

ELEKTRICKÝ TENDERIZÉR VICTOR REVOLUCE V ÚPRAVĚ MASA

Zařízení je určeno pro úpravu masa, kotlet, filetů, steaků. Tento inovativní přístroj garantuje lahodné, šťavnaté, měkké a dobře upečené maso, bez chemických přísad.

INSTRUKCE K POUŽITÍ (POZOR! VELMI OSTRÉ ČEPELE)

Zařízení sestavte následujícím způsobem:

- Vsuňte obráběcí a tvářecí modul (váleček) do otvoru elektického motoru nadoraz.
- Zablokujte ho pomocí motýlové matice
- Vložte dva hřebeny do otvorů (podélné štěrby) ve spodní části vřazovacího otvoru, aby jejich strany byly mezi bočními noži válců (vnějším zaoblením k sobě) a mohly volně klouzat. **Nikdy je nevkládejte silou, musí volně zapadnout!!!**
- Zapněte přístroj otočením kolečka proti směru hodinových ručiček
- Do vypnutého přístroje vložte vykostěné nezmražené maso zhruba 28 mm silné jako jsou kotlety, filety nebo steaky přes horní otvor (pozor na prsty)
- V případě, že je maso vláknité nebo chcete-li tenčí plát masa, opakujte výše uvedené kroky, dokud nebude mít maso požadovanou tloušťku. Ujistěte se, že v průběhu před každým vložením vkládáte maso do zařízení přes horní otevírání
- Před vložením do přístroje potřete maso marinádou nebo olejem, týká se to především jemného masa, jako je drůbeží. Díky inovativnímu řešení přístroje zůstává maso přirozeně šťavnaté a nevytlačené, jako při použití válečku nebo ručního tenderizéru
- Po každém použití umyjte obráběcí a tvářecí mechaniku, jedná se o 2 hřebeny a volné motýlové matice, vysuňte obráběcí a tvářecí mechanismus a odpojte přístroj od el. zdroje
- Než budete rozebírat obráběcí mechanismus, uvolníte 4 černé knoflíky, pak sundejte horní vstupní část a opatrně vyjměte válec s čepelí (buďte opatrní, břity jsou velmi ostré). Položte válec s čepelí na stůl, nejlépe na ručník, aby nedošlo k poškození nožů. Umyjte mechaniku, kryt a všechny díly zařízení teplou vodou s přídavkem čistícího prostředku. Válec lze vyčistit měkkým kartáčkem.
- Prosím zacházejte s válci opatrně, aby nedošlo k jejich poškození. Po umytí všech dílů, sestavte přístroj zpátky podle výše uvedeného postupu v opačném pořadí.
- Záruka se nevztahuje na mechanické poškození přístroje.

BEZPEČNOSTNÍ OPATŘENÍ

- Přečtěte si prosím pozorně instrukce
- Nedovolte používání přístroje osobám, které nejsou seznámeny s pokyny používání
- Používejte přístroj pouze v místnostech s elektrickým uzemněním
- Než přístroj zapnete, vždy se ujistěte, že všechny díly jsou na svém místě a nejsou uvolněné
- Obráběcí a tvářecí mechanismus můžete montovat nebo demontovat pouze, když je přístroj vypnutý a oddělený od el. zdroje
- Nedávejte prsty při vstupu a výstupu do přístroje, když pracuje
- Buďte velmi opatrní při montáži, demontáži i čištění obráběcí mechaniky, břity jsou velmi ostré
- Na krytu přístroje jsou umístěny varovné značky s informacemi. Nálepky musí být od výrobce čitelné a nepoškozené.

TECHNICKÁ DATA

- el. napětí 230 V
- spouštěcí mechanismus pouze proti směru hodinových ručiček
- velikost vstupního otvoru 180 x 28 mm
- šířka řezu válce 190 mm
- přepínač přetížení (umístěn nad přepínačem)
- pokud se přepínač přetížení aktivuje, musí být přístroj vypnut a odpojen od el.zdroje
- odstraňte příčinu přetížení
- po 5 minutách stiskněte tlačítko přetížení, připojte napájecí kabel do zásuvky a zapněte přístroj vypínačem

PRODUKTIVITA ZAŘÍZENÍ

- obráběcí a tvářecí mechanismus upraví až 400 steaků nebo kotlet za hodinu

BEZPEČNOSTÍ POKYNY

- obráběcí a řezný mechanismus můžete montovat a demontovat pouze, když je odpojen od el.zdroje
- el. kabel a přívod čistěte pouze suchým hadříkem, vyvarujte se styku s vodou
- nepřetěžujte zařízení nadměrným množstvím výrobků
- nepoužívejte maso s kostí a nerozmražené maso
- pro spuštění zařízení otočte knoflíkem proti směru hodinových ručiček

GARANTOVANÁ ZÁRUKA PO DOBU JEDNOHO ROKU

na všechny vady materiálu a provedení od data nákupu.

