

Meat grinder, multi-purpose

Mlýnek na maso, univerzální

Fleischwolf, universell

Hachoir à viande, universel

Tritacarne, multiuso

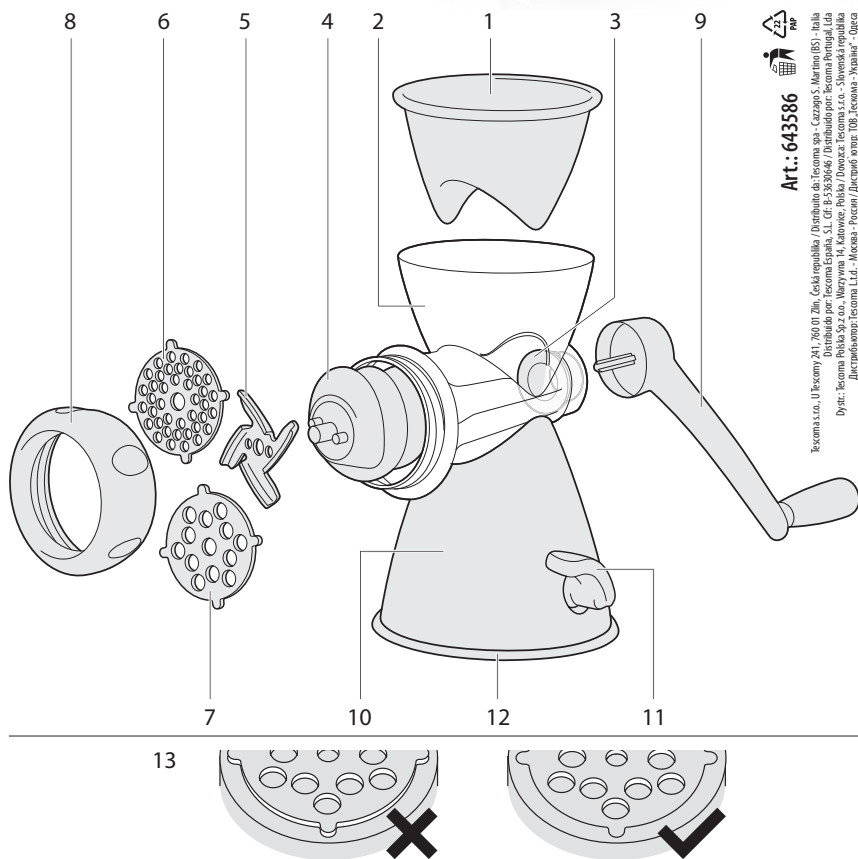
Picadora de carne, multiusos

Picador de carne, multiusos

Maszynka do mięsa, uniwersalna

Młynček na maso, univerzálny

Мясорубка, универсальная


3
YEARS
GUARANTEE

 Art.: 643586
 3 years warranty

 Tescoma s.r.o., Uřetevny 341, 250 01 Žatec, Česká republika / Distributorka Tescoma spa - Capraso S. Martino (BS) - Italia
 Distributorka per Tescoma España, S.L. C/I. B. 5383646 / Distributorka per Tescoma Portugal, Lda
 Dyal: Tescoma Polska Sp. z o.o. Wroclaw 14, Katowice, Polska / Dłowozca Tescoma s.r.o. - Slovenská republika
 Дистрибутор: Tescoma Ltd. - Москва - Россия / Дистрибутор: Tescoma - Уфа

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.

Description

- | | | |
|------------------------|-----------------------------------|-------------------------|
| 1. Tamper | 5. Grinder knife | 9. Handle |
| 2. Feeding funnel | 6. Grinder plate with small holes | 10. Grinder body |
| 3. Screw conveyor case | 7. Grinder plate with large holes | 11. Suction knob handle |
| 4. Screw conveyor | 8. Nut | 12. Suction knob |

Before first use

Disassemble the meat grinder, thoroughly wash all parts under running water and wipe them dry before first and after each subsequent use.

