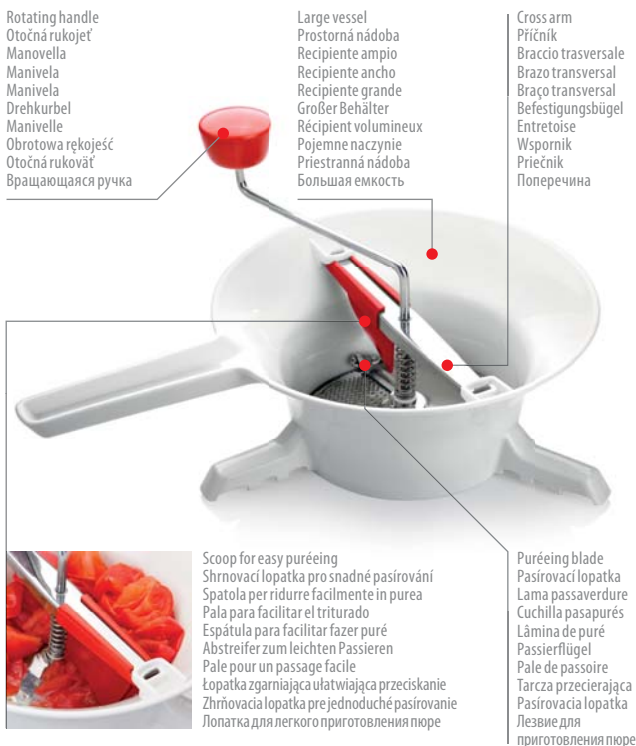


Vegetable mill / Pasírovač  
Passaverdure / Pasapurés  
Passevite / Passiermühle  
Moulin à légumes / Przecierak  
Pasírovač / Механическое сито



3  
YEARS  
GUARANTEE

designed by **tescoma** design protected



### stainless steel

Strainer with **small holes** / Pasírovač sítu s **malými otvory**  
Disco con **fori piccoli** / Disco con **orificios pequeños**  
Coador com **aberturas pequenas** / Passierscheibe mit **kleinen Löchern**  
Grille passoire à **petits trous** / Sito do przecierania z **małymi otworami**  
Pasírovač sítu s **malými otvormi** / Сито с **маленькими отверстиями**

- en** Small holes: tomatoes, zucchinis, pumpkins, baby carrots, bananas, strawberries, etc.
- es** Malé otvory: rajčata, cukety, dýně, baby karotka, banány, jahody apod.
- it** Fori piccoli: pomodori, zucchine, zucca, carote baby, banane, fragole, ecc.
- es** Orificios pequeños: tomates, calabacines, calabaza, zanahorias baby, plátanos, fresas, etc.
- pt** Aberturas pequenas: tomates, pepinos, abóbora, cenouras baby, bananas, morangos, etc.
- de** Kleine Löcher: Tomaten, Zucchini, Kürbis, Baby-Karotte, Bananen, Erdbeeren, usw.
- fr** Petits trous : tomates, courgettes, citrouilles, carottes baby, bananes, fraises, etc.
- pl** Małe otwory: pomidory, kukinia, dynia, mini marchewka, banany, truskawki itp.
- sk** Malé otvory: paradajky, cukety, tekvice, baby karotka, banány, jahody a pod.
- ru** Маленькие отверстия: помидоры, цуккини, тыква, мини-морковь, бананы, клубника и др.



### stainless steel

Strainer with **large holes** / Pasírovač sítu s **velkými otvory**  
Disco con **fori grandi** / Disco con **orificios grandes**  
Coador com **aberturas grandes** / Passierscheibe mit **großen Löchern**  
Grille passoire à **grands trous** / Sito do przecierania z **dużymi otworami**  
Pasírovač sítu s **velkými otvormi** / Сито с **большими отверстиями**

