



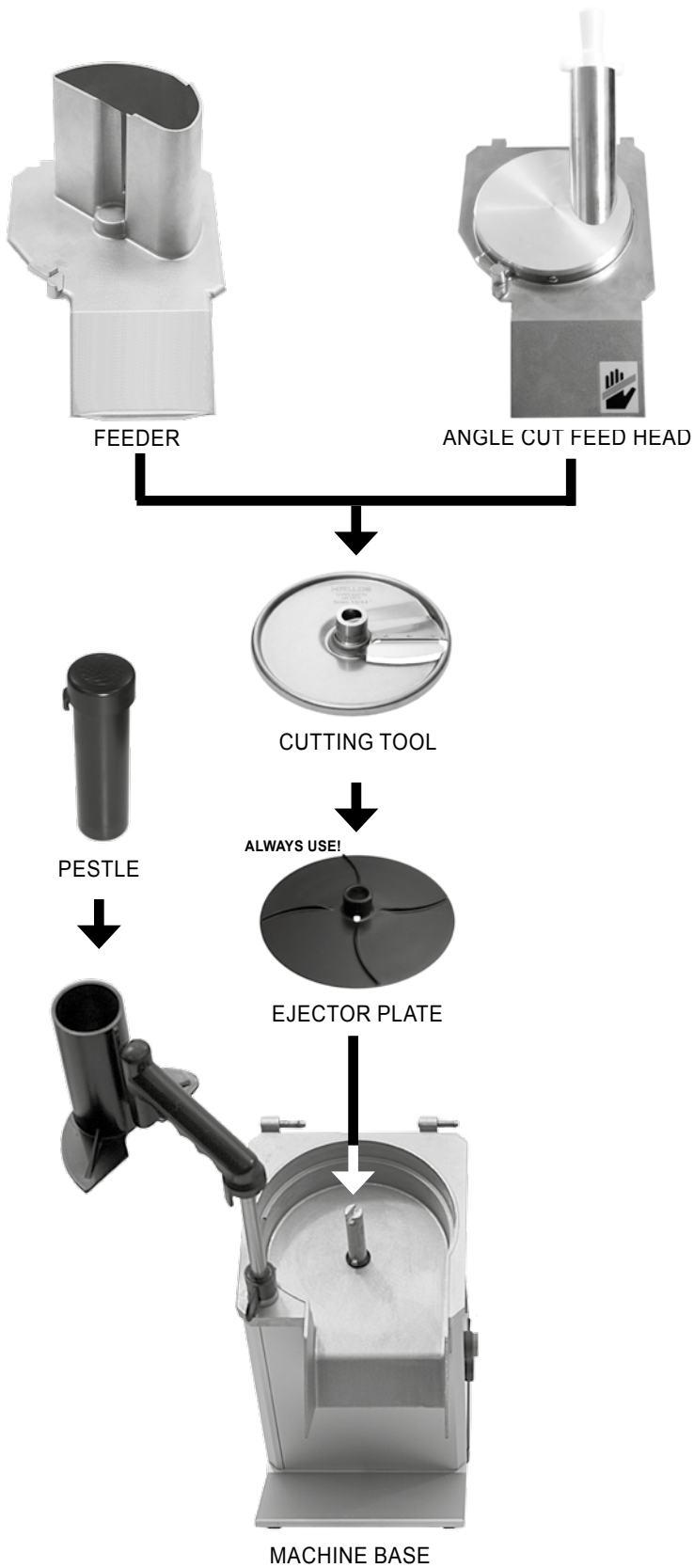
# User Instructions

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

## Vegetable Preparation Machine RG-100



## PARTS / ASSEMBLING



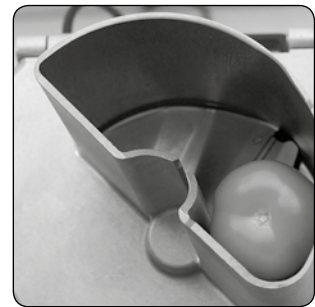
## USING THE FEEDER



LETTUCE



POTATOES



TOMATOES



CUCUMBER

# ИНСТРУКЦИЯ ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ

## HALLDE RG-100

(RU)

### ВНИМАНИЕ!

Будьте осторожны, чтобы не поранить руки об острые лезвия и подвижные части.

