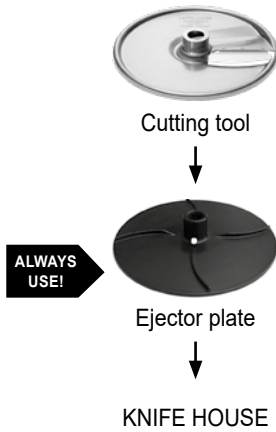


HALLDE CUTTING TOOLS

Fitting the cutting tools

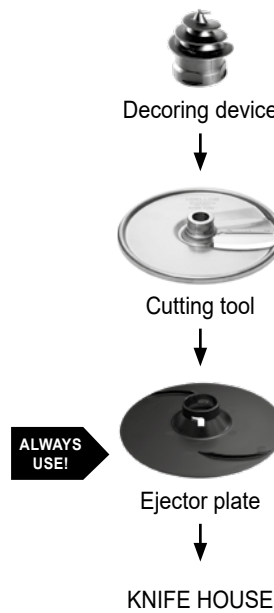
CC-32S, RG-50S, CC-34, RG-50 AND RG-100

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



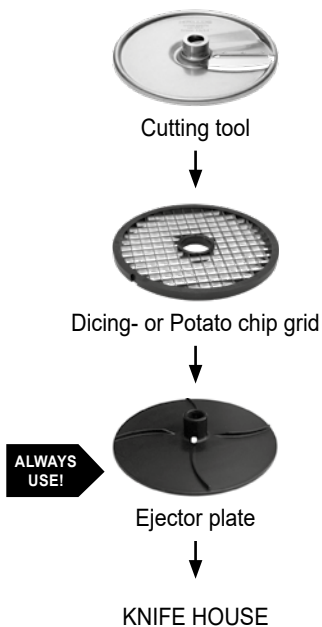
RG-200, RG-250 *diwash* AND RG-250

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

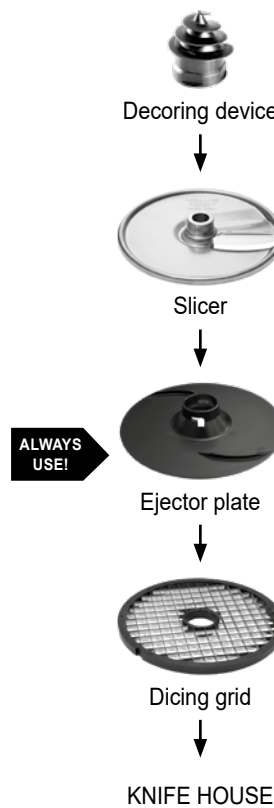


CC-34, RG-50 AND RG-100

**WHEN USING DICING GRID
OR POTATO CHIP GRID**



**WHEN USING DICING GRID
OR POTATO CHIP GRID**

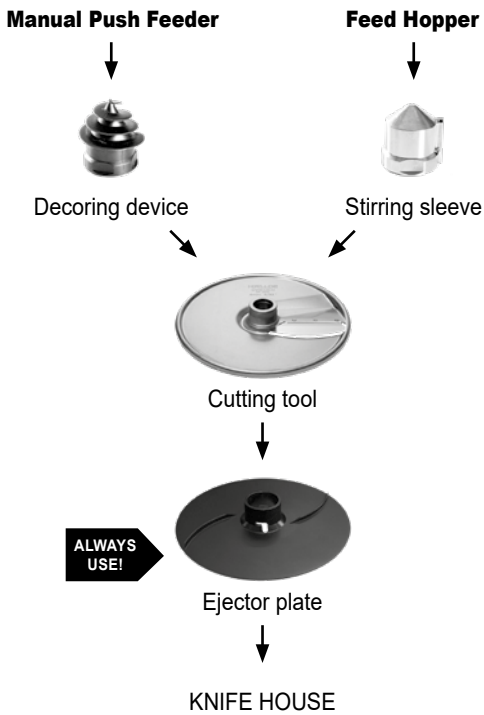


Dicing combinations for all Cutting Tools available at hallde.com

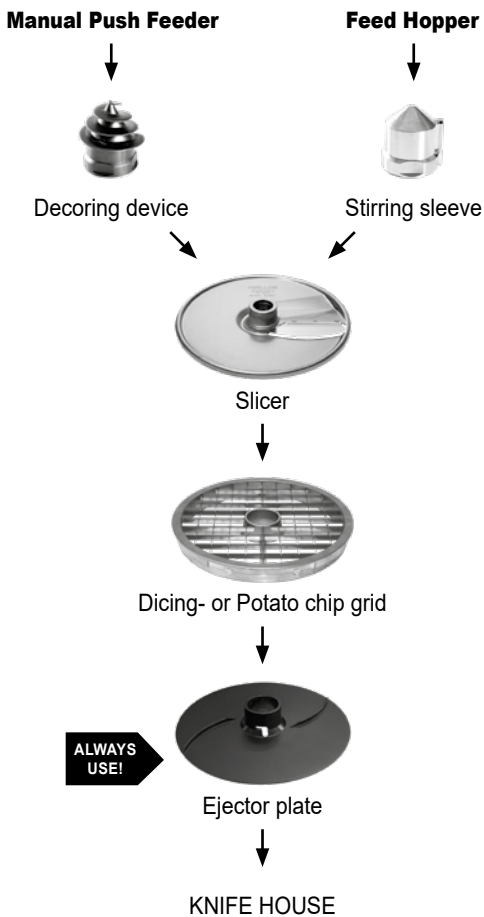
Fitting the cutting tools

RG-350

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

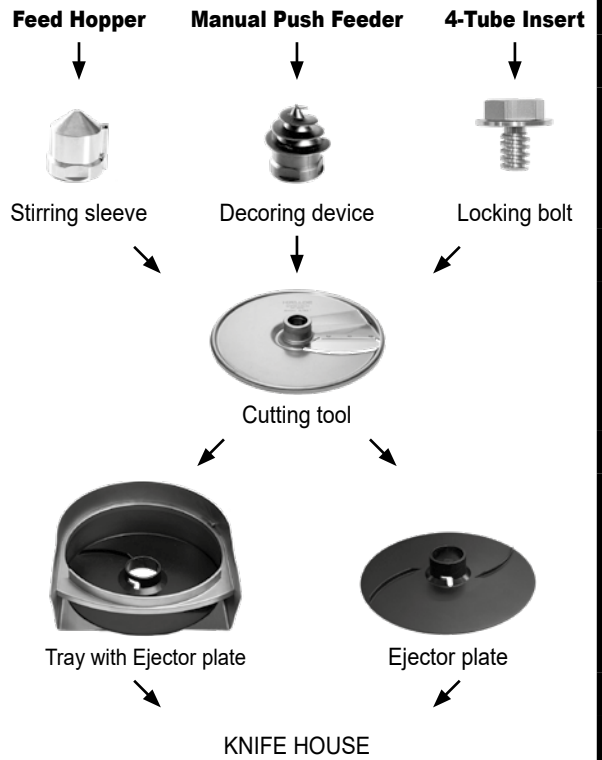


WHEN USING DICING GRID OR POTATO CHIP GRID

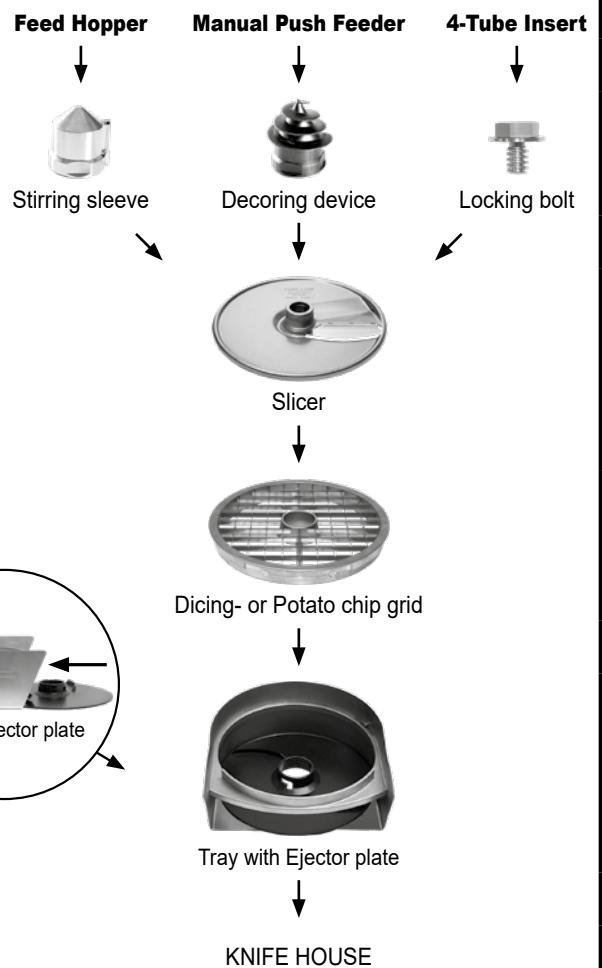


RG-300i

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



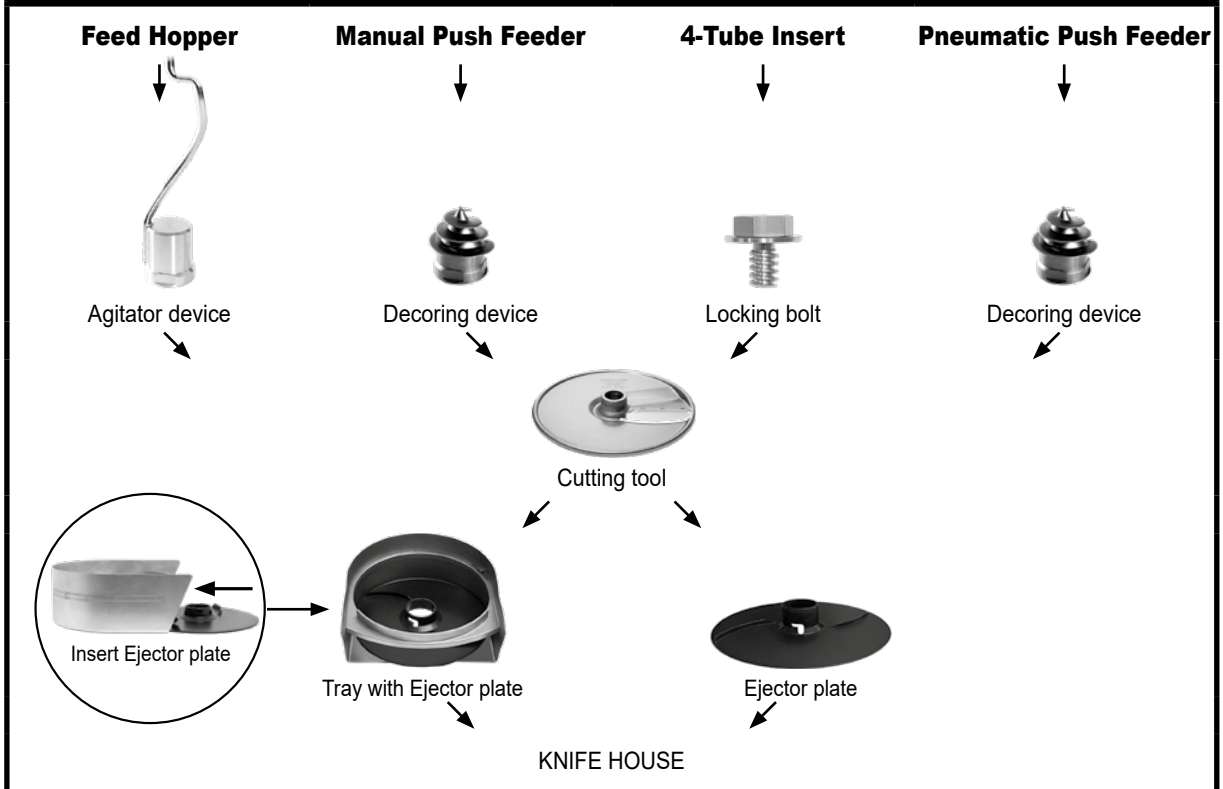
WHEN USING DICING GRID OR POTATO CHIP GRID



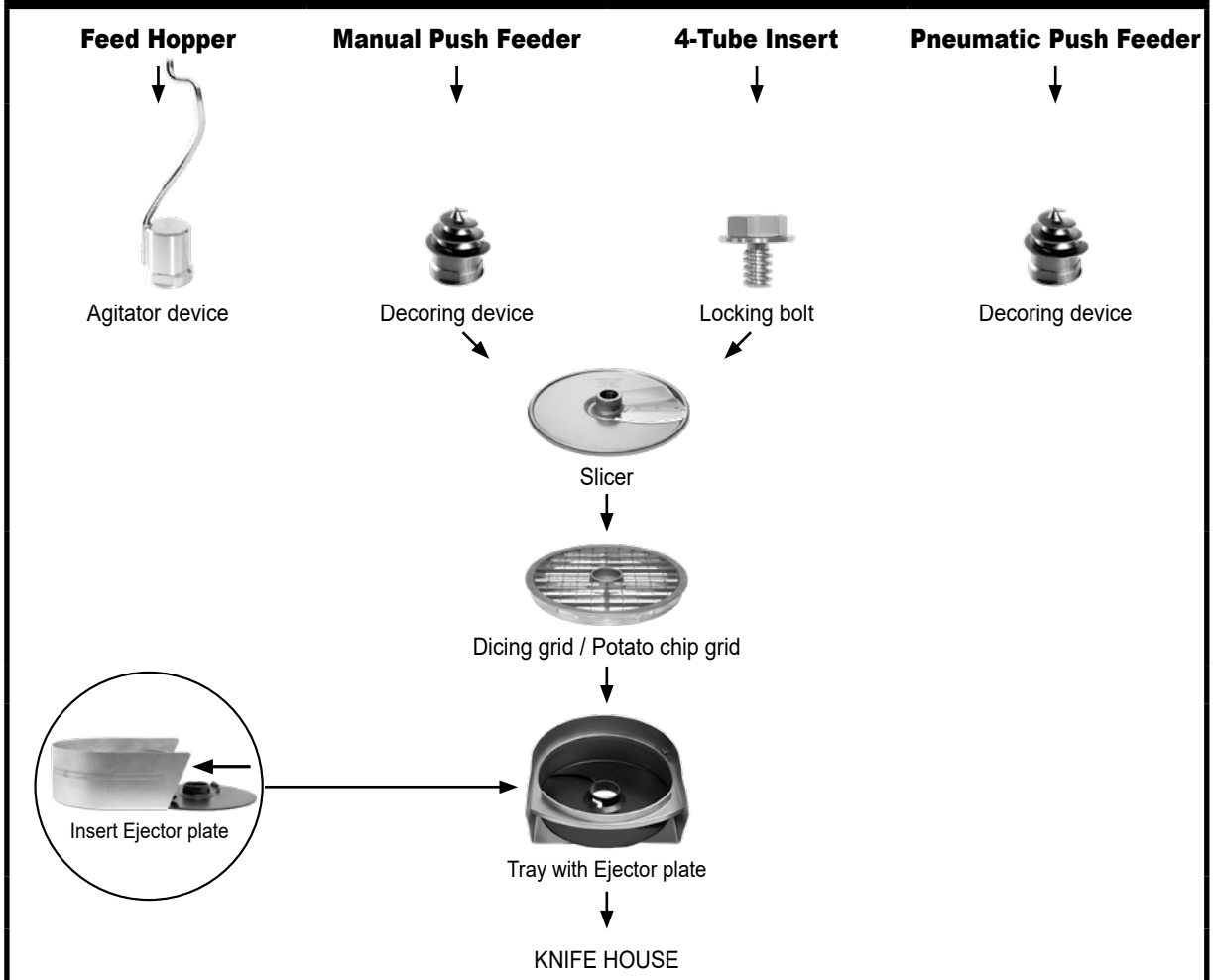
Fitting the cutting tools

RG-400i

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




WHEN USING DICING GRID OR POTATO CHIP GRID















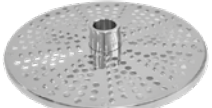
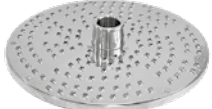
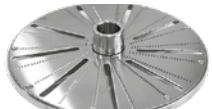


CUTTING TOOL GUIDE

All Cutting Tools can be cleaned in a dishwasher machine.

 = Stainless steel.

