HENDI
Tools for Chefs

FRENCH FRIES CUTTER

630402



You should read this user manual carefully before using the appliance.

Bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen, sollten Sie diese Gebrauchsanweisung aufmerksam lesen.

Alvorens de apparatuur in gebruik te nemen dient u deze gebruiksaanwijzing aandachtig te lezen.

Przed uruchomieniem urządzenia należy koniecznie dokładnie przeczytać niniejszą instrukcję obsługi.

Lisez attentivement ce mode d'emploi avant d'utiliser l'appareil .

Prima di utilizzare l'apparecchio in funzione leggere attentamente le istruzioni per l'uso.

Citiți cu atenție prezentul manual de utilizare înainte de folosirea aparatului.

Внимательно прочитайте руководство пользователя перед использованием прибора.

Πρέπει να διαβάσετε αυτές τις οδηγίες χρήσης προσεκτικά πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή.



Keep these instructions with the appliance.
Diese Gebrauchsanweisung bitte beim Gerät aufbewahren.
Bewaar deze handleiding bij het apparaat.
Zachowaj instrukcję urządzenia.
Conservate le istruzioni insieme all'apparecchio.
Păstrați maualul de utilizare alături de aparat.
Tento návod si odložte so spotrebičom.
Хранить руководство вместе с устройством.
Φυλάξτε αυτές τις οδηγίες μαζί με τη συσκευή.





Dear Customer,

Thank you for purchasing this Hendi appliance. Please read this manual carefully before connecting the appliance in order to prevent damage due to incorrect use. Read the safety regulations in particular very carefully.

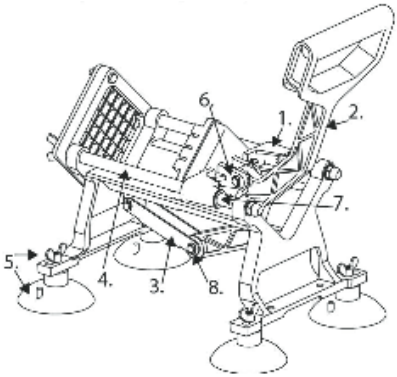
Important Safety Instructions

- This French fries cutter is only intended for cutting potatos 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)

EN

French fries cutter parts

No.	Description
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

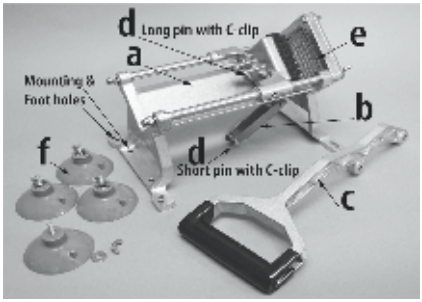


Optional cutting plates - 1/4" and 1/2" are available.

Assembly

Unbox all parts

a. Cutter Base
b. Connecting Plate Assembly
c. Handle
d. Long Pin and Short Pin with C-clips (in place)
e. (1) 3/8" 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.

EN

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 1/4"1ag bolts to the center of an interior vertical wall stud and the other three vertical holes to the wall using 1/4" 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.

Use

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 oversize 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 3/8" cutting plate and replace with either 1/4" or 1/2" 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 1/4" or 1/2" 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.
3 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.

EN

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 to 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.

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,

wir danken Ihnen für den Kauf des Gerätes Hendi. Machen Sie sich bitte mit dieser Anleitung noch vor der Inbetriebnahme des Gerätes vertraut, um Schäden durch die unsachgemäße Bedienung zu vermeiden. Den Sicherheitsregeln ist besondere Aufmerksamkeit zu widmen.

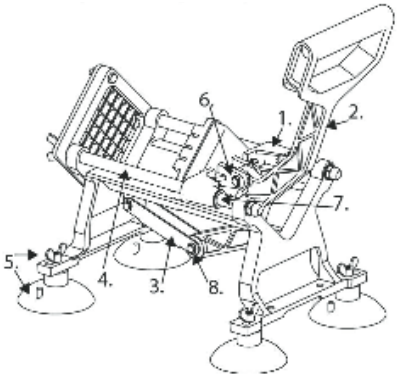
Wichtige Sicherheitshinweise

- 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 wärmemittierenden 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)

DE

Teile des Pommes-Frites-Schneiders

Nr.	Bezeichnung
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

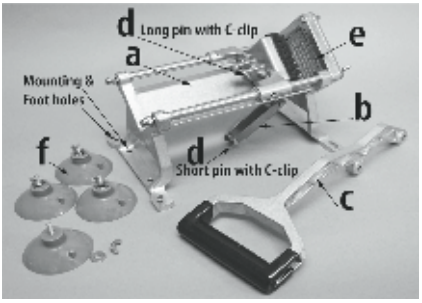


Es sind auch zwei zusätzliche Messereinsätze verfügbar – 1/4" und 1/2"

Zusammenbau

Entnehmen Sie alle Teile aus der Verpackung

a. Gestell des Pommes-Frites-Schneiders
b. Verbindungsplatte
c. Hebel
d. Langer und kurzer Bolzen mit Seegerringen (montiert)
e. (1) Messereinsatz 3/8" (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 Seegerringes ab (zum Montieren des Seegerringes 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 Seegerringes ab (zum Montieren des Seegerringes 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 Gerätes, indem Sie sie in den dafür bestimmten Aussparungen im Gestell platzieren. Montieren Sie die zwei hinteren Füße im hinteren Teil des Gerätes, 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 1/4"1ag -Schrauben sicher am zentralen Teil des senkrechten Wandkonstruktionsprofils und an seinen drei restlichen senkrechten Bohrungen mit Hilfe von Ankerschrauben 1/4" 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.

