

P.P.H. „Victor®”

33-111 Tarnów-Koszyce Wielkie, ul. Liściasta 3

Tel/faks. 48 14 620 1022, Kom. 607 806 795,

Email: [biuro@victorpro.pl](mailto:biuro@victorpro.pl)

[www.victorpro.pl](http://www.victorpro.pl)

**ELEKTRYCZNA NACINARKO – KOTLECIARKA**

**„Victor®” - VKMCE-MasterChef** 

*Polski produkt*



**INSTRUKCJA OBSŁUGI - GWARANCJA**

**Przed włączeniem przeczytaj instrukcję**

**WSZELKIE PRAWA ZASTRZEŻONE**

Dokument patentowy U.P.R.P. nr P.409110, 17021 i 16014

ŚWIADECTWO JAKOŚCI ZDROWOTNEJ PZH Nr H-HŻ-6071-0249/14/C

[www.victorpro.pl](http://www.victorpro.pl)

# ELEKTRYCZNA NACINARKO – KOTLECIARKA

*Urządzenie służące do zmiękczenia oraz przygotowania mięsa na kotlety, bitki, filety, steki itp.*

*To innowacyjnie zaprojektowane urządzenie daje nam gwarancję pysznego, soczystego, miękkiego i pięknie wysmażonego mięsa  
**BEZ UŻYCIA CHEMIKALIÓW***

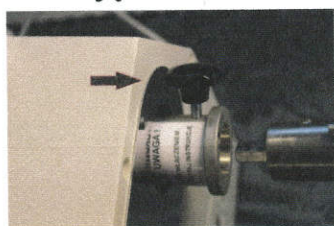
## INSTRUKCJA OBSŁUGI, (UWAGA BARDZO OSTRE OSTRZA).

Przed włączeniem urządzenia do pracy instalacja elektryczna powinna być sprawdzona przez osobę do tego uprawnioną.

1. Przed uruchomieniem należy:

- a. Mechanizm nacinająco - formujący wsuwamy wałkiem do otworu napędu elektrycznego, następnie blokujemy przykręcając mocno wkręt (z czarną gałką), „zdjęcie nr.1”.
  - b. Montowanie i wymontowanie mechanizmu nacinająco-formującego z napędem elektrycznym należy dokonywać tylko przy wyłączonym napędzie elektrycznym i po odłączeniu przewodu zasilającego z gniazdka.
  - c. Następnie podłączamy kabel zasilający urządzenia nacinająco-formującego do gniazdka, (używaj gniazdka zasilającego tylko z uziemieniem).
2. W celu uruchomienia maszyny należy wcisnąć górny przycisk wyłącznika w kolorze zielonym, natomiast wyłączyć dolnym przyciskiem o kolorze czerwonym, zdjęcie Nr 2

zdjęcie Nr 1



zdjęcie Nr 2



zdjęcie nr 3



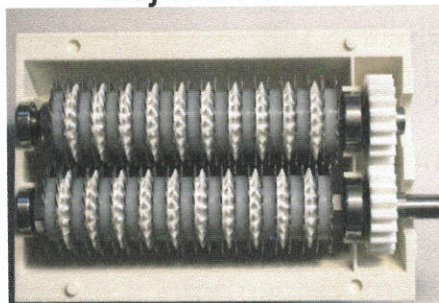
- a. Przed włączeniem zawsze sprawdź czy części urządzenia nie są zużyte lub czy nie są poluzowane jak nakrętki, wkręty itp.
- b. Po uruchomieniu maszyny mięso bez kości i nie zamrożone o grubości do 25mm jak kotlety, steki, bitki lub filety wrzucamy do podłużnego otworu w górnej części kotleciarki.
- c. **Nie wkładaj palców do otworu wrzutowego.**
- d. W przypadku żylastego mięsa lub gdy chcemy aby mięso było bardziej płaskie powtarzamy tę czynność ponownie aż do uzyskania wymaganej wielkości i grubości, lecz przed każdym następnym wrzuceniem do górnego otworu przekręcamy mięsem w lewo lub prawo o 90°, natomiast gdy używamy wałków formujących należy również przekręcać mięsem odwracając je o 180°.

- e. Przed wrzuceniem kawałka mięsa do maszyny, można mięso zamoczyć w marynacie lub posmarować za pomocą pędzelka olejem jadalnym, (zwłaszcza mięso delikatne jak drobiowe. (Dzięki innowacyjnemu rozwiązaniu nie powodujemy wyciskania soków naturalnych z mięsa jak to się dzieje przy użyciu wałków zgniatających lub przy użyciu tradycyjnego tłuczka).
- f. Po każdym użyciu należy kotleciarkę umyć, w tym celu należy poluzować czarny motylek „zdjęcie Nr 1”, po czym wysuwamy kotleciarkę z napędu elektrycznego.
- g. Przed rozmontowaniem mechanizmu nacinającego wysuwamy dwie metalowe zabezpieczające zasuwki, „zdjęcie Nr 4”, następnie zdejmujemy górną część wlotową, po czym delikatnie i (w założonych rękawiczkach) wyjmujemy dwa wałki z ostrzami „zdjęcie Nr 5” i kładziemy je na stole, (najlepiej na ręczniku”. Następnie wałki oraz obudowę i wszystkie części urządzenia kotleciarki myjemy ciepłą wodą z dodatkiem płynu do mycia naczyń.
- h. Wałki z ostrzami myjemy załączoną szczotką przesuwając po ostrzach w kierunku nachylenia noży, po umyciu i osuszeniu wałki z ostrzami oraz metalowe części najlepiej nasmarować olejem mineralnym.
- i. Następnie składamy nacinarkę w odwrotnej kolejności.

