



H E N D I
FOOD SERVICE EQUIPMENT

User manual
Gebrauchsanweisung
Gebruiksaanwijzing
Instrukcja obsługi

Mode d'emploi
Istruzioni per l'utente
Instrucțiunile utilizatorului
Руководство по эксплуатации

FRENCH FRIES CUTTER



Item: 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

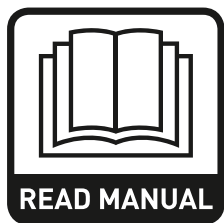
Przed uruchomieniem urządzenia należy koniecznie dokładnie przeczytać niniejszą instrukcję obsługi

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



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 manualul de utilizare alături de aparat.
Tento návod si odložte so spotřebičom.
Хранить руководство вместе с устройством.



Dear Customer,

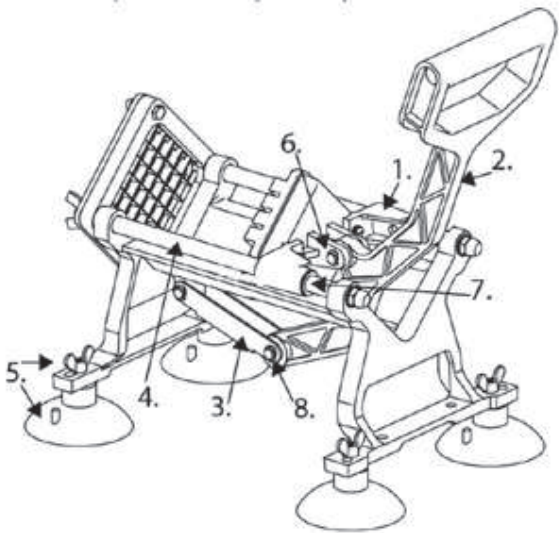
Thank you for purchasing this Hendi appliance. Please read this manual carefully before connecting the appliance in order to prevent damage due to incorrect use. Read the safety regulations in particular very carefully.

Special safety instructions

- 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.
- Read all directions 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.

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

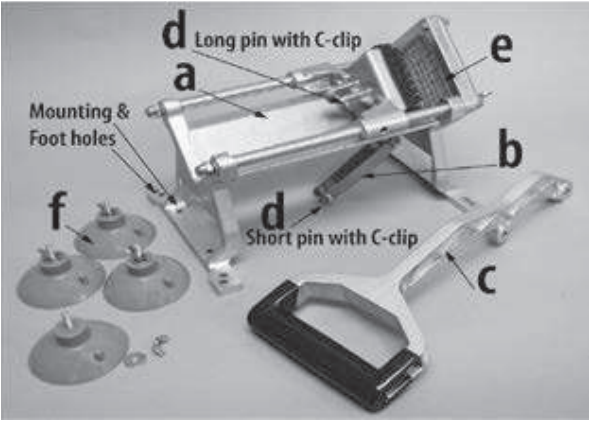


Optional cutting plates - 1/4" and 1/2" are available.

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
- Needle-nose pliers

- 1 Remove C-Clip from long pin located on the back of the Pusher Block. Remove C-Clip from short pin located on loose end of the Connecting Plate.
- 2 Align the center-mounting hole of handle with the mounting bracket holes located on the back of the Pusher Block. Insert Long pin and secure with C-clip. (Use needle nose pliers to place C-clip on pin then press until it snaps to hold pin in place)
- 3 Align bottom hole of handle with holes in metal connecting plate, which is pre-attached to the bottom of base. Insert Short pin and secure with C-Clip (Use needle nose pliers to place C-Clip on pin then press until it snaps to hold pin in place)
- 4 Attach the front two feet through each slot at the front of the base. Attach the back two feet through the 2nd hole in from the edge at the back of the base. Note: Pull the notch on the top of each foot to release suction pressure after use. Note: Extra holes in the base can be used for wall or counter mounting without the feet.
- 5 Unit is ready to use.

Wall Mounting (optional)

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

- Important: do not mount the bracket on drywall or paneling without first anchoring to a wall stud!
- Since significant force is required to pull down on the cutter handle, the mounting bracket must be securely anchored on a wall by attaching three of the vertical holes with 1/4" lag 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 produce is oversized, or if it is positioned at a slight angle to the blade, the produce may not 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, using 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 Fry Cutter and hand wash all parts that come in contact with food. Note: Refer to "Changing cutting plate section on page 7.
- 3 Remove Thumb Screws to release PUSH BLOCK.
- 4 Remove Wing Nuts to release the Blade and Holder Assembly or Blade Holder and Blade.
- 5 Remove Thumb Screws and Blade Holder Plate.
- 6 Clean with warm, soapy water before and after each use. Rinse with clean water. Dry all parts completely before re-assembly.
- 7 Minimize the use of alkaline cleaners as they may cause pitting and dulling of the finish.

