



HENDI

Tools for Chefs

FRENCH FRIES CUTTER

630402

GB: User manual	4	LV: Lietotāja rokasgrāmata	29
DE: Benutzerhandbuch	5	LT: Naudojimo instrukcija	31
NL: Gebruikershandleiding	8	PT: Manual do utilizador	33
PL: Instrukcja obsługi	9	ES: Manual del usuario	35
FR: Manuel de l'utilisateur	11	SK: Používateľská príručka	37
IT: Manuale utente	13	DK: Brugervejledning	39
RO: Manual de utilizare	16	FI: Käyttöopas	40
GR: Εγχειρίδιο χρήστη	17	NO: Brukerhåndbok	42
HR: Korisnički priručnik	20	SI: Navodila za uporabo	44
CZ: Uživatelská příručka	21	SE: Användarhandbok	46
HU: Felhasználói kézikönyv	23	BG: Ръководство за потребителя	48
UA: Посібник користувача	25	RU: Руководство пользователя	50
EE: Kasutusjuhend	27		

FRENCH FRIES CUTTER **GB**

POMMESSCHNEIDER **DE**

FRITESSNIJDER **NL**

MASZYŃKA DO KROJENIA
ZIEMNIAKÓW **PL**

COUPE-FRITES **FR**

AFFETTA PATATE **IT**

TĂIETOR CARTOFI PRĂJIȚI
(FRENCH) **RO**

ΚΟΦΤΗΣ ΓΙΑ ΤΗΓΑΝΙΤΕΣ
ΠΑΤΑΤΕΣ **GR**

REZAČ ZA POMFRIT **HR**

KRÁJEČ NA HRANOLKY **CZ**

BURGONYA SZELETELŐ GÉP **HU**

МАШИНКА ДЛЯ
НАРІЗАННЯ КАРТОПЛІ **UA**

KARTULILÕIKAMISMASIN **EE**

KARTUPEĻU GRIEZĒJS **LV**

GRUZDINTŲ BULVYČIŲ
PJAUSTYKLĖ **LT**

CORTADOR DE BATATAS
FRITAS **PT**

CORTADOR DE PATATAS
FRITAS **ES**

STROJČEK NA KRÁJANIE
ZEMIAKOV **SK**

POMMES FRITES-SKÆRER **DK**

RANSKALAISTEN
PERUNOIDEN LEIKKURI **FI**

FRANSK POMMES
FRITESKUTTER **NO**

REZALNIK OCVRTEGA
KROMPIRČKA **SI**

FRANSKA POMMES FRITES
SKÅRARE **SE**

УРЕД ЗА РЯЗАНЕ ЗА
ПЪРЖЕНИ КАРТОФИ **BG**

МАШИНКА ДЛЯ НАРЕЗКИ
КАРТОФЕЛЯ **RU**



GB: Read user manual and keep this with the appliance.
DE: Lesen Sie das Benutzerhandbuch und bewahren Sie es zusammen mit dem Gerät auf.
NL: Lees de gebruikershandleiding en bewaar deze bij het apparaat.
PL: Należy przeczytać instrukcję obsługi i zachować ją wraz z urządzeniem.
FR: Lisez le manuel d'utilisation et conservez-le avec l'appareil.
IT: Leggere il manuale dell'utente e conservarlo con l'apparecchiatura.
RO: Citiți manualul de utilizare și păstrați-l împreună cu aparatul.
GR: Διαβάστε το εγχειρίδιο χρήστη και φυλάξτε το μαζί με τη συσκευή.
HR: Pročitajte upute za uporabu i sačuvajte ovo uz uređaj.
CZ: Přečtěte si uživatelskou příručku a uschovejte ji u spotřebiče.
HU: Olvassa el a használati útmutatót, és tartsa azt a készülék közelében.
UA: Прочитайте посібник користувача та тримайте його разом із приладом.

EE: Lugege kasutusjuhendit ja hoidke seda koos seadmega.
LV: Izlasiet lietošanas pamācību un saglabāiet to kopā ar ierīci.
LT: Perskaitykite naudojimo instrukciją ir palikite ją su prietaisu.
PT: Leia o manual do utilizador e guarde-o juntamente com o aparelho.
ES: Lea el manual del usuario y consérvelo con el aparato.
SK: Prečítajte si návod na použitie a uschovajte ho spolu so spotrebičom.
DK: Læs brugervejledningen, og opbevar den sammen med apparatet.
FI: Lue käyttöohje ja säilytä se laitteen mukana.
NO: Les bruksanvisningen og ta vare på den.
SI: Preberite navodila za uporabo in jih shranite skupaj z napravo.
SE: Läs bruksanvisningen och förvara den tillsammans med produkten.
BG: Прочетете ръководството за потребителя и го запазете заедно с уреда.
RU: Прочтите руководство пользователя и сохраните его вместе с прибором.



GB: NOTE: This manual is translated from original English manual using AI and machine translations.

DE: HINWEIS: Dieses Handbuch wurde aus dem englischen Originalhandbuch mit KI und maschinellen Übersetzungen übersetzt.

NL: OPMERKING: Deze handleiding is vertaald vanuit de originele Engelse handleiding met behulp van AI en machinevertalingen.

PL: UWAGA: Niniejszy podręcznik został przetłumaczony z oryginalnego podręcznika w języku angielskim przy użyciu AI i tłumaczeń maszynowych.

FR: REMARQUE : Ce manuel est traduit à partir du manuel original en anglais à l'aide de l'IA et de traductions automatiques.

IT: NOTE: Questo manuale è tradotto dal manuale originale in inglese utilizzando l'intelligenza artificiale e le traduzioni automatiche.

RO: NOTĂ: Acest manual este tradus din manualul original în limba engleză folosind AI și traduceri automate.

GR: ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Αυτό το εγχειρίδιο μεταφράζεται από το πρωτότυπο αγγλικό εγχειρίδιο χρησιμοποιώντας AI και αυτόματες μεταφράσεις.

HR: NAPOMENA: Ovaj priručnik je preveden iz izvornog engleskog priručnika s AI i strojnim prijevodima.

CZ: POZNÁMKA: Tato příručka je přeložena z původní anglické příručky pomocí umělé inteligence a strojových překladů.

HU: MEGJEGYZÉS: Ez a kézikönyv az eredeti angol kézikönyvből származik, mesterséges intelligencia és gépi fordítások segítségével.

UA: ПРИМІТКА: Цей посібник перекладається з оригінального англійського посібника з використанням штучного інтелекту та машинного перекладу.

EE: MÄRKUS: Käesolev kasutusjuhend on tõlgitud originaal inglise keeles, kasutades AI ja masinate tõlkeid.

LV: PIEZĪME: Šī rokasgrāmata tiek tulkota no oriģinālās angļu valodas rokasgrāmatas, izmantojot mākslīgā intelekta un veļas mašīnas tulkojumus.

LT: PASTABA: Šis vadovas išverstas iš originalaus anglų kalbos vadovo naudojant dirbtinį intelektą ir mašininį vertimą.

PT: NOTA: Este manual é traduzido do manual original em inglês utilizando IA e traduções de máquinas.

ES: NOTA: Este manual está traducido del manual original en inglés utilizando IA y traducciones automáticas.

SK: POZNÁMKA: Táto príručka je preložená z pôvodnej anglickej príručky pomocou umelej inteligencie a strojového prekladu.

DK: BEMÆRK: Denne vejledning er oversat fra den originale engelske vejledning ved hjælp af AI og maskinoversættelser.

FI: HUOMAUTUS: Tämä opas on käännetty alkuperäisestä englanninkielisestä oppaasta käyttäen tekoälyä ja konekäännöksiä.

NO: MERK: Denne håndboken oversettes fra den originale engelske håndboken ved hjelp av AI og maskinoversettelser.

SI: OPOMBA: Ta priročnik je preveden iz izvirnega angleškega priročnika z uporabo umetne inteligence in strojnih prevodov.

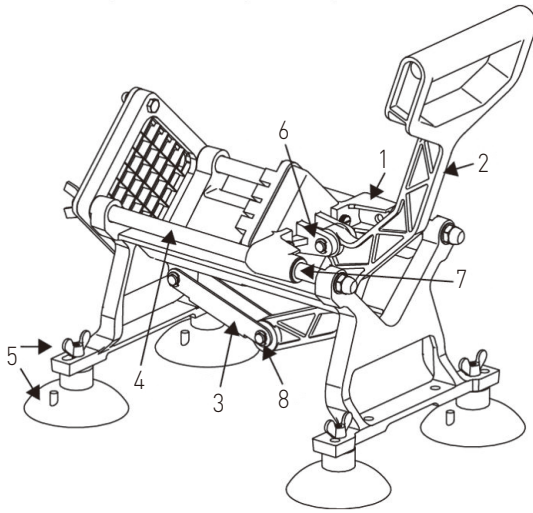
SE: NOTERA: Denna handbok är översatt från den engelska originalmanualen med AI och maskinöversättningar.

BG: ЗАБЕЛЕЖКА: Това ръководство е преведено от оригиналното английско ръководство с помощта на AI и машинни преводи.

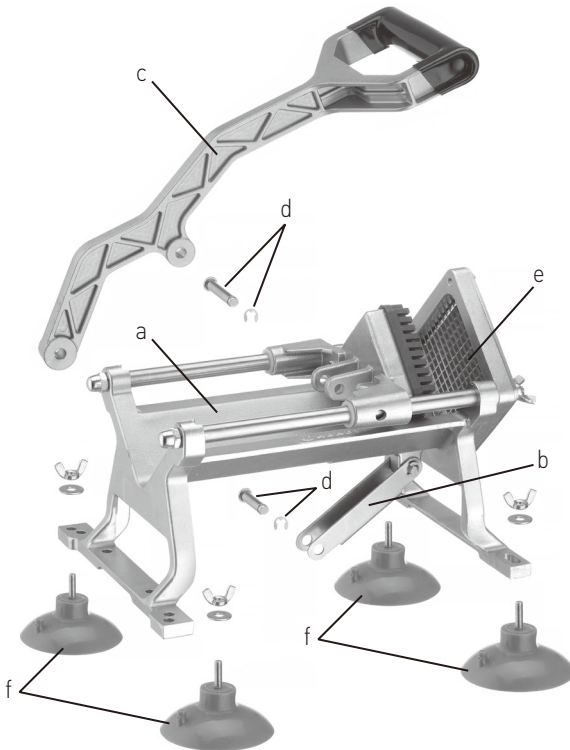
RU: ПРИМЕЧАНИЕ: Это руководство переведено из оригинального руководства на английском языке с использованием ИИ и машинных переводов.



1



2



Dear Customer,

Thank you for purchasing this HENDI appliance. Read this user manual carefully, paying particular attention to the safety regulations outlined below, before installing and using this appliance for the first time.

Important safety instructions

- This French fries cutter is only intended for cutting potatoes to make French fries in commercial use such as in the food industry and shops. (e.g. catering, restaurant, bar, etc.).
- Use the cutter only as described in this manual. DO NOT use this cutter for cutting other food.
- This cutter should be operated and installed by specialized trained personnel in the kitchen of the food industry such as catering, restaurant, bar, etc.
- Check for damaged parts. Before using the French fries cutter, check that all parts are included in the package, and that any moving parts are operating properly for performing the intended functions. Check for alignment of moving parts, binding of moving parts, and any other conditions that may affect the operation.
- In case of incomplete delivery or damages, contact the supplier and do not use the appliance (See ==> Warranty)
- Do not place the cutter on a heating object (gasoline, electric, charcoal cooker, etc.)
- Keep the cutter away from any hot surfaces and open flames. Always operate the cutter on a level, stable, clean, heat-resistant and dry surface.
- Read all instructions on how to assemble this French fries cutter, before attempting to use or clean.
- Be sure the c-clips are securely fastened to the long and short pins and cutting plate is secure on the end of the French fries cutter before making fries.
- Beware! Keep fingers and loose clothing away from moving parts! Injury may result!
- Keep children away. Never leave the french fries cutter.
- Clean the cutter before and after each use. (See ==> Cleaning Instructions)

Main parts of the product

(Fig.1 on page 3)

1. Feed frame assembly
2. Handle
3. Connecting plate assembly
4. Slide bar assembly
5. Rubber foot assembly
6. Long pin & C-clip
7. Slide bar cover bushing
8. Short pin & C-clip

Optional cutting plates - 6 mm and 13 mm are available.

Remark: The content of this manual applies for all listed items unless specified otherwise. The appearance may vary from the shown illustrations.

Assembly

Unbox all parts

(Fig.2 on page 3)

- a. Cutter base
- b. Connecting plate assembly
- c. Handle
- d. Long pin and short pin with C-clips (in place)
- e. (1) 9 mm Cutting plate (Pre-assembled)
- f. (4) Large suction cup feet (each has a wing nut and washer for attaching to cutter base)

Tools needed

- Standard screwdriver (Not included)
 - Needle-nose pliers (Not included)
1. Remove C-Clip from long pin located on the back of the Pusher Block. Remove C-Clip from short pin located on loose end of the Connecting Plate.
 2. Align the center-mounting hole of handle with the mounting bracket holes located on the back of the Pusher Block. Insert Long pin and secure with C-clip. (Use needle nose pliers to place C-clip on pin then press until it snaps to hold pin in place)
 3. Align bottom hole of handle with holes in metal connecting plate, which is pre-attached to the bottom of base. Insert Short pin and secure with C-Clip (Use needle nose pliers to place C-Clip on pin then press until it snaps to hold pin in place)
 4. Attach the front two feet through each slot at the front of the base. Attach the back two feet through the 2nd hole in from the edge at the back of the base. Note: Pull the notch on the top of each foot to release suction pressure after use. Note: Extra holes in the base can be used for wall or counter mounting without the feet.
 5. Unit is ready to use.

Wall Mounting (optional)

Before installation: check plate for any damage. Be sure to inspect the wall-mount bracket for any damage to make sure there are no dents improper bends. Note: mounting screws and hardware are not included

- Important: do not mount the bracket on drywall or paneling without first anchoring to a wall stud!
- Since significant force is required to pull down on the cutter handle, the mounting bracket must be securely anchored on a wall by attaching three of the vertical holes with 6 mm 1/4" lag bolts to the center of an interior vertical wall stud and the other three vertical holes to the wall using 6 mm expanding toggle bolts. (sold separately)
- Locating wall studs: anchoring the mounting plate on a wall stud assures that your fry cutter will not pry loose during operation. Wall studs are spaced either 16 or 24 inches on center running floor to ceiling as part of a wood structure's framing. It is recommended to use an electric stud finder (sold separately) to locate wood (or steel) studs more quickly and accurately for the location where you want to mount the cutter wall bracket. Note: be aware that items such as ducts, electrical wires and water pipes may be behind the walls in your work area. Exercise care when installing fasteners.



- For attaching the bracket securely to other wall surfaces such as concrete or brick, see your local hardware store for recommendations on using the appropriate concrete and masonry fasteners and anchors for your particular structure.
- After you have mounted the cutter wall bracket, simply slide in the French fries cutter from the top. Be sure to place a food tub or large container directly under the cutter to catch cut fries and other produce.

Operating instructions

Now that your French fries cutter is fully assembled and ready to use.

1. Wash & dry potatoes. You can peel or leave the skin on. You can also use any hard vegetables that you are planning to use to make into fries. The unit is designed to handle vegetables up to 11 cm in diameter and 15 cm long.
2. It is recommended to cut a small flat edge on the end of larger potatoes.
3. Place prepared potato (cut side down) on the blade and holder assembly.
4. Occasionally if the potato is oversized, or if it is positioned at a slight angle to the blade, the potato may not be cut entirely. It is recommended to slice oversized produce into smaller pieces for easier cutting.
5. Be sure to remove hands and fingers from the cutting plate area.
6. Be sure you have a tub or plate underneath to catch the cut fries.
7. Use both hands, with one quick steady motion, pull down on the Handle to cut the potato.
8. Clean the machine after all cutting is completed, refers to cleaning instructions listed in this manual.

Changing the cutting plate and push block

- Cutting Plate: Remove two wing nuts, slide off 9 mm cutting plate and replace with either 6 mm or 13 mm size cutting plate. Two-hole design allows for correct placement of Cutting Plate every time. Note: Do not remove the acorn nuts.
- Push Block (Black): Locate the two thumb screws on the back of the mounting plate. Remove thumbscrews by hand or with screwdriver. Remove Pusher block and replace with optional 6 mm or 13 mm size pusher block. NOTE: Make sure the pusher block size matches up and fits with the cutting plate blade grid.
- Replace screws and tighten.

Cleaning instructions

1. Be very careful when handling and operating the fry cutter to keep hands away from the blades.
2. Completely disassemble the Fries Cutter and hand wash all parts that come in contact with food.
3. Remove Thumb Screws to release PUSH BLOCK.
4. Remove Wing Nuts to release the Blade and Holder Assembly or Blade Holder and Blade.
5. Remove Thumb Screws and Blade Holder Plate.
6. Clean with warm, soapy water before and after each use. Rinse with clean water. Dry all parts completely before re-assembly.

7. Minimize the use of alkaline cleaners as they may cause pitting and dulling of the finish.

Not dishwasher safe! Hand-wash all parts that come in contact with food in warm, soapy water before and after each use. Rinse with clear water. Dry all parts thoroughly before re-assembly.

It is best to use a food-grade silicone spray or grease to coat all metal parts before storing a long period of time.

Warranty

Any defect affecting the functionality of the appliance which becomes apparent within one year after purchase will be repaired by free repair or replacement provided the appliance has been used and maintained in accordance with the instructions and has not been abused or misused in any way. Your statutory rights are not affected. If the appliance is claimed under warranty, state where and when it was purchased and include proof of purchase (e.g. receipt).

In line with our policy of continuous product development we reserve the right to change the product, packaging and documentation specifications without notice.

Discarding & Environment

When decommissioning the appliance, the product must not be disposed of with other household waste. Instead, it is your responsibility to dispose of your waste equipment by handing it over to a designated collection point. Failure to follow this rule may be penalized in accordance with applicable regulations on waste disposal. The separate collection and recycling of your waste equipment at the time of disposal will help conserve natural resources and ensure that it is recycled in a manner that protects human health and the environment.

For more information about where you can drop off your waste for recycling, please contact your local waste collection company. The manufacturers and importers do not take responsibility for recycling, treatment and ecological disposal, either directly or through a public system.

DEUTSCH

Sehr geehrter Kunde,

Vielen Dank, dass Sie dieses HENDI Gerät gekauft haben. Lesen Sie dieses Benutzerhandbuch sorgfältig durch und achten Sie dabei besonders auf die unten aufgeführten Sicherheitsvorschriften, bevor Sie dieses Gerät zum ersten Mal installieren und verwenden.

Wichtige Sicherheitshinweise

- Das Gerät dient ausschließlich zum Schneiden von Kartoffeln für kommerzielle Zwecke in den Gastronomiestellen (z.B. Restaurants, Bars usw.).
- Verwenden Sie das Gerät ausschließlich gemäß der vorliegenden Anweisung. Verwenden Sie das Gerät NICHT zum Schneiden von anderen Lebensmitteln.
- Das Gerät sollte ausschließlich durch ein qualifiziertes Küchenpersonal montiert und bedient werden, z.B. in Catering-Firmen, Restaurants, Bars, usw.
- Prüfen Sie das Gerät auf beschädigte Teile. Prüfen Sie vor dem Gebrauch des Pommes-Schneiders, ob alle Teile mit dem Gerät angeliefert wurden sowie alle beweglichen Teile



des Geräts richtig funktionieren. Prüfen Sie, ob alle beweglichen Teile des Geräts richtig angepasst und befestigt sind, sowie andere Faktoren, die das Funktionieren des Geräts beeinflussen können.

- Setzen Sie sich mit dem Lieferanten in Verbindung und verwenden Sie nicht das Gerät, wenn Sie die unvollständige Lieferung oder die Beschädigungen festgestellt haben (siehe ==> Garantie).
- Stellen Sie das Gerät nicht auf einen wärmemittehenden Gegenstand (Gasherd, Elektroherd, Grill, usw.).
- Lagern Sie es weit entfernt von heißen Flächen und offenem Feuer. Stellen Sie das Gerät auf eine ebene, stabile, saubere und trockene Fläche auf, die auch gegen die Einwirkung hoher Temperaturen beständig ist.
- Bevor Sie den Pommes-Schneider nutzen oder reinigen, machen Sie sich mit der Montageanweisung vertraut.
- Bevor Sie die Kartoffeln schneiden, prüfen Sie, ob die Sprengringe an den langen und kurzen Bolzen richtig befestigt sind sowie der Schneidaufsatz richtig gesichert ist.
- Achtung! Achten Sie auf lose Kleidung und berühren Sie keine beweglichen Teile des Geräts sowie binden Sie die Haare zusammen. Es besteht die Verletzungsgefahr!
- Halten Sie Kinder vom Gerät fern. Belassen Sie nie den Pommes-Schneider ohne Aufsicht.
- Reinigen Sie das Gerät vor und nach jedem Gebrauch. (Siehe ==> Reinigungsanweisung)

Hauptteile des Produkts

(Abb. 1 auf Seite 3)

1. Schieber-Baugruppe
2. Hebel
3. Verbindungsplatte
4. Führung
5. Gummifuß
6. Langer Bolzen und Seegerring
7. Büchse der Führung
8. Kurzer Bolzen und Seegerring

Es sind auch zwei zusätzliche Messereinsätze verfügbar – 6 mm und 13 mm.

Anmerkung: Der Inhalt dieses Handbuchs gilt für alle aufgeführten Punkte, sofern nicht anders angegeben. Das Erscheinungsbild kann von den gezeigten Abbildungen abweichen.

Zusammenbau

Entnehmen Sie alle Teile aus der Verpackung

(Abb. 2 auf Seite 3)

- a. Gestell des Pommes-Frites-Schneiders
- b. Verbindungsplatte
- c. Hebel
- d. Langer und kurzer Bolzen mit Seegerringen (montiert)
- e. (1) Messereinsatz 9 mm (vormontiert)
- f. (4) Große Gummisaugfüße (jeder Fuß mit einer Flügelmutter und einer Dichtung zum Befestigen am Gestell des Pommes-Frites-Schneiders).

Für den Zusammenbau erforderliche Werkzeuge

- Schraubenzieher (Nicht mitgeliefert)
 - Spitzzange (Nicht mitgeliefert)
1. Entfernen Sie den Seegerring vom langen Bolzen, der sich im hinteren Teil des Schiebers befindet. Entfernen Sie den Seegerring vom kurzen Bolzen, der sich am freien Ende

der Verbindungsplatte befindet.

2. Stellen Sie den Hebel so ein, dass sich die mittlere Montageöffnung des Hebels auf dem Niveau der Montageöffnungen im hinteren Teil des Schiebers befindet. Legen Sie den langen Bolzen ein und sichern ihn mit Hilfe eines Seegerrings ab (zum Montieren des Seegerrings auf dem Bolzen verwenden Sie eine Spitzzange, anschließend zudrücken, bis er einrastet und den Bolzen fixiert).
3. Stellen Sie den Hebel so ein, dass sich die untere Montageöffnung auf dem Niveau der Verbindungsplatte befindet, welche am Gestell des Pommes-Frites-Schneiders befestigt ist. Legen Sie den kurzen Bolzen ein und sichern ihn mit Hilfe eines Seegerrings ab (zum Montieren des Seegerrings auf dem Bolzen verwenden Sie eine Spitzzange, anschließend zudrücken bis er einrastet und den Bolzen fixiert).
4. Montieren Sie die zwei vorderen Füße im vorderen Teil des Geräts, indem Sie sie in den dafür bestimmten Aussparungen im Gestell platzieren. Montieren Sie die zwei hinteren Füße im hinteren Teil des Geräts, indem Sie sie in den dafür bestimmten Aussparungen im Gestell platzieren. Achtung: ziehen Sie an der Kerbe oben auf jedem Fuß, um das Gerät vom Untergrund loszumachen (die Füße saugen sich fest). Achtung: Zusätzliche Bohrungen im Gestell des Pommes-Frites-Schneiders können zur Wandmontage oder zur Montage auf dem Tischblatt ohne Saugfüße verwendet werden.
5. Das Gerät ist jetzt betriebsbereit.

Wandmontage (optional)

Überprüfen Sie vor der Montage, ob die Platte nicht beschädigt ist. Überprüfen Sie auch den Halter für die Wandmontage auf eventuelle Beulen oder unrichtige Biegungen. Achtung: Schrauben und Wandmontagezubehör werden mit dem Gerät nicht mitgeliefert.

- Achtung: Im Fall von Wänden aus Gipskartonplatten oder mit Wandpaneelen, muss der Wandhalter am Wandkonstruktionsprofil befestigt werden!
- Weil zum Niederdrücken des Hebels des Pommes-Frites-Schneiders eine ziemlich große Kraft erforderlich ist, muss der Wandhalter an seinen drei senkrechten Bohrungen mit 6 mm lag -Schrauben sicher am zentralen Teil des senkrechten Wandkonstruktionsprofils und an seinen drei restlichen senkrechten Bohrungen mit Hilfe von Ankerschrauben 6 mm an der Wand befestigt werden. Die Befestigungselemente werden separat verkauft.
- Finden des Profils der Wandkonstruktion: bei einer sicheren Montage des Pommes-Frites-Schneiders am Profil der Wandkonstruktion wird das Gerät während der Arbeit nicht von der Wand abfallen. Die Profile der Wandkonstruktion verlaufen in Abständen von ca. 40-60 cm vom Fußboden bis zur Decke und bilden ein Teil der Holzkonstruktion des Gebäudes. Zur Lokalisierung von Holz- oder Metallprofilen wird der Einsatz eines elektrischen Profilfinders empfohlen (im Handel erhältlich) – dies wird ein schnelles und präzises Finden des Profils erlauben, an welchem der Wandhalter des Gerätes befestigt werden kann. Achtung: es ist zu beachten, dass sich hinter der Wand im Arbeitsbereich des Gerätes Lüftungskanäle, Elektroleitungen und Rohre befinden können. Während der Montage ist deswegen besondere Vorsicht geboten.



- Um den Wandhalter an einer anderen Oberfläche sicher zu befestigen, z.B. an einer Wand aus Beton oder Ziegeln, holen Sie sich professionelle Beratung über richtige Montage an Wänden aus Beton oder Ziegeln in einem beliebigen Metallwarengeschäft ein.
- Nach der Montage des Schneiderhalters schieben Sie das Gerät in den Halter von oben ein. Unter dem Pommes-Frites-Schneider muss ein geeigneter Auffangbehälter für Pommes-Frites oder anderes zu schneidendes Gemüse untergestellt werden.

Bedienungsanleitung

Der korrekt montierte Schneider ist jetzt gebrauchsfertig.

1. Schälen und trocknen Sie die Kartoffeln. Gemüse kann auch geschält werden, aber es ist nicht erforderlich. Im Pommes-Frites-Schneider kann auch ein anderes hartes Gemüse geschnitten werden, welches in Form von Pommes-Frites zubereitet werden kann. Das Gerät fasst Gemüsestücke mit einem Durchmesser bis 11 cm und einer Länge bis 15 cm.
2. Es wird empfohlen den Endteil von großen Kartoffeln abzuschneiden.
3. Legen Sie eine Kartoffel (mit dem abgeschnittenen Ende nach unten) zwischen dem Messereinsatz und dem Schieber ein.
4. Falls ein Gemüsestück zu groß ist oder unter einem Winkel zum Messereinsatz platziert wurde, kann ein vollständiges Schneiden erschwert werden. Um das Schneiden zu erleichtern wird empfohlen, ein großes Gemüsestück zuerst in kleinere Stücke zu schneiden.
5. Beachten Sie unbedingt, dass Sie weder mit der Hand noch mit den Fingern in den Bereich des Messereinsatzes greifen.
6. Stellen Sie unter das Gerät ein Gefäß oder einen Behälter für das geschnittene Gemüse unter.
7. Zum Schneiden drücken Sie den Hebel mit beiden Händen mit einer schnellen Bewegung nach unten.
8. Nach dem Gebrauch waschen Sie den Schneider unter Beachtung der Reinigungshinweise in vorliegender Anleitung.

Austausch des Messereinsatzes und des Schiebers

- Messereinsatz: Lösen und entfernen Sie die beiden Flügelmuttern, ziehen Sie den Messereinsatz 9 mm heraus und montieren Sie den Messereinsatz der Größe 6 mm oder 13 mm. Dank der Konstruktion des Gerätes (zwei Bohrungen), wird der Messereinsatz immer richtig montiert. Achtung: entfernen Sie keine Hutmuttern.
- Schieber (schwarz): Finden Sie die zwei Rändelschrauben auf dem Rücken der Montageplatte. Entfernen Sie sie manuell oder mit Hilfe eines geeigneten Schraubenziehers. Nehmen Sie den Schieber ab und montieren Sie einen der beiden zusätzlichen Schieber der Größe 6 mm oder 13 mm. ACHTUNG! Vergewissern Sie sich, dass die Größe des Schiebers der Größe des Messereinsatzes entspricht.
- Stecken Sie die Schrauben wieder ein und ziehen Sie sie an.

Reinigungshinweise

1. Während der Bedienung und Reinigung des Schneiders ist wegen der scharfen Schneiden größte Vorsicht geboten.

2. Zerlegen Sie vollständig den Pommes-Frites-Schneider und reinigen Sie manuell alle Teile, die Kontakt mit Lebensmitteln haben.
3. Entfernen Sie die Rändelschrauben, um den SCHIEBER herauszunehmen.
4. Entfernen Sie die Flügelmuttern, um den verbundenen Hebel und den Schieber oder den Messereinsatzhalter und den Messereinsatz herauszunehmen.
5. Nehmen Sie die Rändelschrauben und die Messereinsatzplatte heraus.
6. Waschen Sie alle Teile mit warmem Wasser mit Seife vor und nach dem Gebrauch des Schneiders. Anschließend spülen Sie sie mit sauberem Wasser. Vor Wiedermontage des Gerätes trocknen Sie sorgfältig alle Teile.
7. Vermeiden Sie alkalische Reinigungsmittel: sie können zum matt werden oder zu Anfressungen in Metallteilen des Gerätes führen.

Nicht im Geschirrspüler waschen! Alle Teile des Schneiders, die Kontakt mit Lebensmitteln haben, müssen manuell vor und nach dem Gebrauch mit warmem Wasser mit Seife gewaschen und anschließend mit sauberem Wasser gespült werden. Vor Wiedermontage des Gerätes, sind alle Teile sorgfältig zu trocknen.

Soll das Gerät gelagert werden, dann sollten alle Metallteile mit einem für den Kontakt mit Lebensmitteln zugelassenen Silikonschmiermittel geschmiert oder besprüht werden.

Garantie

Defekte, die die Funktionsfähigkeit des Geräts beeinträchtigen und innerhalb eines Jahres nach dem Kauf sichtbar werden, werden durch kostenlose Reparatur oder Ersatz repariert, sofern das Gerät gemäß den Anweisungen verwendet und gewartet wurde und in keiner Weise missbraucht oder missbraucht wurde. Ihre gesetzlichen Rechte bleiben unberührt. Wenn das Gerät im Rahmen der Garantie beansprucht wird, geben Sie an, wo und wann es gekauft wurde, und legen Sie einen Kaufbeleg (z. B. Beleg) bei.

Im Einklang mit unserer Richtlinie der kontinuierlichen Produktentwicklung behalten wir uns das Recht vor, die Produkt-, Verpackungs- und Dokumentationspezifikationen ohne Vorankündigung zu ändern.

Entsorgung und Umwelt

Bei der Außerbetriebnahme des Geräts darf das Produkt nicht mit anderem Hausmüll entsorgt werden. Stattdessen liegt es in Ihrer Verantwortung, Ihre Abfallausrüstung zu entsorgen, indem Sie sie an eine dafür vorgesehene Sammelstelle übergeben. Die Nichteinhaltung dieser Regel kann gemäß den geltenden Vorschriften zur Abfallentsorgung bestraft werden. Die separate Sammlung und Wiederverwertung Ihrer Abfallausrüstung zum Zeitpunkt der Entsorgung trägt zum Schutz natürlicher Ressourcen bei und stellt sicher, dass sie auf eine Weise recycelt wird, die die menschliche Gesundheit und die Umwelt schützt.

Für weitere Informationen darüber, wo Sie Ihren Abfall zum Recycling abgeben können, wenden Sie sich bitte an Ihr örtliches Abfallsammelunternehmen. Die Hersteller und Importeure übernehmen weder direkt noch über ein öffentliches System die Verantwortung für Recycling, Aufbereitung und ökologische Entsorgung.



Geachte Klant,

Bedankt voor de aankoop van dit HENDI-apparaat. Lees deze gebruikershandleiding zorgvuldig door en let vooral op de hieronder beschreven veiligheidsvoorschriften voordat u dit apparaat voor het eerst installeert en gebruikt.

Belangrijke veiligheidsinstructies

- Deze fritessnijder is uitsluitend bedoeld voor het snijden van aardappelen om frites te maken en voor commercieel gebruik in de voedingsindustrie en winkels (bijv. cateringbedrijven, restaurants, bars, etc.).
- Gebruik de fritessnijder alleen zoals beschreven in deze handleiding. Gebruik de fritessnijder NIET voor het snijden van ander voedsel.
- Deze fritessnijder moet worden gebruikt en geïnstalleerd door gespecialiseerd en getraind personeel in keukens van cateringbedrijven, restaurants, bars, etc.
- Controleer op beschadigde onderdelen. Controleer, voordat u de fritessnijder gebruikt, of alle onderdelen in de verpakking zitten en of de bewegende onderdelen juist werken voor het uitvoeren van de verschillende functies. Controleer of de bewegende onderdelen goed zijn uitgelijnd en vastgezet en controleer of er geen andere zaken zijn die invloed kunnen hebben op de werking van het apparaat.
- In geval van onvolledige levering of schade, neem contact op met de leverancier en gebruik het apparaat niet [Zie ==> Garantie]
- Plaats de fritessnijder niet op een verwarmingsvoorwerp (kooktoestel op benzine, elektriciteit, houtskool, etc.).
- Houd de fritessnijder uit de buurt van warme oppervlakken en open vuur. Gebruik het apparaat altijd op een vlakke, stabiele, schone, hittebestendige en droge ondergrond.
- Lees alle instructies over het monteren van de fritessnijder voordat u probeert het apparaat te gebruiken of te reinigen.
- Zorg er voordat u frites maakt voor dat de c-klemmen stevig zijn bevestigd aan de lange en korte pinnen en dat de snijplaat goed vastzit aan het uiteinde van de fritessnijder.
- Let op! Houd uw vingers en losse kleding uit de buurt van de bewegende onderdelen! Er kan letsel ontstaan!
- Houd kinderen uit de buurt. Laat de fritessnijder nooit onbeheerd achter.
- Reinig de fritessnijder voor en na elk gebruik. [Zie ==> Reinigingsinstructies]

Belangrijkste onderdelen van het product

(Afb. 1 op pagina 3)

1. Invoer frame mechanisme
2. Handgreep
3. Koppelstuk
4. Glijdstaaf
5. Rubber voet
6. Lange stift & C-clip
7. Glijlager
8. Korte stift & C-clip

Snijplaten 6 mm en 13 mm zijn los verkrijgbaar.

Opmerking: De inhoud van deze handleiding is van toepassing op alle vermelde items, tenzij anders aangegeven. Het uiterlijk kan afwijken van de getoonde afbeeldingen.

Montage

Pak alle onderdelen uit

(Afb. 2 op pagina 3)

- a. Fritessnijder basis
- b. Koppelstuk
- c. Handgreep
- d. Lange en korte stiften met C-clips (in plaats)
- e. (1) 9 mm snijplaat (voorgemonteerd)
- f. (4) Grote zuignap voeten (elk met een vleugelmoer en ring voor montage)

Benodigde gereedschappen

- Standaard schroevendraaier (Niet inbegrepen)
 - Punttang of C-clip tang (Niet inbegrepen)
1. Verwijder de C-clip van de lange stift aan de achterzijde van het duwblok. Verwijder de C-clip van de korte stift in het loshangende deel van het koppelstuk.
 2. Lijn het montagepunt in het midden van de handgreep uit met de gaten in de beugels aan de achterzijde van het duwblok. Verbind deze met behulp van de lange stift en vergrendel de stift met de C-clip (met een punttang de C-clip op de stift plaatsen en duwen tot het vastklikt).
 3. Lijn het montagepunt aan het einde van de handgreep uit met de gaten in het verbindingstuk, welke voorgemonteerd is aan de onderzijde van het frame. Gebruik de korte stift en C-clip om deze te verbinden (met een punttang de C-clip op de stift plaatsen en duwen tot het vastklikt).
 4. Monteer de zuignappen in de 2 sleuven aan de voorzijde. Gebruik aan de achterzijde hiervoor de tweede gaten van buiten. Opmerking: Trek aan de uitstulpingen op de zuignappen om hen los te maken na gebruik. Opmerking: Overige gaten in de basis kunnen gebruikt worden voor permanente wand- of tafelmontage.
 5. Klaar voor gebruik.

Wandmontage (optioneel)

Voorbereiding op montage: Controleer of de montageplaat niet beschadigd is, dat er geen deuken of verbuiging in zit. Opmerking: Montage materialen en gereedschappen niet inbegrepen.

- Belangrijk: Monteer de plaat niet aan gipsplaat of voorzetwand zonder het eerst aan een muur stevig vast te zetten.
- Omdat er aanzienlijke kracht uitgeoefend wordt bij het gebruik van de fritessnijder is het noodzakelijk de plaat stevig vast te maken. Zet 3 gaten met M6 houtdraadbouten vast aan het midden van een muurstud, en zet de andere 3 gaten met M6 ankerbouten vast (niet inbegrepen).
- Muur studs vinden: de montageplaat verankeren aan een muur stud garandeert dat de fritessnijder niet loskomt tijdens gebruik. Muur studs bevinden zich meestal om de 40 of 60 cm van de vloer tot het plafond achter de wand, als deel van de wandconstructie. Het wordt aangeraden een elektrische studzoeker te gebruiken om snel en nauwkeurig studs te vinden op de gewenste montage locatie. Opmerking: Let op dat waterleidingen, draden en andere leidingen zich achter de muur kunnen bevinden in het werkgebied. Wees voorzichtig tijdens de montage.
- Om de plaat stevig vast te zetten aan wanden van ander materiaal zoals beton of metselwerk, adviseren wij om bij de plaatselijke ijzerhandel advies in te winnen voor de keuze van de juiste montage materialen voor de betreffende wand.



- Na het monteren van de plaat aan de muur kan de fritessnijder eenvoudig van bovenaf er in geschoven worden. Zet een grote opvangbak neer zodat alle gesneden voedsel opgevangen wordt.