★ = Use cutting tool selection from RG-100.

| Cutting Tool | CC-32S RG-50S | CC-34 RG-50 | RG-100 | RG-200 | RG-250 <i>diwvsh</i> RG-250 | RG-300i RG-350 RG-400i |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------|----------------|--------|--------|-----------------------------------|------------------------------|
|  <p>Slicers Slice hard and soft vegetables, fruits, mushrooms etc. Dice when combined with a suitable Dicing Grid. Cut French fries in combination with Potato Chip Grid.</p> | * 0.5 | * 0.5 | 0.5 | 0.5 | 0.5 | 0.5 |
| | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 |
| | * 1.5 | * 1.5 | 1.5 | 1.5 | 1.5 | 1.5 |
| | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 |
| | * 3 | * 3 | 3 | 3 | 3 | 3 |
| | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 |
| | * 5 | * 5 | 5 | 5 | 5 | 5 |
| | 6 | 6 | 6 | 6 | 6 | 6 |
| | * 7 | * 7 | 7 | 7 | 7 | 7 |
| | * 8 | * 8 | 8 | 8 | 8 | 8 |
| | * 9 | * 9 | 9 | 9 | 9 | 9 |
| * 10 | * 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | |
|  <p>HC (High Capacity) Slicers HC Slicers have double blades and, accordingly, higher capacity. Slice hard vegetables and fruits, and dice when used with the recommended dicing grid. Cut potato chips when used with the Potato Chip Grid.</p> | - | - | - | - | - | 2 |
| | - | - | - | - | - | 4 |
| | - | - | - | - | - | 6 |
| | - | - | - | - | - | 8 |
| | - | - | - | - | - | 10 |
| | - | - | - | - | - | 12 |
| | - | - | - | - | - | 15 |
| | - | - | - | - | - | 20 |
| | - | - | - | - | - | 14 |
| | * 15 | * 15 | 15 | 15 | 15 | - |
| - | - | - | - | - | 20 | |
|  <p>Fine Cut Slicers Slice hard and soft vegetables, fruits, mushrooms etc. Dice when combined with a suitable Dicing Grid.</p> | - | - | - | - | - | 15 |
| | - | - | - | 20 | 20 | 20 |
|  <p>Standard Slicers Slice hard/firm products, such as root vegetables etc. Dice when combined with a suitable Dicing Grid.</p> | - | - | - | - | - | 15 |
| | - | - | - | 20 | 20 | 20 |
|  <p>Soft Slicers Slice soft vegetables, fruits, mushrooms etc. Preferably used when dicing soft products, in combination with a suitable Dicing Grid.</p> | - | * 8 | 8 | 8 | 8 | 8 |
| | - | * 10 | 10 | 10 | 10 | 10 |
| | - | * 12 | 12 | 12 | 12 | 12 |
| | - | * 15 | 15 | 15 | 15 | 15 |
|  <p>Crimping Slicers Cut decorative rippled slices of beetroot, cucumber, carrots, etc.</p> | * 2 | * 2 | 2 | 2 | 2 | - |
| | * 3 | * 3 | 3 | 3 | 3 | 3 |
| | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 |
| | * 5 | * 5 | 5 | 5 | 5 | 5 |
| | * 6 | * 6 | 6 | 6 | 6 | 6 |
|  <p>HC Crimping Slicers HC Crimping Slicers have double blades and, accordingly, higher capacity. Cut decorative rippled slices of beetroot, cucumber, carrots, etc.</p> | - | - | - | - | - | 2 |
| | - | - | - | - | - | 3 |
| | - | - | - | - | - | 4 |
| | - | - | - | - | - | 6 |

| Cutting Tool | CC-32S RG-50S | CC-34 RG-50 | RG-100 | RG-200 | RG-250 di wash RG-250 | RG-300i RG-350 RG-400i |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------|----------------|-------------|-------------|-----------------------------|------------------------------|
|  <p>Julienne Cutters Cut julienne of firm products for soups, salads, stews, decorations etc. Suitable to cut slightly curved potato chips/ French fries.</p> | * 2x2 | * 2x2 | 2x2 | 2x2 | 2x2 | 2x2 |
| | * 2x6 | * 2x6 | 2x6 | 2x6 | 2x6 | 2x6 |
| | * 3x3 | * 3x3 | 3x3 | 3x3 | 3x3 | 3x3 |
| | 4x4 | 4x4 | 4x4 | 4x4 | 4x4 | 4x4 |
| | - | - | 6x6 | 6x6 | 6x6 | 6x6 |
| | - | - | 8x8 | 8x8 | 8x8 | 8x8 |
| | - | - | 10x10 | 10x10 | 10x10 | 10x10 |
|  <p>HC (High Capacity) Julienne Cutters HC Juliennes have double blades and, accordingly, higher capacity. Produce Julienne cuts of hard products for soups, salads, stews, garnish, etc. Suitable for cutting potato chips.</p> | - | - | - | - | - | 2x2 |
| | - | - | - | - | - | 2.5x2.5 |
| | - | - | - | - | - | 2x6 |
| | - | - | - | - | - | 4x4 |
| | - | - | - | - | - | 6x6 |
| | - | - | - | - | - | 8x8 |
| | - | - | - | - | - | 10x10 |
|  <p>Graters/Shredders Grate carrots and cabbage for raw salads. Grate nuts, almonds and dry bread. Grater 6 or 8 mm is commonly used for grating cheese for pizza and when shredding cabbage.</p> | * 1.5 | * 1.5 | 1.5 | 1.5 | 1.5 | 1.5 |
| | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 |
| | * 3 | * 3 | 3 | 3 | 3 | 3 |
| | 4 | 4 | - | - | - | - |
| | * 4.5 | * 4.5 | 4.5 | 4.5 | 4.5 | 4.5 |
| | 6 | 6 | 6 | 6 | 6 | 6 |
| | * 8 | * 8 | 8 | 8 | 8 | 8 |
| | * 10 | * 10 | 10 | 10 | 10 | 10 |
| | - | - | - | - | - | - |
|  <p>Fine Grater For finely grating products such as raw potatoes for Swedish potato pancakes and bread for making bread-crumbs.</p> | * FINE | * FINE | FINE | FINE | FINE | FINE |
| | - | - | - | - | - | - |
|  <p>Hard Cheese Grater Ideal for grating hard cheese such as parmesan. Produces a somewhat coarser grate than the Fine Grater, Extra fine.</p> | * HARD CHEESE | * HARD CHEESE | HARD CHEESE | HARD CHEESE | HARD CHEESE | HARD CHEESE |
| | - | - | - | - | - | - |
|  <p>Fine Grater, Extra Fine Grates products very finely, such as black radish grated for purée and potatoes for mashing.</p> | * EXTRA FINE | * EXTRA FINE | EXTRA FINE | EXTRA FINE | EXTRA FINE | EXTRA FINE |
| | - | - | - | - | - | - |
|  <p>Dicing Grids Cut dices in combination with a suitable type of slicer. Dice both hard and soft vegetables, fruits etc. L = LOW X-L = EXTRA LOW</p> | - | - | 6x6 | 6x6 | 6x6 | 6x6 |
| | - | * 8x8 | 8x8 | 8x8 | 8x8 | 8x8 |
| | - | * 10x10 | 10x10 | 10x10 | 10x10 | 10x10 |
| | - | * 12x12 | 12x12 | 12x12 | 12x12 | 12x12 |
| | - | * L 12x12 | L 12x12 | L 12x12 | L 12x12 | L 12x12 |
| | - | - | 15x15 | 15x15 | 15x15 | 15x15 |
| | - | * L 15x15 | L 15x15 | L 15x15 | L 15x15 | L 15x15 |
| | - | - | 20x20 | 20x20 | 20x20 | 20x20 |
| | - | - | L 20x20 | L 20x20 | L 20x20 | L 20x20 |
| | - | - | - | - | X-L 20x20 | - |
| | - | - | - | - | - | 25x25 |
| | - | - | - | - | - | L 25x25 |
|  <p>Potato Chip Grid Cut potato chips in combination with Slicer 10 mm, HC Slicer 10 mm or Soft Slicer 10 mm.</p> | - | - | - | - | 10 | 10 |
| | - | - | - | - | - | - |

USER INSTRUCTIONS

HALLDE CUTTING TOOLS

(GB)

CAUTION!

Take great care when handling the cutting tools. They have very sharp blades.

UNPACKING

Check that all parts have been delivered, and that nothing has been damaged in transit.

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

CHOOSING CUTTING TOOLS

Read the Cutting Tool Guide on page 2-3. The guide shows which cutting tool is recommended to use depending on desired result and which cutting tools are suitable for use with YOUR vegetable preparation machine.

FITTING THE CUTTING TOOLS

Place the ejector plate on the shaft and turn/press down the ejector plate into its coupling.

In the RG-300i/RG-400i, the ejector plate is placed in the tray, which is, in turn, mounted in the knife housing of the machine. The tray is always to be mounted when using grids. When using other cutting tools, use of the tray is optional. Ensure that the machine's knife housing has been cleaned before mounting the tray.

For dicing, first place a suitable dicing grid, with the sharp edge of the knives upward, in the machine so that the recess in the side of the dicing grid fits into the guide groove of the machine. Then choose a suitable slicer. Fit this to the shaft and then turn it so that it drops into its coupling (cutting tools for that have a sprint in the center of the cutting tool tap), or that they goes down firmly at the same height as the shaft of the machine (the cutting tool without a sprint).

For slicing, shredding and grating, fit instead only the selected cutting tool to the shaft and turn the cutting tool so that it drops into its coupling (cutting tools for that have a sprint in the centre of the cutting tool tap), or that they goes down firmly at the same height as the shaft of the machine (the cutting tool without a sprint).

RG-200, RG-250diwash, RG-250, RG-350, RG-300i AND RG-400i:

On these machines all cutting tools must be locked with a locking device. These devices

have different names and appearance depending on machine and accessory to be used.

See page 4-6 for information on which locking device to use.

Lock the cutting tool by turning the locking device counter anti-clockwise onto the centre shaft of the cutting tool. Use the wrench supplied for the final few turns to make sure it locks securely. Use the same wrench to unlock the locking device.

REMOVING THE CUTTING TOOLS

Remove the cutting tool/cutting tools and the ejector plate.

RG-200, RG-250diwash, RG-250 AND RG-350:

Unscrew the locking device by turning it clockwise using the wrench.

Remove the cutting tool/cutting tools and ejector plate.

RG-300i AND RG-400i:

Unscrew the locking device by turning it clockwise using the wrench.

Remove the cutting tool/tools and the ejector plate and tray.

ALWAYS CHECK

BEFORE USE:

Check that the knife blades, knife blocks and grater/ shredder plates are intact and are firmly attached and that the cutting tools are in good condition.

DURING USE:

Check at regular intervals, as above, that all the knives are in good condition. Knives can be damaged and come loose if foreign objects such as stones enter the machine.

AFTER USE:

Check after cleaning that the cutting tools are in good condition and that the knife blades, knife blocks and grater/ shredder plates are intact and are firmly attached.

CLEANING

STAINLESS STEEL:

These cutting tools can be washed in a dishwasher.

WARNING:

- Be very careful of the sharp knives!
- 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.
- Do not use abrasive detergents or cleaning products.
- Do not use cleaning sponges with scouring pads (e.g. Scotch-Brite™).

ADVICE ON CARE:

- Clean the cutting tools immediately after use. Use a dishwashing brush and hand dishwashing liquid if it is done by hand.
- Dry them immediately after cleaning and store them in a well-ventilated place. Do not put them into drawers.

TIPS:

DICING GRIDS: With the grid still in the machine, use the brush supplied with your machine to press out any remains. If any food is still stuck in the grid, a good idea is to push out the cubes with a carrot. With the grid still in the machine, push carefully with a large, long carrot. Keep the grid in the machine by placing your fingers on the outer ring of the grid. Do not push from the underside as this can damage the grid.

TROUBLE-SHOOTING

FAULT: Strange sounds or noises can be heard from inside the machine, while using a cutting tool.

REMEDY: Check that the locking device is properly tightened. If the machine is not fitted with a locking device, look for heavy wear and tear on the cutting tools or machine. If the cutting tool is damaged it can wobble in the machine and cause wear. The cutting tool must then be replaced. Check that the right combination of tool is being used in accordance with the list on page 4-6.

FAULT: Poor cutting result.

REMEDY: Check that the knife blades/ knife barks/ grater/ shredder plates on the cutting tools are sharp. Check that the right combination of cutting tool is being used in accordance with the list on page 4-6.

TECHNICAL SPECIFICATION

DIAMETER: 185/215 mm.

BRUKSANVISNING

HALLDE

SKÄRVERKTYG

(SE)

VARNING!

Var extra varsam när du hanterar skärverktygen. Knivarna är mycket vassa.

UPPACKNING

Kontrollera att alla detaljer finns med samt att maskinen fungerar och att ingenting har skadats under transporten. Anmärkningar skall anmälas till maskinleverantören inom åtta dagar.

VAL AV SKÄRVERKTYG

Läs skärverktygsguiden på sidan 2-3. Guiden visar vilket skärverktyg som rekommenderas att användas beroende på önskat resultat. Samt vilka skärverktyg som passar till DIN grönsaksskärare.

MONTERA SKÄRVERKTYGEN

Placera utmatarskivan på axeln och vrid/pressa ner utmatarskivan i sin koppling.

I RG-300i och RG-400i placeras utmatarskivan i tråget som sedan i sin tur monteras i maskinens knivhus. Tråget monteras alltid vid användning av galler. Vid nyttjande av andra skärverktyg är användningen av tråget valfritt. Säkerställ att maskinens knivhus är rengjort innan montering av tråg.

Vid tärning placera först ett passande tärningsgaller, med knivarnas egg uppåt, i maskinen så att försänkningen i tärningsgallrets sida passar in i maskinens styrspår. Välj sedan en passande skivare. Placera denna på axeln och vrid så att den faller ner, i sin koppling (de skärverktyg som har en sprint i centrumtappen), eller att de åker ner ordentligt i höjd med överdelen på maskinens axel (de som inte har en sprint).

Vid skivning, strimling och rivning, placera istället endast det valda skärverktyget på axeln och vrid skärverktyget så att det faller ner i sin koppling. (de skärverktyg som har en sprint i centrumtappen), eller att de åker ner ordentligt i höjd med överdelen på maskinens axel (de som inte har en sprint).

RG-200, RG-250diwash, RG-250, RG-350, RG-300i OCH RG-400i:

På dessa grönsaksskärare måste alla skivor alltid låsas med en låsskruv. Låsskruvarna går under olika namn och ser olika ut beroende på maskin och tillbehör som skall användas. Sida 4-6 visar vilken typ av låsskruv som skall användas.

Skivan låses genom att skruva fast låsskruven moturs på skärverktygets centrumtapp. Använd den medföljande nyckeln för att skruva fast låsskruven den sista biten. Använd samma nyckel för att låsa upp låsskruven.

DEMONTERING AV SKÄRVERKTYGEN

Avlägsna skärverktyget/skärverktygen samt utmatarskivan.

RG-200, RG-250diwash, RG-250 OCH RG-350:

Skruva loss låsskruven medurs med hjälp av nyckeln.

Avlägsna skärverktyget/skärverktygen samt utmatarskivan.

RG-300i OCH RG-400i:

Skruva loss låsskruven medurs med hjälp av nyckeln.

Avlägsna skärverktyget/skärverktygen samt utmatarskivan och tråg.

KONTROLLERA ALLTID

FÖRE ANVÄNDNING:

Kontrollera att knivblad, strimmelbalkar och rivplåtar är hela och sitter fast ordentligt samt att skärverktyg i övrigt är i gott skick.

UNDER ANVÄNDNING:

Kontrollera med jämna mellanrum enligt ovan att det använda skärverktyget är helt. Knivar kan skadas och lossna om främmande föremål som stenar eller dylikt hamnar i maskinen.

EFTER ANVÄNDNING:

Kontrollera efter rengöring att skärverktygen är i gott skick och att knivblad, strimmelbalkar och rivplåtar är hela och sitter fast ordentligt.

RENGÖRING

ROSTFRITT STÅL:

Dessa skärverktyg kan maskindiskas.

VARNING:

- Respektera de mycket vassa knivarna!
- Använd inte natruimhypoklorit (Klorin) eller medel som innehåller detta ämne.
- Använd inte skarpa föremål eller föremål inte avsett för rengöring.
- Använd inte rengöringsmedel med slipande effekt.
- Använd inte rengöringssvampar med skurnylon (T.ex. Scotch Brite™).

SKÖTSELRÅD:

- Rengör skärverktygen omgående efter användning. Använd en diskborste och handdiskmedel om de diskas för hand.
- Torka dem omgående efter tvätt och förvara dem där luften kan cirkulera fritt. Lägg dem inte i lådor.

TIPS:

TÄRNINGSGALLER: Låt gallret sitta kvar i maskinen och använd den medföljande borsten till din maskin för att trycka ut det som sitter kvar. Om produkterna sitter fast hårt i gallret kan det vara lättare att trycka ut tärningarna med en morot. Låt då gallret sitta kvar i maskinen och stöt försiktigt med en lång stor morot. Håll fast gallret i maskinen genom att sätta fingrarna på tärningsgallrets yttering. Stöt aldrig från undersidan då det kan skada gallret.

FELSÖKNING

FEL: Oljud hörs när skärverktygen används i maskinen.

ÅTGÄRD: Kontrollera att borrhylsan är ordentligt åtdragen. Om maskinen inte är utrustad med borrhylsa leta efter uppenbart slitage på skärverktyg och maskin. Om skärverktyget skadats kan den kasta i maskinen vilket ger upphov nötning. Verktyget måste då bytas ut. Kontroller att rätt combination av verktyg används enligt lista 4-6.

FEL: Dåligt skärresultat

ÅTGÄRD: Kontrollera att knivbladen/ strimmelbalkarna/ rivplåtarna är skarpa på skärverktygen. Kontroller att rätt kombination av skärverktyg används enligt lista 4-6.

TEKNISK DATA

DIAMETER: 185/215 mm.

