

🔧 ISTRUZIONI PER L'USO

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

Descrizione		
1. Pestello	5. Macina	9. Manovella
2. Imbuto	6. Disco tritacarne con fori piccoli	10. Corpo tritacarne
3. Vano elica trasportatrice	7. Disco tritacarne con fori grandi	11. Manovella ventosa
4. Elica trasportatrice	8. Dado	12. Ventosa

Prima del primo utilizzo

Smontare il tritacarne, lavare accuratamente tutte le parti che lo compongono sotto acqua corrente ed asciugarle per bene prima del primo utilizzo e dopo ogni uso successivo.

Smontaggio ed assemblaggio

Rimuovere il pestello (1), svitare il dado dalla macina (8), rimuovere il disco (6,7) e togliere l'elica trasportatrice (4). Rimuovere la macina (5) dall'elica trasportatrice ed il vano (3) dal tritacarne. Sciacquare accuratamente il corpo del tritacarne e tutte le sue parti sotto acqua corrente ed asciugarle accuratamente. Quindi assemblare nuovamente il tritacarne. Durante l'assemblaggio del tritacarne, assicurarsi che il vano dell'elica trasportatrice sia inserito correttamente; controllare la posizione della macina che deve essere orientata all'esterno del tritacarne verso il disco in acciaio inossidabile; assicurarsi che il disco sia posizi-onato in modo corretto – le sue sporgenze devono adattarsi perfettamente all'interno del vano posto davanti alla macina (13).

Fissaggio al piano di lavoro con ventosa

Posizionare il tritacarne in posizione verticale fissandolo con la ventosa (12) su un piano di lavoro piatto, pulito, liscio e non poroso. Fissare la ventosa muovendo in avanti l'apposita manovella (11). Inserire la manovella del tritacarne (9) nel foro posto sul retro del vano dell'elica trasportatrice ed assicurarsi che giri bene sia in senso orario che in senso antiorario. Se la ventosa del tritacarne perde aderenza a causa di un utilizzo intenso e prolungato, controllare che la superficie su cui è attaccata sia piatta, liscia e pulita, quindi attaccarla nuovamente.

Utilizzo

Preparare la carne per la macinatura; rimuovere ossa, tendini, cartilagine, ecc., e tagliarla a strisce. Impasti secchi, cipolle sbucciate, verdure precotte, formaggio, ecc. dovrebbero essere tagliati a pezzetti prima di essere macinati. Inserire gli alimenti all'interno dell'imbuto e girare la manovella in senso orario. Non esercitare troppa forza se la manovella non gira bene a causa del tritacarne troppo pieno! In questo caso, girare leggermente la manovella in senso antiorario e poi nuovamente in senso orario. Ripetere questa operazione fino a che il tritacarne non si sarà completamente sbloccato, quindi continuare a macinare. **Attenzione!** Utilizzare esclusivamente l'apposito pestello per spingere gli alimenti all'interno del tritacarne. Non spingere mai gli alimenti con le dita per evitare di feirirsi!

Manutenzione e conservazione

Smontare il tritacarne dopo ogni utilizzo, lavare tutte le parti che lo compongono con dell'acqua calda ed un pò di detersivo, 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 urto, caduta o errato 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.

🇪🇸 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 Tesco-ma en www.tescoma.com.

Descripción		
1. Pieza de empuje	5. Cuchilla trituradora	9. Mango
2. Embudo de llenado	6. Placa para picar con agujeros pequeños	10. Cuerpo de la picadora
3. Caja del torno	7. Placa para picar con agujeros grandes	11. Mango de la ventosa
4. Torno	8. Tuerca	12. Ventosa

Antes del primer uso

Desmontar la picadora de carne, lavar cuidadosamente todas las partes con agua corriente y secar antes del primer uso y después de cada uso.

Desmontaje y montaje

Quitar la pieza para empuje (1), desenroscar la tuerca de la picadora (8), quitar la placa de la picadora (6, 7) y sacar el torno (4). Quitar las cuchillas para picar (5) del torno y retirar la caja del tomo (3) de la picadora. Limpiar a fondo el cuerpo de la picadora y el resto de partes con agua corriente y secar. Entonces montar la picadora de nuevo. En el montaje de la picadora, asegurarse de que introduce la caja del torno en la picadora correctamente; comprobar la posición de la cuchilla trituradora cuyos filos cortantes deben estar orientados al exterior de la picadora hacia la placa de acero inoxidable; asegurarse de que la placa de la picadora está colocada correctamente – sus marcas salientes deben estar encajadas completamente en el hueco del frontal de la picadora (13).