Bedieningsinstructies

Nu is de fritessnijder gemonteerd en klaar voor gebruik.

1. Was & droog de aardappelen, in schil of geschild. Andere harde groenten kunnen ook gesneden worden. De fritessnijder is ontworpen om groenten tot 11 cm diameter en 15 cm lengte te snijden.
2. Het wordt aangeraden om aan het uiteinde van grote aardappelen een kleine platte rand te snijden.
3. Plaats de aardappel (platte rand onder) op het mes en de houder.
4. Bij zeer grote groenten, of wanneer het onder een hoek door de snijplaat wordt geduwd, kan het snijresultaat tegevenallen. Het wordt aangeraden om zeer grote groenten eerst in kleinere stukken te snijden.
5. Houd handen en vingers uit de buurt van de snijplaat tijdens gebruik.
6. Denk er aan om een opvangbak te plaatsen voor de gesneden groente.
7. Trek met beide handen in 1 vloeiende beweging aan de handgreep om de groente te snijden.
8. Reinig de fritessnijder na gebruik, volgens de aanwijzingen in deze handleiding.

Vervangen van snijplaat en duwblok

- Snijplaat: Verwijder 2 vleugelmoeren, verwijder de oude snijplaat en plaats de nieuwe snijplaat. Het ontwerp met 2 gaten garandeert elke keer de juiste plaatsing. Opmerking: verwijder de dopmoeren niet.
- Duwblok (Zwart): Vind de 2 handschroeven aan de achterzijde van de duwer en draai deze los, met de hand of met een schroevendraaier. Verwijder het oude duwblok en plaats het nieuwe duwblok. Opmerking: zorg ervoor dat de groeven in het duwblok overeenkomen met de messen in de snijplaat.
- Plaats de moeren terug en draai hen aan.

Reiniging

1. Wees zeer voorzichtig tijdens gebruik en onderhoud; houd handen uit de buurt van de scherpe messen.
2. Demonteer de fritessnijder volledig en reinig handmatig alle onderdelen die in aanraking komen met voedsel.
3. Verwijder de handschroeven om het duwblok los te maken.
4. Verwijder de vleugelmoeren om de snijplaat los te maken.
4. Verwijder de handschroeven en snijplaat houder.
6. Reinigen met warm zeepsoep voor en na elk gebruik. Afspoelen met schoon zoet water. Alle delen eerst afdrogen voor montage.
7. Gebruik geen (of zo min mogelijk) alkalische reinigingsmiddelen, deze kunnen het materiaal aantasten.

Niet geschikt voor de vaatwasser! Alle delen die met voedsel in aanraking komen handmatig reinigen met warm zeepsoep voor en na elk gebruik. Afspoelen met schoon zoet water. Alle delen eerst afdrogen voor montage.

Het wordt aangeraden om alle metalen delen van het mechanisme in te spuiten met een voedselveilig siliconen smeermiddel

alvorens het apparaat op te bergen.

Garantie

Elk defect dat de functionaliteit van het apparaat beïnvloedt en dat binnen een jaar na aankoop aan het licht komt, wordt gerepareerd door gratis reparatie of vervanging, mits het apparaat is gebruikt en onderhouden volgens de instructies en op geen enkele manier is misbruikt of verkeerd gebruikt. Uw wettelijke rechten worden niet aangetast. Als het apparaat onder garantie wordt geclaimd, vermeld dan waar en wanneer het is gekocht en voeg een aankoopbewijs (bijv. ontvangstbewijs) toe.

In overeenstemming met ons beleid van continue productontwikkeling behouden we ons het recht voor om de product-, verpakkings- en documentatiespecificaties zonder voorafgaande kennisgeving te wijzigen.

Afvoeren en milieu

Bij het buiten gebruik stellen van het apparaat mag het product niet worden afgevoerd met ander huishoudelijk afval. In plaats daarvan is het uw verantwoordelijkheid om uw afvalapparatuur weg te gooien door het over te dragen aan een aangewezen inzamelpunt. Het niet naleven van deze regel kan worden bestraft in overeenstemming met de toepasselijke regelgeving inzake afvalverwijdering. Het gescheiden inzamelen en recyclen van uw afvalapparatuur op het moment van verwijdering helpt natuurlijke hulpbronnen te behouden en ervoor te zorgen dat het wordt gerecycled op een manier die de menselijke gezondheid en het milieu beschermt.

Neem voor meer informatie over waar u uw afval kunt afgeven voor recycling contact op met uw lokale afvalinzamelingsbedrijf. De fabrikanten en importeurs nemen geen verantwoordelijkheid voor recycling, behandeling en ecologische verwijdering, hetzij rechtstreeks, hetzij via een openbaar systeem.

POLSKI

Szanowny Kliencie,

Dziękujemy za zakup tego urządzenia HENDI. Przed zainstalowaniem i pierwszym użyciem urządzenia należy uważnie przeczytać niniejszą instrukcję obsługi, zwracając szczególną uwagę na opisane poniżej przepisy bezpieczeństwa.

Ważne przepisy bezpieczeństwa

- Urządzenie przeznaczone jest wyłącznie do krojenia ziemniaków w celach komercyjnych w punktach gastronomicznych (np. restauracjach, barach itp.)
- Korzystaj z urządzenia wyłącznie zgodnie z niniejszą instrukcją. Urządzenia NIE WYKORZYSTUJ do krojenia innych produktów żywnościowych.
- Urządzenie powinno zostać zamontowane i być obsługiwane wyłącznie przez wykwalifikowany personel kuchenny w punktach gastronomicznych, np. świadczących usługi cateringowe, w restauracjach, barach, itp.
- Sprawdź pod kątem uszkodzonych części. Przed użyciem maszyny do krojenia ziemniaków sprawdź, czy wszystkie części zostały dostarczone wraz z urządzeniem oraz czy wszystkie ruchome elementy urządzenia działają prawidłowo. Sprawdź, czy wszystkie ruchome elementy urządzenia zostały prawidłowo dopasowane i zamocowane, a także



sprawdź inne czynniki, które mogą mieć wpływ na prace urządzenia.

- W przypadku niekompletnej dostawy lub uszkodzeń, natychmiast skontaktuj się z dostawcą i nie korzystaj z urządzenia (Patrz ==> Gwarancja).
- Nie umieszczaj urządzenia na obiekcie emitującym ciepło (kuchenna gazowa, elektryczna, grill, itp.).
- Przechowuj z dala od gorących powierzchni i otwartego ognia. Ustaw urządzenie na równej, stabilnej, czystej i suchej powierzchni, odpornej na działanie wysokich temperatur.
- Przed użyciem lub czyszczeniem maszyny do krojenia ziemniaków zapoznaj się z instrukcją montażu.
- Przed przystąpieniem do krojenia ziemniaków upewnij się, czy pierścienie osadce zostały prawidłowo przymocowane do długich i krótkich sworzni oraz czy nasadka tnąca jest prawidłowo zabezpieczona.
- Uwaga! Nie noś luźnej odzieży i nie dotykaj ruchomych elementów urządzenia rękoma oraz zwiąż włosy. Ryzyko obrażeń!
- Nie dopuszczaj dzieci do urządzenia. Nigdy nie zostawiaj maszyny do krojenia ziemniaków bez dozoru.
- Umyj urządzenie przed i po każdym użyciu. (Patrz ==> Instrukcja czyszczenia)

Główne części produktu

(Rys. 1 na stronie 3)

1. Korpus posuwu
2. Dźwignia
3. Płytką łącząca
4. Prowadnica
5. Gumowa nóżka
6. Długi sworzeń i pierścień Segera
7. Tulejka pokrywy przewodnicy
8. Krótki sworzeń i pierścień Segera

Dostępne są również ostrza dodatkowe - 6 mm i 13 mm.

Uwaga: Treść niniejszej instrukcji dotyczy wszystkich wymienionych pozycji, chyba że określono inaczej. Wygląd może różnić się od przedstawionego na ilustracjach.

Montaż

Rozpakuj wszystkie części

(Rys. 2 na stronie 3)

- a. Podstawa krajalnicy
- b. Płytką łącząca
- c. Dźwignia
- d. Długi i krótki sworzeń z pierścieniem Segera (na miejscu)
- e. (1) Ostrze 9 mm (zamontowane)
- f. (4) Duże gumowe nóżki przysawkowe (każda posiada nakrętkę motylkową i uszczelkę służące do zamocowania do podstawy krajalnicy)

Narzędzia niezbędne do montażu

- Klasyczny wkrętak (Nie wliczone)
 - Szczypce (Nie wliczone)
1. Zdejmij pierścienie Segera z długiego sworznia umieszczonego z tyłu dociskacza. Zdejmij pierścień Segera z krótkiego sworznia umieszczonego na wolnym końcu płytki łączącej.

2. Ustaw dźwignię tak, by środkowy otwór montażowy znajdował się na poziomie otworów montażowych umieszczonych z tyłu dociskacza. Włóż długi sworzeń i zabezpiecz go przy pomocy pierścienia Segera (użyj szczypiec, by umieścić pierścienia na sworzniu, a następnie dociśnij go, by zablokować sworzeń).
3. Ustaw dźwignię tak, by dolny otwór montażowy znajdował się na poziomie płytki łączącej, która jest zamocowana do podstawy krajalnicy. Włóż krótki sworzeń i zabezpiecz go przy pomocy pierścienia Segera (użyj szczypiec, by umieścić pierścienia na sworzniu, a następnie dociśnij go, by zablokować sworzeń).
4. Zamontuj dwie nóżki przednie z przodu urządzenia, umieszczając je w przeznaczonych do tego wycięciach w podstawie. Zamontuj dwie nóżki tylne z tyłu urządzenia, umieszczając je w drugim otworze od krawędzi podstawy. Uwaga: pociągnij za karb na czubku każdej nóżki, by odciąpnąć urządzenie od podłoża (nóżki działają jak przysawki). Uwaga: Dodatkowe otwory w podstawie krajalnicy mogą być użyte do montażu ściennego lub do montażu na blacie bez użycia nóżek.
5. Urządzenie jest gotowe do użycia.

Montaż ścienny (opcjonalny)

Przed montażem należy sprawdzić, czy płytka nie jest uszkodzona. Należy również sprawdzić uchwyt służący do montażu ściennego pod kątem wgniecień lub wygięć. Uwaga: Śruby i osprzęt służący do montażu ściennego nie jest dołączony do urządzenia.

- Uwaga: w przypadku ściany z karton-gipsu lub pokrytej panelami, uchwyt ścienny należy zamocować do profilu szkieletu wewnętrznego ściany!
- Do naciśnięcia dźwigni krajalnicy potrzebna jest znaczna siła, dlatego też musi być ona bezpiecznie przymocowana do centralnej części pionowego profilu szkieletu ściennego przy pomocy trzech śrub 6 mm 1ag (przełożonych przez trzy otwory pionowe) oraz do ściany przy pomocy śrub kotwiących 6 mm (przełożonych przez kolejne trzy otwory pionowe). Elementy mocujące sprzedawane są osobno.
- Lokalizowanie profilu szkieletu ściennego: dzięki bezpiecznemu zamontowaniu krajalnicy na profilu szkieletu ściennego, urządzenie nie spadnie ze ściany podczas pracy. Profile szkieletu umieszczone są co 40-60 cm i przebiegają od podłogi do sufitu, tworząc część drewnianej konstrukcji budynku. W celu zlokalizowania profilu drewnianych lub metalowych, zaleca się użycie elektrycznego wykrywacza profili (sprzedawanego osobno) – pozwoli on na szybkie i precyzyjne odnalezienie profilu, na którym można umieścić uchwyt ścienny urządzenia. Uwaga: należy zwrócić uwagę, że za ścianą stanowiska roboczego mogą znajdować się kanały wentylacyjne, przewody elektryczne i rury. Podczas montażu połączeń należy zachować szczególną ostrożność.
- By bezpiecznie zamontować uchwyt ścienny do innych powierzchni, np. betonu lub cegły, zasięgnij porady dowolnego sklepu z elementami metalowymi odnośnie właściwych sposobów montażu na ścianach betonowych lub ceglanych.
- Po zamontowaniu uchwytu krajalnicy, urządzenie należy wsunąć w uchwyt od góry. Pod krajalnicą należy umieścić odpowiedni pojemnik na frytki lub inne pokrojone warzywa.



Instrukcja obsługi

Poprawnie zamontowana kralajnica jest gotowa do użycia.

1. Ziemiaki należy umyć i osuszyć. Warzywa można obrać, ale nie jest to konieczne. W kralajnicy można ciąć również inne twarde warzywa, których również można użyć do przygotowania frytek. Urządzenie pomieści warzywa do 11 cm średnicy i 15 cm długości.
2. Zaleca się ścięcie końcówki dużych ziemniaków.
3. Ziemiaka [skierowanego ściętym końcem do dołu] umieścić pomiędzy ostrzem a dociskaczem.
4. Jeśli warzywo jest zbyt duże lub zostało umieszczone pod kątem w stosunku do ostrza, jego skrojenie w całości może być utrudnione. Dla łatwiejszego krojenia, zaleca się wstępne pokrojenie dużego warzywa na mniejsze kawałki.
5. Należy bezwzględnie pamiętać, by nie kłaść dłoni na ostrzu.
6. Pod urządzeniem należy umieścić naczynie lub pojemnik na pokrojone warzywa.
7. Przesunąć dźwignię jednym szybkim ruchem, używając obu dłoni.
8. Po użyciu kralajnicę należy umyć zgodnie ze wskazówkami dotyczącymi czyszczenia zawartymi w niniejszej instrukcji.

Wymiana ostrza i dociskacza

- Ostrze: Zdejmij dwie nakrętki motylkowe, wyciągnij ostrze 9 mm i załóż ostrze o wielkości 6 mm lub 13 mm. Dzięki budowie urządzenia (dwa otwory) ostrze zostanie zawsze umieszczone prawidłowo. Uwaga: nie usuwaj nakrętki kołpakowej.
- Dociskacz (czarny): Zlokalizuj dwie śruby radełkowane z tyłu płytki montażowej. Usuń je ręcznie lub za pomocą odpowiedniego wkrętaka. Zdejmij dociskacz i załóż jeden z dociskaczy dodatkowych o wielkości 6 mm lub 13 mm. UWAGA: Upewnij się, czy rozmiar dociskacza odpowiada rozmiarowi założonego ostrza.
- Włóż ponownie i dokręć śruby.

Wskazówki dotyczące czyszczenia

1. Podczas obsługi i czyszczenia kralajnicy należy zachować najwyższą ostrożność ze względu na ostrza.
2. Kralajnicę należy całkowicie rozmontować i ręcznie wyczyścić wszystkie elementy, które wchodzi w kontakt z jedzeniem.
3. Usuń śruby radełkowane, by wyjąć DOCISKACZ.
4. Zdejmij nakrętki motylkowe, by wyjąć połączony uchwyt i dociskacz lub uchwyt ostrza i ostrze.
5. Wyjmij śruby radełkowane i płytę ostrza i dociskacza.
6. Umyj wszystkie elementy ciepłą wodą z mydłem przed i po użyciu kralajnicy. Następnie optucz je czystą wodą. Przed ponownym montażem urządzenia, dokładnie wysusz wszystkie elementy.
7. Unikaj korzystania z zasadowych środków czyszczących: mogą one spowodować matowienie lub wżery na metalowych częściach urządzenia.

Nie należy czyścić w zmywarce! Wszystkie części kralajnicy, które wchodzi w kontakt z jedzeniem, należy myć ręcznie przed i po użyciu ciepłą wodą z mydłem, a następnie optukać czystą wodą. Przed ponownym montażem, należy dokładnie wysuszyć wszystkie elementy. Przed przechowywaniem urządzenia, wszystkie metalowe części powinny zostać nasmarowane lub spryskane silikon-

wym środkiem smarnym dopuszczonym do kontaktu z żywnością.

Gwarancja

Każda wada bądź usterka powodująca niewłaściwe funkcjonowanie urządzenia, która ujawni się w ciągu jednego roku od daty zakupu, zostanie bezpłatnie usunięta lub urządzenie zostanie wymienione na nowe, o ile było użytkowane i konserwowane zgodnie z instrukcją obsługi i nie było wykorzystywane w niewłaściwy sposób lub niezgodnie z przeznaczeniem. Postanowienie to w żadnej mierze nie narusza innych praw użytkownika wynikających z przepisów prawa. W przypadku zgłoszenia urządzenia do naprawy lub wymiany w ramach gwarancji należy podać miejsce i datę zakupu urządzenia i dotychczas dowód zakupu (np. paragon).

Zgodnie z naszą polityką ciągłego doskonalenia wyrobów zastrzegamy sobie prawo do wprowadzania bez uprzedzenia zmian w wyrobie, opakowaniu oraz danych technicznych podawanych w dokumentacji.

Wycofanie z użytkowania i ochrona środowiska Pamiętaj!

Nie wyrzucaj zużytego sprzętu łącznie z innymi odpadami
Nie demontuj zużytych urządzeń zawierających niebezpieczne składniki na własną rękę!

Groźą Ci za to kary grzywny!

Po zakończeniu eksploatacji produktu nie wolno gromadzić razem z odpadami komunalnymi, tylko należy odstawić do punktu odbioru odpadów elektrycznych i elektronicznych. Użytkownik ponosi odpowiedzialność za przekazanie wycofanego do użytkowania urządzenia do punktu gospodarowania odpadami. Nieprzestrzeżenie tej zasady może być karane zgodnie z lokalnie obowiązującymi przepisami dotyczącymi gospodarowania odpadami. Jeśli urządzenie wycofane z użytkowania jest poprawnie odebrane jako osobny odpad, dla środowiska, co zmniejsza negatywny wpływ na środowisko i zdrowie ludzi. Aby uzyskać więcej informacji dotyczących dostępnych usług w zakresie odbioru odpadów, należy skontaktować się z lokalną firmą odbierającą odpady.

FRANÇAIS

Cher client,

Merci d'avoir acheté cet appareil HENDI. Lisez attentivement ce manuel d'utilisation, en accordant une attention particulière aux réglementations de sécurité décrites ci-dessous, avant d'installer et d'utiliser cet appareil pour la première fois.

Règles de sécurité importantes

- L'appareil est destiné uniquement à couper les pommes de terre à des fins commerciales dans des points de restauration (p.ex. des restaurants, des bars etc.)
- Utilisez l'appareil uniquement conformément au présent mode d'emploi. N'UTILISEZ PAS l'appareil pour couper d'autres produits alimentaires.
- L'appareil doit être installé et utilisé uniquement par le personnel de cuisine qualifié dans des points de restaurations, par exemple ceux fournissant les services de restauration,



dans des restaurants, des bars etc.

- Vérifiez l'appareil en ce qui concerne les pièces endommagées. Avant d'utiliser la coupe-frites vérifiez que toutes les parties ont été livrées avec l'appareil et que toutes les parties mobiles de l'appareil fonctionnent correctement. Vérifiez que toutes les parties mobiles de l'appareil ont été correctement installées et montées et vérifiez d'autres facteurs qui peuvent affecter le fonctionnement de l'appareil.
- En cas de livraison incomplète ou de dommage, contactez immédiatement le fournisseur et n'utilisez pas l'appareil (Voir == > Garantie).
- Ne placez pas l'appareil sur un objet émettant de la chaleur (cuisine à gaz, électrique, barbecue etc.).
- Tenez l'appareil éloigné des surfaces chaudes ou des flammes nues. Placez l'appareil sur une surface stable, propre et sèche, résistant à des températures élevées.
- Avant d'utiliser ou de nettoyer la coupe-frites, lisez les instructions de montage.
- Avant de couper les pommes de terre assurez-vous que les colliers de fixation ont été correctement fixés sur les boulons courts et longs et que le dispositif de coupe est correctement protégé.
- Attention! Ne portez pas les vêtements amples et ne touchez les parties mobiles avec vos mains nues ; attachez vos cheveux. Risque de blessures !
- Ne laissez pas les enfants d'utiliser l'appareil. Ne laissez jamais la coupe-frites sans surveillance.
- Lavez l'appareil avant et après chaque utilisation. (Voir ==> Instructions de nettoyage).

Principales parties du produit

(Fig. 1 à la page 3)

1. Corps de l'avance
2. Levier
3. Plaque de connexion
4. Glissière
5. Pied en caoutchouc
6. Tige longue et anneau de Seger
7. Douille de la protection de la glissière
8. Tige courte et anneau de Seger

Les lames supplémentaires sont disponibles - 6 mm et 13 mm.

Remarque: Le contenu de ce manuel s'applique à tous les éléments répertoriés, sauf indication contraire. L'apparence peut varier par rapport aux illustrations illustrées.

Installation

Retirez toutes les pièces

(Fig. 2 à la page 3)

- a. Châssis de la trancheuse
- b. Plaque de connexion
- c. Levier
- d. Tige longue et courte avec l'anneau de Seger [sur place]
- e. (1) Lame 9 mm (installée)
- f. (4) Pieds en caoutchouc à ventouse (chacune possédant un écrou à papillon et le joint pour la fixation au châssis de la trancheuse)

Outils nécessaires pour l'installation:

- Tournevis ordinaire (Non inclus)
 - Pince (Non inclus)
1. Retirez l'anneau de Seger de la tige longue à l'arrière du presseur. Retirez l'anneau de Seger de la tige courte à l'extrémité de la plaque de connexion.
 2. Placez le levier de sorte que le trou de montage central se trouve au niveau des trous de montage à l'arrière du presseur. Insérez la tige longue et protégez-la à l'aide d'un anneau Seger (utilisez la pince pour placer l'anneau sur la tige, ensuite pressez et bloquez la tige).
 3. Placez le levier de sorte que le trou de montage inférieur se trouve au niveau de la plaque de connexion qui est fixée au châssis de la trancheuse. Insérer la tige courte et protégez-la à l'aide d'un anneau Seger (utilisez la pince pour placer l'anneau sur la tige, ensuite pressez et bloquez la tige).
 4. Installez les deux pieds avant à l'avant de l'appareil, en les plaçant dans les emplacements prévus au châssis. Installez les deux pieds arrière à l'arrière de l'appareil, en les plaçant dans le deuxième trou au bord du châssis. Attention : Attention : Tirez l'entaille à l'extrémité de chaque pied pour le dispositif du sol (les pieds fonctionnent comme des ventouses). Attention: trous supplémentaires du châssis de la trancheuse peuvent être utilisés pour le montage mural ou pour le montage sur la table sans l'utilisation des pieds.
 5. L'appareil est prêt à l'emploi.

Montage mural (en option)

Avant l'installation vérifiez que la plaque n'est pas endommagée. Vous devez aussi vérifier la poignée utilisée pour le montage mural en constatant s'il n'y a aucuns dommages et courbes. Attention: les vis et les outils pour le montage mural ne sont pas fournis.

- Attention: en cas de mur de plâtre couvert de panneaux, la poignée murale doit être installée sur le profilé de l'ossature intérieure du mur!
- Pour appuyer le levier une force considérable sera utilisée, par conséquent celui-ci doit être solidement installé à la partie central du profilé vertical de l'ossature murale à l'aide de trois vis 6 mm Tag (traversant trois trous verticaux) et au mur à l'aide des vis d'ancrage 6 mm (traversant trois autres trous verticaux). Les pièces de fixations sont vendues séparément.
- La recherche du profilé de l'ossature murale : grâce au montage en toute sécurité de la trancheuse sur le profilé de l'ossature murale l'appareil ne tombera pas pendant l'utilisation. Les profilés de l'ossature sont disposés tous les 40-60 cm et se prolongent à partir du sol jusqu'au plafond en créant une partie de la structure du bâtiment. Pour rechercher les profilés en bois ou en métal, il est recommandé d'utiliser le détecteur électrique (vendu séparément) ce qui permettra de localiser rapidement et précisément le profilé sur lequel il sera possible d'installer l'appareil. Attention: faites attention à ce que derrière le mur du poste de travail les conduits de ventilation, les câbles électriques et les tuyaux peuvent traverser. Soyez extrêmement prudents pendant l'assemblage des connexions.
- Pour monter en toute sécurité la poignée de fixation murale sur les autres surfaces : par exemple en béton ou en brique,



contactez un magasin avec les éléments métalliques et obtenez le conseil sur les modes d'installation corrects sur les murs de béton ou en brique.

- Après l'installation de la poignée de la trancheuse, l'appareil doit être inséré dans la poignée à travers la partie supérieure. Placez un récipient pour les frites ou les légumes coupés au-dessous de la trancheuse.

Mode d'emploi

La trancheuse correctement installée est prête à l'emploi.

1. Lavez et séchez les pommes de terre. Epluchez les légumes, mais cela n'est pas nécessaire. La trancheuse peut couper aussi les légumes durs qui peuvent être aussi utilisés pour préparer les frites. L'appareil peut accueillir les légumes jusqu'à 11 cm de diamètre et 15 cm de longueur.
2. Il est recommandé de couper les extrémités des grosses pommes de terre.
3. Placez une pomme de terre (dirigée par une extrémité coupée vers le bas) entre la lame et le presseur.
4. Si le légume est trop grand, ou s'il a été placé sous un angle par rapport à la lame, la découpe entière peut être difficile. Pour faciliter la découpe il est conseillé d'effectuer une pré-coupe des légumes en petits morceaux.
5. Rappelez-vous obligatoirement de ne pas mettre la main sur la lame.
6. Mettez un récipient ou une vaisselle sous la trancheuse pour les légumes coupés.
7. Déplacez le levier en un mouvement rapide, en utilisant les deux mains.
8. Après l'utilisation lavez la trancheuse selon les instructions de nettoyage présentées dans le présent manuel.

Remplacement de la lame et du presseur

- **Lame:** Retirez les deux écrous à papillon, retirez la lame 9 mm et placez la lame 6 mm ou 13 mm. Grâce à la construction de l'appareil (deux trous) la lame sera toujours positionnée correctement. Attention: ne retirez pas l'écrou borgne.
- **Presser (noir):** Recherchez deux vis à molette à l'arrière de la plaque de montage. Supprimez-les manuellement ou en utilisant un tournevis approprié. Retirez le presseur et placez l'un des presseurs supplémentaires de 6 mm ou 13 mm. ATTENTION : Assurez-vous que la taille du presseur correspond à la taille de la lame.
- Réinsérez et serrez les deux vis.

Conseils pour le nettoyage

1. Lors de l'utilisation et le nettoyage de l'appareil soyez extrêmement prudent en raison de la lame.
2. Démontez complètement la trancheuse et nettoyez manuellement tous les éléments qui sont en contact avec la nourriture.
3. Retirez les vis à molettes pour enlever le PRESSEUR.
4. Retirez les écrous à papillon pour enlever la poignée et le presseur ou la poignée de la lame et la lame.
5. Retirez les vis à molettes et la plaque de la lame et du presseur.
6. Lavez tous les éléments avec de l'eau chaude savonneuse avant et après l'utilisation de la trancheuse. Ensuite rincez-les à l'eau pure. Avant la réinstallation, séchez soigneusement tous les éléments.

7. Evitez d'utiliser les produits de nettoyage alcalins: ils peuvent provoquer le ternissement et les dommages sur les parties métalliques de la machine.

Ne lavez pas l'appareil dans le lave-vaisselle! Toutes les pièces de la trancheuse qui entrent en contact avec la nourriture doivent être lavées manuellement dans l'eau savonneuse et rincées à l'eau pure. Avant la réinstallation, séchez soigneusement tous les éléments.

Avant de ranger l'appareil, graissez tous les éléments en métal ou pulvérisez-les d'un lubrifiant de silicone approuvé pour le contact alimentaire.

Garantie

Tout défaut affectant le fonctionnement de l'appareil qui devient apparent dans l'année suivant l'achat sera réparé ou remplacé gratuitement à condition que l'appareil ait été utilisé et entretenu conformément aux instructions et qu'il n'ait pas été utilisé de manière abusive ou incorrecte de quelque manière que ce soit. Vos droits statutaires ne sont pas affectés. Si l'appareil est revendu sous garantie, indiquez où et quand il a été acheté et incluez une preuve d'achat (par ex., reçu).

Conformément à notre politique de développement continu des produits, nous nous réservons le droit de modifier les spécifications du produit, de l'emballage et de la documentation sans préavis.

Mise au rebut et environnement

Lors de la mise hors service de l'appareil, le produit ne doit pas être mis au rebut avec d'autres déchets ménagers. Au lieu de cela, il est de votre responsabilité de jeter vos déchets en les remettant à un point de collecte désigné. Le non-respect de cette règle peut être sanctionné conformément aux réglementations applicables en matière d'élimination des déchets. La collecte et le recyclage séparés de vos déchets au moment de leur élimination contribueront à préserver les ressources naturelles et à garantir qu'ils sont recyclés d'une manière qui protège la santé humaine et l'environnement. Pour plus d'informations sur l'endroit où vous pouvez déposer vos déchets pour recyclage, veuillez contacter votre entreprise locale de collecte des déchets. Les fabricants et les importateurs ne sont pas responsables du recyclage, du traitement et de l'élimination écologique, que ce soit directement ou par le biais d'un système public.

ITALIANO

Gentile cliente,

Grazie per aver acquistato questo elettrodomestico HENDI. Prima di installare e utilizzare questo apparecchio per la prima volta, leggere attentamente il presente manuale d'uso, prestando particolare attenzione alle norme di sicurezza descritte di seguito.

Norme di sicurezza importanti

- L'apparecchio è destinato esclusivamente a tagliare patate per scopi commerciali nelle strutture di ristorazione (ad esempio ristoranti, bar ecc.)
- Utilizzare l'apparecchio solo in conformità con le presenti istruzioni. NON USARE l'apparecchio per tagliare altri pro-



dotti alimentari.

- L'apparecchio deve essere montato e utilizzato solo da personale qualificato di cucina in strutture di ristorazione per esempio quei che forniscono i servizi di catering ristoranti o bar ecc.
- Verificare l'apparecchio per quanto riguarda le parti danneggiate. Prima di utilizzare l'affetta patate, verificare che tutte le parti sono state consegnate con l'apparecchio e che tutte le parti mobili dell'apparecchio funzionano correttamente. Verificare che tutte le parti mobili sono state montate e installate correttamente; verificare anche tutti altri fattori che possono influire sul funzionamento dell'apparecchio.
- In caso di consegna incompleta o danni, contattare immediatamente il fornitore e non utilizzare l'apparecchio (Vedere ==> Garanzia).
- Non posizionare l'apparecchio su oggetti che emettono calore (fornello a gas, elettrico, grill ecc.).
- Tenere lontano da superfici calde o fiamme libere. Posizionare l'apparecchio su una superficie piana, stabile, pulita e secca, resistente alle alte temperature.
- Prima di utilizzare o pulire l'affetta patate, leggere le istruzioni di montaggio.
- Prima di tagliare le patate, assicurarsi che gli anelli di sicurezza sono stati fissati correttamente sui bulloni lunghi e corti e che il dispositivo da taglio è stato protetto correttamente.
- Attenzione! Non indossare abiti larghi e non toccare le parti mobili dell'apparecchio con le mani; legare i capelli. Pericolo di lesioni!
- Non permettere ai bambini di utilizzare l'apparecchio. Non lasciare mai l'affetta patate senza sorveglianza.
- Lavare l'apparecchio prima e dopo l'uso. (Vedere ==> Istruzioni per la pulizia)

Parti principali del prodotto

(Fig. 1 a pagina 3)

1. Corpo dell'avanzamento
2. Leva
3. Piastra di collegamento
4. Guida
5. Piede di gomma
6. Perno lungo e anello di Seger
7. Bussola della copertura della guida
8. Perno corto e anello di Seger

Le lame supplementari 6 mm e 13 mm sono disponibili.

Nota: Il contenuto di questo manuale si applica a tutti gli elementi elencati, salvo diversamente specificato. L'aspetto può variare rispetto alle illustrazioni mostrate.

Installazione

Estrarre tutti gli elementi

(Fig. 2 a pagina 3)

- a. Base dell'affettatrice
- b. Piastra di collegamento
- c. Leva
- d. Perno lungo e corto con l'anello di Seger (fornito)
- e. (1) Lama 9 mm (installata)
- f. (4) Piedi di gomma a ventosa (ciascuno con un dado ad alette e la guarnizione per il fissaggio della base dell'affettatrice)

Strumenti necessari per l'installazione

- Giravite classico (Non incluso)
- Pinze (Non incluso)

1. Rimuovere l'anello di Seger dal perno lungo sul retro dell'elemento pressante. Rimuovere l'anello di Seger dal perno corto localizzato sull'estremità libera della piastra di collegamento.
2. Posizionare la leva in modo che l'apertura di montaggio centrale sia al livello delle aperture di montaggio sul retro dell'elemento pressante. Inserire il perno lungo e proteggerlo con l'aiuto di un anello di Seger (utilizzare le pinze per posizionare l'anello sul perno, e poi spingerlo e bloccare il perno).
3. Allineare il foro inferiore della maniglia con i fori nella piastra di collegamento in metallo, che è pre-collegata al fondo della base. Inserire il perno e fissarlo con la graffetta a C (usare le pinze a becco appuntito per posizionare la graffetta sul perno e premere fino a far scattare per tenere fermo il perno)
4. Installare i due piedini anteriori dalla parte anteriore dell'apparecchio, inserendoli in posti intagliati nella base. Installare i due piedi posteriori dalla parte posteriore dell'apparecchio inserendoli nella seconda apertura del bordo della base. Attenzione: tirare la tacca sulla punta di ogni piede per staccare l'apparecchio dalla tavola (i piedi funzionano come le ventose). Attenzione: le aperture nella base dell'affettatrice possono essere utilizzate per il montaggio a parete o sulla tavola senza l'uso di piedi.
5. L'apparecchio è pronto per l'uso.

Montaggio a parete (opzionale)

Prima dell'installazione, controllare se la piastrella non è danneggiata. Si dovrebbe anche controllare la maniglia di montaggio per il montaggio a parete se non ci sono ammaccature o curve. Attenzione : Le viti e gli elementi utilizzati per il montaggio a parete non sono collegati all'apparecchio.

- Attenzione : in caso di parete in piastrella cartone-gesso ricoperta da pannelli, la manica a parete deve essere installata sull'ossatura interna della parete!
- Per premere la leva una forza considerevole è utilizzata, quindi essa deve essere fissata saldamente alla parte centrale del profilo verticale dell'ossatura della parete, utilizzando tre viti 6 mm1ag (che attraversano due aperture verticali) e alla parete utilizzando tre viti di fissaggio 6 mm (che attraversano tre altre aperture verticali). Gli elementi di fissaggio sono venduti separatamente.
- La ricerca del profilo sull'ossatura della parete: grazie al montaggio sicuro dell'affettatrice sul profilo dell'ossatura della parete, l'apparecchio non cadrà dal muro durante il funzionamento. I profili dell'ossatura sono disposti tutti i 40-60 cm e si estendono dal pavimento al soffitto, creando la parte della struttura dell'edificio di legno. Per ricercare i profili di legno o di metallo, si consiglia di utilizzare un rivelatore elettrico di profili (venduto separatamente) - questo consentirà di individuare rapidamente e con precisione il profilo sul quale sarà possibile montare la maniglia dell'apparecchio. Attenzione: fare attenzione che dietro la parete del posto di lavoro possono trovarsi i condotti di ventilazione, i cavi elettrici e le tubazioni. Durante l'assemblaggio dei collegamenti si deve procedere con estrema cautela.



- Per montare in modo sicuro la maniglia a parete sulle altre superfici ad esempio di cemento o mattoni, consultare qualsiasi negozio con parti metalliche per ottenere un consiglio sul modo corretto di montare su muri di cemento o mattoni.
- Dopo aver montato la maniglia, l'apparecchio deve essere inserito dall'alto. Posizionare sotto l'affettatrice un contenitore adatto per patatine fritte o per altre verdure tritate.

Istruzioni operative

L'affettatrice installata correttamente è pronta per l'uso.

1. Lavare e asciugare le patate. Si può lavare e sbucciare la verdura ma non è necessario. L'affettatrice può tagliare altre verdure dure, che possono anche essere utilizzate per preparare le patatine. L'apparecchio può accogliere le verdure fino a 11 cm di diametro e 15 cm di lunghezza.
2. Si consiglia di rimuovere le estremità di grosse patate.
3. Mettere una patata (diretta dall'estremità rimossa verso il basso) tra la lama e l'elemento pressante.
4. Se un vegetale è troppo grande o se è stato posto ad un angolo rispetto alla lama, il taglio del vegetale intero può essere difficile. Per il taglio più facile, si consiglia di realizzare il pre-taglio di grandi verdure in piccoli pezzi.
5. Ricordarsi sempre di non mettere la mano sulla lama.
6. Metter il piatto o contenitore per verdure tagliate sotto l'apparecchio.
7. Spostare la leva in un movimento rapido, utilizzando entrambe le mani.
8. Dopo aver utilizzato, lavare l'affettatrice in conformità con le istruzioni per la pulizia presentate in questo manuale.

Sostituzione della lama e dell'elemento pressante

- Lama: Rimuovere i due dadi ad alette, estrarre la lama 9 mm e mettere la lama 6 mm o 13 mm. Grazie alla costruzione dell'apparecchio (due aperture) la lama sarà sempre posta correttamente. Attenzione: non rimuovere il dado a cappello.
- Elemento pressante (nero): Individuare due viti zigrinate sul retro della piastra di montaggio. Eliminarle manualmente oppure utilizzando un cacciavite adatto. Rimuovere l'elemento pressante e sostituirlo con un elemento pressante supplementare di 6 mm o 13 mm. **ATTENZIONE:** Assicurarsi che la dimensione dell'elemento pressante corrisponde alla dimensione della lama installata.
- Reinserrire e serrare le viti.

Consigli per la pulizia

1. Durante l'uso e la pulizia dell'affettatrice, si deve essere molto attenti a causa della presenza della lama.
2. L'affettatrice deve essere completamente smontata e tutti gli elementi che entrano in contatto con gli alimenti devono essere puliti manualmente.
3. Rimuovere tutte le viti zigrinate per rimuovere l'ELEMENTO PRESSANTE.
4. Rimuovere i dadi ad alette per rimuovere la maniglia combinata e l'elemento pressante o la maniglia della lama e la lama.
5. Rimuovere le viti zigrinate e la piastrella della lama e dell'elemento pressante.

6. Lavare tutti i componenti con acqua calda e sapone prima e dopo l'uso. Poi risciacquare con acqua pulita. Prima di montare l'apparecchio, asciugare precisamente tutti gli elementi.
7. Evitare l'uso di detergenti alcalini: essi possono causare appannamento o danni sulle parti metalliche dell'apparecchio.