- en** Large holes: potatoes, carrots, parsley, celery, onions, apples, tomatoes, pulses, etc.
- es** Velké otvory: brambory, mrkev, petržel, celer, cibule, jablka, rajčata, luštěniny apod.
- it** Fori grandi: patate, carote, prezzemolo, sedano, cipolle, mele, pomodori, legumi, ecc.
- es** Orificios grandes: patatas, zanahorias, perejil, apio, cebollas, manzanas, tomates, legumbres, etc.
- pt** Aberturas grandes: batatas, cenouras, salsa, aipo, cebolas, maças, tomates, legumes, etc.
- de** Große Löcher: Kartoffeln, Möhre, Petersilie, Sellerie, Zwiebel, Äpfel, Tomaten, Hülsenfrüchte usw.
- fr** Grands trous : pommes de terre, carottes, persil-racine, céleri, oignon, pommes, tomates, légumineuses, etc.
- pl** Duże otwory: ziemniaki, marchew, pietruszka, seler, cebula, jabłka, pomidory, warzywa strączkowe itp.
- sk** Velké otvory: zemiaky, mrkva, petržlen, zeler, cibula, jablka, paradajky, strukoviny a pod.
- ru** Большие отверстия: картофель, морковь, петрушка, сельдерей, лук, яблоки, помидоры, бобовые и др.

## en INSTRUCTIONS FOR USE

### CHARACTERISTICS

Intended for easily and quickly puréeing vegetables and fruits. Excellent especially for preparing tomato, potato, vegetable and fruit pastes and purées. Comes with 2 puréeing disks. Includes a scoop for continuously puréeing large amounts of vegetables or fruits.

### ASSEMBLY

Insert the chosen strainer into the vessel so that the centre of the strainer is pointing upwards and the protrusions at the edges fit into the tabs on the bottom of the vessel (Fig. 1). Insert the pin of the rotating handle into the centre of the strainer and attach the side of the cross arm with the scoop from below into one of the cross arm brackets (Fig. 2). Press the other side of the cross arm downwards and pull it from below into the opposite bracket (Fig. 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 boiled and raw tomatoes and 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

Place the assembled vegetable mill onto a suitable round vessel with a diameter of at least 16 cm and not exceeding 26 cm (Fig. 4). Put into the assembled vegetable mill an appropriate amount of cut raw or boiled ripe tomatoes with soft pulps, cut boiled vegetables and fruits or raw fruits with soft pulps and purée them by smoothly rotating the handle clockwise (Fig. 5). Tomatoes and other vegetables and fruits can be puréed on both strainers. To select the strainer suitable for your food, take into consideration the type of food and the required consistency of the purée.

### 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 usually soft in 2 to 4 hours. The softer the vegetables, the easier and faster the puréeing. Proceed similarly in 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 strainer by briefly rotating the crankshaft counter-clockwise.

### STORAGE

Store the vegetable mill with the cross arm loosened.

### MAINTENANCE

Wash thoroughly 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.

## es NÁVOD K POUŽITÍ

### CHARAKTERISTIKA

Určeno pro snadné a rychlé pasírování zeleniny a ovoce, vynikající zejména pro přípravu rajčatových, bramborových, zeleninových a ovocných protlaků a pyré. Dodáváno se 2 pasírovacími disky, opatřeno shrnovací lopatkou pro plynulé pasírování většího množství zeleniny či ovoce.

### SESTAVENÍ

Do nádoby vložte zvolené pasírovač sítu tak, aby jeho střed směřoval vzhůru a výstupky na jeho okrajích dosedly do prolisů na dně nádoby (obr. 1). Do středu síta vložte čep otočné rukojeti a stranu příčniku se shrnovací lopatkou nasadte zespodu do jednoho z úchytů příčniku (obr. 2). Druhou stranu příčniku stlačte dolů a zasuňte zespodu do protějšího úchytu (obr. 3). Otáčením rukojeti se přesvědčte, že je pasírovač správně sestaven – otáčení musí být plynulé a bez zadržávání.

### POUŽITÍ

V pasírovači lze připravit protlak a pyré z vařených i syrových rajčat a ze syrového ovoce s měkkou dužinou, např. banánů, jahod apod. Ostatní zeleninu a ovoce, např. kořenovou zeleninu, luštění, jablka apod. před pasírováním povařte, aby změkly.

### PASÍROVÁNÍ

Sestavený pasírovač položte na vhodnou kulatou nádobu o průměru min. 16 cm a max. 26 cm (obr. 4). Do pasírovače vložte přiměřené množství syrových nebo vařených naporcovaných zralých rajčat s měkkou dužinou, vařenou naporcovanou zeleninu a ovoce nebo syrové ovoce s měkkou dužinou a plynulým otáčením rukojeti po směru hodinových ručiček propasírujte (obr. 5). Rajčata, zeleninu i ovoce lze pasírovat na obou pasírovacích sítích. Vhodné pasírovač sítu pro konkrétní pokrm zvolte s ohledem na typ potraviny a požadovanou hustotu protlaku.