使用说明

HALLDE 切割工具

(CN)

注意事项！

切割工具配有极其锋利的刀片，请小心使用。

取出机器

请检查机器所有部件是否配送齐全，并检查运输过程是否导致机器受损。

如有任何问题，请在8天内告知机器供应商。

选择切割工具

上方的二维码可帮助您在hallde.com网站了解《切割工具指南》。该指南可根据所需加工结果或您的备菜装置/组合切割器，向您推荐适用的切割工具。

机器组装

请将顶板置于传动轴上，旋转/按压顶板，使其落入联轴器中。

RG-300i和RG-400i备菜装置的顶板位于托盘中，即位于机器的刀片外壳中。使用切割网时，请务必安装托盘，若使用其他切割工具，则可选择是否使用托盘。

安装托盘前，请确保机器的刀片外壳已清洗干净。

切割时，首先请将合适的切割网置于机器中，使锋利的刀边朝上，以使切割网侧边的凹槽置于机器的导槽中。接着选择合适的切割器，将其安装至传动轴上，将其进行旋转，使其落入联轴器中(阀门中部设有刺刀的切割工具)，或使其牢固下移至与机器传动轴高度相同的位置(无刺刀的切割工具)。

将产品切片、切碎或磨碎时，只需将所选的切割工具安装至传动轴上，并将其进行旋转，使其落入联轴器中(阀门中部设有刺刀的切割工具)，或使其牢固下移至与机器传动轴高度相同的位置(无刺刀的切割工具)。

RG-200型号.RG-250diwash型号.RG-250型号.RG-350型号.RG-300i型号和RG-400i型号备菜装置：

此类机器的所有切割工具都需通过闭锁装置进行固定。根据所使用的机器和配件而定，此类装置的名称与外观将有所不同。

闭锁装置的相关使用信息请参阅4-6页。

请以顺时针方向将闭锁装置旋转至切割工具传动轴的中部，以固定切割工具。请使用扳手旋转最后几圈，以确保将其牢固锁紧，同时使用扳手解开闭锁装置。

取出切割工具

请取出切割工具和顶板。

RG-200型号.RG-250diwash型号.RG-250型号.RG-350型号.RG-300i型号和RG-400i型号备菜装置

请使用扳手按顺时针方向旋转闭锁装置以将其拧松。

请取出切割工具、顶板和托盘。

例行检查

使用机器前：

请检查刀片、刀障、锉刀/粉碎盘是否完好且安装牢固，并检查切割工具是否为良好状态。

使用机器时：

请定期按以上方式检查所有刀片是否为良好状态，若有外物(如石头)落入机器，刀片可能受损或变松。

使用机器后：

清洁机器后，请检查切割工具、刀片、刀障和锉刀/粉碎盘是否完好且牢固安装。

机器清洁

不锈钢装置：

此类切割工具可使用洗碗机进行洗涤。

警告：

- 请务必小心锋利的刀片！
- 请勿使用次氯酸钠(氯)或任何含有此物质的助剂。
- 请勿使用锋利物或任何非用于清洁的物体进行清洗。
- 请勿使用研磨剂或研磨清洁产品。
- 请勿使用带有百洁布的清洁海绵(如Scotch-Brite™)。

护理建议：

- 使用机器后，请立即清洗切割工具。如需进行手洗，请使用洗碗刷和手洗洗涤剂。
- 清洗工具后，请立即将其干燥，并置于通风的位置。请勿将其置入抽屉中。

小建议：

切割网：若机器仍装有切割网，请使用机器配备刷以压出网中的残留物。若残留物仍无法取出，不妨使用较大、较长的胡萝卜小心取出传送管。请将切割网保留在机器中，并将手指放在切割网的外圈上，切勿从切割网下方将其推出，否则将损坏切割网。

故障排除

发生故障：使用切割工具时，机器外部发出异常声响或噪音。

修理：请检查闭锁装置是否正确安装。若机器未安装闭锁装置，请检查机器或切割工具是否存在严重磨损。若切割工具受损，请将其更换，否则可能在机器中摆动并引起磨损。请根据42-45页的表格，检查是否使用正确的工具组合。

查是否使用正确的工具组合。

发生故障：切割效果不佳。

修理：请检查切割工具的刀片/刀障/锉刀/粉碎盘是否锋利，并根据4-6页的表格，检查是否使用正确的工具组合。

HALLDE

牌切割工具的技术规格

切割工具直径：185/215毫米。

PŘÍRUČKY

HALLDE

KRÁJECÍ

NÁSTROJE

(CZ)

POZOR!

Při manipulaci s krájecími nástroji buďte velmi opatrní. Mají velmi ostré břity.

VYBALENÍ

Ujistěte se, že byly doručeny všechny části a že během přepravy nedošlo k žádnému poškození. Dodavatel musí být o jakýchkoli případných problémech informován do osmi dnů.

VOLBA KRÁJECÍHO NÁSTROJE

Přečtěte si Průvodce krájecími nástroji na straně 2-3. Průvodce ukazuje, který krájecí nástroj je nejvhodnější k dosažení požadovaného výsledku a který krájecí nástroj je vhodný pro použití s VAŠÍM zařízením pro přípravu zeleniny.

NASAZENÍ KRÁJECÍCH NÁSTROJŮ

Umístěte vytlačovací podnos na hřídel a zatočte/zatlačte vytlačovací podnos do jeho spojky.

U RG-300i a RG-400i se deska vyhazovače umísťuje do tácu, který je následně namontován do krytu nožů stroje. Tento tác musí být při použití mřížek vždy namontován. Při použití jiných krájecích nástrojů je použití tácu nepovinné. Než namontujete tác, ujistěte se, zda je kryt nožů stroje čistý.

Při krájení na kostičky umístěte vhodnou mřížku pro krájení na kostičky ostrou hranou břitů vzhůru tak, aby prohlubeň na boku mřížky pro krájení na kostičky zapadla do vodící drážky na zařízení. Poté vyberte vhodný kráječ. Upevněte jej na hřídel a otočte jím tak, aby klesl na svoji spojku (krájecí nástroje s potíštěným středem čepu krájecího nástroje) nebo aby klesl pevně na stejnou výšku s hřídelí zařízení (krájecí nástroj bez potisku).

V případě krájení na plátky, trhání a strouhání na hřídel upevněte pouze vybraný krájecí nástroj a otočte jím tak, aby klesl na svoji spojku (krájecí nástroje s potíštěným středem čepu krájecího nástroje) nebo aby klesl pevně na stejnou výšku s hřídelí zařízení (krájecí nástroj bez potisku).

RG-200, RG-250diwash, RG-250, RG-350, RG-300i A RG-400i:

U těchto zařízení musí být všechny krájecí

nástroje uzamčeny pomocí uzamykacího zařízení. Tato zařízení mají různé názvy a také různě vypadají – podle toho, jaké zařízení a příslušenství se použije.

Informace o tom, jaké uzamykací zařízení použít, naleznete na straně 4-6.

Uzamkněte krájecí nástroj otočením uzamykacího zařízení proti směru hodinových ručiček na středové hřídeli krájecího nástroje. Posledních několik otoček proveďte pomocí dodaného francouzského klíče, abyste se ujistili, že je vše řádně upevněno. K odemčení uzamykacího zařízení opět použijte francouzský klíč.

ODSTRANĚNÍ KRÁJECÍCH NÁSTROJŮ

Odeberte krájecí nástroj(e) a vytlačovací podnos.

RG-200, RG-250diwash, RG-250 A RG-350:

Odšroubujte uzamykací zařízení pomocí francouzského klíče po směru hodinových ručiček.

Odeberte krájecí nástroj(e) a vytlačovací podnos.

RG-300i A RG-400i:

Odšroubujte uzamykací zařízení pomocí francouzského klíče po směru hodinových ručiček.

Vyjměte krájecí nástroj(e) a desku vyhazovače a tác.

VŽDY ZKONTROLUJTE

PŘED POUŽITÍM:

Zkontrolujte, zda jsou čepele břitů, břitové přepážky a strouhací/trhací desky nepoškozené a dobře upevněné a že jsou krájecí nástroje v dobrém stavu.

BĚHEM POUŽITÍ:

V pravidelných intervalech kontrolujte, jak je uvedeno výše, že jsou všechny břity v dobrém stavu. Pokud do zařízení vniknou cizí předměty, jako jsou například kameny, může dojít k poškození či uvolnění břitů.

PO POUŽITÍ:

Po čištění ověřte, že jsou krájecí nástroje v dobrém stavu a že jsou čepele břitů, břitové přepážky a strouhací/trhací desky nepoškozené a dobře upevněné.

ČIŠTĚNÍ

NEREZOVÁ OCEL:

Tyto krájecí nástroje lze mýt v myčce.

VAROVÁNÍ:

- Buďte velmi opatrní, abyste se nepořezali o ostré břity!
- Nepoužívejte chlornan sodný (chlór) ani žádný přípravek, který tuto látku obsahuje.
- Nepoužívejte ostré předměty ani žádné předměty, které nejsou určeny k čištění.

- Nepoužívejte abrazivní čisticí či mycí prostředky.
- Nepoužívejte čisticí houby s hrubou stranou (např. Scotch-Brite™).

TIPY K ÚDRŽBĚ:

- Bezprostředně po použití krájecí nástroje vyčistěte. Čistíte-li nástroje ručně, použijte kartáč a tekutý prostředek na mytí nádobí.
- Ihned po vyčištění nástroje osušte a uložte je na dobře odvětrávaném místě. Neumísťujte je do šuplíků.

TIPY:

MŘÍŽKY PRO KRÁJENÍ NA KOSTIČKY: Ponechte mřížku v zařízení a s pomocí kartáče dodaného se zařízením vytlačte veškeré zbytky. Pokud se v mřížce stále nachází zbytky potravin, zkuste kostky vytlačit mrkví. Ponechte mřížku v zařízení a zbytky opatrně vytlačte s pomocí velké, dlouhé mrkve. Mřížku v zařízení přidržíte prsty umístěnými na její vnější okraj. Netlačte na mřížku ze spodní strany, protože byste ji mohli poškodit.

ODSTRAŇOVÁNÍ PROBLÉMU

PROBLÉM: Při použití krájecího nástroje ze zařízení vycházejí zvláštní zvuky.

ŘEŠENÍ: Ujistěte se, že je uzamykací zařízení dobře utaženo. Pokud zařízení není vybaveno uzamykacím zařízením, hlídejte, jestli se na krájecích nástrojích nebo zařízením neobjevují známky výrazného opotřebení. Je-li krájecí nástroj poškozen, může se v zařízení viklat a způsobovat opotřebení. V takovém případě je nutné krájecí nástroj vyměnit. Zkontrolujte, zda je použita správná kombinace nástrojů podle seznamu 4-6.

PROBLÉM: SLABÝ VÝSLEDEK KRÁJENÍ.

ŘEŠENÍ: Zkontrolujte, zda jsou čepele břitů / břitové přepážky / strouhací/trhací desky na krájecích nástrojích ostré. Zkontrolujte, zda je použita správná kombinace krájecích nástrojů podle seznamu 4-6.

TECHNICKÉ PARAMETRY

PRŮMĚR: 185/215 mm.

BEDIENUNGSANLEITUNG

HALLDE SCHNEIDE- WERKZEUGE

(DE)

WARNUNG!

Seien Sie sehr vorsichtig mit den Schneidewerkzeugen. Sie haben sehr scharfe Klingen,

AUSPACKEN

Kontrollieren Sie, ob alle Teile geliefert wurden, und keine Transportbeschädigung aufgetreten ist. Der Lieferant ist innerhalb von acht Tagen von etwaigen Mängeln in Kenntnis zu setzen.

AUSWAHL DER SCHNEIDWERKZEUGE

Lesen Sie den Leitfaden zu den Schneidewerkzeugen auf Seite 2-3. Der Leitfaden zeigt, welches Schneidewerkzeug empfohlen wird abhängig vom gewünschten Resultat und welche Schneidewerkzeuge geeignet für den Gebrauch mit IHRER Maschine zur Vorbereitung von Gemüse sind.

MONTAGE DER SCHNEIDWERKZEUGE

Setzen Sie die Auswurfplatte auf die Welle und drehen/drücken Sie die Auswurfplatte in ihre Kupplung.

Die Auswurfplatte wird im RG-300i und RG-400i im Einsatz platziert, welcher seinerseits im Messergehäuse der Maschine angebracht ist. Der Einsatz wird immer dann angebracht, wenn Gitter benutzt werden. Sofern Sie andere Schneidewerkzeuge verwenden, ist der Gebrauch des Einsatzes optional. Überprüfen Sie, dass das Messergehäuse der Maschine gereinigt worden ist, bevor Sie den Einsatz anbringen.

Beim Würfeln: Setzen Sie das geeignete Würfelgatter mit der scharfen Kante der Messer nach oben zeigend ein, so dass der Führungsansatz im Maschinenunterteil in die Aussparung seitlich am Würfelgatter eingeführt wird. Dann wählen Sie eine geeignete Schneidescheibe. Bringen Sie diese auf der Welle an dann drehen Sie sie derart, dass sie in ihre Kupplung rutscht (Schneidewerkzeuge haben dafür einen Läufer in der Mitte des Schneidewerkzeugs) oder dass er fest herunter geht auf die gleiche Höhe wie die Welle der Masche (Schneidewerkzeug ohne einen Läufer).

Zum Scheibenschneiden, Schnetzeln und Reiben ist stattdessen nur das jeweilige Schneidewerkzeug an der Welle anzubringen

und das Schneidewerkzeug so zu drehen, dass es in seine Halterung fällt. (Schneidewerkzeuge haben dafür einen Läufer in der Mitte des Schneidewerkzeugs) oder dass er fest herunter geht auf die gleiche Höhe wie die Welle der Masche (Schneidewerkzeug ohne einen Läufer).

RG-200, RG-250DIWASH, RG-250, RG-350, RG-300i UND RG-400i:

Bei diesen Maschinen müssen alle Schneidewerkzeuge mit einer Verriegelung arretiert werden. Diese Verriegelungen haben verschiedene Namen und ein unterschiedliches Aussehen abhängig von der Maschine und dem verwendeten Zubehör.

Siehe Seite 4-6 für weitere Informationen, welche Verriegelung genutzt werden sollte.

Verriegeln Sie das Schneidewerkzeug, indem Sie die Verriegelung gegen den Uhrzeigersinn auf die zentrale Welle des Schneidewerkzeugs drehen. Verwenden Sie den Schlüssel für die wenigen letzten Umdrehungen, um sicherzugehen, dass es sicher verriegelt ist. Verwenden Sie den gleichen Schlüssel, um die Verriegelung zu lösen.

AUSBAU DER SCHNEIDWERKZEUGE

Entfernen Sie das/die Schneidewerkzeug/e und die Auswurfplatte.

RG-200, RG-250DIWASH, RG-250 UND RG-350:

Entfernen Sie die Verriegelungsvorrichtung durch Drehen im Uhrzeigersinn mit Hilfe des Schlüssels.

Entfernen Sie das/die Schneidewerkzeug/e und die Auswurfplatte.

RG-300i UND RG-400i:

Entfernen Sie die Verriegelungsvorrichtung durch Drehen im Uhrzeigersinn mit Hilfe des Schlüssels.

Entfernen Sie das Schneidewerkzeug/die Schneidewerkzeuge sowie die Auswurfplatte und den Einsatz

IMMER KONTROLLIEREN

VOR DER INBETRIEBNAHME:

Überprüfen Sie, dass die Klingen der Messer, die Messerbalken und die Reibe/Schredderplatten intakt sind und dass die Schneidewerkzeuge in gutem Zustand sind.

WÄHREND DES GEBRAUCHS:

Überprüfen Sie in regelmäßigen Abständen wie oben erwähnt, dass alle Messer in einem guten Zustand sind. Messer können beschädigt werden oder sich ablösen, wenn fremde Objekte wie Steine in die Maschine gelangen.

NACH DER NUTZUNG:

Überprüfen Sie nach der Reinigung, dass die Schneidewerkzeuge in einem guten Zustand sind und dass die Messerklingen, Messerbalken und Reibescheiben intakt sind und gut befestigt.

REINIGUNG

EDELSTAHL:

Diese Schneidewerkzeuge sind spülmaschinentauglich.

WARNUNG:

- Seien Sie vorsichtig mit den scharfen Messern!
- Kein Natriumhypochlorit (Chlor) oder irgend ein anderes Mittel verwenden, das diese Substanz enthält.
- Keine scharfen Gegenstände für die Reinigung verwenden oder andere Dinge, die nicht für den Zweck der Reinigung vorgesehen sind.
- Keine aggressiven Reinigungsmittel oder Reinigungsprodukte verwenden.
- Keine Reinigungsschwämme mit Scheuerflächen (z.B. Scotch-Brite™) verwenden.

PFLEGEHINWEIS:

- Die Schneidewerkzeuge unmittelbar nach Gebrauch reinigen. Verwenden Sie eine Geschirrspülbürste und ein Handgeschirrspülmittel, wenn sie per Hand abwaschen.
- Trocknen Sie die Schneidewerkzeuge unmittelbar nach der Reinigung ab und bewahren Sie sie an einem gut durchlüfteten Ort auf. Nicht in Schubladen ablegen.

TIPPS:

WÜRFELGITTER: Während sich das Gitter noch in der Maschine befindet, benutzen Sie die Bürste, die mit Ihrer Maschine mitgeliefert wurde, um sämtliche Überbleibsel zu entfernen. Sollten sich noch Lebensmittel im Gitter befinden, ist es eine gute Idee, die Würfel mit einer Karotte herauszustößen. Mit dem Gitter immer noch in der Maschine, stoßen Sie vorsichtig mit einer großen Karotte. Halten Sie das Gitter in der Maschine, indem Sie Ihre Finger am äußeren Rand des Gitters platzieren. Nicht von der Unterseite drücken, denn dies kann das Gitter beschädigen.

FEHLERSUCHE

FEHLER: Eigenartige Geräusche sind aus der Maschine zu vernehmen, während ein Schneidewerkzeug verwendet wird.

MASSNAHMEN: Überprüfen Sie, dass die Verriegelung ordnungsgemäß fixiert ist. Wenn die Maschine nicht mit einer Verriegelungsvorrichtung ausgestattet ist, schauen Sie nach starker Abnutzung auf den Schneidewerkzeugen oder der Maschine. Wenn das Schneidewerkzeug beschädigt ist, dann kann es in der Maschine flattern und Abnutzung verursachen. Das Schneidewerkzeug muss dann ersetzt werden. Überprüfen Sie, dass die richtige Kombination von Werkzeug verwendet wird in Übereinstimmung mit der Liste 4-6.

FEHLER: Schlechtes Schneideergebnis.

MASSNAHMEN: Überprüfen Sie, dass die Messerklingen/Messerbalken/Reibe/Schredderplatten auf den Schneidewerkzeugen scharf sind. Überprüfen Sie, dass die richtige Kombination von Schneidewerkzeug verwendet wird in Übereinstimmung mit der Liste 4-6.