Disassembly and assembly

Remove the tamper (1), unscrew the nut from the grinder (8), remove the grinder plate (6, 7) and pull out the screw conveyor (4). Remove the grinder knife (5) from the screw conveyor and remove the screw conveyor case (3) from the grinder. Thoroughly flush the body of the grinder as well as the other parts under running water and wipe them dry. Then assemble the grinder again. In assembling the grinder, make sure that you insert the screw conveyor case into the grinder correctly; check the position of the grinder knife whose cutting edge must be oriented to the outside of the grinder towards the stainless steel plate; make sure that the grinder plate is inserted correctly – its protrusions must fit completely into the recess in the front of the grinder (13).

Attachment using the suction knob

Place the grinder with the back of the suction knob (12) aligned with the edge of a clean, smooth and nonporous kitchen unit, table, etc. Attach the grinder to the working surface by moving the suction knob handle (11) forward. Insert the handle (9) into the hole in the back of the screw conveyor case and make sure that it travels freely both clockwise and counter-clockwise. If the suction cup of the grinder loosens its grip during prolonged grinding, check if the surface to which it is attached is flat, smooth and clean and attach it again.

Application

 Prepare meat for grinding, i.e. remove bones, sinews, cartilage, etc., and cut it into strips. Dry pastry, peeled onions, pre-cooked vegetables, cheese, etc. should be divided into smaller pieces before grinding. Insert the food into the feeding funnel and turn the handle clockwise. Do not apply inappropriate force if the handle does not travel freely and smoothly because of an overfilled grinder! In this case, turn the grinder handle briefly counter-clockwise and then clockwise. Repeat this until the grinder is unblocked and then continue grinding. **Warning!** Use exclusively the tamper for pushing materials into the grinder. To avoid injury, never push food with your fingers!

Maintenance and storage

Disassemble the grinder 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.

CS NÁVOD K POUŽITÍ

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

Popis

- | | | |
|------------------|----------------------------------|----------------------|
| 1. Pěchovadlo | 5. Krájecí nůž | 9. Klika |
| 2. Plnicí komora | 6. Krájecí disk s malými otvory | 10. Tělo mlýnku |
| 3. Pouzdro šneku | 7. Krájecí disk s velkými otvory | 11. Rukojeť přísavky |
| 4. Šnek | 8. Matice | 12. Přísavka |

Před prvním použitím

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

Rozložení a složení

Vyjmete pěchovadlo (1), z mlýnku odšroubujte matici (8), vyjměte krájecí disk (6, 7), a vysuňte šnek (4). Ze šneku sejměte krájecí nůž (5) a z mlýnku vyjměte pouzdro šneku (3). Tělo mlýnku stejně jako všechny ostatní díly důkladně propláchněte pod tekoucí vodou a osušte. Poté mlýnek sestavte zpět. Při sestavování dbejte na správné vložení pouzdra šneku do mlýnku, polohu krájecího nože, jehož ostří musí směřovat ven z mlýnku směrem k nerovnému disku a správné vložení krájecího disku, jehož výstupky musí úplně zapadnout do vybrání v přední straně mlýnku (13).

Uchycení přísavky

Mlýnek postavte zadní stranou přísavky (12) těsně k okraji vyčištěné hladké a neporézní plochy kuchyňské linky, stolu apod. Posunutím rukojeti přísavky (11) směrem dopředu mlýnek přisajte k pracovní ploše. Do otvoru v zadní části pouzdra šneku zasuňte kliku (9) a ujistěte se, že jí lze volně otáčet po i proti směru hodinových ručiček. V případě, že se během delšího mletí přísavka mlýnku uvolní, zkontrolujte, zda je plocha pro uchycení rovná, hladká, čistá a uchycení zopakujte.

