

Handy

Multi-purpose drum grater, 4 grating drums
Univerzální mlýnek, 4 struhadla
Universelle Reibemaschine, 4 Trommeln
Moulin universel, 4 râpes
Grattugia multifunzionale a tamburo, con 4 tamburi
Rallador de cilindro multiusos, 4 cilindros ralladores
Ralador de cilindro multiusos, 4 cilindros raladores
Młynek uniwersalny, 4 tarki
Univerzálny mlynček, 4 strúhadlá
Универсальная мельница, 4 терки

INSTRUCTIONS FOR USE

We congratulate you on the purchase of this Tescoma product. Thank you for buying Tescoma. If needed, please contact your retailer or Tescoma at www.tescoma.com.

Characteristics

Excellent for easily and quickly grating and slicing foodstuffs. Multi-purpose, with 4 grating drums for making breadcrumbs, finely and coarsely grated and sliced vegetables, for grating vegetables into "julienne" strips, grating fruits, nuts, chocolate, cheese, etc. Made of specially hardened highly resistant plastic materials; the grating drums are made of high-grade stainless steel. With a tamper for safe use, quick and stable attachment to a surface using a highly efficient vacuum suction knob.

Legend

- | | |
|-----------------------------------|-----------------------------|
| 1. Tamper | 6. Grating drum "julienne" |
| 2. Feeding funnel | 7. Grating drum slice maker |
| 3. Multi-purpose drum grater body | 8. Handle with nut |
| 4. Grating drum small holes | 9. Suction knob handle |
| 5. Grating drum large holes | 10. Suction knob |

Before first use

Disassemble the multi-purpose drum grater, thoroughly wash all parts under running warm water and wipe them dry before first and after each subsequent use.

Disassembly and assembly

Remove the tamper (1), unscrew the handle (2) by releasing the handle nut and remove the grating drum from the multi-purpose drum grater (3). Thoroughly flush the body of the multi-purpose drum grater and the other parts under running water and wipe them dry. Then assemble the multi-purpose drum grater again.

Attachment using the suction knob

Put the multi-purpose drum grater on a clean, smooth and nonporous surface of the kitchen unit, table, etc. Attach the multi-purpose drum grater to the working surface by moving the suction knob handle (4) forward. If the suction knob of the multi-purpose drum grater loosens its grip during prolonged grating, check if the surface to which it is attached is flat, smooth and clean and attach it again.

Useful hint: For a perfectly firm and stable attachment of the multi-purpose drum grater to a surface with porous, uneven and imperfectly smooth surface (wood, laminated plastics, artificial stone, ceramics and other usual surfaces in the kitchen), contact your retailer and use the separately sold **Superadhesive mat HANDY**.

Application

Insert the grating drum corresponding to the required type of grating/slicing into the multi-purpose drum grater. Insert appropriately sized food into the feeding funnel, turn the handle clockwise and grate the food into the prepared dish, plate, etc. If the multi-purpose drum grater is jammed due to a piece of the grated food stuck between the body of the multi-purpose drum grater and the drum, briefly turn the handle counter-clockwise and then again clockwise. Repeat this until the multi-purpose drum grater is unblocked and then continue grating.

Warning! Use exclusively the tamper for pushing materials into the multi-purpose drum grater. To avoid injury, never push food with your fingers!

Maintenance and storage

Disassemble the multi-purpose drum grater after each use, wash all parts using warm water with detergent, flush, wipe dry thoroughly and assemble again.

3-year warranty

A 3-year warranty period applies to this product from the date of purchase.

The warranty never covers defects:

- due to improper use incompatible with the Instructions for Use
- resulting from an impact, fall or mishandling
- due to unauthorised repairs, or alterations, to the product.

In case of justified complaint please contact your retailer or one of the service centres; for a list of these please refer to www.tescoma.com.

NÁVOD K POUŽITÍ

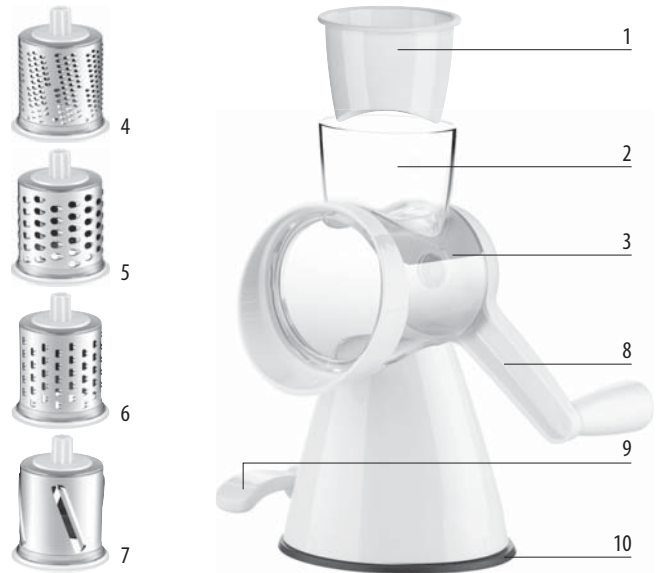
Blahopřejeme k zakoupení výrobku Tescoma a děkujeme za důvěru projevenou naší značce. V případě potřeby se prosím obraťte na svého prodejce nebo na firmu Tescoma prostřednictvím www.tescoma.com.

