ROYAL
catering

BEDIENUNGSANLEITUNG

User manual | Instrukcja | Návod k použití | Manuel d´utilisation | Istruzioni per l'uso | Manual de instrucciones

VEGETABLE CUTTER

- **RCGS** 550

expondo.com

Deutsch	3
English	13
Polski	23
Česky	34
Français	44
Italiano	55
Español	66

PRODUKTNAME PRODUCT NAME NAZWA PRODUKTU NÁZEV VÝROBKU NOM DU PRODUIT NOME DEL PRODOTTO NOMBRE DEL PRODUCTO	GEMÜSESCHNEIDER VEGETABLE CUTTER SZATKOWNICA DO WARZYW KROUHAČ ZELENINY COUPE-LÉGUME TAGLIAVERDURE CORTADORA DE VERDURAS
MODELL PRODUCT MODEL MODEL PRODUKTU MODEL VÝROBKU MODÈLE MODELLO MODELO	RCGS 550
HERSTELLER MANUFACTURER PRODUCENT VÝROBCE FABRICANT PRODUTTORE FABRICANTE	EXPONDO POLSKA SP. Z O.O. SP. K.
ANSCHRIFT DES HERSTELLERS MANUFACTURER ADDRESS ADRES PRODUCENTA ADRESA VÝROBCE ADRESSE DU FABRICANT INDIRIZZO DEL PRODUTTORE DIRECCIÓN DEL FABRICANTE	UL. NOWY KISIELIN-INNOWACYJNA 7, 66-002 ZIELONA GÓRA | POLAND, EU

Vielen Dank, dass Sie sich zum Kauf dieses Qualitätsproduktes entschieden haben!

SICHERHEITSHINWEISE

Allgemeine Sicherheitshinweise bei der Benutzung von Elektrogeräten:

Um das Verletzungsrisiko durch Feuer oder Stromschlag zu minimieren, bitten wir Sie stets einige grundlegende Sicherheitsvorkehrungen zu treffen, wenn Sie dieses Gerät verwenden. Bitte lesen Sie diese Bedienungsanleitung sorgfältig und vergewissern Sie sich, dass keine Fragen offen bleiben. Bewahren Sie diese Betriebsanleitung bitte sorgfältig in der Nähe des Produktes auf, um bei Fragen auch später noch einmal nachschlagen zu können. Verwenden Sie immer einen geerdeten Stromanschluss mit der richtigen Netzspannung (s. Anleitung oder Typenschild)! Falls Sie Zweifel haben, oder der Anschluss geerdet ist, lassen Sie ihn durch einen qualifizierten Fachmann überprüfen. Benützen Sie niemals ein defektes Stromkabel! Öffnen Sie dieses Gerät nicht in feuchter oder nasser Umgebung, genauso wenig mit nassen oder feuchten Händen, außerdem sollten Sie den Gemüseschneider vor direkter Sonneneinstrahlung schützen. Betreiben Sie das Gerät immer an einem geschützten Ort, sodass niemand auf Kabel treten, über sie fallen und/oder sie beschädigen kann.

Ziehen Sie vor der Reinigung dieses Gerätes den Netzstecker und benutzen Sie zur Reinigung nur ein feuchtes Tuch. Vermeiden Sie den Einsatz von Putzmitteln (nutzen Sie z.B. Essig) und achten Sie darauf, dass keine Flüssigkeit in das Gerät eindringt, bzw. darin verbleibt.

Schalten Sie das Gerät aus, sobald Sie Ungereimtheiten in der Funktionsweise merken. Genauso sollten Sie den Stromstecker rausziehen, wenn Sie das Gerät nicht benutzen. Überlassen Sie Wartung, Abgleich und Reparatur qualifiziertem Fachpersonal. Im Falle eines Fremdeingriffs erlischt die Gewährleistung!

Allgemeine Hinweise bei der Benutzung von unseren Gemüseschneidern:

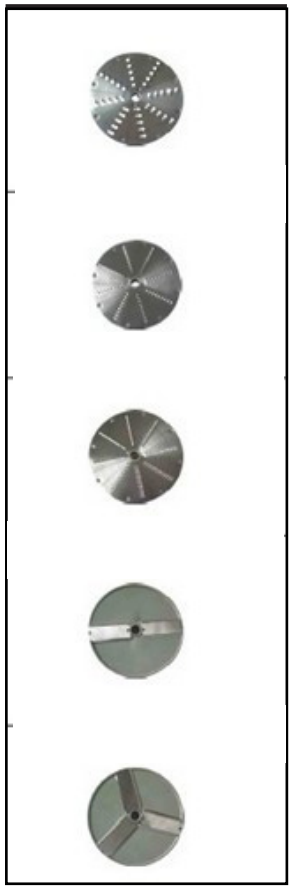
- Betriebsanweisung aufstellen und Beschäftigte über bestimmungsgemäßen Umgang mit dem Gemüseschneider unterweisen. Die Betriebsanweisung muss am Betriebsort jederzeit zugänglich sein.
- Bei der Benutzung der Maschine ist stets darauf zu achten, dass weder Körperteile, noch Kleidungsstücke oder sonstige Hilfsmittel (z.B. Küchenbesteck) in die Nähe der Schneidscheiben kommen; dies kann zu schweren Verletzungen führen!

- Um Verletzungen vorzubeugen, seien Sie stets vorsichtig bei der Wartung des Gerätes, insbesondere der Schneidscheiben.
- Benutzen Sie immer den Stopfer, um das Schnittgut zu verarbeiten.
- Das Gerät sollte nicht benutzt werden um harte Lebensmittel wie Tiefgefrorenes oder Knochen zu schneiden.
- Benutzen Sie ausschließlich die mitgelieferten Originalteile.
- Bevor Sie das Gerät reinigen oder Instandhaltungsmaßnahmen treffen, trenne Sie es vom Stromnetz
- Seien Sie vorsichtig während der Reinigung und der Instandhaltung des Gerätes, und seien Sie sich der Restrisiken bewusst, um Unfälle zu vermeiden.
- Während Sie das Gerät reinigen oder instandhalten, und um Verletzungen zu vermeiden, bleiben Sie konzentriert und vermeiden Sie jegliche Ablenkung.
- **ACHTUNG:** Das Gerät sollte ausschließlich von einem qualifizierten Techniker repariert werden.
- Wenn das Stromkabel des Gerätes beschädigt ist, lassen Sie es von einem Fachmann ersetzen, um Stromschläge und Brände vorzubeugen.
- Prüfen Sie das Stromkabel in regelmäßigen Abständen. Achten Sie stets darauf, dass keine Knoten oder Knicke im Stromkabel entstehen. Sorgen Sie stets dafür, dass das Kabel durch keine weitere Gegenstände gequetscht ist, dass es nicht über scharfe Kanten läuft, und vermeiden Sie es, am Kabel zu ziehen, um das Gerät vom Stromkreis zu trennen: Nutzen Sie dafür den Stecker selbst.

TECHNISCHES DATENBLATT

Modell	RCGS 550
Spannnung (V)	230
Leistung (W)	550
Material des Gehäuses	Legierung Aluminium/ Magnesium
Material der Griffe	Kunststoff
Material der Schneidscheiben	Edelstahl+Nylon
Durchmesser der Schneidscheiben (cm)	20,5
Umdrehungen	270
Maße (LxBxH) (cm)	57x23x51
Gewicht (kg)	23

LIEFERUMFANG
- Gemüseschneider
- 5 Schneidscheiben
- Bedienungsanleitung



Grating Blade

Grating Blade

Grating Blade

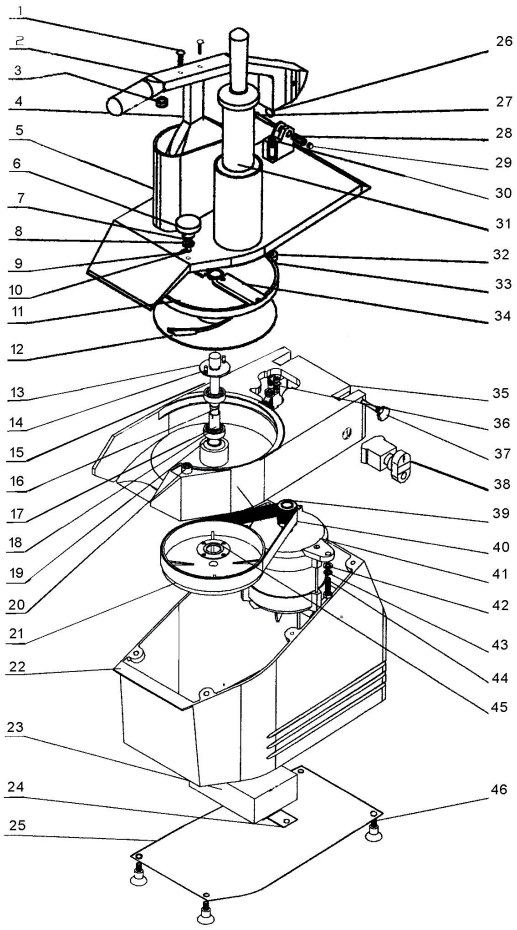
Slicing Blade

Slicing Blade

ANWENDUNGSGEBIET
- Der Gemüseschneider ist nur zum Schneiden von Obst und Gemüse bestimmt.
- ***Den Gemüseschneider nicht verwenden für das Aufschneiden von Lebensmitteln deren Temperatur unter -6°C liegt.***

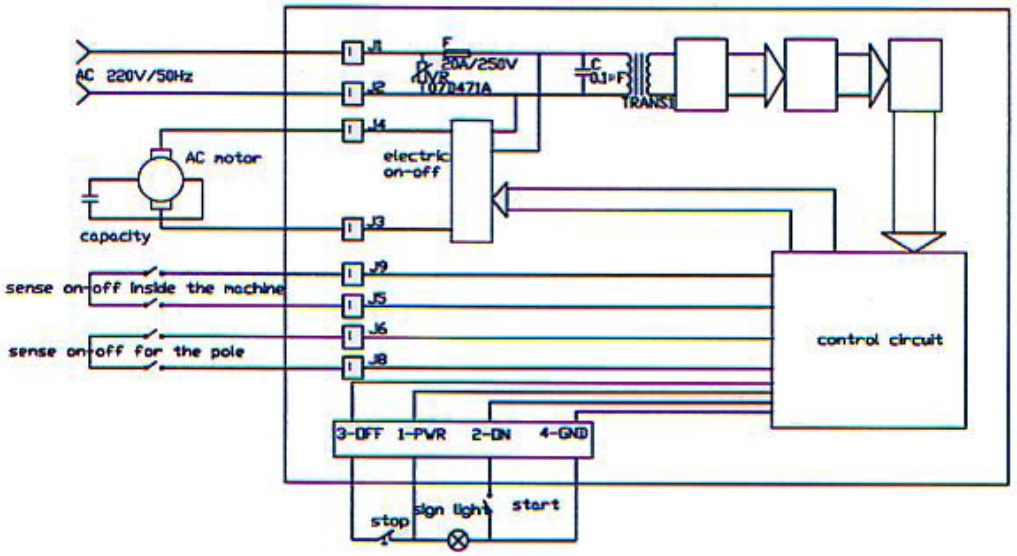
Für alle Schäden bei nicht bestimmungsgemäßer Verwendung haftet allein der Betreiber.

ZUSAMMENSETZUNG



1. Bolzen
2. Griff
3. Nylon Dichtung
4. Presse
5. Einfüllstutzen
6. Sicherheitsknopf
7. Feder
8. Dichtung
9. Stift
10. Spindel
11. Schneidscheibe
12. Auswurfscheibe
13. Dübel
14. Stift
15. Schmierbolzen
16. Hauptspindel
17. Hüllrohr
18. Getriebe
19. Getriebegehäuse
20. Gehäusedübel
21. Keilriemenrad
22. Gehäusestützfläche
23. El. Steuerung
24. Fixierung der Steuerungsbox
25. Untere Gehäuseplatte
26. Magnet
27. Scharnierbolzen
28. Stahlschutz
29. Mutter
30. Justierbolzen
31. Plastikstopfer
32. Magnetgehäuse
33. Magnet
34. Schneidklinge
35. Gehäuse
36. Kontaktschalter
37. Schraubbolzen
38. Schalter
39. Antriebsrad
40. Keilriemen
41. Motor
42. Unterlegscheibe
43. Unterlegscheibe
44. Bolzen
45. Getriebeschutz
46. Fußbolzen.

SCHALTPLAN



VOR DER ERSTEN BENUTZUNG

Prüfung nach Erhalt der Ware

Bei Erhalt der Ware, prüfen Sie die Verpackung auf Unversehrtheit und öffnen Sie diese. Wenn die Verpackung Beschädigungen aufweist, so setzen Sie sich innerhalb von 3 Tagen in Verbindung mit der Transportgesellschaft und Ihrem Vertriebspartner, und dokumentieren Sie so gut wie möglich die Beschädigungen. Stellen Sie das volle Paket nicht verkehrt herum auf ! Sollten Sie das Paket weiter transportieren, achten Sie bitte darauf, dass es horizontal und stabil gehalten wird.

Entsorgung der Verpackung

Es wird darum gebeten, das Verpackungsmaterial (Pappe, Plastikbänder und Styropor) zu behalten, um im Servicefall das Gerät bestmöglich geschützt zurücksenden zu können!

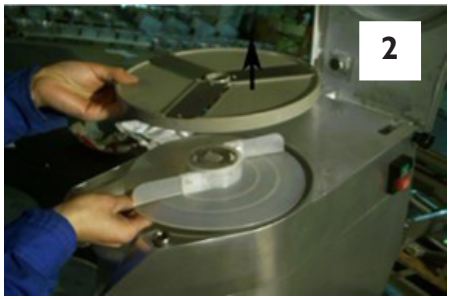
AUFBAU DES GERÄTES

Platzierung des Gerätes

Das Gerät sollte auf eine Arbeitsfläche aufgestellt werden, welche mindestens den Maßen des Gerätes entspricht. Die Arbeitsfläche sollte gerade sein, trocken und eine Höhe von 80cm haben, um eine optimale Arbeitsweise zu ermöglichen. Die Umgebungstemperatur sollte zwischen 5 und 35°C liegen.
Achten Sie darauf, dass die Stromversorgung des Gerätes den Angaben auf dem Typenschild entspricht.

Vorbereitung

- Reinigen Sie alle Teile und Zubehörelemente vor der ersten Benutzung.
- Wählen Sie die passende Schneidscheibe aus und montieren Sie diese in das Gerät.



1. Lösen Sie mithilfe des Knaufes den Sicherheitsverschluss, indem Sie diesen gegen den Uhrzeigersinn drehen.
2. Heben Sie den Presshebel des Stößels hoch und klappen Sie den Schutzdeckel hoch. Setzen Sie zuerst die Auswurfscheibe aus Kunststoff ein, danach die gewünschte Schneidscheibe.

- Schließen Sie den Schutzdeckel und befestigen Sie diesen, indem Sie den Knauf des Sicherheitsverschlusses im Uhrzeigersinn drehen.
- Drücken Sie die grüne START-Taste, so dass die Schneidscheibe richtig einrasten.
- Prüfen Sie, dass die Scheibe sich gegen den Uhrzeigersinn dreht.

BEDIENUNGSANLEITUNG

- Füllen Sie den Einfüllstutzen mit Gemüse
- Drücken Sie den grünen Knopf mit der rechten Hand, mit der linken Hand halten Sie den Presshebel hoch.

- Drücken Sie leicht den Hebel nach unten, bis das Schneidgut verbraucht ist.
- Drücken Sie den Hebel wieder hoch, um neues Schneidgut nachzugeben.
- Sie können gerne gleichzeitig beide Geräteöffnungen benutzen. Generell ist der kleine runde Einfüllstutzen für zylinderförmiges Gemüse (wie Karotten, Zucchini, Gurken) gedacht, welches in Scheiben geschnitten werden soll.
- Wenn Sie mit der Arbeit fertig sind, drücken Sie den Stopp-Knopf und trennen Sie anschließend das Gerät von seiner Stromquelle.

AUSTAUSCH DER SCHNEIDSCHEIBE

- Lösen Sie den Sicherheitsverschluss mit dem Knauf. Hierzu drehen Sie letzteren gegen den Uhrzeigersinn.
- Klappen Sie die Gehäuseabdeckung mithilfe des Hebels hoch.
- Decken Sie die Klingen der Schneidscheibe mit einem Tuch und heben Sie die Scheibe hoch.
- Um die neue Scheibe zu befestigen, drehen Sie diese gegen den Uhrzeigersinn.

EINSATZ VON 2 SCHNEIDSCHEIBEN

1. Erst die Auswurfscheibe platzieren.
2. Dann die feststehende Schneidscheibe montieren (z.B. Schneidscheibe für Würfel, separat erhältlich).
3. Zuletzt die rotierende Scheibe montieren (z.B. schneidscheibe für Scheiben).

