

KÜCHEN**PROFI**



PASSIERGERÄT PROFI

BEDIENUNGSANLEITUNG BITTE AUFBEWAHREN!

Vielen Dank, dass Sie sich für dieses Passiergerät von KÜCHENPROFI entschieden haben.

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

Vor dem ersten Gebrauch

- Entfernen Sie zunächst sämtliche Verpackungsmaterialien.
- Reinigen Sie alle Teile mit warmem Wasser und einem milden Spülmittel. Trocknen Sie sie anschließend vollständig ab.
- Setzen Sie eine der 4 Lochscheiben mit der Wölbung nach oben in das Passiergerät ein.
- Setzen Sie die Kurbeleinheit in das mittlere Loch der Scheibe ein. Drücken Sie den Mittelbügel nach unten und haken Sie diesen in die seitlichen Halterungen ein. Die Kurbel lässt sich jetzt ganz leicht drehen.
- Das Passiergerät ist nun einsatzbereit.

Gebrauch

- Halten Sie das Passiergerät am langen seitlichen Griff fest.
- Für sichereres Arbeiten achten Sie darauf, dass das Passiergerät während des Gebrauchs stets mit den Griffen auf einem Topf oder einer Schüssel aufliegt.
- Füllen Sie die Lebensmittel in das Passiergerät und passieren Sie diese mit gleichmäßigen Drehbewegungen im Uhrzeigersinn. **TIPP:** Sollten sich Lebensmittel an der Kurbeleinheit festsetzen, drehen Sie die Kurbel eine Drehung gegen den Uhrzeigersinn.



Wechsel der Lochscheibe

Die 4 Lochscheiben ermöglichen das Passieren vieler verschiedener Obst- und Gemüsesorten:

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

Um die Lochscheiben zu wechseln, lösen Sie den Mittelbügel und nehmen Sie die Kurbeleinheit heraus. Entnehmen Sie die Lochscheibe, setzen die gewünschte Lochscheibe mit der gewölbten Seite nach oben ein und fixieren Sie den Mittelbügel.



Reinigung

- Reinigen Sie das Passiergerät nach dem Gebrauch mit heißem Wasser und einem milden Spülmittel. Alternativ können Sie es auch in der Spülmaschine reinigen. Verwenden Sie keine scharfen oder spitzen Gegenstände, Benzin, Lösungsmittel, Scheuerbürsten oder scheuernde Reinigungsmittel zum Reinigen.
- Rückstände in den Lochscheiben sowie an der Kurbeleinheit können Sie mit Hilfe einer Spülbürste entfernen.
- Trocknen Sie die Teile anschließend vollständig ab.
- Stellen Sie sicher, dass alle Komponenten vollständig trocken sind, bevor Sie das Passiergerät erneut verwenden oder 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!

Thank you for having chosen 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.

Before the first use

- Remove all packaging materials.
- Clean all parts with warm water and a mild detergent. Afterwards dry off thoroughly.
- Insert one of the 4 perforated discs into the food mill with the curved surface facing upwards.
- Then insert the crank unit into the middle hole of the disc. Push the clamp downwards and fix it at the holders located on the side wall. The crank can now be turned very easily.
- The food mill is now ready for use.

Use

- Hold the food mill by the long side handle.
- For a safe handling make sure that the handles of the food mill always rest on a pot or bowl when using the product.
- Fill the food into the food mill and process it by turning the crank with regular clockwise movements. **HINT:** In case pieces of food block the crank unit turn the crank one turn anticlockwise.



Changing the perforated disc

The 4 exchangeable perforated 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 as well as the preparation of baby food.
- ② The grating disc with 2.5 mm holes is perfect 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 purées.
- ④ The straining disc with 5 mm holes is perfect for compotes and for coarse straining.

To change the disc, loosen the clamp and remove the crank unit. Remove the disc, insert the desired disc with the curved surface facing upwards and fasten the middle clip.



Cleaning

- After use clean the food mill with hot water and a mild detergent. You can also clean it in the dishwasher. Do not use any sharp or pointed objects, gasoline, solvent, scrubbing brushes, or abrasive cleaning agents for cleaning.
- Residues in the perforated discs and on the crank can be removed with a dish brush.
- Afterwards dry off all parts thoroughly.
- Make sure that all parts are completely dry before using the food mill again or storing it.

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 remercions d'avoir choisi ce moulin à légumes de KÜCHENPROFI.

