

tescoma®

Handy

Apple peeler and slicer

Loupač a kráječ na jablka

Sbuccia e affetta mela

Pelador y cortador de manzanas

Descascador e cortador de maça

Apfelschäler & Apfelschneider

Éplucheur et découpe pommes

Obierak i krajalnica do jabłek

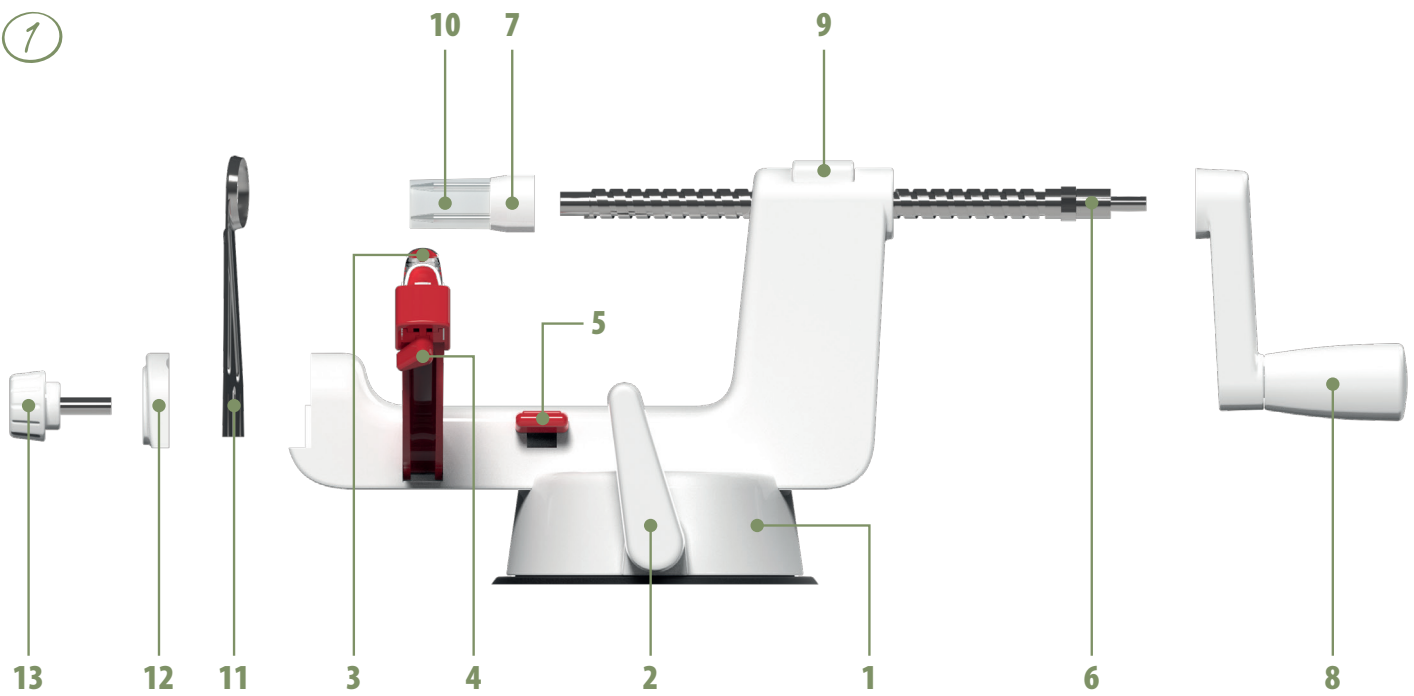
Lúpač a krájač na jablká

Приспособление для очистки и нарезки яблок



3
YEARS
GUARANTEE

①



②



③



④



⑤



⑥



⑦



8



9



10



Art.: 909080



11



12



13



14



15



16



1. Base with suction knob / Základna s přísavkou / Base con ventosa / Base con ventosa
Base com ventosa / Basisgerät mit Saugfuß / Socle avec ventouse / Podstawa z przyssawką / Základňa s přísavkou / Подставка с присоской
2. Suction cup handle / Rukojeť přísavky / Leva della ventosa / Mango de la ventosa
Manivela da ventosa / Feststellhebel vom Saugfuß / Poignée de la ventouse / Rękojeść przyssawki / Rukoväť přísavky / Ручка присоски
3. Peeling blade / Loupací čepel / Lama per sbucciare / Cuchilla de pelar / Lâmina descascadora / Schälklinge / lame d'épluchage / Ostrza obierające / Lúpacia čepel
Лезвие для очистки
4. Peeling blade adjustment / Nastavení loupací čepel / Regolazione della lama
Ajuste de la cuchilla de pelar / Ajuste da lâmina descascadora / Einstellung der Schälklinge / Réglage de la lame d'épluchage / Regulacja ostrzy obierających / Nastavenie lúpacej čepel / Регулировка лезвия для очистки
5. Peeling blade lock / Pojistka loupací čepel / Blocco della lama / Bloqueo de la cuchilla de pelar / Travão da lâmina descascadora / Sicherheit der Schälklinge / Verrou de la lame d'épluchage / Zabezpieczenie ostrzy obierających / Poistka lúpacej čepel
Защита лезвия для очистки
6. Spindle rod / Vřetenová tyč / Asta dell'alberino / Eje de la varilla / Eixo / Spindel
Barre à fuseau / Trzon wrzeciona / Vřetenová tyč / Веретено
7. Part with spikes / Díl s trny / Elemento con le punte / Pieza con pinchos / Peça com espetos / Obsthälter mit Dornen / Pièce à broches / Element z kolcami / Diel s trními
Часть с шипами
8. Spindle handle / Rukojeť vřetene / Maniglia dell'alberino / Mango de la varilla
Manivela / Kurbel der Spindel / Poignée du fuseau / Rękojeść wrzeciona / Rukoväť vřetena / Ручка веретена
9. Spindle lock / Pojistka vřetene / Blocco della manovella / Bloqueo de la varilla
Travão do eixo / Sicherung der Spindel / Verrou du fuseau / Zabezpieczenie wrzeciona
Poistka vřetena / Защита веретена
10. Protective cover / Ochranný kryt / Coperchio di protezione / Tapa protectora / Tampa
protetora / Schutzhülse / Cache de protection / Pokrowiec ochronny / Ochranný kryt
Защитный чехол
11. Slicing blade / Plátkovací čepel / Lama affettatrice / Cuchilla de corte / Lâmina de corte / Schneideklinge / lame de tranchage / Ostrza do krojenia na plasterki / Plátkovacia čepel / Лезвие для нарезки
12. Fastening part / Upevňovací díl / Elemento di fissaggio / Pieza de fijación / Peça de fixação / Befestigungsstück / Pièce de fixation / Część mocująca / Upevňovací diel
Закрепляющая часть
13. Fastening screw / Upevňovací šroub / Vite di fissaggio / Tornillo de fijación / Parafuso de fixação / Befestigungsschraube / Vis de fixation / Śruba mocująca / Upevňovacia skrutka / Закрепляющий винт

