tescoma® Handy

Vegetable mill / Pasírovač / Passiergerät / Passe-légumes
Passaverdura / Pasapuré / Passevite / Przecierak
Pasírovač / Механическое сито для отварных овощей

DESCRIPTION / POPIS / BESCHREIBUNG / DESCRIPTION / DESCRIZIONE
DESCRIPCIÓN / DESCRIÇÃO / OPIS / POPIS / ОПИСАНИЕ

stainless steel

en INSTRUCTIONS FOR USE

We congratulate you on the purchase of this Tescoma product. Thank you for buying Tescoma. If needed, please contact your retailer or Tescoma at **www.tescoma.com**.

CHARACTERISTICS
Intended for **puréeing vegetables and fruits**, excellent in particular for the preparation of tomato sauces, soups and purées, vegetable sauce base (e.g. sirloin sauce), baby foods, potato and pulse purées, Italian cuisine, etc. Supplied with **3 replaceable strainers**, provided with folding supports with anti-skid treatment for **comfortable use**. Made of **high-grade stainless steel**, dishwasher safe.

ASSEMBLY
Insert the strainer into the vessel so that the centre of the strainer points upwards and the tabs at the edges fit into the holes on the bottom of the vessel (A). Insert the pin of the rotating handle into the centre of the strainer and engage the cross arm **into the cross arm bracket from below** – first on one side and then on the other side (B). Make sure by rotating the handle that the vegetable mill is assembled correctly.

INSTRUCTIONS FOR USE
Outstretch the supports and put the vegetable mill onto the rim of a suitable vessel – **a pot, a bowl**, etc. (C). Put thermally treated vegetables or fruits into the vegetable mill in a quantity that does not reach **more than 1 cm above the puréeing blade**. Purée the food by smoothly rotating the handle **clockwise** (D). Continuously remove solid residues – skins, seeds, etc. from the vegetable mill to increase the effect and speed of puréeing.

Thermally treated vegetables and fruits may be puréed on any of the strainers – with small, medium and large holes. To select the strainer suitable for your food, take into consideration the type of the food and the **required consistency of the purée**.

NOTICE
When puréeing tomatoes, use ripe products, cut them into large pieces (quarters or eighths) and boil 2 to 4 hours with a small amount of water until very soft. The softer the tomatoes, the easier and faster the puréeing. Do not peel puréed tomatoes, the skin will remain in the vegetable mill. Proceed similarly in puréeing other sorts of fruits and vegetables – first boiling them until soft and do not peel them.

STORAGE
Store disassembled.

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 the 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

In case of a justified complaint please contact your retailer or one of the service centres; for their list please refer to **www.tescoma.com**.

cs NÁVOD K POUŽITÍ

Blahopřejeme k zakoupení výrobku Tescoma a děkujeme za důvěru projevenou naší značce. V případě potřeby se prosím obraťte na svého prodejce nebo na firmu Tescoma prostřednictvím **www.tescoma.com**.

CHARAKTERISTIKA
Určeno k pasírování zeleniny a ovoce, vynikající zejména pro přípravu omáček, polévek a protlaků z rajčat, základů zeleninových omáček (např. svíčková), kojeneckých výživ, bramborových a luštěninových pyré, italských pokrmů apod. Dodáváno se **3 výměnnými pasírovacími síty**, opatřeno sklápěcími podpěrami s protiskluzovou úpravou pro **komfortní použití**. Vyrobeno **z prvotřídní nerezavějící oceli**, vhodné do myčky.

SESTAVENÍ
Do nádoby vložte pasírovací síto tak, aby jeho střed směřoval vzhůru a prolisy na jeho okrajích dosedly do otvorů na dně nádoby (A). Do středu síta vložte čep otočné rukojeti a příčník zasuňte **zespodu do úchytu příčníku** - nejprve na jedné a potom na druhé straně (B). Otáčením rukojeti se přesvědčte, že je pasírovač správně sestaven.