Not dishwasher safe! Hand-wash all parts that come in contact with food in warm, soapy water before and after each use. Rinse with clear water. Dry all parts thoroughly before re-assembly. It is best to use a food-grade silicone spray or grease to coat all metal parts before storing.

Warranty

Any defect affecting the functionality of the appliance that becomes apparent within one year after purchase will be corrected 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 bought 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

At the end of the life of the appliance, please dispose of the appliance according to the regulations and guidelines applicable at the time.

Throw packing materials like plastic and boxes in the appropriate containers.



Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,

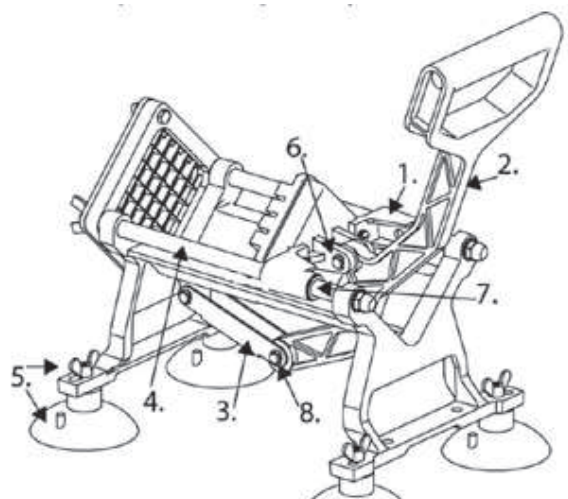
wir danken Ihnen für den Kauf des Gerätes Hendi. Machen Sie sich bitte mit dieser Anleitung noch vor der Inbetriebnahme des Gerätes vertraut, um Schäden durch die unsachgemäße Bedienung zu vermeiden. Den Sicherheitsregeln ist besondere Aufmerksamkeit zu widmen.

Wichtige Sicherheitshinweise

- Überprüfen Sie alle Teile auf sichtbare Beschädigungen. Vor dem Benutzen des Pommes-Frites-Schneiders überprüfen Sie, ob sich in der Verpackung alle seine Teile befinden und ob seine beweglichen Teile korrekt funktionieren. Überprüfen Sie auch korrekte Ausrichtung und Verbindung von beweglichen Elementen als auch alle anderen Umstände, die einen Einfluss auf korrektes Funktionieren des Gerätes haben können.
- Vor dem Benutzen oder Reinigen des Pommes-Frites-Schneiders lesen Sie die Montageanleitung sorgfältig durch.
- Bevor Sie mit dem Schneiden beginnen, stellen Sie sicher, dass die Seegerringe auf langem und kurzem Bolzen korrekt montiert sind und dass der Messereinsatz korrekt in das Gerät eingelegt wurde.
- Achtung! Bewegliche Teile stellen eine Gefahr dar – fassen Sie sie nicht an. Passen Sie während der Bedienung des Gerätes auf lose Kleidungsstücke auf.
- Kinder sind vom Pommes-Frites-Schneider fernzuhalten, sie dürfen sich auch nicht allein in einem Raum mit dem Gerät aufhalten.

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

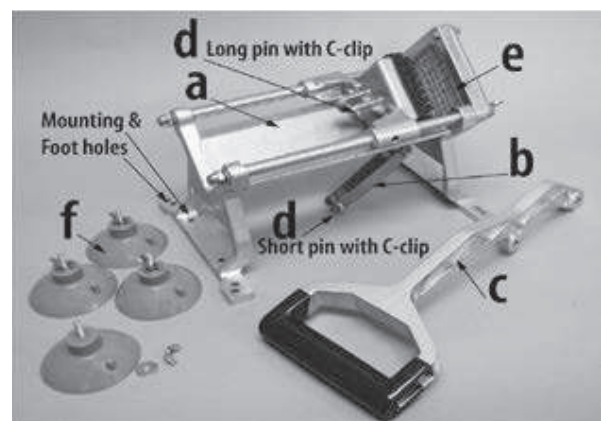


Es sind auch zwei zusätzliche Messereinsätze verfügbar – 1/4" und 1/2"

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
- Spitzzange

1 Entfernen Sie den Seegerring vom langen Bolzen, der sich im hinteren Teil des Schiebers befindet. Entfernen Sie den Seegerring vom kurzen Bolzen, der sich am freien Ende der Verbindungsplatte befindet.

2 Stellen Sie den Hebel so ein, dass sich die mittlere Montageöffnung des Hebels auf dem Niveau der Montageöffnungen im hinteren Teil des Schiebers befindet. Legen Sie den langen Bolzen ein und sichern ihn mit Hilfe eines Seegerrings ab (zum Montieren des Seegerrings auf dem Bolzen verwenden Sie eine Spitzzange, anschließend zudrücken, bis er einrastet und den Bolzen fixiert).

