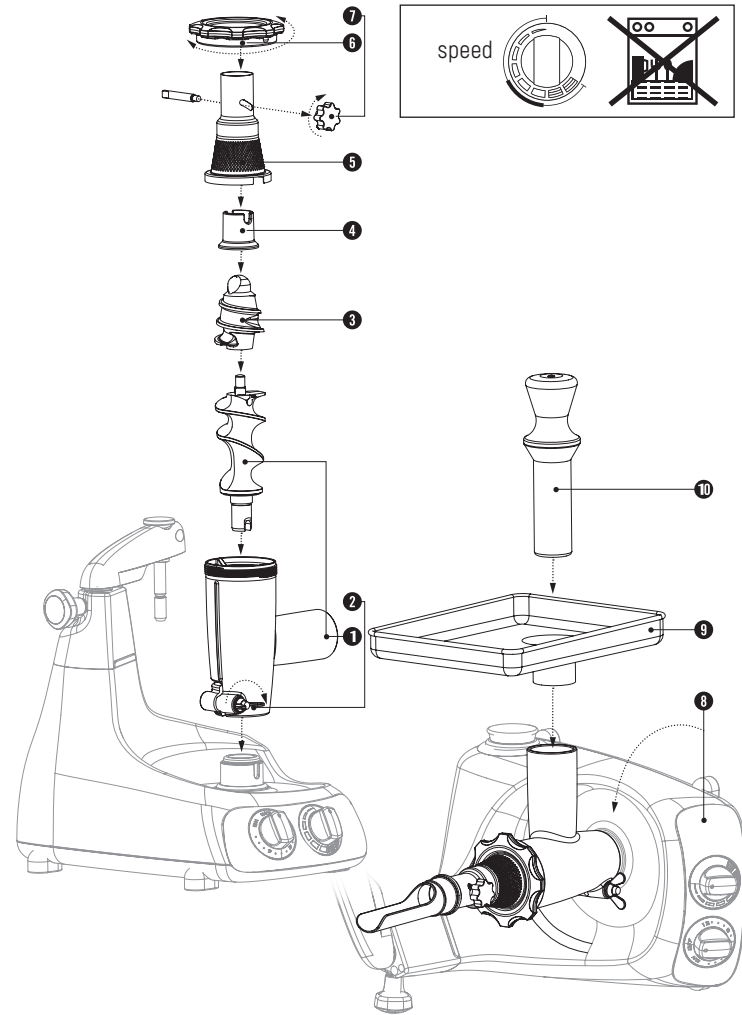




ENGLISH STRAINER

Assembly

1-9 Attach the mincer to the machine and then fit the strainer onto the mincer.

When the adjustment screw is in its innermost position, you get the maximum possible liquid out of the food being strained. Turn the screw if you want to change the degree of straining. You can reuse the residue a few times until you have got everything out.

Use

Turn fruit and berries into pulp or purée. Tomatoes, oranges, gooseberries, de-seeded rosehips, pitted plums and cherries can be strained raw.

Cleaning

All parts of the mincer and strainer must be washed by hand. The feed table and plunger are dishwasher safe.

SVENSKA PASSERTILLSATS

Montering

1-9 Montera kvarnen på maskinen och därefter passertillsatsen på kvarnen.

När ställskruven står i det innersta läget får du ut mesta möjliga vätska av det som passeras. Vrid skruven om du vill ändra passeringsgraden. Du kan återanvända resterna ett par gånger innan du fått ut allt.

Användning

Passera frukt och bär till mos eller puré. Tomater, apelsiner, krusbär, urkärnade nypon, plommon och körsbär passeras råa.

Rengöring

Samtliga delar som ingår i kvarnen och passertillsatsen ska handdiskas. Matarbord och matarpropp kan maskindiskas..

Read the safety instructions in the manual before use.

Läs säkerhetsföreskrifterna i manualen innan användning.

Les sikkerhetsforskriftene i håndboken før bruk.

