

Vegetable mill / Pasírovač / Passaverdere / Pasapurés
Paseweite / Passiermühle / Moulin à légumes
Przecierak / Pasírovač / Механическое сито

3

YEARS
GUARANTEE



Small holes: tomatoes, zucchini, pumpkins, baby carrots, bananas, strawberries, etc. **Malé otvory:** rajčata, cukety, dýně, baby karotka, banány, jahody apod. **Fori piccoli:** pomodori, zucchine, zucche, carote baby, banane, fragole, ecc. **Orificios pequeños:** tomate, calabacín, calabaza, zanahoria pequeña, plátano, fresa, etc. **Orificios pequeños:** tomates, berenjenas, abóboras, cenouras pequenas, bananas, morangos, etc. **Kleine Löcher:** Tomaten, Zucchini, Kürbis, Baby-Karotte, Bananen, Erdbeeren usw. **Trous fins:** tomates, courgettes, citrouille, mini-carottes, bananes, fraises, etc. **Male otwory:** pomidory, cukinie, dynia, mini marchewka, banany, truskawki itp. **Malé otvory:** paradajky, cuketa, tekvička, baby karotky, banány, jahody a pod. **Маленькие отверстия:** помидоры, кабачки, тыква, маленькая морковь, бананы, клубника и т.п.

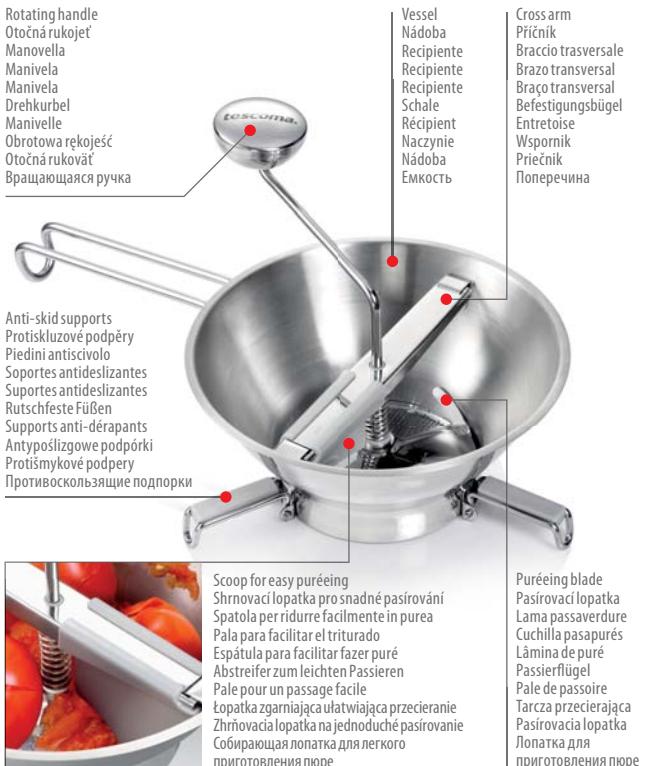
Medium holes: tomatoes, carrot, parsley, celery, onion, apples, etc. **Střední otvory:** rajčata, mrkev, petržel, celer, cibule, jablka apod. **Fori medi:** pomodori, carote, prezzemolo, sedano, cipolla, mela, ecc. **Orificios medianos:** tomate, zanahoria, perejil, apio, cebolla, manzana, etc. **Orificios medios:** tomates, cebollas, salsa, apio, cebolla, maíz, etc. **Mittelgroße Löcher:** Tomaten, Möhre, Petersilie, Sellerie, Zwiebel, Äpfel, usw. **Trous moyens:** tomates, carottes, panais, céleri, oignons, pommes, etc. **Średnie otwory:** pomidory, marchew, pietruszka, seler, cebula, jabłka itp. **Stredné otvory:** paradajky, mrkvka, petržlen, zeler, cibula, jablká a pod. **Средние отверстия:** помидоры, морковь, петрушка, сельдерей, лук, яблоки и т.п.

