

YATO



PL MASZYNA RĘCZNA DO KROJENIA ZIEMNIAKÓW
EN MANUAL POTATO CUTTER
DE HANDKARTOFFELSCHNEIDEMASCHINE
RU РУЧНАЯ КАРТОФЕЛЕРЕЗКА
LT RANKINIS BULVIŲ PJAUSTYMO APARATAS
LV ROKAS KARTUPEĻU GRIEZĒJS
CZ RUČNÍ STROJ NA KRÁJENÍ BRAMBOR
HU KÉZI BURGONYASZELETELŐ GÉP
RO TĂIETOR DE CARTOFI MANUAL
ES MÁQUINA CORTADORA MANUAL DE PATATAS
FR TRANCHEUSE MANUELLE POUR POMMES DE TERRE
IT TAGLIAPATATE MANUALE

YG-03422

PL

CHARAKTERYSTYKA PRODUKTU

Maszyna ręczna do krojenia ziemniaków pozwala na szybkie pokrojenie całych ziemniaków na cząstki lub frytki w kilku wymiarach. Wszystkie części, które mają kontakt z żywnością spełniają standardy higieniczne.

Niewłaściwa obsługa produktu może prowadzić do uszkodzenia. W celu zapewnienia bezpieczeństwa, prosimy przeczytać całą instrukcję przed rozpoczęciem obsługi produktu.

OBSŁUGA PRODUKTU

Prosimy wszystkie części produktu wymyć przed rozpoczęciem użytkowania. Zapewni to właściwy poziom higieny. Wszystkie czę-

ści mające bezpośredni kontakt z żywnością takie, jak cylinder czy tłok, należy wyczyścić za pomocą szczotki lub szmatki. Do czyszczenia należy użyć odpowiedniego środka czyszczącego, dopuszczonego do czyszczenia produktów przetwarzających mięso.

Ostrzeżenie! Należy zachować ostrożność podczas obchodzenia się z nożami. Ostre krawędzie mogą łatwo zranić. Czyszczenie noży zaleca się przeprowadzić za pomocą szczotki. Zaleca się używać rękawic ochronnych podczas obchodzenia się z ostrzami.

Montaż i obsługę należy przeprowadzić według następujących kroków:

Rękojeść należy wsunąć w obudowę maszyny i zamocować ją za pomocą dwóch trzpieni. Jeden do tłoka pchającego ziemniak, drugi do jarzma znajdującego się na spodzie maszyny.

Poprawnie zmontowana maszyna powinna wyglądać jak na ilustracji.

Wykonać próbę bez ziemniaka, sprawdzając czy rękojeść pozwala na swobodne przesuwania tłoka w obu kierunkach.

W celu wymiany ostrza należy odkręcić nakrętki motylkowe mocujące ramę ostrza i wymienić ostrze. Następnie zamocować je w ramie dokręcając nakrętki motylkowe.

Do każdego ostrza jest dopasowana wielkością nakładka tłoka i zawsze należy te elementy wymieniać parami. W przeciwnym wypadku można doprowadzić do uszkodzenia maszyny.

Nakładkę należy delikatnie wypchnąć zamocowaną nakładkę i zastąpić ją nową, dopasowaną do ostrza.

Pod ostrze podłożyć naczynie do którego będą spadały pocięte ziemniaki.

Odsunąć tłok do skrajnej tylnej pozycji. Umieścić ziemniak pomiędzy tłokiem, a ostrzem. Ziemniaki zawsze umieszczać pojedynczo.

Chwycić za rękojeść i przesunąć ją w kierunku ostrza. Tłok przepchnie ziemniak przez ostrze przecinając go. Spasowana z ostrzem nakładka tłoka spowoduje, że reszki ziemniaka nie zostaną w ostrzu. Odsunąć tłok za pomocą rękojeści, maszyna jest gotowa do pocięcia kolejnego ziemniaka.

Uwaga! Należy usunąć wszystkie pozostałości mięsa, tłuszczu i białek które mogą być pożywką dla bakterii. Produkt dokładnie wypłukać w czystej wodzie, aby usunąć pozostałości środka czyszczącego.

Produkt można osuszyć za pomocą strumienia powietrza lub pozostawić do wyschnięcia. Upewnić się, że wszystkie części zostały wysuszone przed montażem.

KONSERWACJA PRODUKTU

Konserwacja przeprowadzona według zaleceń instrukcji przedłuży czas między naprawami produktu.

Uwaga! Producent nie ponosi odpowiedzialności za zniszczenia powstałe na skutek nieprawidłowego użytkowania produktu.

Zaleca się dodawać olej roślinny do przekładni oraz innych części ruchomych raz na 6 miesięcy lub w zależności od intensywności użytkowania produktu.

Nakładkę tłoka oraz ostrze należy zdemontować do czyszczenia. Pozostałe części należy dokładnie oczyścić za pomocą miękkiej szmatki nasączonej wodą z płynem do mycia naczyń, a następnie wytrzeć z resztek płynu za pomocą wilgotnej ściereczki. Należy się upewnić, że po czyszczeniu wszystkie części zostały wysuszone.

Zaden z elementów produktu nie nadaje się do mycia w zmywarkach mechanicznych.

PRZECHOWYWANIE

Produkt należy przechowywać w czystym i suchym miejscu. Nie wystawiać produktu na działanie deszczu lub wilgoci.



EN

PRODUCT CHARACTERISTICS

The manual potato cutter allows for quick cutting of whole potatoes into fragments or fries in several dimensions.

All parts that come into contact with food meet hygiene standards. **Improper operation of the product can lead to damage. To ensure safety, read the entire instructions manual before operating the product.**

PRODUCT OPERATION

Wash all the product parts before first use. This will ensure the appropriate level of hygiene. All parts that come in direct contact with food, such as the cylinder or plunger, should be cleaned with a

brush or cloth. Use a suitable cleaning agent, approved for washing meat processing products for washing.

Warning! Be careful when using the blades. Sharp edges can easily injure. It is recommended to clean the blades using a brush. It is recommended to use protective gloves when handling the blades.

