



MANUALE D'USO

NAVODILA ZA UPORABO

USER MANUAL



passaverdure elettrico

električni pasirnik
electric vegetable mill

CODICE ART. (KODA ART): 140924.01

220-240V~ 50/60Hz, 25W

Emissioni orarie indirette pari a 0,011 kgCO₂





La sicurezza dei prodotti
testati e certificati
per te.

passaverdure elettrico



- Sicurezza verificata
- Provato nell'uso

La società italiana IMQ con il logo IMQ verified attesta la conformità di questo prodotto a quanto dichiarato sulla confezione, secondo requisiti di sostenibilità, sicurezza e qualità.

Su **www.eurospin.it** trovi
la versione digitale del manuale d'uso

Chiamaci al numero verde gratuito!
(800 595 595)
Dal lunedì al venerdì 8.30-12.30 / 15.30-19.30 - Il sabato 8.30-12.30
Esclusi giorni festivi.

INDICE

USO PREVISTO	4
AVVERTENZE IMPORTANTI	4
PERICOLO PER I BAMBINI	4
PERICOLO DOVUTO A ELETTRICITÀ	5
AVVERTENZA RELATIVA A LESIONI	5
ATTENZIONE - DANNI MATERIALI	6
A PROPOSITO DI QUESTO MANUALE	6
DESCRIZIONE DELL'APPARECCHIO	7
ISTRUZIONI PER L'USO	8
PULIZIA DELL'APPARECCHIO	10
DATI TECNICI	11
GARANZIA	11
CONSIGLI DI PREPARAZIONE	12

USO PREVISTO

Il passaverdure Enkho permette di ottenere senza fatica perfetti passati di verdura, legumi, frutta ed altro.

L'apparecchio è costituito da un'impugnatura e da un recipiente per alimenti, con pala e tre dischi. Un disco con fori piccoli, uno con fori medi e uno con fori grandi. Il corpo motore è contenuto nell'impugnatura dell'apparecchio e si applica facilmente al recipiente per alimenti mediante un semplice meccanismo di scatto.

L'apparecchio non deve essere utilizzato per passare alimenti troppo consistenti o duri perché potrebbero compromettere il suo funzionamento. I materiali dell'apparecchio destinati ad entrare in contatto con alimenti sono in conformità con le norme previste dalle Direttive Europee. Ogni altro uso dell'apparecchio non è previsto dal Costruttore che si esime da qualsiasi responsabilità per danni di ogni natura, generati da un impiego improprio dell'apparecchio stesso.

L'uso improprio determina inoltre l'annullamento di ogni forma di garanzia.

AVVERTENZE IMPORTANTI

LEGGERE ATTENTAMENTE LE ISTRUZIONI PRIMA DELL'USO.

- L'apparecchio è destinato solo ad uso domestico, e non deve essere adibito ad uso commerciale o industriale.
- Conservare gli imballi originali. L'assistenza gratuita non è prevista per i guasti causati da imballo non adeguato del prodotto al momento della spedizione ad un Centro di Assistenza autorizzato.
- L'uso di accessori non consigliati o non forniti dal costruttore dell'apparecchio può comportare rischi di incendio, shock elettrico o danni a persone.
- L'apparecchio può essere utilizzato da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o con mancanza di esperienza e di conoscenza se sono sorvegliati oppure se hanno ricevuto istruzioni riguardo l'utilizzo in sicurezza dell'apparecchio e se ne hanno capito i pericoli implicati.

PERICOLO PER I BAMBINI

- Questo apparecchio non deve essere utilizzato dai bambini. Tenere l'apparecchio ed il suo cavo fuori dalla portata dei bambini.
- I bambini non devono giocare con l'apparecchio.
- Gli elementi dell'imballaggio non devono essere lasciati alla portata dei bambini in quanto potenziali fonti di pericolo.
- Per smaltire come rifiuto l'apparecchio, tagliare il cavo di alimentazione. Rendere innocue le parti dell'apparecchio che

possono costituire un pericolo per i bambini.

PERICOLO DOVUTO A ELETTRICITÀ

- L'uso di prolunghe elettriche non autorizzate dal fabbricante dell'apparecchio può provocare danni e incidenti.
- Controllare che la tensione della rete domestica sia uguale a quella indicata sulla targhetta dati tecnici dell'apparecchio.
- Collegare sempre l'apparecchio dall'alimentazione se lasciato incustodito e prima di montarlo, smontarlo o pulirlo.
- Fare attenzione che il cavo elettrico non venga a contatto con superfici calde.
- Se il cavo di alimentazione è danneggiato, esso deve essere sostituito dal costruttore o dal suo servizio Assistenza Tecnica o comunque da una persona con qualifica similare, in modo da prevenire ogni rischio.
- Non mettere mai le parti sotto tensione a contatto con l'acqua: può generarsi un cortocircuito!
- Non immergere l'apparecchio in acqua o altri liquidi.
- Non toccare l'apparecchio, la spina e il cavo di alimentazione con le mani bagnate.

AVVERTENZA RELATIVA A LESIONI

- Pericolo di lesioni: non usare il prodotto per scopi diversi da quelli per cui è stato costruito. Non fare uso errato dell'apparecchio.
- Ogni utilizzo diverso da quello a cui l'apparecchio è destinato è da considerarsi improprio e, quindi, pericoloso.
- I dischi possono causare abrasioni. Maneggiare i dischi con attenzione.
- Non toccare mai le parti in movimento.
- Non introdurre mai nel recipiente gli alimenti usando le mani.
- È necessario prendere delle precauzioni quando si maneggiano le pale e i dischi (possono tagliare), in particolare quando si estraggono dal recipiente, quando il recipiente viene svuotato e durante la pulizia.

- Prima di togliere il recipiente per alimenti dall'impugnatura attendere che la lama sia completamente ferma.
- Spegnere l'apparecchio e scollarlo dall'alimentazione prima di cambiare gli accessori oppure prima di avvicinarsi alle parti che sono in movimento quando funzionano.

ATTENZIONE - DANNI MATERIALI

- Svolgere sempre il cavo prima dell'uso.
- Non scollare la spina dalla presa di corrente tirandola per il cavo.
- Non mettere l'apparecchio sopra o vicino a fonti di calore
- Non lasciare l'apparecchio esposto ad agenti atmosferici (pioggia, sole, etc).
- Non inserire mai ingredienti, liquidi compresi, oltre il limite massimo indicato nel recipiente per alimenti.
- Non far funzionare l'apparecchio per più di 5 minuti consecutivamente, dopodiché lasciar riposare per un minuto.

CONSERVARE SEMPRE QUESTE ISTRUZIONI

A PROPOSITO DI QUESTO MANUALE

Gli apparecchi sono stati realizzati in conformità con le specifiche Normative europee vigenti e sono protetti in tutte le parti potenzialmente pericolose. Leggere con attenzione queste avvertenze e usare l'apparecchio solo per l'uso cui è stato destinato per evitare infortuni e danni. Tenere a portata di mano questo libretto per future consultazioni. Qualora vogliate cedere questo apparecchio ad altre persone ricordatevi di includere anche queste istruzioni.

