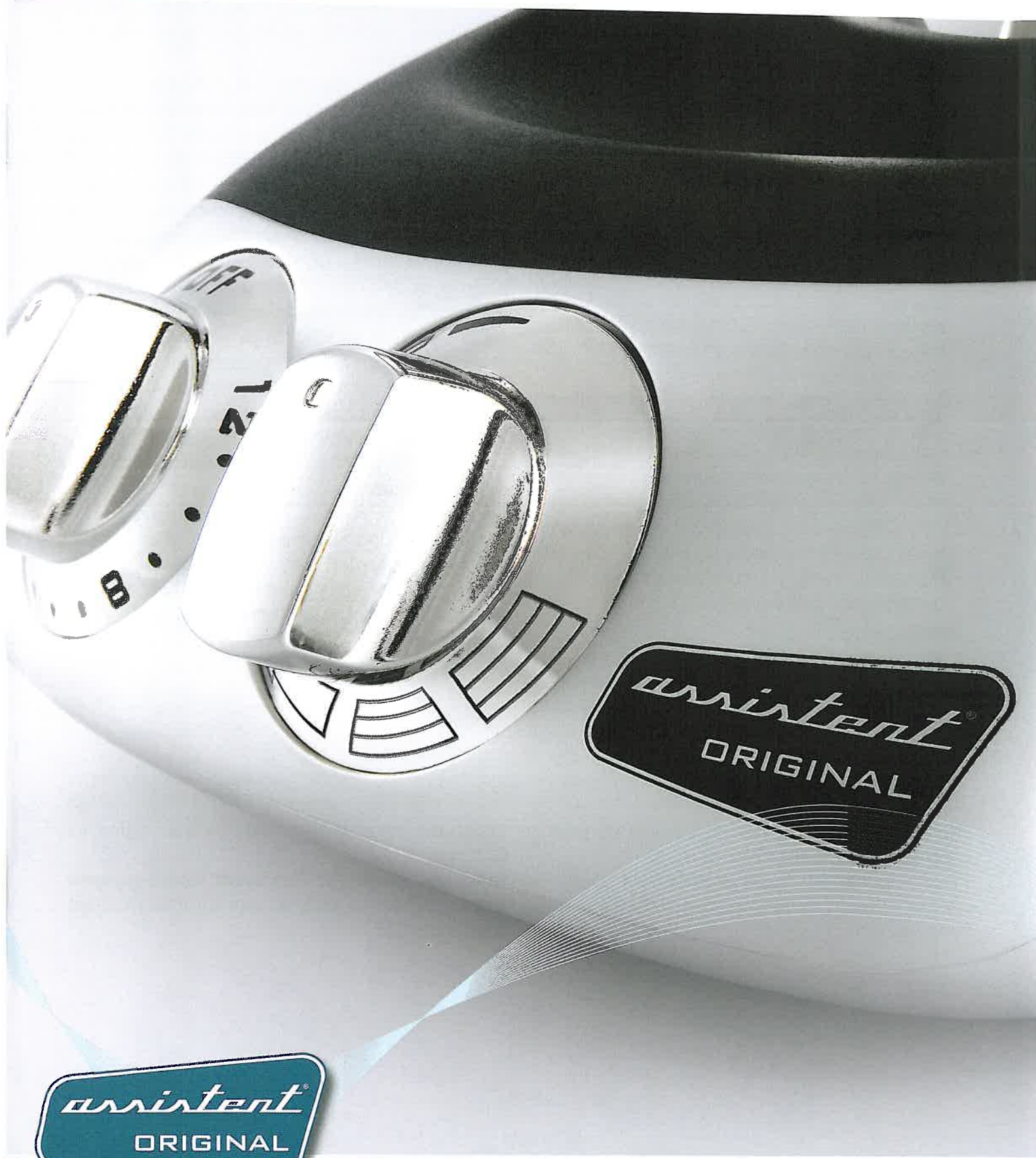


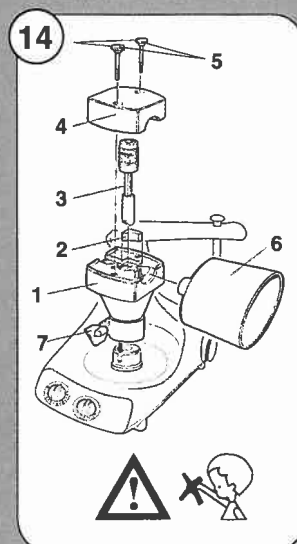
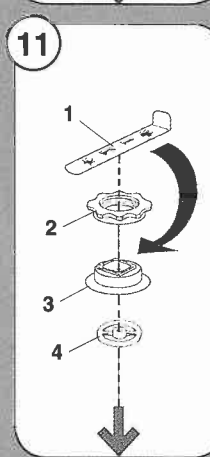
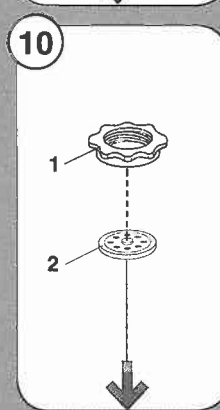
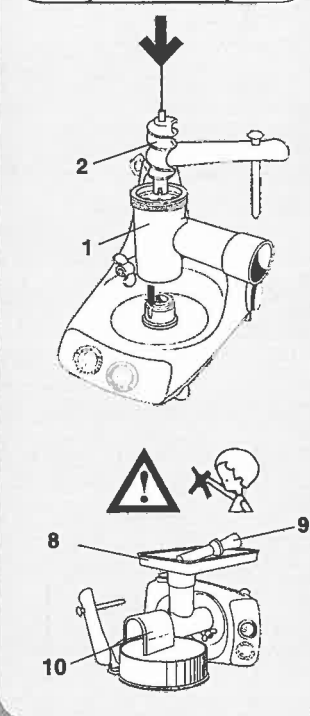
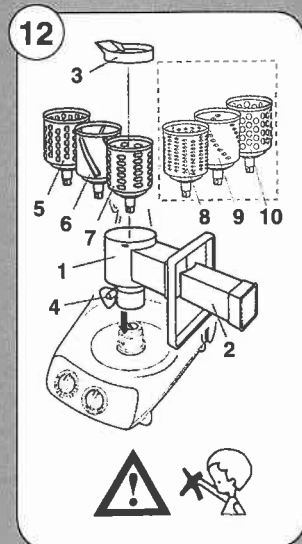