TECHNISCHE DATEN

DURCHMESSER 185/215 mm.

BRUGSANVISNING

HALLDE SKÆRE- VÆRKTØJ

(DK)

ADVARSEL!

Vær ekstra forsigtig ved håndtering af skæreværktøjk. Knivene er meget skarpe.

UPPACKNING

Kontroller at alle dele er leveret, samt at maskinen fungerer korrekt. Eventuelle fejl eller mangler skal anmeldes skriftligt til maskinleverandøren, indenfor 8 dage.

VALG AF SKÆREVÆRKTØJ

Se skæreværktøjsguiden på side 2-3. Guiden viser hvilket skæreværktøj det anbefales at bruge, for at opnå det ønskede resultat. Samt hvilket skæreværktøj der passer til netop din maskine.

MONTERING AF SKÆREVÆRKTØJ

Placer tømme-skiven på akslen og drej/tryk den ned i koblingen.

Ved RG-300i og RG-400i anbringes tømme-skiven i bakken, som i sin tur monteres i maskinens knivholder. Bakken skal altid være monteret, når gitre anvendes. Når andre skære-værktøjer bruges, er anvendelse af bakken valgfri. Se efter, at maskinens knivholder er blevet rengjort, før bakken monteres.

Ved terning placeres først et passende terningsgitter, med knivæggen opad, i maskinen således at forsænkingen i gitteret passer i maskinens styrespør. Vælg derefter en passende kniv. Placer denne på akslen og drej den så den falder ned på plads (cutting tools for that have a sprint in the centre of the cutting tool tap), or that they goes down firmly at the same height as the shaft of the machine (the cutting tool without a sprint).

Ved skivning, rivning og strimling placeres det valgte værktøj på akslen og drejes, så det falder ned på koblingen (cutting tools for that have a sprint in the centre of the cutting tool tap), or that they goes down firmly at the same height as the shaft of the machine (the cutting tool without a sprint).

RG-200, RG-250diwash, RG-250, RG-350, RG-300i OG RG-400i:

På disse grøntsgskærere skal alle skiver altid låses med en låseskrue. Låseskruerne har forskellige navne og ser ikke ens ud, afhængigt af den aktuelle maskine og det tilbehør der skal

bruges. Side 4-6 viser hvilken type af låseskrue der skal anvendes.

Skiven låses ved at spænde låseskruen fast mod uret på skæreværktøjets centertap. Brug den medfølgende nøgle til at spænde skruen helt til. Brug samme nøgle til at løsne skruen igen.

DEMONTERING AF SKÆREVÆRKTØJ

Afmonter skæreværktøjet og tømme-skiven.

RG-200, RG-250diwash, RG-250 OG RG-350:

Løsn låseskruen med uret, ved hjælp af nøglen.

Afmonter skæreværktøjet og tømme-skiven.

RG-300i OG RG-400i:

Løsn låseskruen med uret, ved hjælp af nøglen.

Fjern skæreværktøjet/værktøjerne og tømme-skiven og bakken.

KONTROLLER ALTID

FØR ANVENDELSE:

Kontroller at knive, strimmel og riveplader er hele og spændt korrekt fast, samt at skæreværktøjet i øvrigt er i god stand.

UNDER ANVENDELSE:

Kontroller med jævne mellemrum at skæreværktøjet er i orden, som beskrevet ovenfor. Knive kan skades og løsne sig ved kontakt med fremmedlegemer, såsom sten, i maskinen.

EFTER ANVENDELSE:

Kontroller efter rengøring at skæreværktøjet er i god stand og at knive, strimmel og riveplader er hele og spændt fast.

RENGØRING

RUSTFRIT STÅL:

Disse skæreværktøjer kan maskinopvaskes.

ADVARSEL:

- Pas på de meget skarpe knive!
- Brug aldrig klorholdige produkter til rengøring.
- Brug aldrig skarpe genstande eller genstande ikke egnede til rengøring.
- Brug aldrig rengøringsmidler med slibende effekt.
- Brug ikke rengøringsssvampe såsom (som f.eks. Scotch Brite™).

PLEJE:

- Rengør skæreværktøjet omgående efter brug. Brug en opvaskebørste og håndopvaskemiddel ved håndopvask.
- Tør omgående efter vask og opbevar dem i god luftcirkulation. Læg dem ikke i skuffer.

TIPS:

TERNINGSGITTER: Llad gitteret sidde i maskinen og brug den medfølgende børste til at trykke eventuelle rester ud af gitteret. Hvis resterne sidder fast i gitteret kan det være lettere at trykke dem ud med en gulerod. Llad gitteret sidde i maskinen og stød resterne ud med en passende stor gulerod. Stød aldrig nedefra, da dette kan skade gitteret.

FEJLSØGNING

FEJL: Der høres en mislyd fra skæreværktøjet under drift.

AFHJÆLPNING: Kontroller at kernebøsningen er korrekt monteret. Hvis maskinen ikke er udstyret med en kernebøsning, kontroller da skæreværktøj og maskine for tegn på slid. Hvis skæreværktøjet er slidt kan det rykke sig i maskinen og medføre slid. I tilfælde af dette skal værktøjet udskiftes. Kontroller at den rigtige kombination af værktøj er monteret.

FEJL: Dårligt resultat

AFHJÆLPNING: Kontroller at skæreværktøjet er skarpt. Kontroller at den rigtige kombination af skæreværktøj er monteret.

TEKNISKE DATA

DIAMETER: 185/215 mm.

INSTRUCCIONES DE USO

HALLDE HERRAMIENTAS DE CORTE

(ES)

¡ATENCIÓN!

Tenga mucho cuidado al manipular las herramientas de corte. Tienen cuchillas muy afiladas.

DESEMBALAJE

Verifique que no falta ninguna pieza y que nada haya sufrido daños durante el transporte. Cualquier posible defecto deberá ser notificado al proveedor en el plazo de ocho días.

ELECCIÓN DE HERRAMIENTAS DE CORTE

Lea la Guía de herramientas de corte en la página 2-3. La guía muestra qué herramienta de corte se recomienda utilizar en función del resultado deseado y qué herramientas de corte son adecuadas para el uso con SU aparato de preparación de verduras.

INSTALACIÓN DE LAS HERRAMIENTAS DE CORTE

Coloque la placa proyectable en el eje y gire/ presione hacia abajo la placa proyectable en su acople.

En el RG-300i y RG-400i, la placa proyectable está situada en la bandeja, la cual a su vez se encuentra en el alojamiento de las cuchillas de la máquina. La bandeja debe montarse siempre que se utilicen rejillas. El uso de la bandeja es opcional cuando se utilizan otras herramientas de corte. Compruebe que el alojamiento de las cuchillas de la máquina esté limpio antes de montar la bandeja.

Al cortar en dados: coloque la rejilla para corte en dados con el borde afilado de las cuchillas hacia arriba, de modo que el hueco en el lateral de la rejilla de corte en dados encaje en la ranura de guía de la base del aparato. A continuación, elija un accesorio de corte en rodajas adecuado. Instálelo en el eje y gírelo de modo que caiga en su acople (herramientas de corte con elemento de sujeción en el centro de la llave), o que descienda con firmeza a la misma altura que el eje del aparato (herramientas de corte sin ese elemento).

Para cortar en rodajas, en tiras, rallar, coloque solo la herramienta de corte seleccionada en el eje y gire la herramienta de corte de manera que caiga en su acople, (herramientas de corte con elemento de sujeción en el centro de la llave), o que descienda con firmeza a la misma

altura que el eje del aparato (herramientas de corte sin ese elemento).

RG-200, RG-250diwash, RG-250, RG-350, RG-300i Y RG-400i:

En estos aparatos todas las herramientas de corte deben estar bloqueadas con un dispositivo de bloqueo. Estos dispositivos tienen diferentes nombres y apariencia dependiendo del aparato y el accesorio a utilizar.

Consulte la página 4-6 para obtener información sobre el dispositivo de bloqueo a utilizar.

Bloquee la herramienta de corte girando el contador del dispositivo de bloqueo en sentido contrario a las agujas del reloj en el eje central de la herramienta de corte. Utilice la llave inglesa suministrada para las últimas vueltas y asegúrese de que quede inmovilizado firmemente. Utilice la misma llave para desbloquear el dispositivo de bloqueo.

DESMONTAJE DE LAS HERRAMIENTAS DE CORTE

Retire la/s herramienta/s de corte y la placa proyectable.

RG-200, RG-250diwash, RG-250 Y RG-350:

Desatornille el dispositivo de bloqueo girándolo en el sentido de las agujas del reloj utilizando una llave inglesa.

Retire la/s herramienta/s de corte y la placa proyectable.

RG-300i Y RG-400i:

Desatornille el dispositivo de bloqueo girándolo en el sentido de las agujas del reloj utilizando una llave inglesa.

Retire la/s herramienta/s de corte y la placa proyectable junto con la bandeja.

COMPROBACIONES NECESARIAS

ANTES DEL USO:

Compruebe que las palas de cuchilla, las cuchillas, el rallador y el cortador en tira estén intactos y firmemente sujetos y que las herramientas de corte estén en buen estado.

DURANTE EL USO:

Compruebe a intervalos regulares, al igual que anteriormente, que todas las cuchillas están en buenas condiciones. Las cuchillas pueden dañarse y quedar aflojadas si entran en la máquina objetos extraños como por ejemplo, piedras.

DESPUÉS DEL USO:

Compruebe después de la limpieza que las herramientas de corte se encuentran en buen estado y que las palas de cuchilla, las cuchillas, el rallador y el cortador en tira estén intactos y firmemente sujetos.

LIMPIEZA

ACERO INOXIDABLE:

Estas herramientas de corte se pueden lavar en el lavavajillas.

ADVERTENCIA:

- ¡Tenga cuidado con las cuchillas afiladas!
- No use hipoclorito de sodio (cloro) u otro agente que contenga esta sustancia.
- No utilice objetos afilados ni ningún objeto que no esté pensado para la limpieza.
- No use detergentes o productos de limpieza abrasivos.
- No use esponjas de limpieza con estropajo (como Scotch-Brite™)

CONSEJOS SOBRE EL CUIDADO:

- Lave las herramientas de corte inmediatamente después de su uso. Si lo hace a mano, utilice un cepillo limpiavajilla y jabón líquido para fregar a mano.
- Séquelas inmediatamente después de la limpieza y guárdelas en un lugar bien ventilado. No las guarde en cajones.

CONSEJOS:

REJILLA DE CORTE EN DADOS: Sin retirar la rejilla de la máquina, utilice el cepillo suministrado con la máquina para extraer los restos. Si quedasen restos de alimentos en la rejilla, puede ayudarse de una zanahoria para empujar los cubos. Sin retirar la rejilla de la máquina, empuje con cuidado con una zanahoria grande y larga. Mantenga la rejilla en la máquina colocando los dedos sobre el anillo exterior de la rejilla. No empuje desde abajo ya que podría dañar la rejilla.

LOCALIZACIÓN DE AVERÍAS

FALLO: Se escuchan sonidos o ruidos extraños en el interior del aparato, mientras se uso una herramienta de corte.

SOLUCIÓN: Compruebe que el dispositivo de bloqueo esté bien ajustado. Si el aparato no está equipado con un dispositivo de bloqueo, busque algún desgaste en las herramientas de corte o el aparato. Si la herramienta de corte está dañada, puede moverse en la máquina y causar desgaste. La herramienta de corte deberá sustituirse. Compruebe que se utiliza la combinación correcta de herramientas de acuerdo con la lista 4-6.

FALLO: Resultado de corte deficiente.

SOLUCIÓN: Compruebe que las palas de cuchilla, las cuchillas, el rallador y el cortador en tira de las herramientas de corte estén afilados. Compruebe que se utiliza la combinación correcta de herramientas de corte de acuerdo con la lista 4-6.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

DIÁMETRO: 185/215 mm.

KÄYTTÖOHJE

HÄLLDE

LEIKKUUTERÄT

(FI)

HUOMIO!

Ole erityisen huolellinen käsitellessäsi leikkuuteriä. Niissä on erittäin terävät reunat.

PAKKAUKSEN PURKAMINEN

Tarkista, että kaikki osat on toimitettu ja että mitään ei ole vaurioitunut kuljetuksen aikana. Laitteen toimittajalle on ilmoitettava kaikista puutteista kahdeksan päivän kuluessa.

LEIKKUUTERIEEN VALINTA

Lue leikkuuteräopas sivuilta 2-3. Oppaassa kerrotaan, mitä leikkuuterää suositellaan käytettäväksi haluttua tulosta varten ja mitkä leikkuuterät sopivat käytettäväksi juuri SINUN vihannesleikkurissasi.

LEIKKUUTERIEEN ASENNUS

Aseta poistolevy akselille ja käännä/paina poistolevy alas päin liitännänsä.

Mallissa RG-300i ja RG-400i poistolevy asetetaan kaukaloon, joka kiinnitetään laitteen teräkoteloon. Kaukalo on kiinnitettävä paikoilleen aina ritilöitä käytettäessä. Kaukalon käyttö on vapaaehtoista muita leikkuuteriä käytettäessä. Varmista, että teräkotelon puhdistettu ennen kaukalon paikoilleen asentamista.

Laita paloittelua varten ensin sopiva paloitteluritiä laitteeseen terävä reuna ylöspäin, siten että ritilän sivulla oleva syvennys sopii laitteeseen olevaan ohjausuraan. Valitse sitten sopiva viipalointiterä. Sovita se akseliin ja käännä sitten niin, että se putoaa liitännänsä (leikkuuterät, joissa on merkki leikkuuterän tapissa), tai niin, että se menee tiukasti alas samalle korkeudelle kuin laitteen akseli (leikkuuterät ilman merkkiä).

Sen sijaan viipalointia, raastamista ja silppuamista varten aseta vain valittu leikkuuterä akselille ja pyöritä leikkuuterää siten, että se putoaa liitännänsä (leikkuuterät, joissa on merkki leikkuuterän tapissa), tai siten, että se menee tiukasti alas samalle korkeudelle kuin laitteen akseli (leikkuuterät ilman merkkiä).

RG-200, RG-250diwash, RG-250, RG-350, RG-300i JA RG-400i:

Näissä laitteissa kaikki leikkuuterät on lukittava lukituslaitteella. Näillä laitteilla on eri nimet ja ulkonäkö laitteen ja käytettävien lisävarusteiden mukaan.

Katso sivulta 4-6 lisätietoja siitä, mitä lukituslaitetta tulee käyttää.

Lukitse leikkuuterä kääntämällä lukituslaitetta vastapäivään leikkuuterän keskiakseliin. Käytä mukana toimitettua jakoavainta viimeisten kierosten kiristämiseen varmistamaan, että laite lukkiutuu kunnolla. Käytä samaa jakoavainta lukituslaitteen avaamiseen.

LEIKKUUTERIEEN IRROTUS

Poista leikkuuterä/leikkuuterät ja poistolevy.

RG-200, RG-250diwash, RG-250 JA RG-350:

Avaa lukituslaitte kääntämällä sitä jakoavaimella myötäpäivään.

Poista leikkuuterä/leikkuuterät ja poistolevy.

RG-300i JA RG-400i:

Avaa lukituslaitte kääntämällä sitä jakoavaimella myötäpäivään.

Poista leikkuuterä/-terät ja poistolevy sekä kaukalo.

TARKISTA AINA

ENNEN KÄYTTÖÄ:

Tarkista, että leikkuuterät, teräesteet ja raastin-/silppurilevyt ovat ehjät ja ne on kiinnitetty tukevasti ja että leikkuuterät ovat hyvässä kunnossa.

KÄYTÖN AIKANA:

Tarkista säännöllisin väliajoin, kuten yllä, että leikkuuterät ovat hyvässä kunnossa. Terät voivat vaurioitua ja irrota, jos laitteeseen pääsee vierasesineitä, kuten kiviä.

KÄYTÖN JÄLKEEN:

Tarkista puhdistuksen jälkeen, että leikkuuterät ovat hyvässä kunnossa ja että terät, teräesteet ja raastin-/silppurilevyt ovat ehjät ja ne on kiinnitetty tukevasti.

PUHDISTUS

RUOSTUMATON TERÄS:

Nämä leikkuuterät voidaan pestä astianpesukoneessa.

VAROITUS:

- Varo teräviä teriä.
- Älä käytä natriumhypokloriittia (klooria) tai mitään sitä sisältävää valmistetta.
- Älä käytä teräviä esineitä tai mitään muita esineitä, joita ei ole tarkoitettu puhdistamiseen.
- Älä käytä hankaavia pesu- tai puhdistusaineita.
- Älä käytä puhdistukseen hankaussieniä (esim. Scotch-Brite™).

HUOLTO-OHJEET:

- Puhdista leikkuuterät välittömästi käytön jälkeen. Käytä tiskiharjaa ja nestemäistä astianpesuainetta, jos teet puhdistuksen käsin.

- Kuivaa välittömästi puhdistuksen jälkeen ja säilytä hyvin ilmastoidussa paikassa. Älä laita leikkuuteriä laatikoihin.

VINKKEJÄ:

PALOITTELURITILÄT: Kun ritilä on vielä laitteessa, käytä laitteen mukana toimitettua harjaa mahdollisten jäännösten poistamiseen. Jos ruokaa on juuttunut ritilään, palat voi työntää pois porkkanalla. Kun ritilä on vielä laitteessa, työnnä varovasti suurella, pitkällä porkkanalla. Pidä ritilä laitteessa asettamalla sormesi ritilän ulkoreunalle. Älä työnnä alapuolelta, koska se voi vahingoittaa ritilää.

VIANMÄÄRITYS

VIKA: Laitteen sisältä kuuluu leikkuuterää käytettäessä outoja ääniä tai melua.

