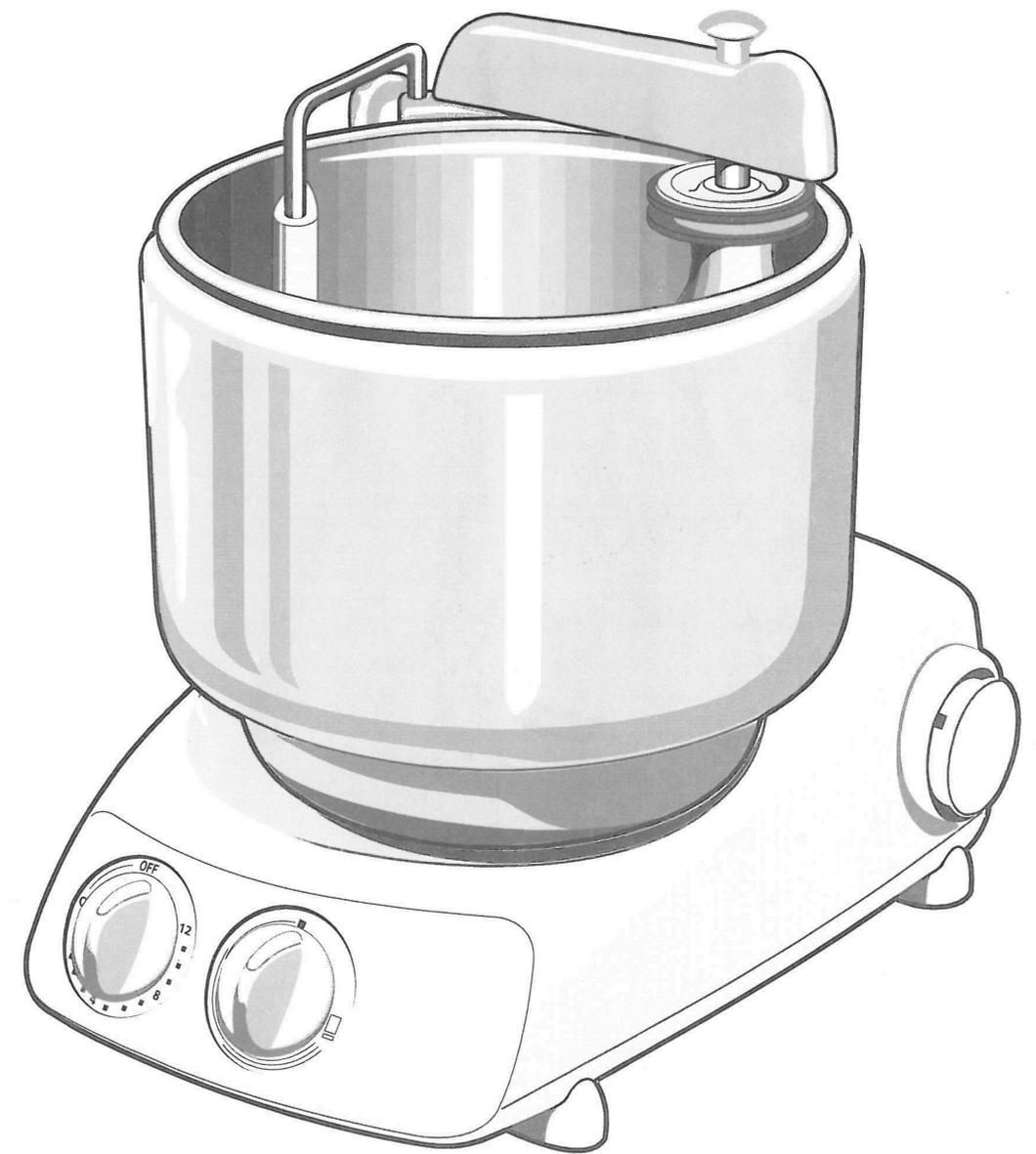




N 28



Ankarsrum Assistent AB
59090 Ankarsrum, Sweden
www.assistent-original.se



Vertrieb in Deutschland :
Holländer & Zacharias GbR
60388 Frankfurt
www.assistent-kuechenmaschine.de

Wenn die Assistent nicht funktioniert

Wenn die Assistent nicht funktioniert, kontrollieren Sie :

- ob die Maschine ans Stromnetz angeschlossen ist,
- ob die verwendeten Zubehörteile richtig montiert sind
- ob die Sicherungen im Sicherungskasten intakt sind
- versuchen Sie die Maschine vom Stromnetz zu trennen (Netzstecker ziehen) und 15 min zu warten bevor Sie das Gerät erneut in Betrieb nehmen.
- liegt das Problem nicht an einem der oben genannten Punkte, wenden Sie sich bitte an Ihre nächste Kundendienststelle.

Service und Ersatzteile

Service und Ersatzteile für Ihre Assistent erhalten Sie in Deutschland und Österreich durch:

Holländer & Zacharias GbR
Flinschstrasse 35
60388 Frankfurt
Tel.: 069-4990131
info@assistent-deutschland.de

COUNTRY OF ORIGIN: SWEDEN			
MOD.	PROD.NO.	ELC	SER.NO.
	V	Hz	 W nom

Wenn Sie Service oder Ersatzteile bestellen, geben Sie immer Produktnummer und Modellbezeichnung an. Diese finden Sie auf dem Typenschild auf der Unterseite der Maschine.

Bewahren Sie eine Kopie der Verkaufsquittung auf, die das Datum des Kaufes enthält. Der Nachweis des Kaufes sichert Ihnen Serviceleistungen während der Garantie zu.

Garantie für Assistent-Küchenmaschine

5 Jahre ab Kaufdatum auf die Antriebseinheit
2 Jahre ab Kaufdatum auf Zubehör und Zusatzgeräte

- Assistent erstattet die Kosten für : Ersatzteile und Reparaturkosten, um Defekte in Material und Verarbeitung zu beheben. Die Wartungsleistungen müssen von einem autorisierten Assistent- Service durchgeführt werden.
- Assistent übernimmt keine Kosten für Reparaturen an Geräten, die für andere Zwecke als für normale Speisezubereitung im Haushalt eingesetzt werden, oder Reparaturen von Schäden die durch Unfälle, Abänderung, falsche, bzw. missbräuchliche Verwendung der Installation und Betrieb unter Verletzung der geltenden elektrischen Vorschriften verursacht wurden.
- Assistent übernimmt keinerlei Haftung für Neben- oder Folgekosten

Gebrauchsanweisung

Inhaltsverzeichnis

Wichtige Sicherheitshinweise	3
Aufstellen und Service	
Anwendung	
Entsorgung	
Auspacken	3
Vor dem Erstgebrauch der Assistent	
Beschreibung der Assistent	4
Montage von Schüssel, Rührwalze und Teigabstreifer	5
Anwendung von Schüssel, Rührwalze und Teigabstreifer	6
Zubehör	7
Knethaken	8
Planeten-Schlagwerk	9
Zitruspresse	10
Mixer	11
Fleischwolf, Tablett, Stopfer	12
Passiersatz	14
Reibsatz	15
Nudelvorsatz	16
Spritzgebäckvorsatz	17
Gemüseschneider	18
Getreidemühle	20
Flocker	22
Wenn die Küchenmaschine nicht funktioniert	24
Service und Ersatzteile	

Flocker, Fortsetzung

Wichtig

Verwenden Sie zur Herstellung von Getreideflocken *nur* gut gereinigtes Getreide. Harte Fremtteile, wie z. B. Steinchen, können die Rändelwalze beschädigen.

Wenn das einzufüllende Getreide nicht nachläuft, stellen Sie den Flocker ab und untersuchen Sie die Störungsursache. Ziehen Sie den Netzstecker, bevor Sie mit der Fehlersuche beginnen. Drücken Sie keinesfalls mit einem harten Gegenstand wie Messer oder Löffelstiel nach.

Demontage

Schrauben Sie den Flocker bei liegender Maschine auseinander, dann geht es leichter. Nehmen Sie zuerst den Einfülltrichter ab, dann lösen Sie die Schrauben. Die Rändelwalze kräftig fassen und herausziehen. Entfernen Sie den Keil.

Reinigung des Flockers

Der Flocker muss nicht nach jedem Gebrauch gereinigt werden. Von Zeit zu Zeit sollten jedoch die Getreidereste an der Rändelwalze und in den Gehäuseteilen entfernt werden.

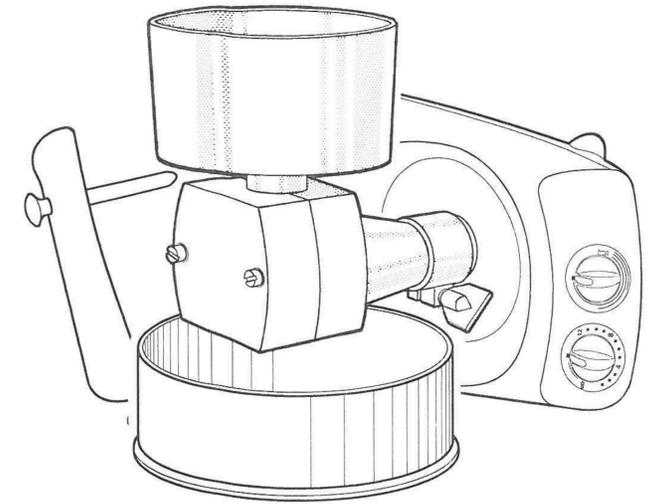
Die Teile dürfen nicht in Wasser getaucht oder unter fließendem Wasser gespült werden. Reinigen Sie die Gehäuseteile mit einem feuchten Tuch.

Rändelwalze und Keil dürfen nur mit einer trockenen Bürste gereinigt werden.

Erneute Montage

Die Assistent aufrecht stellen, dadurch wird die Montage erleichtert. Setzen Sie das Mühlengehäuse auf den Kraftantrieb und arbeiten Sie weiter gemäß Abbildung.

Wichtig: Bei der Montage müssen die Gehäuseteile innen frei von Mahlgutrückständen sein.



Flocker

Standardzubehör:

1. Mühlengehäuse
2. Keil
3. Rändelwalze
4. Gehäuse
5. 2 Schrauben
6. Einfülltrichter
7. Flügelmutter

Achtung! vor Montage / Demontage
Netzstecker ziehen.

Erste Montage

Der Flocker ist bei der Lieferung montiert.

Zur Montage des Flockers auf die Assistent lösen Sie die Flügelmutter ein wenig, bevor Sie den Flocker auf den Kraftantrieb setzen.

Kontrollieren Sie, daß die Rändelwalze richtig in der Gehäuseöffnung sitzt, bevor Sie die Flügelmutter anziehen, da sich sonst die Walze nicht dreht. Legen Sie die Assistent auf die Seite und montieren Sie den Einfülltrichter.

