HALLDE®

Food Preparation Machines
Made in Sweden

User Instructions

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

VEGETABLE PREPARATION MACHINES

Cutting Tools



hallde.com

CUTTING TOOL GUIDE

Note: The cutting tool design and range varies between different sizes and machine types.



SLICERS

Are designed to slice firm and soft vegetables, fruits, mushrooms etc.
Dices when combined with a suitable Dicing Grid.
Cut French fries in combination with French Fry Grid.



FINE CUT SLICERS

Are designed to slice firm and soft vegetables, fruits, mushrooms etc.
Dices when combined with a suitable Dicing Grid.



STANDARD SLICERS

Are designed to slice firm products, such as root vegetables etc.
Dices when combined with a suitable Dicing Grid.



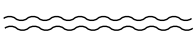
SOFT SLICERS

Are designed to slice soft vegetables, fruits, mushrooms etc.
Preferably used when dicing soft products, in combination with a suitable Dicing Grid.



CRIMPING SLICERS

Cut decorative rippled slices of beetroot, cucumber, carrots, etc.





JULIENNE CUTTERS

Cut julienne of firm products for soups, salads, stews, decorations etc.
Suitable to cut slightly curved French fries.



GRATERS/SHREDDERS

Grates carrots and cabbage for raw salads. Grates nuts, almonds and dry bread.
Grater 6 or 8 mm is commonly used for grating cheese for pizza and when shredding cabbage.



FINE GRATERS/EXTRA FINE GRATER/HARD CHEESE GRATER

Suitable to grate products very fine such as raw potatoes for potato pancakes, hard/dry cheese to a powder, such as Parmesan for pasta. Grates dry bread into crumble and horse radish into sauce etc.
Hard Cheese Grater ideal for grating hard cheese such as parmesan.



DICING CUTTER

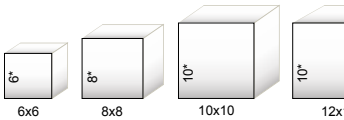
Is designed to cut dices of primarily firm products in combination with suitable Dicing Grid.
Should always be used in combination with a suitable Dicing Grid.



DICING GRIDS

Are designed to cut dices in combination with a suitable type of slicer. Dice both hard and soft vegetables, fruits etc.

* = Skivarens, Soft slicers, Standard-/Tärnings- elle

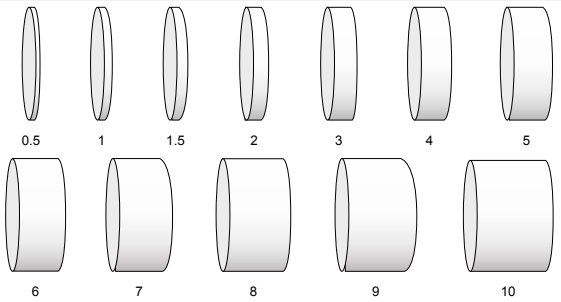


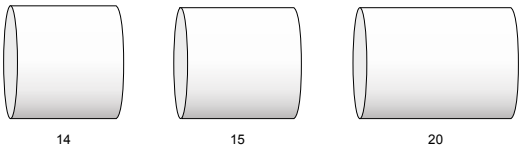


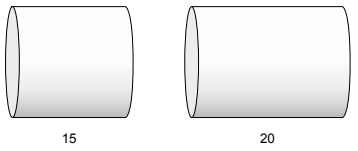
FRENCH FRY GRID

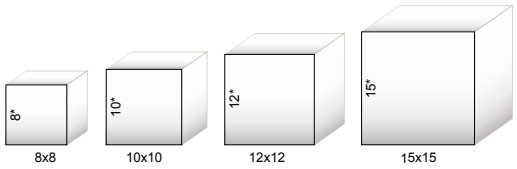
Cuts straight French fries in combination with Slicer 10 mm.

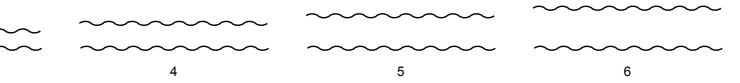
= Made of stainless steel.
* = Use cutting tool selection from RG-100.

