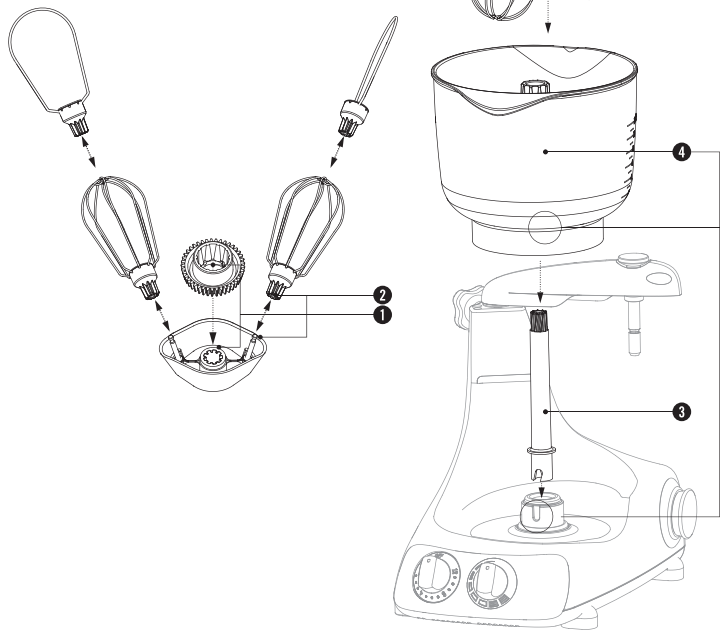
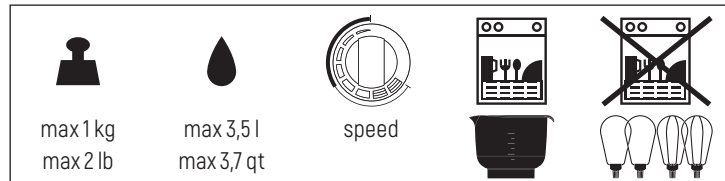




ENGLISH DOUBLE BEATER

Assembly

1. Place the gearwheel with the small opening downwards against the beater head.
2. 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.
3. Place the driveshaft on to the drive socket on the machine.
4. Place the beater bowl over the driveshaft and turn the bowl slightly until it settles in place.
5. 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.

SVENSKA DUBBELVISP

Montering

1. Sätt på kugghjulet med den lilla öppningen nedåt mot visphuvudet.
2. Sätt på ballongvispen eller mördegvispen på metallstiftet genom att trycka vispen på plats. **Se till att du hör ett "klick" som bekräftar att vispen sitter ordentligt.** För att ta bort vispen, dra ut den.
3. Sätt vispaxeln på maskinens drivuttag.
4. Trä vispskålen över vispaxeln och snurra lätt tills skålen sitter stadigt.
5. Sätt vispen på vispaxeln.

Användning Ballongvisparna är avsedda för vispning av grädde 1-8 dl, äggvitor 2-20 st, pannkakssmet 0,5-2,5 liter eller sockerkakssmet 1-3 satser.

Mördegvispen är avsedd för kakdeg såsom mördeg, mindre kvantiteter pajdeg eller glasyr/frosting. **Använd alltid rumstempererat smör tillsammans med både ballongvisparna och mördegvisparna.**

Rengöring Diska visparna för hand. Vispskålen kan diskas i maskin.

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.

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

To view instructional videos, visit our
YouTube channel at:

www.youtube.com/AnkarsrumAssistent

För instruktionsfilmer, besök vår YouTube-kanal på:

www.youtube.com/AnkarsrumAssistent

Hvis du vil se instruksjonfilmer, kan du
besøke YouTube kanalen vår på:

www.youtube.com/AnkarsrumAssistent

Instruktionsvideoer finder du på vores
YouTube-kanal på:

www.youtube.com/AnkarsrumAssistent

Ohjevideoita löydät YouTube-kanavaltamme
osoitteessa:

www.youtube.com/AnkarsrumAssistent

Filme mit Anleitungen finden Sie auf
unserem YouTube-Kanal unter:

www.youtube.com/AnkarsrumAssistent

Pour voir des vidéos d'instruction, visitez notre
chaîne YouTube sur:

www.youtube.com/AnkarsrumAssistent

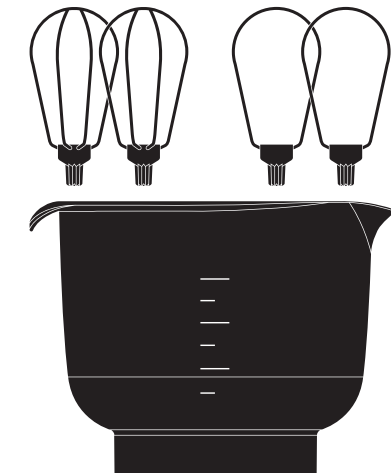
Para filmes de instrucciones, visite nuestro canal
de YouTube en:

www.youtube.com/AnkarsrumAssistent

Per vedere i video con le istruzioni, visita
il nostro canale YouTube su:

