

Multifunctional mandoline grater / Struhadlo mandoline multifunkční
Multi-Reibe Mandoline / Râpe mandoline multifonctionnelle
Grattugia multi uso multi funzione / Rallador mandolina multiusos
Super ralador multiusos / Tarka wielofunkcyjna
Struhadlo mandoline multifunkčné
Терка-мандолина
мультифункциональная



3
YEARS
GUARANTEE

en 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

The multifunctional mandoline grater is excellent for easy and quick grating, slicing and cutting of food. The 5 replaceable blades and 2 sizes of blade for small and large potato chips are made of high-grade stainless steel, while the juicer and the other parts of the grater are of resistant plastic. The slicing blades can be adjusted for a slice thickness of 1-6 mm; the two sizes of vertical blades can be used for small and large potato chips. Provided with a safety holder for food and a solid folding base with antiskid surface for comfortable use. The indents on the bottom of the grater guarantee perfect stability in use on vessels of all common sizes.

BEFORE FIRST USE

Remove the protective foil from the blade of the slicing blade unit and wash all the parts of the grater under running water or in a dishwasher.

GRATING

Move the arresting lock on the bottom edge of the grater to the left and remove the blade from the grater. Insert the grating blade and close the lock by moving it to the right (A). Impale the chosen food on the thorns of the safety holder (B) and grate it by smooth movements in both directions (C).

SLICING

Insert the slicing blade with the smooth or wavy cutting edge into the grater, and adjust the thickness of the slice by turning the small wheel on the side of the grater (D). Impale the chosen food on the thorns of the safety holder and slice it by smooth movements in both directions.

CUTTING OF CHIPS

Insert the slicing blade with the smooth cutting edge into the grater, push on the lock next to the small wheel and pull the small or large vertical blades out of the cutting surface by turning the large wheel (E) on the opposite side of the grater. The large vertical blades are intended for slicing large potato chips, the small vertical blades for slicing small potato chips. Impale the chosen food on the thorns of the safety holder and cut the chips by smooth movements of the holder away from your body. Engage the vertical blades back into position when you finish cutting.

Grid slicing

Insert the slicing blade with the wavy edge into the grater and set the thinnest blade thickness (1 mm) by turning the small wheel. Impale the chosen food (fresh cucumber, carrot, etc.) on the thorns of the safety holder and make a slice by a single move away from your body; turn the safety holder with the food being sliced by 90 degrees before each subsequent move away from your body (F).

JUICING

Remove the upper part from the safety holder and attach the juicer head to the holder (G). Place the juicer created in this manner on the rim of a suitable vessel and juice citrus as usual.

NOTICE

The stainless steel blades are sharp; be careful when using the grater! Do not use the multifunctional grater without the safety holder!

Maintenance

Wash and wipe dry after each use; avoid using sharp objects and sand-based agents for cleaning. When cleaning the vertical blades, fold up the plastic cover and wash the blades under running water. All the parts of the grater are dishwasher safe.

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 unauthorized repairs of, or alterations to, the product

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

cs NÁVOD K POUŽITÍ

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

CHARAKTERISTIKA

Multifunkční struhadlo mandoline je vynikající pro snadné a rychlé strouhání, plátkování a krájení potravin. 5 vyměnných čepelí a 2 velikosti čepelí na malé a velké hranolky jsou vyrobeny z pravotřídní nerezavějící oceli, odšťavňovač a ostatní části struhadla z odolného plastu. Plátkovací čepely umožňují nastavit silu plátku 1-6 mm, dvě velikosti svíslých čepelí přípravu malých i velkých hranolků. Opatřeno bezpečnostním držadlem na potraviny a masivním sklápacím podstavcem s protiskluzovou úpravou pro komfortní použití. Zářezy na spodní straně struhadla zaručují dokonalou stabilitu při použití na nádobách všech obvyklých velikostí.

PŘED PRVNÍM POUŽITÍM

Z čepelu plátkovacího nože odstraňte ochrannou folii a všechny díly struhadla umyjte pod tekoucí vodou nebo v myčce.

