



tescoma

Handy

**Parmesan grater / Struhadlo na parmezán
Grattugia da tavola / Rallador para Parmesano
Ralador de parmesão / Parmesanreibe
Râpe à parmesan / Tarka do parmezanu
Strúhadlo na parmezán / Терка пармезана**



3
YEARS
GUARANTEE

designed by **tescoma** design protected

Rotating blade / Rotační čepel
Lama girevole / Cuchilla giratoria
Lamina rotativa / Drehklänge
Lame rotative / Obrotowe ostrze
Rotačná čepel / Терочный диск

Rotating handle
Otočná rukojet'
Manovella
Manivela giratoria
Manivela
Drehbarer Griff
Manivelle
Obrotowa rekoješć
Otočná rukoväť
Поворотная рукоятка

Pressing closure
Přítlačný uzávěr
Chiusura a pressa
Cierre prensador
Tampa de pressão
Druckverschluss
Couvercle poussoir
Zamknięcie zaciskowe
Přítlačný uzávěr
Крышка-пресс

stainless steel

Grater body
Tělo struhadla
Corpo della grattugia
Cuerpo del rallador
Recipiente do ralador
Reibekörper
Corps de la râpe
Korpus tarki
Telo strúhadla
Корпус терки

Sliding cap
Posuvné víčko
Coperchio scorrevole
Tapa deslizante
Tampa deslizante
Schiebekappe
Couvercle coulissant
Przesuwane wieczko
Posuvné viečko
Подвижная крышка (фиксатор)



www.tescoma.com/video/643886

en INSTRUCTIONS FOR USE

CHARACTERISTICS

Excellent for easily grating parmesan and other suitable cheeses directly onto food. The grater can be closed and stored in the refrigerator after use – unused cheese does not dry out or pour out. It is ready for further use.

ASSEMBLY

Insert the rotating blade from below into the grater body (Fig. 1). Hold the blade from inside, attach the handle onto the upper rim and fasten it by turning it briefly clockwise (Fig. 2). Insert the pressing closure into the grater body (Fig. 3).

GRATING

Turn the handle to the side and place an appropriate amount of parmesan or some other suitable hard cheese cut into small pieces into the area between the blade and the pressing closure (Fig. 4). Transfer the grater above a food, press the closure and grate the cheese onto the food by rotating the handle (Fig. 5).

STORAGE

Turn the handle so that it covers the aperture with unused cheese and position the sliding cap under the blade – close the grater (Fig. 6). Unused cheese stored in the closed grater does not dry out and will not soil the table, refrigerator, etc. (Fig. 7).

NOTICE

Before grating again, slide the cap from the position under the blade to the front – if the cap is positioned below the blade, the handle of the grater cannot be rotated.

MAINTENANCE

Disassemble the grater before cleaning: hold the blade, remove it by slightly turning the handle counter-clockwise and pull out the blade and the pressing closure from the grater body. Wash the grater disassembled. All parts of the grater are dishwasher safe. Avoid using sand-based agents and aggressive chemicals for cleaning; wipe all parts of the grater dry after cleaning.

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 one of the service centres; for a list of these please refer to www.tescoma.com.

cs NÁVOD K POUŽITÍ

CHARAKTERISTIKA

Vynikající pro snadné strouhání parmezánů a dalších vhodných sýrů přímo na pokrmy. Po použití lze struhadlo uzavřít a skladovat v lednici, nespouštěný sýr neosychá, nevyspává se a je připravený pro další použití.

SESTAVENÍ

Rotační čepel vložte zespodu do těla struhadla (obr. 1). Čepel přidrže zevnitř, na její horní okraj nasadte rukojet' a krátkým pootočením po směru hodinových ručiček ji upevněte (obr. 2). Do těla struhadla vložte přítlačný uzávěr (obr. 3).

STROUHÁNÍ

Otočte rukojet' do strany a do prostoru mezi čepelí a přítlačným uzávěrem vložte odpovídající množství parmezánů nebo jiného vhodného tvrdého sýra nakrájeného na menší kousky (obr. 4). Struhadlo přemístěte nad pokrm, stiskněte uzávěr a otáčením rukojeti nastrouhejte sýr na pokrm (obr. 5).