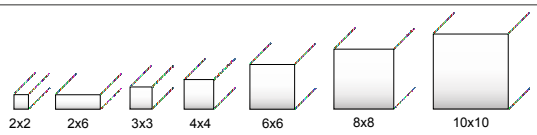


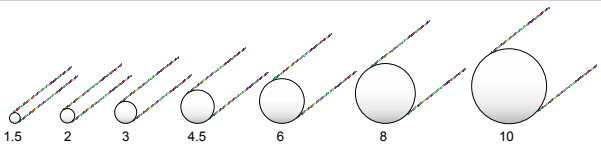


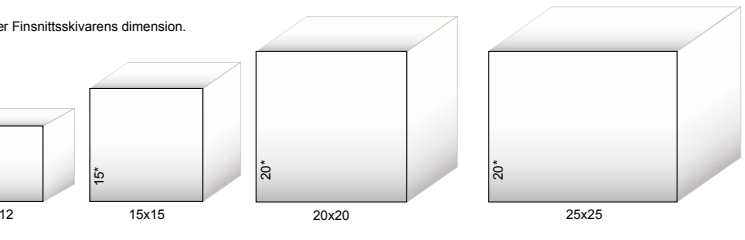


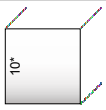












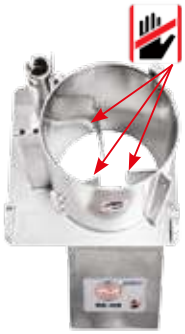
CC-32S RG-50S	CC-32 CC-34 RG-50	RG-100	RG-200 RG-250	RG-300 RG-350 RG-400
* 0.5	* 0.5	0.5	0.5	0.5
1	1	1	1	1
* 1.5	* 1.5	1.5	1.5	1.5
2	2	2	2	2
* 3	* 3	3	3	3
4	4	4	4	4
* 5	* 5	5	5	5
6	6	6	6	6
* 7	* 7	7	7	7
* 8	* 8	8	8	8
* 9	* 9	9	9	9
* 10	* 10	10	10	10
–	–	–	–	14
* 15	* 15	15	15	–
–	–	–	–	20
–	–	–	–	15
–	–	–	20	20
–	* 8	8	8	8
–	* 10	10	10	10
–	* 12	12	12	12
–	* 15	15	15	15
* 2	* 2	2	2	–
* 3	* 3	3	3	3
4	4	4	4	4
* 5	* 5	5	5	5
* 6	* 6	6	6	6
2 x 2	2 x 2	2x2	2x2	2x2
* 2 x 6	* 2 x 6	2x6	2x6	2x6
* 3 x 3	* 3 x 3	3x3	3x3	3x3
4 x 4	4 x 4	4x4	4x4	4x4
–	–	6x6	6x6	6x6
–	–	8x8	8x8	8x8
–	–	10x10	10x10	10x10
* 1.5	* 1.5	1.5	1.5	1.5
2	2	2	2	2
* 3	* 3	3	3	3
4	4	–	–	–
* 4.5	* 4.5	4.5	4.5	4.5
6	6	6	6	6
* 8	* 8	8	8	8
* 10	* 10	10	10	10
* FINE	* FINE	* FINE	FINE	FINE
* EXTRA FINE	* EXTRA FINE	EXTRA FINE	EXTRA FINE	EXTRA FINE
* HARD CHEESE	* HARD CHEESE	HARD CHEESE	HARD CHEESE	HARD CHEESE
–	* 12.5	12.5	12.5	12.5
–	–	6x6	6x6	6x6
–	8x8	8x8	8x8	8x8
–	10x10	10x10	10x10	10x10
–	12x12	12x12	12x12	12x12
	12x12 LÅG	12x12 LÅG	12x12 LÅG	12x12 LÅG
–	–	15x15	15x15	15x15
	15x15 LÅG	15x15 LÅG	15x15 LÅG	15x15 LÅG
–	–	20x20	20x20	20x20
–	–	–	20x20 LÅG Only for RG-250	–
–	–	–	–	25x25
–	–	–	–	25x25 LÅG
–	–	–	10 Only for RG-250	10