STROUHÁNÍ

Aretáční pojistku na dolní hraně struhadla posuňte doleva a čepel vyjměte ze struhadla. Vložte strouhač čepel a posunutím doprava pojistku užavřete (A). Na ostrý bezpečnostního držadla napichněte zvolenou potravinu (B) a plynulými pohybami tam a zpět nastrohujejte (C).

PLÁTKOVÁNÍ

Do struhadla vložte plátkovací čepel s hladkým nebo vlnitým ostřím, silu plátku nastavte otáčením malého kolečka na boční straně struhadla (D). Na ostrý bezpečnostního držadla napichněte zvolenou potravinu a plynulými pohybami tam a zpět nastrohujejte.

KRÁJENÍ HRANOLKŮ

Do struhadla vložte plátkovací čepel s hladkým ostřím, zatlačte na pojistku vedle malého kolečka a otáčením

velkého kolečka na protilehlé straně struhadla vysuňte z krájící plochy malé nebo velké svíslé čepele (E). Velké svíslé čepely jsou určeny pro krájení velkých hranolků, malé svíslé čepely pro krájení hranolků malých. Na ostrý bezpečnostního držadla napichněte zvolenou potravinu (salátovou okurku, mrkev apod.) a pohybem od sebe vytvořte plátek, před každým dalším pohybem od sebe pootočte bezpečnostní držadlo s plátkovanou potravinou o 90 stupňů (F).

MÍŘIKOVÉ PLÁTKOVÁNÍ

Do struhadla vložte plátkovací čepel s vlnitým ostřím a otáčením malého kolečka nastavte nejnižší možnou sílu plátku (1mm). Na ostrý bezpečnostního držadla napichněte zvolenou potravinu (salátovou okurku, mrkev apod.) a pohybem od sebe vytvořte plátek, před každým dalším pohybem od sebe pootočte bezpečnostní držadlo s plátkovanou potravinou o 90 stupňů (F).

ODŠŤAVŇOVÁNÍ

Z bezpečnostního držadla vyjměte horní díl a nasadte do něj hlavici odšťavňovače (G). Vytořený odšťavňovač položte na okraj vhodné nádoby a citrusové plody odšťavňte obvyklým způsobem.

UPOMORNĚNÍ

Nerezové čepely jsou ostré, používání struhadla věnujte zvýšenou pozornost! Multifunkční struhadlo nepoužívejte bez bezpečnostního držadla!

ODŘÍZKA

Po použití umyjte a osušte, k čištění nepoužívejte ostré předměty ani čisticí prostředky na bázi písku. Při čištění svíslých čepelí odklepte plastový kryt a čepely umyjte pod tekoucí vodou. Všechny části struhadla lze myt v myčce.

3 ROKY ZÁRUKA

Na tento výrobek je poskytována 3-letá záruka, počinaje dnem prodeje. Záruka se zásadně nevztahuje na tyto případy:

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

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

de GEBRAUCHSANLEITUNG

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

BESCHREIBUNG

Die Multi-Reibe ist zum leichten Reiben, zum scheibenweisen Schneiden und Hobeln von Lebensmitteln hervorragend. 5 austauschbare Klingen und 2 Messereinsätze für große und kleine Pommes-frites sind aus erstklassigem rostfreiem Edelstahl hergestellt, der Entsafter und andere Teile aus robustem Kunststoff. Die Schneidklingen können für eine Schnittstärke 1-6 mm eingestellt werden, die senkrechten Klingen sind für Schneiden von kleinen sowie großen Gemüsestiften vorgesehen. Mit Sicherheitshalter für Lebensmittel und massivem klappbarem rutschfesten Sockel für komfortablen Gebrauch versehen. Die Einkerbungen an der Unterseite der Reibe garantieren ein perfektes Auflegen auf Kochgefäß sämtlicher üblichen Größen.

VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH

Von der Klinge der Schneidklinge die Schutzfolie abnehmen und sämtliche Teile der Reibe unter fließendem Wasser, bzw. im Geschirrspüler abspülen.

REIBEN

Die Arretiersicherung an der unteren Kante der Reibe nach links verschieben und die Klinge aus der Reibe herausnehmen. Die Schneidklingen einlegen, die Arretiersicherung nach rechts schieben und schließen (A). Auf die Dorne des Sicherheitshalters das Schneidgut aufstechen (B) und zügig über die Klingen vor und zurück reiben (C).

