

ANKARSRUM®

A tough kitchen machine. Made to work really hard.

SAFETY INSTRUCTIONS

Sicherheitshinweise

Consignes de sécurité

Instrucciones de seguridad

Istruzioni di sicurezza

Veiligheidsinstructies

USER MANUAL

Benutzerhandbuch

Manuel utilisateur

Manual de usuario

Manuale utente

Gebruikershandleiding



TYPE: N30





SAFETY INSTRUCTIONS

IMPORTANT SAFEGUARDS

- When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed including the following:
- a) Read all instructions.
 - b) To protect against risk of electrical shock do not put appliance in water or other liquid.
 - c) This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory, or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they are closely supervised and instructed concerning use of the appliance by a person responsible for their safety. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
 - d) Turn the appliance OFF, then unplug from the outlet when not in use, before assembling or disassembling parts and before cleaning. To unplug, grasp the plug and pull from the outlet. Never pull from the power cord.
 - e) Avoid contacting moving parts. Keep hands, hair, clothing, as well as spatulas and other utensils away from beaters during operation to reduce the risk of injury to persons, or damage to the mixer.
 - f) Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions, or is dropped or damaged in any manner. Contact the manufacturer at their customer service for information on examination, repair, or adjustment.
USA: www.ankarsrum.com/us/contact-us/
CANADA: www.ankarsrum.com/ca/contact-us/
UK: <https://www.ankarsrum.com/uk/contact-us/>
 - g) The use of attachments not recommended or sold by the manufacturer may cause fire, electric shock or injury.
 - h) Do not use outdoors.
 - i) Do not let cord hang over edge of table or counter.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

INSTALLATION AND SERVICING

- This machine is intended for normal use in family house-holds and in accordance with these instructions.
- It is not intended for commercial use.
- Never use a damaged machine or accessories. Never attempt to repair the machine yourself. This may cause personal injury and damage the item. Take a damaged machine to an authorized repairman for repair. Any damage that arises as a result of the above points is not covered by the warranty.
- The machine must stand on a flat, stable surface during use.

SAFETY

- Do not use accessories that are not completely assembled or which are not intended for this machine.
- Some parts are sharp, such as the mixer knives, the vegetable cutter's drums and the knife to the mincer. Be careful when handling or cleaning. Store these parts so that children cannot reach them.
- The blender must never be started without its lid in place. Always keep your hand on the lid during operation. A scraper may be used to empty and clean the blender, but must be used only when the blender is not running.**
- Do not blend hot liquids.
- Never use fingers to scrape food from the machine or accessories while appliance is operating. Cut type injury may result.
- Always check machine and accessories for presence of foreign objects before using.
- Ensure that the connection cord has not been damaged, for instance, by any sharp edges or hot surfaces.

DISPOSAL

- Contact your municipality for information on where you can take your machine.

UNPACKING

- Check that the machine is complete when you unpack it and that all the parts are included.
- Transport damage must be reported immediately (within 7 days) to the shop or the carrier responsible for transport. Damaged parts must be reported to the seller immediately.

USING THE ASSISTENT ORIGINAL®

BEFORE YOU USE THE MACHINE FOR THE FIRST TIME

- Wash all parts, that come into contact with food, by hand.

START/STOP

- Plug in. When the machine is not in use, the plug should always be removed from the wall socket.
- Start the machine by turning the timer knob to the On position for continuous operation or to the required time from 1 to 12 minutes.
- Stop the machine or interrupt a set time by turning the knob back to the Off position.
- Use the speed knob to adjust the speed of the bowl between 40 to 190 revolutions per minute for 120V machines and 40 to 140 revolutions per minute for 230V machines.
- The description of the various accessories suggests a suitable speed for each of them.
- The machine uses up to the maximum effect, but most recommended attachments may draw significantly less power or current.

CLEANING

- Always unplug the machine before cleaning.
- Use the dough scraper to empty the bowl.
- Use the side of the dough scraper to clean the roller.
- Wipe the machine down after use. Usually a damp cloth is sufficient, with a little washing-up liquid if necessary.
- Do not use strong or abrasive cleaners.
- The bowl, roller, knife and scraper are dishwasher safe.
- The bowl for the double beater is dishwasher safe. The beaters should be washed by hand.
- The citrus press is dishwasher safe.
- The blender is best cleaned by filling it with warm water and a little washing-up liquid. Run it for a few seconds and then rinse it out.
- The mincer and its accessories must be washed by hand to avoid discolouration.
- The knife and hole discs should be dried carefully and lubricated with a little cooking oil.
- The vegetable cutter and its drums are dishwasher safe.
- The grain mill and flake mill only need to be wiped clean and brushed.
- Clean the pasta attachments using a fine brush or a soft cloth. The roller should never be washed or submerged in water, as this may cause it to rust.

Visit www.ankarsrum.com for more information.

TO VIEW INSTRUCTIONAL VIDEOS, VISIT OUR YOUTUBE CHANNEL AT:
WWW.YOUTUBE.COM/ANKARSRUMASSISTENT

ENGLISH SAFETY INSTRUCTIONS	3
DEUTSCH SICHERHEITSHINWEISE	4
FRANÇAIS CONSIGNES DE SÉCURITÉ	5
ESPAÑOL INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD	6
ITALIANO ISTRUZIONI DI SICUREZZA	7
NEDERLANDS VEILIGHEIDSINSTRUCTIES	8

CLEANING INSTRUCTIONS

Reinigungsanleitung	
Instructions de lavage	
Instrucciones de limpieza	10
Istruzioni per la pulizia	
Afwasvoorschriften	

DOUGH ROLLER

Teigroller	
Rouleau à pâte	
Rodillo	12
Rullo per impastare	
Deegroller	

DOUGH HOOK

Knethaken	
Crochet à pâte	
Gancho	14
Gancio per impastare	
Deeghaak	

DOUBLE BEATER SET

Planeten Schlagwerk	
Double batteur	
Juego de varillas para montar y mezclar	18
Set fruste	
Dubbele klopper	

 	22
---	----

LEARN MORE / INSPIRATION

Erfahren Sie mehr / Inspiration	
En savoir plus / Inspiration	
Más información / Inspiración	24-31
Per saperne di più / Ispirazione	
Meer informatie / Inspiratie	





SICHERHEITSHINWEISE

Bitte lesen Sie diese Anleitung durch, bevor Sie die Assistent Original® Küchenmaschine benutzen, um falsche Bedienung oder unnötige Risiken zu vermeiden. Es dürfen nur Assistent Original® Zubehörteile verwendet werden. Bewahren Sie diese Hinweise auf, denn Sie sollten die Küchenmaschine immer begleiten, z.B. wenn Sie weiterverkauft oder weitergegeben wird.

AUFSTELLUNG UND SERVICE

- Die Maschine ist für den Haushaltsgebrauch gemäß der Bedienungsanleitung bestimmt.
- Die Maschine ist nicht für kommerziellen Gebrauch bestimmt.
- Benutzen Sie niemals eine defekte Maschine oder beschädigtes Standardzubehör. Versuchen Sie niemals, die Maschine selbst zu reparieren, dies kann zu Verletzungen oder weiteren Schäden führen. Geben Sie eine defekte Maschine nur bei einem zugelassenen Service in Reparatur. Für durch Fehlverhalten entstandene Schäden gilt die Garantie nicht.
- Die Maschine muss bei Gebrauch auf einer ebenen und stabilen Fläche stehen.

ANWENDUNG

- Dieses Gerät sollte nicht von Kindern genutzt werden. Halten Sie das Gerät und Kabel außerhalb der Reichweite von Kindern.**
- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren unter Aufsicht genutzt werden, wenn diese in den sicheren Umgang eingewiesen wurden und die damit verbundenen Gefahren verstehen. Reinigung und Wartung sollten nicht von Kindern unter 8 Jahren vorgenommen werden, und auch dann nur unter Aufsicht. Halten Sie das Gerät und Kabel außerhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren.**
- Die Geräte können von Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Kenntnissen genutzt werden, wenn diese ordnungsgemäß in die sichere Verwendung des Geräts eingewiesen wurden und die damit verbundenen Gefahren verstehen.
- Kinder sollten nicht mit diesen Geräten spielen.
- Bei laufender Maschine Kontakt mit beweglichen Teilen vermeiden.
- Benutzen Sie kein Zubehör, das nicht komplett zusammengesetzt oder nicht für die Maschine bestimmt ist.
- Bei laufender Maschine niemals Hände oder fremde Gegenstände in die Maschine oder in das Zubehör stecken. Die Hände können verletzt und die Maschine bzw. das Zubehör können dabei beschädigt werden.
- Einige Teile sind sehr scharf, zum Beispiel die Messer des Mixers und die Trommeln des Gemüseschneiders. Seien Sie vorsichtig bei der Handhabung und Reinigung. Verwahren Sie diese Teile unerreichbar für Kinder auf.
- Der Mixer darf niemals gestartet werden, ohne dass der Deckel auf dem Behälter sitzt. Lassen Sie immer Ihre Hand auf dem Deckel, während der Mixer in Betrieb ist.**
- Keine heißen Flüssigkeiten mixen.
- Benutzen Sie niemals die Finger, um Lebensmittel von der Maschine oder den Zubehörteilen abzukratzen, während die Maschine läuft. Sie könnten sich Schnitt- oder Quetschverletzungen zuziehen.
- Kontrollieren Sie die Maschine und die Zubehörteile immer darauf, ob sich eventuell noch andere Gegenstände dabei befinden.
- Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, wenn Sie die Maschine nicht benutzen und wenn Sie die Maschine reinigen oder Zubehörteile aufsetzen bzw. abnehmen. Ziehen Sie am Stecker und nicht am Kabel.
- Achten Sie darauf, dass das Netzkabel nicht durch scharfe Kanten oder heiße Flächen beschädigt wird.
- Die Maschine darf nicht in Wasser getaucht werden. Dies kann einen elektrischen Kurzschluss verursachen, der mit Lebensgefahr verbunden ist.
- Nicht draußen benutzen.
- Lassen Sie die Zuleitung nicht über eine Tisch- oder Arbeitsflächenkante hängen.

ENTSORGUNG

- Informationen zur umweltschonenden Entsorgung erhalten Sie bei Ihrer Gemeinde, oder Sie wenden sich an Ihren Fachhändler.

AUSPACKEN

- Überzeugen Sie sich, dass die Maschine unbeschädigt ist und alle Teile mitgeliefert wurden. Transportschäden müssen dem Transportunternehmen bzw. dem Fachhändler innerhalb von 7 Tagen gemeldet werden.
- Eventuell fehlende Teile melden Sie bitte umgehend dem Fachhändler, bei dem Sie die Maschine gekauft haben.

BENUTZUNG DER ASSISTENT ORIGINAL® VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH

- Spülen Sie sämtliche Teile, die mit Lebensmitteln in Kontakt kommen, von Hand.

START/STOPP

- Netzstecker in die Steckdose stecken. Wenn die Maschine nicht benutzt wird, sollte der Netzstecker immer aus der Steckdose gezogen sein.
- Für kontinuierlichen Betrieb drehen Sie den linken Drehschalter auf On, oder stellen Sie die gewünschte Zeit von 1–12 Minuten ein.
- Um den Betrieb zu unterbrechen, drehen Sie den Drehschalter auf Off zurück.
- Mit dem rechten Drehschalter können Sie die Geschwindigkeit der Schüssel wählen, der Einstellungsbereich liegt zwischen 40 Upm und 140 Upm.
- Die zweckmäßigen Geschwindigkeitseinstellungen für die Zubehörteile sind in den entsprechenden Beschreibungen der Zubehörteile angegeben.
- Die Maschine zieht kräftig durch bis zu maximalen Effekten, bei den meisten empfohlenen Zubehörteilen braucht sie jedoch deutlich weniger Kraft und entsprechend weniger Strom.

REINIGUNG

- Ziehen Sie immer den Netzstecker heraus, bevor Sie die Maschine reinigen.
- Benutzen Sie den Teigspatel, um die Schüssel zu leeren.
- Zur Reinigung des Teigrollers benutzen Sie die speziell geformte Seite des Teigspatels.
- Wischen Sie die Maschine nach Gebrauch mit einem leicht feuchten Tuch ab, eventuell versehen mit ein wenig Spülmittel, falls nötig.
- Verwenden Sie keine starken chemischen oder scheuernden Reinigungsmittel.
- Edelstahlschüssel, Teigroller, Knethaken, Teigabstreifer und Spatel sind spülmaschinenfest.
- Die Kunststoffschüssel für das Planeten-Schlagwerk ist ebenfalls spülmaschinenfest. Das Schlagwerk sollte von Hand gespült werden. Die Edelstahl-Rührschüssel ist spülmaschinenfest, nachdem der untere Gummiring entfernt wurde.
- Die Zitruspresse ist spülmaschinenfest.
- Den Mixer reinigt man am besten, indem man ihn mit warmem Wasser und ein wenig Spülmittel füllt. Dann für einige Sekunden auf hoher Geschwindigkeit laufen lassen und ausspülen.
- Der Fleischwolf und seine Zubehörteile dürfen nur von Hand gewaschen werden, weil sie sich sonst verfärben.
- Das Messer und die Lochscheiben sollten sorgfältig getrocknet und mit ein wenig Speiseöl eingefettet werden.
- Das Gemüseschneidergehäuse und die Trommeln sind spülmaschinenfest.
- Die Getreidemühle und der Flocker müssen nur von außen abgewischt, das Mahlwerk sollte jeweils mit einer Bürste gesäubert werden.
- Reinigen Sie die Pastawalze mit einem feinen Pinsel oder einem weichen Tuch. Die Walze darf nicht gespült oder in Wasser getaucht werden, da sie rosten könnte.
- Waschen Sie die Ice Cream Maker von Hand.

