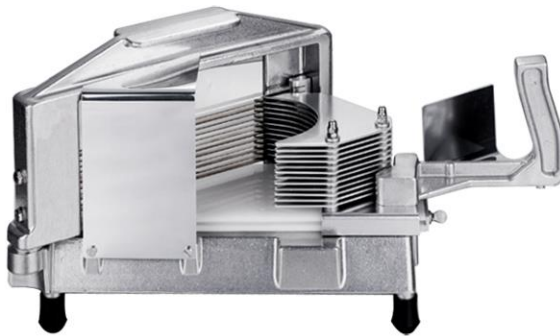




HURAKAN

TOMATO SLICER HURAKAN HKN-TC3



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

SEHR GEEHRTE DAMEN UND HERREN!

Sie haben ein Profi-Gerät erworben. Vor Arbeitsbeginn mit dem Gerät lesen Sie dieses Datenblatt unbedingt durch. Bewahren Sie es für die gesamte Lebensdauer des Geräts auf.

Denken Sie daran, dass Sie durch Befolgen aller Anweisungen aus diesem Datenblatt die Lebensdauer des Geräts verlängern und Verletzungen des Personals vermeiden können.

Wir hoffen, dass unsere Empfehlungen Ihre Arbeit mit dem Gerät so weit wie möglich erleichtern.

VERWENDUNGSZWECK

Dieses Gerät ist für den Einsatz in Gaststättenbetrieben vorgesehen und wird zum Aufschnitt weicher Gemüse verwendet.

TECHNISCHE DATEN

Anzahl Messer, Stück	12
Schnittstärke, mm	4,8
Gehäusematerial	Aluminium
Abmessungen, mm	370x180x230

SICHERHEIT

Die Slicer-Klingen sind sehr scharf! Seien Sie äußerst vorsichtig, wenn Sie es verwenden. Berühren Sie keine scharfen Kanten und Klingen!

BETRIEB

1. Stellen Sie das Gerät auf eine flache Oberfläche.
2. Rücken Sie den Stopfer ab und platzieren Sie die Tomate oder ein anderes Produkt direkt auf der Oberfläche zwischen dem Stopfer und den Klingen.
3. Schieben Sie das Produkt mit einer ununterbrochenen Bewegung durch die Klingen.
4. Entfernen Sie das geschnittene Produkt und wiederholen Sie den Vorgang bei Bedarf mit einem neuen Produkt.

WARTUNG UND PFLEGE

Es ist nicht gestattet, Schleifmittel, Metallschwämme und -bürsten, Stech- und Schneidgegenstände, aggressive chlorhaltige Reinigungsmittel, Benzin, Säuren, Laugen und Lösungsmittel zum Reinigen des Slicers zu verwenden.

Waschen Sie keine abnehmbaren Teile in der Spülmaschine.

LUGUPEETUD KLIENDID!

Olete ostnud professionaalse seadme. Enne kui hakkate sellega töötama, lugege kindlasti see kasutusjuhend läbi ja hoidke seda kogu tööperioodi vältel.

Pidage meeles, et kõiki käesolevas passis toodud juhiseid järgides pikendate seadme kasutusiga ja väldite teenindavate töötajate vigastusi.

Loodame, et meie soovitused hõlbustavad suurimal määral teie tööd seadega.

OTSTARVE

See seade on ette nähtud kasutamiseks ühiskondlikes toitlustusettevõtetes ja seda kasutatakse pehmete köögiviljade tükeldamiseks.

SPETSIFIKATSIOONID

Terade arv, tk.	12
Lõike paksus, mm	4,8
Kerematerjal	alumiinium
Piirmõõtmed, mm	370 x 180 x 230

OHUTUS

Viilutaja lõiketerad on väga teravad! Kasutage seda eriti ettevaatlikult. Ärge puudutage teravaid servi ja lõiketerasid!

KASUTAMINE

1. Asetage seadmed tasasele lamedale pinnale.
2. Liigutage tõukurit ja asetage tomat või mõni muu toiduaine otse tõukuri ja lõiketerade vahele jäävale pinnale.
3. Ühe peatuseta liigutusena lükake toode lõiketerade vahele.
4. Eemaldage tükeldatud toode ja vajadusel korrake toimingut uuesti.

TEENINDAMINE JA HOOLDAMINE

Viilutaja puhastamisel pole lubatud kasutada abrasiivseid materjale, metallkäsnaid ja pintsleid, augustavaid ja lõikavaid esemeid, söövitavaid klooripõhiseid puhastusvahendeid, bensiini, happeid, leeliseid ja lahusteid.