Læs sikkerhedsforskrifterne i brugsanvisningen før brug.

Lue käyttöohjeen turvallisuusohjeet, ennen kuin käytät laitetta.

Lesen Sie vor Gebrauch die Sicherheitsanweisungen in dem Handbuch.

Lisez les consignes de sécurité du manuel d'instruction avant d'utiliser l'appareil.

Lea las instrucciones de seguridad incluidas en el manual antes de usar la máquina.

Leggere le istruzioni di sicurezza prima dell'uso.

Keep these instructions

Spara dessa instruktioner

Ta vare på disse anvisningene

Gem instruktionerne

Säilytä nämä ohjeet

Bewahren Sie diese Anweisungen auf

Conservez ces instructions

Conserve estas instrucciones

Conservare le presenti istruzioni

To view instructional videos, visit our YouTube channel at:

www.youtube.com/AnkarsrumAssistent

För instruktionsfilmer, besök vår YouTube-kanal på:

www.youtube.com/AnkarsrumAssistent

Hvis du vil se instruksjonfilmer, kan du besøke YouTube kanalen vår på:

www.youtube.com/AnkarsrumAssistent

Instruktionsvideoer finder du på vores YouTube-kanal på:

www.youtube.com/AnkarsrumAssistent

Ohjevideoita löydät YouTube-kanavaltamme osoitteesta:

www.youtube.com/AnkarsrumAssistent

Filme mit Anleitungen finden Sie auf unserer YouTube-Kanal unter:

www.youtube.com/AnkarsrumAssistent

Pour voir des vidéos d'instruction, visitez notre chaîne YouTube sur:

www.youtube.com/AnkarsrumAssistent

Para filmes de instrucciones, visite nuestro canal de YouTube en:

www.youtube.com/AnkarsrumAssistent

Per vedere i video con le istruzioni, visita il nostro canale YouTube su:

www.youtube.com/AnkarsrumAssistent

Ankarsrum Kitchen

Lysingsvägen 18

SE-593 53 Västervik

ANKARSRUM®



+



I NO: 920 000 234 REV. 4

PRODUCT NO: 920 900 033

STRAINER

Passertillsats

Moseapparat

Purépresser

Marja-ja hedelmäpuserrin

Passiersatz

Appareil à passer

Unidad de colado

Passaverdura

www.ankarsrum.com

NORSK
MOSEAPPARAT

Montering
1-9 Monter kvernen på maskinen og deretter moseapparatén.

Når justeringsskruen står i innerste stilling, får du maksimalt med væske ut av det som presses. Drei skruen hvis du vil endre presse-grad. Du kan bruke restene et par ganger om igjen før du har fått ut alt.

Bruk
Press frukt og bær til mos eller puré. Tomater, appelsiner, stikkelsbær, nyper uten kjerner, plommer og kirsebær presses i rå tilstand.

Rengjøring
Alle deler av kvernen og pressetilbehøret må vaskes for hånd. Matebord og -propp kan vaskes i oppvaskmaskin.

DANSK
PURÉPRESSER

Montering
1-9 Monter hakkeren på maskinen og derefter purépresseren på hakkeren.

Når indstillingskruen er i den inderste position, får du mest mulig væske ud af det, som pureres. Drej på skruen, hvis du vil ændre pureringsniveaue. Du kan genbruge resterne et par gange, indtil du har fået det hele ud.

Anvendelse
Puré frugt og bær til mos eller puré. Tomater, appelsiner, stikkelsbær, udstenede hyben, blommer og kirsebær pureres rå.

Rengøring
Alle dele til hakkeren og purépresseren skal håndvaskes. Påfyldningsbakke og stoppepind tåler opvaskemaskine.

SUOMI
MARJA-JA HEDELMÄPUSERRIN

Asennus
1-9 Asenna mylly laitteeseen ja liitä marja- ja hedelmäpuserrin myllyyn.

