

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



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
Istruzioni per la pulizia
Afwasvoorschriften 10

DOUGH ROLLER

Teigroller
Rouleau à pâte
Rodillo
Rullo per impastare
Deegroller 12

DOUGH HOOK

Knethaken
Crochet à pâte
Gancho
Gancio per impastare
Deeghaak 14

DOUBLE BEATER SET

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

  22

LEARN MORE / INSPIRATION

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



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. Remove beaters from mixer before washing.
- c) This appliance is not intended for use by persons 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.



The machine and its accessories should not be used by children. Keep the machine, its accessories, and its cord out of reach from children. Children should not play with the machine and its accessories.



- 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/](http://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.
- j) Do not place on or near a hot gas or electric burner or in a heated oven.
- l) Always attach plug to appliance and check that the control is OFF before plugging cord into wall outlet. To disconnect, turn the control OFF, then remove plug from wall outlet.

- m) Do not use appliance for other than intended use.

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.
- Always operate the blender with its lid in place as indicated in the instructions.**
- Keep hands and utensils, other than the tamper provided, out of container while blending to reduce the risk of severe injury to persons or damage to the blender. The cover must remain in place when using the tamper through the cover opening. A scraper may be used but must be used only when the blender is not running.**
- Do not blend hot liquids.**



- For the mincer and vegetable cutter: Never feed food by hand. Always use food pusher.
- Never use fingers to scrape food from the machine or accessories. 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.
- Never use foreign objects in the machine or its accessories.

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.





SICHERHEITSHINWEISE

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

Beim Gebrauch elektrischer Maschinen sind stets grundlegende Sicherheitsmaßnahmen zu beachten, unter anderem die folgenden:



- a) Lesen Sie alle Anweisungen sorgfältig.
- b) Um das Risiko eines elektrischen Schlags zu vermeiden, die Küchenmaschine nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen.
- c) Diese Küchenmaschine ist nicht für Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und Kenntnis bestimmt, es sei denn, sie werden von einer für ihre Sicherheit verantwortlichen Person beaufsichtigt und in die Nutzung der Küchenmaschine eingewiesen.
Die Küchenmaschine und ihr Zubehör dürfen nicht von Kindern benutzt werden. Halten Sie die Küchenmaschine, ihr Zubehör und das Netzkabel außerhalb der Reichweite von Kindern. Kinder dürfen nicht mit der Küchenmaschine oder dem Zubehör spielen.



- d) Schalten Sie die Küchenmaschine AUS und ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose, wenn sie nicht in Gebrauch ist, sowie vor dem Zusammenbau, dem Auseinanderbauen oder der Reinigung. Ziehen Sie immer am Stecker, nie am Kabel.
- e) **Vermeiden Sie den Kontakt mit beweglichen Teilen. Halten Sie Hände, Haare, Kleidung sowie Spatel und andere Utensilien während des Betriebs von den Rührwerken fern, um das Verletzungsrisiko oder eine Beschädigung der Küchenmaschine zu vermeiden.**



- f) Betreiben Sie die Küchenmaschine nicht mit beschädigtem Kabel oder Stecker oder nach Fehlfunktionen, Sturz oder sonstiger Beschädigung. Wenden Sie sich zur Prüfung, Reparatur oder Einstellung an den Hersteller oder einen autorisierten Händler.
DEUTSCHLAND: www.ankarsrum.de/policies/contact-information
www.ankarsrum.com/distributors/
- g) Die Verwendung von Zubehör, das nicht vom Hersteller empfohlen oder verkauft wurde, kann zu Brand, Stromschlag oder Verletzungen führen.
- h) Nicht im Freien verwenden.
- i) Lassen Sie das Kabel nicht über Tisch- oder Arbeitsplattenränder hängen.
- k) **BEWAHREN SIE DIESE ANWEISUNGEN AUF**

INSTALLATION UND WARTUNG

- Diese Küchenmaschine ist für den normalen Gebrauch in Privathaushalten und entsprechend dieser Anleitung vorgesehen.
- Sie ist nicht für den gewerblichen Einsatz bestimmt.
- Verwenden Sie niemals eine beschädigte Küchenmaschine oder Zubehör. Versuchen Sie nie, die Küchenmaschine selbst zu reparieren – dies kann zu Verletzungen und Schäden führen. Bringen Sie die Küchenmaschine zu einem autorisierten Servicepartner. Schäden, die durch Nichtbeachtung dieser Punkte entstehen, sind nicht von der Garantie abgedeckt.
- Die Küchenmaschine muss bei Gebrauch auf einer flachen, stabilen Oberfläche stehen.

SICHERHEIT



- Verwenden Sie kein Zubehör, das nicht vollständig montiert ist oder nicht für diese Küchenmaschine vorgesehen ist.
- Einige Teile sind scharfkantig, z. B. die Mixer-Klingen, die Trommeln des Gemüseschneiders und das Messer des Fleischwolfs. Gehen Sie beim Reinigen und Handhaben vorsichtig vor. Bewahren Sie diese Teile außerhalb der Reichweite von Kindern auf.
- **Betreiben Sie den Mixer immer mit aufgesetztem Deckel, wie in der Anleitung beschrieben.**
- **Fassen Sie niemals in den Mixbehälter, solange dieser auf der Küchenmaschine sitzt.**



- **Der Stößel darf nur verwendet werden, wenn der Mixer ausgeschaltet ist – z. B. zum Herunterschieben von Lebensmitteln, Entleeren oder Reinigen. Keine heißen Flüssigkeiten mixen.**
- Verwenden Sie niemals die Finger, um Lebensmittel von der Küchenmaschine oder dem Zubehör zu kratzen – es besteht Verletzungsgefahr.
- Überprüfen Sie stets die Küchenmaschine und das Zubehör vor der Verwendung auf das Vorhandensein von Fremdkörpern.
- Stellen Sie sicher, dass das Anschlusskabel nicht beschädigt wurde, zum Beispiel



Read the safety instructions before use
Lesen Sie die Sicherheitshinweise vor Gebrauch
Lire les consignes de sécurité avant utilisation



- durch scharfe Kanten oder heiße Oberflächen.
- Verwenden Sie niemals Fremdkörper in der Küchenmaschine oder im Zubehör.

ENTSORGUNG

- Wenden Sie sich an Ihre örtliche Gemeinde, um Informationen zur fachgerechten Entsorgung Ihrer Küchenmaschine zu erhalten.

AUSPACKEN

- Überprüfen Sie beim Auspacken, ob die Küchenmaschine vollständig ist und alle Teile enthalten sind.
- Transportschäden müssen umgehend (innerhalb von 7 Tagen) dem Händler oder dem Transportunternehmen gemeldet werden. Beschädigte Teile sind dem Verkäufer unverzüglich zu melden.

