

- tvrdé uzeniny, salámy, suchý salám na plátky o tloušťce cca 1 mm.

O účinnosti rozhoduje z velké míry stav krájecího kotouče. Vyvarujte se krájení tvrdých produktů, způsobí to rychlé otupení krájecího kotouče.

Po dokončení práce

1. Vypněte kráječ a vyjměte napájecí kabel ze síťové zásuvky.
2. Otočným knoflíkem nastavte stavěcí prvek do polohy odpovídající nastavení tloušťky krájení rovné 0 mm. Takové nastavení brání náhodnému přístupu ke krájecímu kotouči.
3. Vyčistěte kráječ.

Čištění a údržba

Kráječ po každém použití vyčistěte a vytřete dosucha.

- Demontáž se provádí opačným způsobem než byla provedena montáž.
- Nůž demontuje otočením úchytu doprava až nadoraz a potažením k sobě.
- Po sundání krájecího kotouče odstraňte štetěčkem zbytky potravin, které na něm ulpívají.
- Zbytky tuku nebo jiné nečistoty viditelné na kotouči umyjte kartáčkem pod teplou tekoucí vodou. Krájecí kotouč držte za úchyt.
- Pohon vytřete vlhkým hadříkem s mycím prostředkem na nádobí.
- Především po krájení: sýru, uzenin a zeleniny umyjte jednotlivé prvky zařízení:
- části z umělé hmoty myjte v teplé vodě s přidáním prostředku na mytí nádobí,
- kovové části myjte v horké vodě s přidáním prostředku na mytí nádobí,
- Umyté části vysušte.
- Po umytí a osušení části namontujte na pohon a nastavte přitom stavěcí prvek do polohy odpovídající nastavení tloušťky krájení „0“.



Ochrana životního prostředí

Toto zařízení bylo navrženo a vyrobeno z vysoce kvalitních materiálů a součástí, které lze znovu použít. Symbol přeškrtnutého kontejneru pro odpad znamená, že produkt je předmětem selektivního sběru v souladu s ustanoveními směrnice 2012/19/EU.

Technické údaje

Technické parametry jsou uvedeny na výrobním štítku.

- Tloušťka řezu od 0 do 15 mm
- Přípustná doba nepřetržitě práce je 10 minut
- Doba přestávky před opětovným použitím 30 minut
- Emise hluku zařízení <75 dB / A
- Toto zařízení nezpůsobuje rušení RTV
- Typ: 493.5 druhá třída izolace
- Kráječ splňuje požadavky platných norem.
- Produkt je označen značkou CE

Příslušenství k dokoupení

Ke kráječce je možno dokoupit hladký krájecí kotouč na sýr a šunku



NÁVOD K POUŽITÍ KLUGE 493.5



Vážený zákazníku!

Před prvním použitím spotřebiče se podrobně seznamte s návodem a uschovejte ho pro případné další použití.

Pokyny týkající se bezpečnosti a správného používání kráječe

Nebezpečí! Varování!

- Nepoužívejte zařízení, pokud je zástrčka, napájecí kabel nebo jiná součást zařízení poškozena.
- Pokud dojde k poškození neodpojitelného napájecího kabelu spotřebiče, jeho výměnu musí provést kvalifikovaná osoba.
- Opravy spotřebiče mohou provádět pouze proškolení pracovníci. Nesprávně provedená oprava může vést k ohrožení uživatele.
- Kráječ je třeba používat s vozíkem a přítlačným podavačem, s výjimkou situací, kdy to velikost nebo tvar krájeného produktu neumožňuje. Vozíkem se rozumí posuvný stůl podavače (saně).
- Odpojujte zařízení ze zásuvky pokaždé, když zůstane bez dozoru, a vždy před jeho skládáním,

rozkládáním nebo čištěním.

