

HÄLLDE RG-200

CAUTION!

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

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

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

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

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

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.

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

Спиралевидный фиксатор диска привинчивается (против часовой стрелки) и отвинчивается (по часовой стрелке) с помощью ключа.

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.

UNPACKING

Check that all of the parts have been delivered, that the machine operates as intended, and that nothing has been damaged in transit.

The machine supplier should be notified of any shortcomings within eight days.

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.

INSTALLATION

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

The machine should be placed on a countertop or table that is about 650 mm high.

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

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

Check that the machine stops when the pusher plate is moved up and that it restarts when the pusher plate is lowered.

Check that the machine cannot be started with the feed cylinder removed and with the pusher plate lowered.

If the machine does not perform correctly,

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.

call in a qualified service mechanic to remedy the fault before taking the machine into operation.	Если устройство работает неправильно, обратитесь к квалифицированному специалисту по техническому обслуживанию для устранения неисправности, прежде чем пользоваться устройством.
ALWAYS CHECK BEFORE USE Remove the plug from the power supply socket or open the isolating switch, and then check that the electric cable is in good condition and is not cracked on the outside. Check that, with a cutting tool fitted, the machine stops within 2 seconds when the pusher plate has been moved up and re-starts when the pusher plate has been lowered. Check that the machine cannot be started with the feed cylinder removed and with the pusher plate lowered. If either of the two safety functions does not perform as intended or if the electric cable is cracked, call in a qualified service mechanic or electrician to remedy the fault before connecting the machine back to the power supply. Check that the pusher plate runs freely. If the shaft does not run freely, clean it carefully and lubricate it with a few drops of machine oil. Check that the cutting tools are in good condition and are sharp. With regard to cutting tools, see page 76-80.	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. Убедитесь, что 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 толкатель перемещается свободно. Если телескопический 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. 76-80.
TYPE OF PROCESSING Slices, dices, grates, shreds, cuts julienne and crimping slicers in a variety of dimensions, depending on the cutting tool selected. Processes vegetables, fruit, dry bread, cheese, nuts, mushrooms etc.	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.
USERS Restaurants, shop kitchens, diet kitchens, retirement homes, hospitals, schools, fast	ПОЛЬЗОВАТЕЛИ Рестораны, кухни, диетические кухни, пансионаты для пожилых людей, больницы,

food outlets, catering, day care centers, salads bars, pizzerias, ships etc.	школы, пункты быстрого питания, предприятия общественного питания, детские сады, закусочные, пиццерии суда и т. д.
CAPACITY Up to 700 portions per day and 7 kg per minute.	ОБЪЕМ До 700 порций в день, 7 кг в минуту.
USING THE FEEDERS The large feed compartment is used mainly for bulk feeding of all sorts of products and for cutting larger products such as cabbage. The large feed compartment is also used when the product is to be cut in a specific direction, such as tomatoes and lemons. Place/stack the products as shown in the picture. The in-built feed tube is used for cutting long products such as cucumbers, see picture. The angle cut feed head (picture) is used for long products to cut slices at an angle.	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.
FITTING THE CUTTING TOOLS Lift the pusher plate and swing it out to the left. Turn the locking knob anti-clockwise and raise the feed cylinder. Place the ejector plate on the shaft and turn/press down the ejector plate into its coupling. Place the chosen cutting tool on the shaft and rotate the cutting tool so that it drops firmly into its position. During dicing: place the dicing grid with the sharp edge of the knives upward, so that the recess in the side of the dicing grid fits into the guide groove on the machine base. Then place the slicer so that it drops firmly down into its position. Fit the decoring device by turning it anti-clockwise by means of the wrench onto the centre shaft of the cutting tool. Lower the feed cylinder and turn the locking knob clockwise to the locked position.	УСТАНОВКА РЕЖУЩИХ ЭЛЕМЕНТОВ Поднимите толкатель и поверните его влево. Поверните ручку фиксатора против часовой стрелки и поднимите цилиндр подачи. Установите диск сбрасыватель на вал и поверните и слегка нажмите на диск сбрасыватель, чтобы он встал на место соединения. Установите нужный режущий элемент на вал и проверните его так, чтобы он попал в место соединения. При нарезке кубиками: установите пластину для нарезания кубиками острыми краями вверх, так, чтобы выемка на боку пластины вошла в направляющий желоб в основании устройства. Затем вставьте нож для нарезки ломтиками так, чтобы он вошел в место соединения. Установите спиралевидный фиксатор диска, повернув его против часовой стрелки при помощи ключа, на центральный вал режущего элемента. Опустите цилиндр подачи и поверните ручку фиксатора по часовой стрелке в закрытое положение.

REMOVING THE CUTTING TOOLS

Raise the pusher plate and swing it out to the left.

Turn the locking knob anti-clockwise and raise the feed cylinder.

