

orion

CZ - Návod na použití

Před použitím si pozorně přečtete tento návod na použití a uschovejte jej pro budoucí použití. Dbejte uvedených pokynů. Také před prvním použitím a po každém dalším opláchněte kráječ teplou vodou a nechte uschnout.

Přichycení na plochu

Kráječ jablek umístěte podélně k okraji vyčištěné pracovní plochy s čistým, hladkým povrchem, páčku **A** přísavky **B** stlačte dolů a výrobek tak upevněte na plochu.

Možnosti krájení:

Plátky se slupkou

Loupací čepel **C** posuňte směrem od strojku a zacvakněte západku **D** tak, aby čepel zůstala v odkloněné pozici. Sejměte ochranný kryt **E** z bodců **H** a napichněte jablko. Otáčejte rukojetí **F** po směru hodinových ručiček tak, aby celé jablko prošlo plátkovací čepelí **G**. Tím se vytvoří jablečná spirála se slupkou, tu opatrně sejměte od odděleného jádřince (který zůstal nabodnutý na bodcích **H**). Pokud nyní jablko nožem rozpůlíte, vzniknou tak jablečné plátky vhodné například k sušení.



Jablečné plátky bez slupky

Vycvakněte západku loupací čepelce **C** a tím se loupací čepel vrátí zpět do pracovní polohy. Dle druhu jablka a tloušťky jeho slupky můžete na loupací čepeli **C** pomocí šroubu **I** nastavit sílu plátků. Pro většinu jablek je optimální nastavení ve střední poloze. Dále postupujte stejně jako při přípravě jablečných plátků se slupkou, tedy sejměte ochranný kryt **E** z bodců **H** a napichněte jablko a otáčejte rukojetí **F** tak, aby celé jablko prošlo loupací čepelí **G** a plátkovací čepelí. Tím se vytvoří jablečná spirála bez slupky, tu opatrně sejměte od odděleného jádřince (který zůstal nabodnutý na bodcích **H**). Pokud nyní jablko nožem rozpůlíte, vzniknou tak jablečné plátky bez slupky vhodné například do ovocných koláčů a jiných moučníků, žemlovky či salátů.



Celé jablko bez slupky

Pro rychlé oloupaní jablka vcelku povolte šroub plátkovací čepelce **J** na upevňovacím díle, pak skloňte nebo úplně odejměte plátkovací čepel **G**. Sejměte ochranný kryt **E** z bodců **H** a napichněte jablko. Otáčejte rukojetí **F** tak, aby celé jablko prošlo loupací čepelí **C**. Oloupané celé jablko i s jádřincem sejměte z bodců **H**, v případě potřeby jej následně nožem zbavte jádřince.



Čištění

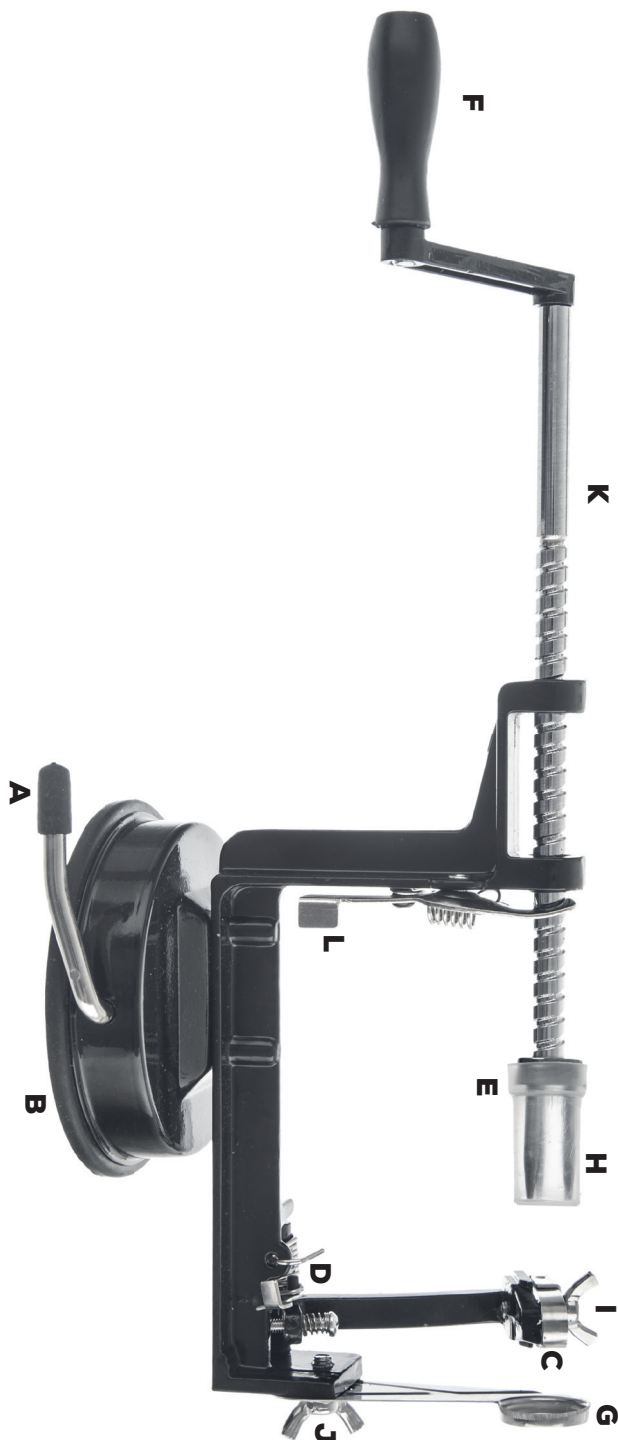
Z bodců vřetene sejměte jádřinec, loupáč umyjte pod tekoucí vodou a nechte uschnout.