- Před výměnou příslušenství nebo vždy když se při používání zařízení potřebujete přiblížit k jeho pohyblivým součástem, zařízení vypněte a odpojte od napájení.
- Zařízení nesmějí používat děti. Zařízení a jeho napájecí kabel uchovávejte mimo dosah dětí.
- Zařízení nesmí používat osoby s omezenými fyzickými, smyslovými nebo psychickými schopnostmi a osoby s nedostatkem zkušeností nebo znalostí o spotřebiči, pokud bude zajištěn dozor nebo instruktaž týkající se bezpečného používání spotřebiče se srozumitelným vysvětlením s ním souvisejících nebezpečí.
- Zařízení nesmí být přetěžováno nadměrným množstvím krájených produktů nebo silným přitlakem krájeného produktu (přítlačným podavačem).
- Dbejte, aby doba nepřetržitého používání zařízení nepřekročila 10 minut a doba přestávky před dalším použitím nebyla kratší než 30 minut.
- Nikdy neblokuje vypínací tlačítko. V takovém případě hrozí nebezpečí úrazu a poškození zařízení.
- Neponořujte kráječ do vody nemyjte ho pod te-

Záruční a pozáruční servis, prodej náhradních dílů a příslušenství

ELMAX STORE a.s., Topolová 777/2, 735 42 Těrlicko | elmax@elmax.cz | +420 599 529 252

www.klugecr.cz

koucí vodou.

- Nepřisouvejte malé kousky krájených produktů rukou.

- Při krájení produktu a malých kousků (do 60 mm) vždy používejte přítlačný podavač.

- Dbejte, aby se napájecí kabel nedotýkal teplých povrchů, např. varných ploch plynových nebo elektrických sporáků.

- Před zahájením čištění spotřebiče odpojte napájecí kabel ze zásuvky.

- Před zahájením práce se zařízením zkontrolujte, zda je nůž správně nasazen.

- Před zapnutím kráječe dbejte na správnou polohu levé ruky na krytu kráječe a správné stisknutí tlačítka vypínače.

- Neodpojujte zástrčku ze zásuvky tahem za napájecí kabel.

- Zapojujte kráječ pouze do sítě střídavého proudu 230 V; 50Hz.

- Při používání kráječe v přítomnosti dětí dbejte zvláštní opatrnosti. Kráječ a jeho napájecí kabel se při používání musí nacházet v bezpečné vzdálenosti od dětí.

- Zvlášť opatrně přistupujte k demontáži, mytí a montáži nože.

- Kráječ používejte pouze ke krájení potravin.

- Nepoužívejte kráječ ke krájení suchého pečiva, mražených potravin, masa s kostí, ovoce s tvrdými peckami (např. meruňk, švestek apod.) a produktů zabalených do alobalu nebo do plastové fólie.

- Po každém použití kráječe očistěte.

- Neodstraňujte zbytky potravin na noži na zapnutém zařízení.

- K čištění nože používejte měkký kartáček nebo štěteček.

- Vnější části spotřebiče nemyjte agresivními mycími prostředky (emulze, krémy, pasty apod.). Mohlo by dojít mimo jiné ke smytí grafických informačních symbolů jako rysky, varovné symboly a další označení.

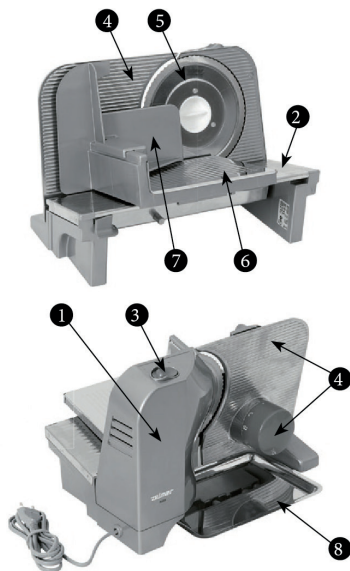
- Kovové části kráječe nemyjte v myčce nádobí. Agresivní mycí prostředky používané v myčkách nádobí způsobují vznik tmavých skvrn na těchto částech. Myjte je ručně s použitím běžných prostředků na mytí nádobí.