KORJAUS: Tarkista, että lukituslaitte on kiristetty kunnolla. Jos laitetta ei ole varustettu lukituslaitteella, etsi kulumia ja vikoja leikkuuteristä tai laitteesta. Jos leikkuuterä on vioittunut, se voi heilauttaa laitetta ja aiheuttaa kulumista. Leikkuuterä on silloin vaihdettava uuteen. Tarkista, että käytetään oikeaa työkaluyhdistelmää sivujen 4-6 luettelon mukaisesti.

VIKA: Huono leikkuutullos.

KORJAUS: Tarkista, että terät, teräesteet ja raastin-/silppurilevyt ovat teräviä. Tarkista, että käytetään oikeaa työkaluyhdistelmää sivujen 4-6 luettelon mukaisesti.

TEKNISEET TIEDOT

HALKAISIJA: 185/215 mm.

MODE D'EMPLOI

HALLDE

ACCESSOIRES

TRANCHANTS

(FR)

ATTENTION !

Faire très attention lors de la manipulation des accessoires tranchants. Ils ont des arêtes très coupantes.

DÉBALLAGE

S'assurer que l'appareil est complet et que rien n'a été endommagé au cours du transport. Les réclamations doivent être adressées au fournisseur de l'appareil dans un délai de huit jours.

CHOIX DE L'ACCESSOIRE TRANCHANT CORRECT

Lire le guide des accessoires tranchants à la page 2-3. Ce guide indique quel accessoire tranchant est recommandé, selon le résultat recherché, et quels accessoires tranchants sont appropriés pour VOTRE appareil.

MISE EN PLACE DES ACCESSOIRES TRANCHANTS

Placer le plateau répartiteur sur l'axe et le faire descendre, en le tournant, dans son logement.

Dans le RG-300i et RG-400i, le plateau répartiteur est placé dans la cuvette, elle-même montée dans le logement du couteau de l'appareil. La cuvette doit toujours être montée lors de l'utilisation de grilles. Lorsque vous utilisez d'autres outils de coupe, l'utilisation de la cuvette est facultative. Assurez-vous que le logement du couteau de l'appareil a été nettoyé avant de monter la cuvette.

Pour couper des aliments en dés, placer la grille à macédoine avec l'arête tranchante des lames vers le haut, de manière que l'ergot de guidage dont est muni le bloc moteur pénètre dans la rainure située sur le côté de la grille. Ensuite choisir le trancheur convenable. Le mettre sur l'axe et le faire pivoter pour qu'il s'emboîte dans son logement (pour cela, les accessoires tranchants ont une saillie) ou qu'il se trouve correctement à la même hauteur que l'axe de l'appareil (pour les accessoires tranchants sans saillie).

Pour couper des aliments en tranches ou pour les râper, mettre uniquement l'accessoire tranchant choisi sur l'axe et faire pivoter l'accessoire tranchant de manière qu'il pour qu'il s'emboîte dans son logement (pour cela, les accessoires tranchants ont une saillie) ou qu'il se trouve correctement à la même hauteur

que l'axe de l'appareil (pour les accessoires tranchants sans saillie).

RG-200, RG-250diwash, RG-250, RG-350, RG-300i ET RG-400i:

Pour ces appareils, tous les accessoires tranchants doivent être verrouillés à l'aide d'un dispositif de verrouillage. Les dispositifs ont un nom et un aspect différents, en fonction de l'appareil et de l'accessoire à utiliser.

À la page 4-6, l'utilisateur peut se renseigner sur le dispositif de verrouillage à utiliser.

Verrouiller l'accessoire tranchant, en tournant la plaque du dispositif de verrouillage dans le sens contraire des aiguilles d'une montre sur l'axe central de l'accessoire tranchant. Pour les tours finaux, utiliser la clé fournie afin de garantir qu'il sera bien verrouillé. Utiliser la même clé pour ouvrir le dispositif de verrouillage.

DÉMONTAGE DES ACCESSOIRES TRANCHANTS

Retirer le ou les accessoires tranchants ainsi que le plateau répartiteur.

RG-200, RG-250diwash, RG-250 ET RG-350:

Dévisser le dispositif de verrouillage, en le tournant dans le sens des aiguilles d'une montre à l'aide de la clé.

Retirer le ou les accessoires tranchants ainsi que le plateau répartiteur.

RG-300i ET RG-400i:

Dévisser le dispositif de verrouillage, en le tournant dans le sens des aiguilles d'une montre à l'aide de la clé.

Retirez le ou les accessoires tranchants et le plateau répartiteur et la cuvette.

CONTRÔLE DE SÉCURITÉ

AVANT L'UTILISATION

Vérifier que les arêtes des couteaux et les râpes sont intactes, que les couteaux et les râpes sont bien fixés et que les accessoires tranchants sont en bon état.

PENDANT L'UTILISATION

S'assurer, à intervalles régulières, que tous les couteaux sont intactes, en procédant aux vérifications indiquées ci-dessus. Les couteaux peuvent s'abîmer et se perdre, si des objets étrangers à l'appareil, tels que les pierres, entrent dans celui-ci.

APRÈS L'UTILISATION

Vérifier, après le nettoyage de l'appareil, que les arêtes des couteaux et les râpes sont intactes, que les couteaux et les râpes sont bien fixés et que les accessoires tranchants sont en bon état.

NETTOYAGE

ACIER INOXYDABLE :

Ces couteaux peuvent être lavés dans le lave-vaisselle.

ATTENTION !

- Faire très attention aux couteaux coupants!
- Ne pas utiliser l'hypochlorite de sodium ou d'autres produits contenant cette substance.
- Ne pas utiliser d'objets tranchants ou d'autres objets qui ne sont pas destinés au nettoyage.
- Ne pas utiliser de détergents ou de produits de nettoyage abrasifs.
- Ne pas utiliser d'éponges à récurer avec une toison abrasive (par exemple Scotch-Brite™).

CONSEIL D'ENTRETIEN :

- Nettoyer l'appareil immédiatement après l'utilisation. • En cas de lavage à la main, utiliser une brosse à vaisselle et un détergent pour vaisselle à la main.
- Essuyer les couteaux immédiatement après le nettoyage et les garder dans un endroit bien aéré. Ne pas les mettre dans des tiroirs.

CONSEILS :

COUPE-LÉGUMES : Avec le coupe-légumes toujours dans l'appareil, utiliser la brosse fournie afin d'éliminer tous les résidus. S'il reste encore des résidus d'aliments dans le coupe-légumes, il est possible de les faire sortir à l'aide d'une carotte. Avec le coupe-légumes toujours dans l'appareil, pousser doucement avec une longue carotte large. Pour maintenir le coupe-légumes dans l'appareil, placer vos doigts sur l'anneau extérieur de cet outil. Ne pas pousser d'en bas car cela peut abîmer le coupe-légumes.

DÉPANNAGE

DÉFAUT : Lors de l'utilisation d'un accessoire tranchant, il y a des bruits bizarres.

MESURES : Vérifier que le dispositif de verrouillage est bien serré. Lorsque l'appareil n'a pas de dispositif de verrouillage, s'assurer qu'il n'y pas d'usure ou d'égratignure sérieuse sur les accessoires tranchants ou sur l'appareil. Si un accessoire tranchant est abîmé, il peut trembler dans l'appareil et provoquer une usure. En ce cas, l'accessoire tranchant doit être remplacé. Vérifier que la combinaison d'accessoires est bonne, conformément à la liste 4-6.

DÉFAUT : mauvais résultats lors de la coupe

MESURES : Vérifier que les arêtes des couteaux et les râpes sont bien coupantes. Vérifier que la combinaison d'accessoires est bonne, conformément à la liste 4-6.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

DIAMÈTRE : 185/215 mm.

ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΗΣ

HALLDE ΕΡΓΑΛΕΙΑ ΚΟΠΗΣ

(GR)

ΠΡΟΣΟΧΗ!

Προσέχετε ιδιαίτερα όταν χειρίζεστε τα εργαλεία κοπής. Οι λεπίδες τους είναι πολύ κοφτερές.

ΑΦΑΙΡΕΣΗ ΑΠΟ ΤΗ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ

Βεβαιωθείτε ότι έχουν παραδοθεί όλα τα μέρη, ότι η συσκευή λειτουργεί όπως προορίζεται, και ότι δεν έχει υποστεί ζημία κατά τη μεταφορά. Ο προμηθευτής πρέπει να ειδοποιείται για τυχόν ελαττώματα εντός οκτώ ημερών.

ΕΠΙΛΟΓΗ ΕΡΓΑΛΕΙΩΝ ΚΟΠΗΣ

Ανατρέξτε στον Οδηγό Επιλογής Εργαλείων Κοπής στη σελίδα 2-3. Ο οδηγός σας δείχνει ποιο εργαλείο κοπής συστήνεται για χρήση ανάλογα με το επιθυμητό αποτέλεσμα και ποια εργαλεία κοπής μπορείτε να χρησιμοποιείτε με τη ΔΙΚΗ ΣΑΣ συσκευή επεξεργασίας λαχανικών.

ΠΡΟΣΑΡΤΗΣΗ ΕΡΓΑΛΕΙΩΝ ΚΟΠΗΣ

Τοποθετήστε την πλάκα εξαγωγής στον άξονα και στρέψτε/πιέστε την προς τα κάτω μέσα στην σύζευξή της.

Στο RG-300i και RG-400i, η πλάκα εξαγωγής είναι τοποθετημένη στο δίσκο, ο οποίος με τη σειρά του είναι προσαρτημένος στη θήκη του μαχαιριού της μηχανής. Ο δίσκος πρέπει να είναι πάντα προσαρτημένος όταν χρησιμοποιείτε πλέγματα. Όταν χρησιμοποιείτε άλλα εργαλεία κοπής, η χρήση του δίσκου είναι προαιρετική. Βεβαιωθείτε ότι η θήκη του μαχαιριού της μηχανής έχει καθαριστεί πριν τοποθετήσετε το δίσκο.

Για κοπή σε κύβους: τοποθετήστε στη συσκευή ένα κατάλληλο πλέγμα για κοπή σε κύβους με την κοφτερή πλευρά των μαχαιριών προς τα πάνω, ώστε η εγκοπή που υπάρχει στην πλευρά του πλέγματος να ταιριάζει με την εγκοπή-οδηγό στη βάση της συσκευής. Στη συνέχεια επιλέξτε ένα κατάλληλο εργαλείο για κοπή σε φέτες. Προσαρμόστε το στον άξονα και τη συνέχεια γυρίστε το μέχρι να μπει στην σύζευξή του (για αυτό τον λόγο τα εργαλεία κοπής διαθέτουν ένα ελατήριο στο κέντρο του κοχλιοτομέα του εργαλείου κοπής), ή μέχρι να κατέβει σταθερά μέχρι το ύψος του άξονα της συσκευής (για τα εργαλεία κοπής χωρίς ελατήριο).

Για κοπή σε φέτες, φιλό κόψιμο ή τρίψιμο, τοποθετήστε μόνο το εργαλείο κοπής της επιλογής σας στον άξονα και γυρίστε το έτσι

ώστε να μπει στην υποδοχή του. (για αυτό τον λόγο τα εργαλεία κοπής διαθέτουν ένα ελατήριο στο κέντρο του κοχλιοτομέα του εργαλείου κοπής), ή μέχρι να κατέβει σταθερά μέχρι το ύψος του άξονα της συσκευής (για τα εργαλεία κοπής χωρίς ελατήριο).

RG-200, RG-250diwash, RG-250, RG-350, RG-300i ΚΑΙ RG-400i:

Σε αυτές τις συσκευές όλα τα εργαλεία κοπής πρέπει να ασφαλιζονται με ένα σύστημα ασφάλισης. Τα συστήματα αυτά έχουν διαφορετικά ονόματα και εμφάνιση, ανάλογα με τη συσκευή και το εξάρτημα που πρόκειται να χρησιμοποιηθεί.

Ανατρέξτε στη σελίδα 4-6 για περισσότερες πληροφορίες σχετικά με το σύστημα ασφάλισης που μπορείτε να χρησιμοποιήσετε.

Ασφαλίστε το εργαλείο κοπής γυρίζοντας το σύστημα ασφάλισης αριστερόστροφα πάνω στον κεντρικό άξονα του εργαλείου κοπής. Χρησιμοποιείτε το γαλλικό κλειδί που συνόδευε τη συσκευή για τις τελικές στροφές έτσι ώστε η συσκευή να ασφαλίσει σωστά. Χρησιμοποιείτε το ίδιο κλειδί για να απασφαλίσετε το σύστημα ασφάλισης.

ΑΦΑΙΡΕΣΗ ΤΩΝ ΕΡΓΑΛΕΙΩΝ ΚΟΠΗΣ

Αφαιρέστε τα εργαλεία κοπής/εργαλεία και την πλάκα εξαγωγής.

RG-200, RG-250DIWASH, RG-250 ΚΑΙ RG-350:

Ξεβιδώστε τη διάταξη ασφάλισης γυρίζοντας τη δεξιόστροφα με ένα γαλλικό κλειδί.

Αφαιρέστε το εργαλείο κοπής/τα εργαλεία κοπής και την πλάκα εξαγωγής.

RG-300i ΚΑΙ RG-400i:

Ξεβιδώστε τη διάταξη ασφάλισης γυρίζοντας τη δεξιόστροφα με ένα γαλλικό κλειδί.

Αφαιρέστε το εργαλείο / τα εργαλεία κοπής, την πλάκα εξαγωγής και το δίσκο.

ΕΛΕΓΧΕΤΕ ΠΑΝΤΑ

ΠΡΙΝ ΑΠΟ ΤΗ ΧΡΗΣΗ:

Βεβαιωθείτε ότι οι λεπίδες των μαχαιριών, οι μονάδες μαχαιριών και ο τρίφτης/πλάκες τριψίματος είναι άθικτες και γερά στερεωμένες και ότι τα εργαλεία κοπής είναι σε καλή κατάσταση.

ΚΑΤΑ ΤΗ ΔΙΑΡΚΕΙΑ ΤΗΣ ΧΡΗΣΗΣ:

Ελέγχετε σε τακτικά διαστήματα, όπως αναφέρεται και παραπάνω, ότι τα μαχαιρία είναι σε καλή κατάσταση. Εάν εισχωρήσουν στη συσκευή ξένα σώματα, όπως για παράδειγμα πέτρες, ενδέχεται να προκληθούν βλάβες στα μαχαιρία και να χαλαρώσουν από τη θέση τους.

ΜΕΤΑ ΤΗ ΧΡΗΣΗ:

Ελέγχετε πάντα μετά τον καθαρισμό ότι τα εργαλεία κοπής είναι σε καλή κατάσταση, ότι οι λεπίδες των μαχαιριών, οι μονάδες μαχαιριών και ο τρίφτης/πλάκες τριψίματος δεν έχουν υποστεί κάποια βλάβη και είναι γερά στερεωμένα.

ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ

ΑΝΟΞΕΙΔΩΤΟ ΑΤΣΑΛΙ:

Αυτά τα εργαλεία κοπής πλένονται στο πλυντήριο πιάτων.

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:

- Προσέχετε τα αιχμηρά μαχαιρία!
- Μη χρησιμοποιείτε υποχλωριώδες νάτριο (χλωρίνη) ή άλλα προϊόντα που εμπεριέχουν αυτήν την ουσία.
- Μη χρησιμοποιείτε αιχμηρά αντικείμενα ή άλλα αντικείμενα που δεν προορίζονται για τον καθαρισμό.
- Μη χρησιμοποιείτε διαβρωτικά απορρυπαντικά ή καθαριστικά προϊόντα.
- Μη χρησιμοποιείτε σφουγγάρια με σκληρές επιφάνειες (π.χ. Scotch-Brite™).

ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΦΡΟΝΤΙΔΑ:

- Καθαρίζετε τα εργαλεία κοπής αμέσως μετά τη χρήση. Για πλύσιμο στο χέρι, χρησιμοποιείτε ένα σφουγγαράκι και υγρό για πλύσιμο πιάτων.
- Στεγνώνετε τα εργαλεία κοπής αμέσως μετά το πλύσιμο και αποθηκεύετε τα σε ένα χώρο που αερίζεται καλά. Μην τα τοποθετείτε σε συρτάρια.

ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ!

ΠΛΕΓΜΑΤΑ ΚΟΠΗΣ ΣΕ ΚΥΒΟΥΣ: Χωρίς να βγάλετε το πλέγμα από τη συσκευή, χρησιμοποιήστε την βούρτσα που συνόδευε τη συσκευή σας για να πιέσετε τυχόν υπολείμματα. Εάν παραμείνουν υπολείμματα κολλημένα στο πλέγμα, μπορείτε να σπρώχνετε τους κύβους με ένα καρότο. Χωρίς να βγάλετε το πλέγμα από τη συσκευή, πιέστε το προσεκτικά με ένα μεγάλο, μακρύ καρότο. Κρατήστε το πλέγμα στη συσκευή τοποθετώντας τα δάχτυλά σας στον εξωτερικό δακτύλιο του πλέγματος. Μην πιέζετε από την εσωτερική πλευρά καθώς μπορεί να προκληθούν βλάβες στο πλέγμα.

ΑΝΤΙΜΕΤΩΠΙΣΗ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΩΝ

ΣΦΑΛΜΑ: Ακούγονται περίεργοι ήχοι ή θόρυβοι από το εσωτερικό της συσκευής, όταν χρησιμοποιείτε ένα εργαλείο κοπής.

