

UŽIVATELSKÁ PŘÍRUČKA

GAMMO HVC-105 ruční kráječ zeleniny

DŮLEŽITÉ INFORMACE

- Pro optimální provoz a dlouhou životnost zařízení si prosím pečlivě přečtěte a dodržujte níže uvedené pokyny.
- Před každým použitím a po něm důkladně vyčistěte stroj podle níže uvedených pokynů k čištění.
- Nepoužívejte vysoce alkalické čisticí prostředky, protože by mohly poškodit kovový povrch (způsobit skvrny nebo matnění).

BEZPEČNOSTNÍ VAROVÁNÍ

Pozor: čepele jsou extrémně ostré!

Během používání a čištění se vždy nedotýkejte nožů. Se strojem zacházejte opatrně.

PŘÍPRAVA ZAŘÍZENÍ K POUŽITÍ

- Páku (6.) lze zaaretovat v horní poloze, což umožňuje bezpečné a pohodlné čištění řezací jednotky (4.) a přítlačné jednotky (1.). Zvedněte páku tak, aby se otvory shodovaly s upevňovacími výstupky na horní straně přítlačné jednotky (1.), a poté provlékněte pojistný kolík (7.) všemi třemi otvory.
- Pojistku (7.) uložte do volného otvoru v rukojeti páky (6), když je zařízení používáno – zabráníte tak její ztrátě.

POUŽÍVÁNÍ ZAŘÍZENÍ

- Pro ovládání zařízení nejprve vyjměte pojistku (7.) z otvoru na zadní straně páky (6.), čímž se mechanicky odemkne zámek.
Při používání vložte jehlu (7.) do volného otvoru uprostřed páky, aby se neztratila.
- Zvedněte páku (6.) do nejvyšší polohy a poté umístěte zeleninu nebo ovoce, které chcete zpracovávat, do středu nožové jednotky (4.).
- **Pozor:** čepele jsou extrémně ostré!
- Odstraňte ruku z řezné oblasti a silným, rychlým pohybem stiskněte páku (6.) dolů.
- Přítlačná jednotka (1.) nyní protlačí materiál skrz nožovou jednotku (4.).
- Poté zvedněte páku (6.) zpět nahoru a postup opakujte.

ČIŠTĚNÍ

- Kráječ lze snadno rozebrat a vyčistit.
- Pro demontáž přítlačné jednotky (1.): vytáhněte pojistný kolík (7), zvedněte páku (6) a poté přítlačnou jednotku sejměte z vodicích tyčí (2.).
Montáž se provádí v opačném pořadí výše uvedených kroků.
- Pro vyjmutí nožových jednotek (4.): zajistěte přítlačnou jednotku v horní poloze a poté postupně stáhněte řezací jednotky z pojistných čepů (10.).
- Vyčistěte nožové jednotky (4.) a poté je postupně nasadte na čepy (10.), zatímco páka (6.) je stále v zajištěné horní poloze.
Poté páku uvolněte z zajištěné polohy a můžete spotřebič dále používat.

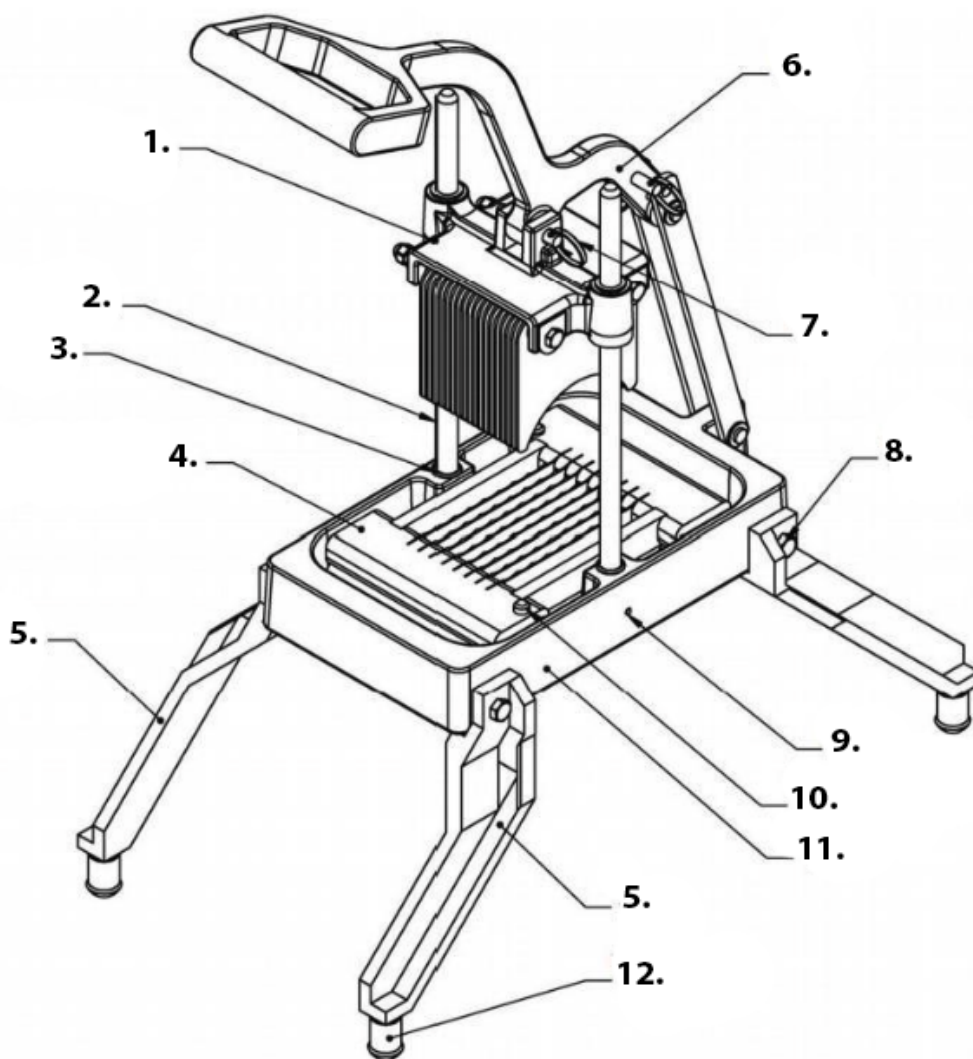
PRŮVODCE pro namazání

K mazání vodicích tyčí (2) používejte pouze mazivo potravinářské kvality.

K mazání NEPOUŽÍVEJTE olej na vaření ani rostlinný olej!

Použití jakéhokoli jiného typu oleje může vést k nesprávnému provozu zařízení!

KOMPONENTY ZAŘÍZENÍ



1. Tlaková jednotka
2. Vodicí tyč
3. O-prstény
4. Nožová jednotka
5. Nohy
6. Páka
7. Pojistka
8. Šroub
9. Drážkovaný čep
10. Upevňovací kolík
11. Rám
12. Špička u nohy