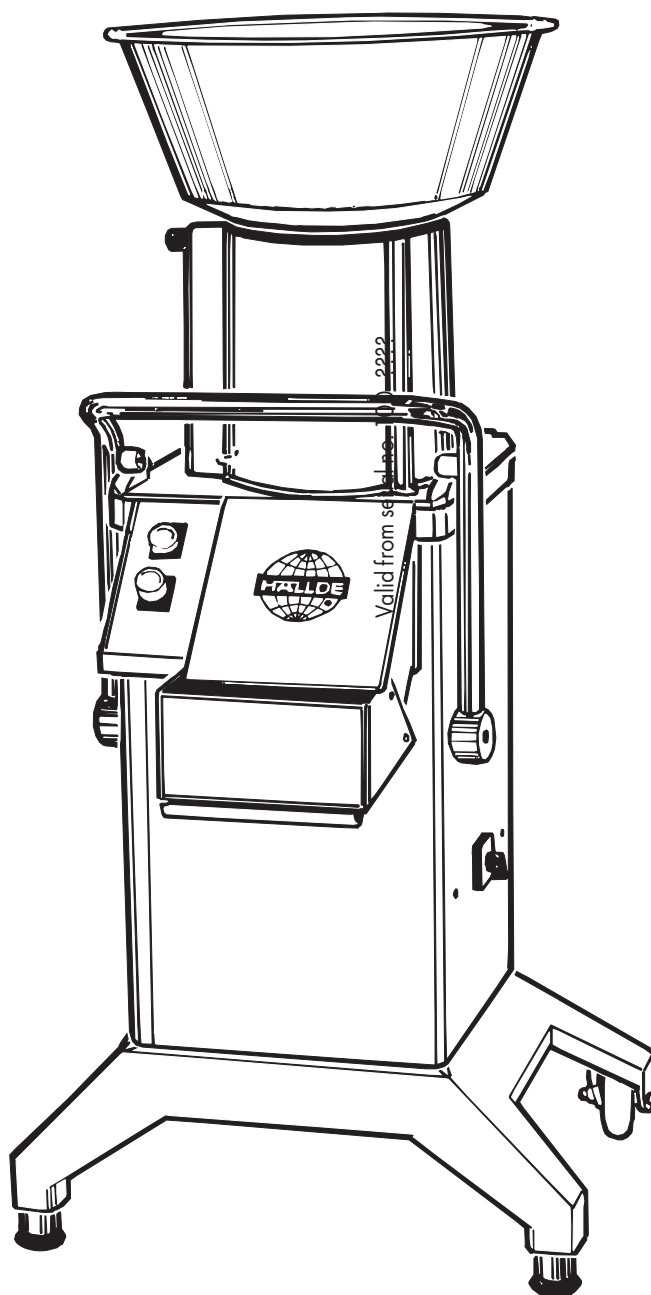


# Hällde RG-400

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



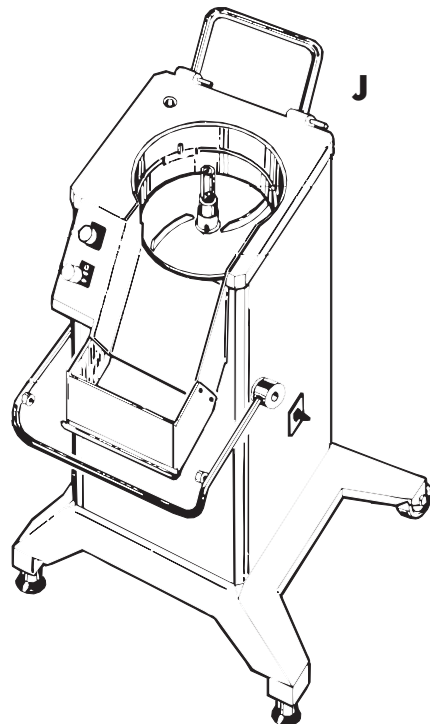
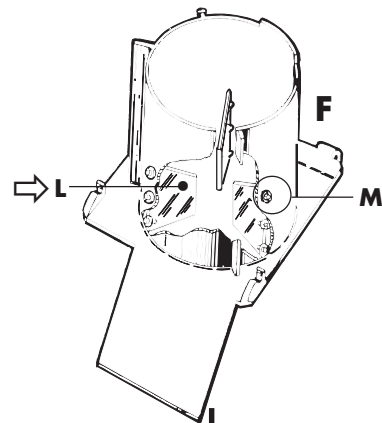
