

tescoma

VITAMINO

Oil jar, with infuser Nádoba na olej, s vyluhovacím sítkem Acietera, con infusore Frasco para azeite, com infusor

Ölfflasche, mit Aromasieb Distributeur d'huile, avec tamis infuseur Dozownik na olej, z sitkiem

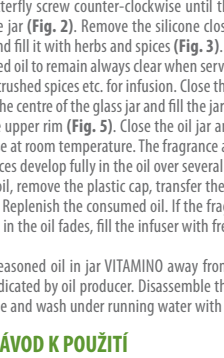
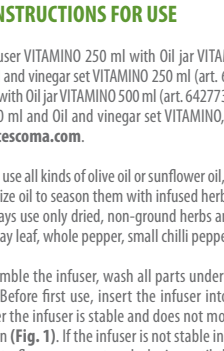
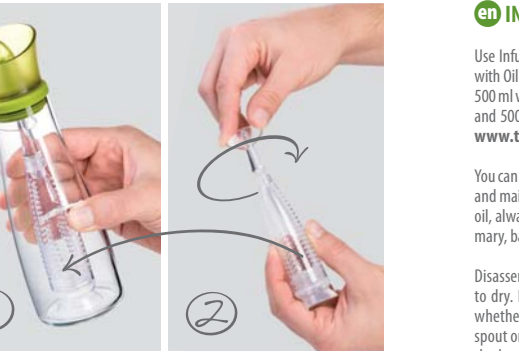
Nádoba na olej, s vyluhovacím sítkom Ёмкость для масла, с ситечком для настаивания

3
YEARS
GUARANTEE



250 ml

500 ml



en INSTRUCTIONS FOR USE

Use Infuser VITAMINO 250 ml with Oil jar VITAMINO 250 ml (art. 642772) or with Oil and vinegar set VITAMINO 250 ml (art. 642763). Use Infuser VITAMINO 500 ml with Oil jar VITAMINO 500 ml (art. 642773). For Oil jars VITAMINO 250 ml and 500 ml and Oil and vinegar set VITAMINO, contact your retailer or go to www.tescoma.com.

You can use all kinds of olive oil or sunflower oil, sesame oil, almond oil, soy oil and maize oil to season them with infused herbs and spices. When seasoning oil, always use only dried, non-ground herbs and spices such as thyme, rosemary, bay leaf, whole pepper, small chilli peppers, garlic, ginger, etc.

Disassemble the infuser, wash all parts under running hot water and leave to dry. Before first use, insert the infuser into Oil jar VITAMINO and check whether the infuser is stable and does not move in the jar with the silicone spout on (Fig. 1). If the infuser is not stable in the jar, prolong it by rotating the butterfly screw counter-clockwise until the infuser does not move inside the jar (Fig. 2). Remove the silicone closure on the bottom of the infuser and fill it with herbs and spices (Fig. 3). **Useful hint:** if you want the seasoned oil to remain always clear when served, do not use finely chopped herbs, crushed spices etc. for infusion. Close the filled infuser (Fig. 4), place it into the centre of the glass jar and fill the jar with oil up to about 1 cm below the upper rim (Fig. 5). Close the oil jar and leave the herbs and spices to infuse at room temperature. The fragrance and taste of the infused herbs and spices develop fully in the oil over several days. Before serving the seasoned oil, remove the plastic cap, transfer the jar above a food, incline and drizzle. Replenish the consumed oil. If the fragrance and taste of the herbs infused in the oil fades, fill the infuser with fresh herbs and spices.

Store seasoned oil in jar VITAMINO away from direct heat. Use before the date indicated by oil producer. Disassemble the oil jar and the infuser after each use and wash under running water with some detergent.

cs NÁVOD K POUŽITÍ

Vyluhovací sítko VITAMINO 250 ml použijte s Nádobou na olej VITAMINO 250 ml (art. 642772) nebo se Soupravou olej a ocet VITAMINO 250 ml (art. 642763). Vyluhovací sítko VITAMINO 500 ml použijte s Nádobou na olej VITAMINO 500 ml (art. 642773). Nádoby na olej VITAMINO 250 ml

a 500 ml a Soupravou olej a ocet VITAMINO žádejte u svého prodejce nebo na www.tescoma.cz.

Pro ochucování bylinkami a kořením můžete použít všechny druhy olivového oleje nebo olej slunečnicový, sezamový, mandlový, sójový či kukuřičný. Pro ochucování oleje používejte vždy jen sušené nepomleté bylinky a koření, např. tymián, rozmarýn, bobkový list, celý pepř, malé chilli papričky, česnek, zázvor apod.