Le informazioni riportate in questo manuale sono marcate dai seguenti simboli che indicano:



Pericolo per i bambini



Pericolo di danni derivanti da altre cause



Pericolo dovuto a elettricità



Attenzione - danni materiali

Dati di identificazione

Nella targhetta posta sull'impugnatura dell'apparecchio sono riportati i seguenti dati d'identificazione:

- costruttore e marcatura CE
- modello (Mod.)
- n° di matricola (SN)
- tensione elettrica di alimentazione (V) e frequenza (Hz)
- potenza elettrica assorbita (W)

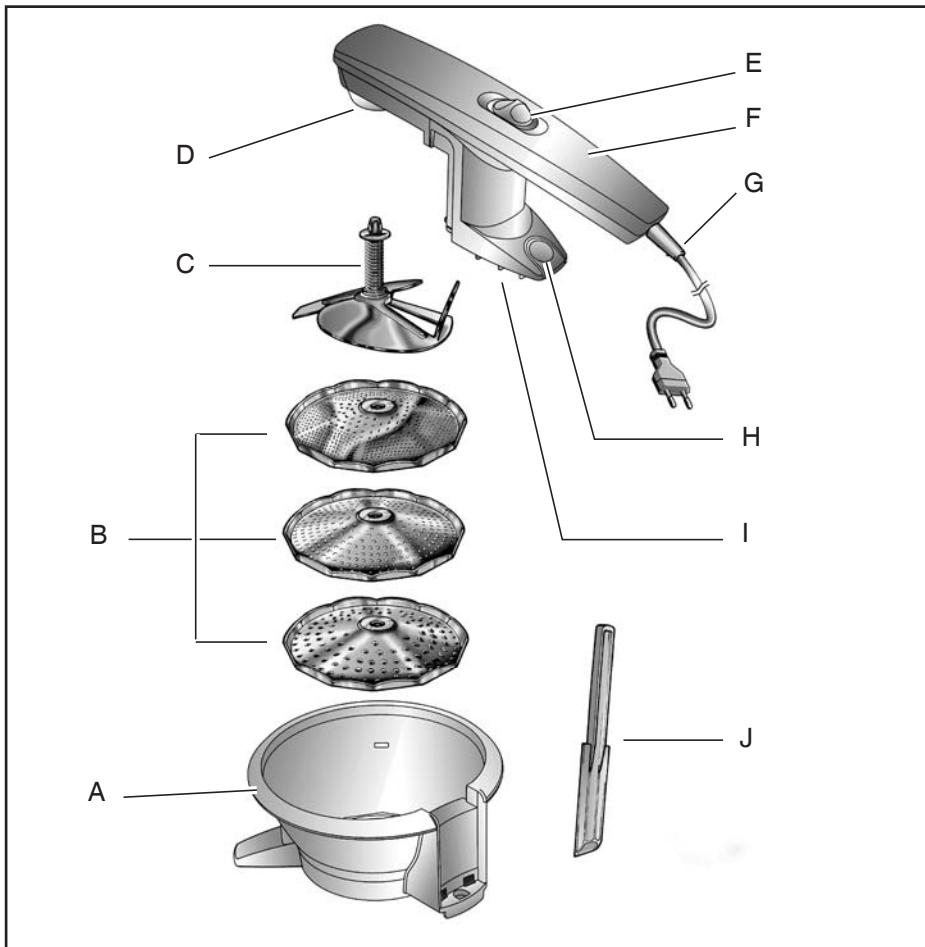
Nelle eventuali richieste ai Centri Assistenza Autorizzati, indicare modello e numero di matricola.

Questo apparecchio è conforme alla Direttiva LVD 2014/35/UE e alla Direttiva EMC 2014/30/UE.

L'apparecchio è conforme al regolamento (EC) No 1935/2004 del 27/10/2004 sui materiali in contatto con alimenti.

DESCRIZIONE DELL'APPARECCHIO

- A - Recipiente per alimenti
- B - Dischi in acciaio inox
- C - Pala in acciaio inox
- D - Innesto del motore
- E - Pulsante di azionamento della pala
- F - Impugnatura
- G - Cavo di alimentazione elettrica e spina
- H - Pulsante di sgancio dell'impugnatura
- I - Tacche per contenitore
- J - Paletta



ISTRUZIONI PER L'USO

Montaggio

- 1 Posizionare un contenitore per alimenti su una superficie orizzontale e stabile.
- 2 Scegliere il disco da utilizzare.
- 3 Inserire il disco e la pala nel recipiente per alimenti (Fig. 2).
- 4 Posizionare l'impugnatura sul recipiente per alimenti (Fig. 3). La pala deve entrare nell'innesto del motore. L'impugnatura deve agganciarsi al recipiente per alimenti. Il corretto montaggio avviene quando il pulsante di sgancio (H) dell'impugnatura fa uno scatto facendo una pressione verso il basso.
- 5 Appoggiare il passaverdure sul contenitore.

Le tacche (I) che si trovano alla base dell'impugnatura permettono di usare il passaverdure su contenitori di diametro diverso (Fig. 4).

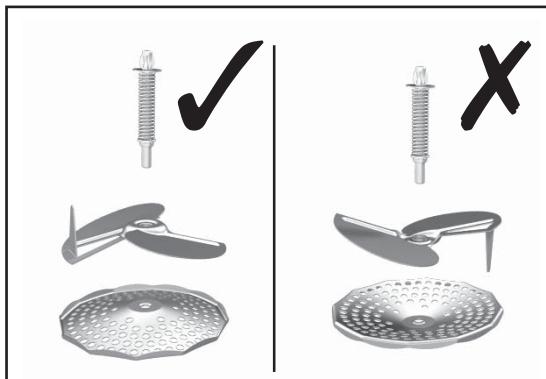


Fig. 2



Fig. 3



Fig. 4

Funzionamento



Attenzione!

Durante il funzionamento, non introdurre mai nel recipiente, gli alimenti con le mani.

Per evitare infortuni e danni all'apparecchio tenere sempre le mani e gli utensili da cucina lontano dalla pala e da parti in movimento. La paletta deve essere utilizzata solo quando la pala è ferma.



Attenzione!

Assicurarsi di aver posizionato l'apparecchio in modo corretto prima del suo uso.

- 1 Versare nel recipiente gli alimenti da passare. Riempire il recipiente fino al livello max indicato, con alimenti ben lessati, sbucciati e tagliati in piccoli pezzi.
 - 2 Verificare che il voltaggio della vostra rete elettrica corrisponda a quella indicata sull'etichetta dell'apparecchio.
 - 3 Inserire la spina nella presa di corrente elettrica.
 - 4 Spostare il pulsante di azionamento della pala (E) in avanti. La pala gira in senso orario, passando gli alimenti contenuti nel recipiente a velocità ideale e costante. Spostare il pulsante di azionamento della pala indietro: la pala gira in senso antiorario.
- In dotazione all'apparecchio trovate una paletta (J) per mescolare gli alimenti e per facilitarne la loro rimozione (Fig. 5).



Attenzione!

Evitare di immettere nel recipiente per alimenti parti dure, come nocciole, parti legnose, etc.

Per lavorazioni prolungate effettuare brevi pause di circa 1 minuto ogni 5 minuti di lavoro del motore.

Non usare l'apparecchio se la lama è danneggiata.



Fig. 5

Suggerimenti di utilizzo

La scelta del disco da utilizzare dipende dal tipo di consistenza del cibo che si desidera passare.

Disco con fori piccoli: frutta con semi piccoli (ad esempio more, lamponi, uva etc.), passati e pappe per neonati, creme, purè di patate bollite o piccoli legumi (ad esempio lenticchie, piselli, etc.).

Disco con fori medi: passata di pomodoro o di verdura cotta, frutta cotta, legumi cotti.

Disco con fori grandi: pomodoro crudo tagliato in piccoli pezzi, frutta tenera cruda (ad esempio pere, banane, pesche, etc.), matura e tagliata in piccoli pezzi.

Per una resa ottimale si consiglia di passare alimenti già scottati.

PULIZIA DELL'APPARECCHIO

Una pulizia regolare mantiene efficiente l'apparecchio per un periodo maggiore.



Attenzione!

Tutte le operazioni di pulizia sotto indicate devono essere effettuate con l'apparecchio spento e con la spina elettrica scollegata dalla presa di corrente.

Non immergere mai l'apparecchio in acqua o altri liquidi



Attenzione!