ΑΝΤΙΜΕΤΩΠΙΣΗ: Ελέγξτε ότι η διάταξη ασφάλισης είναι καλά σφιγμένη. Εάν η συσκευή δεν διαθέτει διάταξη ασφάλισης, ελέγξτε ότι δεν υπάρχουν σημαντικά σημάδια φθοράς στα εργαλεία κοπής ή στη συσκευή. Εάν το εργαλείο κοπής είναι κατεστραμμένο ενδέχεται να ταλαντεύεται στη συσκευή και να προκαλέσει φθορές. Σε αυτήν την περίπτωση πρέπει να αντικαταστήσετε το εργαλείο κοπής. Ελέγξτε ότι χρησιμοποιείτε τον σωστό συνδυασμό εργαλείων βάσει της λίστας 4-6.

ΣΦΑΛΜΑ: Μη ικανοποιητικά αποτελέσματα κοπής.

ΑΝΤΙΜΕΤΩΠΙΣΗ: Βεβαιωθείτε ότι οι λεπίδες των μαχαιριών/οι μονάδες μαχαιριών/οι τρίφτες των εργαλείων κοπής είναι αιχμηροί. Ελέγξτε ότι χρησιμοποιείτε τον σωστό συνδυασμό εργαλείων κοπής βάσει της λίστας 4-6.

ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ

ΔΙΑΜΕΤΡΟΣ: 185/215 mm.

UPUTE ZA KORISNIKA

HALLDE ALATI ZA REZANJE

(HR)

OPREZI!

Posebno pripazite prilikom rukovanja alatima za rezanje. Alati za rezanje imaju vrlo oštre oštrice.

RASPAKIRAVANJE

Provjerite jesu li isporučeni svi dijelovi i da ništa nije oštećeno u transportu.

Dobavljača treba obavijestiti o svim nedostacima u roku od osam dana.

ODABIR ALATA ZA REZANJE

Za alate za rezanje, vidi stranice 2-3. Vodič prikazuje preporučene alate za rezanje ovisno o željenom rezultatu i koji su alati pogodni za uporabu s VAŠIM Strojem za pripremu povrća/Kombiniranim rezačem.

MONTIRANJE ALATA ZA REZANJE

Postavite izlazni poklopac na osovinu i okrenite/pritisnite izlazni poklopac u njegovu spojnicu.

U uređaju RG-300i i RG-400i, izlazni poklopac stavlja se u pladanj koji se pak montira u kućište noža stroja. Pladanj uvijek treba montirati kad se upotrebljavaju rešetke. Kad se upotrebljavaju drugi alati za rezanje, upotreba pladnja nije obavezna. Provjerite da je kućište noža stroja očišćeno prije montiranja pladnja.

Za rezanje na kockice: prvo postavite odgovarajuću rešetku za rezanje na kockice, s oštrim rubom noževa prema gore, u stroju na način da se otvor sa strane rešetke za rezanje na kockice poklopi s utorom vodice stroja. Zatim odaberite odgovarajući rezač. Montirajte ga na osovinu i zatim ga okrenite da uđe u svoju spojnicu (alati za rezanje za to imaju rascjepku u sredini ureznice alata za rezanje), ili da čvrsto uđe u istoj visini kao i osovinu stroja (alat za rezanje bez rascjepke).

Umjesto toga, za rezanje na kriške, usitnjavanje i ribanje montirajte samo odabrani alat na osovinu tako da uđe u svoju spojnicu. (alati za rezanje za to imaju rascjepku u sredini ureznice alata za rezanje), ili da čvrsto uđe u istoj visini kao i osovinu stroja (alat za rezanje bez rascjepke).

RG-200, RG-250diwash, RG-250, RG-350, RG-300i i RG-400i:

Na ovim strojevima svi alati za rezanje moraju biti zaključani uređajem za zaključavanje. Ovi

uređaji imaju različite nazive i izgled ovisno o stroju i korištenom priboru.

Vidjeti stranice 4-6 za informacije koje uređaje za zaključavanje koristiti.

Zaključajte alat za rezanje okretanjem uređaja za zaključavanje u smjeru kazaljke na satu u sredinu osovine alata za rezanje. Koristite isporučeni ključ za posljednjih nekoliko okreta kako bi osigurali da je čvrsto zaključano. Koristite isti ključ kako bi otključali uređaj za zaključavanje.

UKLANJANJE ALATA ZA REZANJE

Uklonite alat za rezanje/alate i izlazni poklopac.

RG-200, RG-250diwash, RG-250 i RG-350:

Odvrnite uređaj za zaključavanje okretanjem uređaja u smjeru kazaljke na satu pomoću ključa.

Uklonite alat za rezanje/alate i izlazni poklopac.

RG-300i i RG-400i:

Odvrnite uređaj za zaključavanje okretanjem uređaja u smjeru kazaljke na satu pomoću ključa.

Uklonite alat/alate za rezanje te izlazni poklopac i pladanj

UVIJEK PROVJERITE

PRIJE UPORABE:

Provjerite jesu li oštrice noževa, zupci noževa i ploče ribeža/sjeckalice čvrsto pričvršćeni i jesu li alati za rezanje u dobrom stanju.

ZA VRIJEME UPORABE:

Provjerite u redovitim vremenskim razmacima, kao što je gore navedeno, jesu li svi noževi u dobrom stanju. Noževi se mogu oštetiti i postati labavi ako strani predmeti poput kamenja uđu u stroj.

NAKON UPORABE:

Nakon čišćenja provjerite jesu li alati za rezanje u dobrom stanju te jesu li oštrice noževa, zupci noževa i ploče ribeža/sjeckalice netaknuti i čvrsto pričvršćeni.

ČIŠĆENJE

NEHRĐAJUĆI ČELIK:

Ovi alati za rezanje mogu se prati u perilici posuđa.

UPOZORENJE:

- Posebno pripazite na oštre noževe!
- Nemojte koristiti natrijev hipoklorit (klor) ili bilo koje drugo sredstvo koje sadrži ovu supstancu.
- Nemojte koristiti oštre predmete ili bilo koje predmete koji nisu namijenjeni za čišćenje.
- Nemojte koristiti abrazivne deterdžente ili sredstva za čišćenje.
- Nemojte koristiti spužve za čišćenje s jastučićima za ribanje (npr. Scotch-Brite™).

SAVJETI O NJEZI:

- Nakon uporabe odmah očistite alate za rezanje. U slučaju ručnog čišćenja, koristite četku za pranje posuđa i tekućinu za ručno pranje posuđa.
- Nakon čišćenja odmah ih osušite i čuvajte ih na dobro prozračenom mjestu. Ne stavljajte ih u ladice.

SAVJETI:

REŠETKE ZA REZANJE NA KOCKICE: S rešetkom još montiranom u stroju koristite četku isporučenu uz vaš stroj kako bi istisnuli sve ostatke. Ukoliko u rešetki ima još ostataka hrane, dobra ideja je izgurati van kocke pomoću mrkve. S rešetkom još montiranom u stroju, lagano pogurajte velikom, dugačkom mrkvom. Držite rešetku u stroju stavljajući svoje prste na vanjski prsten rešetke. Ne gurajte s donje strane jer to može oštetiti rešetku.

RJEŠAVANJE PROBLEMA

KVAR: Prilikom uporabe alata za rezanje, mogu se čuti čudni zvukovi ili buka u unutrašnjosti stroja.

MJERE OTKLANJANJA: Provjerite je li uređaj za zaključavanje ispravno pritegnut. Ukoliko stroj nije opremljen uređajem za zaključavanje, potražite teža habanja na alatima za rezanje ili stroju.

Ukoliko je alat za rezanje oštećen, može rasklimati stroj i izazvati habanje. U tom slučaju alat za rezanje se mora zamijeniti. Provjerite koristi li se ispravna kombinacija alata u skladu s popisom na stranicama 4-6.

KVAR: Slab rezultat rezanja.

MJERE OTKLANJANJA: Provjerite jesu li oštrice noža

zupci/ploče ribeža/sjeckalice na alatima za rezanje oštri. Provjerite koristi li se ispravna kombinacija alata za rezanje u skladu s popisom na stranicama 4-6.

TEHNIČKE SPECIFIKACIJE HALLDE ALATI ZA REZANJE

PROMJER: 185/215 mm.

NOTKUNARLEIÐ- BEININGAR

HÄLLDE

SKURÐAR- VERKFÆRI

(IS)

VARÚÐ!

Farið varlega þegar skurðarverkfærin eru meðhöndluð. Þau eru mjög beitt.

UMBÚÐIR FJARLÆGÐAR

Gætið þess að allir hlutar fylgi vélinni og að ekkert hafi skemmt í flutningi. Athugasemdir verða að hafa borist seljanda innan átta daga.

VAL Á SKURÐARVERKFÆRUM

Lesið Leiðbeiningar um skurðarverkfæri á síðu 2-3. Leiðbeiningarnar sýna hvaða skurðarverkfæri er mælt með að nota, eftir því hvaða árangri er sóst eftir og hvaða skurðarverkfæri henta til notkunar með þínu grænmetis-skurðartæki.

SKURÐARVERKFÆRUNUM KOMIÐ FYRIR

Setjið frárásarskífuna á öxulinn, snúið henni og þrýstið henni niður svo hún festist á sínum stað.

Í RG-300i og RG-400i er frárásarskífan sett í bakkann sem síðan er settur í hnífahús vélarinnar. Alltaf skal setja bakkann í þegar ristin er notuð. Þegar önnur skurðarverkfæri eru notuð þá er notkun bakkans valkvæð. Gangið úr skugga um að hnífahús vélarinnar hafi verið hreinsað áður enn bakkinn er settur í.

Til að skera í teninga skal koma teningagrind fyrir þannig að egg hnífanna vísi upp, og skorán á hlið teningagrindarinnar passi inn í stilligrópina á vélinni. Veljið svo viðeigandi skurðarskífu. Setjið hana á öxulinn og snúið henni svo hún festist á sínum stað (cutting tools for that have a sprint in the centre of the cutting tool tap), or that they goes down firmly at the same height as the shaft of the machine (the cutting tool without a sprint).

For slicing, shredding and grating, fit instead only the selected cutting tool to the shaft and turn the cutting tool so that it drops into its coupling (cutting tools for that have a sprint in the centre of the cutting tool tap), or that they goes down firmly at the same height as the shaft of the machine (the cutting tool without a sprint).

RG-200, RG-250diwash, RG-250, RG-350, RG-300i OG RG-400i:

Í þessum vélum þarf að læsa öllum skurðarverkfærum með læsingarbúnaði. Þessi búnaður hefur mismunandi nöfn og útlit eftir vélum og þeim aukahlut sem á að nota.

Á síðu 4-6 eru upplýsingar um hvaða læsingarbúnað á að nota.

Læsið skurðarverkfærinu með því að snúa læsingarbúnaðinum rangsælis á miðjuöxul skurðarverkfærisins. Notið meðfylgjandi skruflykil til að herða hann vel. Notið sama skruflykil til að losa læsingarbúnaðinn.

SKURÐARVERKFÆRI FJARLÆGÐ

Fjarlægið skurðarverkfærið/verkfærin og frárásarskífuna.

RG-200, RG-250diwash, RG-250 OG RG-350:

Losið læsingarbúnað með því að snúa honum réttisælis með skruflykli.

Fjarlægið skurðarverkfærið/verkfærin og frárásarskífuna.

RG-300i OG RG-400i:

Losið læsingarbúnað með því að snúa honum réttisælis með skruflykli.

Fjarlægið skurðarverkfærið/verkfærin og frárásarskífuna og bakkann.

KANNIÐ ÁVALLT

FYRIR NOTKUN:

Gangið úr skugga um að hnífblöðin og skurðarskífur séu í lagi, fest á sinn stað og að skurðarverkfæri séu í góðu ástandi.

MEÐAN Á NOTKUN STENDUR:

Gangið reglulega úr skugga um að hnífabúnaður sé heill og bítur vel. Hnífar geta skemmt og losnað ef aðskotahlutir eins og steinar komast inn í vélina.

EFTIR NOTKUN:

Gangið úr skugga um að hnífblöðin og skurðarskífur séu í lagi, fest á sinn stað og að skurðarverkfæri séu í góðu ástandi eftir þrif.

ÞRIF

RYÐFRÍTT STÁL:

Þessi skurðarverkfæri má setja í uppþvottavél.

VIÐVÖRUN:

- Gætið ykkar á beittum hnífum!
- Notið ekki natríumhypóklórít (klór) eða önnur efni sem innihalda það.
- Notið aldrei beitt verkfæri við þrif eða önnur verkfæri sem ekki eru ætluð fyrir þrif.
- Notið ekki fægiefni.
- Notið ekki þvottasvampa með ræstipúðum (t.d. Scotch-Brite™).

RÁÐ FYRIR UMHIRÐU:

- Þrifið skurðarverkfærin strax eftir notkun. Notið uppþvottabursta og uppþvottalög ef þau eru handþvegin.
- Þurrkið þau strax eftir þrif og geymið á vel loftræstum stað. Ekki setja þau í skúffur.

RÁÐLEGGINGAR:

TENINGARGRINDUR: Meðan grindin er enn í vélinni, notið burstann sem fylgdi vélinni til að yta út öllum leifum. Ef matur er enn fastur í grindinni er gott að yta honum út með gulrót. Meðan grindin er enn í vélinni, ýtið varlega á hana með stórrí, langrí gulrót. Haldið grindinni í vélinni með því að þrýsta með fingrunum á ytri brún grindarinnar. Ekki þrýsta að neðan því það getur skemmt grindina.

BILANALET

BILUN: Skrýtin hljóð heyrast innan úr vélinni meðan skurðarverkfæri er notað.

LAUSN: Gætið þess að læsingarbúnaður sé læstur. Sé vélin ekki búin læsingarbúnaði skal athuga hvort skurðarverkfærin eða vélin sé mjög slitin. Ef skurðarverkfærið er skemmt getur það hrist í vélinni og valdið sliti. Þá þarf að skipta um skurðarverkfæri. Gangið úr skugga um að rétt samsetning af verkfærum sé notuð skv. listanum 4-6.

BILUN: Lélegur skurður.

LAUSN: Gangið úr skugga um að hnífarnir og skurðarskífurnar séu heilar og bítur vel. Gangið úr skugga um að rétt samsetning af verkfærum sé notuð skv. listanum 4-6.

TÆKNILEGAR UPPLÝSINGAR

ÞVERMÁL: 185/215 mm.

ISTRUZIONI PER L'USO

HALLDE

UTENSILI DA TAGLIO

(IT)

ATTENZIONE!

Fare molta attenzione maneggiando gli utensili da taglio. Le lame sono molto affilate.

ESTRAZIONE DALL'IMBALLO

Controllare la presenza di tutti i componenti, e che non siano stati danneggiati durante il trasporto. Eventuali reclami vanno comunicati al fornitore entro otto giorni.

SCEGLIERE L'UTENSILE DA TAGLIO

Leggere la guida sugli utensili da taglio a pagina 2-3. La guida mostra gli utensili consigliati a seconda del risultato da ottenere e quali utensili sono adatti al VOSTRO accessorio per la preparazione delle verdure.

MONTARE GLI UTENSILI DA TAGLIO

Montare l'estrattore sul supporto e ruotare, premendo verso il basso fino a quando si adatta alla sede.

Nell'RG-300i e RG-400i, il disco di eiezione è posizionato nel vassoio, che a sua volta è montato nell'alloggiamento della lama della macchina. Il vassoio deve sempre essere montato quando si usano le griglie. Quando si usano altri strumenti da taglio, l'uso del vassoio è opzionale. Assicurarsi che l'alloggiamento della lama della macchina sia stato pulito prima di montare il vassoio.

Durante il taglio in cubetti: posizionare la griglia per i cubetti con il bordo tagliente delle lame verso l'alto, in modo che l'incavo sul lato della griglia si inserisca nella scanalatura di guida sulla base dell'apparecchio. Quindi scegliere una affettatrice adatta. Montarlo sull'albero e ruotarlo in modo che si appoggi sulla sua sede (in quel caso l'utensile ha una spina nel foro centrale), o si blocchi alla stessa altezza dell'albero (utensile senza spina al centro)

Per affettare, tritare e grattugiare, montare invece solo l'utensile selezionato sull'albero e ruotarlo in modo che si blocchi in sede. (in quel caso l'utensile ha una spina nel foro centrale), o si blocchi saldamente alla stessa altezza dell'albero (utensile senza spina al centro)

RG-200, RG-250diwash, RG-250, RG-350, RG-300i E RG-400i:

Su questi modelli tutti gli utensili da taglio devono essere bloccati con un dispositivo di

serraggio. Questi modelli hanno diversi nomi e aspetto in funzione dell'apparecchio e degli accessori da utilizzare.

Vedere pagina 4-6 per informazioni su quale utensile utilizzare per il bloccaggio.

Bloccare l'utensile da taglio ruotando il dispositivo di bloccaggio in senso antiorario sull'albero centrale dell'utensile da taglio. Utilizzare la chiave in dotazione per gli ultimi giri e per assicurare un bloccaggio sicuro. Utilizzare la stessa chiave per sbloccare il dispositivo di bloccaggio.

RIMOZIONE DEGLI UTENSILI DA TAGLIO

Rimuovere l'utensile/utensili da taglio e l'estrattore.

RG-200, RG-250, RG-350 E RG-400i:

Svitare il dispositivo di bloccaggio in senso orario utilizzando la chiave.

Rimuovere l'utensile/utensili da taglio e il piatto estrattore.

RIMOZIONE DEGLI UTENSILI DA TAGLIO

TUTTI GLI APPARECCHI:

Rimuovere la lama/coltello.

RG-200, RG-250diwash, RG-250 E RG-350:

Svitare la vite di bloccaggio in senso orario con la chiave.

Rimuovere la lama/coltello.

RG-300i E RG-400i:

Svitare la vite di bloccaggio in senso orario con la chiave.

Rimuovere l'utensile/utensili da taglio e il disco di eiezione e il vassoio.

CONTROLLARE SEMPRE

PRIMA DELL'USO:

Controllare che le lame dei coltelli e le piastre grattugia/tritatore siano intatte e saldamente fissate e che gli utensili da taglio siano in buone condizioni.