DE

Bedienung des Gerätes

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 3/8" heraus und montieren Sie den Messereinsatz der Größe 1/4" oder 1/2". 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 1/4" oder 1/2". 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. Achtung: Beachten Sie das Kapitel: „Austausch des Messereinsatzes" auf Seite 7.
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 Geschirrspüller 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

Alle innerhalb von einem Jahr nach dem Kaufdatum festgestellten Defekte oder Mängel, die die Funktionalität des Gerätes beeinträchtigen, werden auf dem Wege der unentgeltlichen Reparatur bzw. des Austausches unter der Voraussetzung beseitigt, dass das Gerät in einer der Bedienungsanleitung gemäßen Art und Weise betrieben und gewartet wird und weder vorsätzlich vernichtet noch nicht bestimmungsgemäß genutzt wurde. Ihre Rechte aus den entsprechenden Gesetzen bleiben davon unberührt. Eine in der Garantiefrist einzureichende Beanstandung hat die Angabe des Kaufortes und Kaufdatums und in der Anlage einen Kaufbeleg(z.B. Kassenzettel) zu enthalten.

Gemäß unserer Politik der ständigen Weiterentwicklung unserer Produkte behalten wir uns vor, Änderungen am Produkt, an seiner Verpackung und an den dokumentierten technischen Daten ohne vorherige Ankündigung vorzunehmen.

Entsorgung und Umweltschutz

Wird das Gerät außer Betrieb genommen, darf es nicht über den Hausmüll entsorgt werden. Der Benutzer ist für die Übergabe des Gerätes an eine geeignete Sammelstelle für Altgeräte verantwortlich. Die Nichteinhaltung dieser Regel kann gemäß den geltenden Vorschriften über die Abfallentsorgung bestraft werden. Die getrennte Sammlung und das Recycling der Altgeräte trägt zur Schonung der natürlichen Ressourcen bei und sorgt für eine umwelt- und gesundheitsschonende Verwertungsweise. Weitere Informationen darüber, wo Sie Ihre Altgeräte entsorgen können, erhalten Sie bei Ihrem örtlichen Entsorgungsunternehmen. Der Hersteller und der Importeur übernehmen keine Verantwortung für das Recycling sowie die umweltfreundliche Verwertung von Abfällen, weder direkt noch über ein öffentliches System.

Geachte klant,

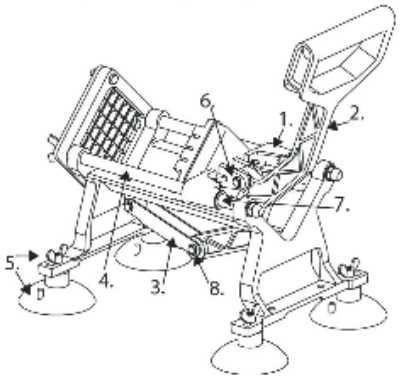
Hartelijk dank voor de aankoop van dit Hendi apparaat. Leest u deze gebruiksaanwijzing zorgvuldig voordat u het apparaat gebruikt, dit om schade door verkeerd gebruik te voorkomen. Lees vooral de veiligheidsinstructies aandachtig door.

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)

Onderdelen van de fritessnijder

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

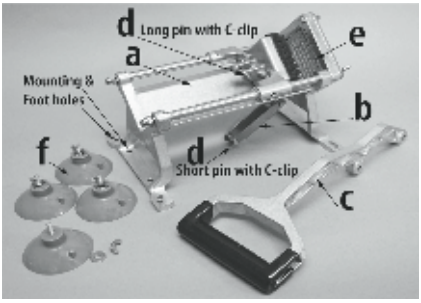


Snijplaten 6 mm en 12,5 mm zijn los verkrijgbaar.

Montage

Pak alle onderdelen uit

a. Fritessnijder basis
b. Koppelstuk
c. Handgreep
d. Lange en korte stiften met C-clips (in plaats)
e. (1) 9,5 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 verbindingsstuk, 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.

NL

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 stud 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.

Gebruik

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 snijdresultaat tegenvallen. 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.

NL

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. Opmerking: zie ook "vervangen van snijplaat en duwblok".
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 zeepsop 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 zeepsop 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 waardoor de werking van het apparaat nadelig wordt beïnvloed dat zich binnen één jaar na aankoop van het apparaat voordoet, wordt gratis hersteld door reparatie of vervanging, mits het apparaat conform de instructies is gebruikt en onderhouden en niet op enigerlei wijze verkeerd is behandeld of misbruikt. Dit laat onverlet uw bij wet bepaalde rechten. Als de garantie van kracht is, vermeld dan waar en wanneer u het apparaat hebt gekocht en sluit een aankoopbewijs bij (bijv. kassabon of factuur).

Gezien ons streven naar voortdurende verdere productontwikkeling behouden wij ons het recht voor, zonder voorafgaande kennisgeving wijzigingen aan te brengen aan product, verpakking en documentatie.