Tato záruka je platná pouze v případě, že je spotřebič používán výhradně pro účely v souladu s pokyny. Záruka se nevztahuje na poškození způsobená nesprávným použitím.

SEZNAM NÁHRADNÍCH DÍLŮ

hřebeny

upevnitelná rukojeť □

kryt

knoflíky na upenění krytu

klíny

hnací nápravy

kluzná ložiska s velkým otevřením

stojan

podložky

nože

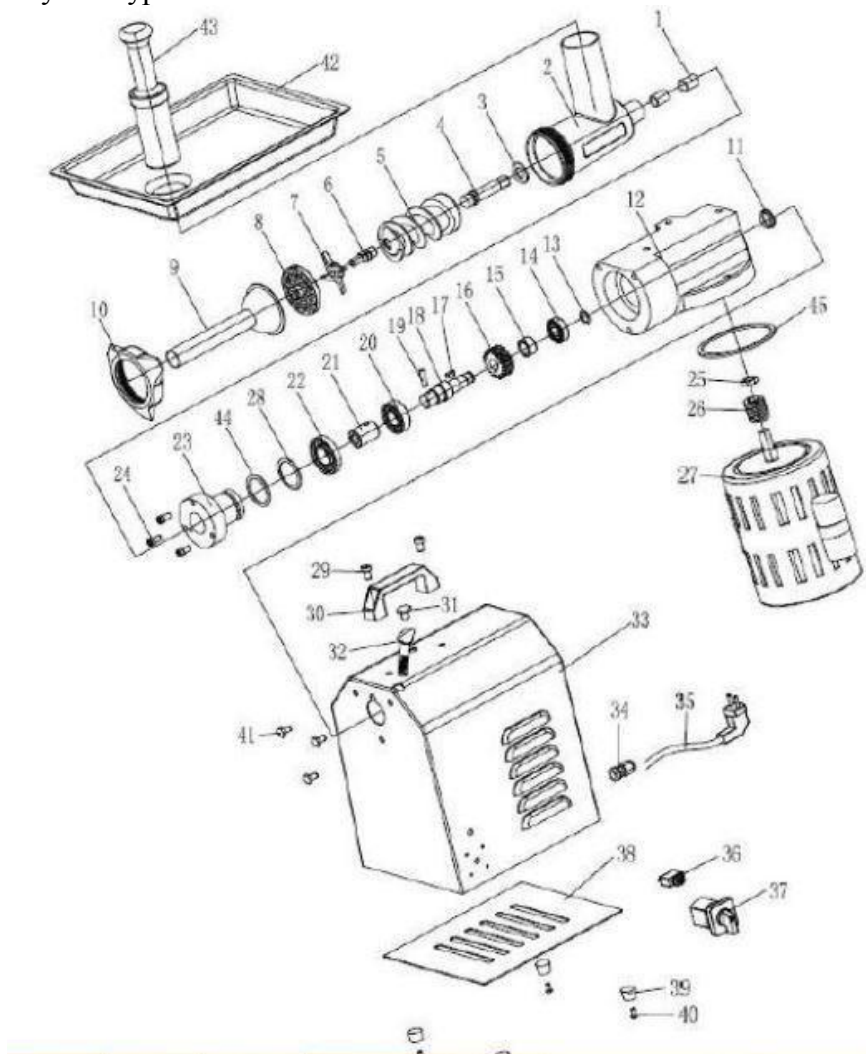
kluzná ložiska s malým otevřením

krátká náprava

spodní kryt

Mlýnek na maso

Po očištění a přípravě mlýnku k použití zapojte k elektrické síti. Nakrájené maso na kostky položte na táč a jemně jej vtlačte do otvoru pomocí pěchovadla z umělé hmoty bez užití síly. Zapněte mlýnek a dále vtlačujte maso do otvoru pomocí pěchovadla. Když je všechno maso umleto, ihned mlýnek vypněte.



Pokud se maso v mlýnku ucpe, vypněte mlýnek, odpojte kabel od elektrické sítě a vyčistěte přístroj.