Charakteristika

Vynikající pro snadné a rychlé strouhání a plátkování potravin. Univerzální, se 4 bubnovými struhadly pro přípravu strouhanky, jemné i hrubé strouhání a plátkování zeleniny, strouhání zeleniny na nudličky „julienne“, strouhání ovoce, ořechů, čokolády, sýra apod. Vyrobeno ze speciálně tvrdných vysoce odolných plastů, bubnová struhadla z prvotřídní nerezavějící oceli. Opatřeno pěchovadlem pro bezpečné použití, rychle a stabilně uchycení na plochu pomocí vysoce účinné vakuové přísavky.

Popis

- | | |
|-----------------------------------|---------------------------------|
| 1. Pěchovadlo | 6. Bubnové struhadlo „julienne“ |
| 2. Plnicí komora | 7. Bubnové struhadlo plátkovací |
| 3. Tělo mlýnku | 8. Klika s maticí |
| 4. Bubnové struhadlo malé otvory | 9. Rukojeť přísavky |
| 5. Bubnové struhadlo velké otvory | 10. Přísavka |



Před prvním použitím

Před prvním a po každém použití mlýnku na maso rozložte a všechny díly důkladně umyjte pod tekoucí teplou vodou a osušte.

Rozložení a složení

Vyjměte pěchovadlo (1), uvolněním matice kliky odšroubujte kliku (2) a bubnové struhadlo vyjměte z mlýnku (3). Tělo mlýnku stejně jako všechny ostatní díly důkladně propláchněte pod tekoucí vodou a osušte. Poté mlýnek sestavte zpět.

Uchycení přísavkou

Mlýnek postavte na vyčištěnou hladkou a neporézní plochu kuchyňské linky, stolu apod.

Posunutím rukojeti přísavky (4) směrem dopředu mlýnek přisajte ke pracovní ploše. V případě, že se během delšího mletí mlýnka uvolní, zkontrolujte, zda je plocha pro uchycení rovná, hladká, čistá a uchycení zpokojené.

Dobry tip: Pro dokonale pevné a stabilní uchycení mlýnku na plochu s porézním, nerovným a nedokonalé hladkým povrchem (dřevo, lamino, umělý kámen, keramika a jiné běžné povrchy v kuchyni) použijte samostatně prodávanou **Superprilnavou podložku HANDY**, kterou žádejte u svého prodejce.

Použití

Do mlýnku vložte bubnové struhadlo odpovídající požadovanému typu strouhání/plátkování. Potraviny naporcované na přiměřenou velikost vkládejte do pěchovací komory, otáčejte klikou po směru hodinových ručiček a potraviny nastrouhejte do připravené misky, talíře apod.

V případě zaseknutí mlýnku zbytkem strouhané potraviny mezi tělem mlýnku a bubnovým struhadlem pootočte klikou mlýnku krátce zpět proti směru hodinových ručiček a poté dopředu po směru hodinových ručiček. Tento postup opakujte, dokud se mlýnek neuvolní a poté pokračujte ve strouhání.

Pozor! K pěchování surovin do mlýnku používejte výhradně pěchovadlo, potraviny nikdy nepěchujte prsty, hrozí nebezpečí poranění!

Údržba a skladování

Po každém použití mlýnku rozložte, všechny části mlýnku umyjte teplou vodou s přidávkem saponátu, opláchněte, důkladně osušte a znovu sestavte.

3 roky záruka

Na tento výrobek je poskytována 3letá záruka, počínaje dnem prodeje.

Záruka se zásadně nevztahuje na tyto případy:

- výrobek byl používán v rozporu s Návodem k použití
- závady byly způsobeny úderem, pádem či neodbornou manipulací
- na výrobku byly provedeny neautorizované opravy a změny.

V případě oprávněné reklamace se prosím obraťte na svého prodejce nebo na některé ze servisních středisek, seznam na www.tescoma.com.

GEBRAUCHSANLEITUNG

Wir gratulieren Ihnen zum Kauf des Produktes Tescoma und danken für Ihr in unsere Marke gezeigtes Vertrauen. Im Bedarfsfall wenden Sie sich bitte an Ihren Händler, bzw. an die Firma Tescoma über www.tescoma.com.

Eigenschaften

Hervorragend zum leichten und schnellen Reiben und Schneiden von Lebensmitteln. Universell, mit 4 Reibetrommeln zum Herstellen von Paniermehl, zum feinen sowie groben Reiben und Schneiden von Gemüse, zum Reiben in Julienne-Streifen, zum Reiben von Obst, Nüssen, Schokolade, Käse usw. Aus speziell gehärteten hochrobusten Kunststoffen, die Reibetrommeln aus erstklassigem rostfreiem Edelstahl hergestellt. Mit massivem Stopfer für sichere Handhabung versehen, mit einem funktionstüchtigen Vakuum-Saugfuß zur schnellen und stabilen Befestigung an die Arbeitsfläche.

