



contacto

Bedienungsanleitung / Instructions



Passiergerät Moulin/Vegetable Sieve

Art. Nr. 559/360

Zum Füllen von Berlinern u.ä. Backwaren mit Marmelade oder Creme

aus Edelstahl 18/10
auswechselbare Klingenstahleinsätze aus Edelstahl 18/10 erhältlich
ein seitlicher Griff
Leistung: 5 kg pro Minute
6 Liter Fassungsvermögen
geeignet für Topf-Ø 28-30 cm

Montage:

Setzen Sie den kegelförmigen Behälter auf einen Topf, die zwei seitlichen Haken dienen dabei zum Aufstecken auf den Topfrand.

Den gelochten Einsatz einsetzen und ihn leicht festdrehen ohne ihn dabei zu blockieren.

Griffknopf, Kurbel und Drehkreuz sind auf dem Einsatz zentriert und durch die zwei seitlichen Federn und die Klammern auf dem Kegelbehälter befestigt.

Das Passiergerät ist nun einsatzbereit.

Demontage:

Beide Federn drücken, so dass sich die Klammern auf dem Drehkreuz lösen. Die Spindel im Uhrzeigersinn so herausdrehen, dass sie nicht gestoppt wird.

Den Locheinsatz mit beiden Händen mit einem Ruck und gegen den Uhrzeigersinn herausnehmen.

Hinweis:

Bei einem neuen Gerät ist der Locheinsatz rau um ein besseres Ergebnis zu erzielen. Sobald er glatt wird, sollte er ersetzt werden.

For the filling of „Berliner“ etc., with jam or pastry cream

18/10 stainless steel
interchangeable sieves available
with one side handle
5 Kg per min., 6 Litres capacity
for Ø 28-30 cm pots

Assembly:

Set the hopper on the brim of a pan: The support bears two side hooks provided for this purpose.

Place the sieve with the 3 slots facing the 3 studs, then rotate it slightly, without blocking it.

The shaft-handle and cross-piece assembly are then centred on the sieve spindle and blocked at the right place with the two holding springs placed on each side of the hopper.

The two clips of the cross-piece are used to hold the two springs.

The device is now ready for use.

Dismantling:

Press the two holding springs, in order to have the clips of the cross-piece drop down by themselves. Pull out the shaft by rotating it clockwise, so as to keep clear of the stopping blade.

Seize the sieve in both hands, by outer side, and unfasten with a clear blow anti-clockwise.

Note:

When the machine is new, the inside of the sieve is rough, in order to make the Moulin effective. On the contrary, when the inside of the sieve is becoming smooth, it should be replaced.

