδώστε τη συσκευή ανάδευσης (4:E), τη συσκευή αφαίρεσης πυρήνων (4:G) ή τον ασφαλιστικό κοχλία (4:F) στρέφοντάς τα κατά τη φορά των δεικτών του ρολογιού με το κλειδί (4:H), και αφαιρέστε το κοπτικό εργαλείο/εργαλεία και την πλάκα εξαγωγής. (4:A).

#### ΤΟΠΟΘΕΤΗΣΗ ΚΑΙ ΑΦΑΙΡΕΣΗ ΤΟΥ ΚΥΛΙΝΔΡΟΥ ΤΡΟΦΟΔΟΣΙΑΣ (1:E/1:F)

Κατά την τοποθέτηση, διπλώστε προς τα κάτω την ασφαλιστική λαβή (2:F).

Σπρώξτε τον κύλινδρο τροφοδοσίας (2:A) στους συνδετικούς πείρους (2:G) της συσκευής, και κατεβάστε τον.

Ανυψώστε την ασφαλιστική λαβή.

Κατά την αφαίρεση, αφαιρέστε πρώτα την

προσθήκη τροφοδοσίας (1:A/1:B/1:C/1:D).

Κατεβάστε την ασφαλιστική λαβή (2:F).

Αφαιρέστε τον κύλινδρο τροφοδοσίας (2:A) από τους συνδετικούς πείρους (2:G) της συσκευής.

### ΕΠΙΛΟΓΗ ΤΗΣ ΠΡΟΣΘΗΚΗΣ ΤΡΟΦΟΔΟΣΙΑΣ

Η προσθήκη χοάνης τροφοδοσίας (1:A) χρησιμοποιείται κυρίως για κοπή πατατών, κρεμμυδιών, ξερού ψωμιού κλπ.

Η σωληνωτή προσθήκη (1:B) χρησιμοποιείται κυρίως για κοπή αγγουριών, πράσων, πάπρικας, κλπ.

Οι προσθήκες τροφοδοσίας χειρωνακτικής (1:C) και πνευματικής (1:D) ώθησης χρησιμοποιούνται κυρίως για κοπή λαχάνων, μαρουλιών, τυριών, καρότων κλπ.

### ΤΟΠΟΘΕΤΗΣΗ ΚΑΙ ΑΦΑΙΡΕΣΗ ΤΗΣ ΠΡΟΣΘΗΚΗΣ ΧΟΑΝΗΣ ΤΡΟΦΟΔΟΣΙΑΣ (7:A)

Πιέστε το κουμπί διακοπής λειτουργίας (2:C).

Κατά την τοποθέτηση, βάλτε στον κύλινδρο τροφοδοσίας δύο εσωτερικούς οδηγούς (1:E).

Τοποθετήστε την προσθήκη χοάνης τροφοδοσίας στο κέντρο του κυλίνδρου τροφοδοσίας, με τον άξονα (7:B) στον σωλήνα του κυλίνδρου τροφοδοσίας (7:C).

Πιέστε προς τα κάτω την προσθήκη χοάνης τροφοδοσίας και στρίψτε την ασφαλιστική λαβή (7:D) αντίθετα με τη φορά των δεικτών του ρολογιού.

Κατά την αφαίρεση, στρίψτε την ασφαλιστική λαβή (7:D) κατά τη φορά των δεικτών του ρολογιού και αφαιρέστε την προσθήκη χοάνης τροφοδοσίας.

### ΤΟΠΟΘΕΤΗΣΗ ΚΑΙ ΑΦΑΙΡΕΣΗ ΤΗΣ ΣΩΛΗΝΩΤΗΣ ΠΡΟΣΘΗΚΗΣ (8:A)

Πιέστε το κουμπί διακοπής λειτουργίας (2:C).

Κατά την τοποθέτηση, βάλτε στον κύλινδρο τροφοδοσίας τρία εσωτερικά μαχαίρια (1:F).

Τοποθετήστε τη σωληνωτή προσθήκη στον κύλινδρο τροφοδοσίας με τον άξονα (8:B) στον σωλήνα του κυλίνδρου τροφοδοσίας (8:C).

Πιέστε προς τα κάτω την σωληνωτή προσθήκη και στρίψτε την ασφαλιστική λαβή (8:D) αντίθετα με τη φορά των δεικτών του ρολογιού.

Κατά την αφαίρεση, στρίψτε την ασφαλιστική λαβή (8:D) κατά τη φορά των δεικτών του ρολογιού και αφαιρέστε τη σωληνωτή προσθήκη.

### ΤΟΠΟΘΕΤΗΣΗ ΚΑΙ ΑΦΑΙΡΕΣΗ ΤΗΣ ΠΡΟΣΘΗΚΗΣ ΤΡΟΦΟΔΟΣΙΑΣ ΧΕΙΡΩΝΑΚΤΙΚΗΣ ΩΘΗΣΗΣ (9:A)

Πιέστε το κουμπί διακοπής λειτουργίας της συσκευής (2:C).

Για την τοποθέτηση βάλτε στον κύλινδρο τροφοδοσίας τρία εσωτερικά μαχαίρια (1:F).

Μετακινήστε τον μοχλό (9:D) προς τα πάνω όσο γίνεται.

Τοποθετήστε τον άξονα της προσθήκης τροφοδοσίας ώθησης (9:B) μέσα στον σωλήνα του κυλίνδρου τροφοδοσίας (9:C).

Πιέστε προς τα κάτω την προσθήκη τροφοδοσίας ώθησης και στρέψτε την αντίθετα με τη φορά των δεικτών του ρολογιού.

Κατά την αφαίρεση, πιέστε προς τα κάτω το παράβλημα διακοπής (9:E) και βγάλτε τη προσθήκη τροφοδοσίας ώθησης στρέφοντάς την κατά τη φορά των δεικτών του ρολογιού και αφαιρέστε την.

### ΤΟΠΟΘΕΤΗΣΗ ΚΑΙ ΑΦΑΙΡΕΣΗ ΤΗΣ ΠΡΟΣΘΗΚΗΣ ΤΡΟΦΟΔΟΣΙΑΣ ΠΝΕΥΜΑΤΙΚΗΣ ΩΘΗΣΗΣ (10:A)

Πιέστε το κουμπί διακοπής λειτουργίας της συσκευής (2:C).

Κατά την τοποθέτηση, βάλτε στον κύλινδρο τροφοδοσίας τρία εσωτερικά μαχαίρια (1:F).

Τοποθετήστε τον άξονα της προσθήκης τροφοδοσίας ώθησης (10:B) μέσα στον σωλήνα του κυλίνδρου τροφοδοσίας (10:C).

Πιέστε προς τα κάτω την προσθήκη τροφοδοσίας ώθησης και στρέψτε την αντίθετα με τη φορά των δεικτών του ρολογιού.

Σπρώξτε τον ταχυσύνδεσμο του ελαστικού σωλήνα του συμπιεστή (10:D) πάνω στο ρακόρ της προσθήκης τροφοδοσίας ώθησης (10:E).

Ρυθμίστε τους ελέγχους ταχύτητας της συσκευής (10:I) και της προσθήκης τροφοδοσίας ώθησης (10:M) για να ταιριάζουν στο κοπτικό εργαλείο που χρησιμοποιείται όπως καθορίζεται στις οδηγίες που αναφέρονται κάτω από την επικεφαλίδα ΡΥΘΜΙΣΗ ΕΛΕΓΧΩΝ ΤΑΧΥΤΗΤΑΣ.

Βάλτε σε λειτουργία τον συμπιεστή και ρυθμίστε την πίεση παροχής του στα 6 bar, και χειριστείτε τον σύμφωνα με τις οδηγίες του κατασκευαστή.

Ελέγξτε την πίεση του αέρα στον μετρητή πίεσης (10:F). Η συνιστώμενη πίεση του αέρα είναι περίπου 4 bar, αλλά η πραγματική τιμή που χρειάζεται μπορεί να ποικίλλει. Εάν η ένδειξη πίεσης του αέρα στον μετρητή πίεσης είναι διαφορετική, τραβήξτε τον μοχλό ελέγχου (10:G) προς τα πάνω και στη συνέχεια στρίψτε τον μέχρι η ένδειξη του μετρητή πίεσης να είναι γύρω στα 4 bar, και τότε πιέστε τον πάλι πίσω προς τα κάτω.

