

**Meat grinder, multi-purpose**

**Mlynek na maso, univerzální**

**Fleischwolf, universell**

**Hachoir à viande, universel**

**Tritacarne, multiuso**

**Picadora de carne, multiusos**

**Picador de carne, multiusos**

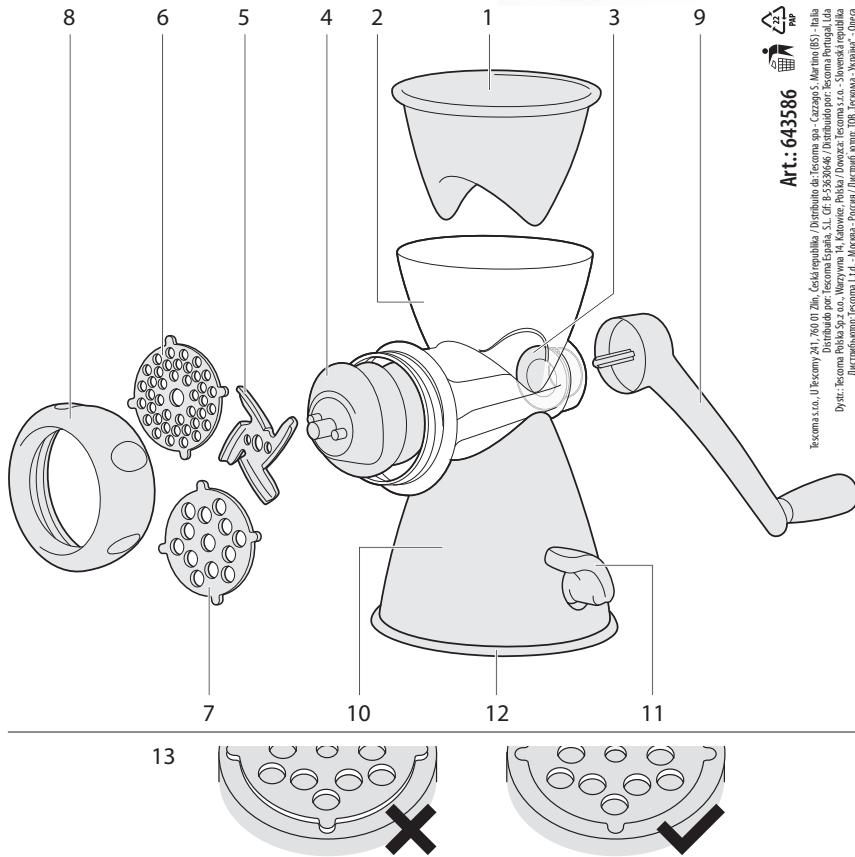
**Maszynka do mięsa, uniwersalna**

**Mlynček na mäso, univerzálny**

**Мясорубка, универсальная**



**3**  
YEARS  
GUARANTEE



#### 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 [www.tescoma.com](http://www.tescoma.com).

#### Description

- 1. Tamper
- 5. Grinder knife
- 9. Handle
- 13. Suction plate with large holes
- 2. Feeding funnel
- 6. Grinder plate with small holes
- 10. Grinder body
- X
- 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](http://www.tescoma.com).

#### NÁVOD K POUŽITÍ

Blahopřejeme k zakoupení výrobku Tescoma a děkujeme za důvěru projevenou naší značce. V případě potřeby se prosím obralte na svého prodejce nebo na firmu Tescoma prostřednictvím [www.tescoma.com](http://www.tescoma.com).

#### Popis

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

#### Před prvním použitím

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

#### Rozložení a složení

Vyměte pěchovadlo (1), z mlyňku odšroubujte matici (8), vyměte krájecí disk (6, 7), a vysuňte šnek (4). Ze šneků sejměte krájecí nůž (5) a z mlyňku vyměte pouzdro šneků (3). Tělo mlyňku stejně jako všechny ostatní díly důkladně propláchněte pod tekoucí vodou a osušte. Poté mlynek sestavte zpět. Při sestavování dbejte na správné vložení pouzdra šneků do mlyňku, polohu krájecího nože, jehož ostrý musí směrovat ven z mlyňku směrem k nerezovému disku a správné vložení krájecího disku, jehož výstupy musí úplně zapadnout do vybráni v přední straně mlyňku (13).

