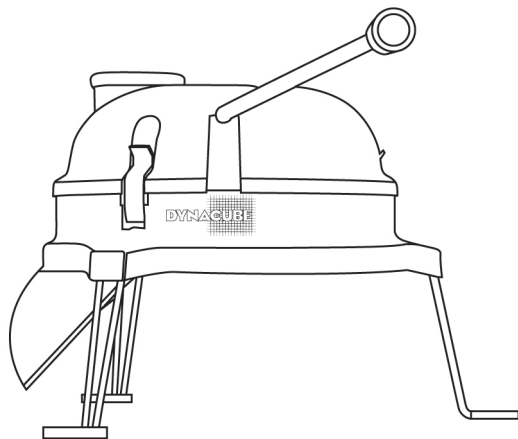


Krajalnica DYNAMIC DYNACUBE CL005
Instrukcja obsługi


TOMGAST

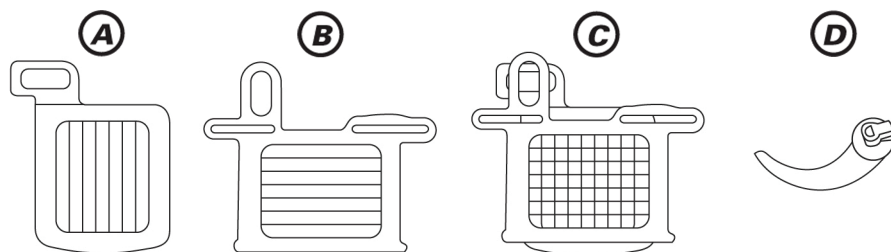
Krajalnica DYNAMIC DYNACUBE CL005



Opis:

- Średnica: 400 mm
- Wysokość: 330 mm
- Waga: 3,1 kg
- Ilość zajmowanego miejsca:
 - urządzenie złożone: 380 x 430 x 215 mm
 - urządzenie rozłożone: 440 x 480 x 330 mm

Narzędzia tnące:



A Dolna kratka

C Sposób złożenia

B Górna kratka

D Ostrze tnące

Poprzez zamontowanie dolnej i górnej kratki uzyskujemy idealny efekt cięcia w drobne paski julienne (np. frytki). W celu otrzymania idealnej kostki należy zamontować ostrze tnące.

Instalacja:

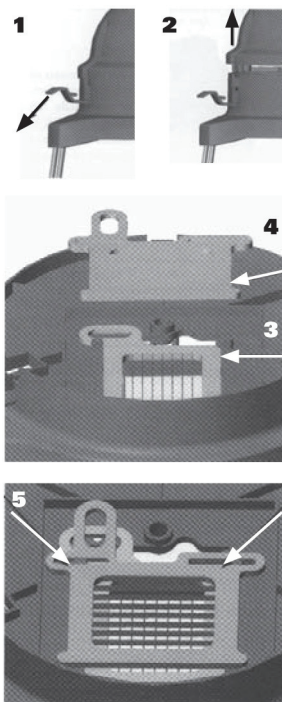
Wyjąć urządzenie i rozłożyć wszystkie nóżki (3).



Nóżki wyposażone są w stopki, które są zarazem przyssawkami pozwalającymi na tymczasową instalację. Powierzchnia robocza musi być czysta i gładka, aby przyssawki mogły efektywnie przytwierdzić urządzenie do powierzchni.

Następnie zainstalować narzędzia tnące. W tym celu należy:

1. Odkręcić trzy zaczepy
2. Zdjąć górną część korpusu
3. Umieścić dolną kratkę w korpusie
4. Nałożyć górną kratkę na dolną
5. Upewnić się, że górna kratka jest poprawnie założona



Założyć i dokładnie dopasować górną część korpusu, zakręcić korbką aby kratki mogły się dobrze ułożyć. Następnie zamknąć

zaczepy (nie należy wywierać zbyt mocnego nacisku zamykając zaczepy).

Aby pokroić żywności w kostkę, należy ustawić korbkę z rączką skierowaną do dołu. Założyć ostrze tnące na wałek. W tym celu należy odciągnąć bolec i nasunąć ostrze na wałek.



Poruszaj ostrzem do momentu osadzenia bolca we wgłębieniu wałka. Ostrze jest wtedy poprawnie zamontowane. Do podawania żywności używaj załączonego popychacza.



Należy ustawić pusty pojemnik pod urządzeniem w celu odbioru pokrojonej żywności.

Obsługa urządzenia:

Urządzenie nadaje się do cięcia warzyw, owoców itp. Przy większych ilościach można założyć rynnę zsypaną wykonaną ze stali nierdzewnej, która będzie odprowadzała żywność do większego pojemnika. Możliwe jest także cięcie żywności w drobne paski (julienne). W tym celu należy zdjąć nóż znajdujący się pod urządzeniem. Natomiast zdjęcie górnej kratki pozwala na cięcie żywności w plasterki.

Zasady bezpieczeństwa:

Uwaga ostre ostrze! Nie wolno wkładać rąk do otworu wkładania produktów. W przypadku zablokowania należy stosować popychacz.

Czyszczenie:

Po każdym użyciu ustawić korbkę z rączką zwróconą ku górze. Zdjąć nóż. W tym celu odciągnąć bolec i zsunąć ostrze z wałka. Odkręcić zaczepy i wyjąć górną i dolną kratkę. Umyć górną i dolną część korpusu, kratki, ostrze oraz rynnę zsypaną w czystej wodzie bieżącej. Po umyciu i osuszeniu ponownie złożyć urządzenie. Złożyć nóżki aby urządzenie zajmowało mniej miejsca.

Serwis i gwarancja:

Na urządzenia udzielamy rocznej gwarancji od daty zakupu. Udzielamy tej gwarancji na wszystkie części mechaniczne. Gwarancja nie obejmuje części uszkodzonych w wyniku umyślnych uszkodzeń, pęknięć spowodowanych na przykład upadkiem albo w wyniku przeciążenia urządzeń. Nie obejmuje ona również części podlegających szybkiemu zużyciu.

Warunkiem rozpatrzenia gwarancji jest dokumentu zakupu urządzenia. Gwarancja wygasa, jeśli bez uzgodnienia dokonano samowolnego otwarcia albo naprawy urządzenia. W przypadku usterki w działaniu należy zwrócić się do sprzedawcy, u którego zakupiono urządzenie.

The logo for Tomgast features a horizontal line with a small semi-circular arch in the center, positioned above the word "TOMGAST" in a bold, uppercase, sans-serif font.

TOMGAST

www.tomgast.pl