Non pulire in lavastoviglie! Tutti gli elementi dell'affettatrice che entrano in contatto con gli alimenti devono essere puliti manualmente prima e dopo l'uso, con acqua calda e sapone e risciacquate con acqua pulita. Prima del montaggio, asciugare precisamente tutti i componenti.

Prima di riporre l'apparecchio, lubrificare tutte le parti metalliche o spruzzare con lubrificante al silicone approvato per contatto con alimenti.

Garanzia

Qualsiasi difetto che comprometta la funzionalità dell'apparecchiatura che diventi evidente entro un anno dall'acquisto sarà riparato mediante riparazione o sostituzione gratuita, a condizione che l'apparecchiatura sia stata utilizzata e sottoposta a manutenzione in conformità alle istruzioni e non sia stata in alcun modo abusata o utilizzata in modo improprio. I Suoi diritti legali non sono compromessi. Se l'apparecchiatura è richiesta in garanzia, indicare dove e quando è stata acquistata e includere la prova di acquisto (ad es. ricevuta).

In linea con la nostra politica di sviluppo continuo del prodotto, ci riserviamo il diritto di modificare le specifiche del prodotto, dell'imballaggio e della documentazione senza preavviso.

Smaltimento e ambiente

Durante lo smantellamento dell'apparecchiatura, il prodotto non deve essere smaltito con altri rifiuti domestici. Al contrario, è responsabilità dell'utente smaltire le apparecchiature di scarto consegnandole a un punto di raccolta designato. La mancata osservanza di questa regola può essere penalizzata in conformità con le normative applicabili sullo smaltimento dei rifiuti. La raccolta e il riciclaggio separati delle apparecchiature di scarto al momento dello smaltimento contribuiranno a preservare le risorse naturali e a garantire che vengano riciclate in modo da proteggere la salute umana e l'ambiente.

Per ulteriori informazioni su dove è possibile depositare i rifiuti per il riciclaggio, contattare la società locale di raccolta rifiuti. I produttori e gli importatori non si assumono alcuna responsabilità per il riciclaggio, il trattamento e lo smaltimento ecologico, né direttamente né tramite un sistema pubblico.



Stimate client,

Vă mulțumim pentru achiziționarea acestui aparat electrocasnic HENDI. Citiți cu atenție acest manual de utilizare, acordând o atenție deosebită reglementărilor de siguranță evidențiate mai jos, înainte de a instala și utiliza acest aparat pentru prima dată.

Instrucțiuni de siguranță importante

- Acest aparat de tăiat cartofi pai este destinat exclusiv tăierii cartofilor care urmează a fi prăjiți pai, în scop comercial, cum ar fi industria alimentară și centre de desfacere (de exemplu catering, restaurante, baruri etc.).
- Utilizați aparatul de tăiat doar în conformitate cu indicațiile din acest manual. NU utilizați aparatul pentru a tăia alte alimente.
- Acest aparat de tăiat trebuie utilizat și instalat de către personal instruit specializat în bucătăria industriilor alimentare, cum ar fi cele de catering, restaurante, baruri etc.
- Verificați să nu existe piese defecte. Înainte de a utiliza aparatul de tăiat cartofi pai, verificați prezența tuturor pieselor în pachet și funcționarea pieselor mobile conform funcțiilor indicate. Verificați alinierea pieselor mobile, îmbinările acestora și orice alte aspecte care ar putea afecta funcționarea aparatului.
- În caz că livrarea este incompletă sau există defecte, contactați furnizorul dumneavoastră imediat și nu utilizați aparatul (Vezi ==> Garanția)
- Nu puneți aparatul de tăiat pe obiecte de încălzire (aparatură de gătit cu benzină, electric, pe carbune etc.)
- Țineți aparatul de tăiat la distanță de suprafețele fierbinți și de focul deschis. Utilizați întotdeauna aparatul de tăiat pe o suprafață orizontală, stabilă, curată, termorezistentă și uscată.
- Citiți toate instrucțiunile privind modul de asamblare a aparatului de tăiat cartofi pai, înainte de a-l utiliza sau curăța.
- Înainte de a tăia cartofii, verificați dacă inelele sunt bine prinse de știfturile lungi și scurte și dacă placa de tăiere este bine prinsă de capătul aparatului.
- Atenție! Feriți degetele și hainele largi de piesele mobile! Vă puteți răni!
- A nu se lăsa la îndemâna copiilor. Nu lăsați niciodată aparatul de tăiat cartofi pai nesupravegheat.
- Curățați aparatul înainte și după fiecare utilizare. (Vezi ==> Instrucțiuni de curățare)

Principalele componente ale produsului

(Fig. 1 de la pagina 3)

1. Ansamblul cadrului de alimentare
2. Mâner
3. Ansamblul plăcii de transmisie
4. Ansamblul glisieri
5. Ansamblu suportului din cauciuc
6. Știftul lung cu inel de siguranță
7. Bucșa glisierii
8. Știftul scurt cu inel de siguranță

Le lame suplimentari 6 mm e 13 mm sono disponibili.

Observație: Conținutul acestui manual se aplică tuturor articolelor listate, cu excepția cazului în care se specifică altfel.

Montajul

Scoateți toate piesele din cutie (Fig. 2 de la pagina 3)

- a. Baza aparatului de tăiat
- b. Ansamblul plăcii de transmisie
- c. Mâner
- d. Știftul lung și știftul scurt cu inele de siguranță (montate)
- e. (1) Placă de tăiat de 9 mm (premontată)
- f. (4) Picior ventuză mare (fiecare are câte o piuliță fluture pentru fixarea la baza aparatului)

Sculele necesare

- Șurubelniță standard (Nu sunt incluse)
 - Clește cu vârf ascuțit (Nu sunt incluse)
1. Scoateți inelul de siguranță de pe știftul lung situat în spatele blocului împingător. Scoateți inelul de siguranță de pe știftul scurt de la capătul liber al plăcii de transmisie.
 2. Aliniați gaura centrală de montaj a mânerului cu orificiile consolei de montaj situată în spatele blocului împingător. Introduceți știftul lung și fixați-l cu inelul de siguranță. (Pentru amplasarea inelului de siguranță folosiți cleștele cu vârf ascuțit până se aude un declic care arată că știftul este fixat)
 3. Aliniați gaura de fund cu găurile plăcii metalice de transmisie atașată în prealabil la partea de fund a bazei. Introduceți știftul scurt și fixați-l cu inelul de siguranță (Pentru amplasarea inelului de siguranță folosiți cleștele cu vârf ascuțit până se aude un declic care arată că știftul este fixat)
 4. Fixați cele două picioare din față la fiecare din orificiile din partea frontală a bazei. Cele două picioare din spate se atașează la cea de-a 2-a gaură de la margine din partea din spate a bazei. Notă: După utilizare trageți dintele din partea de sus a fiecărui picior pentru a elibera presiunea de prindere. Notă: Găurile suplimentare de la bază pot fi folosite pentru montajul pe perete sau la montajul fără picioare.
 5. Aparatul este gata de utilizare.

Montajul pe perete (opțional)

Înainte de instalare: verificați placa să nu fie deteriorată. Verificați consola de fixare pe perete pentru a vă asigura că nu este ciobită sau îndoită. Notă: șuruburile și instrumentele de montaj nu sunt incluse

- Important: consola nu se fixează pe tapete sau pe un perete lambrizat fără a o ancora mai întâi de un element de rezistență din perete!
- Având în vedere că mânerul trebuie tras în jos cu multă forță, consola de montaj trebuie bine prinsă de perete prin prinderea în cele trei găuri verticale a șuruburilor de ancorare de 6 mm, în partea centrală a elementului de rezistență vertical din perete iar în celelalte trei găuri verticale se introduc șuruburile cu inel de 6 mm. (vândute separat)
- Localizarea elementelor de rezistență din perete: ancorarea plăcii de montaj pe un element de rezistență din perete vă asigură că aparatul de tăiat cartofi pai nu se va desprinde în timpul utilizării. Elementele de rezistență sunt distanțate cu 16 până la 24 de țoli între axe și merg de la pardoseală până la plafon, și fac parte din structura de rezistență din



lemn. Se recomandă utilizarea unui aparat electric de găsi-re a elementelor de rezistență (se vinde separat) care poate localiza elementele din lemn (sau oțel) repede și precis în zona unde doriți să montați aparatul. Notă: atenție că în spatele peretelui din zona unde lucrați se pot afla conduc-te, cabluri electrice sau țevi de apă. Organele de asamblare trebuie fixate cu multă atenție.

- Pentru a atașa consola în siguranță pe alte suprafețe de pereți, cum ar fi cele din beton sau cărămidă, consultați ma-gazinul local de aparatură și cereți recomandările organelor de asamblare și ancorele potrivite pentru beton și cărămidă.
- După ce ați instalat consola de fixare trageți aparatul de tăiat pe consolă începând de sus. Aveți grijă ca imediat sub aparatul de tăiat să amplasați un lighean sau un recipient mare în care să se strângă cartofii tăiați sau alte produse.

Instrucțiuni de utilizare

Acum aparatul dumneavoastră de tăiat cartofii pai este montat complet și gata de utilizare.

1. Spălați și uscați cartofii. Coaja o puteți îndepărta sau o pu-teți lăsa. Mai puteți prelucra unice zarzavaturi tari pe care să le tăiați în fâșii subțiri. Unitatea este concepută pentru legume de până la 11 cm diametru și 15 cm lungime.
2. Se recomandă ca la marginea cartofilor mai mari să se taie o mică suprafață plană.
3. Cartoful pregătit se așează pe ansamblul format din lamă și suport (cu partea tăiată în jos).
4. Uneori, atunci când leguma este foarte mare sau este ușor înclinată față de lamă, ea ar putea să nu fie tăiată în întregime. Pentru o tăiere mai ușoară se recomandă ca legumele foarte mari să fie tăiate în bucăți mai mici.
5. Aveți grijă să luați mâinile și degetele din zona plăcii de tăiere.
6. Aveți grijă ca dedesubt să se afle un lighean sau o tavă care să strângă fâșiile tăiate.
7. Pentru a tăia cartoful trageți mânerul în jos cu ambele mâini, cu o mișcare constantă.
8. După ce tăierea s-a finalizat curățați aparatul conform in-strucțiunilor de curățare din acest manual.

Schimbarea plăcii de tăiere și a blocului împingător

- Placa de tăiere: Scoateți cele două piulițe flutur, trageți afară placa de tăiere de 9 mm și înlocuiți-o cu una de 6 mm sau de 13 mm. Construcția cu două găuri permite în per-manență amplasarea corectă a plăcii de tăiere. Notă: Nu scoateți piulițele capac.
- Blocul împingător (Negru): Găsiți cele două șuruburi cu cap striat din spatele plăcii de montaj. Scoateți șuruburile cu cap striat cu mâna sau cu șurubelnița. Scoateți blocul împingător și înlocuiți-l cu unul opțional de 6 mm sau 13 mm. NOTĂ: Verificați ca mărimea împingătorului să se potrivească cu grila plăcii de tăiere.
- Puneți la loc șuruburile și strângeți-le.

Instrucțiuni de curățare

1. Fiți foarte atent ca în timpul utilizării aparatului de tăiat să țineți mâinile departe de lame.
2. Dezasamblați complet aparatul și spălați manual toate piesele care intră în contact cu alimentele.
3. Scoateți șuruburile cu cap striat pentru a elibera BLOCUL

ÎMPINGĂTOR.

4. Scoateți piulițele flutur pentru a elibera ansamblul lamei și suportului sau suportul lamei și lama.
5. Scoateți șuruburile cu cap striat și placa suportului lamei.
6. Înainte și după fiecare utilizare spălați cu apă caldă și să-pun. Clătiți cu apă curată. Uscați bine toate piesele înainte de reasamblare.
7. Folosiți cât mai puțin agenții alcalini de curățare deoarece aceștia pot coroda și șterge luciul finisajului.

A nu se spăla mașina de spălat vase! Spălați manual toate piesele care intră în contact cu alimentele folosind apă caldă cu detergent înainte și după fiecare utilizare. Clătiți cu apă curată. Uscați bine toate piesele înainte de reasamblare. Cel mai bine ar fi să se folosească spray cu silicon pentru aplicații alimentare sau vaselină cu care să se ungă înainte de depozitare toate piesele.

Garanție

Orice defect care afectează funcționalitatea aparatului care devine evident în termen de un an de la achiziție va fi reparat prin reparații gratuite sau înlocuire, cu condiția ca aparatul să fi fost utilizat și întreținut în conformitate cu instrucțiunile și să nu fi fost abuzat sau utilizat necorespunzător în niciun fel. Drepturile dvs. legale nu sunt afectate. Dacă aparatul este revendicat în garanție, specificați unde și când a fost achizițio-nat și includeți dovada achiziționării (de ex. chitanță). În conformitate cu politica noastră de dezvoltare continuă a produselor, ne rezervăm dreptul de a modifica fără preaviz produsul, ambalajul și specificațiile documentației.

Aruncați și protejați mediul înconjurător

La scoaterea din uz a aparatului, produsul nu trebuie eliminat împreună cu alte deșeuri menajere. În schimb, este respon-sabilitatea dvs. să eliminați deșeurile de echipament prin predarea acestora la un punct de colectare desemnat. Ne-respectarea acestei reguli poate fi penalizată în conformitate cu reglementările aplicabile privind eliminarea deșeurilor. Colectarea și reciclarea separată a deșeurilor dvs. de echipa-mente la momentul eliminării va ajuta la conservarea resur-selor naturale și va asigura reciclarea acestora într-o mani-eră care protejează sănătatea umană și mediul înconjurător. Pentru mai multe informații despre locul în care vă puteți lăsa deșeurile pentru reciclare, vă rugăm să contactați compania locală de colectare a deșeurilor. Producătorii și importatorii nu își asumă responsabilitatea pentru reciclarea, tratarea și eliminarea ecologică, fie direct, fie printr-un sistem public.

ΕΛΛΗΝΙΚΑ

Αγαππé πελάτι,

Σας ευχαριστούμε που αγοράσατε αυτή τη συσκευή HENDI. Διαβάστε προσεκτικά αυτό το εγχειρίδιο χρήστη, δίνοντας ιδιαίτερη προσοχή στους κανονισμούς ασφαλείας που περιγράφονται παρακάτω, πριν από την πρώτη εγκατάσταση και χρήση αυτής της συσκευής.

Σημαντικές οδηγίες ασφαλείας

- Η συσκευή κοπής για μηχανικές πατάτες διατίθεται μόνο για την κοπή πατατών, για την παρασκευή μηχανικών πατατών για εμπορική χρήση, όπως στον κλάδο της εστίασης και σε



καταστάματα (π.χ. υπηρεσίες τροφοδοσίας, εστιατόρια, μπαρ, κλπ).

- Χρησιμοποιείτε τη συσκευή κοπής μόνο όπως περιγράφεται στο παρόν εγχειρίδιο. ΜΗΝ χρησιμοποιείτε τη συσκευή κοπής για την κοπή άλλων τροφίμων.
- Η συσκευή κοπής πρέπει να χρησιμοποιείται και να τοποθετείται από εξειδικευμένο, εκπαιδευμένο προσωπικό κουζινών του κλάδου της εστίασης, όπως υπηρεσίες τροφοδοσίας, εστιατόρια, μπαρ κλπ.
- Ελέγξτε για τυχόν φθαρμένα εξαρτήματα. Πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή κοπής για τηγανιτές πατάτες, βεβαιωθείτε ότι περιλαμβάνονται όλα τα εξαρτήματα στη συσκευασία και ότι τυχόν κινούμενα εξαρτήματα λειτουργούν σωστά, πριν εκτελέσετε τις επιθυμητές λειτουργίες. Ελέγξτε την ευθυγράμμιση των κινούμενων εξαρτημάτων, τη δέσμευση των κινούμενων εξαρτημάτων και τυχόν άλλες συνθήκες που ενδέχεται να επηρεάσουν τη λειτουργία.
- Σε περίπτωση μη ολοκληρωμένης παράδοσης ή ζημιών, επικοινωνήστε με τον προμηθευτή και μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή (Βλ. ==> Εγγύηση)
- Μην τοποθετείτε τη συσκευή κοπής επάνω σε αντικείμενο θέρμανσης (βενζίνης, ηλεκτρικό, φούρνο με κάρβουνα κλπ).
- Διατηρείτε τη συσκευή κοπής μακριά από θερμές επιφάνειες και ανοικτές φλόγες. Χρησιμοποιείτε πάντα τη συσκευή κοπής σε επίπεδη, σταθερή, καθαρή, στεγνή και ανθεκτική στη θερμότητα επιφάνεια.
- Διαβάστε όλες τις οδηγίες για τη συναρμολόγηση της συσκευής κοπής για τηγανιτές πατάτες πριν προσπαθήσετε να τη χρησιμοποιήσετε ή να την καθαρίσετε.
- Βεβαιωθείτε ότι τα κλιπ τύπου C είναι καλά τοποθετημένα στο κάτω μεγάλο/μικρούς πείρους και ότι η πλάκα επιφάνειας είναι ασφαλισμένη στο άκρο της συσκευής πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή.
- Προσοχή! Διατηρείτε τα δάχτυλά σας και χαλαρά ενδύματα μακριά από τα κινούμενα εξαρτήματα! Υπάρχει κίνδυνος τραυματισμού!
- Διατηρείτε τα παιδιά μακριά από τη συσκευή. Μην αφήνετε ποτέ χωρίς επίβλεψη τη συσκευή κοπής για τηγανιτές πατάτες.
- Καθαρίζετε τη συσκευή κοπής πριν και μετά από κάθε χρήση. (Βλ. ==> Οδηγίες καθαρισμού)

Κύρια μέρη του προϊόντος

(Εικ. 1 στη σελίδα 3)

1. Διάταξη πλαισίου τροφοδοσίας
 2. Λαβή
 3. Διάταξη πλακέτας σύνδεσης
 4. Διάταξη μπάρας ολίσθησης
 5. Διάταξη λαστικώνων στηριγμάτων
 6. Μεγάλος πείρος και κλιπ τύπου C
 7. Δακτύλιος καλύμματος μπάρας ολίσθησης
 8. Μικρός πείρος και κλιπ τύπου C
- Προαιρετικές πλακέτες κοπής - Διαθέσιμες σε διαστάσεις 6 mm και 13 mm.

Παρατήρηση: Το περιεχόμενο αυτού του εγχειριδίου ισχύει για όλα τα στοιχεία που αναφέρονται, εκτός εάν ορίζεται διαφορετικά. Η εμφάνιση μπορεί να διαφέρει από τις εικόνες που εμφανίζονται.

Συναρμολόγηση

Αφαιρέστε όλα τα εξαρτήματα από τη συσκευασία

(Εικ. 2 στη σελίδα 3)

- a. Βάση συσκευής κοπής
- b. Διάταξη πλακέτας σύνδεσης
- c. Λαβή
- d. Μεγάλος πείρος και μικρός πείρος με κλιπ τύπου C (τοποθετημένα)
- e. [1] Πλακέτα κοπής 9 mm (Προσυναρμολογημένη)
- f. [4] Μεγάλες βεντούζες στήριξης (η καθεμία με πεταλούδα και ροδέλα, για τοποθέτηση στη βάση της συσκευής κοπής)

Απαιτούμενα εργαλεία

- Κανονικό καταβίδι (Δεν περιλαμβάνεται)
 - Πένσα (Δεν περιλαμβάνεται)
1. Αφαιρέστε το κλιπ τύπου C από τον μεγάλο πείρο που βρίσκεται στο πίσω μέρος του μπλοκ ώθησης. Αφαιρέστε το κλιπ τύπου C από τον μικρό πείρο που βρίσκεται στο ελεύθερο άκρο της πλακέτας σύνδεσης.
 2. Ευθυγραμμίστε την κεντρική οπή της λαβής με τις οπές του βραχίονα στήριξης που βρίσκονται στο πίσω μέρος του μπλοκ ώθησης. Τοποθετήστε τον μεγάλο πείρο και ασφαλίστε τον με το κλιπ τύπου C (Χρησιμοποιήστε την πένσα για να τοποθετήσετε το κλιπ τύπου C στον πείρο και πιέστε μέχρι να ασφαλίσει, διατηρώντας τον πείρο στη θέση του).
 3. Ευθυγραμμίστε την κάτω οπή της λαβής με τις οπές στη μεταλλική πλακέτα σύνδεσης, που είναι ήδη τοποθετημένη στο κάτω μέρος της βάσης. Τοποθετήστε τον μικρό πείρο και ασφαλίστε με το κλιπ τύπου C (Χρησιμοποιήστε την πένσα για να τοποθετήσετε το κλιπ τύπου C στον πείρο και πιέστε μέχρι να ασφαλίσει, διατηρώντας τον πείρο στη θέση του).
 4. Τοποθετήστε τα δύο μπροστινά στηρίγματα μέσω κάθε θύρας στο μπροστινό μέρος της βάσης. Τοποθετήστε τα δύο πίσω στηρίγματα μέσω της δεύτερης οπής από το άκρο στο πίσω μέρος της βάσης. Σημείωση: Τραβήξτε την εσοχή στο πάνω μέρος κάθε στηρίγματος για να απελευθερώσετε την πίεση μετά τη χρήση. Σημείωση: Οι πρόσθετες οπές στη βάση μπορούν να χρησιμοποιηθούν για τοποθέτηση σε τοίχο ή πάγκο, χωρίς τα στηρίγματα.
 5. Η συσκευή είναι έτοιμη για χρήση.

Τοποθέτηση στο τοίχο (Προαιρετικό)

Πριν την εγκατάσταση: ελέγξτε την πλακέτα για τυχόν φθορές. Ελέγξτε τον βραχίονα τοποθέτησης στον τοίχο για τυχόν φθορές και βεβαιωθείτε ότι δεν υπάρχουν βαθυλώματα ή μη κατάλληλες καμπυλώσεις. Σημείωση: οι βίδες στερέωσης και τα εργαλεία δεν περιλαμβάνονται.

- Σημαντικό: Μην τοποθετείτε τον βραχίονα σε γυψοσανίδες ή πάνελ χωρίς να τον έχετε στηρίξει σε ορθοστάτη τοίχου!
- Επειδή απαιτείται σημαντική δύναμη για να τραβηχτεί η λαβή της συσκευής κοπής, ο βραχίονας τοποθέτησης πρέπει να στερεωθεί με ασφάλεια στον τοίχο, συνδέοντας τρεις από τις κάτωτες οπές με μπουλόνια 6 mm 1ag στο κέντρο ενός εσωτερικού, κάθετου ορθοστάτη τοίχου και τις άλλες τρεις κάτωτες οπές στον τοίχο, με χρήση 6 mm επεκτεινόμενων μπουλονιών εναλλαγής (πωλούνται ξεχωριστά).
- Εντοπισμός ορθοστατών τοίχου: Η σύνδεση της πλακέτας τοποθέτησης σε ορθοστάτη τοίχου εξασφαλίζει τη σταθερότητα της συσκευής κοπής για τηγανιτές πατάτες κατά τη διάρκεια της λειτουργίας. Οι ορθοστάτες τοίχου έχουν απόσταση 16 ή 24 ίντσες στο κέντρο και εκτείνονται από το δάπεδο ως την οροφή



Οδηγίες καθαρισμού

1. Προσέχετε πολύ όταν χειρίζεστε και χρησιμοποιείτε τη συσκευή κοπής για ηγανιτές πατάτες και διατηρείτε τα χέρια σας μακριά από τις λεπίδες.
2. Αποσυναρμολογήστε πλήρως τη συσκευή κοπής για ηγανιτές πατάτες και πλύνετε στο χέρι όλα τα εξαρτήματα που έρχονται σε επαφή με τα τρόφιμα.
3. Αφαιρέστε τις βίδες για να αποδεσμεύσετε το ΜΠΛΟΚ ΟΨΗ-ΣΗΖ.
4. Αφαιρέστε τις πεταλούδες για να ελευθερώσετε τη διάταξη λεπίδας και βάσης ή τη βάση λεπίδας και τη λεπίδα.
5. Αφαιρέστε τις βίδες και την πλακέτα βάσης λεπίδας.
6. Καθαρίστε με ζεστό νερό και σαπούνι, πριν και μετά από κάθε χρήση. Ξεπλύνετε με καθαρό νερό. Στεγνώστε καλά όλα τα εξαρτήματα πριν τα επανασυναρμολογήσετε.
7. Ελαχιστοποιήστε τη χρήση αλκαλικών καθαριστικών, καθώς ενδέχεται να προκαλέσουν οπές και άμβλυση.

Δεν είναι κατάλληλο για χρήση σε πλυντήριο πιάτων! Πλένετε στο χέρι με ζεστό σαπούνι και νερό όλα τα εξαρτήματα που έρχονται σε επαφή με τα τρόφιμα, πριν και μετά από κάθε χρήση. Ξεπλύνετε με καθαρό νερό. Στεγνώστε καλά όλα τα εξαρτήματα πριν τα επανασυναρμολογήσετε.

Προτιμήστε ένα απρόσιτο αλκυλικό κατάλληλο για τρόφιμα ή γράσο σε όλα τα μεταλλικά εξαρτήματα πριν τα αποθηκεύσετε για μεγάλο χρονικό διάστημα.

Εγγύηση

Κάθε ελάττωμα που επηρεάζει τη λειτουργικότητα της συσκευής και παρουσιάζεται εντός ενός έτους μετά την αγορά θα επισκευάζεται με δωρεάν επισκευή ή αντικατάσταση, με την προϋπόθεση ότι η συσκευή έχει χρησιμοποιηθεί και συντηρηθεί σύμφωνα με τις οδηγίες και δεν έχει υποστεί οποιαδήποτε κατάχρηση ή κακή χρήση. Τα νόμιμα δικαιώματά σας δεν επηρεάζονται. Εάν η συσκευή καλύπτεται από εγγύηση, δώστε που και τότε αγοράστηκε και συμπεριλάβετε απόδειξη αγοράς (π.χ. απόδειξη). Σύμφωνα με την πολιτική μας για τη συνεχή ανάπτυξη προϊόντων, διατηρούμε το δικαίωμα να αλλάξουμε τις προδιαγραφές προϊόντων, συσκευασίας και τεκμηρίωσης χωρίς προειδοποίηση.

Απόρριψη και περιβάλλον

Κατά τον παροπλισμό της συσκευής, το προϊόν δεν πρέπει να απορρίπτεται μαζί με άλλα οικιακά απορρίμματα. Αντί αυτού, είναι δική σας ευθύνη να απορρίψετε τον απόβλητο εξοπλισμό σας παραδίδοντας τον σε ένα καθορισμένο σημείο συλλογής. Η μη τήρηση αυτού του κανόνα μπορεί να τιμωρηθεί σύμφωνα με τους ισχύοντες κανονισμούς για την απόρριψη αποβλήτων. Η ξεχωριστή συλλογή και ανακύκλωση του άχρηστου εξοπλισμού σας κατά τη στιγμή της απόρριψης θα βοηθήσει στη διατήρηση των φυσικών πόρων και θα διασφαλίσει ότι ανακυκλώνεται με τρόπο που προστατεύει την ανθρώπινη υγεία και το περιβάλλον. Για περισσότερες πληροφορίες σχετικά με το πού μπορείτε να αποθέσετε τα απορρίμματα για ανακύκλωση, επικοινωνήστε με την τοπική εταιρεία συλλογής απορριμμάτων. Οι κατασκευαστές και οι εισαγωγείς δεν αναλαμβάνουν ευθύνη για την ανακύκλωση, την επεξεργασία και την οικολογική απόρριψη, είτε απευθείας είτε μέσω ενός δημόσιου συστήματος.

ΣΕΡΒΙΣ ΕΛΛΑΔΟΣ:

Τηλ.: 213 0 998989 (10 γραμμές)

info@pks-hendi.com

στο πλαίσιο του σκελετού μιας ξύλινης δομής. Προτείνεται να χρησιμοποιήσετε ηλεκτρική συσκευή εντοπισμού ορθοστατών (ηλεκτρική ξεχωριστή) για να εντοπίσετε τους ξύλινους (ή χαλύβδινους) ορθοστάτες γρηγορότερα και με μεγαλύτερη ακρίβεια, ώστε να επιλέξετε τη σωστή θέση τοποθέτησης του βραχίονα τοίχου της συσκευής κοπής. Σημείωση: Να θυμάστε ότι πίσω από την επιφάνεια εργασίας ενδέχεται να υπάρχουν κρυφά στοιχεία, όπως αγωγοί, ηλεκτρικά καλώδια και σωλήνες νερού. Προσέχετε ιδιαίτερα όταν τοποθετείτε προσδετήρες.

- Για την ασφαλή τοποθέτηση του βραχίονα τοίχου σε άλλες επιφάνειες τοίχου, όπως από ακυρόδεμα ή τούβλα, συμβουλευτείτε ένα τοπικό κατάστημα σιδηρικών για προτάσεις σχετικά με τη χρήση των κατάλληλων προσδετήρων και στηριγμάτων ακυρόδεματος για τη δική σας δομή.
- Αφού τοποθετήσετε τον βραχίονα τοίχου της συσκευής κοπής, κωμψώστε τη συσκευή από το πάνω μέρος. Τοποθετείτε ένα μεγάλο δοχείο ακριβώς κάτω από τη συσκευή κοπής για να συγκεντρώνονται εκεί οι κομμένες πατάτες και τα λοιπά υλικά.

Οδηγίες λειτουργίας

Η συσκευή κοπής για ηγανιτές πατάτες είναι πλήρως συναρμολογημένη και έτοιμη για χρήση.

1. Πλύνετε και στεγνώστε τις πατάτες. Μπορείτε να τις ξεφλουδίσετε ή να τις αφήσετε με τη φλούδα. Μπορείτε επίσης να χρησιμοποιείτε σκληρά λαχανικά που θέλετε να κόψετε σε σχήμα ηγανιτής πατάτας. Η συσκευή είναι σχεδιασμένη για χρήση σε λαχανικά διαμέτρου έως 11 cm και μήκους έως 15 cm.
2. Προτείνεται να κόβετε ένα μικρό, επίπεδο άκρο στην άκρη των μεγαλύτερων πατατών.
3. Τοποθετήστε την προετοιμασμένη πατάτα (με την κομμένη πλευρά προς τα κάτω) στη διάταξη λεπίδας και βάσης.
4. Αν μια πατάτα είναι πολύ μεγάλη ή εάν τοποθετηθεί σε ελαφριά κλίση προς τη λεπίδα, η πατάτα ενδέχεται να μην κοπεί πλήρως. Προτείνεται να κόβετε σε μικρότερα κομμάτια τα μεγάλα λαχανικά για ευκολότερη κοπή.
5. Απομακρύνετε χέρια και δάχτυλα από την περιοχή της πλακέτας κοπής.
6. Χρησιμοποιείτε ένα δοχείο για να συγκεντρώνονται οι κομμένες πατάτες.
7. Κρατήστε τη λαβή με τα δύο σας χέρια και με μια γρήγορη και σταθερή κίνηση, τραβήξτε την προς τα κάτω για να κόψετε την πατάτα.
8. Καθαρίζετε τη συσκευή μετά από κάθε χρήση. Ανατρέξτε στις οδηγίες καθαρισμού που περιλαμβάνονται στο παρόν χειρίδιο.

Αλλαγή πλακέτας κοπής και μπλοκ ώθησης

- Πλακέτα κοπής: Αφαιρέστε τα δύο παξιμάδια, σπρώξτε προς τα έξω την πλακέτα κοπής 9 mm και αντικαταστήστε με πλακέτα κοπής μεγέθους 6 mm ή 13 mm. Ο σχεδιασμός δύο οπών επιτρέπει τη σωστή τοποθέτηση της πλακέτας κοπής κάθε φορά. Σημείωση: Μην αφαιρείτε τα τυφλά περικόχλια.
- Μπλοκ ώθησης (Μαύρο): Εντοπίστε τις δύο βίδες στο πίσω μέρος της πλακέτας στερέωσης. Αφαιρέστε τις βίδες με το χέρι ή με κατσαβίδι. Αφαιρέστε το μπλοκ ώθησης και αντικαταστήστε το με προαιρετικό μπλοκ ώθησης μεγέθους 6 mm ή 13 mm. ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Βεβαιωθείτε ότι το μέγεθος του μπλοκ ώθησης αντιστοιχεί και ταιριάζει με το πλέγμα λεπίδας πλακέτας κοπής.
- Τοποθετήστε ξανά και βιδώστε τις βίδες.



Poštovani korisniče,

Hvala vam što ste kupili ovaj HENDI uređaj. Pažljivo pročitajte ovaj priručnik za uporabu i pritom obratite posebnu pozornost na niže navedene sigurnosne propise, prije prve ugradnje i uporabe uređaja.

Važne sigurnosne upute

- Ovaj rezač pomfrita namijenjen je samo rezanju krumpira kako bi pomfrit bio u komercijalnoj upotrebi, primjerice u prehrambenoj industriji i trgovinama (npr. ugostiteljstvo, restoran, bar itd.).
- Koristite rezač samo na način opisan u ovom priručniku. NEMOJTE koristiti ovaj rezač za rezanje drugih namirnica.
- Ovim rezačem treba rukovati i instalirati ga specijalizirano osposobljeno osoblje u kuhinji prehrambene industrije kao što su ugostiteljstvo, restoran, bar itd.
- Provjerite ima li oštećenih dijelova. Prije uporabe rezača za pomfrit provjerite jesu li svi dijelovi uključeni u pakiranje i rade li svi pokretni dijelovi pravilno za obavljanje predviđenih funkcija. Provjerite poravnanje pokretnih dijelova, vezivanje pokretnih dijelova i sve druge uvjete koji mogu utjecati na rad.
- U slučaju nepotpune isporuke ili oštećenja obratite se dobavljaču i nemojte koristiti uređaj (vidi ==> Jamstvo)
- Ne stavljajte rezač na grijači predmet (gasolin, električni, ugljeni štednjak itd.)
- Držite rezač podalje od vrućih površina i otvorenog plamena. Uvijek koristite rezač na ravnoj, stabilnoj, čistoj, otpornoj na toplinu i suhoj površini.
- Pročitajte sve upute o tome kako sastaviti ovaj rezač za pomfrit prije nego što pokušate koristiti ili čistiti.
- Provjerite jesu li c-klipovi sigurno pričvršćeni na duge i kratke klinove, a rezna ploča učvršćena je na kraju rezača pomfrita prije pravljenja pomfrita.
- Pazite! Držite prste i labavu odjeću dalje od pokretnih dijelova! Može doći do ozljede!
- Držite djecu podalje. Nikada ne ostavljajte rezač pomfrita.
- Očistite rezač prije i nakon svake uporabe. (Pogledajte ==> Upute za čišćenje)

Glavni dijelovi proizvoda

(Slika 1 na stranici 3)

1. Sklop okvira za umetanje
2. Ručka
3. Sklop spojne ploče
4. Sklop klizne šipke
5. Sklop gumenog podnožja
6. Dugi klin i C-klip
7. Košuljica poklopca klizne šipke
8. Kratki klin i C-klip
9. Dostupne su opsijske pločice za rezanje - 6 mm i 13 mm.

Napomena: Ako nije drugačije navedeno, sadržaj ovog priručnika se primjenjuje na sve navedene stavke. Izgled se može razlikovati od prikazanih slika

Skupština

Unbox sve dijelove

(Slika 2 na stranici 3)

- a. Baza rezača
- b. Sklop spojne ploče
- c. Ručka
- d. Dugi klin i kratki klin s C-klipovima (na mjestu)
- e. (1) pločica za rezanje od 9 mm (predmontirana)
- f. (4) Velike nožice usisne čašice (svaka ima krilnu maticu i podlošku za pričvršćivanje na bazu rezača)

Potrebni alati

- Standardni odvijač (nije uključen)
 - Kljesta s iglom (nije uključeno)
1. Uklonite C-klip s dugog klina koji se nalazi na stražnjoj strani bloka za garanje. Uklonite C-klip s kratkog klina koji se nalazi na labavom kraju spojne ploče.
 2. Poravnajte rupu za ručku za središnje postavljanje s rupama za nosače koji se nalaze na stražnjoj strani bloka gurča. Umetnite dugi klin i pričvrstite ga C-klipom. (Koristite kljesta s iglom za postavljanje C-klipa na zatik, a zatim pritisnite dok ne sjedne na mjesto)
 3. Poravnajte donji otvor ručke s otvorima na metalnoj spojnoj ploči, koja je unaprijed pričvršćena na dno baze. Umetnite kratki klin i pričvrstite ga C-Clip (koristite kljesta s iglastim vrhom za postavljanje C-Clipa na zatik, a zatim pritisnite dok ne sjedne na mjesto)
 4. Pričvrstite prednje dvije nožice kroz svaki utor na prednjoj strani postolja. Pričvrstite stražnje dvije noge kroz drugu rupu od ruba na stražnjoj strani baze. Napomena: Povucite urez na vrhu svakog stopala da otpustite usisni tlak nakon uporabe. Napomena: Dodatni otvori u podnožju mogu se koristiti za montažu na zid ili pult bez nožica.
 5. Jedinica je spremna za uporabu.

Zidno montiranje (opcija)

Prije ugradnje: provjerite da ploča nije oštećena. Pazite da pregledate zidni nosač za bilo kakva oštećenja kako biste bili sigurni da nema udubljenja za nepravilne zavoje. Napomena: montažni vijci i hardver nisu uključeni

- Važno: ne postavljajte nosač na suhi zid ili paneliranje bez prethodnog sidrenja na zidni klin!
- Budući da je potrebna značajna sila da bi se spustila ručica rezača, nosač se mora sigurno osigurati na zid pričvršćivanjem tri okomite rupe s vijcima od 6 mm i lag na sredinu unutar najbližeg okomitog zidnog zavrtnjaka, a druga tri okomita otvora za zid pomoću vijaka za proširivanje od 6 mm. (prodaje se zasebno)
- Zidni zavrtnjaci za lociranje: sidrenje montažne ploče na zidnom zavrtnjaku osigurava da se rezač za prženje neće olabaviti tijekom rada. Zidni klinovi raspoređeni su 16 ili 24 inča na sredini od poda do stropa kao dio okvira drvene strukture. Preporučuje se upotreba električnog tražila za klinove (prodaje se zasebno) za lociranje drvenih (ili čeličnih) vijaka brže i točnije za mjesto na koje želite montirati nosač rezne stijenke. Napomena: imajte na umu da se predmeti kao što su kanali, električne žice i cijevi za vodu mogu nalaziti iza zidova u vašem radnom području. Budite oprezni prilikom postavljanja pričvršćivača.
- Za sigurno pričvršćivanje nosača na druge zidne površine kao što su beton ili opeka, pogledajte lokalnu trgovinu har-



dvera za preporuke o korištenju odgovarajućih betonskih i zidnih pričvršćivača i sidra za vašu strukturu.