Verwijdering & milieu

Bij de buitengebruikstelling van het apparaat, mag het niet met het overige huisafval worden verwijderd. In plaats daarvan is het uw verantwoordelijkheid om uw afgedankte apparatuur in te leveren bij een daartoe aangewezen inzamelpunt. Het niet opvolgen van deze regel kan worden bestraft in overeenstemming met de geldende voorschriften voor afvalverwerking. De gescheiden inzameling en recycling van uw afgedankte apparatuur ten tijde van buitengebruikstelling helpt bij de instandhouding van natuurlijke hulpbronnen en waarborgt dat de apparatuur wordt gerecycled op een manier die de volksgezondheid en het milieu beschermt. Voor meer informatie over waar u uw afval kunt inleveren voor recycling kunt u contact opnemen met uw lokale afvalverwerkingsbedrijf. De fabrikant en importeurs nemen geen verantwoordelijkheid voor de recycling, behandeling en ecologische verwijdering, hetzij rechtstreeks of via een openbaar systeem.

Szanowny Kliencie,

Dziękujemy za zakup urządzenia firmy Hendi. Prosimy o uważne zapoznanie się z niniejszą instrukcją przed podłączeniem urządzenia, aby uniknąć uszkodzeń spowodowanych niewłaściwą obsługą. Należy zwrócić szczególną uwagę na zasady bezpieczeństwa.

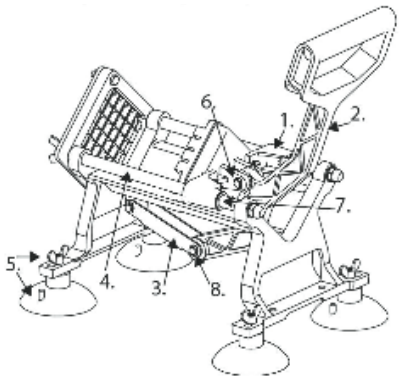
PL

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 maszynki 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 pracę 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 (kuchenka 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 maszynki do krojenia ziemniaków zapoznaj się z instrukcją montażu.
- Przed przystąpieniem do krojenia ziemniaków upewnij się, czy pierścienie osadcze 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 związ włosy. Ryzyko obrażeń!
- Nie dopuszczaj dzieci do urządzenia. Nigdy nie zostawiaj maszynki do krojenia ziemniaków bez dozoru.
- Umyj urządzenie przed i po każdym użyciu. (Patrz ==> Instrukcja czyszczenia)

Części krajalnicy do ziemniaków

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

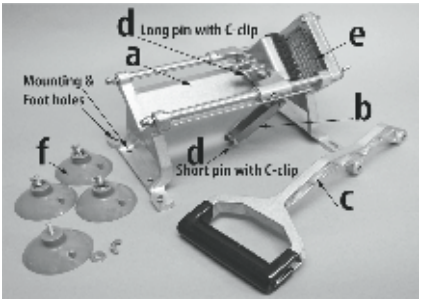


Dostępne są również ostrza dodatkowe - 1/4" i 1/2"

Montaż

Rozpakuj wszystkie części

a. Podstawa krajalnicy
b. Płytka łącząca
c. Dźwignia
d. Długi i krótki sworzeń z pierścieniem Segera (na miejscu)
e. (1) Ostrze 3/8" (zamontowane)
f. (4) Duże gumowe nóżki przyssawkowe (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 pierścień 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 pierścień 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 pierścień 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 odczepić urządzenie od podłoża (nóżki działają jak przyssawki). 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.

PL

Montaż ścienny (opcjonalny)

Przed montażem należy sprawdzić, czy płytka nie jest uszkodzona. Należy również sprawdzić uchwyt służący do montażu ściennego pod kątem wgnieceń 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 1/4"1ag (przełożonych przez trzy otwory pionowe) oraz do ściany przy pomocy śrub kotwiących 1/4" (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 profili 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.

PL

Obsługa urządzenia

Poprawnie zamontowana krajalnica jest gotowa do użycia.

1 Ziemniaki należy umyć i osuszyć. Warzywa można obrać, ale nie jest to konieczne. W krajalnicy 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 Ziemniaka (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 krajalnicę należy umyć zgodnie ze wskazówkami dotyczącymi czyszczenia zawartymi w niniejszej instrukcji.

Wymiana ostrza i dociskacza

- Ostrze: Zdejmij dwie nakrętki motylkowe, wyciągnij ostrze 3/8" i załóż ostrze o wielkości 1/4" lub 1/2". 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 1/4" lub 1/2". UWAGA: Upewnij się, czy rozmiar dociskacza odpowiada rozmiarowi założonego ostrza.
- Włóż ponownie i dokręć śruby.

Wskazówki dotyczące czyszczenia

1 Podczas obsługi i czyszczenia krajalnicy należy zachować najwyższą ostrożność ze względu na ostrza.
2 Krajalnicę należy całkowicie rozmontować i ręcznie wyczyścić wszystkie elementy, które wchodzą w kontakt z jedzeniem. Uwaga: Patrz rozdział: „Wymiana ostrza" na stronie 7.
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 krajalnicy. Następnie opłucz 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 krajalnicy, które wchodzą w kontakt z jedzeniem, należy myć ręcznie przed i po użyciu ciepłą wodą z mydłem, a następnie opłukać czystą wodą. Przed ponownym montażem, należy dokładnie wysuszyć wszystkie elementy.
Przed przechowywaniem urządzenia, wszystkie metalowe części powinny zostać nasmarowane lub spryskane silikonowym 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 dołączyć 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.

PL

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!
Grożą 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 z użytkowania urządzenia do punktu gospodarowania odpadami. Nieprzestrzeganie tej zasady może być karane zgodnie z lokalnie obowiązującymi przepisami dotyczącymi gospodarowania odpadami.
Jeśli urządzenie wycofane z użytkowania jest poprawnie odebrane jako osobny odpad, może zostać przetworzone i zutylizowane w sposób przyjazny 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.

