

KÜCHEN**PROFI**



**PASSIERGERÄT **PROFI****

BEDIENUNGSANLEITUNG BITTE AUFBEWAHREN!

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf dieses KÜCHENPROFI Passiergeräts.

Damit Sie lange Freude an dem Produkt haben, geben wir Ihnen hiermit einige Hinweise zur Verwendung und Reinigung des Passiergerätes.

### Sicherheitshinweise

- Halten Sie das Passiergerät nur am langen seitlichen Griff fest.
- Für sicheres Arbeiten setzen Sie das Passiergerät während des Passierens stets mit den Griffen auf einen Topf oder eine Schüssel auf.

### Inbetriebnahme / Wechsel der Scheiben

- Setzen Sie eine der vier Scheiben mit der Wölbung nach oben in das Passiergerät ein. Dann die Kurbel in das mittlere Loch der Scheibe einsetzen und den Mittelbügel an den seitlichen Halterungen fixieren. Die Kurbel lässt sich jetzt ganz leicht drehen. Damit ist das Passiergerät einsatzbereit.
- Zum Wechseln der Scheibe den Mittelbügel lösen, entnehmen und die Scheibe herausnehmen. Danach die gewünschte Scheibe einsetzen und den Mittelbügel wieder fixieren.

### Verwendung

Die vier auswechselbaren Scheiben ermöglichen das Passieren vieler verschiedener Obst- und Gemüsesorten:

- ① Die Passierscheibe mit 1,3 mm Lochstärke eignet sich am besten für das extra feine Passieren von Saucen, Obst und Beerenfrüchten für Gelees sowie Babyahrung.
- ② Die Reibscheibe mit 2,5 mm Lochstärke verwenden Sie für das feine Passieren von Lebensmitteln mit harter Schale wie Äpfel, Paprika oder Tomaten.
- ③ Die Passierscheibe mit 3 mm Lochstärke ist die Standardgröße für Gemüse, Suppen und kräftige Pürees.
- ④ Die Passierscheibe mit 5 mm Lochstärke eignet sich perfekt für Kompotte und grobes Passieren.



## Reinigung und Pflege

- Reinigen Sie das Passiergerät mit heißem Wasser und einem milden Spülmittel. Alternativ kann das Passiergerät auch in der Spülmaschine gereinigt werden
- Verwenden Sie keine scharfen oder scheuernden Reinigungsmittel.
- Rückstände in den Scheiben sowie an der Kurbel können Sie mit Hilfe einer Spülbürste entfernen.
- Lassen Sie das Passiergerät vollständig abtrocknen, bevor Sie dieses wegräumen.

## Gewährleistung

Für dieses Gerät übernehmen wir eine Garantie von 5 Jahren ab Kaufdatum. Ausgeschlossen von der Garantie sind Schäden, die auf normalen Verschleiß, zweckfremde Verwendung, unsachgemäße Behandlung, falsche Bedienung, mangelnde Pflege und Reinigung, mutwillige Zerstörung, Transport oder Unfall sowie Fremdeingriffe von nicht berechtigten Personen zurückzuführen sind. Wenden Sie sich im Garantiefall an Ihren Händler. Die Garantie kann nur gewährt werden, wenn der Kassenbon/die Rechnung dem Gerät beigelegt ist.

Wir übernehmen keine Haftung für Übersetzungsfehler. Verbindlich bleibt allein der deutsche Text.





KÜCHENPROFI



FOOD MILL **PROFI**

PLEASE KEEP THIS USER'S GUIDE!

Congratulations on your purchase of this KÜCHENPROFI food mill.

The following information on use and cleaning of the food mill will help you get the best use and most enjoyment from your product.

### Safety instructions

- Hold the food mill only by the long handle on the side.
- For maximum safety, always place the food mill on a pot or bowl when using the product.

### Use / changing of the discs

- Insert one of the four discs into the food mill with the curved surface facing upward. Then insert the crank in the middle hole of the disc and fasten the middle clip on the holders located on the sides. The crank can now be turned easily. The food mill is ready for use.
- To change the disc, loosen the middle clip and remove the disc. Then insert the desired disc and fasten the middle clip again

### Use

The four exchangeable discs make it possible to strain many different types of fruits and vegetables:

- ① The straining disc with 1.3 mm holes is ideal for extra fine straining of sauces, fruits and berries for jellies and for baby food.
- ② The grating disc with 2.5 mm holes can be used for fine straining of foods with a tough skin, such as apples, bell peppers or tomatoes.
- ③ The straining disc with 3 mm holes is the standard size for vegetables, soups and thick purées.
- ④ The straining disc with 5 mm holes is perfect for stewed fruit and for coarse straining.