SKLADOVÁNÍ

Rukojet' otočte tak, aby zakrývala otvor s nespouštěným sýrem a posuvné víčko přemístěte pod čepel' – struhadlo uzavřete (obr. 6). Nespouštěný sýr uložený v uzavřeném struhadle neosychá a neznečistí stůl, lednici apod. (obr. 7).

UPOZORNĚNÍ

Před dalším strouháním posuňte víčko z polohy pod čepelí dopředu – pokud se víčko nachází v poloze pod čepelí, nelze otáčet rukojet' struhadla.

ÚDRŽBA

Před čištěním struhadlo rozložte: přidrže čepel a pootočením rukojeti proti směru hodinových ručiček ji sejměte, z těla struhadla vysuňte čepel i přítlačný uzávěr. Struhadlo myjte v rozloženém stavu, všechny části lze mýt v myčce nádobí. K čištění nepoužívejte čisticí prostředky na bázi písku ani agresivní chemikálie, všechny díly po očištění osušte.

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 neodbornou 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.

it ISTRUZIONI PER L'USO

CARATTERISTICHE

Ideale per grattugiare senza fatica il Parmigiano ed altri formaggi a pasta dura direttamente sui piatti. La grattugia può essere chiusa e riposta in frigorifero dopo l'uso – il formaggio non utilizzato non si secca e non fuoriesce, resterà pronto per utilizzi successivi.

ASSEMBLAGGIO

Inserire la lama girevole, da sotto, nel corpo della grattugia (Fig. 1). Tenere la lama dall'interno, applicare la manovella al bordo superiore e fissarla girandola leggermente in senso orario (Fig. 2). Inserire la chiusura a pressa nel corpo della grattugia (Fig. 3).

GRATTUGIARE

Aprire la manovella ed inserire la quantità desiderata di Parmigiano o di un altro formaggio a pasta dura, tagliato a piccoli pezzi, nello spazio fra la lama e la chiusura a pressa (Fig. 4). Posizionare la grattugia sopra un piatto, premere la chiusura e grattugiare il formaggio girando la manovella (Fig. 5).

RIPORRE LA GRATTUGIA

Girare la manovella in modo che copra l'apertura con il formaggio non utilizzato e posizionare il coperchio scorrevole sotto la lama – chiudere la grattugia (Fig. 6). Il formaggio non utilizzato, se conservato nella grattugia, non si secca e non fuoriesce sporcando il tavolo, il frigorifero, ecc. (Fig. 7).

AVVERTENZA

Prima di grattugiare di nuovo, far scorrere il coperchio da sotto la lama a davanti – quando il coperchio è posizionato sotto la lama, la manovella non gira.

MANUTENZIONE

Smontare la grattugia prima di pulirla: tenere la lama, rimuoverla girando leggermente la manovella in senso antiorario ed estrarre la lama e la chiusura a pressa dal corpo della grattugia. Lavare la grattugia smontata. Tutti i componenti della grattugia sono lavabili in lavastoviglie. Non utilizzare abrasivi o agenti chimici aggressivi per la pulizia; asciugare tutti i componenti dopo averli lavati.

GARANZIA 3 ANNI

Una garanzia di 3 anni si applica a questo prodotto a partire dalla data di acquisto.

LA GARANZIA NON COPRE MAI I DIFETTI:

- dovuti ad un uso improprio o incompatibile con le Istruzioni per l'uso
- causati da un impatto, caduta o cattivo maneggiamento
- provocati da riparazioni non autorizzate o da alterazioni apportate al prodotto.

In caso di reclamo giustificato contattare il proprio rivenditore di fiducia o uno dei centri servizi autorizzati; per consultare l'elenco visitare il sito www.tescoma.com.

es INSTRUCCIONES DE USO

CARACTERÍSTICAS

Excelente para rallar fácilmente parmesano y otros quesos adecuados directamente sobre los alimentos. El rallador se puede cerrar y guardar en el frigorífico después de su uso – el queso no utilizado no se seca y no se derrama. Estará preparado para el siguiente uso.

MONTAJE

Introducir la cuchilla giratoria en el cuerpo del rallador (Fig. 1). Mantener la cuchilla en el interior, unir el mango al borde superior y ajustarlo girando brevemente en el sentido de las agujas del reloj (Fig. 2). Introducir el cierre prensador en el cuerpo de rallador (Fig. 3).