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

Avant la première mise en service

- Enlevez d'abord toutes les parties de l'emballage.
- Nettoyez toutes les parties à l'eau chaude avec un produit vaisselle doux. Puis séchez-les complètement.
- Posez un des 4 disques perforés dans le moulin à légumes, la face convexe vers le haut.
- Insérez l'élément manivelle dans le trou au milieu du disque. Pressez la barre vers le bas et fixez-la dans les attaches latérales. La manivelle peut maintenant être tournée très facilement.
- Votre moulin à légumes est prêt à être utilisé.

Mise en service

- Tenez fermement le moulin à légumes par le manche long latéral.
- Pour travailler en toute sécurité assurez-vous que les poignées du moulin à légumes sont toujours posés sur une casserole ou un plat.
- Remplissez les aliments dans le moulin à légumes et traitez-les en tournant la manivelle régulièrement dans le sens des aiguilles d'une montre. **ASTUCE :** En cas que des morceaux d'aliments bloquent l'élément manivelle, tournez la manivelle un tour dans le sens contraire.



Changer les disques perforés

Les 4 disques perforés interchangeables permettent de passer des fruits et légumes différents:

- ① Le disque de 1,3 mm convient parfaitement pour passer des coulis, petits fruits et baies 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 Le disque de 3 mm est la taille standard pour toute sorte de légumes, soupes et purées.
- ④ Le disque de 5 mm est parfait pour passer des compotes avec des morceaux de fruits et un traitement grossier.

Pour changer le disque, dégagez la barre et sortez l'élément manivelle. Enlevez le disque, posez un autre disque selon utilisation, la face convexe vers le haut, et accrochez la barre dans les attaches.



Nettoyage

- Après l'utilisation nettoyez le moulin à légumes à l'eau chaude avec un produit vaisselle doux. Vous pouvez aussi le laver dans le lave-vaisselle. Pour nettoyer l'appareil, n'employez jamais d'objets tranchants, essence, solvants, brosses à récurer et produits à récurer.
- Enlevez les restes de fruits et légumes dans les perforations des disques et sur l'élément manivelle à l'aide d'une brosse à vaisselle.
- Puis séchez toutes les parties complètement.
- Assurez-vous que toute les parties sont complètement sèches avant de réutiliser ou de ranger le moulin à légumes.

Garantie

Pour cet appareil nous offrons une garantie de 5 ans à partir de la date d'achat. Exclut de la garantie sont des dommages dus 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.



KÜCHENPROFI



PASSAVERDURE **PROFI**

SI PREGA DI CONSERVARE LE ISTRUZIONI!

Vi ringraziamo per avere scelto questo passaverdure di KÜCHENPROFI. Affinché possa godere a lungo del suo prodotto, qui di seguito le forniamo alcune avvertenze sull'uso e la pulizia del passaverdure.

Prima della prima messa in funzione

- Rimuovere in primo luogo tutti i materiali di imballaggio.
- Pulire le tutti i componenti con acqua calda e un detergente delicato. Quindi asciugarle con cura.
- Inserire nel passaverdure uno dei 4 dischi forati con la convessità rivolta verso l'alto.
- Quindi inserire l'unità di manovella nel foro centrale del disco. Premere il morsetto verso il basso e fissarlo ai supporti laterali. La manovella deve ora girare con grande facilità.
- Con ciò il passaverdure è pronto all'uso.

Messa in funzione

- 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 ciotola.
- Riempire il cibo nel passaverdure e filtrarlo con una costante rotazione in senso orario. **CONSIGLIO:** Se il cibo si attacca sull'unità di manovella, girare la manovella di un giro nella direzione opposta.



Sostituzione dei dischi forati

I 4 dischi forati 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 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 con pezzi di frutta e per passare grossolanamente.

Per sostituire il disco allentare il morsetto e rimuovere l'unità di manovella. Estrarre il disco, inserire il disco desiderato con la convessità rivolta verso l'alto e fissare il morsetto.



Pulizia

- Lavare il passaverdure con acqua calda e un detergente delicato. Alternativamente il passaverdure può essere lavato anche in lavastoviglie. Non utilizzare oggetti acuminati o affilati, benzina, solventi, spazzole o detergenti aggressivi ai fini della pulizia.
- Gli eventuali residui presenti nei dischi forati nonché nell'unità di manovella possono essere rimossi con uno spazzolino.
- Quindi asciugare completamente.
- Assicurarsi che tutti i componenti siano completamente asciutti prima di riutilizzare o di conservare il passaverdure.

