

Read the safety instructions in the manual before use.

Läs säkerhetsföreskrifterna i manualen innan användning.

Les sikkerhetsforskriftene i håndboken før bruk.

Læs sikkerhedsforskrifterne i brugsanvisningen før brug.

Lue käyttöohjeen turvallisuusohjeet, ennen kuin käytät laitetta.

Lesen Sie vor Gebrauch die Sicherheitsanweisungen in dem Handbuch.

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

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

Leggere le istruzioni di sicurezza prima dell'uso.

Перед использованием ознакомьтесь с инструкцией по безопасности.

Keep these instructions
Spara dessa instruktioner
Ta vare på disse anvisningene

Gem instruktionerne

Säilytä nämä ohjeet

Bewahren Sie diese Anweisungen auf

Conservez ces instructions

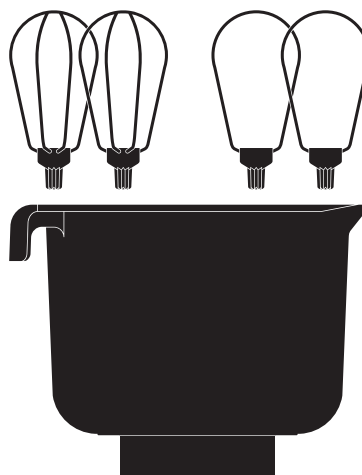
Conserve estas instrucciones

Conservare le presenti istruzioni

Сохраните инструкцию



PRODUCT NO: 920 900 023



DOUBLE BEATER

Dubbelvisp

Dobbelvisp

Hurtigpisker

Kaksoisvispilä

Planeten-Schlagwerk

Batteur double

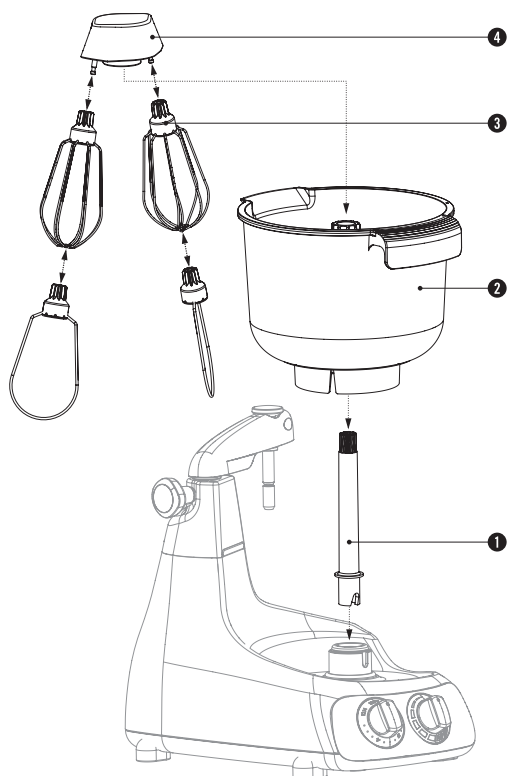
Batidor doble

Sbattitore doppio

Миксер с двойными венчиками

www.assistent-original.se

NO: 920 000 230 REV. 1



ENGLISH DOUBLE BEATER

Assembly

Fit the whisking bowl and the whisks onto the machine, # 1-4. Switch between balloon whisks and pastry whisks, # 3.

Use

The whisk is 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 pastry whisk is intended for pastry, e.g. shortcrust pastry, for small quantities of pie pastry or pizza dough, or for icing/frosting.

Cleaning

Wash the whisks by hand. The whisking bowl is dishwasher safe.

SVENSKA DUBBELVISP

Montering

Montera vispskålen och visparna på maskinen, # 1-4. Byt mellan ballongvispar och mördegvispar, # 3.

Användning

Vispen är avsedd för vispning av gräddor 1-8 dl, äggvitor 2-20 st, pannkakssmet 0,5-2,5 liter eller sockerkakssmet 1-3 satser. Mördegvispen är avsedd för kakdeg exempelvis mördeg, till mindre kvantiteter paj- och pizzadeg eller glasyr/frosting.

Rengöring

Diska visparna för hand. Vispskålen kan maskindiskas.

NORSK

DOBBELVISP

Montering

Monter vispebollen og vispene på maskinen, # 1-4. Skift mellom ballongvisp og mørdeigvisp, # 3.