Всегда пользуйтесь толкателем при проталкивании продуктов через трубу подачи. Никогда не помещайте руки в трубу подачи.

Установка трехфазной модели устройства RG 100 может производиться только квалифицированным специалистом.

Производить ремонт и открывать корпус устройства разрешается только квалифицированному специалисту по техническому обслуживанию.

Не используйте устройство для обработки замороженных продуктов. Удалите все твердые частицы из продуктов перед обработкой (напр., яблочные косточки, твердые части капусты и т. п.) во избежание повреждения режущих поверхностей.

### РАСПАКОВКА

Убедитесь, что все детали были доставлены, устройство работает нормально, и при перевозке не возникло никаких повреждений. О любых недостатках необходимо в течение восьми дней уведомить поставщика устройства.

### УСТАНОВКА

Подключите устройство к источнику питания, который соответствует устройству.

Устройство должно быть установлено на кухонном или обычном столе высотой около 650 мм.

Укрепите держатель для режущих элементов на стене рядом с устройством для удобного и безопасного использования.

Проведите два последующих теста без установленных режущих элементов и диска сбрасывателя.

Убедитесь, что устройство выключается, когда толкатель перемещается вверх, и что устройство перезапускается при опускании.

Убедитесь, что устройство не включается, когда цилиндр подачи снят, а толкатель опущен.

Если устройство работает неправильно,

обратитесь к квалифицированному специалисту по техническому обслуживанию для устранения неисправности, прежде чем пользоваться устройством.

### ВСЕГДА ПРОВЕРЯЙТЕ ПЕРЕД ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

Выньте вилку из розетки сети питания или отключите рубильник, затем проверьте состояние кабеля питания и целостность изоляции с внешней стороны.

Убедитесь, что устройство с установленным режущим элементом отключается через 2 секунды после поднятия толкателя и снова включается после опускания.

Устройство не включается, когда цилиндр подачи снят, а толкатель опущен.

Если любая из двух защитных функций не выполняется или кабель питания поврежден, обратитесь к квалифицированному специалисту по техническому обслуживанию или специалисту-электрику для устранения неисправности, прежде чем снова подключить устройство к сети питания.

Убедитесь, что телескопический вал толкателя перемещается свободно. Если вал не перемещается свободно, следует тщательно очистить его и смазать несколькими каплями машинного масла.

Убедитесь, что режущие элементы находятся в хорошем состоянии и наточены.

Информация о режущих элементах приведена на стр. 37.

### ТИП ОБРАБОТКИ

Нарезка ломтиками, кубиками, измельчение на терке, нарезка соломкой и волнистыми ломтиками разных размеров, в зависимости от выбранного режущего элемента. Обработка овощей, фруктов, сухого хлеба, сыра, орехов, грибов и т. д.

### ПОЛЬЗОВАТЕЛИ

Рестораны, кухни, диетические кухни, пансионаты для пожилых людей, больницы, школы, пункты быстрого питания, предприятия общественного питания, детские сады, закусочные, пиццерии суда и т. д.

### ОБЪЕМ

До 400 порций в день, 5 кг в минуту.

### ИСПОЛЬЗОВАНИЕ УСТРОЙСТВ ПОДАЧИ

Бункер подачи используется для подачи различных продуктов и для обработки крупных продуктов, например, капусты.

Бункер подачи также используется, когда продукт необходимо нарезать в определенном направлении, например,

томаты и лимоны. Загружайте и укладывайте продукты, как показано на рисунке.

Встроенная труба подачи используется для нарезки длинных продуктов, например, огурцов, см. рисунок.

Бункер подачи под углом (рисунок) используется для нарезки длинных продуктов ломтиками или соломкой под углом.

