

## DOUBLE BEATER

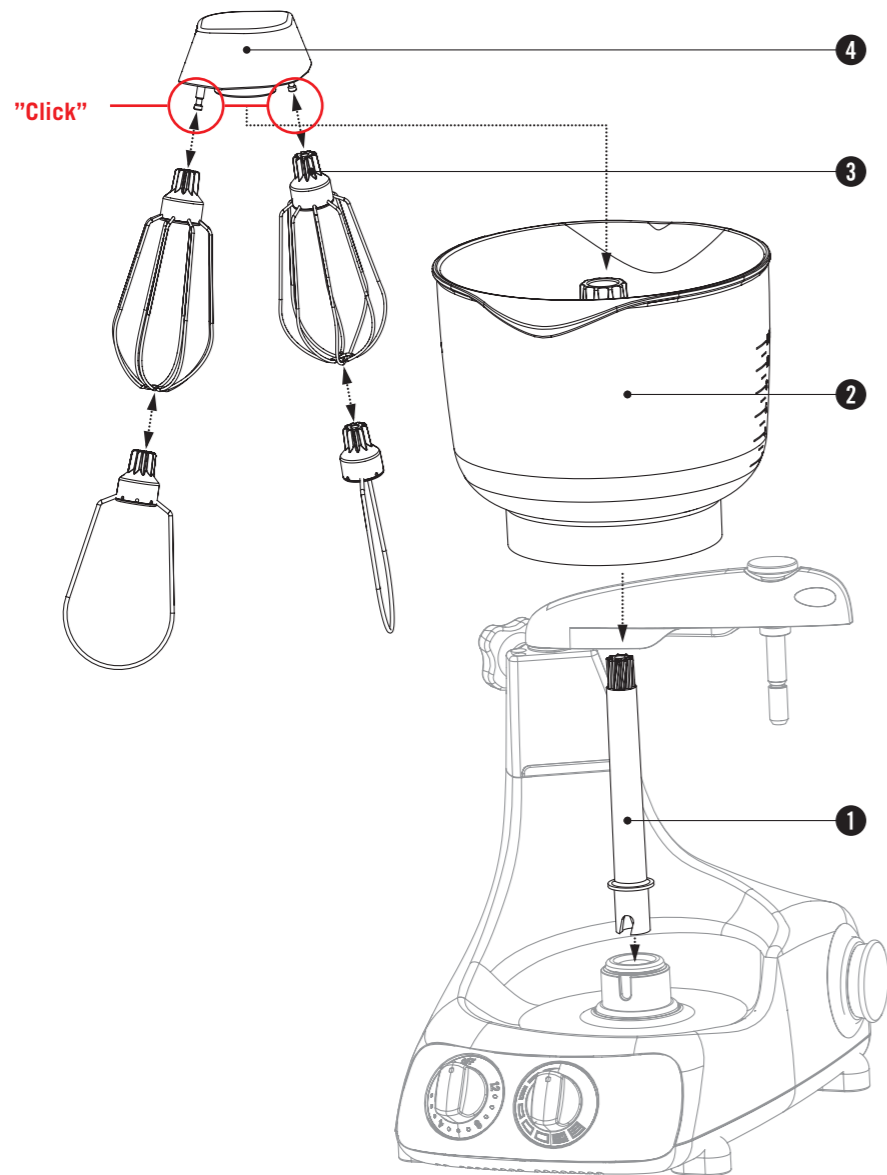


Dubbelvisp  
Dobbelvisp  
Hurtigpisker  
Kakoisvispilä  
Planeten-Schlagwerk  
Bateur double  
Batidor doble  
Sbattitore doppio  
Миксер с двойными венчиками

max 3,5 l  
max 3,7 qt



max 1 kg  
max 2 lb



## ENGLISH

### DOUBLE BEATER

#### Assembly

Fit the whisking bowl and the whisks onto the machine, # 1-4. Switch between balloon whisks and pastry whisks, # 3.  
**Make sure the whisks are in place on the beater head by hearing a "click" when they are fitted correctly.**

#### 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 for icing/frosting.

**Always use room temperature butter with the double whisks and the short crust pastry whisks.**

#### 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 mördegsvispar, # 3.

**Var uppmärksam på att du ska höra ett "click" när du sätter på visparna på visphuvudet för att säkerställa att visparna sitter ordentligt på plats.**

#### 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 satsar. Mördegsvispen är avsedd för kakdeg exempelvis mördeg, till mindre kvantiteter pajdeg eller glasur/frosting.

