



Producent: F.P.H.U. Robert Ptak
ul. 1 Maja 3B, 42-290 Blachownia
e-mail: biuro@ptak-odlewy.eu



Produkt zastosowany zgodnie z przeznaczeniem i zaleceniami producenta jest w pełni bezpieczny i nie stwarza ryzyka dla użytkowników.



Uwaga!

Używaj produktu zgodnie z przeznaczeniem
Zakazane jest wprowadzanie jakichkolwiek modyfikacji produktu.
Produkt nie jest zabawką.



instrukcja obsługi



karta bezpieczeństwa produktu

Przed rozpoczęciem montażu i użytkowania produktu należy koniecznie zapoznać się z dokumentacją dotyczącą bezpiecznego użytkowania i montażu produktu.



KARTA BEZPIECZNEGO UŻYTKOWANIA PRODUKTU

INFORMACJE NA TEMAT BEZPIECZEŃSTWA I PRAWIDŁOWEGO UŻYTKOWANIA

MASZYNKI DO MIĘSA ALFA/NACZYNIA ŻELIWNE, AKCESORIA DO MASZYNEK I NACZYŃ, PŁYTA GRILLOWA, ELEMENTY MAŁEJ ARCHITEKTURY

PRZEZNACZENIE PRODUKTU

Maszynki do mielenia mięsa ALFA są przeznaczone do mielenia i rozdrabniania mięsa. Do maszynek są stosowane akcesoria dodatkowe takie jak sitka stalowe, noże stalowe, ślimaki, lejki itp. Naczynia żeliwne to garnki i patelnie stosowane do pieczenia potraw mięsnych lub warzywnych. Żeliwne płyty grillowe służą do pieczenia mięs i warzyw nad żarem ogniska. Elementy małej architektury (nogi do stołów i ławek) służą do wykonywania w/w mebli ogrodowych.

MONTAŻ

Montaż maszynek należy przeprowadzić zgodnie z załączoną do każdego produktu instrukcją obsługi. Warunki montażu i eksploatacji zawarte są w instrukcji. Naczynia żeliwne przed pierwszym użyciem należy przygotować zgodnie z zasadami określonymi w instrukcji załączonej do każdego produktu. Wszystkie produkty muszą być używane zgodnie z przeznaczeniem.

BEZPIECZEŃSTWO PRODUKTU

Podczas użytkowania maszynek do mięsa ALFA należy bezwzględnie przestrzegać warunków bezpieczeństwa. Maszynka posiada ślimak, który w przypadku nie zachowania ostrożności może spowodować obrażenia. Żeliwne naczynia (garnki, patelnie, rondle itp.) podczas używania nagrzewają się do wysokiej temperatury. Wszelkie czynności przy w/w naczyniach należy wykonywać w kuchennych rękawicach ochronnych (chroniących przed wysokimi temperaturami). Nie stosowanie się do tego zalecenia może spowodować oparzenia.

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

Czyszczenie maszynek ALFA po użyciu polega na ich dokładnym umyciu gorącą wodą i osuszeniu. Sitka i nożyki po umyciu należy dokładnie osuszyć. Naczynia żeliwne myć tylko w gorącej wodzie bez użycia detergentów. Po umyciu naczynie osuszyć i przetrzeć ręcznikiem papierowym nasączonym niewielką ilością oleju jadalnego. Naczynia posiadające pokrywkę przechowywać z uchyloną pokrywką. **NIE MYĆ W ZMYWARKACH!**

UTYLIZACJA I RECYKLING

W przypadku konieczności utylizacji produktów należy postępować zgodnie z lokalnymi przepisami dotyczącymi odpadów. Produkt może nadawać się do recyklingu w odpowiednich punktach zbiórki.