

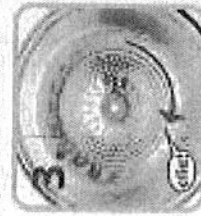
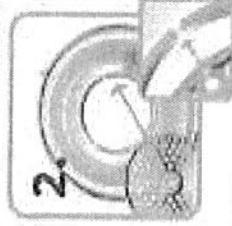
Fr

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 filandreux.
- 8mm: Multi-usage pour réduire en purée, lactéer et filtrer les aliments.

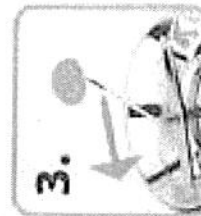
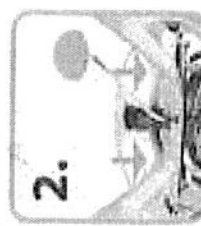
Positionnement filtre-tamis

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 3 sur le bord boîtier. 3. Tourner jusqu'à ce que vous entendiez un léger «clic», le disque sera bien positionnée dans son logement correctement.



Insérer/Retirer manivelle-ailettes

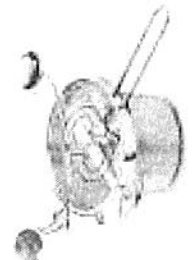
1. Placez la poignée perpendiculaire au support de montage. 2. Ensuite, appuyez doucement sur le support. 3. En même temps, faites coulisser le support sur le côté pour faciliter l'extraction de l'élément manivelle à ailettes de la trémie.



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 prochaine utilisation.
- Cette moulINETTE est conçue pour préparer des aliments mous ou très légèrement cuits.
- Les aliments doivent être suffisamment mous pour passer facilement à travers les cratères.
- 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 une brosse pour enlever les résidus des trous.