Anwendung

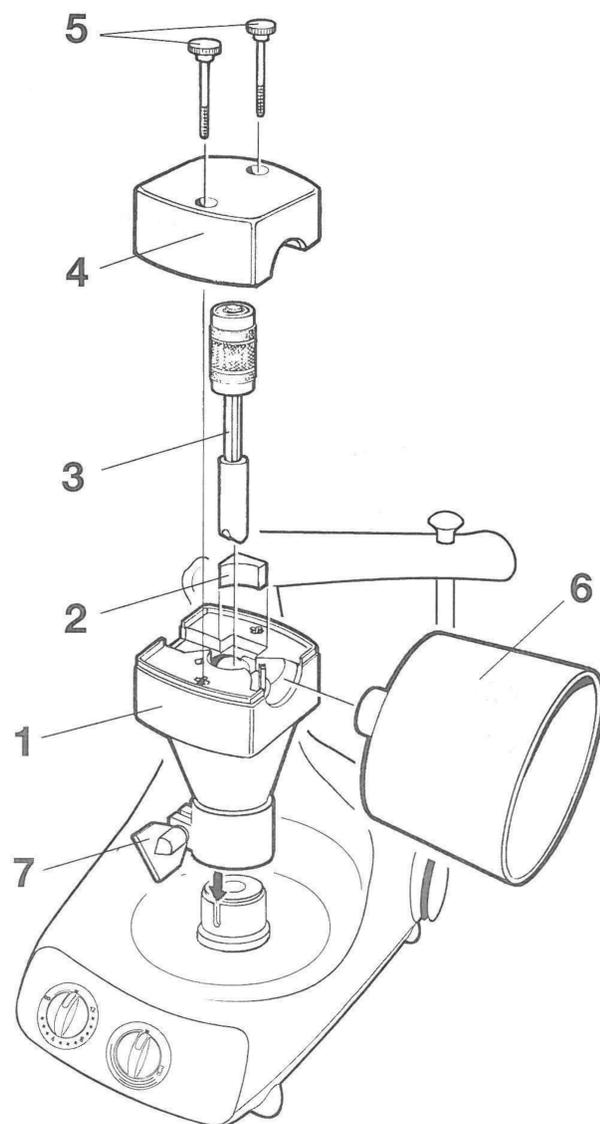
! Stecken Sie niemals fremde Gegenstände in die Mühle.

Einfüllen und Start

Füllen Sie das Mahlgut (höchstens 1250 g.) ein. Starten Sie die Maschine mit mittlerer Geschwindigkeit. Wenn die Maschine läuft, können Sie die Geschwindigkeit einstellen.

Was kann geflockt werden?

Der Flocker ist nur für trockene Lebensmittel wie Hafer, Weizen, Roggen, Gerste, Reis und Buchweizen bestimmt.



! Sicherheitshinweise

Bevor Sie die Assistent benutzen, lesen Sie bitte die Bedienungsanleitung genau durch, um falschen Gebrauch und unnötige Verletzungsrisiken zu vermeiden.

Nur Assistent-Originalzubehör darf benutzt werden.

Verwahren Sie die Bedienungsanleitung, da diese bei Verkauf oder Weitergabe an andere Personen nicht fehlen darf.

Aufstellung und Service

- Die Maschine ist für den Haushaltsgebrauch gemäß der Bedienungsanleitung bestimmt.
- Die Maschine ist nicht für *kommerziellen* Gebrauch bestimmt.
- Die Maschine ist nicht mit Schutzerdung versehen und darf daher nicht außer Haus oder in feuchten Räumen benutzt werden.
- Das Gerät ist mit einem Spezialkabel ausgestattet. Falls es einmal kaputtgehen sollte, darf nur ein solches Kabel wiederverwendet werden. Ein solches Kabel erhalten Sie bei Ihrem Kundenservice. Das Auswechseln darf nur eine autorisierte Person vornehmen.
- Benutzen sie niemals eine defekte Maschine oder beschädigtes Standardzubehör. Versuchen Sie auch niemals die Maschine selbst zu reparieren, dies kann zu Verletzungen oder weiteren Schäden führen. Geben Sie eine defekte Maschine zur Reparatur bei einem autorisierten Service-Fachman ab. Für durch Fehlverhalten entstandene Schäden gilt die Garantie nicht.
- Die Maschine soll bei Gebrauch auf einer ebenen und stabilen Fläche stehen.

Auspacken

Überzeugen Sie sich, daß die Maschine unbeschädigt ist und alle Teile mitgeliefert wurden. Transportschäden müssen innerhalb von 7 Tagen der Lieferfirma bzw. der Verkaufsstelle gemeldet werden. Eventuell fehlende Teile sollen sofort der Verkaufsstelle gemeldet werden.

Anwendung

- Die Maschine darf ausschließlich von Erwachsenen benutzt werden; lassen Sie auf keinen Fall Kinder damit spielen. Lassen Sie niemals Kinder mit einer laufenden Maschine allein. Lassen Sie ebenfalls niemals eine laufende Maschine ohne Aufsicht.
- Bei laufender Maschine Kontakt mit beweglichen Teilen vermeiden. Benutzen Sie kein Standardzubehör, das nicht komplett zusammengesetzt oder nicht für die Maschine bestimmt ist.
- Bei laufender Maschine niemals Hände oder fremde Gegenstände in die Maschine oder ihr Standardzubehör stecken. Sowohl Hände als auch Maschine mit Standardzubehör können Schäden davontragen.
- Einige Teile sind sehr scharf, z.B. die Messer des Mixers und die Trommeln des Gemüseschneiders. Seien Sie vorsichtig bei der Handhabung und Reinigung. Verwahren Sie diese Teile unerreikbaar für Kinder.
- Ziehen Sie den Netzstecker aus der Dose, wenn Sie die Maschine nicht benutzen, reinigen oder Standardzubehör aufsetzen bzw. abnehmen. Ziehen Sie am Stecker – nicht am Kabel.
- Achten Sie darauf, daß das Netzkabel nicht durch scharfe Kanten oder heiße Flächen beschädigt wird.
- Die Maschine darf nicht in Wasser getaucht werden. Dies kann einen elektrischen Kurzschluß verursachen, der Lebensgefahr bedeutet.

Entsorgung

Vermeiden Sie Schäden bei der Entsorgung der Assistent. Ziehen Sie das Netzkabel aus der Steckdose und schneiden Sie das Kabel am Ausgang der Maschine ab. Bitten Sie Ihre Gemeinde um Informationen zur Entsorgung oder wenden Sie sich an ihren Händler.

Vor dem ersten Gebrauch der Assistent

Spülen Sie sämtliche Teile, die mit Lebensmittel in Kontakt kommen.

Gerätebeschreibung - Assistent

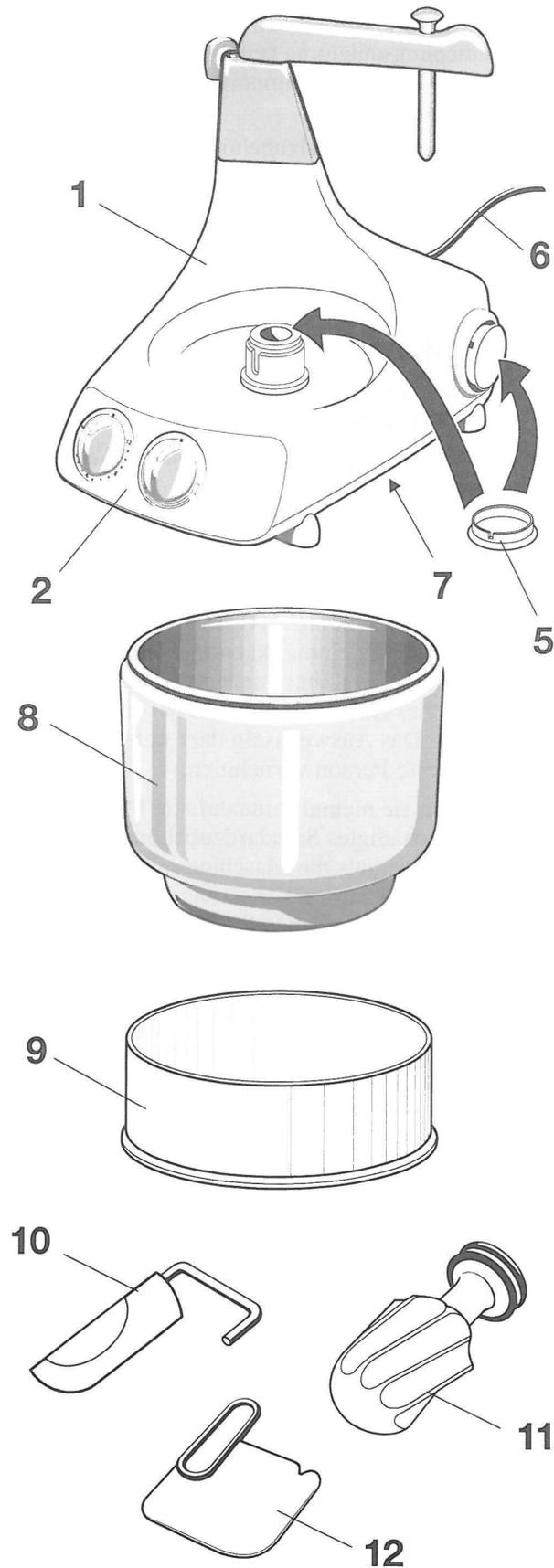
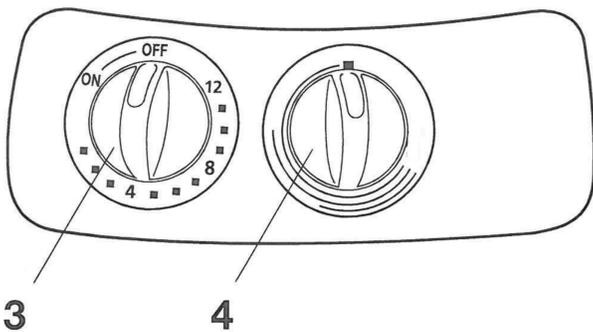
Standardzubehör des Grundmodells:

- 1 Gehäuse mit Antriebssockel
- 2 Bedienungsblende
- 3 Ein/Aus-Drehschalter
- 4 Drehschalter zur Geschwindigkeitsregulierung
- 5 Schutzkappe für Antrieb
- 6 Spezialkabel mit Netzstecker
- 7 Typenschild
- 8 Schüssel aus rostfreiem Stahl
- 9 Abdeckung für die Schüssel
- 10 Teigabstreifer
- 11 Rührwalze
- 12 Teigspachtel
- 13 Planetenrührwerk mit 3,5 Ltr.-Schüssel

Wird die Maschine nicht gebraucht, sollte der Netzstecker immer ausgezogen sein.

