



SINCE 1888

# PASSETOUT

Passetout/Food Mill

Moulin à légumes

**Sehr geehrter RÖSLE-Kunde,**

vielen Dank, dass Sie sich für das hochwertige Passetout aus dem Hause RÖSLE entschieden haben. Eine gute Wahl. Und eine Entscheidung für ein langlebiges Qualitätsprodukt. Damit Sie über viele Jahre Freude haben, lesen Sie bitte die folgenden Produktinformationen, Hinweise zur optimalen Handhabung und Pflege sowie Sicherheitsempfehlungen

# 1. Das Passetout im Detail

Kurbelement



Siebeinlage



Passierschüssel



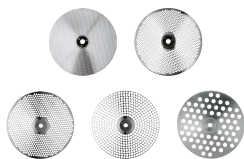
Topfaufuge

(abhängig vom Modell)

Siebeinlagen

1 mm, 2 mm, 3 mm, 4 mm und 8 mm

(teilweise im Lieferumfang enthalten,  
kann je nach Modell variieren)



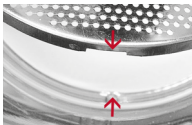
## 2. Inbetriebnahme

Reinigen Sie alle Bestandteile vor dem ersten Gebrauch. Beachten Sie dazu bitte auch die Hinweise unter dem Abschnitt 3 „Reinigung“.

### 2.1 Montage



Siebeinlage in die Passierschüssel einsetzen.



Darauf achten, dass die „Nase“ der Schüssel in einer der Aussparungen der Schüssel sitzt.



Kurbelement wie abgebildet in die Öffnung der Siebeinlage stecken.



Den Haltebügel der Kurbel an einer Seite am dafür vorgesehenen Haken einhängen. Den Bügel an der anderen Seite nach unten drücken und ebenfalls fixieren. Das Passetout ist nun funktionsfähig.

Abb. ähnlich

## **2.2 Hinweise zum Gebrauch**

Das beste Ergebnis wird mit weichen Lebensmitteln erzielt. Feste Lebensmittel, wie z.B. Kartoffeln oder Äpfel, vorher kochen. Die Lebensmittel zuvor etwas zerkleinern und das Passetout nicht vollständig füllen, das reduziert den Kraftaufwand beim Passieren. Vermeiden Sie es, die Kurbel ohne Inhalt zu drehen, um ein Reiben der Metallflächen zu verhindern.

## **3. Reinigung**

Zum Reinigen kann das Passetout komplett zerlegt werden. Die Passierschüssel und die Siebeinlagen können in der Spülmaschine gereinigt werden, das Kurbelement nicht in die Spülmaschine geben.

## 4. Siebeinlagen

Die Anzahl der im Lieferumfang enthaltenen Siebeinlagen und deren Lochdurchmesser können je nach Modell variieren. Beim Nachkauf von Siebeinlagen darauf achten, dass diese kompatibel sind.

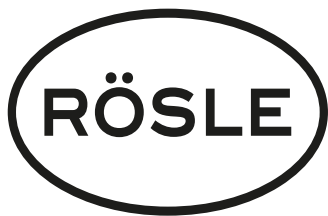
Siebeinlage 1 mm: eignet sich bestens zum Passieren von Früchten für Marmelade oder zur Zubereitung von feinen Saucen.

Siebeinlage 2 mm: kommt bei der Zubereitung von cremigen Gemüsesuppen und Feinpüriertem zum Einsatz.

Siebeinlage 3 mm: ist die meist genutzte Scheibe für alle Arten von Gemüse, dicken Suppen und Püree.

Siebeinlage 4 mm: eignet sich für Marmelade, zerkleinerte Kartoffeln und feine Spätzle.

Siebeinlage 8 mm: wird speziell für die Herstellung von dicken Spätzle genutzt.



SINCE 1888

**Dear RÖSLE Customer,**

Thank you for choosing the high quality Passetout/Food Mill by RÖSLE. It's a wise choice and one that will prove the test of time as a durable top quality product.

To make sure you get optimum results and long-lasting service from your new kitchen utensil, we've compiled some important information plus tips for optimal use and aftercare, as well as safety guidelines.



## 1. The Passetout/Food Mill in detail

Crank lever



Sieve Disc



Passetout/Food Mill bowl



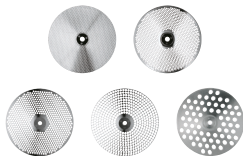
Feet

(depending on model)

Sieve Discs

1 mm, 2 mm, 3 mm, 4 mm and 8 mm/  
0.04 in., 0.08 in., 0.1 in., 0.2 in. and 0.3 in.

(sometimes included,  
may vary according to model)



## 2. First time use

Before first time use clean all parts of the Passetout/Food Mill. Take care to observe the instructions provided under paragraph 3 „Cleaning“.

### 2.1 Assembly



Fit Sieve Disc into Passetout/Food Mill bowl.



Make sure that the indentation in the Sieve Disc fits correctly into the protrusion on the Passetout/Food Mill bowl.



Insert crank lever into central hole of Sieve Disc (see illustration).



Fit one end of the crank lever retention bar into one of the corresponding hooks. Press down the other end of the retention bar so that it clicks into its correct position. Your Passetout/Food Mill is now ready for action.