ANWENDUNG DER ASSISTENT ORIGINAL®

VOR DER ERSTEN INBETRIEBNAHME

- Waschen Sie alle Teile, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, von Hand, bevor Sie die Küchenmaschine das erste Mal benutzen.

START/STOP

- Stecken Sie den Netzstecker ein. Wenn die Küchenmaschine nicht in Gebrauch ist, sollte der Stecker stets aus der Steckdose gezogen werden.
- Starten Sie die Küchenmaschine, indem Sie den Timer-Drehknopf für den Dauerbetrieb auf die Position „Ein“ oder auf die gewünschte Zeit von 1 bis 12 Minuten stellen.
- Um die Küchenmaschine zu stoppen oder den Timer zu unterbrechen, drehen Sie den Drehknopf auf die Position „Aus“.
- Mit dem Geschwindigkeitsregler können Sie die Geschwindigkeit der Schüssel einstellen: zwischen 40 und 190 Umdrehungen pro Minute bei 120V-Küchenmaschinen und zwischen 40 und 140 Umdrehungen pro Minute bei 230V-Küchenmaschinen.
- In der Anleitung des jeweiligen Zubehörs finden Sie Empfehlungen für die passende Geschwindigkeit.
- Die Küchenmaschine nutzt bei Bedarf die maximale Leistung, jedoch benötigt das meiste empfohlene Zubehör deutlich weniger Strom oder Leistung.



REINIGUNG

- Ziehen Sie stets den Stecker vor dem Reinigen der Küchenmaschine.
- Verwenden Sie den Teigschaber, um die Schüssel zu entleeren.
- Mit der Seite des Teigspachtels kann auch der Teigroller gereinigt werden.
- Wischen Sie die Küchenmaschine nach dem Gebrauch ab. In der Regel reicht ein feuchtes Tuch, gegebenenfalls mit etwas Spülmittel.
- Verwenden Sie keine aggressiven oder scheuernden Reinigungsmittel.
- Edelstahlschüssel, Teigroller, Teigabstreifer, Teigspachtel sind spülmaschinengeeignet.
- Die Rührschüssel ist spülmaschinengeeignet. Die Schnee- und Rührbesen müssen per Hand gespült werden.
- Die Zitruspresse ist spülmaschinengeeignet.
- Der Mixer lässt sich am besten reinigen, indem Sie ihn mit warmem Wasser und etwas Spülmittel füllen. Lassen Sie ihn einige Sekunden laufen und spülen Sie ihn anschließend aus.
- Der Fleischwolf und sein Zubehör müssen per Hand gereinigt werden, um Verfärbungen zu vermeiden.
- Das Messer und die Lochscheiben sollten sorgfältig getrocknet und mit etwas Speiseöl eingefettet werden.
- Der Gemüseschneider und seine Trommeln sind spülmaschinengeeignet.
- Die Getreidemühle und Flockenquetsche sollten nur abgewischt und ausgebürstet werden.
- Die Pastawalzen mit einem feinen Pinsel oder weichen Tuch reinigen.

Die Pastawalze dürfen niemals gewaschen oder in Wasser getaucht werden, da sie sonst rosten können.

Besuchen Sie www.ankarsrum.com für weitere Informationen.

UM SICH ANLEITUNGSVIDEOS ANZUSEHEN, BESUCHEN SIE UNSEREN YOUTUBE-KANAL UNTER: WWW.YOUTUBE.COM/ANKARSRUMASSISTENT

Lea las instrucciones de seguridad antes de usar
Leggere le istruzioni di sicurezza prima dell'uso
Lees de veiligheidsinstructies voor gebruik



PRESCRIPTIONS DE SÉCURITÉ

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

Lors de l'utilisation d'appareils électriques, des précautions de sécurité élémentaires doivent toujours être respectées, notamment les suivantes :



- a) Lire attentivement toutes les instructions.
- b) Pour éviter tout risque de choc électrique, ne pas plonger l'appareil dans l'eau ni dans tout autre liquide. Retirer les fouets du bol de mélange avant le lavage.
- c) Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou manquant d'expérience et de connaissances, sauf si elles sont étroitement surveillées et formées à son utilisation par une personne responsable de leur sécurité
L'appareil et ses accessoires ne doivent pas être utilisés par des enfants. Gardez l'appareil, ses accessoires et son cordon hors de portée des enfants. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil et ses accessoires.



- d) Éteindre l'appareil, puis le débrancher de la prise lorsqu'il n'est pas utilisé, avant de monter ou de démonter des accessoires et avant de le nettoyer. Pour débrancher, saisir la fiche et tirer de la prise. Ne jamais tirer sur le cordon d'alimentation.



- e) **Éviter tout contact avec les pièces mobiles. Tenir les mains, les cheveux, les vêtements, ainsi que les spatules et autres ustensiles éloignés des fouets pendant leur fonctionnement afin de réduire les risques de blessures ou d'endommagement du batteur.**



- f) Ne pas utiliser l'appareil si le cordon ou la fiche sont endommagés, si l'appareil présente un dysfonctionnement, est tombé ou a été endommagé de quelque manière que ce soit. Contacter le service client du fabricant pour obtenir des informations sur l'inspection, la réparation ou le réglage.
www.ankarsrum.com/distributors



- g) L'utilisation d'accessoires non recommandés ou non vendus par le fabricant peut provoquer un incendie, une électrocution ou des blessures.
- h) Ne pas utiliser à l'extérieur.
- i) Ne pas laisser le cordon pendre du bord d'une table ou d'un plan de travail.
- j) Ne pas placer l'appareil sur ou à proximité d'une plaque de cuisson à gaz ou électrique chaude, ni dans un four chaud.
- l) Brancher toujours la fiche sur l'appareil et vérifier que le bouton de commande est sur OFF avant de brancher le cordon sur une prise murale. Pour débrancher l'appareil, l'éteindre, puis débrancher la fiche de la prise murale.
- m) Ne pas utiliser l'appareil à d'autres fins que celles prévues.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

INSTALLATION ET ENTRETIEN

- Cet appareil est destiné à un usage domestique normal et conformément aux présentes instructions.
- Il n'est pas destiné à un usage commercial.
- Ne jamais utiliser un appareil ou des accessoires endommagés. Ne jamais essayer de réparer l'appareil vous-même. Cela pourrait entraîner des blessures et endommager l'appareil. Confier tout appareil endommagé à un réparateur agréé. Tout dommage résultant des points ci-dessus n'est pas couvert par la garantie.
- L'appareil doit être posé sur une surface plane et stable pendant son utilisation.