⚠ Eine ans Stromnetz angeschlossene Maschine niemals unbeaufsichtigt lassen. Bewegliche Teile können Verletzungen verursachen.

Für kontinuierlichen Betrieb stellen Sie den Drehschalter auf "ON", für zeitlich begrenzten Betrieb auf die gewünschte Zeit von 1 bis 12 Minuten. Wünschen Sie den Betrieb zu unterbrechen, den Drehschalter auf "OFF" zurückdrehen. Mit dem Drehschalter zur Geschwindigkeitsregulierung können Sie die Drehzahl der Schüssel wählen, der Einstellungsbereich liegt zwischen 45 Upm und 130 Upm. In der Beschreibung der verschiedenen Zubehörteile sind zweckmäßige Geschwindigkeitseinstellungen angegeben.



Getreidemühle, Fortsetzung

Demontage

Bevor Sie die Mühle auseinanderschrauben, legen Sie die Maschine auf die Seite, so vermeiden Sie, daß Mahlreste in den Kraftantrieb gelangen. Entfernen Sie zuerst den Einfülltrichter und danach den Verschlußring. Dann entfernen Sie die verschiedenen Teile und zuletzt das Mühlengehäuse.

Reinigung

Die Einstellereinheit darf nicht gespült, sondern nur abgetrocknet werden.

Den Mahlring und den Mahlkegel bürsten Sie mit einem Pinsel sauber. Eventuell können Sie diese Teile auch mit der Hand waschen und dann an der Luft trocknen lassen.

Sämtliche Plastikteile sind spülmaschinenfest und sollten im oberen Korb des Geschirrspülers gereinigt werden.

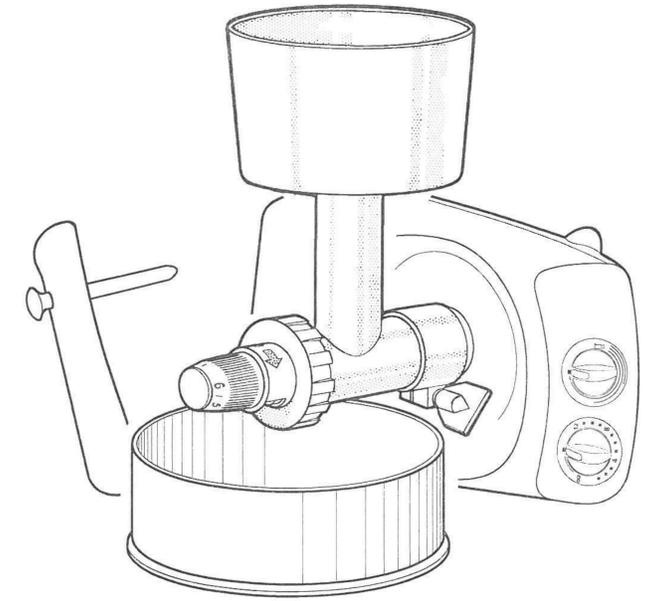
Reinigen Sie die Mühle stets, wenn Sie z. B. aromatische Gewürze oder Kaffee gemahlen haben, da sich sonst deren Geschmack auf anderes Mahlgut überträgt. Auch nach dem Mahlen von Ölsaaten sollte die Mühle gereinigt werden. Mahlen Sie dagegen nur verschiedene Typen von Getreide, brauchen Sie die Mühle nicht nach jeder Benutzung zu reinigen.

Vor der Montage müssen sämtliche Teile richtig trocken sein.

Erneuter Zusammenbau

Die Assistent aufrecht stellen, dadurch wird die Montage erleichtert. Setzen Sie das Mühlengehäuse auf den Kraftantrieb und arbeiten Sie weiter gemäß Abbildung. Bei der Montage sollten Sie Folgendes beachten:

- Die Vierkantaussparung der Förderschnecke muß frei von Mehlresten sein, sonst ist eine Feineinstellung des Ausmahlungsgrads nicht möglich.
- Kontrollieren Sie, daß der Mahlring richtig sitzt, bevor Sie den Mahlkegel in die Aussparung der Förderschnecke montieren.
- Die Aussparung der Einstellereinheit muß in die entsprechende Aussparung des Mühlengehäuses passen.



Getreidemühle

Standardzubehör:

1. Mühlgewand
2. Förderschnecke
3. Mahlring
4. Mahlkegel
5. Einstelleinheit
6. Verschlussring
7. Einfülltrichter
8. Flügelmutter

Achtung! Vor Montage / Demontage Netzstecker ziehen.

Erster Zusammenbau

Bevor Sie die Flügelmutter anziehen, kontrollieren Sie, daß die Förderschnecke richtig im Mühlgewand sitzt, weil sonst die Förderschnecke sich nicht dreht. Legen Sie die Assistent auf die Seite und montieren Sie den Einfülltrichter.

Anwendung

Einfüllen – Einstellung – Start

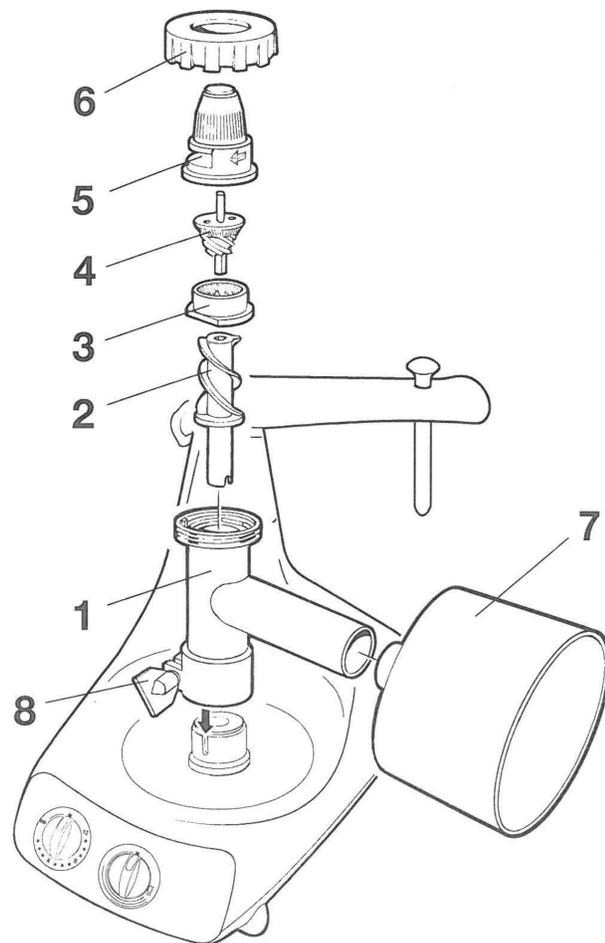
Füllen Sie das Mahlgut ein (höchstens 1250 g.). Stellen Sie den Ausmahlungsgrad ein: Drehung nach rechts für gröber vermahlene, Drehung nach links für feiner vermahlene Mahlgut. Starten Sie die Maschine mit mittlerer Geschwindigkeit. Falls notwendig, können Sie dann sowohl Geschwindigkeit als auch Ausmahlungsgrad einstellen.

 Stecken Sie niemals fremde Gegenstände in die Mühle.

Was kann gemahlen werden?

Die Mühle eignet sich nur zum Mahlen von trockenem Mahlgut.

Folgendes kann gemahlen werden: Weizen, Roggen, Gerste, Buchweizen, Hirse und Reis – fein oder grob. Außerdem können Sie Hafer, Blumensamen, Gewürzkörner, getrocknete Kräuter, Mohnsamen, getrocknete Pilze, Sojabohnen und Kaffee mahlen. Auch Speisemais kann gemahlen werden (**aber nicht Popcorn-Mais**). Dafür empfehlen wir zweimaliges Mahlen: Zuerst schroten, danach feinmahlen.

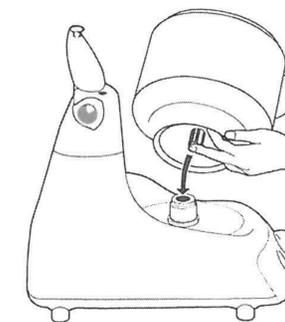


Wie werden Schüssel, Rührwalze und Teigabstreifer montiert

Achtung! Vor Montage / Demontage Netzstecker ziehen.

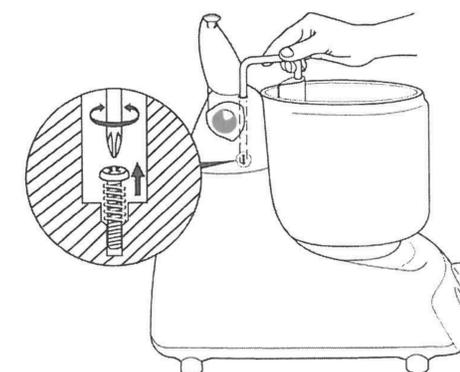
Schüssel

Schüssel, wie auf der Abbildung gezeigt, auf den Kraftantrieb setzen.



Teigabstreifer

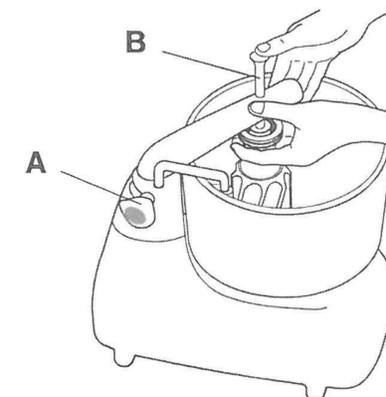
Teigabstreifer in die dafür vorgesehene Öffnung einsetzen. Der Teigabstreifer soll den Schüsselboden nicht berühren. Sollte der Teigabstreifer dennoch den Boden berühren, die Höheneinstellung des Teigabstreifers durch Justieren der in der Öffnung sitzenden Schraube ändern.



Rührwalze

Um die Rührwalze zu befestigen, löst man zuerst den Drehknopf (A) am Fuß des Rührarms, damit der Rührarm zur Schüsselmitte geführt werden kann. Ziehen Sie dann den Splint (B) auf dem Rührarm nach oben und befestigen Sie die Rührwalze, indem Sie den Splint in die Rührwalze drücken. Der Arm kann jetzt in der gewünschten Lage fixiert werden.

Bei Rühren von Teig sollte der Arm mit der Rührwalze 2 – 4 cm vom Schüsselrand entfernt fixiert sein. Er kann sich dann zur Schüsselmitte und zurück in die eingestellte Lage bewegen.