## Cleaning and care

- Clean the food mill using hot water and a mild detergent.  
You can also clean the food mill in the dishwasher.
- Do not use any caustic or abrasive cleaners.
- Residues in the discs and on the crank can be removed with a dish brush.
- Allow the food mill to dry completely before putting it away.

## Warranty

We cover this appliance with a warranty of 5 years from the date of purchase. Excluded from the warranty are damages due to normal wear and tear, inappropriate use, misuse, improper operation, willful destruction, lack of maintenance and cleaning, transport or accidents, as well as interference from unauthorized persons. In case of a warranty claim please contact your dealer. Warranty claims cannot be processed unless your receipt/invoice is included with the device.

Translations are made in good faith. We do not assume any liability for translation errors. Solely the original German text remains binding.







KÜCHEN**PROFI**



MOULIN À LÉGUMES **PROFI**

CONSERVEZ SVP CE MODE D'EMPLOI!

Nous vous félicitons pour l'achat de ce moulin à légumes KÜCHENPROFI.

Pour que vous soyez longtemps satisfait de ce produit, voici quelques conseils d'utilisation et de nettoyage de votre moulin à légumes.

### Consignes de sécurité

- Tenez fermement le moulin à légumes par la longue poignée latérale.
- Pour travailler en toute sécurité, posez bien les deux poignées du moulin à légumes sur une casserole ou sur une jatte.

### Utilisation / Changer les grilles

- Choisissez une des quatre grilles pour la poser dans le moulin à légumes, la face convexe vers le haut. Insérez la manivelle dans le trou au milieu de la grille et fixez la barre du milieu dans les attaches latérales. La manivelle se tourne très facilement. Votre moulin à légumes est prête à être utilisée.
- Pour changer de grille, dégagez la barre du milieu et sortez la grille. Posez une autre grille selon utilisation et accrochez la barre du milieu dans les attaches.

### Utilisation

Les quatre grilles interchangeables permettent de passer différents fruits et légumes:

- ① La grille de 1,3 mm convient parfaitement pour passer des coulis, petits fruits et baies pour des gelées ainsi que pour des préparations pour bébés.
- ② La grille à râper de 2,5 mm s'utilise pour passer des aliments à peau plus ferme, comme des pommes, des poivrons ou des tomates.
- ③ La grille de 3 mm est la grille standard pour toute sorte de légumes, soupes et purées.
- ④ La grille de 5 mm est parfaite pour passer des compotes avec morceaux de fruits.



### Nettoyage et entretien

- Nettoyez le moulin à légumes à l'eau chaude avec un produit vaisselle doux. Vous pouvez aussi laver le moulin à légumes dans le lave-vaisselle.
- N'utilisez pas de détergents agressifs ni abrasifs.
- Enlevez les restes de fruits et légumes dans les perforations des grilles et sur la manivelle à l'aide d'une brosse à vaisselle.
- Laissez sécher complètement le moulin à légumes avant de la ranger.

### Garantie

Pour cet appareil nous offrons une garantie de 5 ans à partir de la date d'achat. Exclus de la garantie sont des dommages dûs à une usure normale, une utilisation non conforme à la finalité, un traitement incorrect, une mauvaise utilisation, un manque de soin et d'entretien, une destruction volontaire, au transport ou un accident, ou aux interventions de personnes non habilitées. En cas de garantie contactez votre détaillant. La garantie n'est assurée que si le bon de caisse / la facture de l'appareil est joint à l'appareil.

Nous déclinons toute responsabilité pour des erreurs de traduction. Uniquement le texte allemand reste obligatoire.





KÜCHEN**PROFI**



**PASSAVERDURE **PROFI****

SI PREGA DI CONSERVARE LE ISTRUZIONI!

Complimenti per l'acquisto di questo passaverdure KÜCHENPROFI.

Affinché possa godere a lungo del suo prodotto, qui di seguito le forniamo alcune avvertenze sull'uso e la pulizia del passaverdure.