SÉCURITÉ

- Ne pas utiliser d'accessoires non assemblés ou non prévus pour cet appareil.
- Certaines pièces sont tranchantes, comme les couteaux du blender, les tambours du coupe-légumes et le couteau du hachoir. Soyez prudent lors de la manipulation et du nettoyage. Ranger ces accessoires hors de portée des enfants.
- **Toujours utiliser le blender avec son couvercle en place, comme indiqué dans les instructions.**
- **Garder les mains et les ustensiles, autres que le poussoir fourni, hors du récipient pendant le mixage afin de réduire les risques de blessures graves ou d'endommagement du blender. Le couvercle doit rester en place lorsque vous utilisez le pilon par son ouverture. Une spatule peut**



Read the safety instructions before use
Lesen Sie die Sicherheitshinweise vor Gebrauch
Lire les consignes de sécurité avant utilisation



être utilisée, mais uniquement lorsque le blender est à l'arrêt.



- **Ne pas mixer de liquides chauds.**
- Pour le hachoir et le coupe-légumes : Ne jamais introduire les aliments à la main. Toujours utiliser le poussoir.
- Ne jamais utiliser les doigts pour racler les aliments de l'appareil ou des accessoires. Vous risqueriez de vous couper.
- Toujours vérifier l'appareil et les accessoires avant utilisation pour vous assurer qu'ils ne contiennent pas de corps étrangers.
- S'assurer que le cordon de raccordement n'ait pas été endommagé, par exemple par des bords tranchants ou des surfaces chaudes.
- Ne jamais utiliser d'objets étrangers dans la machine ou ses accessoires.



DESTRUCTION

- Contacter votre municipalité pour savoir où déposer votre machine.

DÉBALLAGE

- Vérifier que la machine est complète et que toutes les pièces sont présentes.
- Tout dommage dû au transport doit être signalé immédiatement (dans les 7 jours) au magasin ou à la société responsable du transport. Les pièces endommagées doivent être immédiatement signalées au vendeur.

UTILISATION DE L'ASSISTENT ORIGINAL®

AVANT D'UTILISER LA MACHINE POUR LA PREMIÈRE FOIS

- Laver à la main toutes les pièces en contact avec les aliments.



DÉMARRAGE/ARRÊT

- Brancher l'appareil. Le débrancher lorsqu'il n'est pas utilisé.
- Démarrer l'appareil en tournant le bouton de la minuterie sur la position Marche pour un fonctionnement continu ou sur la durée souhaitée (1 à 12 minutes).
- Arrêter l'appareil ou interrompre une durée définie en ramenant le bouton sur Arrêt.
- Utiliser le bouton de vitesse pour régler la vitesse du bol entre 40 et 190 tours par minute pour les appareils 120 V et 40 à 140 tours par minute pour les appareils 230 V.
- La description des différents accessoires indique une vitesse adaptée à chacun d'eux.
- Le robot consomme son énergie maximale, mais la plupart des accessoires recommandés peuvent consommer beaucoup moins d'énergie ou de courant.



NETTOYAGE

- Toujours débrancher l'appareil avant de le nettoyer.
- Utiliser la spatule pour vider le bol.
- Utiliser le côté de la spatule pour nettoyer le rouleau.
- Essuyer l'appareil après utilisation. Un chiffon humide suffit généralement, avec un peu de liquide vaisselle si nécessaire.
- Ne pas utiliser de nettoyeurs agressifs ou abrasifs.
- Le bol, le rouleau, le racloir et la spatule passent au lave-vaisselle.
- Le bol du double batteur passe au lave-vaisselle. Les fouets doivent être lavés à la main.
- Le presse-agrumes passe au lave-vaisselle.
- Pour nettoyer le blender, le remplir d'eau tiède avec un peu de liquide vaisselle. Faites-le tourner quelques secondes, puis le rincer.
- Le hachoir et ses accessoires doivent être lavés à la main pour éviter toute décoloration.
- Les disques à trous et couteaux doivent être soigneusement séchés et lubrifiés avec un peu d'huile alimentaire.
- Le coupe-légumes et ses tambours passent au lave-vaisselle.
- Le moulin à grains/café doivent simplement être essuyés et brossés.
- Nettoyer les rouleaux à pâtes à l'aide d'une brosse fine ou d'un chiffon doux. Le rouleau ne doit jamais être lavé ni immergé dans l'eau, car cela pourrait le faire rouiller.



Lea las instrucciones de seguridad antes de usar
Leggere le istruzioni di sicurezza prima dell'uso
Lees de veiligheidsinstructies voor gebruik



NORMAS DE SEGURIDAD

MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES

Al utilizar electrodomésticos, deben tomarse siempre medidas de protección básicas entre las cuales se incluyen las siguientes:



a) Lee atentamente las instrucciones.

b) Para evitar descargas eléctricas, no sumerjas la amasadora en agua u otros líquidos.

c) Las personas con discapacidad física, sensorial o cognitiva no deben utilizar esta amasadora, a no ser que lo hagan bajo la supervisión e instrucciones de una persona a cargo de su seguridad.

Los niños no deben manipular la amasadora y sus accesorios.

Mantenla, junto con sus accesorios y cables, fuera de su alcance. No es un juguete para niños.



d) Asegúrate de apagar y desenchufar la amasadora cuando no la estés utilizando, así como antes de limpiarla, montarla o desmontarla. Para desenchufarla, tira del enchufe para sacarlo de la toma de corriente. Nunca tires del cable.



e) Evita tocar las partes móviles. Para evitar lesiones o que se dañe la amasadora, cuando esté en funcionamiento, mantén fuera del alcance de las varillas las manos, el cabello y la ropa así como espátulas y otros utensilios.



f) No utilices la amasadora si tiene el cable o el enchufe defectuosos, averiados o dañados, o alguna pieza suelta. Para solicitar que se revise, repare o reacondicione, contacta con el fabricante o distribuidor asignado a través del servicio de atención al cliente.



www.ankarsrum.com/distributors

g) Los accesorios no recomendados o no vendidos por el fabricante pueden provocar incendios, descargas eléctricas o lesiones.

h) No uses la amasadora al aire libre.

i) No dejes que el cable cuelgue de la encimera o la mesa.

k) CONSERVA ESTAS INSTRUCCIONES

INSTALACIÓN Y MANTENIMIENTO

- Esta amasadora está diseñada para un uso normal en hogares y de acuerdo a sus instrucciones.
- No está destinada para un uso comercial.
- No utilices nunca la amasadora o sus accesorios si están estropeados. No intentes repararlos por tu cuenta, podrían provocar lesiones y daños en la propia amasadora. Acude a un reparador autorizado para repararla. La garantía no cubre ningún deterioro causado por alguno de los puntos anteriores.
- Durante su uso, la amasadora debe ubicarse sobre una superficie plana y estable.



