

**It**

I Passaverdure IPAC include 3 utensili intercambiabili  
di facile maneggevolezza.

- 3 cm (per piccoli) per marmelate o puree di frutta, mousse o mela, salsa di pomodoro, zuppe e segni.
- 5 mm (per medi) per puree di patate, preparati di vegetali, fagioli.
- 8 mm (per grossi) per tutti gli alimenti che desideriamo passati, tritati o filati.

#### Installazione filtro-spatola

1. Scegliere il filtro con i fori della misura desiderata ed inserire nel passaverdure.
- ATTENZIONE: inserire un solo disco alla volta. 2. Inserire i dischi con la parte convessa verso l'alto nel bordo inferiore del dispositivo da cui devono venire sentite 3 corrispondenti canali sul bordo della bobina di aggiornamento. 3. Ruotare finché non si sente un leggero "click", il disco si sarà così posizionato nel proprio alloggiamento correttamente.



Imposta la manovella Manovella a sfatto.  
1. Posiziona la manovella perpendicolarmente rispetto alla staffa di fissaggio. 2. Esercita una leggera pressione sulla staffa verso il basso. 3. Contemporaneamente far scorrere la staffa per facilitare l'estrazione della manovella dalla staffa della tramoggia.

#### NON USARE MAI IL PASSAVERDURE A Vuoto!

Porta il passaverdure su una pentola o una ciotola ed inserisci gli alimenti nella tramoggia. Girare la manovella in senso orario per far passare il cibo attraverso i setaccio. Girare occasionalmente la manovella in senso antiorario per passare a fondo tutto il cibo restante. (Vedi figura)

et un spazio per i residui di cibo.

- Evitare grande manovella quando il passaverdure è vuoto.
- Lavare il filtro prima la cattura e riporre al primo uso.
- Questo passaverdure è progettato per ogni tipo di alimento, ma non per la pasta, gli alimenti dolci, i salse, i succhi, le uova, gli abbrustoliti, per passare facilmente la carne.
- Sconsigliato l'uso per la carne perché la carne può essere molto difficile di pulire.
- In lavandaia o lavare le parti a mano usando una spugna.

Universal pour tous moulin IPAC



#### Mollella Tergifiltro

Geniale! Pulisci il filtro mentre passi!  
Universale per tutti i passaverdure IPAC

Brillant! Clean the sleeves while milling!  
Universal for all IPAC vegetable mills

Brillant! Nettoyez le filtre quand vous passez les légumes

**Passapratiko**  
passaverdure con manico pieghevole  
vegetable mill with folding handle

moulin à légumes

avec poignée rabattable

(fondentement)



#### Passafino

Selbstdrückendes multifunktionsmesser  
per passare e tritare frutta, verdura, carne  
per mestolone, pastelli, volkstisch,  
pomodori, salsiccia, formaggi e besciamella  
e salsiccia senza grumi!

multifunctional self-rinsing press and colander  
for fruit, vegetables, meat, sausages, ham,  
cheese and eggs.

Presser für selbstdrückende Früchte, Gemüse,

Käse und Eier.

Portefeuille pour la faire pour la sucre blanc

et le pain sans grumeau

Tamis multifonction,

passer et écraser les fruits, les légumes et les viandes

pour faire le sucre blanc pour la sucre blanc

et le pain sans grumeau

Universal pour tous moulin IPAC



discover the world of IPAC vegetable mills • découvrez le monde des moulin à légumes IPAC



**Scopri il Mondo dei Passaverdure IPAC!**



**Le Moulin à Légumes IPAC** comprend trois tamis interchangeables de taille différente:

- 3mm: Marmelades ou purées de fruits, coulis de pommes, sauce tomate, purées de légumes.
- 5mm: Purée de pomme de terre, préparations de légumes flanqués.
- 8mm: Multi-usage pour réduire en purée, laéser et filtrer les aliments.