Large holes: potatoes, pulses, etc. **Velké otvory:** brambory, luštěniny apod. **Fori grandi:** patate, legumi, ecc. **Orificios grandes:** patatas, legumbres, etc. **Orificios grandes:** batatas, legumes, etc. **Große Löcher:** Kartoffeln, Hülsenfrüchte usw. **Trous larges:** pommes de terre, légumes secs, etc. **Duże otwory:** ziemniaki, roślinki strączkowe itp. **Velká otvory:** zemiaky, strukoviny a pod. **Большие отверстия:** картофель, бобовые и т.д.



www.tescoma.com/video/428672

designed by **tescoma**® design protected



Ø 16–22 cm

en INSTRUCTIONS FOR USE

CHARACTERISTICS

Intended for easily and quickly puréeing vegetables and fruits. Excellent for preparing tomato, potato, vegetable and fruit pastes and purées. Comes with 3 puréeing disks. Includes a scoop for continuously puréeing large amounts of vegetables and fruits.

ASSEMBLY

Insert the chosen puréeing disk into the vessel so that the centre of the puréeing disk is pointing upwards and the protrusions at the perimeter fit into the tabs on the bottom of the vessel (1). Insert the pin of the rotating handle into the centre of the disk and attach the side of the cross arm with the scoop from below into one of the cross arm brackets (2). Press the other side of the cross arm downwards and push it from below into the opposite bracket (3). Make sure by turning the handle that the vegetable mill is assembled correctly – it must rotate smoothly, without dragging.

APPLICATION

The vegetable mill can be used to prepare pastes and purées from raw and boiled tomatoes as well as from raw fruits with soft pulps, such as bananas, strawberries, etc. Other vegetables and fruits, such as root vegetables, pulses, apples, etc. should be boiled until soft before puréeing.

PURÉEING

Set the unfolded anti-skid supports of the assembled vegetable mill onto a suitable round vessel with a diameter from 16 to 22 cm (4). Put into the vegetable mill an appropriate amount of previously cut raw or boiled ripe tomatoes with soft pulps, previously cut boiled vegetables or fruits or raw fruits with soft pulps and purée them by smoothly rotating the handle clockwise (5).

IMPORTANT!

Tomatoes, root vegetables, zucchini, pumpkins, etc. should be first cut into medium-sized chunks – tomatoes into quarters or eighths – and boiled in a small amount of water until they become completely soft; tomatoes are soft enough as soon as the skin begins to separate from the flesh. The softer the vegetables, the easier and faster the puréeing. Proceed similarly when puréeing other sorts of fruits and vegetables – first boiling them until soft. Do not peel raw or boiled tomatoes and other sorts of vegetables before puréeing them; any skin residues will remain in the vegetable mill.

USEFUL HINT

Remove solid residues – skins, seeds, etc. from the vegetable mill from time to time to increase puréeing efficiency and speed. Remove rough impurities from the puréeing disk by briefly rotating the handle counter-clockwise.

STORAGE

Store the vegetable mill with the cross arm loosened.

Maintenance

Wash all parts of the vegetable mill and wipe them dry before first and after each subsequent use. Avoid using sharp objects and sand-based agents for cleaning, leave to soak if excessively dirty. All parts of the vegetable mill are dishwasher safe.

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.

cs NÁVOD K POUŽITÍ

CHARAKTERISTIKA

Určeno pro snadné a rychlé pasirování zeleniny a ovoce, vynikající pro přípravu rajčatových, bramborových, zeleninových nebo ovocných protlaků a pyré. Dodáváno se 3 pasirovací disky, opatřeno shrnovací lopatkou pro plynulé pasirování většího množství zeleniny a ovoce.