- Nakon što ste montirali nosač reznog zida, jednostavno klizite u rezač pomfrita s vrha. Obavezno stavite posudu za hranu ili veliki spremnik izravno ispod rezača kako biste uhvatili rezane pomfrite i druge proizvode.

Upute za uporabu

Sada kada je vaš rezač pomfrita potpuno sastavljen i spreman za uporabu.

1. Operite i osušite krumpir. Možete oguliti ili ostaviti kožu. Također možete koristiti bilo koje tvrdo povrće koje planirate koristiti za pripremu pomfrita. Jedinica je dizajnirana za rukovanje povrćem promjera do 11 cm i duljine 15 cm.
2. Preporuča se rezati mali ravni rub na kraju većih krumpira.
3. Postavite pripremljeni krumpir (rezajte sa strane prema dolje) na sklop oštrice i držača.
4. Ponekad ako je krumpir prevelik ili ako je postavljen pod blagim kutom u odnosu na oštricu, krumpir se ne može potpuno rezati. Preporučuje se narezati proizvode veće veličine na manje komade radi lakšeg rezanja.
5. Obavezno uklonite ruke i prste s područja rezne ploče.
6. Provjerite imate li kadu ili ploču ispod kako biste uhvatili pomfrit.
7. Koristite obje ruke, jednim brzim stabilnim pokretom, povucite ručku prema dolje kako biste izrezali krumpir.
8. Očistite stroj nakon završetka svih rezanja, odnosi se na upute za čišćenje navedene u ovom priručniku.

Promjena rezne ploče i potisnog bloka

- Ploča za rezanje: Uklonite dvije krilne matice, skinite reznu ploču od 9 mm i zamijenite je reznom pločom veličine 6 mm ili 13 mm. Dizajn s dva otvora omogućuje ispravno postavljanje pločice za rezanje svaki put. Napomena: Nemojte uklanjati kukuruzne matice.
- Potisni blok (crni): Pronađite dva palčana vijka na stražnjoj strani montažne ploče. Skinite vijke rukom ili odvijačem. Uklonite blok gurača i zamijenite ga opcijским blokom gurača veličine 6 mm ili 13 mm. NAPOMENA: Provjerite odgovara li veličina bloka gurača gore i odgovara li rešetki oštrice rezne ploče.
- Vratite vijke i zategnite ih.

Upute za čišćenje

1. Budite vrlo oprezni pri rukovanju i rukovanju rezačem za prženje kako biste držali ruke dalje od oštrice.
2. Potpuno rastavite rezač pomfrita i ručno operite sve dijelove koji dolaze u dodir s hranom.
3. Uklonite vijke sumba kako biste otpustili PRITISNI BLOK.
4. Uklonite matice s krilcima kako biste oslobodili sklop oštrice i držača ili držač oštrice i oštricu.
5. Skinite vijke i ploču držača oštrice.
6. Očistite toplom vodom sa sapunom prije i nakon svake uporabe. Isperite čistom vodom. Prije ponovnog sastavljanja potpuno osušite sve dijelove.
7. Minimizirajte upotrebu alkalnih sredstava za čišćenje jer mogu uzrokovati nagrizanje i zatamnjene završne obrade.

Nije sigurno za perlicu posuda! Ručno operite sve dijelove koji dolaze u dodir s hranom u toploj vodi sa sapunom prije i nakon svake uporabe. Isperite čistom vodom. Temeljito osušite

te sve dijelove prije ponovnog sastavljanja. Najbolje je koristiti silikonski sprej ili mast za čišćenje svih metalnih dijelova prije skladištenja dugog vremenskog razdoblja.

Jamstvo

Neispravnosti koje utječu na funkcionalnost uređaja koje se pojave u roku od jedne godine nakon kupnje popravljat će se besplatnim popravkom ili zamjenom, pod uvjetom da je uređaj korišten i održavan u skladu s uputama i da nije na bilo koji način bio zloporabljn ili pokvaren. To ne utječe na vaša zakonska prava. Ako je uređaj pokriven jamstvom, navedite gdje i kada je kupljen i uključite dokaz o kupnji (npr. račun). U skladu s našim pravilima o kontinuiranom razvoju proizvoda pridržavamo pravo na promjenu opisa proizvoda, pakiranja i dokumentacije bez prethodne obavijesti.

Odbacivanje otpada i okoliš

Kada prestaje s uporabom uređaja, proizvod se ne smije odlagati s drugim kućnim otpadom. Umjesto toga, vaša je odgovornost odlagati na vašu otpadnu opremu predajući je na određeno sabirno mjesto. Nepridržavanje tog pravila može se kazniti u skladu s primjenjivim propisima o odlaganju otpada. Zasebnim sakupljanjem i recikliranjem vaše otpadne opreme u vrijeme odlaganja čuvaju se prirodni resursi i osigurava se njezino recikliranje na način koji štiti ljudsko zdravlje i okoliš. Za više informacija o tome gdje možete uskratiti svoj otpad radi recikliranja, obratite se lokalnoj tvrtki za prikupljanje otpada. Proizvođači i uvoznici ne preuzimaju odgovornost za recikliranje, tretman i ekološko zbrinjavanje, bilo izravno ili putem javnog sustava.

CZ

ČEŠTINA

Vážení zákazníci,

Děkujeme vám za zakoupení tohoto spotřebiče HENDI. Před první instalací a použitím tohoto spotřebiče si pozorně přečtěte tuto uživatelskou příručku a věnujte zvláštní pozornost níže uvedeným bezpečnostním předpisům.

Důležité bezpečnostní pokyny

- Tato fréza na hranolky je určena pouze k krájení brambor pro přípravu hranolek v komerčním použití, například v potravinářském průmyslu a obchodech (např. catering, restaurace, bar atd.).
- Řezačku používejte pouze tak, jak je popsáno v této příručce. NEPOUŽÍVTE tento nůž k krájení jiných potravin.
- Tuto frézu by měl obsluhovat a instalovat specializovaný vyškolený personál v kuchyni potravinářského průmyslu, jako je catering, restaurace, bar atd.
- Zkontrolujte, zda nejsou poškozené části. Před použitím frézy na hranolky zkontrolujte, zda jsou součástí balení všechny součásti a zda všechny pohyblivé součásti správně fungují, aby fungovaly zamýšlené funkce. Zkontrolujte vyrovnaní pohyblivých částí, vážnutí pohyblivých částí a jakékoli jiné podmínky, které mohou ovlivnit provoz.
- V případě neúplné dodávky nebo poškození kontaktujte dodavatele a spotřebič nepoužívejte (viz => Záruka)
- Neumísťujte frézu na topný předmět (benzín, elektrický, uhlikový sporák atd.).



- Řezačku udržujte mimo dosah horkých povrchů a otevřeného ohně. Řezačka vždy provozujte na rovném, stabilním, čistém, tepelně odolném a suchém povrchu.
- Před použitím nebo čištěním si přečtěte všechny pokyny k sestavení této frézy na hranolky.
- Před přípravou hranolek se ujistěte, že jsou sponky ve tvaru C bezpečně připevněny k dlouhým a krátkým čepům a že je řezací deska bezpečně připevněna na konci řezačky hranolek.
- Dávejte pozor! Udržujte prsty a volné oblečení mimo dosah pohyblivých částí! Mohlo by dojít ke zranění!
- Udržujte děti mimo dosah. Nikdy nenechávejte frézu na hranolky.
- Řezačku vyčistěte před a po každém použití. (Viz ==> Pokyny k čištění)

Hlavní části výrobku

(Obr. 1 na straně 3)

1. Sestava podávacího rámu
2. Rukojeť
3. Sestava spojovací desky
4. Sestava posuvné tyče
5. Sestava gumové patky
6. Dlouhý kolík a spona C
7. Pouzdro krytu posuvné tyče
8. Krátký kolík a spona C

K dispozici jsou volitelné řezací destičky - 6 mm a 13 mm.

Poznámka: Obsah této příručky se vztahuje na všechny uvedené položky, pokud není uvedeno jinak. Vzhled se může lišit od zobrazených ilustrací.

Sestava

Vybalte všechny díly

(Obr. 2 na straně 3)

- a. Základna frézy
- b. Sestava spojovací desky
- c. Rukojeť
- d. Dlouhý kolík a krátký kolík se sponami C (na místě)
- e. (1) 9mm řezací deska (předem sestavená)
- f. (4) Velké nožičky přísavné nádoby (každá má křídlovou matici a podložku pro připevnění k základně frézy)

Potřebné nástroje

- Standardní šroubovák (není součástí balení)
 - Kleště s jehlovým hrotem (nejsou součástí balení)
1. Odstraňte svorku C z dlouhého kolíku umístěného na zadní straně tlačného bloku. Odstraňte svorku C z krátkého kolíku umístěného na volném konci spojovací desky.
 2. Vyrovnajte středový montážní otvor rukojeti s otvory montážní konzoly umístěnými na zadní straně tlačného bloku. Vložte dlouhý kolík a zajistěte sponou C. (Pomocí kleští s jehlovými čelistmi umístěte svorku C na kolík a poté zatlačte, dokud nezapadne, aby kolík držel na místě)
 3. Vyrovnajte spodní otvor rukojeti s otvory v kovové spojovací desce, která je předem připevněna ke spodní části základny. Vložte krátký kolík a zajistěte jej svorkou C-C-Clip (kleštěmi s hrotem jehly umístěte svorku C-Clip na kolík a poté zatlačte, dokud nezapadne, aby kolík držel na místě)
 4. Přední dvě nožičky upevněte přes každý otvor v přední části základny. Připevněte dvě zadní nožičky 2. otvorem od okraje na zadní straně základny. Poznámka: Po použití za-

táhněte za zářez na horní straně každé nohy, aby se uvolnil sací tlak. Poznámka: Pro upevnění na stěnu nebo pult bez patek lze použít další otvory v základně.

5. Jednotka je připravena k použití.

Montáž na stěnu (volitelná)

Před instalací: zkontrolujte, zda není poškozena deska. Nezapomeňte zkontrolovat, zda nástěnný držák není poškozený, abyste se ujistili, že nejsou promáčkliny a že nedošlo k nesprávnému ohnutí. Poznámka: upevňovací šrouby a hardware nejsou součástí dodávky

- Důležité: Neinstalujte držák na sádkartón nebo panel bez předchozího ukotvení na sloupový čep!
- Vzhledem k tomu, že k zatažení rukojeti frézy směrem dolů je zapotřebí velká síla, musí být montážní držák bezpečně ukotven na stěně připevněním tří svislých otvorů pomocí 6mm lag šroubů ke středu vnitřního svislého sloupku a dalších tří svislých otvorů ke stěně pomocí 6mm rozpínacích šroubů. (Prodává se samostatně)
- Umístění nástěnných čepů: ukotvení montážní desky na nástěnném čepu zajišťuje, že se váš fritovací nůž během provozu neuvolní. Nástěnné čepy jsou umístěny buď 16 nebo 24 palců na střední podlaze od stropu jako součást konstrukce dřeva. K rychlejšímu a přesnějšímu vyhledání dřevěných (nebo ocelových) čepů v místě, kde chcete namontovat nástěnný držák frézy, se doporučuje použít elektrický vyhledávací čepů (prodává se samostatně). Poznámka: Mějte na paměti, že předměty, jako jsou potrubí, elektrické vodiče a vodovodní potrubí, mohou být za stěnami vašeho pracovního prostoru. Při instalaci upevňovacích prvků postupujte opatrně.
- Chcete-li bezpečně připevnit držák k jiným povrchům stěn, jako je beton nebo cihly, vyhledejte doporučení ohledně použití vhodných upevňovacích prvků a ukotvení pro vaši konkrétní konstrukci v místním obchodě s vybavením.
- Po montáži nástěnného držáku frézy jednoduše zasuňte frézu na hranolky shora. Ujistěte se, že jste přímo pod řezačku umístili nádobu na potraviny nebo velkou nádobu, abyste zachytili nakrájené hranolky a další potraviny.

Návod k obsluze

Nyní, když je frézka na hranolky plně sestavená a připravená k použití.

1. Brambory omyjte a osušte. Pokožku můžete odlupovat nebo nechat na ní. Můžete také použít tvrdou zeleninu, kterou plánujete použít k přípravě hranolků. Jednotka je určena k manipulaci se zeleninou o průměru až 11 cm a délce 15 cm.
2. Doporučuje se nařezat malý plochý okraj na konci větších brambor.
3. Umístěte připravené brambory (stranou dolů) na sestavu čepele a držáku.
4. Občas, když je brambora příliš velká nebo když je umístěna v mírném úhlu k čepeli, brambory nemusí být zcela nakrájeny. Pro snadnější řezání se doporučuje nakrájet nadměrné množství produktů na menší kusy.
5. Ujistěte se, že jste odstranili ruce a prsty z oblasti řezací desky.
6. Ujistěte se, že máte pod sebou nádobu nebo talíř, abyste pochytili nakrájené hranolky.
7. Použijte obě ruce jedním rychlým stálým pohybem a zatáh-



něte za rukojeť, aby se brambory krájely.

8. Stroj vyčistěte po dokončení řezání, viz pokyny k čištění uvedené v této příručce.

Výměna řezací desky a tlačného bloku

- Řezací dlahy: Demontujte dvě křídlové matice, stáhněte řeznou desku 9 mm a nahradte ji řeznou deskou velikosti 6 mm nebo 13 mm. Konstrukce se dvěma otvory umožňuje pokaždé správné umístění řezné dlahy. Poznámka: Neodstraňujte žaludové matice.
- Tlačný blok (černý): Najděte dva křídlové šrouby na zadní straně montážní desky. Odstraňte ruční šrouby rukou nebo šroubovákem. Vyměňte tlačný blok a nahradte jej volitelným tlačným blokem velikosti 6 mm nebo 13 mm. POZNÁMKA: Ujistěte se, že velikost tlačného bloku odpovídá mřížce čepele řezací desky.
- Vyměňte šrouby a utáhněte je.

Pokyny k čištění

1. Při manipulaci a provozu fritovacího nože buďte velmi opatrní, abyste drželi ruce mimo dosah nožů.
2. Zcela rozeberte frézu na hranolky a ručně omyjte všechny části, které přicházejí do styku s potravinami.
3. Vyšroubujte šrouby s palcem a uvolněte BLOK TLAČENÍ.
4. Odstraňte křídlové matice a uvolněte sestavu čepele a držáku nebo držák čepele a čepele.
5. Odstraňte šrouby s palcem a desku držáku čepele.
6. Před každým použitím a po každém použití očistěte teplem mýdlovou vodou. Opláchněte čistou vodou. Před opětovnou montáží všechny díly zcela osušte.
7. Minimalizujte používání alkalických čisticích prostředků, protože mohou způsobit důlkovou korozi a ztupení povrchové úpravy.

Není možné mýt v myčce nádob! Před a po každém použití ručně umyjte všechny části, které přicházejí do styku s potravinami, v teplé mýdlové vodě. Opláchněte čistou vodou. Před opětovným sestavením všechny součásti důkladně osušte. Před dlouhodobým skladováním je nejlepší použít k potažení všech kovových dílů potravní silikonový sprej nebo mazivo.

Záruka

Jakákoliv závada ovlivňující funkci spotřebiče, která se objeví do jednoho roku od zakoupení, bude opravena bezplatnou opravou nebo výměnou za předpokladu, že byl spotřebič používán a udržován v souladu s pokyny a že nebyl žádným způsobem zneužit ani zneužit. Vaše zákonná práva nejsou dotčena. Pokud je spotřebič reklamován v rámci záruky, uveďte, kde a kdy byl zakoupen, a přiložte doklad o zakoupení (např. doklad o zakoupení).

V souladu s našimi zásadami neustálého vývoje produktů si vyhrazujeme právo bez předchozího upozornění změnit specifikace produktu, balení a dokumentace.

Likvidace a prostředí

Při vyřazování spotřebiče z provozu se tento spotřebič nesmí likvidovat s jiným domácím odpadem. Namísto toho je vaší odpovědností zlikvidovat odpadní zařízení předáním na určené sběrné místo. Nedodržení tohoto pravidla může být penalizováno v souladu s platnými předpisy o likvidaci odpadu. Samostatný sběr a recyklace vašich odpadních zařízení při likvidaci pomůže zachovat přírodní zdroje a zajistí, že budou recyklo-

vány způsobem, který chrání lidské zdraví a životní prostředí. Další informace o tom, kde můžete odpad odevzdat k recyklaci, získáte od místní společnosti pro sběr odpadu. Výrobci a dovozci nenesou odpovědnost za recyklaci, zpracování a ekologickou likvidaci, a to ani přímo, ani prostřednictvím veřejného systému.

MAGYAR

Tisztelt Ügyfelünk!

Köszönjük, hogy megvásárolta ezt a HENDI készüléket. A készülék első üzembe helyezése és használata előtt figyelmesen olvassa el ezt a felhasználói kézikönyvet, különös figyelmet fordítva az alább ismertetett biztonsági előírásokra.

Fontos biztonsági utasítások

- Ez a sült burgonyás vágó csak burgonya vágására szolgál kereskedelmi felhasználású sült burgonya készítéséhez, például élelmiszeriparban és üzletekben (pl. étkeztetés, étterem, bár stb.).
- A vágóeszközt kizárólag a jelen kézikönyvben leírtak szerint használja. NE használja ezt a vágóeszközt más élelmiszerrek vágására.
- Ezt a vágóeszközt csak szakképzett személyzet kezelheti és szerelheti be az élelmiszeripar konyhájába, például étkeztetés, étterem, bár stb.
- Ellenőrizze, hogy nem sérültek-e az alkatrészek. A sült burgonyás vágó használat előtt ellenőrizze, hogy a csomagban minden alkatrész megtalálható-e, és hogy minden mozgó alkatrész megfelelően működik-e a kívánt funkciók elvégzéséhez. Ellenőrizze, hogy a mozgó alkatrészek megfelelően illeszkednek-e, a mozgó alkatrészek megakadnak-e, és hogy van-e bármilyen más olyan körülmény, amely befolyásolhatja a működést.
- Hiányos szállítás vagy sérülés esetén forduljon a forgalmazóhoz, és ne használja a készüléket (lásd ==> Garancia)
- Ne helyezze a vágót fűtőtárgyra (benzin, elektromos, széntűzhely stb.)
- Tartsa távol a vágót minden forró felülettől és nyílt lángtól. A vágóeszközt mindig vízszintes, stabil, tiszta, hőálló és száraz felületen üzemeltesse.
- Használat vagy tisztítás előtt olvassa el az összes utasítást a sült burgonyás vágó összeszerelésére vonatkozóan.
- Mielőtt sütné, győződjön meg arról, hogy a c-kapcsok biztonságosan rögzítve vannak a hosszú és rövid csapokhoz, és a vágólemezt biztonságosan rögzítve van a sült burgonya vágóeszközének végén.
- Vigyázzon! Tartsa távol az ujjait és a laza ruházatát a mozgó alkatrészeketől! Sérülést okozhat!
- Tartsa távol a gyermekeket. Soha ne hagyja a sült burgonyás vágót.
- A vágót minden használat előtt és után tisztítsa meg. (Lásd ==> Tisztítási utasítások)

HU



A termék fő részei

(1. ábra a 3. oldalon)

1. Adagolókeret szerelvény
2. Nyél
3. Összekötő lemez szerelvény
4. Csúszórúd szerelvény
5. Gumitalp egység
6. Hosszú csapszeg és C-kapocs
7. Csúszórúd burkolat persely
8. Rövid csapszeg és C-kapocs

Opcionális vágólemezek – 6 mm és 13 mm.

Megjegyzés: A jelen kézikönyv tartalma minden felsorolt elemre vonatkozik, kivéve, ha másként nem határozzák meg. A megjelenés eltérhet a bemutatott illusztrációktól.

Összeszerelés

Összes alkatrész kicsomagolása

(2. ábra a 3. oldalon)

- a. Vágó alap
- b. Összekötő lemez szerelvény
- c. Nyél
- d. Hosszú csap és rövid csap C-csappal (a helyén)
- e. (1) 9 mm-es vágólemez (előre összeszerelt)
- f. (4) Nagy szívóphár-lábak (mindegyik rendelkezik szárnyas anyával és alátéttel a vágótalpához való rögzítéshez)

HU

Szükséges eszközök

- Standard csavarhúzó (nem tartozék)
 - Tűorrú fogó (nincs mellékelve)
1. Távolítsa el a C-kapcsot a tolóblokk hátulján található hosszú csapról. Távolítsa el a C-kapcsot az összekötőlemez laza végén található rövid csapról.
 2. Igazítsa a fogantyú középső rögzítőfuratát a tolóblokk hátulján található rögzítőkonzol furataihoz. Helyezze be a hosszú csapot, és rögzítse a C-kapocs segítségével. (Használjon tűorrú-fogót a C-kapocsnak a tűre helyezéséhez, majd nyomja addig, amíg kattánást nem hall, hogy a tű a helyén maradjon)
 3. Igazítsa a fogantyú alsó furatát az alapzathoz előre rögzített fém összekötőlemez furataihoz. Illeszse be a rövid csapot, és rögzítse C-Clip segítségével (A C-Clip behelyezéséhez használjon tűorrú-fogót, majd nyomja meg kattánást, hogy a csapot a helyén tartsa)
 4. Rögzítse az előlű két lábat az alap előlű részén lévő nyílásokon keresztül. Rögzítse a hátsó két lábat az alap hátsó részén található 2. lyukon keresztül. Megjegyzés: Húzza meg a láb tetején lévő bevágást, hogy használat után kiengedje a szívónyomást. Megjegyzés: Az alaplapon lévő extra lyukak használhatók a lábak nélküli falra vagy pultra szereléshez.
 5. Az egység használatra kész.

Fali felszerelés (opcionális)

Beszerelés előtt ellenőrizze, hogy nem sérült-e a lemez. Győződjön meg arról, hogy a fali tartókonzolon nincs-e sérülés, és hogy nincsenek-e rajta nem megfelelő horpadások. Megjegyzés: a rögzítőcsavarok és a hardver nem tartozék

- Fontos: ne szerelje a konzolt a gipszkartonra vagy a panelre anélkül, hogy előbb egy fali csaphoz rögzítené!
- Mivel a vágófogantyú lehúzásához jelentős erő szükséges, a szerelőkonzolt biztonságosan rögzíteni kell a falhoz úgy,

hogy a függőleges furatok közül három 6 mm 1ag-os csavart a belső függőleges fali csap közepére, a másik három függőleges furatot pedig a falra csatlakoztatja 6 mm-es tágitó billenőcsavarokkal. (külön kapható)

- Fali csapok elhelyezése: a szerelőlap fali csapra rögzítése biztosítja, hogy a fry vágófej nem feszül szét működés közben. A fali csapok 16 vagy 24 hüvelyk távolságra helyezkednek el a központi futópadtólól a mennyezetig a faszerkezet keretezésének részeként. Javasoljuk, hogy használjon (külön kapható) elektromos menetes furatkeresőt a fal (vagy acél) menetes szrák gyorsabb és pontosabb megkereséséhez azon a helyen, ahová a maró fali tartóját fel szeretné szerelni. Megjegyzés: vegye figyelembe, hogy a munkaterület falai mögött lehetnek olyan tárgyak, mint a vezetékek, elektromos vezetékek és vízvezetékek. Legyen óvatos a rögzítők beszerelésekor.
- A konzol más falfelületekhez, például betonhoz vagy téglaához való biztonságos rögzítéséhez keresse fel a helyi hardverboltot, ahol javaslatokat talál a megfelelő beton- és kőfalrögzítők és horgonyok használatára az adott szerkezethez.
- Miután felszerelte a maró falának tartóelemét, egyszerűen csúsztassa be felülről a sült burgonya vágóelemét. Ügyeljen arra, hogy közvetlenül a vágófej alá helyezzen egy edényt vagy egy nagyméretű edényt, hogy felfogja a vágott sült burgonyát és más terményeket.

Üzemeltetési utasítások

Most, hogy a sült burgonya vágó teljesen össze van szerelve és használatra kész.

1. Mossa meg és szárítsa meg a burgonyát. A bőrt lehámlaszthatja vagy ráhagyhatja. Használhat kemény zöldségeket is, amelyeket sült burgonyában szeretne elkészíteni. A készüléket legfeljebb 11 cm átmérőjű és 15 cm hosszú zöldségek kezelésére tervezték.
2. Ajánlott a nagyobb burgonya végén egy kis lapos szélet vágni.
3. Helyezze az előkészített burgonyát (levágott oldalával lefelé) a kés- és tartóegységre.
4. Alkalmanként előfordulhat, hogy a burgonya túlméretezett, vagy ha a pengéhez képest kissé megdőntve van elhelyezve, a burgonya nem vágható el teljesen. Javasoljuk, hogy a túlméretes terményeket kisebb darabokra szelje-lefelé fel a könnyebb vágás érdekében.
5. Ügyeljen arra, hogy a vágólap területéről eltávolítsa a kezét és az ujjait.
6. Ügyeljen arra, hogy alatta legyen egy üst vagy egy tányér a sült burgonya felfogásához.
7. Mindkét kezével, egyetlen gyors, egyenes mozdulattal húzza lefelé a fogantyút a burgonya elvágásához.
8. Tisztítsa meg a gépet az összes vágás befejezése után, lásd a jelen kézikönyvben felsorolt tisztítási utasításokat.

A vágólemez és a nyomóblokk cseréje

- Vágólemez: Távolítsa el a két szárnyas anyát, csúsztassa le a 9 mm-es vágólemezt, és cserélje ki 6 mm-es vagy 13 mm-es vágólemezre. A kétlyukú kialakítás lehetővé teszi a vágólemez minden alkalommal történő megfelelő elhelyezését. Megjegyzés: Ne távolítsa el a makk anyákat.
- Nyomóblokk (fekete): Keresse meg a két szárnyas csavart a szerelőlemez hátulján. Kézvel vagy csavarhúzóval távolít-



sa el a szárnyas csavarokat. Távolítsa el a tolóblokkot, és cserélje ki az opcionális 6 mm-es vagy 13 mm-es méretű tolóblokkra. MEGJEGYZÉS: Győződjön meg arról, hogy a tolóblokk mérete megegyezik a vágólemez pengércsávéval, és illeszkedik hozzá.

- Helyezze vissza és húzza meg a csavarokat.

Tisztítási utasítások

1. Legyen nagyon óvatos, amikor a fritőzvágót kezeli és működteti, hogy a kezét tartsa távol a pengéktől.
2. Teljesen szerelje szét a sült burgonyás vágót, és kézzel mossa le az ételmaradványokkal érintkező összes alkatrészt.
3. Távolítsa el a hüvelykujj-csavarokat a NYOMÓBLOKK kioldásához.
4. Távolítsa el a szárnyas anyákat a penge és a tartóegység, illetve a pengetartó és a penge kioldásához.
5. Távolítsa el a hüvelykujj-csavarokat és a pengetartó lemezt.
6. Minden használat előtt és után tisztítsa meg meleg, szappanos vízzel. Öblítse le tiszta vízzel. Az összeszerelés előtt szárítsa meg teljesen az összes alkatrészt.
7. Minimalizálja a lúgos tisztítószerek használatát, mivel azok a felület kimerődését és tumpulását okozhatják.

Mosogatógépben nem mosható! Minden használat előtt és után mossa meg kézzel az ételmaradványokkal érintkező összes alkatrészt meleg, szappanos vízben. Öblítse le tiszta vízzel. Az összeszerelés előtt alaposan szárítsa meg az összes alkatrészt.

A legjobb, ha ételmaradványokat spray-t vagy zsírt használ a fém alkatrészek bevonására, mielőtt hosszútávú ideig tárolná.

Jótállás

A készülék működését befolyásoló minden olyan hiba, amely a vásárlást követő egy éven belül válik nyilvánvalóvá, javításra vagy cseréjére szorul, feltéve, hogy a készüléket az utasításoknak megfelelően használták és karbantartották, és semmilyen módon nem használták fel helytelenül vagy használták fel helytelenül. Az Ön törvényben biztosított jogait ez nem érinti. Ha a készülékre garanciális igény vonatkozik, adja meg, hogy hol és mikor vásárolta meg, és mellékelje a vásárlást igazoló bizonylatot (pl. nyugtát).

A folyamatos termékfejlesztésre vonatkozó irányelvünkkel összhangban fenntartjuk a jogot a termék, a csomagolás és a dokumentáció előzetes értesítés nélküli módosítására.

Elvetés és környezet

A készülék üzemen kívül helyezése során a terméket nem szabad más háztartási hulladékkal együtt ártalmatlanítani. Ehelyett az Ön felelőssége, hogy a hulladékgyűjtő berendezéseket a kijelölt gyűjtőhelyre szállítsa. Ennek a szabálynak a figyelmen kívül hagyása a hulladék ártalmatlanítására vonatkozó hatályos előírásokkal összhangban büntetést vonhat maga után. A hulladéktároló berendezések ártalmatlanítási korai elkülönített gyűjtése és újrahasznosítása segít a természeti erőforrások megőrzésében, és biztosítja, hogy az emberi egészsége és a környezetet védő módon kerül újrahasznosításra.

Ha többet szeretne megtudni arról, hogy hová lehet a hulladékot újrahasznosítani, forduljon a helyi hulladékgyűjtő vállalatához. A gyártók és az importőrök nem vállalnak felelősséget

az újrahasznosításért, a kezelésért és az ökológiai hulladékkezelésért sem közvetlenül, sem pedig nyilvános rendszeren keresztül.

УКРАЇНСЬКИЙ

Шановний клієнте!

Дякуємо, що придбали цей прилад HENDI. Уважно прочитайте цей посібник користувача, звертаючи особливу увагу на правила техніки безпеки, описані нижче, перед першим встановленням і використанням цього приладу.

Важливі інструкції з безпеки

- Цей картопляний різак для картоплі призначений лише для того, щоб виготовити картоплю фри в комерційних цілях, наприклад, у харчовій промисловості та магазинах (наприклад, у ресторанах, бари тощо).
- Використовуйте різак лише так, як описано в цьому посібнику. НЕ використовуйте цей різак для розрізання інших продуктів.
- Цей різак повинен експлуатувати та встановлювати спеціально підготовлений персонал на кухні харчової промисловості, як-от харчування, ресторан, бар тощо.
- Перевірте наявність пошкоджених деталей. Перед використанням картоплі фри переконайтеся, що всі деталі включені в упаковку, і що рухоми частини працюють належним чином для виконання необхідних функцій. Перевірте вирівнювання рухомих частин, зв'язування рухомих частин і будь-які інші умови, які можуть вплинути на роботу.
- У разі неповної доставки або пошкодження зверніться до постачальника та не користуйтеся приладом (див. ==> Гарантія)
- Не ставте різак на нагрівальний об'єкт (бензин, електрична плита, вугільна плита тощо)
- Тримайте різак подалі від будь-яких гарячих поверхонь і відкритого вогню. Завжди використовуйте різак на рівній, стійкій, чистій, жаростійкій і сухій поверхні.
- Перед використанням або чистенням прочитайте всі інструкції щодо збирання цього картоплі фри.
- Перед приготуванням картоплі переконайтеся, що застискачі надійно закріплені на довгих і коротких шпильках, а різальна пластина надійно закріплена на кінці картоплі фри.
- Остерігайтеся! Тримайте пальці та вільний одяг подалі від рухомих частин! Це може призвести до травми!
- Тримайте дітей подалі. Ніколи не залишайте картоплю фри.
- Очищуйте різак перед кожним використанням і після нього. (Див. ==> Інструкції з очищення)



Основні частини виробу

(Рис. 1 на стор. 3)

1. Збірка рами подачі
2. Ручка
3. З'єднувальний блок планшета
4. Вузол слайдеру
5. Гумовий вузол столи
6. Довгий штифт і С-скріпка
7. Втулка кришки повзунка
8. Короткий штифт і С-скріпка

Доступні додаткові ріжучі пластини — 6 мм і 13 мм.

Зуваження: Вміст цього посібника застосовується до всіх перелічених елементів, якщо не зазначено інше. Зовнішній вигляд може відрізнятися від зображених зображень.

Збирання

Розпакувати всі деталі

(Рис. 2 на стор. 3)

- a. Основа ріжучої частини
- b. З'єднувальний блок планшета
- c. Ручка
- г. Довгий шплінт і короткий шпилька з С-скріпками (на місці)
- e. (1) Ріжуча пластина діаметром 9 мм (попередньо зібрана)
- f. (4) Великі ніжки присосок (кожна має гайку-крильця та шайбу для кріплення до основи ріжучої частини)

Необхідні інструменти

- Стандартна викрутка (не входить у комплект)
 - Голка-носові щипці (не включені)
1. Зніміть С-Clір з довгого штифта, розташованого на задній частині блоку штовхача. Зніміть С-Clір із короткого штифта, розташованого на вільному кінці з'єднувальної пластини.
 2. Вирівняйте центральний монтажний отвір ручки з отворами монтажного кронштейна, розташованими на задній частині блоку штовхача. Вставте довгий штифт і зафіксуйте за допомогою С-Clіра. (Використовуйте щипці для носу голки, щоб встановити С-затиск на шпильку, а потім натискайте, доки вона не зафіксується, щоб зафіксувати шпильку на місці)
 3. Вирівняйте нижній отвір ручки з отворами в металевій сполучній пластині, попередньо прикріпленій до нижньої частини основи. Вставте коротку шпильку і зафіксуйте С-Clір (Використовуйте щипці для носа голки, щоб встановити С-Clір на шпильку, потім натисніть, доки вона не зафіксується, щоб зафіксувати шпильку на місці)
 4. Закріпіть передню частину на двох ніжках через кожний проріз у передній частині основи. Закріпіть задню дві ніжки через другий отвір у передній частині основи. Примітка: Потягніть наконечник у верхній частині кожної ніжки, щоб вивільнити тиск всмокування після використання. Примітка: Додаткові отвори в основі можна використовувати для встановлення стіни або стійки без ніжок.
 5. Пристрій готовий до використання.

Монтаж на стіну (додатково)

Перед встановленням: перевірте тарілку на наявність будь-яких пошкоджень. Обов'язково перевірте настінний кронштейн на наявність будь-яких пошкоджень, щоб переконатися у відсутності ненадежних згинів. Примітка: монтажні гвинти та апаратне забезпечення не входять до комплексу поставки

- Важливо: не встановлюйте брекети на сухій стіні або панелі без попереднього кріплення до настінного шпильки!
- Оскільки для того, щоб опустити рукоятку різак, необхідно надійно закріпити на стіні, приєднавши три вертикальних отвори з болтами 6 мм1аg до центру внутрішнього вертикального шпильки стінки та інші три вертикальні отвори до стіни за допомогою болтів-перемикачів 6 мм. (продається окремо)
- Розташування настінних шпильок: кріплення монтажної пластини на настінному шпильці гарантує, що ваш різак не буде смажитися вільно під час роботи. Настінні шпильки розташовані на відстані 16 або 24 дюймів від центру бігу від підлоги до стелі як частина каркасу дерев'яної конструкції. Рекомендується використовувати електричний пристрій для пошуку шпильок (продається окремо), щоб швидше та точніше знаходити дерев'яні (або сталеві) шпильки в місці, де ви хочете встановити настінний кронштейн різак. Примітка: зверніть увагу, що такі предмети, як проводи, електричні дроти та кальєни, можуть знаходитися за стінами у вашій робочій зоні. Будьте обережні при встановленні фіксаторів.
- Для надійного кріплення кронштейна до інших настінних поверхонь, таких як бетон або цегла, зверніться до місцевого магазину апаратного забезпечення, щоб отримати рекомендації щодо використання відповідних бетонних та кам'яних фіксаторів та кріплення для вашої конкретної структури.
- Після встановлення кронштейна на стіну різак просто просуньте зверху різак для картоплі. Обов'язково помістіть під подрібнювач продукту або великий контейнер безпосередньо під подрібнювач, щоб зібрати різану картоплю фірі та інші продукти.

Інструкції з експлуатації

Тепер, коли картопля фірі повністю зібрана і готова до використання.

1. Помити та висушити картоплю. Ви можете почистити або залишити шкіру на шкірі. Ви також можете використовувати будь-які тверді овочі, які ви плануєте використовувати для приготування на картоплі фірі. Прилад призначений для роботи з овочами діаметром до 11 см і довжиною 15 см.
2. Рекомендується розрізати маленький плаский край на кінці великої картоплі.
3. Покладіть приготовану картоплю (розрізану стороною вниз) на лезо та тримач у зборі.
4. Іноді, якщо картопля занадто велика, або якщо вона розташована під невеликим кутом до леза, картоплю можна розрізати не повністю. Для полегшення розрізу рекомендується нарізати продукти надлишкового розміру на менші шматочки.
5. Обов'язково вийміть руки та пальці з області ріжучої пластини.



6. Переконайтеся, що під вами є ванна або тарілка, щоб захопити розрізану картоплю фрі.
7. Одним швидким рухом потягніть за ручку, щоб вирізати картоплю.
8. Очищення машини після завершення всіх розрізів стоується інструкції з очищення, наведених у цьому посібнику.

Заміна ріжучої пластини та блоку натискання

- Ріжуча пластина: Зніміть дві гайки-крильця, відсуньте ріжучу пластину розміром 9 мм і замініть на ріжучу пластину розміром 6 мм або 13 мм. Конструкція з двома отворами дозволяє щоразу правильно встановлювати ріжучу пластину. Примітка: Не видаляйте акорнові гайки.
- Пус-блок (чорний): Знайдіть два гвинти великого пальця на задній частині монтажної пластини. Викрутіть гвинти вручну або викруткою. Зніміть блок штовхача та замініть його на додатковий блок штовхача розміром 6 мм або 13 мм. ПРИМІТКА: Переконайтеся, що розмір блока штовхача збігається та підходить до сітки лез для ріжучої пластини.
- Замініть гвинти та затягніть їх.

Інструкції з очищення

1. Будьте дуже обережними під час роботи з різакм для смаження, щоб тримати руки подалі від лез.
2. Повністю розберіть різак для фрі та вимийте вручну всі деталі, які контактують із їжею.
3. Зніміть гвинти з повітрозабірника, щоб зняти PUSH BLOCK.
4. Зніміть гайки з крильцями, щоб вивільнити вузол ножа та тримача або тримача ножа та ножа.
5. Викрутіть гвинти з ножем і пластину фіксатора.
6. Очищуйте теплою мильною водою до та після кожного використання. Промийте чистою водою. Повністю висушіть усі деталі перед повторним складанням.
7. Мінімізуйте використання лужних очищувачів, оскільки вони можуть призвести до цілі та тьмяності покриття.