POUŽITÍ
Rozevřete podpěry a pasírovač položte na okraj vhodné nádoby – **hrnce, mísy** apod. (C). Do pasírovače vložte tepelně upravenou zeleninu nebo ovoce tak, aby jeho množství nepřesahovalo **pasírovací lopatku o více než 1 cm**. Plynulým otáčením rukojetí **po směru hodinových ručiček** potraviny propasírujte (D). Z pasírovače průběžně odstraňujte nepropasírované zbytky – slupky, semínka apod., zvýšíte tím účinnost i rychlost pasírování.

Tepelně upravenou zeleninu a ovoce lze pasírovat na kterémkoliv z pasírovacích sít - s malými, středními i velkými otvory. Vhodné pasírovací síto pro konkrétní pokrm zvolte s ohledem na typ potraviny a **požadovanou hustotu protlaku**.

UPOZORNĚNÍ
Při pasírování rajčat používejte zralé plody, které nejprve nakrájejte na větší díly (čtvrtky nebo osminky) a vařte 2 - 4 hodiny s malým množstvím přidané vody, dokud úplně nezměknou. Čím měkčí rajčata budou, tím snadnější a rychlejší bude jejich pasírování. Pasírovaná rajčata neloupejte, nepropasírovaná slupka zůstane v pasírovači. Obdobně postupujte při pasírování ostatních druhů ovoce a zeleniny, nejprve je vždy rozvařte doměkka, neloupejte.

SKLADOVÁNÍ
Pasírovač skladujte v rozloženém stavu.

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 3-letá 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

V případě oprávněné reklamace se prosím obraťte na svého prodejce nebo na některé ze servisních středisek, seznam na **www.tescoma.com**.

de GEBRAUCHSANLEITUNG

Wir gratulieren zum Kauf des Produktes Tescoma und danken für Ihr in unsere Marke gezeigtes Vertrauen. Im Bedarfsfall wenden Sie sich bitte an Ihren Händler, bzw. na die Firma Tescoma über **www.tescoma.com**.

EIGENSCHAFTEN
Zum Passieren von Gemüse und Früchten vorgesehen, hervorragend vor allem für Zubereitung von Soßen, Suppen und Tomatenmarken, Grundlagen für Gemüsesuppen (z.B. Sahnesauce mit passiertem Gemüse), Babynahrung, Kartoffeln- und Hülsenfrüchtebrei, italienischen Gerichten usw. Mit 3 austauschbaren Lochscheiben lieferbar, mit klappbaren rutschfesten Füßen für komfortable Handhabung versehen. Aus **erstklassigem rostfreien Edelstahl** hergestellt, spülmaschinenfest.

ZUSAMMENSTELLUNG
In die Schale die Lochscheibe einlegen, wobei die Mitte der Lochscheibe nach oben geht und die geformten Ränder auf die Löcher auf dem Boden der Schale aufliegen. (A). In die Mitte der Lochscheibe den Stift der Drehkurbel einlegen und den Bügel von unten her in die **Halter des Bügels** aufsetzen – zuerst auf einer Seite und danach auf der anderen Seite (B). Die richtige Zusammenstellung des Passiergerätes mit dem Umdrehen der Drehkurbel überprüfen.

GEBRAUCH
Die Füße aufklappen und das Passiergerät auf dem Rand eines geeigneten Gefäßes – **Topf, Schale** usw. stellen (C). Ins Passiergerät gekochte Gemüse- oder Obststücke einlegen, wobei die Passiermasse **nicht mehr als 1 cm über den Passierflügel** liegt. Reibungslos die Drehkurbel **im Uhrzeigersinn** umdrehen und das Passiergut durchdrücken (D). Aus dem Passiergerät kontinuierlich die Reste entfernen – Schalen, Kerne usw., das Passieren erfolgt wirksamer und schneller.

Die gekochten Früchte, bzw. Gemüse können mit jeder Lochscheibe passiert werden – mit kleinen, mittleren sowie großen Löchern. Die geeignete Lochscheibe je nach passiertem Lebensmittel und der **gewünschten Feinheit des Passiergutes** wählen.

