



INSTRUKCJA OBSŁUGI

USER MANUAL, Інструкція з експлуатації



PRZECIERAK DO WARZYW I OWOCÓW •
МЛИНОК ДЛЯ ПРОТИРАННЯ • FOOD MILL

SAK-12

PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM ZAPOZNAJ SIĘ Z INSTRUKCJĄ OBSŁUGI - BEFORE
FIRST USE, READ THE USER MANUAL - ПЕРЕД ПЕРШИМ ВИКОРИСТАННЯМ
ОЗНАЙОМТЕСЯ З ІНСТРУКЦІЄЮ КОРИСТУВАЧА

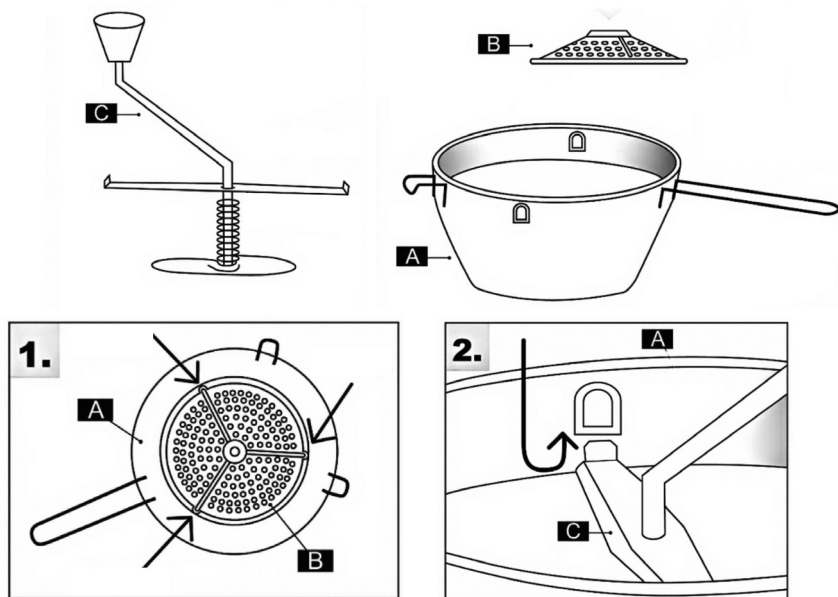
Thank you very much for the trust you place in the Smile brand by purchasing one of our products. By following the instructions, you will appreciate your newly acquired device. Before first use, the product should be thoroughly washed with warm water and dishwashing detergent.

PRACTICAL TIPS

- It is designed for easy and quick straining of vegetables and fruits. Excellent for preparing purees and mashes from tomatoes, potatoes, and other vegetables and fruits. Equipped with 3 straining screens and a paddle for straining larger quantities of vegetables and fruits.
- During use, remove unstrained residues such as skins and seeds. This will make the strainer more effective and the straining process quicker.
- The straining screen can be cleaned by turning the crank briefly in the opposite direction.
- The strainer should be stored with the support arm extended.

ASSEMBLY

Place the chosen straining screen (B) into the container (A) so that its centre is facing upwards, and the protrusions on its edges are inserted into the holes at the bottom of the container. Insert the crank shaft (C) into the centre of the screen. The end of the support arm with the scraping paddle should be inserted from underneath into one of the support arm holders. Press the other end of the support arm and insert it from underneath into the opposite support arm holder. Then, by turning the crank, make sure that the strainer is correctly assembled – the rotations should be smooth and without jamming.



USAGE

The strainer can be used to prepare purees and mashes from cooked or raw tomatoes and raw fruits with soft flesh, such as bananas and strawberries. Other vegetables and fruits, such as root vegetables, legumes, apples, etc., should be cooked before straining to soften them.

STRAINING

Place the previously assembled strainer on a suitable round container with a diameter of 16 cm to 22 cm. Place the appropriate amount of raw or cooked, chopped ripe tomatoes with soft flesh, cooked, chopped vegetables or fruits, or raw fruits with soft flesh into the strainer. Then, by smoothly turning the crank clockwise, start straining.

IMPORTANT

Tomatoes, root vegetables, zucchini, pumpkin, etc., should first be cut into medium pieces, tomatoes preferably into quarters or eighths. Then cook in a small amount of water until they are completely softened. Tomatoes are soft enough when the skin starts to separate from the flesh. Softer vegetables make straining easier and faster. The same procedure should be followed for straining other types of fruits and vegetables. Always cook them first to soften them. Raw or cooked tomatoes and other vegetables do not need to be peeled before straining. The unstrained skins will remain in the strainer.