 Verletzungsgefahr durch Klemmen besteht zwischen Schüssel und Arm/Armfuß/Gehäuse. Niemals Hände oder Gegenstände in die Schüssel stecken wenn die Maschine läuft.



Anwendung von Schüssel, Rührwalze und Teigabstreifer

Hefeteige

Hefe- und leichte Brotteige bis zu 5 l Teigmasse.
Schwere Brotteige bis zu 3.5 l Teigmasse.

Maschine mit niedriger Geschwindigkeit einschalten. Die Rührwalze 2–4 cm vom Schlüsselrand entfernt fixieren. Auf hohe Geschwindigkeit erhöhen. Wenn nicht anders im Rezept angegeben, Teig 5 Minuten lang rühren.

Den Arm lösen, Rührwalze und Teigabstreifer entfernen. Die Abdeckung während der Gärung auf die Schüssel legen.

Rührkuchen und Biskuit

Bei hoher Geschwindigkeit ca. 5 Minuten lang rühren. Rührwalze einige Male in die Schüsselmitte führen. Maschine anhalten, sobald der Teig gut vermischt ist.

Schlagsahne

Schlagen Sie 5–10 dl Schlagsahne mit Rührwalze und Teigabstreifer bei mittlerer / hoher Geschwindigkeit so lange, bis die Sahne steif wird.

Schaumgebäck

4–12 Eiweiß.
Schlagen Sie das Eiweiß bei hoher Geschwindigkeit, bis es steif wird.

Hackfleisch, Wurstfüllung, Patés

0,5–3 kg.
Bei niedriger Geschwindigkeit rühren. Rühren Sie größere Mengen, sollte die Rührwalze 1–2 cm vom Schlüsselrand entfernt fixiert sein.

Kartoffelpüree

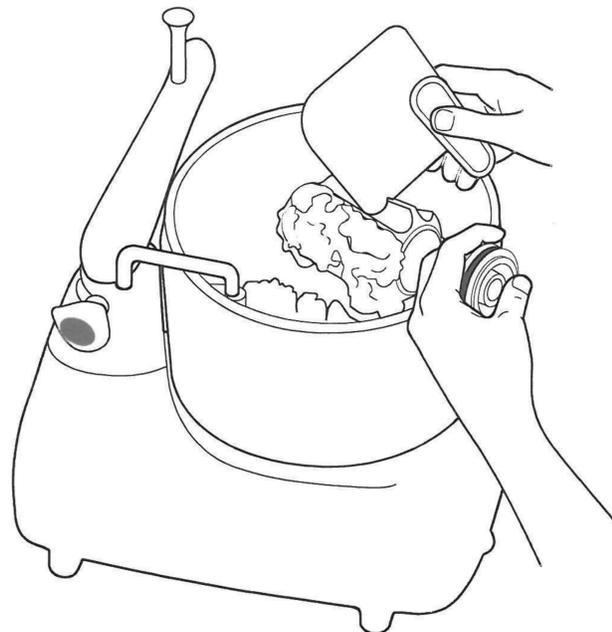
0,5–1,5 kg.
Zerdrücken Sie die Kartoffeln bei mittlerer/hoher Geschwindigkeit und gleichzeitigem Drücken der Rührwalze gegen den Schlüsselrand. Senken Sie danach die Geschwindigkeit, bevor Sie weitere Zutaten begeben.

Zerdrückte Beeren

0,5–2 l.
Benutzen Sie nur die Rührwalze. Auf niedrige Geschwindigkeit schalten und die Rührwalze leicht gegen die Schüsselkante drücken, bis die Beeren zerdrückt sind. Die Maschine anhalten, die Rührwalze entfernen und den Teigabstreifer anbringen. Die Maschine auf hoher Geschwindigkeit laufen lassen.

Reinigung

Benutzen Sie die Teigspachtel, um die Schüssel zu leeren. Zur Reinigung der Rührwalze benutzen Sie die speziell geformte Seite der Teigspachtel. Schüssel, Rührwalze, Teigabstreifer und Spachtel können Sie im Geschirrspüler reinigen. Platzieren Sie die Plastikteile in den oberen Spülkorb, da Sie sonst durch Hitzeeinwirkung deformiert werden könnten. Wischen Sie die Küchenmaschine nach Gebrauch ab. Normalerweise genügt ein feuchtes Tuch, manchmal ist es aber auch notwendig ein wenig Spülmittel zu verwenden. Gebrauchen Sie keine starken chemischen oder scheuernden Mittel.



⚠ Die Maschine darf nicht in Wasser getaucht werden. Dies kann einen elektrischen Kurzschluß verursachen, der Lebensgefahr bedeutet.

Gemüseschneider , Fortsetzung

Sonderzubehör: 3 Zusatztrommeln. Separat erhältlich:

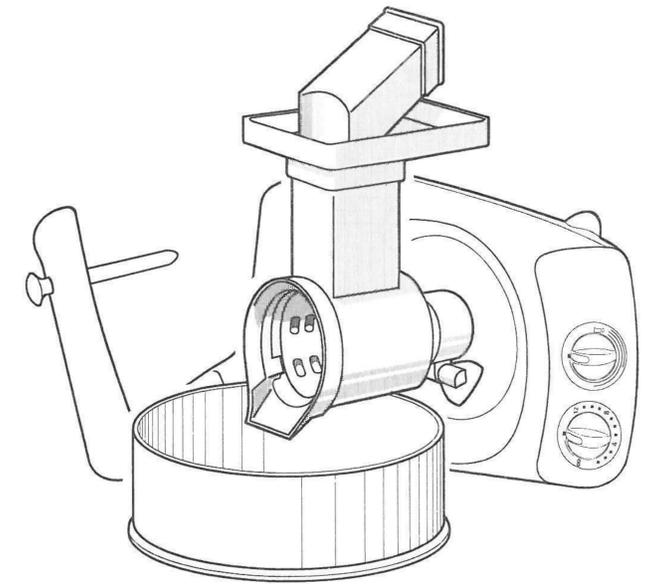
- 8. Feine Reibtrommel
- 9. Stäbchentrommel
- 10. Kronenreibetrommel

Anwendung

Feine Reibetrommel: Mandeln und Nüsse (fein) für Spritzgebäck, Parmesankäse etc.
Stäbchentrommel: für Stäbchen aus hartem Gemüse (Möhren, Fenchel, Kartoffeln etc.)
Kronenreibetrommel: Kartoffeln für Reibekuchen, Klöße etc.

Reinigung

Alle Teile können im oberen Korb des Geschirrspülers gereinigt werden.



Gemüseschneider

Standardzubehör:

1. Trommelgehäuse mit Einfuhr- und Ausgangsöffnung
2. Stopfer
3. Verschlußring
4. Flügelmutter
5. Mittelfrobe Trommel
6. Scheibentrommel
7. Grobe Trommel

Erster Zusammenbau

Bei Lieferung ist der Gemüseschneider mit einer Trommel montiert.

Wählen Sie zuerst eine Trommel. Entfernen Sie den Verschlußring durch Drehung nach rechts und stecken Sie die Trommel ins Trommelgehäuse. Setzen Sie den Verschlußring zurück und befestigen Sie ihn durch Drehung nach links. Lösen Sie die Flügelmutter am Trommelgehäuse, bevor Sie das Trommelgehäuse auf den Kraftantrieb der Maschine setzen.

Achten Sie darauf, daß die Einkerbung an der Trommel richtig in den Kraftantrieb paßt, da sich die Trommel sonst nicht dreht. Schrauben Sie die Flügelmutter fest und legen Sie die Assistent auf die Seite.

! Niemals Hände oder fremde Gegenstände in den Fleischwolf stecken, da die Schnecke sehr scharf ist. Benutzen Sie nur den Stopfer. Lassen sie niemals Kinder mit einem laufenden Passiersatz allein. Ziehen Sie den Netzstecker, wenn Sie die Assistent unbeaufsichtigt lassen.

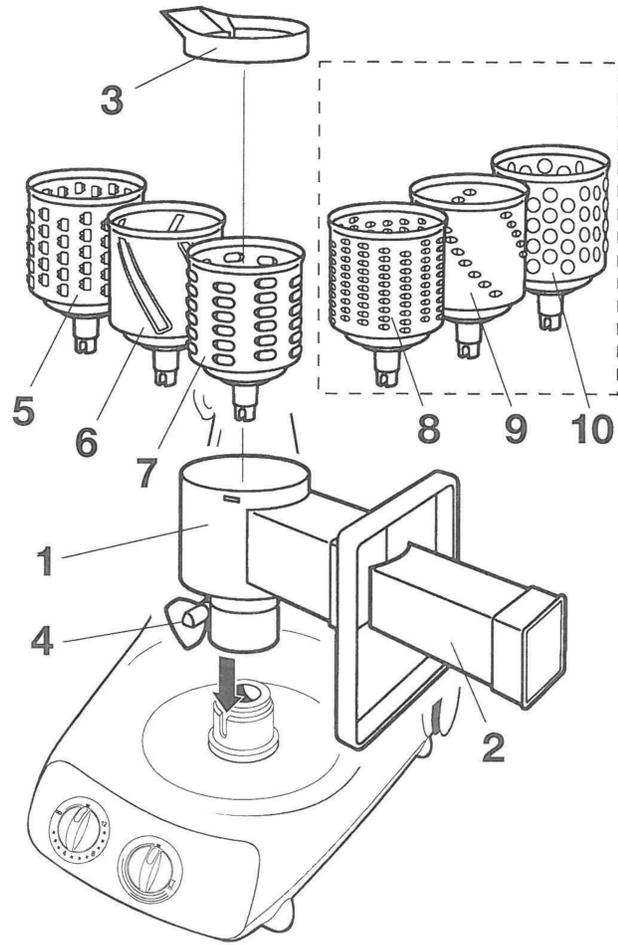
Anwendung

Je nachdem, was Sie reiben oder schneiden wollen, wählen Sie die passende Trommel. Hier folgen einige Anwendungsvorschläge für die jeweilige Trommel:

Mittelfrobe Trommel: Hackfrüchte und Rohkostgemüse. Mandeln und Nüsse zum Backen. Obst und Käse.

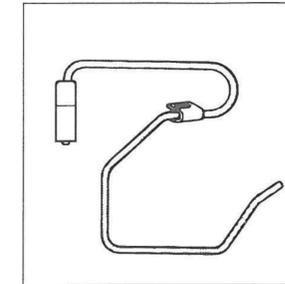
Scheibentrommel: Kartoffeln, Zwiebeln, Obst und Gemüse

Grobe Reibtrommel: Gemüse und Obst für Suppen und Pasteten. Mandeln, Nüsse und Blockschokolade zum Garnieren. Käse und Käsekanten.