Zdjęcie Nr 4



Zdjęcie Nr 5

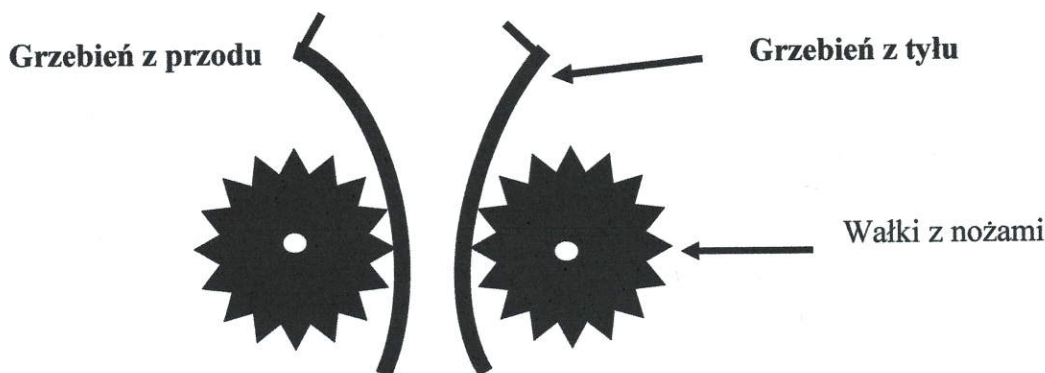


Zdjęcie Nr 6



Grzebienie zakładamy przed zamontowaniem do napędu tak, aby dwa najdłuższe grzebienie dzieliła plastikowa przegroda, zdjęcie nr 6

### Prawidłowe zakładanie prowadnic-grzebieni



**PRZY ZAKŁADANIU GRZEBIENI „NIE UŻYWAĆ SIŁY”, WKŁADAMY JE Z GÓRY, POWINNY LEKKO WPADAĆ POMIĘDZY NOŻE (tak, aby dwa najdłuższe grzebienie dzieliła plastikowa przegroda, dotyczy to obu grzebieni).**

**Prowadnice – grzebienie zakładamy przed zamontowaniem do napędu elektrycznego, (zdjęcie nr 6)**

## BEZPIECZEŃSTWO UŻYTKOWNIKA I WARUNKI

- a. Przeczytaj i zapoznaj się z instrukcją
- b. Nie pozwól osobom niezapoznanym z instrukcją obsługi używać urządzenia
- c. Przed włączeniem urządzenia do pracy instalacja elektryczna powinna być sprawdzona przez osobę do tego uprawnioną
- d. Używaj gniazdka zasilającego tylko z uziemieniem
- e. Montaż i demontaż mechanizmu tnącego wykonywać tylko przy wyłączonym napędzie elektrycznym i po odłączeniu wtyczki z gniazdka zasilającego
- f. Nie zanurzać w wodzie napędu elektrycznego, a czyścić tylko za pomocą suchych i miękkich szmatek
- g. Nie przeciążać urządzenia w czasie pracy nadmierną ilością produktu
- h. Nie używać mięsa z kośćmi lub mięsa zamrożonego
- i. Przy uruchomieniu maszyny należy wcisnąć górny przycisk wyłącznika w kolorze zielonym, natomiast wyłączyć dolnym przyciskiem w kolorze czerwonym
- j. Przed włączeniem zawsze sprawdź czy części urządzenia nie są zużyte lub czy nie są poluzowane jak nakrętki, wkręty, noże itp.
- k. Montowanie i wymontowanie zestawu nacinająco-formującego z napędem elektrycznym należy dokonywać tylko przy wyłączonym napędzie elektrycznym i odłączeniu przewodu zasilającego z gniazdka
- l. Nie wkładaj palców do otworu wrzutowego i wylotowego gdy urządzenie pracuje
- m. Należy zachować szczególną ostrożność przy montażu, demontażu i myciu zestawu nacinająco-formującego, (bardzo ostre ostrza)
- n. Na obudowie kotłociarki nacinająco-formującej znajduje się nalepka „tabliczka ostrzegawcza z informacją i znakiem bezpieczeństwa” w przypadku uszkodzenia jej prosimy zamówić u producenta nową tak, aby zawsze była na urządzeniu widoczna i czytelna.

