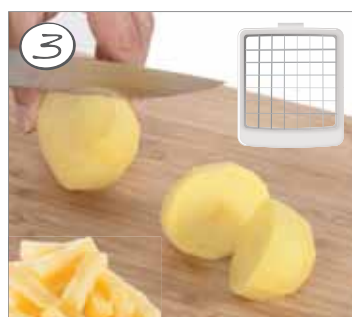
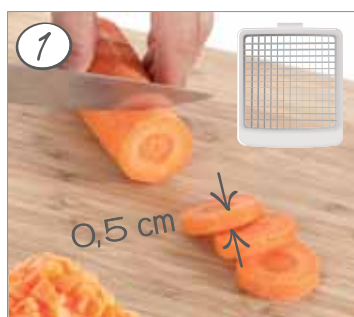




Instructions for use / Návod k použití / Istruzioni per l'uso / Instrucciones de uso
 Instruções de utilização / Gebrauchsanleitung / Mode d'emploi
 Instrukcja użytkowania / Návod na použitie / Инструкция по использованию

3
YEARS
GUARANTEE



en INSTRUCTIONS FOR USE

Small cubes: Cut vegetables or fruits into thin slices, approx. 0.5 cm thick (Fig. 1). **Large cubes:** Cut into approx. 1 cm thick slices (Fig. 2). **Chips:** Cut vegetables or fruits into halves (Fig. 3). **Application:** Insert the chosen blade into the cutter (Fig. 4), spread one or several slices of vegetables or fruits onto the blade (Fig. 5 and 6) and vigorously fold the handle with the tamper (Fig. 7). After the required amount has been cut, release the lock (Fig. 8), move the upper part of the cutter backwards (Fig. 9) and remove it from the reservoir (Fig. 10). **Cleaning:** Remove the handle (Fig. 11) from the cutter and rid the tamper of any remaining vegetables or fruits by pulling out the red cleaning piece (Fig. 12). Remove the blade and wash all parts of the cutter. Avoid using sand-based cleaning agents, aggressive chemicals etc. for cleaning. All parts of the cutter are dishwasher safe (Fig. 13).

Notice: Make sure that the pieces of vegetables or fruits being cut are reasonably sized and do not extend over the stainless steel blade; otherwise the blade could be damaged. Use the blade with the small openings only to cut chips from very soft vegetables or fruits. Vegetables with tough fibre such as parsley and celery should be cut into large cubes only; do not use the cutter for processing such vegetables into small cubes or chips. Be very careful when using the cutter – risk of injury.

cs NÁVOD K POUŽITÍ

Malé kostičky: Zeleninu nebo ovoce nakrájejte na tenké plátky o síle cca 0,5 cm (obr. 1). **Velké kostičky:** Nakrájejte plátky o síle cca 1 cm (obr. 2). **Hranolky:** Zeleninu nebo ovoce rozkrojte na poloviny (obr. 3). **Použití:** Do kráječe vložte zvolenou čepel (obr. 4), rozmístěte na ni jeden nebo více kousků zeleniny či ovoce (obr. 5 a 6) a rukojeť s pýchodlem rázně sklopte (obr. 7). Po nakrájení potřebného množství uvolněte pojistku (obr. 8), horní část kráječe posuňte dozadu (obr. 9) a sejměte ji ze zásobníku (obr. 10). **Čištění:** Z kráječe vyjměte rukojeť (obr. 11) a zbytky zeleniny či ovoce z pýchodla odstraňte vytáhnutím červeného čistítka (obr. 12). Sundejte čepel a všechny díly kráječe umyjte. K čištění nepoužívejte prostředky na bázi písku, agresivní chemikálie apod. Všechny díly kráječe jsou vhodné do myčky (obr. 13).