en Instructions for use

Before first use

Before first use, rinse all stainless steel parts of the peeler under running water and leave them to dry.

Assembly

Assemble the product following the drawing ①. Insert the slicing blade into the peeler so that it is aligned with the fastening part and the base and fasten the blade by tightening the screw. Screw the handle to the smooth end of the spindle rod, press on the lock of the spindle, hold it and insert the spindle rod into the peeler. Screw the part with spikes and protective cover onto the spindle rod.

Securing the slicer to the working surface

Place the peeler parallel to the side of a cleaned non-porous working surface, press the handle of the suction cup downwards and fasten the peeler to the surface ②. **Useful hint:** Use Superadhesive mat HANDY (art. 643589) to firmly secure the peeler to a porous or uneven surface or surface that is not perfectly smooth, such as wood, laminated boards, artificial stone, ceramics, etc. The mat is available at your retailer.

Apple slices with skin

To prepare apple slices with skin for drying, press on the spindle lock, hold it and pull the spindle away from the peeler ③. Move the peeling blade towards yourself until the lock snaps into position and the blade remains folded ④. Remove the protective cover and push the centre of the apple through the stem part onto the spikes of the spindle ⑤. Continuously rotate the handle clockwise ⑥ until the whole apple goes through the slicing blade ⑦. Remove the apple spiral with skin from the separated core ⑧, cut it lengthwise into halves using a knife ⑨ and prepare thin apple slices for drying ⑩.

Important notice: Be very careful when pushing the apple onto the spindle, when removing the core and when assembling and cleaning the product: the spikes of the spindle as well as the slicing blade and peeling blade are very sharp!

Apple slices without skin

To quickly prepare apple slices without skin for fruit cakes, salads, bread pudding, etc., press the lock and the peeling blade will move to the working position ⑪. Before starting to rotate the spindle, set the thickness of the slice cut by the peeling blade depending on the kind of apple and thickness of its skin ⑫. For most apples, the optimum setting is the central position – the slice thickness (thickness of the peeled skin) will be about 2 mm. Proceed further as when preparing apple slices with skin ⑬.

Whole apple without skin

To quickly peel a whole apple when preparing children's food, compotes, etc., release the fastening part by rotating the screw and remove the slicing blade from the peeler ⑭.

Proceed further as when preparing apple slices without skin ⑤. Pull the peeled whole apple with core out of the spindle, remove the core when needed and grate into children's food, cut into a compote, etc.

Cleaning

Remove the core from the spikes of the spindle, wash the peeler under running water and leave to dry. **Notice:** If water enters the plastic body of the peeler, leave the product to stand – the water will run out through the openings on the bottom of the peeler ⑥.

Storage

Store out of the reach of children, with the spindle pulled inside the peeler and the protective cover on.

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 of, or alterations to, the product.

In case of a justified complaint please contact your retailer or any of the TESCOMA service centres listed at www.tescoma.com.

CS Návod k použití

Před prvním použitím

Před prvním použitím opláchněte všechny nerezové díly loupáče pod tekoucí vodou a nechte je oschnout.

Sestavení

Výrobek sestavte podle nákresu ①. Do loupáče vložte plátkovací čepel tak, aby lícovala s upevňovacím dílem a základnou a dotažením šroubu ji upevněte. Na konec vřetenové tyče s hladkým povrchem přišroubujte rukojeť, zatlačte na pojistku vřetene, přidrže ji a vřetenovou tyč zasuněte do loupáče. Na vřetenovou tyč přišroubujte díl s trny a ochranným krytem.

Přichycení na plochu

Loupač umístěte podélně k okraji vyčištěné pracovní plochy s neporézním povrchem, rukojeť přísavky stlačte dolů a loupáč upevněte na plochu ②. **Dobrý tip:** Pro pevné přichycení na porézní, nerovný nebo nedokonale hladký povrch, např. na dřevo, lamino, umělý kámen, keramiku apod. použijte Superpřilnavou podložku HANDY (art. 643589), žádejte u svého prodejce.

Jablečné plátky se slupkou

Pro přípravu jablečných plátků se slupkou k usušení zatlačte na pojistku vřetene, přidržeťte ji a vřeteno vysuňte směrem ven z loupáče (3). Loupací čepel posuňte směrem k sobě, aby pojistka zacvakla a čepel zůstala sklopená (4). Sejměte ochranný kryt a jablko napíchnete důlkem po stopce na trny vřetene (5). Otáčejte plynule rukojetí po směru hodinových ručiček (6), aby celé jablko prošlo plátkovací čepelí (7). Jablečnou spirálu se slupkou sejměte z odděleného jádřince (8), nožem ji podélně rozpulte (9) a připravte tenké jablečné plátky k sušení (10).

Důležité upozornění: Při napichování jablka na vřeteno, při snímání jádřince a při sestavování a čištění výrobku dbejte zvýšené opatrnosti: trny vřetene i plátkovací a loupací čepel jsou velmi ostré!

Jablečné plátky bez slupky

Pro rychlou přípravu jablečných plátků bez slupky do ovocných moučníků, salátů, žemlovky apod. stiskněte pojistku a loupací čepel se posune do pracovní polohy (11). Před otáčením vřetene nastavte podle druhu jablka a tloušťky jeho slupky sílu plátku loupací čepel (12). Pro většinu jablek je optimální nastavení ve střední poloze, síla plátku (skrojené slupky) bude cca 2 mm. Dále postupujte stejně jako při přípravě jablečných plátků se slupkou (13).