REINIGUNG UND WARTUNG

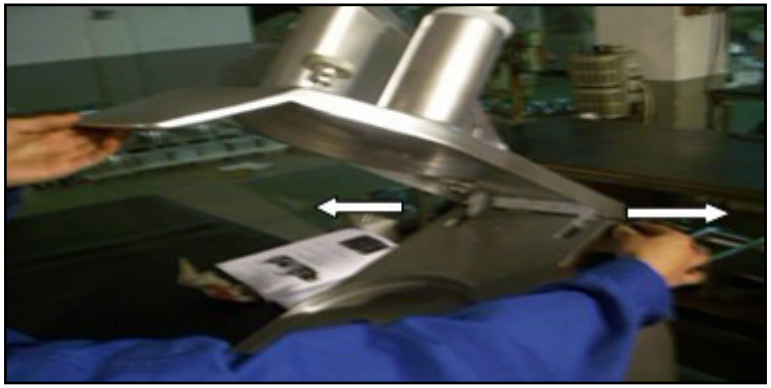
Allgemeine Anmerkungen

- Prüfen Sie vor allen Reinigungs- und Wartungsmaßnahmen, dass das Gerät von der Stromquelle getrennt ist.
- Reinigen Sie täglich die Maschine gründlich, um Langlebigkeit und Effizienz des Gerätes zu gewährleisten.

Reinigung

- Die Schneidscheiben können für die Reinigung ohne Probleme mit warmem Wasser abgespritzt werden.

- Die Reinigung des Gerätes sollte generell mit einem Schwamm oder einem Tuch erfolgen. Achten Sie darauf, alle Lebensmittelreste zu entfernen, um ein Verrutschen der Scheiben zu vermeiden.
- Um die Abdeckung zu reinigen, ziehen Sie die 2 Stifte ab wie auf folgender Abbildung gezeigt, um die Abdeckung zu lösen. Diese können Sie ohne Weiteres abspülen.



- Nutzen Sie zur Reinigung warmes Wasser und Seife, Alkohol, oder Reinigungsmittel ohne Scheuermittel, Bleichmittel oder Salzsäure.
- Benutzen Sie keine Putzmittel wie Stahlwolle oder Stahlbürste, um die Oberfläche des Gerätes nicht zu beschädigen.

Gerät außer Betrieb

Wenn das Gerät für längere Zeit nicht gebraucht wird, trennen Sie es vom Stromkreis, reinigen Sie gründlich alle Elemente und fetten Sie dies mit z.B. Vaseline ein.

Somit ist das Gerät vor Feuchtigkeit, Schmutz und weiteren Umwelteinflüssen geschützt und kann ohne Weiteres gelagert werden. Sie können ebenfalls das Gerät mit einem Nylontuch abdecken.

REGELMÄSSIGE PRÜFUNG DES GERÄTES

Prüfen Sie regelmäßig, ob Elemente des Gerätes Beschädigungen aufweisen. Sollte dies der Fall sein, wenden Sie sich an Ihren Verkäufer, um Nachbesserungen vorzunehmen.

WAS TUN IM PROBLEMFALL?

Kontaktieren Sie Ihren Verkäufer und bereiten Sie folgende Angaben vor:

- Rechnungs- und Seriennummer (letztere finden Sie auf dem Typenschild).
- Ggf. ein Foto des defekten Teils.
- Ihr Servicemitarbeiter kann besser eingrenzen, worin das Problem besteht, wenn Sie es so präzise wie möglich beschreiben. Formulierungen wie z.B. „das Gerät funktioniert nicht“ können missverständlich sein, und bedeuten, dass das Gerät zu nur zum Teil oder eben gar nicht funktioniert. Dies sind aber zwei verschiedene Fehlerursachen!

Je detaillierter Ihre Angaben sind, umso schneller kann Ihnen geholfen werden!

ACHTUNG: Öffnen Sie niemals das Gerät ohne Rücksprache mit dem Kundenservice. Dies kann zu einem Garantieverlust führen!

FEHLERBEHEBUNG

Problem	Ursache	Behebung
Das Gerät ist an, aber schneidet nicht	Einer oder beide Kontaktschalter schließen den Stromkreis nicht richtig	• Prüfen Sie, dass die Abdeckung gut geschlossen ist. • Prüfen Sie, dass der Hebel richtig sitzt.

Thank you for choosing this quality product by Royal Catering!

CAUTIONS

General safety information for the use of electrical devices:

To avoid injury from fire or electric shock, please ensure compliance with safety instructions when using this device. Please read the instruction carefully and make sure that you have understood it well. Keep the manual near the equipment to be able to read it at any time. Always use current sources connected to the ground and providing the necessary voltage (indicated on the label on the device). If you have any doubt, let an electrician check that your outlet is properly grounded. Never use a damaged power cable. Do not open the unit in damp or wet environment, or if you are wet yourself. Protect the unit of solar radiation. Use the device in a protected location to avoid damaging the equipment or endangering others.

Before cleaning, disconnect it. Use a soft damp cloth for cleaning. Avoid using detergent and make sure that no liquid enters the unit.

Turn off the device quickly if you notice any inconsistencies in its function. Unplug the device when you´re not using it. An opening of the device without our approval leads to a loss of warranty.

General safety information for the use of our vegetable cutters:

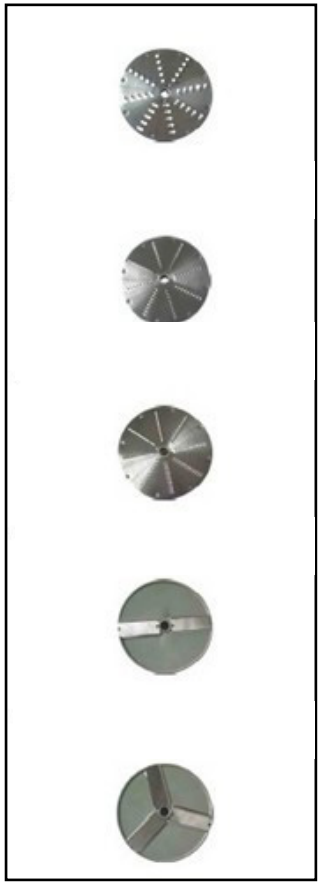
- The user manual should be kept close to the device and should always be accessible for the users. Instruct your employees how to use the device properly.
- While using the machine, please always watch up to keep body parts, clothes and cooking instruments far from the blade. A contact with the rotating blade can lead to severe injuries!
- To prevent from injuries, be always careful by the maintenance of the device, particularly by the maintenance of the blades.
- Always use the carriage to process food with the machine.
- Please do not use the device to process deep frozen foodstuffs or bones.

- Please only use the original parts delivered with the device.
- Before cleaning or servicing the appliance, disconnect the electricity power supply.
- When cleaning or servicing the device (safety protections removed) take into consideration all possible hazards-Residual Risks.
- When cleaning or servicing the appliance always concentrate on what you are doing and avoid any possible distractions.
- WARNING - The machine should be repaired by manufacturer or agent if the machine faults.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- Check the electricity power cable on a regular basis (to avoid electrical hazards and twists in the cable always completely unwind it); a worn or damaged cable causes a dangerous electrical hazard;aviod pressing the cable with weights or leaving it on hearted or sharp cutting Surfaces and avoid pulling the cable to remove the plug from the socket.

TECHNICAL DETAILS

Model	RCGS 550
Voltage (V)	230
Power (W)	550
Housing material	Aluminium/Magnesium alloy
Material of the knobs	Plastic
Material of the blade	Stainless steel and nylon
Diameter of the blade (cm)	20,5
Revolutions	270
Dimensions WxBxH (cm)	57x23x51
Weight (kg)	23

CONTENT OF DELIVERY
- Vegetable cutter
- 5 blades
- User Manual



Grating Blade

Grating Blade

Grating Blade

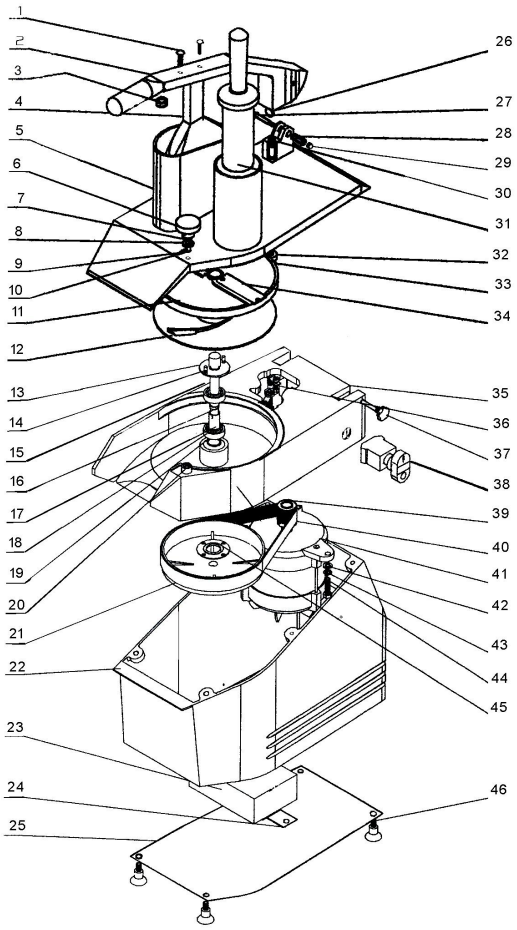
Slicing Blade

Slicing Blade

USAGE PURPOSE
- The vegetable cutter is exclusively designed to cut fruits and vegetables
- The vegetable cutter is not adapted to cut food at a temperature under -6°C;

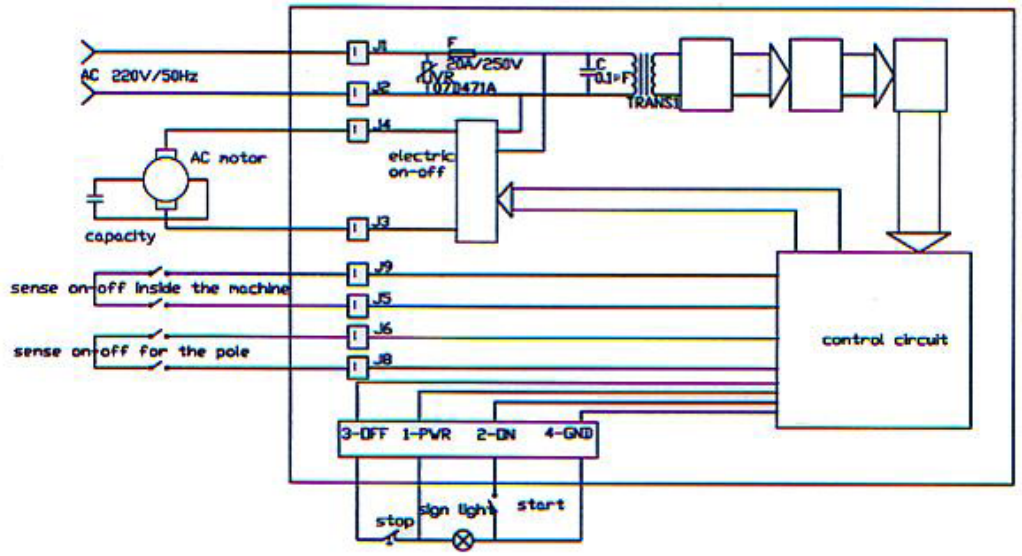
Any damage resulting from a non-conform use of the device is payable by the user.

ASSEMBLY



No.	Part Name
300-001	Bolt
300-002	Handlebar
300-003	Nylon gasket
300-004	Pressing piece
300-005	Input body
300-006	Anchor knob
300-007	Spring
300-008	Gasket
300-009	Pin
300-010	Anchor spindle
300-011	Knife disc
300-012	Drain disc
300-013	Anchor board
300-014	Pin
300-015	Oil envelope
300-016	Central spindle
300-017	Isolated sheath
300-018	Gear
300-019	Block circle
300-020	Anchor sheath
300-021	Belt wheel
300-022	Seat of body
300-023	Electric box
300-024	Bottom board of electric box
300-025	Bottom board of body
300-026	Magnet steel
300-027	Umbrella bolt
300-028	Steel sheath
300-029	Nut
300-030	Adjusting bolt
300-031	Plastic pressing stick
300-032	Seat of magnet
300-033	Magnet steel
300-034	Knife
300-035	Body
300-036	Microswitch
300-037	Waved bolt
300-038	Switch
300-039	Strapped wheel
300-040	Belt
300-041	Motor
300-042	Gasket
300-043	Gasket
300-044	Bolt
300-045	Gear cover
300-046	Bolt

WIRING DIAGRAM



CONSIGNING THE APPLIANCE

Checking packaging upon consignment

When the goods are received proceed with opening the packaging if there are no signs of damage. if when the goods are delivered there are signs of damage to the packaging, such as agent or courier, and within three days from the date indicated on the documents draw up a detailed list and report of all damage to the goods. Do not turn the packed goods upside down! When transporting the package make sure its four main points are firmly secured (maintain the goods parallel to the ground).

Disposing of packaging

The various items used for packaging (cardboard, plastic straps, polyurethane foam) should be conserved, so that the device can be sent back to the service center in best conditions in case of problem.

INSTALLING THE APPLIANCE

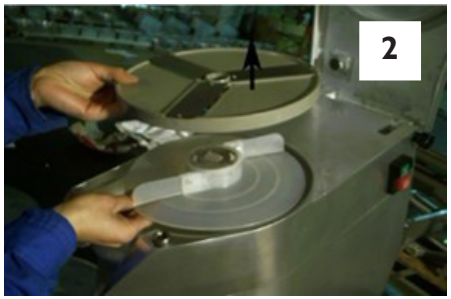
Appliance location

The work surface where the RCGM 550 will be located must be suitable for the size of the appliance, please refer to the measurements given in FIG 2.The work surface must be level and dry and at a height of 80 cm from the ground with a temperature between 5°C and 35°C.

The power cord connected with the appliance must be reliable grounding.

Preparation

- Prior to use, thoroughly clean the device and equipment
- Select the appropriate cutting blade and install it in the device to cut food products.



1. Loosen the safety close by turning the knob counter-clockwise.
2. Lift the pressing lever and tilt back the safety cover. First, insert the plastic disc, then insert the cutting blade

- Close the safety cover and secure it by turning the safety close knob clockwise.
- Press the green START button to engage the cutting blade properly.

OPERATION

- Insert the desired products into the oval or round input bodies.
- To activate the device, press the green START button with your right hand while holding the lever with your left hand.

- Next, slowly bring the pressing lever down, pushing lightly to ensure best cutting results. Do not press too hard,as the device's elements will be overloaded.
- When the lever reaches the bottom of the round inlet, lift it up.
- Continue cutting until the desired quantity of vegetables has been cut.
- If you desire to cut round slices from cylindrical vegetables such as carrots, cucumber, zucchini, etc., insert the vegetables into the small, round inlet and delicately press the vegetables down. Repeat the process described above until the desired quantity of vegetables has been cut.
- After completing the cutting process, turn the device off by pressing the red STOP button. Remove the device's plug from its socket.

EXCHANGING THE BLADE

- Turn the knurled handle anticlockwise.
- Lift the cover with the handle.
- Turn the disc anticlockwise and cover the cutting edge with appropriate material as (rubber, fabric, etc), the lift it by setting your hand under the disc. Simply lift the discs to remove the grid disc for dice cutting, or the disc for stick cutting with the plastic disc.

USING 2 BLADES

1. First mount the plastic disc
2. Place the fixed cutting blade (e.g. cubing blade)
3. Then mount the rotating cutting blade (e.g. slicing blade)

CLEANING AND MAINTENANCE

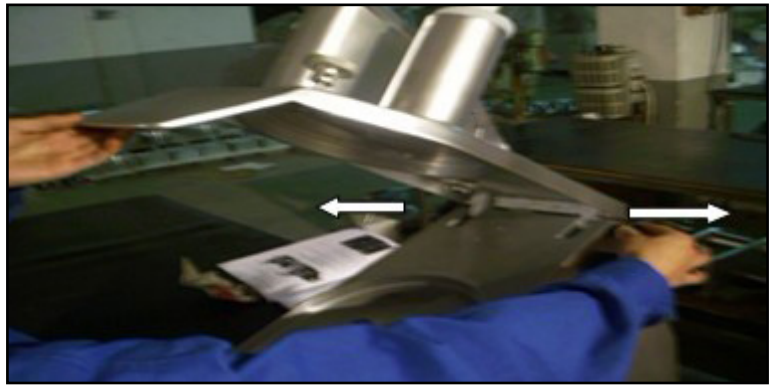
General information

- Before carrying out any cleaning or maintenance operations, check to make sure that the mains switch be off and the supply plug disconnected from the mains.
- Accurately clean the equipment and the discs every day for a correct operation and life of the equipment.

Cleaning

- The discs, the grid for cutting dices, and the plastic ejector, can be removed for washing under a warm water jet.