Κατά την αφαίρεση, διακόψτε τον συμπιεστή και στη συνέχεια αποσυνδέστε τον ταχυσύνδεσμο του ελαστικού σωλήνα του συμπιεστή (10:D) από το ρακόρ της προσθήκης τροφοδοσίας ώθησης (10:E).

Πιέστε προς τα κάτω το παράβλημα διακοπής (10:H) και βγάλτε τη προσθήκη τροφοδοσίας ώθησης στρέφοντάς την κατά τη φορά των δεικτών του ρολογιού, και στη συνέχεια αφαιρέστε την.

### ΡΥΘΜΙΣΗ ΤΩΝ ΕΛΕΓΧΩΝ ΤΑΧΥΤΗΤΑΣ

Ο έλεγχος ταχύτητας της συσκευής (10:L) ρυθμίζεται συνήθως στη θέση "2" για όλες τις κοπές εκτός από την κοπή σε κύβους, οπότε ο έλεγχος ταχύτητας πρέπει να ρυθμίζεται στη θέση "1".

Κατά την κοπή με προσθήκη τροφοδοσίας πνευματικής ώθησης (10:A), ρυθμίστε τον έλεγχο ταχύτητας της συσκευής (10:L) και της προσθήκης τροφοδοσίας ώθησης (10:M) σύμφωνα με τον ακόλουθο πίνακα.

K/RT = Προσθήκη τροφοδοσίας πνευματικής ώθησης

M = Συσκευή

Βασικός κοπτήρας 3 mm:  
K/R-T = 2. M = 2.

Βασικός κοπτήρας 4.5-6 mm:  
K/R-T = 3. M = 2.

Βασικός κοπτήρας 10-20 mm:  
K/R-T = 3. M = 1.

Κοπτήρας κύβων 12.5 mm:  
K/R-T = 3. M = 1.

Κοπτήρας Julienne (χορτόσουπας) 4.5 mm:  
K/R-T = 3. M = 2.

Κοπτήρας λεπτών φετών 0.5-1.5 mm:  
K/R-T = 1. M = 2.

Κοπτήρας λεπτών φετών 2-3 mm:  
K/R-T = 2. M = 2.

Κοπτήρας λεπτών φετών 4-6 mm:  
K/R-T = 3. M = 2.

Κοπτήρας λεπτών φετών 10 mm:  
K/R-T = 3. M = 1.

Κατατεμαχιστής 2.5x2.5 mm:  
K/R-T = 2. M = 2.

Κατατεμαχιστής 4.5x4.5-6x6 mm:  
K/R-T = 3. M = 2.

Κατατεμαχιστής 10x10 mm:  
K/R-T = 3. M = 1.

Τρίφτης ωμών τροφίμων 1.5 mm:  
K/R-T = 1. M = 2.

Τρίφτης ωμών τροφίμων 2-6 mm:  
K/R-T = 2. M = 2.

Τρίφτης ωμών τροφίμων 8 mm:  
K/R-T = 3. M = 1.

Λεπτός τρίφτης  
K/R-T = 1. M = 2.

### ΚΑΘΑΡΙΣΜΑ

Διακόψτε το ρεύμα από τη συσκευή και αφαιρέστε τον ρευματολήπτη από τον ρευματοδότη ή ανοίξτε τον απομονωτικό διακόπτη.

Καθαρίστε προσεκτικά τη συσκευή αμέσως μετά τη χρήση.

Αφαιρέστε τον αναδευτήρα της χοάνης τροφοδοσίας (7:E) χαλαρώνοντας το περικόχλιο (7:F) με το γουβωτό κλειδί (5:C).

Αφαιρέστε τους δύο οδηγούς (1:K) και τα τρία μαχαίρια (1:L) χαλαρώνοντας τα περικόχλια (1:M) με το γουβωτό κλειδί (5:C).

Αν τα εργαλεία κοπής είναι μαρκαρισμένα με "diwash", διαβάστε και ακολουθήστε πιστά το ειδικό εγχειρίδιο οδηγιών χρήσης "diwash".

Μην πλένετε ποτέ αντικείμενα από ελαφρύ μέταλλο σε πλυντήριο πιάτων αν δεν φέρουν την ένδειξη "diwash".

Εάν έχετε χρησιμοποιήσει τη σχάρα κοπής κύβων (3:G), αφήστε τη στη συσκευή, και χρησιμοποιήστε τη βούρτσα (5:B) για να αφαιρέσετε τυχόν υπολείμματα προϊόντος που έχουν παραμείνει στη σχάρα.

Αφαιρέστε τα κινητά μέρη της συσκευής, πλύντε τα και στεγνώστε τα καλά.

Σκουπίστε τη συσκευή με υγρό πανί.

Σκουπίζετε και στεγνώνετε πάντα τα μαχαίρια των κοπτικών εργαλείων μετά τη χρήση.

Φυλάτε πάντα τα κοπτικά εργαλεία (3) κρεμώντας τα στις κρεμάστρες (5:A) στον τοίχο.

Μη χρησιμοποιείτε ποτέ κοφτερά αντικείμενα ή πιστόλι ψεκασμού υψηλής πίεσης για καθάρισμα.

Μη ψεκάζετε ποτέ νερό στα πλευρά της συσκευής.

## ΕΛΕΓΧΤΕ ΚΑΘΕ ΕΒΔΟΜΑΔΑ

Οτι η συσκευή σταματά όταν η ασφαλιστική λαβή (2:F) χαμηλώσει.

Οτι η συσκευή σταματά όταν η ασφαλιστική λαβή της προσθήκης χοάνης τροφοδοσίας (7:D) ή της σωληνωτής προσθήκης (8:D) στραφεί κατά τη φορά των δεικτών του ρολογιού στην ανασφάλιστη θέση, και ότι η συσκευή επαναλειτουργεί όταν η ασφαλιστική λαβή στραφεί κατά τη φορά των δεικτών του ρολογιού στην ασφαλισμένη θέση.

Οτι η συσκευή σταματά όταν η πλάκα τροφοδοσίας (6:A) της προσθήκης τροφοδοσίας χειρωνακτικής (1:C) ή πνευματικής (1:D) ώθησης στραφεί στο πλάι έτσι ώστε το άνοιγμα του κυλίνδρου τροφοδοσίας (6:B) να είναι μεγαλύτερο από 60 mm, και ότι η συσκευή επαναλειτουργεί όταν η προσθήκη τροφοδοσίας ώθησης στραφεί πίσω πάνω από τον κύλινδρο τροφοδοσίας.

Αφαιρέστε τον ρευματολήπτη από τον ρευματοδότη ή ανοίξτε τον απομονωτικό διακόπτη, και στη συνέχεια βεβαιωθείτε ότι το ηλεκτρικό καλώδιο είναι σε καλή κατάσταση και δεν έχει ρωγμές στο εξωτερικό του.

Εάν το ηλεκτρικό καλώδιο είναι κατεστραμμένο ή παρουσιάζει ραγίσματα ή εάν οποιαδήποτε από τις παραπάνω λειτουργίες ασφαλείας δεν γίνεται όπως προβλέπεται, καλέστε ειδικό για να εξετάσει τη συσκευή πριν την βάλετε πάλι σε λειτουργία.

Οτι όλες οι ορατές βίδες και μπουλόνια είναι καλά σφιγμένα.

Οτι οι συνδετικοί πείροι (2:G) έχουν λιπανθεί καλά.

Οτι ο άξονας του εμβόλου της προσθήκης τροφοδοσίας ώθησης (9:F) είναι καθαρός και κινείται ελεύθερα.

Οτι η συσκευή στέκεται σταθερά στο ρυθμιζόμενο υποστήριγμα.

Οτι τα μαχαίρια και οι πλάκες τριψίματος είναι σε καλή κατάσταση και ότι είναι κοφτερές.