3 Stellen Sie den Hebel so ein, dass sich die untere Montageöffnung auf dem Niveau der Verbindungsplatte befindet, welche am Gestell des Pommes-Frites-Schneiders befestigt ist. Legen

Sie den kurzen Bolzen ein und sichern ihn mit Hilfe eines Seegerrings ab (zum Montieren des Seegerrings auf dem Bolzen verwenden Sie eine Spitzzange, anschließend zudrücken bis er einrastet und den Bolzen fixiert).

4 Montieren Sie die zwei vorderen Füße im vorderen Teil des 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.



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 ei-

nem 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 Flügelmutter, 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 Hutmutter.
- 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 Flügelmutter, 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 Was-

ser. Vor Wiedermontage des Gerätes trocknen Sie sorgfältig alle Teile.

- 7 Vermeiden Sie alkalische Reinigungsmittel: sie können zum matt werden oder zu Anfressungen in Metallteilen des Gerätes führen.

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

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

Garantie

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

Nach Beendigung seiner Lebensdauer ist das Gerät rechtmäßig und den jeweils geltenden Richtlinien entsprechend zu entsorgen. Verpackungsmaterial, wie Kunststoffe bzw. Schachteln, in die entsprechenden Behälter geben.



Geachte klant,

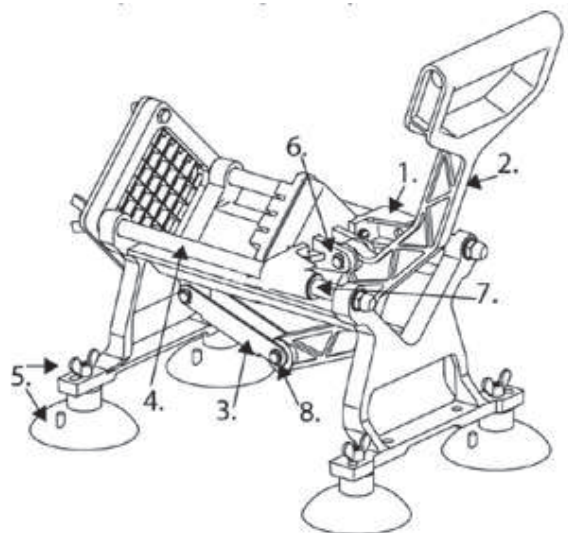
Hartelijk dank voor de aankoop van dit Hendi apparaat. Leest u deze gebruiksaanwijzing zorgvuldig voordat u het apparaat gebruikt, dit om schade door verkeerd gebruik te voorkomen. Lees vooral de veiligheidsinstructies aandachtig door.

Speciale veiligheidsaanwijzingen:

- Controleer op beschadigingen. Alvorens het apparaat in gebruik te nemen, controleer dat alle onderdelen in de verpakking aanwezig zijn en dat alle bewegende delen hun functie kunnen uitvoeren. Controleer dat de bewegende delen goed uitgelijnd zijn, niet aanlopen of vastzitten, en niet anderszins het functioneren van het apparaat kunnen verhinderen.
- Lees eerst de aanwijzingen voor de montage en het gebruik van de fritessnijder, voordat u het in gebruik neemt of reinigt.
- Zorg ervoor dat de C-clips goed vastzitten aan de lange en korte stiften en de snijplaat stevig vastzit aan het einde van het apparaat, voordat u begint met het snijden van frites.
- Let op! Houd vingers en loszittende kleding uit de buurt van bewegende onderdelen! Risico op verwonding!
- Houd kinderen uit de buurt. Laat het apparaat niet zonder toezicht in de buurt van kinderen liggen.

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

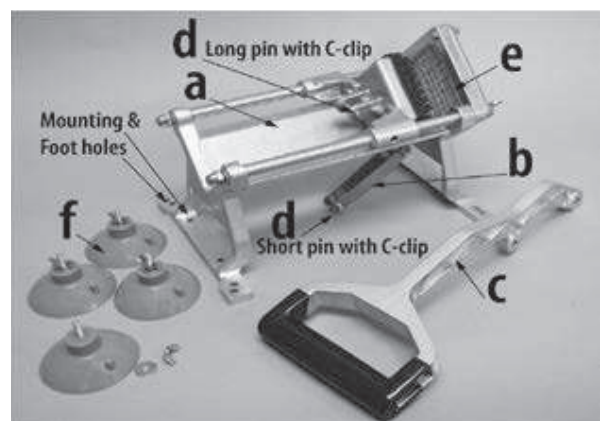


Snijplaten 6 mm en 12,5 mm zijn los verkrijgbaar.