Upozornění: Dbejte, aby připravené plátky nebo kousky zeleniny či ovoce měly přiměřenou velikost a nepřesahovaly nerezovou čepel, v opačném případě hrozí její poškození. Na čepeli s malými otvory krájejte jen hranolky z velmi měkké zeleniny nebo ovoce. Zeleninu s houževnatou vlákninou, např. petržel nebo celer, krájejte pouze na velké kostičky, malé kostičky ani hranolky z ní nepřipravujte. Použití kráječe věnujte zvýšenou pozornost, nebezpečí poranění.

it ISTRUZIONI PER L'USO

Cubetti piccoli: Tagliare la verdura o la frutta a fette di circa 0,5 cm di spessore (Fig. 1). **Cubetti grandi:** Tagliare frutta o verdura a fette di circa 1 cm di spessore (Fig. 2). **Stick:** Tagliare la frutta o la verdura in due metà nel senso della lunghezza (Fig. 3). **Utilizzo:** Inserire la lama desiderata nell'affettatore (Fig. 4), distribuire una o più fette di frutta o verdura sulla griglia (Fig. 5 e 6), e **chiudere energicamente l'utensile** (Fig. 7). Dopo aver affettato la verdura, sbloccare l'utensile (Fig. 8), tirare indietro la parte superiore dell'affettatore (Fig. 9) e toglierla dal recipiente (Fig. 10). **Pulizia:** Togliere l'impugnatura (Fig. 11) dall'affettatore e rimuovere gli eventuali residui di frutta o verdura dall'utensile, tirando l'accessorio rosso per la pulizia (Fig. 12). Togliere la lama e lavare l'affettatore in tutte le sue parti. Non utilizzare abrasivi, agenti chimici aggressivi ecc. per la pulizia. Tutte le parti dell'affettatore sono **lavabili in lavastoviglie** (Fig. 13). **Avvertenza:** Assicurarsi che i pezzi di frutta e verdura da affettare **abbiano dimensioni adeguate e che non eccedano il perimetro della griglia in acciaio**; in caso contrario, le lame potrebbero danneggiarsi. Utilizzare la lama con fori piccoli **soltanto per tagliare stick da frutta e verdura molto morbida**. Le verdure fibrose come il **sedano andrebbero tagliate soltanto a cubetti grandi**; non utilizzare l'affettatore per tagliare tali verdure a stick o a cubetti piccoli. **Prestare la massima attenzione quando si maneggia l'affettatore** – rischio di lesioni.

es INSTRUCCIONES DE USO

Cubos pequeños: Cortar las verduras o frutas en rodajas de aprox. 0,5 cm de grosor (Fig. 1). **Cubos grandes:** Cortar en rodajas de aprox. 1 cm de grosor (Fig. 2). **Cortar en tiras:** Cortar las verduras o frutas en mitades (Fig. 3). **Modo de empleo:** Introducir la cuchilla elegida en el cortador (Fig. 4), extender una o varias rodajas de verduras o frutas sobre la cuchilla (Fig. 5 y 6) y **cerrar energicamente el mango con el prensador** (Fig. 7). Una vez cortada la cantidad deseada, liberar el cierre (Fig. 8), mover la parte superior del cortador hacia atrás (Fig. 9), y retirarlo del depósito (Fig. 10). **Limpieza:** Retirar el mango (Fig. 11) del cortador y retirar el resto de verduras o frutas del prensador quitando la pieza de limpieza roja (Fig. 12). Retirar la cuchilla y lavar todas las partes del cortador. Evitar el uso de agentes arenosos de limpieza, sustancias químicas agresivas, etc. para su limpieza. Todas las partes del cortador son **aptas para lavavajillas** (Fig. 13).

Aviso: Asegurar que las piezas de verduras o frutas se cortan **con un tamaño razonable y no se extienden fuera del perímetro de la cuchilla de acero inoxidable**; de lo contrario las cuchillas podrían dañarse. Utilizar la cuchilla con orificios pequeños **solo para cortar tiras de verduras o frutas muy tiernas**. Las verduras fibrosas como el **perejil y el apio deben ser cortadas solo en cubos grandes**; no utilizar el cortador para cortar ese tipo de verduras en cubos pequeños o tiras. **Ser muy cuidadoso al utilizar el cortador** – riesgo de lesión.