**Använd alltid rumstempererat smör tillsammans med dubbelvisparna och mördegsvisparna.**

#### Rengöring

Diska visparna för hand. Vispskålen kan maskindiskas.

## NORSK

### DOBDELVISP

#### Montering

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

**Var oppmerksom på at du skal høre et «klikk» når du setter vispene fast i vispehodet, først da er de skikkelig på plass.**

#### Bruk

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

**Bruk alltid romtemperert smør sammen med dobbelvispene og mørdeigvispene.**

#### Rengjøring

Vask vispene for hånd. Vispeballen kan vaskes i oppvaskmaskin.

## DANSK

### HURTIGPISKER

#### Montering

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

**Vær yderst opmærksom på, at du skal høre et klik når piskerisene påsættes piskehovedet, således er du sikker på at piskerisene er på sin rette plads.**

#### 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 tærtevej eller glasur/frosting.

**Anvend altid stuetempereret smør sammen med de dobbelte piskeris og piskerisene til mørdej.**

#### Rengøring

Piskerisene skal håndvaskes. Skålen tåler opvaskemaskine.

## SUOMI

### KAKSOISVISPILÄ

#### Asennus

Asenna vispauskulho ja vispilät laitteeseen, kuvan 1-4. Vaihto pallovispilöistä murotaikinvispilöihin: # 3.

**Varmista että vispilät kiinnitetään oikein vispilärunkoon. Kun kuulet klik vispilät ovat lukittu.**

#### Käyttö

Vispilä on tarkoitettu kerman (1-8 dl), muna- ja valkuaisten (2-20 kpl), ohukaisainan (0,5-2,5 litraa) tai sokerikakkutaikinan (1-3 annosta) vatkaamiseen. Murotaikinvispilä on tarkoitettu kakkutaikinoille; kuten esimerkiksi murotaikinalle, pienille määrille piirakkataikinaa tai kuorrutuksele.

**Käytä kaksoisvatkaimen ja murovispilän kanssa aina huoneenlämpöistä voita.**

#### Puhdistus

Pese vispilät käsin. Vispauskulhon voi pestä astianpesukoneessa.

## DEUTSCH

### PLANETEN-SCHLAGWERK

#### Zusammenbau

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

**Vergewissern Sie sich, dass die Schneebesen richtig in der Halterung sitzen. Wenn Sie ein deutliches Klickgeräusch hören, wissen Sie dass sie richtig montiert sind.**

#### 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 Pasteteig oder auch Zuckerguss herstellen vorgesehen.

**Bei Verwendung des Planeten-Schlagwerks Butter stets in Zimmertemperatur zugeben.**

#### Reinigung

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

## FRANÇAIS

### BATEUR DOUBLE

#### Montage

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

**Veillez-vous assurer que les fouets sont bien fixés sur la tête du batteur, vous entendrez un « clic » lorsqu'ils sont placés correctement.**

#### 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 tarte, ou pour des préparations de glaçage.

**Utilisez toujours du beurre à température ambiante avec les fouets doubles et les fouets à pâte brisée.**

#### 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).

**Asegúrese de que los batidores estén colocados en el cabezal del batidor oyendo un "clic" cuando estén correctamente instalados.**

#### 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 para glaseados/coberturas.

**Utilice siempre mantequilla a temperatura ambiente con el batidor doble o el batidor de repostería.**

#### 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.

**Assicuratevi che le fruste siano agganciate correttamente sentendo un "click" durante l'inserimento nella sede.**

#### 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 per la glassa.

**Usare sempre burro a temperatura ambiente insieme alle fruste doppie e alle fruste per pasta frolla.**

#### 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.

**Установите венчики в головную часть насадки, в случае правильной установки вы услышите характерный щелчок.**

#### 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 либо для сахарной глазури.

**Всегда используйте масло комнатной температуры с двойными венчиками для взбивания и насадками для взбивания песочного теста.**

#### Очистка

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



Read the safety instructions before use  
Läs säkerhetsföreskrifterna före användning  
Les sikkerhetsinstruksene før bruk  
Læs sikkerhedsforskrifterne før brug

Lue turvaohjeet ennen käyttöä  
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  
Читайте инструкции по технике безопасности перед использованием

Read the safety instructions before use  
Läs säkerhetsföreskrifterna före användning  
Les sikkerhetsinstruksene før bruk  
Læs sikkerhedsforskrifterne før brug

Lue turvaohjeet ennen käyttöä  
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  
Читайте инструкции по технике безопасности перед использованием