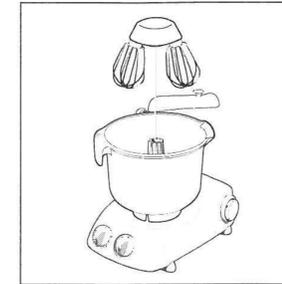


Standardzubehör

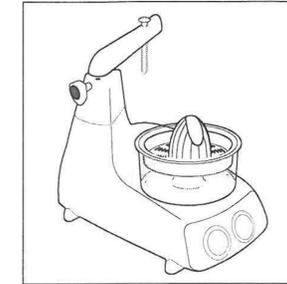
Zum Modell gehörendes Standardzubehör und erhältliches Sonderzubehör, (siehe Angaben auf der Verpackung)



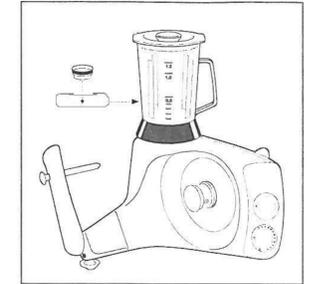
Kneithaken (Standardzubehör)



Planeten-Rührwerk (Standardzubehör)

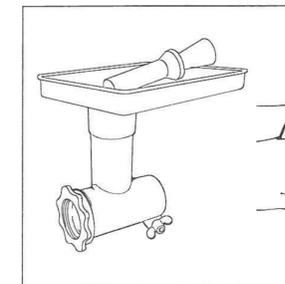


Zitruspresse

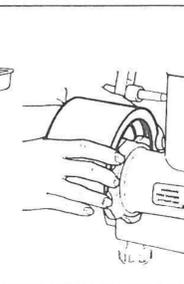


Mixer

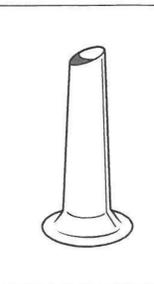
Fleischwolf mit Standardzubehör:



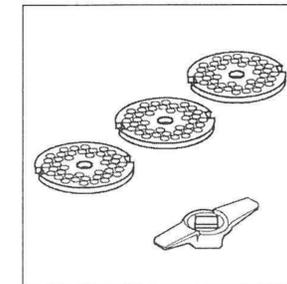
Fleischwolf



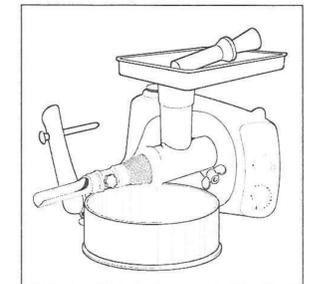
Spritzschutz



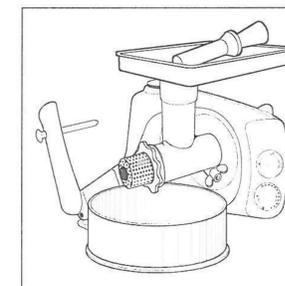
Wurstrohr



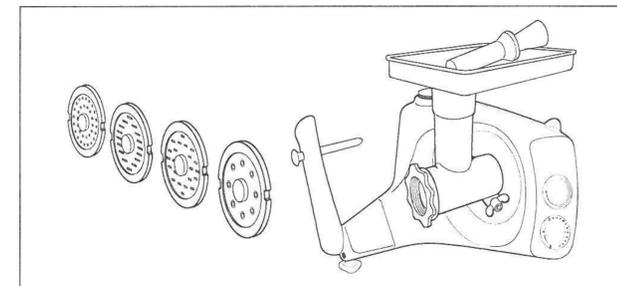
Sonderzubehör:
Scheiben+Messer



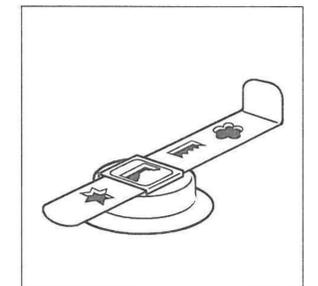
Passiersatz



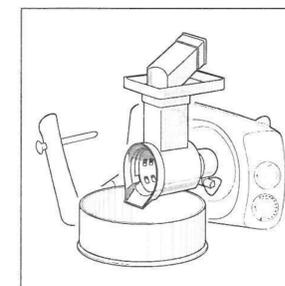
Reibersatz



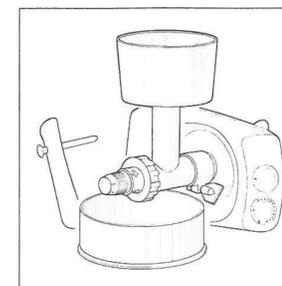
Nudelvorsatz



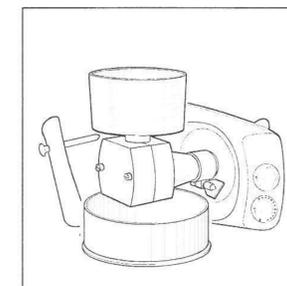
Spritzgebäckvorsatz



Gemüseschneider



Getreidemühle



Flocker

ACHTUNG! Nur Assistent Originalzubehör darf angewendet werden.

Knethaken

Montage

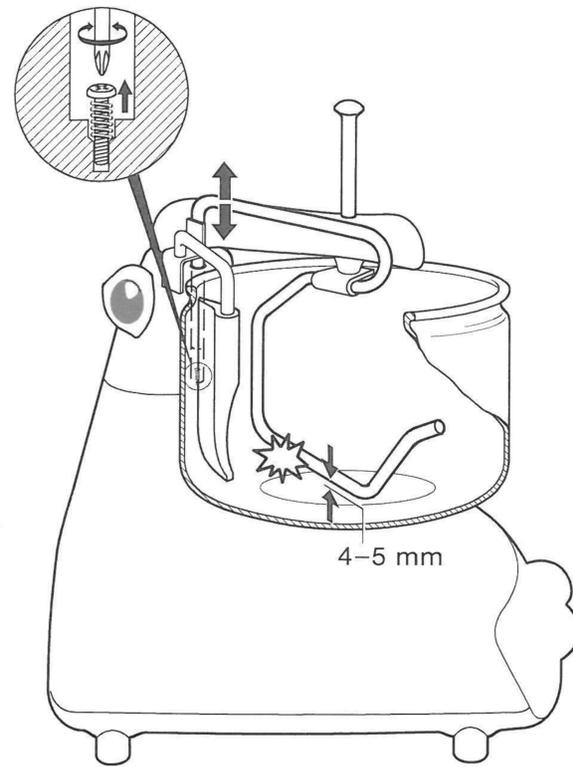
Stecken Sie den Knethaken in die vorgesehene Öffnung (s. Abb.). Der Abstand zwischen Schüsselboden und Knethaken soll 4–5 mm betragen. Falls notwendig, können Sie die Höheneinstellung des Knethakens durch Justieren der in der Öffnung sitzenden Schraube ändern.

Fixieren Sie den Knethaken, indem Sie den Arm (1) über den Haken führen und den Splint (2) in das Loch des Hakens drücken (s. Abb.). Der Knethaken kann sich nun zur Schüsselmitte bewegen, wodurch die Zutaten die beste Bearbeitung erfahren.

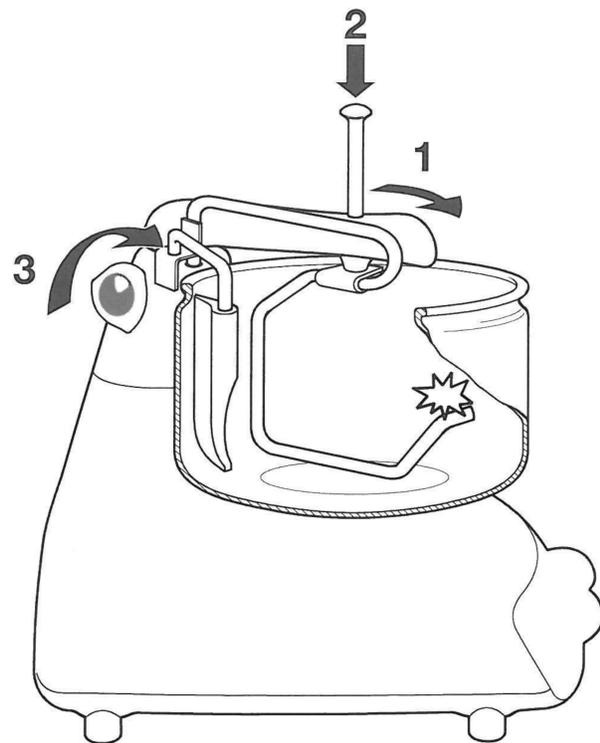
Sie können außerdem den Arm (3) mit dem Knethaken in geringem Abstand zum Schüsselrand fixieren.

Der Teigabsteifer wird in das Loch neben dem Befestigungspunkt des Knethakens gesteckt (s. Abb.).

 Verletzungsgefahr besteht durch Klemmen zwischen der rotierenden Schüssel und dem Knethaken. Niemals Hände oder Gegenstände in die Schlüssel stecken, wenn die Maschine läuft.



 = Verletzungsgefahr



Anwendung

Hefeteige und Brotteige

Die Maschine mit niedriger Geschwindigkeit einschalten. Den Knethaken nicht fixieren. Bei Teigmengen bis 500 g Mehl plus Zutaten den Teigabstreifer mit verwenden. Wenn Sie viel Teig herstellen wollen, füllen Sie zunächst nur 2 kg Mehl ein. Lassen Sie die Maschine laufen bis Mehl und Flüssigkeit vermischt sind, fügen Sie dann den Rest hinzu.

Kneten Sie den Teig ca. 6-8 Minuten.

Hackfleisch, Tartar

0,5 – 2,5 kg.

Fixieren Sie den Knethaken in der Mitte der Schüssel und lassen Sie die Maschine auf mittlerer – hoher Geschwindigkeit laufen.

Reinigung

Der Knethaken kann im Geschirrspüler gereinigt werden.

Spritzgebäckvorsatz Fleischwolfzubehör

Standardzubehör:

1. Formen-Metallplättchen
2. Verschlussring
3. Spritzgebäckvorstaz
4. Wurstring

Montage

Setzen Sie zuerst den Fleischwolf und die dazugehörige Schnecke auf den Kraftantrieb der Maschine, s. Seite 12.

Zur Steuerung der Schnecke montieren Sie den Wurstring, siehe Abbildung. Das Formen-Metallplättchen wird mit dem "Handgriff" nach außen in den Spritzgebäckvorsatz montiert. Legen Sie die Maschine auf die Seite und justieren Sie den Spritzgebäckvorsatz so, daß das Formen-Metallplättchen waagrecht liegt, bevor Sie den Verschlussring festschrauben. Montieren Sie das Tablett.