Celé jablko bez slupky

Pro rychlé oloupaní jablka vcelku k přípravě dětských pokrmů, do kompotů apod. povolte otáčením šroubu upevňovací díl a z loupáče vyjměte plátkovací čepel (14). Dále postupujte stejně jako při přípravě jablečných plátků bez slupky (15). Oloupané celé jablko i s jádřincem vysuňte z vřetene, v případě potřeby je zbavte jádřince a nastrouhejte do dětského pokrmu nebo naporcujte do kompotu apod.

Čištění

Z trnů vřetene sejměte jádřinec, loupáč umyjte pod tekoucí vodou a nechte uschnout.

Upozornění: V případě, že při mytí vnikne dovnitř plastové konstrukce loupáče voda, ponechte výrobek stát, voda odteče otvory na spodní straně loupáče (16).

Skladování

Skladujte mimo dosah dětí, s vřetenem zasunutým dovnitř loupáče a nasazeným ochranným krytem.

3 roky záruka

Na tento výrobek je poskytována záruka 3 roky, 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 servisní střediska TESCOMA, kontakt na www.tescoma.cz.

it Istruzioni per l'uso

Prima del primo utilizzo

Prima del primo utilizzo, risciacquare tutti i componenti in acciaio inossidabile dello sbucciatore sotto acqua corrente e lasciarli asciugare.

Assemblaggio

Assemblare il prodotto seguendo l'illustrazione ①. Inserire la lama affettatrice nello sbucciatore in modo che sia allineata all'elemento di fissaggio e con la base e fissarla stringendo la vite. Avvitare la maniglia alla parte liscia dell'alberino, premere sul blocco, tenerlo e inserire l'asta dell'alberino nello sbucciatore. Avvitare l'elemento con le punte e il coperchio di protezione all'alberino.

Fissare l'utensile al piano di lavoro

Posizionare lo sbucciatore parallelo al bordo di una superficie pulita e non porosa, premere la leva della ventosa verso il basso e fissare lo sbucciatore al piano di lavoro ②. **Consiglio utile:** Utilizzare il Tappetino fissante HANDY (art. 643589) per fissare l'utensile a una superficie porosa o irregolare, o a una superficie che non sia perfettamente liscia, come il legno, laminati, pietre artificiali, ceramica, ecc. Chiedi il tappetino al tuo rivenditore.

Fette di mela con la buccia

Per preparare le fette di mela con la buccia da essicare, premere sul blocco dell'alberino, tenerlo fermo e allontanare l'alberino dallo sbucciatore ③. Muovere la lama per sbucciare verso di sé fino a quando il blocco scatta in posizione e la lama rimane piegata ④. Rimuovere il coperchio di protezione e premere il centro della mela attraverso il lato del picciolo sulle punte dell'alberino ⑤. Ruotare continuamente la manovella in senso orario ⑥ fino a quando tutta la mela sarà passata attraverso la lama affettatrice ⑦. Rimuovere la spirale di mela con la buccia dal torsolo ⑧, tagliare a metà la mela nel senso della lunghezza con un coltello ⑨ e preparare le fette di mela per l'essiccazione ⑩.

Avviso importante: Prestare la massima attenzione nell'infilare la mela sull'alberino, nel rimuovere il torsolo e durante le operazioni di assemblaggio e pulizia dell'utensile: le punte dell'alberino, la lama affettatrice e quella per sbucciare sono molto affilate!

Fette di mela sbucciate

Per preparare velocemente le fette di mela sbucciate per torte alla frutta, insalate, pudding di pane, ecc. premere il blocco fino a spostare la lama sbucciatrice in posizione di funzionamento ⑪. Prima di iniziare a ruotare l'alberino, impostare lo spessore delle fette a seconda del tipo di mela e dello spessore della buccia ⑫. Per la maggior parte delle mele, l'impostazione ottimale è quella in posizione centrale – lo spessore delle fette

(spessore della buccia rimossa) sarà di circa 2 mm. Procedere come per la preparazione delle fette di mela con la buccia (13).

Mele intere sbucciate

Per sbucciare velocemente una mela intera per la preparazione di alimenti per bambini, composte di frutta, ecc., rilasciare l'elemento di fissaggio girando la vite e rimuovere la lama affettatrice dallo sbucciatore (14). Procedere come per la preparazione delle fette di mela sbucciate (15). Estrarre la mela intera sbucciata con il suo torsolo dall'alberino, rimuovere il torsolo se necessario e grattugiare per preparare alimenti per bambini, una composta, ecc.

Pulizia

Rimuovere il torsolo dalle punte dell'alberino, lavare lo sbucciatore sotto acqua corrente e lasciare asciugare. **Avvertenza:** Se dell'acqua dovesse entrare nel corpo in plastica dello sbucciatore, lasciare in piedi l'utensile, l'acqua scorrerà fuori attraverso le aperture sul fondo (16).

Conservazione

Riporre lontano dalla portata dei bambini, con l'alberino inserito all'interno dello sbucciatore e il coperchio di protezione applicato.

Garanzia 3 anni

Una garanzia della durata di 3 anni si applica a questo prodotto a partire dalla data di acquisto. La garanzia non copre i seguenti difetti:

- dovuti ad uso improprio incompatibile con le Istruzioni per l'uso,
- conseguenti ad un impatto, caduta o uso errato,
- dovuti a riparazioni non autorizzate o alterazioni del prodotto.

In caso di reclamo giustificato, contattare il proprio rivenditore o un centro assistenza TESCOMA dall'elenco disponibile sul sito www.tescoma.it.

es Instrucciones de uso

Antes del primer uso

Antes del primer uso, lavar todas las piezas de acero inoxidable del pelador bajo el grifo de agua corriente y dejar secar.

Montaje

Montar el producto siguiendo las ilustraciones (1). Introducir la cuchilla de corte en el pelador de forma que esté alineada con la pieza de fijación y la base y apretar la cuchilla apretando el tornillo. Enroscar el mango al extremo liso del eje de la varilla, presionar el bloqueo de la varilla, sujetarlo e introducir el eje de la varilla en el pelador. Enroscar la pieza con pinchos y la tapa protectora en el eje de la varilla.