Cher client,

Merci d'avoir acheté cet appareil de Hendi. Veuillez lire attentivement ce mode d'emploi avant de brancher l'appareil afin d'éviter tout endommagement pour cause d'usage abusif. Veuillez notamment lire les consignes de sécurité avec la plus grande attention.

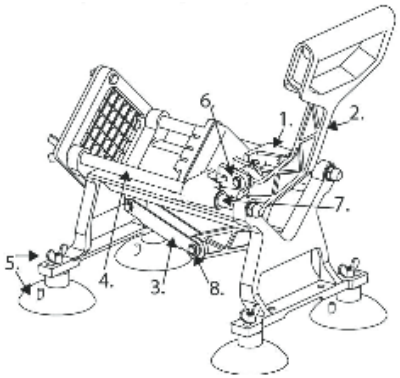
Règles de sécurité importantes

- 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 assure-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)

FR

Pièces de la trancheuse de pommes de terre

Nº	Description
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

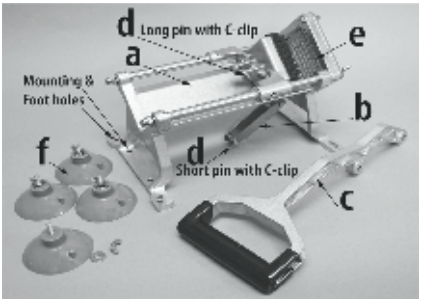


Les lames supplémentaires sont disponibles - 1/4" et 1/2"

Installation

Retirez toutes les pièces

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 3/8" (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 (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.

FR

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 1/4"1ag (traversant trois trous verticaux) et au mur à l'aide des vis d'ancrage 1/4" (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 poigné 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.

FR

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 3/8" et placez la lame 1/4" ou 1/2". Grâce à la construction de l'appareil (deux trous) la lame sera toujours positionnée correctement. Attention: ne retirez pas l'écrou borgne.
- Presseur (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 1/4" ou 1/2". 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. Attention: Voir le chapitre „Remplacement de la lame", page 7.
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 vice ou toute défaillance entraînant un dysfonctionnement de l'appareil qui se déclare dans les 12 mois suivant la date de l'achat sera éliminé à titre gratuit ou l'appareil sera remplacé par un appareil nouveau si le premier a été dûment exploité et entretenu conformément aux termes de la notice d'exploitation et s'il n'a pas été indûment exploité ou de manière non conforme à sa destination. La présente stipulation ne porte pas de préjudice aux autres droits de l'utilisateurs prévus par les dispositions légales. Dans le cas où l'appareil est donné à la réparation ou doit être remplacé dans le cadre de la garantie, il y a lieu de spécifier le lieu et la date de l'achat de l'appareil et produire un justificatif nécessaire (par ex. facture ou ticket de caisse).

Conformément à notre politique d'amélioration permanente de nos produits, nous nous réservons le droit d'introduire sans avertissement préalable des modifications à l'appareil, à l'emballage et aux caractéristiques techniques précisées dans la documentation.

Élimination et protection de l'environnement

En cas de retrait du produit de l'exploitation l'appareil ne peut pas être jeté avec d'autres déchets ménagers. L'utilisateur est responsable de la remise de l'équipement au point de collecte approprié pour l'équipement usagé. Le non-respect des dispositions ci-dessus peut entraîner les pénalités conformément à la réglementation applicable en matière d'élimination des déchets. La collecte sélective et le recyclage des équipements usagés contribuent à la conservation des ressources naturelles et assurent un recyclage sans danger pour la santé et l'environnement. Pour plus d'informations sur les endroits de collecte des équipements usagés pour le recyclage, contactez la société de collecte des déchets locale. Le producteur et l'importateur ne sont pas responsables du recyclage et du traitement des déchets d'une manière respectueuse de l'environnement directement et dans le système public.

Gentile cliente,

grazie per aver acquistato questo apparecchio Hendi. Ti invitiamo a leggere queste istruzioni per l'uso con attenzione prima di collegare l'apparecchio al fine di evitare danni dovuti a uso improprio. Ti invitiamo inoltre a prestare particolare attenzione alle precauzioni di sicurezza.

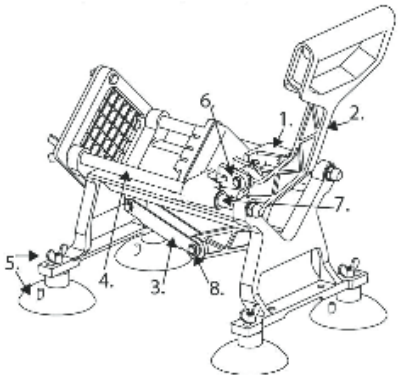
Norme di sicurezza importanti

- 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 prodotti 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)

IT

Parti dell'affettatrice di patate

N.	Descrizione
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

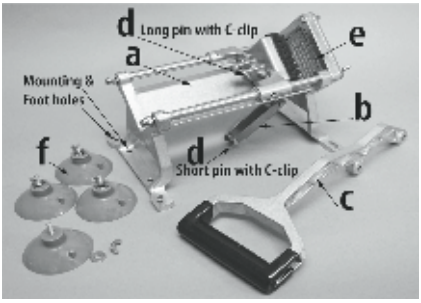


Le lame supplementari 1/4" e 1/2" sono disponibili.