FITTING THE CUTTING TOOLS

	CC-32S and RG-50S	CC-32, CC-34 and RG-50	RG-100	RG-200 and RG-250	RG-300
WHEN USING SLICER, CRIMPING SLICER, JULIENNE OR GRATER/SHREDDER	 Cutting tool ↓  Ejector plate ↓ Knife house	 Cutting tool ↓  Ejector plate ↓ Knife house	 Cutting tool ↓  Ejector plate ↓ Knife house	 Decoring device ↓  Cutting tool ↓  Ejector plate ↓ Knife house	 Decoring device ↓  Cutting tool ↓  Ejector plate ↓ Knife house
WHEN USING DICING GRID		 Slicer/Dicing cutter from RG-100 ↓  Dicing grid ↓  Ejector plate ↓ Knife house	 Slicer/Dicing cutter ↓  Dicing grid ↓  Ejector plate ↓ Knife house	 Decoring device ↓  Slicer/Dicing cutter ↓  Dicing grid ↓  Ejector plate ↓ Knife house	 Decoring device ↓  Slicer/Dicing cutter ↓  Dicing grid ↓  Ejector plate ↓ Knife house

FITTING THE CUTTING TOOLS

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

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

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

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 4-5. 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

ALL MACHINES:

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

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-250, RG-350 AND RG-400:

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 4-5 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

ALL MACHINES:

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

RG-200, RG-250, RG-350 AND RG-400:

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

Remove the cutting tool/cutting tools and ejector plate.

ALWAYS CHECK

BEFORE USE:

Check that the knife blades, knife balks 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 balks and grater/ shredder plates are intact and are firmly attached.

CLEANING

STAINLESS STEEL:

These cutting tools can be washed in a dishwasher.

CUTTING TOOLS MARKED DW:

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 4-5.

FAULT: Poor cutting result.

REMEDY: Check that the knife blades/ knife balks/ 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 4-5.

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 4-5. Guiden visar vilket skärverktyg som rekommenderas att I användas beroende på önskat resultat. Samt vilka skärverktyg som passar till DIN grönsaksskärare.

MONTERA SKÄRVERKTYGEN

SAMTLIGA MASKINER:

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

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-250, RG-350 OCH RG-400:

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 4-5 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

SAMTLIGA MASKINER:

Avlägsna skärverktyget/skärverktygen samt utmatarskivan.

RG-200, RG-250, RG-350 OCH RG-400:

Skruva loss låsskruven medurs med hjälp av nyckeln.

Avlägsna skärverktyget/skärverktygen samt utmatarskivan.

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.

SKÄRVERKTYG MÄRKTA DW:

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 ytterring. 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 kombination av verktyg används enligt lista 4-5.

FEL: Dåligt skärresultat

ÅTGÄRD: Kontrollera att knivbladen/ strimmelbalkarna/ rivplåtarna är skarpa på skärverktygen. Kontroller att rätt kombination av skärverktyg används enligt lista 4-5.

TEKNISK DATA

DIAMETER: 185/215 mm.

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 4-5. 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

VŠECHNA ZAŘÍZENÍ:

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

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 vodicí drážky na zařízení. Poté vyberte vhodný kráječ. Upevněte jej na hřídel a otočte jím tak, aby klesl na svoji spojku (krájecí nástroje s potištěným 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 potištěným středem čepu krájecího nástroje) nebo aby klesl pevně na stejnou výšku s hřídelí zařízení (krájecí nástroj bez potisku).

RG-200, RG-250, RG-350 A RG-400:

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 4-5.

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

VŠECHNA ZAŘÍZENÍ:

Odeberte krájecí nástroj(e) a vytlačovací podnos.

RG-200, RG-250, RG-350 A RG-400:

Odšroubujte uzamykací zařízení pomocí francouzského klíče po směru hodinových ručiček.

Odeberte krájecí nástroj(e) a vytlačovací podnos.

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.

KRÁJECÍ NÁSTROJE S OZNAČENÍM DW:

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. Neumisťujte je do šuplíků.