Controllare le condizioni del cavo di alimentazione del vostro apparecchio regolarmente prima di utilizzarlo e nel caso di danneggiamento portarlo al più vicino centro di assistenza per farlo sostituire solo dal personale specializzato.

Non usare mai solventi che danneggiano le parti in plastica.

Lasciare raffreddare l'apparecchio. Per sganciare l'impugnatura dal recipiente per alimenti, tirare indietro il pulsante di sgancio dell'impugnatura (H) e sollevare l'impugnatura (Fig. 6).

Il recipiente per alimenti, la pala, i dischi e la paletta possono essere lavati sotto l'acqua del rubinetto o anche direttamente in lavastoviglie nel ripiano superiore (Fig. 7).

L'impugnatura deve essere pulita solamente con un panno umido.

Non immergerla in acqua o altro liquido, in quanto contiene parti elettriche.

Qualora il recipiente per alimenti rimanesse macchiato dopo l'uso, pulirlo con olio vegetale (di semi o di oliva). Rimuovere i residui d'olio con un pezzo di carta assorbente.

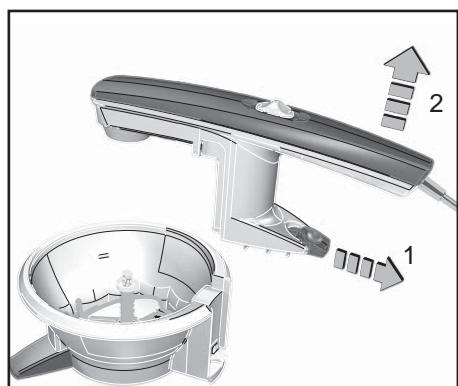


Fig. 6

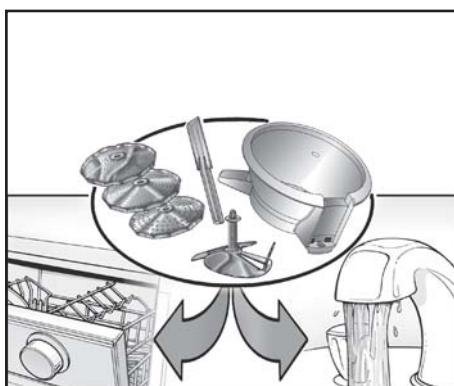


Fig. 7

DATI TECNICI

Alimentazione: 220-240V~

Potenza: 25W

Frequenza: 50/60Hz

Classe di protezione: II

GARANZIA

L'apparecchio è garantito per un periodo di tre anni dalla data di acquisto.

Fa fede la data riportata sullo scontrino/fattura.

In caso di difetto preesistente all'acquisto, viene garantita la sostituzione.

Non sono coperte da garanzie tutte le parti che dovessero risultare difettose a causa della negligenza o dalla trascuratezza nell'uso.

La garanzia è inoltre esclusa in tutti i casi di uso improprio dell'apparecchio ed in caso di un utilizzo di tipo professionale.

Il venditore declina ogni responsabilità per eventuali danni che possano direttamente o indirettamente derivare a persone, cose e animali domestici da conseguenza della mancata osservanza di tutte le prescrizioni indicate nel manuale di istruzioni.



Il simbolo del cestino barrato riportato sull'apparecchio indica che il prodotto, alla fine della propria vita utile, dovendo essere trattato separatamente dai rifiuti domestici, deve essere conferito in un centro di raccolta differenziata per apparecchiature elettriche ed elettroniche oppure riconsegnato al rivenditore al momento dell'acquisto di una nuova apparecchiatura equivalente. L'adeguata raccolta differenziata per l'avvio successivo dell'apparecchio al riciclaggio, al trattamento e allo smaltimento ambientale compatibile contribuisce ad evitare possibili effetti negativi sull'ambiente e sulla salute e favorisce il recupero dei materiali di cui è composto. L'utente è responsabile del conferimento dell'apparecchio a fine vita alle appropriate strutture di raccolta. Per informazioni più dettagliate inerenti i sistemi di raccolta disponibili, rivolgersi al servizio locale di smaltimento rifiuti, o al negozio dove è stato effettuato l'acquisto. Chiunque abbandona o cestina questo apparecchio e non lo riporta in un centro di raccolta differenziata per rifiuti elettrici-elettronici è punito con la sanzione amministrativa pecunaria prevista dalla normativa vigente in materia di smaltimento abusivo di rifiuti.

I nostri consigli di preparazione

SALSA DI POMODORO



facile



6 persone



60 minuti



basso

INGREDIENTI:

8 etti di pomodori San Marzano
1 salsiccia media Bottega del Gusto
2 spicchi di aglio
1 ciuffo di basilico fresco
1 cucchiaio di zucchero Dolciando
Sale e pepe Don Jerez

PREPARAZIONE:

Mettete sul fuoco un tegame con acqua a sufficienza per far bollire per pochi minuti i pomodori che andranno poi pelati accuratamente.

Tagliateli a pezzi e aggiungeteli al passaverdere per eliminare anche i semi.

In un tegame mettete l'aglio pulito in qualche cucchiaino di olio, fate imbiondire e poi eliminate. Aggiungete la salsiccia tagliata a tocchetti e fate prendere colore. Ora versate la salsa e insaporite con sale e pepe.

Unite ora lo zucchero. Fate cuocere per circa un'ora a fuoco lento.

Prima di spegnere il sugo, aggiungete il basilico lavato e spezzettato con le mani.

Potete congelare e usare al bisogno.



Buon appetito!

Patate

Lessare per 30-40 minuti (in base alla dimensione delle patate). Tagliare le patate in quattro parti e metterle nel recipiente per alimenti fino al livello MAX.

Spostare il pulsante di azionamento della pala (E) in avanti. La pala gira in senso orario, passando gli alimenti contenuti nel recipiente a velocità ideale e costante. Spostare il pulsante di azionamento della pala indietro: la pala gira in senso antiorario.

Per le patate usare il disco con fori piccoli.

Carote

Lessare per 20-30 minuti (controllare che siano ben cotte).

Tagliare le carote in piccoli pezzi e metterle nel recipiente per alimenti fino al livello MAX.

Spostare il pulsante di azionamento della pala (E) in avanti. La pala gira in senso orario, passando gli alimenti contenuti nel recipiente a velocità ideale e costante. Spostare il pulsante di azionamento della pala indietro: la pala gira in senso antiorario.

Per le carote usare il disco con fori medi.

Pomodori crudi

Tagliare i pomodori in piccoli pezzi e metterli nel recipiente per alimenti fino al livello MAX.

Spostare il pulsante di azionamento della pala (E) in avanti. La pala gira in senso orario, passando gli alimenti contenuti nel recipiente a velocità ideale e costante. Spostare il pulsante di azionamento della pala indietro: la pala gira in senso antiorario.

Per i pomodori crudi usare il disco con fori grandi.



The security of products tested
and certified for you.

electric vegetable mill



- Tested safety
- Tried using

The Italian Company IMQ having the verified IMQ logo attests conformity of this product with what is stated on the package, according to requirements of sustainability, safety, and quality.

on www.eurospin.it you can find the digital version of the user manual.

Chiamaci al numero verde gratuito!
(800) 595 595
Dal lunedì al venerdì 8.30-12.30 / 15.30-19.30 - Il sabato 8.30-12.30
Esclusi giorni festivi.

INDEX

INTENDED USE.....	16
IMPORTANT SAFEGUARDS.....	16
DANGER FOR CHILDREN	16
DANGER DUE TO ELECTRICITY	17
WARNING ABOUT INJURIES	17
WARNING – MATERIAL DAMAGE	18
WIRTH REGARD TO THIS MANUAL.....	18
DESCRIPTION OF THE APPLIANCE	19
INSTRUCTIONS FOR USE.....	20
APPLIANCE CLEANING	22
TECHNICAL DATA.....	23
WARRANTY	23
PREPARATION TIPS.....	24

INTENDED USE

The vegetable mill by Enkho is the new electric vegetable mill that enables you to puree, without any effort, vegetables, legumes, fruits and other food.