Beschreibung

- | | |
|-------------------------------|-----------------------------------|
| 1. Stopfer | 6. Reibetrommel Julienne-Streifen |
| 2. Einfülltrichter | 7. Schneidtrommel |
| 3. Gehäuse der Reibemaschine | 8. Handkurbel mit Mutter |
| 4. Reibetrommel kleine Löcher | 9. Griff des Saugfußes |
| 5. Reibetrommel große Löcher | 10. Saugfuß |

Vor dem ersten Gebrauch

Vor dem ersten und nach jedem Gebrauch die Reibemaschine zerlegen und sämtliche Teile gründlich unter fließendem warmem Wasser abspülen und abtrocknen.

Zerlegen und Zusammensetzen

Den Stopfer herausnehmen (1), Handkurbelmutter lösen und Handkurbel abschrauben (2), Reibetrommel herausnehmen (3). Gehäuse der Reibemaschine sowie sämtliche andere Teile gründlich unter fließendem warmem Wasser abspülen und abtrocknen. Dann die Reibemaschine wieder zusammensetzen.

Befestigung mit dem Saugfuß

Reibemaschine an die gereinigte, glatte und porenfreie Arbeitsfläche des Küchenblocks, des Tisches usw. stellen. Den Griff des Saugfußes (4) nach vorne drehen, damit wird die Reibemaschine an die Arbeitsfläche fixiert. Wird der Saugfuß der Reibemaschine beim längeren Gebrauch gelöst, bitte überprüfen, ob die Fläche zum Fixieren eben, glatt und sauber ist, und das Fixieren wiederholen.

Guter Tipp: Um die Reibemaschine perfekt fest und stabil an eine poröse, unebene und nicht vollständig glatter Oberfläche (Holz, Laminat, Kunststein, Keramik sowie andere übliche Oberflächen in der Küche) zu fixieren, ist es die separate **Stark haftende Unterlage HANDY** zu empfehlen, die beim Ihrem Händler erhältlich ist.

Gebrauch

In die Reibemaschine entsprechende Reibentrommel nach gewünschter Verarbeitungsart einlegen. Die gerecht zerkleinerten Lebensmittel in den Einfülltrichter geben und mit der Handkurbel im Uhrzeigersinn drehen, das Schneidgut in eine beigestellte Schale, Teller usw. schneiden/reiben.

Ist die Reibemaschine durch die Schneidgutreste zwischen dem Gehäuse der Reibemaschine und der Reibentrommel blockiert, mit der Handkurbel kurz gegen Uhrzeigersinn und dann im Uhrzeigersinn drehen. Dies wiederholen, bis die Reibemaschine sich löst, und anschließend das Schneiden/Reiben fortsetzen.

Achtung! Zum Füllen der Reibemaschine ausschließlich den Stopfer verwenden, nie mit den Händen in den Einfülltrichter greifen, da Verletzungsgefahr droht!

Wartung und Lagerung

Reibemaschine nach jedem Gebrauch zerlegen, sämtliche Teile mit warmem Wasser mit Spülmittel reinigen, abspülen, gründlich abtrocknen und wieder zusammensetzen.

3 Jahre Garantie

Für dieses Produkt wird eine Garantiefrist von 3 Jahren ab Verkaufsdatum gewährt. Die Garantie erstreckt sich grundsätzlich nicht auf folgende Fälle:

- Produktnutzung entgegen der Gebrauchsanleitung
- Stoß- oder Sturzbeschädigungen, ungerechte Handhabung
- nichtautorisierte Reparaturen und Änderungen am Produkt.

Bei der berechtigten Beanstandung wenden Sie sich bitte an Ihren Händler, bzw. an eine der Servicestellen Tescoma, die Liste finden Sie auf www.tescoma.com.

fr MODE D'EMPLOI

Nous vous félicitons d'avoir acheté un produit Tescoma et vous remercions de la confiance portée à notre marque. En cas de nécessité, veuillez vous adresser à votre revendeur habituel ou directement à la société Tescoma par l'intermédiaire de son site Internet www.tescoma.com.

Caractéristiques

Excellent pour râper facilement et rapidement les aliments et pour les découper en lamelles. Universel, avec 4 râpes à tambour pour préparer la chapelure, pour râper les légumes très finement ou grossièrement et pour les couper en lamelles ou en julienne, pour râper les fruits, noix, chocolat, fromage, etc. Fabriqué en plastiques spécialement durcis hautement résistants, les râpes à tambour sont en acier inoxydable de première qualité. Equipé d'un poussoir pour une utilisation sûre, fixation rapide et stable sur une surface plane à l'aide d'une ventouse hautement efficace.

Description

1. Poussoir
2. Bac de remplissage
3. Corps du moulin
4. Râpe à tambour petits trous
5. Râpe à tambour grands trous
6. Râpe à tambour julienne
7. Râpe à tambour lamelles
8. Manivelle avec écrou
9. Poignée de la ventouse
10. Ventouse

Avant la première utilisation

Avant la première utilisation, et après chaque utilisation, démonter le moulin, nettoyer soigneusement toutes les pièces à l'eau courante chaude et sécher.

Démontage et remontage

Oter le poussoir (1), dévisser la manivelle en desserrant l'écrou (5) et ôter la râpe à tambour du moulin (3). Rincer soigneusement à l'eau courante le corps du moulin, ainsi que l'ensemble des autres pièces, et sécher. Remonter ensuite le moulin.