WARRANTY

The warranty does not cover the use of citrus-based detergents, which affect the coating and may cause stains. This manual excludes damage caused by improper use, damage resulting from overheating, and mechanical damage to the vessels and their coating. The product comes with a 2-year warranty from the date of purchase.

WARNING!

DO NOT ALLOW CHILDREN TO PLAY WITH THE FOIL. RISK OF SUFFOCATION! FOR CHILD SAFETY, DO NOT LEAVE ACCESSIBLE PACKAGING PARTS (PLASTIC BAGS, CARTONS, STYROFOAM, ETC.) UNATTENDED. DO NOT LEAVE THE CONTAINER UNATTENDED WHILE IN USE. NEVER LEAVE CHILDREN ALONE NEAR THE CONTAINER WHEN IT IS IN USE OR HOT. PLACE HOT CONTAINERS ON HEAT-RESISTANT SURFACES.

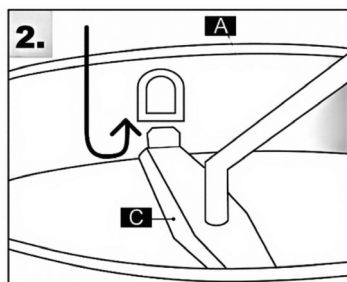
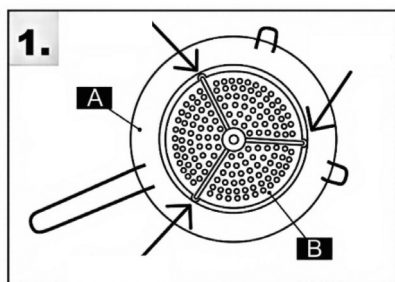
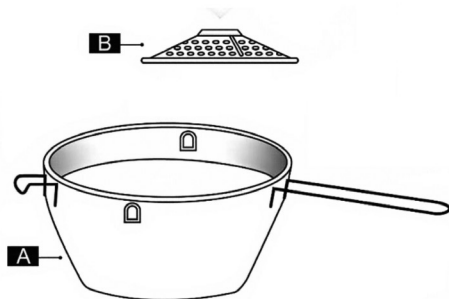
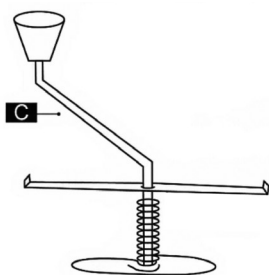
Bardzo dziękujemy za zaufanie, które pokładacie Państwo w marce Smile nabywając jeden z naszych produktów. Korzystanie z instrukcji spowoduje, że docenicie Państwo Wasze nowo nabyte urządzenie. Przed pierwszym użytkowaniem produktu należy go dokładnie umyć ciepłą wodą ze środkiem do zmywania naczyń.

PRAKTYCZNE WSKAZÓWKI

- ▶ Przeznaczony do łatwego i szybkiego przecierania warzyw i owoców. Doskonały do przygotowywania przecierów oraz pure z pomidorów, ziemniaków oraz innych warzyw i owoców. Wyposażony w 3 sita do przecierania, z łopatką ułatwiającą przecieranie większej ilości warzyw i owoców.
- ▶ W czasie pracy z przecieraka należy usuwać nieprzetarte pozostałości – skórki, nasiona itp. Dzięki temu będzie on bardziej skuteczny, a przecieranie będzie przebiegać szybko.
- ▶ Sito do przecierania można oczyścić poprzez krótki obrót korbką w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara.
- ▶ Przecierak należy przechowywać z wysuniętym wspornikiem.

SKŁADANIE

Do naczynia(A) należy włożyć wybrane sito(B) do przecierania w taki sposób, aby jego środek był skierowany ku górze, natomiast wypustki na jego krawędziach należy wsunąć w otwory na dnie naczynia. Do środka sita należy włożyć trzon korbki(C), natomiast końcówkę wspornika z łopatką zgarniającą wsunąć od spodu w jeden z uchwytów wspornika. Drugą końcówkę wspornika należy nacisnąć i wsunąć od spodu w przeciwny uchwyt wspornika. Następnie obracając korbką należy upewnić się, że przecierak został złożony poprawnie – obroty powinny być płynne i bez zacinania.



UŻYTKOWANIE

W przecieraku można przygotować przecier oraz puree z ugotowanych lub surowych pomidorów oraz z surowych owoców z miękkim miąższem, np. bananów, truskawek itp. Inne warzywa i owoce, np. warzywa korzenne, warzywa strączkowe, jabłka itp. należy przed przecieraniem ugotować, aby były miękkie.