## ΕΝΤΟΠΙΣΜΟΣ ΒΛΑΒΩΝ

**ΒΛΑΒΗ:** Η συσκευή δεν μπορεί να τεθεί σε λειτουργία, ή σταματά ενώ λειτουργεί και δεν μπορεί να τεθεί πάλι σε λειτουργία.  
**ΑΝΤΙΜΕΤΩΠΙΣΗ:** Βεβαιωθείτε ότι ο ρευματολήπτης είναι καλά τοποθετημένος στον ρευματοδότη, ή ότι ο απομονωτικός διακόπτης είναι κλειστός. Πιέστε το κουμπί εκκίνησης (2:B). Τοποθετήστε τον κύλινδρο τροφοδοσίας (1:E/1:F) και την προσθήκη τροφοδοσίας (1:A/1:B/1:C/1:D). Στρίψτε την ασφαλιστική λαβή της προσθήκης τροφοδοσίας (7:D/8:D) αντίθετα με τη φορά των δεικτών του ρολογιού στην ασφαλισμένη θέση. Μετακινήστε την πλάκα τροφοδοσίας της προσθήκης τροφοδοσίας ώθησης (6:A) στο κέντρο του κυλίνδρου τροφοδοσίας. Βεβαιωθείτε ότι όλα τα συστατικά μέρη είναι σωστά τοποθετημένα και ότι ο βραχίονας ασφαλείας (2:F) είναι ανυψωμένος. Βεβαιωθείτε ότι οι ασφάλειες στον ηλεκτρικό πίνακα του κτιρίου δεν έχουν καεί, και ότι έχουν τη σωστή ονομαστική ένταση. Περιμένετε για λίγα λεπτά και δοκιμάστε να βάλετε πάλι σε λειτουργία τη συσκευή. Εάν η συσκευή εξακολουθεί να μην ξεκινάει, καλέστε ειδικό.

**ΒΛΑΒΗ:** Χαμηλή δυναμικότητα ή μη ικανοποιητικά αποτελέσματα κοπής.  
**ΑΝΤΙΜΕΤΩΠΙΣΗ:** Βεβαιωθείτε ότι χρησιμοποιείτε το σωστό κοπτικό εργαλείο ή συνδυασμό κοπτικών εργαλείων (3). Τοποθετήστε τη συσκευή αφαίρεσης πυρήνων (4:G), τον ασφαλιστικό κοχλία (4:F) ή τη συσκευή ανάδευσης (4:E). Βεβαιωθείτε ότι οι έλεγχοι ταχύτητας για τη συσκευή (10:L) και η προσθήκη τροφοδοσίας πνευματικής ώθησης (10:M) είναι στη σωστή θέση σύμφωνα με τον πίνακα κάτω από την επικεφαλίδα ΡΥΘΜΙΣΗ ΕΛΕΓΧΩΝ ΤΑΧΥΤΗΤΑΣ, και ότι η ένδειξη στον μετρητή πίεσης (10:F) είναι περίπου 4 bar. Βεβαιωθείτε ότι το έμβολο της προσθήκης τροφοδοσίας πνευματικής ώθησης (10:I) είναι ρυθμισμένο στη σωστή ταχύτητα. Θέση "1" - περίπου 12 δευτερόλεπτα/κύκλο εμβόλου, θέση "2" - περίπου 8 δευτερόλεπτα/κύκλο εμβόλου, και θέση "3" - περίπου 4 δευτερόλεπτα/ανά κύκλο εμβόλου. Εάν είναι αναγκαίο, η ταχύτητα πρέπει να ρυθμίζεται από ειδικό. Βεβαιωθείτε ότι τα μαχαίρια και οι πλάκες τριψίματος είναι σε καλή κατάσταση και κοφτερά. Πιέστε ελαφρά το πρόφιο προς τα κάτω.

**ΒΛΑΒΗ:** Το κοπτικό εργαλείο (3) δεν μπορεί να αφαιρεθεί.  
**ΑΝΤΙΜΕΤΩΠΙΣΗ:** Χρησιμοποιείτε πάντα την πλάκα εξαγωγής (4:A). Χρησιμοποιήστε χοντρό δερμάτινο γάντι ή παρόμοιο που τα μαχαίρια του κοπτικού εργαλείου να μη μπορούν να το κόψουν, και στρίψτε το κοπτικό εργαλείο κατά τη φορά των δεικτών του ρολογιού για να το απελευθερώσετε.

**ΒΛΑΒΗ:** Η συσκευή ανάδευσης (4:E), ο ασφαλιστικός κοχλίας (4:F) ή η συσκευή αφαίρεσης πυρήνων (4:G) δεν μπορούν να αφαιρεθούν.  
**ΑΝΤΙΜΕΤΩΠΙΣΗ:**

Χρησιμοποιήστε το κλειδί (4:H) για να τα ξεβιδώσετε.

## ΤΕΧΝΙΚΗ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΗ

**ΣΥΣΚΕΥΗ:** Κινητήρας: Δύο ταχυτήτων, 1.5/0.9 kW, 400 V, τριφασικός, 50 Hz, με προστασία κινητήρα ρυθμισμένη στα 3.7 A. Μετάδοση κίνησης: με γρανάζια. Σύστημα ασφαλείας: τρεις διακόπτες ασφαλείας. Βαθμός προστασίας: IP45. Ρευματοδότης: γειωμένος, τριφασικός, 16 A. Ασφάλεια στον ηλεκτρικό πίνακα του κτιρίου: 10 A, βραδείας τήξεως. Στάθμη θορύβου LpA (EN31201): 70 dB(A).

**ΠΝΕΥΜΑΤΙΚΟΣ ΤΡΟΦΟΔΟΤΗΣ:** Τρεις ταχύτητες και μεταβλητή πίεση. Συνιστώμενη παροχή και πίεση πεπιεσμένου αέρα: 35 l/min, 4 bar.

**ΕΡΓΑΛΕΙΑ:** Διάμετρος: 215 mm. Ταχύτητα: 400/200σαλ.

**ΥΛΙΚΑ:** Περιβλήμα συσκευής, κύλινδροι τροφοδοσίας και εξαρτήματα τροφοδοσίας: Κράμα αλουμινίου ανοδικής επεξεργασίας ή στιλβωμένο και/ή ανοξειδωτος χάλυβας. Δίσκοι κοπτικού εργαλείου: Κράμα αλουμινίου. Μαχαίρια κοπτικού εργαλείου: Χάλυβας για μαχαίρια υψηλής ποιότητας.

**ΚΑΘΑΡΑ ΒΑΡΗ:** Συσκευή: 54 kg. Κύλινδρος: 6 kg. Προσθήκη χοάνης τροφοδοσίας με κύλινδρο: 12 kg. Προσθήκη τροφοδοσίας πνευματικής ώθησης: 11 kg. Προσθήκη τροφοδοσίας χειρωνακτικής ώθησης: 5 kg. Κοπτικά εργαλεία: Περίπου 1 kg κατά μέσον όρο.

**ΠΡΟΤΥΠΑ:** NSF STANDARD 8. EN 1678 1998-05-08. EU Machine Directive 89/392/EEC 1989-06-14, 91/368/EEC 1991-06-20, 93/44/EEC 1993-06-14, 93/68/EEC 1993-07-22, EMC 89/336/EEC.

# INSTRUKCJA OBSŁUGI HALLDE RG-400

**(PL)**

## UWAGA

Należy uważać, aby nie zranić się ostrzami (3), cylindrem podajnika (1:F) i elementami ruchomymi.

Urządzenie musi zostać zainstalowane wyłącznie przez autoryzowanego technika. Z wyjątkiem czynności związanych z czyszczeniem, nigdy nie należy wkładać rąk do dołączanych elementów do wkładania produktów (1:A/B) ani do cylindrów podajnika (1:E/F).

Podczas krojenia produktów z wykorzystaniem przystawki rurowej (8:A), należy zawsze używać dociskaczy (8:E).

Po opuszczeniu cylindra podajnika i podniesieniu dźwigni blokującej, nie wolno wkładać rąk do wylotu urządzenia (2:H).

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

Element mieszający (4:E), śrubę blokującą (4:F) oraz element usuwający gniazda nasienne (4:G) należy odkręcać w prawo za pomocą klucza (4:H).

Przed zamontowaniem lub wyjęciem narzędzi tnących należy zawsze nacisnąć przycisk zatrzymujący urządzenie (2:C), nawet jeśli urządzenie nie pracuje.