#### Uchycení přísavky

Mlynek postavte zadní stranou přísavky (12) těsně k okraji vyučtené hladké a neporézní plochy kuchyňské linky, stolu apod. Posunutím rukojetí přísavky (11) směrem dopředu mlynek přisaje k pracovní ploše. Do otvoru v zadní části pouzdra šneků zasuňte kliku (9) a ujistěte se, že ji lze volně otáčet i proti směru hodinových ručiček. V případě, že se během delšího mletí přísavka mlyňku uvolní, zkontrolujte, zda je plocha pro uchycení rovná, hladká, čistá a uchycení zopakujte.

#### Použití

K mletí připravené maso zbavené kostí, případně šlach, chrupavek apod. nakrájejte na podélné kousky – nudličky. Suché pečivo, oloupanou cibuli, předvařenou zeleninu, tvrdý sýr atd. před mletím naporuďte na menší kousky. Potraviny vkládejte do péchovací komory a otáčejte kliku po směru hodinových ručiček. V případě, že vlivem preplnění mlyňku nelze kliku otáčet snadno a plynule, nepoužívejte neprůměrenou sílu! Otoče klihou mlyňku krátce zpět proti směru hodinových ručiček a poté dopředu po směru hodinových ručiček. Tento postup opakujte, dokud se mlynek neuvolní a poté pokračujte v mletí. **Pozor!** K péchování surovin do mlyňku používejte výhradně péchovadlo, potraviny nikdy nepřechujte prsty, hrozí nebezpečí poranění!

#### Údržba a skladování

Po každém použití mlynek rozložte, všechny části mlyňku umyjte teplou vodou s přídavkem saponátu, opláchněte a důkladně osušte a znova 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 neodbornou manipulací
- na výrobku byly provedeny neautorizované opravy a změny.

V případě oprávněné reklamace se prosím obralte na svého prodejce nebo na některé ze servisních středisek, seznam na [www.tescoma.com](http://www.tescoma.com).

#### DE GEBRUCHSANLEITUNG

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](http://www.tescoma.com).

#### Beschreibung

- |                               |                                      |                              |
|-------------------------------|--------------------------------------|------------------------------|
| 1. Stopfer                    | 5. Kreuzmesser                       | 9. Handkurbel                |
| 2. Einfülltrichter            | 6. Messerscheibe mit kleinen Löchern | 10. Gehäuse des Fleischwolfs |
| 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 Fleischwolfs 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, der Erhebungen voll in die Aushöhlungen im Vorderseite des Fleischwolfs 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 Förder schnecke die Handkurbel (9) einlegen und sich vergewissern, dass sie im sowie gegen den Uhrzeigersinn frei beweglich ist. Wird der Saugfuß des Fleischwolfs beim längeren Gebrauch gelöst, bitte überprüfen, ob die Fläche zum Fixieren eben, glatt und sauber ist, und das Fixieren wiederholen.

#### Gebrauch

Das zu zerkleinern 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 Fleischwolfs 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 Fleischwolfs 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
- nicht autorisierte 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](http://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](http://www.tescoma.com).

#### Description

- |                            |                                |                            |
|----------------------------|--------------------------------|----------------------------|
| 1. Poussoir                | 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 sallies doivent s'embôter 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 nous adresser à votre revendeur ou à l'un des centres de service après-vente dont la liste est fournie sur [www.tescoma.com](http://www.tescoma.com).

## it ISTRUZIONI PER L'USO

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

### Descrizione

1. Pestello	5. Macina
2. Imbuto	6. Disco tritacarne con fori piccoli
3. Vano elica trasportatrice	7. Disco tritacarne con fori grandi
4. Elica trasportatrice	8. Dado

9. Manovella
10. Corpo tritacarne
11. Manovella ventosa
12. Ventosa

### Prima del primo utilizzo

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

### Smontaggio ed assemblaggio

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

### Fissaggio al piano di lavoro con ventosa

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

### Utilizzo

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

### Manutenzione e conservazione

Smontare il tritacarne dopo ogni utilizzo, lavare tutte le parti che lo compongono con dell'acqua calda ed un po' di detergente, sciacquare, asciugare accuratamente ed assemblare nuovamente.

