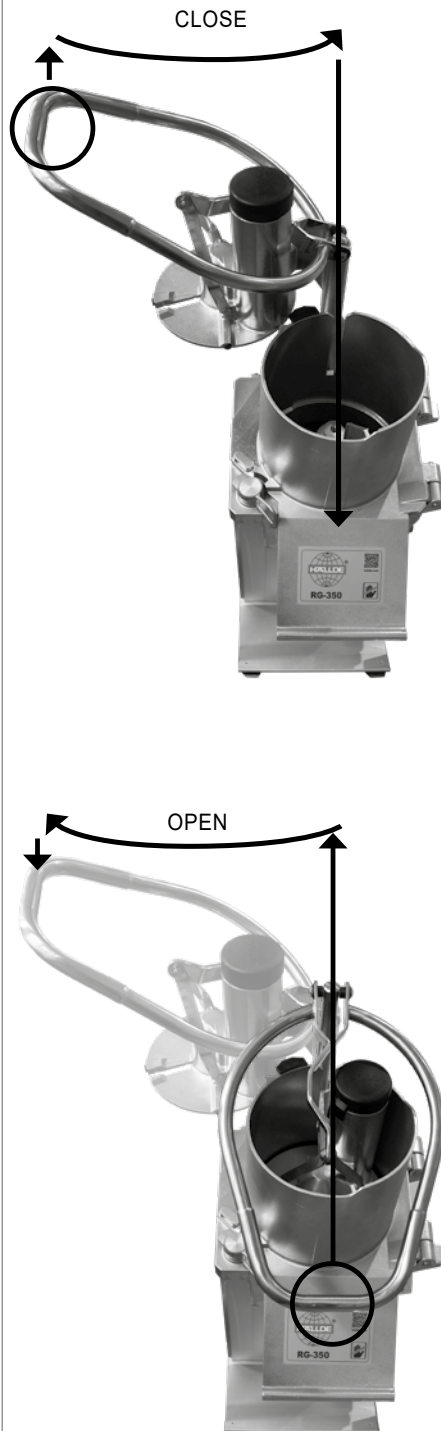
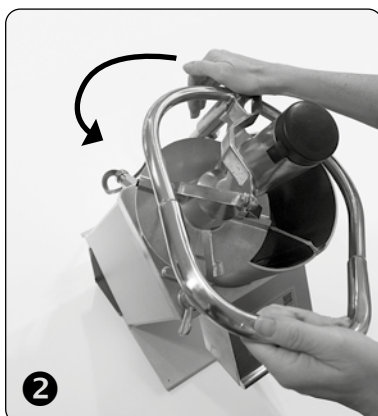
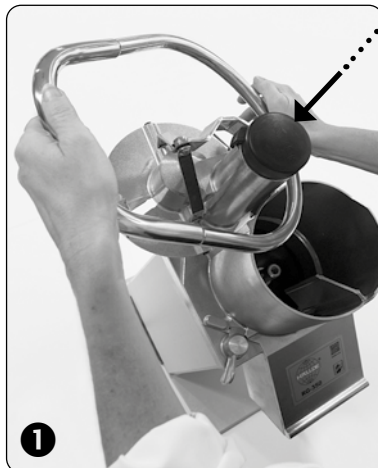
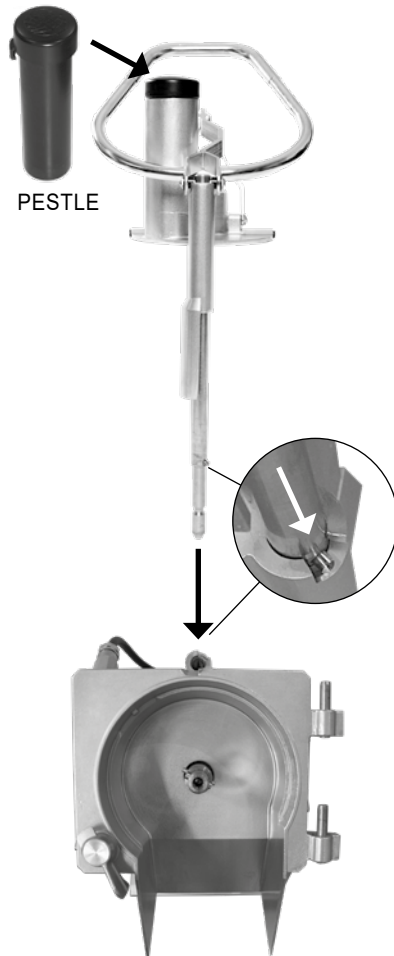
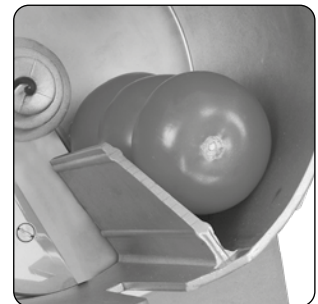