Perform the installation and operation following the steps below:

Insert the handle into the unit housing and fix it with two pins – one to the plunger pushing the potato, the other to the yoke located at the unit bottom.

A correctly installed unit should look like in the illustration.

Perform the test without the potato, checking that the handle allows the plunger to move freely in both directions.

To replace the blade, loosen the wing nuts that secure the blade frame and replace the blade. Then fix them in the frame by tightening the wing nuts.

Each blade has a plunger overlay of adapted size – always replace these elements in pairs. Otherwise, the unit can be damaged. Gently push out the installed overlay and replace it with a new one that is adapted to the blade.

Place a vessel under the blade into which the cut potatoes will fall.

Move the plunger backwards as far as it will go. Place the potato between the plunger and the blade. Always place the potatoes one at a time.

Grasp the handle and move it towards the blade. The plunger will push the potato through the blade, cutting it. The plunger overlay adapted to the blade makes that the potato remains will not be left in the blade. Move the plunger back with the handle; the unit is ready to cut another potato.

Caution! Remove any residues of meat, fat and proteins that may constitute food for bacteria. Rinse the product thoroughly with clean water to remove the residue of the cleaning agent.

You can dry the product with an air jet or leave it to dry. Make sure that all parts have been dried before installation.

PRODUCT MAINTENANCE

Maintenance performed in accordance with the guidelines contained in the instructions manual will increase the time between the product repairs.

Caution! The manufacturer is not liable for any damage caused by improper use of the product.

It is recommended to add vegetable oil to the gearbox and other moving parts every 6 months or depending on the use intensity of the product.

The plunger overlay and the blade must be removed for washing. Wash the remaining parts thoroughly with a soft cloth soaked in water with dish soap and then wipe off any residual liquid with a damp cloth. Make sure that after washing all parts have been dried.

None of the product elements is suitable for washing in mechanical dishwashers.

STORAGE

Store the product in a clean and dry place. Do not expose the product to precipitation or moisture.



DE

GERÄTEBESCHREIBUNG



Mit der Handkartoffelschneidemaschine können ganze Kartoffeln in Stücke oder Pommes Frites in mehreren Größen schnell geschnitten werden.

Alle Teile, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, erfüllen Hygienestandards.

Der unsachgemäße Umgang mit dem Produkt kann zu Schäden führen. Um die Sicherheit zu gewährleisten, lesen Sie bitte die gesamte Bedienungsanleitung, bevor Sie das Produkt in Betrieb nehmen.

BEDIENUNG DES GERÄTES

Bitte waschen Sie alle Teile des Produkts vor der Verwendung. Auf diese Weise wird die richtige Hygiene gewährleistet. Alle Teile, die direkt mit Lebensmitteln in Berührung kommen, wie Zylinder oder Kolben, sollten mit einer Bürste oder einem Tuch gereinigt werden. Zur Reinigung ein geeignetes Reinigungsmittel verwenden, das für die Reinigung von Fleisch verarbeitenden Geräten zugelassen ist.

Warnung! Beim Umgang mit dem Gerät ist besondere Vorsicht geboten. Scharfe Kanten können leicht zur Verletzungen führen. Es wird empfohlen, die Messer mit einer Bürste zu reinigen. Es wird empfohlen, beim Umgang mit den Klängen Schutzhandschuhe zu tragen.

Die Montage und Bedienung müssen in folgenden Schritten erfolgen:

Der Griff sollte in das Maschinengehäuse eingeführt und mit zwei Stiften befestigt werden. Mit einem an den Kolben, der die Kartoffel schiebt, mit dem anderen an das Joch an der Unterseite der Maschine.

Eine korrekt montierte Maschine sollte wie in Abbildung gezeigt aussehen.

Führen Sie den Test ohne die Kartoffel durch und überprüfen Sie, ob der Griff eine freie Bewegung des Kolbens in beide Richtungen ermöglicht.

Um die Klinge zu wechseln, schrauben Sie die Flügelmuttern, die den Klingenrahmen sichern, ab und ersetzen Sie die Klinge. Dann befestigen Sie sie im Rahmen, indem Sie die Flügelmuttern festziehen.

An jede Klinge ist eine entsprechend große Kolbenkappe angepasst und diese Elemente müssen immer paarweise ausgetauscht werden. Andernfalls kann die Maschine beschädigt werden.

Die befestigte Kappe sollte vorsichtig herausgedrückt und durch eine neue, angepasst an die Klinge, ersetzt werden.

Legen Sie ein Behälter unter die Klinge, in das die geschnittenen Kartoffeln fallen.

Schieben Sie den Kolben in die hintere Endstellung. Legen Sie die Kartoffel zwischen den Kolben und das Messer. Legen Sie die Kartoffeln immer einzeln ein.

Greifen Sie den Griff und schieben Sie ihn in Richtung der Klinge zu. Der Kolben schiebt die Kartoffel durch die Klinge und schneidet sie durch. Die an die Klinge angepasste Kolbenkappe führt dazu, dass die Kartoffelreste nicht in der Klinge bleiben. Ziehen Sie den Kolben mit dem Griff zurück, die Maschine ist bereit, eine weitere Kartoffel zu schneiden.

Achtung! Entfernen Sie alle Rückstände von Fleisch, Fett und Proteinen, die als Nahrung für Bakterien dienen können. Spülen Sie das Produkt gründlich in sauberem Wasser aus, um Rückstände von Reinigungsmittel zu entfernen.

Nach der Reinigung mit einem weichen Tuch abtrocknen oder trocknen lassen. Stellen Sie vor der Montage sicher, dass alle Teile getrocknet sind.

WARTUNG DES PRODUKTS

Die gemäß den Anweisungen durchgeführte Wartung verlängert die Zeit zwischen den Produktreparaturen.

Achtung! Der Hersteller haftet nicht für Schäden, die durch unsachgemäßen Gebrauch des Produktes entstehen.

Es wird empfohlen, dem Getriebe und anderen beweglichen Teilen einmal alle 6 Monate oder je nach Intensität des Produktbetriebes Pflanzenöl hinzuzufügen.