Asegurar el cortador a la superficie de trabajo

Colocar el pelador paralelo a una superficie de trabajo limpia no porosa, presionar el mango de la ventosa hacia abajo y ajustar el pelador a la superficie ②. **Consejo útil:** Utilizar el Mantel superadhesivo HANDY (art. 643589) para asegurar con firmeza el pelador a una superficie porosa e irregular o a una superficie que no sea perfectamente lisa, como la madera, tablas laminadas, piedra artificial, cerámica, etc. Disponible en su distribuidor.

Rodajas de manzana con piel

Para preparar rodajas de manzana con piel para deshidratar, presionar el bloqueo de la varilla, sujetarlo y separar la varilla del pelador ③. Mover la cuchilla para pelar hacia usted hasta que el bloqueo se ajuste en su posición y la cuchilla permanezca plegada ④. Retirar la tapa protectora y presionar el centro de la manzana a través de la parte del tallo en los pinchos de la varilla ⑤. Girar el mango continuamente en sentido de las agujas del reloj ⑥ hasta que la manzana entera atraviese la cuchilla de corte ⑦. Retirar la espiral de manzana con piel del corazón separado ⑧, cortar longitudinalmente en mitades utilizando un cuchillo ⑨ y preparar rodajas finas de manzana para deshidratar ⑩.

Aviso importante: ¡Tener mucho cuidado al presionar la manzana en la varilla, al retirar el corazón y al montar y limpiar el producto; los pinchos de la varilla así como la cuchilla de corte y la cuchilla de pelar están muy afiladas!

Rodajas de manzana sin piel

Para preparar rápidamente rodajas de manzana sin piel para tartas de fruta, ensaladas, budines de pan, etc., presionar el bloqueo y la cuchilla de pelar se moverá a la posición de trabajo ⑪. Antes de empezar a girar la varilla, ajustar el grosor de corte de la rodaja en la cuchilla de pelar dependiendo del tipo de manzana y grosor de su piel ⑫. Para la mayoría de las manzanas, el ajuste óptimo es la posición central – el grosor de la rodaja (grosor de la piel pelada) será alrededor de 2 mm. Proceder del mismo modo que al preparar rodajas de manzana con piel ⑬.

Manzana entera sin piel

Para pelar rápidamente una manzana entera cuando prepara comida para niños, compotas, etc., soltar la pieza de fijación girando el tornillo y retirando la cuchilla de corte del pelador ⑭. Proceder del mismo modo que al preparar rodajas de manzana sin piel ⑮. Retirar la manzana entera pelada con corazón de la varilla, retirar el corazón cuando sea necesario y rallar en la comida de los niños, cortar para compota, etc.

Limpieza

Retirar el corazón de los pinchos de la varilla, lavar el pelador bajo el grifo de agua corriente y dejar secar. **Aviso:** Si el agua entra en el cuerpo de plástico del pelador, dejar el producto en reposo – el agua correrá a través de las aberturas de la parte inferior del pelador ⑯.

Almacenaje

Guardar fuera del alcance de los niños, con la varilla dentro del pelador y la tapa protectora puesta.

Garantía de 3 años

Un período de 3 años de garantía se aplica a este producto desde la fecha de compra. La garantía no cubre defectos:

- debidos al uso incorrecto incompatible con las Instrucciones de uso,
- resultantes de un impacto, caída o mal manejo,
- debidos a reparaciones no autorizadas o alteraciones al producto.

En caso de queja justificada por favor contactar con su distribuidor o con cualquier centro de servicio TESCOMA mencionados en www.tescoma.es.

pt Instruções de utilização

Antes da primeira utilização

Antes da primeira utilização, passar por água todas as peças de aço inoxidável do descascador e deixar a secar.

Montagem

Montar o produto seguindo o esquema ①. Inserir a lâmina de corte no descascador de forma a estar alinhado com a parte de fixação e a base e apertar a lâmina com o parafuso. Aparafusar a manivela na extremidade lisa do eixo, pressionar o travão do eixo, segurar e inserir o eixo no descascador. Enroscar a peça com os espetos e a tampa protetora no eixo.

Fixar o descascador/cortador na superfície de trabalho

Colocar o descascador em paralelo numa superfície de trabalho limpa e não porosa, pressionar a manivela da ventosa para baixo e anexar o descascador à superfície ②.

Conselho útil: Usar a Base super aderente HANDY (art. 643589) para fixar firmemente o descascador a uma superfície porosa ou irregular ou que não seja perfeitamente lisa, como madeira, tábuas laminadas, pedras artificiais, cerâmicas, etc. A base está disponível num ponto de venda TESCOMA.

Fatias de maçã com casca

Para preparar fatias de maçã com casca para desidratar, pressionar o travão do eixo, segurar e puxar para fora do descascador ③. Mover a lâmina descascadora na sua direção até que o travão se encaixe na posição e a lâmina permaneça inclinada ④. Remover a tampa protetora e empurrar o centro da maçã através dos espetos do eixo ⑤. Rodar continuamente a manivela para a direita ⑥ até que toda a maçã passe pela lâmina de corte ⑦. Remover a espiral de maçã com a casca com o caroço separado ⑧, cortar longitudinalmente em metades usando uma faca ⑨ e preparar fatias finas de maçã para desidratar ⑩.

Aviso importante: Ter muito cuidado ao empurrar a maçã sobre o eixo, ao remover o caroço e ao montar e limpar o produto: os espetos do eixo, bem como a lâmina de corte e a lâmina descascadora são muito afiados!

Fatias de maçã sem casca

Para preparar rapidamente fatias de maçã sem casca para bolos de frutas, saladas, pudim de pão etc., pressionar o travão e a lâmina descascadora irá passar para a posição correcta (11). Antes de começar a rodar o eixo, definir a espessura da fatia cortada pela lâmina descascadora, dependendo do tipo de maçã e espessura da casca (12). Na maioria das maçãs, o ideal é a posição central – a espessura da fatia (espessura da casca descascada) será de cerca de 2 mm. Prosseguir como na preparação de fatias de maçã com casca (13).