HINWEIS
Beim Passieren von Tomaten reife Früchte nehmen, die zuerst vierteln, bzw. achteln und 2 - 4 Stunden mit wenig Wasser kochen, bis sie weich sind. Je weicher Tomaten sind, desto leichter und schneller erfolgt das Passieren. Die zu passierenden Tomaten nicht schälen, die nicht passierten Fruchtschalen bleiben im Passiergerät. Beim Passieren von anderen Obst- und Gemüsesorten ähnlich vorgehen, zuerst weichkochen, nicht schälen.

AUFBEWAHRUNG
Das Passiergerät im demontierten Zustand lagern.

WARTUNG
Vor dem ersten und nach jedem Gebrauch sämtliche Teile des Passiergerätes **gründlich abspülen und abtrocknen**. Zur Reinigung weder scharfe Gegenstände, noch sandhaltige Scheuermittel verwenden, im Falle einer starken Verschmutzung einweichen lassen. Sämtliche Teile des Passiergerätes 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 Produktnutzung
- Stoß-, Sturzbeschädigungen, nicht fachgerechte Handhabung
- nichtautorisierte Reparaturen und Änderungen am Produkt

Im Falle einer berechtigten Beanstandung wenden Sie sich bitte an Ihren Händler, bzw. an eine Servicestelle, die Liste finden Sie auf **www.tescoma.com**.

fr MODE D'EMPLOI

Nous vous félicitons de l'achat d'un produit Tescoma et vous remercions de la confiance que vous accordez à notre marque. Pour toute question, veuillez vous adresser à votre revendeur habituel ou directement à la société Tescoma par l'intermédiaire de son site Internet **www.tescoma.com**.

CARACTÉRISTIQUES
Destiné à **passer des légumes et fruits**, excellent notamment pour la préparation des sauces, potages et purées de tomates, de sauces aux légumes (par exemple pour le filet de bœuf à la crème), les purées pour bébés, les purées de pommes de terre et de légumineuses, la cuisine italienne, etc. Fourni avec **trois grilles interchangeables**, muni de pattes basculantes avec traitement anti-glisse pour le **confort d'utilisation**. Fabriqué en **acier inoxydable de première qualité**, peut être nettoyé au lave-vaisselle.

MONTAGE
Placer la grille perforée choisie dans le récipient de manière à ce que son centre soit **orienté** vers le haut et que les renfoncements sur ses rebords soient en contact avec les orifices au fond du récipient (A). Insérer l'axe de la manivelle dans l'orifice central du fond et fixer l'entretoise **par le bas** dans ses supports, d'abord d'un côté, puis de l'autre (B). Faire tourner la manivelle pour s'assurer que le montage est correct.

UTILISATION
Ouvrir les pattes basculantes et déposer l'appareil sur le bord d'un récipient approprié - casserole, saladier, etc. (C). Placer les légumes ou fruits déjà cuits dans le passe- légumes de manière à ce que la quantité **ne dépasse pas la hauteur de la palette** de plus de 1 cm. Faire passer les aliments en tournant la manivelle de manière régulière **dans le sens des aiguilles d'une montre** (D). Enlever régulièrement du passe-légumes les restes non passés – peau, graines, etc. pour augmenter l'efficacité et accélérer le travail.

Les légumes ou les fruits cuits peuvent être traités avec n'importe quelle grille perforée – avec des orifices petits, moyens ou grands. Le choix de la grille pour un plat précis dépend du type d'aliment et de l'**épaisseur de la purée**.

AVERTISSEMENT
Pour le concentré de tomates, utiliser des fruits bien mûrs, découpés au préalable en quartiers et cuits pendant 2 à 4 heures avec un minimum d'eau ajoutée, pour qu'elles soient parfaitement ramollies. Plus elles seront tendres, plus leur traitement sera facile et rapide. Ne pas les éplucher, la peau non passée reste dans l'appareil. Traiter les autres fruits et légumes de la même manière, bien cuits et non épluchés.

ENTREPOSAGE
Entreposer l'appareil démonté.

ENTRETIEN
Bien nettoyer et sécher avant la première et après chaque utilisation. Nettoyer avec des produits courants, ne pas utiliser d'objets tranchants, de produits abrasifs, paille de fer et crème à récurer, faire tremper en cas de fort encrassement. Toutes les parties de l'appareil **peuvent être nettoyées au lave-vaisselle**.