Die Kolbenkappe und die Klinge müssen zur Reinigung demontiert werden. Die anderen Teile sollten mit einem weichen, in Wasser und Geschirrspülmittel getränkten Tuch gründlich gereinigt und dann mit einem feuchten Tuch von der restlichen Flüssigkeit abgewischt werden. Vergewissern Sie sich nach der Reinigung, dass alle Teile getrocknet sind.

Keine Geräteelemente können in mechanischen Geschirrspülmaschinen gespült werden.

AUFBEWAHRUNG

Das Produkt an einem sauberen und trockenen Ort aufbewahren. Nicht dem Regen oder der Feuchtigkeit aussetzen.

RU

ХАРАКТЕРИСТИКА ИЗДЕЛИЯ



Ручная картофелерезка позволяет быстро нарезать целые картофелины на кусочки или картофель фри в нескольких размерах.

Все детали, контактирующие с пищевыми продуктами, соответствуют гигиеническим стандартам.

Неправильное обращение с продуктом может привести к его повреждению. Для обеспечения безопасности, пожалуйста, полностью прочитайте руководство перед началом работы с изделием.

ЭКСПЛУАТАЦИЯ ИЗДЕЛИЯ

Пожалуйста, вымойте все детали изделия перед началом его использования. Это обеспечит соблюдение необходимой гигиены. Все детали, находящиеся в непосредственном контакте с пищевыми продуктами, такими как цилиндр или поршень, должны быть очищены щеткой или тканью. Для чистки используйте подходящее чистящее средство, одобренное для чистки продуктов, предназначенных для переработки мяса.

Осторожно! Соблюдайте осторожность при обращении с ножами. Острые края легко могут вас травмировать. Ножи рекомендуется чистить щеткой. При работе с лезвиями рекомендуется использовать защитные перчатки.

Сборка и эксплуатация должны выполняться в следующей последовательности:

Ручку необходимо вставить в корпус машины и закрепить ее двумя штифтами. Одним - к поршню, толкающему картофелины, другим - к хомуту, расположенному в нижней части устройства.

Правильно собранное устройство должно выглядеть так, как показано на рисунке.

Выполните испытание без картофелины, убедившись, что ручка позволяет поршню свободно перемещаться в обоих направлениях.

Для замены лезвия открутите мотыльковые гайки крепления рамы лезвия и замените лезвие. Затем закрепите их в раме, затянув мотыльковые гайки.

Размер накладки поршня соответствует каждому лезвию и эти элементы всегда необходимо заменять парами. В противном случае можно повредить устройство.

Накладку следует осторожно вытолкнуть из прикрепленной накладки и заменить новой, которая подходит для лезвия.

Под лезвием поместите сосуд, в который будет падать нарезанный картофель.

Переместите поршень в крайнее заднее положение. Поместите картофелину между поршнем и лезвием. Всегда кладите картофель по одному.

Возьмитесь за ручку и переместите ее по направлению к лезвию. Поршень проталкивает картофелину через лезвие, разрезая ее. Когда накладка плунжера поршня выровнена с лезвием, то остатки картофелины не останутся в лезвии. Отодвиньте поршень при помощи ручки, машина готова нарезать следующую картофелину.

Внимание! Удалите все остатки мяса, жира и белков, которые могут стать пищей для бактерий. Тщательно промойте изделие в чистой воде, чтобы удалить остатки чистящего средства.

Изделие можно высушить с помощью струи воздуха или дать ему высохнуть. Перед сборкой убедитесь, что все детали высушены.

ТЕХОБСЛУЖИВАНИЕ УСТРОЙСТВА

Техническое обслуживание, проводимое в соответствии с рекомендациями в руководстве, позволяет увеличить время между ремонтами изделия.

Внимание! Производитель не несет ответственности за повреждения, вызванные неправильным использованием изделия.

В редуктор и другие движущиеся детали рекомендуется добавлять растительное масло один раз в 6 месяцев или в зависимости от интенсивности использования изделия.

Накладку поршня и лезвие необходимо снимать для очистки. Оставшиеся детали следует тщательно очистить мягкой тканью, смоченной в воде и жидкости для мытья посуды, а затем протереть от остатков жидкости влажной тканью. После очистки убедитесь, что все детали были высушены.

Ни один из элементов устройства не предназначен для мытья в механических посудомоечных машинах.

ХРАНЕНИЕ

Изделие следует хранить в чистом и сухом месте. Не подвергайте изделие воздействию дождя и влаги.

PRODUKTO APIBŪDINIMAS



Rankinis bulvių pjaustymo aparatas leidžia greitai supjaustyti nesmulkintas bulves į kelių dydžių skilteles, bulvytes fri.

Visos dalys, kurios liečiasi su maistu, atitinka higienos standartams. **Netinkamai naudojant produktą galima jį sugadinti. Kad užtikrintumėte saugumą, prieš pradėdami darbą perskaitykite visą instrukciją.**

PRODUKTO VALDYMAS

Prieš naudodami išplaukite visas produkto dalis. Tai užtikrins reikiamą higienos lygį. Visas dalis, kurios tiesiogiai liečiasi su maistu, pvz., cilindrą arba stūmoklį, reikia valyti šepetėiu arba

šluoste. Valymui naudokite tinkamą valymo priemonę, patvirtintą mėsos perdirbimo produktams valyti.

Įspėjimas! Naudodami peilius, būkite atsargūs. Aštrūs kraštai gali lengvai sužeisti. Rekomenduojama peilius valyti šepetėiu. Dirbant su peiliais rekomenduojama mūvėti apsaugines pirštines.

Surinkimas ir eksploatavimas turi būti atliekamas tokiais etapais:

Rankeną reikia įstumti į aparato korpusą ir pritvirtinti dviem kaiščiais. Vieną prie stūmoklio, stumiančio bulvę, kitą prie vediklio, esančio aparato apačioje.

Tinkamai sumontuotas aparatas turėtų atrodyti kaip piešinyje.

Atlikite bandymą be bulvių, patikrinkite, ar rankena leidžia stūmokliui laisvai judėti į abi puses.

