

## Használati útmutató

### Leírás

1. Hajtókar
2. A húspuhító első része
3. Biztonsági zár: zöld=nyitás, piros=zárás
4. A húspuhító hátsó része
5. Az élek fedele
6. Rozsdamentes acél élek
7. Az élek tartója

### Alkalmazás

Helyezze a biztonsági zárat nyitott-zöld (1. ábra) állapotba, helyezze a húspuhítót a hússzeletre, és a hajtókar ismételt erőteljes nyomásával vágja fel az egész hússzeletet és simítsa el (2. ábra). **Figyelem!** A húspuhító élei nagyon élesek, használatukkor figyeljen oda!

### Szétcsedés

Helyezze a biztonsági zárat lezárt – piros (3. ábra) állapotba, nyomja meg az élek oldalsó részén található mindkét hajlékony felületet (4. ábra) és válassza le a fedőt (5. ábra).

Nyomja be megfelelően mélyre az egyik a húspuhító oldalán található ovális felületet (6. ábra) és válassza le a tenderizer hátsó részét (7. ábra).

Az élek tartóját vegye ki a húspuhítóból (8. ábra).

Fordítsa el a hajtókart 90 fokkal az óramutató járásának irányával ellentétesen, és válassza le az élek tartójáról (9. ábra).

### Tisztítás

A húspuhító egyes részeit mossa el folyó víz alatt, és hagyja megszáradni, vagy mossa el mosogatógépben.

### Összeállítás

A szétcsedett húspuhító összerakásánál járjon el ellentétes sorrendben: helyezze az élek tartójára a hajtókart, majd illessze a húspuhító első részébe (10, 11. ábra). Csukja be a húspuhítót, és helyezze az élekre a fedőt (12, 13. ábra).

### Tárolás

Tárolja a tenderizert a biztonsági zárral lezárva (piros).