

Vegetable mill / Pasírovač / Passaverdure / Pasapurés
Passevite / Passiermühle / Moulin à légumes
Przecierak / Pasírovač / Механическое сито



stainless steel

3
YEARS
GUARANTEE

Small holes: tomatoes, zucchinis, 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, curgetes, 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, tekvica, 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, cipolle, mele, ecc. **Orificios medianos:** tomate, zanahoria, perejil, apio, cebolla, manzana, etc. **Orificios médios:** tomates, cenouras, salsa, aipo, cebola, maças, etc. **Mittelgroße Löcher:** Tomaten, Möhre, Petersilie, Sellerie, Zwiebel, Apfel, usw. **Trous moyens :** tomates, carottes, panais, céleri, oignons, pommes, etc. **Średnie otwory:** pomidory, marchew, pietruszka, seler, cebula, jablka itp. **Stredné otvory:** paradajky, mrkva, petržlen, zeler, cibula, jablka 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, rośliny strączkowe itp. **Velké otvory:** zemiaky, strukoviny a pod. **Большие отверстия:** картофель, бобовые и т.д.



www.tescoma.com/video/428672

designed by **tescoma** design protected

Rotating handle
Otočná rukojet'
Manovella
Manivela
Manivela
Drehkurbel
Manivelle
Obrotowa rękojeść
Otočná rukoväť
Вращающаяся ручка

Vessel
Nádoba
Recipiente
Recipiente
Recipiente
Schale
Réceptient
Naczynie
Nádoba
Емкость

Cross arm
Příčník
Braccio trasversale
Braccio trasversal
Braccio trasversal
Befestigungsbügel
Entretoise
Wspornik
Priečník
Поперечина

Anti-skid supports
Protisklizové podpěry
Piedini antiscivolo
Soportes antideslizantes
Soportes antideslizantes
Rutschfeste Füßen
Supports anti-dérarants
Antypoślizgowe podpórki
Protislymkové podpěry
Противоскользящие подпорки

Scoop for easy puréeing
Shrnovací lopatka pro snadné pasírování
Spatola per ridurre facilmente in purea
Pala para facilitar el triturado
Espátula para facilitar fazer puré
Abstreifer zum leichten Passieren
Pale pour un passage facile
Lopatka zgarniająca ułatwiająca przecieranie
Zhigovacia lopatka na jednoduché pasírovanie
Собирающая лопатка для легкого приготовления пюре

Puréeing blade
Pasírovací lopatka
Lama passaverdure
Cuchilla pasapurés
Lamina de puré
Passierflügel
Pale de passoire
Tarcza przecierająca
Pasirovacia lopatka
Лопатка для приготовления пюре

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, zucchinis, 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 pasírování zeleniny a ovoce, vynikající pro přípravu rajčatových, bramborových, zeleninových nebo ovocných protlaků a pyré. Dodáváno se 3 pasírovacími disky, opatřeno shrnovací lopatkou pro plynulé pasírování většího množství zeleniny a ovoce.

SESTAVENÍ

Do nádoby vložte zvolený pasírovací disk tak, aby jeho střed směřoval 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 pasírovač správně sestaven, otáčení musí být plynulé a bez zadrhávání.

POUŽITÍ

V pasírovači 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, např. kořenovou zeleninu, luštěniny, jablka apod. před pasírováním povařte, aby změkly.

PASÍROVÁNÍ

Sestavený pasírovač položte rozevřenými protiskluzovými podpěrami na vhodnou kulatou nádobu o průměru od 16 cm do 22 cm (4). Do pasírovače 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 kusky, rajčata na čtvrtky nebo osminky a vařte s malým množstvím vody, dokud zcela nezměknou, rajčata jsou dostatečně měkká, jakmile se slupka začne oddělovat od dužiny. Čím měkčí zelenina bude, tím snadnější a rychlejší bude pasírování. Obdobně postupujte při pasírování ostatních druhů ovoce a zeleniny, nejprve je vždy rozvařte doměkka. Syrová nebo vařená rajčata ani ostatní druhy zeleniny před pasírováním neloupejte, nepropasírované slupky zůstanou v pasírovači.

DOBŘÍ TIP

Z pasírovače průběžně odstraňujte nepropasírované zbytky, slupky, semínka apod., zvýšíte tím účinnost i rychlost pasírování. Pasírovací disk zbavte hrubších nečistot krátkým otočením klikou proti směru hodinových ručiček.

SKLADOVÁNÍ

Pasírovač skladujte s uvolněným příčníkem.

ÚDRŽBA

Před prvním a po každém použití všechny části pasírovače umyjte a osušte. K čištění nepoužívejte ostré předměty ani čisticí prostředky na bázi písku, v případě silného znečištění nechte odmočit. Všechny díly pasírovače lze mýt 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 neodbornou 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. Particolarmente indicato per preparare passato di pomodoro, di patate, di verdure, e purea di frutta. Provisto di 3 dischi passaverdure 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 puntina 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 passaverdure sia assemblato correttamente – deve girare in modo fluido, senza grattare.

UTILIZZO

Il passaverdure 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 ammorbidire prima di essere passati.

PREPARARE IL PASSATO

Posizionare il passaverdure assemblato sopra un recipiente rotondo con diametro compreso fra 16 e 22 cm (4). Inserire nel passaverdure 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 ammorbidire; i pomodori si saranno sufficientemente ammorbiditi 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 ammorbidire. Non serve sbucciare i pomodori crudi o cotti ed altra verdura o frutta prima di passarle; le bucce resteranno nel passaverdure.

CONSIGLIO UTILE

Rimuovere i residui solidi – bucce, semi, ecc. dal passaverdure 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 passaverdure con il braccio trasversale allentato.

MANUTENZIONE

Lavare il passaverdure 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 passaverdure 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

Diseñado 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 pasapurés. 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 encajen 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 pasarla girando la manivela suavemente en el sentido de las agujas del reloj (5).