Vyluhovací sítko rozložte, všechny části umyjte pod tekoucí horkou vodou a nechte oschnout. Před prvním plněním vložte sítko do nádoby na olej VITAMINO a zkontrolujte, zda je v nádobě s nasazenou silikonovou nálevkou stabilní a nepohybuje se (obr. 1). Pokud sítko v nádobě stabilně není, prodlužte jeho délku otáčením motýlíku proti směru hodinových ručiček tak, aby se uvnitř nádoby nepohybovalo (obr. 2). Sejměte silikonový uzávěr na spodní straně sítko a naplňte jej bylinkami a kořením (obr. 3). **Dobrý tip:** Pokud si přejete, aby ochucený olej zůstal čistý po celou dobu podávání, nepoužívejte pro vyluhování zejména naporcované bylinky, drvené koření apod. Naplněné sítko uzavřete (obr. 4), postavte je do středu skleněné nádoby a nádoba naplňte cca 1 cm pod horní okraj olejem (obr. 5). Nádobu na olej uzavřete a bylinky a koření nechte při pokojové teplotě luhovat. vůně a chuť luhovaných bylinek a koření se v oleji plně rozvine během několika dní. Před podáváním ochuceného oleje sejměte víčko, nádobu přemístěte nad pokrm, nakloňte a dávkujte. Spotřebovaný olej průběžně doplňujte. Pokud vůně a chuť luhovaných bylinek v oleji zeslabne, naplňte sítko čerstvými bylinkami a kořením.

Ochucený olej v nádobě VITAMINO skladujte mimo přímý vliv tepla, spotřebujte do data stanoveného výrobcem oleje. Nádobu na olej i sítko po každém použití rozložte a umyjte pod tekoucí vodou s přídatkem saponátu.

it ISTRUZIONI PER L'USO

Utilizzare l'infusore VITAMINO 250 ml in combinazione con l'Oliera VITAMINO 250 ml (art. 642772) o con il Set per condimenti VITAMINO 250 ml (art. 642763). Utilizzare l'infusore VITAMINO 500 ml in abbinamento all'Oliera VITAMINO 500 ml (art. 642773). Per l'Oliera VITAMINO 250 ml e 500 ml e il Set per condimento VITAMINO, contattati il suo rivenditore di fiducia o visiti il sito www.tescoma.it.

È possibile utilizzare qualunque olio d'oliva o di semi di girasole, sesamo, mandorle, soia e mais per preparare l'olio aromatizzato alle erbe o alle spezie. Per aromatizzare l'olio, utilizzare sempre e solo erbe e spezie essiccate non macinate come timo, rosmarino, alloro, pepe in grani, piccoli peperoncini, aglio, zenzero, ecc.

Smontare l'oliera e l'infusore, lavare tutte le parti sotto acqua corrente e lasciare asciugare. Prima del primo utilizzo, assicurarsi che l'infusore sia stabile e che non si muova all'interno dell'oliera con applicato il beccuccio in silicone (Fig. 1). Se l'infusore non è fisso nell'oliera, allungarlo ruotando la vite a farfalla in senso antiorario finché non sarà ben fermo (Fig. 2). Rimuovere la chiusura in silicone sul fondo dell'infusore e riempire con erbe e spezie stabilisi a nepohybuje se (obr. 1). Pokud sítko v nádobě stabilně není, prodlužte jeho délku otáčením motýlíku proti směru hodinových ručiček tak, aby se uvnitř nádoby nepohybovalo (obr. 2). Sejměte silikonový uzávěr na spodní straně sítko a naplňte jej bylinkami a kořením (obr. 3). **Dobrý tip:** Pokud si přejete, aby ochucený olej zůstal čistý po celou dobu podávání, nepoužívejte pro vyluhování zejména naporcované bylinky, drvené koření apod. Naplněné sítko uzavřete (obr. 4), postavte je do středu skleněné nádoby a nádoba naplňte cca 1 cm pod horní okraj olejem (obr. 5). Nádobu na olej uzavřete a bylinky a koření nechte při pokojové teplotě luhovat. vůně a chuť luhovaných bylinek a koření se v oleji plně rozvine během několika dní. Před podáváním ochuceného oleje sejměte víčko, nádobu přemístěte nad pokrm, nakloňte a dávkujte. Spotřebovaný olej průběžně doplňujte. Pokud vůně a chuť luhovaných bylinek v oleji zeslabne, naplňte sítko čerstvými bylinkami a kořením.