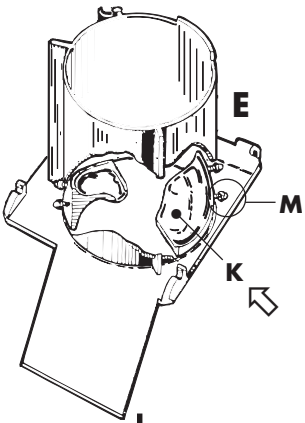
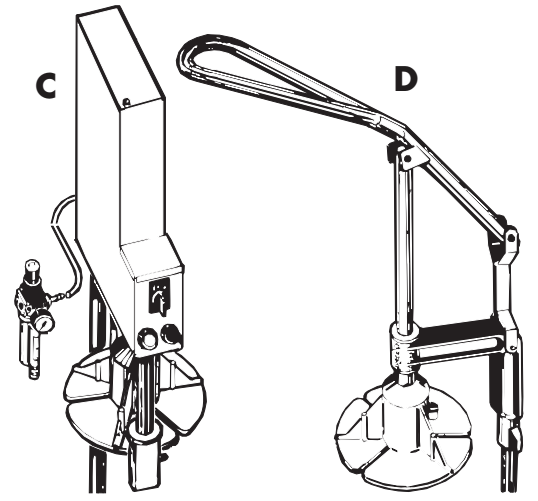
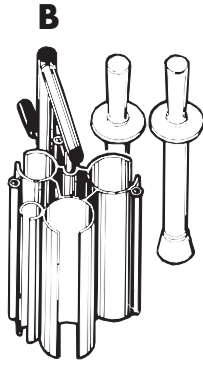
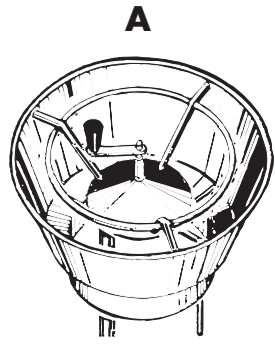
**Food Preparation  
Fast and Easy**



