

KRAFT&DELE

PROFESSIONAL

NÁVOD K POUŽITÍ

Překlad originálního návodu

PLNĚNKA KLOBÁS



KD4130

JAK POUŽÍVAT

Sestavení stroje na plnění klobás:

1. Plnička klobás by se neměla používat na kluzkém povrchu.
2. Připevněte stroj k rohu stolu. Ujistěte se, že se klikou lze volně otáčet.
3. Nasaďte kliku a utáhněte šroub.

ČIŠTĚNÍ

1. Před prvním použitím holicí strojek důkladně omyjte a věnujte zvláštní pozornost
Věnujte pozornost částem spotřebiče, které přicházejí do styku s potravinami. K čištění použijte teplou vodu a saponát na nádobí. Poté ihned opláchněte a osušte.
2. Po každém použití očistěte dle výše uvedeného postupu.
3. Pokud holicí strojek nebudete delší dobu používat, namažte všechny jeho povrchy olejem.
Tím jej ochráníte před rezivěním.

PLNICÍ

1. Otočte kliku zpět tak, aby ozubená hřídel byla na vnější straně.
2. Naplňte roládu náplní.
3. Během hnětení náplně vymačkejte všechny vzduchové bubliny.
4. Vyberte vhodný hrot pro střeva a nasaďte ho na válec.
5. Nasaďte klobásy (vepřové nebo umělé) na plnicí trysku a otáčením kliky začněte klobásy plnit.
6. Když jsou střeva plná, zavažte na konci střeva uzel.
7. Po naplnění ihned vyčistěte stroj podle uvedených pokynů.
popis v sekci „čištění“.