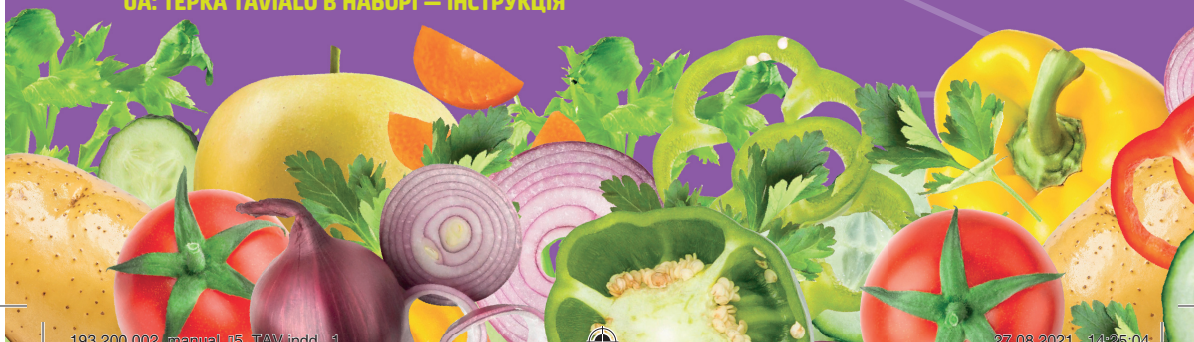


# GOURMET



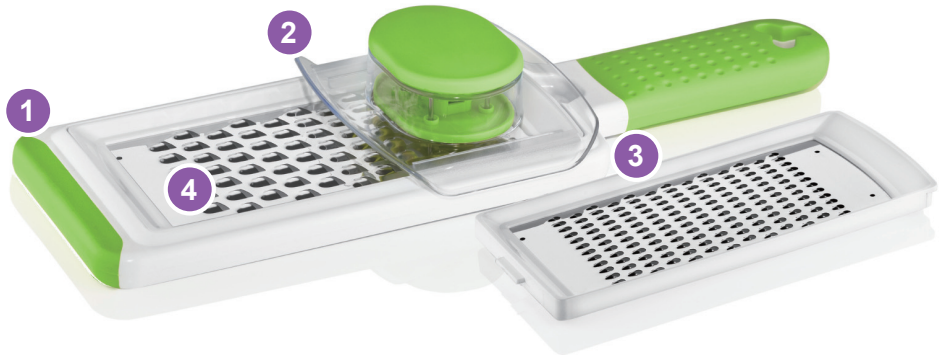
DE: TAVIALO PRAKTISCHES REIBESSET MIT HANDSCHUTZ – ANLEITUNG  
EN: TAVIALO SAFE & HANDY GRATER SET – MANUAL  
FR: TAVIALO RÂPE MANUELLE DE SÉCURITÉ – MANUEL D'INSTRUCTION  
IT: TAVIALO GRATTUGIA MANUALE SICURA – ISTRUZIONI  
ES: TAVIALO RALLADOR MANUAL DE SEGURIDAD – INSTRUCCIONES  
RU: ТЕРКА TAVIALO В НАБОРЕ – ИНСТРУКЦИЯ  
PL: TAVIALO BEZPIECZNA I PORĘCZNA TARKA ZESTAW – INSTRUKCJA  
UA: ТЕРКА TAVIALO В НАБОРІ – ІНСТРУКЦІЯ





**DE: Tavialo Praktisches Reibeset mit Handschutz**

(art. 192.200.002)

**ANLEITUNG**

Die Tavialo Mandoline liegt gut in der Hand und ist bequem zu bedienen. Sie verfügt über 2 austauschbare Klingen, die schnell und einfach ein- und ausrasten. Es umfasst zwei Reibeklingen, eine zum feinen und eine zum groben Reiben. Mit dem gelieferten Handschutz halten Sie die Lebensmittel sicher fest und schützen Ihre Finger. Der rutschfeste Sockel hält die Raspel beim Arbeiten auf einer ebenen Fläche in Position. Der weiche Griff bietet rutschfesten Halt.