- Clean the machine, and above all where the discs rest, with a cloth or a sponge wet with warm water, accurately remove all wastes to prevent the discs from changing their position.
- Open the cover and loosen the 2 pins as shown in fig.6. Remove the cover and wash under a water jet.



- Clean the surfaces with water and soup, alcohol, detergents without abrasives or substances based on chlorine or soda (chlorine water, muriatic acid).
- Never use abrasives, steel wool, or similar products as they may bring damages to the paint, the coat, ot the machine body. For cleaning, use non-toxic products and ones that guarantee the best hygiene.

Machine idle for a long time

Should the machine be idle for a long time, disconnect the main wall switch and clean the machine and its accessories accurately. Use white vaseline oil (or similar products) to protect all the machine's elements.

These products, mainly made up of oily and detergent substances, and now available in spray cylinders for easy applicant, besides giving a glossy aspect to the aluminium magnestism alloy, prevent moisture and dirt from getting inside the machine, hence, its corrosion. We advise covering the machine with a nylon (or similar) cloth.

REGULAR CONTROL OF THE DEVICE

Control regularly that the device doesn´t present any damage. If it should be the case, please contact your customer service to solve the problem.

WHAT TO DO IN CASE OF PROBLEM?

Please contact your customer service and join following information:

- Invoice number and serial number (the latest is to be found on the technical plate on the device).
- If relevant, a picture of the damaged, broken or defective part.
- It will be easier for your customer service clerk to determinate the source of the problem if you make a detailed and precise description of the matter. Avoid formulations like "the device doesn´t work", which may mean that it doesn´t slice properly or even not at all. Though, those two possibilities have a different causation!

The more detailed your information, the quicker the customer service will be able to answer your problem rapidly and efficiently!

CAUTION: Never open the device without the authorization of your customer service. This can lead to a loss of warranty!

TROUBLESHOOTING

Problem	Cause	Solution
Polit light on the panel in on, but the machine does not start	One or both microswitches do not close properly the electric circuit	• Check that the housing is closed properly • Check that the handle is mounted correctly.

Dziękujemy, że zdecydowali się Państwo na zakup tego wysokiej jakości produktu.

ZALECENIA ODNOŚNIE BEZPIECZEŃSTWA

Ogólne zalecenia odnośnie bezpieczeństwa podczas użytkowania urządzeń elektrycznych:

W celu zminimalizowania ryzyka obrażeń na skutek działania ognia lub porażenia prądem prosimy Państwa o stałe przestrzeganie kilku podstawowych zasad bezpieczeństwa podczas użytkowania urządzenia. Prosimy o staranne przeczytanie niniejszej instrukcji użytkowania i upewnienie się, że znaleźli Państwo odpowiedzi na wszystkie pytania dotyczące tego urządzenia. Prosimy o staranne przechowywanie niniejszej instrukcji użytkowania w pobliżu produktu, aby w razie pojawienia się pytań można było do niej jeszcze raz powrócić również w późniejszym czasie. Prosimy zawsze stosować uziemione przyłącze prądu z prawidłowym napięciem sieciowym (patrz instrukcja lub tabliczka znamionowa)! W razie wątpliwości w odniesieniu do tego, czy przyłącze jest uziemione, prosimy zlecić sprawdzenie tego wykwalifikowanemu specjaliście. Nigdy nie należy stosować niesprawnego kabla zasilania! Urządzenia nie należy otwierać w wilgotnym lub mokrym miejscu ani też mokrymi lub wilgotnymi rękoma. Poza tym urządzenie należy chronić przed bezpośrednim promieniowaniem słonecznym. Urządzenie należy użytkować zawsze w bezpiecznym miejscu, tak aby nikt nie mógł nadepnąć na kabel, przewrócić się o niego i/lub uszkodzić go.

Przed przystąpieniem do czyszczenia urządzenia należy wyciągnąć wtyczkę sieciową, a do czyszczenia używać jedynie wilgotnej ściereczki. Należy unikać stosowania środków czyszczących (a zamiast nich używać np. octu) i uważać, aby jakakolwiek ciecz nie dostała się do urządzenia i/lub tam nie pozostała.

Należy wyłączyć urządzenie natychmiast po zauważeniu nieprawidłowości w sposobie jego funkcjonowania. Powinno się również wyciągnąć wtyczkę z gniazdka sieciowego, gdy urządzenie nie jest używane. Wykonanie prac związanych z konserwacją, wyregulowaniem i naprawą urządzenia należy zlecić wyspecjalizowanemu personelowi. W przypadku napraw dokonywanych przez osoby trzecie gwarancja wygasa!

Ogólne zalecenia odnośnie użytkowania:

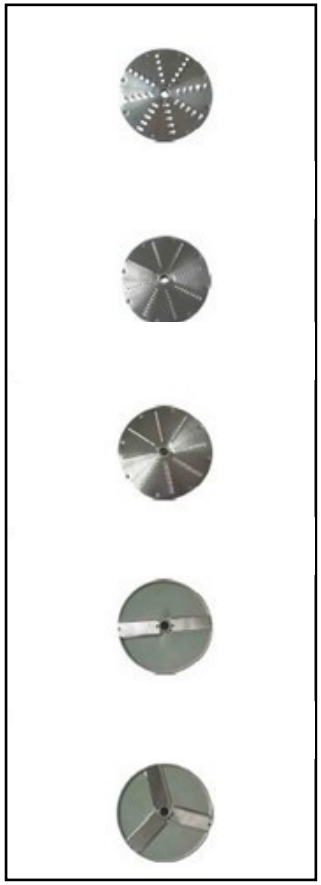
- Należy sporządzić i udostępnić instrukcję eksploatacji i przeszkolić osoby zatrudnione w zakresie zgodnego z przeznaczeniem obchodzenia się z szatkownicą. Instrukcja eksploatacji musi być stale dostępna w miejscu eksploatacji urządzenia.
- Podczas użytkowania szatkownicy należy cały czas uważać, aby zarówno części ciała, jak i elementy garderoby lub inne środki pomocnicze (np. sztućce kuchenne) nie znalazły się w pobliżu tarczy tnących. Może to spowodować ciężkie skaleczenia!
- W celu zapobiegania skaleczeniom należy zawsze zachować ostrożność podczas wykonywania prac związanych z konserwacją urządzenia, a w szczególności tarczy tnących.
- Podczas szatkowania produktów należy zawsze używać przepychacza.
- Urządzenia nie powinno się używać do szatkowania twardych produktów spożywczych, takich jak produkty głęboko zmrożone lub kości.
- Należy stosować wyłącznie dostarczone oryginalne części.
- Przed rozpoczęciem czyszczenia urządzenia lub prac mających na celu jego utrzymanie w należytym stanie należy odłączyć urządzenie od sieci elektrycznej.
- Należy zachować ostrożność podczas czyszczenia i wykonywania prac mających na celu utrzymanie urządzenia w należytym stanie oraz być świadomym zagrożeń, co pozwoli na uniknięcie wypadków.
- W celu uniknięcia skaleczeń, podczas czyszczenia urządzenia lub wykonywania prac mających na celu utrzymanie urządzenia w należytym stanie należy pozostawać skoncentrowanym i unikać wszelkich czynników zmniejszających ostrożność.
- **UWAGA** - Urządzenie powinno być naprawiane wyłącznie przez wykwalifikowaną osobę z obsługi technicznej.
- W przypadku uszkodzenia kabla zasilania urządzenia należy zlecić jego wymianę specjaliście, aby uniknąć porażenia prądem elektrycznym lub pożaru.
- Kabel zasilania należy sprawdzać w regularnych odstępach czasu. Należy przy tym zwracać uwagę na to, by na kablu zasilania nie powstawały węzły lub załomy. Należy stale przestrzegać tego, by kabel nie został przygnieciony przez inne urządzenia, by nie przebiegał nad ostrymi krawędziami, jak również unikać pociągania za kabel celem odłączenia urządzenia od obwodu elektrycznego. W tym celu należy używać wyłącznie wtyczki.

KARTA DANYCH TECHNICZNYCH

Model	RCGS 550
Napięcie (V)	230
Moc (W)	550
Materiał, z którego wykonana jest obudowa	Stop aluminium / magnezu
Materiał, z którego wykonane są uchwyty	Tworzywo sztuczne
Materiał, z którego wykonane są tarcze tnące	Stal szlachetna + Nylon
Średnica tarczy tnących (cm)	20,5
Obroty	270
Wymiary (dł. x szer. x wys.) (cm)	57x23x51
Ciężar (kg)	23

ZAKRES DOSTAWY:

- Szatkownica do warzyw
- 5 tarczy tnących
- Instrukcja użytkowania



Grating Blade

Grating Blade

Grating Blade

Slicing Blade

Slicing Blade

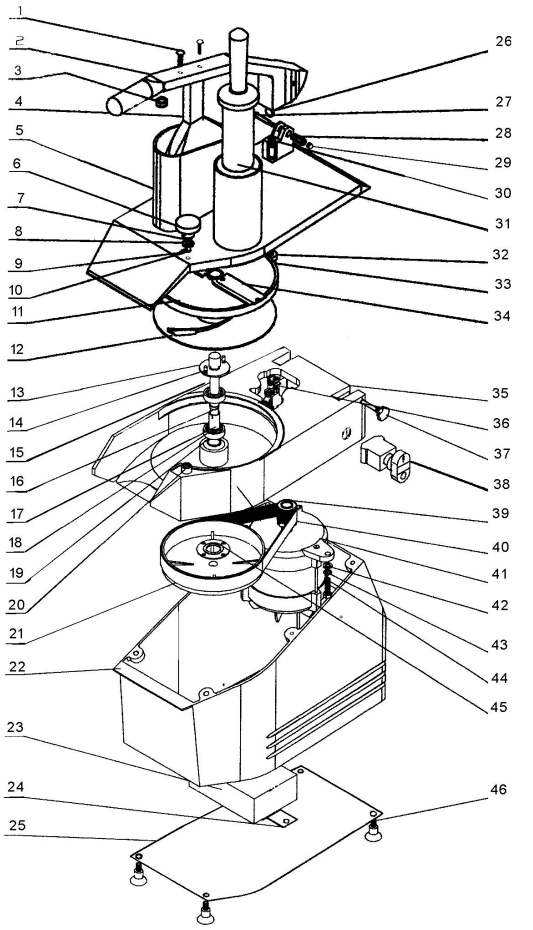
OBSZAR ZASTOSOWANIA

- Szatkownica do warzyw przeznaczona jest wyłącznie do szatkowania warzyw i owoców.
- Szatkownicy do warzyw nie należy stosować do:

- krojenia produktów spożywczych, których temperatura jest niższa niż -6°C.

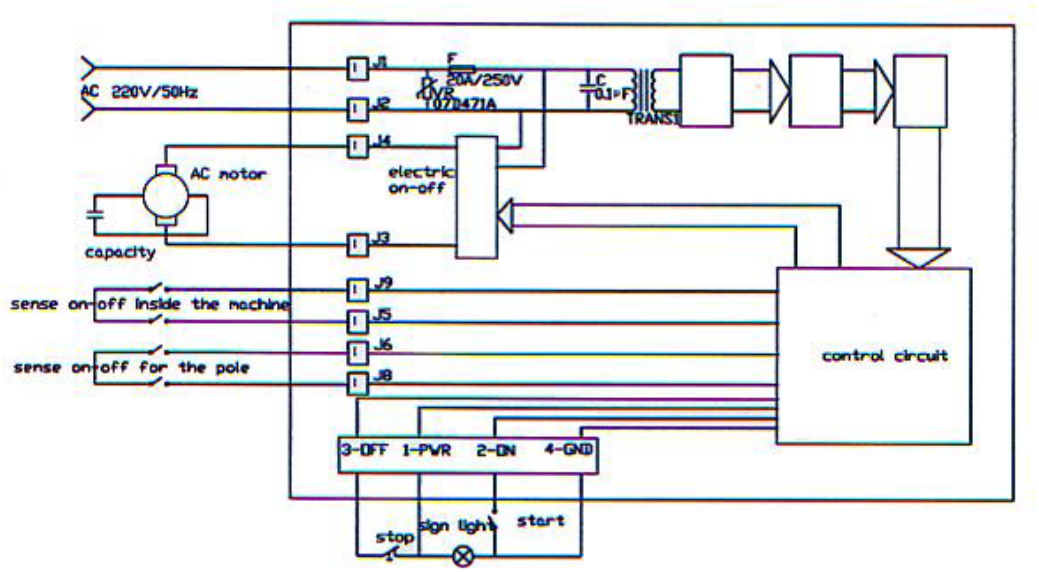
Odpowiedzialność za wszelkie szkody powstałe w wyniku użytkowania niezgodnego z przeznaczeniem ponosi użytkownik..

BUDOWA URZĄDZENIA



1. Bolec
2. Uchwyt
3. Uszczelka nylonowa
4. Dociskacz
5. Króciec do napełniania
6. Przycisk bezpieczeństwa
7. Sprężyna
8. Uszczelka
9. Trzpień
10. Wrzeciono
11. Tarcza tnąca
12. Tarcza wyrzucająca
13. Kołek
14. Trzpień
15. Bolec smarowniczy
16. Wrzeciono główne
17. Rura cięgnowa
18. Przekładnia
19. Obudowa przekładni
20. Kołek obudowy
21. Koło pasowe
22. Powierzchnia oporowa obudowy
23. Elektryczny układ sterowania
24. Przymocowanie puszki układu sterowania
25. Dolna płytka obudowy
26. Magnes
27. Bolec przegubowy
28. Osłona ze stali
29. Nakrętka
30. Bolec regulujący
31. Plastikowy przepychacz
32. Obudowa magnesu
33. Magnes
34. Ostrze tnące
35. Obudowa
36. Przełącznik stykowy
37. Bolec śrubowy
38. Przełącznik
39. Koło napędowe
40. Pas klinowy
41. Silnik
42. Podkładka
43. Podkładka
44. Bolec
45. Osłona przekładni
46. Bolec stopki

DIAGRAM ELEKTRYCZNY



PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

Kontrola po otrzymaniu towaru

W momencie otrzymania towaru należy sprawdzić opakowanie pod kątem występowania ewentualnych uszkodzeń i otworzyć je. Jeżeli opakowanie jest uszkodzone prosimy o skontaktowanie się w przeciągu 3 dni z przedsiębiorstwem transportowym lub Państwa dystrybutorem oraz o udokumentowanie uszkodzeń w jak najlepszy sposób. Prosimy nie stawiać pełnego opakowania do góry nogami! Jeżeli opakowanie będzie ponownie transportowane prosimy zadbać o to, by było ono przewożone w pozycji poziomej i by było stabilne ustawione.

Utylizacja opakowania

Prosimy o zachowanie elementów opakowania (tektury, plastykowych taśm oraz styropianu), aby w razie konieczności oddania urządzenia do serwisu można go było jak najlepiej ochronić na czas przesyłki!

MONTAŻ URZĄDZENIA

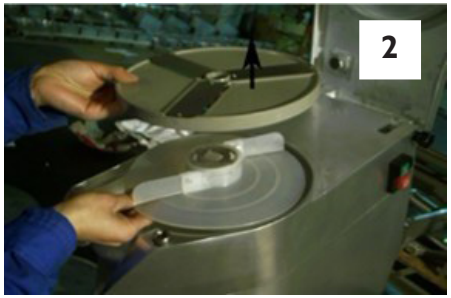
Umiejscowienie urządzenia

Urządzenie powinno się ustawić na powierzchni roboczej, która pod względem wymiarów będzie co najmniej odpowiadała wymiarom urządzenia. W celu umożliwienia optymalnej pracy urządzenia powierzchnia robocza powinna być prosta, sucha i mieć wysokość 80cm. Temperatura otoczenia powinna wynosić pomiędzy 5 i 35°C.

Należy pamiętać o tym, by zasilanie urządzenia energią odpowiadało danym podanym na tabliczce znamionowej.

Przygotowanie

- Przed pierwszym użyciem należy wyczyścić wszystkie elementy i akcesoria
- Wybrać odpowiednią tarczę tnącą i zamontować ją w urządzeniu.



1. Za pomocą gałki, poprzez jej przekręcenie w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara, poluzować zamknięcie umożliwiające natychmiastowe stwierdzenie jego naruszenia..
2. Podnieść dźwignię dociskacza popychacza i podnieść do góry pokrywę ochronną. Nałożyć najpierw tarczę wyrzucającą z tworzywa sztucznego, a następnie wybraną tarczę tnącą.

- Zamknąć pokrywę ochronną i przymocować ją przekręcając gałkę zamknięcia umożliwiającego natychmiastowe stwierdzenie jego naruszenia w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara.
- Wcisnąć zielony przycisk START, aby dzięki temu tarcze tnące prawidłowo zaskoczyły.
  Sprawdzić, czy tarcza obraca się w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara.

UŻYTKOWANIE

- Króciec do napełniania napełnić warzywami.
- Prawą ręką wcisnąć zielony przycisk, a lewą przytrzymać w górze dźwignię dociskacza.

