



HURAKAN

HAMBURGER PATTY PRESS HURAKAN HKN-F10, HKN-F13, HKN-F15



DEUTSCH	DE	2
EESTI	EE	3
ENGLISH	EN	4
ESPAÑOL	ES	5
FRANÇAIS	FR	6
ITALIANO	IT	7
LATYŠŠKI	LV	8
LIETUVIŠKAS	LT	9
POLSKI	PL	10
РУССКИЙ	RU	11



Sehr geehrter Kunde!

Danke, dass Sie sich für unsere Produkte entschieden haben. Die Produkte von Hurakan sind für eine lange Lebensdauer ausgelegt. Bitte lesen Sie vor der Aufstellung und Benutzung des Gerätes diese Betriebsanleitung. Bewahren Sie diese Betriebsanleitung zum späteren Nachschlagen auf.

! Dieses Gerät ist für die Verwendung in gastronomischen Einrichtungen bestimmt.

AUFSTELLUNG

Gerät auf einer festen stabilen Oberfläche aufstellen. Der Aufstellungsort muss einen leichten Zugang zum Gerät und seine Reinigung ermöglichen.

Papierscheiben in den Halter im Oberteil des Gerätes legen.

BETRIEB

Eine Papierscheibe in den Halter legen.

Etwas Hackfleisch entsprechend der gewünschten Dicke in die Schale für das gehackte Fleisch legen.

Eine weitere Papierscheibe darauf anbringen.

Hebel für die Fertigung des Hamburgers senken.

Hebel heben, was zum Heben des Hamburgers für dessen leichte Entnahme führt.

REINIGUNG

Gerät mit einem feuchten Lappen schonend reinigen und danach mit einem Tuch trocken wischen.

TECHNISCHE DATEN

Modell	HKN-F10	HKN-F13	HKN-F15
Abmessungen, mm	235 x 230 x 275	235 x 230 x 275	245 x 210 x 280
Gewicht, kg	5,2	5,2	5,62
Durchmesser des Hackfleischbehälters, mm	100	130	150

Sehr geehrter Kunde!

Danke, dass Sie sich für unsere Produkte entschieden haben. Die Produkte von Hurakan sind für eine lange Lebensdauer ausgelegt. Bitte lesen Sie vor der Aufstellung und Benutzung des Gerätes diese Betriebsanleitung. Bewahren Sie diese Betriebsanleitung zum späteren Nachschlagen auf.

! Dieses Gerät ist für die Verwendung in gastronomischen Einrichtungen bestimmt.

AUFSTELLUNG

Gerät auf einer festen stabilen Oberfläche aufstellen. Der Aufstellungsort muss einen leichten Zugang zum Gerät und seine Reinigung ermöglichen.

Papierscheiben in den Halter im Oberteil des Gerätes legen.

BETRIEB

Eine Papierscheibe in den Halter legen.

Etwas Hackfleisch entsprechend der gewünschten Dicke in die Schale für das gehackte Fleisch legen.

Eine weitere Papierscheibe darauf anbringen.

Hebel für die Fertigung des Hamburgers senken.

Hebel heben, was zum Heben des Hamburgers für dessen leichte Entnahme führt.

REINIGUNG

Gerät mit einem feuchten Lappen schonend reinigen und danach mit einem Tuch trocken wischen.

TECHNISCHE DATEN

Modell	HKN-F10	HKN-F13	HKN-F15
Abmessungen, mm	235 x 230 x 275	235 x 230 x 275	245 x 210 x 280
Gewicht, kg	5,2	5,2	5,62
Durchmesser des Hackfleischbehälters, mm	100	130	150

DE

Lugupeetud ostja!

Täname teid, et ostsite meie toodangut. Hurakani seadmetel on pikk arvestuslik kasutusiga. Enne selle paigaldamist ja kasutamist tutvuge kehtiva kasutusjuhendiga. Hoidke juhend alles edaspidiseks kasutamiseks.

! See seade on ette nähtud kasutamiseks ühiskondlikes toitlustusettevõtetes.