Przed rozpoczęciem czyszczenia urządzenia, należy je wyłączyć i wyjąć wtyczkę przewodu zasilającego z gniazda sieciowego lub wyłączyć wyłącznik izolacyjny.

W przypadku korzystania z przystawki rurowej (1:B) nie wolno używać narzędzi tnących dłuższych niż 10 mm.

## ROZPAKOWYWANIE

Sprawdź, czy wszystkie części zostały dostarczone, czy urządzenie pracuje prawidłowo i czy podczas transportu żaden element nie został uszkodzony. Jakikolwiek braki lub wady należy zgłosić do stawcy urządzenia w terminie ośmiu dni.

## INSTALACJA

Podłącz urządzenie do odpowiedniego źródła zasilania.

Przed instalacją urządzenia wyjmij ostrze (3).

W razie potrzeby wyreguluj podstawki, aby urządzenie stało stabilnie.

Na ścianie w pobliżu urządzenia zamontuj wieszak (5:A) na narzędzia tnące, aby móc z nich wygodnie i bezpiecznie korzystać.

Sprawdź, czy wał napędowy (2:J) obraca się w prawo.

Sprawdź, czy urządzenie zatrzymuje się po opuszczeniu dźwigni blokującej (2:F).

Sprawdź, czy urządzenie zatrzymuje się po obróceniu w prawo (w pozycję odblokowania) pokrętła blokady przystawki do ciągłego podawania (7:D) lub przystawki rurowej (8:D) oraz czy uruchamia się ponownie po obróceniu pokrętła blokady w lewo (w pozycję zablokowania).

Sprawdź, czy urządzenie zatrzymuje się, kiedy płytk dociskowa (6A) przystawki dociskowej ręcznej (1:C) lub pneumatycznej (1:D) zostanie odchylna na bok, a cylinder podajnika (6:B) zostanie otwarty bardziej niż na 60 mm, a także, czy urządzenie uruchamia się ponownie po ponownym przesunięciu przystawki dociskowej ponad cylinder podawania.

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

## DOBÓR ODPOWIEDNIH NARZĘDZI TNĄCYCH

Podczas krojenia w kostkę rozmiar kratki (3:G) powinien być równy lub większy niż rozmiar tarczy do krojenia w plastry (3:A lub D).

**STANDARDOWA TARCZA TNĄCA (3:A):** Do krojenia twardych produktów w plastry. Do krojenia w kostkę przy zastosowaniu kratki do krojenia w kostkę typu 1 (3:G1).

**TARCZA DO KROJENIA W KOSTKĘ (3:B):** Do krojenia w kostkę przy zastosowaniu kratki do krojenia w kostkę typu 1 (3:G1) o rozmiarze 12,5 x 12,5 lub większym.

**TARCZA KARBUJĄCA (3:C):** Do krojenia w karbowane plastry.

**TARCZA TNĄCA 2-OSTRZOWA DO CIENKICH PLASTRÓW (3:D2):** Do krojenia twardych i miękkich produktów w plastry. Do szatkowania kapusty.

**TARCZA TNĄCA 1-OSTRZOWA DO CIENKICH PLASTRÓW (3:D1):** Do krojenia w plastry twardych, soczystych lub delikatnych produktów. Do szatkowania sałaty. Rozmiar 4 mm przy zastosowaniu kratki do krojenia w kostkę typu 1 (3:G1) o rozmiarze 10 x 10 i większym służy do krojenia cebuli. Rozmiary 4, 6 i 10 mm służą do krojenia w kostkę przy zastosowaniu kratki do krojenia w kostkę typu 1.

Rozmiary 14 mm i 20 mm służą do krojenia w kostkę przy zastosowaniu kratki do krojenia w kostkę typu 2 (3:G2).

**TARCZA SZATKUJĄCA (3:F):** Do szatkowania i krojenia ziemniaków na karbowa-

ne chipsy. Rozmiar 2,5 x 6 mm umożliwia szatkowanie kapusty bez pozostawiania liści.

**KRATKA DO KROJENIA W KOSTKĘ TYPU 1 (3:G1):** Do krojenia w kostkę przy zastosowaniu dodatkowej tarczy. Nie można używać razem z 14- i 20-milimetrową tarczą tnącą do cienkich plasterów. Patrz Kratka do krojenia w kostkę typu 2 (poniżej).

**KRATKA DO KROJENIA W KOSTKĘ TYPU 2 (3:G2):** Do krojenia w kostkę przy zastosowaniu 14- lub 20-milimetrowej tarczy tnącej do cienkich plasterów.

**TARCZA DO CHIPSÓW (3:H):** Do krojenia ziemniaków na chipsy przy zastosowaniu 10-milimetrowej tarczy tnącej do cienkich plasterów.

**TARCZA SZATKUJĄCA DO SUROWYCH PRODUKTÓW (3:K):** Do tarcia marchwi, kapusty, orzechów, sera, suchego chleba itp.

**TARCZA DO DOKŁADNEGO ROZDRABNIANIA (3:L):** Do dokładnego tarcia ziemniaków, twardego/suchego sera itp.

## MONTAŻ NARZĘDZI TNĄCYCH

Umieść tarczę wyrzucającą (4:A) na wale napędowym, a następnie obróć i dociśnij, aby osadzić ją na połączeniu.

W celu krojenia w kostkę lub posiekania cebuli najpierw umieść w urządzeniu odpowiednią kratkę, a następnie obróć ją maksymalnie w prawo.

Potem wybierz odpowiednią tarczę tnącą (standardową lub do cienkich plasterów w celu krojenia w kostkę, zaś w celu siekania cebuli tarczę tnącą do cienkich plasterów), a następnie osadź ją na wale napędowym i obróć, aby osadzić ją na połączeniu.

W celu krojenia w plastry, szatkowania lub tarcia zainstaluj na wale napędowym wyłącznie wybrane narzędzie tnące, a następnie obróć je w celu osadzenia na połączeniu.

W przypadku korzystania z przystawki do ciągłego podawania (1:A) zabezpiecz tuleję centrującą (1:G) (w przypadku korzystania z rury do wkładania produktów - śrubę blokującą (1:H), a w przypadku przystawki dociskowej (1:C/1:D) - element usuwający gniazda nasienne (1:I)), obracając w lewo na wale napędowym narzędzia tnącego.

## DEMONTAŻ NARZĘDZI TNĄCYCH

Odkręć element mieszający (4:E), element usuwający gniazda nasienne (4:G) lub śrubę blokującą (4:F), obracając je w prawo za pomocą klucza (4:H), a następnie zdemontuj narzędzia tnące oraz tarczę wyrzucającą (4:A).

## **MONTAŻ I DEMONTAŻ CYLINDRA PODAJNIKA (1:E/1:F)**

Podczas montażu odchyl w dół dźwignię blokującą (2:F).

Wciśnij cylinder podajnika (2:A) na sworznie zawiasów (2:G), a następnie opuść cylinder podajnika.

Unieś dźwignię blokującą.

Podczas demontażu najpierw usuń przystawkę do podawania (1:A/1:B/1:C/1:D).

Opuść dźwignię blokującą (2:F).

Wyciągnij cylinder podajnika (2:A) ze sworzni zawiasów urządzenia (2:G).

## **DOBÓR ODPOWIEDNICH PRYZSTAWEK DO PODAWANIA**

Przystawka do ciągłego podawania (1:A) służy przede wszystkim do krojenia ziemniaków, cebuli, suchego chleba itp.

/Przystawka rurowa (1:B) służy przede wszystkim do krojenia ogórków, porów, papryki itp.

Ręczna (1:C) i pneumatyczna (1:D) przystawka dociskowa służą głównie do krojenia kapusty, sałaty, sera, marchwi itp.

## **MONTAŻ I DEMONTAŻ PRYZSTAWKI DO CIĄGŁEGO PODAWANIA (7:A)**

Naciśnij przycisk zatrzymania (2:C).

Podczas montażu wsuń cylinder w dwie wewnętrzne prowadnice (1:E).

Umieść przystawkę na środku cylindra podajnika, aby wał napędowy (7:B) znalazł się w rurze cylindra podajnika (7:C).