Fixation par ventouse

Poser le moulin sur une surface bien nettoyée, lisse et non poreuse du plan de cuisine, de la table, etc. Faire adhérer le moulin au plan de travail en déplaçant la poignée de la ventouse (4) vers l'avant. Si une utilisation prolongée entraîne le relâchement de la ventouse du moulin, vérifier si la surface de fixation est plane, lisse et propre, et recommencer la fixation.

Bonne astuce : Pour une fixation solide et stable du moulin sur un plan de travail dont la surface est poreuse, inégale et pas parfaitement lisse (bois, laminé, pierre artificielle, céramique et autres surfaces courantes dans la cuisine), utiliser le **Support superadhésif HANDY**, vendu séparément. Le demander chez votre vendeur.

Utilisation

Insérer dans le moulin la râpe à tambour adaptée au type de râpage/coupe en lamelles voulu. Insérer les aliments découpés en portions de longueur appropriée dans le bac de remplissage et tourner la manivelle dans le sens des aiguilles d'une montre. Râper l'aliment dans un saladier, assiette, etc. préparé à l'avance.

En cas de blocage du moulin dû à un reste de l'aliment râpé, coincé entre le corps du moulin et la râpe à tambour, tourner brièvement la manivelle contre le sens des aiguilles d'une montre, puis vers l'avant dans le sens des aiguilles d'une montre. Répéter l'opération jusqu'à ce que le moulin se débloque, puis continuer le râpage.

Attention ! Pour pousser les aliments dans le moulin, utiliser exclusivement le poussoir, ne jamais pousser les aliments avec les doigts, risque de blessures !

Entretien et stockage

Après chaque utilisation, démonter le moulin, laver toutes les parties du moulin à l'eau chaude avec ajout de produit vaisselle, rincer et sécher soigneusement, puis remonter.

3 ans de garantie

Ce produit est couvert par une garantie de 3 ans, à compter du jour d'achat.

La garantie ne couvre toutefois pas les cas suivants :

- le produit a été utilisé en opposition avec le présent Mode d'emploi
- les défauts sont apparus à la suite de chocs, de chute ou de mauvaise manipulation
- des modifications ou réparations non autorisées ont été apportées au produit.

En cas de réclamation justifiée, veuillez vous adresser à votre revendeur ou à l'un des centres de service après-vente dont la liste est fournie sur www.tescoma.com.

it ISTRUZIONI PER L'USO

Ci congratuliamo con Voi per l'acquisto di questo prodotto Tescoma. Grazie per aver scelto Tescoma. Se necessario, contattate il proprio rivenditore o direttamente Tescoma sul sito web www.tescoma.com.

Caratteristiche

Ideale per grattugiare ed affettare velocemente gli alimenti. Multiuso, con 4 tamburi intercambiabili per ottenere pangrattato, verdure affettate e grattugiate fini o grosse, per grattugiare a julienne verdure, grattugiare frutta, noci, cioccolato, formaggio, ecc. Prodotta in plastica resistente di alta qualità, i tamburi sono prodotti in acciaio inossidabile. Provvista di un pestello per un utilizzo sicuro, facile fissaggio al piano di lavoro grazie all'apposita ventosa posta alla base.

Legenda

1. Pestello
2. Imbuto
3. Corpo della grattugia
4. Tamburo con fori piccoli
5. Tamburo con fori grandi
6. Tamburo per julienne
7. Tamburo per affettare
8. Manovella con dado
9. Manovella della ventosa
10. Ventosa

Prima del primo utilizzo

Disassemblare la grattugia multiuso, lavare accuratamente tutte le parti che la compongono sotto acqua corrente ed asciugarle per bene prima del primo utilizzo e dopo ogni successivo utilizzo.

Disassemblare ed assemblare

Rimuovere il pestello (1), svitare la manovella (2) rimuovendo il dado e togliere il tamburo dalla grattugia (3). Sciacquare sotto acqua corrente il corpo della grattugia e tutte le altre parti ed asciugare per bene. Poi assemblare nuovamente la grattugia.

Fissaggio al piano di lavoro utilizzando la ventosa

Posizionare la grattugia multifunzionale su una superficie pulita, liscia e non porosa.

Fissare la grattugia al piano di lavoro muovendo in avanti la manovella della ventosa (4). Se la ventosa della grattugia dovesse perdere nel tempo la presa a causa di un intenso utilizzo, verificare che la superficie sia piana, liscia e pulita, quindi riprovare nuovamente.

Consiglio utile: Per un perfetto fissaggio della grattugia su una superficie anche imperfetta e porosa (legno, plastica laminata, pietra artificiale, ceramica ed altre superfici), consigliamo l'utilizzo del **Tappetino fissante HANDY**, venduto separatamente.

Utilizzo

Inserire il tamburo desiderato all'interno della grattugia. Mettere alimenti di dimensioni adeguate all'interno dell'apposito imbuto, girare la manovella in senso orario e grattugiare gli alimenti direttamente in un piatto, ciotola, ecc.

Se la grattugia dovesse incepparsi a causa di un pezzo di cibo incastratosi tra il corpo della grattugia ed il tamburo, girare la manovella in senso antiorario e poi ancora in senso orario. Ripetere questa operazione fino a quando la grattugia non si sarà del tutto sbloccata, quindi continuare a grattugiare normalmente gli alimenti.

Attenzione! Utilizzare esclusivamente l'apposito pestello per spingere gli alimenti all'interno della grattugia a tamburo. Per evitare di ferirsi accidentalmente, non spingere mai gli alimenti all'interno della grattugia con le dita!