**EIGENSCHAFTEN:**

- Rutschfest
- 2 Klingen – feine und grobe Reibe
- Handschutz
- Weicher Griff

**BESTANDTEILE:**

1. Mandoline Gehäuse
2. Handschutz
3. Feine Reibefläche
4. Grobe Reibefläche

**VERWENDUNG:****Nutzung der Mandoline:**

Setzen Sie eine der Klingen ((3) oder (4)) in das Mandolinengehäuse (1) ein. Legen Sie das zu raspelnde Lebensmittel auf die Klinge und decken Sie es mit dem Handschutz (2) ab. Halten Sie den Handschutz und schieben Sie ihn vor und zurück, um das Essen zu reiben (siehe Bild 1). Der Handschutz wurde für einfaches und sicheres Schneiden entwickelt und enthält rostfreie Stahlstifte die das Essen fest zu halten.

**Reinigung:**

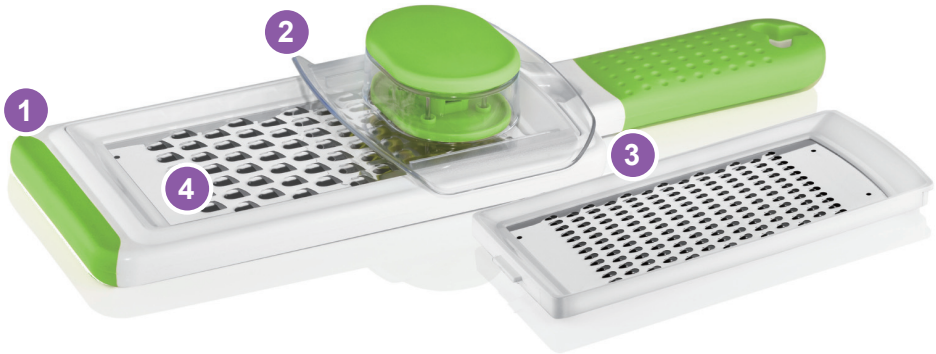
Nutzen Sie zum Reinigen des Grundgehäuses Spülmittel und einen Schwamm. Danach mit heißem Wasser ausspülen. Reinigen Sie Schneidmesser und Reiben mit einer Bürste oder einem Borstenpinsel, um Essenreste zu entfernen und spülen Sie es danach mit heißem Wasser aus. **Nutzen Sie niemals ihre Finger, um Reste zu entfernen!**

**ACHTUNG:**

Die Klingen sind extrem scharf! Benutzen Sie diese mit Vorsicht und bewahren Sie sie außerhalb der Reichweite von Kindern auf.

**EN: Tavialo Safe & Handy Grater Set**

(art. 192.200.002)

**MANUAL**

Tavialo Mandoline is comfortable to hold and use. It has 2 interchangeable blades included – for fine grating and coarse grating that snap in and out quickly and easy. Included hand guard holds food securely and protects fingers. Non-skid base keeps mandolin in place while working on flat surface. Soft grip handle provides non-slip protection

**FEATURES:**

- Non-skid base
- 2 blades - fine grating and coarse grating
- Hand guard
- Soft grip handle

**PARTS:**

1. Mandoline base
2. Hand guard
3. Fine grating blade
4. Coarse grating blade

**HOW TO USE:****Using the mandoline:**

Insert the grating blade (one of 3 or 4) into the mandoline base (1). Lay the food to be cut on the grating blade, secure food with the hand guard (2), hold the hand guard and slide back and forth to slice food (See Fig.1). The hand guard was designed for easy and safe cutting. It has stainless steel pins to firmly grip food.

**Cleaning:**

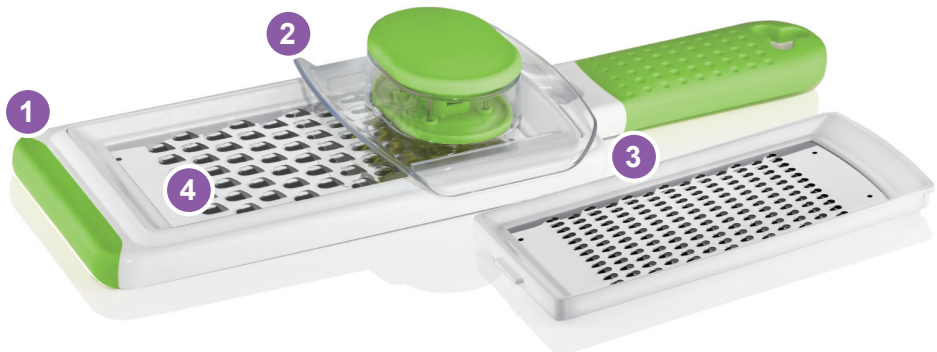
To clean your mandoline base use soapy water and a sponge then rinse clean with hot water. To clean grating bladed use a bristle brush to remove food particles and rinse under hot water. **Never use fingers to remove food!**

**CAUTION:**

Blades are extremely sharp, handle with care and keep out reach of children.