BEWAHREN SIE DIESE ANWEISUNGEN AUF.

Besuch www.ankarsrum.com für weitere Informationen.

FILME MIT ANLEITUNGEN FINDEN SIE AUF UNSEREM YOUTUBE-KANAL UNTER: WWW.YOUTUBE.COM/ANKARSRUMASSISTENT



PRESCRIPTIONS DE SÉCURITÉ

Lire attentivement le manuel d'instruction avant d'utiliser Assistent Original®, afin d'éviter toute mauvaise utilisation et tout risque d'accident inutile. Seuls des accessoires d'origine Assistent Original® peuvent être utilisés. Conserver soigneusement le manuel d'instruction, car il doit toujours accompagner la machine si celle-ci est vendue ou transmise à une autre personne.

INSTALLATION ET ENTRETIEN

- La machine est conçue pour une utilisation normale par une famille/à usage domestique et conformément aux présentes instructions.
- La machine n'est pas conçue pour une utilisation professionnelle.
- Ne jamais utiliser une machine endommagée ou des accessoires défectueux. Ne jamais non plus intervenir soi-même dans la machine. Ceci risquerait de provoquer des blessures corporelles ou des dégâts matériels. Si la machine est endommagée, la confier à un réparateur agréé pour réparation. Les dommages survenus en raison des points cités ci-dessus ne sont pas couverts par la garantie.
- Avant d'être utilisée, la machine doit être posée sur un support plat et stable.

SÉCURITÉ

- Cet appareil ne doit pas être utilisé par les enfants. Tenez les enfants éloignés de l'appareil et de ses cordons.**
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans et plus à condition qu'ils aient été informés et formés sur la façon d'utiliser l'appareil en toute sécurité et sur les dangers que cela implique. Les interventions de nettoyage et de maintenance qui reviennent à l'utilisateur ne doivent pas être effectuées par des enfants, à moins qu'ils n'aient 8 ans et plus et qu'ils soient surveillés. Tenez les enfants âgés de moins de 8 ans éloignés de l'appareil et de ses cordons.**
- L'appareil peut être utilisé par des personnes aux capacités physiques, sensorielles et mentales réduites, ou ayant l'expérience et les connaissances insuffisantes, à condition qu'ils soient rigoureusement surveillés ou formés sur la façon d'utiliser l'appareil en toute sécurité et sur les dangers que cela implique.
- Assurez-vous que les enfants ne jouent pas avec l'appareil.
- Les enfants doivent être surveillés pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec ce produit. Ne jamais laisser des enfants seuls avec une machine en service.
- Éviter le contact avec les pièces en mouvement quand la machine est en service. Ne jamais utiliser d'accessoires qui ne sont pas entièrement assemblés, ou qui ne sont pas prévus pour la machine.
- Ne jamais introduire les mains ou des objets étrangers dans la machine ou les accessoires de celle-ci, quand la machine est en service. On peut se blesser les mains et endommager la machine et ses accessoires.
- Certaines parties sont coupantes, comme par exemple les couteaux du blender, les tambours du coupe-légumes ainsi que le couteau du hachoir à viande. Veiller à la plus grande prudence lors de la manipulation et du nettoyage de la machine. Conserver la machine et ses accessoires hors de la portée des enfants.
- Le blender ne doit jamais être démarré sans son couvercle. Pendant l'utilisation de la machine, toujours maintenir la main posée sur le couvercle. Pour vider et nettoyer le blender, nous vous recommandons d'utiliser une spatule, mais uniquement lorsque le blender est en mode Off/est à l'arrêt.**
- Ne pas mixer des liquides chauds.
- Ne jamais utiliser vos doigts pour extraire de la nourriture de la machine ou de ses accessoires lorsque la machine est en marche, cela pourrait provoquer des blessures/coupures.
- Veillez toujours vérifier qu'aucun corps/élément étranger ne soit présent dans l'appareil ou les accessoires.
- Débrancher le fil électrique de la prise murale quand la machine n'est pas utilisée, pour la nettoyer ou pour mettre en place ou retirer des accessoires. Toujours tirer sur la prise elle-même et non pas sur le fil.
- Veiller à ce que le fil électrique ne soit pas endommagé ni coupé par des objets tranchants ou abîmé par des surfaces très chaudes.
- La machine ne doit pas être plongée dans l'eau. Ceci peut provoquer un court-circuit électrique, ce qui peut entraîner un danger de mort.
- A ne pas utiliser en extérieur.
- Veillez à ne pas laisser le câble électrique dépasser de la table, afin d'éviter les chutes.

MISE AU REBUT

- Prière de contacter sa commune pour obtenir des informations sur les points de collecte de votre machine à mettre au rebut.

DÉBALLAGE

- Au moment de déballer la machine, vérifier que celle-ci est intacte et que tous les composants sont au complet.
- Les dommages dus aux transports doivent immédiatement être signalés (dans les 7 jours) au magasin ou à la personne chargée du transport. Signaler immédiatement au vendeur toute pièce manquante.

UTILISATION DE LA MACHINE ASSISTENT ORIGINAL® RECOMMANDATIONS AVANT PREMIÈRE UTILISATION

- Veillez laver à la main toutes les pièces susceptibles d'entrer en contact avec les aliments.

DÉMARRAGE/ARRÊT

- Brancher la prise d'alimentation électrique. Quand la machine n'est pas utilisée, toujours débrancher le fil électrique de la prise murale.
- Pour démarrer la machine Assistent Original®, tourner le bouton du temporisateur sur la position On pour obtenir un fonctionnement continu ou la durée de fonctionnement voulue, comprise entre 1 et 12 minutes.
- Pour arrêter la machine ou interrompre un temps de fonctionnement programmé, remettre le bouton sur la position Off.
- Le bouton de vitesse permet de régler la vitesse de rotation du récipient entre environ 40 et 140 tours par minute.
- La vitesse adéquate est indiquée dans la description des différents accessoires.
- La machine consomme la puissance maximale, toutefois il est possible que la plupart des accessoires consomment une puissance moins importante.

NETTOYAGE

- Avant de procéder au nettoyage, toujours débrancher la prise d'alimentation électrique.
- Pour vider le récipient, utiliser la spatule.
- Pour nettoyer le rouleau, utiliser le côté de la spatule.
- Après utilisation, essuyer la machine. Un chiffon légèrement humecté suffit généralement, mais on peut également utiliser un peu de produit vaisselle si c'est nécessaire.
- Ne pas utiliser de produit d'entretien puissant ou abrasif.
- La cuve, le rouleau, le crochet à pâte, le couteau et la spatule supportent le lave-vaisselle.
- Le bol de mélange double supporte le lave-vaisselle. Les fouets doivent être lavés à la main. Le bol de mélange en inox va au lave-vaisselle, après retrait de l'anneau en caoutchouc inférieur.
- Le presse-agrumes supporte le lave-vaisselle.
- Pour nettoyer le blender plus simple est de le remplir avec de l'eau chaude et un peu de produit vaisselle. Faire tourner la machine pendant quelques secondes puis rincer.
- Le hachoir et ses accessoires doivent être lavés à la main pour éviter toute décoloration.
- Les couteaux et les disques perforés doivent être séchés minutieusement et lubrifiés avec de l'huile alimentaire.
- Le tranchoir à légumes et ses cylindres peuvent être lavés au lave-vaisselle.
- Le moulin à farine et le moulin à céréales doivent simplement être essuyés ou passés à la brosse.
- Nettoyez le laminoin à pâtes avec une brosse fine. Il ne faut jamais rincer ou immerger le laminoin dans de l'eau car il risquerait de rouiller.
- Lavez la sorbetière à la main.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS.

www.ankarsrum.com visite pour plus d'informations

POUR VOIR DES VIDÉOS D'INSTRUCTION, VISITEZ NOTRE CHAÎNE YOUTUBE SUR: WWW.YOUTUBE.COM/ANKARSRUMASSISTENT





NORMAS DE SEGURIDAD

Antes de utilizar el Assistant Original®, lea atentamente el modo de empleo para evitar un uso incorrecto y riesgos innecesarios que puedan desembocar en accidentes. Utilice únicamente accesorios originales de Assistant Original®. Guarde el modo de empleo, ya que ést siempre debe acompañar al aparato en caso de venta o cesión a otra persona.

INSTALACIÓN Y SERVICIO

- El aparato ha sido diseñado para un uso normal en entornos domésticos y conforme al presente modo de empleo.
- El aparato no ha sido concebido para un uso comercial.
- Nunca utilice un aparato defectuoso ni accesorios dañados Tampoco intervenga nunca por su cuenta en el aparato. Ello puede originar daños tanto personales como materiales. Si está averiado, lleve el aparato a un reparador autorizado. Los daños derivados de los puntos anteriores no los cubre la garantía.
- Durante su uso, el aparato debe estar situado sobre una superficie plana y estable.

EMPLEO

- Ningún niño debe utilizar este aparato. Mantenga el aparato y el cable fuera del alcance de los niños.**
- Los niños mayores de 8 años pueden utilizar este aparato si lo hacen bajo supervisión o si han sido instruidos sobre la forma de hacerlo con seguridad y comprenden los peligros asociados. Los niños no deben encargarse de las operaciones de limpieza y mantenimiento propias del usuario a menos que tengan al menos 8 años y lo hagan bajo supervisión. Mantenga el aparato y el cable fuera del alcance de los niños menores de 8 años.**
- Las personas con capacidad física, sensorial o mental reducida o que carezcan de la experiencia y los conocimientos necesarios pueden utilizar este aparato si lo hacen bajo supervisión o si han sido instruidas sobre el uso seguro del aparato y comprenden los peligros asociados.
- Los niños no deben jugar con el aparato.
- Los niños deben estar vigilados para garantizar que no jueguen con este producto. Nunca deje a un niño solo con un aparato en funcionamiento.
- Evite el contacto con las piezas móviles con el aparato en marcha. No utilice accesorios que no estén completamente montados o no concebidos para el aparato.
- No introduzca nunca las manos ni objetos extraños en el aparato ni sus accesorios cuando esté en marcha. Ello puede dañar tanto el aparato como sus accesorios.
- Algunas piezas están afiladas, entre otras, las cuchillas de la mezcladora y los tambores del cortaverduras. Tenga cuidado durante su manejo y limpieza. Guárdelas de forma que los niños no puedan acceder a ellas.
- No encienda nunca la mezcladora sin su tapa de cierre. Mantenga siempre la mano sobre la tapa durante la operación.**
- No mezcle líquidos calientes.
- Nunca utilice los dedos para rebañar la comida de la máquina o los accesorios cuando el aparato esté en funcionamiento. Podría cortarse.
- Antes de usarla, compruebe siempre la máquina y los accesorios para cerciorarse de que no hay objetos extraños.
- Saque el enchufe de la toma eléctrica cuando no utilice el aparato, durante su limpieza y al colocar o desmontar los accesorios. Tire directamente del enchufe y no del cable.
- Asegúrese de que el cable de conexión se halle intacto y de que no resulte dañado por bordes afilados o superficies calientes.
- El aparato no debe sumergirse en el agua, ya que puede producirse un cortocircuito eléctrico con peligro de muerte.
- No utilizar en exteriores.
- No deje que el cable cuelgue de una mesa o un mostrador.

DESCARTE

- Consulte con su municipio acerca de los puntos de entrega disponibles para su aparato.

DESEMBALAJE

- Compruebe que el aparato esté íntegro al desembalarlo y que estén incluidas todas las piezas.
- Comunique de inmediato (en el plazo de 7 días) los posibles daños de transporte a la tienda o al transportista. En caso de faltar piezas, avise inmediatamente al vendedor.

USO DEL ASSISTENT ORIGINAL®

ANTES DE USAR EL APARATO POR PRIMERA VEZ

- Friegue a mano todas las piezas en contacto con los alimentos.

INICIO/PARADA

- Conecte el enchufe. Cuando no utilice el aparato deberá sacarse siempre el enchufe de la toma eléctrica.
- Ponga en marcha el Assistant Original® girando la perilla del temporizador a la posición On para una operación continuada, o bien en el tiempo deseado, entre 1 y 12 minutos.
- Para detener el aparato o interrumpir el tiempo programado, resítue la perilla en la posición Off.
- Con la perilla de velocidad puede regular el régimen de la vasija entre aproximadamente 40 y 140 revoluciones por minuto.
- En la descripción de los distintos accesorios se indica la velocidad apropiada.
- La máquina puede utilizarse hasta su máximo efecto, pero la mayoría de los accesorios recomendados pueden utilizar una potencia o corriente significativamente inferior.

LIMPIEZA

- Antes de la limpieza saque siempre el enchufe.
- Utilice la rasqueta para vaciar la vasija.
- Para limpiar el rodillo emplee el lateral de la rasqueta.
- Seque el aparato después de usarlo. Normalmente basta con un trapo humedecido, pero en caso necesario utilice un poco de producto lavavajillas.
- No emplee ningún producto limpiador agresivo o que raye.
- El bol de acero inoxidable, el rodillo, el gancho, y las rasquetas pueden lavarse en el lavavajillas.
- El bol de plástico puede lavarse en el lavavajillas. Las varillas se friegan a mano. El bol batidor de metal es apto para lavavajillas, después de quitar el anillo de goma inferior.
- El exprimidor puede lavarse en el lavavajillas.
- La forma más sencilla de limpiar la mezcladora es llenándola con agua y un poco de producto lavavajillas. Opérela durante varios segundos y enjuague a continuación.
- La picadora y sus accesorios deben lavarse a mano para evitar su decoloración.
- La cuchilla y los discos de agujero se han de secar bien y lubricarse luego con aceite de cocina.
- El Cortador de verduras y sus tambores pueden lavarse en el lavavajillas, pero no el alimentador.
- Los molinos de grano y de cereales basta con limpiarlos con un trapo o un cepillo.
- Limpie el rodillo con un cepillo fino o un paño suave. El rodillo no debe lavarse ni sumergirse nunca en agua porque podría oxidarse.
- Lave la heladera a mano.