Manutenzione e conservazione

Disassemblare la grattugia multiuso dopo ogni utilizzo, lavare tutte le parti con acqua calda e detergente, sciacquare, asciugare accuratamente ed assemblare nuovamente.

Garanzia 3 anni

A questo prodotto viene applicato un periodo di garanzia di 3 anni dalla data di acquisto. La garanzia non copre i seguenti difetti:

- causati da un utilizzo improprio non compatibile con le Istruzioni d'uso
- causati da un impatto, caduta o mal maneggiamento
- causati da riparazioni non autorizzate, o alterazioni apportate al prodotto.

In caso di reclami giustificati contattare il proprio rivenditore o uno dei centri servizio; per l'elenco completo consultare il sito web www.tescoma.com.

es INSTRUCCIONES DE USO

Le felicitamos por la compra de este producto Tescoma. Gracias por comprar Tescoma. Si es necesario, por favor contacte con su distribuidor o con Tescoma en www.tescoma.com.

Características

Excelente para rallar y rebanar fácil y rápidamente alimentos. Multiusos, con 4 cilindros ralladores para preparar pan rallado, rallado fino y grueso, para rebanar verduras, para rallar verduras en tiras "juliana", rallar frutas, frutos secos, chocolate, queso, etc. Fabricado de materiales plásticos especialmente endurecidos altamente resistentes; los cilindros ralladores están fabricados en acero inoxidable de alta calidad. Con empujador para un uso seguro, fijación rápida y estable a la superficie mediante una ventosa altamente eficiente.

Legenda

1. Empujador
2. Embudo de introducción
3. Cuerpo del rallador de cilindro multiusos
4. Cilindro rallador agujeros pequeños
5. Cilindro rallador agujeros grandes
6. Cilindro rallador "juliana"
7. Cilindro rallador rodajas
8. Mango con tuerca
9. Mango de la ventosa
10. Ventosa

Antes del primer uso

Desmontar el rallador de cilindro multiusos, lavar a fondo todas las partes con agua corriente templada y secarlas bien antes del primer uso y después de usos posteriores.

Montaje y desmontaje

Retirar el empujador (1), desenroscar el mango (2) soltando la tuerca del mango y sacar el cilindro rallador del rallador multiusos (3). Enjuagar el cuerpo del rallador a fondo y el resto de partes con agua corriente y secar bien. Después montar el rallador de cilindro multiusos de nuevo.

Fijación mediante la ventosa

Colocar el rallador de cilindro multiusos en una superficie limpia, lisa y no porosa en la encimera, mesa, etc. Fijar el rallador de cilindro multiusos a la superficie de trabajo moviendo el mango de la ventosa (4) hacia delante. Si la ventosa del rallador pierde su adherencia durante un proceso de rallado largo, comprobar si la superficie donde está colocada es plana, lisa y limpia y fijarlo de nuevo.

Consejo útil: Para una fijación totalmente firme y estable del rallador de cilindro multiusos a una superficie porosa, irregular o imperfecta (madera, plásticos laminados, piedra artificial, cerámicas y otras superficies usuales en la cocina), contactar con su distribuidor y utilizar el **Mantel superadhesivo HANDY** que se vende por separado.

Modo de empleo

Introducir el cilindro rallador correspondiente al tipo de rallado o corte deseado en el rallador de cilindro multiusos. Introducir un tamaño de alimento apropiado en el embudo de introducción, girar el mango hacia la derecha y rallar el alimento en un plato o fuente preparado.

Si el rallador de cilindro multiusos se obstruye debido a que un trozo de alimento queda atrapado entre el cuerpo del rallador y el cilindro, girar un poco el mango hacia la izquierda y después hacia la derecha. Repetir esto hasta que el rallador se desbloquee y entonces continuar rallando.

Aviso! Utilizar exclusivamente el empujador para empujar los alimentos dentro del rallador de cilindro multiusos. Para evitar daños, nunca empujar los alimentos con sus dedos!

Mantenimiento y almacenaje

Desmontar el rallador de cilindro multiusos después de cada uso, lavar todas las partes con agua corriente templada y detergente, enjuagar, secar bien y montar de nuevo.

Garantía de 3 años

Un período de 3 años de garantía se aplica a este producto desde la fecha de compra.

La garantía nunca cubre defectos:

- debidos a un uso inapropiado incompatible con las Instrucciones de uso
- resultado de un impacto, caída o manipulación
- debidos a reparaciones no autorizadas, o alteraciones, del producto.

En caso de queja justificada por favor contacte con su distribuidor o con el servicio técnico; para una lista por favor remítase a www.tescoma.com.

pt INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO

Damos-lhe os parabéns por ter comprado este artigo Tescoma. Obrigado por comprar Tescoma. Se necessário, por favor contactar o seu revendedor ou a Tescoma em www.tescoma.com.

Características

Excelente para de forma rápida e fácil ralar e fatiar alimentos. Multiusos, com 4 cilindros raladores para fazer pão ralado, ralar e fatiar fino ou grosso os legumes, para ralar em Juliana, ralar frutas, picar nozes, chocolate, queijo, etc. Fabricado em plástico muito resistente especialmente endurecido. Os cilindros raladores são fabricados em aço inoxidável de excelente qualidade. Com travão para uma utilização em segurança, fixação rápida e estável a uma superfície utilizando a eficiente ventosa.