- Przycisnąć dźwignię delikatnie ku dołowi, dopóki szatkowany produkt nie zostanie całkowicie zużyty.
- Ponownie podnieść dźwignię do góry, aby napełnić szatkownicę nowym produktem.
- Jednocześnie można korzystać z obu otworów urządzenia. Zasadniczo mały okrągły króciec do napełniania przeznaczony jest do warzyw w kształcie cylindra (jak na przykład marchewki, cukinia, ogórki), które mają zostać pokrojone w plasterki.
- Po skończeniu pracy wcisnąć przycisk Stop, a następnie odłączyć urządzenie od źródła prądu.

WYMIANA TARCZY TNĄCEJ

- Za pomocą gałki poluzować zamknięcie umożliwiające natychmiastowe stwierdzenie jego naruszenia. W tym celu należy przekręcić gałkę w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara.
- Za pomocą dźwigni podnieść do góry osłonę obudowy.
- Ostrza tarczy tnącej zasłonić ściereczką i podnieść tarczę do góry.
- W celu zamontowania nowej tarczy należy przekręcić ją w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara.

ZASTOSOWANIE 2 TARCZY TNĄCYCH

1. Zamontować najpierw tarczę wyrzucającą.
2. Następnie zamontować stałą tarczę tnącą (np. tarczę do cięcia w kostki, dostępną oddzielnie).
3. Na koniec zamontować tarczę obrotową (np. tarczę tnącą do cięcia w plasterki).

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

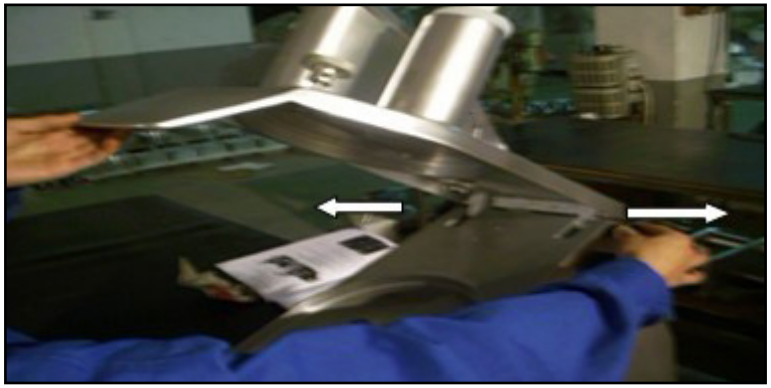
Uwagi ogólne

- Przed rozpoczęciem wszelkich prac związanych z czyszczeniem i i konserwacją należy sprawdzić , czy urządzenie jest odłączone od źródła prądu.
- W celu zapewnienia długiej żywotności i wydajności urządzenia maszynę. należy codziennie dokładnie czyścić.

Czyszczenie

- W celu wyczyszczenia tarcze tnące można bez problemu spryskać ciepłą wodą.

- Urządzenie powinno się zasadniczo czyścić za pomocą gąbki lub ściereczki. Należy pamiętać o tym, by usuwać wszystkie pozostałości produktów spożywczych, aby zapobiec ześlizgiwaniu się tarcz.
- W celu wyczyszczenia pokrywy należy wyciągnąć 2 trzpienie w sposób pokazany na poniższym rysunku, aby dzięki temu poluzować pokrywę. Pokrywę można bez problemu przepłukać wodą.



- Do czyszczenia należy używać ciepłej wody oraz mydła, alkoholu lub środków czystości nie zawierających środków do szorowania, środków wybielających lub kwasu solnego.
- Nie należy używać przyrządów do czyszczenia takich jak druciaki czy szczotki stalowe, aby nie uszkodzić powierzchni urządzenia.

Przerwa w użytkowaniu urządzenia

Jeżeli urządzenie nie jest przez dłuższy czas używane, to należy go odłączyć od źródła zasilania prądem, dokładnie wyczyścić wszystkie elementy i nasmarować np. wazeliną. Dzięki temu urządzenie chronione jest przed wilgocią, zanieczyszczeniami i innymi wpływami środowiska i może być bez problemu przechowywane. Urządzenie można również nakryć nylonową folią.

REGULARNA KONTROLA URZĄDZENIA

Należy regularnie sprawdzać, czy elementy urządzenia nie są uszkodzone. Jeżeli elementy te będą uszkodzone, to należy zwrócić się do sprzedawcy z prośbą o ich naprawę.

CO NALEŻY ZROBIĆ W PRZYPADKU POJAWIENIA SIĘ PROBLEMU?

Należy skontaktować się ze sprzedawcą i przygotować następujące dane:

- Numer faktury oraz numer seryjny (nr seryjny podany jest na tabliczce znamionowej).
- Ewentualnie zdjęcie niesprawnej części.
- Pracownik serwisu jest w stanie lepiej ocenić, na czym polega problem, jeżeli opiszą go Państwo w sposób tak precyzyjny, jak jest to tylko możliwe. Sformułowania, takie jak np. „urządzenie nie funkcjonuje“ mogą być dwuznaczne i oznaczają zarówno, że urządzenie funkcjonuje tylko częściowo lub w ogóle nie funkcjonuje. Są to jednak dwie różne przyczyny usterek!
- Im bardziej szczegółowe są dane, tym szybciej można Państwu pomóc!

UWAGA: Nigdy nie wolno otwierać urządzenia bez konsultacji z serwisem klienta. Może to prowadzić do utraty gwarancji!

USUWANIE PROBLEMÓW

Usterka	Przyczyna	Rozwiązanie
Urządzenie jest włączone, ale nie szatkuje	Jeden lub oba przełączniki stykowe nie odcinają prawidłowo obwodów elektrycznych	• Sprawdzić, czy pokrywa jest dobrze zamknięta. • Sprawdzić, czy dźwignia jest prawidłowo osadzona.

Děkujeme Vám za nákup tohoto vysoce kvalitního výrobku!

BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

Obecné bezpečnostní pokyny při používání elektrických zařízení:

Aby se snížili riziko zranění v důsledku požáru nebo úrazu elektrickým proudem, dodržujte základní bezpečnostní principy při používání zařízení. Přečtete si pečlivé tento návod a ujistěte se, že jste našli odpovědi na všechny Vaše otázky týkající se tohoto zařízení. Uschovejte tento návod v blízkosti zařízení pro pozdější použití. Vždy používejte uzemnění se správným síťovým napětím (viz návod nebo typový štítek)! V případě pochybnosti o tom, zda je připojení uzemněno, svěřte kontrolu kvalifikovanému odborníkovi. Nikdy nepoužívejte poškozený napájecí kabel! Zařízení by nemělo být otevřeno ve vlhkém nebo mokrém prostředí ani mokrýma nebo vlhkýma rukama. Kromě toho chraňte zařízení před přímým slunečním zářením. Vždy používejte zařízení na bezpečném místě tak, aby nikdo nemohl šlápnout, zakopnout a/nebo poškodit kabel.

Před čištěním zařízení vytáhněte zástrčku ze zásuvky, k čištění používejte pouze vlhký hadřík. Nepoužívejte čisticí prostředky (místo toho např. ocet) a dbejte na to, aby se jakákoliv kapalina nedostala do zařízení.

Vypněte zařízení ihned po zjištění příznaků nesprávného fungování. Vytáhněte zástrčku ze zásuvky, když není zařízení používáno. Činnosti spojené s údržbou, nastavením a opravou zařízení svěřte kvalifikovaným odborníkům. V případě oprav prováděných třetími osobami záruka zaniká!

Obecné pokyny při používání zařízení:

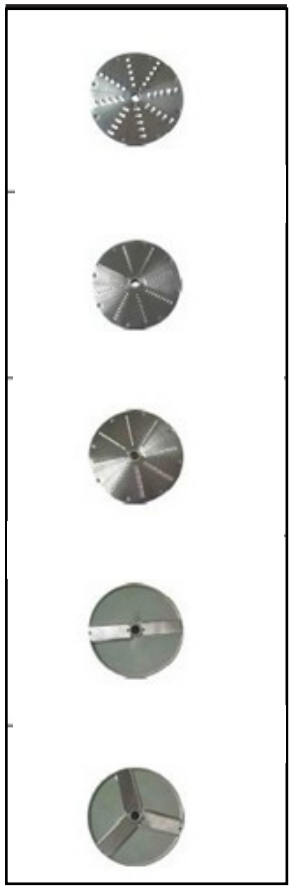
- Připravte a poskytněte návod k obsluze a proveďte školení zaměstnanců v rozsahu manipulace se zařízením v souladu s určením. Návod by měl být vždy uschován v místě požívání zařízení.
- Při používání kráječe dbejte o to, aby nebyly části těla a oděvu nebo jiné předměty (např. jídelní příbory) v blízkosti řezných kotoučů. Může to způsobit vážné zranění!
- Aby se zabránilo zranění, vždy buďte opatrní během provádění prací spojených s údržbou zařízení, zejména řezných kotoučů.
- Při krájení vždy používejte pěchovač.
- Nepoužívejte zařízení pro krájení tvrdých potravinářských výrobků, jako jsou např. hluboce zmrazené výrobky nebo kosti.
- Používejte pouze originální náhradní díly.
- Před čištěním a údržbou odpojte zařízení od napájení.
- Buďte opatrní při čištění a údržbě zařízení a buďte si vědomí rizik, aby se zabránilo nehodám.
- Aby nedošlo ke zranění, při čištění a údržbě zařízení buďte soustředění a vyhněte se všem faktorům, které snižují pozornost.
  UPOZORNĚNÍ – Zařízení by mělo být opravováno pouze kvalifikovaným technikem.
- V případě poškození napájecího kabelu svěřte výměnu odborníkovi, aby se zabránilo úrazu elektrickým proudem nebo požáru.
- Pravidelně kontrolujte napájecí kabel. Dejte pozor na to, aby se na napájecím kabelu nevytvářely uzly nebo zlomeniny. Dbejte o to, aby nebyl kabel rozdrcen dalšími zařízeními a nebyl umístěn v blízkosti ostrých hran

TECHNICKÁ SPECIFIKACE

Model	RCGS 550
Napětí (V)	230
Výkon (W)	550
Materiál krytu	Slitina hliníku a hořčíku
Materiál držáků	Plast
Materiál řezných kotoučů	Ušlechtilá ocel + Nylon
Průměr řezných kotoučů (cm)	20,5
Otáčky	270
Rozměry (D x Š x V) (cm)	57x23x51
Hmotnost (kg)	23

SOUČÁSTI DODÁVKY:

- Kráječ zeleniny
- 5 řezných kotoučů
- Návod k použití



Mřížková čepel

Mřížková čepel

Mřížková čepel

Krájecí čepel

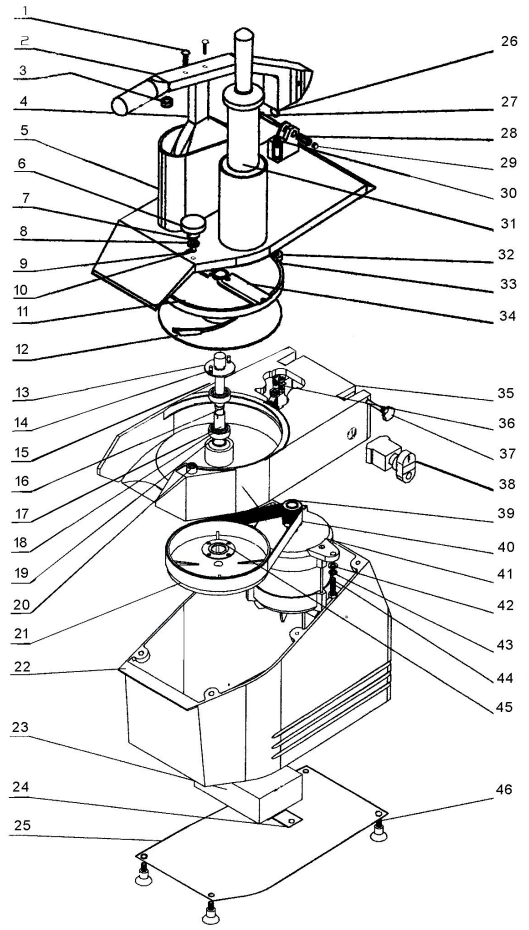
Krájecí čepel

OBLAST POUŽITÍ

- Kráječ zeleniny je určen pouze pro krájení zeleniny a ovoce.
- ***Kráječ zeleniny není určen pro: - krájení potravinářských výrobků, jejichž teplota je nižší než -6°C.***

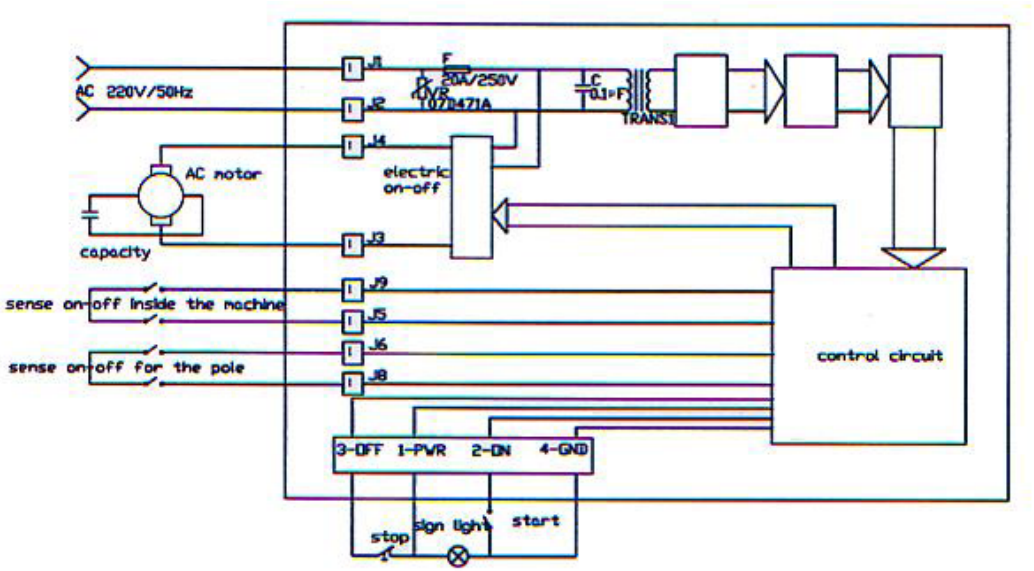
Odpovědnost za veškeré škody vzniklé v důsledku použití v rozporu s určením nese uživatel.

KONSTRUKCE ZAŘÍZENÍ



1. Kolík
2. Držák
3. Nylonové těsnění
4. Píst
5. Nátrubek k plnění
6. Bezpečnostní tlačítko
7. Pružina
8. Těsnění
9. Kolík
10. Vřeteno
11. Řezný kotouč
12. Plastový kotouč
13. Trn
14. Kolík
15. Mazací kolík
16. Hlavní vřeteno
17. Tažná trubka
18. Převodovka
19. Skříň převodovky
20. Kolík skříně
21. Řemenice
22. Opěrná plocha skříně
23. Elektrický systém ovládání
24. Připevnění krabice ovládacího systému
25. Spodní deska skříně
26. Magnet
27. Kloubový kolík
28. Ocelový kryt
29. Matice
30. Regulační kolík
31. Plastový pěchovač
32. Kryt magnetu
33. Magnet
34. Řezné ostří
35. Kryt
36. Kontaktní spínač
37. Šroubový kolík
38. Přepínač
39. Hnací kolo
40. Klínový řemen
41. Motor
42. Podložka
43. Podložka
44. Kolík
45. Kryt převodovky
46. Kolík nohy

ELEKTRICKÉ SCHÉMA



PŘED PRVNÍM POUŽITÍM

Kontrola po převzetí zboží

V okamžiku převzetí zboží zkontrolujte, zda není obal poškozen a otevřete jej. Pokud je obal poškozen, obraťte se do 3 dnů na dovozce nebo distributora a zdokumentujte poškození nejlepším možným způsobem. Neumísťujte plný obal vzhůru nohama! Pokud bude obal opět přepravován, dbejte o to, aby byl umístěn pevně ve vodorovné poloze.

Likvidace obalů

Uschovejte prvky obalu (kartony, plastové pásky, polystyren), aby v případě potřeby dát zařízení do servisu, bylo zařízení dobře chráněno během přepravy!

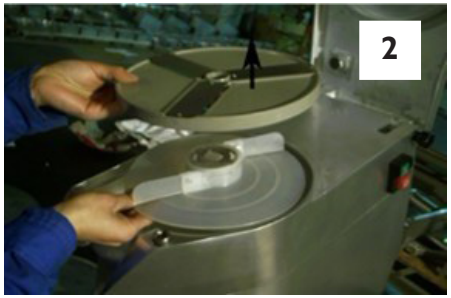
MONTÁŽ ZAŘÍZENÍ

UMÍSTĚNÍ ZAŘÍZENÍ

Zařízení by mělo být umístěno na provozní ploše, jíž rozměry odpovídají rozměrům zařízení. Za účelem umožnit optimální provoz zařízení, by měla být provozní plocha rovná, suchá a mít výšku 80 cm. Okolní teplota by měla být v rozmezí 5-35°C. Pamatujte, aby napájení odpovídalo údajům uvedeným na typovém štítku.