SEGURIDAD

- No uses accesorios que no estén bien acoplados o que no estén diseñados para esta amasadora.
- Algunos accesorios están afilados, como la rasqueta separadora, el cortador de verduras y la picadora de carne. Lleva cuidado al utilizarlos y al limpiarlos. Guárdalos en un lugar fuera del alcance de los niños.
- Coloca siempre la tapa de la batidora cuando la estés usando, tal y como se indica en las instrucciones.**
- No introduzcas la mano en la batidora cuando esté acoplada a la amasadora.**
- El tamper de la amasadora se puede usar para empujar los alimentos al fondo de la jarra, vaciar o limpiar la batidora, pero solo debe emplearse cuando esta no esté en funcionamiento.**
- No viertas líquidos muy calientes en la batidora.**
- No uses los dedos para despegar alimentos de la amasadora o accesorios, podrías cortarte.
- Antes de su uso, comprueba siempre que no hay cuerpos extraños ni en la amasadora ni en los accesorios.
- Asegúrate de que el cable no esté dañado, por ejemplo, por un objeto afilado o una superficie caliente.
- No use nunca objetos extraños con la amasadora o sus accesorios.



RETIRADA

- Contacta con tu ayuntamiento para saber dónde se encuentra el punto limpio donde depositar la amasadora.

DESEMBALAJE

- Al desembalar la amasadora, comprueba que no falta ninguna pieza.
- Los daños causados por el transporte deben informarse de inmediato (en un plazo de 7 días) a la tienda o al transportista responsable. Debe informarse al comercial de las partes dañadas.

CÓMO USAR LA AMASADORA ASSISTENT ORIGINAL®

ANTES DEL PRIMER USO

- Limpia a mano todas las partes que vayan a entrar en contacto con los alimentos.



INICIO / PARADA

- Enchufa la amasadora. Cuando no esté en uso, deberá permanecer siempre desenchufada de la toma de corriente.
- Para que la amasadora comience a trabajar, gira el mando de control a la posición de On para un uso continuado o bien selecciona el tiempo necesario entre 1 y 12 minutos.
- Para parar la amasadora o interrumpir el temporizador, devuelve el mando de control a la posición de Off.
- Usa el mando de control de velocidad para ajustar las revoluciones por minuto del bol, de 40 a 190 en las amasadoras de 120 voltios, y de 40 a 140 en las de 230 voltios.
- En la descripción de cada accesorio se indica la velocidad más apropiada.
- La amasadora trabaja a máximo rendimiento, aunque es posible que muchos de los accesorios recomendados reduzcan de manera significativa la potencia o corriente.



LIMPIEZA

- Desenchufa siempre la amasadora antes de limpiarla.
- Usa la rasqueta limpiadora para vaciar el bol.
- Utiliza el otro extremo de la rasqueta para limpiar el rodillo.
- Limpia la amasadora después de cada uso. Suele bastar con un paño húmedo y, si fuera necesario, con un poco de jabón.
- No uses limpiadores fuertes o abrasivos.
- El bol de plástico, el rodillo y las rasquetas de limpieza y separadora son aptos para el lavavajillas.
- El bol de acero también puede lavarse en el lavavajillas. Las varillas deben limpiarse a mano.
- El exprimidor también es apto para el lavavajillas.
- La batidora se recomienda lavarla a mano vertiendo dentro agua caliente y un poco de jabón. Ponla en marcha durante unos segundos y luego enjuágala.
- La picadora y sus accesorios deben lavarse a mano para evitar que se decoloren.
- Las cuchillas y los discos deben secarse con cuidado y lubricarse con un poco de aceite para cocinar.
- El cortador de verduras y los conos son aptos para el lavavajillas.
- Los molinillos solo han de limpiarse con un paño y repasarse con un cepillo.
- Limpia los accesorios para pasta con un cepillo fino o un paño suave.
- En ningún caso sumerjas o limpies el rodillo con agua, podría oxidarse.

Para más información, visita www.ankarsrum.com.

PARA VISUALIZAR VÍDEOTUTORIALES, VISITA NUESTRO CANAL DE YOUTUBE: WWW.YOUTUBE.COM/ANKARSRUMASSISTENT



ISTRUZIONI DI SICUREZZA

IMPORTANTI NORME DI SICUREZZA

Quando si utilizzano apparecchi elettrici, è necessario seguire sempre le seguenti precauzioni di sicurezza:



a) Leggere tutte le istruzioni.

b) Per proteggere dal rischio di scosse elettriche, non immergere l'apparecchio in acqua o altri liquidi.

c) Questo apparecchio non è destinato all'uso da parte di persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, o con mancanza di esperienza e conoscenza, a meno che non siano strettamente sorvegliate e istruite sull'uso dell'apparecchio da una persona responsabile della loro sicurezza **La macchina e i suoi accessori non devono essere utilizzati dai bambini. Tenere la macchina, i suoi accessori e il cavo fuori dalla portata dei bambini. I bambini non devono giocare con la macchina e i suoi accessori.**



d) Spegner l'apparecchio e scollegare la spina dalla presa quando non è in uso, prima di assemblare o smontare le parti e prima della pulizia. Per scollegare, afferrare la spina e tirare dalla presa. Non tirare mai dal cavo di alimentazione.



e) Evitare il contatto con le parti in movimento. Tenere mani, capelli, vestiti, così come spatole e altri utensili lontani dalle fruste durante il funzionamento per ridurre il rischio di lesioni o danni all'impastatrice.



f) Non utilizzare l'apparecchio se il cavo o la spina sono danneggiati, se l'apparecchio non funziona correttamente, è caduto o è stato danneggiato in qualsiasi modo. Contattare il produttore o il distributore autorizzato tramite il servizio clienti per informazioni su ispezione, riparazione o regolazione. **www.ankarsrum.com/distributors**



g) L'uso di accessori non raccomandati o venduti dal produttore può causare incendi, scosse elettriche o lesioni.

h) Non utilizzare all'aperto.

i) Non lasciare che il cavo penda dal bordo del tavolo o del piano di lavoro.

k) CONSERVARE QUESTE ISTRUZIONI



INSTALLAZIONE E MANUTENZIONE

- Questa macchina è destinata all'uso domestico normale e in conformità con queste istruzioni.
- Non è destinata all'uso commerciale.
- Non utilizzare mai una macchina o accessori danneggiati. Non tentare mai di riparare la macchina da soli. Ciò può causare lesioni personali e danni all'apparecchio. Portare una macchina danneggiata a un centro di assistenza autorizzato. Eventuali danni derivanti dai punti sopra indicati non sono coperti dalla garanzia.
- La macchina deve essere posizionata su una superficie piana e stabile durante l'uso.