TIPY:

MŘÍŽKY PRO KRÁJENÍ NA KOSTIČKY: Ponechejte 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. Ponechejte mřížku v zařízení a zbytky opatrně vytlačte s pomocí velké, dlouhé mrkve. Mřížku v zařízení přidržujte prsty umístěnými na její vnější okraj. Netlačte na mřížku ze spodní strany, protože byste ji mohli poškodit.

ODSTRAŇOVÁNÍ PROBLÉMŮ

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 zařízení 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 4-5.

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 4-5.

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.

AUSWWAHL DER SCHNEIDEWERKZEUGE

Lesen Sie den Leitfaden zu den Schneidewerkzeugen auf Seite 4-5. 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 SCHNEIDEWERKZEUGE

ALLE MASCHINEN:

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

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-250, RG-350 UND RG-400:

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 4-5 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 SCHNEIDEWERKZEUGE

ALLE MASCHINEN:

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

RG-200, RG-250, RG-350 UND RG-400:

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

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

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.

SCHNEIDEWERKZEUGE MARKIERT MIT DW:

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 herauszustoßen. 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 4-5.

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 4-5.

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 4-5. 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

SAMTLIGE MASKINER:

Placer tømmeskiven på akslen og drej/tryk den ned i koblingen.

Ved terning placeres først et passende terningsgitter, med knivæggen opad, i maskinen således at forsænkingen i gitteret passer i maskinens styrespor. Vælg derefter en passende kniv. Placer denne på akslen og drej den så den falder ned på plads.

Ved skivning, rivning og strimling placeres det valgte værktøj på akslen og drejes, så det falder ned på koblingen.

RG-200, RG-250, RG-350 OG RG-400:

På disse grøntsgsskærere 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 4-5 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

SAMTLIGE MASKINER:

Afmonter skæreværktøjet og tømmeskiven.

RG-200, RG-250, RG-350 OCH RG-400:

Løsn låseskruen med uret, ved hjælp af nøglen.

Afmonter skæreværktøjet og tømmeskiven.

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.

SKÆREVÆRKTØJ MÆRKET DW:

Disse skæreværktøjer kan maskinopvaskes.

ADVARSEL:

- Pas på de meget skarpe knive!
- Brug aldrig klorholdige produkter til rengøring.
- Brug aldrig skarpe genstande eller genstande ikke egnet til rengøring.
- Brug aldrig rengøringsmidler med slibende effekt.
- Brug ikke rengøringssvampe 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. Lad 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. Kontrolelr 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 4-5. 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

TODOS LOS APARATOS:

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

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-250, RG-350 Y RG-400:

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 4-5 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

TODOS LOS APARATOS:

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

RG-200, RG-250, RG-350 Y RG-400:

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.

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.

HERRAMIENTAS DE CORTE CON LA MARCA DW:

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 4-5.

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 4-5.

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.

LEIKKUUTERIEN VALINTA

Lue leikkuuteräopas sivuilta 4-5. Oppaassa kerrotaan, mitä leikkuuterää suositellaan käytettäväksi haluttua tulosta varten ja mitkä leikkuuterät sopivat käytettäväksi juuri SINUN vihannesleikkurissasi.

LEIKKUUTERIEN ASENNUS

KAIKKI LAITTEET:

Aseta poistolevy akselille ja käännä/paina poistolevy alaspäin liitäntäänsä.

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

RG-200, RG-250, RG-350 JA RG-400:

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

Katso sivulta 4-5 lisätietoja siitä, mitä lukituslaitetta tulee käyttää.

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

LEIKKUUTERIEN IRROTUS

KAIKKI LAITTEET:

Poista leikkuuterä/leikkuuterät ja poistolevy.

RG-200, RG-250, RG-350 JA RG-400:

Avaa lukituslaite kääntämällä sitä jakoavaimella myötäpäivään.

Poista leikkuuterä/leikkuuterät ja poistolevy.

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.

LEIKKUUTERÄT, JOISSA ON MERKINTÄ DW:

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 lukituslaite 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 4-5 luettelon mukaisesti.

VIKA: Huono leikkuutulos.

KORJAUS: Tarkista, että terät, teräesteet ja raastin-/silppurilevyt ovat teräviä. Tarkista, että käytetään oikeaa työkaluyhdistelmää sivujen 4-5 luettelon mukaisesti.