The appliance consists of a handle and a bowl, a blade and three disks. One disk with small holes, one with medium holes and one with large holes. The motor is in the appliance handle and it can be easily attached to the bowl through a simple click.

The appliance should not be used to mill compact or hard food because it could compromise its functioning. The materials of the appliance that are designed to enter in contact with food are in compliance with the rules required by the EU directives.

Any other use of the appliance is not intended by the Manufacturer which disclaims all liability for damages of any kind caused by improper use of the appliance itself.

Improper use also results in any form of warranty being forfeited.

IMPORTANT SAFEGUARDS

READ THESE INSTRUCTIONS CAREFULLY.

- This appliance is designed only for private use, and is therefore to be considered unsuitable for commercial or industrial purposes.
- Keep the original packaging. Free service is not provided for failures caused by unsuitable packaging of the product for shipment to an authorized service center.
- The use of accessories not recommended or not supplied by the appliance manufacturer may cause risk of fire, electrical shock or damage to persons.
- This appliance can be used by persons who have reduced physical sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, only if they are monitored by a responsible person or if they have received and understood the instructions and dangers which may arise during the appliance use.

DANGER FOR CHILDREN

- This appliance must not be used by children. Keep the appliance and its cord out of the reach of children.
- Children shall not play with the appliance or its components.
- Do not leave the packaging near children because it is potentially dangerous.
- To dispose of the appliance, cut the power cord. Render harmless the appliance parts which may constitute a danger to children.

DANGER DUE TO ELECTRICITY

- The use of extensions not approved by the manufacturer can result in damage to property and personal injury.
- Check that the domestic mains voltage is the same as the voltage indicated on the label of the device.
- Always unplug the appliance from the power source if you leave it unattended and before assembling, disassembling or cleaning it.
- Make sure that the power cord does not come into contact with hot surfaces.
- If the power cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer or by its Technical Assistance Service or by a similarly qualified person in order to avoid any hazard.
- Never put live parts into contact with water: It can cause a short circuit!
- Never immerse the appliance in water or other liquids.
- Never touch the appliance, the plug and the power cable with wet hands.

WARNING ABOUT INJURIES

- Risk of injury: do not use the appliance for other purposes than the intended one. Do not misuse this appliance.
- Each use that differs from the intended one is to be considered improper, hence, dangerous.
- The disks can cause abrasions. Handle the disks carefully.
- Never touch the moving parts.
- Never use your hands to insert the food in the bowl.
- It is necessary to take precautions while handling the blades and the disks (they can cut), especially when you remove them from the bowl, when you empty the bowl and during cleaning.
- Before removing the bowl from the handle, wait that the blade has completely stopped turning.
- Turn off the appliance and unplug it before changing the accessories or before approaching the moving parts while the appliance is working.

WARNING – MATERIAL DAMAGE

- Always unwind the power cord before use.
- Do not pull the power cord to unplug the appliance.
- Do not place the appliance on or near heat sources
- Do not leave the appliance exposed to weathering (rain, sun, etc.).
- Never insert ingredients, liquids included, beyond the upper limit marked on the bowl.
- Do not let the appliance operate for more than 5 minutes consecutively, thereafter let it rest for one minute.

SAVE THESE INSTRUCTIONS FOR FUTURE REFERENCE

WITH REGARD TO THIS MANUAL

The appliances are manufactured in accordance with the specific European standards in force and are protected in all their potentially dangerous parts. Read these warnings carefully and use the appliance only for the use for which it was intended in order to prevent injury and damage. Keep this booklet handy for future reference. If you should decide to give this appliance to other people, remember to also include these instructions.

The information provided in this manual is marked with the following symbols indicating:



Danger for children



Danger of damage originating from other causes



Danger due to electricity



Warning – material damage

Identification data

The plate located under the appliance handle shows the following identification data of the appliance:

- manufacturer and CE marking
- model (Model.)
- serial number (SN)
- electrical supply voltage (V) and frequency (Hz)
- electrical power consumption (W)

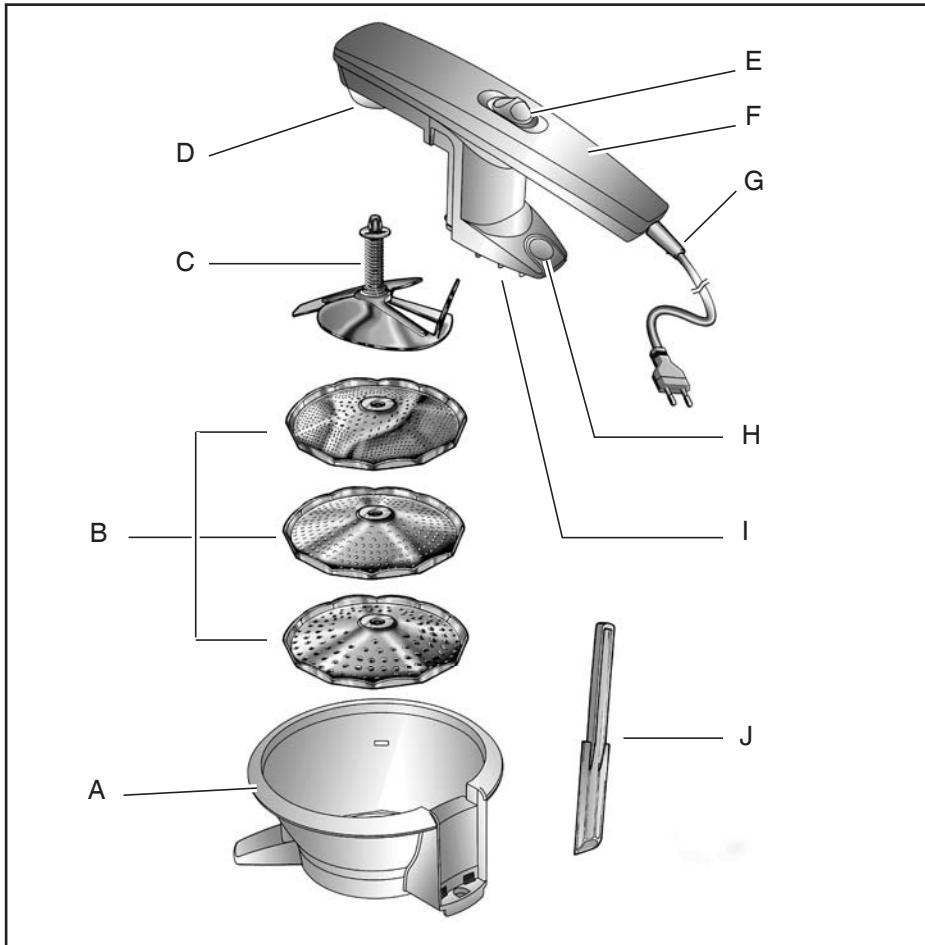
When ordering at Authorized Service Centers, indicate the model and serial number.

This appliance is in conformity with the Directive LVD 2014/35/UE and the Directive EMC 2014/30/UE.

The appliance complies with Regulation (EC) No 1935/2004 of 27/10/2004 on the materials in contact with food.