#### Positionnement filtre-tamis:

1. Choisissez le tamis avec la taille souhaitée et placez-le dans le moulin à légumes. ATTENTION: insérez un seul disque à la fois! 2. Insérez le disque avec le côté concave vers le bas, les trois saillies sur le bord du disque doivent rentrer dans la cavité correspondant sur le bord extérieur. 3. Tourner jusqu'à ce que vous entendez une claque «click», le disque sera bien positionné dans son logement correctement.



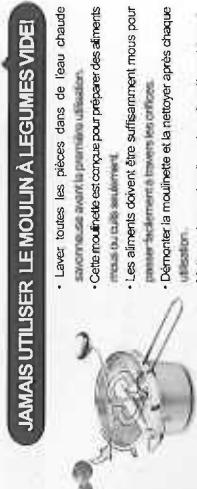
#### Insérer/Retirer manivelle-aléettes:

1. Placez la poignée perpendiculaire au support de montage. 2. Ensuite, appuyez doucement sur le support. 3. Enfin, tenez fermes toutes les ailettes et appuyez sur l'écrou pour faciliter l'extinction de l'élément manivelle/alelettes de la trémie.



#### Directives D'entretien

Disposer la moulinette sur une casserole ou un bol et introduire les aliments dans la trémie. Tourner la manivelle dans le sens horaire pour faire passer les aliments. Tourner-la occasionnellement dans le sens antihoraire pour faire passer tous les aliments. (Voir l'illustration.)



#### JAMAIS UTILISER LE MOULIN À LEGUMES VIDE!

- Laver toutes les pièces dans de l'eau chaude savonneuse avant d'utiliser.
- Cette moulinette est conçue pour préparer des aliments crus ou cuits seulement.
- Les aliments doivent être suffisamment mous pour pouvoir facilement traverser les orifices.
- Démonter la moulinette et la nettoyer après chaque utilisation.
- Mettre au lave-vaisselle ou laver les pièces à la main à l'aide d'une éponge et une brosse pour enlever les débris des trous.

#### IPAC food mill includes three interchangeable sieves sizes:

- 3mm: Jams or fruit purées, apple sauce, tomatoes sauce, pureed soups.
- 5mm: Mashed potatoes, process stringy vegetables.
- 8mm: All purpose mashing, ricing and straining. Ideal for German Spaetzle

#### Insert / filter-sieve

1. Choose the filter-sieve of the desired 'holes size' and place it in the vegetable mill. CAUTION: Insert only one disc at a time! 2. Insert the disc must enter the concave side down; the three protrusions on the edge of the disc must enter the 3 corresponding cavity on the edge of the slot. 3. Turn until you hear a slight 'click', the disc will be well positioned in its slot correctly.



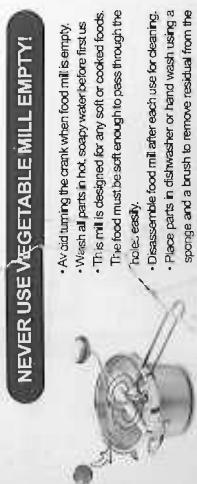
#### Insert / Remove crank-flaps

1. Place the handle perpendicular to the mounting bracket.  
2. Then gently press down on the bracket.  
3. At the same time slide the bracket to the side to facilitate the extraction of the element crank flaps from the hopper.



#### Care Instructions

Place mill over saucepan or bowl and add food to hopper. Turn the crank clockwise to push food through. Turn counter-clockwise occasionally in order to catch all food for processing (See diagram)



#### NEVER USE VEGETABLE MILL EMPTY!

- Avoid turning the crank when food mill is empty.
- Wash all parts in hot, soapy water before first use.
- This mill is designed for any soft or cooked foods. The food must be soft enough to pass through the holes easily.
- Disassemble food mill after each use for cleaning.
- Place parts in dishwasher or hand wash using a sponge and a brush to remove residual from the holes.

