

Használati útmutató

1. Alapszerkezet tapadókoronggal
2. Tapadókorong fogókarja
3. Hámozópenge
4. Hámozópenge beállítása
5. Hámozópenge biztosítója
6. Orsórúd
7. Tüskés alkatrész
8. Orsó fogókarja
9. Orsó biztosítója
10. Védőfedél
11. Szeletelőpenge
12. Rögzítőrész
13. Rögzítőcsavar

Első használat előtt

Első használat előtt folyó víz alatt öblítse le majd szárítsa meg a hámozó rozsdamentes acél részeit.

Összeállítás

A terméket rakja össze a mellékelt rajz alapján (1). A hámozóba helyezze bele a szeletelőpengét úgy, hogy az illeszkedjen a rögzítőrészbe és az alapszerkezetbe, majd a csavar behúzásával erősítse hozzá. Csavarozza a fogókart az orsórúd sima végére, nyomja meg és tassa az orsó biztosítóját, és az orsórúdat szúrja bele a hámozóba. Az orsórúdra csavarozza fel a tüskés alkatrészt és védőfedelelet.

Rögzítés

A hámozót helyezze letisztított, sima, nem lyukacsos felületre, hosszanti irányban annak széléhez, a tapadókorong fogókarját nyomja lefelé és a spirálvágót rögzítse a felülethez (2). **Jó tipp:** Az almahámozó biztos rögzítéséhez lyukacsos, egyenetlen vagy nem teljesen sima felületen, pl. fán, lamináton, műmárványon, kerámián és has. használja a HANDYszupertapadós alátétet(art. 643589).

Hámozatlan almaszeletek

Nyomja meg és tartsa az orsó biztosítóját, majd csúszassa ki az orsót a hámozóból (3). A hámozópengét tartsa maga felé úgy, hogy a biztosító bekattanjon és a penge lehajtva maradjon (4). Távolítsa el a védőfedelelet és szúrja fel az almát a száránál lévő horpadásánál az orsó tüskéire (5). Folyamatosan forgassa el a fogókart az óramutató járásával megegyező irányba (6) úgy, hogy az egész alma áthaladjon a szeletelőpengén (7). Az almaspirált emelje le a magházról (8), késsel hosszában vágja el (9) és készítse elő a vékony almaszeleteket az aszaláshoz (10).

Fontos figyelmeztetés: fordítson különös figyelmet az almahámozó használatára, összeállítására, tisztítására: az orsó tüskéi, a szeletelő- és hámozópenge nagyon élesek!

Hámozott almaszeletek

Hámozott almaszeletek gyors készítéséhez gyümölcsös süteményekbe, salátákba, zsemlefelfűjtba stb. nyomja meg az orsó biztosítóját és a hámozópenge munkára kész helyzetbe kerül (11). Az orsó elfordítása előtt az alma típusa és héjának vastagsága alapján állítsa be a hámozópenge vastagságát (12). Az ideális beállítás a középhelyzet, a szeletek vastagsága cca. 2 mm lesz. Ezután ugyanúgy járjon el, mint a hámozatlan almaszeleteknél (13).

Egész hámozott alma

Egész alma gyors hámozásához bébiételekbe, befőttbe és has. a csavar eltekerésével lazítsa meg a rögzítőrészt és a hámozóból vegye ki a szeletelőpengét (14). Ezután ugyanúgy járjon el, mint a hámozott almaszeletek készítésénél (15). Húzza ki a hámozott egész almát a magházzal együtt az orsóból, szükség szerint szabadítsa meg a magházától és reszelje bele bébiételbe vagy szeletelje kompótbba és has.

Tisztítás

Távolítsa el a magházat az orsó tüskéiről, a hámozót mossa el folyó víz alatt és szárítsa meg. **Figyelmeztetés:** Ha mosogatás közben a hámozó

műanyag szerkezetébe víz kerül, hagyja állni a terméket, a víz kifolyik a hámozó alján lévő lyukakon (16).

Tárolás

Gyermekektől elzárva tárolja, a hámozó belsejébe helyezett orsóval és felhelyezett védőfedéllel.

3 év garancia

Erre a termékre az eladás napjától számítva 5 éves garanciát biztosítunk.

A garancia nem vonatkozik a következő esetekre:

- a termék nem a használati útmutató szerint volt használva
- a sérülések ütésből, esésből vagy szakszerűtlen kezeléssel származnak
- a terméken nem engedélyezett javítások és változtatások mentek végbe

Indokolt reklamáció esetén forduljon az eladóhoz vagy valamelyik szervizközpontoz a www.tescoma.hu oldalon található lista alapján.