pt INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO

Cubos pequenos: Cortar legumes ou frutas em rodelas de aprox. 0,5 cm de espessura (Fig. 1). **Cubos grandes:** Cortar legumes ou frutas em rodelas de aprox. 1 cm de espessura (Fig. 2). **Tiras/palitos:** Cortar legumes ou frutas em metades (Fig. 3). **Utilização:** Introduzir a lâmina escolhida no cortador (Fig. 4) estender uma ou várias rodelas de legumes ou frutas sobre a lâmina (Fig. 5 e 6) e **energicamente dobrar a pega com a prensa** (Fig. 7). Depois de cortar os cubos ou as tiras, libertar o fecho (Fig. 8), mover a parte superior do cortador para trás (Fig. 9) e retirá-lo do depósito (Fig. 10). **Limpeza:** Retirar a prensa (Fig. 11) do cortador e remover o resto dos alimentos retirando a peça de limpeza vermelha (Fig. 12). Retirar a lâmina e lavar todas as peças do cortador. Evitar o uso de agentes de limpeza arenosos, substâncias químicas agressivas, etc. para a sua limpeza. Todas as partes do cortador podem ir à **máquina de lavar louça** (Fig. 13).

Aviso: Assegurar que as peças de legumes ou frutas se cortam **com um tamanho razoável e não se estendem para fora da lâmina de aço inoxidável**. De outra forma, as lâminas podem danificar-se. Usar a lâmina com aberturas pequenas **apenas para cortar tiras/palitos de legumes ou frutas macias**. Legumes fibrosos como o **aipo ou as raízes de salsa devem ser cortados só em cubos grandes**. Não utilizar o cortador para cortar esse tipo de legumes em tiras/palitos ou cubos pequenos. **Ser muito cuidadoso ao utilizar o cortador** – risco de lesão.

de GEBRAUCHSANLEITUNG

Kleine Würfel: Gemüse, Obst in dünne ca. 0,5 cm starke Scheiben schneiden (Abb. 1). **Große Würfel:** Gemüse, bzw. Obst in ca. 1 cm starke Scheiben schneiden (Abb. 2). **Pommes frites:** Gemüse, Obst längs halbieren (Abb. 3). **Gebrauch:** Das gewünschte Schneidgitter in den Schneider einlegen (Abb. 4), darauf ein, bzw. mehrere Stücke Gemüse oder Obst legen (Abb. 5 und 6), **den Griff mit Stampfer kraftvoll herunterdrücken** (Abb. 7). Nach dem Schneiden gewünschter Menge die Sicherung lösen (Abb. 8), den oberen Teil des Schneiders nach hinten schieben (Abb. 9), aus dem Auffangbehälter nehmen (Abb. 10). **Reinigung:** Den Griff herausnehmen (Abb. 11), das rote Reinigungsstück herausziehen und damit die Gemüse-/Obstreste aus dem Stampfer entfernen (Abb. 12). Das Schneidgitter abnehmen, alle Teile des Schneiders spülen. Keine Scheuermittel, aggressiven Chemikalien usw. zur Reinigung verwenden. Alle Teile des Schneiders sind **spülmaschinenfest** (Abb. 13).

Hinweis: Die geschnittenen Gemüse-/Obststücke sollten **angemessen groß sein und über den Rand des Schneidgitters nicht herausragen**, andernfalls droht Beschädigung des Schneidgitters. Mit dem Schneidgitter mit kleinen Löchern sind **nur die Stifte aus sehr weichem Gemüse oder Obst** schneiden. Das Gemüse mit zähen Fasern wie z.B. **Petersilien oder Sellerie nur in große Würfel schneiden**, keine kleinen Würfel, bzw. Stifte daraus schneiden. **Beim Gebrauch des Schneiders auf erhöhte Aufmerksamkeit beachten**, es droht Verletzungsgefahr.