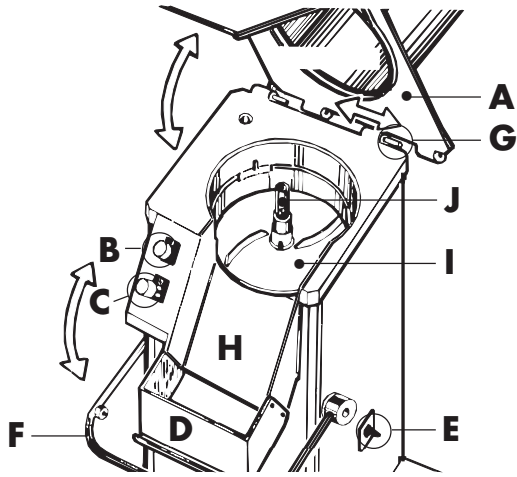
ISO 9001

CE

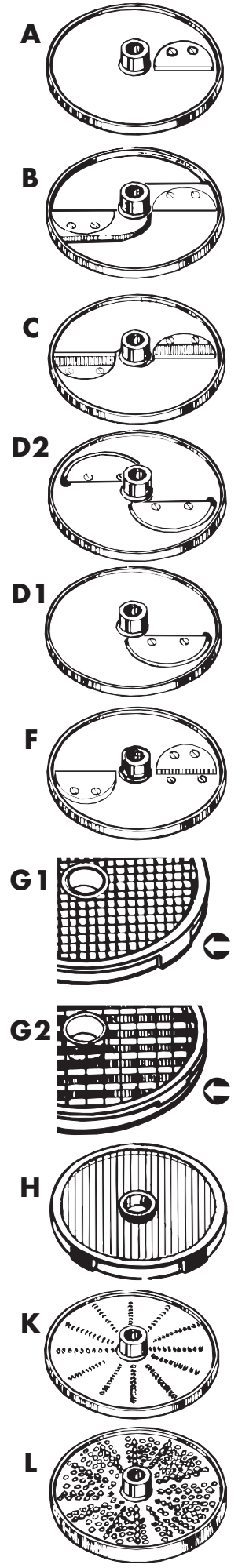
**1**



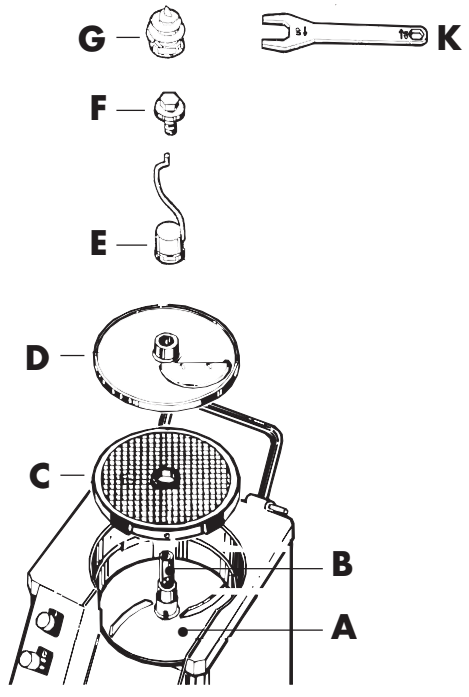
2



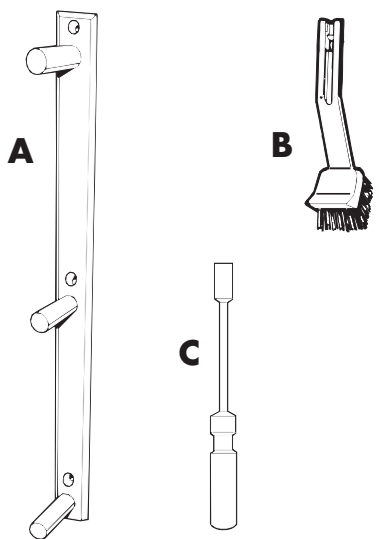
3



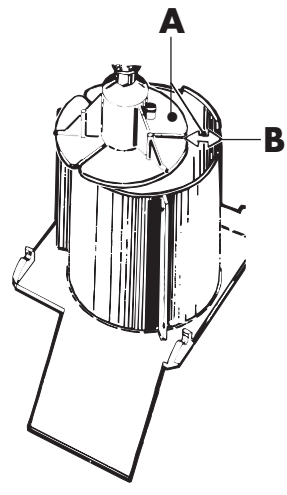
4



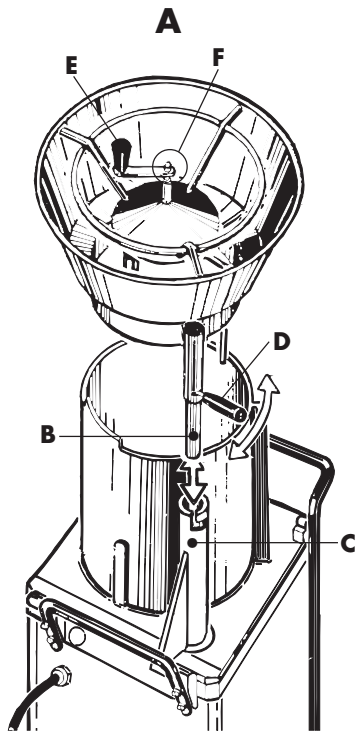
5



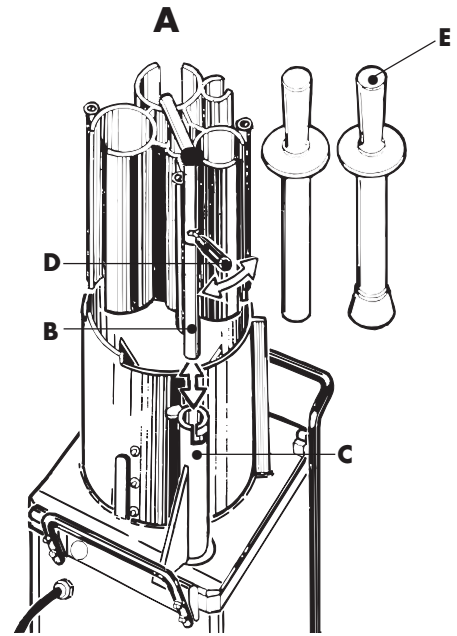
6