Installazione

Estrarre tutti gli elementi

a. Base dell'affettatrice
b. Piastra di collegamento
c. Leva
d Perno lungo e corto con l'anello di Seger (fornito)
e. (1) Lama 3/8" (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 1/4"1ag (che attraversano tre aperture verticali) e alla parete utilizzando tre viti di fissaggio 1/4" (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.

IT

Funzionamento dell'apparecchio

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 3/8" e mettere la lama 1/4" o 1/2". 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 1/4" o 1/2". ATTENZIONE: Assicurarsi che la dimensione dell'elemento pressante corrisponde alla dimensione della lama installata.
- Reinserire 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. Attenzione: Leggere il capitolo: "Sostituzione della lama" pagina 7.
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 danneggi 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 influenza la funzionalità del dispositivo che compaia entro un anno dall'acquisto sarà corretto a titolo interamente gratuito o con la sostituzione del prodotto che è stato utilizzato e sottoposto a manutenzione corretta seguendo le istruzioni, senza alcuna violazione. I diritti legali del cliente non sono assolutamente modificati. Nel caso in cui l'intervento di manutenzione o sostituzione sia previsto nel periodo di validità della garanzia, precisare dove e quando si è acquistato il prodotto, possibilmente allegando lo scontrino.

In linea con la nostra politica di sviluppo continuo dei prodotti, ci riserviamo il diritto di modificare il prodotto, l'imballo e le specifiche di documentazione, senza notifica alcuna.

Smaltimento e protezione dell'ambiente

In caso di ritiro dell'apparecchiatura dal funzionamento il prodotto non può essere smaltito con altri rifiuti domestici. L'utente è responsabile della consegna dell'attrezzatura al punto di raccolta appropriato per l'attrezzatura usata. Il mancato rispetto delle disposizioni sopramenzionate può comportare l'imposizione di sanzioni in conformità con le normative vigenti in materia di smaltimento dei rifiuti. La raccolta e il riciclaggio selettivi di attrezzature usate contribuiscono alla conservazione delle risorse naturali e garantiscono il riciclaggio in modo tale da non nuocere alla salute e all'ambiente. Per ulteriori informazioni sui luoghi di smaltimento delle apparecchiature usate per il riciclaggio, contattare la società locale di raccolta dei rifiuti. Il produttore e l'importatore non sono responsabili per il riciclaggio e il trattamento dei rifiuti in modo ecologico, sia direttamente che nel quadro del sistema pubblico.

Stimate client,

Vă mulțumim pentru achiziționarea acestui aparat Hendi. Vă rugăm să citiți cu atenția acest manual înainte de a conecta aparatul pentru evitarea defectării ca urmare a utilizării incorecte. Acordați o atenție deosebită regulilor de siguranță.

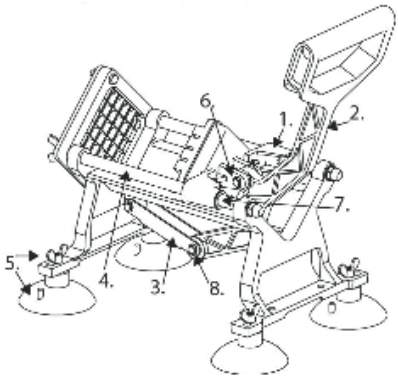
Instrucțiuni de siguranță importante

- 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 (aparat de gătit cu benzină, electric, pe cărbune 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)

RO

Piesele aparatului de tăiat cartofi pai

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

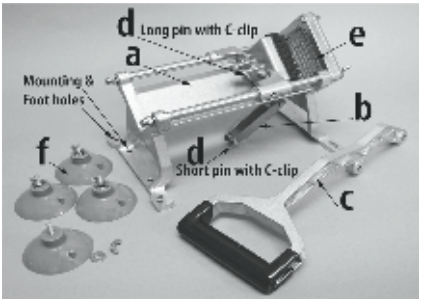


Le lame supplementari 1/4" e 1/2" sono disponibili.

Montajul

Scoateți toate piesele din cutie

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 3/8" (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.

RO

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 lambrisat 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 1/4", în partea centrală a elementului de rezistență vertical din perete iar în celelalte trei găuri verticale se introduc șuruburile cu inel de 1/4". (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 găsire 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 conducte, 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 magazinul local de aparatură care să vă recomande organele 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.

RO

Modul de utilizare

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

1 Spălați și uscați cartofii. Coaja o puteți îndepărta sau o puteți lăsa. Mai puteți prelucra orice 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 instrucțiunilor de curățare din acest manual.

Schimbarea plăcii de tăiere și a blocului împingător

- Placa de tăiere: Scoateți cele două piulițe fluture, trageți afară placa de tăiere de 3/8" și înlocuiți-o cu una de 1/4" sau de 1/2". Construcția cu două găuri permite în permanență 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 1/4" sau 1/2". 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. Notă: Vezi secțiunea „Schimbarea plăcii de tăiat" de la pagina 7.
3 Scoateți șuruburile cu cap striat pentru a elibera BLOCUL ÎMPINGĂTOR.
4 Scoateți piulițele fluture 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 săpun. 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 la 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.

RO

Garanție

Orice defecțiune care afectează funcționarea aparatului apărută la mai puțin de un an de la cumpărarea acestuia va fi remediată prin reparație sau înlocuire gratuită, cu condiția ca aparatul să fi fost folosit și întreținut conform instrucțiunilor nu să nu fi fost bruscat sau folosit necorespunzător în vreun fel. Drepturile dumneavoastră legale nu sunt afectate. Dacă aparatul este în garanție, menționați când și de unde a fost cumpărat și includeți dovada cumpărării (de ex. chitanța).