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES.

Visita www.ankarsrum.com para obtener más información.

PARA FILMES DE INSTRUCCIONES, VISITE NUESTRO CANAL DE YOUTUBE EN: WWW.YOUTUBE.COM/ANKARSRUMASSISTENT

ESPECIFICACIONES ELÉCTRICAS
120 V ~
50-60 HZ
600 W



ISTRUZIONI DI SICUREZZA

Leggere attentamente le istruzioni prima di adoperare Assistant Original® per evitare un uso errato ed inutili rischi d'infortunio. È necessario utilizzare soltanto accessori originali Assistant Original®. Conservare le istruzioni d'uso dal momento che queste dovranno sempre essere allegate alla macchina nel caso di vendita o cessione ad altre persone.

INSTALLAZIONE E MANUTENZIONE

- La macchina è progettata per un normale uso in casa e in conformità a queste istruzioni.
- La macchina non è destinata ad uso commerciale.
- Non adoperare mai macchina o accessori danneggiati. Neppure effettuare mai interventi sulla macchina. Questo può provocare danni a persone e cose. Consegnare la macchina danneggiata ad un tecnico autorizzato per la riparazione. La garanzia non copre danni provocati dall'inosservanza dei punti di qui.
- Al momento dell'uso, la macchina va posizionata su una superficie piana e stabile.

UTILIZZO

- Questo apparecchio non deve essere utilizzato dai bambini. Tenere l'apparecchio e il relativo cavo fuori dalla portata dei bambini.**
- Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini di età pari o superiore a 8 anni a condizione che venga loro fornita la supervisione o le istruzioni relative all'uso dell'apparecchio in modo sicuro e che comprendano i relativi rischi. Gli interventi di pulizia e manutenzione utente non devono essere effettuati da bambini, a meno che essi non abbiano un'età pari o superiore a 8 anni e siano supervisionati. Tenere l'apparecchio e il relativo cavo fuori dalla portata dei bambini di età inferiore a 8 anni.**
- Gli apparecchi possono essere utilizzati da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o con mancanza di esperienza e competenze a condizione che venga loro fornita la supervisione o le istruzioni relative all'uso dell'apparecchio in modo sicuro e che comprendano i relativi rischi.
- I bambini non devono giocare con gli apparecchi.
- I bambini devono essere sorvegliati affinché non giochino con questo prodotto. Non lasciarli mai soli con la macchina in funzione.
- Con la macchina in funzione evitare il contatto con parti mobili. Non usare accessori non completamente assemblati oppure non destinati alla macchina.
- Non inserire mai le mani o corpi estranei nella macchina o negli accessori quando questa è in funzione. Sia le mani che la macchina possono venire gravemente danneggiate.
- Alcune parti come ad esempio le lame del frullatore e i tamburi del tagliaverdure sono taglienti. Fare attenzione sia durante l'impiego, sia durante la pulizia. Tenerli lontani dalla portata dei bambini.**
- Non miscelare liquidi caldi.
- Non utilizzare le dita per rimuovere pezzi di cibo dalla macchina o dagli accessori mentre la macchina è in funzione. Ciò potrebbe provocare ferite da taglio.
- Prima dell'uso, sempre controllare la presenza di oggetti estranei alla macchina e agli accessori.
- Non avviare mai il frullatore senza il coperchio protettivo. Tenere sempre la mano sul coperchio quando in funzione.
- Staccare la spina dalla presa a parete quando la macchina non viene usata o quando va pulita oppure quando si inseriscono o disinseriscono gli accessori. Per staccare tirare la spina e non il filo elettrico.
- Controllare che il filo elettrico non sia danneggiato o venga danneggiato da bordi taglienti o superfici molto calde.
- La macchina non va mai immersa in acqua. Questo può provocare un corto circuito quindi pericolo di vita.
- Non utilizzare all'aperto.
- Evitare che il cavo rimanga sospeso oltre il bordo del tavolo o del bancone.

ROTTAMAZIONE

- Contattare il proprio comune per avere informazioni sulla rottamazione della macchina.

DISIMBALLO

- Al momento del disimballo controllare che la macchina sia integra e che tutti i pezzi siano inclusi.
- Danni da trasporto vanno subito denunciati (entro 7 giorni) al negozio di acquisto o a chi ne ha effettuato il trasporto. Notificare subito al rivenditore i pezzi mancanti.

COME USARE ASSISTENT ORIGINAL®

PRIMA DI USARE ASSISTENT LA PRIMA VOLTA

- Lavare a mano tutte le parti che verranno in contatto con i cibi.

START/STOP

- Inserire la spina nella presa. Staccare sempre la spina dalla presa a parete quando la macchina non viene usata.
- Per avviare Assistant Original® girare l'interruttore timer in posizione On per una lavorazione a tempo continuo oppure scegliere il tempo desiderato, da 1 a 12 minuti.
- Per fermare o interrompere il tempo programmato girare il timer su Off.
- Con l'interruttore della velocità è possibile regolare il numero dei giri nella ciotola, da ca. 40 fino a 140 giri al minuto.
- Nella descrizione dei diversi accessori viene indicata la velocità adatta.
- La macchina usa la corrente al massimo, ma gli accessori più consigliati possono richiedere molta meno elettricità o corrente.

PULIZIA

- Prima di effettuare la pulizia staccare sempre la spina.
- Usare la spatola per svuotare la ciotola.
- Per pulire il rullo servirsi del lato della spatola.
- Dopo l'uso pulire la macchina. È spesso sufficiente usare un panno umido e, se necessario, un po' di detersivo per piatti.
- Non adoperare detersivi forti o abrasivi.
- La ciotola in acciaio inox, il rullo, il gancio, la spatola sono lavabili in lavastoviglie.
- La ciotola trasparente per le fruste è lavabile in lavastoviglie. Le fruste vanno lavate a mano. La ciotola in metallo per le fruste è lavabile in lavastoviglie, dopo aver rimosso l'anello di gomma inferiore.
- Lo spremiagrumi è lavabile in lavastoviglie.
- Per pulire con facilità il frullatore, riempirlo con acqua calda e un po' di detersivo per piatti. Farlo funzionare per alcuni secondi e poi risciacquare.
- Il tritacarne e relativi accessori vanno lavati a mano per evitare che si macchino.
- Asciugare accuratamente i dischi forati e lubrificarli con olio da cucina.
- Lavare il tagliaverdure e i suoi tamburi in lavastoviglie.
- Pulire con un panno o con una spazzola il macina cereali.
- Pulire il rullo con una spazzola a setole fini o un panno morbido. Il rullo non deve mai essere lavato con acqua o immerso nell'acqua, poiché in tal modo potrebbe arrugginire.
- Lavare la gelatiera a mano.

CONSERVARE LE PRESENTI ISTRUZIONI.

www.ankarsrum.com visitare per maggiori informazioni.

PER VEDERE I VIDEO CON LE ISTRUZIONI, VISITA IL NOSTRO CANALE YOUTUBE SU: WWW.YOUTUBE.COM/ANKARSRUMASSISTENT



VEILIGHEIDSINSTRUCTIES

Lees alle instructies voordat u de Assistent Original® gebruikt, om onjuist gebruik of onnodig risico op ongelukken te voorkomen. Alleen originele accessoires voor de Assistent Original® mogen worden gebruikt. Bewaar deze instructies, ze moeten altijd bij de machine worden meegeleverd als u deze verkoopt of aan iemand anders geeft.

INSTALLATIE EN ONDERHOUD

- Deze machine is bedoeld voor normaal huishoudelijk gebruik in overeenstemming met deze instructies.
- Niet bedoeld voor commercieel gebruik.
- Gebruik de machine of accessoires nooit als deze beschadigd zijn. Probeer de machine nooit zelf te repareren. Dit kan leiden tot lichamelijk letsel en beschadiging van het artikel. Breng een beschadigde machine naar een erkende reparateur voor reparatie. Schade die ontstaat als gevolg van de bovenstaande punten valt niet onder de garantie.
- De machine moet tijdens het gebruik op een platte, stabiele ondergrond staan.

VEILIGHEID

- **Dit apparaat mag niet door kinderen worden gebruikt. Houd het apparaat en het snoer buiten bereik van kinderen.**
- **Dit apparaat mag worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar als er toezicht wordt gehouden of als ze zijn geïnstrueerd over het op een veilige manier gebruiken van het apparaat en het gevaar ervan begrijpen. Kinderen mogen het apparaat niet schoonmaken en onderhoud eraan plegen tenzij ze 8 jaar of ouder zijn en er toezicht wordt gehouden. Houd het apparaat en het snoer buiten bereik van kinderen jonger dan 8 jaar.**
- Dit apparaat mag worden gebruikt door personen met verminderde fysieke, zintuiglijke of mentale vermogens of gebrek aan ervaring en kennis, als er toezicht wordt gehouden of als ze zijn geïnstrueerd over het op een veilige manier gebruiken van het apparaat en het gevaar ervan begrijpen.
- Kinderen mogen niet met de apparatuur spelen.
- Kinderen moeten worden gecontroleerd om te zorgen dat ze niet met dit product spelen. Laat kinderen nooit alleen wanneer de machine draait.
- Vermijd contact met de bewegende delen wanneer de machine draait.
- Gebruik geen accessoires die niet volledig in elkaar zijn gezet of die niet voor deze machine bedoeld zijn.
- Plaats nooit uw handen of vreemde voorwerpen in de machine of in de accessoires wanneer de machine draait. U kunt verwondingen aan uw handen oplopen en de machine en de accessoires kunnen worden beschadigd.
- Sommige onderdelen zijn scherp, zoals de messen van de mixer, de trommel van de groentesnijder en het mes van de gehaktmolen. Wees voorzichtig bij het gebruiken en schoonmaken. Berg deze onderdelen zodanig op dat kinderen er niet bij kunnen.
- **De blender mag nooit worden aangezet wanneer het deksel niet op zijn plaats zit. Houd altijd uw hand op het deksel wanneer het apparaat is ingeschakeld. U kunt een schraper gebruiken om de blender te legen en schoon te maken, maar dit mag alleen gebeuren wanneer de blender is uitgeschakeld.**
- Gebruik de blender niet voor warme vloeistoffen.
- Gebruik nooit uw vingers om voedsel van de machine of accessoires te schrapen terwijl het apparaat is ingeschakeld. Dit kan leiden tot snijwonden.
- Controleer de machine en accessoires voor gebruik altijd op de aanwezigheid van vreemde voorwerpen.
- Haal het snoer uit het stopcontact wanneer het apparaat niet in gebruik is en tijdens het schoonmaken, of wanneer u accessoires installeert of verwijdert. Trek aan de stekker, niet aan het snoer.
- Controleer of het snoer niet is beschadigd, bijvoorbeeld door scherpe randen of warme oppervlakken.
- De machine mag niet in water worden ondergedompeld. Dit kan tot kortsluiting leiden, wat levensgevaarlijk kan zijn.
- Niet buitenshuis gebruiken.
- Laat het snoer niet over de rand van de tafel of het aanrecht hangen.

AFDANKEN

- Neem contact op met uw gemeente om te weten te komen waar u uw machine

heen kunt brengen als u deze wilt afdanken.

UITPAKKEN

- Controleer of de machine compleet is wanneer u deze uitpakt en of alle onderdelen aanwezig zijn.
- Transportschade moet direct gemeld worden (binnen 7 dagen) aan de winkel of de vervoerder die verantwoordelijk is voor het transport. Als er onderdelen beschadigd zijn, moet dit direct aan de verkoper worden gemeld.

GEBRUIK VAN DE ASSISTENT ORIGINAL® VOORDAT U DE MACHINE VOOR DE EERSTE KEER GEBRUIKT

- Alle onderdelen die in contact komen met voedsel, met de hand afwassen.

START/STOP

- Steek de stekker in het stopcontact. Wanneer de machine niet in gebruik is moet de stekker altijd uit het stopcontact worden gehaald.
- Start de machine door de timerknop naar de positie On te draaien voor continu gebruik of naar de gewenste tijd, van 1 tot 12 minuten.
- Stop de machine of onderbreek een ingestelde tijd door de knop weer naar de positie Off te draaien.
- Gebruik de snelheidsknop om de snelheid van de kom aan te passen, tussen 40 en 140 omwentelingen per minuut.
- In de beschrijvingen van de verschillende accessoires vindt u de aanbevolen snelheid.
- De machine kan op het maximale vermogen gebruikt worden, maar voor de meeste aanbevolen hulpstukken is het verstandiger om minder vermogen te gebruiken.