SCHNEIDEN IN SCHEIBEN

In die Reibe den Messereinsatz mit glatter oder wellenförmiger Klinge einlegen, die Schnittstärke mit dem Umdrehen des kleinen Rades an der Seite der Reibe (D) einstellen. Auf die Dorne des Sicherheitshalters das Schneidgut aufstechen und zügig über die Klingen vor und zurück in Scheiben schneiden.

POMMES-FRITES-SCHNEIDEN

In die Reibe den Messereinsatz mit glatter Klinge einlegen, die Sicherung am kleinen Rädchen drücken und mit dem Umdrehen des großen Rädchen an der Gegenseite der Reibe die kleinen oder großen senkrechten Klingen herausnehmen (E), die großen senkrechten Klingen sind zum Schneiden von großen Gemüsestiften, die kleinen senkrechten Klingen zum Schneiden von kleinen Stiften vorgesehen. Auf die Dorne des Sicherheitshalters das Schneidgut aufstechen und zügig über die Klingen die Stiften schneiden. Nach der Arbeit die senkrechten Klingen zurück verschieben.

KREUZ-SCHNEIDEN

In die Reibe den Messereinsatz mit wellenförmiger Klinge einlegen und mit dem Umdrehen des kleinen Rädchen die niedrigste Schnithöhe (1mm) einstellen. Auf die Dorne des Sicherheitshalters das Schneidgut aufstechen (*Salatgurke, Möhre usw.*) und mit dem Abschnitt eine Scheibe schaffen, vor dem nächsten Abschnitt den Sicherheitshalter mit aufgestochenem Schneidgut um 90 Grad drehen (F).

ENTSAFTEN

Aus dem Sicherheitshalter den oberen Teil herausnehmen und den Aufsatz des Entsafters aufsetzen (G). Den Entsafter am Rand eines geeigneten Gefäßes legen und Zitrusfrüchte wie üblich entsaften.

HINWEIS

Die rostfreien Klingen sind scharf, beim Gebrauch der Reibe höchstens sorgfältig arbeiten! Die Multi-Reibe ohne Sicherheitshalter nicht verwenden!

WARTUNG

Nach dem Gebrauch abspülen und abtrocknen, zur Reinigung weder scharfe Gegenstände, noch Scheuersande verwenden. Zur Reinigung der senkrechten Klingen den Deckel aus Kunststoff abklappen und die Klingen unter fließendem Wasser abspülen. Sämtliche Teile der Reibe sind spülmaschinenfest.

3 JAHRE GARANTIE

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

- anleitungswidrige Produktnutzung
- Stoß-, Sturzbeschädigungen, nicht fachgerechte Handhabung
- Nicht autorisierte Reparaturen und Änderungen am Produkt

Im Falle einer berechtigten Beanstandung wenden Sie sich bitte an Ihren Händler, bzw. an eine Servicestelle, die Liste finden Sie auf www.tescoma.com.

fr MODE D'EMPLOI

Nous vous félicitons de l'achat d'un produit Tescoma et vous remercions de la confiance que vous accordez à notre marque. Pour toute question, veuillez vous adresser à votre revendeur habituel ou directement à la société Tescoma par l'intermédiaire de son site Internet www.tescoma.com.

CARACTÉRISTIQUE

Râpe mandoline multifonctionnelle, excellente pour râper, trancher et découper facilement les aliments. Cinq lames interchangeables et 2 lames pour pommes frites, fabriquées en acier inoxydable de haute qualité; presse-agrumes et autres éléments en matière plastique de haute qualité. Les lames peuvent être ajustées pour une épaisseur de coupe de 1 à 6 mm. Support de sécurité pour les aliments et base massive inclinable à revêtement anti-glissoir pour le confort d'utilisation. Les découpes dans la partie inférieure de la râpe garantissent une stabilité parfaite lors de l'utilisation avec des récipients de taille courante.

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

Enlever la feuille protectrice du couteau et nettoyer tous les éléments de la râpe à l'eau courante ou au lave-vaisselle.