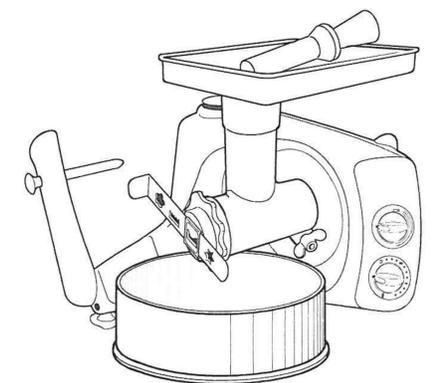
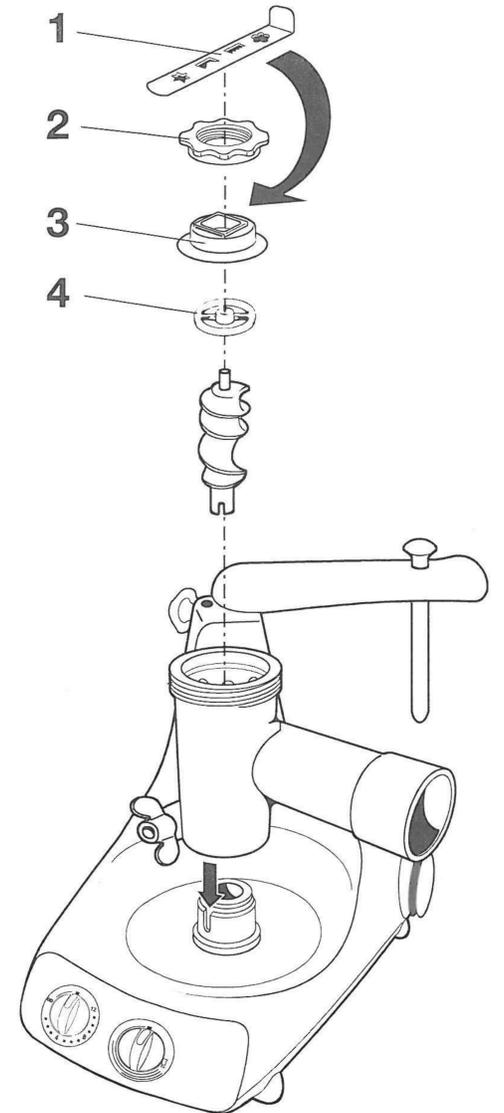
 Niemals Hände oder fremde Gegenstände in den Fleischwolf stecken, da die Schnecke sehr scharf ist. Benutzen Sie nur den Stopfer. Lassen sie niemals Kinder mit einem laufenden Passiersatz allein. Ziehen Sie den Netzstecker, wenn Sie die Assistent unbeaufsichtigt lassen.

Nützliche Tips

Lassen Sie die Assistent nicht mit zu hoher Geschwindigkeit laufen. Schneiden Sie einen Streifen aus Butterpapier zurecht und legen Sie etwas Mehl auf den Streifen. Spritzen Sie die Teigstränge darauf, dadurch ist es leichter, die Teigstränge auf das Backblech zu legen.

Reinigung

Tablett und Stopfer können im oberen Korb des Geschirrspülers gereinigt werden. Übrige Teile spülen Sie mit der Hand.



Standardzubehör:

1. Verschlußring
2. 4 verschiedene Nudelscheiben

Montage

Setzen Sie zuerst den Fleischwolf und die dazugehörige Schnecke auf den Kraftantrieb der Maschine, s. Seite 12. Danach montieren Sie gemäß Abbildung. Legen Sie die Assistent auf die Seite und montieren Sie das Tablett.



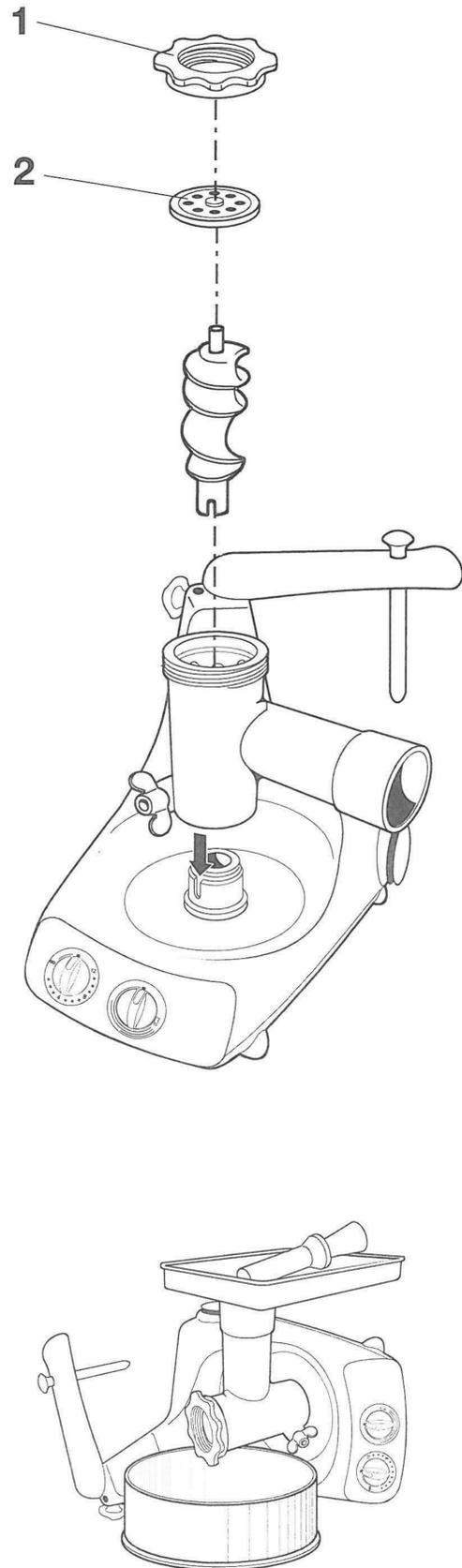
Niemals Hände oder fremde Gegenstände in den Fleischwolf stecken, da die Schnecke sehr scharf ist. Benutzen Sie nur den Stopfer. Lassen sie niemals Kinder mit einem laufenden Passiersatz allein. Ziehen Sie den Netzstecker, wenn Sie die Assistent unbeaufsichtigt lassen.

Nützliche Tips

Lassen Sie die Maschine mit hoher Geschwindigkeit laufen. Die Nudeln auf ein Küchenhandtuch legen. Das Küchenhandtuch saugt die Flüssigkeit auf; die Nudeln trocknen schneller.

Reinigung

Tablett und Stopfer können im oberen Korb des Geschirrspülers gereinigt werden. Übrige Teile spülen Sie mit der Hand.



Montage

Setzen Sie den Stab so in den Kraftantrieb der Maschine, daß er richtig fest sitzt.

Platzieren Sie die Schüssel über den Stab und drücken Sie die Schüssel mit einer leichten Drehung so, daß sie auf der Maschine ruht. Setzen Sie das Planeten-Schlagwerk auf den Stab.



Niemals Hände oder Gegenstände in die Schüssel stecken, wenn die Maschine läuft.

Anwendung

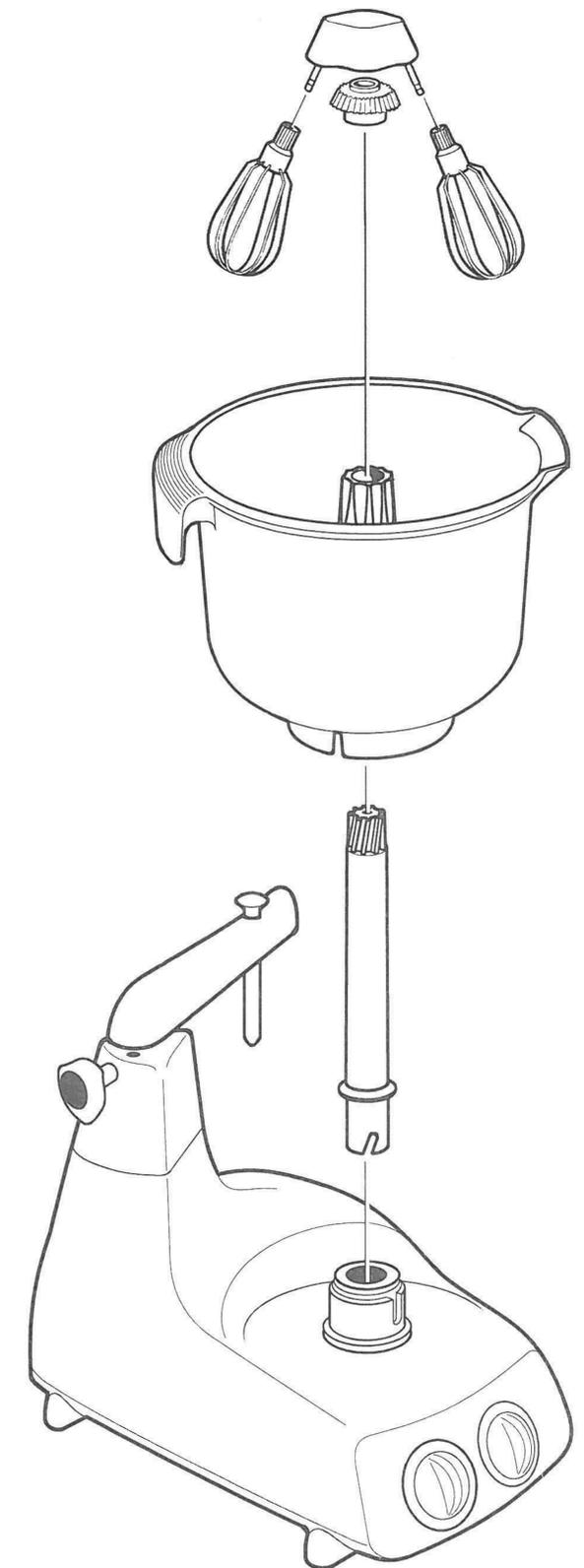
Das Planeten-Schlagwerk ist für das Schlagen von 1–8 dl Sahne, 1–20 Eiern, 0,5– 2,5 l Pfannkuchenteig und Rührkuchen vorgesehen. (Für größere Mengen Rührkuchen verwenden Sie Rührwalze und Teigabstreifer.)

Lassen Sie die Maschine beim Schlagen auf mittlerer bis hoher Geschwindigkeit laufen.

Reinigung

Spülen Sie das Schlagwerk mit der Hand.

Die Schüssel kann im unteren Korb des Geschirrspülers gereinigt werden. Um jedoch Verformungen zu vermeiden, stellen Sie die Schüssel nicht direkt über die Heizelemente.



