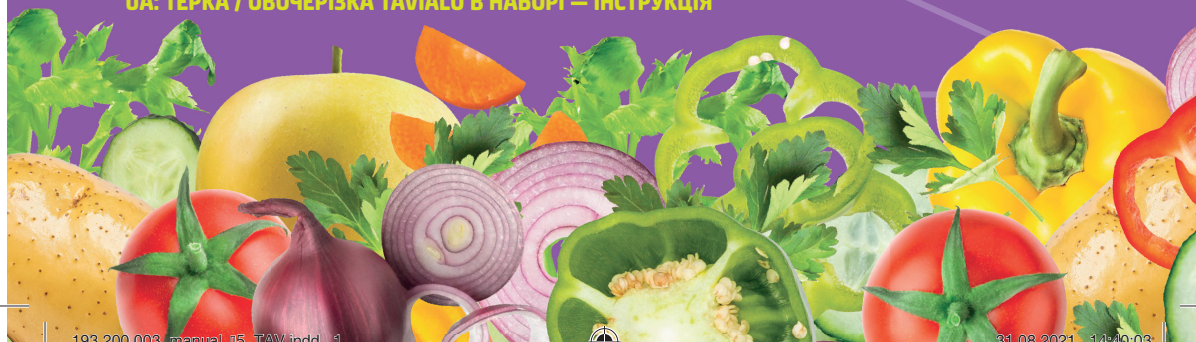


GOURMET



DE: TAVIALO HOBEL- / REIBENSET – ANLEITUNG
EN: TAVIALO SLICER / GRATER SET – MANUAL
FR: TAVIALO JEU D'ÉMINCEUR ET RÂPE – MANUEL D'INSTRUCTION
IT: TAVIALO SET GRATTUGIE / AFFETTA ORTAGGI – ISTRUZIONI
ES: TAVIALO JUEGO DE RALLADOR Y REBANADOR – INSTRUCCIONES
RU: ТЕРКА / ОВОЩЕРЕЗКА TAVIALO В НАБОРЕ – ИНСТРУКЦИЯ
PL: TAVIALO TARKA / KRAJALNICA - ZESTAW – INSTRUKCJA
UA: ТЕРКА / ОВОЧЕРІЗКА TAVIALO В НАБОРІ – ІНСТРУКЦІЯ





DE: Tavialo Hobel- / Reibenset

(Art. 192.200.003)

**ANLEITUNG**

Die Tavialo Hobel- / Reibenkombi liegt gut in der Hand und ist bequem zu bedienen. Sie verfügt über 3 austauschbare Klingen, die schnell und einfach ein- und ausrasten. Es umfasst eine Schneideklinge und 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 den Gemüsehobel beim Arbeiten auf einer ebenen Fläche in Position. Der weiche Griff bietet rutschfesten Halt.

EIGENSCHAFTEN:

- Rutschfest
- 3 Klingen – Schneidemesser, feine und grobe Reibe
- Handschutz
- Weicher Griff

**Bild 1****EINZELTEILE:**

1. Mandoline
2. Handschutz
3. Feine Reibeklinge
4. Grobe Reibeklinge
5. Schneidemesser

VERWENDUNG:**Nutzung der Mandoline:**

Setzen Sie eine der Klingen ((3), (4) oder (5)) in das Mandolinengehäuse (1) ein. Legen Sie das zu schneidende 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 schneiden oder zu reiben (siehe Bild 1). Der Handschutz wurde für einfaches und sicheres Schneiden entwickelt und enthält rostfreie Stahlstifte um das Essen fest zu halten.

Reinigung:

Nutzen Sie zum Reinigen des Grundgehäuses Spülmittel und einen Schwamm. Danach mit heißem Wasser ausspülen. Reinigen Sie Schneidemesser und Reiben mit einer Bürste oder einem Borstenpinsel, um Essensreste 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 Slicer / Grater Set

(art. 192.200.003)

**MANUAL**

Tavialo Slicer / Grater is comfortable to hold and use. It has 3 interchangeable blades included – slicing blade and 2 grating blades - 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
- 3 blades– slicing blade, fine grating blade and coarse grating blade
- Hand guard
- Soft grip handle

**Fig.1****PARTS:**

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

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

Insert the blade (one of 3-5) into the mandoline base (1). Lay the food to be cut on the 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 Jeu d'éminceur et râpe

(art. 192.200.003)

**MANUEL D'INSTRUCTION**

Le jeu d'éminceur et râpe de Tavialo se tient fermement en main et est facile à utiliser. Il est équipé de 3 lames interchangeables – une trancheuse et deux râpes - 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 râpe en place lorsque vous travaillez sur une surface plate.