PAIGALDAMINE

Paigaldage seade kõvale kindlale pinnale. Paigalduskoht peab tagama seadmele selle puhastamiseks lihtsa juurdepääsu.

Asetage paberkettad masina ülaosas asuvasse hoidikusse.

KASUTAMINE

Asetage hoidikusse üks paberketas.

Asetage hakkliha vaheruumi väike kogus hakkliha, mis vastab vajalikule paksusele.

Asetage järgmine paberketas selle peale.

Langetage kang, et moodustuks hamburger.

Tõstke kangi, mille tulemusel tõuseb hamburger selle kergeks eemaldamiseks.

PESEMIN

Puhastage seadet ettevaatlikult niiske lapiga ja seejärel pühkige seda kuiva salvrätiga.

TEHNILISED ANDMED

Mudel	HKN-F10	HKN-F13	HKN-F15
Välismõõtmed, mm	235 x 230 x 275	235 x 230 x 275	245 x 210 x 280
Kaal, kg	5,2	5,2	5,62
Hakklihamahuti läbimõõt, mm	100	130	150

Dear buyer!

Thank you for purchasing our products. Hurakan equipment is designed for a continued operating lifetime. Prior to equipment installation and operation, carefully read this operational manual. Keep the manual for future use.

! This equipment is intended for use at public catering facilities.

INSTALLATION

Place the equipment on a hard, stable surface. Installation place should ensure easy access and cleaning of the equipment.

Place paper discs into the holder in the top part of the equipment.

OPERATION

Place one paper discs into the holder.

Put a small amount of minced meat, depending on the required thickness, into the minced meat compartment.

Put another paper disc on the top of it.

Pull down the lever for hamburger pressing.

Rise the lever to lift hamburger for an easy removal.

WASHING

Carefully clean the equipment with wet cloth, then wipe it dry with a towel.

TECHNICAL SPECIFICATIONS

Model	HKN-F10	HKN-F13	HKN-F15
Dimensions, mm	235 x 230 x 275	235 x 230 x 275	245 x 210 x 280
Weight, kg	5,2	5,2	5,62
Minced meat container diameter, mm	100	130	150

Estimado cliente:

Le agradecemos por la adquisición de nuestros productos. El equipo Hurakan está diseñado para ofrecer un largo periodo de vida útil. Antes de instalar y usarlo, lea las presentes instrucciones de operación. Guarde las instrucciones para futuras referencias.

! Este equipo está diseñado para ser utilizado en establecimientos de restauración.

INSTALACIÓN

Instale la unidad sobre una superficie sólida y estable. El lugar de instalación debe garantizar un fácil acceso para la limpieza del dispositivo.

Coloque los discos de papel en el soporte en la parte superior de la prensa.

OPERACIÓN

Coloque un disco de papel en el soporte.

Coloque una pequeña cantidad de carne picada, según el grosor requerido, en el compartimiento de carne picada.

Coloque el siguiente disco de papel encima de la carne.

Baje la palanca para formar la hamburguesa.

Levante la palanca, lo que elevará la hamburguesa para facilitar su extracción.

LAVADO

Limpie cuidadosamente la prensa con un paño húmedo y luego séquela con una servilleta.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Modelo	HKN-F10	HKN-F13	HKN-F15
Dimensiones, mm	235 x 230 x 275	235 x 230 x 275	245 x 210 x 280
Peso, kg	5,2	5,2	5,62
Diámetro del recipiente para la carne picada, mm	100	130	150

Cher acheteur !

Merci d'avoir acheté notre produit. La production Hurakan est conçue pour une longue période d'utilisation. Avant son installation et utilisation, veuillez lire le présent manuel d'utilisation. Conservez ce manuel pour pouvoir l'utiliser ultérieurement.

! Cet équipement est destiné à être utilisé dans des établissements de restauration collective.

INSTALLATION

Installez l'appareil sur une surface solide et stable. Le site d'installation doit permettre un accès facile à l'appareil et la possibilité de son nettoyage.

Placez les disques en papier dans le support situé dans la partie supérieure de la machine.

UTILISATION

Placez un disque en papier dans le support.