Zitruspresse

Montage

Zitruspresse gemäß Abbildung montieren.

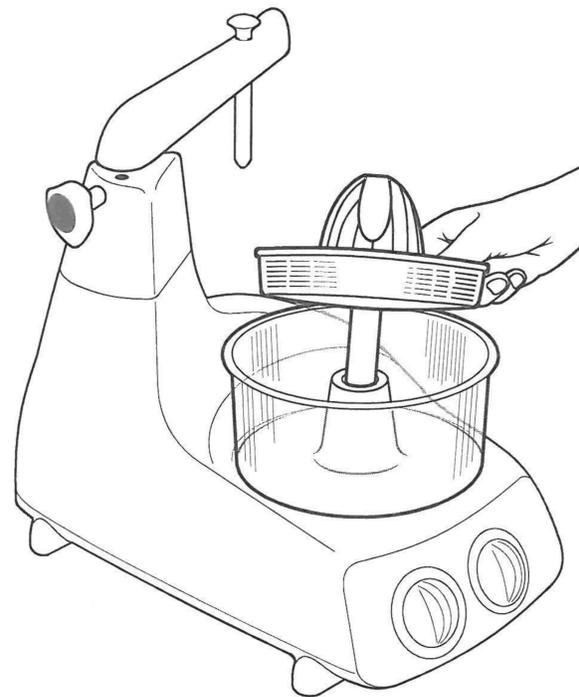
Anwendung

Verwenden Sie die Zitruspresse für Orangen, Grapefruits und Zitronen. Halbieren Sie die Früchte. Drücken Sie die Fruchthälften mit der aufgeschnittenen Seite auf den Presskegel und lassen Sie die Maschine auf mittlerer / hoher Geschwindigkeit laufen.

Reinigung

Es genügt, die Zitruspresse mit warmem Wasser abzuspolen. Sie kann auch im Geschirrspüler gereinigt werden. Stellen Sie die Presse in den oberen Spülkorb, um Verformungen durch Hitze zu vermeiden.

⚠ Die Maschine darf nicht in Wasser getaucht werden. Dies kann einen elektrischen Kurzschluß verursachen, der Lebensgefahr bedeutet.



Reibevorsatz Fleischwolfzubehör

Standardzubehör:

1. Reibeisen
2. Reibschnecke

Achtung! vor Montage / Demontage Netzstecker ziehen.

Montage

Zunächst Fleischwolf mit zugehöriger Schnecke auf den Kraftantrieb der Maschine setzen.

Für Montage siehe Abbildung. Legen Sie die Assistent auf die Seite und montieren Sie Spritzschutz (s. Seite 7) und Tablett.

⚠ Niemals Hände oder fremde Gegenstände in den Fleischwolf stecken, da die Schnecke sehr scharf ist. Benutzen Sie nur den Stopfer. Lassen sie niemals Kinder mit einem laufenden Passiersatz allein. Ziehen Sie den Netzstecker, wenn Sie die Assistent unbeaufsichtigt lassen.

Anwendung

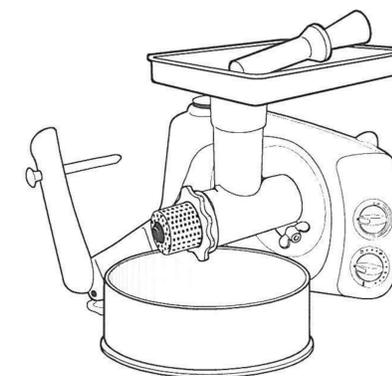
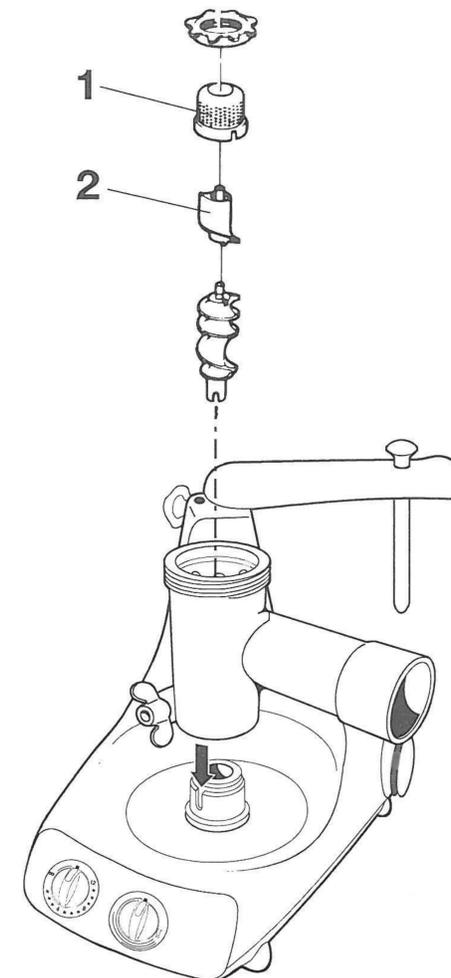
Verwenden Sie den Reibersatz zum Reiben von Nüssen, Mandeln, hartem Brot, Parmesankäse, Karotten, Kartoffeln etc.

Lassen Sie die Maschine mit hoher Geschwindigkeit laufen.

Reinigung

Spülen Sie Fleischwolf, Schnecke und sämtliche Teile des Reibsatzes mit der Hand und lassen Sie alles an der Luft trocknen.

Nur das Tablett und der Stopfer können im oberen Korb des Geschirrspülers gereinigt werden.



Standardzubehör:

1. Passierschnecke
2. Hülse
3. Passiersieb
4. Schraube
5. Knopf
6. Passierschiene

Achtung! vor Montage / Demontage
Netzstecker ziehen.

Montage

Setzen Sie den Fleischwolf und die dazugehörige Schnecke zunächst auf den Kraftantrieb der Maschine (s. Seite 12).

Bei der Lieferung ist der Passiersatz montiert. Für Demontierung und Montage siehe Abbildung. Wenn Sie den Passiersatz montieren, achten Sie darauf, daß Sie die Schraube (4) durch das Passiersieb und durch den Schlitz der weißen Hülse (2) führen. Schrauben Sie dann den Knopf (5) auf die Schraube.

Legen Sie die Assistent auf die Seite und montieren Sie Spritzschutz und Tablett.

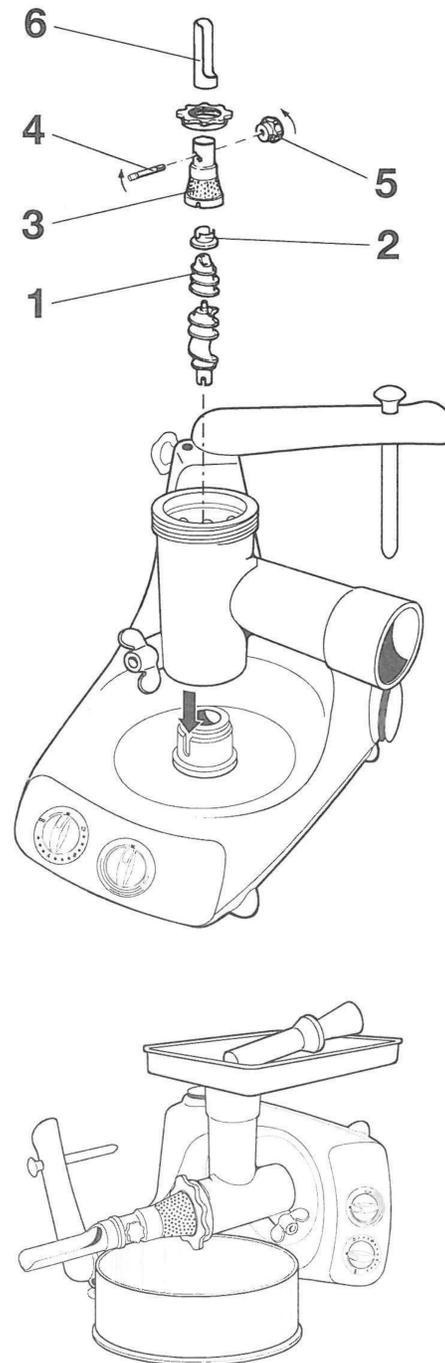
Einstellung der Passierstärke

Wenn die Schraube so weit wie möglich eingeschraubt ist, erhalten Sie das Meistmögliche der passierten Lebensmittel. Lösen Sie die Schraube und drehen Sie sie nach außen, wenn Sie die Passierstärke ändern wollen. Danach die Schraube fixieren.

! Niemals Hände oder fremde Gegenstände in den Fleischwolf stecken, da die Schnecke sehr scharf ist. Benutzen Sie nur den Stopfer. Lassen sie niemals Kinder mit einem laufenden Passiersatz allein. Ziehen Sie den Netzstecker, wenn Sie die Assistent unbeaufsichtigt lassen.

Anwendung

Verwenden Sie den Passiersatz zum Passieren von Früchten und Beeren zu Püree oder Mus. Schneiden Sie die Früchte in Stücke. Tomaten, Apfelsinen, Stachelbeeren, entkernte Pflaumen und Kirschen werden frisch passiert. Äpfel sollten vor dem Passieren gekocht werden. Die Maschine mit hoher Geschwindigkeit laufen lassen.



Reinigung

Spülen Sie Fleischwolf, Schnecke und sämtliche Teile des Passiersatzes mit der Hand und lassen Sie alles an der Luft trocknen. Nur das Tablett und der Stopfer können im oberen Korb des Geschirrspülers gereinigt werden.

Achtung! vor Montage / Demontage
Netzstecker ziehen.

Montage

Legen Sie die Assistent auf die Seite, entfernen Sie die Schutzkappe und setzen Sie den Mixer mit einer leichten Linksdrehung auf den Antrieb. Setzen Sie den Deckel (A) auf den Mixer.

! Der Mixer darf niemals ohne Deckel gestartet werden. Während des Mixens stets eine Hand auf dem Deckel lassen. Niemals Hände oder Gegenstände in den Mixer stecken. Niemals Kinder mit einem laufenden Mixer allein lassen. Den Netzstecker ziehen, wenn Sie die Assistent unbeaufsichtigt lassen.

Anwendung

Geben Sie die Lebensmittel, die zerkleinert, gehackt oder vermischt werden sollen, in den Mixer. Deckel aufsetzen. Die Maschine mit hoher Geschwindigkeit laufen lassen, bis alles gut gemischt/zerkleinert ist. Das dauert ca. 30-40 Sekunden.