Conservare l'olio aromatizzato nell'oliera VITAMINO lontano da fonti di calore diretto. Utilizzare prima della data indicata dal produttore dell'olio. Smontare l'oliera e l'infusore dopo ogni utilizzo e lavare sotto acqua corrente con del detersivo.

es INSTRUCCIONES DE USO

Utilizar el Infusor VITAMINO 250 ml con la Acietera VITAMINO 250 ml (art. 642772) y con la Vinagrera 2 pz VITAMINO 250 ml (art. 642763). Usar el Infusor VITAMINO 500 ml con el Frasco para azeite VITAMINO 500 ml (art. 642773). Para adquirir los Frascos para azeite VITAMINO 250 ml e 500 ml e el Galheteiro VITAMINO, contacte o seu revendedor ou vá a www.tescoma.pt.

Puede usar todos os tipos de azeite ou óleos de girassol, sésamo, amêndoa, soja e óleo de milho para aromatizar com ervas ou especiarias. Quando temperar o azeite, use apenas ervas secas e especiarias como tomillo, alerchim, folha de louro, pimenta em grão, pequenas malaguetas, alho, gengibre, etc.

moler como tomillo, romero, hoja de laurel, pimienta en grano, guindillas pequeñas, ajo, jengibre, etc.

Desmontar el infusor, lavar todas las partes bajo el grifo de agua corriente caliente y dejar secar. Antes del primer uso, comprobar si el infusor está estable y no se mueve en el recipiente con el vertedor de silicona puesto (Fig. 1). Si el infusor no está estable en el recipiente, alargar girando el tornillo de mariposa a la izquierda hasta que el infusor no se mueva dentro del recipiente (Fig. 2). Retirar el cierre de silicona de la base del infusor y llenarlo con hierbas y especias (Fig. 3). **Consejo útil:** Si quiere mantener el aceite aromatizado siempre limpio al servir, no utilizar hierbas finamente picadas, especias trituradas, etc. para infusionar. Cerrar el infusor luego (Fig. 4), colocar el frasco en el centro del frasco de vidrio e enchero el frasco con aceite até 1 cm abaixo do bordo superior (Fig. 5). Feche o frasco para azeite e deixar as ervas e especiarias em infusão à temperatura ambiente. O aroma e sabor das ervas e especiarias infundidas desenvolvem-se completamente no azeite ao longo de vários dias. Antes de servir o azeite aromatizado, retirar a tampa plástica, colocar o frasco sobre o alimento, inclinar e temperar. Reabastecer o azeite consumido. Se o aroma e sabor das ervas e especiarias infundidas desaparecer, encher o infusor com ervas e especiarias frescas.

Guarda o azeite no frasco VITAMINO longe de fontes diretas de calor. Use o azeite antes da data aconselhada pelo produtor. Desmontar o frasco para azeite e o infusor após cada utilização e lavar em água corrente com detergente.

pt INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO

Usar o Infusor VITAMINO 250 ml com o Frasco para azeite VITAMINO 250 ml (art. 642772) ou com o Galheteiro VITAMINO 250 ml (art. 642763). Usar o Infusor VITAMINO 500 ml com o Frasco para azeite VITAMINO 500 ml (art. 642773). Para adquirir os Frascos para azeite VITAMINO 250 ml e 500 ml e o Galheteiro VITAMINO, contacte o seu revendedor ou vá a www.tescoma.pt.

Puede utilizar todo tipo de aceites de oliva o girasol, aceite de sésamo, aceite de almendras, aceite de soja y aceite de maíz para aromatizarlos infusionando hierbas y especias. Al aromatizar aceite, utilizar únicamente especias secas, sin

Desmontar o infusor, lavar todas as peças em água quente corrente e deixar secar. Antes da primeira utilização, colocar o infusor no frasco para azeite VITAMINO e verificar se o infusor está estável e não se movimenta no interior do frasco com o bico em silicone colocado (Fig. 1). Se o infusor não estiver estável no interior do frasco, prolongue-o girando o parafuso de borboleta para a esquerda até que o infusor não se movimente no interior do frasco (Fig. 2). Retirar do fundo do infusor a tampa em silicone e encher com ervas e especiarias (Fig. 3). **Conselho útil:** Se quiser que o azeite temperado permaneça sempre claro quando é servido, não use ervas picadas, especiarias trituradas, etc. para infusionar. Fechar o infusor cheio (Fig. 4), colocar o frasco no centro do frasco de vidro e encher o frasco com azeite até 1 cm abaixo do bordo superior (Fig. 5). Feche o frasco para azeite e deixar as ervas e especiarias em infusão à temperatura ambiente. O aroma e sabor das ervas e especiarias infundidas desenvolvem-se completamente no azeite ao longo de vários dias. Antes de servir o azeite aromatizado, retirar a tampa plástica, colocar o frasco sobre o alimento, inclinar e temperar. Reabastecer o azeite consumido. Se o aroma e sabor das ervas e especiarias infundidas desaparecer, encher o infusor com ervas e especiarias frescas.

