

**Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,**

vielen Dank für den Kauf dieses Edelstahl-Passiergeräts. So zaubern Sie im Handumdrehen tolle Soßen, Pürees, Kompotte und vieles mehr.

Bitte lesen Sie diese Bedienungsanleitung und befolgen Sie die aufgeführten Hinweise und Tipps, damit Sie Ihr neues Passiergerät optimal einsetzen können.

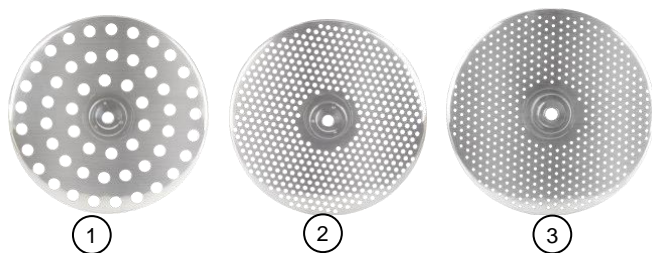
**Lieferumfang**

- Passiergerät
- 3 Loch-Scheiben
- 1 Rührmesser
- Bedienungsanleitung

**Technische Daten**

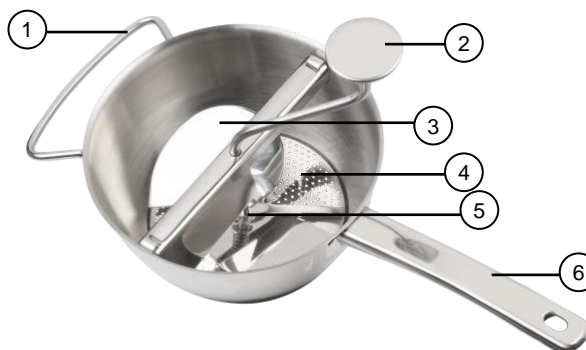
Material		Edelstahl
Einsatz-Scheiben	fein	Ø 2 mm
	mittel	Ø 3 mm
	grob	Ø 8 mm
Maße Einsatz-Scheiben		Ø 130 mm
Betriebszeit		
Standbyzeit		
Maße		
Gewicht		

**Zubehör**



1. Grobe Loch-Scheibe
2. Mittlere Loch-Scheibe
3. Feine Loch-Scheibe

**Produktdetails**



1. Auflage-Bügel
2. Kurbel
3. Rühr-Messer
4. Loch-Scheibe
5. Schraube
6. Griff

**Inbetriebnahme**

**Loch-Scheibe und Rührmesser einsetzen**

1. Legen Sie das Passiergerät am besten auf einen Topf oder eine Schüssel. Durch den Auflage-Bügel wird das Gerät nicht verrutschen.
2. Wählen Sie nun die für Ihr Vorhaben passende Loch-Scheibe aus und legen diese in das Passiergerät.
3. Setzen Sie nun das Rührmesser in das Gerät ein, indem Sie die Schraube des Messers durch das mittige Loch der Scheibe drücken.
4. Befestigen Sie die Schraube an der Unterseite des Geräts.

**Loch-Scheibe wechseln**

1. Um die Loch-Scheibe zu wechseln, lösen Sie die Schraube an der Unterseite des Passiergeräts, sodass Sie Rührmesser und Scheibe entnehmen können.
2. Setzen Sie nun die gewünschte Loch-Scheibe ein und gehen Sie erneut vor, wie in Punkt 1 beschrieben.

**Verwendung**

1. Um Obst oder Gemüse zu passieren, schneiden Sie es zunächst in kleinere Stücke. Ggf. kann es notwendig sein, härtere Obst- oder Gemüsesorten, vorher zu kochen.
2. Legen Sie das das Passiergerät auf ein ausreichend großes Gefäß, um das passierte Obst oder Gemüse aufzufangen.
3. Beginnen Sie nun, die Kurbel zu drehen, um das Rührmesser in Bewegung zu bringen und das eingelegte Obst oder Gemüse zu passieren.

**Sicherheitshinweise**

- Diese Bedienungsanleitung dient dazu, Sie mit der Funktionsweise dieses Produktes vertraut zu machen. Bewahren Sie diese Anleitung daher gut auf, damit Sie jederzeit darauf zugreifen können. Geben Sie sie an Nachbenutzer weiter.
- Bitte beachten Sie beim Gebrauch die Sicherheitshinweise.
- Ein Umbauen oder Verändern des Produktes beeinträchtigt die Produktsicherheit. Achtung Verletzungsgefahr!
- Alle Änderungen und Reparaturen an dem Gerät oder Zubehör dürfen nur durch den Hersteller oder von durch ihn ausdrücklich hierfür autorisierte Personen durchgeführt werden.
- Behandeln Sie das Produkt sorgfältig. Es kann durch Stöße, Schläge oder Fall aus bereits geringer Höhe beschädigt werden.
- Technische Änderungen und Irrtümer vorbehalten.