TEKNISET 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 4-5. 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

TOUS LES MODÈLES

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

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.

RG-200, RG-250, RG-350 ET RG-400 :

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

À la page 4-5, 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

TOUS LES MODÈLES

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

RG-200, RG-250, RG-350 ET RG-400 :

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.

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 intacts, 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.

LES COUTEAUX PORTENT LE MARQUAGE « DW ».

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 4-5.

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 4-5.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

DIAMÈTRE : 185/215 mm.

ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΗΣ

HALLDE

ΕΡΓΑΛΕΙΑ ΚΟΠΗΣ

(GR)

ΠΡΟΣΟΧΗ!

Προσέχετε ιδιαιτέρως 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 4-5. 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

ΟΛΕΣ ΟΙ ΣΥΣΚΕΥΕΣ:

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

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, ψιλό 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-250, RG-350 ΚΑΙ RG-400:

Σε αυτές τις συσκευές όλα τα εργαλεία κοπής πρέπει να ασφαλίζονται 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 4-5 για περισσότερες πληροφορίες σχετικά με το σύστημα ασφάλισης που μπορείτε να χρησιμοποιήσετε.

Ασφαλίζετε το εργαλείο κοπής γυρίζοντάς 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 απασφαλίζετε το σύστημα ασφάλισης.

ΑΦΑΙΡΕΣΗ ΤΩΝ ΕΡΓΑΛΕΙΩΝ ΚΟΠΗΣ

ΟΛΕΣ ΟΙ ΣΥΣΚΕΥΕΣ:

Αφαιρέστε τα εργαλεία κοπής/εργαλεία και την πλάκα εξαγωγής.

RG-200, RG-250, RG-350 ΚΑΙ RG-400:

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

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

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 μαχαίρια είναι σε καλή κατάσταση. Εάν εισχωρήσουν στη συσκευή ξένα σώματα, όπως για παράδειγμα πέτρες, ενδέχεται να προκληθούν βλάβες στα μαχαίρια 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.

ΕΡΓΑΛΕΙΑ ΚΟΠΗΣ ΜΕ ΤΗ ΣΗΜΑΝΣΗ DW:

Αυτά τα εργαλεία κοπής πλένονται στο πλυντήριο πιάτων.

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:

- Προσέχετε τα αιχμηρά μαχαίρια!
- 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 αποθηκεύετέ 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 4-5.

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 4-5.

ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ

ΔΙΑΜΕΤΡΟΣ: 185/215 mm.

NOTKUNARLEIÐBEININGAR

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 skemmst í flutningi. Athugasemdir verða að hafa borist seljanda innan átta daga.

VAL Á SKURÐARVERKFÆRUM

Lesið Leiðbeiningar um skurðarverkfæri á síðu 4-5. Leiðbeiningarnar sýna hvaða skurðarverkfæri er mælt með að nota, eftir því hvaða árangri er sóst eftir og hvaða skurðarverkfæri henta til notkunar með þínu grænmetisskurðartæki.

SKURÐARVERKFÆRUNUM KOMIÐ FYRIR

ÖLL TÆKI:

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

Til að skera í teninga skal koma teningagrind fyrir þannig að egg hnífanna vísi upp, og skoran 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.

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-250, RG-350 OG RG-400:

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 4-5 eru upplýsingar um hvaða læsingarbúnað á að nota.

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

SKURÐARVERKFÆRI FJARLÆGÐ

ALLAR VÉLAR:

Fjarlægið skurðarverkfærið/verkfærin og frárásarskífuna.

RG-200, RG-250, RG-350 OG RG-400:

Losið læsingarbúnað með því að snúa honum réttsælis með skrúflykli.

Fjarlægið skurðarverkfærið/verkfærin og frárásarskífuna.

KANNIÐ ÁVALLT

FYRIR NOTKUN:

Gangið úr skugga um að hnífsblöðin 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 bíti vel. Hnífar geta skemmst og losnað ef aðskotahlutir eins og steinar komast inn í vélina.

EFTIR NOTKUN:

Gangið úr skugga um að hnífsblöðin 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.