Dociśnij przystawkę do ciągłego podawania i obróć pokrętkę blokady (7:D) w lewo.

Podczas demontażu obróć pokrętkę blokady (7:D) w prawo i wyjmij przystawkę.

## **MONTAŻ I DEMONTAŻ PRYZSTAWKI RUROWEJ (8:A)**

Naciśnij przycisk zatrzymania (2:C).

Podczas montażu wsuń cylinder z trzema wewnętrznymi ostrzami (1:F).

Zainstaluj przystawkę rurową w cylindrze podajnika, aby wał napędowy (8:B) znalazł się w rurze cylindra podajnika (8:C).

Dociśnij przystawkę rurową i obróć pokrętkę blokady (8:D) w lewo.

Podczas demontażu obróć pokrętkę blokady (8:D) w prawo i wyjmij przystawkę rurową.

## **MONTAŻ I DEMONTAŻ RĘCZNEJ**

PRYZSTAWKI DOCISKOWEJ (9:A) Naciśnij przycisk zatrzymania urządzenia (2:C).

Podczas montażu wsuń cylinder z trzema wewnętrznymi ostrzami (1:F).

Wyciągnij całkowicie dźwignię (9:D).

Umieść wał napędowy przystawki dociskowej (9:B) w rurze cylindra podajnika (9:C).

Dociśnij przystawkę i obróć ją w lewo.

Podczas demontażu wciśnij przycisk zatrzymania (9:E), przechyl przystawkę dociskową w prawo i wyjmij ją.

## **MONTAŻ I DEMONTAŻ PNEUMATYCZNEJ PRYZSTAWKI DOCISKOWEJ (10:A)**

Naciśnij przycisk zatrzymania urządzenia (2:C).

Podczas montażu wsuń cylinder z trzema wewnętrznymi ostrzami (1:F).

Umieść wał napędowy przystawki dociskowej (10:B) w rurze cylindra podajnika (10:C).

Dociśnij przystawkę i obróć ją w lewo.

Wciśnij wylot węża kompresora (10:D) w końcówkę przystawki dociskowej (10:E).

Ustaw regulatory prędkości urządzenia (10:L) i przystawki dociskowej (10:M) zgodnie z instrukcjami w części USTAWIANIE REGULATORÓW PRĘDKOŚCI, aby dostosować je do używanego narzędzia tnącego.

Uruchom kompresor, ustaw ciśnienie na 6 barów i obsługuj kompresor zgodnie z dołączoną do niego instrukcją.

Sprawdź ciśnienie na wskaźniku (10:F). Zalecane ciśnienie powietrza wynosi około 4 barów, ale rzeczywista wymagana wartość może być nieco inna. Jeśli ciśnienie odczytane ze wskaźnika jest inne, wyciągnij regulator (10:G) i obróć go, aż wartość na wskaźniku będzie wynosiła w przybliżeniu 4 bary, a następnie wciśnij regulator.

Podczas demontażu wyłącz kompresor, a następnie odłącz wylot węża kompresora (10:D) od końcówki przystawki dociskowej (10:E).

Wciśnij przycisk zatrzymania (10:H), przechyl przystawkę dociskową w prawo, a następnie wyjmij ją.

## **USTAWIANIE REGULATORÓW PRĘDKOŚCI**

Regulator prędkości urządzenia (10:L) zwykle ustawia się w położeniu „2” do wszystkich procesów krojenia, z wyjątkiem krojenia w kostkę, do którego należy go ustawić w położeniu „1”.

Podczas krojenia z wykorzystaniem pneumatycznej przystawki dociskowej (10:A), ustaw regulatory prędkości urządzenia (10:L) i przystawki dociskowej (10:M) zgodnie z poniższą tabelą.

K/RT = Pneumatyczna przystawka doci-

skowa  
U = Urządzenie

Ostrze standardowe 3 mm:  
K/R-T= 2. U = 2.

Ostrze standardowe 4,5-6 mm:  
K/R-T= 3. U = 2.

Ostrze standardowe 10-20 mm:  
K/R-T= 3. U = 1.

Tarcza do krojenia w kostkę 12,5 mm:  
K/R-T= 3. U = 1.

Tarcza do krojenia w słupki 4,5 mm:  
K/R-T= 3. U = 2.

Tarcza tnąca do cienkich plasterów 0,5-1,5 mm:  
K/R-T= 1. U = 2.

Tarcza tnąca do cienkich plasterów 2-3 mm:  
K/R-T= 2. U = 2.

Tarcza tnąca do cienkich plasterów 4-6 mm:  
K/R-T= 3. U = 2.

Tarcza tnąca do cienkich plasterów 10 mm:  
K/R-T= 3. U = 1.

Tarcza szatkująca 2,5x2,5 mm:  
K/R-T= 2. U = 2.

Tarcza szatkująca 4,5x4,5-6x6 mm:  
K/R-T= 3. U = 2.

Tarcza szatkująca 10x10 mm:  
K/R-T= 3. U = 1.

Tarcza szatkująca do surowych produktów 1,5 mm:  
K/R-T= 1. U = 2.

Tarcza szatkująca do surowych produktów 2-6 mm:  
K/R-T= 2. U = 2.

Tarcza szatkująca do surowych produktów 8 mm:  
K/R-T= 3. U = 1.

Tarcza do dokładnego rozdrabniania  
K/R-T= 1. U = 2.

## **CZYSZCZENIE**

Wyłącz urządzenie i odłącz wtyczkę przewodu zasilającego z gniazda sieciowego lub wyłącz wyłącznik izolacyjny.

Dokładnie umyj urządzenie bezpośrednio po użyciu.

Odkręć element mieszający przystawki do ciągłego podawania (7:E), obracając śrubę (7F) za pomocą klucza (5:C).

Zdemontuj dwie prowadnice (1:K) i trzy ostrza (1:L), odkręcając śruby (1:M) za pomocą nasadowego (5:C).

Po użyciu kratki do krojenia w kostkę (3:G) pozostaw ją w urządzeniu i szczotką (5:B) usuń wszelkie pozostałości produktów.

Zdemontuj akcesoria urządzenia, umyj je i dokładnie wysusz. Nigdy nie myj delikat-

nych elementów metalowych w zmywarce, o ile nie zostały oznaczone symbolem „diwash”. Wszystkie akcesoria oznaczone symbolem „diwash” można myć w zmywarce.

Wszystkie narzędzia tnące można myć w zmywarce.

Wytrzyj urządzenie wilgotną szmatką. Po użyciu narzędzi tnących zawsze wycieraj je do sucha.

Narzędzia tnące (3) zawsze przechowuj na wieszakach (5:A) zamontowanych na ścianie.

Nigdy nie używaj do czyszczenia ostrych przedmiotów ani myjek ciśnieniowych.

Nigdy nie zwilżaj wodą boków urządzenia.

### SPRAWDZAJ CO TYDZIEŃ

Sprawdź, czy urządzenie zatrzymuje się po opuszczeniu dźwigni blokującej (2:F).

Sprawdź, czy urządzenie zatrzymuje się po obróceniu w prawo (w pozycję odblokowania) dźwigni blokującej przystawki do ciągłego podawania (7:D) lub przystawki rurowej (8:D) oraz czy uruchamia się ponownie po obróceniu pokrętła blokady w lewo (w pozycję zablokowania).

Sprawdź, czy urządzenie zatrzymuje się, kiedy płyta dociskowa (6A) przystawki dociskowej ręcznej (1:C) lub pneumatycznej (1:D) zostanie odchylna w bok, a cylinder podajnika (6:B) zostanie otwarty bardziej niż na 60 mm, a także, czy urządzenie uruchamia się ponownie po ponownym przesunięciu przystawki dociskowej ponad cylinder podawania.

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

Jeśli przewód jest zniszczony lub pęknięty albo jeśli nie działają jakiejkolwiek powyższe funkcje bezpieczeństwa, przed ponownym rozpoczęciem użytkowania urządzenia wezwij specjalistyczny serwis w celu usunięcia usterek.

Sprawdź, czy wszystkie widoczne śruby są mocno dokręcone.

Sprawdź, czy sworznie zawiasów (2:G) są odpowiednio nasmarowane.