Maçã inteira sem casca

Para descascar rapidamente uma maçã inteira para preparar alimentos para crianças, compotas, etc., soltar a parte de fixação rodando o parafuso e remover a lâmina cortadora do descascador (14). Prosseguir como na preparação de fatias de maçã sem casca (15). Puxar a maçã inteira descascada com o caroço para fora do eixo, remover o caroço e ralar para preparar um puré de fruta para criança, ou cortar para uma compota, etc.

Limpeza:

Retirar o caroço dos espetos do eixo, lavar o descascador em água corrente e deixar secar.

Aviso: Se entrar água no corpo de plástico do descascador, deixar o produto secar – a água deve escorrer pelas aberturas na parte inferior do descascador (16).

Guardar

Guardar fora do alcance das crianças, com o eixo para dentro do descascador e com a tampa protetora.

3 anos de garantia

Um período de 3 anos de garantia é aplicado a este produto, a partir da data da sua compra. A garantia não cobre defeitos:

- devido ao uso impróprio incompatível com as Instruções de utilização,
- resultantes de um impacto, queda ou manuseamento incorreto,
- devido a reparações não autorizadas ou alterações do produto.

Em caso de reclamação justificada, por favor contactar um ponto de venda TESCOMA que pode consultar em www.tescoma.pt.

Gebrauchsanleitung

Vor dem ersten Gebrauch

Alle Teile aus rostfreiem Edelstahl vor dem ersten Gebrauch unter fließendem Wasser spülen und abtrocknen lassen.

Zusammenbau

Das Produkt nach Zeichnung zusammenbauen (1). In den Apfelschäler die Schneideklinge einlegen, wobei sie mit dem Befestigungsstück und mit dem Basisgerät zusammenpassen soll, die Schraube festziehen, um die Schneideklinge zu befestigen. Die Kurbel

an den Schaft der Spindel aufschrauben, die Sicherung der Spindel drücken und gedrückt halten, die Spindel in den Apfelschäler einschieben. Den Obsthälter mit Dornen und die Schutzhülse auf die Spindel aufschrauben.

Fixierung an die Arbeitsfläche

Den Apfelschäler parallel mit dem Rand der gereinigten und nicht porösen Fläche aufstellen, den Feststellhebel vom Saugfuß herabdrücken, den Apfelschäler auf der Arbeitsfläche befestigen ②. **Guter Tipp:** Um den Schneider fest auf eine poröse, unebene, bzw. nicht perfekt glatte Fläche, z.B. Holz, Laminat, Kunststein, Keramik usw. zu befestigen, ist es zu empfehlen, die Stark haftende Unterlage HANDY (Art. 643589) zu verwenden, sie ist bei Ihrem Händler erhältlich.

Ungeschälte Apfelscheiben

Um ungeschälte Apfelscheiben zum Dörren zuzubereiten, ist die Sicherung der Spindel zu drücken und gedrückt zu halten, die Spindel vom Apfelschäler abzunehmen ③. Die Schälklinge in die Richtung zum Körper schieben, bis die Sicherung einrastet und die Klinge unten bleibt ④. Die Schutzhülse abnehmen, den Apfel mit der Stielbucht auf die Dorne des Obsthalters aufstecken ⑤. An der Kurbel gleichmäßig im Uhrzeigersinn drehen ⑥, bis der Apfel vollständig in Scheiben geschnitten und entkernt ist ⑦. Die ungeschälte Spirale vom getrennten Kerngehäuse abziehen ⑧, für einzelne Ringe die Spirale durchschneiden ⑨, dünne Apfelscheiben zum Dörren zubereiten ⑩.

Wichtiger Hinweis: Beim Aufstecken eines Apfels auf die Spindel, beim Abziehen eines Kerngehäuses, beim Zusammenbau sowie beim Reinigen des Produktes auf erhöhte Aufmerksamkeit achten: die Dorne und die Schneid-/Schälklingen sind sehr scharf!

Geschälte Apfelscheiben

Um die ungeschälten Apfelscheiben für die Obstkuchen, Obstsalate, Brotpudding usw. schnell zuzubereiten, ist die Sicherung zu drücken, die Schälklinge wird in die Arbeitsposition gebracht ⑪. Vor dem Drehen der Kurbel je nach Art des Apfels und Dicke der Schale die Schältiefe der Schälklinge einstellen ⑫. Für die meisten Äpfel ist die Einstellung in mittlere Position optimal, in der die Dicke der Schale (der geschälten Schale) ca. 2 mm beträgt. Weiter der Vorgehensweise für die Zubereitung der ungeschälten Apfelscheiben folgen ⑬.

Ungeschälter ganzer Apfel

Um ganze Äpfel für die Zubereitung von Beikost und Kompotten usw. schnell zu schälen, ist die Schraube zu drehen, das Befestigungsstück zu lösen, die Schneideklinge vom Apfelschäler abzunehmen ⑭. Weiter der Vorgehensweise für die Zubereitung der ungeschälten Apfelscheiben folgen ⑮. Den ganzen geschälten Apfel mit dem Kerngehäuse vom Obsthälter abnehmen, ggf. das Kerngehäuse entfernen, in eine Beikost reiben, bzw. in ein Kompott usw. schneiden.

Reinigung

Das Kerngehäuse von den Dornen entnehmen, den Apfelschäler unter fließendem Wasser spülen und trocknen lassen. **Hinweis:** Dringt Wasser beim Reinigen in das Kunststoffgehäuse des Apfelschälers ein, lassen Sie das Produkt stehen, Wasser fließt durch die Öffnungen auf der unteren Seite des Schälers ab ⑬.

Lagerung

Außer Reichweite von Kindern aufbewahren, den Apfelschäler mit der eingesetzten Spindel und mit der aufgesetzten Schutzhülse lagern.

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-, Sturzbeschädigungen, nicht fachgerechte Handhabung,
- nichtautorisierte Reparaturen und Änderungen am Produkt.

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

Mode d'emploi

Avant la première utilisation

Avant la première utilisation, rincer à l'eau courante toutes les pièces en inox de l'éplucheur et les laisser sécher.