SKURÐARVERKFÆRI MERKT DW:

Þessi skurðarverkfæri má setja í uppþvottavél.

VIÐVÖRUN:

- Gætið ykkar á beittum hnífum!
- Notið ekki natríumhýpóklórít (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:

- Þrífið 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 ýta út öllum leifum. Ef matur er enn fastur í grindinni er gott að ýta honum út með gulrót. Meðan grindin er enn í vélinni, ýtið varlega á hana með stórri, langri gulrót. Haldið grindinni í vélinni með því að þrýsta með fingrunum á ytri brún grindarinnar. Ekki þrýsta að neðan því það getur skemmt grindina.

BILANALEIT

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 4-5.

BILUN: Lélegur skurður.

LAUSN: Gangið úr skugga um að hnífarnir og skurðarskífurnar séu heilar og bíti vel. Gangið úr skugga um að rétt samsetning af verkfærum sé notuð skv. listanum 4-5.

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 taglioa pagina 4-5. 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

TUTTE LE MACCHINE:

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

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, triturare 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-250, RG-350 E RG-400:

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 4-5 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

TUTTE LE MACCHINE:

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

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

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

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

RIMOZIONE DEGLI UTENSILI DA TAGLIO

TUTTI GLI APPARECCHI:

Rimuovere la lama/coltello.

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

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

Rimuovere la lama/coltello.

CONTROLLARE SEMPRE

PRIMA DELL'USO:

Controllare che le lame dei coltelli e le piastre grattugia/trituratore 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/trituratore siano intatte e saldamente fissate.

PULIZIA

ACCIAIO INOSSIDABILE:

Questi utensili da taglio possono essere lavati in lavastoviglie.

UTENSILI DA TAGLIO MARCATI DW:

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 metteteli 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 4-5.

GUASTO: Taglio insufficiente.

INTERVENTO: Controllare che le lame dei coltelli e delle piastre grattugia/trituratore siano affilate. Controllare che sia stato scelto il set corretto di utensili da taglio come indicato nell'elenco 4-5.

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 4-5. 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

ALLE MACHINES:

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

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-250, RG-350 EN RG-400:

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 4-5 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 voltooien. Gebruik dezelfde sleutel om de vergrendeling ongedaan te maken.

DE SNIJGEREEDSCHAPPEN WEGHALEN

ALLE MACHINES:

Verwijder het snijgereedschap/de gereedschappen en de uitwerpschijf.

RG-200, RG-250, RG-350 EN RG-400:

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

Verwijder het snijgereedschap/de gereedschappen en de uitwerpschijf.

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.

SNIJGEREEDSCHAPPEN GEMARKEERD MET DW:

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 4-5.

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 4-5.

TECHNISCHE SPECIFICATIE

DIAMETER: 185/215 mm.

BRUKSANVISNING

HÄLLDE 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 4-5. Veiledningen viser hvilke kutteredskaper som anbefales å bruke, avhengig av ønsket resultat, og hvilke kutteredskaper som passer til DIN grønnsakskutter.

MONTERE KUTTEREDSKAPENE

ALLE MASKINER:

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

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-250, RG-350 OG RG-400:

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 4-5 for informasjon om hvilken låsemekanisme som skal brukes.

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

FJERNE KUTTEREDSKAPENE

ALLE MASKINER:

Fjern kutteredskapen/-e og utmatingsplaten.

RG-200, RG-250, RG-350 OG RG-400:

Skru løs låsemekanismen ved å vri den med urviseren med skrunøkkelen.

Fjern kutteredskapen/-e og utmatingsplaten.

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.

KUTTEREDSKAP MERKET MED DW:

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 4-5.

FEIL: Dårlig kutteresultat.

TILTAK: Kontroller at knivbladene/knivbjelkene/rivjernplatene på kutteredskapen er skarpe. Kontroller at riktig kombinasjon av kutteredskap brukes i samsvar med listen 4-5.

TEKNISKE SPESIFIKASJONER

DIAMETER: 185/215 mm.

INSTRUKCJA OBSŁUGI

HALLDE

NARZĘDZIA TNĄCE

(PL)

OSTRZEŻENIE!

