

Használati utasítás

Jellemzés

Alkalmos zöldség és gyümölcs egyszerű és gyors passzírozására, különösen kiváló paradicsom-, krumpli-, zöldség- és gyümölcspép és püré elkészítésére. 2 passzírozó koronggal, összekaparó lapátkával ellátott a zöldség vagy gyümölcs folyamatos passzírozása érdekében.

Leírás

1. Edény
2. Tekerős markolat
3. Prés
4. Keverő lapátka
5. Nyomó markolat
6. Passzírozó lapátka
7. Kis lyukméretű passzírozó szita
8. Nagy lyukméretű passzírozó szita

Összeállítás

Helyezze az edénybe a passzírozó szitát úgy, hogy a közepe felfelé mutasson és a kimenetek az oldalán üljenek bele a rovátkákba az edény alján (1. ábra).

A szita közepére helyezze a **tekerős markolat csapját** és a prés oldalát a keverő lapátkával helyezze fel alulról a prés egyik fogantyújába (2. ábra).

A prés másik oldalát nyomja le és nyomja be alulról a szemben lévő fogantyúba (3. ábra).

A markolat tekerésével megbizonyosodik, hogy a passzírozót helyesen rakta össze – a tekerésnek **folyamatosnak kell lennie akadozás nélkül**.

Használat

A passzírozóban készíthet pépet és pürét főtt és nyers paradicsomból és nyers gyümölcsből lágy rostokkal, pl. banánból, eperből stb. A többi zöldséget és gyümölcsöt, pl. fűszerzöldséget, hüvelyeseket, almát és has. a passzírozás előtt **főzze puhára**.

Passzírozás

Az összeállított passzírozót helyezze megfelelő kerek edényre **min. 16 cm és max. 26 cm** átmérővel (4. ábra).

A passzírozóba helyezzen megfelelő mennyiségű nyers vagy főtt felporciózott érett lágy rostú paradicsomot, főtt felporciózott zöldséget és lágy rostú gyümölcsöt és a markolat folyamatos tekerésével **az óramutatóval ellentétes irányban** passzírozza át (5. ábra)

A paradicsomot, zöldséget és gyümölcsöt passzírozhatja **mindkét passzírozó szitán**. A megfelelő passzírozó szitát konkrét étel szerint válassza tekintettel az élelmiszer típusára és a **pép igényelt sűrűségére**.

Fontos!

A paradicsomot, fűszerzöldséget, tököt és has. először vágja fel közepes méretű darabokra, a paradicsomot negyedekre vagy nyolcadokra és kis mennyiségű vízben főzze meg, **míg teljesen puhák nem lesznek**, a paradicsom kellően puha, amint a héja kezd leválni a rostról. Paradicsom esetében általában 2- 4 óra elég. Minél puhább lesz a zöldség, annál könnyebb és gyorsabb lesz a passzírozás. Hasonlóan járjon el más gyümölcs és zöldség passzírozásánál, először mindig **főzze szét őket puhára**.

A nyers és főtt paradicsomot, sem más zöldséget **ne hámozza meg** a passzírozás előtt, az passzírozatlan héja darabok a passzírozóban maradnak.

Jó ötlet: Párhuzamosan a passzírozóból **távolítsa el a passzírozatlan maradékot** – héját, magokat stb., ezzel növeli a passzírozás hatékonyságát és gyorsaságát. A passzírozó szitát megszabadítja erősebb szennyezéstől a tekerő elcsavarásával óramutatóval ellentétes irányban.

Tárolás

A passzírozót meglazított préssel tárolja.

Karbantartás

Az első használat előtt és minden használatot követően a passzírozó minden részét **alaposan mossa át és szárítsa meg**. A tisztításhoz ne használjon éles tárgyakat, sem homok anyagú szereket, erős szennyezés esetén áztassa be. A passzírozó minden része **tisztítható mosogatógépben**.

3 év garancia

Ehhez a termékhez 3 év garancia jár, melynek időtartama a vétel napján lép érvénybe.

A garancia érvényét veszíti a következő esetekben:

- a terméket a használati utasítástól eltérő módon használta
- a károsodást ütés, esés vagy szakszerűtlen kezelés okozta
- a terméken nem felhatalmazott javításokat és változtatásokat hajtottak végre.