SESTAVENÍ

Do nádoby vložte zvolený pasirovací disk tak, aby jeho střed směroval vzhůru a výstupky na jeho okrajích dosedly do prolisů na dně nádoby (1). Do středu disku vložte čep otočné rukojeti a stranu příčníku se shrnovací lopatkou nasadte zespodu do jednoho z úchytů příčníku (2). Druhou stranu příčníku stlačte dolů a zasuňte zespodu do protějšího úchytu (3). Otáčením rukojeti se přesvědčte, že je pasirováč správně sestaven, otáčení musí být plynulé a bez zadržívání.

POUŽITÍ

V pasirováč lze připravit protlak a pyré ze syrových nebo vařených rajčat a ze syrového ovoce s měkkou dužinou, např. banánů, jahod apod. Ostatní zeleninu a ovoce, nap. kořenovou zeleninu, luštěniny, jablká apod. před pasirováním povařte, aby zmékly.

PASIROVÁNÍ

Sestavený pasirováč položte rozevřenými protiskluzovými podpěrami na vhodnou kultárou nádoby o průměru od 16 cm do 22 cm (4). Do pasirováče vložte přiměřené množství syrových nebo vařených naporcovaných zralých rajčat s měkkou dužinou, vařenou naporcovanou zeleninu či ovoce nebo syrové ovoce s měkkou dužinou a plynulým otáčením rukojeti po směru hodinových ručiček je propasírujte (5).

DŮLEŽITÉ!

Rajčata, kořenovou zeleninu, cukety, dýně apod. nejprve nakrájejte na středně velké kousky, rajčata na čtvrtky nebo osmnáctky a varte s malým množstvím vody, dokud zcela nezméknu, rajčata jsou dostatečně měkká, jakmile se slupka začne oddělovat od dužiny. Čím měkkí zelenina bude, tím snadněji a rychleji bude pasirování. Obdobně postupujte při pasirování ostatních druhů ovoce a zeleniny, nejprve je vždy rozvařte doměkem. Syrová nebo vařená rajčata ani ostatní druhy zeleniny před pasirováním neloupejte, nepropasirované slupky zůstanou v pasirováči.

DOBRÝ TIP

Z pasirováče průběžně odstraňujte nepropasirované zbytky, slupky, semínka apod., zvýšte tím účinnost i rychlosť pasirování. Pasirovací disk zbavíte hrubších nečistot krátkým otocením klikou proti směru hodinových ručiček.

SKLADOVÁNÍ

Pasirováč skladujte s uvolněným příčníkem.

ÚDRŽBA

Před prvním a po každém použití všechny části pasirováče umyjte a osušte. K čištění nepoužívejte ostré předměty ani čisticí prostředky na bázi píska, v případě silného znečištění nechte odmočit. Všechny díly pasirováče lze myt v myčce nádobí.

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 neobornou manipulací,
- na výrobku byly provedeny neautorizované opravy a změny.

it ISTRUZIONI PER L'USO

CARATTERISTICHE

Ideale per ridurre in purea frutta e verdura, velocemente e senza fatica. Particolamente indicato per preparare passato di pomodoro, di patate, di verdure, e purea di frutta. Provisto di 3 dischi passaverdere e di una spatola per passare grandi quantità di verdura o di frutta.

ASSEMBLAGGIO

Inserire il disco prescelto nel recipiente in modo che il centro del disco punti verso l'alto e che le sporgenze lungo i bordi combacino con le linguette sul fondo del recipiente (1). Inserire la pungente della manovella al centro del disco e attaccare il braccio trasversale alla spatola, da sotto, in una delle staffe (2). Premere l'altro lato del braccio trasversale e tirarlo dal basso verso la staffa opposta (3). Assicurarsi, quando si gira la manovella, che il passaverdere sia assemblato correttamente – deve girare in modo fluido, senza graffiare.