Не можна мити в посудомийній машині! Мийте вручну всі деталі, які контактують з їжею, у теплій мильній воді до та після кожного використання. Промийте чистою водою. Ретельно висушіть усі деталі перед повторним складанням. Найкраще використовувати силіконовий спрей або жир для покриття всіх металевих деталей, перш ніж зберігати їх протягом тривалого часу.

Гарантія

Будь-які дефекти, що впливають на функціональність приладу, які стають очевидними протягом одного року після покупки, будуть відремонтовані за допомогою безкоштовного ремонту або заміни за умови, що прилад використовувався та підтримувався відповідно до інструкції, а також не був зловживаний або не був використаний неналежним чином. Це не впливає на Ваші законні права. Якщо прилад вимагався за гарантією, вкажіть, де і коли він був придбаний, і додайте підтвердження покупки (наприклад, квитанцію). Відповідно до нашої політики постійної розробки продукції ми залишаємо за собою право змінювати технічні характеристики виробу, упаковки та документації без попереднього повідомлення.

Утилізація та довкілля

При виведенні приладу з експлуатації його не можна утилізувати разом з іншими побутовими відходами. Замість цього ви несете відповідальність за утилізацію свого обладнання для відходів, передаючи його призначеному пункту збору. Недотримання цього правила може бути покаране відповідно до чинних правил утилізації відходів. Окреме збирання та переробка вашого обладнання для відходів під час утилізації допоможе зберегти природні ресурси та забезпечити їх переробку у спосіб, який захищає здоров'я людини та довкілля.

Для отримання додаткової інформації про те, де можна перекинути відходи для переробки, зверніться до місцевої компанії з збору відходів. Виробники та імпортери не несуть відповідальності за переробку, лікування та екологічну утилізацію, як безпосередньо, так і через загальнодоступну систему.

EESTI KEEL

Lugupeetud klient!

Täname, et ostsite selle HENDI seadme. Lugege käesolev kasutusjuhend tähelepanelikult läbi, pöörates erilist tähelepanu allpool toodud ohutusnõuetele, enne kui seadme esmakordselt paigaldate ja kasutate.

Olulised ohutusjuhised

- See friikartulilõikur on mõeldud ainult kartulite lõikamiseks, et valmistada friikartulid kaubanduslikus kasutuses, näiteks toiduainetööstuses ja kauplustes (nt tootlustus, restoran, baar jne).
- Kasutage lõikurit ainult selles juhendis kirjeldatud viisil. ÄRGE kasutage seda lõikurit teiste toiduainete lõikamiseks.
- Seda lõikurit tohivad kasutada ja paigaldada spetsialiseerunud koolitatud töötajad toiduainetööstuse köögis, nt tootlustus, restoran, baar jne.
- Kontrollige kahjustatud osade suhtes. Enne friikartulilõikuri kasutamist kontrollige, kas kõik osad on pakendis kaasas ja kas kõik liikuvad osad töötavad ettenähtud funktsioonide täitmiseks korralikult. Kontrollige liikuvate osade joondust, liikuvate osade sidumist ja muid töötingimusi.
- Ebatielikliku koahelateimetamise või kahjustuste korral võtke ühendust tarnijaga ja ärge kasutage seadet (vt => Garantii)
- Ärge asetage lõikurit kütteelemendile (bensiin, elektriline, söepliiit jne).
- Hoidke lõikurit eemal kuumadest pindadest ja lahtisest tullest. Kasutage lõikurit alati tasasel, stabiilsel, puhtal, kuumuskindlal ja kuival pinnal.
- Enne kasutamist või puhastamist lugege läbi kõik juhised selle kohta, kuidas friikartulilõikurit kokku panna.
- Veenduge enne friikartulite tegemist, et c-klambrid on kindlalt pikkade ja lühikeste tihvtide külge kinnitatud ning lõikeplaat on friikartulilõikuri otsas kindlalt kinnitatud.
- Ettevaatust! Hoidke sõrmed ja lahtised rõivad liikuvatest osadest eemal! See võib põhjustada vigastusi!
- Hoidke lapsed eemal. Ärge kunagi jätke friikartulilõikurit.
- Puhastage lõikurit enne ja pärast iga kasutuskorda. (Vt => Puhastusjuhised)



Toote põhisosad

(Joon.1 lk 3)

1. Söödaraami komplekt
2. Käepide
3. Plaadikoostu ühendamine
4. Slaidivarda koost
5. Kummijalgade koost
6. Pikk tiht ja C-klamber
7. Slaidiriba katte püks
8. Lühike tiht ja C-klamber

Valikulised lõikeplaadid - saadaval on 6 mm ja 13 mm.

Märkus: Juhendi sisu kehtib kõigi loetletud elementide kohta, kui pole teisiti öeldud. Välimus võib illustatsioonidel toodust erineada.

Kokkupanek

Eemaldage kõik osad

(Joon.2 lk 3)

- a. Lõikuri alus
- b. Plaadikoostu ühendamine
- c. Käepide
- d. Pikk tiht ja lühike tiht C-klambriga (asendis)
- e. (1) 9 mm lõikeplaat (eelkoostatud)
- f. (4) Suure imitopsi jalad (igaühel on liblikmutter ja seib lõikuri alusele kinnitamiseks)

Vajalikud tööriistad

- Standardne kruvikeeraja (ei kuulu komplekti)
 - Nõela ninatangid (ei kuulu komplekti)
1. Eemaldage C-klamber pikalt tihtilt, mis asub tõukuriploki tagaküljel. Eemaldage C-klamber lühikesest tihtist, mis asub ühendusplaadi lahtises otsas.
 2. Joondage käepideme keskmine kinnitusava kinnitusklambriga aukudega, mis asuvad tõukuriploki tagaküljel. Sisestage pikk tiht ja kinnitage C-klambriga. [Kasutage nõela ninatangid, et asetada C-klamber tihtile, seejärel vajutage, kuni see klõpsab, et hoida tihti paigal]
 3. Joondage käepideme alumine auk metallist ühendusplaadi aukudega, mis on aluse põhja külge eelnevalt kinnitatud. Sisestage lühike tiht ja kinnitage C-Clipiga [Kasutage nõelanäpitsaid, et asetada C-klamber tihtile, seejärel vajutage, kuni see klõpsab tihti paigal hoidmiseks]
 4. Kinnitage eesmine kaks jalga läbi aluse esiküljel oleva pilu. Kinnitage tagumised kaks jalga läbi 2. augu aluse tagaküljel asuvast servast. Märkus: Tõmmake iga jala peal olevat sätku, et vabastada imirõhk pärast kasutamist. Märkus: Alusel olevaid lisaavasid saab kasutada seinaga või loenduri paigaldamiseks ilma jalgadeta.
 5. Seade on kasutamiseks valmis.

Seinakinnitus (valikuline)

Enne paigaldamist: kontrollige plaati kahjustuste suhtes. Kontrollige kindlasti seinakinnituse klambrit kahjustuste suhtes, veendumaks, et mõrvad ei ole ebaõiged paindumised. Märkus: paigalduskruvid ja riistvara ei kuulu komplekti

- Tähtis: ärge paigaldage klambrit kipsplaadile ega paneelidele ilma seinaplaadi külge esmalt ankurdamata!
- Kuna lõikuri käepidemele on vaja märkimisväärselt jõudu, peab kinnitusklamber olema kindlalt seinale kinnitatud, kinnitades kolm vertikaalset auku 6 mm'lag poltidega si-

semise vertikaalse seinapoldi keskele ja ülejäänud kolm vertikaalset auku seinale, kasutades 6 mm laienevaid tugi-poltte. (Müüakse eraldi)

- Asukohas olevad seinatihvid: paigaldusplaadi kinnitamine seinapoldide taga, et praadimislõikuri ei kuku töö ajal lahti. Seinatihvid asuvad kas 16 või 24 tolli keskel jooksval põrandal laega osana puidustruktuuri raamimises. Soovitatakse kasutada elektrilist poldi leidjat (müüakse eraldi), et leida puudust (või terasest) vardad kiiremini ja täpsemalt asukoha jaoks, kuhu soovite lõikuri seinaklambriga paigaldada. Märkus: pidage meeles, et sellised esemed nagu kanalid, elektrijuhtmed ja veetorud võivad olla teie tööpiirkonna seinte taga. Olge kinnitustdetailide paigaldamisel ettevaatlik.
- Kinnituse kinnitamiseks teistele seinapindadele, näiteks betoonile või tellistele, vaadake kohalikust riistvarapoest soovitusi oma konkreetse struktuuri jaoks sobivate betooni- ja müürikinnituste ja ankru kasutamise kohta.
- Kui olete lõikuri seinaklambriga paigaldanud, libistage friikartulilõikuri lihtsalt ülevalt alla. Asetage kindlasti toiduanum või suur mahuti otse lõikuri alla, et püüda lõigatud friikartuleid ja muid tooteid.

Kasutusjuhised

Nüüd, kui teie friikartulilõikur on täielikult kokku pandud ja kasutusvalmis.

1. Peske ja kuivatage kartuleid. Võite naha maha võtta või jätta. Võite kasutada ka kõvasid köögivilju, mida kavatsete kasutada friikartuliteks. Seade on ette nähtud kuni 11 cm läbimõelduga ja 15 cm pikkuste köögiviljade käitlemiseks.
2. Suuremate kartulite lõpus on soovitatav lõigata väike lame serv.
3. Asetage ettevalmistatud kartul (lõikekülg allapoole) tera ja hoidiku koostu külge.
4. Mõnikord, kui kartul on ülemõelduline või kui see on paigutatud tera kerge nurga all, ei pruugi kartulil täielikult lõigata. Lihtsamaks lõikamiseks on soovitatav lõigata ülemõeldulised tooted väiksemateks tükkideks.
5. Eemaldage kindlasti käed ja sõrmed lõikeplaadi alt.
6. Veenduge, et teil on vann või plaat, et püüda lõigatud friikartulid.
7. Kasutage mõlemat kätt ühe kiire stabiilse liigutusega, tõmmake kartuli lõikamiseks käepidemest alla.
8. Puhastage masinat pärast kõigi lõikamiste lõppu, vt käesolevas juhendis loetletud puhastamisjuhiseid.

Lõikeplaadi ja tõukeploki vahetamine

- Lõikeplaat: Eemaldage kaks tiibmutrit, libistage 9 mm lõikeplaat välja ja asendage see kas 6 mm või 13 mm suuruse lõikeplaadiga. Kahe avaga disain võimaldab lõikeplaadi õiget paigaldamist iga kord. Märkus: Ärge eemaldage maisimutrit.
- Lükake plokk (must): Leidke paigaldusplaadi tagaküljel olevad kaks pöidlakruvi. Eemaldage käsikruvid käitsi või kruvikeerajaga. Eemaldage tõukuri plokk ja asendage see valikulise 6 mm või 13 mm suuruse tõukuri plokiaga. MÄRKUS: Veenduge, et tõukuriploki suurus ühtib ja sobib lõikeketera võrega.
- Vahetage kruvid välja ja keerake kinni.



Puhastamise juhised

1. Olge praadimislõikuri käsitsemisel ja kasutamisel väga ettevaatlik, et hoida käed teradest eemal.
2. Võtke friikartulilõikur täielikult lahti ja peske käsitsi kõik toiduga kokkupuutuvad osad.
3. PUSH BLOCK-i vabastamiseks eemaldage pöördkruid.
4. Eemaldage tiibmutrid, et vabastada lõiketera ja hoidiku koost või tera hoidik ja laba.
5. Eemaldage Thumb-kruid ja lõiketera hoidiku plaat.
6. Puhastage sooja seebeveega enne ja pärast iga kasutamist. Loputage puhta veega. Kuivatage kõik osad enne uuesti kokkupanemist täielikult.
7. Vähendage leeliseliste puhastusvahendite kasutamist, kuna need võivad põhjustada viimistluse pittingu ja tumumist.

Ei ole nõudepesumasinakindel! Peske enne ja pärast iga kasutamist käsitsi kõiki toiduga kokkupuutuvaid osi sooja seebevees. Loputage puhta veega. Kuivatage kõik osad enne uuesti kokkupanemist põhjalikult.

Kõige parem on kasutada toidukvaliteediga silikoonspreid või rasva kõigi metallosade katmiseks enne pika aja hoiustamist.

Garantii

Kõik defektid, mis mõjutavad seadme funktsionaalsust ja mis ilmnevad ühe aasta jooksul pärast ostu sooritamist, parandatakse tasuta remondi või asendamisega, kui seadet on kasutatud ja hooldatud vastavalt juhiste ning seda ei ole mingil viisil kuritarvitatud või väärkasutatud. See ei mõjuta teie seadusest tulenevaid õigusi. Kui seadet nõutakse garantii alusel, siis märkige, kus see osteti, ja lisage ostutõend (nt kviitung). Kooskõlas meie toote pideva arendamise poliitikaga jätame endale õiguse muuta toote, pakendi ja dokumentatsiooni tehnilisi andmeid ette teatamata.

Kõrvaldamine ja keskkond

Seadme väljalülitamisel ei tohi seda kõrvaldada koos muude olmejäätmetega. Selle asemel on teie kohustus visata jäätmed kogumispunkti. Selle reegli mittejärgimine võib olla kooskõlas jäätmete kõrvaldamist käsitlevate kohalduvate eeskirjadega sanaliseeritud. Teie seadmete jäätmete eraldi kogumine ja ringlussevõtt kõrvaldamise ajal aitab säilitada loodusressursse ja tagab selle ringlussevõtu viisil, mis kaitseb inimeste tervist ja keskkonda.

Lisateabe saamiseks selle kohta, kuhu võite oma jäätmed ringlussevõtuks viia, võtke ühendust kohaliku jäätmekogumisettevõttega. Tootjad ja importijad ei võta vastutust ringlussevõtu, töötlemise ja ökoloogilise hävitamise eest, kas otse või avaliku süsteemi kaudu.

LATVISKI

Cienijamais klient,

Pateicamies, ka iegādājāties šo HENDI ierīci. Pirms ierīces pirmās uzstādīšanas un lietošanas reizes uzmanīgi izlasiet šo lietotāja rokasgrāmatu, īpašu uzmanību pievēršot drošības noteikumiem, kas izklāstīti tālāk.

Svarīgi drošības norādījumi

- Šis franču frī griezējs ir paredzēts tikai kartupeļu griešanai, lai pagatavotu franču kartupeļus komerciālām vajadzībām,

piemēram, pārtikas rūpniecībā un veikalos (piemēram, ēdināšana, restorāns, bārs utt.).

- Izmantojiet griezēju tikai tā, kā aprakstīts šajā rokasgrāmatā. NĒLIETOJĒT šo griezēju citu ēdiena griešanai.
- Šo griezēju drīkst darbināt un uzstādīt specializēts apmācīts personāls pārtikas rūpniecības virtuvē, piemēram, ēdināšana, restorāns, bārs utt.
- Pārbaudiet, vai nav bojātas daļas. Pirms frī griezēja lietošanas pārbaudiet, vai visas detaļas ir iekļautas iepakojumā un vai visas kustīgās daļas darbojas pareizi, lai veiktu paredzētās funkcijas. Pārbaudiet, vai kustīgās daļas nav salāgotas, kustīgās daļas ir saistītas un vai nav citu apstākļu, kas var ietekmēt darbību.
- Nepilnīgas piegādes vai bojājumu gadījumā sazinieties ar piegādātāju un nelietoiet ierīci (skatiet ==> Garantija)
- Nenovietojiet griezēju uz apkures objekta (benzīna, elektriskās, ogles plīts utt.)
- Turiet griezēju atstatu no karstām virsmām un atklātām liesmām. Vienmēr lietojiet griezēju uz līdzena, stabila, tīras, karstumizturīgas un sausas virsmas.
- Pirms mēģināt lietot vai tīrīt, izlasiet visus norādījumus par to, kā salikt šo franču frī griezēju.
- Pirms cepšanas pārlicinieties, ka saspraudes ir droši piestiprinātas pie garajām un īsajām tapām un griešanas plāksne ir nostiprināta Francijas frī griezēja galā.
- Uzmanieties! Turiet pirkstus un vaļiņu apgērbu atstatu no kustīgām daļām! Var rasties savainojums!
- Glabājiet bērnus atstatu. Nekad neatstājiet franču frī griezēju.
- Pirms un pēc katras lietošanas notīriet griezēju. (Skatīt ==> Tīrīšanas instrukcijas)

Izstrādājuma galvenās daļas

(1. att. 3. lpp.)

1. Padeves rāmja mezglis
2. Rokturis
3. Savienojošās plāksnes mezglis
4. Bīdāmā stieņa mezglis
5. Gumijas pēdas mezglis
6. Gara tapa un C veida skava
7. Bīdāmā stieņa vāka uzdeva
8. Īsa tapa un C veida skava

Izvēles griešanas plāksnes - 6 mm un 13 mm ir pieejami.

Piezīme: Šis rokasgrāmatas saturs attiecas uz visiem uzskaitītajiem vienumiem, ja nav norādīts citādi. Izskats var atšķirties no attēlā redzamā.

Montāža

Izsaiņojiet visas daļas

(2. att. 3. lpp.)

- a. Griezēja pamatne
- b. Savienojošās plāksnes mezglis
- c. Rokturis
- d. Gara tapa un īsa tapa ar C veida skavām (uz vietas)
- e. (1) 9 mm griešanas plāksne (iepriekš samontēta)
- f. (4) Lielas piesūcekņa kājiņas (katrai no tām ir spārnuzgrieznis un paplāksne griešanai ar pamatni)

Nepieciešamie rīki

- Standarta skrūvgriezis (nav iekļauts)
- Knabiles ar adatas galu (nav iekļauts komplektā)



1. Izņemiet C veida skavu no garās tapas, kas atrodas bīdītāja bloka aizmugurē. Izņemiet C veida skavu no īsās tapas, kas atrodas savienojošās plāksnes vaļīgajā galā.
2. Salāgojiet roktura centrālo montāžas atveri ar montāžas kronšteina atverēm, kas atrodas bīdītāja bloka aizmugurē. Ievietojiet garo tapu un nostipriniet ar C veida skavu. (Izmantojiet adatas knaibles, lai uzliktu C veida skavu uz tapas, tad spiediet, līdz tā nofiksējas, lai noturētu tapu vietā)
3. Salāgojiet roktura apakšējo atveri ar caurumiem metāla savienojuma plāksnē, kas ir iepriekš piestiprināta pamatnes apakšai. Ievietojiet īso tapu un nostipriniet ar C veida skavu (Izmantojiet adatas knaibles, lai uzliktu C veida skavu uz tapas, tad spiediet, līdz tā nofiksējas, lai noturētu tapu vietā)
4. Pievienojiet priekšējās divas pēdas caur katru spraugu pamatnes priekšpusē. Piestipriniet aizmugurējās divas pēdas caur otro atveri no malas pamatnes aizmugurē. Piezīme: Paveiciet ierobu katras pēdas augšpusē, lai pēc lietošanas atbrīvotu sūkšanas spiedienu. Piezīme: Papildu caurumus pamatnē var izmantot sienas vai letes montāžai bez kājām.
5. Ierīce ir gatava lietošanai.

Sienas montāža (pēc izvēles)

Pirms uzstādīšanas: pārbaudiet, vai plāksnei nav bojājumu. Pārliedzinieties, ka sienas montāžas kronšteins nav bojāts, lai pārliedzinātos, ka nav nepareizu līkumu. Piezīme: montāžas skrūves un aparatūra nav iekļauti

- Svarīgi: nemontējiet kronšteinu uz drywall vai paneļa bez pirmā stiprinājuma pie sienas spraišļaj!
- Tā kā ir nepieciešams ievērojams spēks, lai vilktu uz leju griezēja rokturi, montāžas kronšteins ir droši jāpiestiprina pie sienas, piestiprinot trīs vertikālos caurumus ar 6 mm1ag skrūvēm pie iekšējās vertikālās sienas tapskrūves centra un pārējās trīs vertikālās atveres pie sienas, izmantojot 6 mm paplašinot pārslēgšanas skrūves [jaiegdādjas atsevišķi].
- Sienas spraišu atrašana: montāžas plāksnes piestiprināšana pie sienas spraišļa nodrošina, ka jūsu cepšanas griezējs darbības laikā neatbrīvosies. Sienas kniedes ir izvietotas 16 vai 24 collas uz centra skrejceļa grīdas līdz griestiem kā daļa no koka konstrukcijas ierāmējuma. Ieteicams izmantot elektrisko tapskrūvi meklētājum [nopērkams atsevišķi], lai ātrāk un precīzāk atrastu koka (vai tērauda) tapskrūves vietai, kur vēlaties uzstādīt griezējsienas kronšteinu. Piezīme: ņemiet vērā, ka tādi priekšmeti kā kanāli, elektrības vadi un ūdens caurules var būt aiz sienām jūsu darba zonā. Ievērojiet piesardzību, uzstādot stiprinājumus.
- Lai droši piestiprinātu kronšteinu pie citām sienas virsmām, piemēram, betona vai ķieģeļu, skatiet vietējo aparatūras veikalu, lai saņemtu ieteikumus par atbilstošu betona un mūra stiprinājumu un enkuru izmantošanu jūsu konkrētajai struktūrai.
- Pēc tam, kad esat uzstādījis griezēja sienas kronšteinu, vienkārši iebīdīet franču frī griezēju no augšas. Pārliedzinieties, ka novietojat pārtikas vannu vai lielu trauku tieši zem griezēja, lai noķertu sagrieztus kartupeļus un citus produktus.

Lietošanas norādījumi

Tagad, kad jūsu franču frī griezējs ir pilnībā samontēts un gatavs lietošanai.

1. Mazgājiet un žāvējiet kartupeļus. Jūs varat lobīties vai atstāt ādu uz. Jūs varat arī izmantot jebkurus cietos dārzeņus, kurus jūs plānojat izmantot, lai pagatavotu cepumos. Ierīce ir paredzēta dārzeņu apstrādei līdz 11 cm diametrā un 15 cm garumā.
2. Lielāku kartupeļu galā ieteicams sagriezt nelielu plakānu malu.
3. Novietojiet sagatavotos kartupeļus (grieztā puse uz leju) uz asmens un turētāja mezgla.
4. Reizēm, ja kartupeļi ir pārāk lieli, vai, ja tas ir novietots nelielā leņķī pret asmeni, kartupeļi var negriezt pilnībā. Lai atvieglotu griešanu, ieteicams sagriezt lielzīmra produktus mazākos gabalos.
5. Noteikti noņemiet rokas un pirkstus no griešanas plāksnes zonas.
6. Pārliedzinieties, ka jums apakšā ir vanna vai plāksne, lai noķertu sagrieztos kartupeļus.
7. Izmantojiet abas rokas ar vienu ātru, vienmērīgu kustību, velciet rokturi uz leju, lai sagrieztu kartupeļus.
8. Tīriet mašīnu pēc tam, kad visi griešana ir pabeigta, atsaucoties uz tīrīšanas instrukcijām, kas uzskaitītas šajā rokasgrāmatā.

Griešanas plāksnes un stumšanas bloka noņemšana

- Griešanas plāksne: Noņemiet divus spārnuzgriežņus, nobīdīet 9 mm griešanas plāksni un nomainiet ar 6 mm vai 13 mm izmēra griešanas plāksni. Divu caurumu konstrukcija ļauj katru reizi pareizi novietot griešanas plāksni. Piezīme: Nenonemiet ozolziļes riekstus.
- Push bloks (melnš): Atrodiet divas tīkšķa skrūves montāžas plāksnes aizmugurē. Noņemiet tīkšķa skrūves ar roku vai ar skrūvgriezi. Noņemiet bīdītāja bloku un nomainiet ar papildu 6 mm vai 13 mm izmēra bīdītāja bloku. PIEZĪME: Pārliedzinieties, ka bīdītāja bloka izmērs sakrīt un atbilst griešanas plāksnes asmens režģim.
- Ievietojiet atpakaļ skrūves un pievelciet.

Tīrīšanas norādījumi

1. Esiet ļoti uzmanīgs, strādājot ar fritēšanas griezēju, lai rokas neatrastos no asmeņiem.
2. Pilnībā izjauciet Fries Cutter un ar rokām nomazgājiet visas daļas, kas nonāk saskarē ar pārtiku.
3. Izņemiet stūmeņa skrūves, lai atbrīvotu STUMŠANAS BLOKU.
4. Noņemiet spārnuzgriežņus, lai atbrīvotu asmeni un turētāja mezglu vai asmens turētāju asmeni.
5. Izņemiet spieķskrūves un asmens turētāja plāksni.
6. Pirms un pēc katras lietošanas reizes notīriet ar siltu ziepju ūdeni. Noskalojiet ar tīru ūdeni. Pirms salikšanas pilnībā nožāvējiet visas daļas.
7. Samaziniet sārmainu tīrīšanas līdzekļu izmantošanu, jo tie var izraisīt virsmas izdrupšanu un blāvēšanu.

Nedrīkst mazgāt trauku mazgājamajā mašīnā! Visas daļas, kas nonāk saskarē ar pārtiku, pirms un pēc katras lietošanas ar rokām nomazgājiet siltā ziepju ūdenī. Noskalojiet ar tīru ūdeni. Pirms salikšanas rūpīgi nožāvējiet visas daļas. Vislabāk ir izmantot pārtikas kvalitātes silikona aerosolu vai



smėrvielu, lai pirms ilgstošas uzglabāšanas pārklātu visas metāla daļas.

Garantija

Defektus, kas ietekmē ierīces funkcionalitāti un parādās gada laikā pēc tās iegādes, var novērst, tos salabojojot vai nomainot bez maksas, ja ierīce tiek izmantota un uzturēta atbilstoši instrukcijām un nav izmantota nepareizi vai nepareizi. Jūsu likumīgās tiesības netiek ietekmētas. Ja ierīces garantija tiek pieprasīta, norādiet, kur un kad ierīce tika iegādāta, un iekļaujiet pirkuma apliecinājumu (piem., kvīti).

Saskaņā ar mūsu pastāvīgas produktu izstrādes politiku mēs paturam tiesības bez brīdinājuma mainīt produktu, iepakojumu un dokumentācijas specifikācijas.

Likvidēšana un vide

Bojājot ierīci, to nedrīkst izmest kopā ar citiem sadzīves atkritumiem. Tā vietā jūs esat atbildīgs par atbrīvošanas no atkritumiem, nododot tos atkritumu savākšanas punktā. Šī noteikuma neievērošana var tikt sodīta saskaņā ar spēkā esošajiem noteikumiem par atkritumu likvidēšanu. Jūsu atkritumu aprīkojuma atsevišķa savākšana un pārstrāde iznīcināšanas laikā palīdzēs saglabāt dabas resursus un nodrošinās to pārstrādi tādā veidā, kas aizsargā cilvēku veselību un vidi. Lai iegūtu plašāku informāciju par to, kur jūs varat atnest atkritumus pārstrādei, lūdz, sazinieties ar savu vietējo atkritumu savākšanas uzņēmumu. Ražotājs un importētājs neuzņemas atbildību par pārstrādi, apstrādi un ekoloģisku likvidēšanu ne tieši, ne izmantojot publisku sistēmu.

LĪETUVIŪ

Gerb. kliente,

Dēkojame, kad jīsijgijote šj „HENDI” prietaisaj. Prieš montuodami ir naudodami šj prietaisaj pirmaj kartaj, atidzjai perskaiytkite šj naudotoj vadovaj, ypac atkreipdami dēmesj j toliau pateiktas saugos taisykles.

Svarbios saugos instrukcijas

- Šis prancūziškas bulvyčjū pjoviklis skirtas tik bulvēm pjaustyti, kad bulvytēs būtj naudojamos komerciniai tisklais, pavydzdžiai, maisto pramonēje ir parduotuvēse (pvz., maitinimo, restorano, baro ir kt.).
- Pjoviklj naudokite tik taip, kaip aprašyta šijame vadove. NE-NAUDOKITE šio pjoviklio kitam maistui pjauti.
- Šj pjoviklj turi naudoti ir įrengti specializuoti apmokyti darbuotojai maisto pramonēs virtuvēje, pvz., maitinimas, restoranas, baras ir kt.
- Patikrinkite, ar nėra pažeistjū daliū. Prieš naudodami prancūziškj bulvyčjū pjoviklj, patikrinkite, ar visos dalys yra pakuotēje ir ar judančios dalys tinkamai veikia numatytooms funkcijoms atlikti. Patikrinkite, ar nesulygiuotos judamosios dalys, ar judamosios dalys sujungtos ir ar nėra kitj sąlygy, galinčjū turētj įtakos operacijai.
- Nevisiško pristatymo ar sugadinimo atveju kreipkitēs j tiekējā ir nenaudokite prietaiso (žr. => Garantija)
- Nedēkite pjoviklio ant šildymo objekto (dujinēs, elektrinēs, anglies voryklēs ir pan.)
- Laikykitē pjoviklj atokiau nuo karštj paviršjū ir atviros liepsnos. Pjoviklj visada naudokite ant lygaus, stabilaus, švaraus,

karščiūi atsparaus ir sauso paviršiaus.

- Prieš bandydami naudoti ar valyti, perskaiytkite visas instrukcijas, kaip surinkti šj bulvyčjū pjoviklj.
- Prieš kepdami bulvytes įsitinkinkite, kad c-lipai yra tvirtai pritvirtinti prie ilgy ir trumpj kaiščjū, o pjovimo ploktštelē yra pritvirtinta prie prancūziško bulvyčjū pjaustytuvu galo.
- Saugokitēs! Laikykitē pirštus ir laisvus drabužius atokiau nuo judančjū daliū! Sužalojimaj gali būtj!
- Laikykitē vaikus atokiau. Niekada nepalikite prancūziško bulvyčjū pjoviklio.
- Nuvalykite pjoviklj prieš kiekvienaj naudojimaj ir po jo. (žr. => Valymo instrukcijas)

Pagrindinēs produkto dalys

(1 pav., 3 psl.)

1. Pašarj rēmo blokas
 2. Rankena
 3. Jungiamosios ploktštes blokas
 4. Slankiosios juostos blokas
 5. Guminēs pēdos blokas
 6. Ilgas kaištis ir C užkabinimas
 7. Slankiosios juostos dangčio įvorē
 8. Trumpas kaištis ir C užkabinimas
- Galima įsigyti pasirinktines pjovimo ploktštes – 6 mm ir 13 mm.

Pastaba: Šio vadovo turinys taikomas visiems išvardytiems elementams, nebent nurodyta kitaip. Išvaizda gali skirtis nuo rodomj iliustracijj.

Surinkimas

Įpakuokite visas dalis

(2 pav., 3 psl.)

- a. Pjovimo pagrindas
- b. Jungiamosios ploktštes blokas
- c. Rankena
- d. Ilgas kaištis ir trumpasis kaištis su C užtrauktukais (vietoje)
- e. (1) 9 mm pjovimo ploktšē (iš anksto surinkta)
- f. (4) Didelēs siurbimo taurelēs kojelēs (kiekviena turi sparnuotajā veržlę ir poveržlę, skirtā pritvirtinti prie pjovimo pagrindo)

Reikalingi įrankiai

- Standartinis atsuktukas (nepriededamas)
 - Adatos ir nosies replės (nepridėtos)
1. Nuimkite C formos spaustuką nuo ilgojo kaiščio, esančio stūmikli bloko gale. Nuimkite C formos spaustuką nuo trumpo kaiščio, esančio laisvame jungiamosios ploktštelēs gale.
 2. Sulygiuokite rankenos centrinę tvirtinimo angą su tvirtinimo laikiklio angomis, esančiomis stūmikli bloko gale. Įkiškite ilgj kaištj ir pritvirtinkite C formos užkabinimū. (Naudodami adaty nosies replēs uždēkite C formos užkabinimaj ant kaiščio, tada spauskite, kol užsifiksuos, kad kaištis liktj vietoje)
 3. Sulygiuokite apatinę rankenos angą su metalinėje jungiamojoje ploktštelēje esančiomis skylēmis, kurios iš anksto pritvirtintos prie pagrindo apačios. Įdēkite trumpj kaištj ir pritvirtinkite C formos užsegimū (naudokite adaty nosies replēs, kad C užsegtumētē ant kaiščio, tada spauskite, kol užsifiksuos, kad kaištis liktj vietoje)



4. Pritvirtinkite priekines dvi kojas per kiekvieną angą pagrindo priekyje. Pritvirtinkite užpakalines dvi kojas per antrąją skylę, esančią nuo pagrindo galo krašto. Pastaba: Patraukite kiekvienos pėdos viršuje esančią įranta, kad po naudojimo atlaisvintumėte siurbimo slėgį. Pastaba: Papildomos skylės pagrinde gali būti naudojamos sienoms ar stalviršiu tvirtinti be kojų.
5. Įrenginys paruoštas naudoti.

Sieninis montavimas (pasirinktina)

Prieš montuodami patikrinkite, ar plokštelė nepažeista. Patikrinkite, ar sieninis laikiklis nepažeistas, kad įsitikintumėte, jog nėra įlenkimų. Pastaba: montavimo varžtai ir tvirtinimo įranga neįtraukti

- Svarbu: netvirtinkite laikiklio ant gipso kartono ar panelių, prieš tai neįtvirtinę prie sienos smeigės!
- Kadangi norint nuleisti pjovimo rankeną reikia didelės jėgos, montavimo laikiklį reikia tvirtai pritvirtinti prie sienos, pritvirtinant tris vertikalias skylės 6 mm lag varžtais prie vidinės vertikalios sienos smeigės centro, o kitas tris vertikalias skylės prie sienos, naudojant 6 mm plečiančius perjungimo varžtus. (parduodama atskirai)
- Sienų smeigių išdėstymas: tvirtinant montavimo plokštę ant sienos smeigės užtikrinama, kad jūsų kepimo pjoviklis nebūs atsilaisvinęs eksploatacijos metu. Sienos smeigės yra išdėstytos 16 arba 24 colių centre, einančiose nuo grindų iki lubų, kaip medienos konstrukcijos konstrukcijos dalis. Rekomenduojama naudoti elektrinį smeigių iešiklį (parduodamą atskirai), kad greičiau ir tiksliau surastumėte medžio (arba plieno) smeigės toje vietoje, kurioje norite pritvirtinti pjoviklio sieninio laikiklio laikiklį. Pastaba: žinokite, kad tokie elementai kaip kanalai, elektros laidai ir vandens vamzdžiai gali būti už jūsų darbo zonos sienų. Būkite atsargūs montuodami tvirtinimo detales.
- Norėdami saugiai pritvirtinti laikiklį prie kitų sienų paviršių, pvz., betono ar plytų, žr. savo vietinę techninės įrangos parduotuvę, kurioje pateikiamos rekomendacijos, kaip naudoti atitinkamas betono ir mūro tvirtinimo detales ir inkarus jūsų konkrečiai struktūrai.
- Sumontavę pjoviklio sieninio laikiklio laikiklį, tiesiog stumkite jį į prancūzišką bulvyčių pjoviklį iš viršaus. Maisto kubilą arba didelį konteinerį dėkite tiesiai po pjovikliu, kad sugautumėte supjaustytas bulvytes ir kitus produktus.

Naudojimo instrukcijos

Dabar, kai jūsų prancūziškas bulvyčių pjoviklis yra visiškai surinktas ir paruoštas naudoti.

1. Nuplaukite ir nusausinkite bulves. Galite nuluoti arba palikti odą. Taip pat galite naudoti bet kokias kietas daržoves, kurias planuojate naudoti bulvytėms. Įrenginys skirtas naudoti iki 11 cm skersmens ir 15 cm ilgio daržovėms.
2. Rekomenduojama iškirsti nedidelį plokščią kraštą didesnių bulvių gale.
3. Uždėkite paruoštą bulvę (supjaustyti pusę žemyn) ant asmenų ir laikiklio bloko.
4. Kartais, jei bulvė yra per didelė arba jei ji yra šiek tiek pakreipta link asmenų, bulvių negalima visiškai supjaustyti. Rekomenduojama pjaustyti negabaritinius produktus į mažesnius gabalus, kad būtų lengviau pjauti.
5. Būtinai nuimkite rankas ir pirštus nuo pjovimo plokštelės srities.

6. Įsitinkinkite, kad apačioje yra vonia arba plokštelė, kad sugautumėte supjaustytas bulvytes.
7. Abiem rankomis vienu greitu stabiliu judesiu patraukite rankeną žemyn bulvėms pjauti.
8. Nuvalykite mašiną po to, kai visas pjovimas baigtas, žr. valymo instrukcijas, pateiktas šiame vadove.

Pjovimo plokštės ir stūmimo bloko keitimas

- Pjovimo plokštelė: Nuimkite dvi sparnuotąsias veržles, nustumkite nuo 9 mm pjovimo plokštės ir pakeiskite 6 mm arba 13 mm dydžio pjovimo plokštę. Dviejų skylių konstrukcija leidžia kiekvieną kartą tinkamai įstatyti pjovimo plokštelę. Pastaba: Neišimkite gilės riešutų.
- Spusų blokas (juodas): Suraskite du nykščio varžtus montavimo plokštės gale. Ranka arba atsuktuvu nuimkite sparnuotąsias veržles. Nuimkite stūmiklio bloką ir pakeiskite jį pasirinktu 6 mm arba 13 mm dydžio stūmiklio bloku. PASTABA: Įsitinkinkite, kad stūmiklio bloko dydis atitinka pjovimo plokštelės asmenų tinkelį.
- Pakeiskite varžtus ir priveržkite.

Valymo instrukcijos

1. Būkite labai atsargūs tvarkydami ir naudodami kepimo pjoviklį, kad rankos būtų atokiau nuo peilių.
2. Visiškai išardykite bulvyčių pjoviklį ir rankomis išplaukite visas su maistu besiliečiančias dalis.
3. Norėdami atlaisvinti STŪMIMO BLOKĄ, nuimkite sraigtinis varžtus.
4. Nuimkite sparnuotąsias veržles, kad atlaisvintumėte peilį ir laikiklio bloką arba peilio laikiklį ir peilį.
5. Nuimkite sraigtinis varžtus ir geležtės laikiklio plokštelę.
6. Prieš kiekvieną naudojimą ir po jo nuvalykite šiltu muiloutu vandeniu. Nuplaukite švari vandeniu. Prieš vėl surinkdami visas dalis visiškai nusausinkite.
7. Sumažinkite šarminių valiklių naudojimą, nes jie gali sukelti apdailos įdubimą ir dulkinimą.