Použití

 K mletí připravené maso zavažené kostí, případně šlach, chrupavek apod. nakrájejte na podélné kousky – nudličky. Suché pečivo, oloupanou cibuli, předvařenou zeleninu, tvrdý sýr atd. před mletím naporcujte na menší kousky. Potraviny vkládejte do pěchovací komory a otáčejte klikou po směru hodinových ručiček. V případě, že vlivem přeplnění mlýnku nelze klikou otáčet snadno a plynule, nepoužívejte nepřiměřenou sílu! Otočte 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 v mletí. **Pozor!** K pechování surovin do mlýnku používejte výhradně pěchovadlo, potraviny nikdy nepěchujte prsty, hrozí nebezpečí poranění!

Údržba a skladování

Po každém použití mlýnek rozložte, všechny části mlýnku umyjte teplou vodou s přidávkem saponátu, opláchněte a 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 neobornou 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.

DE 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.

Beschreibung

- | | | |
|-------------------------------|--------------------------------------|-------------------------------|
| 1. Stopfer | 5. Kreuzmesser | 9. Handkurbel |
| 2. Einfülltrichter | 6. Messerscheibe mit kleinen Löchern | 10. Gehäuse des Fleischwolfes |
| 3. Gehäuse der Förderschnecke | 7. Messerscheibe mit großen Löchern | 11. Griff des Saugfußes |
| 4. Förderschnecke | 8. Befestigungsring | 12. Saugfuß |

Vor dem ersten Gebrauch

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

Zerlegen und Zusammensetzen

Den Stopfer (1) herausnehmen, den Befestigungsring (8) abschrauben, die Messerscheibe (6, 7) herausnehmen und die Förderschnecke (4) herausziehen. Die Messerscheibe (5) aus der Förderschnecke abnehmen und das Gehäuse der Förderschnecke (3) herausnehmen. Gehäuse des Fleischwolfes sowie sämtliche andere Teile gründlich unter fließendem Wasser spülen und abtrocknen. Danach den Fleischwolf wieder zusammensetzen. Beim Zusammensetzen auf richtiges Einlegen des Gehäuses der Förderschnecke, auf die Lage des Kreuzmessers achten, wobei die Klinge von dem Fleischwolf zur Edelstahl-Scheibe leiten muss, sowie auf richtiges Einlegen von der Messerscheibe, deren Erhebungen voll in die Aushöhlungen im Vorderseite des Fleischwolfes einrasten müssen (13).

Befestigung mit dem Saugfuß

Den Fleischwolf mit der Rückseite des Saugfußes (12) knapp an die gereinigte, glatte und porenfreie Arbeitsfläche des Küchenblocks, des Tisches usw. stellen. Den Griff des Saugfuß (11) nach vorne drehen, damit wird der Fleischwolf an die Arbeitsfläche fixiert. In die Öffnung im hinteren Teil des Gehäuses der Förderschnecke die Handkurbel (9) einlegen und sich vergewissern, dass sie im sowie gegen den Uhrzeigersinn frei beweglich ist. Wird der Saugfuß des Fleischwolfes beim längeren Gebrauch gelöst, bitte überprüfen, ob die Fläche zum Fixieren eben, glatt und sauber ist, und das Fixieren wiederholen.

Gebrauch

 Das zu zerkleinernde Fleisch ohne Knochen, bzw. Knorpel, Sehnen, auf kleine Stücke schneiden – Würfeln. Trockene Semmel, geschälte Zwiebel, gekochtes Gemüse, Hartkäse usw. vor dem Zerkleinern klein schneiden. Die Lebensmittel in den Einfülltrichter geben und mit der Handkurbel im Uhrzeigersinn drehen. Kann man infolge der Überfüllung des Fleischwolfes mit der Handkurbel nicht mehr leichtgängig und reibungslos drehen, keine unangemessene Gewalt verwenden! Mit der Kurbel kurz zurück gegen den Uhrzeigersinn drehen und dann im Uhrzeigersinn. Dies wiederholen, bis der Fleischwolf sich löst, und anschließend das Zerkleinern fortsetzen. **Achtung!** Zum Füllen des Fleischwolfes ausschließlich den Stopfer verwenden, nie mit den Händen in den Einfülltrichter greifen, da Verletzungsgefahr droht!