UTILIZZO

Il passaverdere può essere utilizzato per preparare passati e puree di pomodori cotti o crudi e di frutta cruda a polpa morbida, come banane, fragole, ecc. Altri tipi di frutta e verdura, come tuberi, legumi, mele, ecc. vanno cotti e fatti ammorbidente prima di essere passati.

PREPARARE IL PASSATO

Posizionare il passaverdere assemblato sopra un recipiente rotondo con diametro compreso fra 16 e 22 cm (4). Inserire nel passaverdere assemblato una quantità appropriata di pomodori maturi tagliati, cotti o crudi, con la polpa morbida, oppure frutta o verdura cotte e tagliate, o ancora frutta con polpa morbida, e passarli girando la manovella in senso orario (5).

IMPORTANTE!

Pomodori, tuberi, zucchine, zucche, ecc. andrebbero prima tagliati a tocchetti di medie dimensioni – i pomodori tagliati in quarti o in ottavi – e cotti in un po' d'acqua fino a farli ammorbidente; i pomodori si saranno sufficientemente ammorbidenti quando noterete che la buccia inizierà a separarsi dalla polpa. Più le verdure sono morbide, più facile e veloce sarà ridurle in purea. Procedere allo stesso modo per passare altri tipi di frutta e verdura – cuocendole prima fino a farle ammorbidente. Non serve sbucciare i pomodori crudi o cotti ed altra verdura o frutta prima di passarle; le bucce resteranno nel passaverdere.

CONSIGLIO UTILE

Rimuovere i residui solidi – bucce, semi, ecc. dal passaverdere di tanto in tanto durante l'utilizzo, per migliorarne l'efficienza e la velocità. Rimuovere i residui dal setaccio girando brevemente la manovella in senso antiorario.

CONSERVAZIONE

Riporre il passaverdere con il braccio trasversale allentato.

MANUTENZIONE

Lavare il passaverdere in tutte le sue parti ed asciugarlo prima del primo utilizzo e dopo ogni utilizzo successivo. Non utilizzare oggetti appuntiti o abrasivi per la pulizia, lasciare in ammollo se necessario. Tutti i componenti del passaverdere sono lavabili in lavastoviglie.

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.

es INSTRUCCIONES DE USO

CARACTERÍSTICAS

Disñado para preparar purés de frutas y verduras de forma rápida y sencilla. Excelente para preparar puré de tomate, patatas, verduras y frutas. Provisto de 3 discos pasaverdes. Incluye una pala para triturar grandes cantidades de verduras o fruta.

MONTAJE

Introducir el disco elegido en el recipiente de manera que el centro del disco apunte hacia arriba y que las protuberancias en los bordes encjen con las pestañas en el fondo del recipiente (1). Introducir la manivela en el centro del disco y unir el brazo transversal a la pala desde abajo en uno de los soportes (2). Presionar el otro lado del brazo transversal y empujar desde abajo hacia el soporte opuesto (3). Asegurar al girar la manivela que el pasapuré esté montado correctamente – debe girar suavemente, sin arrastrar.

MODO DE EMPLEO

El pasapurés puede ser utilizado para preparar pastas y purés de tomates hervidos o frescos y de fruta fresca con pulpa blanda como plátanos, fresas, etc. Otros tipos de fruta y verdura, como tubérculos, legumbres, manzanas, etc. deben ser hervidos hasta que estén blandos antes de ser pasados por el pasapurés.

PREPARAR EL PURÉ

Colocar el soporte antideslizante desplegado del pasapurés montado sobre un recipiente redondo adecuado con un diámetro desde 16 hasta 22 cm (4). Introducir en el pasapuré una cantidad apropiada de tomates frescos maduros o hervidos cortados con pulpa blanda, cortar verduras y frutas hervidas o fruta fresca con pulpa blanda y pasarlá girando la manivela suavemente en el sentido de las agujas del reloj (5).

¡IMPORTANTE!