Nesaugu plauti indaplovėje! Prieš kiekvieną naudojimą ir po jo rankomis nuplaukite visas dalis, kurios liečiasi su maistu šiltame, muiloutame vandenyje. Nuplaukite švari vandeniu. Prieš vėl surinkdami visas dalis kruopščiai nusausinkite. Geriausia naudoti maisto lygio silikoninį purškiklį arba tepalą, kad padengtumėte visas metalines dalis prieš ilgą laiką.

Garantija

Bet koks defektas, turintis įtakos prietaiso veikimui po vienerių metų nuo jo įsigijimo, bus pašalintas nemokamai jį pataisant arba pakeičiant, jeigu prietaisas buvo naudojamas ir prižiūrimas pagal instrukcijas ir juo nebuvo piktnaudžiaujama arba juo nebuvo piktnaudžiaujama. Jūsų įstatymėms teisėms tai netaikoma. Jei prietaiso garantinė vertė yra ribota, nurodykite, kur ir kada jis buvo įsigytas, ir pateikite pirkimo įrodymą (pvz., čekį).

Laikydami savo nuolatinio gaminių kūrimo politikos, pasilikame teisę keisti gaminio, pakuotės ir dokumentacijos specifikacijas be išankstinio įspėjimo.

Pašalinimas ir aplinka

Deaktyvuojant prietaisą, juo negalima išmesti kartu su kitomis buitinėmis atliekomis. Vietoje to, jūs atsakote už tai, kad jūsų atliekų tvarkymo įranga būtų atiduota specialiai tam skirtam surinkimo punktu. Šios taisyklės nesilaikymas gali būti nu-



baustas pagal atliekų šalinimo taisyklės. Atskiras jūsų atliekų įrangos surinkimas ir perdėbimas atliekų šalinimo metu padės tausoti gamtos išteklius ir užtikrins, kad ji būtų perdėbama taip, kad būtų apsaugota žmonių sveikata ir aplinka.

Norėdami gauti daugiau informacijos apie tai, kur galite atiduoti atliekas perdėbti, susisieki su vietine atliekų surinkimo įmone. Gamintojas ir importuotojas neprisiima atsakomybės už perdėbimą, apdorojimą ir ekologinį šalinimą tiesiogiai ar per viešąją sistemą.

PORTUGUÊS

Caro Cliente,
Obrigado por adquirir este aparelho HENDI. Leia atentamente este manual do utilizador, prestando especial atenção aos regulamentos de segurança descritos abaixo, antes de instalar e utilizar este aparelho pela primeira vez.

Instruções de segurança importantes

- Este cortador de batatas fritas destina-se apenas a cortar batatas para fazer batatas fritas em uso comercial, como na indústria alimentar e lojas (por exemplo, catering, restaurante, bar, etc.).
- Utilize o cortador apenas conforme descrito neste manual. NÃO utilize este cortador para cortar outros alimentos.
- Este cortador deve ser operado e instalado por pessoal especializado e qualificado na cozinha da indústria alimentar, como catering, restaurante, bar, etc.
- Verifique se existem peças danificadas. Antes de utilizar o cortador de batatas fritas, verifique se todas as peças estão incluídas na embalagem e se todas as peças móveis estão a funcionar corretamente para executar as funções pretendidas. Verifique o alinhamento das peças móveis, a ligação das peças móveis e quaisquer outras condições que possam afetar o funcionamento.
- Em caso de entrega incompleta ou danos, contacte o fornecedor e não utilize o aparelho (Consulte ==> Garantia)
- Não coloque o cortador num objecto de aquecimento (gasolina, electricidade, fogão a carvão, etc.)
- Mantenha o cortador afastado de superfícies quentes e chamas abertas. Utilize sempre o cortador numa superfície nivelada, estável, limpa, resistente ao calor e seca.
- Leia todas as instruções sobre como montar este cortador de batatas fritas antes de tentar utilizar ou limpar.
- Certifique-se de que os grampos em C estão bem apertados aos pinos longos e curtos e que a placa de corte está fixa na extremidade do cortador de batatas fritas antes de fazer batatas fritas.
- Atenção! Mantenha os dedos e a roupa larga afastados de peças móveis! Podem ocorrer lesões!
- Mantenha as crianças afastadas. Nunca deixe o cortador de batatas fritas.
- Limpe o cortador antes e depois de cada utilização. (Consulte ==> Instruções de limpeza)

Principais partes do produto

(Fig. 1 na página 3)

1. Conjunto da estrutura de alimentação
2. Pega
3. Conjunto da placa de ligação
4. Conjunto da barra deslizante
5. Conjunto de pés de borracha
6. Pino comprido e clipe em C
7. Bucha da tampa da barra deslizante
8. Pino curto e grampo em C

Placas de corte opcionais - 6 mm e 13 mm estão disponíveis.

Observação: O conteúdo deste manual aplica-se a todos os itens listados, salvo especificação em contrário. A aparência pode variar das ilustrações mostradas.

Montagem

Desembalar todas as peças

(Fig. 2 na página 3)

- a. Base do cortador
- b. Conjunto da placa de ligação
- c. Pega
- d. Pino comprido e pino curto com grampos em C (no lugar)
- e. (1) Placa de corte de 9 mm (pré-montada)
- f. (4) Pés de ventosa grandes (cada um tem uma porca de orelhas e anilha para fixação à base do cortador)

Ferramentas necessárias

- Chave de fendas padrão (não incluída)
 - Alicates de pontas finas (não incluído)
1. Retire o C-Clip do pino comprido localizado na parte de trás do bloco empurrador. Retire o Grampo em C do pino curto localizado na extremidade solta da Placa de Ligação.
 2. Alinhe o orifício de montagem central da pega com os orifícios do suporte de montagem localizados na parte de trás do bloco do empurrador. Insira o pino longo e fixe com o grampo em C. (Utilize um alicate de pontas finas para colocar o grampo em C no pino e, em seguida, pressione até encaixar para manter o pino no lugar)
 3. Alinhe o orifício inferior do punho com os orifícios na placa de ligação metálica, que está pré-fixada à base. Insira o pino curto e fixe com o anel de fixação em C (utilize alicates de pontas finas para colocar o anel de fixação em C no pino e, em seguida, pressione até encaixar para fixar o pino no lugar)
 4. Fixe os dois pés frontais através de cada ranhura na frente da base. Fixe os dois pés traseiros através do 2.º orifício a partir da extremidade na parte posterior da base. Nota: Puxe o entalhe na parte superior de cada pé para libertar a pressão de aspiração após a utilização. Nota: Podem ser utilizados orifícios extra na base para montagem na parede ou no balcão sem os pés.
 5. A unidade está pronta a utilizar.

Montagem na parede (opcional)

Antes da instalação: verifique se a placa apresenta danos. Certifique-se de que inspecciona o suporte de parede para verificar se existem danos, para garantir que não existem dobras inadequadas. Nota: os parafusos de montagem e as ferragens não estão incluídos



- Importante: não monte o suporte no gesso ou no painel sem primeiro ancorar a um perno de parede!
- Uma vez que é necessária força significativa para puxar o punho do cortador para baixo, o suporte de montagem tem de ser firmemente ancorado numa parede, fixando três dos orifícios verticais com parafusos de 6 mm! ao centro de um perno de parede vertical interior e os outros três orifícios verticais à parede utilizando parafusos de cavilha expansíveis de 6 mm. (vendidos em separado)
- Localização de pernos de parede: ancorar a placa de montagem num perno de parede garante que o cortador de batatas fritas não se solta durante o funcionamento. Os pernos de parede estão espaçados 16 ou 24 polegadas no chão de funcionamento central ao teto como parte do enquadramento de uma estrutura de madeira. Recomenda-se a utilização de um localizador de pernos elétrico (vendido separadamente) para localizar pernos de madeira (ou aço) de forma mais rápida e precisa para o local onde pretende montar o suporte de parede do cortador. Nota: tenha em atenção que itens como condutas, fios elétricos e condutas de água podem estar atrás das paredes na sua área de trabalho. Tenha cuidado ao instalar os fixadores.
- Para fixar o suporte de forma segura a outras superfícies da parede, como betão ou tijolo, consulte a loja de ferragens local para obter recomendações sobre a utilização dos fixadores e âncoras de betão e alvenaria adequados para a sua estrutura específica.
- Depois de montar o suporte de parede do cortador, basta deslizar o cortador de batatas fritas a partir de cima. Certifique-se de que coloca uma cuba de alimentos ou um recipiente grande diretamente sob o cortador para recolher batatas fritas cortadas e outros produtos.

Instruções de funcionamento

Agora que o cortador de batatas fritas está totalmente montado e pronto a utilizar.

1. Lave e seque as batatas. Pode descamar ou deixar a pele colocada. Também pode utilizar legumes duros que esteja a planear utilizar para fazer batatas fritas. A unidade foi concebida para manusear vegetais com até 11 cm de diâmetro e 15 cm de comprimento.
2. Recomenda-se cortar uma pequena extremidade plana na extremidade das batatas maiores.
3. Coloque a batata preparada (com o lado cortado para baixo) na lâmina e no conjunto do suporte.
4. Ocasionalmente, se a batata for demasiado grande ou estiver posicionada num ângulo ligeiro em relação à lâmina, a batata pode não ser totalmente cortada. Recomenda-se que corte os produtos com excesso de tamanho em pedaços mais pequenos para um corte mais fácil.
5. Certifique-se de que remove as mãos e os dedos da área da placa de corte.
6. Certifique-se de que tem uma banheira ou prato por baixo para recolher as batatas fritas cortadas.
7. Utilize ambas as mãos, com um movimento rápido e estável, puxe o manípulo para baixo para cortar a batata.
8. Limpe a máquina após a conclusão de todo o corte; consulte as instruções de limpeza indicadas neste manual.

Mudar a placa de corte e o bloco de pressão

- Placa de corte: Retire as duas porcas de orelhas, deslize a placa de corte de 9 mm e substitua-a por uma placa de corte de tamanho de 6 mm ou 13 mm. O design de dois orifícios permite sempre a colocação correcta da Placa de corte. Nota: Não retire as porcas da bolota.
- Bloco de Pressão [Preto]: Localize os dois parafusos de orelhas na parte de trás da placa de montagem. Retire os parafusos de aperto manual ou com uma chave de fendas. Retire o bloco do empurrador e substitua-o por um bloco do empurrador de tamanho opcional de 6 mm ou 13 mm. NOTA: Certifique-se de que o tamanho do bloco empurrador corresponde e encaixa na grelha da lâmina da placa de corte.
- Substitua os parafusos e aperte.

Instruções de limpeza

1. Tenha muito cuidado ao manusear e operar o cortador de batatas fritas para manter as mãos afastadas das lâminas.
2. Desmonte completamente o cortador de batatas fritas e lave à mão todas as peças que entrem em contacto com os alimentos.
3. Retire os parafusos de aperto manual para soltar o BLOCO DE EMPURRAR.
4. Retire as porcas de orelhas para soltar o conjunto de lâmina e suporte ou o suporte da lâmina e a lâmina.
5. Retire os parafusos de cabeça estriada e a placa de suporte da lâmina.
6. Limpe com água morna com sabão antes e depois de cada utilização. Enxágue com água limpa. Seque completamente todas as peças antes de voltar a montar.
7. Minimize a utilização de produtos de limpeza alcalinos, uma vez que podem provocar corrosão e embotamento do acabamento.

Não pode ir à máquina de lavar loiça! Lave à mão todas as peças que entrem em contacto com alimentos em água morna com sabão antes e depois de cada utilização. Enxague com água limpa. Seque bem todas as peças antes de voltar a montar.

É melhor utilizar um spray de silicone ou massa lubrificante de qualidade alimentar para revestir todas as peças metálicas antes de armazenar durante um longo período de tempo.

Garantia

Qualquer defeito que afecte a funcionalidade do aparelho que se torne aparente no prazo de um ano após a compra será reparado através de reparação ou substituição gratuita, desde que o aparelho tenha sido utilizado e mantido de acordo com as instruções e não tenha sido utilizado de forma abusiva ou indevida. Os seus direitos legais não são afetados. Se o aparelho for reclamado ao abrigo da garantia, indique onde e quando foi comprado e inclua um comprovativo de compra (por exemplo, recibo).

De acordo com a nossa política de desenvolvimento contínuo de produtos, reservamo-nos o direito de alterar as especificações do produto, embalagem e documentação sem aviso prévio.

Eliminación e ambiente

Ao desativar o aparelho, o produto não deve ser eliminado juntamente com outros resíduos domésticos. Em vez disso, é da sua responsabilidade eliminar os seus resíduos de equipamento entregando-os num ponto de recolha designado. O incumprimento desta regra pode ser penalizado de acordo com os regulamentos aplicáveis sobre eliminação de resíduos. A recolha e reciclagem separadas dos seus equipamentos residuais no momento da eliminação ajudarão a conservar os recursos naturais e a garantir que são reciclados de forma a proteger a saúde humana e o ambiente.

Para mais informações sobre onde pode depositar os seus resíduos para reciclagem, contacte a sua empresa local de recolha de resíduos. Os fabricantes e importadores não assumem a responsabilidade pela reciclagem, tratamento e eliminação ecológica, quer diretamente quer através de um sistema público.

ESPAÑOL

Estimado cliente:

Gracias por comprar este electrodoméstico HENDI. Lea atentamente este manual del usuario, prestando especial atención a las normativas de seguridad descritas a continuación, antes de instalar y utilizar este aparato por primera vez.

Instrucciones de seguridad importantes

- Este cortador de patatas fritas solo está diseñado para cortar patatas para hacer patatas fritas en uso comercial, como en la industria alimentaria y las tiendas (p. ej., catering, restaurante, bar, etc.).
- Utilice el cortador únicamente como se describe en este manual. NO utilice este cortador para cortar otros alimentos.
- Este cortador debe ser operado e instalado por personal especializado y capacitado en la cocina de la industria alimentaria, como catering, restaurante, bar, etc.
- Compruebe si hay piezas dañadas. Antes de utilizar la fresa de patatas fritas, compruebe que todas las piezas están incluidas en el paquete y que las piezas móviles funcionan correctamente para realizar las funciones previstas. Compruebe la alineación de las piezas móviles, la unión de las piezas móviles y cualquier otra condición que pueda afectar al funcionamiento.
- En caso de entrega incompleta o daños, póngase en contacto con el proveedor y no utilice el aparato (consulte ==> Garantía)
- No coloque el cortador sobre un objeto de calentamiento (gasolina, electricidad, cocina de carbón, etc.)
- Mantenga el cortador alejado de superficies calientes y llamas abiertas. Utilice siempre la fresa sobre una superficie nivelada, estable, limpia, resistente al calor y seca.
- Lea todas las instrucciones sobre cómo montar este cortador de patatas fritas antes de intentar usarlo o limpiarlo.
- Asegúrese de que las abrazaderas en C estén bien sujetas a los pasadores largos y cortos y de que la placa de corte esté bien sujeta en el extremo de la fresa de patatas fritas antes de hacer las patatas fritas.
- ¡Cuidado! Mantenga los dedos y la ropa suelta lejos de las

piezas móviles. ¡Pueden producirse lesiones!

- Mantenga a los niños alejados. Nunca deje la cortadora de patatas fritas.
- Limpie el cortador antes y después de cada uso. (Consulte ==> Instrucciones de limpieza)

Partes principales del producto

(Fig. 1 en la página 3)

1. Conjunto del bastidor de alimentación
2. Mango
3. Conjunto de placa de conexión
4. Conjunto de barra deslizante
5. Conjunto de patas de goma
6. Pasador largo y clip en C
7. Casquillo de la cubierta de la barra deslizante
8. Pasador corto y clip en C

Hay disponibles placas de corte opcionales de 6 mm y 13 mm.

Observación: El contenido de este manual se aplica a todos los elementos enumerados a menos que se especifique lo contrario. El aspecto puede variar con respecto a las ilustraciones mostradas.

Ensamblaje

Desembalaje de todas las piezas

(Fig. 2 en la página 3)

- a. Base de fresa
- b. Conjunto de placa de conexión
- c. Mango
- d. Pasador largo y pasador corto con clips en C (en su lugar)
- e. (1) Placa de corte de 9 mm (premontada)
- f. (4) Pies de ventosa grandes (cada uno tiene una tuerca de mariposa y una arandela para acoplarlos a la base de corte)

Herramientas necesarias

- Destornillador estándar (no incluido)
 - Alicates de punta de aguja (no incluidos)
1. Retire el clip en C del pasador largo situado en la parte posterior del bloque empujador. Retire el clip en C del pasador corto situado en el extremo suelto de la placa de conexión.
 2. Alinee el orificio de montaje central del mango con los orificios del soporte de montaje situados en la parte posterior del bloque empujador. Inserte el pasador largo y fíjelo con el clip en C. (Utilice unos alicates de punta fina para colocar el clip en C en el clavo y, a continuación, presione hasta que encaje para mantener el clavo en su lugar)
 3. Alinee el orificio inferior del mango con los orificios de la placa de conexión metálica, que está preacoplada a la parte inferior de la base. Inserte el pin corto y fíjelo con el clip en C (utilice unos alicates de punta de aguja para colocar el clip en C sobre el pin y, a continuación, presione hasta que encaje para mantener el pin en su lugar)
 4. Cosa los dos pies delanteros a través de cada ranura en la parte delantera de la base. Cosa los dos pies posteriores a través del segundo agujero desde el borde en la parte posterior de la base. Nota: Tire de la muesca de la parte superior de cada pie para liberar la presión de aspiración después de su uso. Nota: Los orificios adicionales en la base se pueden utilizar para montaje en pared o en mostrador sin las patas.
 5. La unidad está lista para usar.



Montaje en pared (opcional)

Antes de la instalación: compruebe si la placa presenta daños. Asegúrese de inspeccionar el soporte de montaje en pared para comprobar que no haya abolladuras y dobleces inadecuados. Nota: los tornillos de montaje y los accesorios no están incluidos

- Importante: no monte el soporte en paneles o paneles de yeso sin antes anclarlo a un poste de pared.
- Dado que se requiere una fuerza significativa para tirar hacia abajo del mango de la fresa, el soporte de montaje debe anclarse firmemente en una pared fijando tres de los orificios verticales con pernos de 6 mm Irag al centro de un perno de pared vertical interior y los otros tres orificios verticales a la pared utilizando pernos de palanca expansores de 6 mm (se venden por separado).
- Ubicación de los postes de pared: el anclaje de la placa de montaje en un poste de pared garantiza que la cortadora de patatas fritas no se afloje durante el funcionamiento. Los postes de pared están espaciados de 16 o 24 pulgadas en el centro del piso al techo como parte del marco de una estructura de madera. Se recomienda utilizar un buscador de montantes eléctricos (se vende por separado) para localizar los montantes de madera (o acero) de forma más rápida y precisa para la ubicación donde desee montar el soporte de pared de la fresa. Nota: tenga en cuenta que elementos como conductos, cables eléctricos y tuberías de agua pueden estar detrás de las paredes de su área de trabajo. Tenga cuidado al instalar los sujetadores.
- Para fijar el soporte de forma segura a otras superficies de pared, como hormigón o ladrillo, consulte su ferretería local para obtener recomendaciones sobre el uso de los sujetadores y anclajes de concreto y mampostería adecuados para su estructura particular.
- Después de montar el soporte de pared de la fresa, simplemente deslice la fresa de patatas fritas desde la parte superior. Asegúrese de colocar un recipiente para alimentos o un recipiente grande directamente debajo del cortador para recoger las papas fritas cortadas y otros productos.

Instrucciones de funcionamiento

Ahora que el cortador de patatas fritas está totalmente montado y listo para usar.

1. Lave y seque las patatas. Puede descamar o dejar la piel. También puedes usar cualquier verdura dura que tengas previsto usar para hacer patatas fritas. La unidad está diseñada para manipular verduras de hasta 11 cm de diámetro y 15 cm de largo.
2. Se recomienda cortar un borde plano pequeño en el extremo de las patatas más grandes.
3. Coloque la patata preparada (con el lado cortado hacia abajo) en el conjunto de cuchilla y soporte.
4. Ocasionalmente, si la patata está sobredimensionada, o si está colocada en un ligero ángulo con respecto a la cuchilla, es posible que la patata no se corte por completo. Se recomienda cortar los productos sobredimensionados en trozos más pequeños para facilitar el corte.
5. Asegúrese de retirar las manos y los dedos del área de la placa de corte.
6. Asegúrate de tener una cuba o un plato debajo para recoger las patatas fritas cortadas.

7. Con ambas manos, con un movimiento rápido y constante, tire hacia abajo del mango para cortar la patata.
8. Limpie la máquina después de completar todos los cortes; consulte las instrucciones de limpieza enumeradas en este manual.

Cambio de la placa de corte y el bloque de empuje

- Placa de corte: Retire dos tuercas de mariposa, deslice la placa de corte de 9 mm y sustitúyala por una placa de corte de 6 mm o 13 mm. El diseño de dos orificios permite la colocación correcta de la placa de corte en todo momento. Nota: No retire las tuercas de bellota.
- Bloque de empuje (negro): Localice los dos tornillos de mariposa en la parte posterior de la placa de montaje. Retire los tornillos de mano o con un destornillador. Retire el bloque de empuje y sustitúyalo por un bloque de empuje opcional de 6 mm o 13 mm. NOTA: Asegúrese de que el tamaño del bloque de empuje coincida y se ajuste a la rejilla de la hoja de la placa de corte.
- Vuelva a colocar los tornillos y apriételos.

Instrucciones de limpieza

1. Tenga mucho cuidado al manipular y operar la cortadora de patatas para mantener las manos alejadas de las cuchillas.
2. Desmonte completamente la cortadora de patatas fritas y lave a mano todas las piezas que entren en contacto con los alimentos.
3. Retire los tornillos para liberar el BLOQUE DE EMPUJE.
4. Retire las tuercas de mariposa para liberar la cuchilla y el conjunto del soporte o el soporte de la cuchilla y la cuchilla.
5. Retire los tornillos de pulgar y la placa del soporte de la hoja.
6. Limpie con agua tibia y jabón antes y después de cada uso. Enjuague con agua limpia. Seque completamente todas las piezas antes de volver a montarlas.
7. Minimice el uso de limpiadores alcalinos, ya que pueden causar picaduras y opacidad en el acabado.

¡No apto para lavavajillas! Lave a mano todas las piezas que entren en contacto con alimentos en agua tibia y jabón antes y después de cada uso. Enjuague con agua limpia. Seque bien todas las piezas antes de volver a montarlas.

Es mejor utilizar un spray de silicona o grasa de calidad alimentaria para recubrir todas las piezas metálicas antes de almacenarlas durante un largo periodo de tiempo.

Garantía

Cualquier defecto que afecte a la funcionalidad del aparato que se haga evidente en el plazo de un año desde la compra se reparará o sustituirá gratuitamente siempre que el aparato se haya utilizado y mantenido de acuerdo con las instrucciones y no se haya abusado o utilizado indebidamente de ninguna manera. Sus derechos legales no se ven afectados. Si el aparato se reclama bajo garantía, indique dónde y cuándo se compró e incluya la prueba de compra (p. ej., recibo). De acuerdo con nuestra política de desarrollo continuo de productos, nos reservamos el derecho de cambiar las especificaciones del producto, el embalaje y la documentación sin previo aviso.

Descarte y medio ambiente

Al desmontar el aparato, el producto no debe desecharse junto con otros residuos domésticos. En su lugar, es su responsabilidad desechar el equipo de desecho entregándolo a un punto de recogida designado. El incumplimiento de esta norma puede ser penalizado de acuerdo con las normativas aplicables sobre eliminación de residuos. L recogida y el reciclaje separados de sus equipos de desecho en el momento de su eliminación ayudarán a conservar los recursos naturales y garantizarán que se reciclen de una manera que proteja la salud humana y el medio ambiente.

Para obtener más información sobre dónde puede depositar sus residuos para su reciclaje, póngase en contacto con su empresa local de recogida de residuos. Los fabricantes e importadores no asumen responsabilidad alguna por el reciclaje, el tratamiento y la eliminación ecológica, ya sea directamente o a través de un sistema público.

SLOVENSKÝ

Vážený zákazník,

Ďakujeme, že ste si zakúpili tento spotrebič HENDI. Pred inštaláciou a prvým použitím spotrebiča si pozorne prečítajte tento návod na použitie, pričom osobitnú pozornosť venujte bezpečnostným predpisom uvedeným nižšie.

Dôležité bezpečnostné pokyny

- Tento rezač hranolčekov je určený len na rezanie zemiakov na prípravu hranoliek na komerčné použitie, napríklad v potravinárskom priemysle a obchodoch (napr. catering, reštaurácia, bar atď.).
- Rezač používajte len tak, ako je opísané v tomto návode. **NE-POUŽÍVAJTE** tento rezač na rezanie iných potravín.
- Tento rezač by mal byť používaný a inštalovaný špecializovaným vyškoleným personálom v kuchyni potravinárskeho priemyslu, ako je catering, reštaurácia, bar atď.
- Skontrolujte, či diely nie sú poškodené. Pred použitím rezača hranoliek skontrolujte, či sú všetky diely súčasťou balenia a či všetky pohyblivé časti fungujú správne na vykonávanie zamýšľaných funkcií. Skontrolujte zarovnanie pohyblivých častí, upevnenie pohyblivých častí a akékoľvek iné podmienky, ktoré môžu ovplyvniť prevádzku.
- V prípade neúplného dodania alebo poškodenia sa obráťte na dodávateľa a spotrebič nepoužívajte (pozrite ==> Záruka)
- Nástavec neumiestňujte na ohrevný predmet (benzín, elektrina, sporák s dreveným uhlím atď.)
- Nástavec chráňte pred horúcimi povrchmi a otvoreným ohňom. Rezač vždy používajte na rovnom, stabilnom, čistom, teplvozodornom a suchom povrchu.
- Pred použitím alebo čistením si prečítajte všetky pokyny na montáž tohto rezača hranoliek.
- Pred prípravou hranoliek sa uistite, že sú svorky v tvare C bezpečne pripevnené k dlhým a krátkym kolíkom a rezacia doska je pevne pripevnená na konci rezača hranoliek.
- Dávajte si pozor! Prstmi a voľným oblečením sa nepribližujte k pohyblivým častiam! Môže dôjsť k poraneniu!
- Nedovoľte deťom, aby sa k nim dostali. Nikdy nenechávajte rezačku hranoliek.
- Rezač vyčistite pred každým použitím a po ňom. (Pozri ==> Pokyny na čistenie)

Hlavné časti výrobu

(obr. 1 na strane 3)

1. Zostava rámu posuvu
2. Rukoväť
3. Zostava spojovacej platne
4. Zostava posuvnej tyče
5. Gumená nožná zostava
6. Dlhý kolík a C-svorka
7. Puzdro krytu posuvnej tyče
8. Krátky kolík a C-svorka

K dispozícii sú voliteľné rezacie platne – 6 mm a 13 mm.

Poznámka: Obsah tejto príručky sa vzťahuje na všetky uvedené položky, pokiaľ nie je uvedené inak. Vzhľad sa môže líšiť od zobrazených ilustrácií.

Zostava

Odoškrtnúť všetky časti

(obr. 2 na strane 3)

- a. Základná frézy
 - b. Zostava spojovacej platne
 - c. Rukoväť
 - d. Dlhý kolík a krátky kolík s C-svorkami (na mieste)
- e. (1) 9 mm rezacia doska (vopred zosťavená)
- f. (4) Veľké nožičky nasávacieho pohára (každá má krídlovú maticu a podložku na pripevnenie k základni frézy)

Potrebné nástroje

- Štandardný skrutkovač (nie je súčasťou balenia)
 - kliešte s ihlou (nie sú súčasťou balenia),
1. Odstráňte svorku v tvare C z dlhého kolíka umiestneného na zadnej strane bloku tlačníka. Odstráňte svorku v tvare C z krátkého kolíka umiestneného na voľnom konci spojovacej platne.
 2. Zarovnajte stredový montážny otvor rukoväte s otvormi montážnej konzoly, ktoré sa nachádzajú na zadnej strane bloku tlačníka. Vložte dlhý kolík a zaistite ho sponou v tvare C. (Pomocou klieští na špičku ihly umiestnite sponu v tvare C na kolík a potom zatlačte, kým nezapadne, aby kolík držal na mieste.)
 3. Zarovnajte spodný otvor rukoväte s otvormi v kovovej spojovacej platni, ktorá je vopred pripojená k spodnej časti základne. Zasuňte krátky kolík a zaistite ho sponou C (použite kliešte na špičku ihly na umiestnenie svorky C na kolík a potom zatlačte, kým nezacvakne, aby kolík držal na mieste)
 4. Upevnite dve predné nožičky cez každú štrbinu v prednej časti základne. Pripevnite dve zadné nožičky cez 2. otvor od okraja na zadnej strane základne. **Poznámka:** Potiahnutím zárezu v hornej časti každej nohy uvoľníte sací tlak po použití. **Poznámka:** Dodatočné otvory v základni je možné použiť na montáž na stenu alebo na pult bez nožičiek.
 5. Jednotka je pripravená na použitie.

Montáž na stenu (voliteľná)

Pred inštaláciou: skontrolujte, či nie je doska poškodená. Uistite sa, že stenový držiak nie je poškodený, aby ste sa uistili, že sa na ňom nenachádzajú žiadne preliačiny. **Poznámka:** Montážne skrutky a technické vybavenie nie sú súčasťou dodávky

- **Dôležité:** Držiak nemontujte na sadrokartón ani panel bez toho, aby ste sa najprv nepripravili k nástennému čapu!



- Keďže pri ťahaní za rukoväť frézy je potrebná veľká sila, montážna konzola musí byť bezpečne ukotvená na stene pripojením troch zvislých otvorov pomocou 6 mm ľag skrutiek do stredu vnútorného vertikálneho stenového čapu a ďalších troch zvislých otvorov k stene pomocou 6 mm rozširujúcich sa prepínacích skrutiek. (predáva sa samostatne)
- Umiestnenie nástenných čapov: ukotvenie montážnej dosky na nástennom čape zaistí, že váš rezač hranoliek sa počas prevádzky nespája voľne. Nástenné čapy sú rozmiestnené buď 16, alebo 24 palcov na stredovej podlahe od stropu ako súčasť rámovania drevenej konštrukcie. Na rýchlejšie a presnejšie umiestnenie drevených (alebo oceľových) čapov pre miesto, kde chcete namontovať konzolu frézy, sa odporúča použiť elektrický vyhľadávač čapov (predáva sa samostatne). Poznámka: Majte na pamäti, že položky ako potrubia, elektrické vedenia a vodovodné potrubia môžu byť za stenami vášho pracovného priestoru. Pri montáži upevňovačov postupujte opatrne.
- Ak chcete držiak bezpečne pripevniť na iné stenové povrchy, ako je betón alebo tehly, pozrite si odporúčania miestneho skladu s príslušenstvom, ako používať vhodné betónové a murivové upevňovacie prvky a kotvy pre vašu konkrétnu konštrukciu.
- Po nasadení nástennej konzoly frézy jednoducho zasuňte rezačku hranoliek zhora. Dbajte na to, aby ste umiestnili potravínovú nádržku alebo veľkú nádobu priamo pod rezačku, aby ste zachytili narezané hranolky a iné potraviny.

Prevádzkové pokyny

Teraz, keď je rezač hranoliek úplne zostavený a pripravený na použitie.

1. Zemiaky umyte a osušte. Kožu môžete ošpiť alebo nechať na sebe. Môžete tiež použiť akúkoľvek tvrdú zeleninu, ktorú plánujete použiť na prípravu hranoliek. Jednotka je určená na manipuláciu so zeleninou s priemerom do 11 cm a dĺžkou do 15 cm.
2. Odporúča sa narezať malý plochý okraj na konci väčších zemiakov.
3. Pripravené zemiaky (stranu rezu nadol) umiestnite na zostavu čepele a držíaka.
4. Niekedy, ak je zemiak príliš veľký alebo ak je umiestnený v miernom uhle k čepeľi, nemusí sa zemiaky úplne rezať. Na jednoduchšie rezanie sa odporúča nakrájať nadrozmerne plodiny na menšie kúsky.
5. Nezapadnite odstránení ruky a prsty z oblasti reznej platne.
6. Uistite sa, že máte pod sebou vedro alebo tanier na zachytenie narezaných hranoliek.
7. Jednou rýchlou stabilnou hýbnou rukoväťou potiahnite rukoväť nadol, aby ste porezali zemiaky.
8. Vyčistite stroj po dokončení všetkých rezov, pozrite si pokyny na čistenie uvedené v tejto príručke.

Výmena reznej platne a tlačného bloku

- Rezná doštička: Odstráňte dve krídlové matice, vysuňte 9 mm reznú dosku a nahraďte ju rezacou doskou veľkosti 6 mm alebo 13 mm. Dvojtvorová konštrukcia umožňuje vždy správne umiestnenie reznej platne. Poznámka: Neodstraňujte matice žalúda.
- Tlačný blok (čierny): Nájdiť dve palcové skrutky na zadnej strane montážnej dosky. Palcovú skrutku odkrutkujte rukou alebo skrutkovačom. Odstráňte blok tlačníka a nahra-

ďte ho voliteľným blokom tlačníka veľkosti 6 mm alebo 13 mm. POZNÁMKA: Uistite sa, že sa veľkosť bloku tlačníka zhoduje s mriežkou čepele reznej dosky.

- Vymeňte skrutky a utiahnite ich.

Pokyny na čistenie

1. Pri manipulácii s frérou a jej používaní buďte veľmi opatrní, aby ste udržali ruky mimo čepeľí.
2. Úplne rozmontujte rezač hranoliek a ručne umyte všetky časti, ktoré prichádzajú do kontaktu s jedlom.
3. Odstráňte skrutky na uvoľnenie STLAČENIA BLOKU.
4. Odstráňte krídlové matice na uvoľnenie zostavy čepele a držíaka alebo držíaka čepele a čepele.
5. Odmontujte skrutky a dosku držíaka čepele.
6. Pred každým použitím a po ňom vyčistite teplou mydlovou vodou. Opláchnite čistou vodou. Pred opätovným zmontovaním všetky časti úplne vysušte.
7. Minimalizujte používanie alkalických čistiacich prostriedkov, pretože môžu spôsobiť jamkovú jamku a mdlú povrchovú úpravu.

Nie je možné umývať v umývačke riadu! Pred každým použitím a po ňom ručne umyte všetky časti, ktoré prichádzajú do kontaktu s jedlom, v teplej mydlovej vode. Opláchnite čistou vodou. Pred opätovným zmontovaním všetky časti dôkladne vysušte.

Pred dlhodobým uskladnením je najlepšie použiť na potiahnutie všetkých kovových častí potravinársky silikónový sprej alebo mazivo.

Záruka

Všetky chyby ovplyvňujúce funkčnosť spotrebiča, ktoré sa objavujú do jedného roka po zakúpení, budú opravené bezplatnou opravou alebo výmenou za predpokladu, že spotrebič bol použitý a udržiavaný v súlade s pokynmi a že nebol nijakým spôsobom zneužitý ani nesprávne použitý. Vaše zákonné práva nie sú ovplyvnené. Ak sa na spotrebič vzťahuje záruka, uveďte, kde a kedy bol zakúpený a uveďte doklad o kúpe (napr. potvrdenie).

V súlade s našimi zásadami neustáleho vývoja produktov si vyhradujeme právo zmeniť špecifikácie produktu, balenia a dokumentácie bez predchádzajúceho upozornenia.

Likvidácia a životné prostredie

Pri vyradovaní spotrebiča z prevádzky sa výrobok nesmie likvidovať s iným komunálnym odpadom. Namiesto toho je vaša zodpovednosťou zlikvidovať odpadové zariadenie jeho odovzdaním na určenom zbernom mieste. Nedodržanie tohto pravidla môže byť penalizované v súlade s platnými predpismi o likvidácii odpadu. Separovaný zber a recyklácia vášho odpadového zariadenia v čase jeho likvidácie pomôže chrániť prírodné zdroje a zabezpečiť, aby bolo recyklované spôsobom, ktorý chráni ľudské zdravie a životné prostredie.

Ďalšie informácie o tom, kde môžete odovzdať svoj odpad na recykláciu, získate od miestnej spoločnosti na zber odpadu. Výrobcovia a dovozci nenesú zodpovednosť za recykláciu, spracovanie a ekologickú likvidáciu, a to ani priamo, ani prostredníctvom verejného systému.



Kære kunde

Tak, fordi du købte dette HENDI-apparat. Læs denne brugervejledning omhyggeligt, og vær især opmærksom på de sikkerhedsbestemmelser, der er beskrevet nedenfor, før du installerer og bruger dette apparat første gang.

Vigtige sikkerhedsanvisninger

- Denne pommes fritesskærer er kun beregnet til at skære kartofler for at lave pommes frites i kommerciel brug, såsom i fødevarerindustrien og i butikker (f.eks. catering, restaurant, bar osv.).
- Brug kun kniven som beskrevet i denne vejledning. Brug IKKE denne kniv til at skære i andre fødevarer.
- Denne kniv skal betjenes og installeres af specialuddannet personale i fødevarerindustriens køkken, såsom catering, restaurant, bar osv.
- Kontrollér, om der er beskadigede dele. Før du bruger pommes fritesskæreren, skal du kontrollere, at alle dele er inkluderet i pakken, og at alle bevægelige dele fungerer korrekt til udførelse af de tilsigtede funktioner. Kontrollér for justering af bevægelige dele, binding af bevægelige dele og andre forhold, der kan påvirke driften.
- I tilfælde af ufuldstændig levering eller skader skal du kontakte leverandøren og ikke bruge apparatet (se ==> Garanti)
- Anbring ikke kniven på en varmegenstand (benzin, el, kul-komfur osv.)
- Hold kniven væk fra varme overflader og åben ild. Betjen altid kniven på en plan, stabil, ren, varmebestandig og tør overflade.
- Læs alle instruktioner om, hvordan denne pommes fritesskærer samles, før du forsøger at bruge eller rengøre den.
- Sørg for, at c-clipsen er sikkert fastgjort til de lange og korte stifter, og at skærepladen er fastgjort på enden af pommes fritesskæreren, før du laver pommes frites.
- Pas på! Hold fingre og løst tøj væk fra bevægelige dele! Det kan medføre personskade!
- Hold børn væk. Efterlad aldrig pommes fritesskæreren.
- Rengør skæreren før og efter hver brug. (Se ==> Rengøringsanvisninger)

Produktets vigtigste dele

(Fig.1 på side 3)

1. Samling af fremføringsramme
2. Håndtag
3. Tilslutning af pladesamling
4. Samling af glidestang
5. Montering af gummifod
6. Lang stift og C-clips
7. Skub stangdækselbøsning
8. Kort stift og C-clips

Valgfrie skæreplader - 6 mm og 13 mm er tilgængelige.