Norėdami pakeisti peilius, atsukite sparnuotąsias veržles, tvirtinančias peilių rėmą, ir pakeiskite peilius. Tada pritvirtinkite juos prie rėmo priverždami sparnuotąsias veržles.

Stūmoklio dangtelio dydis tinka kiekvienam peiliui ir visada šie elementai turi būti keičiami kartu. Priešingu atveju galite sugadinti aparatą.

Dangtelį reikia atsargiai išstumti iš pritvirtinto dangtelio ir pakeisti nauju, kuris tinka peiliui.

Po peilių padėkite indą, į kurį įkris supjaustytos bulvės.

Pastumkite stūmoklį į pačią galinę padėtį. Padėkite bulvę tarp stūmoklio ir peilio. Bulves visada dėkite po vieną.

Suimkite už rankenos ir stumkite link peilio. Stūmoklis stumia bulvę per peilius. Jei stūmoklio dangtelis sulgyjuotas su peiliu, bulvių likučiai neliks ant jų. Patraukite stūmoklį atgal rankena, aparatas paruošta pjauti kitą bulvę.

Dėmesio! Pašalinkite visus mėsos, riebalų ir baltymų likučius, kurie gali būti naudojami kaip maistas bakterijoms. Kruopščiai nuplaukite produktą švariu vandeniu, kad pašalintumėte valymo priemonės likučius.

Produktą galima nusausinti minkštu skudurėliu arba leisti jam išdžiūti. Prieš montuodami įsitikinkite, kad visos dalys buvo išdžiovintos.

PRODUKTO PRIEŽIŪRA

Priežiūra, atliekama pagal instrukcijas, prailgins laiką tarp produkto remontų.

Dėmesio! Gamintojas neatsako už žalą, atsiradusią dėl netinkamo produkto naudojimo.

Į pavarų dėžę ir kitas judančias dalis rekomenduojama įpilti augalinio aliejaus kartą per 6 mėnesius arba atsižvelgiant į produkto naudojimo intensyvumą.

Valymui reikia nuimti stūmoklio dangtelį ir peilį. Likusias dalis reikia kruopščiai nuvalyti minkštu skudurėliu, pamirkytu vandenyje ir indų plovimo skystyje, o tada nuvalyti nuo likusio skysčio drėgnu skudurėliu. Įsitikinkite, kad po valymo visos dalys buvo išdžiovintos.

Nė viena iš produkto dalių negali būti plaunama indaplovėje.

LAIKYMAS

Produktą laikyti švarioje ir sausoje vietoje. Saugokite produktą nuo lietaus ar drėgmės.

LV

IERĪCES APRAKSTS



Rokas kartupeļu griezējs ļauj ātri sagriezt veselus kartupeļus daļiņās vai dažādu izmēru fri kartupeļos.

Visas daļas, kas saskaras ar pārtiku, atbilst higiēnas standartiem.
Nepareiza ierīces lietošana var izraisīt tās bojājumu. Lai nodrošinātu drošību, pirms sākat lietot ierīci, iepazīstieties ar visu lietošanas instrukciju.

IERĪCES LIETOŠANA

Pirms sākat lietot ierīci, nomazgājiet visas tā daļas. Tas nodrošina atbilstošu higiēnas līmeni. Visas daļas, kas tieši saskaras ar pārtiku, piemēram, cilindrs vai virzulis, ir jātīra ar birsti vai lupatiņu. Tīrīšanai

izmantojiet atbilstošu tīrīšanas līdzekli, kas piemērots ierīču gaļas apstrādei tīrīšanai.

Brīdinājums! Ievērojiet piesardzību, rīkojoties ar nažiem. Ar to asām malām var viegli savainoties. Nažus ieteicams tīrīt ar birsti. Rīkojoties ar nažiem, ieteicams lietot aizsargcimdus.

Ierīces salikšana un lietošana ir jāveic sekojoši.

Ievietojiet rokturi ierīces korpusā un nostipriniet to ar divām tapām. Vienu virzuli, kas stumj kartupeli, otru skavā ierīces apakšā.

Pareizi saliktajai ierīcei ir jāizskatās, kā parādīts attēlā.

Vieciet testu bez kartupeļa, lai pārliecinātos, ka virzulis var brīvi pārvietoties abos virzienos.

Lai nomainītu asmeni, atskrūvējiet spārnuzgriežņus, kas stiprina asmens rāmi, un nomainiet asmeni pret citu. Pēc tam nostipriniet to rāmī, pievelkot spārnuzgriežņus.

Katram asmenim ir pielāgots virzuļa uzliktnis, un abi šie elementi ir vienmēr jānomaina pāros. Pretējā gadījumā ierīce var tikt bojāta.

Piesardzīgi izstumiet uzstādīto uzliktni un aizstājiet to ar citu, kas pielāgota asmenim.

Zem asmens novietojiet trauku, kur iekrītis sagrieztie kartupeļi.

Pārvietojiet virzuli galējā aizmugurējā pozīcijā. Novietojiet kartupeli starp virzuli un asmeni. Vienmēr novietojiet kartupeļus pa vienam.

Satveriet rokturi un pārbīdīet to asmens virzienā. Virzulis izstumj kartupeli cauri asmenim, kas to sagriež. Pateicoties tam, ka uzliktnis ir pielāgots virzulim, kartupeļa atliekas nepaliek uz asmens. Atvelciet virzuli ar rokturi. Ierīce ir gatava cita kartupeļa griešanai.

Uzmanību! Noņemiet visas gaļas, tauku un olbaltumvielu atliekas, kas var kļūt par baktēriju barību. Rūpīgi noskalojiet ierīci tīrā ūdenī, lai noņemtu tīrīšanas līdzekļa atliekas.

Pēc tīrīšanas ierīci var nosusināt ar gaisa plūsmu vai ļaut tai izžūt. Pirms ierīces salikšanas pārliecinieties, ka visas daļas ir sausas.

IERĪCES TEHNISKĀ APKOPE

Ierīces tehniskā apkope, kas veikta atbilstoši norādījumiem, pagarina laiku starp ierīces remontiem.