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!

Muchas gracias por haberse decidido para este pasapurés de KÜCHENPROFI.

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

Antes de la primera puesta en marcha

- Retire todos los materiales de embalaje.
- Limpie todos los componentes con agua caliente y un detergente suave. Luego séquelos completamente.
- Coloque uno de 4 discos perforados en el pasapurés con la parte curva hacia arriba.
- A continuación, inserte la unidad de manivela en el agujero central del disco. Prensa la varilla transversal hacia abajo y fijela en los soportes laterales. La manivela se podrá girar entonces fácilmente.
- Ahora el pasapurés está listo para su uso.

Puesta en marcha

- 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 procesando los alimentos.
- Llene el pasapurés con los alimentos y cuélelos con un giro constante en el sentido de las agujas del reloj. **CONSEJO:** Si se atascan alimentos en la unidad de manivela, gire la manivela una vuelta en sentido contrario.



Cambio de los discos perforados

Los 4 discos perforados intercambiables permiten hacer puré con muchas frutas y verduras distintas:

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

Para cambiar el disco, afloje la varilla transversal y retire la unidad de manivela. Extraiga el disco, inserte el disco que desee con la parte curva hacia arriba y vuelva a fijar la varilla transversal.



Limpieza

- Lave el pasapurés con agua caliente y un detergente suave. Alternativamente, puede limpiarlo en el lavavajillas. Para la limpieza, no utilice objetos afilados o agudos, gasolina, disolventes, escobillas para fregar ni detergentes abrasivos.
- Los restos que queden en los discos perforados y en la unidad de manivela se pueden limpiar con ayuda de un cepillo para lavar platos.
- Luego seque todas las partes completamente.
- Asegúrese de que todos los componentes estén completamente secos antes de reutilizar o guardar el pasapurés.

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.

KÜCHENPROFI



ROERZEEF **PROFI**

BEWAAR DEZE GEBRUIKSAANWIJZING GOEDI

Hartelijk bedankt dat u gekozen heeft voor deze roerzeef van KÜCHENPROFI.

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

Vóór de eerste ingebruikname

- Verwijder alle verpakkingsmaterialen.
- Reinig alle componenten met heet water en een mild afwasmiddel. Droog deze daarna zorgvuldig af.
- Plaats een van de 4 geperforeerde schijven met de werving omhoog in de roerzeef.
- Steek daarna de zwengel in het middelste gat van de schijf en bevestig de middenbeugel aan de zijdelingse houders. U kunt de zwengel nu heel gemakkelijk draaien.
- Hiermee is de roerzeef klaar voor gebruik.

Gebruik

- Houd de roerzeef aan de lange zijgreep vast.
- Voor een veilige werkwijze plaatst u de roerzeef tijdens het pureren of raspn steeds met de handgrepen op een pan of een kom.
- Vul het voedsel in de roerzeef en zeef het met een gelijkmatige draaibeweging met de klok mee. TIP: Als er voedsel aan de zwengel blijft hangen, draai de zwengel dan een slag in de tegengestelde richting.



Geperforeerde schijven vervangen

Met de 4 uitneembare geperforeerde 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 en babyvoeding te bereiden.
- 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 puree.
- ④ De pureerschijf met de gaten met een doorsnede van 5 mm is optimaal geschikt voor compotes met stukjes en grof pureren.

Om de schijf te vervangen, maak de middenbeugel los en verwijder de zwengel. Verwijder de schijf, breng de gewenste schijf aan met de werving omhoog en bevestig de middenbeugel weer.

Reiniging

- Reinig de roerzeef met heet water en een mild afwasmiddel. Als alternatief kunt U de roerzeef ook in de vaatwasmachine reinigen. Gebruik geen scherpe of puntige voorwerpen, benzine, oplosmiddelen, schuurborstels of schurende reinigingsmiddelen voor de reiniging.
- Achtergebleven voedselresten in de geperforeerde schijven of aan de zwengel kunt u met behulp van een afwasborstel verwijderen.
- Zorg ervoor dat alle componenten volledig droog zijn voordat u de roerzeef opnieuw gebruikt of 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, moedwillige vernieling, transport- of valse schade 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.



Wij accepteren geen aansprakelijkheid voor vertaalfouten. De Duitstalige tekst blijft altijd bindend.



KÜCHENPROFI GmbH
Höhscheider Weg 29
42699 Solingen
www.kuechenprofi.de