

Food Mill
Recipes Inside

Cuisipro.

Cuisipro.

A division of Browne & Co.
Markham, Ontario, Canada L3R 1E3
Telephone 905 475 6104
www.cuisipro.com
Made in China
Cuisipro is a registered
trademark of Browne & Co.

Thank you

Thank you for buying our Food Mill.

From homemade soups and delectable tomato sauces to the best applesauce ever, you'll find many uses for your new Cuisipro Food Mill.

Visit www.cuisipro.com for more recipes.

Cuisipro: quality that endures, value that surprises, and innovations that challenge expectations.

Merci

Nous vous remercions d'avoir acheté notre moulin.

Vous trouverez de nombreux usages pour votre nouveau moulin Cuisipro. Des soupes maison, des délicieuses purées, des sauces tomates jusqu'à la meilleure compote de pommes.

Rendez-vous sur notre site : www.cuisipro.com pour obtenir davantage de recettes.

Cuisipro : un synonyme de qualité qui dure, d'excellence qui surprend et d'innovations qui défient toutes les attentes.

Gracias

Gracias por comprar nuestro molinillo.

Para preparar desde sopas caseras y deliciosas salsas de tomate, hasta una incomparable compota de manzanas; el nuevo molinillo de Cuisipro sirve para muchos usos.

Visite www.cuisipro.com para obtener otras recetas.

Cuisipro: un sinónimo de calidad que dura, de excelencia que sorprende y de innovación que desafía todas las previsiones.

Vielen Dank

Wir danken Ihnen für den Kauf unserer Küchenmühle.

Von hausgemachten Suppen und köstlichen Tomatensoßen bis hin zum feinsten Apfelmus werden Sie für Ihr neues Passiersieb von Cuisipro vielerlei Verwendung finden.

Besuchen Sie uns im Internet: www.cuisipro.com. Dort erhalten Sie weitere Rezepte.

Cuisipro: Dauerhafte Qualität, überraschender Wert und Unerwartete Innovationen.

Instructions

1. Place the chosen disk in the center of the food mill (smooth or curved side up).
2. Insert the pin of the handle into the center of the disk.
3. Connect one side of the horizontal bar to the side hook (the horizontal bar needs to be under the hook to get connected), then push down the other side of the bar to fit slit into the hook.
4. *For deluxe model only — clip scraper to pin on underside of food mill. (Make sure the scraper is flush against the underside of the disk. This will ensure that it is fitted properly).*
5. Place food mill over a bowl or saucepan.
6. Add cooked fruit or vegetable and puree by turning the crank.
7. Discard solids.
8. After use, disassemble for easy cleaning.

Instructions

1. Placez le disque que vous aurez choisi au centre du moulin (lisse ou incurvé, face vers le haut).
2. Insérez la tige de la poignée dans le centre du disque.
3. Raccordez un côté de la barre horizontale au côté du crochet (la barre horizontale doit se trouver sous le crochet à raccorder), puis poussez l'autre côté de la barre vers le bas pour faire correspondre l'entaille au crochet.
4. *Pour le modèle de luxe uniquement — agrafez le racloir à la tige sur la face inférieure du moulin. (Assurez-vous que le racloir affleure contre la face inférieure du disque. Ceci afin de permettre un bon ajustement).*
5. Placez le moulin au-dessus d'un bol ou d'une casserole.
6. Ajoutez des fruits ou des légumes; réduisez en purée en tournant la manivelle.
7. Éliminez les matières solides.
8. Après usage, désassemblez pour faciliter le nettoyage.

Instrucciones

1. Coloque en el centro del molinillo el disco que desee (con el lado liso o curvado hacia arriba).
2. Introduzca el eje de la manivela en el centro del disco.
3. Conecte uno de los lados de la barra horizontal al gancho lateral (la barra horizontal debe quedar debajo del gancho para que se conecte), luego empuje hacia abajo el otro lado de la barra para que calce en la hendidura del gancho.
4. *Únicamente para el modelo de lujo — enganche la espátula al eje, ubicado en la parte inferior del molinillo. (Compruebe que la espátula quede empotrada en la parte inferior del disco. Esto garantizará que esté bien colocada).*
5. Coloque el molinillo sobre un tazón o una cacerola.
6. Ponga las frutas o las verduras cocidas y gire la manivela para hacer el puré.
7. Deseche las partes sólidas.
8. Después de usarlo, desármelo para limpiarlo con facilidad.