### УСТАНОВКА РЕЖУЩИХ ЭЛЕМЕНТОВ

Поднимите толкатель и поверните его влево.

Поверните фиксатор против часовой стрелки и поднимите цилиндр подачи.

Установите диск сбрасывателя на вал и поверните и слегка нажмите на диск сбрасывателя, чтобы он встал на место соединения.

Установите нужный режущий элемент на вал и проверните его так, чтобы он попал в место соединения.

При нарезке кубиками: установите решетку для нарезания кубиками острыми краями вверх, так, чтобы выемка на боку решетки вошла в направляющий желоб в основании устройства. Затем вставьте нож для нарезки ломтиками так, чтобы он вошел в место соединения.

Опустите цилиндр подачи и поверните фиксатор по часовой стрелке в закрытое положение.

### СНЯТИЕ РЕЖУЩИХ ЭЛЕМЕНТОВ

Поднимите толкатель и поверните его влево.

Поверните фиксатор против часовой стрелки и поднимите цилиндр подачи.

Снимите режущие элементы и диск сбрасывателя.

### ОЧИСТКА

Перед очисткой устройства внимательно прочитайте все инструкции.

**ПЕРЕД ОЧИСТКОЙ:** Всегда отключайте устройство и вынимайте вилку из розетки. Если вилки нет, переключайте рубильник в положение "выключено". Снимите все съемные детали, которые необходимо очистить.

**ОЧИСТКА В ПОСУДОМОЕЧНОЙ МАШИНЕ:** Все пластиковые детали пригодны для мойки в посудомоечной машине. Примечание: Не следует мыть металлические детали в посудомоечной машине, за исключением деталей, изготовленных из нержавеющей стали. Очистка деталей из алюминия в посудомоечной машине приведет к их потемнению. Такое потемнение трудно

удалить, оно может привести к образованию пятен на других деталях.

**ОЧИСТКА ВРУЧНУЮ:** Для мойки деталей вручную используйте жидкость для ручного мытья посуды.

**ЧИСТЯЩИЕ СРЕДСТВА:** Используйте щетку, входящую в комплект поставки устройства, или аналогичную щетку для очистки поверхностей, соприкасающихся с продуктами. Вал ножа в центре устройства можно очистить с помощью небольшой щетки для бутылок. Другие поверхности устройства протирайте влажной тканью.

**ДЕЗИНФЕКЦИЯ:** Используйте изопропиловый спирт (65-70%). Изопропиловый спирт является легковоспламеняющимся веществом, поэтому с ним следует обращаться осторожно.

**ВНИМАНИЕ:**

- Не проливайте и не распыляйте воду на боковые поверхности устройства.
- Не используйте кипящую или горячую воду.
- Не используйте гипохлорит натрия (хлор) или составы, содержащие данное вещество.
- Не используйте острые предметы или предметы, не предназначенные для чистки.
- Не используйте абразивные моющие средства или очистители.

**НЕ РЕКОМЕНДУЕТСЯ:** Не используйте губки с абразивным покрытием (напр. Scotch-Brite™). Используйте их только в случае крайней необходимости. Их использование приводит к образованию шероховатостей на поверхности и снижению ее водоотталкивающей способности.

**РЕКОМЕНДАЦИИ ПО УХОДУ:**

- Очищайте устройство сразу после использования.
- Просушите устройство немедленно после очистки во избежание окисления и выцветания поверхности.

**ИНФОРМАЦИЯ:** Если устройство будет оставаться влажным в течение длительного времени, на его поверхности появятся пятна. Такие пятна являются безвредными, но поверхность потеряет свой первоначальный вид. Овощи и фрукты содержат кислоты. В зависимости от обрабатываемых продуктов, такие кислоты будут воздействовать на металл через определенные промежутки времени. Поэтому важно очистить устройство немедленно после обработки продуктов, содержащих соли и кислоты.