Sprawdź, czy tłok przystawki dociskowej (9:F) jest czysty i lekko się przesuwają.

Sprawdź, czy urządzenie stabilnie stoi na regulowanych podstawkach.

Sprawdź, czy noże i tarcze rozdrabniające są w dobrym stanie i czy są wystarczająco ostre.

### ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

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.Naciśnij przycisk uruchamiania (2:B).Zamontuj cylinder podajnika (1:E/1:F) oraz przystawkę do podawania (1:A/ 1:B/1:C/1:D).Przekręć w lewo pokrętło blokady przystawki do podawania (7:D/8:D) do pozycji zablokowania.Wsuń płytkę przystawki dociskowej (6:A) do środka cylindra podajnika.Sprawdź, czy wszystkie elementy zostały prawidłowo zainstalowane i czy ramię zabezpieczające (2:F) zostało podniesione.Sprawdź, czy bezpieczniki w szafce bezpiecznikowej budynku nie są przepalone i czy ich wartość znamionowa jest odpowiednia.Odczekaj kilka minut, a następnie spróbuj uruchomić urządzenie ponownie.Jeśli urządzenie w dalszym ciągu nie można uruchomić, wezwij specjalistyczny serwis.

PROBLEM:Mała wydajność lub złe wyniki krojenia.

ROZWIĄZANIE:Upewnij się, że korzystasz z odpowiedniego narzędzia tnącego lub zestawu narzędzi (3).Zainstaluj element usuwający gniazda nasienne (4:G), śrubę blokującą (4:F) oraz element mieszający (4:E).Upewnij się, że regulator prędkości urządzenia (10:L) i pneumatyczna przystawka dociskowa (10:M) znajdują się w odpowiednim położeniu (zgodnie z tabelą w części USTAWIANIE REGULATORÓW PRĘDKOŚCI), a także że wartość na wskaźniku ciśnienia (10:F) wynosi około 4 bary.Sprawdź, czy została ustawiona odpowiednia prędkość tłoka pneumatycznego przystawki dociskowej (10:I).Pozycja „1” - cykl tłoka trwa około 12 sekund, pozycja „2” - cykl tłoka trwa około 8 sekund i pozycja „3” -cykl tłoka trwa około 4 sekund.W razie potrzeby, specjalistyczny serwis może dostosować prędkość.Sprawdź, czy ostrza i tarcze rozdrabniające są w dobrym stanie i czy są wystarczająco ostre.Delikatnie popychaj obrabiane produkty.

PROBLEM:Nie można zdemontować narzędzia tnącego (3).

ROZWIĄZANIE:Zawsze korzystaj z tarczy wyrzucającej (4:A).Użyj grubej rękawicy ze skóry lub innej odpornej na rozcięcie i zdemontuj narzędzie tnące, obracając je w prawo.

PROBLEM:Nie można zdemontować elementu mieszającego (4:E), śruby blokującej (4:F) lub elementu usuwającego gniazda nasienne (4:G).

ROZWIĄZANIE:Aby zdemontować te elementy, odkręć je, korzystając z klucza (4:H).

pracy, 1,5/0,9 kW, 400 V, trójfazowy, 50 Hz, z zabezpieczeniem ustawionym na wartość 3,7 A.Przeniesienie napędu:koła zębate. System bezpieczeństwa:Trzy wyłączniki bezpieczeństwa. Klasa zabezpieczenia:IP45.Gniazdo zasilające:Uziemione, trójfazowe, 16 A.Bezpiecznik w szafce bezpiecznikowej budynku:10 A, zwłoczny. Poziom hałasu LpA (EN31201):70 dBA.

PODAJNIK PNEUMATYCZNY:Trzy prędkości i zmienne ciśnienie.Zalecana pojemność i ciśnienie sprężonego powietrza:48 l/ min, 6 barów.

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

MATERIAŁY:Obudowa urządzenia, cylinder oraz akcesoria podajnika:Anodyzowany lub polerowany stop aluminium i/lub stal nierdzewna.Tarcze narzędzi tnących:Stop aluminium.Ostrza narzędzi tnących:Wysokogatunkowa stal narzędziowa.WAGA NETTO:Urządzenie:54 kg.Cylinder: 6 kg.Przystawka do ciągłego podawania z cylindrem: 12 kg.Pneumatyczna przystawka dociskowa:11 kg.Ręczna przystawka dociskowa:5 kg. Przystawka rurowa:5 kg.Narzędzia tnące:Średnio około 1 kg.

STANDARDY:NSF STANDARD 8.EN 1678

1998-05-08.Dyrektywy dotyczące maszyn 89/392/EWG, 1989-06-14, 91/368/EWG 1991-06-20, 93/44/EWG 1993-06-14, 93/68/EWG 1993-07-22, oraz dyrektywa EMC 89/336/ EWG.

### DANE TECHNICZNE

Urządzenie:Silnik:O dwóch prędkościach

# РУКОВОДСТВО ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ HALLDE RG-400

(RU)

## ОСТОРОЖНО

Не повредите руки острыми ножами измельчителей (3) и стакана для подачи (1:F) и подвижными частями.

Установку устройства может осуществлять только квалифицированный специалист. Не помещайте руки в приспособления для подачи (1:A/B) стаканов для подачи (1:E/F), кроме как для очистки. Всегда пользуйтесь толкателем (8:E) при

разрезании продуктов при помощи трубки-насадки (8:A). Не помещайте руки в выходное отверстие устройства (2:H), когда опущен стакан подачи и поднята запирающая ручка.

Чинить устройство и открывать его внутреннюю часть может только квалифицированный специалист.

Чтобы вывинтить мешалку (4:E), запор (4:F) и устройство закрепления ножей (4:G), поворачивайте их по часовой стрелке при помощи ключа (4:H).

Всегда нажимайте кнопку устройства “стоп” (2:C) перед установкой или удалением режущих элементов, даже если устройство не работает.

Перед очисткой выключайте устройство и отключайте вилку от настенной розетки или выключайте рубильник.

При использовании трубки-насадки (1:B) не пользуйтесь режущими элементами более 10 мм в диаметре.

## РАСПАКОВКА

Убедитесь, что все детали были доставлены, устройство работает нормально, и ничто не было повреждено при перевозке. О любых недостатках следует сообщить поставщику устройства в течение восьми дней.

## УСТАНОВКА

Подключите устройство к сети электропитания с соответствующими характеристиками.

Перед установкой устройства удалите использование устройства.

Настройте ножки так, чтобы устройство было надежно установлено.

Поместите вешалку (5:A) для режущих элементов на стене рядом с машиной

для удобного и безопасного использования.

Убедитесь, что ось (2:J) вращается по часовой стрелки.

Убедитесь, что устройство выключается, когда запирающая ручка (2:F) опущена.

Убедитесь, что устройство выключается, когда ручка замка контейнера подачи (7:D) или трубки для подачи (8:D) повернута по часовой стрелке в положение, когда замок открыт, и что устройство перезапускается, когда ручка замка повернута против часовой стрелки в положение, когда замок закрыт.

Убедитесь, что устройство выключается, когда ручная (1:C) или пневматическая (1:D) насадка для проталкивания (6:A) выдвинута в сторону так, чтобы отверстие стакана подачи (6:B) было больше 60 мм, и что устройство перезапускается, когда насадка для проталкивания снова надвинута на стакан подачи.

Если устройство работает неверно, его следует обследовать до введения в пользование.

## ПРАВИЛЬНЫЙ ВЫБОР РЕЖУЩИХ УСТРОЙСТВ

Для нарезания кубиками размеры ножевой решетки (3:G) должны быть не меньше размеров режущего устройства (3:A или D).

СТАНДАРТНОЕ РЕЖУЩЕЕ УСТРОЙСТВО (3:A): Нарезает ломтиками твердые продукты. В сочетании с ножевой решеткой типа 1 (3:G1) нарезает кубиками.

ПЛАСТИНА ДЛЯ НАРЕЗКИ КУБИКАМИ (3:B): В сочетании с ножевой решеткой типа 1 (3:G1) от 12,5 x 12,5 мм и больше нарезает кубиками.