PRZECIERANIE

Uprzednio złożony przecierak należy umieścić na odpowiednim okrągłym naczyniu o średnicy od 16 cm do 22 cm. Do przecieraka należy włożyć odpowiednią ilość surowych lub ugotowanych, pokrojonych dojrzałych pomidorów z miękkim miąższem, gotowanych, pokrojonych warzyw lub owoców lub surowych owoców z miękkim miąższem. Następnie płynnie obracając korbką w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara, przecierać.

WAŻNE

Pomidory, warzywa korzeniowe, cukinie, dynię itp. należy najpierw pokroić na średnie kawałki, pomidory najlepiej w ćwiartki lub ósemki. Następnie gotować w małej ilości wody do momentu aż całkowicie zmiękną. Pomidory są dostatecznie miękkie gdy skórka zaczyna odzielać się od miąższu. Bardziej miękkie warzywa to łatwiejsze i szybsze przecieranie. Podobnie należy postępować podczas przecierania pozostałych rodzajów owoców oraz warzyw. Zawsze w pierwszej kolejności należy je ugotować, aby były miękkie. Surowych lub gotowanych pomidorów oraz innych warzyw przed przecieraniem nie trzeba obierać ze skórki. Nieprzetarte skórki zostaną w przecieraku.

GWARANCJA

Gwarancja nie obejmuje stosowania detergentów na bazie owoców cytrusowych, które oddziałują na powłokę i mogą przyczynić się do powstania plam. Niniejsza instrukcja wyklucza uszkodzenia spowodowane przez niewłaściwe użytkowanie, uszkodzenia powstałe na skutek przegrzania oraz uszkodzeń mechanicznych naczyń oraz ich powłoki. Na produkt udzielana jest 2-letnia gwarancja, począwszy od dnia sprzedaży.

OSTRZEŻENIE!

NIE POZWALAJ DZIECIOM BAWIĆ SIĘ FOLIĄ. NIEBEZPIECZEŃSTWO UDUSZENIA! DLA BEZPIECZEŃSTWA DZIECI PROSZĘ NIE ZOSTAWIAĆ SWOBODNIE DOSTĘPNYCH CZĘŚCI OPAKOWANIA (TORBY PLASTIKOWE, KARTONY, STYROPIAN ITP.) NIE POZOSTAWIAJ NACZYNNIA W TRAKCIE UŻYTKOWANIA BEZ NADZORU. NIGDY NIE POZOSTAWIAJ DZIECI SAMYCH W POBLIŻU NACZYNNIA, KIEDY JEST ONO UŻYWANE LUB GORĄCE. GORĄCE NACZYNNIA ODSTAWIAJ NA POWIERZCHNIENIE ODPORNE NA CIEPŁO.

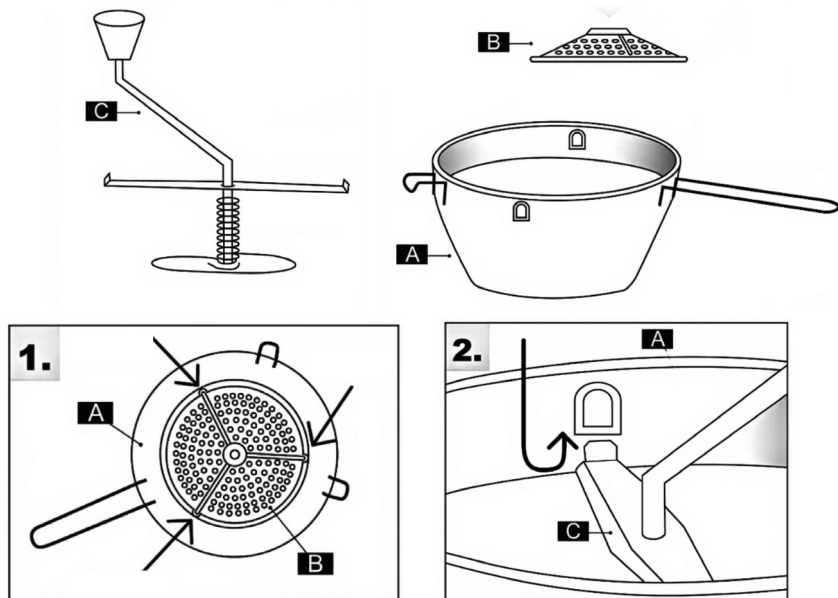
Дуже дякуємо за довіру, яку Ви виявляєте до бренду Smile, придбавши один з наших продуктів. Використання інструкції дозволить Вам оцінити Ваш новопридбаний пристрій. Перед першим використанням продукт слід ретельно вимити теплою водою з мийним засобом.