Uzmanību! Ražotājs neatbild par bojājumiem, kas radušies ierīces nepareizas lietošanas rezultātā.

Ieteicams pievienot augu eļļu pārvadā un citās kustīgās daļās vienu reizi sešos mēnešos vai atkarībā no ierīces lietošanas intensitātes.

Demontējiet virzuļa uzliktni un asmeni, lai tos iztīrītu. Rūpīgi tīrīt pārējās ierīces daļas ar mīkstu lupatiņu, kas samitrināta ar ūdeni ar trauku mazgāšanas līdzekli, pēc tam noslaukiet līdzekļa atliekas ar mitru lupatiņu. Pēc tīrīšanas pārliecinieties, ka visas ierīces daļas ir sausas.

Neviens no ierīces elementiem nav piemērots mazgāšanai mehāniskās trauku mazgājamajās mašīnās.

UZGLABĀŠANA

Uzglabājiet ierīci tīrā un sausā vietā. Nepaļaujiet ierīci lietus vai mitruma iedarbībai.

CZ

CHARAKTERISTIKA VÝROBKU



Ruční kráječ brambor umožňuje rychle nakrájet celé brambory na kousky nebo hranolky v několika velikostech.

Všechny části, které přicházejí do styku s potravinami, splňují hygienické normy.

Nesprávná manipulace s výrobkem může vést k poškození. V zájmu zajištění vlastní bezpečnosti si prosím přečtete celý návod před použitím výrobku.

OBSLUHA VÝROBKU

Před použitím omyjte všechny části výrobku. Zajistíte tím správnou úroveň hygieny. Všechny části, které přicházejí do přímého styku s

potravinami, jako je válec a píst, by měly být čištěny kartáčem nebo hadříkem. K čištění používejte vhodný čisticí prostředek, který je schválen pro čištění výrobků používaných při zpracování masa.

Upozornění! Při manipulaci s noži buďte opatrní. Ostré hrany mohou snadno zranit. Doporučuje se nože čistit pomocí kartáče. Při manipulaci s noži se doporučuje používat ochranné rukavice.

Instalaci a údržbu je třeba provádět podle následujících kroků:

Rukojeť by měla být zasunuta do pouzdra stroje a upevněna dvěma koly. Jeden pro posunovač brambor, druhý pro třmen nacházející se na spodní straně stroje.

Správně sestavený stroj by měl vypadat jako na obrázku.

Provedte test bez brambory a zkontrolujte, zda rukojeť umožňuje volný pohyb pístu v obou směrech.

Chcete-li vyměnit ostří, odšroubujte křídlové matice zajišťující rám ostří a vyměňte ostří. Následně je zajistěte k rámu utažením křídlových matic.

Každé ostří má odpovídající násadu pístu a tyto části by měly být vždy vyměněny ve dvojicích. Pokud tak ne učiníte, může dojít k poškození stroje.

Jemně vytlačte násadu z pístu a vyměňte ji za novou, odpovídající ostří.

Pod čepel postavte nádobu, do které budou spadat nakrájené brambory.

Odsuňte píst zpět do krajní zadní polohy. Umístěte brambor mezi píst a ostří. Brambory přidávejte vždy po jednom.

Uchopte za rukojeť a zatlačte ji směrem k ostří. Píst protlačí bramboru skrz ostří a rozkrojí ji. Násada pístu, které těsně přiléhá k ostří, zabrání tomu, aby v ostří zůstaly zbytky brambor. Odsuňte píst pomocí rukojeti, stroj je připraven ke krájení další brambory.

Upozornění! Všechny pozůstatosti masa, tuku a bílkovin, ve kterých se mohou rozvíjet bakterie je nutné odstranit. Výrobek důkladně opláchněte v čisté vodě, abyste odstranili zbytky čisticího prostředku.

Výrobek lze sušit proudem vzduchu nebo nechat uschnout. Před montáží se ujistěte, že jsou všechny části suché.

ÚDRŽBA VÝROBKU

Provádění údržby podle doporučení v návodu prodlouží dobu mezi opravami výrobku.

Upozornění! Výrobce neodpovídá za škody způsobené nesprávným používáním výrobku.

Doporučuje se přidávat rostlinný olej do ozubených kol a dalších pohyblivých částí jednou za 6 měsíců nebo v závislosti na intenzitě používání výrobku.

K čištění je třeba násadu pístu a ostří odstranit. Zbývající části by měly být důkladně očištěny měkkým hadříkem navlhčeným ve vodě a saponátu a zbývající kapalinu následně otřete vlhkým hadříkem. Po vyčištění se ujistěte, že jsou všechny části suché.

Žádnou z částí výrobku nelze mýt v mechanických myčkách.

SKLADOVÁNÍ

Výrobek skladujte na čistém a suchém místě. Nevystavujte výrobek působení deště ani vlhkosti.

HU

TERMÉK JELLEMZŐI

A kézi burgonyaszetelelő gép lehetővé teszi egész burgonyák gyors, több méretű felszeletelését darabokra vagy hasábokra. Az élelmiszerekkel érintkező valamennyi alkatrész megfelel a higiéniai előírásoknak.

A termék nem megfelelő kezelése károsodást okozhat. A biztonság érdekében kérjük, olvassa el a használati útmutató teljes tartalmát a termék használata előtt.

TERMÉK HASZNÁLATA

Használat előtt a termék minden részét meg kell mosni. Ez biztosítja az elégséges higiénit. Az élelmiszerekkel közvetlenül érintkező

valamennyi alkatrészt, például a hengert vagy a dugattyút kefével vagy ronggyal kell megtisztítani. A tisztításhoz használjon megfelelő, húsfeldolgozó termékek tisztítására alkalmas tisztítószer.

Figyelem! A kések kezelésekor kellő óvatossággal járjon el. Az élek könnyedén sérülést okozhatnak. A késeket javasolt kefével megtisztítani. A pengék kezelésekor védőkesztyű használata javasolt.

Az összeszerelést és a működtetést a következő lépéseknek megfelelően kell elvégezni:

Helyezze be a fogantyút a gépházba és rögzítse két csappal. Az egyiket a burgonyát toló dugattyúba, a másikat a gép alján található járomba helyezze.