## **УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ**

Чтобы устранить опасность повреждения мотора, устройство RG 100 оснащено тепловой защитой, которая автоматически

отключает устройство, если температура мотора становится слишком высокой. Тепловая защита мотора имеет функцию автоматического сброса. Это означает, что устройство можно включить снова после охлаждения мотора. Для этого, как правило, требуется от 10 до 30 минут.

**НЕИСПРАВНОСТЬ:** Устройство не начинает работу или останавливается во время обработки и не включается.

**СПОСОБ УСТРАНЕНИЯ:** Проверьте, плотно ли вставлена вилка питания в розетку. Убедитесь, что цилиндр подачи зафиксирован в правильном положении. Опустите толкатель в цилиндр подачи. Убедитесь, что предохранители в коробке для предохранителей, предназначенной для помещений, не повреждены и соответствуют значению номинального тока. Подождите несколько минут и попробуйте включить устройство. Если устройство не начинает работу, обратитесь к квалифицированному специалисту по техническому обслуживанию для устранения неисправности.

**НЕИСПРАВНОСТЬ:** Низкая производительность или неудовлетворительные результаты нарезки.

**СПОСОБ УСТРАНЕНИЯ:** Убедитесь, что используется нужное режущее устройство или комбинация режущих устройств. Убедитесь, что ножи и терки/пластины для измельчения в хорошем состоянии и наточены. Нажимайте на продукты с меньшей силой, чтобы они проходили свободно.

**НЕИСПРАВНОСТЬ:** Режущий элемент не снимается.

**СПОСОБ УСТРАНЕНИЯ:** Всегда используйте диск сбрасыватель. Используйте перчатки из плотной ткани или другие аналогичные перчатки, чтобы не поранить руки о ножи режущего элемента, снимите режущий элемент, повернув его по часовой стрелке.

## **ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ УСТРОЙСТВА HALLDE RG-100**

**УСТРОЙСТВО:** Мотор: 0,25 кВт, 230 В, однофазный, 50 Гц, с теплозащитой. Передача: зубчатая передача. Система безопасности: Два защитных выключателя. Уровень защиты: IP44. Розетка сети питания: с заземлением, однофазная, 10 А. Предохранитель в коробке для предохранителей, предназначенной для помещений: 10 А, замедленный. Уровень шума: LpA (EN31201): 70 дБА.













**РЕЖУЩИЕ ЭЛЕМЕНТЫ:** Диаметр: 185 мм. Скорость: 350 об/мин.

**МАССА НЕТТО:** Устройство: 16 кг. Режущие элементы: в среднем приблизительно 0,5 кг.


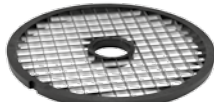


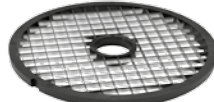



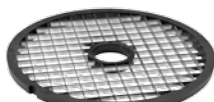





**СТАНДАРТЫ:** СТАНДАРТ NSF 8, см. декларацию соответствия.

# FITTING THE CUTTING TOOLS

**WHEN USING SLICER, CRIMPING SLICER, JULIENNE OR GRATER/SHREDDER**

CC-32S and RG-50S	CC-32, CC-34 and RG-50	RG-100	RG-200 and RG-250	RG-300
 Cutting tool ↓  Ejector plate ↓ Knife house	 Cutting tool ↓  Ejector plate ↓ Knife house	 Cutting tool ↓  Ejector plate ↓ Knife house	 Decorating device ↓  Cutting tool ↓  Ejector plate ↓ Knife house	 Decorating device ↓  Cutting tool ↓  Ejector plate ↓ Knife house

**WHEN USING DICING GRID**

	 Slicer/Dicing cutter from RG-100 ↓  Dicing grid ↓  Ejector plate ↓ Knife house	 Slicer/Dicing cutter ↓  Dicing grid ↓  Ejector plate ↓ Knife house	 Decorating device ↓  Slicer/Dicing cutter ↓  Dicing grid ↓  Ejector plate ↓ Knife house	 Decorating device ↓  Slicer/Dicing cutter ↓  Dicing grid ↓  Ejector plate ↓ Knife house
--	---	---	--	--