Bemærkning: Indholdet af denne vejledning gælder for alle anførte elementer, medmindre andet er angivet. Udseendet kan variere fra de viste illustrationer.

Samling

Pak alle dele ud

(Fig.2 på side 3)

- a. Skærebæse
- b. Tilslutning af pladesamling
- c. Håndtag
- d. Lang stift og kort stift med C-clips (på plads)
- e. (1) 9 mm skæreplade (formonteret)
- f. (4) Store sugkopfødder (hver har en vingemøtrik og spændeskive til fastgørelse til skærebæsen)

Nødvendige værktøjer

- Standard skruetrækker (medfølger ikke)
 - Nålenæsetænger (ikke inkluderet)
1. Fjern C-clipsen fra den lange stift på bagsiden af skubbeblokken. Fjern C-clipsen fra den korte stift, der sidder på den løse ende af forbindelsespladen.
 2. Ret håndtagets midtermonteringshul ind efter monteringsbeslagshullerne på bagsiden af skubbeblokken. Indsæt den lange stift, og fastgør den med C-clipsen. (Brug nålenæsetænger til at placere C-clipsen på stiften, og tryk derefter på den, indtil den klikker for at holde stiften på plads)
 3. Ret håndtagets nederste hul ind med hullerne i metalforbindelsespladen, som er formonteret på bunden af bunden. Indsæt den korte stift, og fastgør den med C-clips (brug nålenæsetænger til at placere C-clipsen på stiften, og tryk derefter på den, indtil den klikker på plads)
 4. Fastgør de forreste to fødder gennem hver åbning på forsiden af basen. Fastgør de to bageste fødder gennem det andet hul i fra kanten på bagsiden af basen. Bemærk: Træk i hakket oven på hver fod for at udløse sugetrykket efter brug. Bemærk: Ekstra huller i basen kan bruges til væg- eller tællermontering uden fødderne.
 5. Enheden er klar til brug.

Vægmontering (ekstraudstyr)

Før installation: Kontrollér pladen for eventuelle skader. Sørg for at efterse vægmonteringsbeslaget for skader for at sikre, at der ikke er buler på forkerte bøjninger. Bemærk: monteringssskruer og hardware medfølger ikke

- Vigtigt: Monter ikke beslaget på gipsvæg eller paneler uden først at forankre til en vægtap!
- Da der kræves betydelig kraft for at trække ned i skærehåndtaget, skal monteringsbeslaget forankres sikkert på en væg ved at fastgøre tre af de lodrette huller med 6 mm 1/4"-bolte til midten af en indvendig lodret vægtap og de andre tre lodrette huller til loft som en del af en træstrukturs indramning. Det anbefales at bruge en elektrisk stud finder (sælges separat) til at finde træ (eller stål) studs hurtigere og mere præcist til det sted, hvor du vil montere skærevægbeslaget. Bemærk: Vær opmærksom på, at genstande som kanaler, elektriske ledninger og vandrør kan være bag væggene i dit arbejdsområde. Vær forsigtig ved montering af fastgørelseselementer.

DK



- For at fastgøre beslaget sikkert til andre vægoverflader, såsom beton eller mursten, skal du se din lokale hardware-butik for anbefalinger om brug af de relevante beton- og murværksfastgørelseselementer og ankre til din særlige struktur.
- Når du har monteret skærevægsbeslaget, skal du blot skubbe pommens fritesskæreren ind fra toppen. Sørg for at placere et madkar eller en stor beholder direkte under skæreren for at fange skærefritter og andre produkter.

Betjeningsvejledning

Nu hvor din pommens fritesskærer er helt samlet og klar til brug.

1. Vask og tør kartofler. Du kan skrælle eller lade huden sidde. Du kan også bruge hårde grøntsager, som du planlægger at bruge til at lave til pommens frites. Enheden er designet til at håndtere grøntsager med en diameter på op til 11 cm og en længde på 15 cm.
2. Det anbefales at skære en lille flad kant på enden af større kartofler.
3. Anbring den forberedte kartoffel (klip med siden nedad) på kniven og holderenheden.
4. Lejlighedsvis, hvis kartoffel er overdimensioneret, eller hvis det er placeret i en lille vinkel til bladet, kan kartoffel ikke skæres helt. Det anbefales at skære overdimensionerede produkter i mindre stykker for nemmere skæring.
5. Sørg for at fjerne hænder og fingre fra skærepladeområdet.
6. Sørg for, at du har et badekar eller en plade nedenunder til at fange de afskårne pommens frites.
7. Brug begge hænder med en hurtig, stabil bevægelse, træk ned i håndtaget for at skære kartoflerne.
8. Rengør maskinen, når al skæring er afsluttet. Se rengøringsanvisningerne i denne vejledning.

Udskiftning af skærepladen og trykblokken

- Skæreplade: Fjern de to vingemøtrikker, skub skærepladen på 9 mm af, og udskift den med skærepladen på enten 6 mm eller 13 mm. Design med to huller giver mulighed for korrekt placering af skærepladen hver gang. Bemærk: Fjern ikke agernmøtrikkerne.
- Push Block (sort): Find de to fingerskruer bag på monteringspladen. Fjern fingerskruerne med hånden eller med skruetrækkeren. Fjern skubbeblokken, og udskift den med en valgfri skubbeblok på 6 mm eller 13 mm. BEMÆRK: Sørg for, at skubbeblokkens størrelse stemmer overens og passer til skærepladens bladgitter.
- Sæt skruerne i igen, og spænd dem.

Rengøringsvejledning

1. Vær meget forsigtig ved håndtering og betjening af fritureskæreren for at holde hænderne væk fra knivene.
2. Skil Fries Cutter helt ad, og vask alle dele, der kommer i kontakt med mad, i hånden.
3. Fjern fingerskruerne for at frigøre PUSH BLOCK.
4. Fjern vingemøtrikkerne for at frigøre blad- og holdersamlingen eller bladholderen og bladet.
5. Fjern fingerskruerne og bladholderpladen.
6. Rengør med varmt sæbevand før og efter hver brug. Skyl med rent vand. Tør alle dele helt inden genmontering.
7. Minimer brugen af alkaliske rengøringsmidler, da de kan

forårsage tæring og sløvhed af finishen.

Kan ikke vaskes i opvaskemaskine! Vask alle dele, der kommer i kontakt med mad, i varmt sæbevand før og efter hver brug. Skyl med rent vand. Tør alle dele grundigt inden genmontering.

Det er bedst at bruge en silikonespray eller -fedt af fødevarer-kvalitet til at coate alle metaldele, før de opbevares i lang tid.

Garanti

Enhver defekt, der påvirker apparatets funktion, og som bliver synlig inden for et år efter købet, vil blive repareret gratis, forudsat at apparatet er blevet brugt og vedligeholdt i overensstemmelse med anvisningerne og ikke er blevet misbrugt eller misbrugt på nogen måde. Dine lovbestemte rettigheder påvirkes ikke. Hvis apparatet er dækket af garantien, skal du angive, hvor og hvornår det blev købt og inkludere købsbevis (f.eks. kvittering).

I overensstemmelse med vores politik om kontinuerlig produktudvikling forbeholder vi os ret til at ændre produkt-, emballage- og dokumentationsspecifikationer uden varsel.

Kassering og miljø

Når apparatet tages ud af drift, må produktet ikke bortskaffes sammen med andet husholdningsaffald. Det er i stedet dit ansvar at bortskaffe dit affaldsudstyr ved at aflevere det til et upeget indsamlingssted. Manglende overholdelse af denne regel kan straffes i overensstemmelse med gældende regler for bortskaffelse af affald. Den separate indsamling og genbrug af dit affaldsudstyr på bortskaffelsestidspunktet vil bidrage til at bevare naturressourcerne og sikre, at det genbruges på en måde, der beskytter menneskers sundhed og miljøet.

For yderligere oplysninger om, hvor du kan aflevere dit affald til genbrug, bedes du kontakte dit lokale affaldsselskab. Producenterne og importørerne tager ikke ansvar for genbrug, behandling og økologisk bortskaffelse, hverken direkte eller gennem et offentligt system.

SUOMALAINEN

Hyvä asiakas,

Kiitos, että ostit tämän HENDI-laitteen. Lue tämä käyttöopas huolellisesti ja kiinnitä erityistä huomiota alla oleviin turvallisuusmääräyksiin ennen laitteen ensimmäistä asennusta ja käyttöä.

Tärkeitä turvallisuusohjeita

- Tämä ranskalaisten perunoiden leikkuri on tarkoitettu vain ranskalaisten perunoiden leikkaamiseen kaupallisessa käytössä, kuten elintarviketeollisuudessa ja kauppoissa (esim. catering, ravintola, baari jne.).
- Käytä leikkuria vain tässä oppaassa kuvatulla tavalla. ÄLÄ käytä tätä leikkuria muiden elintarvikkeiden leikkaamiseen.
- Tätä leikkuria saa käyttää ja asentaa elintarviketeollisuuden keittiöön erikoistunut koulutettu henkilöstö, kuten catering, ravintola, baari jne.
- Tarkista, ettei osissa ole vaurioita. Tarkista ennen ranskalaisten perunoiden leikkurin käyttöä, että kaikki osat sisältyvät pakkaukseen ja että kaikki liikkuvat osat toimivat oikein tarkoitettujen toimintojen suorittamiseksi. Tarkista,



että liikkuvat osat ovat kohdakkain, että ne ovat takertuneet toisiinsa ja että ne ovat takertuneet muihin olosuhteisiin, jotka voivat vaikuttaa toimintaan.

- Jos toimitus on puutteellinen tai tuote on vaurioitunut, ota yhteyttä toimittajaan, äläkä käytä laitetta (katso ==> Takuu)
- Älä aseta leikkuria lämmitysesineen päälle (bensini, sähkö, hiiliäsi jne.)
- Pidä leikkuri kaukana kuumista pinnoista ja avotulesta. Käytä leikkuria aina tasaisella, vakaalla, puhtaalla, lämmönkestävällä ja kuivalla pinnalla.
- Lue kaikki ohjeet ranskalaisten perunoiden leikkurin ko-koamisesta ennen käyttöä tai puhdistusta.
- Varmista ennen ranskalaisten perunoiden valmistamista, että c-pidikkeet on kiinnitetty kunnolla pitkiin ja lyhyisiin tappeihin ja että leikkuulevy on tukevasti ranskalaisten perunoiden leikkurin päässä.
- Varo! Pidä sormet ja löysät vaatteet poissa liikkuvista osista! Seurauksena voi olla loukkaantuminen!
- Pidä lapset poissa. Älä koskaan jätä ranskalaisten perunoiden leikkuria.
- Puhdista leikkuri ennen jokaista käyttökertaa ja sen jälkeen. (Katso ==> Puhdistusohjeet)

Tuotteen pääosat

(Kuva 1 sivulla 3)

1. Syöttökehiksen kokoonpano
2. Kahva
3. Levyn liittäminen
4. Liukutangon kokoonpano
5. Kuminen jalkakokoonpano
6. Pitkä tappi ja C-pidike
7. Liukutangon suojuksen holkki
8. Lyhyt tappi ja C-pidike

Valinnaisia leikkuulevyjä – 6 mm ja 13 mm on saatavana.

Huomautus: Tämän oppaan sisältö koskee kaikkia lueteltuja kohteita, ellei toisin mainita. Ulkonäkö voi poiketa esitetyistä kuvista.

Kokoonpano

Poista kaikki osat laatikosta

(Kuva 2 sivulla 3)

- a. Leikkurin pohja
- b. Levyn liittäminen
- c. Kahva
- d. Pitkä tappi ja lyhyt tappi C-kiinnikkeillä (asennettava)
- e. (1) 9 mm:n katkaisulevy (esiasennettu)
- f. (4) Suuret imukuppijalat (kussakin on siipimutteri ja aluslevy leikkurin pohjaan kiinnittämistä varten)

Tarvitavat työkalut

- Vakioruuvitalta (ei sisälly toimitukseen)
 - Neulanpäipihdit (eivät sisälly toimitukseen)
1. Irrota C-pidike pitkistä tapista, joka sijaitsee työnlohkon takaosassa. Irrota C-pidike kytkentälevyn löysässä päässä olevasta lyhyestä tapista.
 2. Kohdista kahvan keskikiinnitysreikä työntölohkon takana oleviin asennuskiinnikkeen reikiin. Aseta pitkä tappi ja kiinnittä C-pidikkeellä. (Aseta C-pidike nastaan kärkipihdeillä ja paina, kunnes se napsahtaa pitämään nastaa paikallaan)

3. Kohdista kahvan pohjareikä metallisen liitoslevyn reikien kanssa, jotka on esikiinnitetty jalustan pohjaan. Aseta lyhyt tappi ja kiinnittä C-pidikkeellä laseta C-pidike piikkiin kärkipihdeillä ja paina, kunnes se napsahtaa pitämään nastaa paikallaan)
4. Kiinnittä kaksi etummaista jalkaa kunkin alustan etuosassa olevan aukon läpi. Kiinnittä kaksi takaosaa 2. reiän läpi sisään rungon takaosan reunasta. Huomautus: Vapauta imupaine käytön jälkeen vetämällä kunkin jalan väässä olevaa lovea. Huomautus: Alustan lisäreikiä voidaan käyttää seinä- tai työtasoasennukseen ilman jalkoja.
5. Laite on käyttövalmis.

Seinäasennus (valinnainen)

Tarkista levy vaurioiden varalta ennen asennusta. Tarkista seinäkiinnike vaurioiden varalta varmistaaksesi, ettei siinä ole lommoja taipumia. Huomautus: kiinnitysruuvit ja -tarvikkeet eivät sisälly toimitukseen

- Tärkeää: älä asenna kiinnikettä kipsilevyyn tai paneeliin, ennen kuin olet ensin kiinnittänyt sen seinätappiin!
- Koska leikkurin kahvan vetämiseen alaspäin tarvitaan huomattavaa voimaa, asennuskiinnike on kiinnitettävä tiukasti seinään kiinnittämällä kolme pystysuuntaista reikää 6 mm lag:n pulteilla sisätilan pystysuuntaisen seinätapin keskelle ja muut kolme pystysuuntaista reikää seinään 6 mm:n laajennettavilla vaihtopulteilla. (myydään erikseen)
- Seinätappien paikantaminen: asennuslevyn kiinnittäminen seinätappiin varmistaa, että paistoterä ei väännä irti käytön aikana. Seinätapit on sijoitettu joko 16 tai 24 tuumaa keskelle juoksevaa lattiaa kattoon osana puurakenteen kehystämistä. On suositeltavaa käyttää sähköistä nastanhakua (myydään erikseen) puun (tai teräksen) nastojen paikantamiseen nopeammin ja tarkemmin siihen kohtaan, johon haluat asentaa leikkurin seinäkiinnikkeen. Huomautus: ota huomioon, että esimerkiksi kanavat, sähköjohdot ja vesiputket voivat olla työskentelyalueesi seinhen takana. Noudata varovaisuutta kiinnittäessä asentaessasi.
- Kiinnikkeen kiinnittämiseksi tukevasti muihin seinäpintoihin, kuten betoniin tai tiiliin, ota yhteyttä paikalliseen rautakauppaan saadaksesi suosituksia asianmukaisten betoni- ja muurauskiinnittimien ja -ankkurien käyttämisestä omaan rakenteeseen.
- Kun olet asentanut leikkurin seinäpidikkeen, liu'uta ranskalaisten perunoiden leikkuri paikalleen ylhäältä. Aseta ruoka-astia tai suuri astia suoraan leikkurin alle, jotta voit ottaa kiinni leikatut ranskalaiset perunat ja muut elintarvikkeet.

Käyttöohjeet

Nyt, kun ranskalaisten perunoiden leikkuri on täysin koottu ja käyttövalmis.

1. Pese ja kuivaa perunat. Voit kuoria ihoa tai jättää sen iholle. Voit myös käyttää kovia vihanneksia, joita aiot käyttää ranskalaisten perunoiden valmistukseen. Laite on suunniteltu käsittelemään enintään 11 cm:n läpimittaisia ja 15 cm:n pituisia vihanneksia.
2. On suositeltavaa leikata pieni tasainen reuna suurempien perunoiden päähän.
3. Aseta valmistettu peruna (leikattu puoli alaspäin) terä- ja pidikekokoonpanoon.
4. Jos peruna on silloin tällöin liian suuri tai jos se asetetaan pieneen kulmaan terään nähden, perunaa ei ehkä leikata



kokonaan. On suositeltavaa viipaloita ylikokoisia tuotteita pienempiin osiin leikkaamisen helpottamiseksi.

5. Muista poistaa kädet ja sormet leikkuulevyn alueelta.
6. Varmista, että alla on amme tai levy leikattujen ranskanperunoiden kiinnittämiseksi.
7. Leikkaa peruna vetämällä kahvasta alaspäin yhdellä nopealla, tasaisella liikkeellä molemmilla käsillä.
8. Puhdista kone, kun kaikki leikkaukset on tehty. Katso tässä oppaassa luetellut puhdistusohjeet.

Leikkauslevyn ja työntölohkon vaihtaminen

- Leikkuulevy: Irrota kaksi siipimutteria, liu'uta 9 mm:n leikkuulevy irti ja vaihda tilalle joko 6 mm:n tai 13 mm:n leikkuulevy. Kaksireikäinen malli mahdollistaa leikkuulevyn oikeaan sijoittamisen joka kerta. Huomautus: Älä irrota tammenterhoja.
- Push-lohko (musta): Paikanna asennuslevyn takana olevat kaksi siipiruuvia. Irrota peukaloruuvit käsin tai ruuvattamalla. Irrota työntölohko ja vaihda se valinnaiseen 6 mm:n tai 13 mm:n kokoiseen työntölohkoon. HUOMAUTUS: Varmista, että työninlohkon koko sopii yhteen leikkuulevyn teräritilän kanssa.
- Vaihda ruuvit ja kiristä.

Puhdistusohjeet

1. Ole erittäin varovainen, kun käsittelet ja käytät paistoleikkuria, jotta kätesi pysyvät kaukana teristä.
2. Pura ranskalaisleikkuri kokonaan ja pese käsin kaikki osat, jotka joutuvat kosketuksiin ruoan kanssa.
3. Irrota peukaloruuvit vapauttaaksesi TYÖNTÖLOHKON.
4. Irrota siipimutterit terän ja pidikkeen vapauttamiseksi tai terän pidikkeen ja terän vapauttamiseksi.
5. Irrota sormiruuvit ja terän pidinlevy.
6. Puhdista lämpimällä saippuavedellä ennen jokaista käyttökertaa ja sen jälkeen. Huuhtelee puhtaalla vedellä. Kuivaa kaikki osat kokonaan ennen kokoamista.
7. Emäksisten puhdistusainneiden käyttö on minimoitava, sillä ne voivat aiheuttaa pinnan syöpymistä ja tylsistymistä.

Ei saa pestä astianpesukoneessa! Pese käsin kaikki osat, jotka joutuvat kosketuksiin ruoan kanssa, lämpimällä saippuavedellä ennen jokaista käyttökertaa ja sen jälkeen. Huuhtelee puhtaalla vedellä. Kuivaa kaikki osat huolellisesti ennen kokoamista.

En parasta käyttää elintarvikkeikäyttöön tarkoitettua silikoni-suihketta tai rasvaa kaikkien metalliosien päällystämiseen ennen pitkäaikaista varastointia.

NO

Takuu

Kaikki laitteen toimintaan vaikuttavat viat, jotka ilmenevät vuoden kuluessa ostosta, korjataan tai vaihdetaan maksutta edellyttäen, että laitetta on käytetty ja huollettu ohjeiden mukaisesti eikä sitä ole käytetty väärin tai väärin. Tämä ei vaikuta lakisääteisiin oikeuksiisi. Jos laite on takuun alainen, ilmoitamista ja milloin se on ostettu ja liitä mukaan ostosite (esim. kuitti).

Pidämme oikeuden muuttaa tuote-, pakkaus- ja dokumentointitietoja ilman erillistä ilmoitusta tuotekehityksen jatkuvan menettelytavan mukaisesti.

Hävittäminen ja ympäristö

Kun poistat laitteen käytöstä, tuotetta ei saa hävittää muun kotitalousjätteen mukana. Sen sijaan on sinun vastuullasi hävittää jätelaitteistosi luovuttamalla se määrätylle keräyspisteelle. Tämän säännön noudattamatta jättämisestä voidaan rangaista soveltuvien jätteiden hävittämistä koskevien määräysten mukaisesti. Jätelaitteiston erillinen keräys ja kierrätys hävittämisen yhteydessä auttaa säästämään luonnonvaroja ja varmistamaan, että se kierrätetään tavalla, joka suojaaa ihmisten terveyttä ja ympäristöä.

Lisätietoja siitä, mihin jäte voidaan viedä kierrätettäväksi, saat ottamalla yhteyttä paikalliseen jätteenkeräysyhtiöön. Valmistajat ja maahantuojat eivät ota vastuuta kierrätyksestä, käsittelystä ja ekologisesta hävittämisestä joko suoraan tai julkisen järjestelmän kautta.

NORSK

Kjøpere kunde,

Takk for at du kjøpte dette HENDI-produktet. Les denne bruksanvisningen nøye, og vær spesielt oppmerksom på sikkerhetsforskriftene som er beskrevet nedenfor, før du installerer og bruker dette apparatet for første gang.

Viktige sikkerhetsinstruksjoner

- Denne pomes friteskutteren er kun ment for kutting av poteter for å lage pomes frites i kommersiell bruk, som i næringsmiddelindustrien og butikker. (f.eks. catering, restaurant, bar osv.)
- Bruk kutteren kun som beskrevet i denne håndboken. IKKE bruk denne kutteren til å kutte annen mat.
- Denne kutteren skal betjenes og installeres av spesialisert opplært personell på kjøkkenet i næringsmiddelindustrien, som catering, restaurant, bar osv.
- Se etter skadde deler. Før du bruker pomes friteskutteren, må du kontrollere at alle delene er inkludert i pakken, og at alle bevegelige deler fungerer som de skal for å utføre de tiltenkte funksjonene. Kontroller for justering av bevegelige deler, binding av bevegelige deler og andre forhold som kan påvirke driften.
- Ved fullstendig levering eller skader, ta kontakt med leverandøren og ikke bruk apparatet (Se ==> Garanti)
- Ikke plasser kutteren på et varmeobjekt (bensin, elektrisk, kullkoker osv.)
- Hold kutteren unna varme overflater og åpne flammer. Bruk alltid kutteren på en jevn, stabil, ren, varmebestandig og tørr overflate.
- Les alle instruksjoner om hvordan du monterer denne pomes friteskutteren før du prøver å bruke eller rengjøre den.
- Pass på at c-klipsene er godt festet til de lange og korte pinnene, og at skjæreplaten er festet på enden av pomes friteskutteren før pomes frites lages.
- Vær forsiktig! Hold fingre og løse klær unna bevegelige deler! Det kan føre til skade!
- Hold barn unna. La aldri pomes friteskutteren være igjen.
- Rengjør kutteren før og etter hver bruk. (Se ==> Rengjøringsinstruksjoner)



Produktets hoveddeler

(Fig. 1 på side 3)

1. Montering av materamme
2. Håndtak
3. Koble til plateenhet
4. Montering av glidestang
5. Montering av gummifot
6. Lang stift og C-klips
7. Foring for skyvestangdeksel
8. Kort pinne og C-klips

Valgfrie skjæreplater – 6 mm og 13 mm er tilgjengelige.

Merknad: Innholdet i denne håndboken gjelder for alle oppførte elementer, med mindre noe annet er spesifisert. Utseendet kan variere fra illustrasjonene som vises.

Montering

Pakk ut alle deler

(Fig. 2 på side 3)

- a. Kutterbunn
- b. Koble til plateenhet
- c. Håndtak
- d. Lang pinne og kort pinne med C-klips (på plass)
- e. (1) 9 mm skjæreplate (forhåndsmontert)
- f. (4) Store sugekopfføtter (hver har en vingemutter og skive for festing til kutterbunnen)

Nødvendige verktøy

- Standard skrutrekker (ikke inkludert)
 - Nålenesetang (ikke inkludert)
1. Fjern C-klemmen fra den lange pinnen som befinner seg på baksiden av skyveblokken. Fjern C-klemmen fra den korte pinnen på den løse enden av koblingsplaten.
 2. Rett inn det midtre monteringshullet på håndtaket med monteringsbrakett hullene på baksiden av skyveblokken. Sett inn den lange pinnen og fest den med C-klips. (Bruk nesetang til å plassere C-klemmen på pinnen, og trykk til den knepper for å holde pinnen på plass)
 3. Rett inn det nederste hullet i håndtaket med hullene i metallforbindelsesplaten, som er forhåndsfestet til bunnen av basen. Sett inn den korte pinnen og fest den med C-klemmen (Bruk en nålnesetang til å plassere C-klemmen på pinnen, og trykk deretter til den knepper for å holde pinnen på plass)
 4. Fest de to fremre føttene gjennom hvert spor foran på basen. Fest de to bakre føttene gjennom det andre hullet inn fra kanten på baksiden av basen. Merk: Trekk i hakket øverst på hver fot for å slippe ut sugetrykket etter bruk. Merk: Ekstra hull i basen kan brukes til vegg- eller motmontering uten føttene.
 5. Enheten er klar til bruk.

Veggmontering (valgfritt)

Før installasjon: Kontroller platen for skade. Sørg for å inspisere veggmonteringsbraketten for skade for å sikre at det ikke er bulker i feil bøyninger. Merk: monteringsskruer og maskinvarer er ikke inkludert

- Viktig: Ikke monter braketten på gips eller panel uten først å feste til en veggbolt!
- Siden det kreves betydelig kraft for å trekke ned knivhåndtaket, må monteringsbraketten være sikkert forankret på en vegg ved å feste tre av de vertikale hullene med 6 mm lag

bolter til midten av en innvendig vertikal veggbolt og de andre tre vertikale hullene til veggen ved hjelp av 6 mm ekspanderende vippebolter. (selges separat)

- Plassering av veggbolter: Forankre monteringsplaten på en veggbolt sikrer at frityrkniven ikke vil løse under drift. Veggpigger er fordelt enten 16 eller 24 inches på midten av løpegulvet til taket som en del av en trestruktur innramming. Det anbefales å bruke en elektrisk piggfinner (selges separat) for å lokalisere tre (eller stål) pigger raskere og nøyaktig for stedet der du vil montere kutterveggbraketten. Merk: Vær oppmerksom på at elementer som kanaler, elektriske ledninger og vannrør kan være bak veggene i arbeidsområdet. Vær forsiktig når du monterer fester.
- For sikker festing av braketten til andre veggoverflater som betong eller murstein, se din lokale maskinvarerbutikk for anbefalinger om bruk av passende betong- og murfester og ankre for din spesielle struktur.
- Etter at du har montert kutterens veggbrakett, skyver du bare inn pommens friteskutteren fra toppen. Sørg for å plassere en matbeholder eller stor beholder rett under kutteren for å fange pommens frites og andre råvarer.

Bruksanvisning

Nå som pommens friteskutteren er ferdig montert og klar til bruk.

1. Vask og tørk poteter. Du kan skrelle eller la huden være på. Du kan også bruke noen harde grønnsaker som du planlegger å bruke til å lage frites. Enheten er utformet for å håndtere grønnsaker med en diameter på opptil 11 cm og en lengde på 15 cm.
2. Det anbefales å kutte en liten flat kant på enden av større poteter.
3. Plasser tilberedt potet (kuttet side ned) på kniv- og holdeenheter.
4. Noen ganger hvis poteten er overdimensjonert, eller hvis den er plassert i en liten vinkel til bladet, kan poteten ikke kuttes helt. Det anbefales å skjære overdimensjonerte råvarer i mindre biter for enklere kutting.
5. Sørg for å fjerne hender og fingre fra skjæreplateområdet.
6. Pass på at du har et kar eller en plate under for å fange pommens frites.
7. Bruk begge hender, med en rask jevn bevegelse, dra ned på håndtaket for å kutte poteten.
8. Rengjør maskinen etter at all skjæring er fullført, se rengjøringsinstruksjonene oppført i denne håndboken.

Skifte skjæreplaten og skyveblokken

- Skjæreplate: Fjern to vingemuttere, skyv 6 mm skjæreplaten og erstatt den med skjæreplaten med størrelse 6 mm eller 13 mm. Tohullsdesign muliggjør riktig plassering av skjæreplaten hver gang. Merk: Ikke fjern acorn nøtter.
- Skyveblokk (svart): Finn de to tommelskrueene på baksiden av monteringsplaten. Fjern tommelskrueene for hånd eller med skrutrekker. Fjern skyveblokken og erstatt den med en valgfri skyveblokk på 6 mm eller 13 mm. MERK: Kontroller at skyveblokkstørrelsen samsvarer med og passer til skjæreplatebladgitteret.
- Sett skruene tilbake på plass og stram til.

NO



Instruksjoner for rengjøring

1. Vær svært forsiktig når du håndterer og bruker frityrkniven for å holde hendene unna kniven.
2. Demonter friteskutteren fullstendig og vask alle deler som kommer i kontakt med mat for hånd.
3. Fjern tommelskrueene for å frigjøre SKYVBLOKKEN.
4. Fjern vingemuttere for å frigjøre blad- og holderenheten eller bladholderen og bladet.
5. Fjern tommelskrueene og bladholderplaten.
6. Rengjør med varmt såpevann før og etter hver bruk. Skyll med rent vann. Tørk alle deler fullstendig før de monteres igjen.
7. Minimer bruken av alkaliske rengjøringsmidler, da de kan forårsake groppdannelse og sløv finish.

Kan ikke vaskes i oppvaskmaskin! Vask for hånd alle deler som kommer i kontakt med mat i varmt såpevann før og etter hver bruk. Skyll med rent vann. Tørk alle deler grundig før de monteres igjen.

Det er best å bruke en silikonspray eller fett av matkvalitet for å belegge alle metaldeler før lagring i lang tid.

Garanti

Enhver feil som påvirker funksjonaliteten til produktet som blir synlig innen ett år etter kjøp, vil bli reparert ved gratis reparasjon eller erstatning, forutsatt at apparatet har blitt brukt og vedlikeholdt i henhold til instruksjonene og ikke har blitt misbrukt eller misbrukt på noen måte. Dine lovbestemte rettigheter påvirkes ikke. Hvis apparatet kreves under garanti, oppgi hvor og når det ble kjøpt og inkluder kjøpsbevis (f.eks. kvittering).

I tråd med våre retningslinjer for kontinuerlig produktutvikling forbeholder vi oss retten til å endre produkt-, emballasje- og dokumentasjonsspesifikasjoner uten varsel.

Kassering og miljø

Når produktet tas ut av drift, må det ikke kastes sammen med annet husholdningsavfall. I stedet er det ditt ansvar å kaste avfallet ved å levere det til et angitt innsamlingssted. Manglende overholdelse av denne regelen kan straffes i henhold til gjeldende forskrifter for avfallshåndtering. Den separate innsamlingen og resirkuleringen av avfallsutstyret på kasseringstidspunktet vil bidra til å bevare naturressurser og sikre at det resirkuleres på en måte som beskytter menneskers helse og miljøet.

For mer informasjon om hvor du kan levere avfall for resirkulering, ta kontakt med ditt lokale avfallsinnsamlingssekskap. Produsentene og importørene tar ikke ansvar for resirkulering, behandling og miljøvennlig avhending, verken direkte eller gjennom et offentlig system.

Spøstovana stranka,

Zahvaljujemo se vam za nakup naprave HENDI. Pred prvo namestitvijo in uporabo naprave natančno preberite ta navodila za uporabo, pri tem pa bodite še posebej pozorni na spodaj opisane varnostne predpise.

Pomembna varnostna navodila

- Ta rezalnik za ocvrt krompirček je namenjen samo za rezanje krompirja za pripravo ocvrtega krompirja v komercialni uporabi, kot je živilska industrija in trgovine. (npr. gostinska, restavracija, bar itd.).
- Rezalnik uporabljajte samo, kot je opisano v tem priročniku. Tega rezalnika NE uporabljajte za rezanje drugih živil.
- Ta rezalnik mora upravljati in namestiti specializirano usposobljeno osebo v kuhinji živilske industrije, kot so gostinska, restavracija, bar itd.
- Preverite, ali so poškodovani deli. Pred uporabo rezalnika za ocvrt krompirček preverite, ali so vsi deli vključeni v paket in ali vsi gibljivi deli delujejo pravilno za izvajanje predvidenih funkcij. Preverite, ali so gibljivi deli poravnani, ali so gibljivi deli vezavni in ali obstajajo drugi pogoji, ki lahko vplivajo na delovanje.
- V primeru nepopolne dostave ali poškodbe se obrnite na dobavitelja in ne uporabljajte naprave (glejte ==> Garancija)
- Rezalnika ne postavljajte na grelni predmet (bencin, električni, ogelni štedilnik itd.).
- Rezalnik hranite stran od vročih površin in odprtega plamena. Rezalnik vedno uporabljajte na ravni, stabilni, čisti, toplotno odporni in suhi površini.
- Preden poskusite uporabiti ali očistiti, preberite vsa navodila za sestavljanje rezalnika za ocvrt krompirček.
- Prepričajte se, da so c-sponke varno pritrjene na dolge in kratke zatiče in da je rezalna plošča pritrjena na konec rezalnika ocvrtega krompirčka, preden naredite krompirček.
- Pazite se! Držite prste in ohlapna oblačila stran od premikajočih se delov! Poškodbe lahko povzročijo!
- Otroke hranite proč. Nikoli ne puščajte rezila za ocvrt krompirček.
- Rezilo očistite pred in po vsaki uporabi. (Glejte ==> Navodila za čiščenje)

Glavni deli izdelka

(Slika 1 na strani 3)

1. Sklop podajalnega okvirja
2. Ročaj
3. Sklop priključne plošče
4. Sklop drsne palice
5. Sklop gumijaste noge
6. Dolg zatič in C-sponka
7. Puša pokrova drsnega droga
8. Kratak zatič in C-sponka

Na voljo so izbirne rezalne plošče – 6 mm in 13 mm..

Opombe: Vsebinska tega priročnika velja za vse navedene elemente, razen če ni drugače določeno. Videz se lahko razlikuje od prikazanih ilustracij.

Sklop

Razpakiranje vseh delov

(Slika 2 na strani 3)

- Osnova rezalnika
- Sklop priključne plošče
- Ročaj
- Dolg zatič in kratek zatič s C-sponkami (na mestu)
- (1) 9-milimetrska rezalna plošča (predsestavljena)
- (4) Velike noge sesalne skodelice (vsaka ima krilato matico in podložko za pritrditev na dno rezila)

Potrebna orodja

- Standardni izvijač (ni priložen)
 - kleščice z iglo (niso priložene)
- Odstranite C-sponko z dolgega zatiča, ki se nahaja na zadnji strani potisnega bloka. Odstranite C-sponko s kratkega zatiča na ohlapnem koncu priključne plošče.
 - Poravnajte sredinsko namestitveno luknjo ročaja z luknjami nosilca za namestitev na zadnji strani potisnega bloka. Vstavite dolg zatič in ga pritrdite s C-sponko. (S kleščami za nos igle namestite C-sponko na zatič, nato pritisnite, dokler se ne zaskoči, da zatič drži na mestu)
 - Poravnajte spodnjo luknjo ročaja z luknjami v kovinski priključni plošči, ki je vnaprej pritrjena na dno podnožja. Vstavite kratek zatič in ga pritrdite s C-sponko (s kleščami za nos igle namestite C-sponko na zatič, nato pritisnite, dokler se ne zaskoči, da zatič drži na mestu)
 - Sprednji nogi pritrdite skozi vsako režo na sprednji strani podnožja. Pritrdite zadnji dve nogi skozi drugo luknjo od roba na zadnji strani podnožja. Opomba: Povlecite zarezo na vrhu vsake noge, da po uporabi sprostite sesalni tlak. Opomba: Dodatne luknje v podstavku se lahko uporabljajo za stensko ali števno montažo brez nog.
 - Enota je pripravljena za uporabo.

Montaža sten (izbirno)

Pred namestitvijo: preverite, ali je plošča poškodovana. Prepričajte se, da stenski nosilec preverite glede morebitnih poškodb, da se prepričate, da ni nepravilnih zavojev. Opomba: pritrilni vijaki in strojna oprema niso priloženi

- Pomembno: nosilca ne montirajte na suhozid ali opaž, ne da bi ga prej zasidrali na stenski vijak!
- Ker je potrebna znatna sila, da se ročaj rezila potegne navzdol, mora biti montažni nosilec varno zasidran na steno tako, da pritrdi tri navpične luknje s 6 mm lag vijaki na sredino notranjega navpičnega stenskega vijaka in druge tri navpične luknje na steno s pomočjo 6 mm razširljivih preklonjih vijakov. (Inaprodaj ločeno)
- Namestitev stenskih stenskih vijakov: sidranje montažne plošče na stenskem stebričku zagotavlja, da se rezilo za cvrtje med delovanjem ne bo ohlapno. Stenski stebri so razporejeni bodisi 16 ali 24 centimetrov na osrednjem tekočem tleh do stropa kot del okvirja lesene konstrukcije. Priporočljivo je, da uporabite električni pripomoček za iskanje vijakov (inaprodaj posebej), da hitreje in natančneje poiščete lesene (ali jeklene) vijake za mesto, kjer želite namestiti nosilec za steno rezalnika. Opomba: upoštevajte, da so lahko predmeti, kot so kanali, električne žice in vodne cevi, za stenami v vašem delovnem območju. Pri nameščanju pritrilnih elementov bodite previdni.

- Za varno pritrditev nosilca na druge stenske površine, kot je beton ali opeka, si ogledjte lokalno trgovino s strojno opremo za priporočila o uporabi ustreznih betonskih in zidanih pritrilnih elementov in sidr za vašo posebno strukturo.
- Ko namestite nosilec rezalne stene, preprosto potisnite rezalnik ocvrtega krompirčka z vrha. Poskrbite, da postavite posodo za hrano ali veliko posodo neposredno pod rezalnik, da ujamete rezan krompirček in druge izdelke.

Navodila za uporabo

Zdaj, ko je rezilo za ocvrt krompirček popolnoma sestavljeno in pripravljeno za uporabo.

