

ROLLER

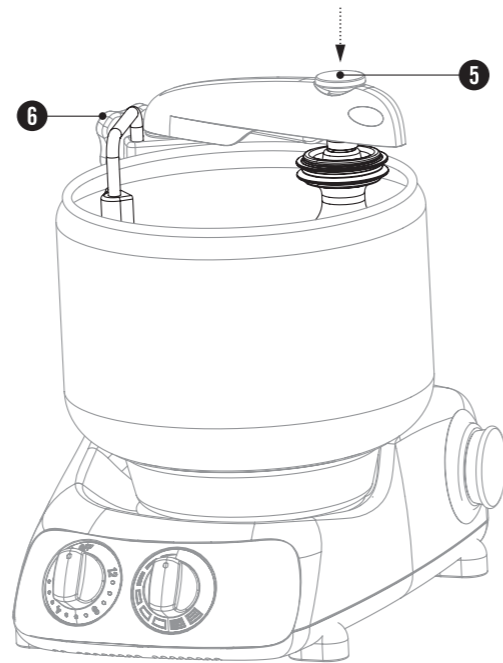
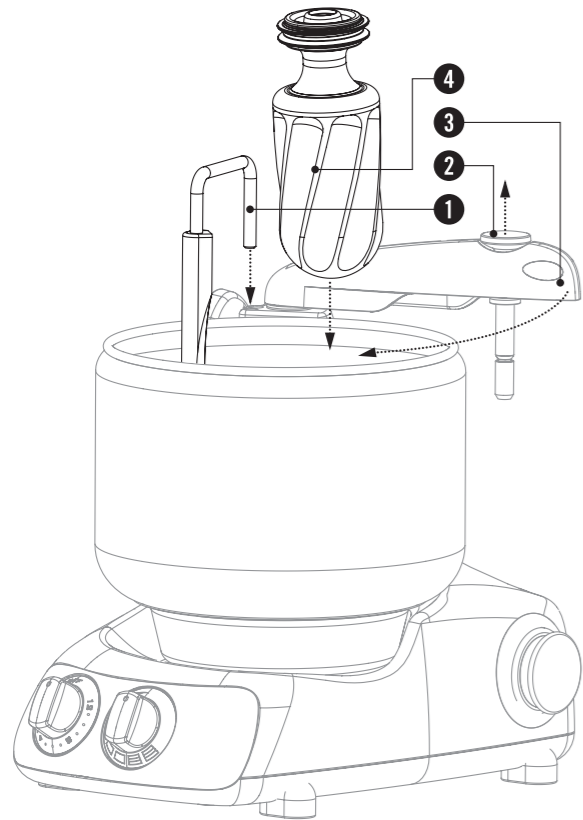


Rulle
Rulle
Rulle
Rulla
Rührwalze
Rouleau
Rodillo
Rullo
Ролик

max 7 l
max 7,4 qt



max 5 kg
max 11 lb



ENGLISH ROLLER

Assembly
Secure the dough knife in the small hole at the arm mounting, #1. Pull the pin up into the arm and move the arm to the centre of the mixing bowl, #2-3. Position the roller under the arm and push the pin down into the roller, #4-5. Secure the arm 2-4 cm from the edge of the mixing bowl, #6.

Use
Always use the dough knife with the roller when you are baking. The roller should go as close to the edge of the mixing bowl as possible, but not so close that the dough is forced up too high. Add all the liquid and then add the flour a little at a time.

Cleaning
The roller is dishwasher safe.

SVENSKA RULLE

Montering
Fäst degkniven i det lilla hålet vid armfästet, #1. Dra upp pinnen i armen och för in armen mot mitten av kitteln, #2-3. Placera rullen under armen och för ner pinnen i rullen, #4-5. Fäst armen ca 2-4 cm från kittelkanten, #6.

Användning
Använd alltid degkniven tillsammans med rullen när du bakar. Rullen bör gå så nära kittelkanten som möjligt men inte så nära att degen pressas upp för högt. Tillsätt hela mängden vätska och tillsätt därefter mjölet lite i taget.

Rengöring
Rullen kan diskas i diskmaskin.

NORSK RULLE

Montering
Fest degkniven i det lille hullet ved armfestet, #1. Dra opp pinnen i armen og før armen inn mot midten av bollen, #2-3. Plasser rullen under armen og før pinnen ned i rullen, #4-5. Fest armen ca. 2-4 cm fra kanten på bollen, #6.

Bruk
Bruk alltid degkniven sammen med rullen når du baker. Rullen bør gå så nærme bollekanten som mulig, men ikke å nærme at deigen presses for høyt opp. Tilsett hele mengden væske og tilsett deretter melet litt og litt.

Rengjøring
Rullen kan vaskes i oppvaskmaskin.

DANSK RULLE

Montering
Fastgør dejkniven i det lille hul ved armfæstet, #1. Træk pinden i armen op og før armen ind mod midten af kedlen, #2-3. Placer rullen under armen og før pinden ned i rullen, #4-5. Fastgør armen ca. 2-4 cm. fra kedelkanten, #6.