Mit Kräutern und Gewürzen kann man alle Olivenölsorten, bzw. Sonnenblumen-, Sesam-, Mandel-, Soja- oder Maisöl aromatisieren. Immer nur mit den getrockneten nicht gemahlten Kräutern und Gewürzen aromatisieren, wie z.B. Thymian, Rosmarin, Lorbeer, Pfefferkörner, kleine Chilipaprika, Knoblauch, Ingwer usw.

Vor jedem Befüllen die Glasflasche sowie das Aromasieb zerlegen, alle Teile unter fließendem heißem Wasser spülen, trocken lassen. Vor dem ersten Befüllen überprüfen, ob das Aromasieb im Glasbehälter mit dem aufgesetzten Silikon-Trichter stabil steht und sich nicht bewegt (Abb. 1). Steht das Aromasieb im Glasbehälter nicht stabil, bitte mit der Flügelmutter gegen den Uhrzeigersinn drehen und die Sieblänge einstellen, damit sich das Sieb in der Glasflasche nicht bewegt (Abb. 2). Den Silikon-Verschluss auf der Unterseite des Aromasiebes abnehmen, das Aromasieb mit den Kräutern und Gewürzen füllen (Abb. 3). **Guter Tipp:** Soll das aromatisierte Öl während der ganzen Servicezeit klar bleiben, bitte keine feingehackten Kräuter, zermahlene Gewürze usw. verwenden. Das befüllte Sieb verschließen (Abb. 4), in die Mitte der Glasflasche stellen, die Glasflasche mit dem Öl ca. bis 1 cm unter dem oberen Rand füllen (Abb. 5). Die Glasflasche verschließen, Kräuter und Gewürze bei der Zimmertemperatur ziehen lassen. Der Duft und das Geschmack der aromatisierenden Kräuter und Gewürze entfalten sich im Öl in einigen Tagen. Die Kunststoff-Kappe vor dem Servieren des aromatisierten Öles abnehmen, die Flasche über die Speise geben, neigen und dosieren. Das verbrauchte Öl laufend nachfüllen. Werden der Duft und das Geschmack der aromatisierenden Kräuter schwach, ist das Sieb mit frischen Kräutern und Gewürzen zu füllen.

Das aromatisierte Öl im Glasflasche VITAMINO direkter Wärmequelle nicht aussetzen, bis dem nach dem Hersteller angegebenen Datum verbrauchen. Nach jedem Gebrauch die Glasflasche sowie das Aromasieb zerlegen, unter fließendem heißem Wasser mit Spülmittel spülen.

Desmontar el infusor, lavar todas as peças em água quente corrente e deixar secar. Antes da primeira utilização, colocar o infusor no frasco para azeite VITAMINO e verificar se o infusor está estável e não se movimenta no interior do frasco com o bico em silicone colocado (Fig. 1). Se o infusor não estiver estável no interior do frasco, prolongue-o girando o parafuso de borboleta para a esquerda até que o infusor não se movimente no interior do frasco (Fig. 2). Retirar do fundo do infusor a tampa em silicone e encher com ervas e especiarias (Fig. 3). **Conselho útil:** Se quiser que o azeite temperado permaneça sempre claro quando é servido, não use ervas picadas, especiarias trituradas, etc. para infusionar. Fechar o infusor cheio (Fig. 4), colocar o frasco no centro do frasco de vidro e encher o frasco com azeite até 1 cm abaixo do bordo superior (Fig. 5). Feche o frasco para azeite e deixar as ervas e especiarias em infusão à temperatura ambiente. O aroma e sabor das ervas e especiarias infundidas desenvolvem-se completamente no azeite ao longo de vários dias. Antes de servir o azeite aromatizado, retirar a tampa plástica, colocar o frasco sobre o alimento, inclinar e temperar. Reabastecer o azeite consumido. Se o aroma e sabor das ervas e especiarias infundidas desaparecer, encher o infusor com ervas e especiarias frescas.

de GEBRAUCHSANLEITUNG

Das Aromasieb VITAMINO 250 ml zusammen mit der Ölfflasche VITAMINO 250 ml (Art. 642772), bzw. mit dem Set Öl-Essig VITAMINO 250 ml (Art. 642763) verwenden. Das Aromasieb VITAMINO 500 ml zusammen mit der Ölfflasche VITAMINO 500 ml (Art. 642773) verwenden. Die Glasflaschen VITAMINO 250 ml und 500 ml sowie das Set Öl-Essig VITAMINO sind bei Ihrem Händler, bzw. auf www.tescoma.de erhältlich.