Tomates, tubérculos, calabacines, calabazas, etc. deben ser cortados en trozos – medianos – los tomates cortados en cuartos o en octavos – y hervidos en una pequeña cantidad de agua hasta que se vuelvan completamente blandos; los tomates estarán lo suficientemente blandos cuando la piel comience a separarse de la carne. Cuanto más blandas sean las verduras, más fácil y rápido será reducirlas a puré. Proceder de forma similar para pasar otros tipos de frutas y verduras – hierviéndolas antes hasta que ablanden. No pelar los tomates frescos o hervidos y otras verduras antes de pasarlas, las cáscaras quedarán en el pasapurés.

CONSEJO ÚTIL

Retirar los restos sólidos – cáscaras, semillas, etc. del disco pasapurés de vez en cuando mientras se utiliza, para mejorar la eficiencia y la velocidad. Retirar las impurezas del disco girando brevemente la manivela hacia la izquierda.

CONSERVACIÓN

Guardar el pasapurés con el brazo transversal suelto.

MANTENIMIENTO

Lavar cuidadosamente todas las piezas del pasapurés y secarlo antes del primer uso y después de cada uso. No utilizar objetos afilados y agentes arenosos para su limpieza, si está excesivamente sucio dejar en remojo. Todos los componentes del pasapurés son aptos para lavavajillas.

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,
- debidos a reparaciones no autorizadas o alteraciones del producto.

pt INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO

CARACTERÍSTICAS

Serve para preparar purés de legumes e frutas de forma rápida e fácil. Excelente para preparar puré de batata, tomate, legumes e frutas. Vem com 3 discos coadores. Inclui uma espátula para triturar continuadamente grandes quantidades de legumes ou fruta.

MONTAGEM

Introduzir o disco escolhido no recipiente de maneira a que o centro do disco aponte para cima e que as salinças nos bordos encaixem nas marcas no fundo do recipiente (1). Colocar a manivela no centro do disco e unir o braço transversal à espátula por baixo num dos suportes (2). Pressionar o outro lado do braço transversal e empurrar por baixo até ao suporte oposto (3). Ao girar a manivela, assegurar que o passevite está montado correctamente – deve girar suavemente, sem arrastar.

UTILIZAÇÃO

O passevite pode ser utilizado para preparar pastas e purés de tomates cozidos ou crus e de fruta crua com polpa macia como bananas, morangos, etc. Outros tipos de fruta e legumes, como batatas, maçãs, etc. devem ser cozidas até que estejam macias antes de serem passados no passevite.

FAZER PURÉ

Colocar o suporte antideslizante do passevite num recipiente redondo adequado com um diâmetro entre 16 a 22 cm (4). Introduzir no passevite uma quantidade apropriada de tomates frescos maduros ou cozidos cortados com polpa macia, cortar legumes, frutas cozidas ou fruta fresca com polpa macia e passar girando a manivela suavemente no sentido dos ponteiros do relógio (5).

IMPORTANT!

Tomates, batatas, cebolas, abóboras, etc. devem ser cortados primeiro em pedaços médios – os tomates cortados em quartos – e fervidos numa pequena quantidade de água até ficarem completamente cozidos. Os tomates estão cozidos assim que a pele se começa a soltar. Quanto mais macios estiverem, mais fácil e rápido será fazer o puré. Proceder de forma similar para passar outros tipos de frutas e legumes – cozendo-os até ficarem macios. Não pelar os tomates frescos ou cozidos e outros legumes antes de os passar, as peles ficarão no passevite.

DICA ÚTIL

Retirar os restos sólidos – cascas, sementes, etc. do passevite de vez em quando enquanto se utiliza, para melhorar a eficiência e a velocidade. Retirar as impurezas do disco girando brevemente a manivela para a esquerda.

CONSERVAÇÃO

Guardar o passevite com o braço transversal solto.