### 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. U rajčat obvykle postačí 2–4 hodiny. Čím měkčí zelenina bude, tím snadněji a rychleji bude pasírování. Obdobně postupujte při pasírování ostatních druhů ovoce a zeleniny, nejprve je vždy rozvařte doměkka. Syrová a vařená rajčata ani ostatní druhy zeleniny před pasírováním neloupejte, nepropasírované slupky zůstanou v pasírovači.

### DOBŘÝ TIP

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

### SKLADOVÁNÍ

Pasírovač skladujte s uvolněným příčnickem.

### ÚDRŽBA

Před prvním a po každém použití všechny části pasírovače důkladně 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

Progettato per ridurre in purea frutta e verdura, velocemente e senza fatica. Particolarmente indicato per preparare passato di pomodoro, patate, verdure, e purea di frutta. Provisto di 2 dischi passaverdure e di una spatola per passare grandi quantità di verdura e frutta.

### ASSEMBLAGGIO

Inserire il disco desiderato 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 (Fig. 1). Inserire la puntina della manovella al centro del disco e attaccare il braccio trasversale al mestolo, da sotto, in una delle staffe (Fig. 2). Premere l'altro lato del braccio trasversale e tirarlo dal basso verso la staffa opposta (Fig. 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 26 cm (Fig. 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 (Fig. 5). I pomodori e altra frutta e verdura possono essere passati con entrambi i dischi. Per scegliere il disco più adatto al cibo da passare, tenere in considerazione sia il tipo di alimento, sia la consistenza che si desidera ottenere.

### 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 in genere si ammorbidiscono in un tempo che varia da 2 a 4 ore. 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 accuratamente 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 pasta de tomate, purés de fruta, de patatas y verduras. Provisto de 2 discos pasapurés y de 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 (Fig. 1). Introducir la manivela en el centro del disco y unir el brazo transversal a la pala desde abajo en uno de los soportes (Fig. 2). Presionar el otro lado del brazo transversal y tirar desde abajo hacia el soporte opuesto (Fig. 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, manzana etc. deben ser hervidos hasta que estén blandos antes de ser pasados por el pasapurés.

### PREPARAR EL PURÉ

Colocar el pasapurés montado sobre un recipiente redondo diámetro mínimo de 16 cm y que no exceda de 26 cm (Fig. 4). Introducir en el pasapuré montado 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 sentido de las agujas del reloj (Fig. 5). Tomates y otras verduras y frutas pueden ser pasados con cualquiera de los dos discos. Para elegir el disco más adecuado al alimento que se quiere triturar, tener en consideración tanto el tipo de alimento como la textura del puré que se quiere obtener.

### ¡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 en general se ablandan en un tiempo que varía de 2 a 4 horas. Cuanto más blandos sean, más fácil y rápido será reducirlos a puré. Proceder de forma similar para pasar otros tipos de frutas y verduras – hervirlas 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 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 pasapuré 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
- debido a reparaciones no autorizadas o alteraciones al producto.

## pt INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO

**CARACTERÍSTICAS**

Adequado para de forma fácil e rápida fazer purés de legumes e frutas. Excelente para preparar cremes e purés de tomate, batata, legumes e frutas. Vem com 2 discos para puré. Inclui uma espátula para fazer purés de legumes ou frutas continuamente e em grandes quantidades.

**MONTAGEM**

Inserir o coador escolhido no recipiente de maneira a que o centro do coador fique virado para cima e as saliências nas extremidades encaixem nas guias na parte inferior do recipiente (Fig. 1). Inserir o pino da manivela no centro do coador e anexar o lado da alavanca de cruz com a espátula por baixo do suporte da alavanca de cruz (Fig. 2). Pressionar o outro lado da alavanca de cruz para baixo e puxar o suporte da alavanca de cruz contrário (Fig. 3). Verifique rodando a manivela que o passevite funciona corretamente — deve rodar sem problemas, sem arrastar.