Placez une petite quantité de viande hachée, conformément à l'épaisseur requise, dans le compartiment à viande hachée.

Placez dessus le prochain disque en papier.

Baissez le levier pour former un hamburger.

Levez le levier pour soulever le hamburger et le retirer facilement.

NETTOYAGE

Nettoyez soigneusement l'appareil avec un chiffon humide, puis essuyez-le avec une serviette.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Modèle :	HKN-F10	HKN-F13	HKN-F15
Dimensions, mm	235 x 230 x 275	235 x 230 x 275	245 x 210 x 280
Poids, kg	5,2	5,2	5,62
Diamètre de la cuve pour la viande hachée, mm	100	130	150

FR

Gentile cliente!

La ringraziamo per aver acquistato il nostro prodotto. Gli apparecchi Hurakan sono progettati per una lunga vita utile. Prima di installare e cominciare ad utilizzare l'apparecchio leggere attentamente il manuale d'uso. Conservi il manuale per poterlo consultare in futuro.

! Questo apparecchio è stato progettato per uso nella ristorazione.

INSTALLAZIONE

Posizionare l'apparecchio su una superficie solida e stabile. Il sito di installazione dovrebbe garantire un facile accesso e pulizia dell'apparecchio.

Inserire i dischi di carta nel supporto nella parte superiore della macchina.

UTILIZZO

Inserire un disco di carta nel supporto.

Mettere una piccola quantità di carne macinata, secondo lo spessore richiesto, nel compartimento di carne macinata.

Mettere sopra un'altro disco di carta.

Tirare giù la leva per formare un hamburger.

Tirare su la leva, che solleverà l'hamburger per una facile rimozione.

PULIZIA

Pulire accuratamente l'apparecchio con un panno umido e asciugarlo con un tovagliolo.

CARATTERISTICHE TECNICHE

Modello	HKN-F10	HKN-F13	HKN-F15
Dimensioni, mm	235 x 230 x 275	235 x 230 x 275	245 x 210 x 280
Peso, Kg	5,2	5,2	5,62
Diametro del contenitore della carne macinata, mm	100	130	150

Cienītais pircēj!

Pateicamies par mūsu izstrādājuma iegādi! Hurakan iekārta ir paredzēta ilgstošai ekspluatācijai. Pirms tās uzstādīšanas un izmantošanas iepazīstieties ar ekspluatācijas rokasgrāmatu. Saglabājiēt instrukciju turpmākai izmantošanai.

! Šī iekārta ir paredzēta izmantošanai sabiedriskās ēdināšanas uzņēmumos.

UZSTĀDĪŠANA

Uzstādiēt iekārtu uz cietas, stabilas virsmas. Uzstādīšanas vietā jābūt iespējai viegli piekļūt iekārtai un veikt tās tīrīšanu.

Turētājā iekārtas augšdaļā ievietojiet papīra diskus.

EKSPLUATĀCIJA

Turētājā ievietojiet vienu papīra disku.

Nelielu daudzumu kapātas gaļas (atbilstoši vajadzīgajam biezumam) ievietojiet maltās gaļas nodalījumā.

Tam virsū uzlieciet nākamo papīra disku.

Nolaidiet sviru, lai formētu hamburgeru.

Paceliet sviru, lai paceltu hamburgeru vieglai izņemšanai.

MAZGĀŠANA

Saudzīgi tīriēt iekārtu ar mitru drānu un pēc tam noslaukiet sausu ar salveti.

TEHNISKIE RAKSTURLIELUMI

Modelis	HKН-F10	HKН-F13	HKН-F15
Gabarīti, mm	235 x 230 x 275	235 x 230 x 275	245 x 210 x 280
Masa, kg	5,2	5,2	5,62
Maltās gaļas nodalījuma diametrs, mm	100	130	150

LV

Gerbiamas pirkējau!

Dēkojame, kad nusipirkote mūsu gaminį. Hurakan įranga skirta ilgai naudoti. Prieš montuodami susipažinkite su šia eksploataavimo instrukcija. Saugokite instrukciją, kad ateityje galėtumėte ją panaudoti.

! Šis prietaisas skirtas naudoti visuomeninio maitinimo įstaigose.