## Avvertenze di sicurezza

- Afferrare il passaverdure soltanto per il manico laterale lungo.
- Per lavorare in maniera sicura, mentre si passa la verdura o la frutta, appoggiare sempre il passaverdure con i manici su una pentola o una bacinella.

## Messa in funzione / sostituzione dei dischi

- Inserire nel passaverdure uno dei quattro dischi con la convessità rivolta verso l'alto. Quindi inserire la manovella nel foro centrale del disco e fissare la staffa centrale ai supporti laterali. La manovella deve ora girare con grande facilità. Con ciò il passaverdure è pronto all'uso.
- Per sostituire il disco allentare la staffa centrale, rimuoverla ed estrarre il disco. Quindi inserire il disco desiderato e rifissare la staffa centrale.

## Uso

I quattro dischi intercambiabili consentono di passare molti tipi di frutta e verdura diversi:

- ① Il disco passaverdure con fori da 1,3 mm è idoneo per passare finissime salse, frutta e piccoli frutti per gelatine nonché alimenti per neonati.
- ② Il disco per grattugiare con fori da 2,5 mm serve a passare finemente alimenti con buccia dura come mele, peperoni o pomodori.
- ③ Il disco passaverdure con fori da 3 mm è la misura standard per verdure, zuppe e puré.
- ④ Il disco passaverdure con fori da 5 mm è perfetto per composte e per passare grossolanamente.



### **Pulizia e cura**

- Lavare il passaverdure con acqua calda e un detergente delicato. Alternativamente il passaverdure può essere lavato anche in lavastoviglie.
- Non usare detergenti aggressivi o abrasivi.
- Gli eventuali residui presenti nei dischi nonché nella manovella possono essere rimossi con uno spazzolino.
- Lasciar asciugare completamente il passaverdure prima di riporlo.

### **Garanzia**

Su questo prodotto forniamo una garanzia di 5 anni dalla data di acquisto. La garanzia non copre i danni imputabili a normale usura, utilizzo non conforme alla destinazione d'uso, manipolazione non idonea, impiego errato, cura e pulizia inadeguate, distruzione intenzionale, trasporto o incidenti nonché interventi di persone non autorizzate. Per gli interventi in garanzia rivolgersi al rivenditore competente. La garanzia può essere concessa soltanto se il prodotto è corredato dallo scontrino/la fattura.

Non rispondiamo di eventuali errori di traduzione. Fa fede soltanto il testo tedesco.







# KÜCHENPROFI



## PASAPURÉS **PROFI**

¡CONSERVE EL MANUAL DE INSTRUCCIONES!

Enhorabuena por la compra de este pasapurés KÜCHENPROFI.

Para que pueda disfrutar del producto durante mucho tiempo, le daremos aquí algunas indicaciones acerca del uso y de la limpieza del pasapurés.

### Indicaciones de seguridad

- Sostenga siempre el pasapurés por el mango lateral largo.
- Para trabajar de forma segura, enganche siempre las asas del pasapurés en una olla o recipiente mientras esté haciendo el puré.

### Puesta en funcionamiento/cambio de los discos

- Coloque uno de los cuatro discos en el pasapurés con la parte curva hacia arriba. A continuación, inserte la manivela en el agujero central del disco y fije el estribo central en los soportes laterales. La manivela se podrá girar entonces fácilmente. Con ello, el pasapurés estará listo para su uso.
- Para cambiar el disco, afloje el estribo central, retírelo y extraiga el disco. A continuación, inserte el disco que desee y vuelva a fijar el estribo central.

### Uso

Los cuatro discos intercambiables permiten hacer puré con muchas frutas y verduras distintas:

- ① El disco con agujeros de 1,3 mm de grosor es ideal para un resultado extrafino, por ejemplo, para salsas, frutas y bayas para gelatinas y papillas.
- ② El disco con agujeros de 2,5 mm de grosor se utiliza para triturar y tamizar alimentos de piel dura, como manzanas, pimientos o tomates.
- ③ El disco con agujeros de 3 mm de grosor tiene el tamaño estándar para verduras, sopas y purés consistentes.
- ④ El disco con agujeros de 5 mm de grosor es perfecto para compotas y tamizado grueso.