- Pranje in sušenje krompirja. Kožo lahko lupite ali pustite na njej. Uporabite lahko tudi katero koli trdo zelenjavo, ki jo nameravate uporabiti za pripravo krompirčka. Enota je zasnovana za obdelavo zelenjave do premera 11 cm in dolžine 15 cm.
- Priporočljivo je, da na koncu večjega krompirja odrežete majhen ploski rob.
- Pripravljeni krompir (odrežite stran navzdol) položite na sklop rezila in držala.
- Občasno, če je krompir prevelik ali če je postavljen pod rahlim kotom na rezilo, krompirja ne smete v celoti rezati. Za lažje rezanje je priporočljivo razrezati prevelike izdelke na manjše kose.
- Roke in prste odstranite iz območja rezalne plošče.
- Prepričajte se, da imate kad ali ploščo spodaj, da ujamete rezani krompirček.
- Z obema rokama z enim hitrim mirnim gibanjem povlecite ročaj navzdol, da odrežete krompir.
- Po končanem rezanju očistite stroj, glejte navodila za čiščenje, navedena v tem priročniku.

Menjava rezalne plošče in potisnega bloka

- Rezalna plošča: Odstranite dve krilati matici, potisnite 9-milimetrsko rezalno ploščo in jo zamenjajte s 6-milimetrsko ali 13-milimetrsko rezalno ploščo. Zasnova z dvema luknjama omogoča pravilno namestitev rezalne plošče vsakič. Opomba: Ne odstranjujte acorn matic.
- Potisni blok (črni): Poiščite dva vijaka s palcem na zadnji strani montažne plošče. Vijake odstranite ročno ali z izvijačem. Odstranite potisni blok in ga zamenjajte z izbirnim potisnim blokom velikosti 6 mm ali 13 mm. OPOMBA: Prepričajte se, da se velikost potisnega bloka ujema z mrežo rezil rezalne plošče.
- Zamenjajte vijake in jih privijte.

Navodila za čiščenje

- Bodite zelo previdni pri ravnanju in upravljanju rezalnika za cvrtje, da roke ne pridejo stran od rezil.
- Popolnoma razstavite rezalnik za krompirček in ročno operite vse dele, ki pridejo v stik s hrano.
- Odstranite vijake, da sprostite POTISNI BLOCK.
- Odstranite krilate maticе, da sprostite sklop rezila in držala ali držalo rezila in rezilo.
- Odstranite vijake in ploščo držala rezila.
- Pred in po vsaki uporabi očistite s toplo milnico. Sperite s čisto vodo. Pred ponovnim sestavljanjem popolnoma osušite vse dele.
- Zmanjšajte uporabo alkalnih čistil, saj lahko povzročijo zabodanje in otopelost površine.



Ni varno za pomivalni stroj! Pred in po vsaki uporabi operite vse dele, ki pridejo v stik s hrano v topli milnici. Sperite s čisto vodo. Pred ponovnim sestavljanjem temeljito osušite vse dele. Najbolje je, da uporabite silikonsko razpršilo ali mast za živila, da pokrijete vse kovinske dele, preden shranite dolgo časa.

Garancija

Okvare, ki vplivajo na funkcionalnost naprave in se pojavijo v enem letu po nakupu, se popravijo s brezplačnim popravilom ali zamenjavo, če je bila naprava uporabljena in se je ohranila v skladu z navodili in ni bila zlorabljena ali napačno uporabljena. To ne vpliva na vaše zakonske pravice. Če je za napravo veljala garancija, navedite, kje in kdaj je bila kupljena, in priložite dokazilo o nakupu (npr. račun). Skladno z našo politiko nenehnega razvoja izdelkov si pridržujemo pravico do spremembe izdelka, embalaže in specifikacij dokumentacije brez predhodnega obvestila.

Odstranjevanje in okolje

Med odstranjevanjem naprave ne odvrzite izdelka skupaj z drugimi gospodinjiskimi odpadki. Namesto tega ste sami odgovorni, da odpadno opremo odvržete na ustrezno zbirno mesto. Neupoštevanje tega pravila lahko kaznuje v skladu z veljavnimi predpisi o odlaganju odpadkov. Ločeno zbiranje in recikliranje vaše odpadne opreme v času odlaganja bo pomagal ohraniti naravne vire in zagotoviti, da se reciklira na način, ki varuje zdravje ljudi in okolje.

Za več informacij o tem, kam lahko odložite svoje odpadke za recikliranje, se obrnite na lokalno komunalno podjetje. Proizvajalci in uvozniki ne prevzemajo odgovornosti za recikliranje, obdelavo in ekološko odstranjevanje, bodisi neposredno bodisi prek javnega sistema.

SVENSKA

Bästa kund,

Tack för att du köper denna apparat från HENDI. Läs denna bruksanvisning noggrant och var särskilt uppmärksam på de säkerhetsföreskrifter som anges nedan, innan du installerar och använder produkten för första gången.

Viktiga säkerhetsinstruktioner

- Denna pommes fritesskärare är endast avsedd för skärning av potatis för att göra pommes frites i kommersiellt bruk, såsom i livsmedelsindustrin och butikerna (t.ex. catering, restaurang, bar, etc.).
- Använd endast skäraren enligt beskrivningen i denna handbok. Använd INTE denna kniv för att skära annan mat.
- Denna kniv ska användas och installeras av specialutbildad personal i köket i livsmedelsindustrin, såsom catering, restaurang, bar, etc.
- Kontrollera om det finns skadade delar. Innan pommes fritesskäraren används, kontrollera att alla delar ingår i förpackningen och att alla rörliga delar fungerar korrekt för att utföra de avsedda funktionerna. Kontrollera att rörliga delar är inriktade, att rörliga delar är bundna och att det finns andra förhållanden som kan påverka funktionen.
- Vid ofullständig leverans eller skador, kontakta leverantören och använd inte produkten (se ==> Garanti)

- Placera inte kniven på ett värmeobjekt (bensin, el, kolspis osv.)
- Håll kniven borta från heta ytor och öppna lågor. Använd alltid kniven på en jämn, stabil, ren, värmebeständig och torr yta.
- Läs alla instruktioner om hur du monterar pommes fritesskäraren innan du försöker använda eller rengöra den.
- Se till att c-clipset är ordentligt fastsatt på de långa och korta stiftet och att skärplattan sitter säkert på änden av pommes fritesskäraren innan du gör pommes frites.
- Var försiktig! Håll fingrar och lösa kläder borta från rörliga delar! Skada kan uppstå!
- Håll barn borta. Lämna aldrig pommes fritesskäraren.
- Rengör kniven före och efter varje användning. (Se ==> Rengöringsanvisningar)

Produktens huvuddelar

(Fig. 1 på sidan 3)

1. Montering av matarram
 2. Handtag
 3. Ansluta plattenheten
 4. Montering av skjutstång
 5. Gummifotenhet
 6. Långt stift och C-klämma
 7. Bussning för skjutstångskåpan
 8. Kort stift och C-klämma
- Valfräa skärplattor – 6 mm och 13 mm finns tillgängliga.

Anmärkning: Innehållet i denna handbok gäller för alla listade objekt om inget annat anges. Utseendet kan skilja sig från illustrationerna.

Montering

Packa upp alla delar

(Fig. 2 på sidan 3)

- a. Klipparens bas
- b. Ansluta plattenheten
- c. Handtag
- d. Långt stift och kort stift med C-clips (på plats)
- e. [1] 9 mm skärplatta (förmonterad)
- f. [4] Stora sugkopsfötter (var och en har en vingmutter och bricka för infästning på skärstålsbasen)

Verktyg som behövs

- Standardskrummejsel (ingår ej)
 - Nåltång (ingår ej)
1. Ta bort C-klämman från det långa stiftet på baksidan av påtryckblocket. Ta bort C-klämman från det korta stiftet på den lösa änden av anslutningsplattan.
 2. Rikta in handtagets mittmonteringshål med monteringsfästets hål på baksidan av påtryckblocket. För in det långa stiftet och fäst med C-klämman. (Använd en nåltång för att placera C-klämman på stiftet och tryck sedan på tills det snäpper fast för att hålla stiftet på plats)
 3. Rikta in handtagets nedre hål mot hålen i anslutningsplattan av metall, som är förmonterad på botten av basen. För in det korta stiftet och fäst med C-klämman (använd nåltång för att placera C-klämman på stiftet och tryck sedan tills det snäpper fast för att hålla stiftet på plats)
 4. Fäst de två främre fötterna genom varje spår på basens framsida. Fäst de två bakre fötterna genom det andra hålet in från kanten på basens baksida. Obs! Dra i skåran på ovansidan av varje fot för att frigöra sugtrycket efter



användning. Obs! Extra hål i basen kan användas för vägg- eller bänkmontage utan fötterna.

5. Enheten är klar att användas.

Väggmontering (tillval)

Före installation: kontrollera plattan för eventuella skador. Var noga med att inspektera väggfästet för eventuella skador för att se till att det inte finns några bucklor felaktiga böjar. Obs! Monteringsskruvar och hårdvara ingår inte

- Viktigt: montera inte fästet på gipsväggar eller paneler utan att först förankra det på en väggbult!
- Eftersom det krävs betydande kraft för att dra ned skärhandtaget måste monteringsfästet förankras säkert på en vägg genom att fästa tre av de vertikala hålen med 6 mm lag-bultar i mitten av en invändig vertikal väggtopp och de andra tre vertikala hålen på väggen med hjälp av 6 mm expanderande vippbultar. (säljs separat)
- Lokalisera väggdubbar: att förankra monteringsplattan på en väggdubb säkerställer att fritöskniven inte bänds loss under drift. Väggdubbar är placerade antingen 16 eller 24 tum på mitten av golv till tak som en del av en trästrukturs inramning. Vi rekommenderar att du använder en elektrisk pinnbultssökare (säljs separat) för att lokalisera trä- (eller stål-) pinnbultar snabbare och mer exakt för den plats där du vill montera knivens väggfäste. Observera: Var medveten om att föremål som kanaler, elektriska ledningar och vattenrör kan vara bakom väggarna i ditt arbetsområde. Var försiktig när du installerar fästelement.
- För att fästa fästet säkert på andra väggytor, t.ex. betong eller tegel, se din lokala hårdvarubutik för rekommendationer om hur du använder lämpliga betong- och murverksfästen och ankare för din specifika struktur.
- När du har monterat knivens väggfäste, skjut bara in pommens frites-kniven från toppen. Var noga med att placera en matbehållare eller stor behållare direkt under kniven för att fånga upp skurna pommens frites och andra produkter.

Driftinstruktioner

Nu när pommens fritesskäraren är helt monterad och klar att användas.

1. Tvätta och torka potatis. Du kan skala eller lämna huden på. Du kan också använda några hårda grönsaker som du planerar att använda för att göra pommens frites. Enheten är utformad för att hantera grönsaker upp till 11 cm i diameter och 15 cm långa.
2. Det rekommenderas att skära en liten platt kant på änden av större potatis.
3. Placera den beredda potatisen (skuren sida nedåt) på kniv- och hållarenheten.
4. Ibland om potatisen är överdimensionerad, eller om den är placerad i en liten vinkel mot bladet, kan potatisen inte skäras helt. Det rekommenderas att skiva överdimensionerade produkter i mindre bitar för enklare skärning.
5. Se till att ta bort händer och fingrar från skärplattan.
6. Se till att du har ett badkar eller en tallrik under för att fånga de skurna pommens fritesna.
7. Använd båda händerna, med en snabb stadig rörelse, dra ner handtaget för att skära potatisen.
8. Rengör maskinen när all skärning är klar, se rengöringsanvisningarna i denna handbok.

Byta skärplatta och tryckblock

- Skärplatta: Ta bort två vingmuttrar, skjut av 9 mm skärplatta och ersätt med antingen 6 mm eller 13 mm storlek skärplatta. Tvåhålsdesignen möjliggör korrekt placering av skärplattan varje gång. Obs! Ta inte bort ekollonmuttrarna.
- Tryckblock (svart): Lokalisera de två tumskruvarna på monteringsplattans baksida. Ta bort tumskruvarna för hand eller med skruvmejsel. Ta bort påskjutarblocket och ersätt med valfritt påskjutarblock i storlek 6 mm eller 13 mm. OBSERVERA: Se till att påskjutarblockets storlek passar ihop med skärplattans bladgaller.
- Sätt tillbaka skruvarna och dra åt.

Rengöringsanvisningar

1. Var mycket försiktig när du hanterar och använder fritöskäraren för att hålla händerna borta från bladen.
2. Ta isär pommens fritesskäraren helt och tvätta alla delar som kommer i kontakt med mat för hand.
3. Ta bort tumskruvarna för att frigöra TRYCKBLOCKET.
4. Ta bort vingmuttrarna för att frigöra bladet och hållarenheten eller bladhållaren och bladet.
5. Ta bort tumskruvarna och bladhållarplattan.
6. Rengör med varmt tvålatten före och efter varje användning. Skölj med rent vatten. Torka alla delar helt innan de monteras ihop igen.
7. Minimera användningen av alkaliska rengöringsmedel eftersom de kan orsaka gropbildning och matt finish.

Kan inte diskas i diskmaskin! Handtvätta alla delar som kommer i kontakt med mat i varmt tvålatten före och efter varje användning. Skölj med rent vatten. Torka alla delar noggrant innan de monteras ihop igen.

Det är bäst att använda en silikon spray eller fett av livsmedelskvalitet för att täcka alla metalldelar innan du lagrar en lång tid.

Garanti

Alla defekter som påverkar produktens funktion och som blir uppenbara inom ett år efter inköpet kommer att repareras genom kostnadsfri reparation eller utbyte, förutsatt att produkten har använts och underhållits i enlighet med instruktionerna och inte har missbrukats eller missbrukats på något sätt. Dina lagstadgade rättigheter påverkas inte. Om produkten omfattas av garantin ska du ange var och när den köptes och inkludera inköpsbevis (t.ex. kvitto).

I enlighet med vår policy för kontinuerlig produktutveckling förbehåller vi oss rätten att ändra specifikationerna för produkt, förpackning och dokumentation utan föregående meddelande.

Kassering och miljö

När produkten tas ur bruk får den inte kasseras tillsammans med annat hushållsavfall. Istället är det ditt ansvar att kassera din avfallsutrustning genom att lämna över den till en utsedd uppsamlingsplats. Underlåtenhet att följa denna regel kan bestraffas i enlighet med gällande bestämmelser om avfallshantering. Separat insamling och återvinning av din avfallsutrustning vid tidpunkten för kassering kommer att bidra till att bevara naturresurser och säkerställa att den återvinns på ett sätt som skyddar människors hälsa och miljön. För mer information om var du kan lämna in ditt avfall för återvinning, kontakta ditt lokala återvinningsföretag. Tillver-



karna och importörerna tar inte ansvar för materialåtervinning, behandling och ekologiskt bortskaffande, varken direkt eller genom ett offentligt system.

БЪЛГАРСКИ

Уважаеми клиенти,

Благодарим Ви, че закупихте този уред HENDI. Прочетете внимателно това ръководство за потребителя, като обърнете особено внимание на правилата за безопасност, описани по-долу, преди да инсталирате и използвате този уред за първи път.

Важни инструкции за безопасност

- Този резач за пържени картофи е предназначен само за рязане на картофи, за да направи пържени картофи за търговска употреба, като в хранителната индустрия и магазините (напр. кетъринг, ресторант, бар и др.).
- Използвайте режещия инструмент само както е описано в това ръководство. НЕ използвайте този резач за рязане на други храни.
- Този резач трябва да се управлява и монтира от специализиран обучен персонал в кухнята на хранителната индустрия, като кетъринг, ресторант, бар и др.
- Проверете за повредени части. Преди да използвате френската резачка за пържени картофи, проверете дали всички части са включени в опаковката и дали всички подвижни части работят правилно за изпълнение на предвидените функции. Проверете за подравняване на движещите се части, свързването на движещите се части и всякакви други условия, които могат да повлияят на работата.
- В случай на непълна доставка или повреда, свържете се с доставчика и не използвайте уреда (вижте ==> Гаранция)
- Не поставяйте режещия инструмент върху нагревателен предмет (бензин, електричество, печка с въглен и др.)
- Дръжте режещия инструмент далеч от горещи повърхности и открити пламъци. Винаги работете с режещия инструмент на равна, стабилна, чиста, топлоустойчива и суха повърхност.
- Прочетете всички инструкции за това как да сглобите този резач за пържени картофи, преди да се опитате да използвате или почистите.
- Уверете се, че с-щипките са здраво закрепени към дългите и късите щифтове, а режещата плоча е закрепена в края на френската резачка за пържени картофи, преди да направите пържени картофи.
- Внимавайте! Дръжте пръстите и свободното облекло далеч от движещи се части! Може да се получи нараняване!
- Дръжте децата далеч. Никога не оставяйте френската резачка за пържени картофи.
- Почиствайте режещия инструмент преди и след всяка употреба. (Вижте ==> Инструкции за почистване)

Основни части на продукта

(Фиг. 1 на страница 3)

1. Модул на захранващата рамка
 2. Дръжка
 3. Свързване на възела на пластината
 4. Сглобяване на плъзгача
 5. Гумен модул за крака
 6. Дълъг щифт и С-щипка
 7. Огъване на капачка на плъзгача
 8. Къс щифт и С-щипка
- Предлагат се опционални режещи плочи - 6 mm и 13 mm.

Забележка: Съдържанието на това ръководство се отнася за всички изброени елементи, освен ако не е посочено друго. Външният вид може да се различава от показаните илюстрации.

Сглобяване

Разпаковане на всички части

(Фиг. 2 на страница 3)

- a. Основа на режещия инструмент
- b. Свързване на възела на пластината
- c. Дръжка
- d. Дълъг щифт и къс щифт със С-щипки (на място)
- e. (1) 9 mm режеща плоча (предварително сглобена)
- f. (4) Големи крачета на смукателната чаша (всяко от тях има крилчав гайка и шайба за закрепване към основата на режещия инструмент)

Необходими инструменти

- Стандартна отвертка (не е включена)
 - Клеци с игла-нос (не са включени)
1. Извадете С-Clip от дългия щифт, разположен на гърба на избутвача. Отстранете С-Clip от късия щифт, разположен в свободния край на свързващата плоча.
 2. Подравнете централния монтажен отвор на дръжката с отворите на монтажната скоба, разположени на гърба на избутвача. Поставете дългия щифт и го закрепете със С-скоба. (Използвайте клещи за нос на иглата, за да поставите С-скоба върху щифта, след което натиснете, докато щракне, за да задържи щифта на място)
 3. Подравнете долния отвор на дръжката с отворите в металната свързваща плоча, която е предварително закрепена към дъното на основата. Поставете късия щифт и го закрепете със С-Clip (Използвайте клещи за нос на иглата, за да поставите С-Clip върху щифта, след което натиснете, докато щракне, за да задържи щифта на място)
 4. Прикрепете предните два крака през всеки слот в предната част на основата. Прикрепете задните два крака през 2-ия отвор навътре от ръба в задната част на основата. **Забележка:** Издърпайте прореза в горната част на всеки крак, за да освободите всмукателното налягане след употреба. **Забележка:** Допълнителни отвори в основата могат да се използват за монтаж на стена или плот без крачетата.
 5. Устройството е готово за употреба.



Монтаж на стена (по избор)

Преди монтаж: проверете плаката за повреди. Уверете се, че сте проверили скобата за монтаж на стена за повреди, за да се уверите, че няма неправилни завои. Забележка: монтажните винтове и хардвер не са включени

- Важно: не монтирайте скобата върху суха стена или панел-лиране, без първо да заковете стенния шпion!
- Тъй като е необходима значителна сила, за да се издърпа надолу дръжката на режещия инструмент, монтажната скоба трябва да бъде здраво закрепена на стена чрез закрепване на три от вертикалните отвори с 6 mm 1ag болтове към центъра на вършен вертикален стенен шпич и другите три вертикални отвора към стената с помощта на 6 mm разширяващи се превключващи болтове. (продава се отделно)
- Локализиране на стенни шпилки: закрепването на монтажната плоча върху шпилката на стената гарантира, че Вашият резач за пържене няма да се разлаби по време на работа. Стените са разположени на 16 или 24 инча от централния под до тавана като част от рамката на дървена конструкция. Препоръчва се да използвате търсачка за електрически щифтове (продава се отделно), за да намерите дървесните (или стоманените) щифтове по-бързо и точно за мястото, където искате да монтирате скобата на стената на режещия инструмент. Забележка: имайте предвид, че предмети като канали, електрически проводници и водопроводи могат да бъдат зад стените във Вашата работна зона. Внимавайте, когато монтирате крепежни елементи.
- За сигурно закрепване на скобата към други стенни повърхности, като бетон или тухла, вижте местния магазин за хардвер за препоръки относно използването на подходящи бетонни и зидарски крепежни елементи и анкери за вашата конкретна структура.
- След като сте монтирали скобата на стената на резаца, просто плъзнете във френската резачка за пържени картопки отгоре. Не забравяйте да поставите вана за храна или голям контейнер директно под резаца, за да хванете нарязани пържени картофи и други продукти.

Инструкции за работа

Сега, когато Вашият резач за пържени картофи е напълно сглобен и готов за употреба.

1. Измийте и подсушете картофите. Можете да обелите или да оставите кожата върху нея. Можете също така да използвате всички твърди зеленчуци, които планирате да използвате, за да направите пържени картофи. Уредът е предназначен за обработка на зеленчуци с диаметър до 11 см и дължина 15 см.
2. Препоръчва се да нарежете малък плосък ръб в края на по-големите картофи.
3. Поставете приготвения картоф (отрязаната страна надолу) върху острието и държача.
4. Понякога, ако картофът е с по-голям размер или ако е поставен под лек ъгъл спрямо острието, картофът може да не бъде отрязан изцяло. Препоръчва се да нарежете продукцията с големи размери на по-малки парчета за по-лесно рязане.
5. Не забравяйте да извадите ръцете и пръстите си от зоната на режещата плоча.

6. Уверете се, че имате вана или чиния отдолу, за да хванете нарязаните пържени картофи.
7. Използвайте двете си ръце, с едно бързо стабилно движение, издърпайте дръжката надолу, за да отрежете картофите.
8. Почистете машината след приключване на цялото рязане, отнася се до инструкциите за почистване, изброени в това ръководство.

Смяна на режещата плоча и избутващия блок

- Пластина за рязане: Свалете двете крилца, плъзнете от 9 mm режеща плоча и я сменете с 6 mm или 13 mm режеща плоча. Дизайнерът с два отвора позволява правилно поставяне на режещата плоча всеки път. Забележка: Не отстранявайте жълдните гайки.
- Избутващ блок (черен): Намерете двата винта за палец на гърба на монтажната плоча. Свалете винтовете на ръка или с отвертка. Свалете избутващото блокче и го заменете с опционално 6 mm или 13 mm бутално блокче. ЗАБЕЛЕЖКА: Уверете се, че размерът на блока на избутвача съпада и се вписва в решетката на острието на режещата плоча.
- Сменете винтовете и затегнете.

Инструкции за почистване

1. Бъдете много внимателни, когато боравите и работите с режещия инструмент за пържене, за да държите ръцете си далеч от остриетата.
2. Разгледете напълно резаца за пържени картофи и измийте на ръка всички части, които влизат в контакт с храна.
3. Свалете винтовете за палеца, за да освободите БЛОКА ЗА БУТАНЕ.
4. Отстранете крилцата, за да освободите модула на острието и държача или държача и острието.
5. Отстранете винтовете за палеца и пластината на държача на острието.
6. Почиствайте с топла сапунена вода преди и след всяка употреба. Изплакнете с чиста вода. Подсушете всички части напълно преди повторното сглобяване.
7. Сведете до минимум използването на алкални почистващи препарати, тъй като те могат да причинят издуване и запяване на покритието.

Не е безопасно за съдомиялна машина! Измийте на ръка всички части, които влизат в контакт с храна, в топла сапунена вода преди и след всяка употреба. Изплакнете с чиста вода. Подсушете всички части старателно преди повторното сглобяване.

Най-добре е да използвате силиконов спрей или грес за хранителни цели, за да покриете всички метални части, преди да съхранявате дълъг период от време.

Гаранция

Всеки дефект, засягащ функционалността на уреда, който се вижда в рамките на една година след покупката, ще бъде ремонтиран чрез безплатен ремонт или замяна, при условие че уредът е бил използван и поддържан в съответствие с инструкциите и не е бил злоупотребяван или употребяван по никакъв начин. Вашите законови права не са засегнати. Ако се изисква гаранция на уреда, посочете



къде и кога е закупен и добавете доказателство за покупка (напр. разписка).

В съответствие с нашата политика на непрекъснато разработване на продукти ние си запазваме правото да променяме без предизвестие спецификациите на продукта, опаковката и документацията.

Изхвърляне и околна среда

При извеждане от употреба на уреда, продуктът не трябва да се изхвърля заедно с други битови отпадъци. Вместо това, Ваша отговорност е да изхвърлите оборудването за отпадъци, като го предадете на определен пункт за събиране. Неспазването на това правило може да бъде санкционирано в съответствие с приложимите разпоредби за изхвърляне на отпадъци. Разделното събиране и рециклиране на Вашето оборудване за отпадъци по време на изхвърлянето ще помогне за запазването на природните ресурси и за гарантиране на рециклирането им по начин, който защитава човешкото здраве и околната среда.

За повече информация за това къде можете да оставите отпадъците си за рециклиране, моля, свържете се с местната компания за събиране на отпадъци. Производителите и вносители не носят отговорност за рециклиране, ретирание и изхвърляне на околната среда, нито директно, нито чрез обществена система.

РУССКИЙ

Уважаемый клиент!

Благодарим вас за покупку этого прибора HENDI. Внимательно прочитайте данное руководство пользователя, уделяя особое внимание приведенным ниже правилам техники безопасности, прежде чем устанавливать и использовать прибор в первый раз.

Важные правила техники безопасности

- Устройство предназначено только для резки картофеля в коммерческих целях на предприятиях общественного питания (например, ресторанах, барах и т.п.)
- Используйте устройство только в соответствии с настоящим руководством. НЕ ИСПОЛЬЗУЙТЕ устройство для резки других пищевых продуктов.
- Устройство должно монтироваться и эксплуатироваться только квалифицированным персоналом кухни в заведениях общественного питания, например, поставщиками кейтеринга, ресторанов, баров и т. д.
- Проверьте, нет ли поврежденных деталей. Перед использованием машины для резки картофеля убедитесь, что все детали были поставлены вместе с устройством и все ли подвижные части устройства работают правильно. Убедитесь, что все подвижные части устройства правильно установлены и закреплены, и проверьте другие факторы, которые могут повлиять на работу устройства.
- В случае неполной поставки или повреждения, немедленно обратитесь к поставщику и не используйте устройство (Смoтpи ==> Гарантия).
- Не размещайте устройство на объекте, излучающем тепло (газовая, электрическая плита, гриль и т.п.).
- Храните вдали от горячих поверхностей и открытого огня. Поместите устройство на ровную, стабильную, чистую и сухую поверхность, устойчивую к высоким температурам.
- Перед использованием или чисткой машины для резки

картофеля ознакомьтесь с инструкцией по сборке.

- Перед резкой картофеля, убедитесь, что стопорные кольца правильно прикреплены к длинным и коротким стержням и надлежащим образом защищена насадка для резания.
- Внимание! Не носите свободную одежду и не прикасайтесь к подвижным частям руками и завязывайте свои волосы. Опасность получения травмы!
- Держите детей подальше от устройства. Никогда не оставляйте машину для резки картофеля без присмотра.
- Мойте устройство до и после каждого использования. (Смoтpи ==> Инструкция по очистке)

Основные части продукта

(Рис. 1 на стр. 3)

1. Корпус для подачи
2. Рычаг
3. Соединительная пластина
4. Направляющая
5. Резиновая ножка
6. Длинный штифт и кольцо Зегера
7. Втулка крышки направляющей
8. Короткий штифт и кольцо Зегера

Доступны также дополнительные ножи - 6 мм и 13 мм.

Забелешка: Содержание данного руководства применимо ко всем перечисленным элементам, если не указано иное. Внешний вид может отличаться от показанных иллюстраций.

Сборка

Распакуйте все части

(Рис. 2 на стр. 3)

- a. Основание машины для резки
- b. Соединительная пластина
- c. Рычаг
- d. Длинный и короткий штифт с кольцом Зегера (на месте)
- e. (1) Нож 9 мм (установлен)
- f. (4) Большие присасывающиеся резиновые ножи (каждая имеет барашковую гайку и прокладку, используемые для крепления машины для резки к основанию)

Необходимые инструменты для монтажа

- Классическая отвертка (Не прилагаются)
 - Щипцы (Не прилагаются)
1. Снимите стопорное кольцо Зегера с длинного штифта, расположенного сзади толкателя. Снимите стопорное кольцо Зегера с короткого штифта, расположенного на свободном конце соединительной пластины.
 2. Установите рычаг так, чтобы центр монтажного отверстия находился на уровне монтажных отверстий, расположенных сзади толкателя. Вставьте длинный штифт и закрепите его стопорным кольцом Зегера (используйте щипцы, чтобы поместить кольцо на штифте, а потом прижмите его, чтобы зафиксировать штифт).
 3. Установите рычаг так, чтобы нижнее монтажное отверстие находилось на уровне соединительной пластины, которая крепится к основанию машины для резки. Вставьте короткий штифт и закрепите его стопорным кольцом Зегера (используйте щипцы, чтобы поместить кольцо на штифте, а потом прижмите его, чтобы зафиксировать штифт).



- Установите две передние ножки в передней части устройства, располагая их в специальных углублениях основания. Установите две задние ножки в задней части устройства, располагая их во втором отверстии от края основания. Внимание: потяните за выемку на кончике каждой ножки, чтобы оторвать устройство от основания (ножки действуют, как присоски). Внимание: дополнительные отверстия в основании машины для резки могут быть использованы для установки на стене или для монтажа на столешнице без использования ножек.
- Устройство готово к использованию.

Настенный монтаж (опциональный)

Перед установкой проверьте, не повреждена ли пластина. Вы должны также проверить кронштейн, который служит для настенного монтажа для вмятин или изгибов. Внимание: Винты и оборудование, используемое для настенного монтажа не прилагаются к устройству.

- Внимание: для стен из гипсокартона или обшитых панелями, стеной кронштейн должен крепиться к профилю внутреннего каркаса стены!
- Чтобы нажать на рычаг машины для резки, следует приложить значительную силу, поэтому он должен быть надёжно прикреплен к центральной части вертикального профиля каркаса стены с помощью трёх болтов 6 мм 1аg (проходящих через три вертикальные отверстия) и к стене с помощью анкерных болтов 6 мм (проходящих через очередные три вертикальные отверстия). Крепёжные элементы продаются отдельно.
- Месторасположение профиля каркаса стены: благодаря безопасному монтажу машины на профиле каркаса стены, устройство не упадет со стены во время работы. Профили каркаса расположены через каждые 40-60 см от пола до потолка, создавая часть деревянной конструкции здания. Для нахождения месторасположения деревянных или металлических профилей, рекомендуется использовать детектор электропроводки профилей (продается отдельно) – он позволит быстро и точно найти профиль, на котором можно поместить настенное крепление устройства. Внимание: следует обратить внимание на то, что за стеной рабочего места могут находиться вентиляционные каналы, электрическая проводка и трубы. Во время монтажа соединений соблюдайте крайнюю осторожность.
- Для безопасного крепления настенного кронштейна к другим поверхностям, например, бетону или кирпичу, обратитесь за советом в любой магазин с металлическими элементами по вопросу правильного способа крепления на стенах из бетона или кирпича.
- После монтажа кронштейна машины для резки, вставьте устройство сверху в кронштейн. Под машиной для резки поместите подходящую ёмкость для картофеля фри или других нарезанных овощей.

Инструкции по эксплуатации

Правильно установленная машина для резки готова к работе.

- Вывойте и высушите картофель. Овощи можно очистить, но не обязательно. В машине для резки можно резать также твёрдые овощи, которые можно использовать для приготовления овощей фри. Устройство может вместить овощи диаметром до 11 см и длиной до 15 см.
- Рекомендуется срезать кончики у крупного картофеля.
- Картофель (направленного срезаемым концом вниз) поместите между ножом и толкателем.
- Если овощи слишком большого размера или они расположены под углом по отношению к ножу, их полная нарезка может быть трудной. Для облегчения резки, рекомендуется предварительно нарезать большие овощи на меньшие части.
- Важно помнить, чтобы не класть руки на лезвии.
- Под устройством поместите блюдо или контейнер для нарезанных овощей.
- Передвиньте рычаг одним быстрым движением, используя обе руки.
- После использования машины для резки, её следует вымыть в соответствии с указаниями по очистке, содержащимися в данном руководстве.

Замена ножа и толкателя

- Нож: Удалите две барашковые гайки, выньте нож 9 мм и наденьте нож размером 6 мм или 13 мм. Благодаря конструкции устройства (два отверстия) нож всегда будет правильно расположен. Внимание: не снимайте колпачковую гайку.
- Толкатель (чёрный): Определите местоположение двух винтов с накатанной головкой в задней части монтажной пластины. Удалите их вручную или с помощью подходящей отвертки. Снимите толкатель и установите один из дополнительных толкателей размером 6 мм или 13 мм. ВНИМАНИЕ: Убедитесь, что размер толкателя соответствует размеру установленного ножа.
- Вставьте и затяните винты.

Советы по очистке

- Во время технического обслуживания и чистки машины для резки будьте предельно осторожны.
- Машину для резки следует полностью разобрать и вручную очистить все элементы, которые находятся в контакте с пищевыми продуктами.
- Удалите винты с накатанной головкой, чтобы вынуть ТОЛКАТЕЛЬ.
- Снимите барашковые гайки, чтобы вынуть соединительные кронштейн и толкатель или кронштейн ножа и нож.
- Выньте винты с накатанной головкой и пластину ножа и толкателя.
- Вывойте все элементы тёплой водой с мылом перед и после использования машины для резки. Потом промойте ее чистой водой. Перед повторной сборкой устройства, тщательно высушите все элементы.
- Избегайте использования щелочных средств: они могут вызвать тусклость или коррозионные язвы на металлических частях устройства.

Не чистите в посудомоечной машине! Все части машины для резки, которые вступают в контакт с пищевыми продук-



тами, следует мыть вручную тёплой водой с мылом перед и после использования, а потом промыть чистой водой. Перед повторной сборкой следует тщательно высушить все элементы.

Перед хранением устройства, все металлические части должны быть смазаны или опрысканы силиконовой смазкой, допущенной для контакта с пищевыми продуктами.

Гарантия

Любые дефекты, влияющие на функциональность прибора, которые становятся очевидными в течение одного года после покупки, будут устранены путем бесплатного ремонта или замены при условии, что прибор был использован и обслуживался в соответствии с инструкциями, а также не использовался не по назначению или не по назначению. Ваши законные права не затрагиваются. Если на прибор распространяется гарантия, укажите, где и когда он был приобретен, и приложите подтверждение покупки (например, квитанцию).

В соответствии с нашей политикой непрерывной разработки продукции мы оставляем за собой право изменять спецификации продукции, упаковки и документации без предварительного уведомления.

Утилизация и защита окружающей среды

При выводе прибора из эксплуатации изделие нельзя утилизировать вместе с другими бытовыми отходами. Вместо этого вы несете ответственность за утилизацию вашего оборудования для отходов, передав его в назначенный пункт сбора. Несоблюдение этого правила может повлечь за собой наказание в соответствии с применимыми правилами утилизации отходов. Отдельный сбор и переработка вашего оборудования для отходов во время утилизации поможет сохранить природные ресурсы и обеспечить его переработку таким образом, чтобы защитить здоровье человека и окружающую среду.

Для получения дополнительной информации о том, где вы можете сдать отходы для переработки, обратитесь в местную компанию по сбору отходов. Производители и импортеры не несут ответственности за переработку, обработку и экологическую утилизацию, как напрямую, так и через общественную систему.









HENDI

Tools for Chefs

HENDI B.V.

Innovatielaan 6
6745 XW De Klomp, The Netherlands
Tel: +31 317 681 040
Email: info@hendi.eu

HENDI Polska Sp. z o.o.

ul. Firmowa 12
62-023 Robakowo, Poland
Tel: +48 61 658 7000
Email: info@hendi.pl

HENDI GmbH

Ehring 15
5112 Lamprechtshausen, Austria
Tel: +43 6274 200 10 0
Email: office.austria@hendi.eu

HENDI Romania S.R.L.

Str. 13 decembrie 94A, Hala 14
Braşov, 500164, Romania
Tel: +40 268 320330
Email: office@hendi.ro

PKS HENDI South East Europe SA

5 Metsovou Str.
18346 Moschato, Athens, Greece
Tel: +30 210 4839700
Email: info@pks-hendi.com

HENDI Italia S.R.L.

Via Leonardo da Vinci 4
39100 Bolzano (BZ), Italy
Tel: +39 800 727 438
Email: office.italy@hendi.eu

HENDI HK Ltd.

1201, 12/F Exchange Tower
33 Wang Chiu Road, Kowloon Bay, Hong Kong
Tel: +852 2154 2618
Email: info-hk@hendi.eu

Find HENDI on internet:

www.hendi.com
www.facebook.com/HendiToolsforChefs
<https://www.linkedin.com/company/hendi-tools-for-chefs/>
www.youtube.com/HendiEquipment

GB: Changes, printing and typesetting errors reserved.
DE: Änderungen und Druckfehler vorbehalten.
NL: Wijzigingen en drukfouten voorbehouden.
PL: Producent zastrzega sobie prawo do zmian oraz błędów drukarskich w instrukcji.
FR: Variations et fautes d'impression réservés.
IT: Errori di cambiamenti, di stampa e di impaginazione riservati.
RO: Drepturi rezervate cu privire la modificări și greșeli de imprimare.
GR: Με επιφύλαξη αλλαγών, λαθών εκτύπωσης και στοιχειοθεσίας.
HR: Pridržane promjene, ispis i pogreške u pisanju.
CZ: Změny, chyby tisku a sazby vyhrazeny.
HU: Változások, nyomtatási és beállítási hibák fenntartva.
UA: Помилки в друку та друку збережено.

EE: Muudatused, printimine ja kirjavead reserveeritud.
LV: Izmaiņas, drukāšana un tipu iestatīšanas kļūdas rezervētas.
LT: Pakeitimai, spausdinimo ir spausdinimo klaidos yra rezervuoti.
PT: Alterações, impressão e erros de digitação reservados.
ES: Cambios, errores de impresión y de tipo reservados.
SK: Zmeny, tlač a chyby preprúdenia sú vyhradené.
DK: Ændringer, udskrivning og typeindstillingsfejl reserveret.
FI: Muutokset, tulostus- ja kirjoitusvirheet pidätetään.
NO: Feil ved endringer, utskrift og typeinnstilling reserveret.
SI: Spremembe, tiskanje in napake pri nastavljanju vtipkanja so rezervirane.
SE: Ändringar, utskrift och inställningsfel reserverade.
BG: Запазени са промени, печат и типови грешки.
RU: Изменения, печати и верстки ошибки защищены.