**UTILIZAÇÃO**

O passevite pode ser usado para preparar cremes e purés cozidos ou crus de tomate, fruta crua com polpa macia, tais como banana, morangos, etc. Outros legumes e frutas, por exemplo legumes de raiz e maçãs, etc. devem ser cozidos até ficarem macios antes de fazer o puré.

**FAZER PURÉ**

Colocar o passevite montado sob um recipiente redondo com pelo menos 16 cm e sem exceder os 26 cm (Fig. 4). Colocar no passevite montado uma quantidade adequada de tomates maduros crus e cortados com polpa macia ou corte legumes e frutas cozidas ou cruas mas com polpa macia e processar em puré rodando lentamente a manivela para a direita (Fig. 5). Tomates e outros legumes e frutas podem ser processados em puré nos dois coadores. Para seleccionar o coador adequado ao alimento, deve levar em consideração o tipo de alimento e a consistência desejada do puré.

**IMPORTANTE!**

Tomates, legumes de raiz, curgetes, abóboras, etc. devem primeiro ser cortados em pedaços médios – tomates em quartos ou mais – e cozidos numa pequena quantidade de água até ficarem completamente macios. Os tomates geralmente ficam macios em 2 a 4 horas. Quanto mais macios estiverem os legumes mais fácil e rapidamente se processa o puré. Proceder de igual forma para fazer puré em outras frutas ou legumes – primeiro cozer até ficarem macios. Não descascar tomates cozidos ou crus ou outros tipos de legumes antes de fazer puré. Quaisquer resíduos de casca permanecerá no passevite.

**DICA ÚTIL**

Retirar resíduos sólidos – casca, sementes, etc. do passevite, de vez em quando para aumentar a rapidez e eficiência de fazer puré. Para remover as impurezas do coador, rodar lentamente a manivela para a esquerda.

**ARMAZENAGEM**

Guardar o passevite com a alavanca de cruz solta.

**MANUTENÇÃO**

Lavar muito bem todas as peças do passevite e secar muito bem antes da primeira utilização e sempre que for utilizado. Evitar objetos afiados e agentes de limpeza à base de areia. Deixar de molho se estiver muito sujo. Todas as peças do passevite podem ser lavadas na 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 DEFEITOS:**

- 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 vor allem für die Zubereitung von Tomatenmark, Kartoffelpüree, Gemüse- und Frucht- mus. Mit 2 Passierscheiben lieferbar, mit einem Abstreifer zum kontinuierlichen Passieren von größeren 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 (Abb. 1). Den Stift der Drehkurbel in die Mitte der Passierscheibe einlegen und den Befestigungsbügel mit dem Abstreifer von unten her in einen der Halter des Bügels aufsetzen (Abb. 2). Die andere Seite des Befestigungs- bügels herabdrücken und von unten her in den gegenüberliegenden Halter einschie- ben (Abb. 3). Die richtige Zusammenstellung der Passiermühle mit dem Umdrehen der Drehkurbel überprüfen – das Drehen muss reibungslos und ohne Verklemmen erfolgen.

**GEBRAUCH**

Mit der Passiermühle können Püree und Tomatenmarke aus rohen oder gekochten Tomaten sowie Marken aus Früchten mit weichem Fruchtfleisch. Andere Gemüse-, bzw. Obstsorten, z.B. Wurzelgemüse, Hülsenfrüchte, Apfel u.ä. sind vor dem Passie- ren weichzukochen.

**PASSIEREN**

Die zusammengestellte Passiermühle auf eine geeignete runde Schüssel mit dem

Durchmesser von min. 16 cm bis max. 26 cm aufstellen (Abb. 4). Angemessene Menge rohe, bzw. gekochte geschnittene reife Tomaten mit weichem Fruchtfleisch, gekochte Gemüse-/Fruchtstücke, bzw. rohe Früchte mit weichem Fruchtfleisch in die Passiermü- le geben, mit der Drehkurbel im Uhrzeigersinn reibungslos drehen, das Passiergut pas- sieren (Abb. 5). Tomaten, Gemüse und Obst können in beiden Passierscheiben passiert werden. Die Wahl der geeigneten Passierscheibe hängt von dem zu passierenden Pas- siergutes und von der gewünschten Feinheit der Passiermasse ab.