Gebrauchsanleitung

1. Die gewünschte Scheibe in die Mitte der Küchenmühle einsetzen (glatte oder gebogene Seite nach oben).
2. Den Stift des Griiffs in die Mitte der Scheibe einsetzen.
3. Eine Seite der waagerechten Stange am Seitenhaken anbringen (die waagerechte Stange muss sich zum Anbringen unter dem Haken befinden), dann die andere Seite der Stange hinunterdrücken, um den Schlitz in den Haken zu schieben.
4. *Nur Luxus-Ausführung — den Schaber an den Stift auf der Unterseite der Küchenmühle klammern. (Sicherstellen, dass der Schaber mit der Unterseite der Scheibe bündig ist. Hierdurch wird gewährleistet, dass er richtig sitzt.)*
5. Das Passiersieb über eine Schüssel oder einen Topf stellen.
6. Das gekochte Obst oder Gemüse hineingeben und durch Drehen der Kurbel pürieren.
7. Feste Bestandteile entsorgen.
8. Nach dem Gebrauch die Mühle zur leichten Säuberung auseinander nehmen.

Oven-Roasted Fresh Tomato Sauce

- 2 1/2 lbs (1 kg) ripe red tomatoes, cored and quartered
- 1 tsp salt (5 ml)
- 2 tbsp (25 ml) extra virgin olive oil
- 1 large onion, finely chopped
- 1 tsp (5 ml) Italian seasoning

Preheat oven to 300°F (165°C). Lightly grease a shallow baking dish. Arrange tomatoes in a single layer and sprinkle with salt. Bake until soft and slightly golden, about 1 1/2 hours. In a large saucepan over medium heat, heat oil. Add onion; cook and stir until softened, about 5 minutes. Add roasted tomatoes, 1 cup water and Italian seasoning. Bring to a boil, reduce heat to low and simmer, uncovered, for 30 minutes. Place Cuisipro Food Mill over a large bowl and pass sauce through the mill in batches. Discard seeds and skin. Reheat briefly before serving over hot pasta, chicken or fish. Serves 6.

Sauce aux tomates fraîches et rôties au four

- 2 1/2 lb (1 kg) de tomates rouges et mûres, vidées et coupées en quartier
- 1 c. à thé de sel (5 ml)
- 2 c. de table (25 ml) huile d'olive extra vierge
- 1 gros oignon, haché finement
- 1 c. à thé (5 ml) de vinaigrette italienne

Pré-chauffez le four à 300 °F (165 °C). Beurrez légèrement un plat de cuisson peu profond. Disposez les tomates en couche simple et saupoudrez-les de sel. Faites cuire jusqu'à ce que les tomates soient moelleuses et légèrement dorées, pendant environ 1 1/2 heure. Chauffez l'huile dans une grande casserole à feu moyen. Ajoutez l'oignon; faites cuire et mélangez jusqu'à ce qu'il soit tendre, pendant environ 5 minutes. Ajoutez les tomates rôties, 1 tasse d'eau et la vinaigrette italienne. Amenez à ébullition, réduisez la chaleur à un faible niveau et faites mijoter, sans le couvercle, pendant 30 minutes. Placez le moulin Cuisipro au-dessus d'un grand bol et versez-y la sauce en plusieurs fois. Éliminez les graines et la peau. Réchauffez brièvement avant de servir sur des pâtes chaudes, du poulet ou du poisson. Pour 6 personnes.

