

PL

Krajalnica to doskonały pomocnik do łatwego i szybkiego krojenia nie tylko ziemniaków, ale także na przykład bataty, cukinię, ogórki, ugotowane buraki i marchewkę. Dzięki mechanizmowi dźwigni bez trudu pokroisz nawet duże ziemniaki. W zestawie znajdują się dwie wymienne siatki do mniejszych i większych frytek. Dla stabilnego mocowania krajalnica posiada przysawkę na spodzie. W komplecie jest także podkładka samoprzylepna, którą można umieścić pod przysawką w przypadku nieczłkowicie gładkiej powierzchni.



UŻYTKOWAŁ

Podnieś rączkę do górnej pozycji, włóż warzywo wzdłużnie do komory tnącej, następnie dociśnij rączkę w dół – warzywo zostanie przecięnięte przez siatkę i powstaną kilka frytek.

Wymiana siatki tnącej:

Podnieś rączkę do górnej pozycji i zwolnij zatrzask, który utrzymuje siatkę tnącą. Wsuń siatkę tnącą ku górze i zastąp ją nową. Zabezpiecz siatkę ponownie zatrzaskiem.

Wymiana popychacza:

Poluzuj blokadę w prawo, wyjmij plastikowy popychacz i włóż nowy. Zablokuj blokadę, przekręcając w lewo.

KONSERWACJA:

Po użyciu wyjmij kratkę oraz tłoczek i umyj pod bieżącą wodą z użyciem zwykłego środka czyszczącego, oplucz i osusz. Krajalnicę dokładnie przetrzyj wilgotną ściereczką. Unikaj używania ostrych przedmiotów, agresywnych chemikaliów lub środków ściernych, które mogłyby uszkodzić krajalnicę.

Gwarancja nie obejmuje produktu, jeśli nie był używany zgodnie z instrukcją obsługi, w przypadku uszkodzeń spowodowanych upadkiem, uderzeniem, nieprawidłową obsługą lub modyfikacjami i naprawami wykonanymi poza autoryzowanym serwisie firmy Orion.

UWAGA – OSTRZE KRAWĘDZIE, OSTRZA!

Wypróbuj zdrowszą wersję frytek nie tylko z ziemniaków:

Warzywne frytki pieczone w piekarniku (4 porcje jako dodatek)

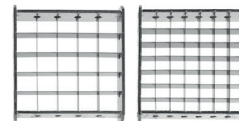
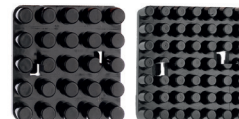
- 1 ugotowany burak
- 2 większe marchewki
- 1 średni batat
- 2 łyżki oliwy z oliwek
- sól i pieprz
- świeże zioła (rozmaryn, tymianek, oregano)

Przygotowanie:

Całe warzywa obieramy i kroimy w słupki za pomocą krajalnicy. Wkładamy do miski i dokładnie mieszamy z oliwą, solą, pieprzem i ewentualnie świeżymi ziołami. Przygotowane frytki rozkładamy na blasze i wkładamy do nagrzanego piekarnika do 220 °C. Pieczemy około 30 minut.

orion

KRÁJEČ ZELENINY
KRÁJAČ ZELENINY
VEGETABLE CUTTER



NÁVOD
INSTRUKCJA

CZ

Kráječ je vynikající pomocník pro snadné a rychlé nakrájení nejen brambor, ale také například batátů, cukety, okurek, povarené červené řepy, mrkve. Díky pákovému mechanismu snadno rozřežete i velké brambory. V balení najdete dvě vyměnitelné mřížky pro menší i větší hranolky. Pro stabilní uchycení má kráječ na spodní straně přísavku, součástí balení je i lepicí podložka, kterou lze umístit pod přísavku v případě ne zcela hladkého povrchu.



POUŽITÍ:

Zvedněte rukojeť do horní polohy, zeleninu vložte podélně do krájecí komory, poté rukojeť stlačte směrem dolů, zeleninu tak protlačíte skrz mřížku a vytvoří se několik hranolků.

Výměna krájecí mřížky:

Zvedněte rukojeť do horní polohy a povolte západku, která drží na místě krájecí mřížku. Vysuňte krájecí mřížku směrem nahoru a nahradte ji novou. Mřížku opět zajistíte západkou.

Výměna protlačovadla:

Povolte pojistku směrem vpravo, vyjměte plastové protlačovadlo a vložte nové. Pojistku pak uzamkněte otočením směrem vlevo.