REINIGEN

- Haal altijd de stekker uit het stopcontact voordat u de machine gaat schoonmaken.
- Gebruik de deegschrapper om de kom leeg te maken.
- Gebruik de zijkant van de deegschrapper om de roller schoon te maken.
- Veeg de machine na gebruik af. Gewoonlijk volstaat een vochtige doek, indien nodig met wat afwasmiddel.
- Gebruik geen krachtige of schurende reinigingsmiddelen.
- De roestvrijstalen mengkom, de roller, de deeghaak, het mes en de schraper zijn vaatwasserbestendig.
- De plastic kom voor de dubbele klopper is vaatwasserbestendig. De kloppers moeten met de hand worden afgewassen. De metalen kom voor de kloppers is vaatwasmachinebestendig, na verwijdering van de rubberen ring aan de onderkant.
- De citruspers is vaatwasserbestendig.
- De blender kan het beste schoongemaakt worden door deze te vullen met warm water en wat afwasmiddel. Schakel het apparaat gedurende een paar seconden in en spoel uit.
- De gehaktmolen en bijbehorende accessoires moeten met de hand afgewassen worden om verkleuring te voorkomen.
- Het mes en de schijven moeten zorgvuldig worden afgedroogd en ingesmeerd met een beetje kookolie.
- De groentesnijder en bijbehorende trommels zijn vaatwasserbestendig. De graanmolen en vlokkenmolen hoeven alleen schoongeveegd en geborsteld te worden.
- Reinig het opzetstuk voor pasta met een fijne borstel of een zachte doek. De roller mag nooit worden afgewassen of in water worden ondergedompeld, hierdoor kan deze gaan roesten.
- Was de ijsmachine met de hand.

BEWAAR DEZE INSTRUCTIES.

Bezoek www.ankarsrum.com voor meer informatie.

VOOR HET BEKIJKEN VAN INSTRUCTIEVIDEO'S BEZOEKT U ONS YOUTUBE-KANAAL OP: WWW.YOUTUBE.COM/ANKARSRUMASSISTENT



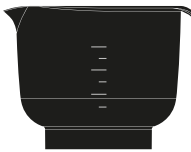
CLEANING // REINIGUNG // LAVAGE // LIMPIEZA
// PULIZIA // AFWAS

>> BASIC PACKAGE

STAINLESS
STEEL BOWL
Schüssel
Cuve
Bol de acero
Ciotola d'acciaio
Mengkom



BEATER BOWL
Rührschüssel
Bol de mélange
Bol de plástico
Ciotola trasparente
Beslagkom

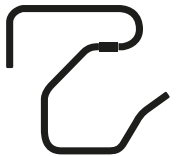


BOWL COVER
Deckel
Couvercle
Tapa de plástico para el bol
Coperchio
Deksel voor fermenteren



For better rising // für eine bessere Fermentation // pour une
meilleure levée // para una mejor fermentación
// per una migliore fermentazione // voor betere fermentatie

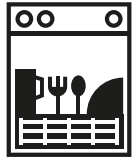
DOUGH HOOK
Knethaken
Crochet à pâte
Gancho
Gancio per impastare
Deeghaak



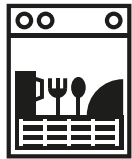
DRIVE SHAFT
Antriebswelle
Tige
Eje para las varillas
Gancio per ciotola
Aandrijfas



DOUGH ROLLER
Teigroller
Rouleau à pâte
Rodillo
Rullo per impastare
Deegroller



DOUGH KNIFE
Teigabstreifer
Racloir à pâte
Rasqueta separadora
Spatola per impastare
Deegmes



SPATULA
Spatula
Spatule
Rasqueta para limpiar
Spatola
Spatel

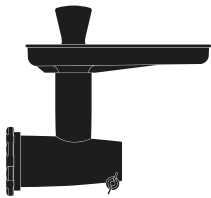


DOUBLE BEATERS
Planeten Schlagwerk
Double batteur
Juego de varillas para
montar y mezclar
Set fruste
Dubbele klopper

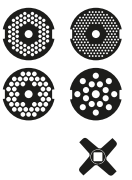


>> ACCESSORIES // ZUBEHÖR // ACCESSOIRES // ACCESORIOS //
ACCESSORI // ACCESSOIRES

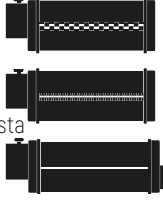
MINCER
Fleischwolf
Hachoir
Picadora
Tritacarne
Vleesmolen



HOLE DISCS AND KNIFE
Lochscheiben und Messer
Plaques de disques et couteau
Discos de agujero y cuchilla
Dischi forati e coltello
Gatenschijven en mes



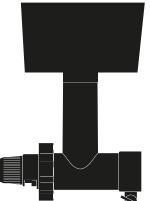
PASTA ROLLERS
Pastawalze
Laminoir et rouleau à pâtes
Rodillos y cortadores para la pasta
Tirapasta e tagliapasta
Pastarollers



BLENDER
Mixeraufsatz
Blender
Batidora
Frullatore
Blender



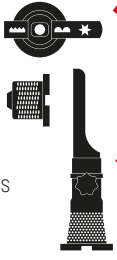
GRAIN MILL
Getreide- und Kaffeemühle
Moulin à grains
Molinillo
Macina cereali
Graanmolen



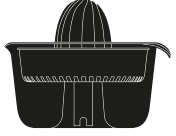
ICE CREAM MAKER
Ice Cream Maker
Sorbetière
Heladera
Gelatiera
Ijsmachine



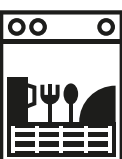
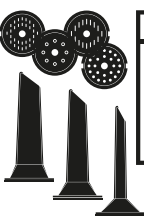
GRATER, STRAINER
AND COOKIE PRESS
Reibe-, Passier-
und Spritzgebäckvorsatz
Râpe, passoire et presse à biscuits
Rallador, trituradora y prensa de galletas
Grattugia, colino e presso per biscotti
Rasp, zeef en koekjespersers



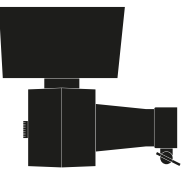
CITRUS PRESS
Zitruspresse
Presse-agrumes
Exprimidor
Spremiagrumi
Citruspers



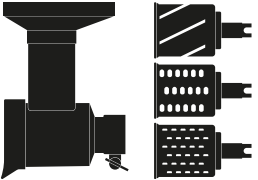
PASTA DISCS AND SAUSAGE HORNS
Pastascheiben und Wurstfüllaufsätze
Disques à pâtes et embouts à saucisses
Embudos para embutido
Dischi per pasta e corni per salsiccia
Pastaschijven en worstvultrechters



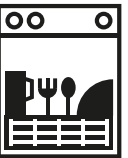
FLAKE MILL
Flockenquetsche
Moulin à céréales
Molino de copos
Fioccatrice
Vlokkenmolen

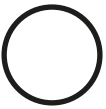


VEGETABLE
CUTTER & DRUMS
Gemüseschneider
Coupe-légumes
Cortador de verduras
Tagliaverdure
Groenteschaaf en -rasp



BEATER BOWL IN METAL
Edelstahl-Rührschüssel
Bol de mélange en inox
Bol batidor de metal
Ciotola in metallo per le fruste
Metalen kom voor kloppers







DOUGH ROLLER

- Dough roller

Teigroller

Rouleau à pâte

Rodillo

Rullo per impastare

Deegroller
- Dough knife

Teigabstreifer

Racloir à pâte

Rasqueta separadora

Spatola per impastare

Deegmes
- Spatula

Spatel

Spatule

Rasqueta para limpiar

Spatola

Spatel
- Bowl

Edelstahlschüssel

Cuve

Bol de acero

Ciotola d'acciaio

Mengkom
- Bowl cover for better rising

Deckel für eine bessere Fermentation

Couvercle pour une meilleure fermentation

Tapa de plástico para una mejor fermentación

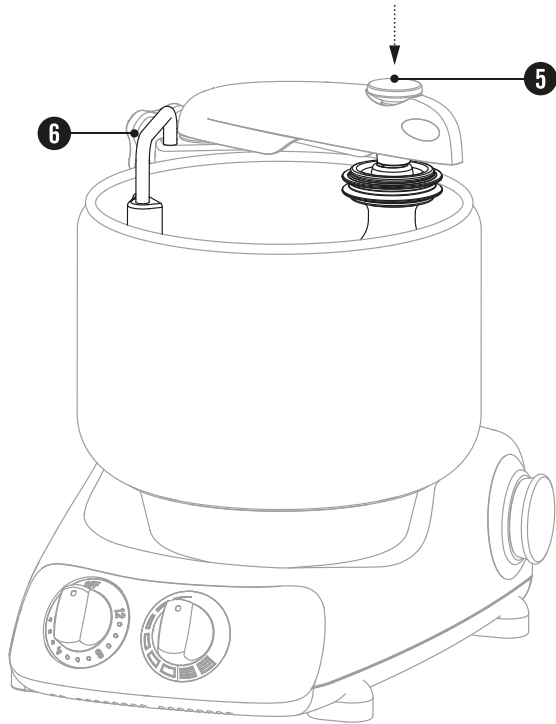
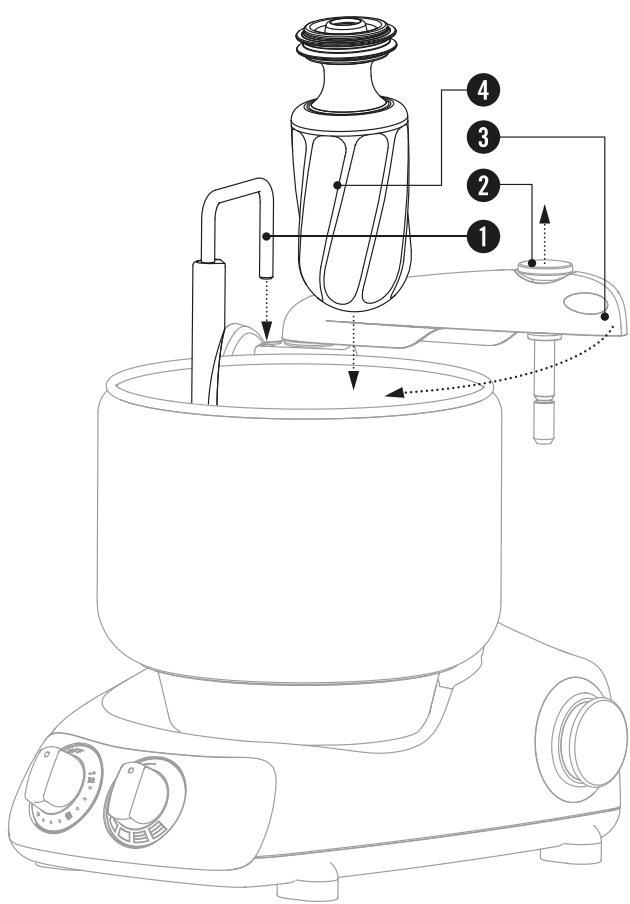
Coperchio per una migliore fermentazione

Deksel voor fermenteren



max 7 l
max 7,4 qt

max 5 kg
max 11 lb



Video!



bit.ly/dough-roller



ENGLISH DOUGH ROLLER

Assembly

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

Use | Always use the dough knife with the roller when you are baking. The roller should go as close to the edge of the 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.

DEUTSCH TEIGROLLER

Zusammenbau

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

Verwendung | Bei der Verarbeitung von Teig der Teigroller stets in Verbindung mit dem Teigabstreifer einsetzen. Der Teigroller 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 | Der Teigroller kann in der Spülmaschine gereinigt werden.

FRANÇAIS ROULEAU À PÂTE

Montage

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

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 cuve 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

1. Fije la rasqueta separadora en el pequeño orificio.
- 2-3. Levante el eje hacia el brazo y lleve el brazo hacia el centro del bol.
- 4-5. Ubique el rodillo debajo del brazo y baje el eje al rodillo.
6. Fije el brazo 2 a 4 cm del borde del bol.

Uso | Al cocinar, utilice siempre la rasqueta separadora junto con el rodillo. El rodillo debe pasar lo más cercano al borde del bol 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 PER IMPASTARE

Montaggio

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

Uso | Per qualsiasi impasto, usare la spatola per impastare sempre insieme al rullo. Il rullo dovrebbe girare il più possibile vicino al bordo della ciotola, ma non tanto da portare l'impasto a salire 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.

NEDERLANDS DEEGROLLER

Montage

1. Zet het deegmes vast in het kleine gat van de armbevestiging.
- 2-3. Trek de pin naar boven in de arm en beweeg de arm naar het midden van de mengkom.
- 4-5. Plaats de roller onder de arm en duw de pin in de roller.
6. Zet de arm 2-4 cm van de rand van de mengkom vast.

Gebruik | Gebruik altijd het deegmes in combinatie met de roller wanneer u iets bakt. De roller moet zo dicht mogelijk langs de rand van de mengkom gaan, maar niet zo dichtbij dat het deeg te hoog wordt opgestuwd.

Voeg alle vloeistof toe en voeg vervolgens de bloem beetje bij beetje toe.

Reinigen | De roller is vaatwasserbestendig.



