

Návod na použití
Ruční lis na rajčata.



Spremipomodoro Spremi Frutti di bosco

Tomato squeezer / Berries squeezer

Presse tomates / Presse Fruit rouges

Tomatenpresse / Beeren presse

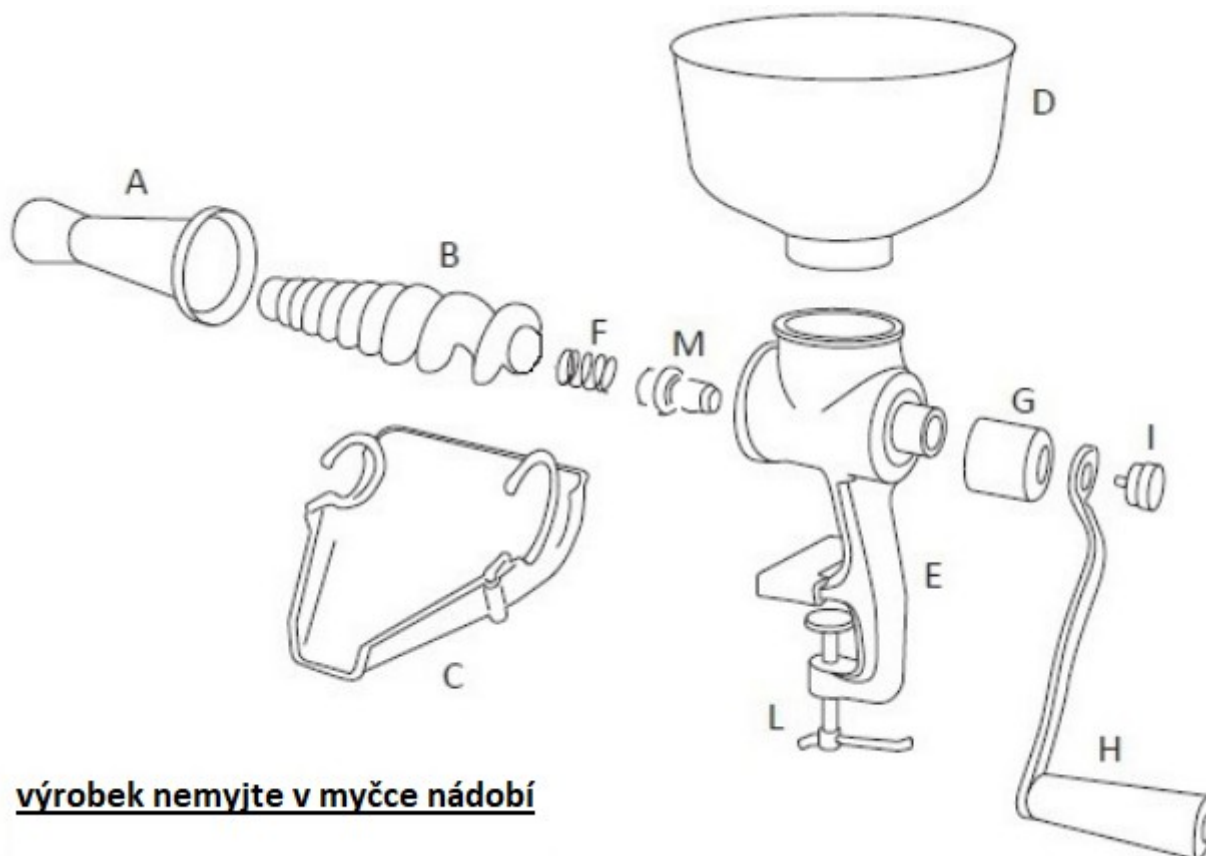
Exprimidor de Tomates / Exprimidor de bayas



Made in Italy

VAROVÁNÍ / DŮLEŽITÉ

- 1 Před použitím výrobek umyjte neutrálním mycím prostředkem na nádobí.
- 2 Před zahájením práce namažte filtr potravinářským olejem nebo rajčaty (nebo bobulemi): zlepšuje to klouzání.
- 3 Vstupní potravina (rajče nebo bobule) musí mít teplotu maximálně 90 °C.
- 4 Vstupní potravinový produkt nesmí být ponechán ve spotřebiči po dlouhou dobu (maximálně 5 minut), protože není určené ke skladování, ale pouze ke zpracování potravin.
- 5 Neprovozujte stroj bez vložení zpracovávaného produktu; i krátké „mletí naprázdno“ ohrožuje příslušné součásti stroje. Způsobená škoda je často nevratná a následně se nevztahuje na produkt záruka. Po umytí a vysušení se doporučuje vnější povrchy spotřebiče promazat, co je chrání po dobu nepoužívání.



výrobek nemýjte v myčce nádobí

FILTR (A) - ŠNEK (B) - SBĚRAČ (C) - TRYCHÝŘ (D) - TĚLO (E) - SEŘIZOVACÍ PRUŽINA (F) - SEŘIZOVACÍ ŠROUB (G) - RUKOJEŤ (H) - ŠROUBEK PRO UCHYCENÍ KLIKY (I) - ŠROUB SVORKY (L) - SPOJOVACÍ KLOUB (M)

NÁVOD K POUŽITÍ

- 1) Těleso přisvorkujte (E) k pracovnímu stolu, desce.
- 2) Vložte spojovací kloub (M) do těla (E)
- 3) Nasadte pružinu (F) na spojovací kloub (M)
- 4) Vložte šnek (B) do přípojovací spáry (M) a do těla (E)
- 5) Připojte filtr (A) k tělu (E) s otáčením proti směru hodinových ručiček
- 6) Našroubujte kroužek (G) na tělo (E)
- 7) Upevněte rukojeť (H) pomocí šroubu (I)
- 8) Vložte násypku (D) a sběrač (C)

Čištění

Po dokončení práce a použití stroje, je třeba mýt každou část lisu zvlášť a usušit. Nedávejte do myčky nádobí.

Gastro-making s.r.o.

**GASTRO
MAKING**

www.obchodmistramalka.cz

**Obchod
Mistra
Málka**