Eemaldatavaid sõlmi ei lubata pesta nõudepesumasinas.

HELLO!

You have purchased professional equipment. Before you start using it, you must familiarize yourself with this Manufacturer's Certificate and you must keep it for the entire service life of the equipment.

Keep in mind that observing the instructions presented in this Manufacturer's Certificate will allow you to extend the service life of the equipment and avoid injury to personnel.

We hope our recommendations will make equipment operation as easy as possible.

CORRECT USE

This equipment is intended for use in public catering enterprises and is used to slice soft vegetables.

TECHNICAL SPECIFICATIONS

Number of blades, pcs.	12
Cut width, mm	4.8
Body material	aluminium
Overall dimensions, mm	370x180x230

SAFETY

The slider blades are very sharp! Be extremely careful when using it. Do not touch the sharp edges and blades!

OPERATION

1. Place the equipment on a flat even surface.
2. Slide the pusher back and place the tomato or other product directly between the pusher and the blades.
3. Push the product through the blades in one continuous motion.
4. Remove the sliced product and repeat the procedure with a new one if necessary.

MAINTENANCE AND CARE

Do not use abrasive materials, metal sponges or brushes, sharp objects or cutting objects, aggressive chlorine-containing cleaners, gasoline, acids, alkalis or solvents to clean the slicer. Do not wash removable parts in the dishwasher.

ESTIMADOS SEÑORES,

Acaba de adquirir un equipo profesional. Antes de operarlo, asegúrese de leer esta Ficha Técnica y consérvela durante todo el periodo de vida útil del equipo.

Recuerde que al seguir las instrucciones de esta Ficha Técnica estará prolongando la vida útil del equipo y se evitarán lesiones al personal de mantenimiento.

Esperamos que nuestras recomendaciones faciliten la operación del equipo.

DESIGNACIÓN

Este equipo está destinado a ser utilizado en establecimientos de alimentación pública y se utiliza para cortar vegetales suaves.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Cantidad de cuchillas	12
Espesor de corte, mm	4,8
Material de la carcasa	Aluminio
Dimensiones exteriores, mm	370x180x230

SEGURIDAD

¡Las cuchillas de la cortadora son muy afiladas! Tenga mucho cuidado al usarla. ¡No toque los bordes afilados ni las cuchillas!

OPERACIÓN

1. Coloque el equipo sobre una superficie plana y nivelada.
2. Deslice el empujador hacia atrás y coloque el tomate u otro producto directamente entre el empujador y las cuchillas.
3. Empuje el producto a través de las cuchillas en un movimiento continuo.
4. Retire el producto cortado y repita el procedimiento si es necesario.

MANTENIMIENTO Y CUIDADO

Para limpiar la cortadora no se permite el uso de materiales abrasivos, esponjas y escobillas metálicas, objetos punzantes y cortantes, agentes de limpieza agresivos con contenido de cloro, gasolina, ácidos, álcalis ni solventes.

No se permite lavar las unidades desmontables en el lavavajillas.

MESDAMES ET MESSIEURS!

Vous avez acheté un équipement professionnel. Avant de commencer à l'utiliser, assurez-vous de lire ce Mode d'emploi et de le conserver pendant toute la durée de vie de l'équipement.

N'oubliez pas qu'en suivant toutes les instructions énoncées dans ce Mode d'emploi, vous prolongerez la durée de vie de l'équipement et éviterez des blessures au personnel qui l'utilise.

Nous espérons que nos recommandations faciliteront votre utilisation de l'équipement autant que possible.

FONCTION

Cet équipement est destiné à être utilisé dans les entreprises d'alimentation collective et sert au découpage des légumes mous.

CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

Nombre de couteaux, pcs.	12
Epaisseur des tranches, mm	4,8
Matériau du boîtier	aluminium
Dimensions d'encombrement, mm	370x180x230

SECURITE

Les lames de la trancheuses sont très aiguës! Observez la plus grande prudence lors de son utilisation. Ne touchez pas aux bords tranchants ni aux lames!

UTILISATION

1. Installez l'équipement sur une surface plane régulière.
2. Retirez le poussoir et placez une tomate ou un autre légume directement sur la surface entre le poussoir et les lames.
3. Par un mouvement continu, poussez le légume à travers les lames.
4. Enlevez le légume coupé et répétez la procédure avec un autre légume si nécessaire.

ENTRETIEN

Il est interdit d'utiliser des matériaux abrasifs, des éponges et des brosses métalliques, des objets pointus et coupants, des produits de nettoyage corrosifs contenant du chlore, de l'essence, des acides, des alcalis et des solvants pour nettoyer la trancheuse.