Upozornění:

Při napichování jablka na bodce, při snímání jádřince i při sestavování a čištění výrobku dbejte zvýšené opatrnosti. Trny vřetene i plátkovací a loupací čepel jsou velmi ostré! Skladujte s nasazeným ochranným krytem na bodcích, mimo dosah dětí.

Reklama se nevztahuje na tyto případy:

- vzniklé závady byly způsobeny pádem, hrubou silou či neodbornou manipulací
- na výrobku byly provedeny neautorizované opravy a změny



- A** Páčka přísavky/Páčka přísavky/Dźwignia przysawki
- B** Přísavka/Prisawka/Przysawka
- C** Loupací čepel/Lúpacia čepel/Ostrze obierające
- D** Západka loupací čepelce/Západka lúpającej čepelce/Zatrzaszk ostrza obierającego
- E** Ochranný kryt/Ochranný kryt/Nakładka ochronna
- F** Rukojeť vřetene/Rukovät' vřetena/Uchwyt wrzeciana
- G** Plátkovací čepel/Plátková čepel/Ostrze krojące
- H** Bodce/Hroty/Kolce
- I** Šroub loupací čepelce/Skrutka lúpającej čepelce/Śruba ostrza obierającego
- J** Šroub plátkovací čepelce/Skrutka plátkowanej čepelce/Śruba ostrza krojącego
- K** Vřetenová tyč/Vřetenová tyč/Pręt wrzeciana
- L** Páčka posuvu pojistky vřetene/Páčka posuvu pojistky vřetena/Dźwignia posuvu blokady wrzeciana

SK - Návod na použitie

Pred použitím si pozorne prečítajte tento návod na použitie a uschovajte ho pre budúce použitie. Dbajte uvedených pokynov. Tiež pred prvým použitím a po každom ďalšom opláchnite krájač teplou vodou a nechajte uschnúť.

Prichytenie na plochu

Krájač jablka umiestnite pozdĺžne k okraju vyčistenej pracovnej plochy s čistým, hladkým povrchom, páčku **A** prisavky **B** stlačte dole a výrobok tak upevnite na plochu.

Možnosti krájania:

Plátky so šupkou

Lúpacia čepeľ **C** posuňte smerom od strojčeka a zavraknite západku **D** tak, aby čepeľ zostala v odklonenej pozícii. Odstráňte ochranný kryt **E** z hrotov **H** a napichnite jablko. Otáčajte rukoväťou **F** v smere hodinových ručičiek tak, aby celé jablko prešlo plátkovacou čepeľou **G**. Tým sa vytvorí jablčná špirála so šupkou, tú opatrne odstráňte od oddeleného jadrovníka (ktorý zostal nabodnutý na hrotov **H**). Pokiaľ teraz jablko nožom rozpolíte, vzniknú tak jablčné plátky vhodné napríklad na sušenie.



Jablčné plátky bez šupky

Vycvaknite západku lúpajúcej čepele **C** a tým sa lúpacia čepeľ vráti späť do pracovnej polohy. Podľa druhu jablka a hrúbky jeho šupky môžete na lúpajúcej čepele **C** pomocou skrutky **I** nastaviť silu plátkov. Pre väčšinu jabĺk je optimálne nastavenie v strednej polohe. Ďalej postupujte rovnako ako pri príprave jablčných plátkov so šupkou, teda odstráňte ochranný kryt **E** z hrotov **H** a napichnite jablko a otáčajte rukoväťou **F** tak, aby celé jablko prešlo lúpacou **C** a plátkovacou **G** čepeľou. Tým sa vytvorí jablčná špirála bez šupky, tú opatrne odstráňte od oddeleného jadrovníka (ktorý zostal nabodnutý na hrotov **H**). Pokiaľ teraz jablko nožom rozpolíte, vzniknú tak jablčné plátky bez šupky vhodné napríklad do ovocných koláčov a iných múčnikov, zemľovky či šalátov.



Celé jablko bez šupky

Pre rýchle olúpanie jablka vcelku povoľte skrutku plátkovacej čepele **J** na upevňovacom diele, potom skloňte alebo úplne odoberte plátkovaciú čepeľ **G**. Odstráňte ochranný kryt **E** z hrotov **H** a napichnite jablko. Otáčajte rukoväťou **F** tak, aby celé jablko prešlo lúpacou čepeľou **C**. Olúpané celé jablko aj s jadrovníkom odoberte z hrotov **H**, v prípade potreby ho následne nožom zbavte jadrovníka.