**FR: Tavialo Râpe manuelle de sécurité**

(art. 192.200.002)

**MANUEL D'INSTRUCTION**

La râpe de Tavialo est sûre et d'utilisation très facile. Elle est équipée de 2 lames interchangeable - pour le râpage fin et grossier - qui s'enclenchent et se retirent rapidement. Le protège-mains inclus maintient les ingrédients en toute sécurité et protège les doigts. La base antidérapante maintient la mandoline en place lorsque vous travaillez sur une surface plate.

**FONCTIONNALITÉS :**

- Base antidérapante
- 2 lames pour le râpage fin et le râpage grossier
- Pommeaux protège-mains
- Manche à poignée souple

**PIÈCES DÉTACHÉES :**

1. Base de la râpe
2. Le protège-mains
3. Lame pour râpage fin
4. Lame pour râpage grossier

**MODE D'EMPLOI :****Utilisation de la râpe:**

Insérez la lame (une des 3 ou 4) dans la base de la râpe (1). Placez l'ingrédient à couper sur la lame et fixez-le avec le protège-main (2) et faites-le glisser en avant en arrière pour couper l'ingrédient (voir Fig.1). Le protège-main a été conçu pour une coupe facile et en sécurité. Il est doté d'une fourchette en acier inoxydable qui maintient fermement les aliments.

**Nettoyage :**

Pour nettoyer la base de votre râpe, utilisez de l'eau savonneuse et une éponge puis rincez à l'eau chaude. Pour nettoyer les lames, utilisez une brosse à poils pour enlever les particules d'ingrédients et rincez à l'eau chaude. **N'utilisez jamais les doigts pour retirer les ingrédients!**

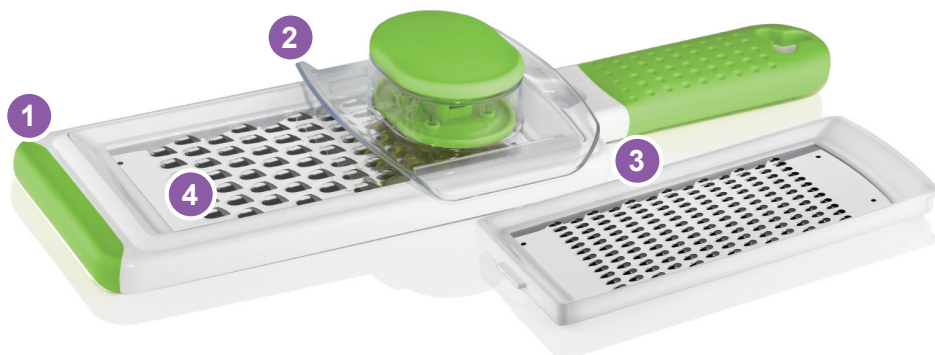
**ATTENTION:**

Les lames sont extrêmement tranchantes, manipulez-les avec précaution et gardez-les hors de portée des enfants.



**IT: Tavialo Grattugia manuale sicura**

(art. 192.200.002)

**ISTRUZIONI**

La grattugia Tavialo è comoda da impugnare e da usare. Ha 2 lame intercambiabili incluse - per grattugiare finemente e grossolanamente che entrano ed escono rapidamente e facilmente. La protezione per le mani inclusa tiene il cibo in modo saldo e protegge le dita. La base antiscivolo mantiene la grattugia in posizione mentre si lavora su una superficie piana. L'impugnatura morbida fornisce una protezione antiscivolo

**CARATTERISTICHE:**

- Base antiscivolo
- 2 lame - grattugia fine e grossa
- Protezione delle mani
- Impugnatura morbida



Fig.1

**PARTI:**

1. Base grattugia
2. Pomello protezione delle mani
3. Lama da grattugia fine
4. Lama da grattugia grossa

**COME SI USA:****Uso della grattugia:**

Inserire la lama per grattugiare (una tra 3 o 4) nella base della grattugia (1). Appoggiare il cibo da tagliare sulla lama per grattugiare, fissare il cibo con il pomello protettivo (2), tenere il pomello e farlo scorrere avanti e indietro per grattugiare il cibo (Vedi Fig.1). La protezione per le mani è stata progettata per un taglio facile e sicuro. Ha dei perni in acciaio inossidabile per afferrare saldamente il cibo.