Fijarlo utilizando la ventosa

Colocar la picadora con la parte posterior de la ventosa (12) alineada con el borde limpio, liso y no poroso de la encimera, mesa, etc. Fijar la picadora a la superficie de trabajo moviendo el mango de la ventosa (11) hacia adelante. Insertar el mango (9) en el orificio de la parte posterior de la caja del torno y asegurarse de que se desplaza libremente tanto en el sentido de las agujas del reloj como en sentido contrario. Si la ventosa de la picadora se afloja durante un picado prolongado, comprobar si la superficie a la que está adherida es plana, lisa y limpia y colocar de nuevo.

Utilidades

Preparar la carne para picar, es decir, quitar los huesos, tendones, cartilagos, etc., y cortarla en tiras. La masa seca, cebollas peladas, verduras precocidas, queso, etc. se deben dividir en pedazos más pequeños antes de picar. Introducir los alimentos en el embudo de llenado y girar el mango en el sentido de las agujas del reloj. No aplicar una fuerza inapropiada si el mango no se mueve libre y suavemente a causa de un llenado excesivo de la picadora! En este caso, girar el mango de la picadora brevemente en sentido contrario a las agujas del reloj y después de nuevo en el sentido de las agujas del reloj. Repetir hasta que la picadora se desbloquee y continuar picando. **Precaución!** Utilizar exclusivamente la pieza de empuje para empujar los alimentos dentro de la picadora. Para evitar lesiones, nunca empuje los alimentos con sus dedos!

Mantenimiento y almacenaje

Desmontar la picadora después de cada uso, lavar todas las partes utilizando agua templada con detergente, enjuagar, secar completamente y montar de nuevo.

Garantía de 3 años

Un periodo 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.

🇵🇹 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.

Descrição		
1. Peça p/pressionar os alimentos	5. Lâmina	9. Manivela
2. Funil	6. Disco picador com aberturas pequenas	10. Corpo do picador
3. Compartimento da hélice	7. Disco picador com aberturas largas	11. Cabo travão da ventosa
4. Hélice transportadora	8. Porca	12. Ventosa

Antes da primeira utilização

Desmonte o picador de carne. Lavar com água corrente e secar muito bem todas as peças antes da primeira utilização e após cada utilização.

Desmontagem e montagem

Retire a peça de pressionar os alimentos (1), desaperte a porca do picador (8), retire o disco picador (6, 7) e puxe a hélice transportadora (4). Retire a lâmina (5) da hélice e o compartimento da hélice transportadora (3) do picador. Lavar cuidadosamente o corpo do picador, assim como as restantes peças em água corrente e secar muito bem. Em seguida, monte o picador novamente. Na montagem do picador, verifique se colocou correctamente o compartimento da hélice. Verifique a posição do picador cujo fio de corte tem de estar posicionado para a esquerda e para a direita. Se durante uma utilização prolongada a ventosa se soltar, verifique se a superfície é plana, lisa e se está limpa e volte a colocá-la novamente.

Colocação com ventosa

Colocar o picador com a parte de trás da ventosa (12) alinhada com o bordo de uma superfície limpa, lisa e não porosa nos móveis da sua cozinha, mesa, etc. Coloque o picador na superfície de trabalho movendo o cabo travão da ventosa (11) para a frente. Coloque a manivela (9) na abertura da parte de trás do compartimento da espiral de corte e verifique se se movimenta livremente para a esquerda e para a direita. Se durante uma utilização prolongada a ventosa se soltar, verifique se a superfície é plana, lisa e se está limpa e volte a colocá-la novamente.

Aplicação

Preparação de carnes para picar, ou seja, retirar os ossos, tendões, cartilagens, etc., e cortar em tiras. Massa seca, cebolas descascadas, legumes pré cozinhados, queijo, etc., devem ser cortadas em pedaços mais pequenos. Coloque o alimento no funil e rode a manivela para a direita. Não aplicar força desnecessária se a manivela não rodar livremente e sem sobressaltos devido ao excesso de alimento no picador! Neste caso, rode lentamente para a esquerda e depois para a direita. Repetir este procedimento até desbloquear o picador e depois continuar a picar. **Atenção!** Utilize exclusivamente a peça para empurrar os alimentos no picador. Para evitar lesões, nunca empurre os alimentos com os dedos!

Manutenção e armazenagem

Desmonte o picador após cada utilização, lavar todas as peças com água morna e detergente, passar por água corrente, secar muito 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
- 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.

🇵🇹 INSTRUKCJA UŻYTKOWANIA

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

Opis		
1. Popychacz	5. Nóż tnący	9. Korba
2. Miska zszypowa	6. Sitko z małymi otworami	10. Korpus maszynki
3. Obudowa ślimaka	7. Sitko z dużymi otworami	11. Rękojeść przysawki
4. Ślimak	8. Nakrętka	12. Przysawka

Przed pierwszym użyciem

Przed pierwszym użyciem maszynkę do mięsa należy rozłożyć i wszystkie części dokładnie umyć pod bieżącą wodą i osuszyć.

