

MASZYŃKA DO MIĘSA

Instrukcja obsługi

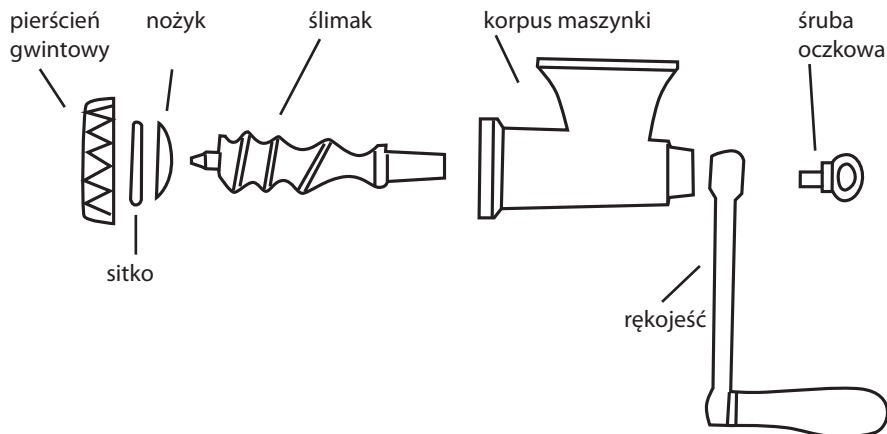
Dziękujemy Państwu za zakup tego produktu.

Przed pierwszym mieleniem proszę uważnie przeczytać instrukcję obsługi. Instrukcję obsługi proszę zachować w celu późniejszego wykorzystania. Jeżeli chcą Państwo przekazać to urządzenie innym osobom, proszę to uczynić wraz z dołączoną instrukcją.

Zaletą tej ręcznej ocynkowanej maszynki do mielenia mięsa jest jej kształt, błyszcząca i gładka powierzchnia oraz prosta struktura. Idealnie nadaje się w gospodarstwach domowych, w stołówkach i restauracjach. Nadaje się zwłaszcza podczas mielenia mięsa i do produkcji dżemów owocowych. Proste czyszczenie urządzenia spełnia wszystkich wymagania higieniczne.

Instrukcja skręcania maszynki:

- 1). Przed pierwszym użyciem opłukać wszystkie części w gorącej wodzie i wytrzeć je ściereczką
- 2). Skręcić maszynkę i usztywnić ją przy pomocy śruby mocującej, (patrz rysunek);



- 3). Ustawić śrubę oczkową i umiejscowić sitko z maszynką równolegle do powierzchni.
- 4). Proszę się upewnić, czy rękojeść (rączka korby) rusza się bez oporów.

Umyć mięso, wykroić z niego skórę i kości. Następnie pokroić na mniejsze kawałki. Włożyć mięso do otworu kołnierza i kręcić rękojeścią (rączką korby) maszynki.

Konserwacja:

Po każdym mieleniu umyć wszystkie części maszynki oraz wytrzeć ściereczką nasączoną paroma kroplami oleju jadalnego. Zapobiegnie to rdzewieniu.

Dystrybutor: TV PRODUCTS sp. z o. o.

Importer do UE: TV PRODUCTS s. r. o.

Kraj pochodzenia: Chiny

MASZYŃKA DO MIĘSA

Instrukcja obsługi

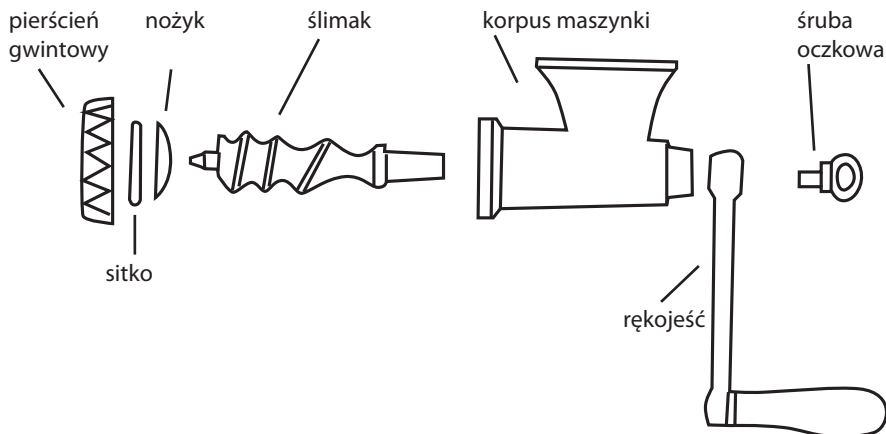
Dziękujemy Państwu za zakup tego produktu.

Przed pierwszym mieleniem proszę uważnie przeczytać instrukcję obsługi. Instrukcję obsługi proszę zachować w celu późniejszego wykorzystania. Jeżeli chcą Państwo przekazać to urządzenie innym osobom, proszę to uczynić wraz z dołączoną instrukcją.

Zaletą tej ręcznej ocynkowanej maszynki do mielenia mięsa jest jej kształt, błyszcząca i gładka powierzchnia oraz prosta struktura. Idealnie nadaje się w gospodarstwach domowych, w stołówkach i restauracjach. Nadaje się zwłaszcza podczas mielenia mięsa i do produkcji dżemów owocowych. Proste czyszczenie urządzenia spełnia wszystkich wymagania higieniczne.

Instrukcja skręcania maszynki:

- 1). Przed pierwszym użyciem opłukać wszystkie części w gorącej wodzie i wytrzeć je ściereką
- 2). Skręcić maszynkę i usztywnić ją przy pomocy śruby mocującej, (patrz rysunek);



- 3). Ustawić śrubę oczkową i umiejscowić sitko z maszynką równoległe do powierzchni.
- 4). Proszę się upewnić, czy rękojeść (rączka korby) rusza się bez oporów.

Umyć mięso, wykroić z niego skórę i kości. Następnie pokroić na mniejsze kawałki. Włożyć mięso do otworu kołnierza i kręcić rękojeścią (rączką korby) maszynki.

Konserwacja:

Po każdym mieleniu umyć wszystkie części maszynki oraz wytrzeć ściereką nasączoną paroma kroplami oleju jadalnego. Zapobiegnie to rdzewieniu.

Dystrybutor: TV PRODUCTS sp. z o. o.
Importer do UE: TV PRODUCTS s. r. o.
Kraj pochodzenia: Chiny