Pour aromatiser avec fines herbes ou aux épices, il est possible d'utiliser toutes les huiles d'olive ou l'huile de tournesol, de sésame, d'amande, de soja ou de maïs. Pour aromatiser les huiles, utiliser uniquement les fines herbes et épices entières séchées, comme par exemple le thym, romarin, feuille de laurier, poivre entier, piment, ail, gingembre, etc.

Démontez le distributeur d'huile et le tamis infuseur, nettoyez toutes les parties à l'eau chaude courante et faire sécher. Avant la première utilisation, insérez le tamis infuseur dans le distributeur d'huile VITAMINO et vérifiez s'il est installé dans le récipient, avec le bec verseur en silicone en place, de manière stable et immobile (Fig. 1). Si le tamis infuseur dans le distributeur n'est pas stable, allongez sa longueur en tournant le papillon contre le sens des aiguilles d'une montre de manière à ce qu'il ne bouge plus à l'intérieur du distributeur (Fig. 2). Oter la fermeture en silicone dans la partie inférieure du tamis infuseur et le remplir de fines herbes et d'épices (Fig. 3). **Bonne astuce :** si vous souhaitez que l'huile aromatisée reste claire pendant toute la durée de sa consommation, n'utilisez pas pour l'infusion des herbes finement hachées, les épices moulues, etc. Fermer le tamis infuseur rempli (Fig. 4), le placer au centre du distributeur en verre et remplir celui-ci d'huile jusqu'à environ 1 cm de la bord supérieur (Fig. 5). Fermer le distributeur d'huile et laisser les fines herbes et les épices infuser à la température ambiante. L'arôme et la saveur des herbes et des épices infusées vont pleinement se développer dans l'huile en quelques jours. Avant de servir l'huile aromatisée, ôter le couvercle en plastique, placer le distributeur au-dessus du plat, l'incliner et servir. Remplacer progressivement l'huile consommée. Si l'odeur et la saveur des herbes infusées dans l'huile diminuent, remplir le tamis infuseur d'herbes et d'épices fraîches.

Conservare l'huile aromatisée VITAMINO à l'abri des sources de chaleur, consommer avant la date indiquée par le producteur de l'huile. Démontez après chaque utilisation le distributeur d'huile et le tamis infuseur et laver à l'eau courante chaude avec un peu de détergent.

Guardar o azeite no frasco VITAMINO longe de fontes diretas de calor. Use o azeite antes da data aconselhada pelo produtor. Desmontar o frasco para azeite e o infusor após cada utilização e lavar em água corrente com detergente.

fr MODE D'EMPLOI

Utiliser le Tamis infuseur VITAMINO 250 ml avec le Distributeur d'huile VITAMINO 250 ml (art. 642772) ou avec le Service huile et vinaigre VITAMINO 250 ml (art. 642763). Utiliser le Tamis infuseur VITAMINO 500 ml avec le Distributeur d'huile VITAMINO 500 ml (art. 642773). Demandez les distributeurs d'huile VITAMINO 250 ml et 500 ml et le Service huile et vinaigre VITAMINO auprès de votre revendeur ou sur www.tescoma.fr.

Pour aromatiser avec fines herbes ou aux épices, il est possible d'utiliser toutes les huiles d'olive ou l'huile de tournesol, de sésame, d'amande, de soja ou de maïs. Pour aromatiser les huiles, utiliser uniquement les fines herbes et épices entières séchées, comme par exemple le thym, romarin, feuille de laurier, poivre entier, piment, ail, gingembre, etc.

