

# It

- 1 Passaverdure IPAC include 3 setacci intercambiabili di diversa misura.
- 3mm (più piccoli) per marmellate o puree di frutta, mousse di mele, salsa di pomodoro, zuppe di legumi.
  - 5mm (più medi) per pure di patate, preparati di vegetali a file.
  - 8mm (più grossi) per tutti gli alimenti che desideriamo passare, frutta o frutta.

#### Installamento Filtro ed azionamento

1. Scegliere il filtro con i fori della misura desiderata ed inserirlo nel passaverdure. ATTENZIONE: inserire un solo disco alla volta! 2. Inserire il disco con la parte concava rivolta verso il basso, le tre sporgenze sul bordo del disco devono entrare nelle 3 corrispondenti cavità sul bordo dell'alloggiamento. 3. Ruotare il manico in senso un'leggero "click", il disco si sarà così posizionato nel proprio alloggiamento.

#### CONTROINDICAZIONI



#### Inserire il Rimuovere il manovella

1. Passare la manovella perpendicolarmente rispetto alla staffa di fissaggio. 2. Essenziale una leggera pressione sulla staffa, verso l'alto. 3. Contemporaneamente far scivolare di lato la staffa per facilitare l'operazione del richiamo manovella (almeno dalla tramoggia).



#### Uso e Manutenzione

Porre il passaverdure su una pentola o una ciotola ed inserire gli alimenti nella tramoggia. Girare la manovella in senso orario per far passare il cibo attraverso il setaccio.

Girare occasionalmente la manovella in senso antiorario per passare a fondo tutto il cibo restante. (Vedi figura)

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

- Evitare di girare la manovella quando il passaverdure è vuoto.
- Lavare tutte le parti in acqua calda e esporre al primo utilizzo.
- Questo passaverdure è progettato per ogni tipo di alimento masticabile, sia caldo che freddo. Gli alimenti devono essere abbastanza morbidi per passare facilmente attraverso i fori.
- Smontare il passaverdure dopo ogni uso per lavarlo. Metterlo in frigorifero o in un contenitore di plastica per il prossimo utilizzo. Usare uno spazzolino per rimuovere i residui dai fori.



## Scopri il

# Mondo dei Passaverdure IPAC!

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



## Passapratiko

passaverdure con manico pieghevole salvaspazio!

vegetable mill with folding handle compact!

moulin à légumes avec poignée rabattable facile et rangement



## Passafino

setaccio colino multifunzione

per passare il broccolo, favele, verdure, legumi per minestrone, pasticcini, vegetali...

multifunctional strainer press and colander

for making soup, minestrone, vegetables, legumes...

Produit for eating, soupe, légumes, légumes...

and vegetables, no target!

Tamiso multifunzionale

passare il broccolo, favele, verdure, legumi per minestrone, pasticcini, vegetali...

Produit pour le minestrone de légumes pour la soupe blanche et de légumes sans garniture!

per tutti gli altri prodotti IPAC visitate il sito internet: [www.ipac.it](http://www.ipac.it)

Moulin à légumes IPAC, moulin à légumes IPAC, moulin à légumes IPAC, moulin à légumes IPAC

Passaverdure IPAC, Passaverdure IPAC, Passaverdure IPAC, Passaverdure IPAC

Passaverdure IPAC, Passaverdure IPAC, Passaverdure IPAC, Passaverdure IPAC

Passaverdure IPAC, Passaverdure IPAC, Passaverdure IPAC, Passaverdure IPAC

Passaverdure IPAC, Passaverdure IPAC, Passaverdure IPAC, Passaverdure IPAC

Passaverdure IPAC, Passaverdure IPAC, Passaverdure IPAC, Passaverdure IPAC

Passaverdure IPAC, Passaverdure IPAC, Passaverdure IPAC, Passaverdure IPAC

Passaverdure IPAC, Passaverdure IPAC, Passaverdure IPAC, Passaverdure IPAC

Passaverdure IPAC, Passaverdure IPAC, Passaverdure IPAC, Passaverdure IPAC

Passaverdure IPAC, Passaverdure IPAC, Passaverdure IPAC, Passaverdure IPAC

Passaverdure IPAC, Passaverdure IPAC, Passaverdure IPAC, Passaverdure IPAC

Passaverdure IPAC, Passaverdure IPAC, Passaverdure IPAC, Passaverdure IPAC

Passaverdure IPAC, Passaverdure IPAC, Passaverdure IPAC, Passaverdure IPAC

Passaverdure IPAC, Passaverdure IPAC, Passaverdure IPAC, Passaverdure IPAC

Passaverdure IPAC, Passaverdure IPAC, Passaverdure IPAC, Passaverdure IPAC

Passaverdure IPAC, Passaverdure IPAC, Passaverdure IPAC, Passaverdure IPAC

## Mollella Tergifiltro

Generale! Pulisce il filtro mentre passi!

Universale per tutti i passaverdure IPAC

Brilliant! Clean the sieves while milling!

Universal for all IPAC vegetable mills

Brilliant! Nettoye le filtre quand vous passez les légumes

Universal pour tous moulin IPAC

IPAC food mill includes three interchangeable **SIKING SIZES:**

- 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.



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, flans etc.
- 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 entendiez un léger «click»: 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 adhésifs.



## Passaverdura IPAC

IPAC Vegetable Mill  
 Food Mill assembly and use instruction

Moulin à Légumes IPAC  
 Directives d'entretien et assemblage



## IPAC SpA

assistenza clienti  
 customer care  
 service après-vent

ipac@ipacitaly.it