ÚDRŽBA:

Po použití vyjměte mřížku i protlačovadlo a umyjte pod tekoucí vodou s běžným čisticím prostředkem, opláchněte a osušte. Kráječ otřete důkladně vlhkým hadříkem. Vyhněte se používání ostrých předmětů, agresivních chemikálií nebo abrazivních prostředků, které by mohly kráječ poškodit.

Záruka se nevztahuje, pokud výrobek nebyl používán dle návodu k použití, na poškození způsobené pádem, úderem, neodbornou manipulací nebo na úpravy a opravy provedené mimo autorizované servisní středisko společnosti Orion.

POZOR – OSTRÉ HRANY, OSTRÍ!

Vyzkoušejte zdravější verzi hranolek nejen z brambor:

Zeleninové hranolky pečené v troubě (4 porce jako příloha)

- 1 předvarená červená řepa
- 2 větší mrkve
- 1 střední batát
- 2 lžice olivového oleje
- sůl a pepř
- čerstvé bylinky (rozmarýn, tymián, oregáno)

Postup:

Veškerou zeleninu oloupeme a nakrájíme na hranolky pomocí kráječe. Vložíme do misky a důkladně promícháme s olivovým olejem, solí, pepřem, případně s čerstvými bylinkami. Připravené hranolky rozložíme na pekáč a vložíme do rozehřáté trouby na 220 °C. Pečeme asi 30 minut. Zeleninové hranolky můžeme podávat jako přílohu.

SK

Kráječ je vynikajúci pomocník na jednoduché a rýchle nakrájanie nielen zemiakov, ale aj napríklad batátov, cukety, uhorky, povarené červené repy, mrkvy. Vďaka pákovému mechanizmu jednoducho rozrežete aj veľké zemiaky. V balení nájdete dve vymeniteľné mriežky na menšie aj väčšie hranolčeky. Pre stabilné uchytenie má kráječ na spodnej strane prísavku, súčasťou balenia je aj lepiaca podložka, ktorú možno umiestniť pod prísavku v prípade nie celkom hladkého povrchu.



POUŽITÍ

Zdvihnute rukoväť do hornej polohy, zeleninu vložte pozdĺžne do krájacej komory, potom rukoväť stlačte smerom nadol, zeleninu tak pretlačíte cez mriežku a vytvorí sa niekoľko hranolčekov.

Výměna krájacej mriežky:

Zdvihnute rukoväť do hornej polohy a povolte západku, ktorá drží na mieste krájaciu mriežku. Vysuňte krájaciu mriežku smerom nahor a nahradte ju novou. Mriežku opäť zaistíte západkou.

Výměna pretlačovadla:

Povolte poistku smerom doprava, vyberte plastové pretlačovadlo a vložte nové. Poistku potom uzamknite otočením smerom doľava.

ÚDRŽBA:

Po použití vyberte mriežku aj pretlačovadlo a umyte pod tečúcou vodou s bežným čistiacim prostriedkom, opláchnite a osušte. Kráječ dôkladne utrite vlhkou handričkou. Vyhnite sa používaniu ostrých predmetov, agresívnych chemikálií alebo abrazívnych prostriedkov, ktoré by mohli kráječ poškodiť.

Záruka sa nevztahuje, ak výrobok nebol používaný podľa návodu na použitie, na poškodenie spôsobené pádom, úderom, neodbornou manipuláciou alebo na úpravy a opravy vykonané mimo autorizované servisné stredisko spoločnosti Orion.

POZOR – OSTRÉ HRANY, OSTRIE!

Vyskúšajte zdravšiu verziu hranolčekov nielen zo zemiakov:

Zeleninové hranolčeky pečené v rúre (4 porcie ako príloha)

- 1 predvarená červená repa
- 2 väčšie mrkvy
- 1 stredný batát
- 2 lyžice olivového oleja
- soľ a korenie
- čerstvé bylinky (rozmarín, tymián, oregáno)

Postup:

Všetku zeleninu ošúpeme a nakrájame na hranolčeky pomocou kráječa. Vložíme do misky a dôkladne premiešame s olivovým olejom, soľou, korením, prípadne s čerstvými bylinkami. Pripravené hranolčeky rozložíme na plech a vložíme do predhriatej rúry na 220 °C. Pečieme asi 30 minút. Zeleninové hranolčeky môžeme podávať ako prílohu.