Conform politicii noastre de dezvoltare continuă a produsului, ne rezervăm dreptul de a modifica produsul, ambalajul și documentația fără notificare.

Eliminarea și mediul înconjurător

La dezafectarea aparatului, produsul nu trebuie aruncat împreună cu alte deșeuri menajere. În schimb, este responsabilitatea dumneavoastră să eliminați echipamentul uzat prin predarea acestuia la un punct de colectare desemnat. Nerespectarea acestei reguli poate fi penalizată în conformitate cu reglementările aplicabile privind eliminarea deșeurilor. Colectarea separată și reciclarea echipamentului dumneavoastră uzat la momentul debarasării contribuie la conservarea resurselor naturale și asigură realizarea reciclării într-un mod care protejează sănătatea ființelor umane și a mediului. Pentru informații suplimentare privind modul în care puteți preda deșeurile dumneavoastră în scopul reciclării, vă rugăm să contactați compania locală de colectare a deșeurilor. Producătorii și importatorii nu își asumă responsabilitatea cu privire la reciclarea, tratarea și eliminarea ecologică a deșeurilor, fie direct, fie prin intermediul unui sistem public.

Уважаемый Клиент,

Большое Вам спасибо за то, что Вы купили оборудование фирмы Hendi. Вам следует внимательно прочитать настоящую инструкцию пользователя во избежание повреждения машины в результате неправильной эксплуатации. Особенно рекомендуем ознакомиться с предупреждениями.

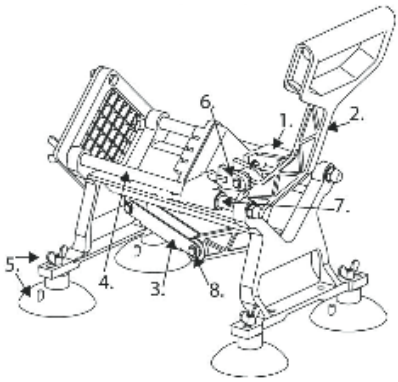
Важные правила техники безопасности

- 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 (Смотри ==> 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. (Смотри ==> Инструкция по очистке)

RU

Части машины для резки картофеля

Пн.	Описание
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

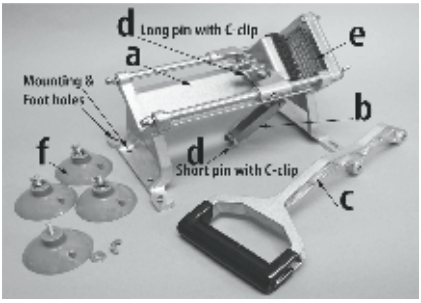


Доступны также дополнительные ножи - 1/4" и 1/2"

Сборка

Распакуйте все части

a. Основание машины для резки
b. Соединительная пластина
c. Рычаг
d. Длинный и короткий штифт с кольцом Зегера (на месте)
e. (1) Нож 3/8" (установлен)
f. (4) Большие присасывающиеся резиновые ножки (каждая имеет барашковую гайку и прокладку, использующиеся 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).

4 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.

5 Устройство готово к использованию.

RU

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, стенной 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 1/4"1ag (проходящих через три вертикальные отверстия) и к стене с помощью анкерных болтов 1/4" (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.

Эксплуатация устройства

Правильно установленная машина для резки готова к работе.

1 Вымойте 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.
2 Рекомендуется срезать кончики у крупного картофеля.
3 Картофель (направленного срезанным концом вниз) поместите между ножом и толкателем.
4 Если овощи слишком большого размера или они расположены под углом по отношению к ножу, их полная нарезка может быть трудная. Для облегчения резки, рекомендуется предварительно нарезать большие овощи на меньшие части.
5 Важно помнить, чтобы не класть руки на лезвии.
6 Под устройством поместите блюдо или контейнер для нарезанных овощей.
7 Передвиньте рычаг одним быстрым движением, используя обе руки.
8 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 3/8" и наденьте нож размером 1/4" или 1/2". 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 1/4" или 1/2". ВНИМАНИЕ: Убедитесь, что размер толкателя соответствует размеру установленного ножа.
- Вставьте и затяните винты.

Советы по очистке

1 Во время технического обслуживания и чистки машины для резки будьте предельно осторожны.
2 Машину для резки следует полностью разобрать и вручную очистить все элементы, которые находятся в контакте с пищевыми продуктами. Внимание: Смотрите главу: „Замена ножа" на странице 7.
3 Удалите винты с накатанной головкой, чтобы вынуть ТОЛКАТЕЛЬ.
4 Снимите барашковые гайки, чтобы вынуть соединенные кронштейн и толкатель или кронштейн ножа и нож.
5 Выньте винты с накатанной головкой и пластину ножа и толкателя.
6 Вымойте 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.
7 Избегайте использования щелочных моющих 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 продуктами, 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

Любая недоделка или поломка, которая влечет за собой неправильную работу устройства, которая будет выявлена в течение первого года от даты покупки, будет устранена бесплатно, или же все устройство будет заменено новым, если оно эксплуатировалось и обслуживалось согласно инструкции по обслуживанию и не использовалось неправильно, или в разрез с назначением. Данное положение ни коей мере не нарушает иных прав потребителя, изложенных в законодательстве. В случае заявления устройства в ремонт или на замену в рамках гарантии, следует указать место и дату покупки устройства и приложить счет, или чековую квитанцию.