RALLAR

Girar el mango hacia un lado y poner una cantidad apropiada de parmesano o cualquier otro queso curado cortado en pedazos pequeños en la zona entre la cuchilla y el cierre prensador (Fig. 4). Colocar el rallador sobre los alimentos, presionar el cierre y rallar el queso sobre los alimentos girando la manivela (Fig. 5).

ALMACENAR

Girar la manivela de forma que cubra la abertura con el queso no utilizado y posicionar la tapa deslizante debajo de la cuchilla – cerrar el rallador (Fig. 6). El queso almacenado en el rallador cerrado no se seca y no mancha la mesa, frigorífico, etc. (Fig. 7).

AVISO

Antes de rallar de nuevo, deslizar la tapa desde debajo de la cuchilla hasta el frontal – si la tapa está posicionada debajo de la cuchilla, el mango del rallador no puede rotar.

MANTENIMIENTO

Desmontar el rallador antes de su limpieza: sujetar la cuchilla, retirarla girando suavemente la manivela en sentido contrario a las agujas del reloj y extraer la cuchilla y el cierre prensador del cuerpo del rallador. Lavar el rallador desmontado. Todas las partes del rallador son aptos para lavavajillas. Evitar el uso de agentes arenosos y agresivos químicos para su limpieza; secar todas las partes del rallador con una bayeta después de su limpieza.

GARANTÍA DE 3 AÑOS

Una garantía de 3 años se aplica a este producto a partir de la fecha de compra.

LA GARANTÍA NUNCA CUBRE LOS DEFECTOS:

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

En caso de reclamación justificada por favor contacte con su proveedor o con el servicio técnico; para un listado por favor consulte en www.tescoma.com.

pt INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO

CARACTERÍSTICAS

Excelente para facilmente ralar queijo parmesão ou outros tipos de queijo diretamente para os alimentos. O ralador pode ser fechado e guardado no frigorífico após a utilização – o queijo não usado não seca e não se desperdiça. Está pronto para a próxima utilização.

MONTAGEM

Colocar a lâmina rotativa a partir de baixo no recipiente do ralador (Fig. 1). Segurar a lâmina a partir do interior, colocar a manivela no bordo superior e prender rodando brevemente para a direita (Fig. 2). Colocar a tampa de pressão no recipiente do ralador (Fig. 3).

RALAR

Rodar a manivela para o lado e colocar uma quantidade adequada de parmesão ou outro tipo de queijo duro cortado em pedaços pequenos na área entre a lâmina e a tampa de pressão (Fig. 4). Colocar o ralador sob o alimento, pressionar a tampa e ralar o queijo no alimento rodando a manivela (Fig. 5).

ARMAZENAGEM

Rodar a manivela de forma a tapar a abertura com o queijo que não foi usado e posicionar a tampa deslizante sob a lâmina – fechar o ralador (Fig. 6). O queijo não usado guardado no ralador fechado não seca e não suja a mesa, frigorífico, etc. (Fig. 7).

ATENÇÃO

Antes de ralar novamente, deslizar a tampa para a frente da posição sob a lâmina – se a tampa estiver posicionada sob a lâmina, a manivela do ralador não roda.

MANUTENÇÃO

Desmontar o ralador antes de limpar: segurar a lâmina, rodar levemente a manivela para a esquerda e retirar a lâmina e a tampa de pressão do recipiente do ralador. Lavar o ralador desmontado. Todas as peças do ralador podem ser lavadas na máquina de lavar louça. Para limpar evitar agentes de limpeza à base de areia e químicos agressivos. Limpar muito bem todas as peças do ralador após a lavagem.

3 ANOS DE GARANTIA

Este produto tem uma garantia de 3 anos desde a data da sua aquisição.

A GARANTIA NUNCA COBRE DEFEITOS:

- derivados de uso impróprio incompatível com as Instruções de utilização
- resultados de impacto, queda ou má utilização
- derivados de reparações não autorizadas ou alterações ao produto.