Příprava

- Před prvním použitím vyčistěte všechny součásti a příslušenství.
- Vyberte odpovídající řezný kotouč a nainstalujte jej do zařízení.



1. Otáčením knoflíku proti směru hodinových ručiček uvolněte uzávěr, který umožňuje okamžitě zjistit jeho narušení.
2. Zvedněte páku pístu a ochranné víko. Vložte plastový kotouč, a potom vybraný řezný kotouč.

- Zavřete ochranné víko a upevněte jej otáčením knoflíku uzávěru, který umožňuje okamžitě zjistit jeho porušení, ve směru hodinových ručiček.
- Stiskněte zelené tlačítko START, aby našly řezné kotouče správnou polohu. Ujistěte se, že se kotouč pohybuje proti směru hodinových ručiček.

POUŽITÍ

- Nátrubek k plnění naplňte zeleninou.
- Pravou rukou stiskněte zelené tlačítko, levou rukou zvedněte a podržte páku pístu.

- Lehce zatlačte páku dolů, dokud nebude nakrájen celý produkt.
- Znovu zvedněte páku, aby naplnit kráječ novým produktem.
- Můžete používat současně oba otvory zařízení. Malý kruhový nátrubek k plnění je určen pro produkty ve tvaru válce (např. mrkev, cuketa, okurky), které budou nakrájeny na plátky.
- Po dokončení práce stiskněte tlačítko Stop a odpojte zařízení od napájení.

VÝMĚNA ŘEZNÉHO KOTOUČE

- Knoflíkem uvolněte uzávěr, který umožňuje okamžitě zjistit jeho narušení. Otočte knoflík proti směru hodinových ručiček.
- Pomocí páky zvedněte kryt.
- Ostří řezného kotouče zakryjte hadříkem a zvedněte kotouč.
- Aby namontovat nový kotouč, otočte jej proti směru hodinových ručiček.

POUŽITÍ 2 ŘEZNÝCH KOTOUČŮ

1. Jako první namontujte plastový kotouč.
2. V druhé řadě namontujte pevný řezný kotouč (např. kotouč pro krájení na kostičky, dodávaný odděleně).
3. Na konec namontujte otočný kotouč (např. kotouč pro krájení na plátky).

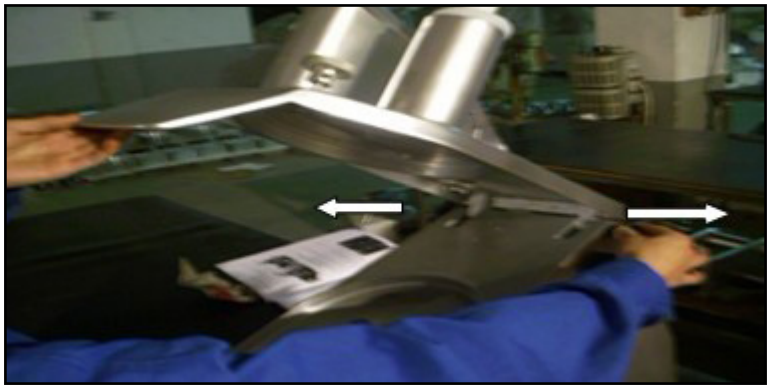
ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

Obecné informace

- Před čištěním nebo údržbou se ujistěte, že je zařízení odpojeno od napájení.
- Aby byla zajištěna dlouhá životnost a účinnost zařízení, každý den důkladně jej vyčistěte.

Čištění

- Aby snadno vyčistit řezné kotouče, postříkejte je teplou vodou.
- Zařízení čistěte houbou nebo hadříkem. Pamatujte, aby odstranit všechny zbytky potravin, aby se zabránilo klouzání kotoučů.
- Aby vyčistit víko, vytáhněte 2 kolíky, jak je uvedeno na následujícím obrázku, aby uvolnit víko. Víko můžete opláchnout vodou.



- K čištění používejte teplou vodu a mýdlo, alkohol nebo jiné čistící prostředky bez obsahu abrazivních látek, bělících přípravků nebo kyseliny solné.
- Nepoužívejte čistící pomůcky, jako jsou drátěnky nebo ocelové kartáče, aby nedošlo k poškození povrchu zařízení.

PŘESTÁVKA V POUŽÍVÁNÍ ZAŘÍZENÍ

Když není zařízení používáno delší dobu, odpojte jej od zdroje napájení, důkladně vyčistěte všechny součásti a namažte např. vazelínou.
Díky tomuto je zařízení chráněno před vlhkostí, nečistotami a dalšími vlivy prostředí a může být bez problému skladováno. Zařízení můžete také zakryt nylonovou fólií.

PRAVIDELNÁ KONTROLA ZAŘÍZENÍ

Pravidelně kontrolujte, zda nejsou součásti zařízení poškozeny. Když jsou součásti poškozeny, obraťte se na prodejce a požádejte o jejich opravu.

CO DĚLAT, KDYŽ SE OBJEVÍ NĚJAKÝ PROBLÉM?

Obraťte se na prodejce a poskytněte následující informace:

- číslo faktury a sériové číslo (sériové číslo je uvedeno na typovém štítku).
- případně foto vadného dílu.
- Pracovník servisních služeb lépe posoudí problém, když tento bude popsán tak přesně, jak je to možné. Fráze jako např. „zařízení nepracuje” může být dvojznačná a může znamenat jak to, že pracuje zařízení částečně, tak i to, že nepracuje vůbec. Jedná se o dvě různé příčiny poruch!
- Čím podrobnější informace, tím rychlejší řešení problému!

VAROVÁNÍ: Nikdy neotevírejte zařízení bez konzultace se servisním střediskem. To může vést ke ztrátě záruky!

ODSTRAŇOVÁNÍ PORUCH

Porucha	Příčina	Řešení
Zařízení je zapnuté, ale nepracuje	Jeden nebo oba kontaktní spínače nepracují správně	• Ujistěte se, že je víko dobře uzavřené. • Ujistěte se, že je páka nasazená správně.

Merci d´avoir choisi ce produit de qualité!

MESURES DE SÉCURITÉ

Conseils généraux de sécurité pour l´utilisation d´appareils électriques:

Pour éviter des blessures dues au feu ou à des chocs électriques, nous vous prions de veiller à respecter les consignes de sécurités lorsque vous utilisez cet appareil. Veuillez lire attentivement le mode d´emploi et assurez-vous de l´avoir bien compris. Conservez le mode d´emploi à proximité de l´appareil pour pouvoir le consulter à tout moment. Utilisez toujours des sources de courant reliées à la terre et fournissant la tension nécessaire (indiquée sur l´étiquette placée sur l´appareil). En cas de doute, laissez un professionnel vérifier que votre prise est bien reliée à la terre. N´utilisez jamais de câble d´alimentation abîmé. N´ouvrez pas l´appareil dans un environnement humide ou mouillé, ou si vous êtes vous-même mouillé. Protégez l´appareil des radiations solaires. Utilisez toujours l´appareil dans un endroit protégé afin de ne pas abîmer l´appareil ou mettre en danger d´autres personnes.

Avant de nettoyer l´appareil, débranchez-le. N´utilisez qu´un chiffon doux humide pour le nettoyage. Évitez l´utilisation de détergents et assurez-vous qu´aucun liquide n´entre dans l´appareil.

Éteignez l´appareil si vous remarquez un quelconque dysfonctionnement. De même, débranchez l´appareil lorsque vous ne l´utilisez pas. Confiez l´entretien et toute réparation de votre appareil à un spécialiste. Une ouverture de l´appareil sans notre autorisation conduit à une perte de garantie!

Conseils généraux de sécurité pour l´utilisation:

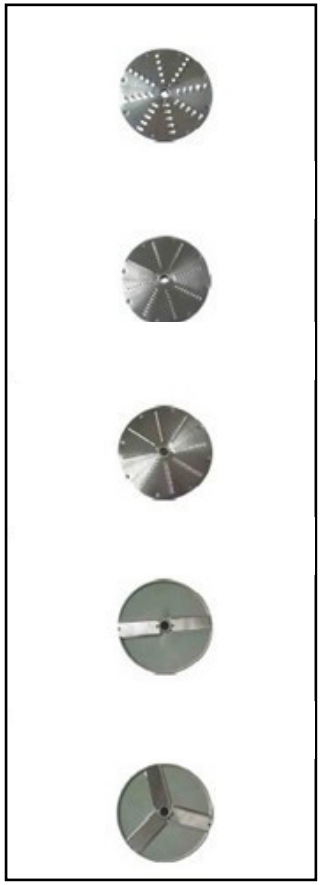
- Mettre ce mode d´emploi à disposition et informer les utilisateurs des conditions et méthodes d´utilisation optimales. Le mode d´emploi doit être accessible à tous les utilisateurs à tout moment.
- Veillez toujours à ce que ni votre corps, ni vos vêtements ni vos ustensiles de travail ne soient à proximité de la lame : cela peut conduire à de graves blessures!
- Pour éviter toute blessure, soyez toujours prudent lors de l´entretien de l´appareil, (en particulier avec le disque de découpe).
- Utilisez toujours le poussoir pour trancher des aliments.
- Ne pas utiliser l´appareil pour trancher des aliments durs tels que des produits congelés ou des os.
- Utilisez exclusivement les pièces d´origine fournies.
- Avant de nettoyer ou d´entretenir l´appareil, débranchez-le.
- Soyez vigilant pendant le nettoyage et l´entretien, et soyez toujours conscient des risques de manipulation pour éviter les accidents.
- Lorsque vous procédez au nettoyage ou à l´entretien de l´appareil et pour éviter toute lésion, restez concentré et évitez toute distraction.
- **ATTENTION:** Seul un technicien spécialisé est apte à procéder à des réparations sur l´appareil
- Si le cable d´alimentation de l´appareil est abîmé, laissez-le changer par un spécialiste pour prévenir des incendies et chocs électriques.
- Contrôlez régulièrement le cable d´alimentation. Veillez toujours à ce qu´il n´y ait pas de nœuds ni de plis dans le cable. Ne tirez pas sur le cable pour débrancher l´appareil. Utilisez à cette fin la prise.

DONNÉES TECHNIQUES

Modèle	RCGS 550
Tension (V)	230
Puissance (W)	550
Matériau de la carcasse	Alliage Aluminium / Magnesium
Matériau des poignées	Plastique
Matériau des disques	Acier inox+ Nylon
Diamètre des disques	20,5
Rotations	270
Dimensions (L x l x h) (cm)	57x23x51
Poids (kg)	23

CONTENU DE LA LIVRAISON

- Coupe-légume
- 5 disques de découpe
- Mode d´emploi



Grating Blade

Grating Blade

Grating Blade

Slicing Blade

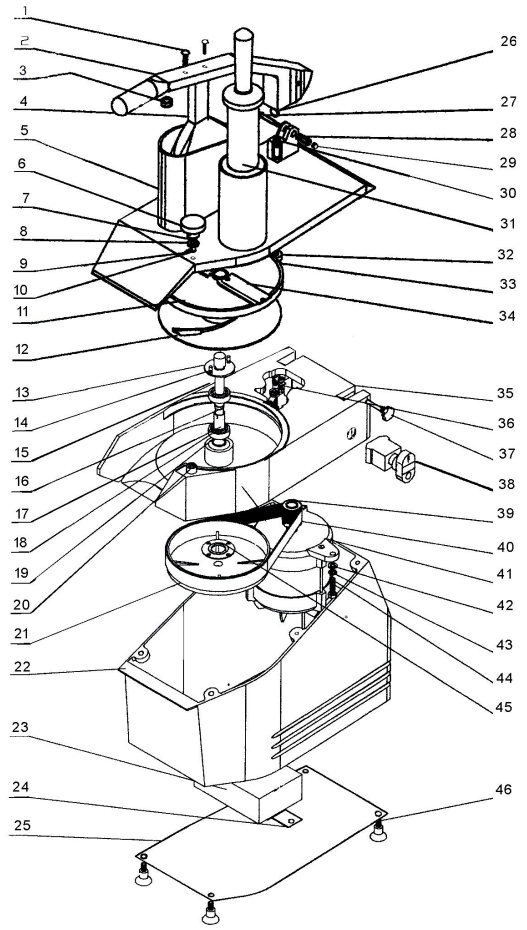
Slicing Blade

DOMAINE D´UTILISATION

- Le découpe-légume est exclusivement destiné à la découpe de fruits et
- Ne pas utiliser le découpe-légume pour :
- trancher des aliments ayant une température inférieure à -6°C

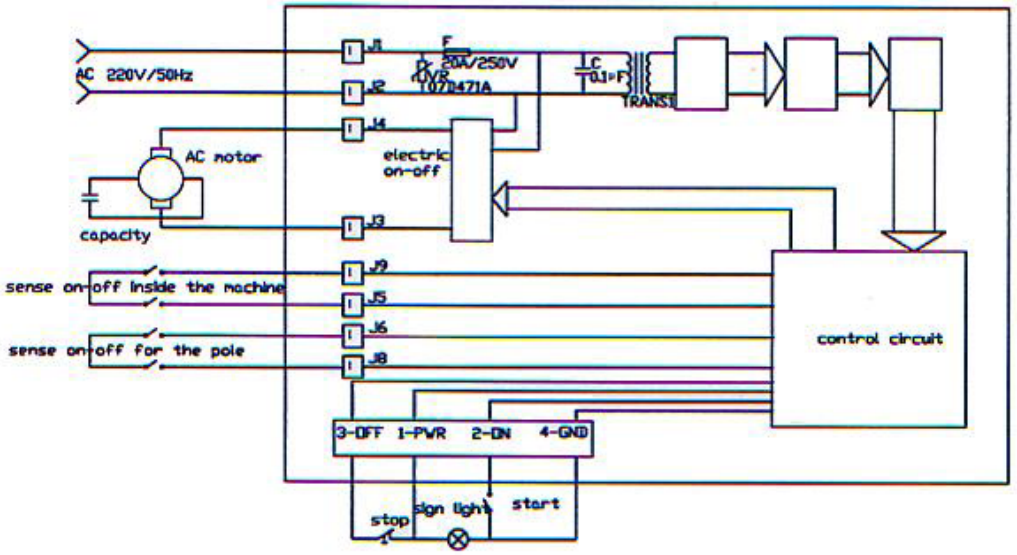
Tout dommage résultant d´une utilisation non conforme de l´appareil est à la charge de l´utilisateur.

COMPOSITION



1. Fixation
2. Poignée
3. Joint en nylon
4. Poussoir
5. Orifice oval d´alimentation
06. Bouton de sécurité
07. Ressort
08. Joint
09. Epingle
10. Broche
11. Disque de découpe
12. Disque d´éjection
13. Cheville
14. Epingle
15. Broche lubrifiante
16. Broche principale
17. Bardage
18. Transmission
19. Boitier de transmission
20. Cheville
21. Poulie
22. Support de carcasse
23. Commandes
24. Fixation du boîtier de commande
25. Plaque inférieure
26. Aimant
27. Axe d´articulation
28. Protection en acier
29. Ecrou
30. Boulon de réglage
31. Poussoir en plastique
32. Logement de l´aimant
33. Aimant
34. Disque de découpe
35. Paroi
36. Bouton contact
37. Boulon à visser
38. Interrupteur
39. Roue d´entraînement
40. Courroie
41. Moteur
42. Rondelle
43. Rondelle
44. Boulon
45. Protection de la transmission
46. Fixation du pied.

SCHÉMA ÉLECTRIQUE



AVANT LA PREMIERE UTILISATION

Contrôle à la réception de la marchandise

À la réception de la marchandise, contrôlez l´emballage : si celui-ci présente un endommagement quelconque, mettez-vous en relation avec votre vendeur sous 3 jours afin de documenter correctement le dommage. Ne posez pas le colis à l´envers! Si vous transportez le colis, veillez à le transporter à l´horizontal et de facon stable.

Elimination

Veuillez conserver l´emballage (carton, bourre et fixations) pour pouvoir renvoyer votre appareil dans les meilleures conditions possible si nécessaire !

INSTALLATION DE L´APPAREIL

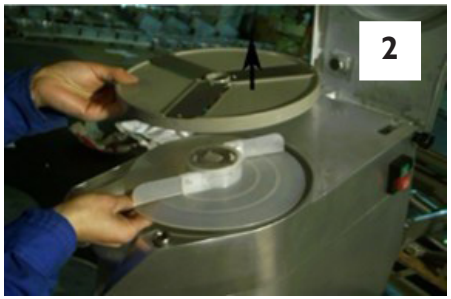
Mise en place

L´appareil doit être placé sur une surface ayant au moins les dimensions de l´appareil (voir Fig.2). La surface doit être plane, sèche et avoir une hauteur de 80cm pour permettre une position de travail optimale. La température ambiante doit être entre 5 et 35°C.