DURANTE L'USO:

Controllare a intervalli regolari, come sopra, che i coltelli siano in buone condizioni. Le lame possono danneggiarsi ed allentarsi se oggetti estranei, come ad esempio sassolini, sono presenti all'interno dell'apparecchio.

DOPO L'USO:

Controllare che dopo la pulizia utensili da taglio siano in buone condizioni e che le lame dei coltelli e le piastre grattugia/tritatore siano intatte e saldamente fissate.

PULIZIA

ACCIAIO INOSSIDABILE:

Questi utensili da taglio possono essere lavati in lavastoviglie.

AVVISO:

- Fare attenzione alle lame!
- Non utilizzare ipoclorito di sodio (cloro) o qualsiasi altro prodotto contenente tale sostanza.
- Non usare mai oggetti appuntiti o altri oggetti non specifici per la pulizia.
- Non utilizzare detergenti o prodotti per la pulizia abrasivi.
- Non utilizzare spugne con pagliette abrasive (tipo Scotch-Brite™).

NOTE SULLA CURA:

- Pulire gli utensili subito dopo l'uso. Utilizzare una spazzola per lavare i piatti e detersivo per lavaggio stoviglie a mano, se si lava a mano.
- Asciugateli immediatamente dopo la pulizia e riponeteli in un luogo ventilato. Non metterli nei cassetti.

CONSIGLI:

GRIGLIE PER CUBETTI: Con la griglia ancora posizionata nell'apparecchio, utilizzare la spazzola in dotazione per estrarre eventuali resti. Nel caso resti di cibo siano bloccati nella griglia, una buona idea è quella di rimuovere i cubetti utilizzando una carota. Con la griglia ancora posizionata nell'apparecchio, spingere con cura utilizzando una carota lunga. Mantenere la griglia nell'apparecchio, tenendo le dita sull'anello esterno della griglia. Non spingere dalla parte inferiore, ciò può danneggiare la griglia.

RISOLUZIONE PROBLEMI:

GUASTO: L'apparecchio emette strani suoni o rumori dall'interno durante il funzionamento con utensile da taglio.

INTERVENTO: Controllare che il dispositivo di chiusura sia correttamente serrato. Se l'apparecchio non è dotato di un dispositivo di serraggio, controllare se siano presenti usura o danni evidenti agli utensili o all'apparecchio. Se l'utensile da taglio è danneggiato, può creare usura ruotando all'interno dell'apparecchio. In tal caso occorre sostituire l'utensile da taglio. Controllare che sia stato scelto il set corretto di utensili da taglio come indicato nell'elenco 4-6.

GUASTO: Taglio insufficiente.

INTERVENTO: Controllare che le lame dei coltelli e delle piastre grattugia/tritatore siano affilate. Controllare che sia stato scelto il set corretto di utensili da taglio come indicato nell'elenco 4-6.

DATI TECNICI

DIAMETRO: 185/215 mm.

GEBRUIKSAANWIJZING

HÄLLDE SNIJGEREED- SCHAPPEN

(NL)

LET OP!

Wees zeer voorzichtig bij het hanteren van de snijgereedschappen. Ze hebben zeer scherpe messen.

UITPAKKEN

Controleer of alle onderdelen zijn geleverd en of er niets is beschadigd tijdens het transport. De leverancier moet binnen acht dagen in kennis worden gesteld van eventuele tekortkomingen.

SNIJGEREEDSCHAPPEN KIEZEN

Lees de handleiding voor snijgereedschap op pagina 2-3. De handleiding toont welk snijgereedschap wordt aanbevolen afhankelijk van het gewenste resultaat en welke snijgereedschappen geschikt zijn voor gebruik met UW machine voor groentevoorbereiding.

DE SNIJGEREEDSCHAPPEN AANBRENGEN

Plaats de uitwerpschijf op de as en draai/druk de uitwerpschijf in zijn koppeling.

In de RG-300i en RG-400i wordt de uitwerpschijf in de bak geplaatst die op zijn beurt in de mesbehuizing van de machine wordt gemonteerd. De bak moet altijd gemonteerd worden bij gebruik van roosters. Bij gebruik van andere snijgereedschappen is het gebruik van de bak optioneel. Zorg ervoor dat de mesbehuizing van de machine is gereinigd voordat u de bak monteert.

Voor blokjes maken: plaats eerst een geschikt blokrooster, met de scherpe rand van de messen omhoog, in de machine, zodat de uitsparing in de zijkant van het blokrooster in de geleidegroef op de machine past. Kies vervolgens een geschikte snijder. Breng deze aan op de as en draai deze vervolgens zodat deze in de koppeling valt (snijgereedschappen hebben een strook in het midden van de tap van het snijgereedschap) of zodat deze omlaag gaat en op dezelfde hoogte vast komt te zitten als de as van de machine (het snijgereedschap zonder een strook)

Voor het snijden, hakken en raspen plaatst u in plaats daarvan alleen het geselecteerde snijgereedschap op de as en u draait het snijgereedschap, zodat in zijn koppeling valt. (snijgereedschappen hebben een strook in het

midden van de tap van het snijgereedschap) of zodat deze omlaag gaat en op dezelfde hoogte vast komt te zitten als de as van de machine (het snijgereedschap zonder een strook)

RG-200, RG-250diwash, RG-250, RG-350, RG-300i EN RG-400i:

Op deze machines moeten alle snijgereedschappen worden vastgezet met een vergrendeling. Deze apparaten hebben verschillende namen en zien er anders uit afhankelijk van de machine en het accessoire dat wordt gebruikt.

Zie pagina 4-6 voor informatie over de te gebruiken vergrendeling.

Zet het snijgereedschap vast door de vergrendeling linksom op de middelste as van het snijgereedschap te draaien. Gebruik de meegeleverde sleutel voor de laatste paar slagen om de vergrendeling te voltooiën. Gebruik dezelfde sleutel om de vergrendeling ongedaan te maken.

DE SNIJGEREEDSCHAPPEN WEGHALEN

Verwijder het snijgereedschap/de gereedschappen en de uitwerpschijf.

RG-200, RG-250diwash, RG-250 EN RG-350:

Schroef de vergrendeling los door deze rechtsom te draaien met behulp van de sleutel.

Verwijder het snijgereedschap/de gereedschappen en de uitwerpschijf.

RG-300i EN RG-400i:

Schroef de vergrendeling los door deze rechtsom te draaien met behulp van de sleutel.

Verwijder het snijwerktuig/ de snijgereedschappen, de uitwerpschijf en de bak.

ALTIJD CONTROLEREN

VOOR GEBRUIK:

Controleer of de messen, mesbalken en rasp/shredderplaten intact en stevig bevestigd zijn en dat het snijgereedschap in goede staat verkeert.

TIJDENS GEBRUIK:

Controleer regelmatig, zoals hierboven, of alle messen in goede staat verkeren. Messen kunnen worden beschadigd en los raken als er vreemde voorwerpen zoals stenen in de machine komen.

NA GEBRUIK:

Controleer na het reinigen of de snijgereedschappen in goede staat zijn en of de messen, mesbalken en rasp/shredder platen intact en stevig zijn bevestigd.

REINIGING

ROESTVRIJ STAAL:

Dit snijgereedschap kan worden gewassen in een vaatwasser.

WAARSCHUWING:

- Wees zeer voorzichtig met de scherpe messen!
- Gebruik geen natriumhypochloriet (chloor) of een middel dat deze stof bevat.
- Gebruik geen scherpe voorwerpen of voorwerpen die niet voor reinigen bedoeld zijn.
- Gebruik geen schurende of agressieve schoonmaakmiddelen.
- Gebruik geen reinigingssponzen met schuurblokjes (bijv. Scotch-Brite™).

ADVIES OVER VERZORGING:

- Maak het snijgereedschap direct na gebruik schoon. Gebruik een afwasborstel en handafwasmiddel bij reiniging met de hand.
- Droog ze direct na het reinigen en bewaar ze in een goed geventileerde plaats. Plaats ze niet in lades.

TIPS:

BLOKJESROOSTERS: Gebruik, met het rooster nog in de machine, de bij uw apparaat geleverde borstel om resten eruit te drukken. Als er voedsel nog steeds voedselresten in het rooster zitten, is het een goed idee om de blokjes eruit te drukken met een wortel. Druk, terwijl het rooster nog in de machine zit, met een grote, lange wortel. Houd het rooster in de machine door uw vingers op de buitenste ring van het rooster te zetten. Duw niet vanaf de onderkant, omdat dit het rooster kan beschadigen.

PROBLEMEN VERHELPEN

PROBLEEM: Vreemde geluiden of geluiden uit de machine, tijdens het gebruik van een snijgereedschap.

OPLOSSING: Controleer of de vergrendeling goed vastzit. Als de machine niet is uitgerust met een vergrendeling, controleer op zware slijtage van het snijgereedschap of de machine. Als het snijgereedschap beschadigd is, kan het in de machine wiebelen en slijtage veroorzaken. Het snijgereedschap moet dan worden vervangen. Controleer of de juiste combinatie gereedschappen wordt gebruikt overeenkomstig de lijst 4-6.

PROBLEEM: Slechte snijresultaten.

OPLOSSING: Controleer of de messen/mesbalken/rasp/shredderplaten op de snijgereedschappen scherp zijn. Controleer of de juiste combinatie snijgereedschappen wordt gebruikt overeenkomstig de lijst 4-6.

TECHNISCHE SPECIFICATIE

DIAMETER: 185/215 mm.

BRUKSANVISNING

HÅLLDE

KUTTE-

REDSKAPER

(NO)

FORSIKTIG!

Vær svært forsiktig under håndtering av kutteredskapene. De har svært skarpe kniver.

PAKKE UT

Kontroller at alle deler er levert og at ingenting er blitt skadet under transport. Leverandøren må varsles innen åtte dager hvis det foreligger mangler.

VELGE KUTTEREDSKAP

Les Veiledning for kutteredskap på side 2-3. Veiledningen viser hvilke kutteredskaper som anbefales å bruke, avhengig av ønsket resultat, og hvilke kutteredskaper som passer til DIN grønnsakskutter.

MONTERE KUTTEREDSKAPENE

Plasser utmatingsplaten på akselen og vri/trykk utmatingsplaten ned i koblingen.

I RG-300i og RG-400i er utmatingsplaten plassert på brettet, som igjen er montert i maskinens knivhus. Brettet skal alltid monteres ved bruk av gitter. Ved bruk av andre kutteredskaper, er bruk av brettet valgfritt. Kontroller at maskinens knivhus er rengjort før montasje av brettet.

Når du skal lage terninger, må du først plassere et egnet terningsgitter med den skarpe eggen på knivene opp, i maskinen slik at sporet på siden av gitteret går inn i sporet på maskinen. Velg deretter en egnet skiver. Monter denne på akselen og vri den slik at den går ned i koblingen (kutteredskaper som har en sprint midt i kutteredskaptappen), eller slik at de går godt ned i samme høyde som maskinens aksel (kutteredskap uten sprint)

For skiving, strimling og riving, monter i stedet kun valgt kutteredskap på akselen og vri kutteredskapen slik at det går ned i koblingen, (kutteredskaper som har en sprint midt i kutteredskaptappen), eller slik at de går godt ned i samme høyde som maskinens aksel (kutteredskap uten sprint)

RG-200, RG-250diwash, RG-250, RG-350, RG-300i OG RG-400i:

På disse maskinene må all kutteredskap låses med en låsemekanisme. Disse enhetene har ulike navn og utseende, avhengig av maskin og tilbehør som skal benyttes.

Se side 4-6 for informasjon om hvilken låsemekanisme som skal brukes.

Lås kutteredskapen ved å vri låsemekanismen mot urviseren på kutteredskapens midtre aksel. Bruk den vedlagte skrunøkkel for de siste få omdreiningene slik at den låses godt fast. Bruk samme skrunøkkel for å låse opp låsemekanismen.

FJERNE KUTTEREDSKAPENE

Fjern kutteredskapen/-e og utmatingsplaten.

RG-200, RG-250diwash, RG-250 OG RG-350:

Skruløs låsemekanismen ved å vri den med urviseren med skrunøkkel.

Fjern kutteredskapen/-e og utmatingsplaten.

RG-300i OG RG-400i:

Skruløs låsemekanismen ved å vri den med urviseren med skrunøkkel.

Fjern kutteredskapen/-e, utmatingsplaten og brettet.

KONTROLLER ALLTID FØLGENDE

FØR BRUK:

Kontroller at knivblad, knivbjelker og rivjernplatene er intakt, sitter godt fast og at kutteredskapen er i god stand.

UNDER BRUK:

Kontroller regelmessig, som over, at alle knivene er i god stand. Knivene kan være skadet og løsne hvis fremmedlegemer som f.eks. steiner kommer inn i maskinen.

ETTER BRUK:

Etter rengjøring må du kontrollere at kutteredskapene er i god stand og at knivblad, knivbjelker og rivjernplatene er intakt og sitter godt fast.

RENGJØRING

RUSTFRITT STÅL:

Disse kutteredskapene kan vaskes i oppvaskmaskin.

ADVARSEL:

- Vær svært forsiktig med de skarpe knivene!
- Ikke bruk natriumhypokloritt (klor) eller andre midler som inneholder dette stoffet.
- Ikke bruk skarpe gjenstander eller andre gjenstander som ikke er tiltenkt rengjøring.
- Ikke bruk skuremidler eller rengjøringsmidler.
- Ikke bruk vaskesvamper med grov pute (f.eks. Scotch-Brite™).

RÅD OM STELL:

- Rengjør kutteredskapene umiddelbart etter bruk. Bruk en oppvaskbørste og håndoppvaskmiddel hvis dette skal gjøres for hånd.
- Tørk dem umiddelbart etter rengjøring og oppbevar dem på et godt ventilert sted. Ikke legg dem i skuffer.

TIPS:

TERNINGSGITTER: Mens gitteret fortsatt er i maskinen, bruker du den vedlagte børsten for å trykke ut eventuelle rester. Hvis det fortsatt sitter fast mat i gitteret, er det lurt å dytte ut terningene med en gulrot. Mens gitteret fortsatt er i maskinen, dytter du forsiktig med en stor, lang gulrot. Hold fast gitteret i maskinen ved å sette fingrene på den ytre ringen på gitteret. Ikke dytt fra undersiden da dette kan skade gitteret.

FEILSØKING

FEIL: Rare lyder eller støy fra inne i maskinen mens du bruker en kutteredskap.

TILTAK: Kontroller at låsemekanismen er strammet godt til. Hvis maskinen ikke har en låsemekanisme, må du se etter kraftig slitasje på kutteredskapene eller maskinen. Hvis kutteredskapen er skadet, kan den vingle i maskinen og føre til slitasje. Da må kutteredskapen byttes ut. Kontroller at riktig kombinasjon av redskap brukes i samsvar med listen 4-6.

FEIL: Dårlig kutteresultat.

TILTAK: Kontroller at knivbladene/knivbjelkene/rivjernplatene på kutteredskapen er skarpe. Kontroller at riktig kombinasjon av kutteredskap brukes i samsvar med listen 4-6.

TEKNISKE SPESIFIKASJONER

DIAMETER: 185/215 mm.

INSTRUKCJA OBSŁUGI

HALLDE NARZĘDZIA TNĄCE

(PL)

OSTRZEŻENIE!

Zachowaj należyłą uwagę w obchodzeniu z narzędziami tnącymi. Narzędzia tnące mają bardzo ostre ostrza.

ROZPAKOWYWANIE

Sprawdź, czy wszystkie części zostały dostarczone i czy podczas transportu żaden element nie został uszkodzony. Dowolne braki lub wady należy zgłosić dostawcy urządzenia w terminie ośmiu dni.

DOBÓR NARZĘDZI TNĄCYCH

Zapoznaj się z Przewodnikiem Narzędzi tnących na stronie 2-3. W Przewodniku wskazano, które narzędzie tnące jest zalecane do osiągnięcia pożądanego wyniku i które narzędzie tnące pasuje do użycia w TWOIM urządzeniu do przetwarzania warzyw.

MONTAŻ NARZĘDZI TNĄCYCH

Umieść tarczę wyrzucającą na wale napędowym, a następnie obróć i dociśnij, aby osadzić ją na połączeniu.

W RG-300i i RG-400i dysk wyrzutowy jest umieszczony w korytku, która z kolei jest zamontowana w komorze noża. Korytko musi być zamontowane podczas używania tarcz kostkujących. Podczas korzystania z innych narzędzi tnących korzystanie z korytka jest opcjonalne. Przed zamontowaniem korytka upewnij się, że komora noża została oczyszczona.

W celu krojenia w kostkę umieść w urządzeniu odpowiednią zwróconą ostrzami do góry kratkę, w taki sposób, aby występy na boku kratki pasowały do rowków na urządzeniu. Następnie dobierz odpowiednią tarczę tnącą. Osadź ją na wale napędowym i obróć, aby osadzić ją na połączeniu (narzędzia tnące mają wytłoczenie w centrum tarczy), lub osadź pewnie na tym samym poziomie co wał napędowy urządzenia (narzędzie tnące bez wytłoczenia).

W celu krojenia w plastry, szatkowania lub tarcia, zainstaluj na wale napędowym wyłącznie wybrane narzędzie tnące, a następnie obróć je w celu osadzenia na połączeniu. (narzędzia tnące mają wytłoczenie w centrum tarczy) lub osadź pewnie na tym samym poziomie co wał napędowy urządzenia (narzędzie tnące bez wytłoczenia).

RG-200, RG-250diwash, RG-250, RG-350, RG-300i i RG-400i:

Narzędzia tnące tych urządzeń powinny być zablokowane za pomocą narzędzia do blokowania. Te narzędzia mają różne nazwy i wygląd, zależnie od urządzenia i stosowanych akcesoriów.