fr MODE D'EMPLOI

Petits cubes : coupez les fruits ou les légumes en tranches fines d'environ 0,5 cm (fig. 1). **Gros cubes :** coupez les fruits ou les légumes en tranches d'environ 1 cm (fig. 2). **Bâtonnets / Frites :** coupez les fruits ou les légumes en deux (fig. 3). **Utilisation :** insérez dans le coupe-légumes la lame de votre choix (fig. 4), placez-y un ou plusieurs bouts de fruits ou de légumes (fig. 5 et 6) et **abaissez vigoureusement la poignée avec le poussoir** (fig. 7). Quand vous avez fini de couper la quantité désirée, déverrouillez (fig. 8), repoussez la partie supérieure de l'ustensile vers l'arrière (fig. 9) et retirez-la du réservoir (fig. 10). **Nettoyage :** retirez la poignée du coupe-légumes (fig. 11) et enlevez les restes de fruits ou de légumes du poussoir en sortant l'outil de nettoyage rouge (fig. 12). Ôtez la lame et lavez toutes les pièces de l'ustensile. N'utilisez pas de produits abrasifs, de produits chimiques agressifs, etc. Toutes les parties du coupe-légumes **peuvent être nettoyées au lave-vaisselle** (fig. 13).

Avertissement : veillez à ce que les morceaux de fruits ou de légumes préparés **soient d'une taille appropriée et ne dépassent pas les bords de la lame en inox** ; vous risqueriez d'endommager la lame. N'utilisez les lames comportant des petits trous **que pour couper des frites / bâtonnets de légumes ou de fruits mous**. Pour les légumes fibreux, comme **le persil ou le céleri, n'utilisez l'ustensile que pour couper des gros cubes** ; ne les coupez pas en bâtonnets / frites ou en petits cubes. **Faites bien attention quand vous utilisez le coupe-légumes pour ne pas vous blesser**.

pl INSTRUKCJA UŻYTKOWANIA

Mała kostka: Warzywa lub owoce należy pokroić na cienkie plasterki o grubości ok. 0,5 cm (rys. 1). **Duża kostka:** Warzywa lub owoce należy pokroić na plasterki o grubości ok. 1 cm (rys. 2). **Słupki:** Warzywa lub owoce należy przekroić na połowę (rys. 3). **Użytkowanie:** Do krajarki należy włożyć wybrane ostrze (rys. 4), rozłożyć na nim jeden lub więcej kawałków warzyw lub owoców (rys. 5 i 6) i **pewnie nacisnąć na rękojeść z tłokiem** (rys. 7). Po zakończeniu krojenia należy zwolnić zabezpieczenie (rys. 8), przesunąć górną część krajarki do tyłu (rys. 9) i zdjąć ją z pojemnika (rys. 10). **Czyszczenie:** Z krajarki należy wyjąć rękojeść (rys. 11), a następnie wyciągając czerwony czyszczyk usunąć z tłoka resztki warzyw lub owoców (rys. 12). Ostrze należy zdjąć i wszystkie części krajarki umyć pod bieżącą wodą. Do czyszczenia nie należy używać środków na bazie piasku, agresywnych środków chemicznych itp. Wszystkie części krajarki **można myć w zmywarce** (rys. 13).

Ostrzeżenie: Należy zadbać o to, aby krojone kawałki warzyw lub owoców **miały odpowiedni rozmiar i nie wystawały poza krawędzie ostrza ze stali nierdzewnej**. W przeciwnym razie ostrze może zostać uszkodzone. Ostrza z małymi otworami należy używać do krojenia w słupki tylko bardzo miękkich warzyw i owoców. Warzywa likowe, np. **pietruszkę i seler należy kroić jedynie w dużą kostkę**, nie należy przygotowywać z nich małej kostki lub słupków. **Podczas użytkowania krajarki należy zachować szczególną ostrożność** – niebezpieczeństwo zranienia.