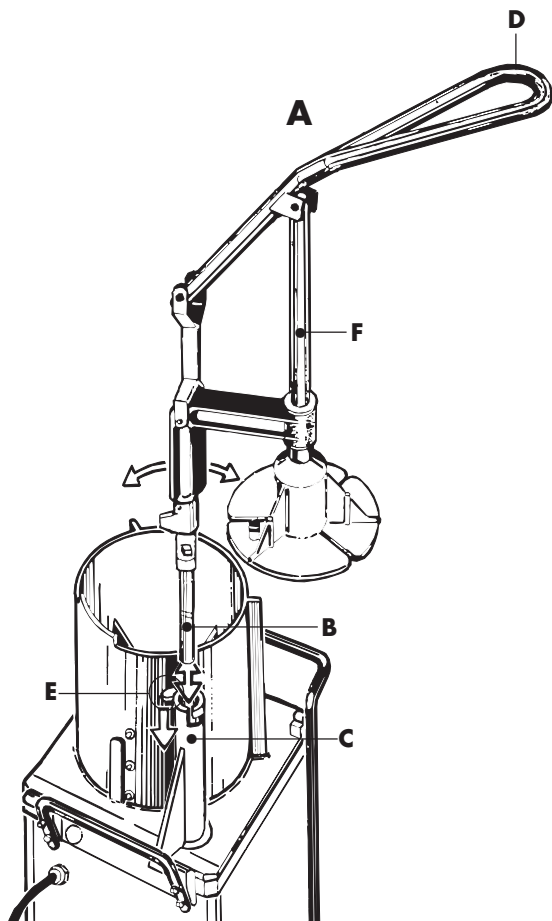
7



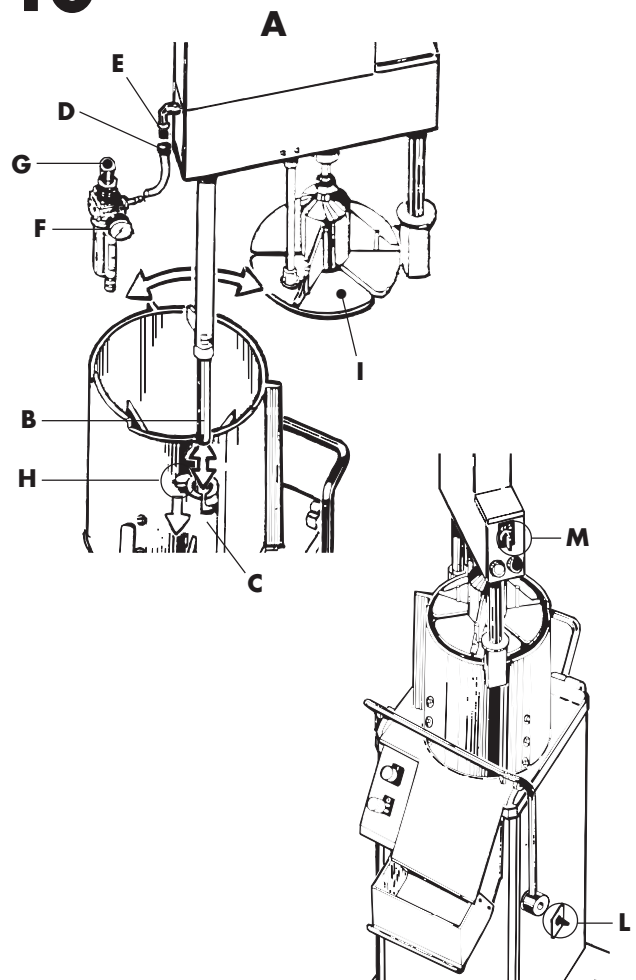
8



9



10



# 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) abgeseht 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.

# 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 DELL'ALIMENTATORE 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.