**Pulizia:**

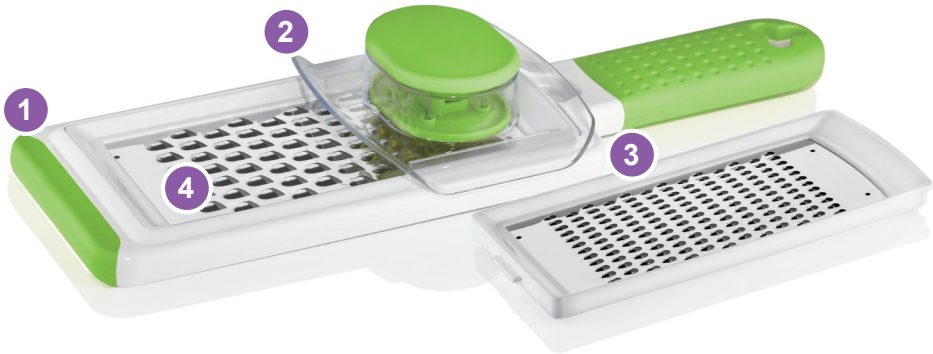
Per pulire la base della grattugia usare acqua saponata e una spugna e risciacquare con acqua calda. Per pulire la grattugia a lama usare una spazzola di setole per rimuovere le particelle di cibo e risciacquare sotto l'acqua calda. **Non usare mai le dita per rimuovere il cibo!**

**ATTENZIONE:**

Le lame sono estremamente affilate, maneggiare con cura e tenere fuori dalla portata dei bambini.

**ES: Tavialo Rallador manual de seguridad**

(Art. 192.200.002)

**INSTRUCCIONES**

El rallador Tavialo es cómodo de sostener y utilizar. Tiene 2 cuchillas intercambiables incluidas - para el rallado fino y grueso que entran y salen rápida y fácilmente. El protector de manos incluido sujeta los alimentos con firmeza y protege los dedos. La base antideslizante mantiene el rallador en su sitio mientras se trabaja en una superficie plana. El mango suave proporciona una protección antideslizante

**CARACTERÍSTICAS:**

- Base antideslizante
- 2 cuchillas - rallador fino y grueso
- Protección de las manos
- Mango suave



Fig.1

**PIEZAS:**

1. Base de mandolina
2. Pomo de protección de las manos
3. Cuchilla ralladora fina
4. Cuchilla ralladora gruesa

**COMO USÁR****Uso del rallador:**

Introduzca la cuchilla de rallado (una de las 3 o 4) en la base del rallador (1). Coloque el alimento a cortar sobre la cuchilla de rallado, fije el alimento con el pomo protector (2), sujete el pomo y deslícelo hacia delante y hacia atrás para rallar el alimento (Ver Fig.1). El protector de manos está diseñado para cortar con facilidad y seguridad. Dispone de clavijas de acero inoxidable para agarrar firmemente los alimentos.

**Limpieza:**

Para limpiar la base del rallador utilice agua jabonosa y una esponja y aclárela con agua tibia. Para limpiar el rallador de cuchillas, utilice un cepillo de cerdas para eliminar las partículas de comida y aclárela con agua tibia.

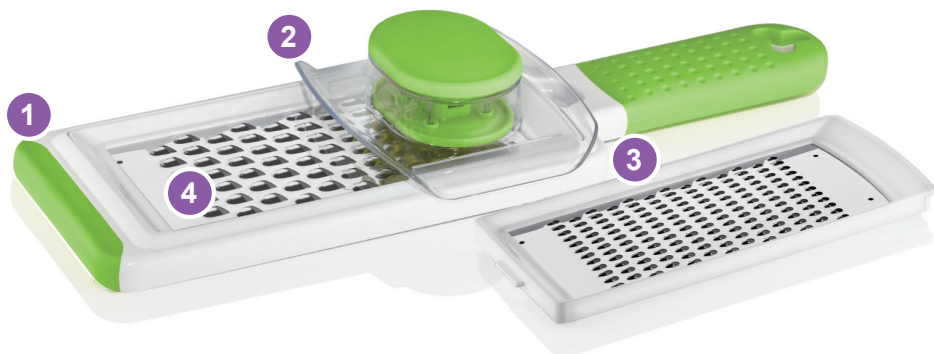
**No utilice nunca los dedos para retirar los alimentos!**

**ADVERTENCIA:**

Las cuchillas están muy afiladas, manipúlelas con cuidado y manténgalas fuera del alcance de los niños.

