



HURAKAN

BREAD SLICER HURAKAN HKN-PIC012



ENGLISH	EN	2
FRANÇAIS	FR	4
ITALIANO	IT	6
POLSKI	PL	8
РУССКИЙ	RU	10



You have purchased a piece of professional equipment. Prior to commencing operation, you should read and understand this Certificate and keep it throughout the service life of the equipment.

Remember that by following all the instructions set out in this Certificate, you will thereby prolong the life of the equipment and avoid injuries to maintenance personnel.

1. PURPOSE

This equipment is designed for use in catering establishments and is used for cutting bread into equal slices.

2. TECHNICAL SPECIFICATIONS

Model	HKN-PICO12
Installation	Tabletop
Dimensions, mm	680×780×780
Power, kW	0,37
Mains parameters	220V/50-60 Hz
Maximum number of slices	31
Slice thickness, mm	12

3. INSTALLATION

1. Place the equipment on a stable, level surface in a well-ventilated area. The surface must be dry and clean. The surface must support the weight of the equipment.
2. Make sure that the mains voltage corresponds to the operating voltage of the machine.
3. Equipment must be grounded.
4. Turn on the power supply (plug it in).
5. Adjust the width and height guides according to the loaf size.
6. Place the bread in the machine.
7. Turn on the equipment.

ATTENTION: Slicing bread must be done only after it has cooled down and aged for at least a day. The bread slicer is not intended for cutting freshly baked bread.

4. CLEANING AND MAINTENANCE

- Prior to maintenance, make sure the unit is unplugged from the wall socket.
- Wipe the housing with a clean, damp cloth or sponge. Do not spray water on the device.
- If performance drops, check belt tension and blade wear.

5. SAFETY

- Attention! Installation, commissioning, and maintenance shall be performed by duly qualified and licensed technical personnel as required by the regulations of the country where this equipment is used.
- To prevent electric shock, do not touch the equipment with wet hands.

- To avoid injury, keep your hands away from moving parts of the equipment.
- Prior to maintenance, make sure the unit is disconnected from the power supply mains.
- Do not wash the equipment under running water or immerse it in water or any other liquid.
- When jamming bread in the blades, it is necessary to stop the machine and clean it.

Vous avez acheté un équipement professionnel. Avant de commencer à utiliser cet équipement, veuillez vous familiariser avec ce manuel ; conservez-le pendant toute la durée d'exploitation de l'équipement.

Rappelez-vous qu'en suivant toutes les instructions contenues dans le présent manuel, vous prolongerez la durée d'utilisation de l'équipement et éviterez des blessures aux personnes qui l'utilisent.

Nous espérons que nos recommandations faciliteront au maximum votre travail avec l'équipement.

1. UTILISATION

Cet équipement est destiné à être utilisé dans les établissements de restauration et est utilisé pour couper le pain en tranches égales.

2. CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Modèle	HKN-PICO12
Description	De table
Dimensions extérieures, mm	680×780×780
Capacité installée, kW	0,37
Paramètres du réseau électrique	220 V / 50-60 Hz
Quantité maximale de tranches	31
Épaisseur de coupe, mm	12

3. AVANT LE PREMIER DÉMARRAGE

1. Placez l'équipement sur une support stable avec la surface horizontale plane dans un local bien aéré. La surface doit être propre et sèche. L'appui doit supporter le poids de l'équipement.
2. Assurez-vous que la tension dans le réseau correspond à la tension de fonctionnement de l'appareil.
3. L'équipement doit être mis à la terre.
4. Branchez l'équipement à l'aide de l'interrupteur.
5. Réglez la butée de largeur et la butée de hauteur en fonction de la taille du pain.
6. Placez le pain dans l'appareil.
7. Allumez l'équipement.

AVERTISSEMENT : Il faut trancher le pain seulement après son refroidissement et son exposition pendant au moins 24 heures. La trancheuse à pain n'est pas destinée pour trancher du pain fraîchement cuit.

4. ENTRETIEN ET MAINTENANCE

- Débranchez l'alimentation électrique avant d'effectuer tout travail d'entretien.
- Essuyez le boîtier avec un chiffon ou une éponge propre et humide. Ne vaporisez pas d'eau sur l'appareil.

- Si les performances chutent, vérifiez la tension de la courroie et l'usure de la lame.

5. CONSIGNES DE SÉCURITÉ

- Attention ! L'installation, la mise en service et l'entretien de l'appareil doivent être effectués par le personnel qualifié conformément aux réglementations du pays où l'appareil est utilisé.
- Pour éviter les décharges électriques, ne touchez pas l'équipement avec les mains mouillées.
- Pour éviter les blessures, ne touchez pas avec vos mains des pièces mobiles de l'équipement.
- Il est interdit d'effectuer des travaux d'entretien de l'équipement sans couper l'alimentation électrique.
- Il est interdit de laver l'équipement sous l'eau courante directe et de l'immerger dans l'eau ou tout autre liquide.
- En cas de coincement du pain dans les lames, il est nécessaire d'arrêter l'appareil et de le nettoyer.

