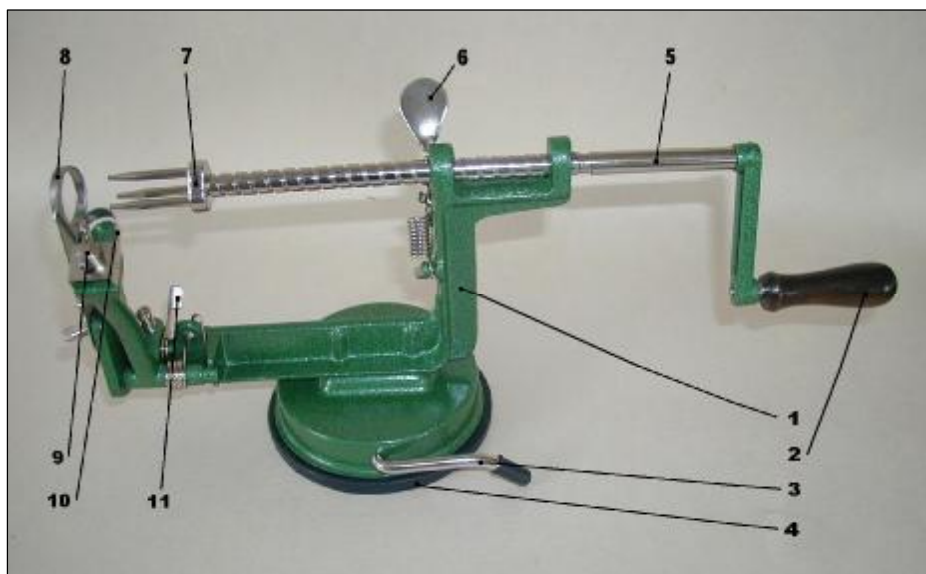


# Kráječ a loupač jablek

Návod k použití

## 1. Užití

Kráječ a loupač jablek (dále jen kráječ) je určen ke krájení čerstvých jablek na „spirálu“. Zároveň se vykrojí jádřinec a jablko může být i oloupano (vypínatelná funkce). Překrojením spirály jsou jablka připravena k dalšímu zpracování.



Obr. 1

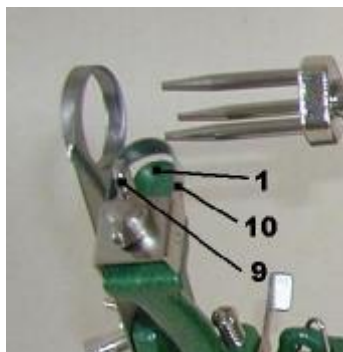
## 2. Popis a kompletace

- |    |                        |    |                      |
|----|------------------------|----|----------------------|
| 1  | Rám kráječe            | 6  | Páčka posuvu         |
| 2  | Rukojeť kličky         | 7  | Bodec                |
| 3  | Páčka přísavky         | 8  | Krájecí nůž          |
| 4  | Přísavka               | 9  | Držák loupacího nože |
| 5  | Vřeteno                | 10 | Loupací nůž          |
| 11 | Západka loupacího nože |    |                      |

1. Po vybalení našroubujte na vřeteno (5) rukojeť kličky (2) a bodec (7) na napíchnutí jablka.

2. Pootočením páčky přísavky (3) o 180° vlevo upevníte krájec na dostatečně pevnou suchou a hladkou plochu, která se podtlakem přísavky (4) nepoškodí.

3. Krájecí nůž (8) seřídíte jeho křídlovou maticí tak, aby bodce (7) procházel středem otvoru krájecího nože (8) – viz obr. 1.



4. Dále seřídíte loupací nůž (10) v držáku (9) tak, aby nůž byl kolmo k vřetenu. Posouváním nože (10) v držáku proti rámu (1) se nastavuje tloušťka a šířka slupky – viz obr. 2.

Obr. 2

### 3. Loupání a krájení

5. Odtlačte západku (6) od vřetena (5) a posuňte vřeteno úplně doprava.

6. Na bodce (7) nabodněte jablko tak, aby jeho osa byla v ose vřetena (5).

7. Pokud nechcete jablko zároveň oloupat, odkloňte loupací nůž (10) s výkyvnou částí rámu (1) směrem k sobě a zajistěte jej v odkloněné poloze západkou (11).

8. Točením klíčkou se jablko nakrájí (případně i oloupá) a vyřízne se jádřinec.

9. Odklopte západku (6), posuňte vřeteno (5) úplně vpravo a stáhněte z bodce (7) jádřinec, pokud jej nestáhl z bodce krájecí nůž (8).

#### **4. Čištění**

10. Po ukončení práce odstraňte zbytky jablek a kráječ důkladně umyjte jemným kartáčkem na nádobí. Nechte jej oschnout.

11. Kráječ ani jeho části nikdy nedávejte do myčky na nádobí!

#### **5. Bezpečnost výrobku**

Materiál loupacího a krájecího nože splňuje požadavky Zák. č. 258/2000 Sb. a Vyhl. MZ č. 38/2001 Sb. o požadavcích na materiály, přicházející do styku s potravinami a pokrmy.

#### **Linka pomoci a servis (záruční i pozáruční):**

Tel. 485 130 303

Řídící systémy, spol. s r. o.  
Dr. Horákové 119/44  
460 06 Liberec 6

[www.bionaire.cz](http://www.bionaire.cz)  
[www.ezidri.cz](http://www.ezidri.cz)  
e-mail: [info@bionaire.cz](mailto:info@bionaire.cz)