Assemblage

Assembler le produit selon le dessin ①. Insérer la lame de tranchage dans l'éplucheur de manière qu'elle soit ajustée à la pièce de fixation et au socle puis la fixer en serrant la vis. Visser la poignée au bout lisse de la barre à fuseau, presser le verrou du fuseau, le maintenir et insérer la barre dans l'éplucheur. Visser la pièce à broches avec la cache de protection sur la barre à fuseau.

Fixation sur le plan de travail

Placer l'éplucheur en position longitudinale par rapport au plan de travail nettoyé à surface non poreuse, presser la poignée de la ventouse vers le bas et fixer l'éplucheur sur le plan ②.

Bonne astuce : Pour la fixation sur une surface poreuse, irrégulière ou rugueuse, p. ex. le bois, le stratifié, la pierre artificielle, la céramique, etc., utiliser le Support superadhésif HANDY (art. 643589), disponible auprès de votre revendeur.

Tranches de pomme avec peau

Pour la préparation de tranches de pommes avec la peau destinées au séchage, presser le verrou du fuseau, le maintenir et sortir le fuseau de l'éplucheur ③. Pousser la lame

d'épluchage vers soi de manière que le verrou claque et la lame reste baissée (4). Enlever le cache de protection et empaler la pomme sur les broches du fuseau par le creux du pédicule (5). Tourner la poignée de façon régulière dans le sens des aiguilles d'une montre (6) de manière que la pomme entière passe à travers la lame de tranchage (7). Enlever la pomme-spirale avec la peau du trognon séparé (8), la couper en deux dans le sens de la longueur avec un couteau (9) et préparer des fines tranches pour le séchage (10).

Avertissement important : Être très prudent en empalant la pomme sur le fuseau, en enlevant le trognon et en assemblant et nettoyant le produit : les broches du fuseau, la lame de tranchage et la lame d'épluchage sont très coupantes !

Tranches de pomme sans peau

Pour la préparation rapide de tranches de pommes sans la peau destinées aux gâteaux aux fruits, salades, petits pains, etc., presser le verrou et la lame d'épluchage se met en position de travail (11). Avant de tourner le fuseau, régler l'épaisseur de la tranche selon le type de pomme et l'épaisseur de sa peau (12). Pour la majorité des pommes, l'épaisseur moyenne de la tranche (de la peau découpée), c.-à-d. d'env. 2 mm, est idéale. Puis procéder de la même façon que pour la préparation des tranches de pomme avec la peau (13).

Pomme entière sans peau

Pour l'épluchage rapide d'une pomme entière pour la préparation de plats pour enfants, de fruits au sirop, etc., desserrer la pièce de fixation en tournant la vis et enlever la lame de tranchage de l'éplucheur (14). Puis procéder de la même façon que pour la préparation des tranches de pomme sans peau (15). Enlever la pomme entière épluchée avec le trognon du fuseau, en cas de besoin, la débarrasser du trognon et la râper pour préparer un plat pour enfants, la couper pour préparer des fruits au sirop, etc.

Nettoyage

Enlever le trognon des broches du fuseau, laver l'éplucheur à l'eau courante et laisser sécher. **Avertissement :** Si de l'eau pénètre dans la construction en plastique de l'éplucheur pendant le nettoyage, laisser sécher, l'eau s'écoulera par les orifices dans la partie inférieure de l'éplucheur (16).

Stockage

Stocker hors de portée des enfants, avec le fuseau inséré à l'intérieur de l'éplucheur et avec la cache de protection en place.

3 ans de garantie

Ce produit est couvert par une garantie de 3 ans à compter de la date d'achat.

La garantie ne couvre pas les cas suivants :

- non respect du Mode d'emploi,
- dommage causé par choc, chute ou manipulation incompétente,
- réparations et changements non autorisés du produit.

En cas de réclamation justifiée, veuillez-vous adresser à votre revendeur ou à l'un des centres de service de TESCOMA, le contact est disponible sur www.tescoma.fr.

pl Instrukcja użytkowania

Przed pierwszym użyciem

Przed pierwszym użyciem wszystkie elementy wykonane ze stali nierdzewnej należy opłukać pod bieżącą wodą i pozostawić do wyschnięcia.

Montaż

Urządzenie należy zmontować według rysunku ①. Do obieraka należy włożyć ostrze do krojenia na plasterki tak, aby stykało się z częścią mocującą oraz podstawą, a następnie dokręcając śrubę przymocować je. Na zakończeniu trzonu wrzeciona o gładkiej powierzchni należy przymocować rękojeść, nacisnąć na zabezpieczenie wrzeciona, przytrzymać je i włożyć trzon wrzeciona do obieraka. Do trzonu wrzeciona należy przykręcić część z kolcami i osłoną.

Przymocowanie do blatu

Obierak należy umieścić na czystym, gładkim blacie o nieporowatej powierzchni, równoległe do jego brzegu. Rękojeść przyssawki należy docisnąć w dół i przymocować obierak do blatu ②. **Wskazówka:** Aby stabilnie umieścić obierak na porowatym lub nierównym blacie np. drewnianym, laminowanym, ze sztucznego kamienia, ceramicznym itp. należy użyć Superprzylegającej podkładki HANDY (art. 643589), zapytaj o nią swojego sprzedawcę.

Plasterki jabłka ze skórką

Aby przygotować plasterki jabłka ze skórką do suszenia, należy nacisnąć na zabezpieczenie wrzeciona, przytrzymać je i wysunąć wrzeciono z obieraka na zewnątrz ③. Ostrza obierające należy przesunąć w kierunku do siebie tak, aby zabezpieczenie kliknęło, a nożyki zostały złożone ④. Następnie należy zdjąć osłonę i nabić jabłko przez otwór po łożysce na kolce wrzeciona ⑤. Należy obracać rękojeścią płynnymi ruchami zgodnymi z ruchem wskazówek zegara ⑥ tak, aby całe jabłko przeszło przez ostrza do krojenia na plasterki ⑦. Jabłkową spiralę ze skórką należy zdjąć z oddzielonego gniazda nasiennego ⑧, a następnie nożem przepołowić jabłko wzdłuż ⑨ i przygotować cienkie plasterki do suszenia ⑩.