Veillez à ce que la source d´alimentation corresponde aux données indiquées sur la plaquette de l´appareil.

Préparation

- Nettoyez toutes les pièces et accessoires fournis avant la première utilisation.t
- Choisissez le disque de découpe et montez-le dans l´appareil.



1. Tournez le bouton dans le sens inverse des aiguilles d´une montre pour libérer le mécanisme de sécurité.
2. Soulevez la poignée du poussoir et basculez le couvercle de protection vers l´arrière. Placez d´abord le disque d´éjection en plastique, puis le disque de découpe.

- Fermez le couvercle de protection et fixez-le en tournant le bouton dans le sens des aiguilles d´une montre.
- Pressez la touche verte START pour que le disque de découpe s´encliquette.

Contrôlez que le disque tourne dans le sens inverse des aiguilles d´une montre.

MODE D´EMPLOI

- Remplissez l´orifice d´alimentation de légumes.
- Pressez le bouton vert avec la main droite, et maintenez le poussoir soulevé avec la main gauche.

- Pressez légèrement le poussoir vers le bas jusqu´à ce que les aliments soient consommés.
- Resoulevez le poussoir pour réalimenter l´appareil en légumes.
- Vous pouvez bien sûr utiliser les deux orifices d´alimentation simultanément. De facon générale, le petit orifice rond est prévu pour les légumes de forme cylindrique (comme les carottes, les courgettes ou les concombres) à découper en tranches.
- Lorsque vous avez achevé votre travail, pressez le bouton d´arrêt et débranchez l´appareil de sa source d´alimentation.

ÉCHANGE DU DISQUE DE DÉCOUPE

- Tournez le bouton dans le sens inverse des aiguilles d´une montre pour libérer le mécanisme de sécurité.
- Soulevez le couvercle à l´aide du poussoir.
- Couvrez les lames du disque avec un chiffon et soulevez le disque.
- Pour fixer le nouveau disque, tournez-le dans le sens inverse des aiguilles d´une montre.

UTILISATION DE DEUX DISQUES DE DÉCOUPE

1. Placez d´abord le disque d´éjection.
2. Montez d´abord le disque fixe (par exemple le disque pour faire des cubes, disponible séparément).
3. Montez enfin le disque rotatif (servant à couper en tranches, par exemple).

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

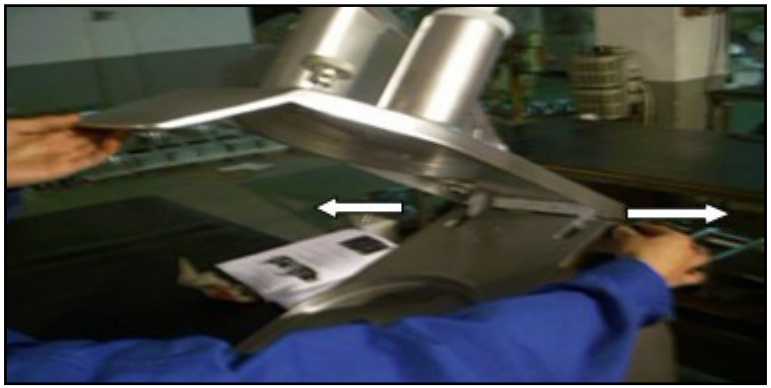
Remarques générales

- Contrôlez avant toute mesure de nettoyage ou d´entretien que l´appareil soit bien débranché de sa source d´alimentation.
- Nettoyez la machine tous les jours pour garantir sa longévité et son efficacité.

Nettoyage

Les disques de découpe peuvent être nettoyées sans problème avec un jet d´eau chaude.

- Le nettoyage de l´appareil doit de facon générale être effectué avec une éponge ou un chiffon. Veillez à ce que tous les restes d´aliments soient éliminés pour éviter que les disques ne soient mal fixés.
- Pour nettoyer le couvercle, retirez les deux fixations illustrées ci-dessous afin de libérer le couvercle, que vous pourrez ainsi nettoyer facilement.



- Pour le nettoyage, utilisez de l´eau chaude et du savon, de l´alcool ou un détergent sans abrasifs, chlore ou acide chlorhydrique.
- N´utilisez pas pour le nettoyage des accessoires tels que des grattons en acier ou des brosses en acier afin de ne pas abîmer la surface de l´appareil.

Appareil hors d´usage

Si l´appareil n´est pas utilisé pendant un certain temps, débranchez-le, nettoyez-le à fond et enduisez-le de graisse (par exemple de vaseline). Ainsi, l´appareil est protégé de l´humidité, de la poussière et autres influences environnementales et peut être stocké sans risques. Vous pouvez également le couvrir d´un chiffon en nylon.

CONTROLE REGULIER DE L´APPAREIL

Contrôlez régulièrement que l´appareil ne présente aucun dommage. Si c´est le cas, adressez-vous à votre vendeur pour y remédier.

QUE FAIRE EN CAS DE PROBLÈME?

Prenez contact avec votre vendeur et communiquez-lui les éléments suivants:

- Numéro de facture et numéro de série (ce dernier se trouve sur l´étiquette collée sur l´appareil).
- Au cas échéant, une photo de la pièce endommagée ou défectueuse.
- Votre chargé de SAV saura mieux déterminer la cause du problème si vous lui faites une description précise. Évitez les formules telles que « l´appareil ne fonctionne pas », celles-ci pouvant porter à confusion: Voulez-vous dire par exemple que l´appareil ne fonctionne pas du tout? Ou une seule partie est-elle défectueuse? Ces deux descriptions correspondent à des causes de panne différentes!
- Plus vos informations seront détaillées, plus la réponse à votre problème sera rapide et efficace!

ATTENTION: N´ouvrez jamais l´appareil sans l´autorisation de votre SAV. Cela peut conduire à une perte de garantie!

TROUBLESHOOTING

Anomalie	Cause	Solution
L´appareil est allumé mais ne tourne pas.	Un ou les deux boutons de contact ne ferment pas correctement le circuit électrique.	Contrôlez que le couvercle soit bien fermé et que le poussoir soit bien enfoncé.

Grazie per aver scelto un prodotto di qualità.

NORME DI SICUREZZA

Norme di sicurezza generali da seguire durante l´impiego di apparecchi elettrici:

Per ridurre al minimo il rischio di ferite causate dal contatto con fonti di calore o il rischio di folgorazioni, La invitiamo a prendere costantemente alcune precauzioni di sicurezza durante l´utilizzo di questo strumento. La preghiamo di leggere con cura e dalla prima all´ultima pagina queste istruzioni d´uso e di accertarsi di aver compreso tutto. Conservi scrupolosamente queste istruzioni nei pressi dell´apparecchio, in modo tale che Le sia sempre possibile, anche in seguito, trovare risposta ai suoi quesiti. Faccia in modo da utilizzare sempre una presa elettrica con la messa a terra e con la giusta tensione di rete (si vedano le istruzioni oppure la targhetta del modello di apparecchio). Nel caso in cui avesse dei dubbi sulla messa a terra dell´allacciamento elettrico faccia eseguire un controllo a un tecnico qualificato. Non faccia mai uso di cavi elettrici difettosi. Non apra mai questo strumento in ambienti umidi o bagnati, oppure quando è Lei stesso a essersi bagnato, e lo protegga dall´esposizione diretta ai raggi solari. Impieghi sempre lo strumento in un luogo riparato, in modo che nessuno possa urtare sensibilmente il cavo, che vi possa inciampare e/o recare danno.

Stacchi la spina dall´interruttore prima di pulire lo strumento e per svolgere quest´operazione faccia uso soltanto di un panno umido. Eviti l´uso di detergenti a base di sapone (si usi piuttosto l´aceto) e faccia attenzione che all´interno dell´apparecchio non sia versato alcun liquido. Spenga subito l´apparecchio non appena dovesse notare irregolarità nel funzionamento. Allo stesso modo dovrebbe estrarre la spina dall´interruttore quando non fa uso dell´apparecchio. Affidi la manutenzione, il controllo e la riparazione dello strumento a personale qualificato. In caso d'intervento da parte di un esterno la garanzia perde la sua validità!

Norme generali di sicurezza da seguire nell´uso dei nostri tagliaverdure:

- Il manuale d´uso deve trovarsi sempre nei pressi dell´apparecchio e deve essere accessibile in ogni momento a chi faccia uso dell´attrezzatura in questione dopo adeguata formazione.
- Durante l´impiego dell´apparecchio bisogna fare particolarmente attenzione che né parti del corpo, né elementi dell´abbigliamento oppure accessori di sostegno (ad esempio, posate da cucina) si trovino nelle vicinanze della lama: in caso contrario si possono verificare ferite gravi!

- Per prevenire ferite da taglio ponete molta cura nella manutenzione, in particolar modo per quanto riguarda la lama.l´appareil, (en particulier avec le disque de découpe).
- Utilizzate sempre , lo stantuffo per la lavorazione degli alimenti.
- L´apparecchio non devéssere mai utilizzato per tagliare alimenti duni come i surgelati e le ossa.
- Fate uso esclusivamente degli elementi originali presenti in consegna.
- Prima di pulire l´apparecchio o di prendere iniziative dal punto di vista della manutenzione, scollegatelo dalla corrente.
- Siate prudenti al momento di pulire e compiere la manutenzione dell´apparecchio e siate consapevoli dei rischi per evitare incidenti.
- Restate concentrati nel corso delle pulizie e della manutenzione ed evitate qualunque tipo di distrazione per non correre rischi inutili.
- ATTENZIONE – L´apparecchio va fatto riparare nel caso da personale tecnico qualificato.
- Se il cavo della corrente dovesse essere danneggiato, fatelo sostituire da personale qualificato per impedire folgorazioni o incendi.
- Verificate a intervalli regolari le funzioni dell´apparecchio. Fate attenzione al cavo elettrico e alla presenza o meno d'irregolarità. Fate in modo che esso non incontri ostacoli nel suo percorso, non passi da spigoli vivi o sia d'impedimento al passaggio di persone ed evitate di tirare il cavo per staccare l´apparecchio dalla corrente: per questo, estraete semplicemente la spina.

SCHEDA TECNICA

Modello	RCGS 550
Tensione (V)	230
Potenza (W)	550
Materiale dell´alloggiamento	Lega di Alluminio e Magnesio
Materiale del manico	Plastica
Materiale delle lame a disco	Acciaio + Nylon
Diametro della lama a disco (cm)	20,5
Giri completi	270
Dimensioni (PxLxA) (cm)	57x23x51
Peso (kg)	23

CONTENUTO DELLA CONSEGNA

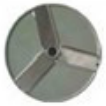
- Tagliaverdure
- 5 Dischi da taglio
- Manuale di Istruzioni

Grating Blade

Grating Blade

Grating Blade

Slicing Blade



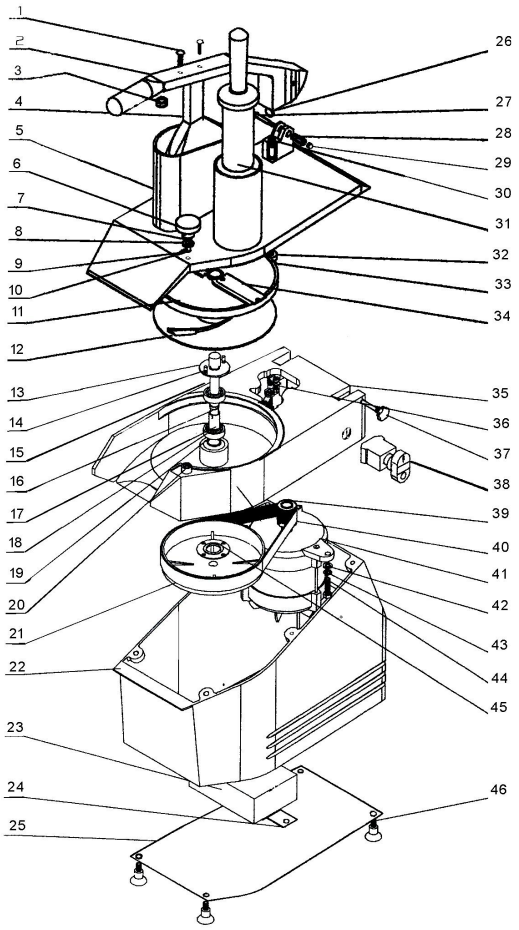
Slicing Blade

AMBITI D´UTILIZZO

- Il tagliaverdure è idoneo solamente per il taglio di frutta e verdura.
- Non usare l´affettatrice per:
- il taglio di prodotti alimentari la cui temperatura si trovi a - 6°C;

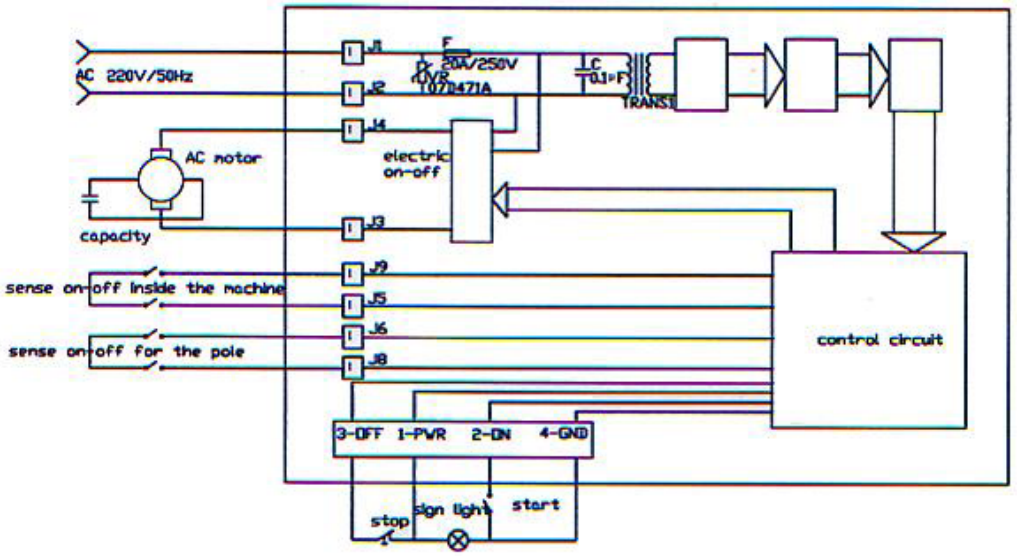
Per qualsiasi danno provocato da un utilizzo inappropriato, è da ritenersi responsabile unicamente l´utente.

COMPOSIZIONE



01. Perno
02. Maniglia
03. Guarnizione di nylon
04. Pressa
05. Bocchettone di riempimento
06. Pulsante di sicurezza
07. Dente
08. Guarnizione
09. Spina
10. Mandrino
11. Lama a disco
12. Disco di emissione
13. Tassello
14. Spina
15. Perno di lubrificazione
16. Mandrino principale
17. Tubo dell'involucro
18. Ingranaggi
19. Alloggiamento degli ingranaggi
20. Tassello dell'alloggiamento
21. Ruota per cinghie trapezoidali
22. Superficie d'appoggio dell'alloggiamento
23. Comandi elettrici
24. Fissaggio della scatola dei comandi
25. Piastra inferiore dell'alloggiamento
26. Magnete
27. Perno a cerniera
28. Protezione di acciaio
29. Dado
30. Perno di regolazione
31. Stantuffo di plastica
32. Alloggiamento magnetico
33. Magnete
34. Supporto lama
35. Alloggiamento
36. nterruttore a tocco
37. Vite prigioniera
38. Interruttore
39. Ruota conduttrice
40. Cinghia trapezoidale
41. Motore
42. Rondella
43. Rondella
44. Perno
45. Protezione degli ingranaggi
46. Perno di base

DIAGRAMMA ELETTRICO



IN VISTA DEL PRIMO UTILIZZO

Verifica dopo la consegna del prodotto

Una volta ricevuto l´apparecchio, verificate che le condizioni dell´imballaggio siano nella norma, e aprite la confezione. Se doveste notare danneggiamenti dell´imballaggio, mettetevi entro 3 giorni in contatto con la compagnia trasportatrice e con il fornitore, e fate una documentazione del danno più accurata possibile. Non deponete la confezione nel verso sbagliato! Se doveste trasportare ancora la confezione ad altra destinazione, abbiate cura di tenerlo in posizione orizzontale e stabile.

Smaltimento dell´imballaggio

Si prega di conservare l´intero imballaggio (carta, strisce di plastica e polistirolo) per rispedire nel modo più sicuro possibile l´apparecchio se dovesse essere necessario un intervento di riparazione!