**RU: Терка Tavialo в наборе**

(art. 192.200.002)

**ИНСТРУКЦИЯ**

Терка Tavialo удобная и легкая в использовании. В комплекте 2 сменных лезвия - для мелкого и крупного натирания, которые быстро и легко фиксируются и снимаются. Держатель для натирания с защитой для пальцев надежно удерживает пищу и защищает пальцы. Противоскользкая база удерживает терку на месте во время работы на ровной поверхности. Мягкая накладка на рукоятке обеспечивает надежный захват терки.

**ОСОБЕННОСТИ:**

- Противоскользкая база.
- 2 лезвия - для мелкого и крупного натирания.
- Держатель для натирания с защитой для пальцев.
- Рукоятка с мягкой накладкой.



Рис.1

**ДЕТАЛИ:**

1. База терки
2. Держатель для натирания с защитой для пальцев
3. Лезвие для мелкого натирания
4. Лезвие для крупного натирания

**ПРИМЕНЕНИЕ:****Использование терки:**

Вставьте одно из лезвий (3 или 4) в базу терки (1). Положите продукт, который нужно натереть на лезвие и закрепите продукт держателем (2). Выполняйте продольные движения вперед и назад, чтобы натереть продукт (см. Рис.1). Держатель имеет защиту для рук, и разработан для легкого и безопасного натирания. Он имеет шпильки из нержавеющей стали, чтобы прочно фиксировать продукты.

**Чистка:**

Для очистки базы терки используйте мыльную воду и губку, после чего промойте горячей водой. Для очистки лезвий используйте щетку для удаления частиц пищи и промывайте под горячей водой. Никогда не используйте пальцы для удаления пищи!

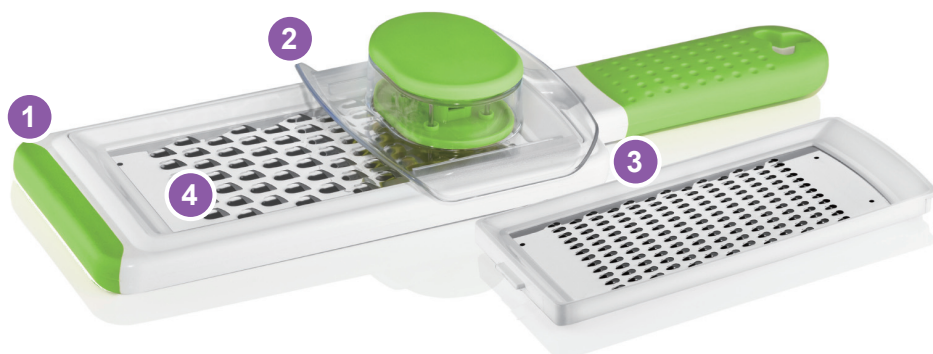
**ВНИМАНИЕ:**

Лезвия чрезвычайно острые, пользуйтесь ими осторожно и держите в недоступном для детей месте.



**PL: Tavialo bezpieczna i poręczna tarka – zestaw**

(art. 192.200.002)

**INSTRUKCJA**

Tarka Tavialo jest wygodna w trzymaniu i użytkowaniu. W zestawie znajdują się 2 wymienne ostrza – do drobnego i grubszego tarcia, które można łatwo i szybko wymieniać. Dołączony uchwyt pozwala bezpiecznie trzymać żywność i chronić palce. Antypoślizgowa podstawa utrzymuje tarkę w miejscu podczas pracy. Miękki uchwyt zapewnia wygodną pracę.