MONTAVIMAS

Pastatykite prietaisą ant tvirto, stabilaus paviršiaus. Pasirinkite preso įrengimo vietą, kuri leistų lengvai jį pasiekti ir išvalyti.

Sudėkite popieriaus diskus į laikiklį viršutinėje aparato dalyje.

NAUDOJIMAS

Įdėkite vieną popieriaus diską į laikiklį.

Įdėkite nedidelį kiekį ir reikiamo storio kapotos mėsos į faršo skyrių.

Padėkite ant mėsos dar vieną popieriaus diską.

Nuleiskite svirtį suformuoti mėsainį.

Pakelkite svirtį, kartu pasitrauks mėsainis, ir jį bus lengva išimti

PLOVIMAS

Švelniai nuvalykite prietaisą drėgna šluoste, o po to nusausinkite jį servetėle.

TECHNINĖS CHARAKTERISTIKOS

Modelis	HKN-F10	HKN-F13	HKN-F15
Matmenys, mm	235 x 230 x 275	235 x 230 x 275	245 x 210 x 280
Masė, kg	5,2	5,2	5,62
Talpos faršui skersmuo, mm	100	130	150

Szanowny Użytkowniku!

Dziękujemy za zakup naszego urządzenia. Urządzenie Hurakan zostało zaprojektowane z myślą o długim okresie użytkowania. Przed instalacją i użytkowaniem przeczytaj niniejszą Instrukcję obsługi. Zachowaj Instrukcję do dalszego wykorzystania.

! Urządzenie jest przeznaczone do użytku w punktach zbiorowego żywienia.

INSTALACJA

Ustaw urządzenie na twardej, stabilnej powierzchni. Miejsce ustawienia powinno zapewniać łatwy dostęp do urządzenia i możliwość czyszczenia.

Umieść krążki papierowe w uchwycie w górnej części urządzenia.

UŻYTKOWANIE

Umieść jeden krążek papierowy w uchwycie.

Umieść w pojemniku roboczym niewielką ilość mięsa mielonego (zgodnie z wymaganą grubością).

Umieść na nim następny krążek papierowy.

Opuść dźwignię, aby uformować hamburger.

Podnieś dźwignię, która podniesie hamburgera w celu łatwego wyjęcia go z pojemnika roboczego.

MYCIE

Ostrożnie oczyść urządzenie wilgotną szmatką, a następnie wytrzyj do sucha serwetką.

PARAMETRY TECHNICZNE

Model	HKN-F10	HKN-F13	HKN-F15
Wymiary, mm	235 x 230 x 275	235 x 230 x 275	245 x 210 x 280
Waga, kg	5,2	5,2	5,62
Średnica pojemnika roboczego na mięso mielone, mm	100	130	150

RU

Уважаемый покупатель!

Благодарим вас за покупку нашей продукции. Оборудование Hurricane рассчитано на длительный срок эксплуатации. Перед его установкой и использованием ознакомьтесь с текущей инструкцией по эксплуатации. Сохраните инструкцию для дальнейшего использования.

! Данное оборудование предназначено для использования на предприятиях общественного питания.

УСТАНОВКА

Установите аппарат на твердую, устойчивую поверхность. Место установки должно обеспечивать легкий доступ к устройству и его очистку.

Поместите бумажные диски в держатель в верхней части аппарата.

ЭКСПЛУАТАЦИЯ

Поместите один бумажный диск в держатель.

Поместите небольшое количество рубленого мяса, в соответствии с необходимой толщиной в отсек для фарша.

Поместите на него сверху следующий бумажный диск.

Опустите рычаг для формирования гамбургера.

Поднимите рычаг, что приведет к поднятию гамбургера для легкого извлечения.

МОЙКА

Бережно очистите аппарат влажной тряпкой и затем протрите его насухо салфеткой.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Модель	HKН-F10	HKН-F13	HKН-F15
Габариты, мм	235 x 230 x 275	235 x 230 x 275	245 x 210 x 280
Масса, кг	5,2	5,2	5,62
Диаметр ёмкости для фарша, мм	100	130	150