Rozłożenie i złożenie

Wyjąć popychacz (1), z maszynki odkręcić nakrętkę (8), wyjąć sitka (6, 7) i wysunąć ślimak (4). Ze ślimaka zdjąć nóż tnący (5) a z maszynki wyjąć obudowę ślimaka (3). Korpus maszynki, podobnie jak wszystkie pozostałe elementy należy dokładnie umyć pod bieżącą wodą i osuszyć. Następnie maszynkę złożyć z powrotem. Przy składaniu należy zadbać o prawidłowe włożenie obudowy ślimaka do maszynki, o pozycję noża tnącego, którego ostrze musi być skierowane poza maszynkę, w kierunku niedzwego sitka oraz prawidłowe włożenie sitka, którego wystające części muszą dokładnie zaskoczyć w rowkach na przedniej stronie maszynki (13).

Mocowanie na przysawkę

Maszynkę należy postawić tylną stroną przysawki (12) ściśle do krawędzi wyczyszczonej, gładkiej i nieporowatej powierzchni szafka kuchennej, stołu itp. Przesuwając rękojeść przysawki (11) do przodu, maszynkę należy przysać do powierzchni roboczej. Do otworu w tylny części obudowy ślimaka wsunąć korbę (9) i upewnić się, że można nią swobodnie obracać w kierunku i przeciwnie do kierunku ruchu wskazówek zegara. W wypadku, gdy podczas dłuższego mielenia przysawka maszynki poluzuje się, należy sprawdzić czy powierzchnia na której ma być przymocowana maszynka jest gładka i czysta i ponownie przymocować maszynkę.

Użytkowanie

Przygotowane mięso pozbawione kości, ścięgien, chrząstek itp. pokroić na podłużne kawałki. Suche pieczywo, obraną cebulę, obgotowane warzywa, twardey ser itp. przed mieleniem należy poporzącać na mniejsze kawałki. Potrawy wkładać do komory mielenia i obracać korbą w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara. W wypadku, gdy pod wpływem przepełnienia maszynki nie można swobodnie i płynnie obracać korbą, nie używać nadmiernej siły! Krótko obrócić korbą maszynki w ruchu przeciwnym do ruchu wskazówek zegara a następnie do przodu w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara. To postępowanie należy powtórzyć, dopóki maszynka nie puści a następnie można kontynuować mielenie. **Uwaga!** Do popychania surowców do maszynki używać wyłącznie popychacza, potraw nigdy nie należy wciskać palcami, istnieje ryzyko zranienia!

Konserwacja i przechowywanie

Po każdym użyciu maszynkę należy rozłożyć, wszystkie części maszynki umyć ciepłą wodą z dodatkiem płynu do mycia naczyń, oplukać, dokładnie osuszyć i ponownie złożyć.

3-letnia gwarancja

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

Gwarancja nie odnosi się do poniższych przypadków:

- produkt jest użytkowany sprzecznie z Instrukcją obsługi
- na wady spowodowane uderzeniem, upadkiem lub nieodpowiednim postępowaniem z produktem
- na produkcje dokonano nieautoryzowanych napraw i zmian.

W wypadku uprawnionej reklamacji prosimy zwrócić się do swojego sprzedawcy lub do któregoś z centrów serwisowych, wykaz na www.tescoma.com.

🇸🇰 NÁVOD NA POUŽITIE

Gratulujeme 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.

Popis		
1. Vtlačadlo	5. Krájací nůž	9. Kľuka
2. Plniaca komora	6. Krájací disk s malými otvormi	10. Telo mlynčeka
3. Puzdro závitovky	7. Krájací disk s veľkými otvormi	11. Rukoväť prísavky
4. Závitovka	8. Matica	12. Prísavka

Pred prvým použitím

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

Rozloženie a zloženie

Vyberte vtlačadlo (1), z mlynčeka odkrutkujte maticu (8), vyberte krájací disk (6, 7), a vysuňte závitovku (4). Zo závitovky odstráňte krájací nůž (5) a z mlynčeka vyberte puzdro závitovky (3). Telo mlynčeka rovnako ako aj všetky ostatné diely dôkladne prepláchnite pod tečúcou vodou a osušte. Potom mlynček zostavte naspäť. Pri zostavovaní dbajte na správne vloženie puzdra závitovky do mlynčeka, polohu krájacieho noža, ktorého ostrie musí smerovať von z mlynčeka smerom k nereзовému disku a správne vloženie krájacieho disku, ktorého výstupky musia úplne zapadnúť do vybrania v prednej strane mlynčeka (13).