Anvendelse
Brug altid dejkniven sammen med rullen når du bager. Rullen bør gå så tæt på kedelkanten som muligt, men ikke så tæt at dejen presses for højt op. Tilsæt hele mængden af væske og tilsæt derefter melet lidt ad gangen.

Rengøring
Rullen kan vaskes i opvaskemaskine.

SUOMI RULLA

Kiinnitys
Kiinnitä taikinaveitsi varren kiinnityskohdan vieressä olevaan pieneen reikään, #1. Vedä ylös kiinnitysvarressa oleva tappi ja käännä varsi kulhon keskelle, #2-3. Aseta taikinarulla varren alle ja kiinnitä tappi rullaan, #4-5. Lukitse varsi n. 2-4 cm:n päähän kulhon reunasta, #6.

Käyttö
Käytä aina leipoessasi taikinaveistä taikinarullan kanssa. Taikinarullan on pyörittävä mahdollisimman lähellä kulhon reunaan, mutta ei niin lähellä, että taikina painautuu ylöspäin. Lisää koko nestemäärä, ja lisää sitten jauhoja pienissä erissä.

Puhdistus
Taikinarullan voi pestä astianpesukoneessa.

DEUTSCH RÜHRWALZE

Zusammenbau
Den Teigabstreifer in der kleinen Öffnung am Fuß des Rührarms befestigen, #1. Den Splint im Rührarm nach oben ziehen und den Rührarm in die Mitte der Schüssel führen, #2-3. Die Rührwalze unter dem Rührarm in Position bringen und den Splint in die Rührwalze stecken, #4-5. Den Rührarm ca. 2-4 cm vom Schüsselrand entfernt fixieren, #6.

Verwendung
Bei der Verarbeitung von Teig die Rührwalze stets in Verbindung mit dem Teigabstreifer einsetzen. Die Rührwalze sollte sich möglichst nah am Schüsselrand entlang bewegen, diesem dabei aber nicht so nahe kommen, dass der Teig zu weit nach oben gedrückt wird. Zu Beginn die gesamte Flüssigkeitsmenge in die Schüssel geben und danach das Mehl portionsweise hinzufügen.

Reinigung
Die Rührwalze kann in der Spülmaschine gereinigt werden.

FRANÇAIS ROULEAU

Montage
Fixez le racloir à pâte dans le petit trou à côté de la fixation du bras (#1). Insérez la tige dans le bras et amenez le bras vers le centre du bol (#2 - 3). Placez le rouleau sous le bras et enfoncez la tige dans le rouleau (#4 - 5). Fixez le bras à 2 - 4 cm du bord du bol (#6).

Utilisation
Utilisez toujours le racloir à pâte avec le rouleau quand vous travaillez de la pâte. Le rouleau doit passer aussi près que possible du bord du bol mais pas assez pour que la pâte soit pressée trop haut. Versez tout le liquide et ajoutez ensuite la farine par petites quantités.

Nettoyage
Le rouleau peut être lavé au lave-vaisselle.

ESPAÑOL RODILLO

Montaje
Fije el cuchillo para masa en el pequeño orificio (#1). Levante el eje hacia el brazo y lleve el brazo hacia el centro del recipiente (#2 y 3). Ubique el rodillo debajo del brazo y baje el eje al rodillo (#4 y 5). Fije el brazo a 4 cm del borde del recipiente (#6).

Use
Al cocinar, utilice siempre el cuchillo para masa junto con el rodillo. El rodillo debe pasar lo más cercano al borde del recipiente como sea posible, sin presionar la masa demasiado hacia arriba. Agregue todo el líquido y agregue luego la harina de a poco.

Limpieza
Puede lavar el rodillo en el lavavajillas.

ITALIANO RULLO

Montaggio
Fissare la lama per impastare nel foro piccolo presso l'attacco del braccio, #1. Tirare su l'astina nel braccio e spostare il braccio verso il centro del contenitore, #2-3. Inserire il rullo sotto il braccio e abbassare l'astina nel rullo, #4-5. Fissare il braccio a circa 2-4 cm dal bordo del contenitore, #6.

Use
Per qualsiasi impasto, usare la lama per impastare sempre insieme al rullo. Il rullo dovrebbe girare il più possibile vicino al bordo del contenitore, ma non tanto da comportare che l'impasto sia premuto troppo in alto. Aggiungere l'intera quantità di liquido e poi la farina un po' alla volta.

Pulizia
Il rullo può essere lavato in lavastoviglie.

РУССКИЙ ЯЗЫК РОЛИК

Сборка
Закрепите нож для теста в маленьком отверстии возле основы держателя, #1. Выдвиньте штырь в держателе вверх, и поместите держатель в центре чаши, #2-3. Поместите валик под держателем и задвиньте штырь в валик, #4-5. Закрепите держатель на расстоянии 2-4 сантиметра от края чаши, #6.

Использование
Когда Вы занимаетесь выпечкой, всегда используйте нож для теста вместе с валиком. Валик нужно держать как можно ближе к краю чаши, но при этом не слишком близко, чтобы тесто не поджималось слишком высоко вверх. Добавьте всю жидкость и после этого добавляйте муку небольшими порциями.

Очистка
Валик 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