Em caso de queixa justificada por favor contacte o seu revendedor ou um dos centros de serviços, para uma lista destes centros por favor consulte o site www.tescoma.com.

de GEBRAUCHSANLEITUNG

EIGENSCHAFTEN

Hervorragend zum leichten Reiben von Parmesankäse sowie von anderen geeigneten Käsesorten direkt über die Speisen. Nach dem Gebrauch kann die Reibe geschlossen und im Kühlschrank aufbewahrt werden, wobei der unverbrauchte Käse trocknet nicht aus, schüttet sich nicht aus und ist griffbereit.

ZUSAMMENBAU

Die Drehklinge von unten in den Reibekörper einlegen (Abb. 1). Die Klinge halten, den Griff auf ihren oberen Rand aufsetzen, kurz im Uhrzeigersinn umdrehen, befestigen (Abb. 2). Den Druckverschluss in den Reibekörper einlegen (Abb. 3).

REIBEN

Den Griff abseits drehen, Parmesankäse, bzw. anderen Hartkäse in kleineren Stücken schneiden, adäquate Menge davon in den Raum zwischen der Klinge und dem Druckverschluss geben (Abb. 4). Die Reiben über das Gargut geben, den Verschluss drücken, mit dem Griff drehen, den Käse streuen (Abb. 5).

AUFBEWAHRUNG

Den Griff umdrehen, wobei er die Öffnung mit unverbrauchtem Käse decken soll, die Schiebekappe unter die Klinge verschieben – die Reibe schließen (Abb. 6). Der unverbrauchte Käse in der verschlossenen Reibe trocknet nicht aus, verschmutzt den Tisch, den Kühlschrank usw. nicht. (Abb. 7).

HINWEIS

Vor dem nächsten Reiben die Schiebekappe nach vorne verschieben – ist die Kappe unter der Klinge, kann man mit dem Griff nicht drehen.

REINIGUNG

Die Reibe vor dem Reinigen zerlegen: die Klinge halten, den Griff gegen den Uhrzeigersinn umdrehen, den Griff abnehmen, die Klinge und den Druckverschluss herausnehmen. Die Reibe im zerlegten Zustand spülen, alle Teile sind spülmaschinenfest. Weder sandhaltigen Scheuermittel, noch aggressive Chemikalien verwenden, nach dem Reinigen alle Teile trockenwischen.

3 JAHRE GARANTIE

Für dieses Produkt wird eine Garantiefrist von 3 Jahren ab Verkaufsdatum gewährt.

DIE GARANTIE ERSTRECKT SICH GRUNDSÄTZLICH NICHT AUF FOLGENDE FÄLLE:

- anleitungswidrige 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 Tescoma, die Liste finden Sie auf www.tescoma.com.

fr MODE D’EMPLOI

CARACTÉRISTIQUES

Excellent pour râper facilement et rapidement le parmesan et d’autres fromages à pâte dure directement sur les plats. Après l’utilisation, il est possibles de fermer la râpe et de la stocker au réfrigérateur ; le fromage non consommé ne dessèche pas, ne s’éparille pas et reste prêt pour un usage ultérieur.

MONTAGE

Introduire la lame rotative dans le corps de la râpe par le bas (fig. 1). Tenir la lame de l’intérieur, placer sur son bord supérieur la manivelle et la fixer en tournant brièvement dans le sens des aiguilles d’une montre (fig. 2). Introduire dans le corps de la râpe le couvercle poussoir (fig. 3).

RÂPAGE

Tourner la manivelle vers le côté et placer dans l’espace entre la lame et le couvercle poussoir une quantité correspondante de parmesan ou d’autre fromage à pâte dure coupé en petits morceaux (fig. 4). Placer la râpe au-dessus du plat, appuyer sur le couvercle et, en tournant la manivelle, râper le fromage sur le plat (fig. 5).

STOCKAGE

Tourner la manivelle de manière qu’elle couvre l’orifice avec le fromage non consommé et placer le couvercle poussoir sous la lame – fermer la râpe (fig. 6). Le fromage non consommé, stocké dans la râpe fermée, ne dessèche pas et ne salit pas la table, le réfrigérateur, etc.(fig. 7).

AVERTISSEMENT

Avant le râpage suivant, pousser le couvercle dans la position avec la lame en avant – si le couvercle se trouve dans la position sous la lame, il est impossible de tourner la manivelle de la râpe.