Montage

Pak alle onderdelen uit

- Fritessnijder basis
- Koppelstuk
- Handgreep
- Lange en korte stiften met C-clips (in plaats)
- (1) 9,5 mm snijplaat (voorgemonteerd)
- (4) Grote zuignap voeten (elk met een vleugelmoer en ring voor montage)



Benodigde gereedschappen:

- Standaard schroevendraaier
- Punttang of C-clip tang.

- 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.

Wandmontage (optioneel)

Vorbereiding 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
- 5 snijresultaat tegenvallen. Het wordt aangeraden om zeer grote groenten eerst in kleinere stukken te snijden.
- 6 Houd handen en vingers uit de buurt van de snijplaat tijdens gebruik.
- 7 Denk er aan om een opvangbak te plaatsen voor de gesneden groente.
- 8 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.
 - 5 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.

Afdanken & Milieu

Aan het einde van de levensduur, het apparaat af-danken volgens de op dat moment geldende voorschriften en richtlijnen.

Werp verpakkingsmateriaal zoals plastic en dozen in de daarvoor bestemde containers.



Szanowny Kliencie,

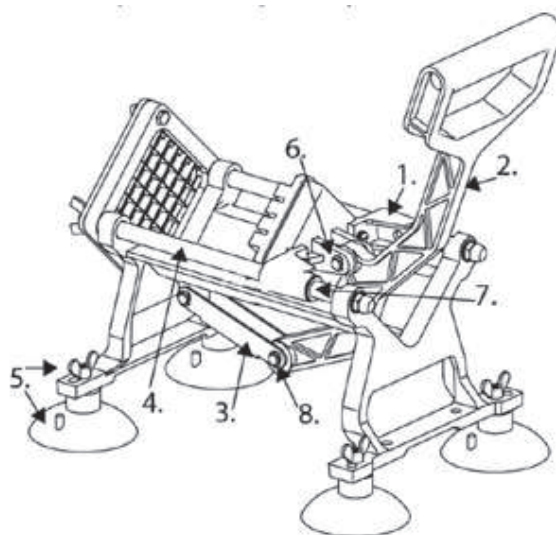
Dziękujemy za zakup urządzenia firmy Hendi. Prosimy o uważne zapoznanie się z niniejszą instrukcją przed podłączeniem urządzenia, aby uniknąć uszkodzeń spowodowanych niewłaściwą obsługą. Należy zwrócić szczególną uwagę na zasady bezpieczeństwa.

Ważne informacje dotyczące bezpieczeństwa

- Sprawdź, czy żadna z części urządzenia nie jest uszkodzona. Przed uruchomieniem maszyny sprawdź, czy w opakowaniu znajdują się wszystkie jej części oraz czy części ruchome działają poprawnie. Sprawdź także prawidłowe wyosiowanie i połączenie elementów ruchomych, jak również wszelkie inne warunki, które mogą wpłynąć na poprawne działanie urządzenia.
- Przeczytaj uważnie instrukcję dotyczącą montażu krajalnicy do ziemniaków przed użyciem lub czyszczeniem urządzenia.
- Przed rozpoczęciem krojenia upewnij się, czy pierścienie Segera są odpowiednio zaciśnięte na długich i krótkich sworzniach oraz czy ostrze zostało prawidłowo umieszczone w urządzeniu.
- Uwaga! Ruchome części mogą stwarzać zagrożenie – nie należy ich dotykać. Podczas obsługi urządzenia należy uważać na luźne elementy ubioru.
- Do krajalnicy nie należy dopuszczać dzieci ani zostawiać ich samych w pomieszczeniu z urządzeniem.

Części krajalnicy do ziemniaków

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

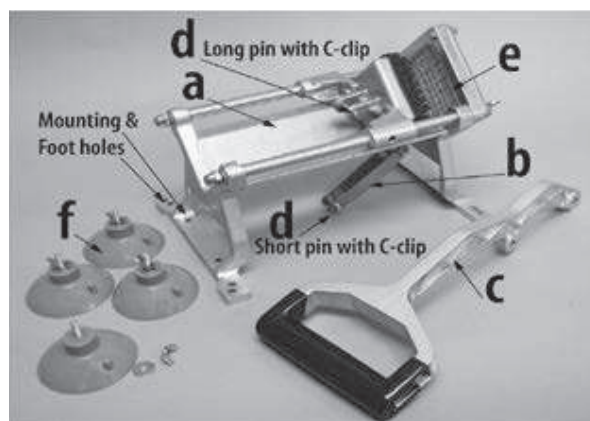


Dostępne są również ostrza dodatkowe - 1/4" i 1/2"

Montaż

Rozpakuj wszystkie części

- a. Podstawa krajalnicy
- b. Płytką łącząca
- c. Dźwignia
- d. Długi i krótki sworzень 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
- Szczypce

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 krawalnicy. 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 odciągnąć urządzenie od podłoża (nóżki działają jak przyssawki). Uwaga: Dodatkowe otwory w podstawie krawalnicy mogą być użyte do montażu ściennego lub do montażu na blacie bez użycia nóżek.