Legenda

1. Travão
2. Funil de alimentação
3. Corpo do ralador multiusos
4. Cilindro ralador aberturas pequenas
5. Cilindro ralador aberturas largas
6. Cilindro ralador "juliana"
7. Cilindro ralador fatiador
8. Pega com manipulo
9. Pega da ventosa
10. Ventosa

Antes da primeira utilização

Desmontar o ralador multiusos, lavar cuidadosamente todas as peças em água morna corrente e secar muito bem antes da primeira utilização e sempre que for utilizado.

Desmontagem e montagem

Retire o travão (1), desapertar a pega (5) desapertando o manipulo e retirar o cilindro do ralador multiusos(3). Lavar

cuidadosamente o corpo do ralador multiusos e as outras peças em água corrente e secar muito bem. Depois montar o tambor ralador multiusos novamente.

Fixação utilizando a ventosa

Colocar o ralador multiusos numa superfície da sua cozinha limpa, lisa e não porosa, mesa, etc. Fixar o ralador multiusos na superfície de trabalho movendo a pega da ventosa (6) para a frente. Se a ventosa do ralador perder a aderência durante a utilização prolongada, verificar se a superfície à qual está fixada é plana, lisa e limpa e fixar novamente.

Dica útil: Para a perfeita, firme e estável fixação do ralador multiusos a superfícies porosas, desniveladas e imperfeitas (madeira, plásticos laminados, pedra artificial cerâmica e outras superfícies de cozinha comuns), contactar o seu revendedor e adquirir a **Base super aderente HANDY** vendida em separado.

Utilização

Colocar no corpo o ralador escolhido para o tipo/tamanho de alimento a ralar. Colocar no funil de alimentação o alimento de tamanho adequado, rodar a pega para a direita e ralar o alimento para o prato preparado, travessa, etc. Se o ralador multiusos encravar devido a um pedaço de alimento ficar preso entre o corpo e o ralador multiusos, brevemente girar a pega para a esquerda e depois novamente para a direita. Repetir este procedimento até que o ralador multiusos estar desencravado e depois continuar a ralar.

Atenção! Utilize exclusivamente o travão para empurrar os alimentos no ralador multiusos. Para evitar lesões, nunca empurrar alimentos com os dedos!

Manutenção e armazenagem

Desmontar o ralador multiusos após cada utilização, lavar com água morna e detergente, passar por água, secar bem e montar novamente.

3 anos de garantia

O período de garantia de 3 anos inicia-se na data da compra do produto.

A garantia não cobre o seguinte:

- Utilização inadequada incompatível com as Instruções de utilização.
- Danos resultantes de pancadas, quedas, ou qualquer outra força inadequada.
- Reparções não autorizadas e ou alterações feitas ao produto.

Para reclamações justificadas por favor contacte o seu revendedor ou um dos centros de serviço Tescoma; para obter mais informações por favor vá a www.tescoma.com.

PL INSTRUKCJA OBSŁUGI

Gratulujemy zakupu produktu Tescoma i dziękujemy za zaufanie naszej marce. W razie potrzeby prosimy zwrócić się do swojego sprzedawcy lub do firmy Tescoma za pośrednictwem strony internetowej www.tescoma.com.

Charakterystyka

Doskonały do łatwego i szybkiego tarcia i plasterkowania. Uniwersalny młynek, posiada 4 tarki bębnowe, które umożliwiają przygotowanie bułki tartej, a także drobne bądź grube tarcie i plasterkowanie warzyw. Jest doskonały także do tarcia warzyw do makaronu „julienne”, do tarcia owoców, orzechów, czekolady, sera itp. Młynek został wykonany ze specjalnie utwardzonych, bardzo wytrzymałych tworzyw sztucznych. Tarki bębnowe zostały wykonane z wysokiej jakości stali nierdzewnej. Posiada popychacz gwarantujący bezpieczne użycie. Szybkie i stabilne mocowanie do blatu kuchennego możliwe jest dzięki wysoce efektywnej przysawce próżniowej.

Opis

1. Popychacz
2. Komora mielenia
3. Korpus maszynki
4. Tarka bębnowa z małymi otworami
5. Tarka bębnowa z dużymi otworami
6. Tarka bębnowa do „julienne”
7. Tarka bębnowa do plasterkowania
8. Korbka z nakrętką
9. Rękojeść przysawki
10. Przysawka

Przed pierwszym użyciem

Przed pierwszym użyciem młynek należy rozłożyć, wszystkie części dokładnie umyć pod bieżącą wodą, a następnie osuszyć.

Rozłożenie i złożenie

Należy wyjąć popychacz (1), poprzez zwolnienie nakrętki z korbki należy odkręcić korbkę (2) i wyjąć z młynka tarkę bębnową (3). Korpus młynka oraz wszystkie pozostałe części należy dokładnie opłukać pod bieżącą wodą i wysuszyć. Następnie należy ponownie złożyć młynek.

