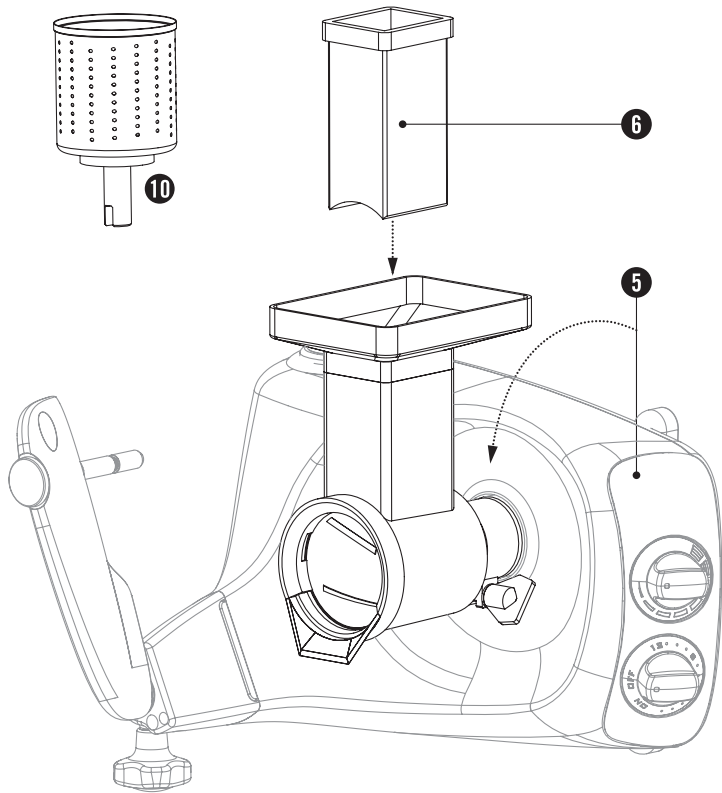
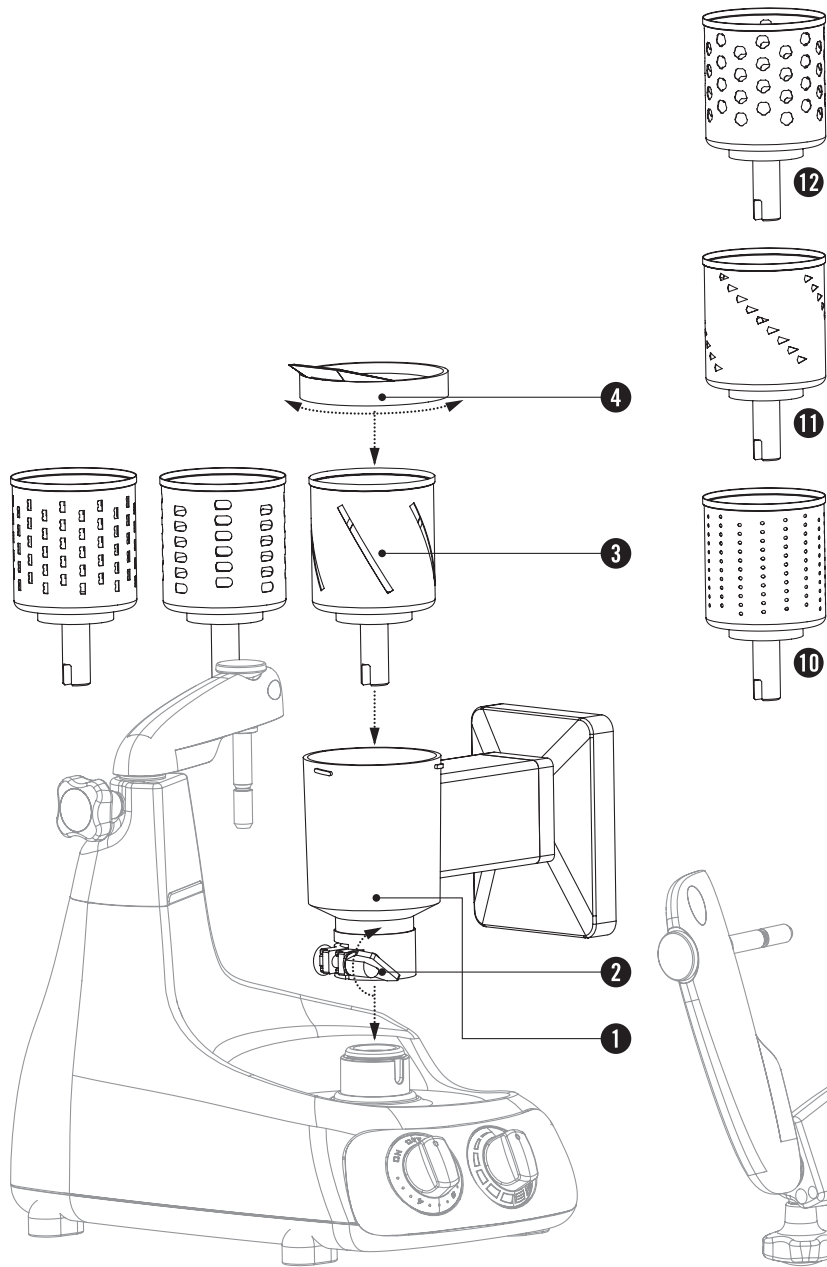