Il est interdit de laver les pièces amovibles de la trancheuse dans une lave-vaisselle.

CARISSIMO ACQUIRENTE!

Hai acquistato un'attrezzatura professionale. Prima di iniziare a lavorare con essa, assicurati di leggere il presente documento e conservalo per tutta la durata dell'apparecchio.

Ricorda che, eseguendo tutte le istruzioni contenute in questo documento, allungherai la durata dell'apparecchiatura ed eviterai infortuni al personale.

Ci auguriamo che le nostre raccomandazioni facilitino il più possibile l'utilizzo delle attrezzature.

FUNZIONE

Questa apparecchiatura è destinata all'uso in esercizi di ristorazione e viene utilizzata per tagliare verdure morbide.

CARATTERISTICHE TECNICHE

Numero di lame, n°	12
Spessore di taglio, mm	4,8
Materiale del corpo	alluminio
Dimensioni d'ingombro, mm	370x180x230

SICUREZZA

Le lame dell'affettatrice sono molto affilate! Utilizzare l'apparecchio con estrema cautela. Non toccare bordi e lame affilati!

USO

1. Posizionare l'apparecchio su una superficie piana e regolare.
2. Spostare lo spintore e posizionare il pomodoro o altro frutto direttamente sulla superficie tra lo spintore e le lame.
3. Spingere il prodotto attraverso le lame con un movimento continuo.
4. Rimuovere il prodotto tagliato e ripetere la procedura con un frutto nuovo, se necessario.

PULIZIA E MANUTENZIONE

è vietato utilizzare materiali abrasivi, spugne e spazzole metalliche, oggetti appuntiti o taglienti, detergenti aggressivi a base di cloro, benzina, acidi, alcali e solventi per pulire l'affettatrice. Non lavare i componenti rimovibili in lavastoviglie.

GODĀTAIS KLIENT!

Jūs iegādājāties profesionālo iekārtu. Pirms uzsākt darbu ar to, lūdzam iepazīties ar šo tehnisko pasi un saglabāiet to visu iekārtas ekspluatācijas laiku.

Atcerieties, ka, ievērojot visus norādījumus, kas sniegti šajā tehniskajā pasē, jūs ievērojami pagarināsiet iekārtas ekspluatācijas laiku un pasargāsiet apkalpojošo personālu no traumām.

Mēs ceram, ka mūsu ieteikumi maksimāli atviegos jūsu darbu ar iekārtu.

PIELIETOJUMS

Šī iekārta ir paredzēta izmantošanai sabiedriskās ēdināšanas uzņēmumos un tiek izmantota mīkstu dārzeņu griešanai.

TEHNISKIE RAKSTURLIELUMI

Nažu skaits (gab.)	12
Griešanas biezums (mm)	4,8
Korpusa materiāls	alumīnijs
Gabarītmēri (mm)	370x180x230

DROŠĪBA

Griezēja asmeņi ir ļoti asi! Izmantojot griezēju, ievērojiet maksimālu piesardzību. Nepieskarieties asām malām un asmeņiem!

EKSPLUATĀCIJA

1. Iekārtu uzstādiet uz līdzenas virsmas.
2. Atbīdīet bīdni un tomātu vai citu produktu uzlieciet tieši uz virsmas starp bīdni un asmeņiem.
3. Ar vienu kustību neapstājoties bīdīet produktu cauri asmeņiem.
4. Noņemiet sagrieztu produktu un, ja nepieciešams, atkārtojiet procedūru ar citu produktu.

APKOPE UN APKALPOŠANA

Iekārtas izmantošanai nedrīkst izmantot abrazīvus materiālus, metāla sūkļus un suku, durošus un griezošus priekšmetus, agresīvus, hloru saturošus tīrīšanas līdzekļus, skābes, sārmus un šķīdinātājus.

Noņemamos mezglus nedrīkst mazgāt trauku mazgājamajā mašīnā.

GERBIAMI PONAI!

Jūs įsigijote profesionalų prietaisą. Prieš pradėdami jį eksploatuoti, būtinai susipažinkite su šiuo techniniu pasu ir saugokite jį per visą eksploatavimo laiką.

Prisiminkite, kad laikydamiesi visų šiame Techniniame pase pateiktų nurodymų, jūs prailginsite įrenginio eksploatavimą ir išvengsite aptarnaujančio personalo traumų.

Tikimės, kad mūsų rekomendacijos maksimaliai palengvins eksploatuoti įrenginį.