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

Remove the cutting tool/tools and the ejector plate.

CLEANING

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

BEFORE CLEANING: Always switch off the machine and remove the power supply plug from the socket. Alternatively, if the machine does not have a plug, open the isolating switch. Remove all the removable parts that are to be cleaned.

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

CLEANING BY HAND: Always use hand dishwashing liquid.

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

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

WARNING:

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

СНЯТИЕ РЕЖУЩИХ ЭЛЕМЕНТОВ

Поднимите толкатель и поверните его влево.

Поверните ручку фиксатора против часовой стрелки и поднимите цилиндр подачи.

Снимите спиралевидный фиксатор диска, повернув его по часовой стрелке при помощи ключа.

Снимите режущие элементы и диск сбрасыватель.

ОЧИСТКА

Перед очисткой устройства внимательно прочитайте все инструкции.

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

ОЧИСТКА В ПОСУДОМОЕЧНОЙ МАШИНЕ: Все пластиковые детали пригодны для мойки в посудомоечной машине. Примечание: Не следует мыть металлические детали в посудомоечной машине, за исключением деталей, изготовленных из нержавеющей стали. Очистка деталей из алюминия в посудомоечной машине приведет к их потемнению. Такое потемнение трудно удалить, оно может привести к образованию пятен на других деталях.

ОЧИСТКА ВРУЧНУЮ: Для мойки деталей вручную всегда 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.

- Do not use abrasive detergents or cleaning products. AVOID: Do not use cleaning sponges with scouring pads (e.g. Scotch-Brite™) unless absolutely necessary. This roughens the surface and makes it less water repellent. ADVICE ON CARE: - Clean the machine immediately after use. - Dry the machine immediately after cleaning to avoid oxidation and discoloration of the surface. INFORMATION: If the machine is left damp for longer periods stains will appear. These stains are harmless but the original surface will lose its lustre. Vegetables and fruit contain acids. Depending on which products are processed this will have an effect on the metal after varying periods of time. It is therefore important to clean the machine immediately after processing salty and acidic products.	- 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.
TROUBLE SHOOTING To eliminate the risk of damage to the motor, the RG-200 is fitted with thermal motor protection that automatically switches off the machine if the temperature of the motor should become too high. The thermal motor protection has automatic reset, which means that the machine can be started again when the motor has cooled down, which usually takes between 10 and 30 minutes. FAULT: The machine cannot be started, or stops while it is running and cannot be restarted. REMEDY: Check that the plug is securely fitted into the power supply socket. Check that the feed cylinder is locked in the	УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ Чтобы устранить опасность повреждения мотора, устройство RG-200 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

correct position. Move down the pusher plate into the feed cylinder. Check that the fuses in the fuse box for the premises have not blown and that they have the correct rating. Wait for a few minutes and try to restart the machine. If the machine still fails to run, call in a qualified service mechanic.

FAULT: Low capacity or poor cutting results.

REMEDY: Make sure that you are using the correct cutting tool or combination of cutting tools. Fit the decoring device. Check that the knives and grater/shredder plates are in good condition and are sharp. Press the food down loosely with less force.

FAULT: The cutting tool cannot be removed.

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

FAULT: The decoring device cannot be removed.

REMEDY: Use the wrench to unscrew the decoring device clockwise.

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, вызовите квалифицированного специалиста по техническому обслуживанию.

НЕИСПРАВНОСТЬ: Низкая производительность или неудовлетворительные результаты нарезки.

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

НЕИСПРАВНОСТЬ: Режущий элемент не снимается.

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

НЕИСПРАВНОСТЬ: Спиралевидный фиксатор диска не снимается.

СПОСОБ УСТРАНЕНИЯ: Используйте ключ, чтобы отвинтить спиралевидный фиксатор диска по часовой стрелке.

TECHNICAL SPECIFICATION HALLDE RG-200

MACHINE: Motor: 0.37 kW, 230 V, single-phase, 50 Hz, with thermal motor protection. Transmission: gears. Safety system: Two safety switches. Degree of protection: IP44. Power supply socket: Earthed, single-phase, 10 A. Fuse in fuse box for the premises: 10 A, slow-blow. Sound level LpA (EN31201): 73 dBA.

TOOLS: Diameter: 185 mm. Speed: 350 rpm.

NET WEIGHTS: Machine: 18 kg. Cutting tools: About 0.5 kg on average.

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

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ УСТРОЙСТВА HALLDE RG-200

УСТРОЙСТВО: Мотор: 0,37 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): 73 дБА.

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

МАССА НЕТТО: Устройство: 18 кг. Режущие элементы: в среднем приблизительно 0,5 кг.

СТАНДАРТЫ: СТАНДАРТ NSF 8, см. декларацию

	соответствия.
--	----------------------