A helyesen összeszerelt gép az illusztráción látható.

Végezze el a tesztet burgonya nélkül, és ellenőrizze, hogy a fogantyú lehetővé teszi-e a dugattyú szabad mozgását mindkét irányban.

A penge cseréjéhez csavarja le a penge keretét rögzítő szárnyas anyákat, és cserélje ki a pengét. Ezután rögzítse azokat a keretben a szárnyas anyák meghúzásával.

Mindegyik pengéhez egy megfelelő méretű dugattyúfeltét tartozik, ezeket mindig párosával cserélje. Ellenkező esetben a gép megsérülhet.

Óvatosan tolja ki a rögzített feltétet és cserélje ki egy újra, mely illik az adott pengéhez.

Helyezzen egy edényt a penge alá, amelybe a vágott burgonya beleesik.

Állítsa a dugattyút a leghátsó helyzetbe. Helyezze a burgonyát a dugattyú és a penge közé. A burgonyákat mindig egyesével helyezze be.

Fogja meg a fogantyút, és mozgassa el a penge irányába. A dugattyú átolja a burgonyát a pengén, ezáltal felszeletelve azt. Az adott pengéhez igazított feltétnek köszönhetően nem marad burgonyamaradvány a pengében. Húzza hátra a dugattyút a fogantyú segítségével, a gép készen áll egy újabb burgonya vágására.

Figyelem! Távolítsa el a hús, a zsír és a fehérjék maradványait, amelyek baktériumok táplálékául szolgálhatnak. Alaposan öblítse le a terméket tiszta vízzel, hogy eltávolítsa a tisztítószert maradványait.

Szárítsa meg a terméket levegőárammal, vagy hagyja megszáradni. Az összeszerelés előtt győződjön meg arról, hogy minden alkatrész megszáradt.

TERMÉK KARBANTARTÁSA

Az utasítások szerint végzett karbantartás meghosszabbítja a termék javítási intervallumait.

Figyelem! A gyártó nem vállal felelősséget a termék nem megfelelő használatából eredő károkért.

A hajtóművet és más mozgó alkatrészeket 6 havonta, illetve a termék használati intenzitásának függvényében ajánlott növényi olajjal bekenni.

Tisztításkor távolítsa el a dugattyú feltétét és a pengét. A fennmaradó részeket alaposan meg kell tisztítani egy vízzel és mosogatószerrel átitatott puha ronggyal, majd egy nedves ronggyal kell eltávolítani a folyadékmaradványt. A tisztítást követően győződjön meg, hogy mindegyik alkatrész megszáradt.

A termék egyik alkatrésze sem mosható mosogatógépben.

TÁROLÁS

A terméket tiszta és száraz helyen tárolja. Ne tegye ki a terméket eső vagy nedvesség hatásának.

RO

CARACTERISTICILE PRODUSULUI



Tăietorul de cartofi manual permite tăierea rapidă a cartofilor întregi în bucăți de diferite dimensiuni.

Toate piesele care intră în contact cu alimentele respectă standardele de igienă.

Utilizarea necorespunzătoare a produsului poate duce la deteriorarea sa. Pentru siguranță, vă rugăm să citiți tot manualul de utilizare înainte de utilizarea produsului.

UTILIZAREA PRODUSULUI

Spălați toate piesele produsului înainte de prima utilizare. Prin aceasta se asigură nivelul de igienă corespunzător. toate piesele

care intră în contact cu alimentele, de exemplu cilindrul sau împingătorul, trebuie curățate cu o perie sau o lavetă. Folosiți un agent de curățare adecvat, aprobat pentru spălarea produselor de procesare a cămii.

Avertizare! Atenție la utilizarea lamelor. Muchiile ascuțite pot ușor să provoace răni. Se recomandă să curățați lamele folosind o perie. Se recomandă utilizarea mănușilor de protecție la manevrarea lamelor.

Efectuați instalarea și utilizarea urmând pașii de mai jos:

Introduceți mânerul în carcasa unității și fixați-l cu cei doi pini – unul în împingătorul cu care se împing cartofii, celălalt. În jugul aflat în partea de jos a unității.

O unitate corect asamblată trebuie să arate ca în figură.

Efectuați testul fără cartof, verificând dacă mânerul permite împingătorului să se deplaseze liber în ambele direcții.

Pentru înlocuirea lamei, desfaceți piulițele fluture care fixează cadrul lamei și înlocuiți lama. Apoi fixați-le în cadru strângând piulițele fluture.

Fiecare lamă are o suprapunere a împingătorului de dimensiune adaptată – întotdeauna înlocuiți aceste elemente ca perechi. În caz contrar, unitatea se poate deteriora.

Împingeți ușor suprapunerea instalată și înlocuiți-o cu una nouă, care este adaptată la lamă.

Puneți un vas sub lamă, în care să cadă cartofii tăiați.

Deplasați împingătorul înapoi atât cât se poate. Puneți cartoful între împingător și lamă. Întotdeauna puneți cartofii unul câte unul.

Apucați mânerul și deplasați-l către lamă. Împingătorul va împinge cartoful prin lamă, unde va fi tăiat. placa împingătorului adaptată la lamă asigură că nu rămân resturi de cartofi pe lamă. Deplasați împingătorul înapoi cu mânerul, unitatea este gată pentru tăierea altui cartof.

Atenție! Îndepărtați orice resturi de carne, grăsime și proteine care pot constitui hrană pentru bacterii. Clătiți bine produsul cu apă curată pentru îndepărtarea resturilor de agent de curățare.

Puteți usca produsul cu jet de aer sau îl puteți lăsa să se usuce. Asigurați-vă că toate piesele sunt uscate înainte de instalare.

ÎNȚREȚINEREA PRODUSULUI

Prin întreținerea efectuată în conformitate cu instrucțiunile conținute în manualele cu instrucțiuni se mărește intervalul dintre reparațiile produsului.

Atenție! Producătorul nu este responsabil pentru nicio daună cauzată de utilizarea necorespunzătoare a produsului.