Sprawdź na stronie 4-6 w celu uzyskania informacji na temat doboru narzędzia do blokowania.

Zablokuj narzędzie tnące poprzez obracanie elementu blokującego w lewo na wale narzędzia tnącego. Użyj dostarczonego w komplecie klucza, aby pewnie dociśnąć/zablokować element blokujący. Użyj tego samego klucza aby odkręcić element blokujący.

DEMONTAŻ NARZĘDZI TNĄCYCH

Zdemontuj narzędzie/narzędzia tnące i tarczę wyrzucającą.

RG-200, RG-250diwash, RG-250 i RG-350:

Odkręć element blokujący w prawo za pomocą klucza.

Zdemontuj narzędzie/narzędzia tnące i tarczę wyrzucającą.

RG-300i i RG-400i:

Odkręć element blokujący w prawo za pomocą klucza.

Usuń narzędzia tnące, dysk wyrzutowy o raaz korytko.

ZAWSZE SPRAWDZAJ

PRZED UŻYCIEM:

Sprawdź, czy ostrza noży, belki noży i tarcze tnące/rozdrabniające są nieuszkodzone i pewnie zamocowane, i czy narzędzia tnące są w dobrym stanie.

W TRAKCIE PRACY:

W regularnych odstępach czasowych sprawdzaj, czy noże są w dobrym stanie. Noże mogą zostać uszkodzone i poluzować się z powodu trafienia do urządzenia takich przedmiotów jak kamienie.

PO UŻYCIU:

Po czyszczeniu należy sprawdzić, czy narzędzia tnące są w dobrym stanie i czy ostrza noży, belki noży i tarcze tnące/rozdrabniające są nieuszkodzone i pewnie zamocowane.

CZYSZCZENIE

STAL NIERDZEWNA:

Te narzędzia tnące można myć w zmywarce.

OSTRZEŻENIE:

- Należy uważać, aby nie skaleczyć się ostrzami!
- Nie należy używać podchlorynu sodu lub innych środków zawierających tę substancję.

- Nie należy używać ostrych przedmiotów ani innych przedmiotów nieprzeznaczonych do czyszczenia.
- Nie należy używać żrących detergentów ani środków czystości.
- Nie należy używać gąbek ściernych (np. Scotch-Brite™).

PORADY:

- Wyczyść narzędzia tnące natychmiast po użyciu. Jeżeli myjesz ręcznie - użyj szczotki oraz płynu do mycia naczyń.
- Osusz je natychmiast po umyciu i przechowuj w przewiewnym miejscu. Nie należy przechowywać w szufladach.

WSKAZÓWKI:

KRATKI KOSTKUJĄCE: Przed wybraniem kratki z urządzenia należy usunąć z niej resztki produktów za pomocą szczotki, która jest dostarczana w komplecie z urządzeniem. Jeżeli w kratce utknęły resztki produktów, do wyciśnięcia kostek można użyć np. marchwi. Delikatnie wyciśnij resztki produktów za pomocą dużej, długiej marchewki. Kratkę do urządzenia zakładaj trzymając za krawędź zewnętrzną kratki. Nie należy naciskać kratki od spodu, ponieważ w ten sposób można ją uszkodzić.

ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

PROBLEM: Podczas używania narzędzia tnącego z urządzenia dobiegają dziwne odgłosy lub szmery.

ROZWIĄZANIE: Sprawdź, czy element blokujący jest poprawnie dociśnięty. Jeżeli urządzenie nie posiada elementu blokującego, sprawdź, czy nie ma oznak ciężkich uszkodzeń mechanicznych na narzędziach tnących lub urządzeniu. Jeżeli narzędzie tnące jest uszkodzone, może ono trzepotać w urządzeniu i spowodować uszkodzenia. Narzędzie tnące należy wymienić. Sprawdź, czy jest używana odpowiednia kombinacja narzędzi zgodna z listą 4-6.

PROBLEM: Złe wyniki krojenia.

ROZWIĄZANIE: Sprawdź, czy ostrza noży, belki noży i tarcze tnące/rozdrabniające narzędzi tnących są ostre. Sprawdź, czy jest używana odpowiednia kombinacja narzędzi zgodna z listą 4-6.

SPECYFIKACJA TECHNICZNA

ŚREDNICA: 185/215 mm.

INSTRUÇÕES DE USO

HALLDE UTENSÍLIOS DE CORTE

(PT)

ATENÇÃO!

Tenha especial cuidado ao manusear os utensílios de corte. As lâminas são bastante afiadas.

AO DESEMBALAR

Verifique se não faltam peças e se não houve danos durante o transporte. As reclamações devem ser apresentadas ao fornecedor no prazo de oito dias.

SELECIONAR UTENSÍLIOS DE CORTE

Leia o Guia de utilização dos utensílios de corte na página 2-3. Este guia indica qual o utensílio de corte recomendado dependendo do resultado pretendido, assim como quais os utensílios de corte adequados para a SUA máquina de preparação de legumes.

MONTAGEM DOS UTENSÍLIOS DE CORTE

Coloque a placa ejetora no veio e rode/pressione para baixo até encaixar.

Na RG-300i e RG-400i, a placa ejetora é colocada na bandeja, que, por sua vez, é montada no compartimento de lâminas da máquina. A bandeja deve estar sempre montada ao utilizar grades. Ao utilizar outros utensílios de corte, a utilização da bandeja é opcional. Garanta que o compartimento de lâminas da máquina foi limpo antes de montar a bandeja.

Para cortar em cubos, coloque primeiro a grade de seccionamento em cubos adequada na máquina com o gume das lâminas para cima, de modo que a ranhura lateral da grade encaixe na saliência-guia existente na máquina. Depois escolha um utensílio de fatiar adequado. Coloque este utensílio no veio e rode-o de maneira a encaixar (este tipo de utensílios de corte têm uma ranhura ao centro) ou pressione-o com firmeza para ficar à mesma altura do veio da máquina (utensílio de corte sem ranhura)

Para fatiar, triturar e cortar em tiras, instale apenas o utensílio de corte no veio e rode-o de maneira a encaixar. (este tipo de utensílios de corte têm uma ranhura ao centro) ou pressione-o com firmeza para ficar à mesma altura do veio da máquina (utensílio de corte sem ranhura)

RG-200, RG-250diwash, RG-250, RG-350, RG-300i E RG-400i:

Nestas máquinas, todos os utensílios de corte têm de ser bloqueados com um dispositivo de bloqueio. Estes dispositivos têm nomes e formas diferentes dependendo da máquina e do acessório utilizado.

Consulte a página 4-6 para mais informações sobre o tipo de dispositivo de bloqueio a utilizar.

Bloqueie o utensílio de corte no respetivo veio central rodando o dispositivo de bloqueio no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio. Utilize a chave fornecida para o aperto final e certificar-se de que o dispositivo está bem bloqueado. Utilize a mesma chave para desbloquear o dispositivo.

DESMONTAGEM DOS UTENSÍLIOS DE CORTE

Retire o(s) utensílio(s) de corte e a placa ejetora.

RG-200, RG-250diwash, RG-250 E RG-350:

Solte o dispositivo de bloqueio com a chave rodando-o no sentido dos ponteiros do relógio.

Retire o(s) utensílio(s) de corte e a placa ejetora.

RG-300i E RG-400i:

Solte o dispositivo de bloqueio com a chave rodando-o no sentido dos ponteiros do relógio.

Retire o(s) utensílio(s) de corte e a placa ejetora e a bandeja.

VERIFICAR SEMPRE

ANTES DE UTILIZAR:

Certifique-se de que todas as lâminas, os travamentos das lâminas e placas de ralar/triturar estão em boas condições e seguras, assim como os utensílios de corte.

DURANTE A UTILIZAÇÃO:

Verifique em intervalos regulares, conforme aconselhado acima, de que as lâminas estão em boas condições. Se forem introduzidos objetos estranhos na máquina (pedras), as lâminas podem danificar-se e soltar-se.

DEPOIS DE UTILIZAR:

Depois de limpar, verifique se os utensílios de corte estão em boas condições e se as lâminas, os travamentos das lâminas e as placas de ralar/triturar estão intactas e firmemente fixadas.

LIMPEZA

AÇO INOXIDÁVEL:

Estes instrumentos de corte podem ser lavados numa máquina de lavar a loiça.

AVISO:

- Tenha cuidado com as lâminas afiadas!
- Não utilize hipoclorito de sódio (cloro) ou qualquer outro agente que contenha essa substância.

- Não utilize objetos afiados ou outros objetos que não sejam apropriados para a limpeza.
- Não utilize detergentes ou produtos de limpeza abrasivos.
- Não utilize esponjas com esfregão (p. ex., Scotch-Brite™).

CONSELHOS SOBRE OS CUIDADOS A TER:

- Limpe os instrumentos de corte imediatamente a seguir à sua utilização. Utilize um líquido e uma escova de loiça se a limpeza for realizada à mão.
- Seque os instrumentos de corte imediatamente após a sua limpeza e guarde-os num local bem ventilado. Não os guarde em gavetas.

DICAS:

GRADES DE SECCIONAMENTO EM CUBOS: Com a grade ainda na máquina, utilize a escova fornecida com a máquina para remover os resíduos. Se se mantiver comida presa na grade, recomenda-se remover os cubos com uma cenoura. Com a grade ainda na máquina, empurre cuidadosamente com uma cenoura comprida e grande. Mantenha a grade na máquina colocando os dedos sobre o anel exterior da grade. Não empurre a partir do lado interior, pois esta ação pode danificar a grade.

RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

AVARIA: Ouvem-se sons e ruídos estranhos no interior da máquina quando se utiliza um utensílio de corte.

SOLUÇÃO: Verifique se o dispositivo de bloqueio está devidamente apertado. Se a máquina não estiver equipada com um dispositivo de bloqueio, procure sinais de elevado desgaste e reduza o desgaste nos utensílios de corte ou na máquina. Se o utensílio de corte estiver danificado, este pode oscilar na máquina e causar o seu desgaste. O utensílio de corte tem de ser substituído. Certifique-se de que está a ser utilizada a combinação de utensílios correta, de acordo com a lista 4-6.

AVARIA: Fracos resultados de corte.

SOLUÇÃO: Verifique se as lâminas/os travamentos das lâminas/as placas de ralar/triturar dos utensílios de corte estão afiadas. Certifique-se de que está a ser utilizada a combinação de utensílios de corte correta, de acordo com a lista 4-6.

ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA

DÍAMETRO: 185/215 mm.

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 2-3. 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

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

В RG-300i и RG-400i диск сбрасыватель помещен в лоток, который, в свою очередь, установлен в камере ножа машины. Лоток должен всегда устанавливаться при использовании ножевых решёток. При работе с другими режущими дисками, вы можете использовать лоток как удобный аксессуар. Перед тем, как установить лоток, удостоверьтесь, что камера ножа машины очищена.

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-250diwash, RG-250, RG-350, RG-300i И RG-400i:

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. 4-6.

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

Снимите режущие элементы и диск сбрасыватель.

RG-200, RG-250diwash, RG-250 И RG-350:

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

Снимите режущие элементы и диск сбрасыватель.

RG-300i И RG-400i:

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

Снимите режущий инструмент, диск сбрасыватель и лоток.

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 (свышеуказанными 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.

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 4-6.

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 4-6.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

ДИАМЕТР: 185/215 мм.

NAVODILA

HALLDE

REZALNO

ORODJE

(SI)

POZOR!

Bodite zelo previdni pri rokovanju rezalnega orodja, saj ima zelo ostru rezila.

ODSTRANITEV EMBALAŽE

Prepričajte se, da so bili dobavljeni vsi deli in da med prevozom ni prišlo do poškodb. Dobavitelja je treba v osmih dneh obvestiti o vseh pomanjkljivostih.

IZBIRANJE REZALNEGA ORODJA

Preberite navodila za rezalno orodje na 2-3. strani. V navodilih je navedeno, katero rezalno orodje je priporočljivo uporabiti glede na želeni rezultat in katero rezalno orodje je primerno za uporabo z VAŠIM aparatom za pripravo zelenjave.

NAMESTITEV REZALNEGA ORODJA

Ploščo za izmet postavite na blok in jo zavrtite/potisnite navzdol, tako da zaskoči v položaj.

Pri modelu RG-300i in RG-400i je plošča za izmet vstavljena v pladenj, ki je nameščen na ohišju noža naprave. Kadar uporabljate mreže morate vedno namestiti pladenj. Pri uporabi drugih rezalnih orodij je uporaba pladnja neobvezna. Zagotovite, da je ohišje noža naprave vedno očiščeno, preden začnete z namestitvijo pladnja.

Pri rezanju na kocke: mrežo za rezanje na kocke najprej namestite tako, da so ostri robovi nožev obrnjeni navzgor in da se odprtina na strani mreže za rezanje na kocke prilega v vodilni utor na podstavku aparata. Nato izberite ustrezen rezalnik. Tega namestite na blok in ga nato zasukajte, tako da zaskoči v položaj (rezalno orodje ima za ta namen vgrajen zaskok na sredini priključka rezalnega orodja), ali tako da ga čvrsto pomaknete navzdol do iste višine bloka aparata (rezalno orodje brez zaskoka).

Za rezanje, strganje in ribanje namesto tega na blok namestite samo izbrano rezalno orodje in ga zasukajte tako, da zaskoči v položaj, (rezalno orodje ima za ta namen vgrajen zaskok na sredini priključka rezalnega orodja), ali tako da ga čvrsto pomaknete navzdol do iste višine bloka aparata (rezalno orodje brez zaskoka).

RG-200, RG-250diwash, RG-250, RG-350, RG-300i IN RG-400i:

Na teh aparatih morajo vsa rezalna orodja biti pričvrščena v položaj z zaporno napravo. Te naprave imajo glede na uporabljeni aparat in opremo različna imena in videz.

Glejte stran 4-6 za informacije o zapornih napravah, ki jih je treba uporabiti.

Rezalno orodje pričvrstite, tako da zaporno napravo zasukate v levo na sredino bloka rezalnega orodja. Za nekaj zadnjih zasukov uporabite dobavljeni ključ, da zagotovite čvrsto pritrditev. Za sprostitev rezalnega orodja uporabite isti ključ.

ODSTRANITEV REZALNEGA ORODJA

Odstranite rezalno orodje in ploščo za izmet.

RG-200, RG-250diwash, RG-250 IN RG-350:

Zaporno napravo odvijte tako, da jo s ključem zasukate v desno.

Odstranite rezalno orodje in ploščo za izmet.

RG-300i IN RG-400i:

Zaporno napravo odvijte tako, da jo s ključem zasukate v desno.

Odstranite rezalno orodje/orodja in ploščo za izmet ter pladenj.

VEDNO PREVERITE

PRED UPORABO:

Prepričajte se, da so noži, rezila in plošče za ribanje/strganje celi in čvrsto pritrdjeni ter da je rezalno orodje v dobrem stanju.

MED UPORABO:

V rednih časovnih intervalih se prepričajte, tako kot zgoraj, da so vsi noži v dobrem stanju. Noži se lahko poškodujejo in se iztaknejo, če v aparat vstopijo tuji predmeti, kot so kamni.

PO UPORABI:

Po čiščenju se prepričajte, da je rezalno orodje v dobrem stanju in da so noži, rezila in plošče za ribanje/strganje celi in čvrsto pritrdjeni.

ČIŠČENJE

NERJAVEČE JEKLO:

Tako rezalno orodje je mogoče oprati v pomivalnem stroju.

OPOZORILO:

- Vedno bodite pozorni na ostre nože!
- Ne uporabite natrijevega hipoklorita (klor) ali drugega sredstva, ki vsebuje to snov.
- Za čiščenje ne uporabite ostrih predmetov ali predmetov, ki niso temu namenjeni.
- Ne uporabljajte abrazivnih detergentov ali čistilnih sredstev.
- Ne uporabite gobice za čiščenje z grobo površino (npr. Scotch-Brite™).

NASVET ZA VZDRŽEVANJE:

- Rezalno orodje očistite takoj po uporabi. Če čistite na roke, uporabite krtačo za pomivanje posode in tekočino za pranje posode.
- Rezalno orodje posušite takoj po čiščenju in ga shranite v dobro prezračenem prostoru. Ne shranite ga v predale.

NASVETI:

MREŽE ZA REZANJE NA KOCKE: Mrežo, ki mora ostati v aparatu, očistite s krtačo, ki je bila dobavljena z aparatom, da odstranite vse ostanke. Če so na mreži še vedno prisotni ostanki živil, je kocke dobro iztisniti s korenčkom. Z mrežo še vedno v aparatu previdno potisnite z velikim, dolgim korenčkom. Mrežo pridržite v aparatu, tako da s prsti primete zunanji obroč mreže. Ne potiskajte s spodnje strani, saj lahko tako mrežo poškodujete.

ODPRAVLJANJE NAPAK

OKVARA: Ko je rezalno orodje v uporabi, je v notranjosti aparata mogoče slišati čudne zvoke ali hrup.

REŠITEV: Prepričajte se, da je zaporna naprava ustrezno zategnjena. Če aparat ni opremljen z zaporno napravo, rezalno orodje ali aparat pregledajte za močno obrabo. Če je rezalno orodje poškodovano, se lahko trese znotraj aparata in povzroči obrabo. Rezalno orodje je posledično treba zamenjati. Preverite, ali je uporabljena ustrezna kombinacija orodja, in sicer v skladu s seznamom 4-6.

OKVARA: Slabi rezultati rezanja.

REŠITEV: Prepričajte se, da so noži, rezila, plošče za ribanje/strganje na rezalnem orodju ostri. Preverite, ali je uporabljena ustrezna kombinacija rezalnega orodja, in sicer v skladu s seznamom 4-6.

TEHNIČNI PODATKI

PREMER: 185/215 mm.