MANUTENÇÃO

Lavar cuidadosamente todas as peças do passevite e secar antes da primeira utilização e depois de cada uso. Não utilizar objectos afiados ou agentes para a sua limpeza e deixar de molho se estiver excessivamente sujo. Todos os componentes do passevite podem ir à máquina de lavar louça.

3 ANOS DE GARANTIA

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

A GARANTIA NUNCA COBRE DEFETOS:

- 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.

de GEBRAUCHSANLEITUNG

EIGENSCHAFTEN

Zum leichten und schnellen Passieren von Gemüse und Früchten, hervorragend für die Zubereitung von Tomatenmark, Kartoffelpüree, Gemüse- und Fruchtmus. Mit 3 Passierscheiben lieferbar, mit einem Abstreifer zum kontinuierlichen Passieren von größerer Menge Gemüse, bzw. Obst.

ZUSAMMENBAU

In die Schale die gewünschte Passierscheibe einsetzen, wobei die Mitte der Lochscheibe nach oben geht und die geformten Ränder auf die Vertiefungen auf dem Boden der Schale aufliegen (1). Den Stift der Drehkurbel in die Mitte der Passierscheibe einlegen und den Befestigungsbügel mit dem Abstreifer von unten her in einen der Hälften des Bügels aufsetzen (2). Die andere Seite des Befestigungsbügels herabdrücken

und von unten her in den gegenüberliegenden Halter einschieben (3). Die richtige Zusammenstellung der Passiermühle mit dem Umdrehen der Drehkurbel überprüfen, das Drehen muss reibungslos und ohne Verklemmen erfolgen.

GE BRAUCH

Mit der Passiermühle können Püree und Tomatenmark aus rohen oder gekochten Tomaten sowie Marken aus Früchten mit weichem Fruchtfleisch, wie z.B. Bananen, Erdbeeren usw. zubereitet werden. Andere Gemüse-, bzw. Obstsorten, z.B. Wurzelgemüse, Hülsenfrüchte, Äpfel u.ä. sind vor dem Passieren weichzukochen.

PASSIEREN

Die offenen rutschfesten Füße der zusammengestellten Passiermühle auf eine geeignete runde Schüssel mit dem Durchmesser von min. 16 cm bis max. 22 cm aufstellen (4). Angemessene Menge rohe, bzw. gekochte geschnittene reife Tomaten mit weichem Fruchtfleisch, gekochte Gemüse-/Fruchtstücke, bzw. rohe Früchte mit weichem Fruchtfeisch in die Passiermühle geben, mit der Drehkurbel im Uhrzeigersinn reibungslos drehen, das Passiert gut passieren (5).

WICHTIG!

Tomaten, Wurzelgemüse, Zucchini, Kürbis u.ä. zuerst in mittelgroße Stücke schneiden, die Tomaten vierteln, bzw. achteln, mit wenig Wasser kochen, bis die Gemüsestücke ganz weich sind, die Tomaten sind weich genug, wenn die Schale beginnt, sich vom Fruchtfeisch zu trennen. Je weicher die Gemüsestücke sind, desto leichter und schneller erfolgt das Passieren. Beim Passieren von anderen Obst- und Gemüsesorten ähnlich vorgehen, zuerst weichkochen. Die rohen sowie gekochten zu passierenden Tomaten, bzw. andere Gemüsesorten vor dem Passieren nicht schälen, die nicht passierten Fruchtschalen bleiben in der Passiermühle.

GUTER TIPP

Die nicht passierten Reste, Schalen, Kerne usw. aus der Passiermühle kontinuierlich entfernen, das Passieren erfolgt wirksamer und schneller. Um die größeren Verschmutzungen aus der Passierscheibe zu entfernen, ist es mit der Kurbel kurz gegen den Uhrzeigersinn zu drehen.

LAGERN

Die Passiermühle ist mit dem gelösten Befestigungsbügel zu lagern.