Se recomandă să adăugați ulei vegetal în angrenaj și la celelalte piese în mișcare la fiecare 6 luni sau în funcție de intensitatea utilizării produsului.

Placa împingătorului și lama trebuie îndepărtate pentru spălare. Spălați restul pieselor bine cu o lavetă moale muiată în apă și detergent de vase și apoi ștergeți resturile de lichid cu o cârpă umedă. Asigurați-vă că toate piesele sunt uscate după spălare.

Niciuna dintre elementele produsului nu sunt destinate spălării în mașini de spălat vase.

DEPOZITARE

Păstrați produsul în locuri curate și uscate. Nu expuneți produsul la precipitații sau umiditate.

ES

CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO



La máquina cortadora manual de patatas permite cortar rápidamente patatas enteras en cubos o patatas fritas en varias dimensiones. Todas las partes que entran en contacto con los alimentos cumplen con los estándares de higiene.

El manejo inadecuado del producto puede provocar daños. Para garantizar la seguridad, lea todo el manual antes de utilizar el producto.

OPERACIÓN DEL PRODUCTO

Lave todas las partes del producto antes de usarlo. Esto garantizará un nivel adecuado de higiene. Todas las partes en contacto directo

con los alimentos, como el cilindro o el pistón, deben limpiarse con un cepillo o paño. Para la limpieza, utilice un agente de limpieza adecuado, aprobado para la limpieza de productos de procesamiento de carne.

¡Aviso! Tenga cuidado al manipular los cuchillos. Los bordes afilados pueden lesionar fácilmente. Se recomienda limpiar los cuchillos con un cepillo. Se recomienda utilizar guantes de protección al manipular las cuchillas.

El montaje y el manejo deben llevarse a cabo en los siguientes pasos:

El mango debe insertarse en la carcasa de la máquina y fijarse con dos pasadores. Uno al pistón que empuja la patata, el otro al grillete situado en la parte inferior de la máquina.

Una máquina correctamente ensamblada debe parecerse a la ilustración.

Realice la prueba sin la patata, comprobando que el mango permite que el pistón se mueva libremente en ambas direcciones.

Para cambiar la cuchilla, desenrosque las tuercas de mariposa que aseguran el marco de la cuchilla y reemplácela. Luego fíjelas en el marco apretando las tuercas de mariposa.

El tamaño de la tapa del pistón se adapta a cada cuchilla y siempre debe reemplazarse por pares. De lo contrario, la máquina puede dañarse.

La tapa debe empujarse suavemente fuera y reemplazarse por una nueva que se ajuste a la cuchilla.

Debajo de la cuchilla, coloque un recipiente en el que caigan las patatas cortadas.

Mueva el pistón a la posición trasera final. Coloque la patata entre el pistón y la cuchilla. Siempre coloque una patata a la vez. Sujete el mango y muévalo hacia la cuchilla. El pistón empujará la patata a través de la cuchilla, cortándola. Si la tapa del pistón está alineada con la cuchilla, los restos de patata no permanecerá en la cuchilla. Mueva el pistón hacia atrás con el mango, la máquina está lista para cortar otra patata.

¡Atención! Elimine cualquier residuo de carne, grasa y proteínas que pueda usarse como alimento para bacterias. Enjuague bien el producto en agua limpia para eliminar cualquier residuo del agente de limpieza.

El producto se puede limpiar con un chorro de aire o dejarse secar. Asegúrese de que todas las partes se hayan secado antes del ensamblaje.

MANTENIMIENTO DEL PRODUCTO

El mantenimiento realizado de acuerdo con las instrucciones extenderá el tiempo entre las reparaciones del producto.

¡Atención! El fabricante no se hace responsable de los daños resultantes del uso inadecuado del producto.

Se recomienda añadir aceite vegetal a la caja de cambios y otras partes móviles una vez cada 6 meses o dependiendo de la intensidad de uso del producto.

La tapa del pistón y la cuchilla deben retirarse para su limpieza. Las partes restantes deben limpiarse a fondo con un paño suave empapado en agua y líquido para lavar platos, y luego limpiarse del líquido restante con un paño húmedo. Asegúrese de que todas las partes se hayan secado después de limpiarlas.

Ninguna de las partes del producto es apta para el lavado en lavavajillas mecánicas.

ALMACENAMIENTO

Almacene el producto en un lugar limpio y seco. No exponga el producto a la lluvia o la humedad.

FR

CARACTÉRISTIQUES DU PRODUIT

La trancheuse manuelle pour pommes de terre vous permet de couper rapidement des pommes de terre entières en particules ou en frites en plusieurs dimensions.

Toutes les pièces qui entrent en contact avec les aliments répondent aux normes d'hygiène.

Une mauvaise manipulation du produit peut entraîner des dommages. Pour garantir la sécurité, il convient de lire l'intégralité de ce manuel avant d'utiliser le produit.

UTILISATION DU PRODUIT

permet d'assurer le bon niveau d'hygiène. Toutes les pièces en contact direct avec les aliments, telles que le cylindre ou le piston, doivent être nettoyées avec une brosse ou un chiffon. Pour le nettoyage, utiliser un agent de nettoyage approprié, approuvé pour le nettoyage des produits de transformation de la viande.

Avertissement ! Il convient d'être prudent lors de la manipulation des couteaux. Des arêtes vives peuvent facilement blesser. Il est recommandé de nettoyer les couteaux avec une brosse. Il est recommandé d'utiliser des gants de protection lors de la manipulation des lames.

Le montage et l'opération doivent être effectués selon les étapes suivantes :

La poignée doit être insérée dans le boîtier de la machine et fixée avec deux goupilles. L'un au piston poussant la pomme de terre, l'autre à l'étrier situé au bas de la machine.

Une machine correctement assemblée doit ressembler à l'illustration.

Effectuer le test sans la pomme de terre, en vérifiant que la poignée permet au piston de se déplacer librement dans les deux sens.

Pour changer la lame, dévisser les écrous à oreilles fixant le cadre de la lame et remplacer la lame. Les fixer ensuite dans le cadre en serrant les écrous à oreilles.