### Garanzia 3 anni

A questo prodotto viene applicato un periodo di garanzia di 3 anni dalla data di acquisto. La garanzia non copre i seguenti difetti:

- causati da un utilizzo improprio non compatibile con le Istruzioni d'uso
- causati da un urto, caduta o errato maneggiamento
- causati da riparazioni non autorizzate, o alterazioni apportate al prodotto

In caso di reclami giustificati contattare il proprio rivenditore o uno dei centri servizio; per l'elenco completo consultare il sito web [www.tescoma.com](http://www.tescoma.com).

## es INSTRUCCIONES DE USO

Le felicitamos por la compra de este producto Tescoma. Gracias por comprar Tescoma. Si es necesario, por favor contacte con su distribuidor o con Tescoma en [www.tescoma.com](http://www.tescoma.com).

### Descripción

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

### Antes del primer uso

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

### Desmontaje y montaje

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

### Fijarlo utilizando la ventosa

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

### Utilidades

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

### Mantenimiento y almacenaje

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

### Garantía de 3 años

Un período de 3 años de garantía se aplica a este producto desde la fecha de compra.

La garantía nunca cubre defectos:

- debidos a un uso inapropiado incompatible con las Instrucciones de uso
- resultado de un impacto, caída o manipulación
- debidos a reparaciones no autorizadas, o alteraciones, del producto.

En caso de queja justificada por favor contacte con su distribuidor o con el servicio técnico; para una lista por favor remítase a [www.tescoma.com](http://www.tescoma.com).

## pt INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO

Damos-lhe os parabéns por ter comprado este artigo Tescoma. Obrigado por comprar Tescoma. Se necessário, por favor contactar o seu revendedor ou a Tescoma em [www.tescoma.com](http://www.tescoma.com).

### Descrição

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

### Antes da primeira utilização

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

### Desmontagem e montagem

Retire a peça de pressionar os alimentos (1), desaperte a porca do picador (8), retire o disco picador (6, 7) e puxe a hélice transportadora (4). Retire a lâmina (5) da hélice e o compartimento da hélice transportadora (3) do picador. Lavar cuidadosamente o corpo do picador, assim como as restantes peças em água corrente e secar muito bem. Em seguida, monte o picador novamente. Na montagem do picador, verifique se colocou corretamente o compartimento da hélice. Verifique a posição do picador cujo fio de corte tem de estar posicionado para o exterior, para o disco picador. Verifique se o disco está colocado corretamente – as salinências devem coincidir completamente nas reentrâncias da frente do picador (13).

### Colocação com ventosa

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

### Aplicação

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

### Manutenção e armazenagem

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

### 3 anos de garantia

O período de garantia de 3 anos inicia-se na data da compra do produto.

A garantia não cobre o seguinte:

- utilização inadequada incompatible com as instruções de utilização
- danos resultantes de pancadas, quedas, ou qualquer outra força inadequada
- reparações não autorizadas e ou alterações feitas ao produto.

Para reclamações justificadas por favor contacte o seu revendedor ou um dos centros de serviço Tescoma. Para obter mais informações por favor vá a [www.tescoma.com](http://www.tescoma.com).

## PL INSTRUKCJA UŻYTKOWANIA

Gratulujemy zakupu produktu Tescoma i dziękujemy za zaufanie dla naszej marki. W razie potrzeby prosimy zwrócić się do swojego sprzedawcy lub do firmy Tescoma za pośrednictwem [www.tescoma.com](http://www.tescoma.com).