## Limpeza y cuidados

- Lave el pasapurés con agua caliente y un detergente suave. Otra opción es lavar el pasapurés en el lavavajillas.
- No utilice productos de limpieza corrosivos ni abrasivos.
- Los restos que queden en los discos y en la manivela se pueden limpiar con ayuda de un cepillo para lavar platos.
- Deje que el pasapurés se seque por completo antes de guardarlo.

## Garantía

Concedemos una garantía de 5 años a partir de la fecha de compra por este producto. Están excluidos de la garantía los daños derivados de un desgaste normal, un uso indebido, un tratamiento inadecuado, un manejo erróneo, falta de cuidado y de limpieza, destrucción intencionada, transporte o accidente, así como manipulaciones externas por personas no autorizadas. En caso de garantía, diríjase a su proveedor. Solo se puede otorgar la garantía con el tique de compra o la factura del aparato.

No nos hacemos responsables de errores de traducción. Sigue siendo vinculante exclusivamente el texto en alemán.





KÜCHEN**PROFI**



**PASSEERMOLEN PROF**

BEWAAR DEZE GEBRUIKSAANWIJZING GOEDI

Hartelijk gefeliciteerd met de aankoop van deze KÜCHENPROFI passeermolen.

Om lang plezier van dit product te hebben, geven wij u hier enkele aanwijzingen voor het gebruik en de reiniging van de passeermolen.

### Veiligheidsinstructies

- Houd de passeermolen uitsluitend aan de lange zijgreep vast.
- Voor een veilige werkwijze plaatst u de passeermolen tijdens het pureren of raspn steeds met de handgrepen op een pan of een kom.

### Ingebruikname / Schijven vervangen

- Plaats één van de vier schijven met de welving omhoog in de passeermolen. Daarna de zwengel in het middelste gat van de schijf steken en de middenbeugel aan de zijdelingse houders bevestigen. U kunt de zwengel nu heel gemakkelijk draaien. Hiermee is de passeermolen klaar voor gebruik.
- Om de schijf te vervangen, maakt u de middenbeugel los en verwijdert u de schijf. Daarna brengt u de gewenste schijf aan en bevestigt u de middenbeugel weer.

### Gebruik

Met de vier uitneembare schijven kunt u veel verschillende soorten fruit en groente pureren:

- ① De pureerschijf met de gaten met een doorsnede van 1,3 mm is het beste om sauzen, fruit en bessen extra fijn te pureren voor gelei en babyvoeding.
- ② De rasp schijf met de gaten met een doorsnede van 2,5 mm gebruikt u voor het pureren van levensmiddelen met een harde schil, zoals appels, paprika's of tomaten.
- ③ De pureerschijf met de gaten met een doorsnede van 3 mm is de standaard grootte voor groente, soepen en krachtige puree.
- ④ De pureerschijf met de gaten met een doorsnede van 5 mm is optimaal geschikt voor compotes en grof pureren.



## Reiniging en onderhoud

- Reinig de passeermolen met heet water en een mild afwasmiddel. Als alternatief kan de passeermolen ook in de vaatwasser gereinigd worden.
- Gebruik geen scherpe of schurende reinigingsmiddelen.
- Resten in de schijven of aan de zwengel kunt u met behulp van een afwasborstel verwijderen.
- Laat de passeermolen volledig opdrogen, voordat u hem opbergt.

## Garantie

Op dit apparaat wordt 5 jaar fabrieksgarantie verleend vanaf het moment van aankoop. Uitgesloten van garantie zijn schades, die terug te voeren zijn op normale slijtage, onjuist gebruik, onoordeelkundig gebruik, verkeerd gebruik, nalatig onderhoud, moedwillege vernieling, transport- of valschade alsook reparaties of aanpassingen uitgevoerd door niet daartoe gerechtigde personen. Ga in geval van aanspraak op garantie terug naar de winkel waar U het product heeft gekocht. Er kan alleen aanspraak op garantie worden gemaakt indien de kassabon of factuur kan worden overlegd.

Aan eventuele vertaalfouten kunnen geen rechten worden ontleend. Alleen de Duitse tekst is rechtsgeldig.





KÜCHENPROFI GmbH  
Höhscheider Weg 29  
42699 Solingen  
[www.kuechenprofi.de](http://www.kuechenprofi.de)