DOUGH HOOK

- Dough hook

Knethaken

Crouchet à pâte

Gancho

Gancio per impastare

Deeghaak
- Dough knife

Teigabstreifer

Racloir à pâte

Rasqueta separadora

Spatola per impastare

Deegmes
- Spatula

Spatel

Spatule

Rasqueta para limpiar

Spatola

Spatel
- Bowl

Edelstahlschüssel

Cuve

Bol de acero

Ciotola d'acciaio

Mengkom
- Bowl cover for better rising

Deckel für eine bessere Fermentation

Couvercle pour une meilleure fermentation

Tapa de plástico para una mejor fermentación

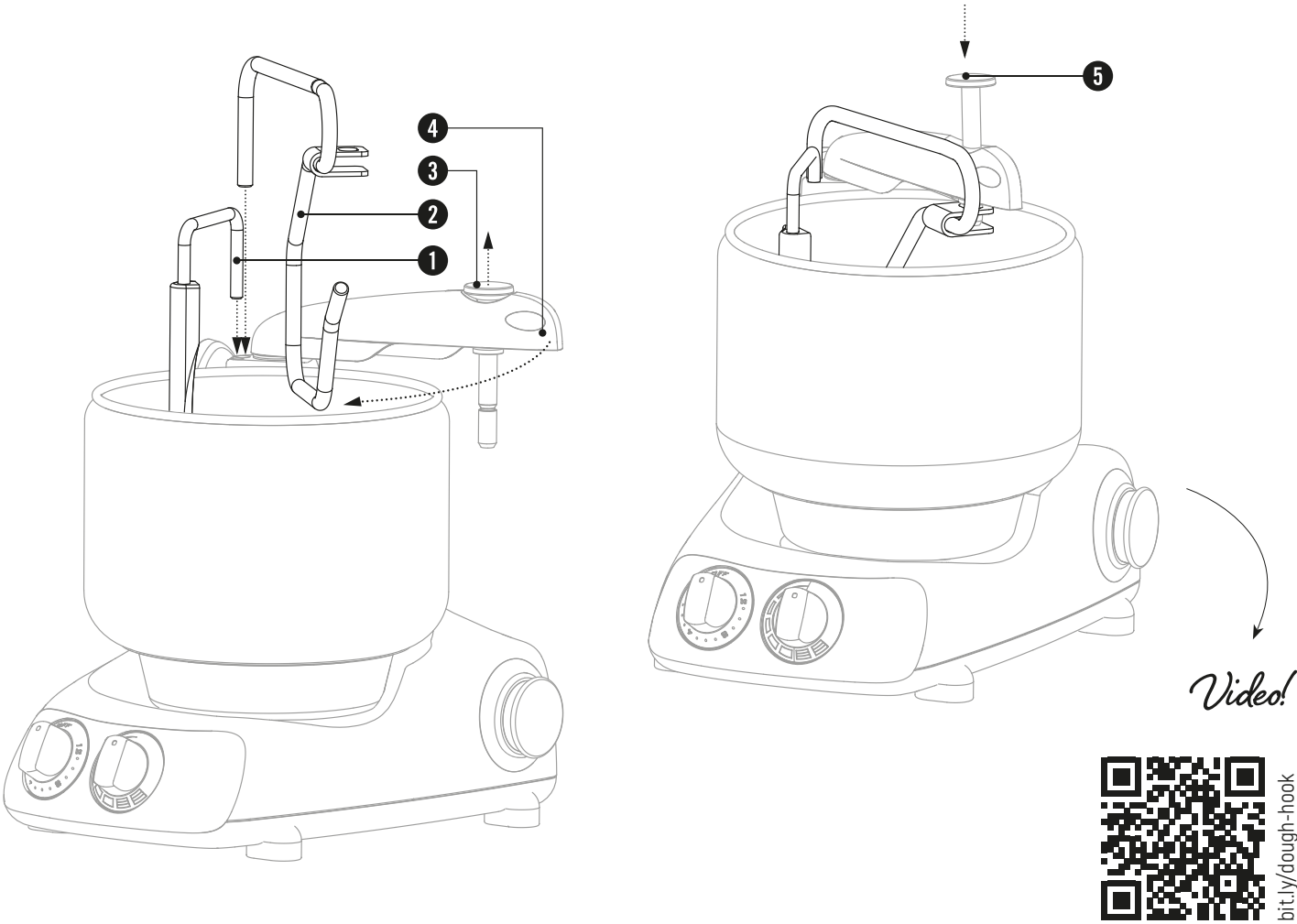
Coperchio per una migliore fermentazione

Deksel voor fermenteren



max 7 l
max 7,4 qt

max 5 kg
max 11 lb



ENGLISH DOUGH HOOK

Assembly | There is a risk of crushing injuries between the rotating bowl and the dough hook. Never stick your hands or any external objects into the bowl while the machine is running.

- Secure the dough knife in the small hole at the arm mounting.
- Fix the dough hook in the arm mounting.
5. The distance between the bottom of the bowl and the hook should be 4-5 mm to avoid damage to the bowl. Change the height if necessary by adjusting the screw in the arm attachment using a screwdriver. Attach the dough hook by bringing the arm over the dough hook and pressing the pin into the hole in the dough hook.

Use | Use the dough hook with wheat bread doughs and slack bread doughs with 1-1.5 litres of liquid ingredients. Start the machine at low speed.

Cleaning | The dough hook is dishwasher safe.

DEUTSCH KNETHAKEN

Zusammenbau | Zwischen der sich drehenden Schüssel und dem Knethaken besteht Verletzungsgefahr durch Einklemmen. Achten Sie darauf, dass Hände oder Gegenstände bei laufender Maschine nicht in die Schüssel geraten.

- Den Teigabstreifer in der kleinen Öffnung am Fuß des Rührarms befestigen.
- Befestigen Sie den Knethaken in der Öffnung.
5. Der Abstand zwischen Schüsselboden und Haken muss 4-5 mm betragen, um die Beschädigung der Schüssel zu verhindern. Bei Bedarf können Sie die Höhe durch Justieren der Schraube am befestigten Arm mit einem Schraubendreher verändern. Fixieren Sie den Knethaken, indem Sie den Arm über den Knethaken führen und den Stift in die Öffnung im Knethaken drücken.

Verwendung | Der Teighaken eignet sich für Hefeteige und lockere Brotteige mit 1-1,5 Liter Flüssigkeit. Die Maschine mit niedriger Geschwindigkeit einschalten.

Reinigung | Der Knethaken ist spülmaschinenfest.

FRANÇAIS CROCHET À PÂTE

Montage | Il y a un risque de blessure par pincement entre le cuve rotatif et le crochet à pâte. N'introduisez jamais vos mains ou d'autres objets dans le cuve quand l'appareil est en marche.

- Fixez le racloir à pâte dans le petit trou à côté de la fixation du bras.
- Fixez le crochet à pâte dans le trou prévu à cet effet.
5. La distance entre le fond du cuve et le crochet doit être 4 à 5 mm afin d'éviter d'endommager le cuve. Si nécessaire, ajustez la hauteur en tournant la vis placée sur le bras à l'aide d'un tournevis. Fixez le crochet à pâte en plaçant le bras dessus, positionnez ensuite la cheville dans le trou.

Utilisation | Utilisez le crochet pour les pâtes de pain blanc et d'autres pâtes légères, ou pour des pâtes plus lourdes contenant 1 à 1,5 litres d'ingrédients liquides. Démarrez l'appareil à vitesse lente. En préparant des pâtes plus lourdes, ajoutez d'abord une petite quantité de farine et faites travailler avant d'ajouter le reste.

Nettoyage | La crochet est lavable en lave-vaisselle.

ESPAÑOL GANCHO

Montaje | Existe el riesgo de lesiones por aplastamiento entre el bol giratorio y el gancho. No meta nunca las manos ni ningún objeto extraño en el bol durante el funcionamiento de la máquina.

- Fije el la rasqueta separadora en el pequeño orificio.
- Encaje el gancho en el conector.
5. La distancia entre el fondo del bol y el gancho debe ser de 4-5 mm para evitar que el bol sufra daños. Si es necesario, cambie la altura ajustando el tornillo situado en el accesorio del brazo con un destornillador. Acople el gancho colocando el brazo sobre el gancho y encajando a presión la clavija en el orificio del gancho.

Uso | Utilice el gancho para masas de pan de trigo y otras masas de pan con 1 a 1,5 litros de ingredientes líquidos. Ponga la máquina en marcha a baja velocidad.

Limpieza | El gancho es apto para el lavavajillas.

ITALIANO GANCIO PER IMPASTARE

Montaggio | Esiste il rischio che si verifichino infortuni dovuti allo schiacciamento tra ciotola rotante e gancio per impastare. Mai introdurre le mani od oggetti estranei nella ciotola quando la macchina è in funzione.

- Fissare la spatola per impastare nel foro piccolo presso l'attacco del braccio.
- Fissare il gancio nell'attacco.
5. La distanza tra il fondo della ciotola e il gancio deve essere di 4-5 mm per evitare danni alla ciotola. Se necessario, variare l'altezza regolando la vite presente sul braccio di supporto con un cacciavite. Attaccare il gancio portando il braccio sul gancio e premendo il perno all'interno del foro presente nel gancio.

Uso | Usare il gancio per gli impasti di pane bianco e gli impasti liquidi di pane rustico con apporto di 1-1,5 litri di liquido. Avviare la macchina a bassa velocità.

Pulizia | Il gancio è lavabile in lavastoviglie.

NEDERLANDS DEEGHAAK

Montage | Er is een risico op beknelling tussen de roterende kom en de deeghaak. Plaats nooit uw handen of vreemde voorwerpen in de kom terwijl de machine draait.

- Zet het deegmes vast in het kleine gat van de armbevestiging.
- Bevestig de deeghaak in de armbevestiging.
5. De afstand tussen de onderkant van de kom en de haak moet 4-5 mm zijn om schade aan de kom te voorkomen. Indien nodig kunt u de hoogte wijzigen door de schroef in de armbevestiging met een schroevendraaier te verstellen. Bevestig de deeghaak door de arm over de deeghaak te plaatsen en de pin in het gat van de deeghaak te drukken.

Gebruik | Gebruik de deeghaak voor tarwebrooddeeg en slappere brooddegen met 1-1,5 liter vloeibare ingrediënten. Zet de machine om te beginnen op een lage snelheid.

Reinigen | De deeghaak is vaatwasserbestendig.



THE DOUGH ROLLER OR THE DOUGH HOOK – WHICH ONE TO USE WHEN?

TEIGROLLE ODER KNETHAKEN – WELCHE WÄHLEN UND WANN? // **ROULEAU À PÂTE OU CROCHET À PÂTE** – LEQUEL UTILISER QUAND? // **EL RODILLO O EL GANCHO** – ¿CUÁL USAR CUÁNDO? // **IL RULLO O IL GANCIO PER IMPASTARE** – QUALE USARE E QUANDO? // **DEEGROLLER OF DEEGHAAK** – WELKE WANNEER TE GEBRUIKEN?

>> ENGLISH **DOUGH ROLLER AND DOUGH HOOK**

Tips and Inspiration
You can choose between the dough roller and the dough hook. Either way, you should also use the dough knife, which scrapes the inside of the bowl. When you make dough in Ankarsrum Assistent Original, always add the liquid first, regardless of the recipe. Then add dry ingredients.

Dough Roller
» Use when making buns or firmer doughs with butter. Can also be used for big batches of cookie dough.
» Initially, let the dough roller rest against the edge of the bowl while you dissolve the yeast and start adding ingredients. Work at low speed, and when you see that the dough starts to move up along the inside of the bowl, lock the dough roller 3/4" to 2" (2-4 cm) from the edge. The position of the roller may need to be adjusted during kneading for best results.

Dough Hook
» Use when making a large and heavy dough with high hydration, for example sourdough or ciabatta.
» Assemble the dough hook, without locking the arm. After flour is added, center the dough hook and lock it in that position.
» Adjust the position of the dough hook if needed. Remember to add flour gradually, not all at once. It is important to keep the dough from getting too dry when you use the hook.

>> DEUTSCH **TEIGROLLE UND KNETHAKEN**

Tipps und Inspiration
Sie haben die Wahl zwischen Teigrolle und Knethaken. Das Teigmesser, welches den Teig vom inneren Schüsselrand schabt, wird immer verwendet. Wenn Sie den Teig in der Ankarsrum Assistent Original herstellen, sollten Sie immer zuerst die Flüssigkeit hinzufügen. Unabhängig vom Rezept. Dann fügen Sie die trockenen Zutaten hinzu.

Teigrolle
» Für die Herstellung von Brötchen oder festeren Teigen mit Butter geeignet. Kann auch für große Mengen Plätzchenteig verwendet werden.
» Lassen Sie die Teigrolle zunächst am Rand der Schüssel ruhen, während Sie die Hefe und die ersten Zutaten hinzufügen. Arbeiten Sie mit niedriger Geschwindigkeit. Wenn Sie sehen, dass sich der Teig an der Innenseite der Schüssel nach oben zu bewegen beginnt, arretieren Sie die Teigrolle 2-4 cm vom Rand entfernt. Die Position der Teigrolle muss möglicherweise während des Knetens angepasst werden, um beste Ergebnisse zu erzielen.

Knethaken
» Zur Herstellung eines großen und schweren Teigs mit hohem Feuchtigkeitsgehalt geeignet.

» Montieren Sie den Knethaken, aber verriegeln Sie den Arm nicht. Wenn Mehl hinzugefügt wird, zentrieren Sie den Knethaken und arretieren Sie ihn in dieser Position.
» Gegebenenfalls mit der Position des Knethakens arbeiten. Achten Sie darauf, dass Sie nicht das gesamte Mehl auf einmal einarbeiten. Es ist wichtig, dass der Teig nicht zu trocken wird, wenn Sie den Haken verwenden.

>> FRANÇAIS **ROULEAU À PÂTE ET CROCHET À PÂTE**

Conseils et inspiration
Vous pouvez choisir entre un rouleau à pâte ou un crochet à pâte. Le couteau à pâte qui racle l'intérieur du cuve est toujours utilisé. Lorsque vous faites de la pâte dans Ankarsrum Assistent Original, vous devez toujours ajouter le liquide en premier. Peu importe la recette. Ajoutez ensuite les ingrédients secs.