Zachowaj należytą 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 4-5. 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

WSZYSTKIE URZĄDZENIA

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

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-250, RG-350 ORAZ RG-400:

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 4-5 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 docisnąć/zablokować element blokujący. Użyj tego samego klucza aby odkręcić element blokujący.

DEMONTAŻ NARZĘDZI TNĄCYCH

WSZYSTKIE URZĄDZENIA

Zdemontuj narzędzie/narzędzia tnące i tarczę wyrzucającą.

RG-200, RG-250, RG-350 ORAZ RG-400:

Odkręć element blokujący w prawo za pomocą klucza.

Zdemontuj narzędzie/narzędzia tnące i tarczę wyrzucającą.

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.

NARZĘDZIA TNĄCE ZE ZNAKIEM DW:

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 4-5.

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 4-5.

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 4-5. 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

TODAS AS MÁQUINAS:

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

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-250, RG-350 E RG-400:

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 4-5 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

TODAS AS MÁQUINAS:

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

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

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.

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 maquina (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.

INSTRUMENTOS DE CORTE COM A ETIQUETA DW:

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 da 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 4-5.

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 4-5.

ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA

DIÂMETRO: 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 4-5. В руководстве указаны рекомендуемые режущие элементы в зависимости от необходимого результата, а также режущие элементы, подходящие для применения на ВАШЕМ устройстве для обработки овощей.

УСТАНОВКА РЕЖУЩИХ ЭЛЕМЕНТОВ

ВСЕ УСТРОЙСТВА:

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

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

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

RG-200, RG-250, RG-350 И RG-400:

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

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

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

СНЯТИЕ РЕЖУЩИХ ЭЛЕМЕНТОВ

ВСЕ УСТРОЙСТВА:

Снимите режущие элементы и диск сбрасыватель.

RG-200, RG-250, RG-350 И RG-400:

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

Снимите режущие элементы и диск сбрасыватель.

ВСЕГДА ПРОВЕРЯЙТЕ

ПЕРЕД ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ:

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

ВО ВРЕМЯ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ:

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

ПОСЛЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ:

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

ОЧИСТКА

НЕРЖАВЕЮЩАЯ СТАЛЬ:

Эти режущие элементы можно мыть в посудомоечной машине.

РЕЖУЩИЕ ЭЛЕМЕНТЫ С МАРКИРОВКОЙ DW:

Эти режущие элементы можно мыть в посудомоечной машине.

ВНИМАНИЕ:

- Будьте очень осторожны при обращении с острыми ножами!
- Не используйте гипохлорит натрия (хлор) или составы, содержащие данное вещество.
- Не используйте острые предметы или предметы, не предназначенные для чистки.
- Не используйте абразивные моющие средства или очистители.
- Не используйте губки с абразивным покрытием (напр. Scotch-Brite™).

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО УХОДУ:

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

РЕКОМЕНДАЦИИ:

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

УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

НЕИСПРАВНОСТЬ: Странные шумы изнутри устройства при использовании режущих элементов.

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

НЕИСПРАВНОСТЬ: Неудовлетворительный результат обработки.

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

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

ДИАМЕТР: 185/215 мм.

NAVODILA

HALLDE REZALNO ORODJE

(SI)

POZOR!

Bodite zelo previdni pri rokovanju rezalnega orodja, saj ima zelo ostra 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 4-5. 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

VSI APARATI:

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

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-250, RG-350 IN RG-400:

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 4-5 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

VSI APARATI:

Odstranite rezalno orodje in ploščo za izmet.

RG-200, RG-250, RG-350 IN RG-400:

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

Odstranite rezalno orodje in ploščo za izmet.

VEDNO PREVERITE

PRED UPORABO:

Prepričajte se, da so noži, rezila in plošče za ribanje/strganje celi in čvrsto pritrjeni 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 pritrjeni.

ČIŠČENJE

NERJAVEČE JEKLO:

Tako rezalno orodje je mogoče oprati v pomivalnem stroju.

REZALNO ORODJE Z OZNAKO DW:

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 gobic 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 preglejte 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 4-5.

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 4-5.

TEHNIČNI PODATKI

PREMER: 185/215 mm.