

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

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

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 nacinający - formujący wsuwamy wałkiem do otworu napędu elektrycznego, następnie blokujemy przykręcając mocno wkręt (z czarną gałką) „zdjęcie nr.1”.
- b. Montowanie i wymontowanie mechanizmu nacinającego-formującego z napędem elektrycznym należy dokonywać tylko przy wyłączonym napędzie elektrycznym i po odłączeniu przewodu zasilającego z gniazdka.
- c. Następnie podłączamy kabel zasilający urządzenia nacinającego-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



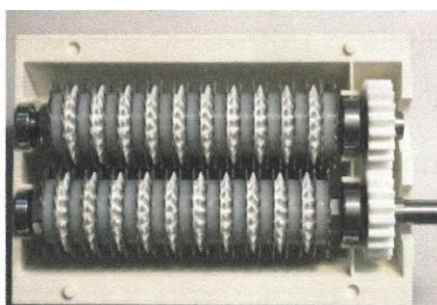
- a. Przed włączeniem zawsze sprawdź czy części urządzenia nie są zużyte lub czy nie są poluzowane jak nakrętki, wkręty itp.
- b. Po uruchomieniu maszyny mięso bez kości i nie zamrożone o grubości do 25mm jak kotlety, steki, bitki lub filety wrzucamy do podłużnego otworu w górnej części kotleciarki.
- c. **Nie wkładaj palców do otworu wrzutowego.**
- d. W przypadku żylastego mięsa lub gdy mięso ma być 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 Nr4



Zdjęcie Nr 5



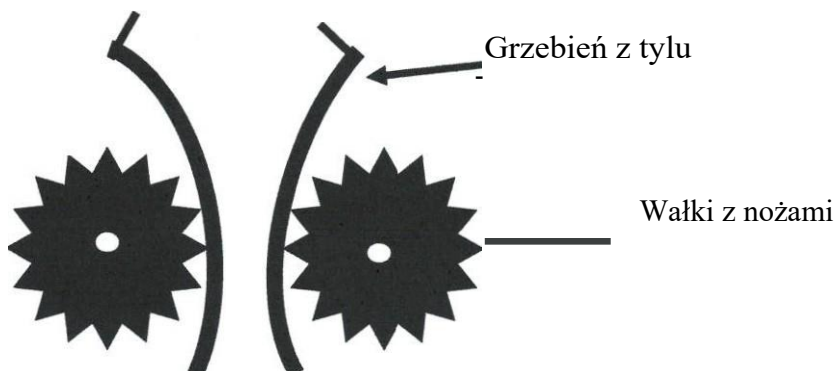
Zdjęcie Nr6



Grzebień zakładamy przed zamontowaniem do napędu tak, aby dwa najdłuższe grzebienie dzielą plastikową przegrodę. Zdjęcie nr 6

Prawidłowe zakładanie prowadnic-grzebieni

Grzebień z przodu



**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- grzebień 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 nacinająca-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 nacinająca-formującego, (bardzo ostre ostrza)
- n. Na obudowie kotleciarki nacinająca-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

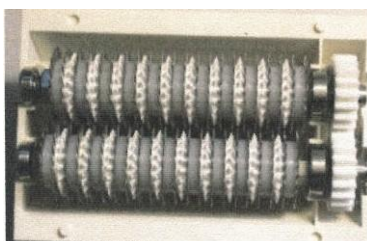
- Zasilanie 230V
- Moc-370W
- Obroty - lewe

Zestaw nacinająca-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 przesłać 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
www.victorpro.pl

Spis części-Zestaw nacinająco-formujący

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

Napęd elektryczny

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