RG-350 VEGETABLE PREPARATION MACHINE

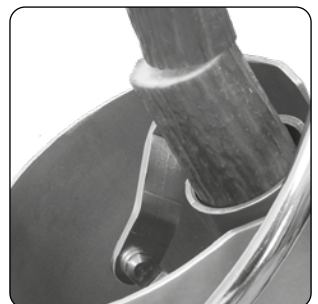
ASSEMBLING MANUAL FEEDER



USING THE FEEDERS

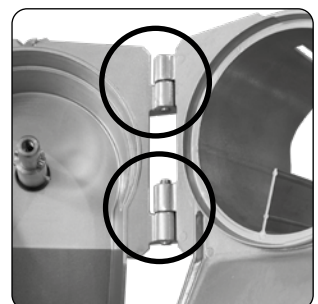


STACKING PRODUCTS

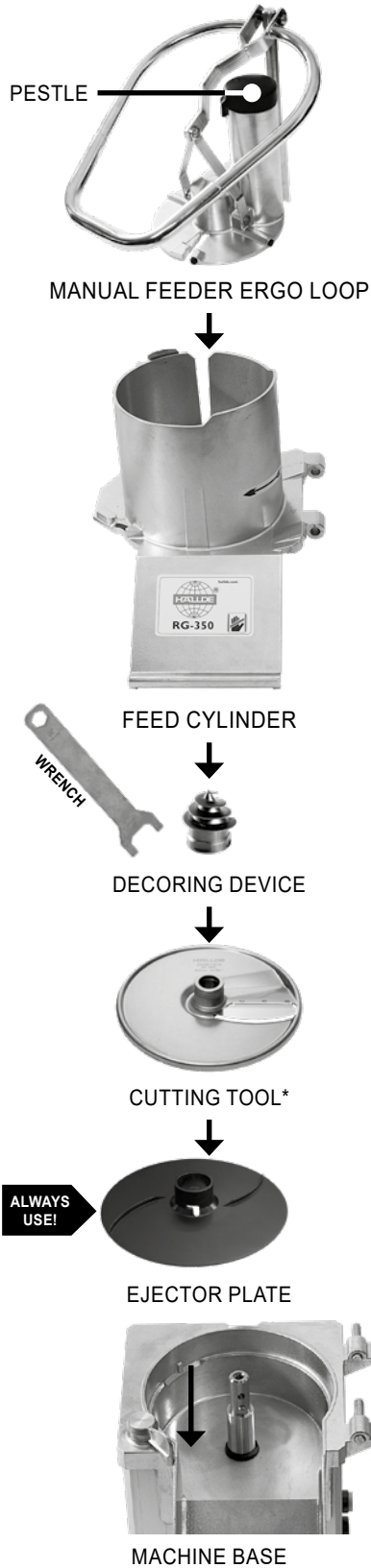


TUBE FEEDER

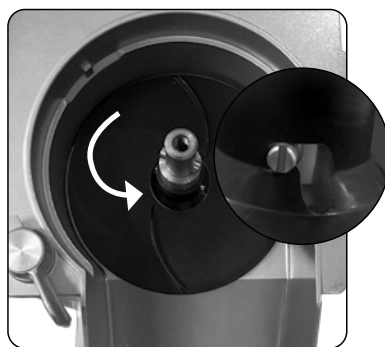
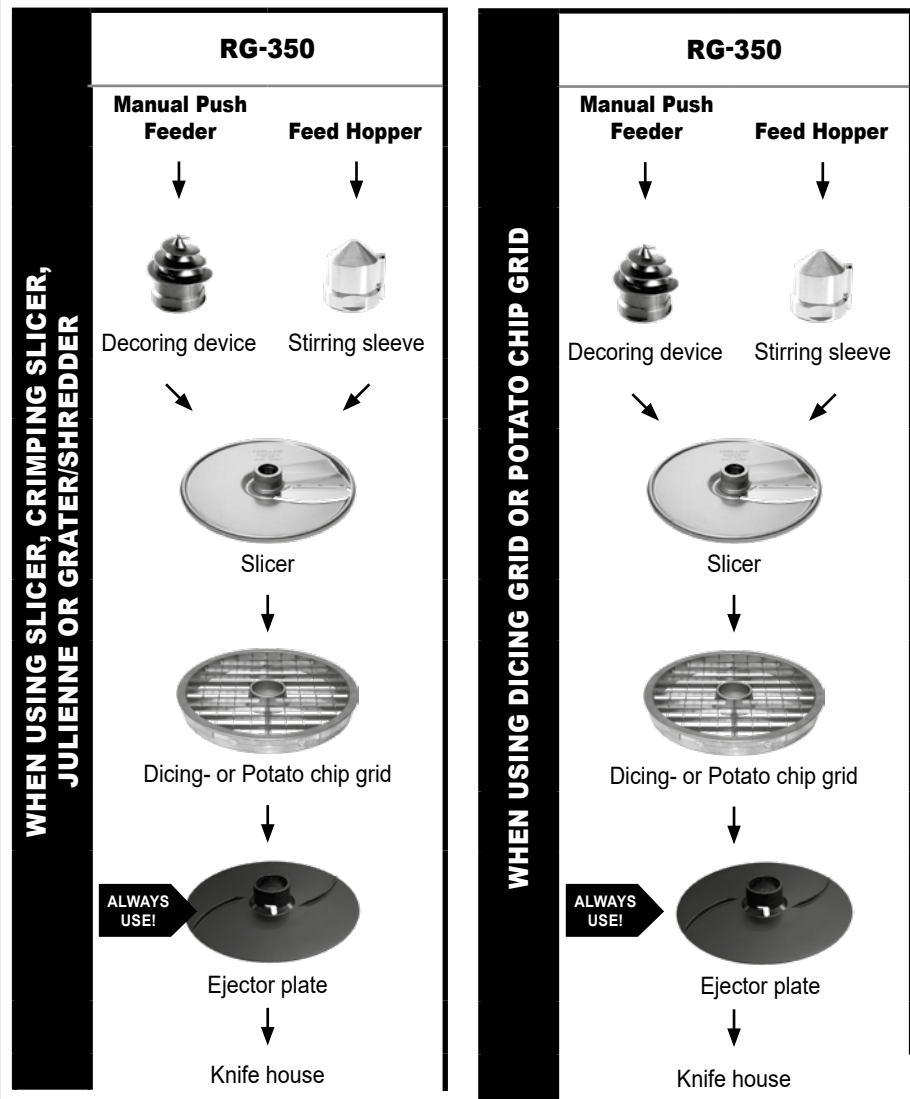
ASSEMBLING FEED CYLINDER



ASSEMBLING PARTS



FITTING THE CUTTING TOOLS



FITTING THE EJECTOR PLATE



WRENCH

BRUKSANVISNING

HALLDE RG-350

(NO)

FORSIKTIG!

Les alle instruksjonene før du begynner å bruke maskinen.

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

Putt aldri hendene dine inn den manuelle materen.

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

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

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

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

Kun en fagperson skal åpne maskinhuset og reparere maskinen. Dette gjelder også ved utskifting av strømkabelen.

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

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

PAKKE UT

Kontroller at alle deler er levert, at maskinen fungerer som den skal og at ingenting er blitt skadet under transport.

Leverandøren av maskinen må varsles innen åtte dager hvis det foreligger mangler.

INSTALLASJON

Koble maskinen til et strømmett som er egnet for maskinen.

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

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

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

Kontroller at maskinen stopper når den manuelle materen, Ergo Loop, løftes opp og svinges ut, og at den starter igjen når materen svinges inn og senkes.

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

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

KONTROLLER ALLTID FØLGENDE FØR BRUK

MED MANUELL MATER:

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

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

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

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

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

