

INSTRUKCJA OBSŁUGI: PRZECIERAK EMANUEL 3

Model: O.M.A.C. Emanuel 3 (Ø 24 cm)

Materiał: Stal nierdzewna 18/10

Pochodzenie: 100% Made in Italy

1. PRZYGOTOWANIE DO PRACY

Przed pierwszym użyciem należy rozpakować wszystkie elementy i umyć je w ciepłej wodzie z dodatkiem łagodnego detergentu, a następnie dokładnie osuszyć.

W zestawie znajdują się:

- Korpus przecieraka (miska o średnicy 24 cm).
- Mechanizm dociskowy z korbą i sprężyną.
- 3 wymienne sita (tarki) o oczkach: 0,5 mm, 1,5 mm oraz 2,5 mm.

2. MONTAŻ URZĄDZENIA (KROK PO KROKU)

1. **Rozstawienie nóżek:** Rozłóż wszystkie trzy składane nóżki znajdujące się pod spodem korpusu. Upewnij się, że są stabilnie zablokowane.
2. **Wybór sita:** Wybierz sito o odpowiedniej gęstości:
 - **0,5 mm:** Idealne do gładkich musów, przecierania pomidorów na passatę (oddziela drobne pestki).
 - **1,5 mm:** Najlepsze do puree ziemniaczanego, zup kremów i miękkich owoców.
 - **2,5 mm:** Doskonałe do gęstszych sosów i przecierania warzyw korzeniowych na grubsze frakcje.
3. **Prawidłowe ułożenie sita:** Włóż wybrany dysk na dno korpusu.

UWAGA: Sito należy zawsze montować **wypukłą stroną do góry**. Dzięki temu mechanizm dociskowy będzie pracował prawidłowo, a masa zostanie skutecznie przetarta przez porowatą powierzchnię.

4. **Instalacja korby:** Włóż mechanizm dociskowy do środka. Końcówkę osi korby umieść w otworze na środku sita. Dociskając sprężynę, zahacz poprzeczkę mechanizmu o wypustki w ściankach korpusu.

3. UŻYTKOWANIE

1. Umieść zmontowany przecierak na garnku lub misce o średnicy **nie większej niż 21 cm**.
2. Wypełnij komorę gotowanymi warzywami lub owocami (nie nakładaj produktu powyżej górnej krawędzi mechanizmu dociskowego).
3. Obracaj korba zgodnie z ruchem wskazówek zegara.
4. Jeśli pod sitkiem nagromadzi się zbyt dużo suchych resztek (skórki, pestki), wykonaj 2-3 obroty w przeciwną stronę, aby je spulchnić, lub usuń je ręcznie przed dalszą pracą.

4. PRZECHOWYWANIE I KONSERWACJA

- **Czyszczenie:** Wszystkie elementy ze stali nierdzewnej 18/10 można myć w zmywarce, jednak zalecamy mycie ręczne bezpośrednio po użyciu, aby uniknąć zaschnięcia osadów na porowatych sitach.
- **Przechowywanie:** Po osuszeniu złóż nóżki pod korpus urządzenia. Dzięki temu Emanuel 3 zajmie minimalną ilość miejsca w szafce lub szufladzie.

5. GWARANCJA

Produkt objęty jest 24-miesięczną gwarancją producenta (również przy zakupie na fakturę VAT). Gwarancja nie obejmuje uszkodzeń mechanicznych wynikających z przecierania produktów zbyt twardych (np. surowych warzyw twardych, orzechów).