### Popis

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

### Pred pierwszym użyciem

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

### Rozłożenie i złożenie

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

### Mocowanie na przyssawce

Maszynkę należy postawić tylną stroną przyssawki (12)ściśle do krawędzi wyczyścionej, gładkiej i nieporowej powierzchni szafki kuchennej, stołu itp. Przesuwając rękojeść przyssawki (11) do przodu, maszynkę należy przyssąć do powierzchni roboczej. Do otworu w tylnie części obudowy ślimaka wsunąć korba (9) i upewnić się, że można nią swobodnie obracać w kierunku i przeciwnie do kierunku ruchu wskazówek zegara. W przypadku, gdy podczas dłuższego mielenia przyssawka maszynki poluje się, należy sprawdzić czy powierzchnia na której ma być przyjmowana maszynka jest gładka i czysta i ponownie przyjmować maszynkę.

### Użytkowanie

Przygotowane mięso pozbawione kości, ścięgien, chrząstek itp. pokroić na podłużne kawałki. Suchie pieczywo, obraną cebulę, ogórki, warzywa, twardy ser itp. przed mieleniem należy poporcjować na mniejsze kawałki. Potrawy wkładać do komory mielenia i obracać korbę w kierunku zgodym z ruchem wskazówek zegara. W przypadku, gdy pod wpływem przepelnienia maszynki nie można swobodnie i płynnie obracać korbą, nie używać nadmiernie siły! Krótko obrócić korbę maszynki w ruchu przeciwnym do ruchu wskazówek zegara i następnie do przodu z ruchem zgodym z ruchem wskazówek zegara. W przypadku, gdy maszynka nie pociąga, należy sprawdzić, czy maszynka jest pusta i następnie można kontynuować mielenie. **Uwaga!** Do popychania surowców do maszynki używać wyłącznie popychacza, potraw nigdy nie należy wciskać palcami, istnieje ryzyko zranienia!

### Konservacja i przechowywanie

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

### 3-letnia gwarancja

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

Gwarancja nie odnosi się do poniższych przypadków:

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

W przypadku uprawnionej reklamacji prosimy zwrócić się do swojego sprzedawcy lub do któregoś z centrów serwisowych, wykaz na [www.tescoma.com](http://www.tescoma.com).

## SK NÁVOD NA POUŽITIE

Gratulujeme k zakúpeniu výrobku Tescoma a ďakujeme za dôveru prejavenu našej značke. V prípade potreby sa prosím obráťte na svojho predajcu alebo na firmu Tescoma prostredníctvom [www.tescoma.com](http://www.tescoma.com).

### Popis

1. Vŕtľačadlo	5. Krájaci nôž	9. Kľuka
2. Plniacia komora	6. Krájaci disk s malými otvormi	10. Telo mlynčeka
3. Puzdro závitovky	7. Krájaci disk s veľkými otvormi	11. Rukoväť prísavky
4. Závitovka	8. Matica	12. Prísavka

### Pred prvým použitím

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

### Rozloženie a zloženie

Vyberte vŕtľačadlo (1), z mlynčeka odskrutkujte maticu (8), vyberte krájaci disk (6, 7), a vysuňte závitovku (4). Zo závitovky odstraňte krájaci nôž (5) a z mlynčeka vyberte puzdro závitovky (3). Telo mlynčeka rovnako ako aj všetky ostatné diely dokladne prepĺňajte pod tečúcou vodou a osušte. Potom mlynček zostavte naspäť. Pri zostavovaní dbajte na správne vloženie puzdra závitovky do mlynčeka, polohu krájacieho disku, ktorého výstupky musia úplne zapadnúť do výbrania. V chýbajúcom smerovom rúru vložte rukoväť mlynčeka a vysuňte puzdro závitovky.

### Uchytie pripravky

Mlynček postavte zadnou stranou prísavky (12) tesne k okraju výčistenej hladkej neploristej plochy kuchynskej linky, stola apod. Posunutím rukoväty prísavky (11) smerom dopredu mlynček prísavky k pracovnej ploche. Do otvoru v zadnej časti puzdra závitovky zasuňte kľuku (9) a uistite sa, že ju možno ľahko otáčať po proti smeru hodinových ručičiek. V prípade, že sa v priebehu ďalšieho mielenia prísavka mlynčeka uvolní, skontrolujte, či je plocha rovná, hladká, čistá a uchytie zopakujte.