Kun säätöruuvi on pohja-asennossa, saat puserrettua suurimman mahdollisen määrän nestettä. Käännä ruuvia, jos haluat muuttaa puserrusvoimakkuutta. Voit pusertaa marjat tai hedelmät vielä muutaman kerran uudelleen, jotta kaikki neste saadaan puserrettua.

Käyttö
Puserra hedelmiä ja marjoja survokseksi tai soseeksi. Tomaatit, appelsiinit, karviaiset sekä kivettömät ruusunmarjat, luumut ja kirsikat puserretaan kypsentämättöminä.

Puhdistus
Kaikki myllyyn tai marja- ja hedelmäpusertimeen kuuluvat osat on pestävä käsin. Syöttölautanen ja -painin voidaan pestä astianpesukoneessa.

DEUTSCH
PASSIERSATZ

Zusammenbau
1-9 Befestigen Sie den Fleischwolf an der Maschine und anschließend den Passiervorsatz am Fleischwolf.

Je weiter die Einstellschraube hineingedreht ist, desto mehr Flüssigkeit erhalten Sie aus dem passierten Lebensmittel. Durch Drehen der Schraube können Sie die Passierstärke verändern. Sie können die Rückstände mehrmals wiederverwenden, bis das Lebensmittel optimal passiert ist.

Verwendung
Sie können Früchte und Beeren zu Mus oder Püree passieren. Tomaten, Orangen, Stachelbeeren, entkernte Hagebutten, Pflaumen und Kirschen können roh passiert werden.

Reinigung
Alle Teile des Fleischwolfs und des Passiervorsatzes müssen von Hand gespült werden. Das Zuführtablett und der Stopfer sind spülmaschinenfest.

FRANÇAIS
APPAREIL À PASSER

Montage
1-9 Fixez d'abord le hachoir sur l'appareil et ensuite l'appareil à passer sur le hachoir.

Pour obtenir le plus de liquide possible la vis d'ajustement doit être complètement enfoncée. Tournez la vis si vous voulez changer le degré de broyage. Vous pouvez repasser les résidus plusieurs fois afin de récupérer la totalité du liquide.

Utilisation
Transformez fruits et baies en pulpe ou en purée. Tomates, oranges, groseilles, fruits d'églantier sans graines, prunes et cerises peuvent être broyés crus.

Nettoyage
Toutes les pièces du hachoir et de l'appareil à passer doivent être lavées à la main. Le plateau de remplissage et le pilon sont lavables en lave-vaisselle.

ESPAÑOL
UNIDAD DE COLADO

Montaje
1-9 Coloque la picadora en la máquina y acople la unidad de la trituradora a la picadora.

Cuando el tornillo de ajuste está introducido hasta el tope, se obtiene el máximo líquido posible de lo que se está colando. Gire el tornillo si desea modificar el grado de colado. Puede volver a usar los restos un par de veces hasta extraer todo lo posible.

Uso
Convierta frutas o bayas en pulpa o puré. Los tomates, las naranjas, las grosellas espinosas, las ciruelas, las cerezas y los escaramujos despepitados se pueden colar crudos.

Limpieza
Todos los componentes de la picadora y de la unidad de la trituradora se deben lavar a mano. La bandeja alimentadora y el empujador son aptos para el lavavajillas.

ITALIANO
PASSAVERDURA

Montaggio
1-9 Attaccare il tritacarne alla macchina, quindi montare il colino sul tritacarne.

Quando la vite di regolazione si trova nella posizione più interna, si ottiene la massima quantità di liquido possibile dall'ingrediente che si sta passando. Ruotare la vite se si desidera modificare la finezza della passata. È possibile passare alcune volte i residui per estrarne tutta la sostanza.

Uso
Trasformazione in polpa o purea di frutti o bacche. È possibile passare a crudo pomodori, arance, uva spina, bacche di rosa, susine e ciliegie denocciolate.

Pulizia
Tutti i componenti del tritacarne e del colino vanno lavati a mano. Il piatto di alimentazione e il pressatore sono lavabili in lavastoviglie.