РИФЛЕННОЕ РЕЖУЩЕЕ УСТРОЙСТВО (3:C): Создает рифленые ломтики.

УСТРОЙСТВО ТОНКОЙ НАРЕЗКИ, 2 НОЖА (3:D2): Нарезает ломтиками твердые и мягкие продукты. Шинкует капусту.

УСТРОЙСТВО ТОНКОЙ НАРЕЗКИ, 1 НОЖ (3:D1): Нарезает ломтиками твердые, мягкие, сочные и нежные продукты. Шинкует салат. 4 мм в сочетании с ножевой решеткой типа 1 (3:G1) от 10 x 10 мм и больше крошит лук. 4, 6 и 10 мм нарезает кубиками в сочетании с ножевой решеткой типа 1. 14 мм и 20 мм в сочетании с ножевой решеткой типа 2 (3:G2) нарезает кубиками.

ИЗМЕЛЬЧИТЕЛЬ (3:F): Шинкует и нарезает изогнутые ломтики для приготовления картофеля фри. 2.5 x 6 мм для шинкования листьев капусты.

НОЖЕВАЯ РЕШЕТКА ТИПА 1 (3:G1): В сочетании с подходящим режущим устройством нарезает кубиками. Не может использоваться совместно с устройствами тонкой нарезки 14 мм и 20 мм. См. Ниже ножевую решетку типа 2.

НОЖЕВАЯ РЕШЕТКА ТИПА 2 (3:G2): В сочетании с устройствами тонкой нарезки 14 мм и 20 мм нарезает кубиками.

РЕШЕТКА ДЛЯ НАРЕЗАНИЯ КАРТОФЕЛЯ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ЧИПСОВ (3:H): В сочетании с устройством тонкой нарезки 10 мм нарезает картофель для чипсов ломтиками правильной формы.

ТЕРКА ДЛЯ СЫРЫХ ПРОДУКТОВ (3:K): Трет морковь, капусту, орехи, сыр, черствый хлеб и т. п.

МЕЛКАЯ ТЕРКА (3:L): Мелко трет сырой картофель, твердый/сухой сыр.

## УСТАНОВКА РЕЖУЩИХ ЭЛЕМЕНТОВ

Установите выталкивающую тарелку (4:A) на оси (4:V) и поверните/нажмите на выталкивающую тарелку, чтобы она попала в муфту.

Для нарезки или измельчения лука сначала установите в устройство подходящую ножевую решетку, затем поверните ножевую решетку по часовой стрелке до конца.

Для нарезки выберите подходящий стандартный нож или тонкий нож, а для измельчения лука выберите тонкий нож, затем установите нож на ось и поверните его так, чтобы нож он попал в муфту.

Для нарезки, шинковки и измельчения на терке установите на ось только один режущий элемент и поверните его так, чтобы он попал в муфту.

Закрепите центральную емкость (1:G) при использовании насадки контейнера подачи (1:A), запор (1:H) при использовании трубки-насадки (1:B) и устройство закрепления ножей (1:I) при использовании насадки для проталкивания (1:C/1:D), повернув их против часовой стрелки на центральной оси режущего элемента.

## СНЯТИЕ РЕЖУЩИХ ЭЛЕМЕНТОВ

Вывинтите мешалку (4:E), устройство закрепления ножей (4:G) или запор (4:F) по часовой стрелке при помощи ключа (4:H), затем снимите режущий элемент/элементы и выталкивающую тарелку (4:A).

## УСТАНОВКА И СНЯТИЕ СТАКАНА ПОДАЧИ (1:Е/1:F)

Во время установки опустите запирающую ручку (2:F).

Наденьте стакан подачи (2:A) на шарнирные оси (2:G) устройства и опустите стакан подачи.

Поднимите запирающую ручку.

Первыми снимаются насадки для подачи (1:A/1:B/1:C/1:D).

Опустите запирающую ручку (2:F).

Снимите стакан подачи (2:A) с шарнирных осей (2:G) устройства.

## ВЫБОР НАСАДКИ ДЛЯ ПОДАЧИ

Насадка контейнера подачи (1:A) используется в основном для нарезания картофеля, лука, чёрствого хлеба и т.д.

Трубка-насадка (1:B) используется, в основном, для нарезания огурцов, лука-порея, паприки и т.д.

Ручная (1:C) и пневматическая (1:D) насадки для проталкивания используются, в основном, для нарезания капусты, салата, сыра, моркови и т.д.

## УСТАНОВКА И СНЯТИЕ НАСАДКИ КОНТЕЙНЕРА ПОДАЧИ (7:A)

Нажмите на кнопку stop (2:C).

Для установки стакана подачи предусмотрены две внутренние направляющие (1:E).

Поместите насадку контейнера подачи в центр стакана подачи так, чтобы вал (7:B) находился в трубке стакана подачи (7:C).

Надавите на насадку контейнера подачи и поверните запор (7:D) против часовой стрелки.

При снятии поверните запор (7:D) по часовой стрелке и извлеките насадку контейнера подачи.

## УСТАНОВКА И СНЯТИЕ ТРУБКИ-НАСАДКИ (8:A)

Нажмите кнопку stop (2:C).

При установке вставьте в стакан подачи три внутренних ножа (1:F).

Установите трубку-насадку в стакан подачи осевой частью (8:B) в трубку стакана подачи (8:C).

Нажмите на трубку-насадку и поверните запор (8:D) против часовой стрелки.

При снятии поверните запор (8:D) по часовой стрелке и снимите трубку-насадку.

## УСТАНОВКА И СНЯТИЕ УСТРОЙСТВА ДЛЯ РУЧНОЙ ПОДАЧИ (9:A)

Нажмите на устройстве кнопку stop (2:C).

При установке вставьте в стакан подачи три внутренних ножа (1:F).

Поднимите рычаг (9:D) до конца.

Установите ось насадки для проталкивания (9:B) в трубку стакана подачи (9:C).

Прижмите устройство подачи и поверните ее против часовой стрелки.

При снятии нажмите кнопку stop (9:E) и выкрутите насадку для проталкивания против часовой стрелки и снимите ее.

## УСТАНОВКА И СНЯТИЕ УСТРОЙСТВА ПНЕВМАТИЧЕСКОЙ ПОДАЧИ (10:A)

Нажмите на устройстве кнопку stop (2:C).

При установке вставьте в стакан подачи три внутренних ножа (1:F).

Установите ось устройства подачи (10:B) в трубку стакана подачи (10:C).

Прижмите устройство подачи и поверните его против часовой стрелки.

Прижмите запор соединения рукава компрессора (10:D) к выступу на устройстве подачи (10:E).

Установите переключатели скорости устройства (10 L) и устройства подачи (10:M) так, чтобы они соответствовали режущему устройству, как указано в инструкции под заголовком УСТАНОВКА ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЕЙ СКОРОСТИ.

Включите компрессор и установите его выходное давление на 6 бар, и работайте с компрессором в соответствии с инструкцией производителя.

Проверьте давление воздуха на манометре (10:F). Рекомендуемое давление воздуха около 4 бар, но фактическое необходимое давление может варьироваться. Если манометр показывает другое давление, поднимите переключатель (10:G), а затем поверните его так, чтобы манометр показал давление около 4 бар, после чего снова опустите его.

При снятии выключите компрессор и отсоедините запор соединения рукава компрессора (10:D) от выступа на устройстве подачи (10:E).

Нажмите клавишу stop (10 H) и выкрутите устройство подачи по часовой стрелке, а затем снимите его.

## УСТАНОВКА ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЕЙ СКОРОСТИ

Переключатели скорости устройства (10 L) обычно установлены в положение "2" для любой нарезки за исключением нарезки кубиками, при которой переключатель скорости должен находиться в положении "1".

При работе с устройством пневматической подачи (10:A) установите переключатель скорости устройства (10:L) и устройства подачи (10:M) в соответствии с таблицей, приведенной ниже.

K/RT = Устройство пневматической подачи.

M = Устройство

Обычная режущая пластина 3 мм:  
K/R-T= 2. M = 2.

Обычная режущая пластина 4,5-6 мм:  
K/R-T= 3. M = 2.

Обычная режущая пластина 10-20 мм:  
K/R-T= 3. M = 1.

