

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.

Перед использованием ознакомьтесь с инструкцией по безопасности.

Keep these instructions  
Spara dessa instruktioner  
Ta vare på disse anvisningene

Gem instruksjonerne

Säilytä nämä ohjeet

Bewahren Sie diese Anweisungen auf

Conservez ces instructions

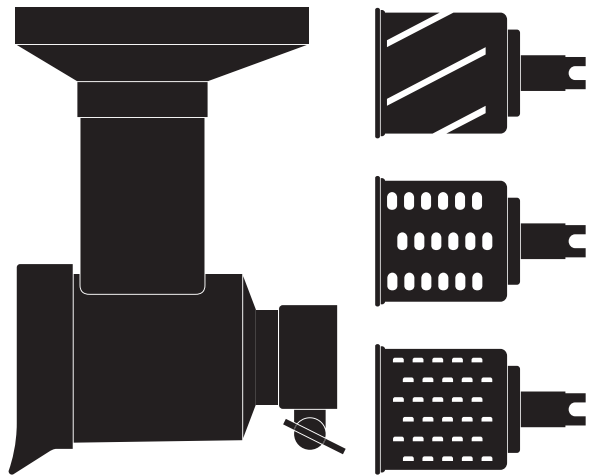
Conserve estas instrucciones

Conservare le presenti istruzioni

Сохраните инструкцию



PRODUCT NO: 920 900 043

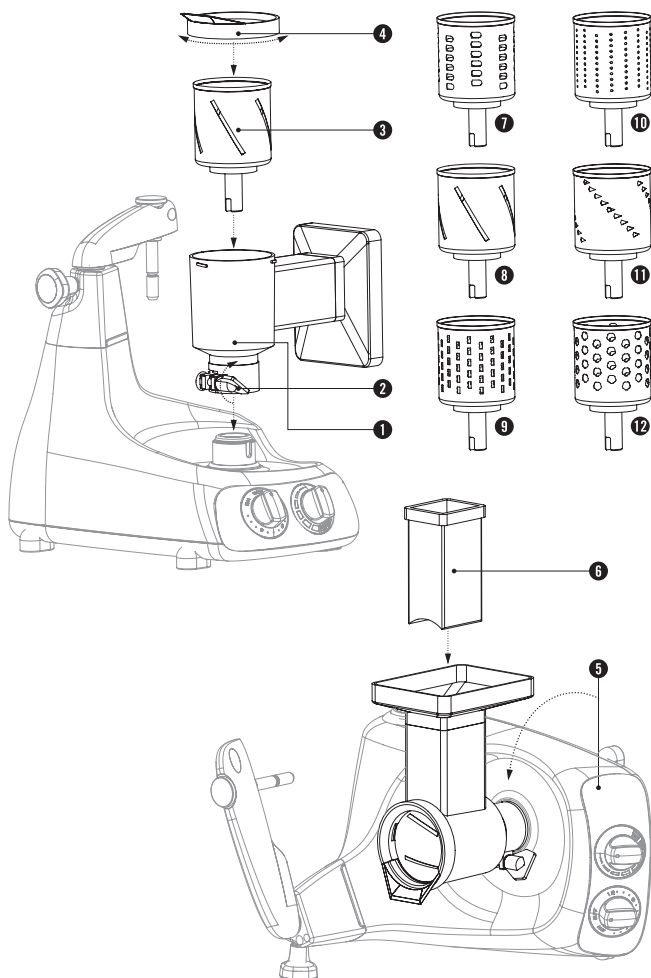


## VEGETABLE CUTTER

Grönsaksskärare  
Grønnsakskutter  
Grønntagssnitter  
Vihannesleikkuri  
Gemüseschneider  
Tranchoir à légumes  
Rebandor de verduras  
Tagliaverdure  
Овощерезка

[www.assistent-original.se](http://www.assistent-original.se)

NO: 920 000 240 REV. 1



### 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.

#### 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

Sktivtrumman 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.

#### Rengöring

Alla delar kan maskindiskas.

## NORSK

### GRØNNSAKKUTTER

#### Montering

Monter grønnssakkutteren på maskinen, # 1–6.

#### Bruk

Velg trommel avhengig av hva som skal rives eller kuttes. 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.

#### 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.

#### 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.

Viipaloitintrummulla 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.

#### Puhdistus

Kaikki osat voidaan pestä astianpesukoneessa.

## DEUTSCH

### GEMÜSESCHNEIDER

#### Zusammenbau

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

#### Verwendung

Wählen Sie den entsprechenden Trommeln, 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).

#### 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 croutes de fromage (# 9).

Il existe un lot de trois tambours supplémentaires en option (# 10-12).

#### 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).

#### 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.

#### 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 пирогов, миндаля и других орехов, шоколада, сыра и сырной корки, # 9. Три дополнительных барабана можно приобрести отдельно, # 10-12.

#### Очистка

Все детали можно мыть в посудомоечной машине.