DESCRIPTION OF THE APPLIANCE

- A -Bowl
- B -Stainless steel disks
- C -Stainless steel blade
- D -Insertion point of the motor
- E -Start button of the blade
- F -Handle
- G -Power cord and plug
- H -Release button of the handle
- I -Notches for the food container
- J -Spatula



INSTRUCTIONS FOR USE

Assembling

- 1 Put a food container on a horizontal and stable surface.
- 2 Choose a disk.
- 3 Insert the disk and the blade in the bowl (Fig. 2)
- 4 Position the handle on the bowl (Fig. 3). The blade must enter in the motor insertion point. the handle must be attached to the bowl. The correct assembling occurs when the release button (H) of the handle clicks pressing it downwards.
- 5 Place the vegetable mill on the food container.

The notches (I) at the bottom of the handle allow to use the vegetable mill on containers with different diameter (Fig. 4).

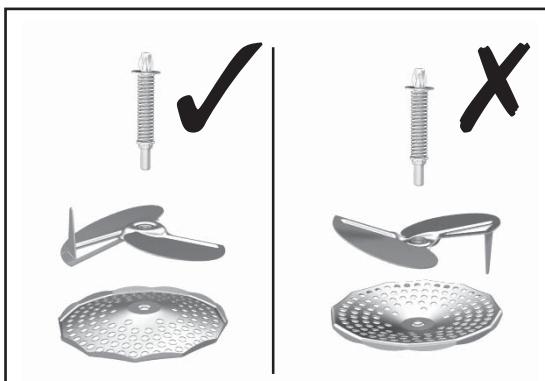


Fig. 2



Fig. 3



Fig. 4

Operation



Warning!

Never use your hands to insert the food in the food container while the appliance is working.

To avoid injuries and damages to the appliance, always keep away your hands and kitchen wares from the blade and other moving parts. Use the small spatula only when the blade is not turning.



Warning!

Ensure that the appliance is in the correct position before using.

- 1 Pour in the bowl the ingredients to mill. Before starting, peel, cut in small pieces and boil the food very well. Fill the bowl till the marked upper limit.
- 2 Verify that the voltage of your electricity grid suits the one indicated on the label of the appliance.
- 3 Insert the plug into the outlet.
- 4 Push forward the start button of the blade (E). The blade turns clockwise, milling the food in the bowl at a constant and ideal speed. Push backwards the start button of the blade: The blade turns conunter-clockwise.

In equipment with the appliance you find a spatula (J) to stir and remove the food (Fig. 5).



Warning!

Avoid inserting hard parts as seeds or stalks in the container.

For long preparations stop the appliance for circa 1 minute every 5 minutes of work.

Never use the appliance if the blades are damaged.



Fig. 5

Use suggestions

The choice of the disk depends on the consistency of the food to mill.

Disk with small holes: Fruits with small seeds (e.g. blackberries, strawberries, grapes, etc.), purees and babies food, creams, mashed potatoes or small legumes (lentils, green peas, etc.).

Disk with medium holes: Tomato or boiled vegetables puree, boiled fruits, boiled legumes.

Disk with large holes: Raw tomatoes cut in small pieces, raw ripe and soft fruits (e.g. bananas, pears, peaches, etc.) cut in small pieces.

For an optimal performance, it is strongly recommended to mill already boiled food.

APPLIANCE CLEANING

Regular cleaning maintains the appliance efficient for a longer time.



Warning!

All cleaning operations described below must be carried out with the appliance switched off and with the plug disconnected from the socket.

Never immerse the appliance in water or other liquids



Warning!

Check the state of the power cable of your appliance on a regular basis before using it, and if it is damaged, take it to the service centre closest to you to have it replaced only by specialised personnel.

Never use solvents which may damage the plastic parts.

Let the appliance cool down. To unlock the handle from the bowl, pull back the release button (H) of the handle and lift the handle (Fig. 6).

The bowl, the blade, the disks and the small spatula can be hand washed or put in the dishwasher in the upper part (Fig. 7).

Clean the handle with a damp towel only.

Do not immerse it in water or other liquid as it contains electric parts.

If some stains remain on the bowl, clean it with vegetable oil (seeds or olive oil). Remove the oil remaining with a piece of paper towel.

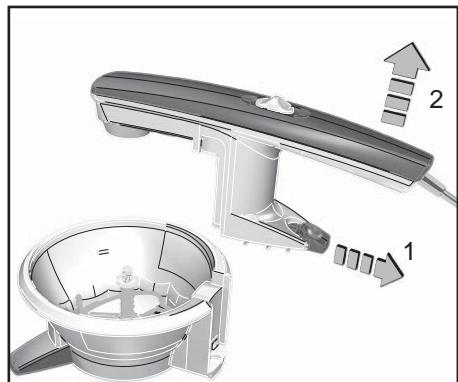


Fig. 6

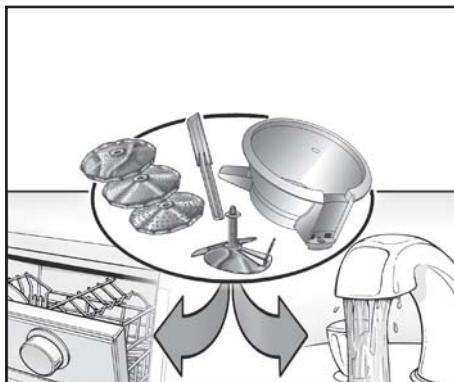


Fig. 7

TECHNICAL DATA

Power supply: 220-240V~

Power: 25W

Frequency: 50/60Hz

Protection class: II

WARRANTY

The appliance is covered by warranty for a period of three years.

See the date of purchase shown on the receipt/invoice.

If there are defects at the purchase, the appliance replacement is guaranteed.

All parts that may be defective due to negligence or careless use are not covered by the warranty.

The warranty does not apply also in all cases of misuse of the appliance and in the case of professional use.

The seller accepts no responsibility for damage that may directly or indirectly, affect persons, objects and pets as a result of non-compliance with the rules indicated in the instruction manual.



The crossed-out wheeled-bin symbol indicates that the product, at the end of its useful life, must be treated separately from household waste, it must be taken to a recycling centre for electrical and electronic equipment or returned to the retailer at the time of purchase of a new equivalent appliance. Appropriate separate collection for the appliance subsequent sending to recycling, processing and compatible environmental disposal helps preventing negative impact on the environment and on health and promotes the recovery of the materials of which it is made. The user is responsible for assigning the appliance to the appropriate collection centre at the end of its life.

For more detailed information regarding the available collection systems, contact your local waste disposal service or the shop where you purchased the appliance. Anyone who dumps or trashes this appliance and does not return it to a recycling centre for electrical-electronic waste is liable to a pecuniary administrative sanction provided by current legislation on illegal waste disposal.

Our preparation tips

TOMATO SAUCE WITH SAUSAGE



Easy



6 persons



60 minutes



low

INGREDIENTS:

800 g of San Marzano tomatoes
1 medium sausage Bottega del Gusto
2 cloves of garlic, peeled
1 tuft of fresh basil
1 tbsp. of sugar Dolciando
Salt and pepper Don Jerez

PREPARATION:

Put some water in a pot and then put it on fire. Put the tomatoes in the pot and let them boil for a few minutes. Then remove the skin carefully. Cut the tomatoes in pieces and put them in the bowl of the electric vegetable mill to remove also the seeds.

Put the two cloves of garlic in a pan with a 2 tbsp. of olive oil, let it brown and then remove it. Add the sausage cut in pieces and let it fry a bit.

Now pour the tomato sauce and add salt and pepper.

Add then the sugar.

Let it cook for an hour on low fire.

Before turning off the fire add the basil washed and broken into pieces by hand.

You can freeze the sauce and use it when needed.

Enjoy your meal!



Potatoes

Boil for 30-40 minutes (depends of the size of potatoes). Cut potatoes in 4 parts, put in the bowl up to max level.

Push forward the start button of the blade (E). The blade turns clockwise, milling the food in the bowl at a constant and ideal speed. Push backwards the start button of the blade: The blade turns conunter-clockwise.

For potatoes use the disc with small holes.