5 Urządzenie jest gotowe do użycia.

Montaż ścienny (opcjonalny)

Przed montażem należy sprawdzić, czy płytka nie jest uszkodzona. Należy również sprawdzić uchwyt służący do montażu ściennego pod kątem 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 krawalnicy 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 krawalnicy na profilu szkieletu ściennego, urządzenie nie spadnie ze ściany podczas pracy. Profile szkieletu umiesz-

czone 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 uchwyty krawalnicy, urządzenie należy wsunąć w uchwyt od góry. Pod krawalnicą należy umieścić odpowiedni pojemnik na frytki lub inne pokrojone warzywa.



Obsługa urządzenia

Poprawnie zamontowana kralalnica jest gotowa do użycia.

- 1 Ziemniaki należy umyć i osuszyć. Warzywa można obrać, ale nie jest to konieczne. W kralalnicy 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 kralalnicę 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 kotłkowej.
- 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.

PL

Wskazówki dotyczące czyszczenia

- 1 Podczas obsługi i czyszczenia kralalnicy należy zachować najwyższą ostrożność ze względu na ostrza.
- 2 Kralalnicę należy całkowicie rozmontować i ręcznie wyczyścić wszystkie elementy, które wchodzi 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 kralalnicy. Następnie optucz je czystą wodą. Przed ponownym montażem urzą-

dzenia, 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 kralalnicy, które wchodzi w kontakt z jedzeniem, należy myć ręcznie przed i po użyciu ciepłą wodą z mydłem, a następnie optukać czystą wodą. Przed ponownym montażem, należy dokładnie wysuszyć wszystkie elementy.

Przed przechowywaniem urządzenia, wszystkie metalowe części powinny zostać nasmarowane lub spryskane 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 przepi-

sów 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.

Wycofanie z użytkowania i ochrona środowiska

Urządzenie zużyte i wycofane z użytkowania należy zutylizować zgodnie z przepisami i wytycznymi obowiązującymi w momencie wycofania urządzenia.

Materiały opakowaniowe, jak tworzywa sztuczne i pudła, należy umieszczać w pojemnikach na odpady właściwych dla rodzaju materiału.



Cher client,

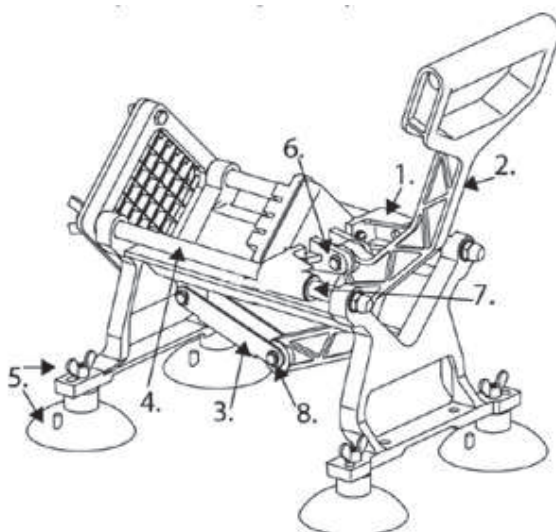
Merci d'avoir acheté cet appareil de Hendi. Veuillez lire attentivement ce mode d'emploi avant de brancher l'appareil afin d'éviter tout endommagement pour cause d'usage abusif. Veuillez notamment lire les consignes de sécurité avec la plus grande attention.

Informations de sécurité importantes:

- Assurez-vous qu'aucune des pièces de l'appareil n'est endommagée. Avant la première utilisation de la machine, assurez-vous que l'emballage contient tous les éléments et que les pièces mobiles fonctionnent correctement. Vérifiez aussi l'alignement correct et l'assemblage des pièces mobiles ainsi que toutes les autres conditions qui pourraient affecter le bon fonctionnement de l'appareil.
- Lisez attentivement les instructions sur l'installation de la trancheuse de pommes de terre avant l'utilisation et le nettoyage de l'appareil.
- Avant de couper, assurez-vous que les anneaux Seger sont serrés correctement sur les tiges longues ou courtes et que la lame a été correctement positionnée dans l'appareil.
- Attention ! Les pièces mobiles peuvent présenter un risque – ne les touchez pas. Pendant l'utilisation de l'appareil, faites attention à des vêtements amples.
- Ne permettez pas aux enfants d'utiliser l'appareil et ne les laissez pas seuls dans un local avec l'appareil.