SICUREZZA

- Non utilizzare accessori che non siano completamente assemblati o non destinati a questa macchina.
- Alcune parti sono taglienti, come il coltello del frullatore, i tamburi del taglia-verdure e il coltello del tritacarne. Fare attenzione durante la manipolazione o la pulizia. Conservare queste parti fuori dalla portata dei bambini.
- Utilizzare sempre il frullatore con il coperchio inserito come indicato nelle istruzioni.**
- Non inserire mai la mano nel bicchiere del frullatore quando è posizionato sulla macchina.**
- Il pestello può essere utilizzato per spingere il cibo nel bicchiere, svuotare o pulire il frullatore, ma solo quando il frullatore non è in funzione.**
- Non frullare liquidi caldi.**
- Non utilizzare mai le dita per raschiare il cibo dalla macchina o dagli accessori. Si potrebbero causare tagli.
- Controllare sempre la presenza di corpi estranei nella macchina e negli accessori prima dell'uso.
- Assicurarsi che il cavo di alimentazione non sia stato danneggiato, ad esempio da spigoli vivi o superfici calde.
- Non inserire mai oggetti estranei nella macchina o nei suoi accessori.



SMALTIMENTO

- Contattare il proprio comune per informazioni su dove portare la macchina.

DISIMBALLAGGIO

- Verificare che la macchina sia completa al momento del disimballaggio e che tutte le parti siano incluse.
- Eventuali danni da trasporto devono essere segnalati immediatamente (entro 7 giorni) al negozio o al corriere responsabile del trasporto. Le parti danneggiate devono essere segnalate immediatamente al venditore.

UTILIZZO DI ASSISTENT ORIGINAL®

PRIMA DI UTILIZZARE LA MACCHINA PER LA PRIMA VOLTA

- Lavare a mano tutte le parti che entrano in contatto con gli alimenti.



AVVIO/ARRESTO

- Collegare la spina. Quando la macchina non è in uso, la spina deve sempre essere rimossa dalla presa.
- Avviare la macchina ruotando la manopola del timer sulla posizione "On" per il funzionamento continuo o sul tempo desiderato da 1 a 12 minuti. operation or to the required time from 1 to 12 minutes.
- Arrestare la macchina o interrompere il tempo impostato ruotando la manopola sulla posizione Off.
- Utilizzare la manopola di regolazione della velocità per impostare la velocità della ciotola tra 40 e 190 giri al minuto per le macchine da 120V e tra 40 e 140 giri al minuto per quelle da 230V.
- La descrizione dei vari accessori suggerisce una velocità adatta per ciascuno di essi.
- La macchina utilizza la massima potenza, ma la maggior parte degli accessori consigliati consuma molta meno energia.



PULIZIA

- Scollegare sempre la macchina prima della pulizia.
- Utilizzare la spatola per svuotare la ciotola d'acciaio.
- Utilizzare il lato della spatola per pulire il rullo per impastare.
- Pulire la macchina dopo l'uso. Di solito è sufficiente un panno umido, con un po' di detersivo per piatti se necessario.
- Non utilizzare detersivi aggressivi o abrasivi.
- La ciotola d'acciaio, il rullo per impastare, la spatola per impastare e la spatola sono lavabili in lavastoviglie.
- La ciotola trasparente per la doppia frusta è lavabile in lavastoviglie. Le fruste devono essere lavate a mano.
- Lo spremiagrumi è lavabile in lavastoviglie.
- Il frullatore si pulisce al meglio riempiendolo con acqua tiepida e un po' di detersivo per piatti. Azionarlo per alcuni secondi e poi risciacquare.
- Il tritacarne e i suoi accessori devono essere lavati a mano per evitare scolorimenti.
- Il coltello e i dischi forati devono essere asciugati accuratamente e lubrificati con un po' di olio da cucina.
- Il tagliaverdure e i suoi tamburi sono lavabili in lavastoviglie.
- La macina cereali e la fioccatrice devono essere solo puliti con un panno e una spazzola.
- Pulire gli accessori per la pasta con una spazzola fine o un panno morbido. Non devono mai essere lavati né immersi in acqua, poiché potrebbero arrugginirsi.

Visita www.ankarsrum.com per ulteriori informazioni.

PER VEDERE I VIDEO ILLUSTRATIVI, VISITA IL NOSTRO CANALE YOUTUBE: WWW.YOUTUBE.COM/ANKARSRUMASSISTENT



BELANGRIJKE VEILIGHEIDSINSTRUCTIES

Bij het gebruik van elektrische apparaten moeten altijd de volgende basisveiligheidsmaatregelen in acht worden genomen:



a) Lees alle instructies.

b) Dompel het apparaat niet onder in water of andere vloeistoffen om het risico op elektrische schokken te voorkomen.



c) Dit apparaat is niet bedoeld voor gebruik door personen met beperkte fysieke, zintuiglijke of mentale capaciteiten, of gebrek aan ervaring en kennis, tenzij zij onder nauw toezicht staan en instructies krijgen over het gebruik van het apparaat door iemand die verantwoordelijk is voor hun veiligheid.

De machine en de accessoires mogen niet door kinderen worden gebruikt. Houd de machine, accessoires en het snoer buiten het bereik van kinderen. Kinderen mogen niet met de machine en de accessoires spelen.



d) Zet het apparaat UIT en trek de stekker uit het stopcontact wanneer het niet in gebruik is, voordat u onderdelen monteert of demonteert en voordat u schoonmaakt. Trek de stekker altijd uit het stopcontact door de stekker vast te pakken, nooit aan het snoer trekken.



e) Vermijd contact met bewegende delen. Houd handen, haar, kleding, evenals spatels en andere gebruiksvoorwerpen uit de buurt van de kloppers tijdens gebruik om het risico op letsel of schade aan de mixer te verminderen.



f) Gebruik het apparaat niet als het snoer of de stekker beschadigd is, als het apparaat niet goed werkt, gevallen is of op enige wijze beschadigd is. Neem contact op met de fabrikant of diens aangewezen distributeur via de klantenservice voor informatie over inspectie, reparatie of aanpassing. www.ankarsrum.com/distributors

g) Het gebruik van accessoires die niet door de fabrikant zijn aanbevolen of verkocht, kan brand, elektrische schokken of letsel veroorzaken.

h) Niet buiten gebruiken.

i) Laat het snoer niet over de rand van tafel of aanrecht hangen.

k) **BEWAAR DEZE INSTRUCTIES**

INSTALLATIE EN ONDERHOUD



• Dit apparaat is bedoeld voor normaal gebruik in huishoudens en in overeenstemming met deze instructies.

• Het is niet bedoeld voor commercieel gebruik.