Rouleau à pâte
» À utiliser pour faire des petits pains ou des pâtes plus fermes avec du beurre. Peut également être utilisé pour de gros lots de pâte à biscuits.
» Dans un premier temps, laissez le rouleau à pâte reposer contre le bord du cuve pendant que vous dissolvez la levure et commencez à ajouter les ingrédients. Travaillez à basse vitesse et lorsque vous voyez que la pâte commence à remonter le long des parois du cuve, verrouillez le rouleau à pâte à 2-4 cm du bord. La position du rouleau peut devoir être ajustée pendant le pétrissage pour de meilleurs résultats.

Crochet à pâte
» À utiliser lors de la fabrication d'une grande quantité de pâte et lourde avec une hydratation élevée.
» Assemblez le crochet à pâte mais ne verrouillez pas le bras. Lorsque la farine est ajoutée, centrez le crochet à pâte et verrouillez-le dans cette position.
» Travaillez avec la position du crochet à pâte si nécessaire. N'oubliez pas de ne pas ajouter toute la farine d'un coup. Il est important que la pâte ne sèche pas trop lorsque vous utilisez le crochet.

>> ESPAÑOL **RODILLO Y GANCHO**

Consejos e inspiración
Puede elegir entre un rodillo o un gancho. Siempre se utiliza la rasqueta separadora que raspa el interior del bol. Cuando haga masa en Ankarsrum Assistent Original siempre debe añadir el líquido primero, da igual cuál sea la receta. Añada a continuación los ingredientes secos.

Rodillo
» Úselo cuando haga bollos o masas más firmes con mantequilla. También se puede usar para grandes lotes de masa para galletas.
» En un primer momento, deje que el rodillo descanse contra el borde del bol mientras disuelve la levadura y comienza a añadir

ingredientes. Trabaje a baja velocidad, y cuando vea que la masa comienza a moverse hacia arriba a lo largo del interior del bol, bloquee el rodillo de 2-4 cm del borde. Para obtener unos resultados óptimos, puede que tenga que ajustar la posición del rodillo durante el amasado.

Gancho
» Úselo cuando haga una masa grande y pesada con alta hidratación.
» Monte el gancho pero no bloquee el brazo. Cuando se añade harina, centre el gancho y bloquéelo en esa posición.
» Trabaje con la posición del gancho, si es necesario. Recuerde no añadir toda la harina de golpe. Es importante que la masa no se seque demasiado cuando utilice el gancho.

>> ITALIANO **RULLO E GANCIO PER IMPASTARE**

Suggerimenti e ispirazione
É possibile scegliere tra il rullo e il gancio per impastare. E usare con entrambi la spatola per raschiare l'interno della ciotola. Quando si prepara l'impasto in Ankarsrum Assistent Original, versare sempre prima il liquido, indipendentemente dalla ricetta. Quindi aggiungere gli ingredienti secchi.

Rullo
» Utilizzare quando si preparano panini o impasti con burro. Può anche essere utilizzato per grandi quantità di pasta per biscotti.
» Inizialmente, lasciare lavorare il rullo contro il bordo della ciotola mentre si scioglie il lievito e si inizia ad aggiungere gli ingredienti. Lavorare a bassa velocità, e quando l'impasto inizia a muoversi lungo l'interno della ciotola, bloccare il rullo a 2-4 cm dal bordo. Potrebbe essere necessario che la posizione del rullo sia regolata durante l'impasto per ottenere i migliori risultati.

Gancio
» Utilizzare quando si prepara un impasto di quantità maggiore con elevata idratazione, per esempio un impasto con lievito madre.
» Montare il gancio per impastare, senza bloccare il braccio. Dopo aver aggiunto la farina, centrare il gancio per impastare e bloccarlo in quella posizione.
» Se necessario, regolare la posizione del gancio. Ricordarsi di aggiungere farina gradualmente, non tutta in una volta. È importante non far asciugare troppo l'impasto quando si utilizza il gancio.

>> NEDERLANDS **DEEGROLLER & DEEGHAAK**

Tips en inspiratie
U kunt kiezen tussen de deegroller en de deeghaak. Allebei worden altijd gebruikt in combinatie met het deegmes, dat de binnenkant van de kom schraapt. Wanneer u deeg maakt in Ankarsrum Assistent Original, voeg dan altijd eerst de vloeistof toe, ongeacht het recept. Voeg vervolgens de droge ingrediënten toe.

FIND RECIPES AND MORE IN THE RECIPE BOOK

Mehr Rezepte finden in unserem Rezeptbuch
Trouvez des recettes et plus encore dans le livre de recettes
Encuentre recetas y mucho más en el recetario
Trova ricette e altro ancora nel ricettario
Vind recepten en meer in het receptenboek

Deegroller
» Gebruik deze bij het maken van broodjes of stevig deeg met boter. Kan ook worden gebruikt voor grote partijen koekjesdeeg.
» Laat de deegroller eerst tegen de rand van de kom rusten terwijl u de gist oplost en ingrediënten toevoegt. Werk op lage snelheid en als u ziet dat het deeg langs de binnenkant van de kom omhoog begint te bewegen, vergrendelt u de deegroller 2-4 cm van de rand. De positie van de roller moet mogelijk worden aangepast tijdens het kneden voor het beste resultaat.

Deeghaak
» Gebruik deze bij het maken van een groot en zwaar deeg met een hoge hydratatie, bijvoorbeeld zuurdesem of ciabatta
» Monteer de deeghaak, zonder de arm te vergrendelen. Nadat de bloem is toegevoegd, centreert u de deeghaak en vergrendelt u deze in die positie.
» Pas indien nodig de positie van de deeghaak aan. Vergeet u niet om bloem geleidelijk toe te voegen, dus niet allemaal tegelijk. Het is belangrijk om te voorkomen dat het deeg te droog wordt wanneer u de haak gebruikt.

SCAN FOR MORE INSPIRATION AND GUIDELINES

Scannen für mehr Inspiration und Guidelines
Scannez pour plus d'inspiration et de conseils
Busque más inspiración y pautas
Scansiona per ulteriori ispirazioni e le guide all'utilizzo
Scan voor meer inspiratie en aanwijzingen



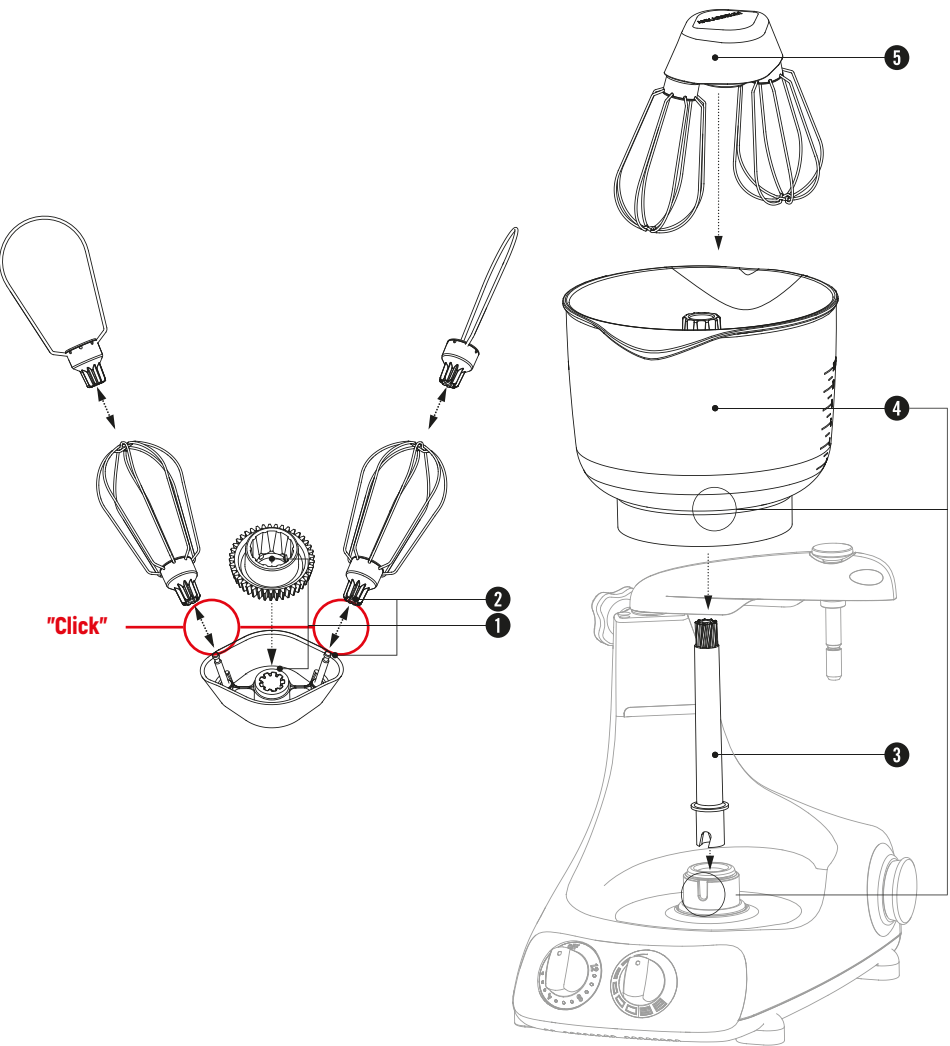
DOUBLE BEATER

- Balloon whisks
Schneebeesen
Batteur double
Varillas para montar
Fruste a palloncino
Dubbele klopper
- Cookie whisks
Rührbesen
Fouets à gâteau
Varillas para mezclar
Fruste a foglia
Deegklopper
- Drive shaft
Antriebswelle
Tige
Eje para las varillas
Gancio per ciotola
Aandrijfás
- Beater bowl
Rührschüssel
Bol de mélange
Bol de plástico
Ciotola trasparente
Beslagkom
- Bowl cover
Deckel
Couvercle
Tapa de plástico para el bol
Coperchio
Deksel

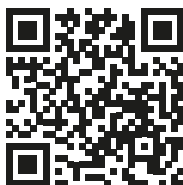


max 3,5 l
max 3,7 qt

max 1 kg
max 2 lb



Video!



bit.ly/balloon-whisks



bit.ly/cookie-whisks



ENGLISH DOUBLE BEATER

Assembly

- Place the gearwheel with the small opening downwards against the beater head.
- Fit the balloon whisks or cookie whisks on the metal pin by pushing them in place. **Make sure there is a "click" confirming they have been fitted properly.** To remove the whisks, pull them out.
- Place the driveshaft on to the drive socket on the machine.
- Place the beater bowl over the driveshaft and turn the bowl slightly until it settles in place.
- Place the whisks on the driveshaft.

Use | The balloon whisks are intended for whisking 100-800 ml (3.5-27 oz.) cream, 2-20 egg whites, 0.5-2.5 litres (0.5-2.5 quarts) pancake batter or 1-3 batches of sponge mix. The cookie whisks are intended for pastry, e.g. short crust pastry, small quantities of pie pastry or for icing/frosting. **Always use room temperature butter with both the balloon whisks and the cookie whisks.**

Cleaning | Wash the whisks by hand. The beater bowl is dishwasher safe.

DEUTSCH PLANETEN-SCHLAGWERK

Zusammenbau

- Setzen Sie das Zahnrad mit der kleinen Öffnung nach unten gegen den Kopf.
- Setzen Sie die Ballonschneebeesen oder Keksschneebeesen auf den Metallstift, indem Sie sie eindrücken. **Vergewissern Sie sich, dass ein "Klick" zu hören ist, der bestätigt, dass sie richtig aufgesetzt wurden.** Die Schneebeesen können Sie entfernen, indem Sie sie herausziehen.
- Setzen Sie die Antriebswelle auf die Antriebsbuchse an der Maschine.
- Setzen Sie die Rührschüssel über die Antriebswelle auf die Maschine, wobei Sie darauf achten müssen, dass die Schüssel auf der Maschine fest sitzt.
- Setzen Sie die Quirle auf die Antriebswelle.

Verwendung | Mit dem Schneebeesen können Sie 100-800 ml Sahne, 2-20 Eiweiße, 0,5-2,5 Liter Pfannkuchenteig oder 1-3 Portionen Biskuitteig aufschlagen. **Mit dem Rührbesen** können Sie Gebäck, z. B. Mürbeteig, kleine Mengen Pastetenteig oder auch Zuckerguss herstellen vorgesehen. **Bei Verwendung des Planeten-Schlagwerks Butter stets in Zimmertemperatur zugeben.**

Reinigung | Spülen Sie die Schneebeesen von Hand. Die Rührschüssel ist spülmaschinenfest.

FRANÇAIS BATTEUR DOUBLE

Montage

- Placez la roue dentée avec la petite ouverture vers le bas contre la tête du batteur.
- Placez les fouets ballons ou les fouets à gâteau sur l'axe métallique en les poussant pour qu'ils soient en place. **Assurez-vous qu'il y ait un "clic" confirmant qu'ils soient correctement fixés.** Pour retirer les fouets, tirez-les.
- Placez la tige sur l'axe d'entraînement central de la machine.
- Placez le bol de mélange sur la tige de la machine, en veillant à ce que le bol soit bien positionné correctement sur la machine.
- Placez la tête du batteur avec les fouets sur le bol.

