

FLEISCHKLOPFER

Modell: 247519/MS1806265

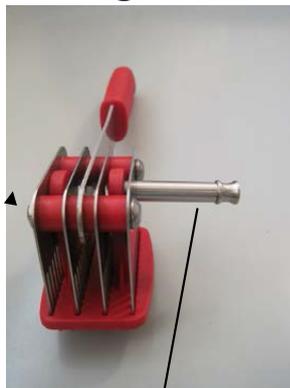
Schneidet die Fleischfasermasse durch.
Plättet zu einer beliebigen Dicke.

BEDIENUNGSANLEITUNG – Garantie; (ACHTUNG, SEHR SCHARFE KLINGEN):

1. Vor dem ersten Gebrauch sollte das Gerät gereinigt werden.
2. Legen Sie das Fleisch (Knochenfrei) auf ein hölzernes Schneidebrett.
3. Schlagen Sie leicht mit dem Stößel des Geräts auf die Fleischoberfläche, so dass die Klingen die Fleischmasse anschneiden, anschließend bewegen Sie das Gerät, so dass die ganze Fleischportion penetriert wird (um bessere Ergebnisse zu erreichen, sollte man das Fleisch auf die andere Seite umdrehen und den Vorgang wiederholen).
4. Dank angepasster Federn wird das Auspressen des Fonds minimalisiert.
5. Vermeiden Sie, dass die Klingen des Geräts auf harte Oberflächen, wie Glass, Kunststoff, Knochen usw. treffen.
6. Beinhaltet das Fleisch Knochen, sollte Sie vermeiden, diese mit dem Gerät während der Arbeit zu treffen.
7. Nach jedem Gebrauch sollte das Gerät unverzüglich mit warmem Wasser oder in der Geschirrspülmaschine (vorzugsweise im oberen Korb) gereinigt werden.
8. Für eine gründliche Reinigung oder den Federnaustausch kann das Gerät auseinander genommen werden. Dazu müssen Sie den Montagebolzen mit der Kugelsperre ausbauen, anschließend werden die Klingen mit dem Griff nach oben rausgezogen und die Federn können demontiert werden – die erneute Zusammensetzung wird in der umgekehrten Reihenfolge durchgeführt.
9. Für Produktionsdefekte und verdeckte Mängel erteilt der Produzent eine 24-Monate Garantie. Diese Defekte und Mängel werden kostenfrei behoben.
10. Der Garantie unterstehen keine Mängel, die auf eine unsachgemäße Bedienung zurückzuführen oder aufgrund der Reparatur durch nicht qualifizierte Personen entstanden sind. Mechanische Defekte, wie auch Einzelteile, die aufgrund unsachgemäßer Bedienung schnell abgenutzt wurden (z.B. Klingen), unterstehen auch keiner Garantie.
11. Der Hersteller und Verkäufer haften nicht für Gesundheitsschäden, die aufgrund unsachgemäßer Bedienung der Geräts entstanden sind.
12. Zeugnis für Gesundheitsqualität P.Z.H.

Alle Rechte vorbehalten, World wide protected, P.391934, 001738543...

Fleischklopfers des Küchenchefs „Victor-ProChef“ *Anweisung der Demontage und Montage des Geräts*



**Der Bolzen wird
herausgeschoben**



**Der Griff mit den Klingen
wird nach oben herausgehoben**

Zusammensetzung erfolgt in umgekehrter Reihenfolge