



MINICAM24

РУКОВОДСТВО ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ

Ручной слайсер Fetar



1. Техника безопасности

Не прикасайтесь руками к лезвию во избежание пореза. При замене лезвия надевайте защитные перчатки. Устройство запрещено использовать детям.

2. Использование

1. Установите устройство;
2. Сдвиньте крышку пресса для мяса до упора влево, плотно прижмите мясо к стенке. Удерживайте крышку левой рукой, правой рукой опускайте резак вниз;
3. Поверните гайку против часовой стрелки, чтобы отрегулировать толщину: ослабив винт, поверните гайку номер два против часовой стрелки, чтобы сделать толще. Поверните гайку номер два по часовой стрелке, чтобы сделать тоньше. После завершения регулировки затяните гайку номер один по часовой стрелке. Температура мяса при резке должна быть в диапазоне от 2° до 15°.

3. Обслуживание

Устройство необходимо чистить ежедневно. При чистке используйте ткань и не агрессивное моющее средство. Если лезвие не используется в течение длительного времени, протрите его насухо и нанесите масло.

Если у вас остались какие-либо вопросы по использованию или гарантийному обслуживанию товара, свяжитесь с нашим отделом технической поддержки в чате WhatsApp. Для этого запустите приложение WhatsApp. Нажмите на значок камеры в правом верхнем углу и отсканируйте QR-код приведенный ниже камерой вашего смартфона.

Сервисный Центр
Контакт WhatsApp



Приятного использования!