ENTRETIEN

Avant le nettoyage, démonter la râpe : tenir la lame et la sortir en tournant brièvement la manivelle contre le sens des aiguilles d’une montre, retirer la lame et le couvercle poussoir du corps de la râpe. Laver la râpe démontée, toutes les parties peuvent être nettoyées au lave-vaisselle. Laver avec des produits de nettoyage courants, ne pas utiliser de produits abrasifs, ni de substances chimiques agressives, bien essuyer toutes les pièces après le nettoyage.

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.

pl INSTRUKCJA UŻYTKOWANIA

CHARAKTERYSTYKA

Doskonała do łatwego tarcia parmezanu oraz innych twardych serów bezpośrednio na potrawę. Po użyciu niewykorzystany ser można przechowywać w tarce w lodówce. Niewykorzystany ser nie wysycha, nie wysypuje się i jest gotowy do dalszego wykorzystania.

SKŁADANIE

Obrotowe ostrze należy wsunąć od spodu do korpusu tarki (rys. 1). Ostrze należy przytrzymać od zewnątrz, na jego górny brzeg nasadzić rękojeść i krótkim obrotem zgodnym z ruchem wskazówek zegara, dokręcić (rys. 2). Do korpusu tarki należy włożyć zamknięcie zaciskowe (rys. 3).

TARCIE

Rękojeść należy przekręcić w bok i w miejsce pomiędzy ostrzem i zamknięciem zaciskowym włożyć odpowiednią ilość parmezanu lub innego twardego sera pokrojonego na mniejsze kawałki (rys. 4). Następnie tarkę należy przenieść nad potrawę, zacisnąć zamknięcie i obracając rękojeścią zetrzeć ser na potrawę (rys. 5).

PRZECHOWYWANIE

Rękojeść należy obrócić w taki sposób, aby zakrywała otwór pojemnika, natomiast przesuwane wieczko przenieść pod ostrze – zamknąć tarkę (rys. 6). Niewykorzystany ser przechowywany w zamkniętej tarce nie wysycha i nie brudzi stołu, lodówki itp. (rys. 7).

OSTRZEŻENIE

Przed ponownym tarciem należy przesunąć wieczko z położenia pod ostrzem do przodu. Jeżeli wieczko tarki znajduje się pod ostrzem, nie należy obracać rękojeścią.

UTRZYMANIE

Przed myciem tarkę należy rozłożyć: przytrzymać ostrze i przekręceniem rękojeścią w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara, zdjąć. Z korpusu tarki należy wysunąć ostrze i zamknięcie zaciskowe. Tarkę należy myć rozłożoną, wszystkie części można myć w zmywarce. Do czyszczenia nie należy używać środków na bazie piasku oraz agresywnych środków chemicznych. Wszystkie części po wyczyszczeniu należy wysuszyć.

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, prosimy zwrócić się do swojego sprzedawcy lub do jednego z punktów serwisowych, wykaz dostępny na stronie www.tescoma.com.

sk NÁVOD NA POUŽITIE

CHARAKTERISTIKA

Vynikajúce pre ľahké strúhanie parmezánu a ďalších vhodných syrov priamo na pokrmy. Po použití možno strúhadlo uzavrieť a skladovať v chladničke, nespotrebovaný syr neosychá, nevysypáva sa a je pripravený na ďalšie použitie.

ZOSTAVENIE

Rotačnú čepeľ vložte zospodu do tela strúhadla (obr. 1). Čepeľ pridržte zvnútra, na jej horný okraj nasadte rukoväť a krátkym pootočením v smere hodinových ručičiek ju upevnite (obr. 2). Do tela strúhadla vložte prítlačný uzáver (obr. 3).

STRÚHANIE

Otočte rukoväťou do strany a do priestoru medzi čepeľou a prítlačným uzáverom vložte zodpovedajúce množstvo parmezánu, alebo iného vhodného tvrdého syra nakrájaného na menšie kúsky (obr. 4). Strúhadlo premiestnite nad pokrm, stlačte uzáver a otáčaním rukoväte nastrúhajte syr na pokrm (obr. 5).