Ważna informacja: Podczas nabijania jabłka na wrzeciono, zdejmowania gniazda nasiennego oraz montowania i czyszczenia urządzenia należy zachować szczególną ostrożność: kolce wrzeciona oraz ostrza do krojenia na plasterki i ostrza obierające są bardzo ostre!

Plasterki jabłka bez skórki

Aby szybko przygotować plasty bez obierania na ciastka owocowe, sałatki itp., naciśnij

zaczep, a nóż do obierania przesunie się do pozycji roboczej ⁽¹¹⁾. Przed obróceniem wrzeciona należy, w zależności od rodzaju jabłka i grubości jego skórki, ustawić ostrze na pożądaną grubość plasterków ⁽¹²⁾. Dla większości jabłek optymalnym ustawieniem jest środkowa pozycja, grubość plasterków (pozbawionych skórki) wynosi około 2 mm. Następnie należy postępować w ten sam sposób jak w przypadku przygotowywania plasterków ze skórą ⁽¹³⁾.

Całe jabłko bez skórki

Aby szybko obrać jabłko w całości do przygotowania potraw dla dzieci, kompotów itp., należy obracając śrubą zwolnić część zabezpieczającą i wyjąć z obieraka ostrza do krojenia na plasterki ⁽¹⁴⁾. Następnie należy postępować w ten sam sposób jak w przypadku przygotowywania plasterków bez skórki ⁽¹⁵⁾. Obrane w całości jabłko należy wyjąć wraz z komorą nasienną z wrzeciona, w razie potrzeby należy pozbawić jabłko gniazda nasennego i zetrzeć je do potrawy dla dziecka lub pokroić do kompotu, itp.

Czyszczenie

Z kołców wrzeciona należy zdjąć komorę nasienną, umyć obierak pod bieżącą wodą i pozostawić do wyschnięcia. **Ostrzeżenie:** W przypadku, gdy podczas mycia do plastikowej konstrukcji obieraka przedostanie się woda, należy pozostawić urządzenie do wyschnięcia, woda wycieknie przez otwory w dolnej części obieraka ⁽¹⁶⁾.

Przechowywanie

Należy przechowywać poza zasięgiem dzieci, z wrzecionem wsuniętym do wnętrza obieraka i z nałożonym pokrowcem ochronnym.

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 użytkowania,
- wady były spowodowane uderzeniem, upadkiem lub nieodpowiednim postępowaniem z produktem,
- dokonano nieautoryzowanych napraw i zmian produktu.

W przypadku uzasadnionej reklamacji należy zwrócić się do salonu sprzedaży lub centrum serwisowego TESCOMA, kontakt na www.tescoma.pl.

sk Návod na použitie

Pred prvým použitím

Pred prvým použitím opláchnite všetky nerezové diely lúpača pod tečúcou vodou a nechajte uschnúť.

Zostavenie

Výrobok zostavte podľa náčrtu ①. Do lúpača vložte plátkovaciu čepeľ tak, aby lícovala s upevňovacím dielom a základňou a dotiahnutím skrutky ju upevnite. Na koniec vretenovej tyče s hladkým povrchom priskrutkujte rukoväť, zatlačte na poistku vretena, pridržte a vretenovú tyč zasunúť do lúpača. Na vretenovú tyč priskrutkujte diel s trnami a ochranným krytom.

Uchytenie na plochu

Lúpač umiestnite pozdĺžne k okraju vyčistenej pracovnej plochy s neporéznym povrchom, rukoväť prísavky stlačte dole a lúpač upevnite na plochu ②. **Dobrá tip:** Na pevné prichytenie na porézny, nerovný alebo nedokonale hladký povrch, napr. na drevo, lamino, umelý kameň, keramiku a pod. použite Superprilnavú podložku HANDY (art. 643589), žiadajte u svojho predajcu.

Jablčné plátky so šupkou

Na prípravu jablčných plátkov so šupkou na sušenie, zatlačte na poistku vretena, pridržte ju a vreteno vysuňte smerom von z lúpača ③. Lúpaciu čepeľ posuňte smerom k sebe, aby poistka zacvakla a čepeľ zostala sklopená ④. Zložte ochranný kryt a jablko napichnete jamkou po stopke na trne vretena ⑤. Otáčajte plynule rukoväťou v smere hodinových ručičiek ⑥, aby celé jablko prešlo plátkovacou čepeľou ⑦. Jablčnú špirálu so šupkou zložte z oddeleného jadrovníka ⑧, nožom ju pozdĺžne rozpolíte ⑨ a pripravte tenké jablčné plátky na sušenie ⑩.

Dôležité upozornenie: Pri napichovaní jablka na vreteno, pri snímaní jadrovníka a pri zostavovaní a čistení výrobku dbajte na zvýšenú opatrnosť: trne vretena aj plátkovacia a lúpacia čepeľ sú veľmi ostré!

Jablčné plátky bez šupky

Na rýchlu prípravu jablčných plátkov bez šupky do ovocných múčnikov, šalátov, žemľovky a pod. stlačte poistku a lúpacia čepeľ sa posunie do pracovnej polohy ⑪. Pred otáčaním vretena nastavte podľa druhu jablka a hrúbky jeho šupky hrúbku plátku lúpacj čepele ⑫. Na väčšinu jablák je optimálne nastavenie v strednej polohe, hrúbka plátku (skrojenej šupky) bude cca 2 mm. Ďalej postupujte rovnako ako pri príprave jablčných plátkov so šupkou ⑬.

Celé jablko bez šupky

Na rýchle olúpanie jablka vcelku na prípravu detských pokrmov, do kompótov a pod. povolte otáčaním skrutky upevňovací diel a z lúpača vytiahnite plátkovaciu čepeľ ⑭. Ďalej postupujte rovnako ako pri príprave jablčných plátkov bez šupky ⑮. Olúpané celé jablko aj s jadrovníkom vysuňte z vretena, v prípade potreby ho zbavte jadrovníka a nastrúhajte do detského pokrmu alebo naporciujte do kompótu a pod.