Mocowanie przysawki

Młynek należy położyć na czystą gładką i nieporowatą powierzchnię na blacie kuchennym, stole itp. Poprzez przesunięcie rękojeści przysawki (4) w kierunku do przodu należy przysać młynek do blatu. Jeśli podczas dłuższego mielenia przysawka młynka odcepi się, należy skontrolować, czy powierzchnia, do której jest przymocowana przysawka jest równa, gładka i czysta, po czym należy powtórzyć czynność mocowania przysawki.

Wskazówka: Aby pewnie i stabilnie przymocować młynek do powierzchni porowatej, nierównej i nieidealnie gładkiej (drewno, laminat, sztuczny kamień, ceramika oraz inne powierzchnie kuchenne) należy użyć **Superprzylegającej podkładki HANDY**, która sprzedawana jest osobno i o którą należy zapytać swojego sprzedawcę.

Użytkowanie

Do młynka należy włożyć tarkę odpowiadającą wybranemu przez nas typowi tarcia / plasterkowania. Produkty poporcjowane na odpowiednią wielkość należy wkładać do komory popychacza, przekręcić korbką zgodnie z kierunkiem ruchu wskazówek zegara i potrawy zmieścić lub zetrzeć do przygotowanej miski, talerza itp.

W przypadku zatkania młynka resztkami produktów pomiędzy korpusem maszynki, a tarką bębnową należy delikatnie przekręcić korbką w tył w kierunku przeciwnym do kierunku ruchu wskazówek zegara, a następnie do przodu zgodnie z ruchem wskazówek. Czynność tą należy powtarzać do momentu, aż młynek nie odblokuje się i można będzie kontynuować mielenie. Uwaga! Do popychania produktów w młynku należy używać wyłącznie popychacza, produktów nigdy nie należy popychać palcami, grozi to zranieniem!

Konserwacja i przechowywanie

Po każdym użyciu młynek należy rozłożyć, wszystkie części młynka należy umyć ciepłą wodą z dodatkiem płynu do mycia naczyń, opłukać, dokładnie osuszyć i ponownie złożyć.

Gwarancja 3-letnia

Na produkt udzielana jest 3-letnia gwarancja, począwszy od dnia sprzedaży.

Gwarancja nie zostanie uwzględniona w następujących przypadkach:

- produkt był użytkowany niezgodnie z Instrukcją obsługi,
- wady były spowodowane uderzeniem, upadkiem lub nieodpowiednim postępowaniem z produktem,
- dokonano nieautoryzowanych napraw i zmian produktu.

W przypadku uzasadnionej reklamacji, prosimy zwrócić się do swojego sprzedawcy lub do jednego z punktów serwisowych, wykaz dostępny na stronie www.tescoma.com.

SK NÁVOD NA POUŽITIE

Blažohželáme k zakúpeniu výrobku Tescoma a ďakujeme za dôveru prejavenu našej značke. V prípade potreby sa prosím obráťte na svojho predajcu alebo na firmu Tescoma prostredníctvom www.tescoma.com.

Charakteristika

Vynikajúci na ľahké a rýchle strúhanie a plátkovanie potravín. Univerzálny, so 4 bubnovými strúhadlami na prípravu strúhanky, jemné a hrubé strúhanie a plátkovanie zeleniny, strúhanie zeleniny na rezance „julienne“, strúhanie ovocia, orechov, čokolády, syra apod. Vyrobený zo špeciálne tvrdných vysoko odolných plastov, bubnové strúhadlá z prvotriednej nehrdzavejúcej ocele. Opatrený zatlačadlom pre bezpečné použitie, rýchle a stabilné upevnenie na plochu pomocou vysoko účinnej vákuovej prísavky.

Popis

1. Zatlačadlo
2. Plniaca komora
3. Telo mlynčeka
4. Bubnové strúhadlo malé otvory
5. Bubnové strúhadlo veľké otvory
6. Bubnové strúhadlo „julienne”
7. Bubnové strúhadlo plátkovacie
8. Kluka s matičkou
9. Rukoväť prísavky
10. Prísavka

Préd prvým použitím

Pred prvým a po každom použití mlynček rozložte a všetky diely dôkladne umyte pod tečúcou teplou vodou a osušte.

Rozloženie a zloženie

Vyberte zatlačadlo (1), uvoľnením matice kľuky odskrutkujte kľuku (2) a bubnové strúhadlo vyberte z mlynčeka (3). Telo mlynčeka rovnako ako všetky ostatné diely dôkladne prepláchnite pod tečúcou vodou a osušte. Potom mlynček zostavte späť.

Upevnenie prísavky

Mlynček postavte na vyčistenú hladkú a neporéznu plochu kuchynskej linky, stola apod. Posunutím rukoväte prísavky (4) smerom dopredu mlynček prisajte k pracovnej ploche. V prípade, že sa počas ďalšieho mielenia prísavka mlynčeka uvoľní, skontrolujte, či je plocha na upevnenie rovná, hladká, čistá a upevnenie zopakujte.

Dobry tip: Pre dokonale pevné a stabilné upevnenie mlynčeka na plochu s poréznym, nerovným a nedokonale hladkým povrchom (drevo, lamino, umelý kameň, keramika a iné bežné povrchy v kuchyni) používajte samostatne predávanú **Superprilňavú podložku HANDY**, ktorú žiadajte u svojho predajcu.