Utilisation | Le batteur double a la capacité de monter 10 à 80 cl de crème liquide, 2 à 20 blancs d'œuf, 0,5 à 2,5 litres de pâte à crêpe ou 1 à 3 préparations pour génoise. **Les fouets à gâteau** sont adaptés pour des pâtes à gâteau, des pâtes brisées ou pour des petites quantités de pâte à tarte, ou pour des préparations de glaçage. **Utilisez toujours du beurre à température ambiante avec les fouets doubles et les fouets à gâteau.**

Nettoyage | Lavez les fouets à la main. Le bol de mélange peut être lavé en lave-vaisselle.

ESPAÑOL VARILLAS

Montaje

- Coloque la rueda dentada con la pequeña abertura hacia abajo contra la cabeza del las varillas.
- Coloque las varillas para montar o las varillas para mezclar en el pasador de metal empujándolos en su lugar. **Asegúrese de que haya un "clic" que confirme que se han ajustado correctamente.** Para quitar las varillas, sáquelas.
- Coloque el eje de transmisión en la base de transmisión de la máquina.
- Coloque el bol de plástico sobre el eje de transmisión y gire ligeramente el bol hasta que se asiente en su lugar.
- Coloque las varillas en el eje de transmisión.

Uso | Las varillas para montar están diseñados para batir 100-800 ml de nata, 2-20 claras de huevo, 0,5-2,5 litros de masa de tortitas o 1-3 hornadas de bizcocho. **Las varillas para mezclar** están diseñados para pasta de repostería, por ejemplo, pasta quebradiza, pequeñas cantidades de masa de tartas o para glaseados/coberturas. **Utilice siempre mantequilla a temperatura ambiente con las varillas.**

Limpieza | Lave las varillas a mano. El bol de plástico es apto para el lavavajillas.

ITALIANO SBATTITORE DOPPIO

Montaggio

- Posizionare la ruota dentata con la piccola apertura verso il basso contro la testa della frusta.
- Montare una delle fruste sul perno metallico spingendole in posizione. **Assicurati che ci sia un "clic" che confermi che è stata montata correttamente.** Per rimuovere la frusta, estrarla.
- Posizionare il gancio per ciotola sulla presa di azionamento sulla macchina.
- Posizionare la ciotola trasparente sul gancio e ruotare leggermente la ciotola fino a quando non si deposita in posizione.
- Posizionare la frusta sul gancio.

Uso | Le fruste a palloncino vanno impiegate per sbattere 100-800 ml di panna, 2-20 albumi, 0,5-2,5 litri di preparato per pancake o 1-3 buste di preparato liquido per pan di Spagna. **Le fruste a foglia** vanno impiegate per la preparazione di pasta per dolci, per esempio la pasta frolla, per piccole quantità di pasta per torte o per la glassa. **Usare sempre burro a temperatura ambiente con le fruste a foglia o per la pasta frolla.**

Pulizia | Lavare le fruste a mano. La ciotola è lavabile in lavastoviglie.

NEDERLANDS DUBBELE KLOPPER

Montage

- Plaats het tandwiel met de kleine opening naar beneden tegen de klopperkop.
- Plaats de ballonkloppers of koekjeskloppers op de metalen pin door ze op hun plaats te duwen. **Zorg ervoor dat er een "klik" is die bevestigt dat ze goed zijn gemonteerd.** Om de kloppers te verwijderen, trek ze eruit.
- Plaats de aandrijfás op de aansluiting van de machine.
- Plaats de mengkom over de aandrijfás op de machine, zorg ervoor dat de kom op de machine goed vastzit.
- Plaats de gardes op de aandrijfás.

Gebruik | De ballonklopper is bedoeld voor het kloppen van 100-800 ml slagroom, 2-20 eiwitten, 0,5-2,5 liter pannenkoekenbeslag of 1-3 ladingen cakebeslag. **De deegklopper** is bedoeld voor gebak, bijv. kruimeldeeg, kleine hoeveelheden taartdeeg of glazuur. **Gebruik altijd boter op kamertemperatuur als u de dubbele kloppers en deegkloppers gebruikt.**

Reinigen | Was de kloppers met de hand. De beslagkom is vaatwasserbestendig.



THE BALLOON WHISKS OR THE COOKIE WHISKS – WHICH ONE TO USE WHEN?

SCHNEEBESEN ODER RÜHRBESEN – WELCHE WÄHLEN UND WANN? // FOUETS DOUBLES OU FOUETS

À GÂTEAU – LEQUEL UTILISER QUAND? // VARILLAS PARA MONTAR O VARILLAS PARA MEZCLAR –

¿CUÁL USAR CUÁNDO? // LE FRUSTE A PALLONCINO O LE FRUSTE A FOGLIA – QUALE USARE E QUANDO? //

LE FRUSTE A PALLONCINO O LE FRUSTE A FOGLIA – QUALE USARE E QUANDO?

>> ENGLISH **DOUBLE BEATER SET**

Tips and Inspiration

The right whisks make a difference. Our balloon whisks create perfectly fluffy cream and meringues, and our cookie whisks make the tastiest cookies and crispiest pastries you can imagine.

Balloon whisks – for batters and meringue

- » Perfect for making loose and fluffy batters, such as sponge cake, cake batter, pancake batter, meringue.
- » Start at low speed and increase gradually. If needed, use the bowl cover to prevent splashing.
- » The beater bowl can withstand heat and can handle all types of meringue.

Cookie whisks – for cookies, shortbread and frostings

- » Perfect for making shortbread, or frostings with room-temperature butter or cream cheese.
- » It is important to always use room temperature butter. If a recipe requires cold butter, we recommend using electric whisks with hooks instead.

>> DEUTSCH **PLANETENRÜHRWERK MIT SCHÜSSEL**

Tipps und Inspiration

Mit dem Ballonschneebeesen liegen Sie immer richtig, wenn es um perfekt fluffige Sahne und Baisers geht. Mit dem Keksschneebeesen wiederum machen Sie sowohl die leckersten Kekse als auch die knusprigsten Kuchen, die Sie sich vorstellen können.

Ballonschneebeesen für Rührteige und Baiser

- » Perfekt, wenn Sie lockere und fluffige Teige herstellen möchten, z. B. Biskuit, Tortenboden, Baiser, Pfannkuchenteig
- » Beginnen Sie mit einer niedrigen Geschwindigkeit und erhöhen Sie diese allmählich. Wenn Sie viel Teig haben, verwenden Sie den Deckel der Schüssel, damit es nicht spritzt.
- » Die Rührschüssel ist hitzebeständig und kann alle Arten von Baiser verquirlen.

Schneebeesen für Kekse, Zuckerguss und leckere Toppings

- » Ideal zum Backen von Mürbeteig, zum Herstellen von Kuchenteig oder zum Mischen von Toppings mit zimmerwarmer Butter oder Frischkäse.

- » Es ist wichtig, dass Sie immer zimmerwarme Butter verwenden. Wenn ein Rezept kühltschrankkalte Butter erfordert, empfehlen wir stattdessen die Verwendung eines elektrischen Schneebeesen mit Haken.

>> FRANÇAIS **ENSEMBLE DE BATTEURS DOUBLES**

Conseils et inspiration

Avec les fouets doubles, vous réussirez toujours à viser la crème et les meringues parfaitement moelleuses, et avec les fouets à gâteau, vous ferez à la fois les biscuits les plus croustillants et les pâtisseries les plus savoureuses que vous puissiez imaginer.

Fouets doubles - Fouetter pâtes & meringues

- » Parfait lorsque vous voulez faire des pâtes plus légères et moelleuses, par exemple une génoise, une base de gâteau, une meringue, une pâte à crêpes
- » Commencez à petite vitesse et augmentez progressivement. Si vous avez beaucoup de beurre, utilisez le couvercle du bol pour éviter les éclaboussures.
- » Le bol de mélange résiste à la chaleur et peut fouetter tous les types de meringues.

Fouets à gâteau - Mélanger des pâtes ou du glaçage / garniture

- » Parfait lorsque vous voulez faire des gâteaux sablés, faire de la pâte à tarte ou mélanger la garniture avec du beurre à température ambiante ou du fromage à la crème.
- » Il est important de toujours utiliser du beurre à température ambiante. Si une recette nécessite du beurre froid au réfrigérateur, nous vous recommandons d'utiliser à la place un fouet électrique avec crochets.

>> ESPAÑOL **JUEGO DE VARILLAS**

Consejos e inspiración

Con las varillas para montar siempre acertará a la hora de conseguir la crema y los merengues perfectamente esponjosos, y con las varillas para mezclar elaborará tanto las galletas más sabrosas como los pasteles más crujientes que se pueda imaginar.

Varillas para montar: bata masa y merengue

- » Perfectas cuando quiera hacer rebozados más sueltos y esponjosos, por ejemplo, bizcocho, base de bizcocho, merengue o masa de crepes.

- » Comience a baja velocidad y aumentela progresivamente. Si tiene mucha mantequilla, use la tapa del cuenco para evitar que salpique.
- » El bol de plástico puede soportar el calor y puede batir todo tipo de merengue.

Varillas para mezclar: haga galletas y mezcle glaseado/ coberturas

- » Perfectas cuando vaya a hornear pasteles de manteca, hacer masa de pastel o mezclar la cobertura con mantequilla a temperatura ambiente o queso para untar.
- » Es importante usar siempre la mantequilla a temperatura ambiente. Si una receta precisa mantequilla fría del frigorífico, recomendamos usar en su lugar una batidora eléctrica con ganchos.

>> ITALIANO **SET FRUSTE A FOGLIA**

Suggerimenti e ispirazione

Le fruste giuste fanno la differenza. Le fruste a palloncino montano panna e meringhe perfettamente soffici, e le fruste a foglia rendono i biscotti più gustosi e i pasticcini più croccanti di quanto si possa immaginare.

Fruste a palloncino – per impasti montati e meringa

- » Perfette per preparare impasti montati e soffici, come il pan di Spagna, impasti per torte, pancakes e meringhe.
- » Iniziare a bassa velocità e aumentare gradualmente. Se necessario, utilizzare il coperchio per evitare schizzi.
- » La ciotola trasparente può resistere al calore e può gestire tutti i tipi di meringa.

Fruste a foglia – per biscotti, frollini e glasse

- » Perfette per preparare frollini o biscotti, e farciture come creme al formaggio o al burro.
- » È importante utilizzare sempre burro a temperatura ambiente. Se una ricetta richiede burro freddo, si consiglia di utilizzare fruste elettriche con gancio.

>> NEDERLANDS **DUBBELE SET KLOPPERS**

Tips en inspiratie

De juiste garde maakt het verschil. De ballongarde creëert perfect luchtige room en meringues, en de deegklopper maakt de lekkerste koekjes en knapperigste gebakjes die u zich maar kunt voorstellen.

Ballongarde - voor beslag en meringue

- » Perfect voor het maken van losse en luchtige beslagen, zoals biscuit, cakebeslag, pannenkoekenbeslag, meringue

FIND RECIPES AND MORE IN THE RECIPE BOOK

Mehr Rezepte finden in unserem Rezeptbuch
Trouvez des recettes et plus encore dans le livre de recettes
Encuentre recetas y mucho más en el recetario
Trova ricette e altro ancora nel ricettario
Vind recepten en meer in het receptenboek

- » U begint op een lage snelheid en verhoogt deze geleidelijk. Gebruikt u indien nodig het deksel van de kom om spatten te voorkomen.
- » De mengkom is bestand tegen warmte en kan alle soorten meringue kloppen.

Deegklopper - voor koekjes en frostings

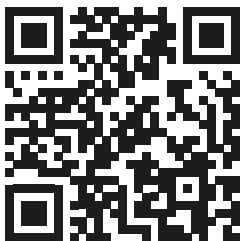
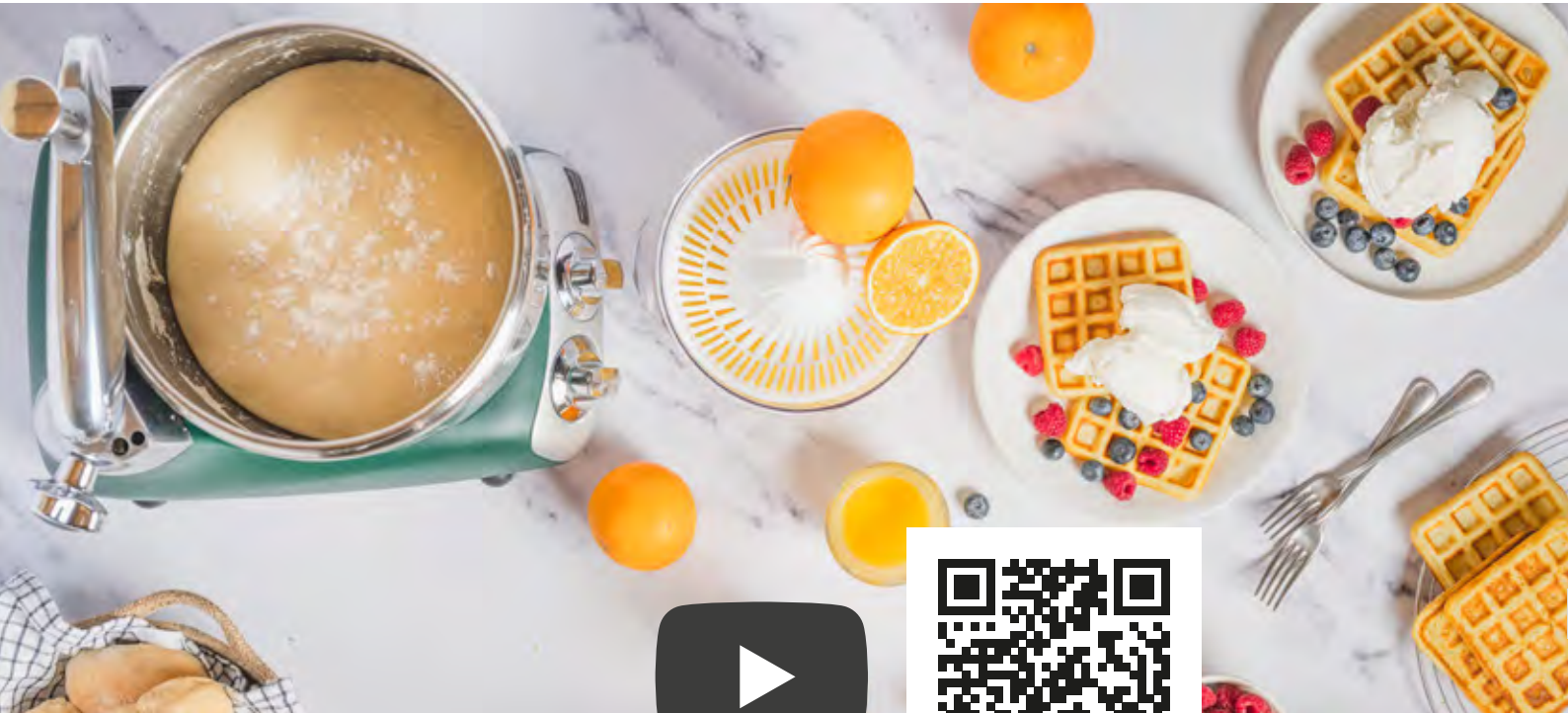
- » Perfect voor het maken van zandkoekjes, of glazuur op basis van boter op kamertemperatuur of roomkaas.
- » Het is belangrijk om altijd boter op kamertemperatuur te gebruiken. Als een recept koude boter vereist, raden we u aan om in plaats hiervan een elektrische garde met haken te gebruiken.