WARTUNG

Alle Teile der Passiermühle vor dem ersten und nach jedem Gebrauch abspülen und abtrocknen. Zur Reinigung weder scharfe Gegenstände, noch sandhaltige Scheuermittel verwenden, im Falle einer starken Verschmutzung einweichen lassen. Alle Teile der Passiermühle sind spülmaschinenfest.

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, die den Angaben in der Gebrauchsanleitung nicht entspricht,
- Stoß-, Sturzbeschädigungen, nicht fachgerechte Handhabung,
- nicht autorisierte Reparaturen und Änderungen am Produkt.

fr MODE D'EMPLOI

CARACTÉRISTIQUES

Destiné à passer facilement et rapidement les légumes et les fruits, excellent pour la préparation de purées et de coulis de tomates, de pommes de terre, de légumes ou de fruits. Fourni avec 3 disques-passoires, équipé d'une pale pour un passage fluide d'une grande quantité de fruits ou de légumes.

ASSEMBLAGE

Placer dans le récipient le disque-passoire choisi en faisant en sorte que son centre soit orienté vers le haut et que les saillies sur ses bords s'emboîtent dans les encoches au fond du récipient (1). Placer au centre du disque le goujon de la manivelle et insérer par le bas la traverse côté pelle racloir dans l'une des encoches pour la traverse (2). Appuyer vers le bas l'autre côté de la traverse et mettre en place par le bas dans l'encoche opposée (3). Faire tourner la manivelle pour s'assurer que le montage du moulin à légumes est correctement effectué – la rotation doit être fluide et sans grippage.

UTILISATION

Le moulin à légumes permet de préparer du coulis et de la purée de tomates, crues ou cuites, et de fruits frais à pulpe molle, par exemple les bananes, les fraises, etc. Faire cuire avant de les passer à la moulinette, tous les autres fruits et légumes pour qu'ils deviennent tendres, par exemple les légumes-racines, les légumes secs, les pommes, etc.

PRESSAGE

Poser le moulin à légumes assemblé sur les supports anti-dérapants et sur un récipient rond approprié d'un diamètre de 16 à 22 cm (4). Placer dans le moulin à légumes une quantité appropriée et coupée en morceaux de tomates mûres à pulpe molle, crues ou cuites, de légumes ou de fruits cuits, ou de fruits crus à pulpe molle et mouliner en tournant la manivelle de manière régulière dans le sens des aiguilles d'une montre (5).

IMPORTANT !

Couper d'abord les tomates, légumes-racines, courgettes, citrouilles, etc. en morceaux de taille moyenne, par exemple les tomates en quartiers ou en huitièmes, et faire cuire avec une petite quantité d'eau jusqu'à ce qu'ils deviennent complètement tendres. Les tomates sont assez tendres dès que la peau commence à se séparer de la chair. Plus les légumes seront tendres, plus leur pressage sera facile et rapide. Procéder de la même manière lors du pressage des autres variétés de fruits et de légumes : les faire d'abord cuire jusqu'à ce qu'ils deviennent complètement tendres. Ne pas éplucher les tomates crues ou cuites, ni les autres variétés de légumes avant le pressage, la peau non pressée reste dans l'appareil.

CONSEIL UTILE

Enlever régulièrement les restes non passés – peau, graines, etc. du moulin à légumes pour augmenter son efficacité et accélérer le passage. La grille-passoire peut être débarrassée des impuretés grossières en tournant brièvement la manivelle dans le sens contraire des aiguilles d'une montre.

STOCKAGE

Stockez le moulin à légumes avec la traverse desserrée.

ENTRETIEN

Bien nettoyer et sécher tous les éléments du moulin avant la première utilisation et après chacune d'entre elles. Nettoyer avec des produits courants, ne pas utiliser d'objets tranchants ni de produits abrasifs, faire tremper si très sale. Toutes les parties du moulin à légumes peuvent être nettoyées au lave-vaisselle.

