

Tłuczek Szefa Kuchni „Victor® ProChef”



Tłuczek do mięsa i siekacz w jednym

- Przecina masę włóknistą mięsa
- Płasczy do dowolnej grubości

INSTRUKCJA OBSŁUGI - Gwarancja, (UWAGA BARDZO OSTRE OSTRZA).

- ❖ Przed pierwszym użyciem „należy maszynkę umyć”.
- ❖ Mięso bez kości, położyć na drewnianej desce do krojenia mięsa..
- ❖ Lekko uderzamy stopką urządzenia o powierzchnię mięsa tak, aby ostrza nacinały „daną porcję mięsa”, przesuwając maszynką, by spenetrować całą porcję mięsa, (aby uzyskać lepsze efekty, czynność należy powtórzyć odwracając mięso).
- ❖ Dzięki odpowiednio dobranym sprężynom „wyciskanie soków naturalnych z mięsa jest maksymalnie zminimalizowane”.
- ❖ *Nie należy dopuszczać, aby końcówki nożyków urządzenia uderzały o twarde powierzchnie, jak szkło, plastik, kości itp.*
- ❖ Jeżeli mięso jest z kośćmi, to starajmy się omijać je.
- ❖ Po każdorazowym użyciu należy natychmiast maszynkę umyć pod kranem z ciepłą wodą lub w zmywarce, (zalecana górna półka).
- ❖ *W celu dokładniejszego umycia lub wymiany sprężyn, można maszynkę rozebrać, w tym celu należy wyciągnąć trzpień montażowy z blokadą kulkową, następnie noże z rączką wysuwamy do góry i wyciągamy sprężyny, - składamy w odwrotnej kolejności.*
- ❖ Na wady produkcyjne i ukryte producent udziela gwarancję 24 miesiące a wady te usuwane będą bezpłatnie.
- ❖ Gwarancją nie są objęte uszkodzenia powstałe w wyniku niewłaściwego użytkowania, dokonywania napraw przez osoby nieupoważnione i uszkodzenia mechaniczne oraz części ulegające szybkiemu zużyciu podczas niewłaściwego użytkowania np. Noże.
- ❖ Producent lub sprzedawca nie ponosi żadnej odpowiedzialności za uszczerbek na zdrowiu, jeżeli wynika on z niewłaściwego posługiwania się sprzętem.
- ❖ **ŚWIADECTWO JAKOŚCI ZDROWOTNEJ P.Z H.**

WSZELKIE PRAWA ZASTRZEŻONE, World wide protected, P.391934, 001738543

P.P.H.Victor, 33-111 Tarnów-Koszyce Wielkie, ul. Liściasta 3, Tel/faks: 14 620 1022, kom: 607 806 795, Email:biuro@victorwebs.pl
www.victor.biz.pl

Tłuczek szefa kuchni „Victor-ProChef” *Instrukcja rozmontowywania i składania*



Wysuwamy trzpień



Rączkę z nożami wysuwamy do góry

Składamy w odwrotnej kolejności