Démontez le distributeur d'huile et le tamis infuseur, nettoyez toutes les parties à l'eau chaude courante et faire sécher. Avant la première utilisation, insérez le tamis infuseur dans le distributeur d'huile VITAMINO et vérifiez s'il est installé dans le récipient, avec le bec verseur en silicone en place, de manière stable et immobile (Fig. 1). Si le tamis infuseur dans le distributeur n'est pas stable, allongez sa longueur en tournant le papillon contre le sens des aiguilles d'une montre de manière à ce qu'il ne bouge plus à l'intérieur du distributeur (Fig. 2). Oter la fermeture en silicone dans la partie inférieure du tamis infuseur et le remplir de fines herbes et d'épices (Fig. 3). **Bonne astuce :** si vous souhaitez que l'huile aromatisée reste claire pendant toute la durée de sa consommation, n'utilisez pas pour l'infusion des herbes finement hachées, les épices moulues, etc. Fermer le tamis infuseur rempli (Fig. 4), le placer au centre du distributeur en verre et remplir celui-ci d'huile jusqu'à environ 1 cm de la bord supérieur (Fig. 5). Fermer le distributeur d'huile et laisser les fines herbes et les épices infuser à la température ambiante. L'arôme et la saveur des herbes et des épices infusées vont pleinement se développer dans l'huile en quelques jours. Avant de servir l'huile aromatisée, ôter le couvercle en plastique, placer le distributeur au-dessus du plat, l'incliner et servir. Remplacer progressivement l'huile consommée. Si l'odeur et la saveur des herbes infusées dans l'huile diminuent, remplir le tamis infuseur d'herbes et d'épices fraîches.

Conservare l'huile aromatisée VITAMINO à l'abri des sources de chaleur, consommer avant la date indiquée par le producteur de l'huile. Démontez après chaque utilisation le distributeur d'huile et le tamis infuseur et laver à l'eau courante chaude avec un peu de détergent.

Guardar o azeite no frasco VITAMINO longe de fontes diretas de calor. Use o azeite antes da data aconselhada pelo produtor. Desmontar o frasco para azeite e o infusor após cada utilização e lavar em água corrente com detergente.

pl INSTRUKCJA UŻYTKOWANIA

Sitka VITAMINO 250 ml należy używać z Dozownikiem na olej VITAMINO 250 ml (art. 642772) lub z Zestawem do oleju i octu VITAMINO 250 ml (art. 642763). Sitka VITAMINO 500 ml należy używać z Dozownikiem na olej VITAMINO 500 ml (art. 642773). O Dozownik na olej VITAMINO 250 ml i 500 ml oraz Zestaw do oleju i octu VITAMINO zapytaj swojego sprzedawcę lub na www.tescoma.pl.

Do przygotowania smakowego oleju z ziołami lub przyprawami można użyć każdego rodzaju oliwy z oliwek lub oleju słonecznikowego, sezamowego, migdałowego, sojowego lub kukurydzianego. Do oleju smakowego należy używać wyłącznie suszonych niemielenych ziół i przypraw, np. tymianku, rozmarynu, liści laurowych, ziaren pieprzu, małych papryczek chilli, czosnku, imbiru itp.

Przed każdym napełnieniem naczynie na olej oraz sitko należy rozłożyć, wszystkie części umyć pod bieżącą gorącą wodą i osuszyć. Przed pierwszym napełnieniem należy skontrolować czy sitko w naczyniu z założonymy silikonowym lejkiem jest stabilne i nie porusza się (rys. 1). Jeśli sitko w naczyniu nie jest stabilnie należy je wydłużyć poprzez przekręcenie motylkiem w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara do momentu, aż przestanie się poruszać wewnątrz naczynia (rys. 2). Ze spodniej części sitka należy zdjąć silikonowe zamknięcie i napełnić sitko ziołami i przyprawami (rys. 3). **Wskazówka:** Aby olej smakowy pozostał czysty przez cały czas serwowania nie należy go przyprawić rozdrobnionymi ziołami, mielonymi przyprawami itp. Napełnienie sitko należy wykonać w wysokości ok. 1 cm pod górną krawędź (rys. 5). Naczynie na olej należy zamknąć i pozostawić w temperaturze pokojowej, aby aromat ziół i przypraw przeniknął do oleju. Aromatyczny bukiet ziół i przypraw rozwinię się w oleju w ciągu kilku dni. Przed podaniem oleju smakowego należy zdjąć plastikowe wieczko, dozownik przemieścić nad potrawę, przechylić i dozować. Wykorzystany olej należy stopniowo uzupełniać. Jeżeli zapach i smak moczonych w oleju dodatków osłabnie, sitko należy napełnić świeżymi ziołami i przyprawami.

Używać olej w dozowniku VITAMINO należy przechowywać z dala od bezpośredniego źródła ciepła oraz spożyć przed upływem terminu ważności. Dozownik na olej oraz sitko należy po każdym użyciu rozłożyć i umyć pod bieżącą wodą z dodatkiem płynu do naczyń.