• Gebruik nooit een beschadigd apparaat of accessoires. Probeer het apparaat nooit zelf te repareren. Dit kan persoonlijk letsel en schade veroorzaken. Breng een beschadigd apparaat naar een erkende reparateur. Schade die ontstaat door bovengenoemde punten valt niet onder de garantie.

• Het apparaat moet tijdens gebruik op een vlakke, stabiele ondergrond staan.

VEILIGHEID



• Gebruik geen accessoires die niet volledig zijn gemonteerd of die niet voor dit apparaat zijn bedoeld.

• Sommige onderdelen zijn scherp, zoals de messen van de mixer, de trommels van de groentesnijder en het mes van de vleesmolen. Wees voorzichtig bij het hanteren of schoonmaken. Bewaar deze onderdelen buiten het bereik van kinderen.



• **Gebruik de blender altijd met het deksel erop zoals aangegeven in de instructies.**

• **Steek nooit een hand in de blenderkan wanneer deze op de machine is geplaatst.**



• **De stamper mag worden gebruikt om voedsel in de kan te duwen, te legen of schoon te maken, maar alleen wanneer de blender niet draait.**



• **Meng geen hete vloeistoffen.**

• Gebruik nooit vingers om voedsel van de machine of accessoires te schrapen. Dit kan snijwonden veroorzaken.

• Controleer altijd de machine en accessoires op vreemde voorwerpen voordat u deze gebruikt.



• Controleer of het aansluitsnoer niet is beschadigd, bijvoorbeeld door scherpe randen of hete oppervlakken.

• Gebruik nooit vreemde voorwerpen in de machine of accessoires.

AFVALVERWERKING

• Neem contact op met uw gemeente voor informatie over waar u uw apparaat kunt inleveren.

UITPAKKEN

• Controleer bij het uitpakken of de machine compleet is en alle onderdelen aanwezig zijn.

• Transportschade moet direct (binnen 7 dagen) worden gemeld aan de winkel of de vervoerder. Beschadigde onderdelen moeten per direct aan de verkoper worden gemeld.

GEBRUIK VAN DE ASSISTENT ORIGINAL®

VOOR HET EERSTE GEBRUIK

• Was alle onderdelen die met voedsel in aanraking komen met de hand af.



START/STOP

• Steek de stekker in het stopcontact. Haal de stekker altijd uit het stopcontact wanneer het apparaat niet in gebruik is.

• Start de machine door de tijdknop op de stand "Aan" te draaien voor continu gebruik of op de gewenste tijd van 1 tot 12 minuten.

• Stop de machine of onderbreek een ingestelde tijd door de knop terug te draaien naar de stand "Uit".

• Gebruik de snelheidsknop om de snelheid van de kom aan te passen tussen 40 en 190 omwentelingen per minuut voor 120V-machines en tussen 40 en 140 omwentelingen per minuut voor 230V-machines.

• De beschrijving van de verschillende accessoires geeft een geschikte snelheid voor elk van hen aan.

• De machine gebruikt maximaal vermogen, maar de meeste aanbevolen accessoires verbruiken aanzienlijk minder stroom.



REINIGING

• Haal altijd de stekker uit het stopcontact voordat u schoonmaakt.

• Gebruik de spatula om de kom leeg te maken.

• Gebruik de zijkant van de spatula om de deegroller schoon te maken.

• Veeg de machine na gebruik af. Meestal is een vochtige doek voldoende, eventueel met een beetje afwasmiddel.

• Gebruik geen agressieve of schurende schoonmaakmiddelen.

• De mengkom, deegroller, deegmes en spatula zijn vaatwasmachinebestendig.

• De beslagkom voor de dubbele klopper is vaatwasmachinebestendig. De kloppers moeten met de hand worden gewassen.

• De citruspers is vaatwasmachinebestendig.

• De blender kan het beste worden gereinigd door deze te vullen met warm water en een beetje afwasmiddel. Laat de blender enkele seconden draaien en spoel hem daarna uit.

• De vleesmolen en accessoires moeten met de hand worden gewassen om verkleuring te voorkomen.

• Het mes en de gatschijven moeten zorgvuldig worden gedroogd en licht ingevet met wat olie.

• De groentesnijder en trommels zijn vaatwasmachinebestendig.

• De graanmolen en vlokkenmolen hoeven alleen te worden afgeveegd en geborsteld.

• Reinig de pastarollers met een fijn borsteltje of een zachte doek. De roller mag nooit worden gewassen of ondergedompeld in water, omdat deze kan gaan roesten.

Bezoek www.ankarsrum.com voor meer informatie.

VOOR INSTRUCTIEVIDEO'S, BEZOEK ONS YOUTUBE-KANAAL:

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

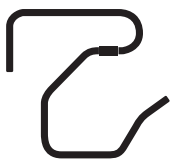


BOWL COVER
Deckel
Couvercle
Tapa de plástico para el bol
Coperchio
Deksel voor fermenteren



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



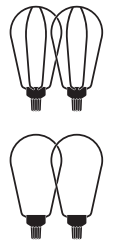
DOUGH KNIFE
Teigabstreifer
Racloir à pâte
Rasqueta separadora
Spatola per impastare
Deegmes



SPATULA
Spatula
Spatule
Rasqueta para limpiar
Spatola
Spatel

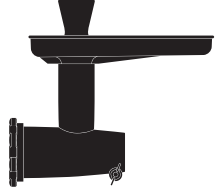


DOUBLE BEATERS
Planeten Schlagwerk
Double batteur
Juego de varillas para
montar y mezclar
Set fruste
Dubbele klopper

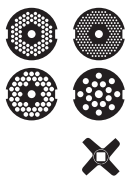


>> ACCESSORIES // ZUBEHÖR // ACCESSOIRES // ACCESORIOS //
ACCESSORI // ACCESSOIRES

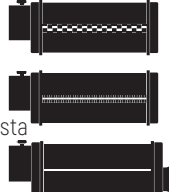
MINCER
Fleischwolf
Hachoir
Picadora
Tritacarne
Vleesmolen



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



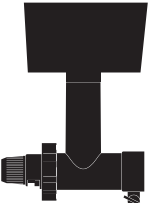
PASTA ROLLERS
Pastawalze
Laminoir et rouleau à pâtes
Rodillos y cortadores para la pasta
Tirapasta e tagliapasta
Pastarollers



BLENDER
Mixeraufsatz
Blender
Batidora
Frullatore
Blender



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



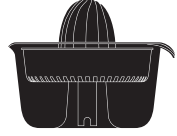
ICE CREAM MAKER
Ice Cream Maker
Sorbetière
Heladera
Gelatiera
Ijsmachine