3 ANS DE GARANTIE
Ce produit est couvert par une garantie de trois ans, prenant cours à la date de l'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

Veuillez adresser toute réclamation éventuelle à votre revendeur ou aux services agréés d'entretien, dont la liste se trouve sur le site w**ww.tescoma.com**.

it ISTRUZIONI PER L'USO

Ci congratuliamo con voi per l'acquisto di questo prodotto Tescoma. Grazie per aver scelto Tescoma. Per qualsiasi informazione, potete contattare il vs. rivenditore o direttamente Tescoma al sito web **www.tescoma.com**.

CARATTERISTICHE
Adatto per rendere in **purea frutta e verdura**, ideale in particolar modo per la preparazione di salse al pomodoro, zuppe, purè, trito di verdure come base per soffritti, alimenti per bambini, purè di patate, ecc. Provvisto di **3 dischi intercambiabili** e supporti pieghevoli antiscivolo che garantiscono un utilizzo comodo e sicuro. Prodotto in **acciaio inossidabile di alta qualità**, lavabile in lavastoviglie.

ASSEMBLAGGIO
Inserire il disco desiderato nel contenitore così che il centro del disco sia rivolto verso l'alto e le alette sui bordi siano montate sul fondo del contenitore (A). Inserire la barra della manovella girevole nel centro del disco ed inserire la traversa **nell'apposito supporto sottostante** – prima da un lato e poi dall'altro (B). Assicurarsi che ruotando la manovella il passaverdura sia montato correttamente.

ISTRUZIONI PER L'USO
Allungare i supporti e mettere il passaverdura su bordo di un contenitore adatto – **una pentola, una ciotola**, ecc. (C). Mettere verdura e frutta trattati termicamente nel passaverdura per una quantità che non raggiunga **più di 1 cm sopra alla lama**. Fare la salsa ruotando la manovella **in senso orario** (D). Rimuovere in continuazione i residui solidi – buccia, semi, ecc. dal passaverdura per aaccelerare i tempi di preparazione.

E' possibile ottenere la passata di frutta o verdura utilizzando uno dei 3 dischi - con fori piccoli, medi e grandi. Per selezionare il disco più adatto, considerare il tipo di alimento e **la consistenza richiesta della purea**.

AVVISO
Per preparare la salsa di pomodori, utilizzare pomodori maturi, tagliarli a pezzi grandi (in quattro o otto parti) e bollirli per 2 o 4 ore in una ridotta quantità d'acqua fino a raggiungere una consistenza morbida. Più i pomodori sono morbidi e più sarà facile e veloce la preparazione della salsa. Non sbucciare i pomodori, la buccia verrà trattenuta all'interno del passaverdura. Procedere nello stesso modo per preparare altri tipi di salsa di verdura o frutta.

CONSERVAZIONE
Conservare non assemblato.

MANUTENZIONE
Lavare accuratamente tutte le parti del passaverdura **e asciugarle** prima e dopo ogni successivo uso. Evitare di utilizzare oggetti taglienti e agenti a base di sabbia per la pulizia, lasciare in ammollo se eccessivamente sporco. Tutte le parti del passaverdura **sono lavabili in lavastoviglie**.

GARANZIA DI 3 ANNI
Un periodo di garanzia di 3 anni viene applicato a questo prodotto dalla data di acquisto. La garanzia non copre i seguenti difetti:
- dovuti a uso improprio non compatibile con le Istruzioni per l'Uso
- causati da impatto, caduta o uso improprio
- dovuti a riparazioni non autorizzate o alterazioni del prodotto

In caso di reclamo giustificato, contattare il proprio rivenditore di fiducia o uno dei centri servizio; la lista dei centri servizio è disponibile sul sito **www.tescoma.com**.

es INSTRUCCIONES DE USO

Le felicitamos por la compra de este artículo Tescoma. Gracias por comprar Tescoma. Si lo necesita, por favor contacte con su proveedor o con Tescoma en **www.tescoma.com**.