sk NÁVOD NA POUŽITIE

Malé kocky: Zeleninu alebo ovocie nakrájajte na tenké plátky s hrúbkou cca 0,5 cm (obr. 1). **Veľké kocky:** Nakrájajte plátky s hrúbkou cca 1 cm (obr. 2). **Hranolky:** Zeleninu alebo ovocie rozkrojte na polovicu (obr. 3). **Použitie:** Do krájača vložte zvolenú čepeľ (obr. 4), rozmiestnite na ňu jeden alebo viac kúskov zeleniny alebo ovocia (obr. 5 a 6) a **rukoväť so zatlačadlom rázne sklopte** (obr. 7). Po nakrájaní potrebného množstva uvoľnite poistku (obr. 8), hornú časť krájača posuňte dozadu (obr. 9) a odstráňte ju zo zásobníka (obr. 10). **Čistenie:** Z krájača vyberte rukoväť (obr. 11) a zvyšky zeleniny alebo ovocia zo zatlačadla odstráňte vytiahnutím červeného čistidla (obr. 12). Zložte čepeľ a všetky diely krájača umyte. Na čistenie nepoužívajte prostriedky na báze piesku, agresívne chemikálie a pod. Všetky diely krájača sú **vhodné do umývačky** (obr. 13).

Upozornenie: Dbajte, aby pripravené plátky alebo kúsky zeleniny alebo ovocia **mali primeranú veľkosť a nepresahovali nerezovú čepeľ**, v opačnom prípade hrozí jej poškodenie. Na čepeľi s malými otvormi krájajte **len hranolky z veľmi mäkkej zeleniny alebo ovocia**. Zeleninu s húževnatou vlákninou, napr. **petržlen alebo zeler, krájajte iba na veľké kocky**, malé kocky ani hranolky z nej nepripravujte. **Použitíu krájača venujte zvýšenú pozornosť**, nebezpečenstvo poranenia.

ru ИНСТРУКЦИЯ ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ

Маленькие кубики: Нарезьте овощи или фрукты на кусочки толщиной около 0,5 см (рис. 1). **Большие кубики:** Нарезьте их на кусочки толщиной около 1 см (рис. 2). **Дольки:** Разрежьте овощи или фрукты на две половинки (рис. 3). **Использование:** Вставьте в овощерезку выбранный нож (рис. 4), положите на него один или несколько кусочков овощей или фруктов (рис. 5 и 6), а затем **резко опустите ручку с толкателем** (рис. 7). По окончании нарезки необходимого количества ослабьте фиксатор (рис. 8), отведите верхнюю часть овощерезки назад (рис. 9) и снимите ее с контейнера (рис. 10). **Очистка:** Снимите с овощерезки ручку (рис. 11) и удалите остатки овощей или фруктов из толкателя, вытянув красное устройство для очистки (рис. 12). Снимите нож и промойте все детали овощерезки. Избегайте чистящих средств на основе песка, агрессивных химикатов и т.п.. Все детали овощерезки **можно мыть в посудомоечной машине** (рис. 13).

Внимание: Следите за тем, чтобы нарезаемые дольки или кусочки овощей и фруктов **были соответствующего размера и не выходили за пределы ножа из нержавеющей стали** – в противном случае он может повредиться. На лезвии с небольшими отверстиями режьте **на дольки только мягкие овощи или фрукты**. Овощи с грубыми волокнами, например, **петрушку или сельдерей**, следует нарезать **только на большие кубики**, не режьте их на маленькие кубики или дольки. **При использовании овощерезки следует проявлять особенную осторожность** – существует риск порезаться.



www.tescoma.com/video/643559

designed by **tescoma**® design protected

stainless steel



Tescoma s.r.o., U Tescomy 241, 760 01 Zlín, Česká republika
Distribuito da: Tescoma spa - Cazzago S. Martino (BS) - Italia
Distribuidor por: Tescoma España, S.L. Mtx., Alicante, España
Distribuidor por: Tescoma Portugal, Lda
Dystr.: Tescoma Polska Sp. z o.o., Warzywna 14, Katowice, Polska
Dovozca: Tescoma s.r.o. - Slovenská republika
Дистрибутор: Tescoma L.t.d. - Москва - Россия
Дистрибутор: ТОВ „Тескома - Україна“ - Одеса

www.tescoma.com

Art.: 643559

© 2017 Tescoma