

IPAC food mill includes three interchangeable **SIAM SIZE**:

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

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 with 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 it 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.
- Wipe 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.



Fr

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

- 3mm: Marmelades ou purées de fruits, coulis de pommes, sauce tomate, potages de légumes.
- 5mm: Purées de pomme de terres, préparations de légumes, filets de poisson.
- 8mm: Multi-usage pour réduire en purée, lacérer et filtrer les aliments.

Positionnement filtre-tamis

1. Choisissez le tamis avec les trous de 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 entrer dans la cavité correspondant à son bord boîtier. 3.Tourner jusqu'à ce que vous entendez un léger «clic»: le disque sera bien positionné dans son logement correctement



Insérer \ Retirer manivelle-ailettes

1. Placez la poignée perpendiculaire au support de montage. 2. Ensuite, appuyez doucement sur le support. 3. En même temps, faites coulisser le support sur le côté pour faciliter l'extraction de l'élément manivelle \ ailettes 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 la première utilisation.
- Cette moulinette est conçue pour préparer des aliments mous, faibles en fibres.
- Les aliments doivent être suffisamment mous pour passer facilement à travers les orifices.
- Démontez la moulinette et la nettoyez après chaque utilisation.
- Mettre au lave-vaisselle ou laver les pièces à la main à l'aide d'une éponge et d'une brosse pour enlever les aliments adhérents.



Passaverdura IPAC

Istruzioni d'uso e assemblaggio

IPAC Vegetable Mill
 Food Mill assembly and use instruction

Moulin à Légumes IPAC
 Directives d'entretien et assemblage



IPAC
 italiana passione

IPAC SpA

assistenza clienti
 customer care
 service après-vent

ipac@ipacitaly.it