Pièces de la trancheuse de pommes de terre

N°	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

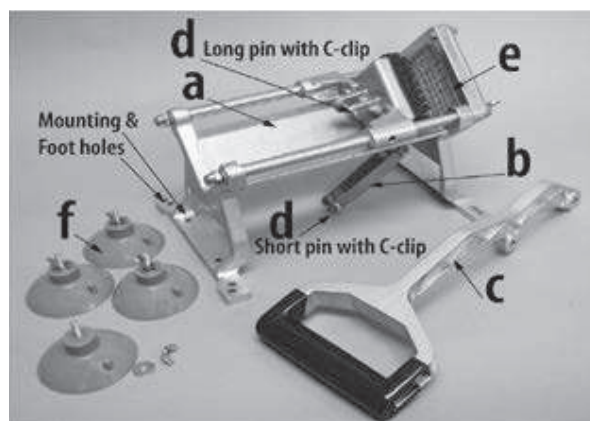


Les lames supplémentaires sont disponibles - 1/4" et 1/2"

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
- Pince

- 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.

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 poignée de fixation murale sur les autres surfaces : par exemple en béton ou en brique, contactez un magasin avec les éléments métalliques et obtenez le conseil sur les modes d'installation corrects sur les murs de béton ou en brique.
- Après l'installation de la poignée de la trancheuse, l'appareil doit être inséré dans la poignée à travers la partie supérieure. Placez un récipient pour les frites ou les légumes coupés au-dessous de la trancheuse.

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.

FR

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'utilisateur 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.

Retrait de l'exploitation et protection de l'environnement

L'équipement usé et retiré de l'exploitation doit être valorisé conformément aux dispositions légales et aux recommandations en vigueur à la date de son retrait.

Les matériaux d'emballage tels que matières plastiques et cartons doivent être déposés dans les bennes prévues pour le type du matériau considéré.



Gentile cliente,

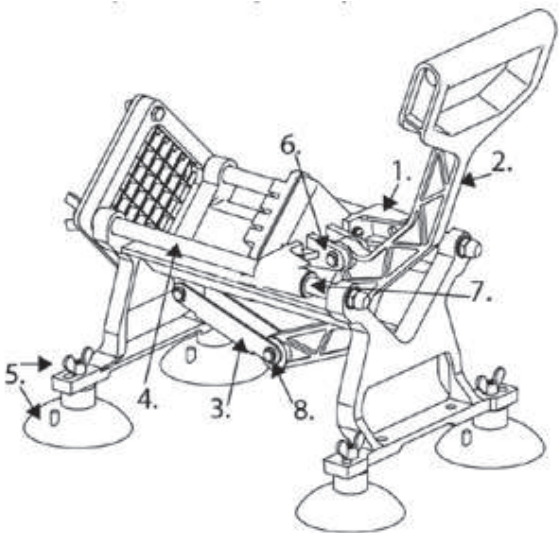
grazie per aver acquistato questo apparecchio Hendi. Ti invitiamo a leggere queste istruzioni per l'uso con attenzione prima di collegare l'apparecchio al fine di evitare danni dovuti a uso improprio. Ti invitiamo inoltre a prestare particolare attenzione alle precauzioni di sicurezza.

Informazioni importanti sulla sicurezza

- Assicurarsi che nessuna parte dell'apparecchio non sia danneggiata. Prima di iniziare l'utilizzazione dell'apparecchio, assicurarsi che nell'imballaggio ci sono tutti gli elementi e che le parti mobili funzionano correttamente. Controllare anche il corretto allineamento e la connessione delle parti mobili, così come tutte le altre condizioni che possono influenzare il corretto funzionamento dell'apparecchio.
- Leggere attentamente le istruzioni per l'installazione dell'affettatrice di patate prima di utilizzare o pulire l'apparecchio.
- Prima di tagliare, assicurarsi che gli anelli Seger sono stretti correttamente sui perni lunghi o corti e che la lama è stata posta correttamente nell'apparecchio.
- Attenzione! Le parti mobili possono rappresentare un rischio – non toccarle. Durante l'uso dell'apparecchio fare attenzione agli abiti larghi.
- Non permettere ai bambini di utilizzare l'affettatrice e non lasciarli soli in una camera con l'apparecchio.

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

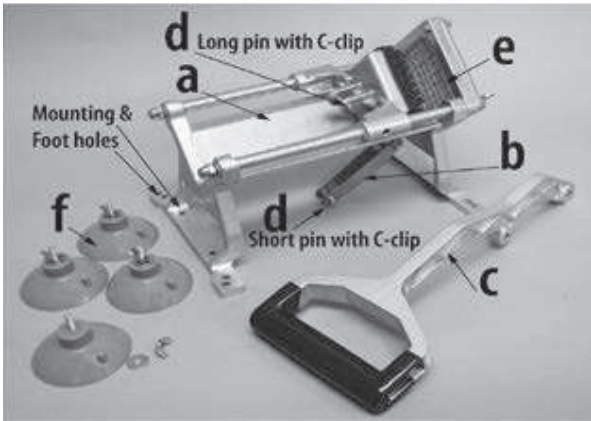


Le lame supplementari 1/4" e 1/2" sono disponibili.