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 sans se conformer au présent Mode d'emploi,
- les défauts sont apparus à la suite d'un choc, d'une chute ou d'une mauvaise manipulation,
- des modifications ou réparations non autorisées ont été apportées au produit.

pl INSTRUKCJA UŻYTKOWANIA

CHARAKTERYSTYKA

Przeznaczony do łatwego i szybkiego przecierania warzyw i owoców. Doskonala do przygotowywania przecierów oraz pure z pomidorów, ziemniaków oraz innych warzyw i owoców. Wyposażony w 3 sita do przecierania, z łyżką ułatwiającą przecieranie większej ilości warzyw i owoców.

SKŁADANIE

Do naczynia należy włożyć síta do przecierania w taki sposób, aby jego środek był skierowany ku górze, natomiast wypustki na jego krawędziach zostały wsunięte w otwory na dnie naczynia (1). Do środka sita należy włożyć trzon korbki, natomiast końcówkę wspornika z łyżką zgarniającą wsunąć od spodu w jeden z uchwytów wspornika (2). Drugą końcówkę wspornika należy naciągnąć i wsunąć od spodu w przeciwny uchwyt wspornika (3). Następnie obracając korbką należy upewnić się, że przecierak zostało złożone poprawnie – obruty powinny być płynne i bez zacinania.

UŻYTKOWANIE

W przecieraku można przygotować przecier oraz puree z ugotowanych lub surowych pomidorów oraz surowych owoców z miękkim miąższem, np. bananów, truskawek itp. Inne warzywa i owoce, np. warzywa korzenne, warzywa strączkowe, jabłka itp. należy przed przecieraniem ugotować, aby były miękkie.

PRZECIERANIE

Uprednio złożony przecierak należy umieścić na odpowiednim okrągłym naczyniu o średnicy od 16 cm do 22 cm (4). Do przecieraka należy włożyć odpowiednią ilość surowych lub ugotowanych, pokrojonych dojrzałych pomidorów z miękkim miąższem, gotowanych, pokrojonych warzyw lub owoców lub surowych owoców z miękkim miąższem. Następnie płynnie obracając korbką w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara, przecierac (5).

WAŻNE!

Pomidory, warzywa korzeniowe, cukinie, dyni itp. należy najpierw pokroić na średnie kawałki, pomidory najlepiej w ćwierćtka lub osemki. Następnie gotować w małej ilości wody do momentu aż całkowicie zmiażdżą. Pomidory są dostatecznie miękkie gdy skórka zaczyna oddzielać się od miąższu. Bardziej miękkie warzywa to łatwiejsze i szybsze przecieranie. Podobnie należy postępować podczas przecierania pozostałych rodzajów owoców oraz warzyw. Zawsze w pierwszej kolejności należy je ugotować, aby były miękkie. Surowych lub gotowanych pomidorów oraz innych warzyw przed przecieraniem nie trzeba obierać ze skórki. Nieprzetarte skórki zostaną w przecieraku.

WSKAZÓWKA

W czasie pracy z przecieraka należy usuwać nieprzetarte pozostałości – skórki, nasiona itp. Dzięki temu będzie on bardziej skuteczny, a przecieranie będzie przebiegać szybko. Sito do przecierania można oczyścić poprzez krótki obrót korbką w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara.

PRZECHEYWANIE

Przecierak należy przechowywać z wysuniętym wspornikiem.

CZYSZCZENIE

Przed pierwszym użyciem oraz po każdym kolejnym użyciu wszystkie części przecieraka należy dokładnie umyć i wysuszyć. Do czyszczenia nie należy stosować ostrych przedmiotów oraz środków czyszczących na bazie piasku. W razie mocnego zabrudzenia należy pozostawić do odmoczenia. Wszystkie elementy przecieraka można myć w zmywarce.

GWARANCIA 3-LETNIA

Na produkt udzielana jest 3-letnia gwarancja, poczynawszy od dnia sprzedaży.</p