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

Om kutteredskapene, se side 3.

TYPE TILBEREDNING

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

BRUKERE

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

KAPASITET

Opp til 1500 porsjoner per og 15 kg per minutt.

BRUKE MATERNE

MANUELL MATER ERGO LOOP:

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

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

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

MONTERING

MANUELL MATER ERGO LOOP

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

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

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

DEMONTERING

MANUELL MATER ERGO LOOP

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

Ta tak i materen med begge hender.

Trekk mateplaten opp og ut med høyre hånd.

MONTERE KUTTEREDSKAPENE

Løft opp materhåndtaket og sving det ut til venstre.

Vri låseknappen mot urviseren og vipp matesylindren for den manuelle materen til høyre.

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

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

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

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

Senk ned matesylindren for den manuelle materen og vri låseknappen med urviseren til låst posisjon.

FJERNE KUTTEREDSKAPENE

Løft opp materhåndtaket og sving det ut til venstre.

Vri låseknappen mot urviseren og løft den manuelle materen til høyre.

Fjern avkjerningsenheten ved å vri den med urviseren ved hjelp av skrunøkkel.

Fjern kutteredskapen/-e og utmatingsplaten.

RENGJØRING

Les alle instruksjonene før du begynner å rengjøre maskinen.

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

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

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

RENGJØRING I OPPVASKMASKIN: Alle plastdeler kan vaskes i oppvaskmaskin. **MERK!** Vask aldri metaldeler i oppvaskmaskinen med mindre de er av rustfritt stål. Hvis aluminiumsdeler vaskes i en oppvaskmaskin, vil de bli svarte. Dette kan være vanskelig å fjerne og kan føre til misfarging på andre gjenstander.