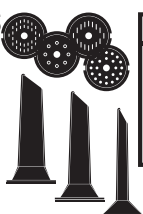
GRATER, STRAINER
AND COOKIE PRESS
Reibe-, Passier-
und Spritzgebäckvorsatz
Râpe, passoire et presse à biscuits
Rallador, trituradora y prensa de galletas
Grattugia, colino e presso per biscotti
Rasp, zeef en koekjespersers



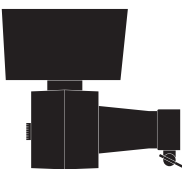
CITRUS PRESS
Zitruspresse
Presse-agrumes
Exprimidor
Spremiagrumi
Citruspers



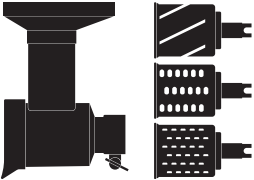
PASTA DISCS AND SAUSAGE HORNS
Pastascheiben und Wurstfüllaufsätze
Disques à pâtes et embouts à saucisses
Embudos para embutido
Dischi per pasta e corni per salsiccia
Pastaschijven en worstvultrechters



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

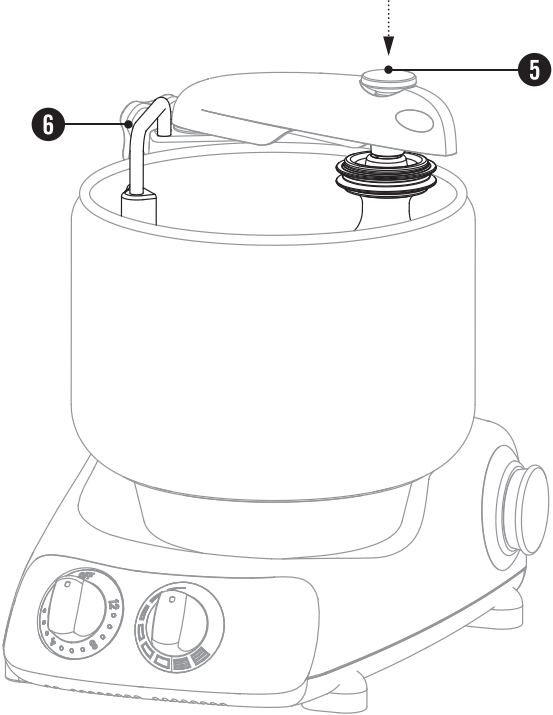
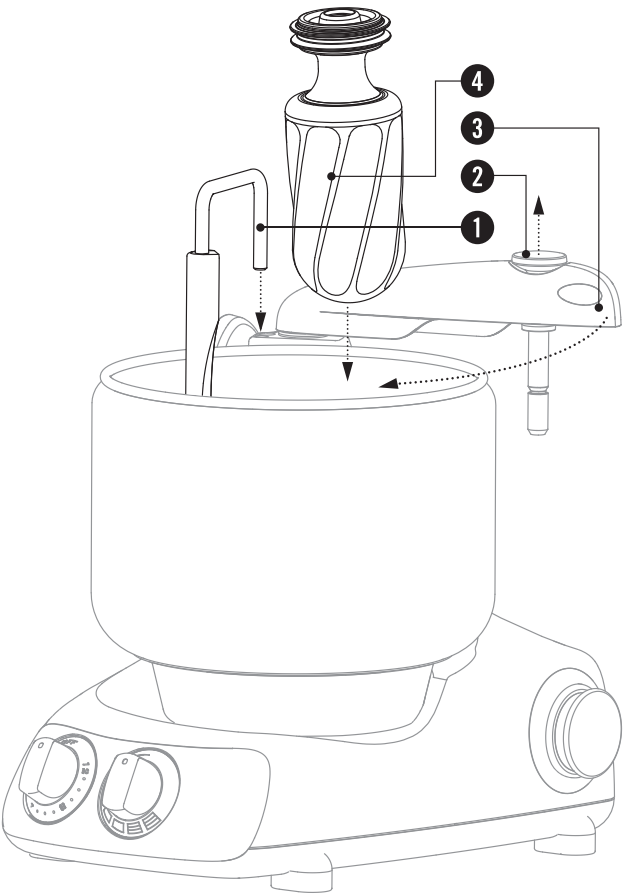
Coperchio per una migliore fermentazione

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.



- Avoid contacting moving parts.
- Vermeiden Sie den Kontakt mit beweglichen Teilen.
- Évitez tout contact avec les parties mobiles.
- Evita tocar las partes móviles.
- Evitare il contatto con le parti in movimento.
- Vermijd contact met bewegende delen.



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

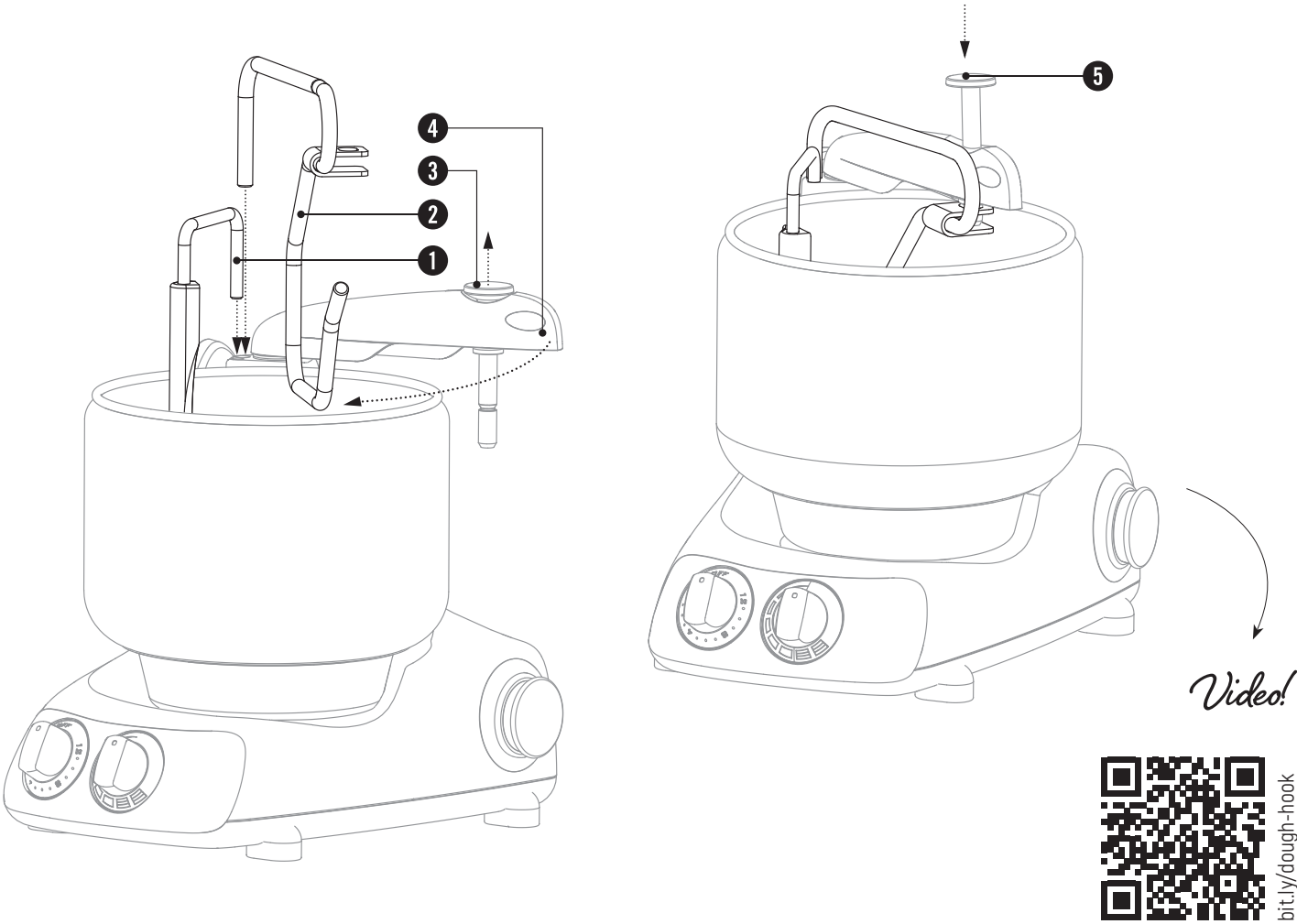
Coperchio per una migliore fermentazione