Carrots

Boil for 20-30 minutes (check that they are well-cooked).

Cut the carrots in small pieces put in the bowl up to max level.

Push forward the start button of the blade (E). The blade turns clockwise, milling the food in the bowl at a constant and ideal speed. Push backwards the start button of the blade: The blade turns conunter-clockwise.

For carrots use the disc with medium holes.

Raw tomatoes

Cut the tomatoes in small pieces put in the bowl up to max level.

Push forward the start button of the blade (E). The blade turns clockwise, milling the food in the bowl at a constant and ideal speed. Push backwards the start button of the blade: The blade turns conunter-clockwise.

For raw tomatoes use the disc with large holes.



Varnost izdelkov je bila
preizkušena in potrjena
za vas.

električni pasirnik



- Preizkušena varnost
- Poskusili uporabiti

Italijanska družba IMQ z logotipom IMQ verified potrjuje skladnost tega proizvoda z navedbami na embalaži in z zahtevki v zvezi s trajnostjo, varnostjo in kakovostjo.

Posredne urne emisije 0,009 kgCO₂

na **www.eurospin.it** je
na voljo digitalna različica uporabniškega
priročnika

Brezplačna modra številka!
(080 19 50
Na voljo smo vam: PONEDELJEK - PETEK: 7.00 - 20.00
(Klici so možni samo znotraj Slovenije)

KAZALO

PREDVIDENA UPORABA	28
VAŽNA OPORIZILA	28
NEVARNOST ZA OTROKE	28
NEVARNOST ZARADI ELEKTRIČNE NAPETOSTI	29
OPOZORILO GLEDE POŠKODB	29
POZOR – MATERIALNA ŠKODA	30
O TEM PRIROČNIKU	30
OPIS APARATA	31
NAVODILA ZA UPORABO	32
ČIŠČENJE NAPRAVE	34
TEHNIČNI PODATKI	35
GARANCIJA	35
NASVETI ZA PRIPRAVO	36

PREDVIDENA UPORABA

S pasirnikom Enkho lahko brez truda pripravite odlične pireje in kaše iz zelenjave, stročnic, sadja in drugih sestavin.

Aparat sestavlja ročaj in delovna posoda z tremi diskimi. Disk z majhnimi, srednjimi in večjimi luknjicami. Sklop motorja je vgrajen v ročaju aparata in se zaradi enostavnega mehanizma na zaskok z lakkoto pritrdi na delovno posodo.

Aparata ne uporabljajte za pasiranje hrane, ki je pregosta ali pretrda, saj lahko ogrozi dobro delovanje slednjega. Materiali v aparatu, ki lahko pridejo v stik z živili, ustreza standardom, predvidenih v Evropskih direktivah.

Vsek drug način uporabe aparata šteje kot nepravilen; proizvajalec ne prevzema nikakršne odgovornosti za škodo vseh vrst, ki je posledica nepravilne uporabe aparata.

Poleg tega nepravilna uporaba povzroči razveljavitev vseh oblik garancije.

VAŽNA OPOZORILA

PRED UPORABO POZORNO PREBERITE NAVODILA.

- Aparat je namenjen samo gospodinjski uporabi; podjetniška ali industrijska raba ni dovoljena.
- Shranite originalno embalažo. Brezplačna podpora ni predvidena za okvare, ki so posledica neustreznega pakiranja izdelka, ki ga nameravate poslati pooblaščenemu tehničnemu servisu.
- Uporaba nepriporočenih dodatkov ali takšnih dodatkov, ki jih ni dobavil proizvajalec aparata, lahko privede do tveganja požara, električnega udara ali osebnih poškodb.
- Aparat lahko uporablja osebe z omejenimi telesnimi, zaznavnimi ali umskimi sposobnostmi oziroma brez ustreznih izkušenj in znanj le, če so ustrezno nadzorovane oziroma če so prejele navodila za varno uporabo aparata in razumejo nevarnosti, povezane z njegovo uporabo.

NEVARNOST ZA OTROKE

- Tega aparata otroci ne smejo uporabljati. Aparat in njegov napajalni kabel ne smeta biti na dosegu otrok.
- Otroci se ne smejo igrati z aparatom.
- Delov embalaže ne smete puščati na dosegu otrok, ker so lahko vir nevarnosti.
- Preden aparat odvržete med odpadke, prerežite napajalni kabel. Uničite in odvržite dele aparata, ki bi lahko predstavljalici vir nevarnosti za otroke.

NEVARNOST ZARADI ELEKTRIČNE NAPETOSTI

- Uporaba kabelskih podaljškov, ki niso odobreni od proizvajalca aparata, lahko povzroči škodo in nesreče.
- Preverite, ali je napetost domače električne napeljave enaka tisti, ki jo navaja tablica s tehničnimi podatki na aparatu.
- Če aparat ni pod nadzorom, pred snemanjem ali pritrjevanjem posameznih delov in pred čiščenjem ga vedno izklopite.
- Napajalni kabel ne sme priti v stik z vročimi površinami.
- Če je kabel za napajanje poškodovan, ga mora zamenjati proizvajalec ali njegova servisna služba ali oseba s podobno kvalifikacijo, da se prepreči kakršno koli tveganje.
- Pazite, da deli pod napetostjo nikoli ne pridejo v stik z vodo: lahko pride do kratkega stika!
- Aparata ne potapljamte v vodo ali druge tekočine.
- Z mokrimi rokami se ne dotikajte aparata, vtikača in napajalnega kabla.

OPOZORILO GLEDE POŠKODB

- Nevarnost poškodb: ne uporablajte izdelka za namene, ki se razlikujejo od njegove predvidene uporabe. Ne uporablajte naprave na nepravilen način.
- Kakršna koli uporaba, ki se razlikuje od predvidene uporabe aparata, šteje kot neprimerna in kot taka nevarna.
- Diski lahko povzročijo odrgnine. Pri rokovaju z diskimi bodite previdni.
- Nikoli se ne dotikajte delov v gibanju.
- Nikoli ne vstavljamte živil v posodo z rokami.
- Pri uporabi rezil in diskov ostrih rezil bodite zelo previdni, saj se lahko na njih urežete; to je še zlasti pomembno, kadar snemate rezilo iz sklede, pri praznjenju sklede in pri čiščenju.
- Preden snamete ročaj z delovne posode, vedno počakajte, da je rotor popolnoma ustavljen.
- Pred zamenjavo dodatnega pribora ali preden se približate delom aparata, ki se med delovanjem gibljejo, izključite aparat in odklopite napajalni kabel iz omrežne vtičnice.

POZOR – MATERIALNA ŠKODA

- Pred uporabo vedno v celoti razvijte kabel.
- Ne odklapljajte vtiča iz električne vtičnice tako, da potegnete za kabel.
- Ne postavljajte aparata na vire topote ali v njihovo bližino
- Naprave ne izpostavljajte vremenskim dejavnikom (dežju, soncu itd.).
- Količina sestavin, vključno s tekočinami, ne sme nikoli presegati zgornje meje, označene na delovni posodi.
- Aparat ne sme delovati neprekinjeno več kot 5 minut zaporedoma; po preteku tega časa ga pustite mirovati vsaj za eno minuto.

VSELEJ HRANITE TA NAVODILA

O TEM PRIROČNIKU

Aparati so izdelani skladno z ustreznimi veljavnimi evropskimi uredbami in standardi; vsi potencialno nevarni deli aparatov so zaščiteni. V izogib poškodbam in materialni škodi pozorno preberite ta opozorila in uporablajte aparat samo za namene, za katere je bil zasnovan in izdelan. Navodila shranite na dostopnem mestu za kasnejšo uporabo. Če boste aparat prepustili drugim osebam, jim ne pozabite izročiti tudi teh navodil.