Пластина для нарезания кубиками 12,5 мм:  
K/R-T= 3. M = 1.

Пластина для нарезания соломкой 4,5 мм:  
K/R-T= 3. M = 2.

Приспособление для нарезания тонкими ломтиками 0,5-1,5 мм:  
K/R-T= 1. M = 2.

Приспособление для нарезания тонкими ломтиками 2-3 мм:  
K/R-T= 2. M = 2.

Приспособление для нарезания тонкими ломтиками 4-6 мм:  
K/R-T= 3. M = 2.

Приспособление для нарезания тонкими ломтиками 10 мм:  
K/R-T= 3. M = 1.

Измельчитель 2,5x2,5 мм:  
K/R-T= 2. M = 2.

Измельчитель 4,5x4,5-6x6 мм:  
K/R-T= 3. M = 2.

Измельчитель 10x10 мм:  
K/R-T= 3. M = 1.

Терка для сырых продуктов 1,5 мм:  
K/R-T= 1. M = 2.

Терка сырых продуктов 2-6 мм:  
K/R-T= 2. M = 2.

Терка для сырых продуктов 8 мм:  
K/R-T= 3. M = 1.

Тонкая терка  
K/R-T= 1. M = 2.



## ОЧИСТКА

Выключите устройство и выньте вилку питания из розетки или включите рубильник.

Тщательно очистите устройство сразу же после использования.

Снимите мешалку (7:E), сняв запор (7:F) с помощью гаечного ключа (5:C).

Выньте две направляющих (1:K) и три ножа (1:L), сняв запоры (1:M) с помощью гаечного ключа (5:C).

Если использовалась ножевая решетка (3:G), оставьте ее в устройстве, воспользуйтесь щеткой (5:B) для ее очистки от оставшихся в решетке продуктов.

Снимите съемные части устройства, вымойте их и тщательно просушите.

Никогда не мойте детали из легкого сплава, если они не маркированы "diwash".

Все приспособления, маркированные "diwash", можно мыть в посудомоечной машине.

Все приспособления для нарезки можно мыть в посудомоечной машине.

Протрите устройство влажной тканью.

Всегда вытирайте ножи режущих приспособлений досуха после использования.

Храните режущее устройство (3) на настенной полке (5:A) на стене.

Никогда не используйте острые предметы, устройства, подающие воду под высоким давлением для очистки.

Никогда не разбрызгивайте воду по бокам устройства.

## ЕЖЕНЕДЕЛЬНАЯ ПРОВЕРКА

Устройство должно останавливаться при повороте ручки замка (2:F).

Устройство должно останавливаться при повороте ручки замка насадки контейнера подачи (7:D) или трубки-насадки (8:D) по часовой стрелке в положение, когда замок открыт; устройство должно перезапускаться при повороте ручки замка против часовой стрелки в положение, когда замок закрыт.

Устройство должно останавливаться, когда ручная (1:C) или пневматическая (1:D) насадка для проталкивания (6:A) выдвинута в сторону так, что отверстие стакана подачи (6:B) превышает 60 мм; устройство перезапускается, если насадка для проталкивания снова надвинута на стакан подачи.

Извлеките вилку питания из розетки или выключите рубильник, затем убедитесь в исправности электрического кабеля и отсутствии на нем трещин.

Если электрический кабель поврежден или растрескался, или какие-либо из указанных выше функций безопасности не работают нормально, обратитесь к специалисту перед тем, как снова пользоваться устройством.

Все видимые винты и болты должны быть надежно затянуты.

Оси шарниров (2:G) должны быть достаточно смазаны.

Ось поршня насадки для проталкивания (9:F) должна быть чистой, ее вращение не должно быть затруднено.

Устройство должно надежно стоять на ножках.

Ножи и пластины терки должны быть исправны и заточены.

## УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ.

**НЕИСПРАВНОСТЬ:** Устройство не включается или останавливается во время работы, и невозможно возобновить его работу.

**СПОСОБ УСТРАНЕНИЯ:** Проверьте, плотно ли вставлена вилка питания в розетку, или не выключен ли рубильник. Нажмите кнопку "старт" (2:B). Установите стакан подачи (1:E/1:F) и приспособление для подачи (1:A/1:B/1:C/1:D). Поверните фиксирующую кнопку приспособления для подачи (7:D/8:D) против часовой стрелки в положении фиксации. Передвиньте тарелку для подачи устройства для подачи (6:A) к центру стакана подачи. Проверьте, все ли компоненты установлены правильно и поднята ли ручка безопасности (2:F). Убедитесь, что предохранители в коробке для предохранителя не перегорели и имеют соответствующий номинал. Подождите несколько минут и попытайтесь снова включить устройство. Если устройство не работает, вызовите специалиста.

**НЕИСПРАВНОСТЬ:** Низкая производительность или плохие результаты при нарезании.

**СПОСОБ УСТРАНЕНИЯ:** Убедитесь, что используется нужное режущее устройство или комбинация режущих устройств (3). Установите устройство закрепления ножей (4:G), запор (4:F) или мешалку (4:E).

Убедитесь, что переключатели скорости устройства (10:L) и устройство для пневматической подачи (10:M) находятся в нужном положении в соответствии с таблицей под заголовком УСТАНОВКА ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЕЙ СКОРОСТИ, и что на давление, указанное на манометре (10:F), составляет около 4 бар. Проверьте, установлен ли поршень устройства пневматической подачи (10:I) на нужную скорость. Положение "1" - цикл около 12 секунд/подачу, положение "2" - цикл около 8 секунд/

подачу, положение "3" - цикл около 4 секунд/подачу. При необходимости скорость должна быть отрегулирована специалистом. Убедитесь, что ножи и тарелки терки находятся в хорошем состоянии и заточены. Слегка прижмите продукты.

**НЕИСПРАВНОСТЬ:** Режущее устройство (3) нельзя удалить.

**СПОСОБ УСТРАНЕНИЯ:** Всегда используйте выталкивающую тарелку (4:A). Используйте плотную кожаную перчатку или перчатку из подобного материала, которую не смогут разрезать ножи режущего устройства, и поверните режущее устройство по часовой стрелке, чтобы удалить его.

**НЕИСПРАВНОСТЬ:** Мешалка (4:E), запор (4:F) или устройство закрепления ножей (4:G) нельзя удалить.

**СПОСОБ УСТРАНЕНИЯ:** Используйте ключ (4:H), чтобы вывинтить его.

## ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

**Устройство:** Мотор: Две скорости, 1,5/0,9 кВт, 400 В, 3-фазный, 50 Гц, с защитой мотора 3,7 А. Привод: зубчатое зацепление. Система безопасности: Три предохранительных выключателя. Уровень защиты: IP45. Вилка питания: Заземленная, 3-фазная, 16 А. Предохранитель в коробке для предохранителя соответствует следующему: 10 А, плавкий. Уровень звука LpA (EN31201): 70 дБА.

**ПНЕВМАТИЧЕСКОЕ УСТРОЙСТВО ПОДАЧИ:** Три скорости и регулируемое давление. Рекомендуемые производительность по сжатому воздуху и давление: 48 л/мин, 6 бар.

**УСТРОЙСТВА:** Диаметр: 215 мм. Скорость: 400/200 оборотов/мин.

**МАТЕРИАЛЫ:** Корпус устройства, стаканы подачи и приспособления для подачи: Анодированный или полированный алюминиевый сплав и/или нержавеющей сталь. Диски режущего устройства: Алюминиевый сплав. Ножи режущего устройства: Ножи выполнены из стали высочайшего качества.

**ВЕС НЕТТО:** Устройство: 54 кг. Стакан: 6 кг. Контейнер подачи со стаканом: 12 кг. Устройство пневматической подачи: 11 кг. Устройство ручной подачи: 5 кг. Трубка-насадка: 5 кг. Режущие устройства: Около 1 кг.

**СТАНДАРТЫ:** NSF STANDARD 8. EN 1678 1998-05-08. EU Machine Directive 89/392/ЕЕС 1989-06-14, 91/368/ЕЕС 1991-06-20, 93/44/ЕЕС 1993-06-14, 93/68/ЕЕС 1993-07-22, EMC 89/336/ЕЕС.