- Nikdy se nedotýkejte ostří krájecího kotouče, zejména pokud je zástrčka zařízení zapojena do zásuvky.

- Kráječ je určen výhradně pro použití v domácích podmínkách. Není určen pro použití v gastronomických provozech.

Popis zařízení

- 1 - Korpus.
- 2 - Stolek se zarážkou vozíku.
- 3 - Tlačítko vypínače s pojistkou vypínače.
- 4 - Nastavitelná deska tloušťky řezu.
- 5 - Krájecí kotouč
- 6 - Vozík
- 7 - Přítlačný podavač
- 8 - Tácek



Příprava kráječe k provozu

1. Kráječ postavte na místě vhodném pro pohodlnou obsluhu.
2. Pracovní deska musí být suchá a dobře přilnavá - kráječ se během práce nemůže posunovat.
3. Stavěcí prvek nastavte do polohy odpovídající nastavení tloušťky krájení rovně 0 mm.
4. V souladu s grafickým schématem vsuňte

vozík do vodicích lišt stolku.

5. Přisuňte vozík k horní ploše stolku, přední stranou k čáře s nápisem „PUT-ON“.

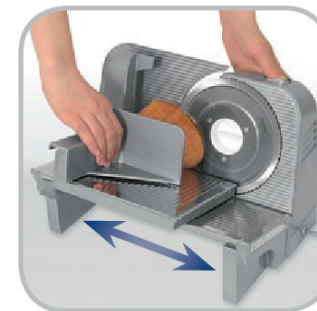
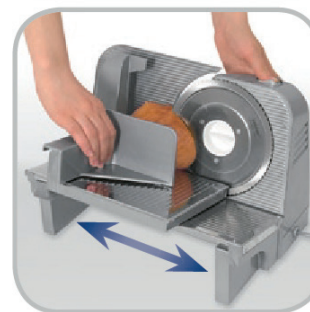
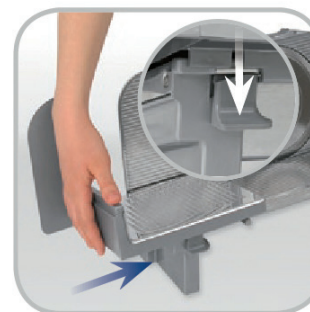
6. Po zaskočení předního páru vodicích žlábků do mezery vodicích lišt přesuňte vozík dopředu, až do zapadnutí do mezery vodicích lišt zadního páru vodicích žlábků.

7. Položte produkt určený ke krájení na vozík.

8. Zasuňte na vozík přítlačnou desku.

9. Nastavte požadovanou tloušťku krájení pomocí otočného knoflíku v rozsahu 0 až 15 mm.

10. Vložte zástrčku napájecího vedení do síťové zásuvky.



Pokyny týkající se krájení

- Produkt, který chcete nakrájet, položte na vozík tak, abyste mohli nakrájet plátky požadovaného tvaru (např. zešikma).

- Produkty s příliš velkými rozměry (které se nevejdou na vozík) překrojte na menší části, které se budou dít snadno posunovat přítlačným podavačem, zabráníte tak nebezpečí poranění o krájecí kotouč.

- Před krájením tvrdého sýra přetřete krájecí kotouč mokrým hadříkem. Sýr se pak nebude lepit na nůž.

Orientační tloušťky krájení uvádí symboly umístěné na stavěcím prvku (pečivo, sýr, uzeniny). Výrobce kráječe doporučuje krájení jednotlivých produktů následovně:

- pečivo na krájeci o tloušťce cca 10 mm,

- sýr a polotvrdé uzeniny (salámy: živecký, krakovský salám, jalovcová klobása) na plátky o tloušťce cca 3 mm,

- šunka, moravské uzené na plátky o tloušťce cca 2 mm,