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
- Pinze

- 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 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.
- 4 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 cartongesso 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.



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 Mettere 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.

IT

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 piastrina 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 & Ambiente

Alla fine della vita utile del dispositivo, smaltire conformemente alle normative e linee guida applicabili.

Eliminare i materiali di imballaggio, quali plastica e cartone, negli specifici contenitori.



Stimate client,

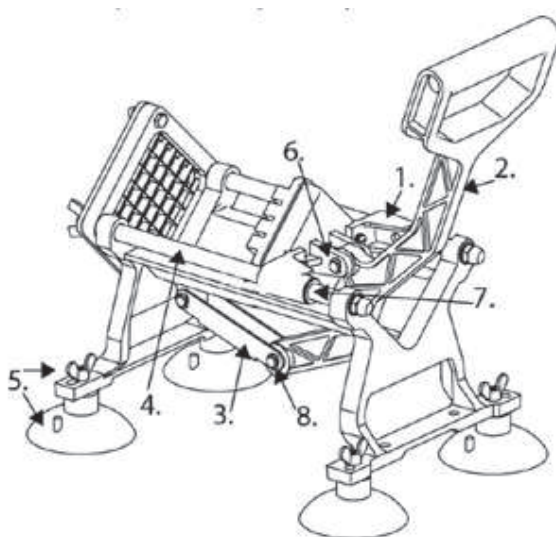
Vă mulțumim pentru achiziționarea acestui aparat Hendi. Vă rugăm să citiți cu atenția acest manual înainte de a conecta aparatul pentru evitarea defectării ca urmare a utilizării incorecte. Acordați o atenție deosebită regulilor de siguranță.

Instrucțiuni speciale de siguranță

- 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 feliatorului.aparatului.
- 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 nicio dată nesupravegheat aparatul de tăiat cartofi pai.

Pieșele aparatului de tăiat cartofi pai

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

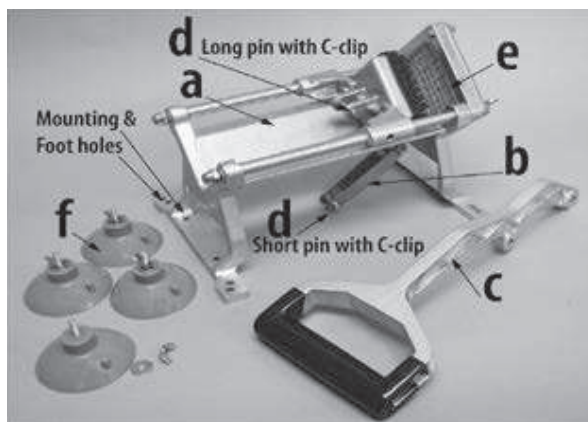


Le lame supplementari 1/4" e 1/2" sono disponibili.

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
- Clește cu vârf ascuțit

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

Montajul pe perete (opțional)

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

- Important: consola nu se fixează pe tapete sau pe un perete lambrizat fără a o ancora mai întâi de un element de rezistență din perete!
- Având în vedere că mânerul trebuie tras în jos cu multă forță, consola de montaj trebuie bine prinsă de perete prin prinderea în cele trei găuri verticale a șuruburilor de ancorare de 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 pardo-

seală până la plafon, și fac parte din structura de rezistență din lemn. Se recomandă utilizarea unui aparat electric de găsimire 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.



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.

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 bruscăt 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 sfârșitul vieții aparatului, vă rugăm să-l eliminați conform regulamentelor și instrucțiunilor aplicabile în acel moment.

Aruncați ambalajul (plastic sau carton) în recipiențele corespunzătoare.



Уважаемый Клиент,

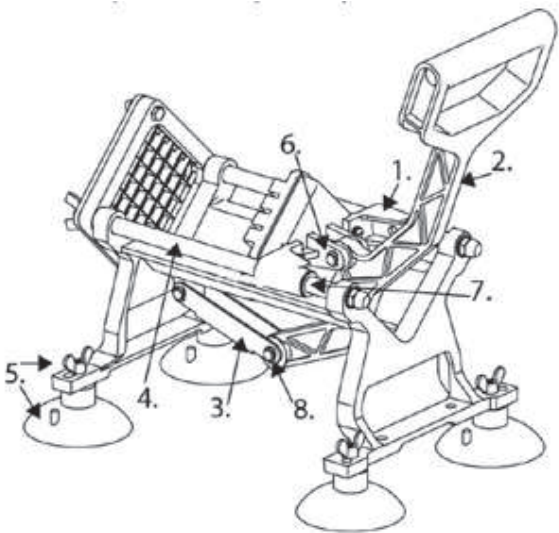
Большое Вам спасибо за то, что Вы купили оборудование фирмы Hendi. Вам следует внимательно прочитать настоящую инструкцию пользователя во избежание повреждения машины в результате неправильной эксплуатации. Особенно рекомендуем ознакомиться с предупреждениями.

