

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-50S



PARTS / ASSEMBLING



PESTLE



VEGETABLE PREPARATION
ATTACHMENT



CUTTING TOOL



ALWAYS USE!

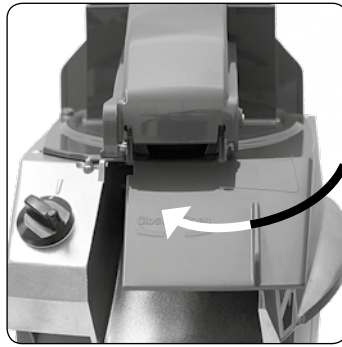


EJECTOR PLATE



MACHINE BASE

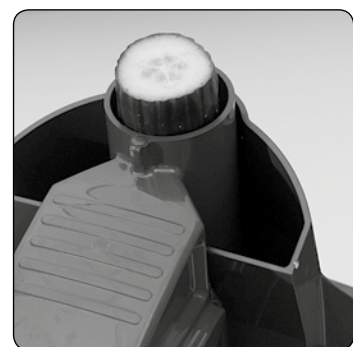
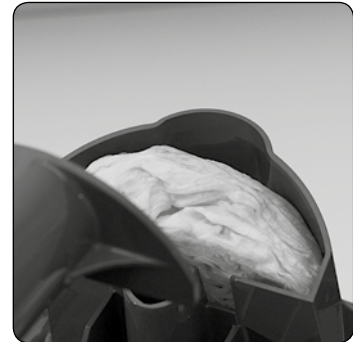
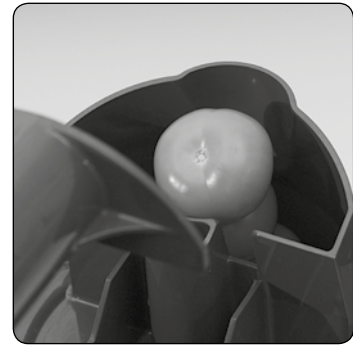
ASSEMBLING THE FEEDER



DISMANTLING THE FEEDER



USING THE FEEDERS



ИНСТРУКЦИЯ ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ

HALLDE RG-50S

(RU)

ВНИМАНИЕ!

Будьте очень осторожны, в особенности берегите руки при обращении с острыми ножами и подвижными деталями.

Всегда переносите устройства за две ручки, расположенные по бокам основания устройства.

Не помещайте руки в бункер подачи или в трубу подачи насадки для обработки овощей.

Всегда пользуйтесь толкателем при проталкивании продуктов через трубу подачи насадки для обработки овощей.

Всегда выключайте устройство перед очисткой, переводя переключатель в положение "О", а затем выньте вилку питания из розетки или выключите рубильник.

Всегда держите ручки насадки для обработки овощей при открывании и закрывании бункера подачи.

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, устройством работает нормально, и при перевозке не возникло никаких повреждений. О любых недостатках необходимо в течение восьми дней уведомить поставщика устройства.

УСТАНОВКА

Подключите устройство к сетевому источнику питания с характеристиками, которые соответствуют данным, указанным на табличке, закрепленной на задней стороне основания устройства.

Поместите устройство на твердую поверхность или на стол высотой 650 900 мм.

ВСЕГДА ПРОВЕРЯЙТЕ ПЕРЕД ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

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

Снимите насадку для обработки овощей, режущие элементы и диск сбрасыватель в соответствии с инструкциями, приведенными в разделе "Разборка", затем убедитесь, что устройство не включается, когда переключатель скорости находится в положении "I".

Соберите насадку для обработки овощей в соответствии с инструкциями, приведенными в разделе "Сборка". Приведите переключатель скорости в положение "I". Убедитесь, что устройство выключается, когда ручка насадки для обработки овощей поднята, и что ось/вал прекращает вращаться через 2 секунды. Затем убедитесь, что устройство включается после опускания ручки.

Убедитесь, что резиновые опоры на основании устройства прочно привинчены.

Информация о режущих элементах приведена на стр. 37.

В случае неполадок для их устранения обратитесь к квалифицированному специалисту по техническому обслуживанию, прежде чем приступить к использованию устройства.

ТИП ОБРАБОТКИ

Нарезка ломтиками, 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, кафе, пекарни, диетические кухни, пансионаты для пожилых людей, школы, пункты быстрого питания, детские сады, закулочные и т. д.

ОБЪЕМ

До 80 порций в день, 2 кг в минуту.

ПРИ ИСПОЛЬЗОВАНИИ НАСАДКИ ДЛЯ ОБРАБОТКИ ОВОЩЕЙ

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 (рисунок) для нарезки длинных продуктов, например, огурцов, см. рисунок.