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.



- Avoid contacting moving parts.
- Vermeiden Sie den Kontakt mit beweglichen Teilen.
- Évitez tout contact avec les parties mobiles.
- Evita tocar las partes móviles.
- Evitare il contatto con le parti in movimento.
- Vermijd contact met bewegende delen.



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.

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

» 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.

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

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



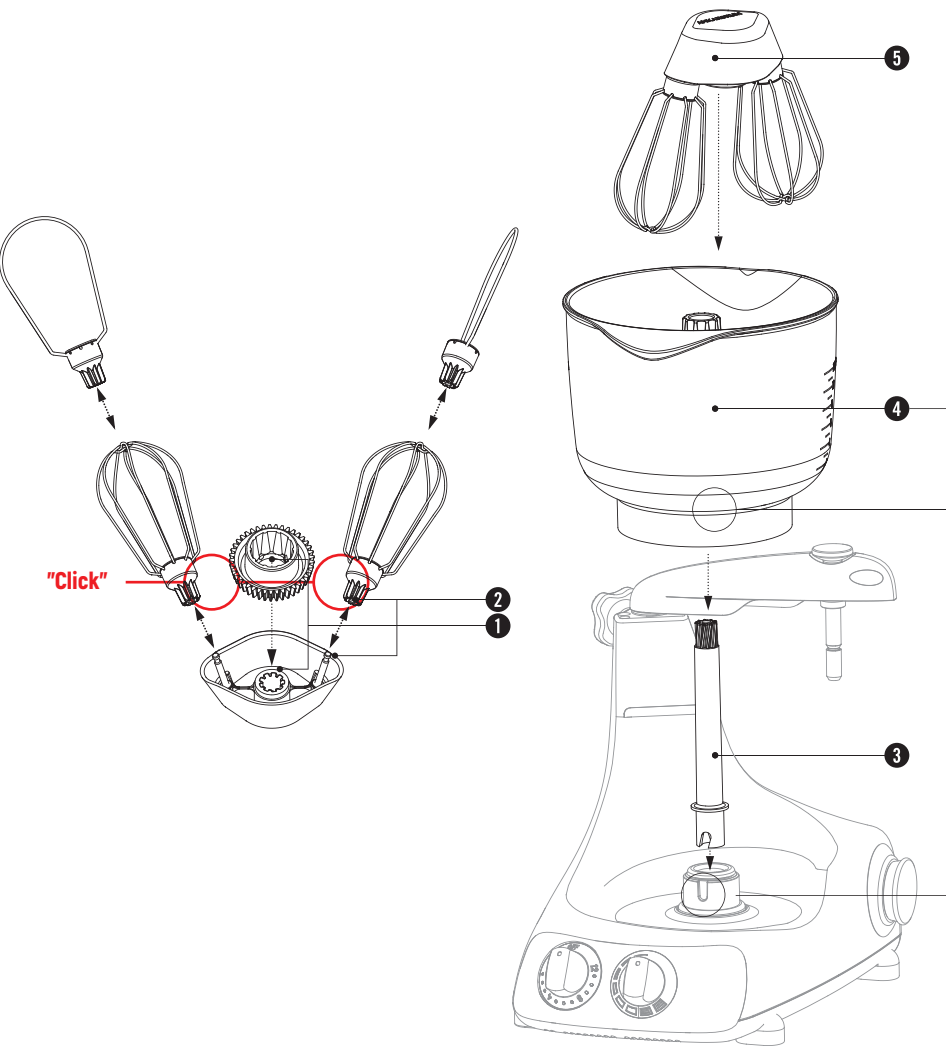
DOUBLE BEATER

- 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
Aandrijfas
- Beater bowl
Rührschüssel
Bol de mélange
Bol de plástico
Ciotola trasparente
Beslagkom
- Bowl cover
Deckel
Couvercle
Tapa de plástico para el bol
Coperchio
Deksel

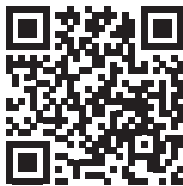


max 3,5 l
max 3,7 qt

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 Pasteteiteig 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 aandrijfas op de aansluiting van de machine.
- Plaats de mengkom over de aandrijfas op de machine, zorg ervoor dat de kom op de machine goed vastzit.
- Plaats de gardes op de aandrijfas.

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.



- Avoid contacting moving parts.
- Vermeiden Sie den Kontakt mit beweglichen Teilen.
- Évitez tout contact avec les parties mobiles.
- Evita tocar las partes móviles.
- Evitare il contatto con le parti in movimento.
- Vermijd contact met bewegende delen.



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? //

>> 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 auméntela 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 Lieblingspeisen 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](https://www.ankarsrum.com)

Trouvez plus d'inspiration sur [ankarsrum.com](https://www.ankarsrum.com)

Encuentre más inspiración en [ankarsrum.com](https://www.ankarsrum.com)

Altre idee su [ankarsrum.com](https://www.ankarsrum.com)

Vind meer inspiratie op [ankarsrum.com](https://www.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



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

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

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



1062 Rev3