Informacije v tem priročniku so označene z naslednjimi znaki:



Nevarnost za otroke



Nevarnost poškodb zaradi drugih vzrokov



Nevarnost zaradi električne napetosti



Pozor – materialna škoda

Identifikacijski podatki

Na tablici, pritrjeni na ročaju aparata, so navedeni naslednji identifikacijski podatki:

- proizvajalec in znak CE
- model (Mod.)
- serijska številka (SN)
- napetost (V) in frekvenca (Hz) električnega napajanja
- absorbirana električna moč (W)

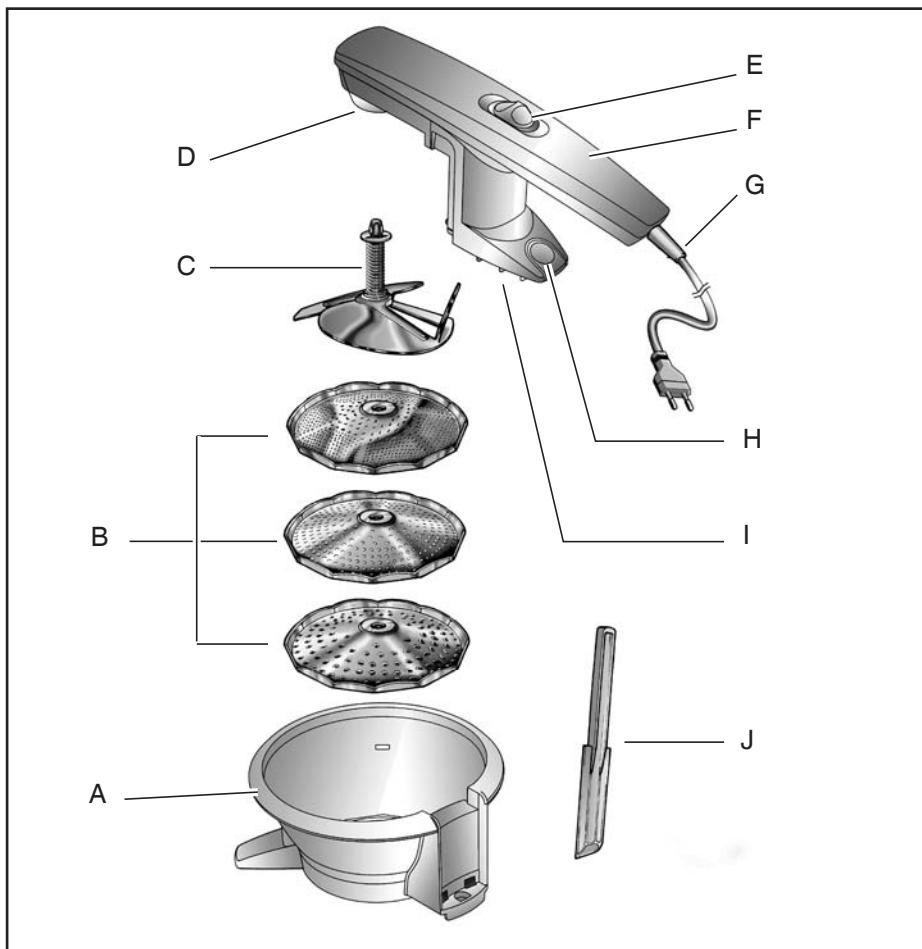
Pri morebitnih prošnjah, naslovjenih na pooblašcene servise, navedite model in serijsko številko.

Ta aparat ustreza zahtevam Direktive 2014/35/EU (nizka napetost) in Direktive 2014/30/EU (elektromagnetna združljivost).

Naprava je skladna z uredbo (ES) 1935/2004 z dne 27.10.2004 o materialih v stiku z živili.

OPIS APARATA

- A - Delovna posoda
- B - Diski iz nerjavnega jekla
- C - Rotor iz nerjavnega jekla
- D - Utor za pritrditev motorja
- E - Gumb za vklop rotorja
- F - Ročaj
- G - Električni napajalni kabel in vtikač
- H - Gumb za sprostitev ročaja
- I - Zareze za delovno posodo
- J - Lopatica

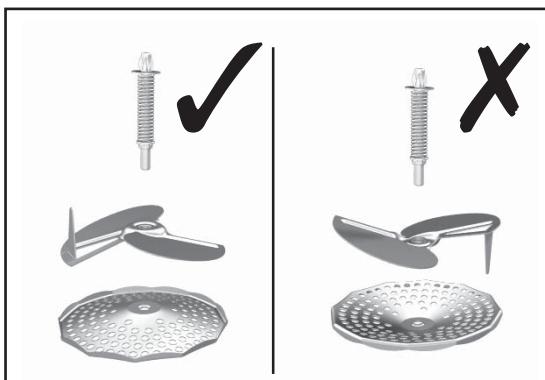


NAVODILA ZA UPORABO

Montaža

- 1 Namestite delovno posodo za živila na vodoravno in stabilno ploskev.
- 2 Izberite disk, ki ga boste uporabili.
- 3 Vstavite disk in rezilo v delovno posodo (Sl. 2)
- 4 Namestite ročaj na posodo (Sl. 3). Rotor mora vstopiti v nastavek za motor. Ročaj se vstaviti na delovno posodo. Montaža je pravilna, ko se gumb za sprostitev ročaja (H) ob potisku navzdol zaskoči.
- 5 Namestite pasirnik na posodo.

Zaradi zarez (I) v spodnjem delu ročaja lahko pasirnik uporabljate s posodami različne velikosti (Sl. 4).



Sl. 2



Sl. 3



Sl. 4

Delovanje

Pozor!

Nikoli ne vstavljamte živil z rokami, ko aparat deluje.

V izogib morebitnim nesrečam in škodi na aparatu se nikoli ne približujte z rokami ali s kuhinjskim priborom rotorju in premikajočim se delom. Lopatico lahko uporabite le, ko je rotor popolnoma ustavljen.

Pozor!

Pred uporabo aparata preverite, da ste ga namestili pravilno.

- 1 V delovno posodo dodajte živila, ki jih želite pasirati. Napolnite posodo do najvišje oznake z živili, ki so dovolj skuhana, olupljena in narezana na majhne koščke.
- 2 Preverite, da električna napetost, navedena na nalepki na aparatu, ustreza omrežni napetosti v vašem gospodinjstvu.
- 3 Vstavite vtič v električno omrežno vtičnico.
- 4 Premaknite gumb za zagon rotorja (E) naprej. Rotor se vrta v smeri urinih kazalcev in pri idealni in stalni hitrosti pasira živila v posodi. Premaknite gumb za zagon rotorja nazaj: Rotor se vrta v nasprotni smeri urinih kazalcev.

V kompletu z aparatom prejmete lopatico (J), s katero lahko mešate in enostavno odstranite živila iz posode (Sl. 5).

Pozor!

Pazite, da v posodo ne boste dodajali trdih delcev, kot so koščice, olesenele koščke itd.

Med daljšimi postopki pasiranja na vsakih 5 minut delovanja motorja naredite enominutni premor.

Če je rezilo poškodovano, ne uporabljajte aparata.



Sl. 5

Priporočila za uporabo

Izbira diska je odvisna od čvrstosti živila, ki ga želite pasirati.

Disk z majhnimi luknjicami: drobno koščičasto sadje (na primer robide, maline, grozdje itd.), kašice za dojenčke, kremnate juhe, pire iz kuhanega krompirja ali majhnih stročnic (na primer leča, grah itd.).

Disk s srednje velikimi luknjicami: pasiran paradižnik ali kuhanica zelenjava, kuhano sadje in kuhané stročnice.

Disk z večjimi luknjicami: surov drobno nasekljan paradižnik, surovo zrelo mehko sadje (na primer hruške, banane, breskve itd.) nasekljano na drobne koščke.

