

## Instruzioni per l'uso della tagliaverdure Anliker

Potete trovare i video di istruzioni sul nostro canal youtube [www.youtube.com/@brunneranlikercom](http://www.youtube.com/@brunneranlikercom)

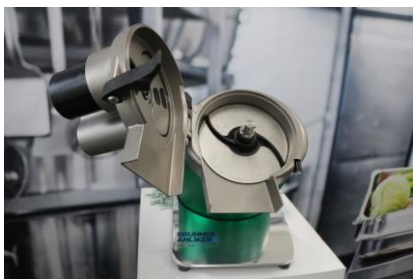
### 1. aprire la macchina



#### Preparazione della tagliaverdure GSM 5:

Per inserire un disco da taglio, aprire il meccanismo di bloccaggio e inclinare la testa verso sinistra.

### 2. Inserire il disco di



#### Inserire il piatto d'espulsione:

Prima d'inserire il disco, è necessario montare il piatto d'espulsione. Se inserito correttamente, tocca quasi il fondo del vano di taglio.

### 3. Inserire disco



#### Inserire il disco da taglio:

Posizionare il disco sull'albero di trasmissione. Con un breve giro, il disco s'innesta nel perno di trasmissione sull'albero di trasmissione in modo che la parte superiore del disco sia posizionate correttamente cioè "a filo dell'albero di trasmissione".

### 4. Chiudere la macchina



#### Chiudere la testa dell'imbuto:

Inclinare la testa di taglio nella posizione corretta, inserire le verdure e chiudere lo spintore. Premere leggermente le verdure con lo spintore. Chiudere il meccanismo del bloccaggio per il taglio delle verdure.

## Istruzioni per la pulizia dell'affetaverdure Anliker

Potete trovare i video di istruzioni sul nostro canale youtube [www.youtube.com/@brunneranlikercom](http://www.youtube.com/@brunneranlikercom)

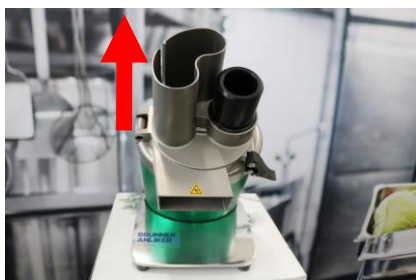
### 1. Rimuovere la punteria



#### Rimuovere lo stantuffo:

Inclinare il pistone verso sinistra e spingerlo verso l'alto per rimuoverlo.

### 2. Rimuovere la testa



#### Rimuovere la testa di taglio:

La testa di taglio può essere completamente rimossa per la pulizia.

Una volta rimosso il cursore, è possibile sollevare la testa.

### 3. Accessori per la



#### Pulizia degli accessori del GSM 5:

La testa di taglio, lo spintore, il disco e la piastra d'espulsione possono essere lavati in lavastoviglie.

### 4. Pulizia della macchina



#### Pulizia della macchina base GSM 5:

L'intera macchina di base può essere pulita con un panno umido.