FONCTIONNALITÉS :

- Base antidérapante
- 3 lames, râpage fin, le râpage grossier et trancheur
- Le protège-mains
- Manche à poignée souple

**PIÈCES DÉTACHÉES:**

1. Base de la râpe
2. Le protège-mains
3. Lame à râper fine
4. Lame à râper grossière
5. Trancheuse

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

Insérez la lame (une des 3-5) dans la base de la râpe (1). Placez l'ingrédient à couper sur la lame à râper, fixez l'ingrédient avec le protège-main (2), tenez le protège-main et faites-le glisser en avant et 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 :

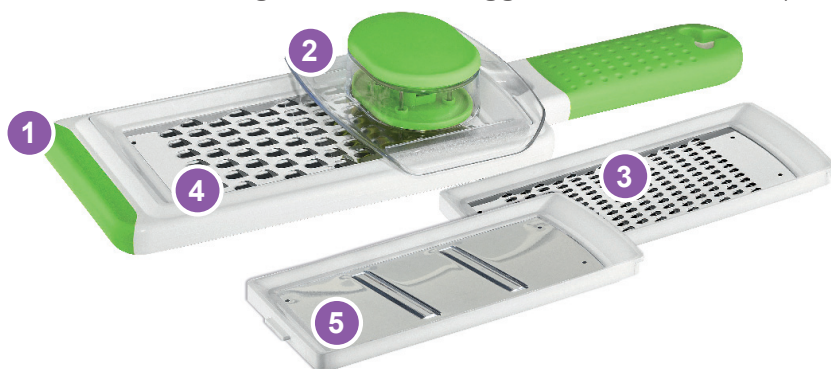
Pour nettoyer votre râpe, utilisez de l'eau savonneuse et une éponge puis rincez à l'eau chaude. Pour nettoyer les lames, utilisez une brosse à poils pour enlever les particules d'ingrédients et rincez à l'eau chaude. N'utilisez jamais les doigts pour retirer les ingrédients!

ATTENTION:

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

IT: Tavialo Set Grattugie / Affetta ortaggi

(art. 192.200.003)

**ISTRUZIONI**

La grattugia / affetta-verdure Tavialo è comoda da tenere in mano e da usare. Ha 3 lame intercambiabili incluse - lama per affettare e 2 lame per grattugiare - per grattugiare finemente e grossolanamente che entrano ed escono velocemente e facilmente. La protezione per le mani inclusa tiene il cibo in modo sicuro e protegge le dita. La base antiscivolo mantiene la mandolina in posizione mentre si lavora su una superficie piana. L'impugnatura morbida fornisce una protezione antiscivolo.

CARATTERISTICHE:

- Base antiscivolo
- 3 lame: lama per affettare, lama per grattugia fine e lama per grattugia grossa
- Protezione delle mani
- Impugnatura morbida

**PARTS:**

1. Base grattugia
2. Protezione delle mani
3. Lama di grattugia fine
4. Lama da grattugia grossa
5. Lama per affettare

COME SI USA:**Usò grattugia:**

Inserire la lama (una delle 3-5) nella base della grattugia (1). Appoggiare il cibo da tagliare sulla lama, fissare il cibo con la protezione per le mani (2), tenere la protezione per le mani e far scorrere avanti e indietro per affettare il cibo (Vedi Fig.1). Il paramano è stato progettato 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 e sapone 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 Juego de rallador y rebanador

(art. 192.200.003)

**INSTRUCCIONES**

El rallador / rebanador de Tavialo es cómodo de sostener y utilizar. Tiene 3 cuchillas intercambiables incluidas -cuchilla de corte y 2 cuchillas de rallado- para un rallado fino y grueso que entran y salen rápida y fácilmente. El protector de manos incluido sujeta los alimentos de forma segura y protege los dedos. La base antideslizante mantiene la mandolina en su sitio mientras se trabaja en una superficie plana. El mango suave proporciona una protección antideslizante.