Čistenie

Z hrotov vretena zložte jadrovník, lúpač umyte pod tečúcou vodou a nechajte uschnúť.

Upozornenie:

Pri napichovaní jablka na hroty, pri odstraňovaní jadrovníka aj pri zostavovaní a čistení výrobku dbajte na zvýšenú opatnosť. Trné vreteno aj plátkovacia a lúpacia čepeľ sú veľmi ostré! Skladujte s nasadeným ochranným krytom na hrotov, mimo dosahu detí.

Reklamácia sa nevzťahuje na tieto prípady:

- vzniknuté závady boli spôsobené pádom, hrubou silou či neodbornou manipuláciou
- na výrobku boli vykonané neautorizované opravy a zmeny

PL - Instrukcja obsługi

Przed użyciem należy dokładnie przeczytać niniejszą instrukcję obsługi i zachować ją do wykorzystania w przyszłości. Postępuj zgodnie z podanymi instrukcjami. Przed pierwszym użyciem oraz po każdym kolejnym przepłucz kralajnicę ciepłą wodą i pozostaw do wyschnięcia.

Przymocowanie do powierzchni roboczej

Umieść kralajnicę do jabłek równoległe do krawędzi oczyszczonej powierzchni roboczej, czystej i gładkiej, przyciśnij dźwignię przysawki **B** w dół, przyczepiając produkt do powierzchni.

Możliwości krojenia:

Plasterki ze skórką

Odsuń ostrze obierające **C** od maszyny i zatrzaśnij zatrzaśnik **D** tak, aby ostrze pozostało w odchylonej pozycji. Zdejmij osłonkę **E** z kolców **H** i nakłuj na nie jabłko. Obróć uchwyt **F** w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara, tak aby całe jabłko przeszło przez ostrze do krojenia **G**. W ten sposób powstanie spirala jabłkowa ze skórką, ostrożnie odłącz ją od oddzielonej komory nasiennej (która została na kolcach **H**). Jeśli teraz przetniesz jabłko nożem na pół, otrzymasz plasterki jabłka nadające się np. do suszenia.



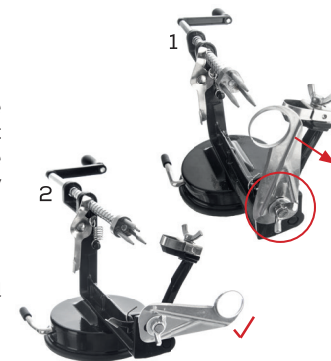
Plasterki jabłka bez skórki

Naciśnij zatrzaśnik ostrza obierającego **C**, dzięki temu wróci do pozycji roboczej. Siłę krojenia ostrza obierającego **C** można regulować przy pomocy śruby **I**, dopasowując ją do rodzaju jabłka i grubości jego skórki. W przypadku większości jabłek optymalne ustawienie znajduje się w pozycji środkowej. Następnie postępuj analogicznie jak przy przygotowywaniu plasterków jabłka ze skórką, czyli zdejmij osłonkę **E** z kolców **H** i nakłuj jabłko, obracając rączkę **F** tak, aby całe jabłko przeszło przez ostrze obierające **C** i krojące **G**. W ten sposób powstanie spirala jabłkowa bez skórki, ostrożnie odłącz ją od oddzielonej komory nasiennej (która została na kolcach **H**). Jeśli teraz przetniesz jabłko nożem na pół, otrzymasz plasterki jabłka bez skórki, odpowiednie na przykład do ciast owocowych i innych wypieków czy sałatek.



Całe jabłko bez skórki

Aby szybko obrać jabłko w całości, poluzuj śrubę ostrza krojącego **J** na nasadce, a następnie przechyl lub całkowicie wyjmij ostrze krojące **G**. Zdejmij osłonkę **E** z kolców **H** i nakłuj na nie jabłko. Obróć uchwyt **F** tak, aby całe jabłko przeszło przez ostrze obierające **C**. Zdejmij całe obrazone jabłko wraz z komorą nasienną z kolców **H**, w razie potrzeby usuń komorę nasienną nożem.



Czyszczenie

Usuń komorę nasienną z kolców, umyj obieraczkę pod bieżącą wodą i pozostaw do wyschnięcia.

Ostrzeżenie

Należy zachować szczególną ostrożność podczas nakłuwania jabłka, usuwania komory nasiennej oraz składania i czyszczenia produktu. Kolce wrzeciona oraz ostrze krojące i obierające są bardzo ostre! Przechowywać z założoną osłonką ochronną na kolce, w miejscu niedostępnym dla dzieci.

Reklamacja nie dotyczy następujących przypadków:

- powstałe wady wystąpiły w wyniku upadku, użycia siły lub nieodpowiedniego obchodzenia się z produktem
- w produkcie dokonano nieautoryzowanych napraw i zmian