Características
Diseñado para preparar **purés de verduras y frutas**, excelente en particular para la preparación de salsas de tomate, sopas, purés, salsa de verduras, comida para niños, purés de patata y de legumbres, cocina italiana, etc. Suministrado con **3 discos reemplazables**, provisto con soportes plegables con tratamiento antideslizante para un **uso cómodo**. Fabricado en **acero inoxidable de primera calidad**, apto para lavavajillas.

MONTAJE
Inserte el disco rallador en el recipiente de manera que el centro del disco apunte hacia arriba y las pestañas de los bordes encajen en los orificios de la base del recipiente (A). Coloque el eje del mango giratorio en el centro del disco y ajuste la pieza transversal en los soportes desde abajo - primero por un lado y después por el otro lado (B). Asegúrese girando el mango que el pasapurés está correctamente ensamblado.

INSTRUCCIONES DE USO
Despliegue los soportes y apoye el pasapurés en el borde de un recipiente adecuado - **una olla, un bol**, etc (C). Coloque la verdura o fruta tratada térmicamente en el pasapurés en una cantidad que no exceda **más de 1 cm por encima de la cuchilla de puré**. Triture el alimento girando suavemente el mango **hacia la derecha** (D). Retire a menudo los residuos sólidos - pieles, semillas, etc. del pasapurés para aumentar el efecto y la velocidad de triturado.

Las verduras y frutas tratadas térmicamente pueden ser trituradas con cualquiera de los discos ralladores - con agujeros pequeños, medianos y grandes. Para seleccionar el disco adecuado para su alimento, debe tener en cuenta el tipo de alimento y la consistencia deseada del puré.

NOTA
Cuando triture tomates, use tomates maduros, córtelos en pedazos grandes (cuartos u octavos) y hiérvalos de 2 a 4 horas con poca agua hasta que estén muy blandos. Cuanto más blando esté el tomate, más fácil y rápido se triturará. No pele los tomates a triturar, la piel se quedará en el pasapurés. Proceda del mismo modo para triturar otros tipos de frutas y verduras – primero hervir hasta que esté blando y no pelar.

GUARDAR
Guardar desmontado.

MANTENIMIENTO
Lavar cuidadosamente todas las piezas del pasapurés y **secar** antes del primer uso y después de cada uso posterior. Evite usar objetos afilados o agentes arenosos para su limpieza, dejar a remojo si está excesivamente sucio. Todas las piezas del pasapurés son **aptas para lavavajillas**.

GARANTÍA DE 3 AÑOS
El período de garantía de este producto es de 3 años aplicable desde la fecha de compra. La garantía nunca cubre defectos:
- debidos a un uso inapropiado incompatible con las Instrucciones de uso
- resultado de un impacto, caída o manejo inadecuado
- debidos a reparaciones no autorizadas o alteraciones del producto

En caso de queja justificada, por favor, contacte con su proveedor o con uno de los servicios técnicos; para un listado, por favor, remítase a **www.tescoma.com**.

pt INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO

Damos-lhe os parabéns pela compra deste produto. Obrigado por comprar Tescoma. Se necessário, por favor contacte o seu revendedor ou a Tescoma em **www.tescoma.com**.

CARACTERÍSTICAS
Serve para ralar legumes e frutas e em particular para a **preparação de puré**, sopas, pasta de tomate, pasta de legumes (molho p/lombo assado), comida para bebé, cozinha italiana, etc.
Prevenido com **3 raladores substituíveis** e com apoios rebatíveis com acabamento antiderrapante. Fabricado em **aço inoxidável de excelente qualidade**, pode ir à máquina de lavar louça.

MONTAGEM
Coloque o ralador no fundo do recipiente (A). Coloque a manivela no centro do ralador e **encaixe o braço no suporte a partir de baixo** – primeiro de um lado e depois do outro (B). Verifique se o passevite está montado correctamente rodando a manivela.

INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO
Abra os suportes e coloque o passevite sobre um recipiente para alimentos – uma **taça ou um tacho**, etc. (C). Os legumes ou frutas cozidos não devem ultrapassar **mais de 1cm acima do disco ralador**. Para ralar, rodar a manivela **no sentido dos ponteiros do relógio** (D). Vá retirando os resíduos – peles, sementes, etc., para aumentar a eficácia do passevite.