Uchytenie prísavkou

Mlynček postavte zadnou stranou prísavky (12) tesne k okraju vyčistenej hladkej a neporéznej plochy kuchynskej linky, stola apod. Posunutím rukováti prísavky (11) smerom dopredu mlynček prisajte k pracovnej ploche. Do otvoru v zadnej časti puzdra závitovky zasuňte kľuku (9) a uistite sa, že ju možno voľne otáčať po aj proti smeru hodinových ručičiek. V prípade, že sa v priebehu ďalšieho mletia prísavka mlynčeka uvoľní, skontrrolujte, či je plocha na uchytenie rovná, hladká, čistá a uchytenie zopakujte.

Použitie

K mletiu pripravené mäso zbavené kostí, prípadne šliach, chrupaviek apod. nakrájajte na pozdĺžne kúsky - slížiky. Suché pečivo, očistenú cibuľu, predvarenú zeleninu, tvrdý syr atď. pred mletím nakrájajte na menšie kúsky. Potraviny vkladajte do plniacej komory a otáčajte kľukou v smere hodinových ručičiek. V prípade, že výpomom preplnenia mlynčeka nie je možné kľukou otáčať ľahko a plynule, nepoužívajte neprímeranú silu! Otočte kľukou mlynčeka krátko späť proti smeru hodinových ručičiek a potom dopredu v smere hodinových ručičiek. Tento postup opakujte, pokiaľ sa mlynček neuvolí a potom pokračujte v mletí. **Pozor!** K vŕtáčaniu surovín do mlynčeka používajte výhradne vtlačadlo, potraviny nikdy nevtlačajte prstami, hrozí nebezpečenstvo poranenia!

Údržba a skladovanie

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

3 roky záruka

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

Záruka sa zásadne nevzťahuje na tieto prípady:

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

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

🇷🇺 ИНСТРУКЦИЯ ПО ПРИМЕНЕНИЮ

Поздравляем вас с приобретением продукта Tescoma и благодарим за доверие, оказанное нашей марке. В случае необходимости, пожалуйста, свяжитесь с Вашим дилером или с с компанией Tescoma посредством www.tescoma.com.

Описание		
1. Толкатель	5. Нож	9. Рукоятка
2. Лоток	6. Режущий диск с маленькими отверстиями	10. Корпус мясорубки
3. Корпус шнека	7. Режущий диск с большими отверстиями	11. Ручка присоски
4. Шнек	8. Гайка	12. Присоска

Перед первым использованием

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

Разборка и сборка

Вывьнте толкатель (1), открутите гайку (8), выньте режущий диск (6, 7) и высуньте шнек (4). Снимите со шнека режущий нож (5) и выньте из мясорубки корпус шнека (3). Корпус мясорубки, а также все другие части тщательно промойте под проточной водой и высушите. Затем снова соберите мясорубку. При сборке обращайте внимание на правильное положение корпуса шнека в мясорубке, положение режущего ножа, лезвие которого должно быть направлено наружу к стальному диску и правильное положение режущего диска, выступы которого должны западать в бороздки в передней части мясорубки (13).

Закрепление с помощью присоски

Мясорубку поставьте задней стороной присоски (12) близко к краю чистой гладкой непористой поверхности кухонного стола и т.д. Перемещая ручку присоски (11), прикрепите мясорубку к поверхности. В отверстие в задней части корпуса шнека вставьте рукоятку (9) и убедитесь, что она может свободно вращаться по и против часовой стрелки. В случае, если во время длительного использования присоска отлипнет, убедитесь, что поверхность для закрепления плоская, гладкая, чистая и повторите закрепление.

Использование

Подготовленное для измельчения мясо без костей, или сухожилий, хрящей и т.д. разрежьте на продольные части – полосы. Сухой хлеб, очищенный лук, вареные овощи, твердые сыры и т.д. перед измельчением нарежьте на более мелкие куски. Вкладывайте продукты питания в лоток и поворачивайте рукоятку по часовой стрелке. В случае, если из-за переполненности мясорубки рукоятка не вращается легко и плавно, не прилагайте чрезмерных усилий! Поверните рукоятку мясорубки обратно против часовой стрелки, а затем вперед по часовой стрелке. Повторяйте эту процедуру, пока мясорубка не будет работать нормально и затем продолжите измельчение. **Внимание!** Для проталкивания продуктов в мясорубку используйте только толкатель, никогда не проталкивайте продукты пальцами, существует опасность получения травмы!

Уход и хранение

После каждого использования мясорубку 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 с даты 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, свяжитесь с Вашим дилером или любым из сервисных центров, список которых можно найти на www.tescoma.com.