VEGETABLE CUTTER

Grønsaksskärare
Grønnsakskutter
Grøntsagssnitter
Vihannesleikkuri
Gemüseschneider
Tranchoir à légumes
Tagilaverdure
Rebanador de verduras
Овощерезка



ENGLISH VEGETABLE CUTTER

Assembly
Fit the vegetable cutter onto the machine, # 1-6.

Use
Select the drum according to what is to be grated or sliced. The vegetable cutter comes with three drums:
The medium coarse grating drum is used for root vegetables and other raw vegetables, almonds and other nuts for baking, fruit and cheese, # 7
The slicing drum is used for potatoes, onions, root vegetables, fruit and vegetables, # 8.
The coarse grating drum is used for root and other vegetables or fruit for soups and pies, almonds and other nuts, chocolate, cheese and cheese rinds, # 9
There are three additional drums that can be purchased separately, # 10-12.

The pack of extra drums includes:
Fine grating drum for finely grating vegetables, fruit, chocolate, parmesan cheese, nuts, # 10.
Drum for shredding e.g. vegetables, # 11.
Grating drum for potatoes for making potato dumplings, # 12.

Cleaning
All parts are dishwasher safe.

SVENSKA GRÖNSAKSSKÄRARE

Montering
Montera grönsaksskäraren på maskinen, # 1-6.

Användning
Välj trumma beroende på vad som skall rivas eller skivas. Med grönsaksskäraren följer tre trummor:
Medelgrov rivtrumma används till rotfrukter, grönsaker för råkost, mandel och nötter för bakning, frukt och ost, # 7
Skivtrumman används till potatis, lök, rotfrukter, frukt och grönsaker, # 8.
Grov rivtrumma används till rotfrukter, grönsaker och frukt för soppor och pajer, mandel, nötter och choklad, ost och ostkanter, # 9
Det finns tre extra trummor som kan köpas till separat, # 10-12.

Paketet med extra trummor innehåller:
Fin rivtrumma för att finriva grönsaker, frukt, choklad, parmesanost, nötter, # 10.
Trumma för att strimla exempelvis grönsaker, # 11.
Rivtrumma för potatis till exempelvis ragmkunk eller kroppkaker, # 12.

Rengöring
Alla delar kan maskindiskas.

NORSK GRØNNSAKKUTTER

Montering
Monter grønnssakkutteren på maskinen, # 1-6.

Bruk
Velg trommel avhengig av hva som skal rives eller kuttet. Grønnssakkutteren leveres med tre tromler.
Middels grov rivetrommel til rotfrukter, grønnsaker til råkost, mandler og nøtter til baking, frukt og ost, # 7.
Skivetrommel brukes til poteter, løk, rotfrukter, frukt og grønnsaker, # 8.
Grov rivetrommel brukes til rotfrukter, grønnsaker og frukt til supper og paier, mandler, nøtter og sjokolade, ost og osteskorper, # 9.
Det er mulig å kjøpe tre ekstra tromler separat, # 10-12.

Pakken med ekstra tromler inneholder:
Fin rivetrommel til riving av grønnsaker, frukt, sjokolade, parmesanost, nøtter, # 10.
Trommel til strimling av for eksempel grønnsaker, # 11.
Rivetrommel for poteter til for eksempel kroppkaker, # 12.

Rengjøring
Alle delene kan vaskes i oppvaskmaskin.