La taille du capuchon de piston s'adapte à chaque lame et doit toujours être remplacée par paire. Dans le cas contraire, la machine peut être endommagée.

Le capuchon doit être légèrement poussé hors du capuchon fixé et remplacé par un nouveau qui s'adapte à la lame.

Sous la lame, placer un récipient dans lequel les pommes de terre coupées tomberont.

Déplacer le piston à la position la plus en arrière. Placer la pomme de terre entre le piston et la lame. Toujours placer les pommes de terre une à la fois.

Saisir la poignée et la déplacer vers la lame. Le piston poussera la pomme de terre à travers la lame, la coupant. Si le bouchon du piston est aligné avec la lame, le résidu de pomme de terre ne restera pas dans la lame. Déplacer le piston vers l'arrière avec la poignée, la machine est prête à couper une autre pomme de terre.

Attention ! Éliminer tous les résidus de viande, de graisse et de protéines qui peuvent constituer un terrain favorable aux bactéries. Rincer soigneusement le produit à l'eau propre pour éliminer tout résidu d'agent de nettoyage.

Le produit peut être séché à l'aide d'un jet d'air ou laissé à sécher. S'assurer que toutes les pièces ont été séchées.

ENTRETIEN DU PRODUIT

L'entretien effectué conformément aux instructions prolongera le délai entre les réparations du produit.

Attention ! Le fabricant n'est pas responsable des dommages résultant d'une utilisation incorrecte du produit.

Il est recommandé d'ajouter de l'huile végétale à la boîte de vitesses et à d'autres pièces mobiles tous les 6 mois ou en fonction de l'intensité d'utilisation du produit.

Le bouchon du piston et la lame doivent être retirés pour le nettoyage. Les parties restantes doivent être soigneusement nettoyées avec un chiffon doux imbibé d'eau et de liquide vaisselle, puis essuyées du liquide restant avec un chiffon humide. S'assurer qu'après le nettoyage, toutes les pièces ont été séchées.

Aucun des composants du produit ne peut être mis au lave-vaisselle.

STOCKAGE

Le produit doit être stocké dans un endroit propre et sec. Ne pas exposer à la pluie ou à l'humidité.



CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO

Il tagliapatate manuale per tagliare rapidamente le patate intere a quadratini o per patatine fritte in diverse dimensioni.

Tutte le parti che entrano in contatto con gli alimenti soddisfano gli standard di igiene.

Una manipolazione impropria del prodotto può causare danni. Per garantire la sicurezza, leggere l'intero manuale d'uso prima di utilizzare il prodotto.

USO DEL PRODOTTO

Si prega di lavare tutte le parti del prodotto prima dell'uso. Ciò garantirà un adeguato livello di igiene. Tutte le parti a contatto

diretto con gli alimenti, come il cilindro o il pistone, devono essere pulite con una spazzola o un panno. Per la pulizia utilizzare un detergente adatto, approvato per la pulizia dei prodotti di lavorazione della carne.

Avvertenza! È necessario fare attenzione durante l'utilizzo delle lame. I bordi taglienti possono ferire facilmente. Si consiglia di pulire le lame con una spazzola. Si raccomanda di utilizzare guanti protettivi durante la manipolazione delle lame.

Procedere all'assemblaggio ed all'impiego del prodotto secondo i passi seguenti:

Inserire la maniglia nell'alloggiamento del prodotto e fissarla con due perni. Uno al pistone che spinge la patata, l'altro al giogo situato sul fondo della macchina.

Il tagliapatate correttamente assemblato dovrebbe presentarsi come in figura.

Eseguire il test senza la patata, verificando che la maniglia permetta al pistone di muoversi liberamente in entrambe le direzioni.

Per sostituire la lama, svitare i dadi ad alette che fissano il portalama e sostituire la lama. Quindi fissarla nel portalama serrando i dadi ad alette.

Le dimensioni del tappo del pistone si adattano a ciascuna lama e devono essere sempre sostituite in coppia. Altrimenti la macchina potrebbe essere danneggiata.

Il tappo deve essere spinto con cura fuori dal tappo collegato e sostituito con uno nuovo che si adatti alla lama.

Sotto la lama posizionare un recipiente in cui saranno versate le patate tagliate.

Spostare il pistone nella posizione più arretrata. Posizionare la patata tra il pistone e la lama. Posizionare sempre le patate una alla volta.

Afferrare la maniglia e sposterla verso la lama. Il pistone spingerà la patata attraverso la lama, tagliandola. Se il tappo del pistone è allineato con la lama, i residui della patata non rimarranno nella lama. Spostare il pistone indietro con la maniglia, la macchina è pronta per tagliare un'altra patata.

Attenzione! Rimuovere eventuali residui di carne, grassi e proteine che possono essere utilizzati come alimenti per i batteri. Sciacquare accuratamente il prodotto in acqua pulita per rimuovere eventuali residui del detergente.

Dopo la pulizia asciugare tutte le parti con un flusso dell'aria o lasciarle asciugare. Assicurarsi che tutte le parti del prodotto sono state asciutte prima di assemblarle.

MANUTENZIONE DEL PRODOTTO

La manutenzione eseguita secondo le istruzioni prolungherà il tempo tra le riparazioni del prodotto.

Attenzione! Il costruttore non si assume alcuna responsabilità per danni causati da un uso improprio del prodotto.

Si consiglia di aggiungere olio vegetale al riduttore e ad altre parti in movimento una volta ogni 6 mesi oppure a seconda della frequenza d'uso del prodotto.

Il tappo del pistone e la lama devono essere rimossi per la pulizia. Le parti rimanenti devono essere accuratamente pulite con un panno morbido imbevuto di acqua e detersivo per piatti, quindi asciugate con un panno umido. Accertarsi che dopo la pulizia tutte le parti siano state asciugate.

Nessuna delle parti dell'apparecchio è lavabile in lavastoviglie meccaniche.

CONSERVAZIONE

Il prodotto deve essere conservato in ambienti puliti ed asciutti. Non esporre il prodotto alla pioggia o all'umidità.