Salsa de tomate frescos asados al horno

- 2 1/2 lb. (1 kg) de tomates rojos maduros, sin el corazón, cortados en cuatro
- 1 cda. de sal (5 ml)
- 2 cdas. (25 ml) de aceite de oliva extra virgen
- 1 cebolla grande, picada finamente
- 1 cda. (5 ml) de aderezo Italiano

Pre caliente el horno a 300° F (165° C). Engrase ligeramente una fuente de hornear poco profunda. Coloque una capa de tomates y espolvoréelos con sal. Hornéelos hasta que queden suaves y ligeramente dorados, aproximadamente 1 1/2 horas. En una cacerola grande, caliente el aceite a fuego mediano. Agréguele la cebolla; cocine y remueva hasta que quede blanda, aproximadamente 5 minutos. Añádale los tomates asados, 1 taza de agua y el aderezo Italiano. Deje que la salsa hierva, disminuya el fuego hasta la graduación baja, y déjela hervir a fuego lento, sin tapar la olla, durante 30 minutos. Coloque el molinillo Cuisipro sobre un tazón grande y haga pasar la compota en tandas por el molinillo. Deseche las semillas y la piel. Vuelva a calentar la compota ligeramente para servirla sobre pasta, pollo o pescado caliente. Rinde para 6 porciones.

Soße aus frischen gebackenen Tomaten

- 1 kg (2 1/2 Pfund) reife rote Tomaten, entkernt und geviertelt
- 1 TL (5 ml) Salz
- 2 EL (25 ml) extra natives Olivenöl
- 1 große Zwiebel, fein gehackt
- 1 TL (5 ml) italienische Gewürzmischung

Backofen auf 165° C (300° F) vorheizen. Eine flache Backform leicht einfetten. Die Tomaten in einer Lage auslegen und mit Salz bestreuen. Circa 1 1/2 Stunden backen, bis sie weich sind und eine leicht goldene Farbe haben. Das Öl in einem großen Topf über mittlerer Hitze erhitzen. Die Zwiebel hinzugeben. Unter häufigem Rühren circa 5 Minuten kochen, bis sie weich ist. Die gebackenen Tomaten, 1 Tasse Wasser und die italienische Gewürzmischung hinzugeben. Zum Kochen bringen, dann die Temperatur verringern und ohne Deckel 30 Minuten köcheln. Das Passiersieb von Cuisipro über eine große Schüssel stellen und die Soße in Portionen durch die Mühle passieren. Kerne und Haut entsorgen. Vor dem Servieren mit heißen Nudeln, Huhn oder Fisch kurz erhitzen. Portionen: 6

Applesauce Recipe

- 2 dozen apples, mixed variety
- Optional — Filtered water or apple juice
- 1 tsp (5 ml) vanilla or maple extract
- 1 cinnamon stick
- 1 tsp (5 ml) cinnamon

Wash apples thoroughly. Cut into four pieces and core. Make sure to leave skins on apples. Place cut apples into a large heavy bottom pot. Add cinnamon stick and fill pot with water or apple juice just to cover apples. Cover pot with lid and bring to a boil on high heat. Reduce heat to medium low and continue to cook until apples are very soft. Remove cinnamon stick. Using a Cuisipro slotted spoon, transfer the apples to the food mill in small batches and process. Reserve cooking juice. Apples will come out the bottom and skins will remain in the mill. Remove from the mill after each batch.

When all the apples have been processed through the mill, add cinnamon and vanilla or maple extract if desired. Reserved liquid can be used to change the consistency of the applesauce if a more runny texture is desired. If you wish to add sugar, place applesauce back in the pot and add 1/2 cup (125 ml) sugar. Cook on medium low heat until applesauce starts to bubble and sugar is dissolved.

Recette de compote de pommes

- 2 douzaines de pommes, de variétés différentes
- Facultatif — eau ou jus de pommes filtré
- 1 c. à thé (5 ml) d'essence de vanille ou d'érable
- 1 bâton de cannelle ▫ 1 c. à thé (5 ml) de cannelle

Lavez bien les pommes. Coupez-les en quatre morceaux et videz. Placez les pommes coupées et non épluchées dans une grande casserole. Ajoutez le bâton de cannelle et remplissez la casserole d'eau ou de jus de pommes, suffisamment pour couvrir les pommes. Mettez le couvercle sur la casserole et amenez à ébullition à feu élevé. Réduisez la chaleur à un niveau moyen-faible et continuez à cuire les pommes jusqu'à ce qu'elles soient très tendres. Retirez le bâton de cannelle. En utilisant une cuillère à rainures Cuisipro, incorporez les pommes au moulin en plusieurs fois et actionnez le moulin. Réservez le jus de cuisson. Les pommes sortiront par le bas et les peaux demeureront dans le moulin. Retirez les peaux du moulin en plusieurs fois.