DANSK GRØNTSAGSSNITTER

Montering
Monter grøntsagssnitteren på maskinen, # 1-6.

Anvendelse
Vælg en tromle afhængig af, hvad der skal rives eller snittes. Der medfølger tre tromler til grøntsagssnitteren:
Medium rivetromle til rodfrugter, grøntsager til råkost, mandler og nødder til bagning, frugt og ost, # 7.
Snittetromle bruges til kartofler, løg, rodfrugter, frugt og grøntsager, # 8.
Grov rivetromle til rodfrugter, grøntsager og frugt til supper og tærter, mandler, nødder og chokolade, ost og ostekanter, # 9.
Der findes tre ekstra tromler, som kan købes separat, # 10-12.

Pakken med ekstra tromler indeholder:
Fin rivetromle til finrivning af grøntsager, frugt, chokolade, parmesanost og nødder, # 10.
Tromle til snitning af f.eks. grøntsager, # 11.
Rivetromle til kartofler til f.eks. røsti eller kartoffelboller, # 12.

Rengøring
Alle dele tåler opvaskemaskine.

SUOMI VIHANNESLEIKKURI

Asennus
Asenna vihannesleikkuri laitteeseen, # 1-6.

Käyttö
Valitse rumpu raastettavan tai viipaloitavan ruoka-aineen mukaan. Vihannesleikkuriin kuuluu kolme rumpua:
Keskikarkealla raastinrummulla raastetaan juureksia, vihanneksia raasteisiin, manteleita ja pähkinöitä leivontaan, hedelmiä ja juustoa, # 7.
Viipaloitirummulla viipaloidaan perunoita, sipulia, juureksia, hedelmiä ja vihanneksia, # 8.
Karkealla raastinrummulla raastetaan juureksia, vihanneksia ja hedelmiä keittoihin ja piirakoihin; manteleita, pähkinöitä ja suklaata sekä juustoa ja juustonkannikoita, # 9.
Saatavana on kolme lisärumpua, jotka voi ostaa erikseen, # 10-12.

Lisärumpupaketissa on:
Raastinrumpu vihannesten, hedelmien, suklaan, parmesaanijuuston ja pähkinöiden hienoon raastamiseen, # 10.
Rumpu, joka soveltuu esimerkiksi vihannesten suikalointiin, # 11.
Raastinrumpu perunoiden raastamiseen esimerkiksi perunalettuja tai perunapyörköitä varten, # 12.

Puhdistus
Kaikki osat voidaan pestä astianpesukoneessa.

DEUTSCH GEMÜSESCHNEIDER

Zusammenbau
Befestigen Sie den Gemüseschneider an der Maschine (# 1-6).

Verwendung
Wählen Sie den entsprechenden Trommel, je nachdem, was Sie reiben bzw. schneiden wollen. Im Lieferumfang des Gemüseschneiders sind drei Trommeln enthalten:
Der mittelgrobe Reibeinsatz wird für Wurzelgemüse und anderes Rohgemüse, Mandeln und Nüsse zum Backen, Obst und Käse verwendet (# 7).
Der Schneideinsatz wird für Kartoffeln, Zwiebeln, Wurzelgemüse, Obst und Gemüse verwendet (# 8).
Der grobe Reibeinsatz wird für Wurzel- und anderes Gemüse oder für Obst für Suppen und Kuchen, für Mandeln und Nüsse, Schokolade, Käse und Käserinden verwendet (# 9).
Drei Zusatztrommeln sind gesondert erhältlich (# 10-12).

Folgende Zusatztrommeln sind erhältlich:

Feinreibeinsatz zum Raspeln von Gemüse, Obst, Schokolade, Parmesankäse oder Nüssen (# 10).
Schneideinsatz zum Zerkleinern von Gemüse usw. (# 11).
Reibeinsatz für Kartoffeln, zum Beispiel für Kartoffelknödel (# 12).

Reinigung
Alle Teile sind spülmaschinenfest.

FRANÇAIS TRANCHOIR À LÉGUMES

Montage
Placez le tranchoir à légumes sur l'appareil (# 1-6).

Utilisation
Choisissez le tambour en fonction de l'aliment à râper ou à couper. Le tranchoir à légumes est livré avec trois tambours:
Un tambour à râper moyen, pour crudités, amandes, noix et noisettes pour la pâtisserie, fruits et fromage (# 7).
Un tambour à couper en lamelles, pour pommes de terre, oignons, légumes racines, fruits et autres légumes (# 8).
Un tambour à râper grossier, pour légumes racines et fruits pour soupes et tartes, amandes, noix et noisettes, chocolat, fromage et crouttes de fromage (# 9).
Il existe un lot de trois tambours supplémentaires en option (# 10-12).