POZOR!!! NEDOTAHUJTE MATICI Č. 10 MLÝNKU DO ÚPLNÉHO KONCE. MUSÍ ZŮSTAT URČITÁ VŮLE – V OPAČNÉM PŘÍPADĚ HROZÍ PŘEHŘÁTÍ MOTORU A POŠKOZENÍ ZAŘÍZENÍ.

Před použitím se seznámte s návodem a uchovejte jej pro příští použití. Špatné používání zařízení může způsobit úraz nebo jinou škodu.

Přístroj musí být zapojen ke správnému napájecímu zdroji.

Upozornění

1. Nikdy nezapínejte mlýnek bez naplnění masem.
2. Je doporučeno po 45 minutách práce vypnout přístroj a nechat jej vychladnout.
3. Nezapomínejte na odpojení zásuvky od el. sítě při čištění stroje. V průběhu čištění nepoužívejte větší množství vody ani stroj nestříkejte vodou.
4. Špatné zapojení nože a řezného kolečka může způsobit poškození přístroje.
5. Vkládejte do stroje pouze maso. Kostí, kůže a výrobky, které nejsou určeny k jídlu se NESMÍ vkládat a mlít v tomto stroji.

6. NIKDY netlačte maso do přístroje prsty a nechtejte maso v průběhu mletí-používejte vždy pěchovadlo.
7. Nezapínejte přístroj když jemlečího nástavec odblokován.
8. Před používáním sejměte z přístroje ochrannou folii.
9. Přístroj musí stát na vodorovné, ploché a stabilní pracovní ploše, která není kluzká.
10. Zástrčka a přírodní kabel kontrolujte pravidelně, zda není poškozen. Nikdy nezapínejte přístroj s poškozeným kabelem.
11. Zástrčka musí být dostupná pro obsluhu pro rychlé odpojení od elektrické sítě jak při běžném čištění, tak při náhlé potřebě vypnutí stroje. Výměnu zástrčky, přírodního kabelu a jističe provádí kvalifikovaný elektrikář.

Instalace

Po čištění složte části přístroje následovně:

POZOR: Při vkládání šneka do přístroje se musí čtvercové zakončení šneka a čtvercový otvor v motoru mlýnku zcela spojit a lícovat.

1. Nejdříve přimontujte plášť přístroje, který při dotahování šroubů přidržíte. Šrouby nepřetáhněte.
2. Vložte šnek – musí se spojit s čtvercovým otvorem v motoru mlýnku. Nezapomeňte nejdříve vložit nylonovou podložku.
3. Opatrně vložte nože-čtverce na hranách nože musí směřovat směrem ven k obsluze.
4. Vložte řezné kolečko. Dbejte na to, aby drážka lícovala s čepem v horní části otvoru.
5. Nakonec RUČNĚ zajistěte maticí - nepoužívejte nadměrnou sílu nebo nářadí.
6. Vložte táč na maso na plášť mlýnku.

Údržba

1. Přesné dodržování návodu k obsluze prodlužuje životnost přístroje
2. Výrobce nezodpovídá za škodu způsobenou špatným používáním.

ZÁRUČNÍ LIST

Elektrický tenderizér s nástavcem na mletí masa Victor VELW nebo VEL

Základní záruční podmínky:

1. Firma Victor International Sp. Z o.o. ujišťuje zákazníka o kvalitě výrobku, na který vydává tento záruční list.
2. Na přístroj se vztahuje 12měsíční záruční lhůta.
3. Skryté vady zjištěné v průběhu záruční lhůty se zdarma opravují.
4. Pro záruční opravy nebo poškození mechanismu nebo napájení zasílejte do firmy Victor Buczel International Sp. U o.o.
5. Záruka se nevztahuje na poškození vzniklé špatným používáním nebo používáním, které není v souladu s návodem používání, na opravy prováděné neoprávněnou osobou a mechanické poruchy u částí s podléhající rychlému potřebování při špatném použití nebo použití v rozporu s návodem (mytí, servis, údržba) a hlavně nože, oje, kluzná ložiska, kartáč, plášť, atd.
6. Poškození plomb znamená automaticky ztrátu záruky.
7. Přístroj skladujte v suchém místě.
8. Zákazník má právo na výměnu přístroje za nový v případě, že záruční oprava neproběhla ve lhůtě 30 dnů.
9. Výrobce a prodejce neručí za poškození zdraví, pokud je výrobek používán v rozporu s návodem použití.
10. Prodejce má povinnost vyplnit záruční list v den prodeje.