Čistenie

Z trňov vretena odstráňte jadrovník, lúpač umyte pod tečúcou vodou a nechajte vyschnúť.

Upozornenie: V prípade, že pri umývaní vnikne dovnútra plastovej konštrukcie lúpača voda, nechajte výrobok stáť, voda odtečie otvormi v spodnej strane lúpača ⑬.

Skladovanie

Skladujte mimo dosahu detí, s vretenom zasunutým dovnútra lúpača a nasadeným ochranným krytom.

3 roky záruka

Na tento výrobok je poskytovaná záruka 3 roky, začínajúca dňom predaja.

Záruka sa zásadne nevzťahuje na tieto prípady:

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

V prípade oprávnenej reklamácie sa obráťte na svojho predajcu alebo na servisné stredisko TESCOMA, zoznam na www.tescoma.sk.

ru Инструкция по использованию

Перед первым использованием

Перед первым использованием промойте все нержавеющие части приспособления под проточной водой и дайте им высохнуть.

Сборка

Соберите изделие согласно эскизу ①. В приспособление вставьте лезвие для нарезки так, чтобы оно совпадало с закрепляющей частью и подставкой и закрепите, затянув винт. На конец веретена с гладкой поверхностью прикрутите ручку, надавите на защиту веретена, придержите ее и вставьте веретено в приспособление. К веретену прикрутите часть с шипами и защитным чехлом.

Установка на поверхности

Поместите приспособление параллельно краю чистой непористой рабочей поверхности, ручку присоски наклоните вниз и закрепите приспособление на поверхности ②.

Полезный совет: Для прочного закрепления на пористой, неровной или не совсем ровной поверхности, например, на дереве, ламинате, искусственном камне, керамике и т. п. используйте Суперприлипающую подставку HANDY (арт. 643589), спрашивайте у своего продавца.

Яблочные ломтики с кожурой

Для приготовления яблочных ломтиков с кожурой для сушки нажмите на защиту веретена, придержите ее и выньте веретено из приспособления ③. Лезвие для очистки подвиньте в направлении на себя, чтобы защита защелкнулась и лезвие осталось опущенным ④. Снимите защитный чехол и насадите яблоко плодоножкой на шипы веретена ⑤. Плавное поворачивайте ручку веретена по часовой стрелке ⑥, чтобы яблоко

полностью прошло через лезвие для нарезки (7). Полученную спираль из яблока с кожурой снимите с отделенной сердцевины (8), разрежьте ножом напополам (9) и приготовьте тонкие яблочные ломтики для сушки (10).

Важное замечание: при насаживании яблока на веретено, при снятии сердцевин, при сборке и очистке изделия будьте предельно осторожны: шипы веретена, лезвия для очистки и нарезки очень острые!

Яблочные ломтики без кожуры

Для быстрого приготовления яблочных ломтиков без кожуры для фруктовых пирогов, салатов, шарлотки, и т. д. нажмите на защиту, чтобы лезвие для очистки переместилось в рабочее положение (11). Перед вращением веретена отрегулируйте толщину ломтиков на лезвии для очистки в зависимости от сорта яблока и толщины кожуры (12). Для большинства яблок оптимальной толщиной является средняя, т.е. толщина ломтиков (срезанной кожуры) будет примерно 2 мм. Далее выполните те же действия, что и при приготовлении яблочных ломтиков с кожурой (13).

Целое яблоко без кожуры

Для быстрой очистки целого яблока для приготовления детских блюд, компотов и т. п. ослабьте вращением винта закрепляющую часть и выньте из приспособления лезвие для нарезки (14). Далее выполните те же действия, что и при приготовлении яблочных ломтиков без кожуры (15). Снимите очищенное яблоко с веретена вместе с сердцевинкой, в случае необходимости удалите сердцевину и натрите яблоко в детские блюда или нарежьте для компота и т. д.

Уход

Снимите сердцевину с шипов веретена, вымойте приспособление под проточной водой и дайте высохнуть. **Внимание:** если во время мытья внутрь пластиковой конструкции приспособления проникнет вода, поставьте приспособление, вода вытечет через отверстия в нижней части приспособления (16).

Хранение

Храните вне зоны доступа детей, с веретеном внутри приспособления и надетым защитным чехлом.

Гарантия 3 года.

На данное изделие предоставляется гарантия 3 года со дня продажи.

Гарантия не распространяется на следующие случаи:

- при использовании не были соблюдены правила Инструкции по использованию,
- дефект вызван в результате удара, падения или неправильного использования,
- изделие было подвержено ремонтным работам или изменениям не в авторизованном сервисе.

При наличии законных претензий обратитесь к своему продавцу или в сервисный центр TESCOMA, контакты доступны на сайте www.tescomarussia.ru.



Art.: 643848



Art.: 643852



Art.: 643854



Art.: 643855



Art.: 643561



Art.: 643610

Contact your retailer / Žádejte u svého prodejce
 Chiedi al tuo rivenditore / Pregunte en su tienda
 Pergunte ao seu revendedor / Bei Ihrem Händler erhältlich
 Demandez à votre revendeur / Zapytaj swojego sprzedawcę
 Žiadajte u svojho predajcu / Спрашивайте у своего продавца



Juicer HANDY

Odšťavňovač HANDY

Centrifuga HANDY

Exprimidor HANDY

Espremedor HANDY

Saftpresse HANDY

Appareil à jus HANDY

Sokowirówka HANDY

Odšťavovač HANDY

Соковыжималка HANDY



Art.: 643579

Tescoma s.r.o., U Tescomy 241, 760 01 Zlín, Česká republika
Distribuito da: Tescoma spa - Cazzago S. Martino (BS) - Italia
Distr.: Tescoma España, S.L.Pol. Ind. Riodel. C/Moli Nou,
parc. E4. 03110 Mutxamel, Alicante, España
Distribuido por: Tescoma Portugal, Lda
Dystr.: Tescoma Polska Sp. z o.o., Warszwna 14, Katowice, Polska
Dovozca: Tescoma s.r.o. - Slovenská republika
Дистрибьютор: Tescoma L.t.d. - Москва - Россия
Дистриб ютор: ТОВ „Тескома - Україна” - Одеса

© 2020 TESCOMA