Informationen und Antworten auf häufige Fragen (FAQs) zu vielen unserer Produkte sowie ggfs. aktualisierte Handbücher finden Sie auf der Internetseite:

**www.rosensteinundsoehne.de**

Geben Sie dort im Suchfeld die Artikelnummer oder den Artikelnamen ein.



### Chère cliente, cher client,

Nous vous remercions d'avoir choisi cette passoire en acier inoxydable. Préparez des sauces, des purées et des compotes en un rien de temps.

Afin d'utiliser au mieux votre nouveau produit, veuillez lire attentivement ce mode d'emploi et respecter les consignes et astuces suivantes.

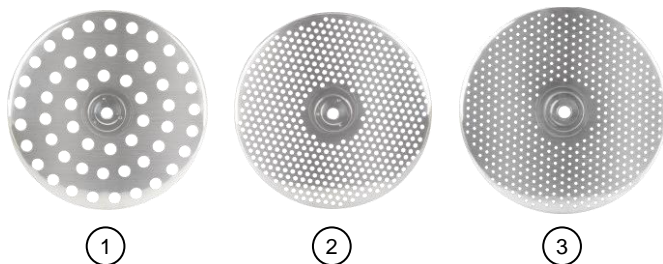
### Contenu

- Passoire
- 3 disques à trous
- 1 couteau mélangeur
- Mode d'emploi

### Caractéristiques techniques

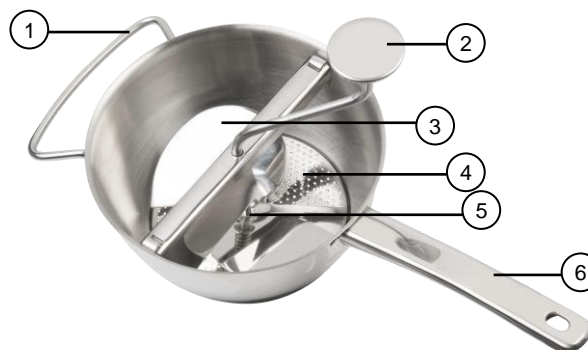
Matériau	Acier inoxydable	
Embouts-disques	Fin	Ø 2 mm
	Moyen	Ø 3 mm
	Grossier	Ø 8 mm
Dimensions embouts-disques	Ø 130 mm	
Autonomie		
Autonomie en veille		
Dimensions		
Poids		

### Accessoires



1. Disque à gros trous
2. Disques à trous moyens
3. Disques à trous fins

### Description du produit



1. Support de fixation
2. Manivelle
3. Couteau mélangeur
4. Disque à trous
5. Vis
6. Poignée

### Mise en marche

#### Insérer un disque à trous et le couteau mélangeur

1. Placez de préférence la passoire sur une casserole ou un saladier. Grâce au support de fixation, l'appareil ne glissera pas.
2. Sélectionnez le disque à trous correspondant à votre préparation, puis placez celui-ci dans la passoire.
3. Placez le couteau mélangeur dans l'appareil en insérant la vis du couteau dans le trou central du disque.
4. Fixez la vis sous l'appareil.

#### Remplacer le disque à trous

1. Pour remplacer le disque à trous, dévissez la vis située sous la passoire, de manière à pouvoir retirer le couteau mélangeur et le disque.
2. Placez le disque à trous souhaité, puis procédez à nouveau comme décrit dans le point 1.

### Utilisation

1. Pour filtrer les fruits ou les légumes, coupez-les d'abord en petits morceaux. Il peut être nécessaire de cuire au préalable certains fruits ou légumes plus durs.
2. Placez la passoire sur un récipient suffisamment grand pour recueillir les fruits ou les légumes filtrés.
3. Commencez à tourner la manivelle afin d'actionner le couteau mélangeur et filtrer les fruits ou légumes insérés.

### Consignes de sécurité

- Ce mode d'emploi vous permet de vous familiariser avec le fonctionnement du produit. Conservez précieusement ce mode d'emploi afin de pouvoir le consulter en cas de besoin. Transmettez-le le cas échéant à l'utilisateur suivant.
- Pour connaître les conditions de garantie, veuillez contacter votre revendeur. Veuillez également tenir compte des conditions générales de vente !
- Veillez à utiliser le produit uniquement comme indiqué dans la notice. Une mauvaise utilisation peut endommager le produit ou son environnement.
- Respectez les consignes de sécurité pendant l'utilisation.
- Le démontage ou la modification du produit affecte sa sécurité. Attention, risque de blessure !
- Toute modification ou réparation de l'appareil ou de ses accessoires doit être effectuée exclusivement par le fabricant ou par un spécialiste dûment autorisé.
- Manipulez le produit avec précaution. Un coup, un choc, ou une chute, même de faible hauteur, peut l'endommager.
- Surveillez les enfants pour vous assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Aucune garantie ne pourra être appliquée en cas de mauvaise utilisation.
- Le fabricant décline toute responsabilité en cas de dégâts matériels ou dommages (physiques ou moraux) dus à une mauvaise utilisation et/ou au non-respect des consignes de sécurité.
- Sous réserve de modification et d'erreur !