RÂPER

Déplacer vers la gauche l'élément de blocage de l'arête inférieure de la râpe et enlever la lame. Insérer la lame désirée et la bloquer en ramenant le blocage vers la droite (A). Piquer les aiguilles du support sur le légume à découper (B) et effectuer un mouvement de va-et-vient pour râper (C).

DÉCOUPE EN FINES TRANCHES

Insérer dans la râpe la lame plane ou ondulée désirée et régler l'épaisseur des tranches par rotation de la petite molette sur le côté de la râpe (D). Piquer les aiguilles du support sur le légume à découper et effectuer un mouvement de va-et-vient pour trancher.

découpe des pommes frites

Insérer dans la râpe la lame plane, appuyer sur la sécurité à côté de petite molette et par rotation de la grande molette du côté opposé de la râpe faire sortir les lames verticales de la taille voulue (E). Il est ainsi possible de choisir deux tailles pour les pommes frites. Piquer les aiguilles du support sur le légume à découper et effectuer un mouvement alternatif pour trancher. Ne pas oublier de ranger les lames verticales après usage.

découpe en grille

Insérer dans la râpe une des lames ondulées et tourner la petite molette pour obtenir la plus faible épaisseur possible des tranches (1mm). Piquer les aiguilles du support sur le légume à découper (par exemple cornichon, carotte) et découper une tranche en un mouvement continu. Avant de découper la tranche suivante, faire pivoter le support avec le légume de 90 degrés (F).

presse-agrumes

Enlever la partie supérieure du support de sécurité et y placer la tête

CORTAR PATATAS

Inserte la **cuchilla para rebanar con el borde liso dentro del rallador**, presione el **bloqueo** situado cerca de la rueda pequeña y levante las **cuchillas verticales pequeñas o grandes** girando la **rueda grande** (E) hacia el lado opuesto del rallador. Las cuchillas verticales grandes están diseñadas para cortar patatas fritas gruesas y las cuchillas verticales pequeñas para patatas fritas finas. Clave el alimento en los pinchos del protector de sujeción de seguridad y corte las patatas mediante **suaves movimientos del soporte hacia fuera**. Coloque las **cuchillas verticales en su posición interior** cuando termine de cortar.

REBANADAS ONDULADAS

Inserte la **cuchilla para rebanar con el borde ondulado** dentro del rallador y ajuste el **grueso de la cuchilla** al más fino (1 mm) girando la rueda pequeña. Clave el alimento (**pepino, zanahoria, etc.**) en los pinchos del protector de sujeción de seguridad y rebane con un sólo movimiento del protector de sujeción hacia fuera; gire el protector de sujeción de seguridad con el alimento 90 grados antes de cada movimiento posterior hacia fuera (F).

EXPRIMIR

Retire la **parte superior** del protector de sujeción de seguridad y coloque la **cabeza del exprimidor** en el **protector de sujeción** (G). Sitúe el exprimidor en el borde de un recipiente adecuado y exprima como habitualmente.

AVISO

Las cuchillas de acero inoxidable están afiladas; sea cuidadoso al usar el rallador. No utilice el rallador multiusos sin el protector de sujeción de seguridad!

MANTENIMIENTO

Lavar y secar después de cada uso; evite usar objetos afilados o agentes arenosos para su limpieza. Cuando limpie las cuchillas verticales, cierre la tapa de plástico y lave las cuchillas con agua. Todas las piezas del rallador son aptas para lavavajillas.

GARANTÍA DE 3 AÑOS

Una garantía de 3 años aplicable 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 manejo inadecuado
- 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 pela compra deste produto Tescoma. Obrigado por comprar Tescoma. Se necessário contacte o seu revendedor ou a Tescoma em www.tescoma.com.

CARACTERÍSTICAS

O super rallador multiusos é excelente para ralar, fatiar e cortar alimentos. As 5 lâminas e as 2 para batatas fritas pequenas ou grandes são fabricadas em aço inoxidável de excelente qualidade, enquanto que o espremedor e as outras peças são em plástico resistente. As lâminas de fatiar podem ser ajustadas para uma espessura de corte de 1-6 mm; as duas lâminas verticais podem ser utilizadas para batatas fritas de tamanho pequeno ou grande. Prevenido com um suporte de segurança para alimentos e uma base com superfície antideslizante que permite a sua cómoda utilização. O recorte dentado do fundo do rallador garante uma estabilidade perfeita na utilização em recipientes de todos os tamanhos comuns.

ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO

Retire a proteção da unidade da lâmina de fatiar e lave todas as peças do rallador em água corrente ou na máquina de lavar louça.

RALAR

Mova para a esquerda o fecho de segurança situado na borda do fundo do rallador e retire a lâmina. Insira a lâmina para ralar e volte a fechar movendo o fecho para a direita (A). Coloque o alimento escolhido nos picos do suporte de segurança (B) e rale com movimentos suaves em ambas as direções (C).

FATIAR

Insira a lâmina de corte ondulado ou liso no rallador, ajuste a espessura de corte desejada rodando o botão pequeno situado na lateral do rallador (D). Coloque o alimento escolhido nos picos do suporte de segurança e fatie com movimentos suaves em ambas as direções.

BATATAS FRITAS

Insira a lâmina de corte ondulado no rallador, carregue no fecho próximo do botão pequeno e puxe as lâminas pequenas ou grandes de corte vertical para a superfície de corte rodando o botão grande (E) no lado oposto do rallador. As lâminas grandes de corte vertical destinam-se a obter batatas fritas grandes, as lâminas pequenas de corte vertical para obter batatas fritas pequenas. Coloque o alimento escolhido nos picos do suporte de segurança e corte as batatas fritas com movimentos suaves em direção contrária à do seu corpo. Coloque as lâminas verticais na posição inicial quando terminar de cortar.

REDE DE FATIAR

Insira a lâmina de fatiar com o lado ondulado no rallador e posicione a espessura de corte mais fina (1 mm) rodando o botão pequeno. Coloque o alimento escolhido (pepino, cenoura, etc.) nos picos do suporte de segurança e fatie com movimentos únicos na direção contrária à do seu corpo; vire o suporte de segurança com o alimento a fatiar cerca de 90 graus antes de cada movimento subsequente contrário ao seu corpo (F).

ESPREMEDOR

Retire a parte superior do suporte de segurança e encaixe a cabeça do espremedor ao suporte (G). Coloque o espremedor no bordo de um recipiente adequado e esprema os citrinos como habitualmente.

ATENÇÃO

As lâminas em aço inoxidável são muito afiadas; tenha especial cuidado quando utilizar o rallador! Não utilize o rallador multiusos sem o suporte de segurança!

MANUTENÇÃO

Lavar e secar muito bem sempre após cada utilização; evitar utilizar objectos afiados e detergentes à base de areia para limpar. Quando limpar as lâminas verticais, coloque-as capas plásticas e lave em água corrente. Todas as peças do rallador podem ir à máquina de lavar louça.

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 incompatible com as Instruções de utilização
- danos resultantes de pancadas, quedas, ou qualquer outra força inadequada
- reparações 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 UŻYTKOWANIA

Gratulujemy zakupu wyrobu Tescoma i dziękujemy za zaufanie do naszej firmy. W razie potrzeby prosimy zwrócić się do sprzedawcy wyrobu lub bezpośrednio do firmy Tescoma za pośrednictwem www.tescoma.com.

CHARAKTERYSTYKA

Wielofunkcyjna tarka mandolinowa znakomicie ułatwia i przyspiesza ścinanie, krojenie w plasterki i rozdrabianie wszystkich rodzajów żywności. 5 ostrzy wymiennych oraz 2 rodzaje noży do krojenia drobnych i dużych frytek lub słupków wykonano ze stali nierdzewnej o wysokiej jakości, wyciskacz soku i pozostałe elementy tarki wykonane są z wytrzymałego tworzywa. Na ostrzach do krojenia w plasterki można ustawić grubość plasterka w zakresie od 1 do 6 mm, dwie wielkości ostrz pionowych umożliwiają przyrządzanie frytek lub słupków drobnych i dużych. Zabezpieczający uchwyt przytrzymujący krojeną żywnością lub masowną odchylną podstawą zapewniający komfortowe użytkowanie. Rowki na spodzie tarki gwarantują doskonałą stabilność tarki opartej o krawędzie naczyń wszystkich zwykłych spotykanych wymiarów.

PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

Z ostrza noża do krojenia w plasterki usunąć folię ochronną i wszystkie elementy tarki umyć pod strumieniem wody lub w zmywarce do naczyń.

ŚCIERANIE

Bezpiecznik unieruchamiający na spodzie tarki przesunąć w lewo i wyjąć z tarki ostrze. Założyć ostrze przeznaczone do ścinania i bezpiecznik przesunąć w prawo (zamknąć). Na trzpień uchwytu zabezpieczającego naktuć wybraną żywność (B) i zetrzeć ją ciągłym ruchami w kierunku tam i z powrotem (C).

KROJENIE W PLASTERKI

Do tarki włożyć noż przeznaczony do krojenia w plasterki, z ostrzem gładkim lub falistym, grubość

plasterków ustawić obracając małym kółkiem umiejscowionym na boku tarki (D). Na trzpień uchwytu zabezpieczającego naktuć wybraną żywność i ciągłym ruchami w kierunku tam i z powrotem pokroić ją w plasterki.

KROJENIE FRYTEK

W tarcie zamocować noż do krojenia w plasterki z ostrzem gładkim, wcisnąć bezpiecznik obok małego kółka i obracając kółkiem dużym umiejscowionym na stronie przeciwnielego tarki wysunąć z płaszczyzny krojenia duże lub małe ostrza pionowe (E). Pionowe ostrze duże przeznaczone są do krojenia frytek lub słupków dużych, małe ostrze pionowe służą do przygotowania frytek lub słupków drobnych. Na trzpień uchwytu zabezpieczającego naktuć wybraną żywność i ciągłymi ruchami uchwytu w kierunku od siebie przygotować frytki lub słupki. Po krojeniu wsunąć ostrza pionowe z powrotem.

KROJENIE PLASTERKÓW DEKORACYJNYCH

W tarcie zamocować noż do krojenia w plasterki z ostrzem falistym i obracając małym kółkiem ustawić minimalną grubość plasterka (1mm). Na trzpień uchwytu zabezpieczającego naktuć wybraną żywność (świeży ogórek, marchew itp.) i ruchem od siebie odkroić plasterek, przed kolejnym ruchem w kierunku od siebie obrócić uchwyt zabezpieczający z krojeną żywnością o 90 stopni (F).

WYCISKACZ SOKU

Z uchwytu zabezpieczającego wyjąć część górną i osadzić w nim głowicę wyciskacza soku (G). W ten sposób zamontowany wyciskacz polozyć na krawędzi odpowiedniego naczynia i w sposób zwykły wycisnąć z cytrusów sok.

UWAGA

Noże ze stali nierdzewnej są bardzo ostre, podczas użytkowania tarki należy zachować szczególną ostrożność. Zabrania się korzystania z tarki wielofunkcyjnej bez uchwytu zabezpieczającego!

MYCIE I CZYSZCZENIE

Po użyciu umyć i wyciągnąć do sucha, do czyszczenia nie stosować przedmiotów ostrzych lub szorstkich środków do mycia naczyń kuchennych. Przed czyszczeniem pionowych ostrzy odchylić osłonę z tworzywa i ostrza umyć pod strumieniem bieżącej wody. Wszystkie elementy tarki można myć w zmywarce do naczyń.

GWARANCJA 3-LETNIA

Niniejszy wyrobek objęty jest gwarancją trzyletnią, rozpoczynającą się z dniem sprzedaży. Gwarancja nie obejmuje:

- wad powstały w wyniku użycia wyrobu niezgodnego z instrukcją użytkowania
- wad powstały w wyniku uderzenia, upadku lub nieprawidłowej manipulacji
- wyrobu poddanego nieautoryzowanym naprawom lub zmianom

Z uzasadnioną reklamacją prosimy zwrócić się do sprzedawcy wyrobu lub do dowolnego serwisu wyrobów firmy Tescoma, wyszczególnionego na stronie internetowej www.tescoma.com.