**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. Es ist üblich hinreichend, die Tomaten 2–4 Stunden zu dünsten. Je weicher die Gemüsestücke sind, desto leichter und schneller erfolgt das Passieren. Beim Passieren von anderen Obst- und Gemüsesorten ähnlich vorgehen, zuerst weich- kochen. Die rohen sowie gekochten zu passierenden Tomaten, bzw. andere Gemüsesor- ten vor dem Passieren nicht schälen, die nicht passierten Fruchtschalen bleiben in der Passiermühle.

**GUTER TIPP**

Die Reste, wie z. B. 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 gründlich abspü- len 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:**
- anleitungswidrige Gebrauchsanleitung
- Stoß-, Sturzbeschädigungen, nicht fachgerechte Handhabung
- nichtautorisierte Reparaturen und Änderungen am Produkt.

## fr MODE D'EMPLOI

**CARACTÉRISTIQUES**

Destiné à passer facilement et rapidement les fruits et légumes, excellent notamment pour la préparation des purées et coulis de tomates, pommes de terre et de fruits. Fourni avec 2 grilles passoires, équipé d’une pale pour le passage fluide d’une grande quantité de fruits ou légumes.

**ASSEMBLAGE**

Placer la grille passoire choisie dans le récipient de manière à ce que le centre soit vers le haut et que les saillies sur les bords soient bien en place dans les renforcements situés dans le fond du récipient (fig. 1). Placer au centre de la grille l’arbre de la manivelle et mettre en place le côté de l’entretoise avec la pale par le bas dans l’une des accroches de l’entretoise (fig. 2). Presser l’autre côté de l’entretoise vers le bas et mettre en place par le bas dans l’accroche opposée (fig. 3). Faire tourner la manivelle pour s’assurer que le montage du moulin est correct – la rotation doit être fluide et sans grippage.

**UTILISATION**

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

**PRESSAGE**

Poser le moulin à légumes assemblé sur un récipient rond approprié d’un diamètre mi- nimal de 16 cm et maximal de 26 cm (fig. 4). Placer dans le moulin à légumes une quan- tité appropriée de tomates mûres à pulpe molle, fraîches ou cuites, coupées en mor- ceaux, de légumes ou fruits cuits coupés en morceaux, ou de fruits frais à pulpe molle et mouliner en tournant la manivelle de manière régulière dans le sens des aiguilles d’une montre (fig. 5). Les tomates, légumes et fruits peuvent être traités avec n’importe quelle grille-passoire. Choisissez la grille-passoire appropriée selon le type d’aliment et la consistance de la purée souhaitée.

**IMPORTANT !**

Couper d’abord les tomates, légumes-racines, courgettes, citrouilles, etc. en morceaux de taille moyenne, les tomates en quartiers ou en huitièmes, et faire cuire avec une pe- tite quantité d’eau jusqu’à ce qu’ils deviennent complètement tendres. Pour les tomates, habituellement 2–4 heures suffisent. Plus les légumes sont tendres, plus leur pressage sera facile et rapide. Procéder de la même manière lors du pressage des autres espèces de fruits et de légumes : les faire d’abord cuire jusqu’à ce qu’ils deviennent complète- ment tendres. Ne pas éplucher les tomates fraîches ou cuites, ni les autres espèces de lé- gumes avant le pressage, la peau non pressée reste dans l’appareil.

**BONNE ASTUCE**

Enlever régulièrement les restes non passés – peau, grains, etc. du moulin pour aug- menter son efficacité et accélérer le pressage. La grille-passoire peut être débarrassée des impuretés grossières en tournant brièvement la manivelle contre le sens des aiguilles d’une montre.

**STOCKAGE**

Stocker le moulin à légumes avec l’entretoise desserrée.

**ENTRETIEN**

Bien nettoyer et sécher tous les éléments du moulin avant la première et après chaque utilisation. Nettoyer avec des produits courants, ne pas utiliser d’objets tranchants, ni de produits abrasifs, faire tremper en cas de fort encrassement. Toutes 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 en opposition avec le présent Mode d’emploi,
- les défauts sont apparus à la suite de chocs, de chute ou de mauvaise manipulation,
- des modifications ou réparations non autorisées ont été apportées au produit.