Bruk

Vispen er beregnet på visping av 1–8 dl fløte, 2–20 eggehviter, 0,5–2,5 liter pannekakerøre eller 1–3 porsjoner sukkerbrøddeig. Mørdeigvispen er beregnet på kakedeiger som for eksempel mørdeig, mindre mengder pai- og pizzadeig eller glasurer.

Rengjøring

Vask vispene for hånd. Vispebollen kan vaskes i oppvaskmaskin.

DANSK

HURTIGPISKER

Montering

Monter skålen og piskerisene på maskinen, # 1-4. Skift mellem piskeris og fladt piskeris, # 3.

Anvendelse

Piskeriset er beregnet til piskning af fløde 1-8 dl, æggehvider 2-20 stk., pandekagedej 0,5-2,5 liter eller kagedej 1-3 portioner. Det flade piskeris er beregnet til kagedej, f.eks. mørdej, mindre mængder af tærte- og pizzadej eller glasur/frosting.

Rengøring

Piskerisene skal håndvaskes. Skålen tåler opvaskemaskine.

SUOMI

KAKSOISVISPILÄ

Asennus

Asenna vispauskulho ja vispilät laitteeseen, kuvat 1–4. Vaihto pallovispilöistä murotaikavispilöihin: # 3.

Käyttö

Vispilä on tarkoitettu kerman (1–8 dl), munanvalkuaisien (2–20 kpl), ohukaistaikinan (0,5–2,5 litraa) tai sokerikakkutaikinan (1–3 annosta) vatkaamiseen. Murotaikavispilä on tarkoitettu kakkutaikinoille; kuten esimerkiksi murotaikinalle, pienille määrille piirakka- ja pitsataikinaa tai kuorrutukselle.

Puhdistus

Pese vispilät käsin. Vispauskulhon voi pestä astianpesukoneessa.

DEUTSCH

PLANETEN-SCHLAGWERK

Zusammenbau

Befestigen Sie die Rührschüssel und die Schneebesен an der Maschine (# 1-4). Schalten Sie zwischen Schnee- und Rührbesen um (# 3).

Verwendung

Mit dem Schneebesen 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 Pizzateig oder auch Zuckerguss herstellen vorgesehen.

Reinigung

Spülen Sie die Schneebesen von Hand. Die Rührschüssel ist spülmaschinenfest.

FRANÇAIS

BATTEUR DOUBLE

Montage

Fixez le bol batteur et les fouets sur l'appareil (# 1-4). Changez pour les fouets à gâteau (# 3).

Utilisation

Le batteur 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. Le fouet à gâteau est adapté pour des pâtes à gâteau de type pâte brisée ou pour des petites quantités de pâte à tarde ou à pizza, ou pour des préparations de glaçage.

Nettoyage

Lavez les fouets à la main. Le bol batteur peut être lavé en lave-vaisselle.

ESPAÑOL

BATIDOR DOBLE

Montaje

Monte el recipiente de batir y los batidores en la máquina (# 1-4). Cambie entre los batidores de globo y los batidores de repostería (# 3).

Uso

El batidor está diseñado 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. El batidor de repostería está diseñado para pasta de repostería, por ejemplo, pasta quebradiza, pequeñas cantidades de masa de tartas o masa de pizza o para glaseados/coberturas.

Limpieza

Lave los batidores a mano. El recipiente de batir es apto para el lavavajillas.

ITALIANO

SBATTITORE DOPPIO

Montaggio

Montare il recipiente e le fruste sulla macchina, # 1-4. Scegliere a seconda del bisogno le fruste a filo o quelle piatte, # 3.

Uso

La frusta a filo va impiegata 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. La frusta piatta va impiegata per la preparazione di pasta per dolci, per esempio la pasta frolla, per piccole quantità di pasta per torte o pizze, o per la glassa.

Pulizia

Lavare le fruste a mano. Il recipiente è lavabile in lavastoviglie.

РУССКИЙ ЯЗЫК

МИКСЕР

Сборка

Установите емкость для взбивания и венчики на комбайн, #. 1-4. Замена венчиков (обычный грушеобразный венчик или кондитерский венчик для теста), # 3.

Использование

Венчик предназначен для взбивания 100-800 мл сливок, 2-20 яичных белков, 0,5-2,5 л блинного теста или 1-3 порций бисквитного теста. Венчик для теста предназначен, например, для приготовления песочного теста, небольшого количества теста для пирога или пиццы, либо для сахарной глазури.

Очистка

Венчики необходимо мыть вручную. Емкость миксера можно мыть в посудомоечной машине.