Lorsque toutes les pommes ont été passées au moulin, ajoutez de la cannelle et de l'essence de vanille ou d'érable si vous le désirez. Le liquide réservé peut être utilisé pour modifier la consistance de la compote de pommes si l'on désire une texture plus liquide. Si vous désirez ajouter du sucre, remettez de la compote de pommes dans la casserole et ajoutez 1/2 tasse (125 ml) de sucre. Cuisez la compote de pommes à feu moyen-faible jusqu'à ce que celle-ci commence à former des bulles et que le sucre soit dissous.

Receta para compota de manzanas

- 2 docenas de manzanas, de distintos tipos
- Opcional — Agua filtrada o jugo de manzana
- 1 cda. (5 ml) de extracto de vainilla o de arce
- 1 ramita de canela
- 1 cda. (5 ml) de canela

Lave bien las manzanas. Córtelas en cuatro partes y quíteles el corazón. No pele las manzanas. Coloque las manzanas cortadas en una olla de fondo grueso. Añada la ramita de canela y llene la olla con agua o con jugo de manzana, justo hasta cubrir las manzanas. Tape la olla y deje que hierva a fuego vivo. Disminuya el fuego hasta la graduación mediana y deje cocinar las manzanas hasta que estén muy blandas. Quite la ramita de canela. Con una cuchara ranurada de Cuisipro, pase las manzanas al molinillo, en tandas pequeñas y muélalas. Guarde el jugo de la cocción. El puré de manzanas saldrá por el fondo, pero la cáscara se quedará en el molinillo. Retírela del molinillo después de moler cada tanda.

Una vez que haya pasado todas las manzanas por el molinillo, agréguele la canela, y el extracto de vainilla o de arce, si lo desea. Puede usar el jugo que ha guardado para cambiar la consistencia de la compota, si la desea menos espesa. Si desea añadirle azúcar, vuelva a poner la compota en la olla y échele 1/2 taza (125 ml) azúcar. Cocine a fuego mediano o bajo hasta que la compota empiece a bullir y el azúcar quede disuelta.

Apfelmusrezept

- 2 Dutzend Äpfel, verschiedene Sorten
- Wahlweise: gefiltertes Wasser oder Apfelsaft
- 1 TL (5 ml) Vanille- oder Ahornextrakt
- 1 Zimtstange ▫ 1 TL (5 ml) Zimt

Äpfel gründlich waschen. In vier Teile schneiden und entkernen. Die Schale an den Äpfeln lassen. Die geschnittenen Äpfel in einen Topf mit schwerem Boden geben. Die Zimtstange hinzugeben und den Topf mit Wasser oder Apfelsaft auffüllen, bis die Äpfel eben damit bedeckt sind. Den Topf mit einem Deckel verschließen und auf großer Hitze zum Kochen bringen. Die Temperatur reduzieren und so lange köcheln, bis die Äpfel sehr weich sind. Die Zimtstange aus dem Topf nehmen. Mit einem Schöpflöffel von Cuisipro die Äpfel in kleinen Mengen in das passiersieb geben und verarbeiten. Den herausgekochten Saft aufbewahren. Das Apfelmus kommt unten aus der Mühle und die Schalen bleiben in der Mühle. Die Schalen nach jeder verarbeiteten Portion Äpfel aus der Mühle entfernen.

Wurden alle Äpfel durch die Mühle gedreht, können nach Geschmack Zimt und Vanille- oder Ahornextrakt hinzugegeben werden. Mit der aufbewahrten Flüssigkeit kann die Konsistenz des Muses verändert werden, wenn eine etwas flüssigere Textur gewünscht wird. Wenn Sie Zucker hinzugeben möchten, geben Sie das Apfelmus zurück in den Topf und geben 125 ml (1/2 Tasse) Zucker hinzu. Auf mittelschwacher Hitze kochen, bis das Apfelmus beginnt, Bläschen zu werfen und der Zucker sich aufgelöst hat.