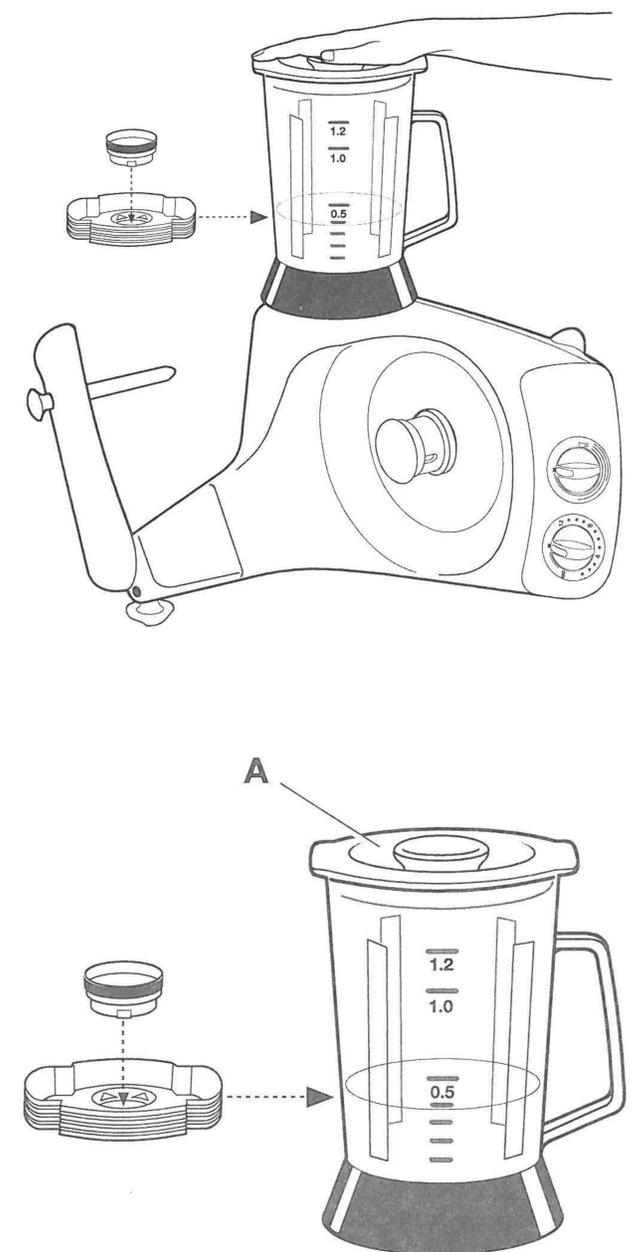
Trockene Lebensmittel, Gewürze usw. nicht länger als 3 Minuten, Flüssigkeiten nicht länger als 9 Minuten mixen.

Ein weiterer, kleinerer Deckel ist für den Mixer vorhanden. Der kleine Deckel paßt in den Mixer hinein und ist für das Zerkleinern von kleinen Mengen, z.B. Gewürze, vorgesehen. Der Deckel verhindert, daß sich die Gewürze an den Wänden des Mixers festsetzen und ermöglicht schnelleres und sehr feines Hacken.

Falls Sie etwas dazugeben oder die Mischung verdünnen wollen, während die Maschine läuft, entfernen Sie den kleinen Deckel und geben Sie die restlichen Zutaten dazu. Um das beste Ergebnis zu erzielen, sollten Sie den Mixer bei Flüssigkeiten nicht mehr als 3/4 und bei trockenen Lebensmitteln nicht mehr als bis zur Hälfte füllen.

Nützliche Tips

Ganze Gewürze werden feiner und gleichmäßiger gehackt, wenn Sie sie nach und nach durch das Loch im Deckel einfüllen. Dicke Soßen und Püree werden feiner und gleichmäßiger, wenn Sie den "pulsierenden" Effekt durch Ein- und Ausschalten der Maschine während des Mixens ausnutzen. Der Mixer eignet sich ausgezeichnet zum Hacken von Mandeln, Nüssen und Zwiebeln und zur Herstellung von Babykost.



Reinigung

Am einfachsten ist es, den Mixerbecher mit warmem Wasser und einigen Tropfen Spülmittel zu füllen. Dann die Maschine einige Sekunden laufen lassen und anschließend mit klarem, warmem Wasser abspülen.

Der Mixerbecher darf nicht im Geschirrspüler gereinigt werden, da sonst Dichtung und Lager austrocknen.

Fleischwolf

Standardzubehör:

1. Fleischwolf
2. Fleischwolschnecke
3. Messer
4. Lochscheibe
5. Wurstring
6. Wurstrohr
7. Verschußring
8. Tablett
9. Stopfer
10. Spritzschutz

Der Spritzschutz kann auch zu dem auf den Seiten 4 und 15 gezeigten Zubehör benutzt werden.

Sonderzubehör: 3 Lochscheiben mit unterschiedlichem Feinheitsgrad und ein Messer. Separat erhältlich.

Achtung! vor Montage / Demontage Netzstecker ziehen.

Montage

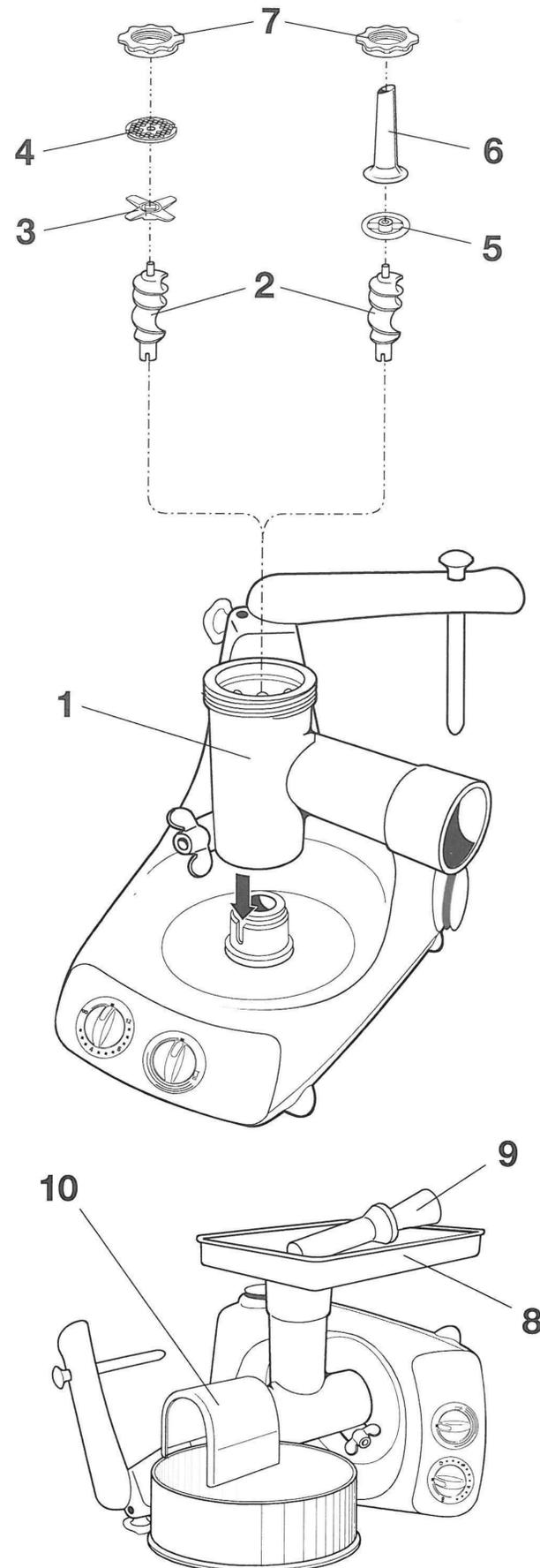
Setzen Sie den Fleischwolf auf den Kraftantrieb. Flügelmuttern anziehen und die Fleischwolschnecke so platzieren, daß sie richtig in der Öffnung sitzt.

Faschieren: Montieren Sie die Teile 3, 4 und 7. Legen Sie danach die Assistent auf die Seite und befestigen Sie das Tablett.

Wurststopfen: Montieren Sie nur die Teile 5, 6 und 7. Legen Sie danach die Assistent auf die Seite und befestigen Sie das Tablett.

Demontage geschieht in umgekehrter Reihenfolge.

⚠ Stecken Sie niemals Hände oder fremde Gegenstände in den Fleischwolf, da die Fleischwolschnecke sehr scharf ist. Zum Nachschieben nur den Stopfer benutzen. Niemals Kinder mit einem laufenden Fleischwolf allein lassen. Ziehen Sie den Netzstecker, wenn Sie den Fleischwolf unbeaufsichtigt lassen.



Fleischwolf, Fortsetzung

Anwendung

Faschieren

Verwenden Sie den Fleischwolf zum Faschieren von Rind- und Schweinefleisch, Leber, Fisch, Kartoffeln, Grünkohl, Spinat, Apfelsinen usw. Schneiden Sie die zu faschierenden Lebensmittel in Scheiben oder grobe Streifen. Gemüse sollte vor dem Pürieren gekocht werden. Die Maschine mit hoher Geschwindigkeit laufen lassen. Zum Nachschieben immer den Stopfer verwenden, niemals fremde Gegenstände (wie z.B. Gabeln, Messer oder Löffel). Überlassen Sie den Arbeitstakt der Maschine – füllen Sie jedesmal gerade genug nach.

Beim Faschieren von Fleisch können sich Sehnen um das Messer setzen und das Ergebnis verschlechtern. Sollte dies der Fall sein, nehmen Sie den Verschußring und die Lochscheibe ab und reinigen Sie das Messer.

Nützliche Tips

Gehören Zwiebeln zum Kochrezept, können Sie diese gleichzeitig mit Fleisch oder Fisch faschieren. Fleischreste entfernen Sie am besten, indem Sie zum Schluß hartes Brot oder Knäcke durch den Fleischwolf geben.

Wurststopfen

Setzen Sie die Wursthaut auf das Wurstrohr. Füllen Sie den Fleischwolf mit Wurstmasse. Die Maschine mit niedriger Geschwindigkeit laufen lassen. Die Wursthaut im Takt mit der Einfüllung der Wurstmasse nach und nach ausziehen. Sollten sich Luftblasen in der Wurst bilden, schalten Sie die Maschine aus und drücken Sie vorsichtig die Luftblasen über die Rinne auf dem Wurstrohr heraus.

Reinigung

Spülen Sie den Fleischwolf, die Fleischwolschnecke, das Messer, die Lochscheiben und den Verschußring mit der Hand. (Im Geschirrspüler werden sie verfärbt und trocknen aus.)

Lassen Sie die Teile an der Luft trocknen und bevor Sie sie wieder zusammensetzen, ölen Sie Lochscheiben und Messer mit Speiseöl ein.

Die Plastikteile können im oberen Korb des Geschirrspülers gereinigt werden.