Guardar o azeite no frasco VITAMINO longe de fontes diretas de calor. Use o azeite antes da data aconselhada pelo produtor. Desmontar o frasco para azeite e o infusor após cada utilização e lavar em água corrente com detergente.

sk NÁVOD NA POUŽITIE

Vyluhovací sítko VITAMINO 250 ml používajte s Nádobou na olej VITAMINO 250 ml (art. 642772) alebo so Súpravou olej a ocot VITAMINO 250 ml (art. 642763). Vyluhovací sítko VITAMINO 500 ml používajte s Nádobou na olej VITAMINO 500 ml (art. 642773). Nádoby na olej VITAMINO 250 ml a 500 ml a Súpravu olej a ocot VITAMINO žiadajte u svojho predajcu alebo na www.tescoma.sk.

Pre ochucovanie bylinkami a korením môžete použiť všetky druhy olivového oleja alebo olej slnečnicový, sezamový, mandľový, sójový či kukuričný. Pre ochucovanie oleja používajte vždy iba sušené nepomleté bylinky a koreňiny, napr. tymián, rozmarín, bobkový list, celé žierne korenie, malé chilli papričky, cesnak, zázvor a pod.

Vyluhovací sítko rozložte, všetky časti umyte pod tečúcou horúcou vodou a nechajte uschnúť. Pred prvým plnením vložte sítko do nádoby na olej VITAMINO a skontrolujte, či je v nádobě s nasadeným silikonovým lievkom stabilné a nepohybuje sa (obr. 1). Ak sítko v nádobě stabilně nie je, predĺžte jeho dĺžku otáčaním motýlíka proti smeru hodinových ručičiek tak, aby sa vo vnútri nádoby nepohybovalo (obr. 2). Vyberte silikonový uzávěr na spodnej strane sitka a naplňte ho bylinkami a korením (obr. 3). **Dobrý tip:** Ak si prajete, aby ochucený olej zůstal čistý po celú dobu podávania, nepoužívať pre vyluhovanie najmä naporcované bylinky, drvené korenie a pod. Naplnené sítko uzavrite (obr. 4), postavte ho do stredu sklenenej nádoby a nádoba naplňte cca 1 cm pod horný okraj olejom (obr. 5). Nádoba na olej uzavrite a bylinky a korenie nechajte pri izbovej teplote luhovať. Vôňa a chuť luhovaných bylinek a korenia sa v oleji plne rozvinie v priebehu niekoľkých dní. Pred podávaním ochuceného oleja sejměte plastové víčko, nádobu premiestnite nad pokrm, nakloňte a dávkujte. Spotrebovaný olej príbežne doplňujte. Ak vôňa a chuť luhovaných bylinek v oleji zoslabne, naplňte sítko čerstvými bylinkami a korením.

Ochutený olej v nádobe VITAMINO skladujte mimo priameho vplyvu tepla, spotrebujte do dátumu stanoveného výrobcem oleja. Nádobu na olej aj sítko po každom použití rozložte a umyte pod tečúcou vodou s prídavkom saponátu.

Guardar o azeite no frasco VITAMINO longe de fontes diretas de calor. Use o azeite antes da data aconselhada pelo produtor. Desmontar o frasco para azeite e o infusor após cada utilização e lavar em água corrente com detergente.

ru ИНСТРУКЦИЯ ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ

Ситечко для настаивания VITAMINO 250 ml можно использовать с Емкостью для масла VITAMINO 250 ml (арт. 642772) или с Набором для масла и уксуса VITAMINO 250 ml (арт. 642763). Ситечко для настаивания VITAMINO 500 ml можно использовать с Емкостью для масла VITAMINO 500 ml (арт. 642773). Емкость для масла VITAMINO (250 мл и 500 мл), а также Набор для масла и уксуса VITAMINO можно приобрести в розничных магазинах Вашего региона или на веб-сайте www.tescomarusssia.ru.

Можно использовать все виды оливкового, подсолнечного, кунжутного, миндального, соевого и кукурузного масла. Все виды масел можно приправлять настоянными травами и специями. Приправлять масло можно только высушенными (не молотыми) травами и специями, такими как тимьян, розмарин, лавровый лист, перец горошком, маленькие перцы чили, чеснок, имбирь и другое.