## pl INSTRUKCJA UŻYTKOWANIA

**CHARAKTERYSTYKA**

Przyrząd przeznaczony do przecierania warzyw i owoców. Doskonale sprawdza się pod- czas przygotowywania pomidorowych lub owocowych przecierów, a także ziemniacza- nych i warzywnych puree. Wyposażony w 2 wymienne sita do przecierania, a także wy-

godną łopatkę ułatwiającą przecieranie większej ilości warzyw lub owoców.

**SKŁADANIE**

Do naczynia należy włożyć sito do przecierania w taki sposób, aby jego środek był skie- rowany ku górze, natomiast wypustki na jego krawędziach zostały wsunięte w otwory na dnie naczynia (rys. 1). Do środka sita należy włożyć obrotową rękojeść, natomiast końcówkę wspornika z łopatką zgarniającą wsunąć od spodu w jeden z uchwytyów wspornika (rys. 2). Drugą końcówkę wspornika należy nacisnąć i wsunąć od spodu w przeciwny chwyt wspornika (rys. 3). Następnie obracając rękojeścią należy upewnić się, że przecierak został złożony poprawnie – obroty powinny być płynne i bez zaciania.

**UŻYTKOWANIE**

W przecieraku można przygotować przecier oraz puree z gotowanych i surowych pomi- dorów oraz z surowych owoców z miękkim mięszem, np. bananów, truskawek itp. Inne warzywa i owoce, np. warzywa korzenne, warzywa strączkowe, jabłka itp. należy przed przecieraniem ugotować, aby były miękkie.

**PRZECIERANIE**

Upřednio złożony przecierak należy położyć na odpowiednim okrągłym naczyniu o średnicy min. 16 cm, a max. 26 cm (rys. 4). Do przecieraka należy włożyć odpowiednią ilość surowych lub gotowanych, pokrojonych dojrzałych pomidorów z miękkim miąż- szem, gotowanych, pokrojonych warzyw lub owoców oraz surowych owoców z miękkim miąższem. Następnie płynnie obracając rękojeścią w ruchu zgodnym z ruchem wskazówek zegara, przecierać (rys. 5). Pomidory, warzywa i owoce można przecierać na obydwu sitach do przecierania. Odpowiednie dla konkretnego pokarmu sito należy wybrać w zależności od rodzaju pokarmu oraz oczekiwanej konsystencji przecieru.

**WAŻNE!**

Pomidory, warzywa korzenne, cukinie, dynię itp. należy najpierw pokroić na średniej wielkości kawałki, pomidory najlepiej na ćwiartki lub ósemki. Następnie gotować w małej ilości wody aż całkowicie zmiękną. W przypadku pomidorów wystarczy 2 – 4 godzin. Bardziej miękkie warzywa to łatwiejsze i szybsze przecieranie. Podobny sposób postępowania należy przyjąć w przypadku przecierania pozostałych rodzajów owoców oraz warzyw. Zawsze w pierwszej kolejności należy je ugotować, aby były miękkie.

**WSKAZÓWKA**

W czasie pracy należy z przecieraka usuwać nieprzetarte pozostałości – skórki, nasiona itp. Dzięki tej czynności zwiększy się jego wydajność oraz tempo przecierania. Sito do przecierania można oczyścić poprzez krótki obrót rękojeścią rękojeścią w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara.

**PRZECHOWYWANIE**

Przecierak należy przechowywać z wysuniętym wspornikiem.

**KONSERWACJA**

Przed pierwszym użyciem oraz po każdym kolejnym użyciu należy wszystkie części przecieraka dokładnie umyć i wysuszyć. Do czyszczenia i mycia nie należy stosować ostrych przedmiotów oraz środków do mycia naczyń na bazie piasku. Uporczywe zabru- dzenia należy pozostawić do odmoknięcia. Wszystkie elementy przecieraka można myć w zmywarce.

**GWARANCJA 3- LETNIA**

Na produkt udzielana jest 3- letnia gwarancja, począwszy od dnia sprzedaży.

**GWARANCJA NIE ZOSTANIE UWZGLĘDNIONA W NASTĘPUJĄCYCH PRZYPADKACH:**

- produkt był użytkowany niezgodnie z Instrkcją użytkowania
- wady były spowodowane uderzeniem, upadkiem lub nieodpowiednim postępowaniem z produktem
- dokonano nieautoryzowanych napraw i zmian produktu.
W przypadku uzasadnionej reklamacji, prosimy zwrócić się do swojego sprzedawcy lub do jednego z punktów serwisowych, wykaz dostępny na www.tescoma.com.