Použitie

Do mlynčeka vložte bubnové strúhadlo zodpovedajúce požadovanému typu strúhania/plátkovania. Potraviny naporciované na prírnanú veľkosť vkladajte do zatlačáča komory, otáčajte klukou v smere hodinových ručičiek a potraviny nastrúhajte do pripravenej misky, taniera apod.

V prípade zaseknutia mlynčeka zvýškom strúhanej potraviny medzi telom mlynčeka a bubnovým strúhadlom pootečte klukou mlynčeka krátko späť proti smeru hodinových ručičiek a potom dopredu v smere hodinových ručičiek. Tento postup opakujte, dokiaľ sa mlynček neuvolní a potom pokračujte v strúhaní.

Pozor! Na zatlačánie surovín do mlynčeka používajte výhradne zatlačadlo, potraviny nikdy nezatlačajte prstami, hrozí nebezpečenstvo poranenia!

Údržba a skladovanie

Po každom použití mlynček rozložte, všetky časti mlynčeka umyte teplou vodou s prídavkom saponátu, opláchnite, dôkladne osušte a znovu zostavte.

3 roky záruka

Na tento výrobok je poskytovaná 3ročná záruka, ktorá začína dňom predaja.

Záruka sa zásadne nevzťahuje na tieto prípady:

- výrobok bol používaný v rozpore s Návodom na použitie
- chyby boli spôsobené úderom, pádom či neodbornou manipuláciou
- na výrobku boli prevedené neautorizované opravy a zmeny.

V prípade oprávnenej reklamácie sa prosím obráťte na svojho predajcu alebo na niektoré zo servisných stredísk, zoznam na www.tescoma.com.

RU ИНСТРУКЦИЯ ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ

Поздравляем Вас с покупкой изделия Tescoma и благодарим Вас за доверие, оказанное нашей марке. В случае необходимости, пожалуйста, обратитесь к своему продавцу или прямо в компанию Tescoma посредством www.tescoma.com.

Характеристика

Прекрасно подходит для легкого и быстро натирания и нарезки продуктов ломтиками. Универсальная, с 4 барабанными терками для приготовления панировочных сухарей, тонкого и грубого натирания и нарезания овощей ломтиками, натирания овощей тонкой соломкой («жульен»), натирания фруктов, орехов, шоколада, сыра и т.д. Изготовлено из специально закаленных очень прочных пластмасс, барабанные терки из высококачественной нержавеющей стали. С толкателем для безопасного использования, быстрое и стабильное закрепление на поверхности с помощью очень эффективной вакуумной присоски.

Описание

1. Толкатель
2. Лоток
3. Корпус мельницы
4. Барабанная терка с малыми отверстиями
5. Барабанная терка с большими отверстиями
6. Барабанная терка «жульен»
7. Барабанная терка для нарезки ломтиками
8. Ручка с гайкой
9. Ручка присоски
10. Присоска

Перед первым использованием

Перед первым и после каждого использования мельницу разберите и все части тщательно промойте под проточной теплой водой и высушите.

Разборка и сборка

Выньте толкатель (1), открутите гайку ручки и открутите ручку (2) и барабанную терку выньте из мельницы (3). Корпус мельницы, а также все другие части, тщательно промойте под проточной водой и высушите. Затем снова соберите мельницу.

Закрепление с помощью присоски

Мельницу поставьте на гладкую непористую поверхность кухонного стола и т.д. Переместя ручку присоски (4) по направлению вперед, прикрепите мельницу к рабочей поверхности. В случае если во время длительного использования присоска отлипнет, убедитесь, что поверхность для закрепления плоская, гладкая, чистая и повторите закрепление.

Хороший совет: Для идеально прочного и стабильного закрепления мельницы на пористой, неровной и несовершенной гладкой поверхности (дерево, ламинат, искусственный камень, керамика и другие обычные поверхностей на кухне), используйте продаваемую отдельно **Суперприлипающую подставку HANDY**, которую спрашивайте у вашего продавца.

Использование

В мельницу вложите барабанную терку, соответствующую желаемому типу натирания/нарезки ломтиками. Продукты питания, нарезанные на соответствующий размер, вкладывайте в лоток, вращайте ручкой по направлению часовой стрелки и продукт натирайте в подготовленную миску, тарелку и т.д.

В случае застревания остатков натираемого продукта питания между корпусом мельницы и барабанной теркой, поверните ручку мельницы обратно против часовой стрелки, а затем вперед по часовой стрелке. Повторяйте эту процедуру, пока мельница не будет работать нормально, и затем продолжите натирание.

Внимание! Для проталкивания продуктов в мельницу используйте только толкатель, никогда не проталкивайте продукты пальцами, существует опасность получения травмы!

Уход и хранение

После каждого использования мельницу разберите, и все части тщательно вымойте под проточной теплой водой с моющим средством, ополосните, тщательно высушите и снова соберите.

Гарантия 3 года

На данный продукт распространяется 3-летняя гарантия со дня продажи.

Гарантия в принципе не распространяется на следующие случаи

- продукт использовался с нарушением Инструкции по применению
- дефекты были вызваны ударом, падением или неправильным обращением
- на продукте проводился неавторизованный ремонт и модификация.

В случае обоснованных жалоб, пожалуйста, обратитесь к вашему продавцу или в любой сервисный центр, список которых можно найти на www.tescoma.com.

www.tescoma.com

designed by **tescoma** design protected

 www.tescoma.com/video/643583