RENGJØRING FOR HÅND: Bruk alltid håndoppvaskmiddel.

RENGJØRINGSREDSKAPER: Bruk den børsten som fulgte med maskinen eller en lignende børste for å rengjøre matvareområdene. Knivakselen midt i maskinen kan rengjøres med en liten flaskebørste. Bruk en fuktig klut for å tørke av de andre overflatene på maskinen.

DESINFISERING: Bruk isopropylalkohol (65–70 %). Isopropylalkohol er svært lettantennelig, så vær forsiktig når du bruker dette.

ADVARSEL:

- Ikke tøm eller sprut vann på sidene på maskinen.
- Ikke bruk kokende eller varmt vann.
- Ikke bruk natriumhypokloritt (klor) eller andre midler som inneholder dette stoffet.
- Ikke bruk skarpe gjenstander eller andre gjenstander som ikke er tiltenkt rengjøring.
- Ikke bruk skuremidler eller rengjøringsmidler.

UNNGÅ: Ikke bruk vaskesvamper med grov pute (f.eks. Scotch-Brite™) med mindre dette er absolutt nødvendig. Dette vil ripe opp overflaten og gjøre den mindre vannavvisende.

RÅD OM STELL:

- Rengjør maskinen umiddelbart etter bruk.
- Tørk maskinen omgående etter rengjøring for å unngå oksidering og misfarging på overflaten.

INFORMASJON: Hvis maskinen blir stående fuktig over lengre tid, vil det oppstå flekker/misfarging. Disse flekkene/misfargingen er ufarlige, men den opprinnelige overflaten vil miste glansen. Grønnsaker og frukt inneholder syre. Avhengig av hvilke produkter som behandles, vil disse påvirke metallet etter en viss tid. Det er derfor viktig å rengjøre maskinen umiddelbart etter behandling av salte og syreholdige produkter.

FEILSØKING

For å hindre skader på motoren har RG-350 et termisk motorvern som automatisk slår av maskinen hvis temperaturen i motoren blir for høy. Det termiske motorvernet har en automatisk tilbakestilling, som betyr at maskinen kan starte igjen når motoren har kjølt seg ned, noe som vanligvis tar mellom 10 og 30 minutter.

FEIL: Maskinen kan ikke startes eller stopper mens den er i gang og kan ikke startes opp igjen.

TILTAK: Kontroller at støpslet sitter godt fast i stikkontakten, eller at skillebryteren er lukket. Kontroller at matesylinderen for den manuelle materen er låst i riktig posisjon. Beveg mateplaten ned inn i den manuelle matesylinderen. Kontroller at sikringene i sikringsskapet på stedet ikke er utløst og at de har riktig størrelse. Vent i noen minutter og prøv å starte maskinen på nytt. Hvis maskinen fortsatt ikke vil starte, må du kontakte en fagperson eller elektriker.

FEIL: Lav kapasitet eller dårlig kutteresultat.

TILTAK: Kontroller at du bruker riktig kutteredskap eller riktig kombinasjon av kutteredskaper. Monter avkjerningsenheten. Kontroller at kniver og rivjernplatene er i god stand og er skarpe. Trykk matvarene ned med mindre kraft.

FEIL: Kutteredskapen kan ikke fjernes.

TILTAK: Bruk alltid utmatingsplaten. Bruk en tykk lærhanske eller en annen hanske slik at knivene på kutteredskapen ikke kan kutte gjennom. Vri kutteredskapen med urviseren for å frigjøre den.

FEIL: Avkjerningsenheten kan ikke fjernes.

TILTAK: Bruk skrunøkkel for å løsne avkjerningsenheten med urviseren.

TEKNISKE SPESIFIKASJONER HALLDE RG-350

MASKIN: Motor: 0,75 kW, 230 V, enfaset, 50 Hz, eller 400 V, trefaset, 50 Hz, med termisk motorvern. Gir: Gir. Sikkerhetssystem: Fire sikkerhetsbrytere. Kapslingsgrad: IP44. Stikkontakt: Jordet, enfaset, 10 A, eller trefaset, 16 A. Sikring i sikringsskapet på stedet: 10 A, treg. Lydtrykknivå LpA (EN31201): 73 dBA.

REDSKAPER: Diameter: 215 mm. Hastighet: 360 o/min.

NETTOVEKTER: Maskinbase: 26 kg. Manuell mater, komplett: 6 kg. Kutteredskaper: Ca. 1 kg gjennomsnitt.

NORMER/STANDARDER: NSF STANDARD 8, se samsvarserklæring.