ПРАКТИЧНІ ПОРАДИ

- ▶ Призначений для легкого та швидкого протирання овочів і фруктів. Відмінний для приготування пюре та м'ясних протертих томатів, картоплі та інших овочів і фруктів. Оснащений 3 ситами для протирання, з лопаткою для полегшення протирання великої кількості овочів і фруктів.
- ▶ Під час роботи з протирачем слід видаляти неперетерті залишки - шкірки, насіння тощо. Завдяки цьому він буде більш ефективним, а процес протирання буде швидшим.
- ▶ Сито для протирання можна очистити, повернувши ручку в напрямку, протилежному руху годинникової стрілки.
- ▶ Протирач слід зберігати з висунутим кронштейном.

СКЛАДАННЯ

В контейнер (А) слід вставити вибране сито (В) для протирання так, щоб його центр був спрямований вгору, а виступи на його краях вставити в отвори на дні контейнера. В центр сита вставити стержень ручки (С), а кінець кронштейна з лопаткою вставити знизу в один з тримачів кронштейна. Інший кінець кронштейна слід натиснути і вставити знизу в протилежний тримач кронштейна. Потім, обертаючи ручку, переконайтеся, що протирач правильно зібраний - обертання повинні бути плавними і без заїдань.



ВИКОРИСТАННЯ

У протирачі можна приготувати пюре з варених або сирих помідорів, а також з сирих фруктів з м'якою м'якоттю, таких як банани, полуниця тощо. Інші овочі та фрукти, такі як коренеплоди, бобові, яблука тощо, слід перед протиранням зварити, щоб вони були м'якими.

ПРОТИРАННЯ

Вставлений протирач слід помістити на відповідний круглий контейнер діаметром від 16 см до 22 см. В протирач слід покласти відповідну кількість сирих або варених, нарізаних стиглих помідорів з м'якою м'якоттю, варених, нарізаних овочів або фруктів або сирих фруктів з м'якою м'якоттю. Потім, плавно обертаючи ручку за годинниковою стрілкою, починайте протирання.

ВАЖЛИВО

Помідори, коренеплоди, цукіні, гарбуз тощо слід спочатку нарізати середніми шматками, помідори краще на чверті або восьмушки. Потім варити в невеликій кількості води до повного розм'якшення. Помідори достатньо м'які, коли шкірка починає відокремлюватися від м'якоти. Чим м'якші овочі, тим легше і швидше протирання. Так само слід діяти при протиранні інших видів фруктів та овочів. Завжди спочатку їх слід зварити, щоб вони стали м'якими. Сирі або варені помідори та інші овочі не потрібно очищати від шкірки перед протиранням. Необроблені шкірки залишаються в протирачі.

ГАРАНТІЯ

Гарантія не покриває використання м'яких засобів на основі цитрусових, які впливають на покриття і можуть викликати плями. Ця інструкція виключає пошкодження, спричинені неправильним використанням, пошкодження внаслідок перегріву та механічні пошкодження ємностей та їх покриття. На продукт надається 2-річна гарантія з дня продажу.

ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

НЕ ДОЗВОЛЯЙТЕ ДІТЯМ ГРАТИСЯ З ФОЛЬГОЮ. НЕБЕЗПЕКА УДУШЕННЯ! ДЛЯ БЕЗПЕКИ ДІТЕЙ НЕ ЗАЛИШАЙТЕ ДОСТУПНИХ ЧАСТИН УПАКОВКИ (ПЛАСТИКОВІ ПАКЕТИ, КАРТОНИ, ПІНОПЛАСТ ТОЩО). НЕ ЗАЛИШАЙТЕ ЄМНІСТЬ БЕЗ НАГЛЯДУ ПІД ЧАС ВИКОРИСТАННЯ. НІКОЛИ НЕ ЗАЛИШАЙТЕ ДІТЕЙ ОДНИХ ПОРУЧ З ЄМНІСТЮ, КОЛИ ВОНА ВИКОРИСТОВУЄТЬСЯ АБО ГАРЯЧА. СТАВТЕ ГАРЯЧІ ЄМНОСТІ НА ТЕПЛОСТІЙКІ ПОВЕРХНІ.

EN We wish you satisfaction from using the product and invite you to check a wide range of other **MPM** appliances

PL Życzymy zadowolenia z użytkowania naszego wyrobu i zapraszamy do skorzystania z szerokiej oferty handlowej firmy **MPM**

UA Бажаємо вам задоволення від використання нашого виробу та запрошуємо скористатися широким асортиментом товарів компанії. **MPM**

Zapraszamy do serwisu internetowego **www.smileagd.pl**
– naszego e-sklepu z akcesoriami do produktów.

MPM agd S.A.
ul. Brzozowa 3, 05-822 Milanówek, Polska
tel.: (22) 380 52 34, fax: (22) 380 52 72, BDO: 000027599
info@mpm.pl