Avete acquistato un apparecchio professionale. Prima di iniziare a utilizzarlo, assicuratevi di leggere questa scheda tecnica e di conservarla per tutta la durata dell'impiego dell'apparecchio.

Ricordate che seguendo tutte le istruzioni fornite in questa scheda tecnica, prolungherete la durata dell'apparecchio ed eviterete infortuni al personale di manutenzione.

Ci auguriamo che i nostri consigli vi facilitino l'uso dell'apparecchio.

1. FUNZIONE

Questa apparecchiatura è destinata all'uso in esercizi di ristorazione e viene utilizzata per tagliare il pane in fette uguali.

2. CARATTERISTICHE TECNICHE

Modello	HKN-PICO12
Descrizione	Da tavolo
Dimensioni, mm	680×780×780
Potenza installata, kW	0,37
Parametri della rete elettrica	220V/50-60 Hz
Numero massimo di fette	31
Spessore di fette, mm	12

3. PRIMA DI INIZIARE

1. Posizionare l'apparecchio su una superficie stabile e piana in un'area ben ventilata. La superficie deve essere asciutta e pulita. Il supporto deve reggere il peso dell'apparecchio.
2. Assicurarsi che la tensione di rete corrisponda alla tensione di esercizio dell'apparecchio.
3. L'apparecchio deve essere collegato a terra.
4. Collegare l'apparecchio alla rete elettrica con l'interruttore di rete.
5. Regolare la battuta di larghezza e la battuta di altezza in base alle dimensioni del pane.
6. Metti il pane nell'apparecchio.
7. Accendere l'apparecchio.

AVVERTENZA: Il pane deve essere affettato solo dopo che si è raffreddato e stagionato per almeno un giorno. L'affettatrice per pane non è progettata per affettare il pane appena sfornato.

4. MANUTENZIONE E PULIZIA

- Prima di svolgere qualsiasi attività di manutenzione si consiglia di staccare l'apparecchio dalla presa della corrente.
- Passate sul corpo del tritacarne con un panno pulito o una spugna umida. Non spruzzare acqua sull'apparecchio.

- Se le prestazioni calano, controllare la tensione della cinghia e l'usura della lama.

5. PRESCRIZIONI DI SICUREZZA

- Attenzione! L'installazione, la messa in servizio e la manutenzione dell'apparecchio devono essere eseguite da personale qualificato secondo le normative del paese in cui l'apparecchio viene utilizzato.
- Per evitare folgorazione, non toccate l'apparecchio con le mani bagnate.
- Per evitare lesioni, non toccare le parti mobili dell'apparecchio con le mani.
- È vietato eseguire la manutenzione dell'apparecchio senza scollegare l'alimentazione.
- Non è consentito lavare l'apparecchio sotto il getto d'acqua diretto o immergerlo in acqua o in altro liquido.
- Quando si inceppa il pane nelle lame, è necessario fermare l'apparecchio e pulirlo.

Nabyliście Państwo profesjonalny sprzęt. Zanim przystąpicie Państwo do pracy z nim, koniecznie zapoznajcie się z niniejszą kartą techniczną i zachowajcie ją przez cały okres eksploatacji urządzenia.

Trzeba pamiętać, że stosując się do zaleceń zawartych w niniejszej karcie technicznej, maksymalnie wydłużamy okres eksploatacji urządzenia i unikamy obrażeń personelu.

Mamy nadzieję, że nasze zalecenia w jak największym stopniu ułatwią Tobie pracę ze sprzętem.

1. PRZEZNACZENIE

Dany sprzęt jest przeznaczony do użytku w zakładach żywienia zbiorowego i służy do krojenia chleba na równe kromki.

2. PARAMETRY TECHNICZNE

Model	HKN-PICO12
Opis	Urządzenie stołowe
Wymiary, mm	680×780×780
Moc instalacyjna, kW	0,37
Parametry sieci elektrycznej	220B/50-60 Hz
Maksymalna ilość kromek	31
grubość kromki, mm	12

3. PRZED PIERWSZYM WŁĄCZENIEM

1. Ustaw sprzęt na stabilnej płaskiej poziomej powierzchni w dobrze wentylowanym pomieszczeniu. Powierzchnia musi być sucha i czysta. Podstawa musi wytrzymać ciężar sprzętu.
2. Upewnij się, że napięcie w sieci jest zgodne z napięciem roboczym urządzenia.
3. Sprzęt musi być uziemiony.
4. Podłącz urządzenie do sieci za pomocą wyłącznika sieciowego.
5. Dostosuj ogranicznik szerokości i ogranicznik wysokości zgodnie z rozmiarem chleba.
6. Umieść chleb w urządzeniu.
7. Włącz sprzęt.