## sk NÁVOD NA POUŽITIE

**CHARAKTERISTIKA**

Určený pre jednoduché a rýchle pasírovanie zeleniny a ovocia, vynikajúci najmä na prí- pravu paradajkových, zemiakových, zeleninových a ovocných pretlakov a pyré. Dodáva- ný s 2 pasírovacími diskami, opatrený zhrňovacou lopatkou pre plynulé pasírovanie väč- šieho množstva zeleniny alebo ovocia.

**ZOSTAVENIE**

Do nádoby vložte zvolené pasírovacie sito tak, aby jeho stred smeroval nahor a výstupky na jeho okrajoch dosadli do prelisov na dne nádoby (obr. 1). Do stredu sita vložte čap otočnej rukoväte a stranu priečnika so zhrňovacou lopatkou nasadte zosudu do jedné- ho z úchytiek priečnika (obr. 2). Druhú stranu priečnika stlačte dole a zasuňte zosudu do protiláhlej úchytky (obr. 3). Otáčaním rukoväte sa presvedčte, že je pasírovač správne zostavený – otáčanie musí byť plynulé a bez zadrhávania.

**POUŽITIE**

V pasírovači možno pripraviť pretiak a pyré z varených aj surových paradajok a zo suro- vého ovocia s mäkkou dužinou, napr. banánov, jahôd a pod. Ostatnú zeleninu a ovocie, napr. koreňovú zeleninu, strukoviny, jablká a pod. pred pasírovaním povarte, aby zmäkli.

**PASÍROVANIE**

Zostavený pasírovač položte na vhodnú guľatú nádobu s priemerom min. 16 cm a max. 26 cm (obr. 4). Do pasírovača vložte primerané množstvo surových alebo varených naporciovaných zrelých paradajok s mäkkou dužinou, varenú naporciovanú zeleninu a ovocie alebo surové ovocie s mäkkou dužinou a plynulým otáčaním rukoväti v smere hodinových ručičiek prepasírujte (obr. 5). Paradajky, zeleninu aj ovocie možno pasírovať na oboch pasírovacích sitách. Vhodné pasírovacie sito pre konkrétny pokrm zvolte s ohľadom na typ potraviny a požadovanú hustotu pretlaku.

**DÔLEŽITÉ!**

Paradajky, koreňovú zeleninu, cukety, tekvice a pod. najprv nakrájajte na stredne veľké kúsky, paradajky na štvrtky alebo osminky a varte s malým množstvom vody, až kým úplne nezmäknú. U paradajok zvyčajne postačí 2–4 hodiny. Čím väčšia zelenina bude, tým ľahšie a rýchlejšie bude pasírovanie. Podobne postupujte pri pasírovaní ostatných druhov ovocia a zeleniny, najprv ich vždy rozvarte domäkka. Surové a varené paradajky ani ostatné druhy zeleniny pred pasírovaním nelúpte, neprepasírované šupky zostanú v pasírovači.

**DOBÝY TIP**

Z pasírovača pribežne odstraňujte neprepasírované zvyšky – šupky, semenka a pod., zvýšite tým účinnosť aj rýchlosť pasírovania. Pasírovacie sito zbavite hrubších nečistôt krátkym otočením klukou proti smeru hodinových ručičiek.

**SKLADOVANIE**

Pasírovač skladujte s uvoľneným priečnikom.

**ÚDRŽBA**

Pred prvým a po každom použití všetky časti pasírovača dôkladne umyte a osušte. Na čistenie nepoužívajte ostré predmety ani čistiace prostriedky na báze piesku, v prípade silného znečistenia nechajte odmôčiť. Všetky diely pasírovača je možné umývať v umývačke riadu.

**3 ROKY ZÁRUKA**

Na tento výrobok je poskytovaná 3-ročná záruka poúčn dňom predaja.

**ZÁRUKA SA ZÁSADNE NEVŤAHUJE NA TIETO PRÍPADY:**

- výrobok bol používaný v rozpore s Návodom na použitie
- nedostatky boli spôsobené úderom, pádom či neodbornou manipuláciou
- na výrobku boli vykonané neautorizované opravy a zmeny.