### DANE TECHNICZNE

#### Napęd elektryczny

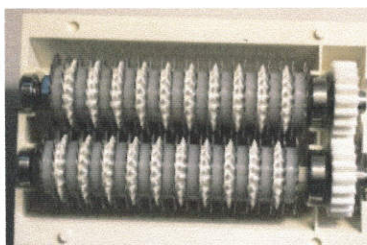
- Zasilanie 230V
- Moc - 370W
- Obroty – lewe

#### Zestaw nacinająco-formujący

- Wielkość otworu wrzutowego 158 x 23mm
- Szerokość wałków tnących 175mm, 880 noży
- Wydajność: 420 kotletów, steków, bitek itp/godz

#### Zestaw

**DWA WAŁKI NACINAJĄCO-  
FORMUJĄCO-PŁASZCZĄCE - (PATENT PENDING)**



**(Opcjonalnie można zamówić dwa wałki płaszczące)**

**KARTA GWARANCYJNA**  
**ELEKTRYCZNA – KOTLECIARKA**  
**„Victor” VKMCE-PROMaster** 

*Data sprzedaży*

*Numer ser: 2015 ...*

*Pieczęć i podpis p-ktu sprzedaży*

**PODSTAWOWE WARUNKI GWARANCYJNE**

1. Firma „Victor” zapewnia kupującego o dobrej, jakości towaru, na który wydana jest niniejsza karta gwarancyjna.
2. Na maszynę udziela się 12-mieś. Gwarancji.
3. Wady lub ukryte uszkodzenia towaru ujawnione w okresie gwarancyjnym usuwane będą bezpłatnie.
4. W celu usunięcia wad lub uszkodzeń mechanizm nacinająco - formujący lub napęd elektryczny należy przesać do firmy Victor.
5. Gwarancją nie są objęte uszkodzenia powstałe w wyniku niewłaściwego lub niezgodnego z instrukcją użytkowania, dokonywania napraw przez osoby nieupoważnione oraz uszkodzenia mechaniczne ulegające szybkiemu zużyciu podczas niewłaściwego użytkowania lub nie będą według instrukcji serwisowane, myte i konserwowane a przede wszystkim noże, ośki, łożyska kulkowe, grzebienie, obudowa itp.
6. Maszynę należy przechowywać w suchym miejscu.
7. Użytkownikowi przysługuje prawo wymiany zakupionego sprzętu na nowy, tylko w przypadku gdy naprawa gwarancyjna nie może być wykonana w terminie 21-dniowym.
8. Producent lub sprzedawca nie ponosi żadnej odpowiedzialności za uszczerbek na zdrowiu, jeżeli wynika on z niewłaściwego posługiwania się sprzętem.
9. Sprzedawca w dniu sprzedaży ma obowiązek wypełnić kartę gwarancyjną.

***Wszelkie prawa zastrzeżone, (Patent Pending)***

**P.P.H. „Victor®”**

33-111 Koszyce Wielkie-Tarnów, ul. Liściasta 3

Tel/faks. 48 14 620 1022, Kom. 607 806 795, Email: [biuro@victorpro.pl](mailto:biuro@victorpro.pl)

[www.victorpro.pl](http://www.victorpro.pl)

## Spis części-Zestaw nacinająco-formujący

|  |        |
|--|--------|
| 1. Grzebień                                    | 2szt.  |
| 2. Uchwyt mocujący-sprzęgło                    | 1szt.  |
| 3. Obudowa (górną)                             | 1szt.  |
| 4. Obudowa dolna                               | 1szt.  |
| 5. Kliny                                       | 4szt.  |
| 6. Ośka napędowa                               | 1szt.  |
| 7. Ośka krótka                                 | 1szt.  |
| 8. Łożyska toczne-duże                         | 2szt.  |
| 9. Łożyska toczne-małe                         | 2szt.  |
| 10. Zębatki                                    | 2szt.  |
| 11. Podkładki S-S                              | 4szt.  |
| 12. Noże                                       | 44szt. |
| 13. Nakrętki (mocujące noże)                   | 2szt.  |
| 14. Zasuwki mocujące obudowę                   | 2szt.  |
| 15. Przekładki dystansowe plast. Płaskie/piram | 42szt. |
| 16. Prowadnice-grzebień                        | 2szt.  |

## Napęd elektryczny

|                                   |        |
|-----------------------------------|--------|
| 1. Obudowa lewa - prawa           | 2szt.  |
| 2. Silnik elektryczny 370W        | 1szt.  |
| 3. Przekładnia                    | 1szt.  |
| 4. Sprzęgło                       | 1szt.  |
| 5. Oś napędu                      | 1szt.  |
| 6. Wyłącznik                      | 1szt.  |
| 7. Śruby mocujące sprzęgło        | 4szt.  |
| 8. Śruby mocujące przekładnię     | 4szt.  |
| 9. Podkładka mocująca przekładnię | 1szt.  |
| 10. Śruby mocujące obudowę        | 12szt. |
| 11. Nakrętki mocujące obudowę     | 5szt.  |
| 12. Kabel elektryczny             | 1szt.  |
| 13. Osłona sprzęgła lewa i prawa  | 2szt.  |