Важная информация по технике безопасности

- Убедитесь, что ни одна часть устройства не повреждена. Перед запуском машины проверьте, что упаковка содержит все её части и, что движущиеся части работают должным образом. Проверьте также правильную регулировку соосности и соединение движущихся частей, а также любые другие условия, которые могут повлиять на правильную работу устройства.
- Внимательно прочитайте руководство по сборке машины для резки картофеля перед использованием или чисткой устройства.
- Перед началом резки убедитесь, что стопорные кольца Зегера затянуты должным образом на длинных и коротких штифтах и правильно ли расположен нож в устройстве.
- Внимание! Движущиеся части могут представлять опасность – не прикасайтесь к ним. При эксплуатации машины следите за свободными элементами одежды.
- Не допускайте детей к машине для резки и не оставляйте их одних в помещении с устройством.

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

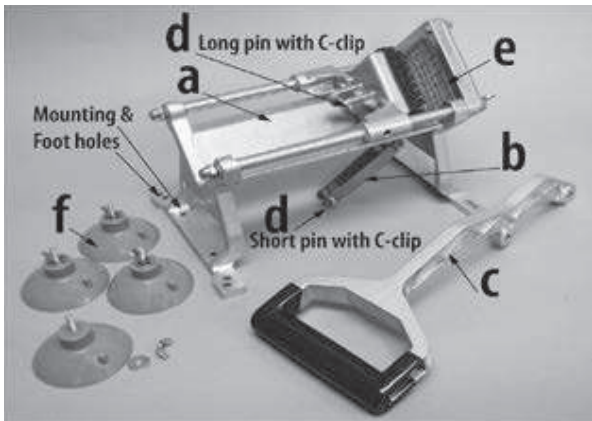


Доступны также дополнительные ножи - 1/4" и 1/2"

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, используемые для крепления машины для резки к основанию)



Необходимые инструменты для монтажа:

- Классическая отвертка
- Щипцы

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.

Настенный монтаж (опциональный)

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

- Внимание: для стен из гипсокартона или обшитых панелями, стеной кронштейн должен крепиться к профилю внутреннего каркаса стены!
- Чтобы нажать на рычаг машины для резки, следует приложить значительную силу, поэтому он должен быть надёжно прикреплен к центральной части вертикального профиля каркаса стены с помощью трёх болтов 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.

RU

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 высу-

шите 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 в коей мере не нарушает иных прав потребителя, изложенных в законода-

тельстве. 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 внос изменений в конструкцию, упаковку и в технические параметры, указываемые в технической документации без предупреждения.

Списание с эксплуатации. Защита окружающей среды

Оборудование, изношенное и списанное с эксплуатации следует утилизировать согласно правилам и указаниям, действующим на день снятия с эксплуатации.

Материалы упаковки, такие как пластик, картонные коробки, древесина, следует складировать отдельно в соответствующие контейнеры.







Hendi B.V.

Steenoven 21
3911 TX Rhenen, The Netherlands

Tel: +31 (0)317 681 040

Fax: +31 (0)317 681 045

Email: info@hendi.eu

Hendi Polska Sp. z o.o.

ul. Magazynowa 5
62-023 Gądk, Poland

Tel: +48 61 6587000

Fax: +48 61 6587001

Email: info@hendi.pl

Hendi Food Service Equipment GmbH

Gewerbegebiet Ehring 15
5112 Lamprechtshausen, Austria

Tel: +43 (0) 6274 200 10 0

Fax: +43 (0) 6274 200 10 20

Email: office.austria@hendi.eu

Hendi Food Service Equipment Romania Srl

Str. Ecaterina Teodoroiu nr. 38, Parc Industrial Ramoss
Halele 23-24, Brasov 500450 RO, Romania

Tel: +40 268 320330

Fax: +40 268 320335

Email: office@hendi.ro

Hendi HK Ltd.

1603-5, Tower II, Enterprise Square
9 Sheung Yuet Road, Kowloon Bay, Hong Kong

Tel: +852 2801 5019

Fax: +852 2801 5057

Email: info-hk@hendi.eu

Find Hendi on internet:

www.hendi.eu

www.facebook.com/HendiFoodServiceEquipment

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.