

Használati utasítás

Leírás

1 Tartály

2 Forgatható fogantyú

3 Keresztmervítő

4 Passzírozó lapát

5 Merevítés rögzítő

6 Passzírozó lapát

7 3 passzírozó tárcsa

8 Csúszásmentes fülek

Passzírozó tárcsa

Bármelyik tárcsát használhatja a paradicsom, zöldségek vagy gyümölcsök passzírozásához. A megfelelő tárcsa kiválasztásánál vegye figyelembe az élelmiszer típusát és a kívánt sűrűséget. Általánosan ajánlott:

tárcsa kis lyukmérettel

paradicsom, cukkini, tök, bóbirepa, banán, eper stb.

tárcsa közepes lyukmérettel

paradicsom, répa, petrezselyem, zeller, hagyma, alma stb.

tárcsa nagy lyukmérettel

burgonya, hüvelyesek stb.

Összeszerelés

Helyezze a tartályba a kiválasztott passzírozó tárcsát úgy, hogy a közepe felfelé nézzen, és a széle illeszkedjen a tartály alján levő nútba (1).

A forgatható fogantyú végét illessze a tárcsa közepébe, a passzírozó lapáttal összekapcsolt merevítő egyik végét alulról illessze valamelyik, erre a célra kialakított rögzítőhöz (2).

A keresztmervítő másik végét nyomja lefelé és alulról illessze a szembeni rögzítőhöz (3).

A fogantyú forgatásával győződjön meg arról, hogy a passzírozó helyesen van összerakva. A forgásnak folyamatosan és akadálytalanul kell történnie.

Használat

A passzírozóval készíthet sűrítményt és pürét nyers vagy főtt paradicsomból és nyers, puha húsú gyümölcsökből pl. banán, eper, stb. Egyéb zöldségeket, gyümölcsöket pl. gyökérzöldségeket, hüvelyeseket, almát, stb. passzírozás előtt főzze puhára.

Passzírozás

Az összeszerelt passzírozót helyezze kihajtott fülekkel egy megfelelő 16- 22 cm átmérőjű kerek edényre (4).

A passzírozóba tegyen elegendő mennyiségű, nyers vagy főtt, felaprított, puha húsú, érett paradicsomot, vagy főtt, aprított zöldséget, gyümölcsöt, esetleg nyers, puha húsú gyümölcsöt. Passzírozza át úgy, hogy a fogantyút az óramutató járásával megegyező irányba forgatja (5).

Fontos!

A paradicsomot, gyökérzöldségeket, cukkinit, tököt stb. előbb darabolja fel közepes méretű darabokra - a paradicsomot négy vagy nyolc részre is vághatja-, és kevés mennyiségű vízben főzze őket, amíg meg nem puhulnak. A paradicsom akkor elég puha, ha a héja kezd leválni a húsról. Minél puhább a zöldség, annál könnyebb és gyorsabb a passzírozás. Hasonlóan járjon el a többi zöldség és gyümölcs passzírozása esetén, előbb mindig főzze őket puhára.

A nyers vagy főtt paradicsomot és egyéb zöldségeket ne hámozza meg. A nem átpasszírozható héj a passzírozóban marad.

Hasznos tipp: A passzírozóból fokozatosan távolítsa el a felgyülemlett maradékot, héjakat, magokat stb., így növeli a passzírozás hatékonyságát és gyorsaságát. A passzírozó tárcsán levő vastagabb rárakódást eltávolíthatja, ha a fogantyút röviden eltekeri az óramutató járásával ellentétes irányba.

Tárolás

Tárolásnál a passzírozóból vegye ki a keresztmervítőt.

Karbantartás

Az első használat előtt a passzírozó részeit mossa el és szárítsa meg. Tisztítsa minden használat után. Tisztításkor ne használjon éles tárgyakat és szemcsés tisztítószeret. Erős szennyeződés esetén hagyja ázni. A passzírozó minden része tisztítható mosogatógépből.

3 év garancia

Ez a termék az értékesítéstől számított 3 év garanciával rendelkezik. A jótállás az alábbi estekre nem vonatkozik:

- a termék a használati utasításnak nem megfelelően volt használva
- a hibákat ütés, esés vagy szakszerűtlen kezelés okozta
- a terméken jogosulatlanul hajtottak végre javításokat és változtatásokat.