MESSA IN OPERA DELLO STRUMENTO

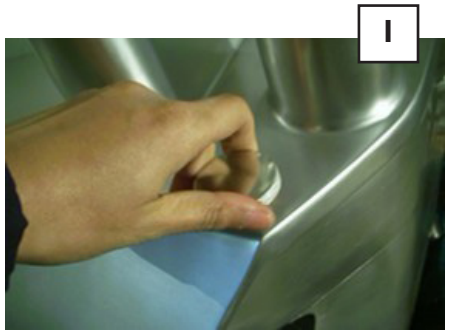
Collocazione dello strumento

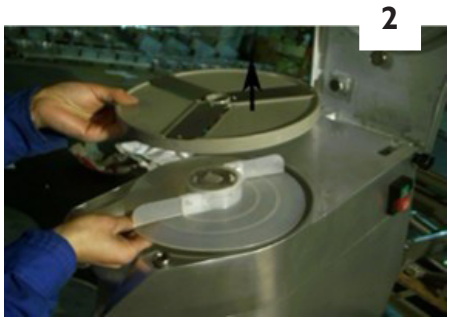
Lo strumento deve essere collocato su di una superficie di lavoro corrispondente come minimo alle dimensioni dell´apparecchio. La superficie di lavoro deve essere in piano, asciutta e misurare in altezza almeno 80 cm per consentire una lavorazione ottimale. La temperatura dell´ambiente circostante può andare dai 5 ai 35°C.

Accertarsi che la fornitura elettrica per l´apparecchio corrisponda alle caratteristiche indicate sulla targhetta.

Preparazione

- Pulite tutte le parti dello strumento e gli accessori prima di utilizzare la macchina.
- Scegliete la lama adeguata al tipo di lavoro da compiere e montatela sull´apparecchio.





1. Grazie alla manopola potete allentare la chiusura di sicurezza girandola in senso antiorario.
2. Tirate in alto la leva dello stantuffo e piegate verso l´alto il coperchio di protezione. Sistemate per prima cosa il disco di emissione di plastica, in seguito il disco da taglio.

- Chiudete il coperchio di protezione e fissatelo girando la manopola della sicura in senso orario.
- Premete il tasto verde di START in modo da far scattare nel modo corretto il disco da taglio.

Controllate che la lama giri in senso anti-orario.

ISTRUZIONI D´USO

- Riempite la vasca di riempimento con la verdura da tagliare.
- Premete il tasto verde con la mano destra e con la sinistra tenete sollevata la leva di pressione.

- pingete la leva leggermente verso il basso, fino a quando gli alimenti non sono stati interamente tagliati.
- Portate la leva di nuovo verso l´alto per introdurre altri alimenti.
- Potete utilizzare senza problemi in contemporanea le due aperture dell´apparecchio. In generale si dovrebbe utilizzare la forma tonda per affettare la verdura a forma cilindrica (carote, zucchine, cetrioli).
- Quando avete finito il lavoro, premete il tasto di stop e staccate l´apparecchio dalla corrente.

CAMBIO DEL DISCO DI TAGLIO

- Allentate la sicura con la manopola girandola in senso anti-orario.
- Spingete versol ´alto la copertura dell´alloggiamento con l áiuto della leva.
- coprite la lama del disco da tagilo con un panno e sollevate il disco.
- per fissare il nuovo disco da tagilo, giratelo in senso anti-orario.

UTILIZZO DI DUE DISCHI DA TAGLIO

1. Sistemate per prima cosa il disco di emissione.
2. Dopodiché, montate la lama di taglio fissa (ad esempio, il supporto per fare da dolate, lama da acquistare separatamente).
3. Infine montate il disco rotante (ad esempio, il disco per affettare).

PULIZIA E MANUTENZIONE

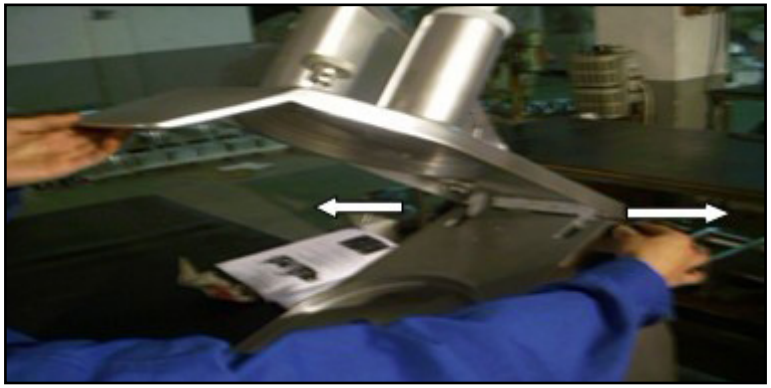
Osservazioni generali

- Verificate prima di compiere qualsiasi intervento di pulizia e manutenzione che l´apparecchio sia staccato dalla corrente.
- Pulite a fondo quotidianamente l´apparecchio per garantirne la durata di vita più lunga possibile.

Pulizia

- Durante la pulizia i dischi da taglio possono essere esposti senza problemi ad un lavaggio con acqua calda.

- Per la pulizia dell´apparecchio bisognerebbe utilizzare in generale una spugna oppure un panno. Si invita a eliminare ogni residuo alimentare per evitare un cattivo funzionamento.
- Per pulire la copertura superiore, togliete come da illustrazione sottostante i due perni per smontare l´elemento. Esso si può quindi pulire normalmente.



- Per la pulizia utilizzate acqua e sapone, alcol oppure detergenti non abrasivi, acidi o sbiancanti.
- Non utilizzate mai spugne o spazzole di acciaio, in modo tale da evitare danneggiamenti della superficie metallica.

In caso di non-utilizzo

Se lo strumento dovesse rimanere a lungo inutilizzato, staccatelo dalla corrente, pulite a fondo tutti gli elementi e lubrificateli ad esempio con della vaselina.

In questo modo l´apparecchio è protetto dall´umidità, dallo sporco e altri agenti esterni e lo si può immagazzinare senza ulteriori accorgimenti. Potete comunque coprire la macchina anche con un telo di nylon.

CONTROLLO PERIODICO DEL FUNZIONAMENTO DELL´APPARECCHIO

Verificate regolarmente che non ci siano elementi difettosi facenti parte dell´apparecchio. Se dovessero esserci difetti, rivolgetevi al vostro venditore per assicurarvi le adeguate contromisure.

IN CASO DI PROBLEMI: COSA FARE?

Mettetevi in contatto con il venditore e preparate i seguenti dati:

- Numero di ricevuta e numero di serie (quest´ultimo lo trovate sul sigillo del prodotto).
- Eventualmente una foto dell´elemento difettoso.
- Il Servizio Clienti può stabilire al meglio la causa del cattivo funzionamento se siete in grado di descriverlo nel miglior modo possibile. Espressioni come "l´apparecchio non funziona" possono risultare equivoche e significano che lo strumento non funziona per niente oppure è solo in parte difettoso. Queste però sono due fattispecie ben differenti!
- Più dettagliate sono le informazioni fornite, più velocemente vi si può fornire una soluzione adeguata!

ATTENZIONE: Non aprite mai l´apparecchio senza il consenso del Servizio Clienti. In caso contrario si può incorrere in una perdita sulla garanzia del prodotto!

SOLUZIONE DEI PROBLEMI

Problema	Causa	Soluzione
L´apparecchio è acceso, ma non taglia.	Uno o entrambi gli interruttori di contatto determinano un mancato passaggio della corrente.	Verificate che la chiusura dell´apparecchio non presenti irregolarità. Verificate che la leva sia posizionata correttamente.

Gracias por elegir un producto de calidad de Royal Catering.

PRECAUCIONES

Información general de seguridad para el uso de aparatos eléctricos:

Para evitar quemaduras o on un shock eléctrico, maneje el aparato conforme a las instrucciones de seguridad. Lea con atención las instrucciones y asegúrese de haberlas comprendido en su totalidad. Mantenga este manual cerca del aparato en todo momento para tener acceso a la información contenida en el mismo. Utilice siempre fuentes de alimentación con conexión a tierra y con el voltaje adecuado (indicado en la etiqueta del producto) En caso de duda, deje que un electricista profesional compruebe si su aparato está correctamente puesto a tierra. Nunca utilice un cable de alimentación dañado. No abra el aparato en una atmósfera húmeda ni lo toque si usted mismo está mojado. Proteja el equipo de la radiación solar. Utilice el aparato en un emplazamiento protegido para evitar que se deteriore o cause daños a otros.

Desconéctelo antes de limpiarlo. Utilice un paño suave para limpiarlo. Evite usar productos de limpieza agresivos y asegúrese de que ningún líquido entra en el equipo. Apague el aparato inmediatamente si nota que existen irregularidades en el funcionamiento. Desconecte la cortadora de la fuente de alimentación eléctrica cuando no la esté utilizando. Los ajustes y reparaciones que el aparato pudiera precisar deberán ser llevados a cabo por un profesional cualificado. Actuar contrariamente implica la pérdida de la garantía.

Información general de seguridad para el uso de nuestras cortadoras de verdura:

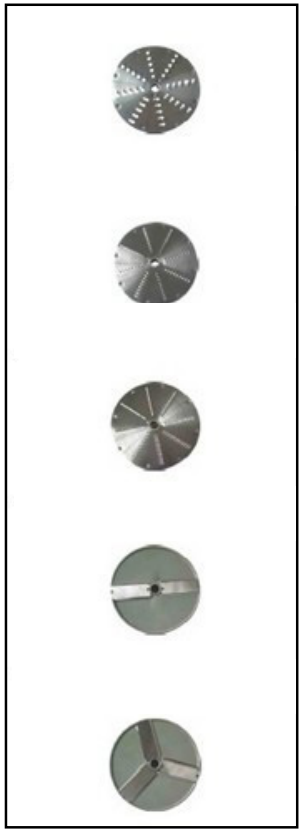
- El manual de usuario debe estar en todo momento cerca del aparato y ser accessible a los usuarios. Forme a sus empleados en la manera adecuada de utilizar la cortadora.
- Mantenga la ropa, instrumentos de cocina y partes del cuerpo alejados de la cuchilla mientras esté utilizando la máquina. El contacto con la cuchilla giratoria puede provocar serias heridas.
- Para evitar heridas, tenga especial cuidado con el mantenimiento del aparato, sobre todo con la cuchilla.
- Sírvase siempre de la bandeja transportadora para cortar los alimentos.
- Nunca utilice el aparato para cortar alimentos duros como ultracongelados o huesos.
- Utilice únicamente las piezas originales suministradas con el aparato.
- Antes de limpiar o realizar el mantenimiento el aparato, desenchúfelo.
- Siempre que lleve a cabo la limpieza o el mantenimiento del aparato, tenga muy en cuenta los riesgos que conlleva manipular el aparato sin los elementos protectores.
- Cuando esté limpiando o llevando a cabo el mantenimiento del aparato, concéntrese en lo que está haciendo y evite posibles distracciones.
- PRECAUCION – En caso de deterioros o disfunciones, la máquina debe ser reparada por el vendedor o por un agente especializado.
- Si el cable de corriente resulta dañado, debe ser reemplazado por el suministrador, un agente de servicio de éste o por personal calificado, para evitar posibles peligros.
- Compruebe el cable de alimentación de corriente en circumstancias normales. Asegúrese de que no se producen nudos ni dobladuras en el cable, pues esto podría provocar peligros eléctricos graves. Evite también colocar pesos sobre el cable o dejarlo en superficies cortantes o puntiagudas. Por último, no tire del cable para desconectarlo: desenchúfelo desde la toma.

DETALLES TÉCNICOS

Modelo	RCGS 550
Tensión (V)	230
Potencia (W)	550
Material de la carcasa	Aleación de aluminio y magnesio
Material de los botones	Plástico
Material de la cuchilla	Acero inoxidable y nilón
Diámetro de la cuchilla (cm)	20,5
Revoluciones	270
Dimensiones LargxAnchxAlt (cm)	57x23x51
Peso (kg)	23

CONTENIDO DEL ENVÍO

- Cortadora de verduras
- 5 cuchillas
- Manual de uso



Grating Blade

Grating Blade

Grating Blade

Slicing Blade

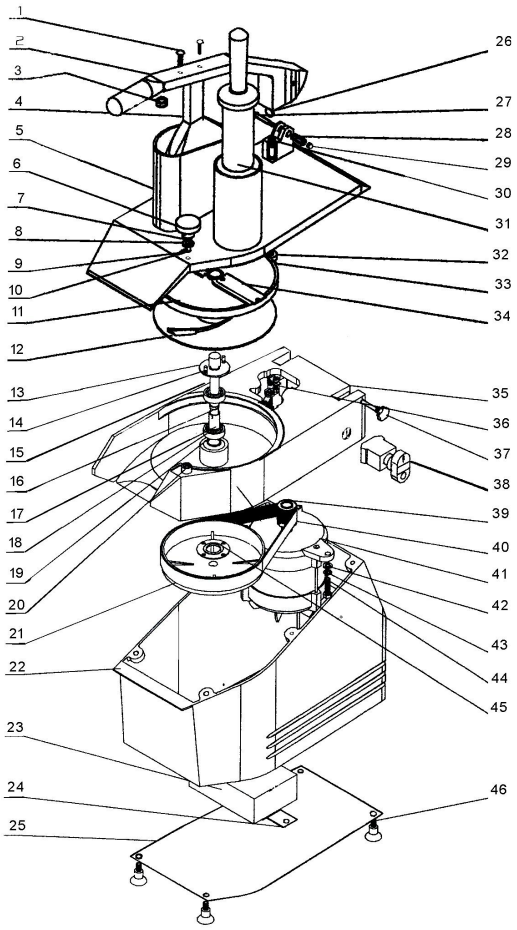
Slicing Blade

ÁMBITO DE USO

- La cortadora de verduras está exclusivamente diseñada para cortar frutas y verduras
- La cortadora de verduras no debe ser utilizada para:
  cortar alimentos que tengan una temperatura inferior a -6°C .

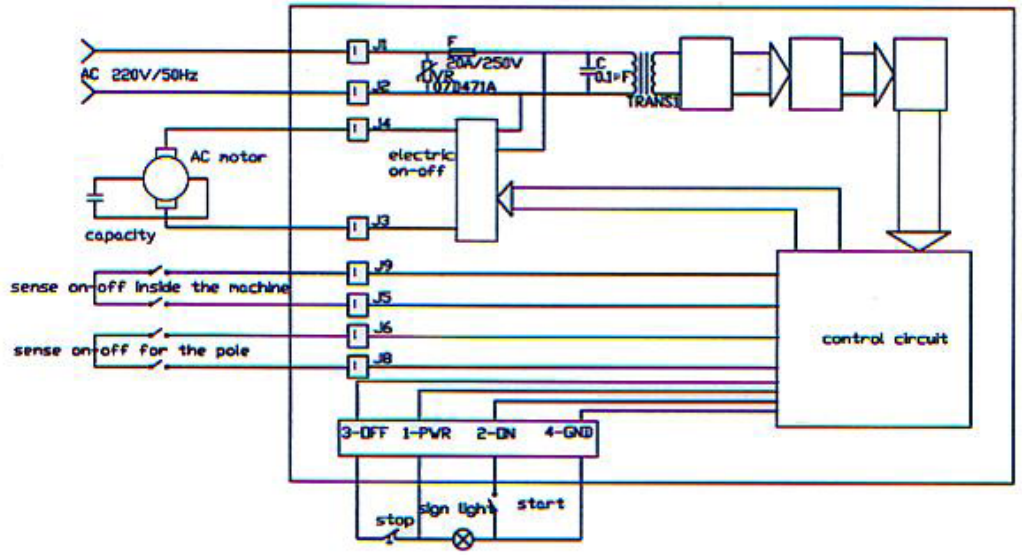
Todo daño provocado por un uso incorrecto del aparato será responsabilidad única del usuario/propietario.

MONTAJE



01. Perno
02. Mango
03. Junta de nilón
04. Prensador
05. Boca de llenado
06 .Botón de bloqueo
07. Resorte
08. Junta
09. Pasador
10. Husillo
11. Disco de corte
12. Disco con ranuras
13. Clavija
14. Pasador
15. Pernos lubricados
16. Husillo central
17. Vaina
18. Mecanismo
19. Carcasa del mecanismo
20. Clavija de la carcasa
21. Rueda de transmisión
22. Superficie de apoyo
23. Cuadro eléctrico
24. Fijación del cuadro eléctrico
25. Placa inferior de la carcasa
26. Imán de acero
27. Perno de la visagra
28. Vaina de protección
29. Tuerca
30. Perno de ajuste
31. Tapón de plástico
32. Cobertura del imán
33. Imán de acero
34. Cuchilla
35. Cuerpo
36. Microinterruptor
37. Perno enroscado
38. Botón de encendido
39. Rueda motriz
40. Correa
41. Motor
42. Junta
43. Junta
44. Perno
45. Cobertura del mecanismo
46. Perno

DIAGRAMA ELECTRICO



ANTES DEL PRIMER USO

Compruebe el paquete en el momento de la entrega

En el momento de la entrega, abra el paquete para comprobar que no existen signos de daños. Si fuera el caso, póngase en contacto con la empresa de paquetería y con el vendedor y elabore una lista, lo más detallada posible, de los daños detectados. No coloque los productos al revés. Cuando desplace el paquete, asegúrese de que éste se mantiene en posición horizontal y estable.