## ru ИНСТРУКЦИЯ ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ

**ХАРАКТЕРИСТИКА**

Предназначено для легкого и быстрого перетирания овощей и фруктов. Иде- ально подходит для приготовления пасты и пюре из помидоров, картофеля, овощей и фруктов. В комплект входят 2 сита для перетирания. Также преду- смотре на лопатка для длительного перетирания большого количества овощей или фруктов.

**СБОРКА**

Вставьте выбранное сито в емкость так, чтобы центр сита был обращен вверх, а выступы на краях вошли в пазы на дне емкости (рис. 1). Вставьте штифт вра- щающейся ручки в центр сита, а конец поперечины с лопаткой снизу в один из зажимов поперечины (рис. 2). Нажмите на другую сторону поперечины и за- двиньте ее снизу в противоположный зажим (рис. 3). Вращая ручку, убедитесь, что механическое сито собрано правильно — оно должно вращаться плавно, не заедаая.

**ПРИМЕНЕНИЕ**

Механическое сито может использоваться для приготовления пасты и пюре из вареных и свежих помидоров, а также из свежих фруктов с нежной мякотью, например, бананов, клубники и др. Другие овощи и фрукты, такие как корне- плоды, бобовые, яблоки и др., должны быть отварены до мягкости, прежде чем перетирать их.

**ПЕРЕТИРАНИЕ**

Поместите собранное механическое сито на подходящую круглую емкость диа- метром не менее 16 см и не более 26 см (рис. 4). Положите в собранное меха- ническое сито нужное количество нарезанных свежих или вареных спелых по- мидоров с нежной мякотью, нарезанных вареных овощей и фруктов или све- жих фруктов с нежной мякотью и перетрите их, плавно вращая ручку по часо- вой стрелке (рис. 5). Помидоры и другие овощи и фрукты можно перетирать с помощью обоих сит. Для выбора подходящего сита учитывайте вид продукта и необходимую консистенцию пюре.

**ВНИМАНИЕ!**

Помидоры, корнеплоды, цуккини, тыква и др. должны быть предварительно нарезаны кусочками среднего размера – помидоры на четыре или восемь частей – и отварены в небольшом количестве воды, пока не станут полностью мягкими. Помидоры, как правило, становятся мягкими через 2–4 часа. Чем мягче овощи, тем легче и быстрее их перетирать. Таким же образом перетрите другие виды фруктов и овощей – предварительно отварив их до мягкости. Не чистите свежие или вареные помидоры и другие виды овощей перед пере- тиранием; вся кожица останется в механическом сите.

**ПОЛЕЗНЫЙ СОВЕТ**

Периодически убирайте твердые остатки – шкурки, семена и др. из механиче- ского сита, чтобы увеличить эффективность и скорость перетирания. Удалите грубые включения из сита, быстро вращая вал против часовой стрелки.

**ХРАНЕНИЕ**

Храните механическое сито, сняв поперечину.

**УХОД**

Тщательно промойте все части механического сита и вытрите их насухо перед первым и после каждого последующего использования. Не используйте острые предметы и абразивные вещества для очистки, при сильном загрязне- нии замочите сито в воде. Все детали механического сита пригодны для мытья в посудомоечной машине.

**3-ЛЕТНЯЯ ГАРАНТИЯ**

Гарантия на продукцию – 3 года с даты покупки.

**ГАРАНТИЯ НЕ РАСПРОСТРАНЯЕТСЯ НА ДЕФЕКТЫ, ВОЗНИКШИЕ:**

- из-за неправильного использования, противоречащего требованиям Инструкции по использованию
- в результате удара, падения или неправильной эксплуатации
- из-за несанкционированного ремонта или внесения изменений в продукцию.



<b>www.tescoma.com</b>		
<small>Tescoma s.r.o., U Tescoma 241, 760 01 Zlín, Česká republika <p>Distributo da: Tescoma spa - Gazzago S. Martino (BS) - Italia Distribuidor por: Tescoma España, S.L. Mtx., Alicante, España Distribuido por: Tescoma Portugal, Lda Dystr.: Tescoma Polska Sp. z o.o., Warzywna 14, Katowice, Polska Dowozca: Tescoma s.r.o. - Slovenská republika Дистрибутор: Tescoma L.L.d. - Москва - Россия Дистрибутор: ТОВ "Тескома - Україна" - Одеса</p></small>		