Image similar

## **2.2 Tips for efficient use**

Best results will be obtained when passing/milling food of soft consistency. Firm solid foodstuffs such as potatoes or apples should first be boiled. To minimize effort when passing/milling, first chop food up into smaller bits and do not overfill the Passetout/Food Mill. To prevent scratches on metal surfaces avoid turning the crank lever when the Passetout/Food Mill bowl is empty.

## **3. Cleaning**

Always disassemble Passetout/Food Mill for cleaning. Both Passetout/Food Mill bowl and Sieve Discs can go into the dishwasher for cleaning. The crank lever should NOT go into the dishwasher.

#### **4. Sieve Discs**

The number of sieve discs included and their hole diameter may vary according to the model. When buying extra sieve discs, please make sure that they are compatible.

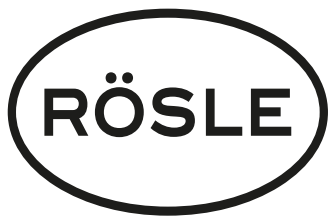
Sieve Disc 1 mm/0.04 in.: Ideal for passing/milling fruit for jams or preparing fine sauces.

Sieve Disc 2 mm/0.08 in.: Just perfect for passing/milling creamy soups and fine purees.

Sieve Disc 3 mm/0.1 in.: This is the most commonly used disc for all kinds of vegetables, thick soups and purees.

Sieve Disc 4 mm/0.2 in.: Suitable for jams, mash potatoes with small pieces and fine Spaetzle.

Sieve Disc 8 mm/0.3 in.: Special disc for preparation of thicker Spaetzle.



SINCE 1888

## **Chère Cliente, cher Client RÖSLE,**

Nous vous remercions d'avoir choisi le moulin à légumes haut de gamme de notre maison. Le choix d'un article de qualité. Afin qu'il vous apporte entière satisfaction pendant de nombreuses années, nous avons réuni ici les informations importantes sur l'article ainsi que les conseils d'utilisation, d'entretien et de sécurité.

## 1. Le moulin à légumes en détails

Manivelle



Grille



Récipient/Corps



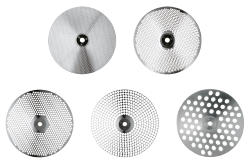
Support

(selon le modèle)

Grilles

1 mm, 2 mm, 3 mm, 4 mm and 8 mm

(en partie fournies,  
peut varier selon le modèle)



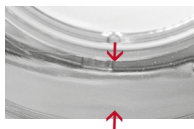
## 2. Mise en marche

Nettoyer toutes les pièces avant la première utilisation. Pour ceci, veuillez lire les conseils indiqués dans le paragraphe 3 „Entretien“.

### 2.1 Montage



Mettre la grille dans le récipient.



Faire attention à ce que le „nez“ du récipient s'adapte sur une des fentes de la grille.



Insérer la manivelle dans le trou de la grille - comme indiqué ci-joint.



Fixer l'étrier de la manivelle d'abord à l'un des crochets latéraux puis appuyer sur l'étrier de l'autre côté en appuyant vers le bas et en relâchant afin de fixer l'étrier à l'autre crochet. Le moulin à légumes est prêt à l'emploi.

Photo similaire



## **2.2 Conseils d'utilisation**

Vous obtiendrez le meilleur résultat avec des aliments plus mous. Les aliments durs comme par exemple les pommes de terre, carottes ou pommes doivent être préalablement cuits. Coupez les aliments en morceaux avant de les mettre dans le moulin à légumes et ne le remplissez pas trop afin de travailler sans effort. Evitez de tourner la manivelle dans le moulin à légumes vide afin d'empêcher le frottement des métaux et pour ne pas abîmer les grilles.

## **3. Nettoyage**

Démontez le moulin à légumes pour le nettoyer. Le récipient et les grilles vont au lave-vaisselle. La manivelle est à nettoyer à l'eau courante.

## 4. Grilles

Le nombre de grilles fournies et le diamètre de leurs perforations peuvent varier selon le modèle. Si vous achetez des grilles ultérieurement, vérifiez que celles-ci sont compatibles.

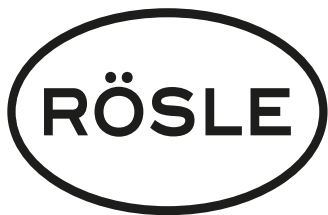
Grille de 1 mm: pour passer les fruits et en faire des coulis, ou pour préparer des sauces.

Grille de 2 mm: pour faire des veloutés de légumes, des soupes onctueuses ainsi que des confitures.

Grille de 3 mm: c'est la grille la plus utilisée pour faire des soupes (même de poisson), des purées, ...

Grille de 4 mm: pour faire de la confiture, de la purée avec petits morceaux, des moulinés, et des spätzle (pâtes).

Grille de 8 mm: pour faire des confitures avec morceaux de fruits, des pâtes épaisses.



SINCE 1888

RÖSLE GmbH & Co. KG  
Johann-Georg-Fendt-Str. 38  
87616 Marktobendorf

Tel.: +49 (0)8342 912 0  
Fax: +49 (0)8342 912 190

**WWW.ROESLE.COM**

**RÖSLE**

**20** J A H R E  
YEAR · ANS

GARANTIE · WARRANTY