Согласно нашей политике совершенствования наших продуктов оставляем за собой право на ввод изменений в конструкцию, упаковку и в технические параметры, указываемые в технической документации без предупреждения.

Утилизация и защита окружающей среды

В случае вывода оборудования из эксплуатации, продукт нельзя утилизировать вместе с другими бытовыми отходами. Пользователь несет ответственность за передачу оборудования в соответствующий пункт приёма техники бывшей в употреблении. Несоблюдение вышеуказанного положения может привести к наложению штрафов в соответствии с действующими правилами в отношении утилизации отходов. Селективный сбор и утилизация использованного оборудования способствуют сохранению природных ресурсов и обеспечивают рециркуляцию таким образом, который не вреден для здоровья и окружающей среды. Для получения дополнительной информации о том, где можно отдать использованное оборудование для утилизации, обратитесь в местную компанию по сбору отходов. Производитель и импортер не несут ответственности за рециркуляцию и переработку отходов экологически безопасным способом, как непосредственно, так и в рамках государственной системы.

Αγαπητέ πελάτη,

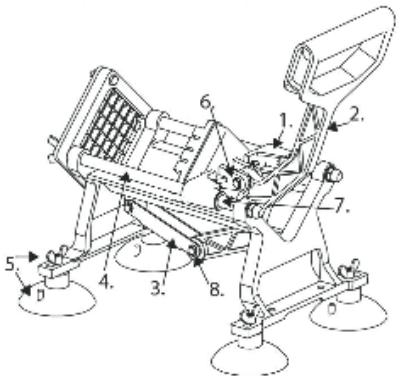
Ευχαριστούμε που αγοράσατε αυτό το προϊόν Hendi. Διαβάστε προσεκτικά τις οδηγίες χρήσης πριν συνδέσετε τη συσκευή, προκειμένου να προλάβετε πιθανή βλάβη που μπορεί να οφείλεται σε λανθασμένη χρήση. Διαβάστε ιδίως τις οδηγίες ασφαλείας πολύ προσεκτικά.

Σημαντικές οδηγίες ασφαλείας

- Η συσκευή κοπής για τηγανιτές πατάτες διατίθεται μόνο για την κοπή πατατών, για την παρασκευή τηγανιτών πατατών για εμπορική χρήση, όπως στον κλάδο της εστίασης και σε καταστήματα (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 στους μεγάλους/μικρούς πείρους και ότι η πλάκα κοπής 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)

Εξαρτήματα συσκευής κοπής για τηγανιτές πατάτες

Αρ.	Περιγραφή
1	Διάταξη πλαισίου τροφοδοσίας
2	Λαβή
3	Διάταξη πλακέτας σύνδεσης
4	Διάταξη μπάρας ολίσθησης
5	Διάταξη λαστιχένιων στηριγμάτων
6	Μεγάλος πείρος και κλιπ τύπου C
7	Δακτύλιος καλύμματος μπάρας ολίσθησης
8	Μικρός πείρος και κλιπ τύπου C



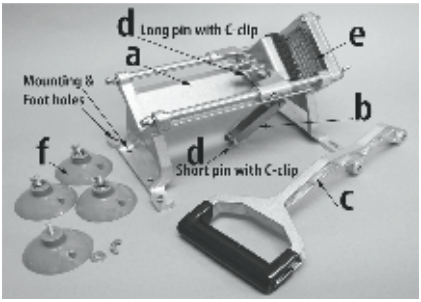
Προαιρετικές πλακέτες κοπής - Διαθέσιμες σε διαστάσεις 1/4" και 1/2".

GR

Συναρμολόγηση

Αφαιρέστε όλα τα εξαρτήματα από τη συσκευασία

α. Βάση συσκευής κοπής
β. Διάταξη πλακέτας σύνδεσης
γ. Λαβή
δ. Μεγάλος πείρος και μικρός πείρος με κλιπ τύπου C (τοποθετημένα)
ε. (1) Πλακέτα κοπής 3/8" (Προσυναρμολογημένη)
στ. (4) Μεγάλες βεντούζες στήριξης (η καθεμία με πεταλούδα και ροδέλα, για τοποθέτηση στη βάση της συσκευής κοπής)



Απαιτούμενα εργαλεία:

- Κανονικό κατσαβίδι (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 μεταλλικά 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.

GR

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 βαθουλώματα 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 κάθετες οπές με μπουλόνια 1/4˝1ag στο κέντρο ενός εσωτερικού, κάθετου ορθοστάτη τοίχου και τις άλλες τρεις κάθετες οπές στον τοίχο, με χρήση 1/4˝ 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 στο πλαίσιο του σκελετού μιας ξύλινης δομής. Προτείνεται να χρησιμοποιήσετε ηλεκτρική συσκευή εντοπισμού ορθοστατών (πωλείται ξεχωριστά) 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 σε άλλες επιφάνειες τοίχου, όπως από σκυρόδεμα ή τούβλα, συμβουλευτείτε ένα τοπικό κατάστημα σιδηρικών για προτάσεις σχετικά με τη χρήση των κατάλληλων προσδετήρων και στηριγμάτων σκυροδέματος για τη δική σας δομή.
- Αφού τοποθετήσετε τον βραχίονα τοίχου της συσκευής κοπής, κουμπώστε 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.

GR

Χρήση

Η συσκευή κοπής για τηγανιτές 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 τηγανιτής 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 εγχειρίδιο.

