



Food Preparation Machines  
Made in Sweden

# User Instructions

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

## VEGETABLE PREPARATION MACHINES

# Cutting Tools



hallde.com

Все режущие диски, перечисленные ниже, можно мыть в посудомоечной машине.



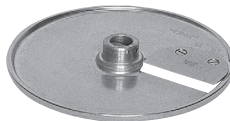
## Диски для тонкой нарезки

Для нарезки ломтиком как твёрдых, так и мягких овощей, фруктов, грибов и т.д.  
Для нарезки кубиком вместе с подходящими решётками.  
Для картофеля фри вместе с решёткой для фри.  
Для шинковки капусты.



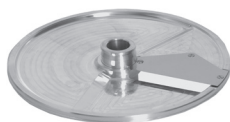
## Диски для тонкой нарезки

Для нарезки ломтиком как твёрдых, так и мягких овощей, фруктов, грибов и т.д.  
Для нарезки кубиком вместе с подходящими решётками.



## Диски для стандартной нарезки

Для нарезки ломтиком твёрдых овощей, таких как корнеплоды и т.д.  
Для нарезки кубиком вместе с подходящими решётками.



## Диски для нарезки мягких продуктов

Для нарезки ломтиком мягких овощей, фруктов, грибов и т.д.  
Для нарезки кубиком мягких продуктов вместе с подходящими решётками.



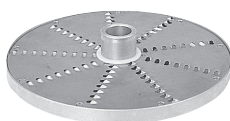
## Диск для фигурной нарезки

Применяется для нарезки волнистых ломтиков огурцов, свёклы, моркови и т.д.



## Диски для нарезки соломкой

Для нарезки соломкой твёрдых продуктов для супов, салатов, сервировки, тушения и т.д.  
Для картофеля фри слегка закруглённой формы.



## Тёрки / Измельчители

Для натирания моркови и капусты для салатов. Для измельчения орехов, миндаля, сухарей.  
Для натирания сыра для пиццы часто используются тёрки 4,5-6 мм. Для капусты 8-10 мм.



## Мелкая Тёрка/Особо мелкая тёрка/Тёрка для твёрдого сыра

Для особо мелкого натирания, например картофеля для драников, твёрдого сыра, например Пармезана для пасты. Для измельчения сухарей в панировку или редьки для приправы. Тёрка для твёрдого сыра идеальна для натирания таких сыров, как Пармезан.



## Диск для нарезки кубиками

Только для нарезки кубиком твёрдых продуктов вместе с подходящими решётками.



## Решётки для нарезки кубиками

Решётки предназначены для нарезки кубиком в сочетании с подходящими подрезными дисками (диски для нарезки ломтиком и кубиком). Для нарезки как твёрдых, так и мягких продуктов.



## Решетка для картофеля / картофеля фри














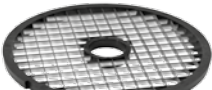


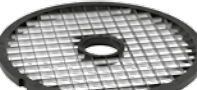



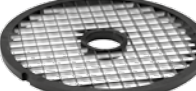





Для нарезки картофеля фри (прямой брусочек 10x10 мм) в сочетании с диском для нарезки 10 мм.



# FITTING THE CUTTING TOOLS

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

WHEN USING DICING GRID

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
	 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

# FITTING THE CUTTING TOOLS

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

RG-350		RG-400			
Manual push feeder	Feed hopper	Manual push feeder	Pneumatic push feeder	Feed hopper	4-tube insert
↓	↓	↓	↓	↓	↓
		Feed cylinder	Feed cylinder	Feed cylinder	Feed cylinder
↓	↓	↓	↓	↓	↓
Decorating device	Stirring sleeve	Decorating device	Decorating device	Agitator device	Locking bolt
↓	↓	↓	↓	↓	↓
Cutting tool	Cutting tool	Cutting tool	Cutting tool	Cutting tool	Cutting tool
↓	↓	↓	↓	↓	↓
Ejector plate	Ejector plate	Ejector plate	Ejector plate	Ejector plate	Ejector plate
↓	↓	↓	↓	↓	↓
Knife house	Knife house	Knife house	Knife house	Knife house	Knife house

**WHEN USING DICING GRID, PLACE THE GRID BEFORE THE SLICER/DICING SLICER AS SHOWN AT PAGE 78.**

# РУКОВОДСТВО ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ

## HALLDE

### РЕЖУЩИЕ ЭЛЕМЕНТЫ

(RU)

#### ВНИМАНИЕ!

При обращении с режущими элементами следует соблюдать предельную осторожность. У режущих элементов очень острые края.

#### РАСПАКОВКА

Убедитесь, что все детали поставлены, и ничего не повреждено при транспортировке. О любых недостатках необходимо в течение восьми дней уведомить поставщика устройства.

#### ВЫБОР РЕЖУЩИХ ЭЛЕМЕНТОВ

Прочитайте Руководство по режущим элементам на странице 4-5. В руководстве указаны рекомендуемые режущие элементы в зависимости от необходимого результата, а также режущие элементы, подходящие для применения на ВАШЕМ устройстве для обработки овощей.