СБОРКА

Установите диск сбрасыватель на вал, поверните диск сбрасыватель и прижмите так, чтобы он встал в соответствующий паз.

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

Установите насадку для обработки овощей на основание устройства так, чтобы текст "Закрыть Открыть" ("Open Close") находился в положении "на 5 часов" по отношению к выходному отверстию в основании устройства, затем поверните его по часовой стрелке до упора так, чтобы он прочно закрепился в предусмотренном для него положении.

РАЗБОРКА

Поверните насадку для обработки овощей против часовой стрелки до упора, затем снимите её.

Поверните режущий элемент по часовой стрелке и снимите его.

Снимите диск сбрасыватель.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЯ СКОРОСТИ

В положении "О" переключателя скорости устройство выключено. В положении "I" устройство работает непрерывно.

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 съемные детали пригодны для мойки в посудомоечной машине.

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

ЧИСТЯЩИЕ СРЕДСТВА: Используйте щетку для посуды для очистки поверхностей, соприкасающихся с обрабатываемыми 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-50S 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: Убедитесь, что вилка плотно вставлена в розетку сети питания или включите рубильник. Убедитесь, что предохранители в настенной коробке для предохранителей, предназначенной для помещений, не повреждены и соответствуют значению номинального

тока. Убедитесь, что насадка для обработки овощей правильно установлена, а его ручка опущена. Подождите 30 минут и попробуйте включить устройство снова. Обратитесь к квалифицированному специалисту по техническому обслуживанию.

НЕИСПРАВНОСТЬ: Низкая производительность или неудовлетворительные результаты обработки.

СПОСОБ УСТРАНЕНИЯ: Выбирайте соответствующий режущий элемент. Всегда используйте диск сбрасыватель. Убедитесь, что ножи и режущие элементы 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 режущий элемент, снимите режущий элемент, повернув его по часовой стрелке.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ УСТРОЙСТВА RG-50S

ПРОИЗВОДИТЕЛЬНОСТЬ И ОБЪЕМ: Обработка до 2 кг в минуту, в зависимости от типа режущего элемента и продуктов. Объем бункера подачи: 0,9 литра. Диаметр трубки для подачи: 53 мм.



























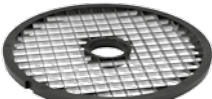





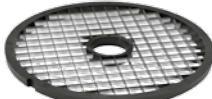







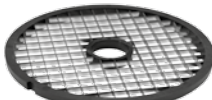











УСТРОЙСТВО: Мотор: 1,0 кВт, 120 В, однофазный, 50-60 Гц, 220-240 В, однофазный, 50/60 Гц. Мотор с теплозащитой. Передача: зубчатый приводной ремень, не требующий технического обслуживания. Система безопасности: Два защитных выключателя. Уровень защиты: IP34. Розетка сети питания: с заземлением, однофазная, 10 А. Предохранитель в коробке для предохранителей, предназначенной для помещений: 10 А, замедленный. Уровень шума LpA (EN31201): 76 дБА. Магнитное поле: менее 0,1 мкТл. Скорость: Одна скорость. Приблизительно 500 об/мин.

РЕЖУЩИЕ ЭЛЕМЕНТЫ: Диаметр режущих элементов 185 мм.

МАССА НЕТТО: Основание устройства: 8,6 кг. Насадка для обработки овощей в сборе без режущих элементов: 1 кг. Режущие элементы: в среднем приблизительно 0,3 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
	 <p>Cutting tool</p>   <p>Ejector plate</p>  <p>Knife house</p>	 <p>Cutting tool</p>   <p>Ejector plate</p>  <p>Knife house</p>	 <p>Cutting tool</p>   <p>Ejector plate</p>  <p>Knife house</p>	 <p>Decorating device</p>   <p>Cutting tool</p>   <p>Ejector plate</p>  <p>Knife house</p>	 <p>Decorating device</p>   <p>Cutting tool</p>   <p>Ejector plate</p>  <p>Knife house</p>
WHEN USING DICING GRID		 <p>Slicer/Dicing cutter from RG-100</p>   <p>Dicing grid</p>   <p>Ejector plate</p>  <p>Knife house</p>	 <p>Slicer/Dicing cutter</p>   <p>Dicing grid</p>   <p>Ejector plate</p>  <p>Knife house</p>	 <p>Decorating device</p>   <p>Slicer/Dicing cutter</p>   <p>Dicing grid</p>   <p>Ejector plate</p>  <p>Knife house</p>	 <p>Decorating device</p>   <p>Slicer/Dicing cutter</p>   <p>Dicing grid</p>   <p>Ejector plate</p>  <p>Knife house</p>