Разберите емкость для масла и ситечко для настаивания, промойте все части под горячей проточной водой и просушите. Перед первым использованием убедитесь в том, что ситечко для настаивания располагается устойчиво и не движется внутри емкости с надетым силиконовым носиком (Рис. 1). Если носик внутри емкости располагается неустойчиво, увеличьте его длину, поворачивая барашковый винт против часовой стрелки до тех пор, пока ситечко не зафиксировано внутри сосуда (Рис. 2). Снимите силиконовую крышку с нижней части ситечка, заполните его травами и специями (Рис. 3). **Полезный совет:** Если Вы хотите, чтобы приправленное масло всегда оставалось прозрачным, не используйте при настаивании мелко нарезанные травы или молотые специи. Закройте наполненное ситечко для настаивания (Рис. 4), поместите его по центру стеклянной емкости, а затем заполните емкость масла до 1 см от верхней кромки (Рис. 5). Закройте емкость и оставьте травы/специи настаиваться при комнатной температуре. Вкус и аромат настоянных трав/специй проявятся в масле в течение нескольких дней. Перед сервировкой блюда снимите пластиковую крышку с емкости с маслом и сбрызните блюдо маслом. Использование масла необходимо восполнять. Если масло утрачивает вкус и аромат настоянных трав/специй, ситечко для настаивания необходимо заполнить свежими травами и специями.

Guardar o azeite no frasco VITAMINO longe de fontes diretas de calor. Use o azeite antes da data aconselhada pelo produtor. Desmontar o frasco para azeite e o infusor após cada utilização e lavar em água corrente com detergente.

Guardar o azeite no frasco VITAMINO longe de fontes diretas de calor. Use o azeite antes da data aconselhada pelo produtor. Desmontar o frasco para azeite e o infusor após cada utilização e lavar em água corrente com detergente.

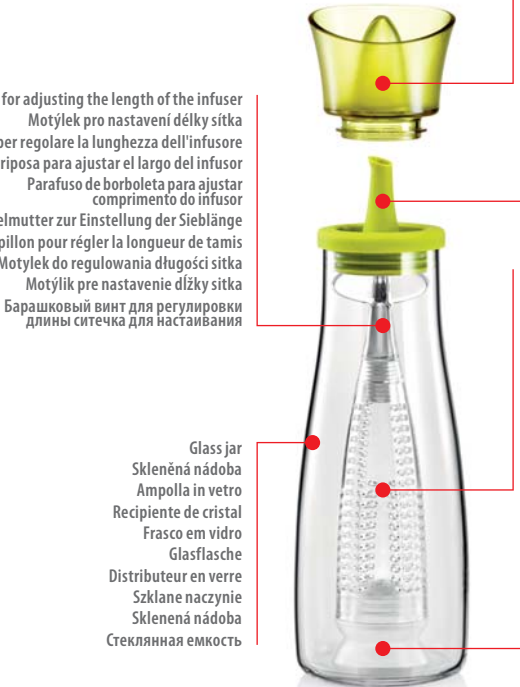
Приправленное масло в емкости VITAMINO необходимо держать вдали от источников тепла. Употреблять масло в пищу необходимо до истечения срока годности, указанного изготовителем. После каждого использования емкость для масла и ситечко для настаивания необходимо разбирать и промывать под проточной водой с небольшим количеством моющего средства.

Butterfly screw for adjusting the length of the infuser
Motýľek pro nastavení dĺžky sitka
Vite a farfalla per regolare la lunghezza dell'infusore
Tornillo de mariposa para ajustar el largo del infusor
Parafuso de borboleta para ajustar comprimento do infusor
Flügelmutter zur Einstellung der Sieblänge
Papillon pour régler la longueur de tamis
Motýľik pre nastavenie dĺžky sitka
Барашковый винт для регулировки длины ситечка для настаивания

Infusor
Vyluhovací sítko
Infusore
Infusor
Infusor
Aromasieb
Tamis infuseur
Sitko
Vyluhovací sítko
Sítečko dla nastávania

Glass jar
Sklenená nádoba
Ampolla in vetro
Recipiente de cristal
Frasco em vidro
Glasflasche
Distributeur en verre
Szkłana naczynia
Sklenená nádoba
Стеклянная емкость

Silicone spout
Silikonová nálevka
Beccuccio in silicone
Vertedor de silicona
Bico em silicone
Silikon-Trichter
Entonnoir en silicone
Silikonový lejek
Silikonový nosiek



Cap
Vičko
Tappo
Tapa
Tampa
Kappe
Couvercle
Wieczko
Wiekcio
Крышка

Silicone closure
Silikonový uzávěr
Chiusura in silicone
Cierre de silicona
Fecho em silicone
Silikon-Verschluss
Fermeture en silicone
Silikonové zamknięcie
Silikonový uzávěr
Silikonová kryška

Silicone spout
Silikonová nálevka
Beccuccio in silicone
Vertedor de silicona
Bico em silicone
Silikon-Trichter
Entonnoir en silicone
Silikonový lejek
Silikonový nosiek

Silicone spout
Silikonová nálevka
Beccuccio in silicone
Vertedor de silicona
Bico em silicone
Silikon-Trichter
Entonnoir en silicone