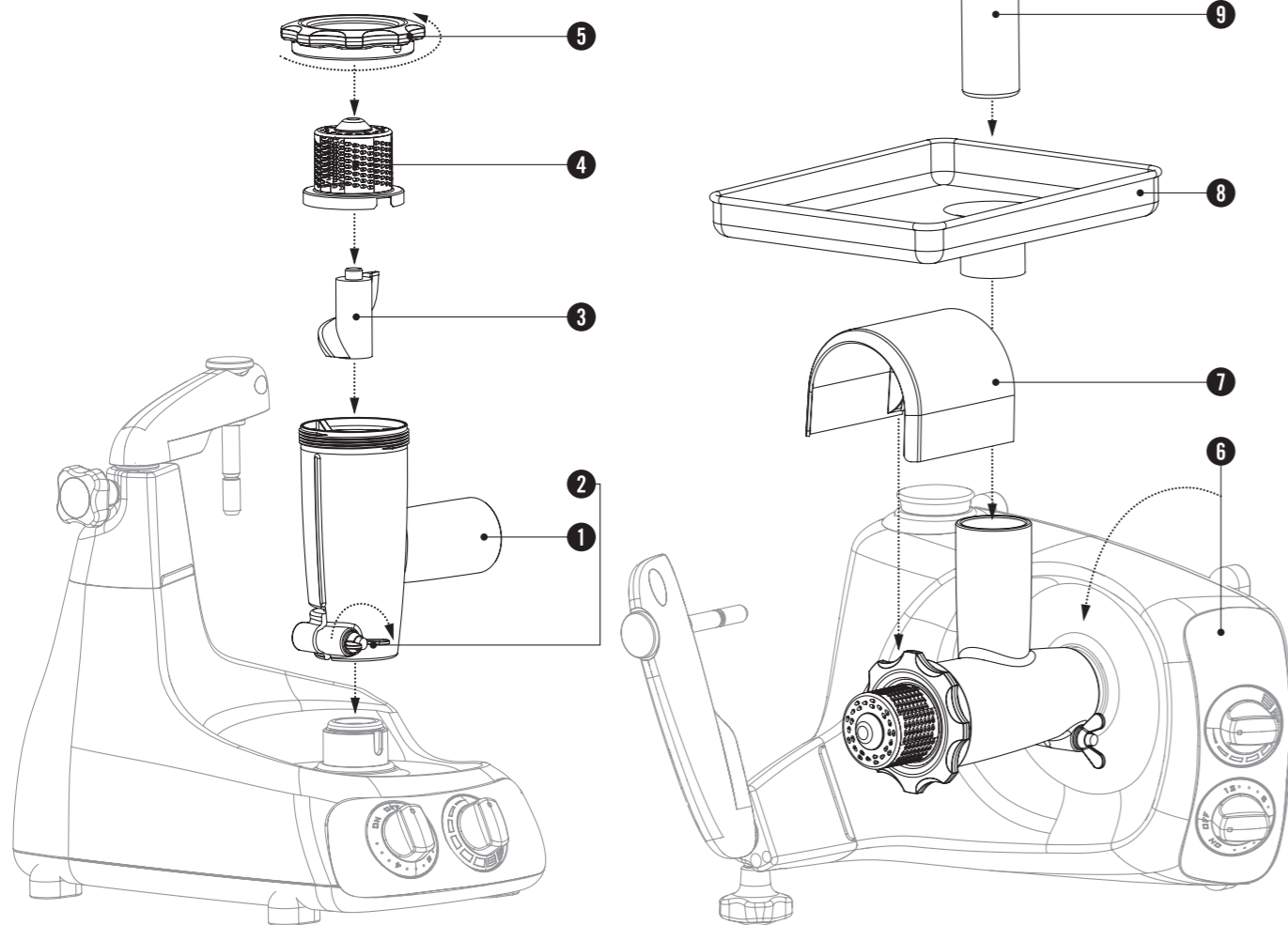


GRATER

Rivtillsats
Rivetilbehør
Rivindsats
Raastin
Reibsatz
Rouleau à râper
Rallador
Grattugia
Tëpk



ENGLISH GRATER

Assembly
Fit the grater attachment onto the mincer, # 1-8.

Use
Use the grater attachment to grate nuts, crusts, parmesan cheese, carrots, potatoes, etc. Run on medium-high speed. Always use the plunger to feed things through, # 9. Never stick your hands or other objects into the mincer.

Cleaning
The mincer and the grater attachment must be washed by hand.

SVENSKA RIVTILLSATS

Montering
Montera rivtillsatsen på kvarnen, # 1-8.

Användning
Använd rivtillsatsen för att riva nötter, mandel, skorpor, parmesanost, morötter, potatis etc. Kör på medelhög hastighet. Använd alltid matarproppen för påmatning, # 9. Stoppa aldrig händer eller främmande föremål i kvarnen.

Rengöring
Kvarnen och rivtillsatsen ska diskas för hand.

NORSK RIVETILBEHØR

Montering
Monter rivetilbehøret på kvarnen, # 1-8.