L'ensemble de tambours supplémentaires contient les tambours suivants:
Tambour à râper fin: pour légumes, fruits, chocolat, parmesan, noix (# 10).
Tambour pour couper en lamelles, p. ex. des légumes (# 11).
Tambour spécial pomme de terre pour p. ex. la tartiflette ou les galettes de pomme de terre (# 12).

Nettoyage
Tous les composants peuvent être lavés en lave-vaisselle.

ESPAÑOL REBANADOR DE VERDURAS

Montaje
Coloque el rebandor de verduras en la máquina (# 1-6).

Uso
Elija el tambor en función de lo que vaya a cortar o rallar. El rebandor de verduras se suministra con tres tambores:
El tambor de rallado semigrueso se utiliza para hortalizas de raíz y otras verduras crudas, almendras y otras nueces para hornear, frutas y queso (# 7).
El tambor rodajeador se utiliza para cortar en rodajas patatas, cebollas, hortalizas de raíz, frutas y verduras (# 8).
El tambor de rallado grueso se utiliza para hortalizas de raíz y otras verduras o frutas para sopas y tartas, almendras y otras nueces, chocolate, queso y cortezas de queso (# 9).
Hay tres tambores adicionales que se pueden adquirir por separado (# 10-12).

El juego de tambores adicionales incluye lo siguiente:
Tambor de rallado fino para rallar muy fino verduras, fruta, chocolate, queso parmesano o nueces (# 10).
Tambor triturador para triturar, por ejemplo, verduras (# 11).
Tambor rallador de patatas para hacer pastel de patata o bolas de patata (# 12).

Limpieza
Todos los componentes son aptos para el lavavajillas.

ITALIANO TAGLIAVERDURE

Montaggio
Montare il tagliaverdure sulla macchina, # 1-6.

Uso
Scegliere il tamburo in funzione di quello che si intende grattugiare o tagliare. Il tagliaverdure viene fornito con tre tamburi:
Il tamburo a grattugia media va usato per verdure a radice e altre verdure crude, mandorle e altra frutta secca per la preparazione di dolci, frutta e formaggi, # 7.
Il tamburo per affettare va usato per patate, cipolle, verdure a radice, frutta e verdure, # 8.
Il tamburo a grattugia grossa va usato per verdure a radice e di altro tipo, o per la frutta, destinate alla preparazione di zuppe e torte, per mandorle e altra frutta secca, cioccolato, formaggio e croste di formaggio, # 9.
È possibile acquistare separatamente tre tamburi aggiuntivi, # 10-12.

La confezione di tamburi extra include:
Tamburo a grattugia fine per grattugiare finemente verdure, frutta, cioccolato, parmigiano, frutta secca, # 10.
Tamburo per tagliare a julienne, per esempio la verdura, # 11.
Tamburo a grattugia per patate, per la preparazione di crocchette o gnocchi di patate, # 12.

Pulizia
Tutti i componenti sono lavabili in lavastoviglie.

РУССКИЙ ЯЗЫК ОВОЩЕРЕЗКА

Сборка
Установите насадку для резки овощей на комбайн, # 1-6.

Использование
Выберите барабан в соответствии с обрабатываемым продуктом. Для овощерезки предлагаются три барабана:
Барабан средне-грубой нарезки для корнеплодов и других сырых овощей, миндаля и других орехов для выпечки, фруктов и сыра, # 7.
Барабан для нарезки пластинами картофеля, лука, корнеплодов, фруктов и овощей, # 8.
Барабан крупной нарезки для корнеплодов и других овощей или фруктов для приготовления супов и пиригов, миндаля и других орехов, шоколада, сыра и сырной корки, # 9.
Три дополнительных барабана можно приобрести отдельно, # 10-12.

Набор дополнительных барабанов включает:
Барабан для тонкой нарезки овощей, фруктов, шоколада, сыра пармезан, орехов; # 10.
Барабан для шинкования, например, овощей, # 11.
Барабан для резки картофеля для приготовления картофельных котлет или клецок, # 12.

Очистка
Все детали можно мыть в посудомоечной машине.



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