Αλλαγή πλακέτας κοπής και μπλοκ ώθησης

- Πλακέτα κοπής: Αφαιρέστε τα δύο παξιμάδια, σπρώξτε προς τα έξω την πλακέτα κοπής 3/8˝ και αντικαταστήστε με πλακέτα κοπής μεγέθους 1/4˝ ή 1/2˝. 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 1/4" ή 1/2". ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Βεβαιωθείτε ότι το μέγεθος του μπλοκ ώθησης αντιστοιχεί και ταιριάζει με το πλέγμα λεπίδας πλακέτας κοπής.
- Τοποθετήστε ξανά και βιδώστε τις βίδες.

Οδηγίες καθαρισμού

1 Προσέχετε πολύ όταν χειρίζεστε και χρησιμοποιείτε τη συσκευή κοπής για τηγανιτές πατάτες και διατηρείτε τα χέρια σας μακριά από τις λεπίδες.
2 Αποσυναρμολογήστε πλήρως τη συσκευή κοπής για τηγανιτές πατάτες και πλύνετε στο χέρι όλα τα εξαρτήματα που έρχονται σε επαφή με τα τρόφιμα.
3 Αφαιρέστε τις βίδες για να αποδεσμεύσετε το ΜΠΛΟΚ ΩΘΗΣΗΣ.
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 άμβλυνση.

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 σπρέι σιλικόνης κατάλληλο για τρόφιμα ή γράσο σε όλα τα μεταλλικά εξαρτήματα πριν τα αποθηκεύσετε για μεγάλο χρονικό διάστημα.

GR

Εγγύηση

Οποιοδήποτε ελάττωμα επηρεάζει τη λειτουργικότητα της συσκευής που γίνεται προφανές ένα χρόνο μετά την αγορά της, θα διορθώνεται με δωρεάν επισκευή ή αντικατάσταση, αρκεί η συσκευή να έχει χρησιμοποιηθεί και συντηρηθεί σύμφωνα με τις οδηγίες και να μην έχει γίνει κατάχρηση ή λανθασμένη χρήση της με οποιονδήποτε τρόπο. Δε θίγονται τα νόμιμα δικαιώματά σας. Εάν η συσκευή υποστηρίζεται από εγγύηση, δηλώστε πού και πότε έχει αγοραστεί και συμπεριλάβετε την απόδειξη αγοράς (π.χ. απόδειξη λιανικής πώλησης).

Σύμφωνα με την πολιτική μας για τη συνεχή εξέλιξη των προϊόντων μας, διατηρούμε το δικαίωμα να αλλάξουμε το προϊόν, τη συσκευασία και τις προδιαγραφές τεκμηρίωσής του χωρίς προειδοποίηση.

Απόρριψη & Περιβάλλον

Η συσκευή, μετά το πέρας της διάρκειας ζωής της, δεν πρέπει να απορρίπτεται ως οικιακό απόρριμμα. Πρέπει να απορρίπτεται, με δική σας ευθύνη, σε καθορισμένο σημείο συλλογής. Η μη τήρηση αυτού ενδέχεται να τιμωρείται σύμφωνα με τους ισχύοντες κανονισμούς για τη διάθεση των απορριμμάτων. Η χωριστή συλλογή και ανακύκλωση αυτής της συσκευής κατά τη στιγμή της απόρριψης βοηθά στη διατήρηση των φυσικών πόρων και εξασφαλίζει την ανακύκλωσή της με τρόπο που προστατεύει την ανθρώπινη υγεία και το περιβάλλον. Για περισσότερες πληροφορίες σχετικά με το πού μπορείτε να απορρίψετε τη συσκευή για ανακύκλωση, επικοινωνήστε με την τοπική εταιρεία συλλογής απορριμμάτων. Οι κατασκευαστές και οι εισαγωγείς δεν αναλαμβάνουν την ευθύνη ανακύκλωσης, επεξεργασίας και οικολογικής διάθεσης, είτε άμεσα είτε μέσω δημόσιου συστήματος.

ΣΕΡΒΙΣ ΕΛΛΑΔΟΣ:
Τηλ.: 213 0 998989 (10 γραμμές)
info@pks-hendi.com

HENDI
Tools for Chefs

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

PKS Hendi South East Europe SA
5 Metsovou Str.
18346 Moschato, Athens, Greece
Tel: +30 210 4839700
Email: info@pks-hendi.com

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

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

Hendi HK Ltd.
1208, 12/F Exchange Tower
33 Wang Chiu Road, Kowloon Bay, Hong Kong
Tel: +852 2154 2618
Email: info-hk@hendi.eu

Hendi Food Service Equipment Romania S.R.L.
Str. 13 decembrie 94A, Hala 14
Brașov, 500164, Romania
Tel: +40 268 320330
Email: office@hendi.ro

Find Hendi on internet:
www.hendi.eu
www.facebook.com/HendiToolsforChefs
www.linkedin.com/company/hendi-food-service-equipment-b.v.
www.youtube.com/HendiEquipment

- Changes, printing and typesetting errors reserved.
- Änderungen und Druckfehler vorbehalten.
- Wijzigingen en drukfouten voorbehouden.
- Producent zastrzega sobie prawo do zmian oraz błędów drukarskich w instrukcji.
- Variations et fautes d'impression réservés.
- Errori di cambiamenti, di stampa e di impaginazione riservati.
- Drepturi rezervate cu privire la modificări și greșeli de imprimare.
- Изменения, печати и верстки ошибки защищены.
- Με επιφύλαξη αλλαγών, λαθών εκτύπωσης και στοιχειοθεσίας.

© 2021 Hendi B.V. De Klomp - The Netherlands
Ver: 28-07-2021