SKLADOVANIE

Rukoväť otočte tak, aby zakrývala otvor s nespotrebovaným syrom a posuvné viečko premiestnite pod čepeľ – strúhadlo uzavrite (obr. 6). Nespotrebovaný syr uložený v uzavretom strúhadle neosychá a neznečistí stôl, chladničku a pod. (obr. 7).

UPOZORNENIE

Pred ďalším strúhaním posuňte viečko z polohy pod čepeľou dopredu – pokiaľ sa viečko nachádza v polohe pod čepeľou, nemožno otáčať rukoväťou strúhadla.

ÚDRŽBA

Pred čistením strúhadlo rozložte: pridržte čepeľ a pootočením rukoväte proti smeru hodinových ručičiek ju zložte, z tela strúhadla vysuňte čepeľ aj prítlačný uzáver. Strúhadlo umývajte v rozloženom stave, všetky časti možno umývať v umývačke riadu. Na čistenie nepoužívajte čistiace prostriedky na báze piesku ani agresívne chemikálie, všetky diely po očistení osušte.

3 ROKY ZÁRUKA

Na tento výrobok je poskytovaná 3-ročná záruka počnúc dňom predaja.

ZÁRUKA SA ZÁSADNE NEVŤAHUJE NA TIETO PRÍPADY:

- výrobok bol používaný v rozpore s Návodom na použitie
- nedostatky boli spôsobené úderom, pádom či neodbornou manipuláciou
- na výrobku boli vykonané neautorizované opravy a zmeny.

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

ru ИНСТРУКЦИЯ ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ

ХАРАКТЕРИСТИКА

Отлично подходит для легкого измельчения пармезана и других подходящих сыров непосредственно на блюдо. Терка может быть закрыта и храниться в холодильнике после использования – не использованный сыр не высыхает и не высыпается. Он готов для дальнейшего использования.

СБОРКА

Вставьте терочный диск в корпус терки снизу (Рис. 1). Держа диск за внутреннюю часть, установите рукоятку на верхнюю часть крышки и закрепите ее, слегка повернув по часовой стрелке (Рис. 2). Вставьте крышку-пресс в корпус терки (Рис. 3).

КАК НАТЕРЕТЬ СЫР

Поверните рукоятку в сторону от отверстия и поместите необходимое количество сыра Пармезан или другого твердого сыра, предварительно нарезав его на мелкие кусочки, между терочным диском и крышкой-прессом (Рис. 4). Разместите терку над готовым блюдом, закройте крышку-пресс и натрите сыр, поворачивая рукоятку (Рис. 5).

ХРАНЕНИЕ

Поверните рукоятку так, чтобы она оказалась над отверстием с неиспользованным сыром, и разместите крышку-фиксатор под диском. Так вы закроете терку (Рис. 6). Сыр при хранении в закрытой терке не высыхает и не выпадает на стол или внутрь холодильника (Рис. 7).

ПРИМЕЧАНИЕ

Перед тем, как использовать терку снова, переместите крышку-фиксатор из-под диска в переднее положение. Если крышка будет располагаться под диском, повернуть рукоятку будет невозможно.

УХОД

Перед очисткой терку необходимо разобрать. Снимите с терки диск, повернув рукоятку против часовой стрелки, затем снимите крышку-пресс. Терку можно мыть только в разобранном виде. Все детали терки пригодны для мытья в посудомоечной машине. Не используйте для очистки терки песок и подобные вещества, а также едкие химикаты. После очистки все детали терки необходимо вытирать насухо.

3-ЛЕТНЯЯ ГАРАНТИЯ

Гарантия на продукцию – 3 года с даты покупки.

ГАРАНТИЯ НЕ РАСПРОСТРАНЯЕТСЯ НА ДЕФЕКТЫ, ВОЗНИКШИЕ:

- из-за неправильного использования, противоречащего требованиям Инструкции по использованию
 - в результате удара, падения или неправильной эксплуатации
 - из-за несанкционированного ремонта или внесения изменений в продукцию.
- В случае наличия обоснованной претензии просим вас обратиться к продавцу или специалистам одного из сервис-центра. Список сервис-центров размещен на сайте www.tescoma.com.

www.tescoma.com

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
Distribuido 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