Desecho del paquete

Se aconseja conservar algunos de los elementos utilizados para empaquetar (cartón, tiras de plástico, espuma de poliuretano) para que, en caso de problemas, el aparato pueda enviarse al centro de servicio en mejores condiciones.

INSTALACION DEL APARATO

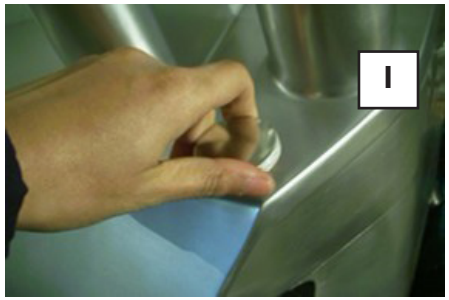
Ubicación del aparato

La superficie de trabajo en la que deben colocarse el modelo RCGS 550 debe ser adecuada al tamaño del aparato (tenga en cuenta las medidas proporcionadas en la FIG 2). Esta superficie debe además ser lo suficientemente elevada (a una altura de 80 cm del suelo, aproximadamente) y permanecer seca, a una temperatura de entre 5° y 35°C.

El cable de alimentación debe conectarse a la máquina por toma de tierra.

Preparación

- Antes de utilizarlo, limpie el aparato a conciencia.
- Seleccione la cuchilla de corte deseada e instálela en la cortadora.



1. Afloje el cierre de seguridad girando el botón en el sentido contrario a las agujas del reloj.
2. Levante la palanca de presión e incline hacia atrás la tapa de seguridad. Primero inserte el disco de plástico y a continuación inserte la cuchilla.

- Cierre la tapa de seguridad y bloquéela girando el botón de seguridad en el sentido de las agujas del reloj.
- Pulse el botón verde START para engranar correctamente la cuchilla.

INSTRUCCIONES DE USO

- Introduzca los productos deseados en las bocas de llenado, oval o redonda.
- Para activar el aparato, pulse el botón verde de START con la mano principal mientras sujeta la palanca con la otra.

- A continuación, baje lentamente el la palanca de presión, empujando levemente para asegurar un resultado de corte óptimo. No presione demasiado, pues podría sobrecargar las piezas del aparato.
- Cuando la palanca alcance el borde de la boca redonda, elévela
- Continúe con este proceso hasta que haya cortado la cantidad deseada de verduras.
- Si desea cortar porciones redondas de verduras con forma cilíndrica como zanahorias, pepino, calabacines, etc. , introduzca los alimentos en el orificio pequeño y redondo y presiónelos. Repita el proceso descrito arriba hasta que haya cortado la cantidad deseada de verduras.
- Tras haber finalizado el proceso de corte, apague el aparato pulsando el botón rojo STOP. Desenchufe el aparato.

CAMBIANDO LA CUCHILLA

- Gire el mango estriado en el sentido contrario a las agujas del reloj.
- Levante la tapa con el mango.
- Gire el disco en el sentido contrario a las agujas del reloj y cubra el eje de corte con un material adecuado (goma, tela, etc.), a continuación levántelo desde abajo con la mano.
- Levante simplemente con el disco de plástico el disco para el corte en dados o el disco para el corte en lonchas, según el caso.

USAR 2 CUCHILLAS

1. En primer lugar, monte el disco de plástico.
2. Coloque la cuchilla fijada (por ejemplo, una cuchilla para cortar en cubos –se suministra de manera separada).
3. Coloque ahora la cuchilla rotatoria (por ejemplo, la cuchilla para lonchas).

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

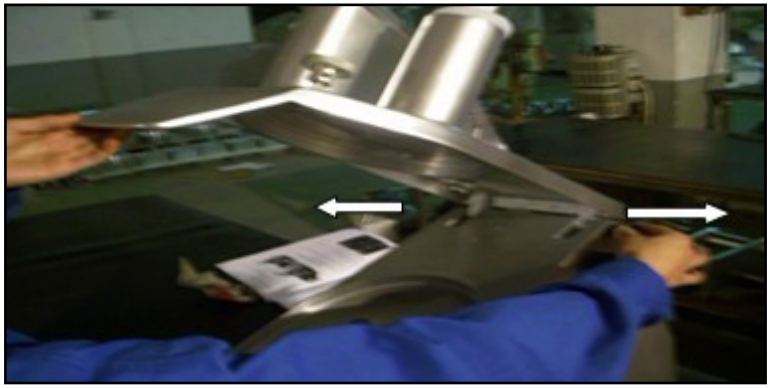
Información General

- Antes de llevar a cabo cualquier tipo de mantenimiento o limpieza, combruebe que el botón de encendido está en posición de apagado y que el cable no está enchufado a la corriente.
- Para garantizar una larga vida y buen funcionamiento del aparato, limpie la máquina y el disco cada día.

Limpieza

- Los discos, la rejilla para el corte en dados y el eyector de plástico pueden extraerse para lavarlos con agua tibia.

- Limpie la máquina y, sobre todo, el lugar en el que reposa el disco con un paño o una esponja mojada. Asegúrese de extraer todos los restos para que éstos no hagan que el disco cambie de posición.
- Abra la cobertura y afloje los dos pasadores como se muestra en la fig. 6. Extraiga la cobertura y límpiela con agua.



- Limpie las superficies con agua, jabón, alcohol, detergentes sin abrasivos ni sustancias basadas en cloro o sosa cáustica (agua clorada, ácido clorhídrico).
- No use nunca abrasivos, lana de acero o productos similares, pues puede producir daños a la pintura o la capa exterior del aparato.

Inactividad prolongada del aparato

Si no utiliza la máquina durante un largo periodo, desconéctela de la fuente de corriente y límpiela en profundidad junto con los aparatos. Utilice vaselina o un producto similar para proteger los elementos de la máquina.

Este tipo de productos, fabricados especialmente con sustancias aceitosas y detergentes, están disponibles hoy en día en espray, permitiendo una aplicación sencilla. Proporcionan un aspecto brillante a la aleación de alumninio y evitan la formación de moho y suciedad en el interior de la máquina y, por lo tanto, también protegen de la corrosión. Se recomienda cubrir la máquina con un paño de nilón o similar.

CONTROL REGULAR DEL APARATO

Compruebe regularmente que ninguna de las piezas del aparato está dañada. Si fuera el caso, póngase en contacto con su vendedor para solucionar el problema.

¿QUÉ HACER EN CASO DE PROBLEMA?

Póngase en contacto con su proveedor y prepare los siguientes datos previamente:

- Número de factura y de serie (encontrará este último en la placa técnica del aparato).
- Si es posible, envíe una o varias fotos de la parte defectuosa.
- Los trabajadores del servicio de post-venta podrán identificar el problema con mayor facilidad si usted les proporciona la información de la manera más precisa posible. Si usted dice por ejemplo "el aparato no funciona", para referirse a que no funciona en parte, esto puede dar lugar a confusiones. Explique con la mayor exactitud los "síntomas" del problema de la máquina.
- Cuantos más detalle nos proporcione, más rápido podremos ayudarle.

ATENCION: Nunca abra el aparato sin el consentimiento del servicio de post-venta. En caso contrario puede perder la garantía.

SOLUCION DE PROBLEMAS

Problema	Causa	Solución
Se ilumina el panel en la posición de encendido, pero la máquina no se enciende.	Uno o varios interruptores no cierra de manera completa el circuito eléctrico.	Compruebe que la carcasa está correctamente cerrada. Compruebe que la palanca está instalada de manera adecuada.

CE DE | EN |PL | FR | IT | ES | CZ

expondo GET IT DONE

EG-Konformitätserklärung | EU Declaration of conformity | Deklaracja zgodności WE | Déclaration UE de conformité | Dichiarazione di conformità UE | Declaración UE de conformidad | Prohlášení o shodě ES, 2018/28-12/285

Hersteller (Name, Adresse) | Manufacturer (name, address) | Producent (nazwa, adres) | Fabricant (nom, adresse) | Produttore (denominazione, sede) | Fabricante (nombre, dirección) | Výrobce (jméno, adresa): **EXPONDO POLSKA SP. Z O.O. SP. K., ul. Nowy Kisielin-Innowacyjna 7, 66-002 Zielona Góra, Poland, EU**
Mit voller Verantwortung erkläre ich, dass | declare under his sole responsibility that the product | z pełną odpowiedzialnością deklaruje, że | Je déclare et affirme que | sotto la mia esclusiva responsabilità, DICHIARO che | Bajo mi total responsabilidad, declaro que | Na svoji výlučnou odpovědnost prohlašuji, že:
Name | name | nazwa | dénomination | nome | nombre | jméno: **Gemüseschneider | Vegetable Cutter | Szatkownica do warzyw | Coupe-Légume | Tagliaverdure | Cortadora De Verduras | Kráječ na zeleninu - elektrický**
Modell | model | model | modèle | modello | modelo | model: **RCGS 550**
Seriennummer | serial numer | numer seryjny | numéro de série | numero di serie | número de serie | sériové číslo: **000000000000 – 999999999999**

die Grundanforderungen erfüllt | meets the following essential requirements | spełnia zasadnicze wymagania | est conforme aux exigences réglementaires suivantes| ed é conforme alle seguenti direttive | y cumple con los siguientes requisitos básicos | splňuje základní požadavky:

- MD 2006/42/EC,
- EMC 2014/30/UE,
- RoHS 2011/65/UE,

außerdem erfüllt dieses Produkt die Anforderungen der folgenden harmonisierten Normen | complies with the requirements of the following harmonized standards | spełnia wymagania następujących norm zharmonizowanych | ce produit est conforme aux normes harmonisées suivantes | inoltre il prodotto soddisfa i requisiti previsti dalle seguenti norme armonizzate | además, este producto cumple con los requisitos de las siguientes normas armonizadas | kromě toho splňuje tento produkt požadavky následujících harmonizovaných norem:

- EN 60335-2-64:2000+A1:2002,
- EN 60335-1:2012+A11:2014,
- EN 62233:2008,
- EN ISO 12100:2010,
- EN 1678:1998+A1:2010,
- EN 55014-1:2006+A1:2009+A2:2011,
- EN 55014-2:2015,
- EN 61000-3-2:2014,
- EN 61000-3-3:2013.

Diese Erklärung bezieht sich nur auf die Maschine im Zustand, in dem sie auf dem Markt eingeführt wurde und schließt keine Komponenten, die vom Endverbraucher hinzugefügt wurden und keine vom Endverbraucher durchgeführten Tätigkeiten/Umbauarbeiten, ein., Die technische Dokumentation befindet sich im Firmensitz von EXPONDO Polska sp. z o.o. sp. k., und über ihre Verfügbarkeit entscheidet die dazu befugte Person Piotr R. Gajos. **|** This declaration relates exclusively to the product in the state in which it was placed on the market. Any components added, handling effected or modifications carried out subsequently are expressly excluded. The technical documentation can be obtained at the premises of EXPONDO Polska sp. z o.o. sp. k. and is available from the authorised person Piotr R. Gajos. **|** Deklaracja ta odnosi się wyłącznie do maszyny w stanie, w jakim została wprowadzona do obrotu i nie obejmuje części składowych dodanych przez użytkownika końcowego lub przeprowadzonych przez niego późniejszych działań. Dokumentacja techniczna znajduje się w siedzibie firmy EXPONDO Polska sp. z o.o. sp. k., a osobą upoważnioną do jej dysponowaniem jest Piotr R. Gajos. **|** Cette délaration concerne exclusivement le produit dans l'éat dans lequel il a ééintroduit sur le marchéet ne comprend aucun composant, déontage ou autre modification ajoutéou effectuépar l'utilisateur final. La documentation technique se trouve au sièe de l'entreprise EXPONDO Polska sp. z o.o. sp. k. et peut êre mise àdisposition sous rélamation àla personne morale compéente Piotr R. Gajos. **|** La presente dichiarazione fa riferimento esclusivamente allo stato del macchinario al momento dell´immissione sul mercato e non include componenti e/o modifiche apportati/e allo stesso da parte del consumatore finale., La relativa documentazione tecnica si trova presso la sede legale dell´azienda EXPONDO Polska sp. z o.o. sp. k., ed in merito ad un´eventuale divulgazione decide esclusivamente la persona avente piena titolarità Piotr R. Gajos. **|** Esta declaración se refiere únicamente al estado en que la máquina ha sido introducida en el mercado con exclusión de los elementos añadidos y las operaciones o modificaciones llevadas a cabo por el usuario final., La documentación técnica se encuentra en el domicilio social de EXPONDO Polska sp. z o.o. sp. k., y sobre su disponibilidad decide la persona autorizada para ello, Piotr R. Gajos. **|** Toto prohlášení se vztahuje výlučně na strojní zařízení ve stavu, v jakém bylo uvedeno na trh, a nevztahuje se na součásti, které byly následně přidány konečným uživatelem, nebo následně provedené zásahy konečného uživatele. Technická dokumentace se nachází v sídle společnosti EXPONDO Polska sp. z o.o. sp. k., a o její dostupnosti rozhoduje k tomu povolaná osoba Piotr R. Gajos.:

Gdynia, 28-12-2018

Piotr R. Gajos
Ingenieur für die Richtlinienüberprüfung der Produkte | Product Compliance Engineer | Inżynier ds. Oceny zgodności produktów | Ingénieur responsable des analyses de conformité des produits | Ingegnere della sicurezza dei prodotti| ingeniero para la evaluación de la directiva de productos | inženýr oddělení hodnocení bezpečnosti výrobků

Ort, Datum | Place, Date | Miejsce, Data | Lieu, Date | Luogo, Data |Lugar, Fecha | Místo, Datum

Unterschrift | Signature | Podpis | Signature | Firma | Firma, | Podpis

Name, Vorname, Stelle | Name, function, | Imię, Nazwisko, Funkcja | Nom, Prénom, Position | Cognome, Nome, Titolo del responsabile, | Apellidos, Nombre, Puesto | Příjmení, Jméno, místo

nDoC www.riskCE.pl rev.29-05-2017

NOTES/NOTZIEN

Rev. 13.04.2021

ROYAL
catering

Umwelt- und Entsorgungshinweise

Hersteller an Verbraucher

Sehr geehrte Damen und Herren,

gebrauchte Elektro- und Elektronikgeräte dürfen gemäß europäischer Vorgaben **[1]** nicht zum unsortierten Siedlungsabfall gegeben werden, sondern müssen getrennt erfasst werden. Das Symbol der Abfalltonne auf Rädern weist auf die Notwendigkeit der getrennten Sammlung hin. Helfen auch Sie mit beim Umweltschutz. Sorgen Sie dafür, dieses Gerät, wenn Sie es nicht mehr weiter nutzen wollen, in die hierfür vorgesehenen Systeme der Getrenntsammlung zu geben.

In Deutschland sind Sie gesetzlich **[2]** verpflichtet, ein Altgerät einer vom unsortierten Siedlungsabfall getrennten Erfassung zuzuführen. Die öffentlich - rechtlichen Entsorgungsträger (Kommunen) haben hierzu Sammelstellen eingerichtet, an denen Altgeräte aus privaten Haushalten ihres Gebietes für Sie kostenfrei entgegengenommen werden. Möglicherweise holen die rechtlichen Entsorgungsträger die Altgeräte auch bei den privaten Haushalten ab.

Bitte informieren Sie sich über Ihren lokalen Abfallkalender oder bei Ihrer Stadt- oder Gemeindeverwaltung über die in Ihrem Gebiet zur Verfügung stehenden Möglichkeiten der Rückgabe oder Sammlung von Altgeräten.

[1] RICHTLINIE 2002/96/EG DES EUROPÄISCHEN PARLAMENTS UND DES RATES ÜBER ELEKTRO- UND ELEKTRONIK - ALTGERÄTE

[2] Gesetz über das Inverkehrbringen, die Rücknahme und die umweltverträgliche Entsorgung von Elektro- und Elektronikgeräten (Elektro- und Elektronikgerätegesetz - ElektroG).

Utylizacja produktu
Produkty elektryczne i elektroniczne po zakończeniu okresu eksploatacji wymagają segregacji i oddania ich do wyznaczonego punktu odbioru. Nie wolno wyrzucać produktów elektrycznych razem z odpadami gospodarstwa domowego. Zgodnie z dyrektywą WEEE 2012/19/UE obowiązującą w Unii Europejskiej, urządzenia elektryczne i elektroniczne wymagają segregacji i utylizacji w wyznaczonych miejscach. Dbając o prawidłową utylizację, przyczyniasz się do ochrony zasobów naturalnych i zmniejszasz negatywny wpływ oddziaływania na środowisko, człowieka i otoczenie. Zgodnie z krajowym prawodawstwem, nieprawidłowe usuwanie odpadów elektrycznych i elektronicznych może być karane!

For the disposal of the device please consider and act according to the national and local rules and regulations.

CONTACT

expondo Polska sp. z o.o. sp. k.

ul. Nowy Kisielin-Innowacyjna 7
66-002 Zielona Góra | Poland, EU

e-mail: info@expondo.de