Os legumes ou frutas cozidos podem ser ralados em qualquer dos raladores – pequenos, médios ou largos. Para escolher o ralador mais adequado, considere o tipo de alimento e a **consistência do puré** que pretende.

NOTA
Utilizar tomates maduros para ralar, cortar em pedaços grandes. Cozer em pouca água, pois quanto mais suaves estiverem os tomates mais fácil e rápido será obter o puré. A pele do tomate ficará no passevite, pelo que não é necessário descascá-lo. Proceda da mesma maneira para outros legumes ou frutas – 1º ferver bem os alimentos sem os descascar.

ARRUMAÇÃO
Guardar desmontado.

MANUTENÇÃO
Lavar e secar muito bem todas as partes do passevite antes da primeira utilização e nas utilizações seguintes. Evite usar substâncias agressivas, químicos e objectos afiados p/a limpeza. Pode ir à **máquina de lavar louça**.

3 ANOS DE GARANTIA
O período de garantia de 3 anos inicia-se na data da compra do produto. A garantia não cobre o seguinte:
- utilização inadequada incompatível com as Instruções de utilização
- danos resultantes de pancadas, quedas, ou qualquer outra força inadequada
- reparações não autorizadas e ou alterações feitas ao produto

Para reclamações justificadas por favor contacte o seu revendedor ou um dos centros de serviço Tescoma. Para obter mais informações por favor vá a **www.tescoma.com**.

pl INSTRUKCJA UŻYTKOWANIA

Gratulujemy zakupu produktu Tescoma i dziękujemy za zaufanie naszej marce. W razie potrzeby prosimy zwrócić się do swojego sprzedawcy lub do firmy Tescoma za pośrednictwem strony **www.tescoma.com**.

Przecierak jest przeznaczony do **przecierania warzyw i owoców**, znakomicie nadaje się do przyrządzania sosów, zup i przecieru pomidorowego, warzyw stanowiących bazę sosów warzywnych, do przyrządzania jedzenia dla niemowląt, puree z ziemniaków, grochu, fasoli i soczewicy, włoskich potraw itp. Z **3 wymiennymi sitami do przecierania**, z rozkładanymi podpórkami wykonanymi z materiału antypoślizgowego zapewniającego, zapewniającymi **komfortowe użytkowanie**. Przecierak został wykonany z **wysokiej jakości stali nierdzewnej**. Można myć w zmywarce. .

SKŁADANIE
Do naczynia należy włożyć sito przecierające tak, by jego środek skierowany był ku górze, natomiast wypustki na jego krawędziach zostały wsunięte w otwory na dnie naczynia (A). Do środka sita należy włożyć rękojeść obrotową, natomiast wspornik wsunąć od dołu w **uchwyty znajdujące się wewnątrz naczynia** – najpierw z jednej, a następnie z drugiej strony (B). Obracając rękojeścią należy sprawdzić, czy przecierak został złożony prawidłowo.

UŻYTKOWANIE
Rozłożyć podpórki, a następnie należy oprzeć przecierak o krawędź odpowiedniego naczynia – **garnka, miski** itp. (C). Do przecieraka należy włożyć ugotowane warzywa lub owoce tak, by ich ilość **nie przekraczała tarczy przecierającej o więcej niż 1 cm**. Płynnie obracając rękojeścią zgodnie z ruchem wskazówek zegara należy przetrzeć zawartość sita(D). Dla zwiększenia efektywności i szybkości przecierania, z przecieraka należy na bieżąco usuwać nieprzetarte resztki – łupiny, nasiona itp.

Do przecierania ugotowanych warzyw i owoców można zastosować sito o dowolnej wielkości otworów – z otworami małymi, średnimi lub dużymi. Odpowiednie sito przecierające należy dobrać w zależności od rodzaju potrawy i **wymaganej gęstości przecieru**.

UWAGA
Podczas przecierania pomidorów należy użyć dojrzałych owoców, które najpierw należy pokroić na mniejsze kawałki (ćwiartki lub ósemki), następnie gotować przez 2-4 godziny w małej ilości wody, do momentu aż zmiękną. Im większe pomidory tym łatwiej i szybciej się je przeciera. Pomidorów przed przecieraniem nie należy obierać ze skórki, pozostanie ona w przecieraku. Podobnie należy postępować przy przecieraniu innych rodzajów owoców i warzyw, należy je rozgotować i nie obierać ze skórki.