**CECHY:**

- Antypoślizgowa podstawa
- 2 ostrza – do drobnego i większego tarcia
- Ochrona na palce
- Miękki uchwyt



Rys.1

**ELEMENTY:**

1. Podstawa tarki
2. Uchwyt do trzymania produktów
3. Tarka z małymi oczkami
4. Tarka z dużymi oczkami

**SPOSÓB UŻYCIA:****Używanie krajalnicy:**

Włóż ostrze tarki (3 lub 4) do podstawy tarki (1). Połóż warzywa/owoce na ostrzu i dociśnij uchwytem (2). Przyciskając żywność do powierzchni tarki, przesuwać uchwyt w dół i w górę (patrz Rys.1). Uchwyt do trzymania żywności został zaprojektowany z myślą o łatwym i bezpiecznym krojeniu. Posiada szpikulce ze stali nierdzewnej dla pewnego uchwytu.

**Czyszczenie:**

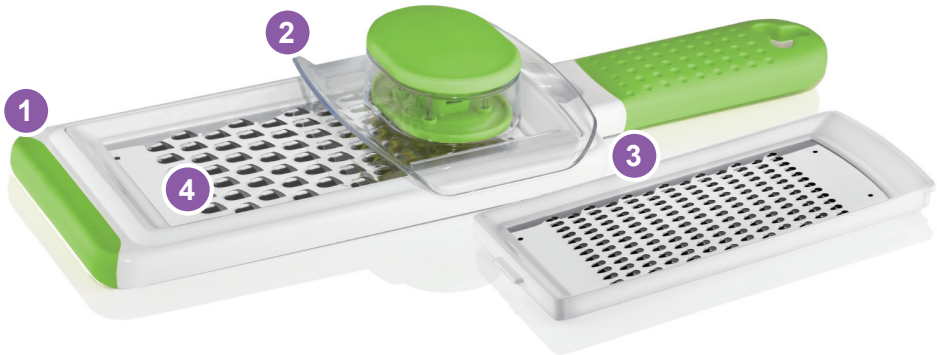
Do czyszczenia podstawy tarki użyj wody z mydłem i gąbki, a następnie spłucz gorącą wodą. Aby wyczyścić ostrza, użyj szczotki do usunięcia resztek jedzenia i spłucz pod gorącą wodą. **Nigdy nie usuwaj pozostałości produktów z tarki palcami!**

**UWAGA:**

Ostrza są wyjątkowo ostre, należy obchodzić się z nimi ostrożnie i chronić je przed dziećmi.

**UA: Терка Tavialo в наборі**

(art. 192.200.002)

**ІНСТРУКЦІЯ**

Терка Tavialo зручна та легка у використанні. У комплекті 2 змінних леза - для дрібного та крупного натирання, які швидко та легко фіксуються та знімаються. Тримач для натирання із захистом для пальців надійно утримує їжу та захищає пальці. Протиковзка база утримує терку на місці під час роботи на рівній поверхні. М'яка накладка на ручці забезпечує надійний захват терки.

**ОСОБЛИВОСТІ:**

- Протиковзка база.
- 2 леза - для дрібного та крупного натирання.
- Тримач для натирання із захистом для пальців.
- Ручка з м'якою накладкою.

**ДЕТАЛІ:**

1. База терки
2. Тримач для натирання із захистом для пальців
3. Лезо для дрібного натирання
4. Лезо для крупного натирання

**ЗАСТОСУВАННЯ:****Використання терки:**

Вставте одне з лез (3 або 4) в базу терки (1). Покладіть продукт, який потрібно натерти, на лезо та закріпіть продукт тримачем (2). Виконуйте повздожні рухи вперед та назад, щоб натерти продукт (див. Мал.1). Тримач має захист для рук, та розроблений для легкого та безпечного натирання. Він має шпильки з нержавіючої сталі, щоб міцно фіксувати продукти.

**Очищення:**

Для очищення бази терки використовуйте мильну воду та губку, після чого промийте гарячою водою. Для очищення лез використовуйте щітку для видалення частинок їжі, та промивайте під гарячою водою. Ніколи не використовуйте пальці для видалення їжі!

**УВАГА:**

Леза надзвичайно гострі, користуйтеся ними обережно та тримайте в недоступному для дітей місці.





TAVIALO UG      Tel.: +49 (761) 60068830  
Immentalstr. 50      Fax: +49 (761) 69669602  
79104 Freiburg      e-mail: [info@tavialo.de](mailto:info@tavialo.de)  
GERMANY