Wartung und Lagerung

Den Fleischwolf 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.

Description

- | | | |
|----------------------------|--------------------------------|----------------------------|
| 1. Pousoir | 5. Lame de découpe | 9. Manivelle |
| 2. Bac de remplissage | 6. Grille avec petits orifices | 10. Corps du hachoir |
| 3. Etui de la vis sans fin | 7. Grille avec gros orifices | 11. Poignée de la ventouse |
| 4. Vis sans fin | 8. Ecrou | 12. Ventouse |

Avant la première utilisation

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

Démontage et remontage

Ôter le pousoir (1), dévisser l'écrou (8) du hachoir, ôter la grille de hachage (6, 7) et extraire la vis sans fin (4). Ôter la lame de découpe (5) de la vis sans fin et ôter l'étui de la vis sans fin (3) du hachoir. Rincer soigneusement à l'eau courante le corps du hachoir, ainsi que l'ensemble des autres pièces, et sécher. Remonter ensuite le hachoir. Lors du remontage, veiller à insérer correctement le logement de la vis sans fin dans le hachoir, à positionner correctement la lame de découpe, dont le tranchant doit être orienté à l'extérieur du hachoir en direction du disque en inox, et à positionner correctement la grille de hachage, dont les saillies doivent s'emboîter complètement dans les encoches du côté avant du hachoir (13).

Fixation par ventouse

Poser le hachoir avec le côté arrière de la ventouse (12) tout près du bord de la surface propre, lisse et non poreuse du plan de cuisine, de la table, etc. Faire adhérer le hachoir au plan de travail en déplaçant la poignée de la ventouse (11) vers l'avant. Insérer la manivelle (9) dans l'orifice dans la partie arrière du logement de la vis sans fin, et vérifier qu'elle peut tourner librement dans le sens des aiguilles d'une montre, et dans l'autre sens. Si un hachage prolongé entraîne le relâchement de la ventouse du hachoir, vérifier si la surface de fixation est plane, lisse et propre, et recommencer la fixation.

Utilisation

 Découper longitudinalement en morceaux – bâtonnets, la viande prête à être hachée, débarrassée des os, des éventuels tendons, cartilages ou autres. Les biscuits secs, l'oignon pelé, les légumes précuits, le fromage dur et autres, doivent d'abord être découpés en morceaux plus petits. Insérer les aliments dans le bac de remplissage et tourner la manivelle dans le sens des aiguilles d'une montre. Si la manivelle ne tourne pas facilement et régulièrement à cause d'un remplissage excessif du hachoir, ne pas forcer excessivement! 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 hachoir se débloque, puis continuer le hachage. **Attention!** Pour pousser les aliments dans le hachoir, utiliser exclusivement le pousoir, ne jamais pousser les aliments avec les doigts, risque de blessures!

Entretien et stockage

Après chaque utilisation, démonter le hachoir, laver toutes les parties du hachoir 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.

Obsah je uzamčen

Dokončete, prosím, proces objednávky.

Následně budete mít přístup k celému dokumentu.



Proč je dokument uzamčen? Nahněvat Vás rozhodně nechceme. Jsou k tomu dva hlavní důvody:

- 1) Vytvořit a udržovat obsáhlou databázi návodů stojí nejen spoustu úsilí a času, ale i finanční prostředky. Dělali byste to Vy zadarmo? Ne*. Zakoupením této služby obdržíte úplný návod a podpoříte provoz a rozvoj našich stránek. Třeba se Vám to bude ještě někdy hodit.

**) Možná zpočátku ano. Ale vězte, že dotovat to dlouhodobě nelze. A rozhodně na tom nezbohatneme.*

- 2) Pak jsou tady „roboti“, kteří se přiživují na naší práci a „vysávají“ výsledky našeho úsilí pro svůj prospěch. Tímto krokem se jim to snažíme překazit.

A pokud nemáte zájem, respektujeme to. Urgujte svého prodejce. A když neuspějete, rádi Vás uvidíme!