



EasyChef – Meat Tenderizer

Tłuczek do mięsa i siekacz - w jednym

■ **Przecina masę włóknistą mięsa** ■ **Płaszcz mięso do dowolnej grubości** ■ **Bardzo ostre ostrza**

INSTRUKCJA OBSŁUGI

- Przed pierwszym użyciem należy urządzenie umyć;
- Mięso położyć na drewnianej desce (szklana lub plastikowa może powodować uszkodzenia ostrzy - nie należy dopuszczać, aby końcówki nożyków urządzenia uderzały o twarde powierzchnie);
- Zaleca się naciskać mięso siekaczem z góry tak, aby ostrza wsuwały się w mięso i ponacinały miejsce przy miejscu całą porcję – dla lepszych efektów czynność można powtórzyć odwracając mięso; należy bezwzględnie omijać siekaczem kości;
- Dłuższe uderzanie siekaczem w kotlet mięsny rozplaszcza go do dowolnej grubości, a dzięki odpowiednio dobranym sprężynom wyciskanie soków naturalnych z mięsa jest zminimalizowane;
- Po każdym użyciu należy maszynkę starannie umyć - tradycyjnie lub w zmywarce (zalecana górna półka);
- Stopka jest zdejmowalna, co ułatwia utrzymanie urządzenia w czystości, w tym celu należy:
wysunąć lekko blokady w kierunku zewnętrznym (nie wyciągając ich), • □□□□ epi e zj ąć s t ąkę
- Składanie odbywa się w odwrotnej kolejności.

WSZELKIE PRAWA ZASTRZEŻONE
Worldwide legally protected:
US Patent No 71882685
PL Patent nr 207291 oraz 211404
UE – 0011295890001-5

Producent – P.P.H.Victor
33-111 Koszyce Wielkie - Tarnów
ul. Liściasta 3
Tel/faks: 14 621 1022

biuro@victorpro.pl www.victorpro.pl



GWARANCJA

Producent udziela 12-to miesięcznej gwarancji na wszelkie wady produkcyjne i ukryte, które – po uprzednim przesłaniu towaru do siedziby firmy „Victor” - usuwane będą nieodpłatnie. Gwarancją nie są objęte uszkodzenia powstałe w wyniku niewłaściwego użytkowania, w tym uszkodzenia mechaniczne części ulegających szybkiemu zużyciu podczas nienależytej eksploatacji (np. noże), a także w wyniku dokonywania napraw przez osoby nieupoważnione.

Producent lub sprzedawca nie ponosi żadnej odpowiedzialności za uszczerbek na zdrowiu, jeżeli wynika on z niewłaściwego posługiwania się sprzętem.



EasyChef – Meat Tenderizer

Tłuczek do mięsa i siekacz - w jednym

■ **Przecina masę włóknistą mięsa** ■ **Płaszcz mięso do dowolnej grubości** ■ **Bardzo ostre ostrza**

INSTRUKCJA OBSŁUGI

- Przed pierwszym użyciem należy urządzenie umyć;
- Mięso położyć na drewnianej desce (szklana lub plastikowa może powodować uszkodzenia ostrzy - nie należy dopuszczać, aby końcówki nożyków urządzenia uderzały o twarde powierzchnie);
- Zaleca się naciskać mięso siekaczem z góry tak, aby ostrza wsuwały się w mięso i ponacinały miejsce przy miejscu całą porcję – dla lepszych efektów czynność można powtórzyć odwracając mięso; należy bezwzględnie omijać siekaczem kości;
- Dłuższe uderzanie siekaczem w kotlet mięsny rozplaszcza go do dowolnej grubości, a dzięki odpowiednio dobranym sprężynom wyciskanie soków naturalnych z mięsa jest zminimalizowane;
- Po każdym użyciu należy maszynkę starannie umyć - tradycyjnie lub w zmywarce (zalecana górna półka);
- Stopka jest zdejmowalna, co ułatwia utrzymanie urządzenia w czystości, w tym celu należy:
wysunąć lekko blokady w kierunku zewnętrznym (nie wyciągając ich), • □□□□ epi e zj ąć s t ąkę
- Składanie odbywa się w odwrotnej kolejności.

WSZELKIE PRAWA ZASTRZEŻONE
Worldwide legally protected:
US Patent No 71882685
PL Patent nr 207291 oraz 211404
UE – 0011295890001-5

Producent – P.P.H.Victor
33-111 Koszyce Wielkie - Tarnów
ul. Liściasta 3
Tel/faks: 14 621 1022

biuro@victorpro.pl www.victorpro.pl



GWARANCJA

Producent udziela 12-to miesięcznej gwarancji na wszelkie wady produkcyjne i ukryte, które – po uprzednim przesłaniu towaru do siedziby firmy „Victor” - usuwane będą nieodpłatnie. Gwarancją nie są objęte uszkodzenia powstałe w wyniku niewłaściwego użytkowania, w tym uszkodzenia mechaniczne części ulegających szybkiemu zużyciu podczas nienależytej eksploatacji (np. noże), a także w wyniku dokonywania napraw przez osoby nieupoważnione.

Producent lub sprzedawca nie ponosi żadnej odpowiedzialności za uszczerbek na zdrowiu, jeżeli wynika on z niewłaściwego posługiwania się sprzętem.