Bruk
Bruk rivetilbehøret til å rive nøtter, mandler, kavring, parmesanost, gulrøtter, poteter osv. Kjør på middels hastighet. Bruk alltid mateproppen til påfylling, # 9. Ikke stikk hender eller fremmede gjenstander i kvarnen.

Rengjøring
Kvarnen og rivetilbehøret skal vaskes for hånd.

DANSK RIVINDSATS

Montering
Monter rivindsatsen på hakkeren, # 1-8.

Anvendelse
Brug rivindsatsen til at rive nødder, mandler, kiks, parmesanost, gulerødder, kartofler m.m. Kør ved medium hastighed. Brug altid stoppepinden til påfyldning, # 9. Put aldrig hænder eller andre genstande ned i hakkeren.

Rengøring
Hakkeren og rivindsatsen skal håndvaskes.

SUOMI RAASTIN

Asennus
Asenna raastin myllyyn, # 1-8.

Käyttö
Käytä raastinta pähkinöiden, manteleiden, korppujen, parmesaanijuuston, porkkanoiden, perunoiden ja muiden raastamiseen. Käytä laitetta keskinopeudella. Käytä aina syöttöpaininta ainesten syöttämiseen, # 9. Älä koskaan työnnä käsiä äläkä mitään esinettä myllyyn.

Puhdistus
Mylly ja raastin on pestävä käsin.

DEUTSCH REIBSATZ

Zusammenbau
Befestigen Sie den Reibsatz am Fleischwolf (# 1-8).

Verwendung
Mit dem Reibsatz können Sie Nüsse, Rinden, Parmesankäse, Karotten, Kartoffeln usw. reiben. Lassen Sie die Maschine mit mittlerer Geschwindigkeit laufen. Verwenden Sie zum Einfüllen immer den Stopfpl (# 9). Fassen Sie nicht mit den Händen in den Fleischwolf und achten Sie darauf, dass keine Gegenstände in den Fleischwolf geraten.

Reinigung
Der Fleischwolf und der Reibsatz müssen von Hand gespült werden.

FRANÇAIS ROULEAU À RÂPER

Montage
Fixez le rouleau à râper sur le hachoir (# 1-8).

Utilisation
Utilisez le rouleau à râper pour noix, amandes, biscottes, parmesan, carottes, pommes de terre etc. Faites marcher à vitesse moyenne. Utilisez toujours le poussoir pour alimenter le hachoir (# 9). N'introduisez jamais vos mains ou d'autres objets dans le hachoir.

Nettoyage
Le hachoir et le rouleau à râper doivent être lavés à la main.

ESPAÑOL RALLADOR

Montaje
Coloque el accesorio rallador en la picadora de carne (# 1-8).

Uso
Utilice el accesorio rallador para rallar nueces, trozos de pan, queso parmesano, zanahorias, patatas, etc. Ajuste la máquina a velocidad media/alta. Utilice siempre el empujador para introducir los alimentos (# 9). No meta nunca las manos ni otros objetos en la picadora.

Limpieza
La picadora de carne y el accesorio rallador se deben lavar a mano.

ITALIANO GRATTUGIA

Montaggio
Montare la grattugia sul tritacarne, # 1-8.

Uso
Usare la grattugia per grattugiare frutta secca, pane raffermo, parmigiano, carote, patate, ecc. Azionare la macchina a velocità medio-alta. Usare sempre il pestello per introdurre gli ingredienti nel tritacarne, # 9. Mai introdurre le mani o altri oggetti nel tritacarne.

Pulizia
Il tritacarne e la grattugia devono essere lavati a mano.

РУССКИЙ ЯЗЫК ТЕРКА

Сборка
Установите насадку для терки на мясорубку, # 1-8.

Использование
Используйте терку для измельчения орехов, теста, сыра пармезан, морковки, картофеля и пр. Скорость комбайна – средне-высокая. Всегда пользуйтесь ограничителем для загрузки продуктов, # 9. Избегайте попадания рук или других объектов в мясорубку.

Очистка
мясорубку и насадку-терку необходимо вымыть вручную.



Read the safety instructions before use
Läs säkerhetsföreskrifterna före användning
Les sikkerhetsinstruksene før bruk
Læs sikkerhedsforskrifterne før brug

Lue turvaohjeet ennen käyttöä
Lesen Sie die Sicherheitshinweise vor Gebrauch
Lire les consignes de sécurité avant utilisation
Lea las instrucciones de seguridad antes de usar

Leggere le istruzioni di sicurezza prima dell'uso
Читайте инструкции по технике безопасности перед использованием

Read the safety instructions before use
Läs säkerhetsföreskrifterna före användning
Les sikkerhetsinstruksene før bruk
Læs sikkerhedsforskrifterne før brug

Lue turvaohjeet ennen käyttöä
Lesen Sie die Sicherheitshinweise vor Gebrauch
Lire les consignes de sécurité avant utilisation
Lea las instrucciones de seguridad antes de usar

Leggere le istruzioni di sicurezza prima dell'uso
Читайте инструкции по технике безопасности перед использованием