www.youtube.com/AnkarsrumAssistent

PRODUCT NO: 920 900 023



DOUBLE BEATER

Dubbelvisp
Dobbelvisp
Hurtigpisker
Kaksoisvispilä
Planeten-Schlagwerk
Bateur double
Batidor doble
Sbattitore doppio

www.ankarsrum.com

Ankarsrum Kitchen

Lysingsvägen 18

SE-593 53 Västervik

ANKARSRUM®



I NO: 920 000 230 REV. 4



+



NORSK
DOBBELVISP

- Montering**
1. Plasser tannhjulet slik at siden med tagger (størst omkrets og minst åpning) er vendt ned mot vispehodet.
 2. Sett ballongvispene eller mørdeigvispene på metallpinnene ved å presse vispen på plass. **Sørg for at du hører et "klikk" som bekrefter at vispen sitter godt.** For å fjerne vispene, trekk dem rett ut.
 3. Sett akselen til vispesett på maskinens drivuttak.
 4. Plasser vispebollen over akselen til vispesett og vri lett til vispebollen sitter godt og er helt nedpå.
 5. Sett vispehodet med visper og tannhjul på akselen til vispesettet.

Bruk Ballongvispen 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 kakeideiger som for eksempel mørdeig, mindre mengder paideig eller glasurer. **Bruk alltid romtemperert smør sammen med ballongvispene og mørdeigvispene.**

Rengjøring Vask vispene for hånd. Vispebollen kan vaskes i oppvaskmaskin.

DANSK
HURTIGPISKER

- Montering**
1. Placer tandhjulet med den lille åbning nedad mod koblingen.
 2. Sæt ballonpiskerisene eller mørdejsælterne på metalstifterne ved at skubbe dem på plads. **Sørg for, at der er et "klik", der bekræfter at de er blevet monteret korrekt.** For at fjerne piskerisene/mørdejsælterne igen, træk dem ud i samme retning som de sættes på.
 3. Placer drivakslen på drivfatningen på maskinen.
 4. Placer hurtigpiskerskålen over drivakslen på maskinen, og sørg for, at skålen er monteret på maskinen korrekt – håndtaget på skålen skal vende ind imod dig selv, hvis du står foran maskinen, så kan skålen gå helt ned på plads.
 5. Placer koblingen på drivakslen og så er du klar til at piske.

Anvendelse Ballonpiskeriset 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 tærtedej eller glasur/frostring. **Anvend altid stuetempereret smør sammen med de dobbelte piskeris og piskerisene til mørdej.**

Rengøring Piskerisene skal håndvaskes. Skålen tåler opvaskemaskine.

SUOMI
KAKSOISVISPIÄ

- Kiinnitys**
1. Aseta hammaspyörä paikalleen vispi-läkantaan niin, että hammaspyörän pienempi reikä tulee kannassa olevan holkin ympärille.
 2. Kiinnitä pallo- tai taikinavispilät työntämällä ne metallitappeihin. **Kuulet naksahduksen, kun vispilät ovat kunnolla paikoillaan.** Kun haluat irrottaa vispilät, vedä ne irti kiinnityskohdasta.
 3. Aseta vetoakseli laitteen vetopyörään. Kohdista akselin ura vetopyörän poikkitankoon.
 4. Aseta vispauskuho paikalleen vetoakselin päälle.
 5. Kiinnitä vispiläkanta vetoakseliin.

Käyttö Pallovispilät on tarkoitettu kerman (1–8 dl), munanvalkuaisten (2–20 kpl), pannukakku- tai lettutaikinan (0,5–2,5 litraa) tai sokerikkaitaikinan (1–3 annosta) vatkaamiseen. **Taikinavispilöillä** vispaat kakkutaikinat (esim. murotaikinan tai pienen piirakkataikinan) sekä kuorrutukset. **Käytä sekä pallo- että taikinavispilöiden kanssa aina huoneenlämpöistä voita.**

Puhdistus Pese vispilät käsin. Vispauskuhon voi pestä astianpesukoneessa.

DEUTSCH
PLANETEN-SCHLAGWERK

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

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

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

FRANÇAIS
BATTEUR DOUBLE

- Montage**
1. Placez la roue dentée avec la petite ouverture vers le bas contre la tête du batteur.
 2. 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.
 3. Placez la tige sur l'axe d'entraînement central de la machine.
 4. 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.
 5. 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
BATIDOR DOBLE

- Montaje**
1. Coloque la rueda dentada con la pequeña abertura hacia abajo contra la cabeza del batidor.
 2. Coloque los batidores de globo o los batidores de galletas 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 batidoras, sáquelas.
 3. Coloque el eje de transmisión en la base de transmisión de la máquina.
 4. Coloque el recipiente batidor sobre el eje de transmisión y gire ligeramente el recipiente hasta que se asiente en su lugar.
 5. Coloque los batidores en el eje de transmisión.

Uso El batidor de globo 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**
1. Posizionare la ruota dentata con la piccola apertura verso il basso contro la testa della frusta.
 2. 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.
 3. Posizionare il gancio per ciotola sulla presa di azionamento sulla macchina.
 4. Posizionare la ciotola trasparente sul gancio e ruotare leggermente la ciotola fino a quando non si deposita in posizione.
 5. 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.