CARACTERÍSTICAS:

- Base antideslizante
- 3 cuchillas: cuchilla de corte, cuchilla de rallado fino y cuchilla de rallado grueso
- Protección de las manos
- Mango suave



Fig.1

PIEZAS:

1. Base del rallador
2. Protección de las manos
3. Cuchilla ralladora fina
4. Cuchilla ralladora gruesa
5. Cuchilla de corte

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 / овощерезка Tavialo в наборе

(art. 192.200.003)

**ИНСТРУКЦИЯ**

Терка / овощерезка Tavialo удобная и легкая в использовании. В комплекте 3 сменных лезвия - лезвие для нарезки и 2 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 / овощерезки.

ОСОБЕННОСТИ:

- Противоскользкая база.
- 3 лезвия - для нарезки, 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
5. Лезвие для нарезки

ПРИМЕНЕНИЕ:**Использование терки / овощерезки:**

Вставьте одно из лезвий (3 - 5) 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:

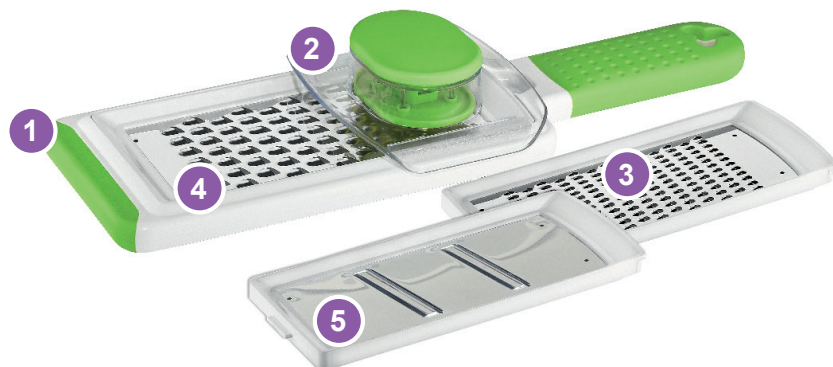
Для очистки базы терки используйте мыльную воду и губку, после чего промойте горячей водой. Для очистки лезвий используйте щетку для удаления пищи, и промывайте их под горячей водой. Никогда не используйте пальцы для удаления пищи!

ВНИМАНИЕ:

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

PL: Tavialo Tarka / krajalnica – zestaw

(art. 192.200.003)

**INSTRUKCJA**

Tarka / krajalnica Tavialo jest wygodna w trzymaniu i użytkowaniu. W zestawie znajdują się 3 wymienne ostrza – ostrze do krojenia i 2 nakładki do drobnego i grubszego tarcia, które można łatwo i szybko wymieniać. Dołączony uchwyt pozwala bezpiecznie trzymać żywność i chronić palce. Antypoślizgowa podstawa utrzymuje tarkę/krajalnicę w miejscu podczas pracy. Miękki uchwyt zapewnia wygodną pracę.

CECHY:

- Antypoślizgowa podstawa
- 3 ostrza – do krojenia oraz do drobnego i większego ścierania
- Ochrona na palce
- Miękki uchwyt



Rys.1

ELEMENTY:

1. Podstawa tarki/krajalnicy
2. Uchwyt do trzymania produktów
3. Tarka z małymi oczkami
4. Tarka z dużymi oczkami
5. Ostrze do krojenia

SPOSÓB UŻYCIA:**Używanie krajalnicy:**

Włóż ostrze tarki (3, 4 lub 5) do podstawy tarki (1). Połóż warzywa/owoce na ostrzu i dociśnij uchwytem (2). Przyciskając żywność do powierzchni tarki, przesuwaj 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 / овочерізка Tavialo в наборі (art. 192.200.003)**ІНСТРУКЦІЯ**

Терка / овочерізка Tavialo зручна та легка у використанні. У комплекті 3 змінних леза – лезо для нарізки та 2 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. Проти-ковзка база утримує терку на місці під час роботи на рівній поверхні. М'яка накладка на ручці забезпечує надійний захват терки / овочерізки.

ОСОБЛИВОСТІ:

- Проти-ковзка база.
- 3 леза – для нарізання, для дрібного та крупного натирання.
- Тримач для натирання із захистом для пальців.
- Ручка з м'якою накладкою.



Мал. 1

ДЕТАЛІ:

1. База терки
2. Тримач для натирання із захистом для пальців
3. Лезо для мілконого натирання
4. Лезо для крупного натирання
5. Лезо для нарізки

ЗАСТОСУВАННЯ:

Використання терки / овочерізки:

Вставте одне з лез (3 - 5) в базу терки (1). Покладіть продукт, який потрібно натерти, на лезо та закріпіть продукт тримачем (2). Виконуйте повздовжні 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 їх 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
GERMANY