Za optimalni rezultat svetujemo, da pasirate že skuhana živila.

ČIŠČENJE NAPRAVE

Z rednim čiščenjem zagotovite daljšo učinkovito delovanje aparata.



Pozor!

Med vsemi v nadaljevanju opisanimi postopki čiščenja mora biti aparat izključen, električni vtič pa izvlečen iz omrežne vtičnice.

Aparata nikoli ne potapljaljajte v vodo ali druge tekočine



Pozor!

Pred uporabo vedno preverite stanje napajalnega kabla na vašem aparatu; v primeru okvare ga odnesite v najbližji tehnični servis, kjer vam ga bo specializirano osebje zamenjalo z novim.

Nikoli ne uporabljajte topil, saj lahko poškodujejo plastične dele.

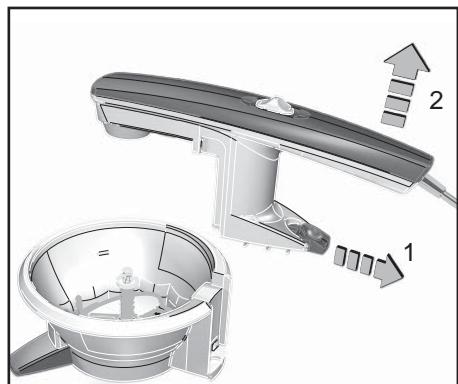
Počakajte, da se aparat ohladi. Pri snemanju ročaja z delovne posode povlecite gumb za sprostitev ročaja (H) nazaj in dvignite ročaj (Sl. 6).

Posodo za živila, rotor, diske in lopatico lahko operete pod tekočo vodo ali neposredno v zgornjem predalu v pomivalnem stroju (Sl. 7).

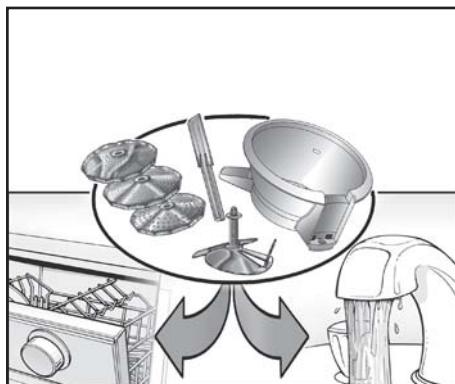
Ročaj se lahko čisti samo z vlažno kropo.

Ne potapljaljajte ga v vodo ali druge tekočine, saj vsebuje električne dele.

Umazano delovno posodo po uporabi očistite z rastlinskim (ali olivnim) oljem. Odstranite ostanke olja z vpojnim papirjem.



Sl. 6



Sl. 7

TEHNIČNI PODATKI

Napajanje: 220-240V~

Moč: 25W

Frekvenca: 50/60Hz

Razred zaščite: II

GARANCIJA

Aparat je zajamčen za obdobje treh let od datuma nakupa.

Dokazilo za nakup je datum, naveden na računu/fakturi.

V primeru tovarniške napake, nastale pred nakupom, vam bomo izdelek zamenjali.

Garancija ne zajema napak in okvar delov aparata, ki so posledica malomarne ali nepazljive uporabe.

Garancija je izvzeta tudi v vseh primerih nepravilne uporabe izdelka ter uporabe v profesionalne namene.



Prodajalec ne prevzema nobene odgovornosti za morebitno škodo, ki lahko posredno ali neposredno nastane osebam, premoženju in domaćim živalim kot posledica neupoštevanja predpisov, navedenih v teh navodilih za uporabo.

Znak prečrтанega koša za odpadke na aparatu pomeni, da morate izdelek po koncu njegove življenjske dobe odstraniti ločeno od gospodinjskih odpadkov in ga odnesti v center za ločeno zbiranje električnih in elektronskih naprav ali ga predati prodajalcu ob nakupu novega enakovrednega izdelka. Ustrezno ločeno zbiranje za kasnejše recikliranje, obdelavo in okolju prijazno odstranjevanje prispeva k preprečevanju možnih negativnih posledic za okolje in za zdravje in pripomore k ponovni uporabi materialov, iz katerih je sestavljen aparat. Uporabnik je dolžan aparat po koncu njegove življenjske dobe odnesti v ustrezeni zbirni center. Za dodatne informacije o razpoložljivih sistemih zbiranja odpadkov se obrnite na vašo lokalno komunalno podjetje ali v trgovino, kjer ste opravili nakup. Kdor odloži ta izdelek v okolje ali med običajne odpadke in ga ne odnese v center za ločeno zbiranje električnih in elektronskih odpadnih snovi, bo kaznovan z denarno globo, ki jo predvideva veljavna zakonodaja za nedovoljeno odlaganje odpadkov.

Nasi nasveti za pripravo

PARADIŽNIKOVA OMAKA



Enostavna



6 oseb



60 minut



Nizek

SESTAVINE:

8 dkg paradižnikov vrste San Marzano
1 srednje velika klobasa Bottega del Gusto
2 stroka česna
1 šopek sveže bazilike
1 žlica sladkorja Dolciando
Sol in poper Don Jerez

PRIPRAVA:

V posodi zavrite dovolj vode in v njej nekaj minut dolgo kuhanjte paradižnike, ki jih nato skrbno olupite.

Narezite jih na koščke in jih spasirajte v pasirniku, da odstranite tudi semena.

V ponvi na žlici olja nekoliko popecite očiščene stroke česna (pazite, da ne postanejo rjaví) in jih nato odstranite. Dodajte na koščke narezano klobaso in popecite. Dodajte paradižnikovo goščo in začinite s soljo in poprom.

Zdaj dodajte sladkor.

Kuhajte približno eno uro na majhnem ognju.

Pred koncem kuhanja dodajte oprane liste bazilike, ki ste jih ročno natrgali na manjše koščke.

Omako lahko zamrznete in uporabite po potrebi.

Dober tek!



Krompir

Kuhajte 30-40 minut (odvisno od velikosti krompirja). Razrežite krompir na četrtine in napolnite delovno posodo do najvišje oznake.

Premaknite gumb za zagon rotorja (E) naprej. Rotor se vrти v smeri urinih kazalcev in pri idealni in stalni hitrosti pasira živila v posodi. Premaknite gumb za zagon rotorja nazaj: Rotor se vrти v nasprotni smeri urinih kazalcev.

Za krompir uporabite disk z majhnimi luknjicami.

Korenje

Kuhajte 20-30 minut (preverite, da je korenje skuhano).

Razrežite korenje na majhne koščke in napolnite delovno posodo do najvišje oznake.

Premaknite gumb za zagon rotorja (E) naprej. Rotor se vrти v smeri urinih kazalcev in pri idealni in stalni hitrosti pasira živila v posodi. Premaknite gumb za zagon rotorja nazaj: Rotor se vrти v nasprotni smeri urinih kazalcev.

Za korenje uporabite disk s srednje velikimi luknjicami.

Surov paradižnik

Razrežite paradižnik na majhne koščke in napolnite delovno posodo do najvišje oznake.

Premaknite gumb za zagon rotorja (E) naprej. Rotor se vrти v smeri urinih kazalcev in pri idealni in stalni hitrosti pasira živila v posodi. Premaknite gumb za zagon rotorja nazaj: Rotor se vrти v nasprotni smeri urinih kazalcev.

Za surov paradižnik uporabite disk z večjimi luknjicami.



passaverdure elettrico

električni pasirnik
electric vegetable mill

Spesa Intelligente S.p.A.
Via Campalto, 3/D - 37036 San Martino B.A. (VR) - Italy
www.eurospin.it - www.eurospin.si
MADE IN CHINA
Leggere e Conservare. Preberite in Shranite