sk NÁVOD NA POUŽITIE

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

CHARAKTERISTIKA

Multifunkčné struhadlo mandoline je vynikajúce pre ľahké a rýchle strúhanie, plátkovanie a krájanie potravín. 5 výmeniteľných čepeli a 2 veľkosti čepeli na malé a veľké hranolčeky sú vyrobené z prvotriednej nehrdzavejúcej ocele, odštávovač a ostatné časti struhadla z odolného plastu. Plátkovacie čepele umožňujú nastaviť silu plátkov 1-6 mm, dve veľkosti zvislých čepeli na prípravu malých i veľkých hranolčekov. Vybaľené bezpečnostným držadlom na potraviny a masívny sklápací podstavcom s protismotivou úpravou pre komfortné použitie. Zárez na spodnej strane struhadla zaručujú dokonalú stabilitu pri použíti na nádobách všetkých obvyklých veľkostí.

PRED PRVÝM POUŽITÍM

Z čepeľ plátkovacieho noža odstráňte ochrannú fóliu a všetky diely struhadla umyte pod tečúcou vodou alebo v umývačke.

STRÚHANIE

Aretáčnu poistku na dolnej hrane struhadla posúvajte dolava a čepeľ vyberte zo struhadla. Vložte strúhaciu čepeľ a posunutím doprava poistku užavrite (A). Na ostre bezpečnostného držadla napichnite zvolenú potravu (B) a plynulým pohybom tam a späť nastrúhajte (C).

PLÁTKOVANIE

Do struhadla vložte plátkovaciu čepeľ s hladkým alebo vlnitým ostrím, silu plátkov nastavte otáčaním malého kolieska na bočnej strane struhadla (D). Na ostre bezpečnostného držadla napichnite zvolenú potravu a plynulým pohybom tam a späť naplátkujte.

KRÁJANIE HRANOLČEKOV

Do struhadla vložte plátkovaciu čepeľ s hladkým ostrím, zatlačte na poistku vedľa malého kolieska a otáčaním veľkého kolieska na protiľahlé strane struhadla vysuňte z krájacej plochy malé alebo veľké zvislé čepely (E). Veľké zvislé čepely sú určené pre krájanie veľkých hranolčekov, malé zvislé čepely pre krájanie hranolčekov malých. Na ostre bezpečnostného držadla napichnite zvolenú potravu a plynulým pohybom držadla smerom od seba hranolčeky nakrájajte. Po ukončení krájania zasuňte zvislé čepely späť.

MRIĘJKOVÉ PLÁTKOVANIE

Do struhadla vložte plátkovaciu čepeľ s vlnitým ostrím a otáčaním malého kolieska nastavte najnižšiu možnú silu plátkov (1 mm). Na ostre bezpečnostného držadla napichnite zvolenú potravu (šalátovú uhorčku, mrkvu apod.) a pohybom od seba vytvorte plátkov, pred každým ďalším pohybom od seba pootočte bezpečnostné držadlo s plátkovanou potravou o 90 stupňov (F).

ODŠTÁVOVANIE

Z bezpečnostného držadla vyberte horný diel a nasadte do neho hlavicu odštávovača (G). Vytvorený odštávovač položte na okraj vhodnej nádoby a citrusové plody odstrávte obvyklým spôsobom.

UPOZORNENIE

Nerezové čepely sú ostre, používaniu struhadla venujte zvýšenú pozornosť! Multifunkčné struhadlo nepoužívajte bez bezpečnostného držadla!

ÚDRŽBA

Po použití umyte a osušte, k čisteniu nepoužívajte ostré predmety ani čistiace prostriedky na báze piesku. Pri čistení zvislých čepeli odklepte plastový kryt a čepely omyte pod tečúcou vodou. Všetky časti struhadla je možné umývať v umývačke.

3 ROKY ZÁRUKA

Na tento výrobok je poskytovaná 3-ročná záruka, počnúc dňom predaja. Záruka sa zásadne nevzťahuje na tieto prípady:

- výrobok bol používaný v rozpore z Návodom na použitie
- závady boli spôsobené úderom, pádom či neobornou manipuláciou
- na výrobku boli prevedené neautorizované opravy a zmeny