PASKIRTIS

Šis įrenginys skirtas naudoti visuomeninio maitinimo įstaigose ir yra naudojamas pjaustyti minkštas daržoves.

TECHNINIAI PARAMETRAI

Peilių kiekis, vnt.	12
Pjaustymo storis, mm	4,8
Korpuso metalas	aliuminis
Gabaritiniai matmenys, mm	370x180x230

SAUGA

Pjaustymo ašmenys yra labai aštrūs! Naudodamiesi mašina būkite ypač atsargūs. Nelieskite aštrių kraštų ir ašmenų!

NAUDOJIMAS

1. Pastatykite mašiną ant lygaus, horizontalaus paviršiaus.
2. Nustumkite stūmiklį ir padėkite pomidorą ar kitą produktą tiesiai ant paviršiaus tarp stūmiklio ir ašmenų.
3. Vienu nepertraukiamu judesiu pastumkite produktą per ašmenis.
4. Nuimkite supjaustytą produktą ir, jei reikia, pakartokite procedūrą su kitu.

VALYMAS IR PRIEŽIŪRA

Mašinos valymui draudžiama naudoti abrazyvines medžiagas, metalines kempines ir šepečius, duriamuosius ir pjaunamuosius daiktus, agresyvias valymo priemones su chloru, benzina, rūgštimis, šarmais ir tirpikliais.

Nuimamas dalis draudžiama plauti indaplovėje.

SZANOWNI PAŃSTWO!

Dokonaliście Państwo zakupu profesjonalnego sprzętu. Zanim zaczniesz z nim pracować, koniecznie zapoznaj się z aktualnym Paszportem urządzenia i zachowaj go przez cały okres użytkowania.

Należy pamiętać, że postępując zgodnie ze wszystkimi wytycznymi, zawartymi w tym Paszporcie, można przedłużyć żywotność urządzenia i uniknąć urazów personelu obsługującego.

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

PRZEZNACZENIE

Sprzęt ten jest przeznaczony do użytku w zakładach żywienia zbiorowego i służy do krojenia miękkich warzyw.

DANE TECHNICZNE

Ilość noży, szt.	12
Grubość cięcia, mm	4,8
Materiał obudowy	aluminium
Wymiary gabarytowe, mm	370x180x230

BEZPIECZEŃSTWO

Ostrza kralajnicy są bardzo ostre! Podczas korzystania należy zachować szczególną ostrożność. Nie dotykaj ostrych krawędzi i ostrzy!

EKSPLUATACJA

1. Umieść sprzęt na płaskiej, równej powierzchni.
2. Przesuń popychacz i umieść pomidor lub inny produkt bezpośrednio na powierzchni pomiędzy popychaczem a ostrzami.
3. Wepchnij produkt przez ostrza jednym ruchem bez zatrzymania się.
4. Usuń pocięty produkt i powtórz procedurę z nowym, jeśli to jest konieczne.

OBŚŁUGA I KONSERWACJA

Nie wolno używać do czyszczenia kralajnicy materiały ściernie, metalowe, gąbki i szczotki, kujące i tnące przedmioty, agresywne środki czystości, które zawierają chlorek, benzyna, kwasy, zasady i rozpuszczalniki.

Nie wolno myć wyjmowanych elementów w zmywarce do naczyń.

УВАЖАЕМЫЕ ГОСПОДА!

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.

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.

НАЗНАЧЕНИЕ

Данное оборудование предназначено для использования на предприятиях общественного питания и применяется для нарезки мягких овощей.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Количество ножей, шт.	12
Толщина нарезки, мм	4,8
Материал корпуса	алюминий
Габаритные размеры, мм	370x180x230

БЕЗОПАСНОСТЬ

Лезвия слайсера очень острые! Соблюдайте максимальную осторожность при его использовании. Не касайтесь острых краев и лезвий!

ЭКСПЛУАТАЦИЯ

1. Установите оборудование на ровной плоской поверхности.
2. Отодвиньте толкатель и поместите томат или другой продукт непосредственно на поверхность между толкателем и лезвиями.
3. Одним безостановочным движением протолкните продукт через лезвия.
4. Уберите разрезанный продукт и повторите процедуру с новым, если это необходимо.

ОБСЛУЖИВАНИЕ И УХОД

Не допускается использовать для очистки слайсера абразивные материалы, металлические губки и щетки, колющие и режущие предметы, агрессивные хлорсодержащие чистящие средства, бензин, кислоты, щелочи и растворители.

Не допускается мыть съемные узлы в посудомоечной машине.