#### УСТАНОВКА РЕЖУЩИХ ЭЛЕМЕНТОВ

##### ВСЕ УСТРОЙСТВА:

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

Для нарезки кубиками: установите на устройство соответствующую решетку для нарезания кубиками острыми краями вверх, так, чтобы выемка на боку решетки вошла в направляющий желоб в основании устройства. Затем выберите подходящий нож для нарезания ломтиками. Установите его на вал и поверните так, чтобы он встал на место соединения (режущие элементы специально обработаны для этого), или чтобы он опустился на ту же высоту, что и вал устройство (если на режущем элементе нет отметки)

Для нарезки ломтиками, кубиками и для обработки на терке установите только выбранный режущий элемент и поверните его, чтобы он встал на место соединения. (режущие элементы специально обработаны для этого), или чтобы он опустился на ту же высоту, что и вал устройство (если на режущем элементе нет отметки)

##### RG-200, RG-250, RG-350 И RG-400:

На этих устройствах все режущие элементы должны быть зафиксированы спиралевидными фиксаторами, для воронок RG-350 и RG-400 используются активаторы, а для 4-х труб RG-400 крепежный болт. У этих приспособлений разные названия и внешний вид в зависимости от используемого устройства и насадок, но все они имеют ЛЕВУЮ резьбу.

Информация по используемым крепежным приспособлениям приводится на стр. 4-5.

Зафиксируйте режущий элемент, повернув крепежное приспособление против часовой стрелки, на центральном валу режущего элемента. Используйте ключ, входящий в комплект поставки, для того, чтобы плотно затянуть крепежное приспособление. Используйте тот же ключ для отвинчивания крепежного приспособления.

#### СНЯТИЕ РЕЖУЩИХ ЭЛЕМЕНТОВ

##### ВСЕ УСТРОЙСТВА:

Снимите режущие элементы и диск сбрасыватель.

##### RG-200, RG-250, RG-350 И RG-400:

Отвинтите крепежное приспособление, повернув его по часовой стрелке при помощи ключа.

Снимите режущие элементы и диск сбрасыватель.

#### ВСЕГДА ПРОВЕРЯЙТЕ

##### ПЕРЕД ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ:

Убедитесь, что ножи и терки/пластины для нарезки кубиками не повреждены и плотно зафиксированы, а также что режущие элементы находятся в хорошем состоянии.

##### ВО ВРЕМЯ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ:

Регулярно (с вышеуказанными интервалами) проверяйте состояние ножей. Ножи могут быть повреждены и ослабнуть, если посторонние предметы (напр. камни) попадут в устройство.

##### ПОСЛЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ:

После очистки убедитесь, что режущие элементы в хорошем состоянии и что ножи и терки/пластины для нарезки кубиками не повреждены и плотно зафиксированы.

#### ОЧИСТКА

##### НЕРЖАВЕЮЩАЯ СТАЛЬ:

Эти режущие элементы можно мыть в посудомоечной машине.

##### РЕЖУЩИЕ ЭЛЕМЕНТЫ С МАРКИРОВКОЙ DW:

Эти режущие элементы можно мыть в посудомоечной машине.

##### ВНИМАНИЕ:

- Будьте очень осторожны при обращении с острыми ножами!

- 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 используйте губки с абразивным покрытием (напр. Scotch-Brite™).

##### РЕКОМЕНДАЦИИ ПО УХОДУ:

- Очищайте режущие элементы сразу после использования. Используйте щетку для посуды и средство для ручного мытья, если очистка производится вручную.
- Протирайте режущие элементы сразу после очистки и храните их в хорошо проветриваемом месте. Не сушите режущие элементы в устройствах для автоматической сушки.

##### РЕКОМЕНДАЦИИ:

**ОЧИСТКА РЕШЕТКИ ДЛЯ НАРЕЗКИ КУБИКАМИ:** При помощи входящей в комплект поставки щетки удалите остатки продуктов из решетки, при этом решетка должна оставаться установленной на устройстве (снять цилиндр подачи и верхний подрезной диск). Если на решетке резали достаточно твердые продукты, и они все еще остались в ней, хорошим решением может быть их удаление при помощи большой и длинной моркови. Остатки легко выдавить (легкими движениями выбить) с помощью моркови, держа её за хвостовую часть. Легко придерживайте решетку пальцами за внешнее кольцо. Нельзя проделывать это с нижней стороны, т.к. можно повредить терку.

#### УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

**НЕИСПРАВНОСТЬ:** Странные шумы изнутри устройства при использовании режущих элементов.

**СПОСОБ УСТРАНЕНИЯ:** Проверьте, плотно ли затянуто крепежное приспособление. Если устройство не оснащено крепежным приспособлением, проверьте режущие элементы на предмет износа. Поврежденный режущий элемент может привести к износу устройства. В этом случае режущий элемент следует заменить. Убедитесь, что используется правильная комбинация режущих элементов в соответствии с перечнем 4-5.

**НЕИСПРАВНОСТЬ:** Неудовлетворительный результат обработки.

**СПОСОБ УСТРАНЕНИЯ:** Убедитесь, что ножи/терки/пластины для нарезки кубиками наточены. Убедитесь, что используется правильная комбинация режущих элементов в соответствии с перечнем 4-5.

#### ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

ДИАМЕТР: 185/215 мм.

**ООО «ШефСтор» - официальный партнер Halde на территории РФ**



**Наши компетенции**

- Комплексное оснащение предприятий общественного питания.
- Розничные продажи оборудования, профессионального инвентаря и посуды.
- Технологическое проектирование.
- Доставка и монтаж.
- Гарантийное и послегарантийное обслуживание.

**Контакты**

**Телефоны:**  
+7 (495) 212-18-44  
+7 (800) 500-16-87

**Сайт:**  
<https://chefstore.ru>

**Email:**  
Отдел продаж: [sale@chefstore.ru](mailto:sale@chefstore.ru)

Сервисная служба: [service@chefstore.ru](mailto:service@chefstore.ru)

Общие вопросы: [office@chefstore.ru](mailto:office@chefstore.ru)