PRZECHOWYWANIE
Po użyciu przecierak należy rozłożyć na części.

KONSERWACJA I MYCIE
Przed pierwszym użyciem i po każdym kolejnym użyciu należy wszystkie elementy przecieraka **dokładnie umyć i wytrzeć do sucha**. Do czyszczenia i mycia nie należy stosować ostrych przedmiotów oraz środków do mycia naczyń na bazie piasku. Uporczywe zabrudzenia należy pozostawić do odmoknięcia. Wszystkie elemenety przecieraka należy 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 Instrukcją Obsługi,
- 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

Blahoželáme k zakúpeniu výrobku Tescoma a ďakujeme za dôveru prejavenú našej značke. V prípade potreby sa prosím obráťte na svojho predajcu alebo na firmu Tescoma prostredníctvom **www.tescoma.com**.

CHARAKTERISTIKA
Určený k pasírovaniu zeleniny a ovocia, vynikajúci najmä na prípravu omáčok, polievok a pretlakov z paradajok, základov zeleninových omáčok (napr. sviečková), dojčenských výživ, zemiakových a strukovinových pyré, talianskych jedál a pod. Dodávaný s **3 výmennými pasírovacími sitkami**, doplnený sklápajúcimi podperami s protišmykovou úpravou pre **komfortné použitie**. Vyrobený **z prvotriednej nehrdzavejúcej ocele**, vhodný do umývačky riadov.

ZLOŽENIE
Do nádoby vložte pasírovacie sito tak, aby jeho stred smeroval hore a prelisy na jeho okrajoch dosadli do otvorov na dne nádoby (A). Do stredu sita vložte čap otočnej rukoväte a priečnik zasuňte **zospodu do úchytu priečniku** - najskôr na jednej a potom na druhej strane (B). Otáčaním rukoväte sa presvedčte, že je pasírovač správne poskladaný.

POUŽITIE
Roztvorte podpery a pasírovač položte na okraj vhodnej nádoby – **hrnca, misy** a pod. (C). Do pasírovača vložte tepelne upravenú zeleninu alebo ovocie tak, aby jeho množstvo nepresahovalo **pasírovaciu lopatku o viac ako 1 cm**. Plynulým otáčaním rukoväte **v smere hodinových ručičiek** potraviny prepasírujte (D). Z pasírovača priebežne odstraňujte neprepasírované zostatky – šupky, semienka a pod., zvýšite tým účinnosť i rýchlosť pasírovania.

Tepelne upravenú zeleninu a ovocie je možné pasírovať na ktoromkoľvek z pasírovacích sít - s malými, strednými i veľkými otvormi. Vhodné pasírovacie sito pre konkrétne jedlo si zvoľte s ohľadom na typ potravín a **požadovanú hustotu pretlaku**.

UPOZORNENIE
Pri pasírovaní paradajok používajte zrelé plody, ktoré najskôr nakrájajte na väčšie diely (štvrte alebo osminky) a varte 2 - 4 hodiny s malým množstvom pridanej vody, pokiaľ úplne nezmäknú. Čím mäkkšie paradajky budú, tým jednoduchšie a rýchlejšie bude ich pasírovanie. Pasírované paradajky nelúpte, neprepasírovaná šupka zostane v pasírovači. Podobne postupujte pri pasírovaní ostatných druhov ovocia a zeleniny, najskôr ich vždy rozvarte domäkka, neolupujte.

SKLADOVANIE
Pasírovač skladujte v rozloženom stave.

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 odmočiť. Všetky diely pasírovača **je možné umývať v umývačke riadu**.