SCAN FOR MORE INSPIRATION AND GUIDELINES

Scannen für mehr Inspiration und Guidelines
Scannez pour plus d'inspiration et de conseils
Busque más inspiración y pautas
Scansiona per ulteriori ispirazioni e le guide all'utilizzo
Scan voor meer inspiratie en aanwijzingen



YOUTUBE



>> ENGLISH FOLLOW US ON YOUTUBE	>> FRANÇAIS SUIVEZ-NOUS SUR YOUTUBE	>> ITALIANO SEGUICI SU YOUTUBE
Find our Master Class on getting started with your machine, with instructional videos, inspiration and more, on our YouTube channel. Scan the QR-code to go directly to our YouTube.	Retrouvez notre Master Class sur la façon de bien commencer avec votre robot, des vidéos d'instructions, de l'inspiration et bien plus encore sur notre chaîne YouTube. Scannez le QR-code pour accéder directement à notre YouTube.	Trova la nostra Master Class per capire come iniziare ad usare la tua macchina, con video didattici, ispirazioni e molto altro, sul nostro canale YouTube. Scansiona il codice QR per andare direttamente al canale.
>> DEUTSCH FOLGEN SIE UNS AUF YOUTUBE	>> ESPAÑOL SÍGANOS EN YOUTUBE	>> NEDERLANDS VOLG ONS OP YOUTUBE
Auf unserem YouTube-Kanal finden Sie unsere Master Class über die ersten Schritte mit Ihrer Maschine, Anleitungsvideos, Inspiration und vieles mehr. Scannen Sie den QR-Code, um direkt zu unserem YouTube-Kanal zu gelangen.	Encuentre nuestra clase magistral sobre cómo comenzar con su máquina, videos instructivos, inspiración y mucho más en nuestro canal de YouTube. Escanee el código QR y vaya directamente a nuestro canal de YouTube.	U vindt onze Masterclass op ons YouTube-kanaal. Die gaat er over hoe u aan de slag gaat met uw machine, laat instructievideo's zien, geeft inspiratie en nog meer. U scant hiervoor de QR-code om direct naar onze YouTube-pagina te gaan.



>> ENGLISH WARRANTY REGISTRATION	>> FRANÇAIS ENREGISTREMENT DE LA GARANTIE	>> ITALIANO REGISTRAZIONE DELLA GARANZIA
Ankarsrum® Assistent Original has been an iconic Swedish design since 1940. The machine is built to last and has a 7-year warranty on the motor assembly. Scan the QR-code to register your machine.	Ankarsrum® Assistent Original est une conception suédoise depuis 1940. La machine est conçue pour durer et bénéficie d'une garantie de 7 ans sur le moteur. Scannez le code QR pour enregistrer votre machine.	Ankarsrum Assistent Original è un elemento iconico di Design svedese dal 1940. La macchina è costruita per durare nel tempo e ha una garanzia di 7 anni sul motore. Scansiona il codice QR per registrare la tua macchina.
>> DEUTSCH GARANTIE-REGISTRIERUNG	>> ESPAÑOL REGISTRO DE LA GARANTÍA	>> NEDERLANDS REGISTRATIE VOOR GARANTIE
Ankarsrum® Assistent Original ist ein schwedisches Design seit 1940. Die Maschine ist für eine lange Lebensdauer gebaut und hat eine 7-jährige Garantie auf den Motor. Scannen Sie den QR-Code, um Ihre Maschine zu registrieren.	Ankarsrum® Assistent Original es un diseño sueco desde 1940. La máquina está construida para durar y está cubierta por una garantía de siete años en el motor. Para registrar su máquina, escanee el código QR.	Ankarsrum® Assistent Original is al sinds 1940 een iconisch Zweeds designproduct. De machine is gebouwd om lang mee te gaan en heeft 7 jaar garantie op de motorassemblage. Scan de QR-code om uw machine te registreren.



FRUIT & VEGETABLES

Welcome to a colorful cuisine!

Your Ankarsrum Assistent Original makes it easy to boost your day with fruit and vegetables, whether you're a vegetarian or someone who simply loves fresh taste. You can grate, press, strain or cut vegetables, just the way you want them.

OBST UND GEMÜSE

Willkommen in einer gesunden Welt!
Mit dem Ankarsrum Assistent Original ist es ganz einfach, den Tag mit Obst und Gemüse zu bereichern und vegetarisch zu kochen. Sie können Gemüse raspeln, pressen, abseihen oder schneiden, ganz wie Sie es wünschen.

FRUITS & LÉGUMES

Bienvenue dans un monde coloré !
L'utilisation de votre Ankarsrum Assistent Original permet de booster facilement votre journée avec des fruits et légumes, et de cuisiner végétarien en général. Vous pouvez râper, presser, mixer ou couper les légumes, exactement comme vous le souhaitez.

FRUTAS Y VERDURAS

¡Bienvenido a un mundo de color!
Gracias al Ankarsrum Assistent Original, su día será mejor con frutas y verduras, y podrá cocinar comida vegetariana en general con más facilidad. Puede raspar, prensar, colar o cortar verduras, tal y como las desee.

FRUTTA & VERDURA

Benvenuti in una cucina piena di colori!
Con Ankarsrum Assistent Original puoi migliorare la tua giornata assumendo frutta e verdura fresca, sia che tu sia vegetariano o che ami semplicemente gli ingredienti freschi. Puoi grattugiare, pressare, filtrare o tagliare le verdure, proprio come le desideri.

FRUIT & GROENTEN

Welkom bij de kleurrijke keuken!
Uw Ankarsrum Assistent Original maakt het gemakkelijk om uw dag een boost te geven met groenten en fruit, of u nu vegetariër bent of iemand die gewoon van verse smaak houdt. U kunt groenten raspen, persen, zeven of snijden, precies zoals u dat wilt.



SCAN FOR MORE INSPIRATION AND GUIDELINES

Scannen für mehr Inspiration und Guidelines.

Scannez pour plus d'inspiration et de conseils.

Busque más inspiración y pautas.

Scansiona per ulteriori ispirazioni e le guide all'utilizzo.

Scan voor meer inspiratie en aanwijzingen.



FOOD & POSSIBILITIES

Welcome to a creative cuisine!

Up your cooking game with the Ankarsrum Assistent Original. You can make your own pasta, grind your own burgers or bake delicious, restaurant-quality pizza.

GESUNDES ESSEN & DIE MÖGLICHKEITEN

Willkommen in einer kreativen Welt! Mit dem Ankarsrum Assistent Original ist es ganz einfach, Ihre Lieblings Speisen zuzubereiten. Sie können Ihre eigene Pasta zubereiten, Ihre eigenen Burger herstellen oder köstliche Pizza in Restaurantqualität backen.

ALIMENTATION & POSSIBILITÉS

Bienvenue dans un monde créatif ! L'utilisation de votre Ankarsrum Assistent Original facilite la préparation de vos aliments préférés. Vous pouvez faire vos propres pâtes, hacher vos propres hamburgers ou façonner de délicieuses pizzas de qualité restaurant.

COMIDA Y POSIBILIDADES

¡Bienvenido a un mundo creativo! Gracias a Ankarsrum Assistent Original, podrá cocinar su comida favorita con más facilidad. Podrá cocinar su propia pasta, picar la carne de sus propias hamburguesas u hornear una deliciosa pizza que le sabrá tan buena como en un restaurante.

CIBO & POSSIBILITÀ

Benvenuti in una cucina creativa! Migliora la tua cucina con l'Ankarsrum Assistent Original. Puoi preparare la pasta, macinare i tuoi hamburger o cuocere deliziose pizze con qualità da ristorante.

KOKEN MET MOGELIJKHEDEN

Welkom in de creatieve keuken! Verbeter uw kookkunsten met de Ankarsrum Assistent Original. U kunt uw eigen pasta maken, uw eigen hamburgers malen of heerlijke pizza's van restaurantkwaliteit bakken.



MORE INSPIRATION
AT ANKARSRUM.COM

Lassen Sie sich inspirieren auf ankarsrum.com

Trouvez plus d'inspiration sur ankarsrum.com

Encuentre más inspiración en ankarsrum.com

Ancora più ispirazione su ankarsrum.com

Meer inspiratie op ankarsrum.com



Read the safety instructions before use
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
Lees de veiligheidsinstructies voor gebruik

DESSERTS & FUN

Welcome to a playful cuisine!

Whatever the occasion, your Ankarsrum Assistant Original makes it easy to create the perfect dessert. Make your own lemon sorbet on a hot summer day, or a delicious apple pie for your family and friends.

DESSERTS & SPASS

Willkommen in einer fantasievollen Welt! Mit Ihrem Ankarsrum Assistant Original können Sie ganz einfach Ihr Lieblingsdessert für jede Gelegenheit zubereiten. Machen Sie Ihr eigenes Zitronensorbet an einem heißen Sommertag, einen köstlichen Apfelkuchen oder ein festliches Eis für Ihre Freunde.

DESSERTS & PLAISIR

Bienvenue dans un monde ludique ! L'utilisation de votre Ankarsrum Assistant Original facilite la préparation de votre dessert préféré pour chaque occasion. Réalisez votre propre sorbet au citron par une chaude journée d'été, une délicieuse tarte aux pommes ou une glace festive pour vos amis.

POSTRES Y DIVERSIÓN

¡Bienvenido a un mundo de diversión! Gracias al Ankarsrum Assistant Original, podrá elaborar su postre favorito para cada ocasión con más facilidad. Haga su propio sorbete de limón en un caluroso día de verano, un delicioso pastel de manzana o un helado festivo para sus amigos.

DOLCI & DIVERTIMENTO

Benvenuti in una cucina giocosa! Qualunque sia l'occasione, la tua Ankarsrum Assistant Original rende semplice preparare il dessert perfetto. Prepara il tuo sorbetto al limone in una calda giornata estiva o una deliziosa torta di mele per la tua famiglia e i tuoi amici.

DESSERTS & PLEZIER

Welkom in de speelse keuken! Wat de gelegenheid ook is, uw Ankarsrum Assistant Original maakt het gemakkelijk om het perfecte dessert te creëren. U maakt uw eigen citroensorbet op een warme zomerdag, of een heerlijke appeltaart voor uw familie en vrienden.



MORE INSPIRATION
AT ANKARSRUM.COM

Mehr Inspiration auf ankarsrum.com

Trouvez plus d'inspiration sur ankarsrum.com

Encuentre más inspiración en ankarsrum.com

Altre idee su ankarsrum.com

Vind meer inspiratie op ankarsrum.com

Read the safety instructions before use
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
Lees de veiligheidsinstructies voor gebruik

MORE INSPIRATION
AT [ANKARSRUM.COM](https://ankarsrum.com)

Mehr Inspiration auf ankarsrum.com

Trouvez plus d'inspiration sur
ankarsrum.com

Encuentre más inspiración en
ankarsrum.com

Altre idee su ankarsrum.com

Meer inspiratie op ankarsrum.com

FIND RECIPES AND MORE IN THE RECIPE BOOK

Mehr Rezepte finden in unserem
Rezeptbuch

Trouvez des recettes et plus encore
dans le livre de recettes

Encuentre recetas y mucho más en
el recetario

Trova ricette e altro ancora nel
ricettario

Vind recepten en meer in het
receptenboek

ANKARSRUM®

MADE IN SWEDEN
SINCE 1940.



MORE INFORMATION: WWW.ANKARSRUM.COM

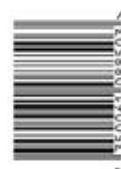
Mehr Informationen: www.ankarsrum.com

Plus d'informations: www.ankarsrum.com

Más información: www.ankarsrum.com

Altre idee: www.ankarsrum.com

Mehr informatie: www.ankarsrum.com



7

350061-088503

1062 Rev2