OSTRZEŻENIE: krojenie chleba należy wykonywać dopiero po ostygnięciu i pozostawieniu go na co najmniej jeden dzień. Krajalnica do chleba nie jest przeznaczona do krojenia świeżo upieczonego chleba.

4. KONSERWACJA I CZYSZCZENIE

- * Przed wykonaniem jakichkolwiek prac konserwacyjnych należy najpierw odłączyć zasilanie.
- * Wytrzyj obudowę czystą wilgotną szmatką lub gąbką. Nie należy rozpylać wody na urządzenie.
- * W przypadku spadku wydajności sprawdź napięcie paska napędu i stopień zużycia ostrzy.

5. ZASADY BEZPIECZEŃSTWA

- Uwaga! Instalacja, uruchomienie i konserwacja urządzenia powinny być przeprowadzane przez wykwalifikowany personel zgodnie z przepisami obowiązującymi w kraju, w którym urządzenie jest używane.
- * Aby uniknąć porażenia prądem elektrycznym, nie dotykaj urządzenia mokrymi rękami.
- * Aby uniknąć obrażeń, nie dotykaj rękami ruchomych zespołów sprzętu.
- * Nie wolno wykonywać prac konserwacyjnych bez odłączenia zasilania.
- * Nie wolno myć urządzenia pod bezpośrednim strumieniem wody i zanurzać go w wodzie lub innym płynie.
- * W przypadku zakleszczenia chleba w ostrzach konieczne jest zatrzymanie urządzenia i oczyszczenie go.

Вы приобрели профессиональное оборудование. Прежде чем Вы приступите к работе с ним, обязательно ознакомьтесь с настоящим Паспортом и сохраняйте его в течение всего срока эксплуатации оборудования.

Помните, что, выполняя все указания, изложенные в настоящем Паспорте, Вы тем самым продлите срок эксплуатации оборудования и избежите травм обслуживающего персонала.

Мы надеемся, что наши рекомендации максимально облегчат Вам работу с оборудованием.

1. НАЗНАЧЕНИЕ

Данное оборудование предназначено для использования на предприятиях общественного питания и используется для нарезки хлеба на равные ломтики.

2. ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Модель	HKН-Р1СО12
Описание	Настольная
Габаритные размеры, мм	680×780×780
Установочная мощность, кВт	0,37
Параметры электросети	220В/50-60 Гц
Максимальное количество ломтиков	31
Толщина нарезки, мм	12

3. ПЕРЕД ПЕРВЫМ ВКЛЮЧЕНИЕМ

1. Установите оборудование на устойчивую подставку с ровной горизонтальной поверхностью в хорошо вентилируемом помещении. Поверхность должна быть сухой и чистой. Поставка должна выдерживать вес оборудования.
2. Убедитесь, что напряжение в сети соответствует рабочему напряжению аппарата.
3. Оборудование необходимо заземлить.
4. Подключите оборудование к сети при помощи сетевого выключателя.
5. Отрегулируйте ограничитель ширины и ограничитель высоты в соответствии с размером хлеба.
6. Поместите хлеб в аппарат.
7. Включите оборудование.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Нарезку хлеба необходимо производить только после его остывания и выдержки не менее суток. Хлебoreзка не предназначена для нарезки свежесве-печен-ного хлеба.

4. ОБСЛУЖИВАНИЕ И УХОД

- Перед выполнением любых работ по обслуживанию необходимо отключить электропитание.

- Протрите корпус чистой влажной тканью или губкой. Не следует распылять воду на устройство.
- В случае падения производительности проверить натяжение ремня и степень износа лезвий.

5. ТЕХНИКА БЕЗОПАСНОСТИ

- Внимание! Установка, ввод в эксплуатацию и техническое обслуживание аппарата должно проводиться квалифицированным персоналом в соответствии с нормативными документами страны, где используется данный аппарат.
- Во избежание поражения электрическим током не прикасайтесь к оборудованию мокрыми руками.
- Во избежание травм не прикасайтесь руками к движущимся узлам оборудования.
- Запрещается проводить работы по обслуживанию оборудования, не отключив электропитание.
- Не допускается мыть оборудование под прямой струей воды и погружать его в воду или иную жидкость.
- При заклинивании хлеба в лезвиях, необходимо остановить аппарат и произвести его очистку.