3 ROKY ZÁRUKA
Na tento výrobok je poskytovaná 3-ročná záruka začínajúca dňom predaja. Záruka sa zásadne nevzťahuje na tieto prípady:
- výrobok bol používaný v rozpore s Návodom na použitie
- chyby boli spôsobené úderom, pádom či neodbornou manipuláciou
- na výrobku boli urobené neautorizované opravy a zmeny

V prípade oprávnenej reklamácie sa prosím obráťte na svojho predajcu alebo na niektoré zo servisných stredísk, zoznam na **www.tescoma.com**.

ru ИНСТРУКЦИЯ ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ

Поздравляем с приобретением изделия Tescoma и благодарим за доверие, оказанное нашей марке. В случае необходимости обращайтесь к своему продавцу или в компанию Tescoma посредством **www.tescoma.com**.

ХАРАКТЕРИСТИКА
Предназначено для **перетирания овощей и фруктов**, для приготовления соусов, супов и пасты из помидоров, основы овощных супов, детского питания, пюре из картофеля и бобовых, итальянских блюд и т.д. Поставляется с **тремя сменными ситами для протирки**, снабжено складными подпорками с противоскользящей обработкой для **удобства использования**. Изготовлено **из высококачественной нержавеющей стали**, можно мыть в посудомоечной машине.

СБОРКА
В емкость вставьте протирочное сито таким образом, чтобы его середина была направлена вверх, и выемки на краях вошли в отверстия на дне емкости (A). В середину сита вложите втулку вращающейся ручки, и перекладину вставьте **снизу в держатели перекладины** – сначала с одной, затем с другой стороны (B). Вращая ручку, убедитесь, что механическое сито собрано правильно.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ
Раскройте подпорки и поставьте механическое сито на край подходящей посуды – **кастюли, миски** и т.д. (C). В сито поместите фрукты или овощи, прошедшие тепловую обработку, так, чтобы их количество не закрывало **протирочную лопатку более, чем на 1 см**. Плавно вращая ручку **по часовой стрелке**, протрите овощи (D). Из сита постоянно вынимайте непротертые остатки – кожуру, семена и т.д., этим вы увеличите эффективность и скорость протирки.

Фрукты или овощи, прошедшие тепловую обработку, можно протирать на любом протирочном сите – с малыми, средними и большими отверстиями. Подходящее сито для конкретного продукта выбирайте с учетом типа продукта и **желаемой густоты пюре**.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ
При приготовлении томатной пасты используйте зрелые помидоры, которые сначала порежьте на крупные куски (четвертые или восьмые части) и готовьте 2 - 4 часа, добавив небольшое количество воды, до полного размягчения. Чем мягче будут помидоры, тем легче и быстрее пройдет их перетирание. Протираемые помидоры не очищайте, непротертая кожица останется в сите. Подобным образом действуйте и при протирании остальных видов фруктов и овощей, сначала их всегда сварите до размягчения, не очищая.

ХРАНЕНИЕ
Механическое сито храните в разобранном виде.

УХОД
Перед первым и после каждого использования все части механического сита **тщательно вымойте и вытрите**. Для мытья не используйте острые предметы и абразивные чистящие средства, в случае сильного загрязнения оставьте отмокнуть. Все части механического сита **можно мыть в посудомоечной машине**.

ГАРАНТИЯ 3 ГОДА
Данное изделие имеет 3-летний гарантийный период от даты приобретения. Гарантия не распространяется на следующие случаи:
- изделие было использовано с нарушением Инструкции по использованию
- дефекты, обусловленные ударом, падением или неправильным обращением
- изделие подверглось неавторизированному ремонту или изменению

В случае обоснованной рекламации обращайтесь к вашему продавцу или в один из сервисных центров, список размещен на **www.tescoma.com**.

designed by tescoma® design protected
www.tescoma.com

Tescoma s.r.o., U Tescomy 241, 760 01 Zlín, Česká republika / Distribuito da: Tescoma spa - Cazzago S. Martino (BS) - Italia
Distribuido por: Tescoma España, S.L. Cif: B-53630646 / Distribuido por: Tescoma Portugal, Lda
Dystr.: Tescoma Polska Sp. z o.o., Warzywna 14, Katowice, Polska / Dovozca: Tescoma s.r.o. - Slovenská republika
Дистрибьютор: Tescoma L.t.d. - Москва - Россия / Дистрибьютор: ТОВ „Тескома - Україна" - Одеса

© 2013 Tescoma