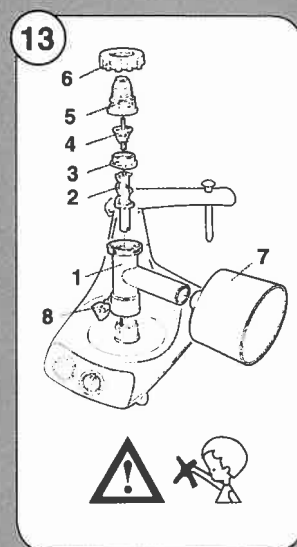
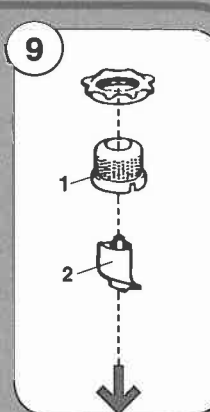
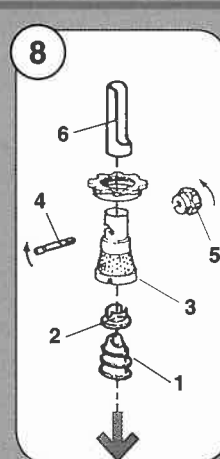
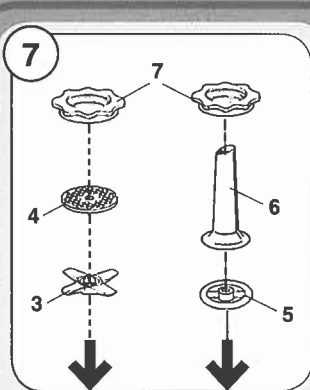
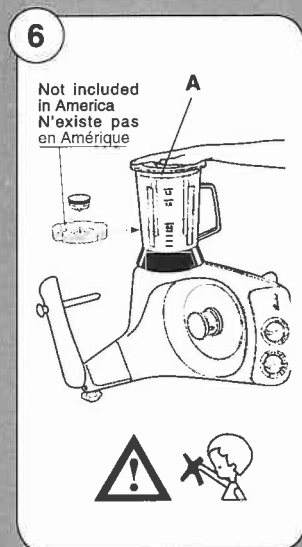
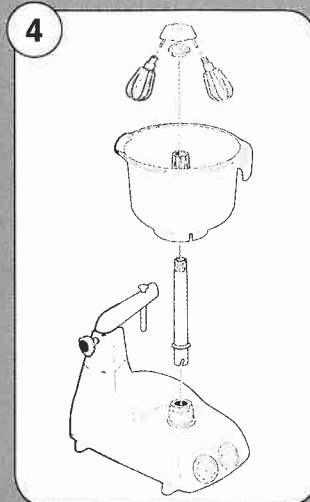
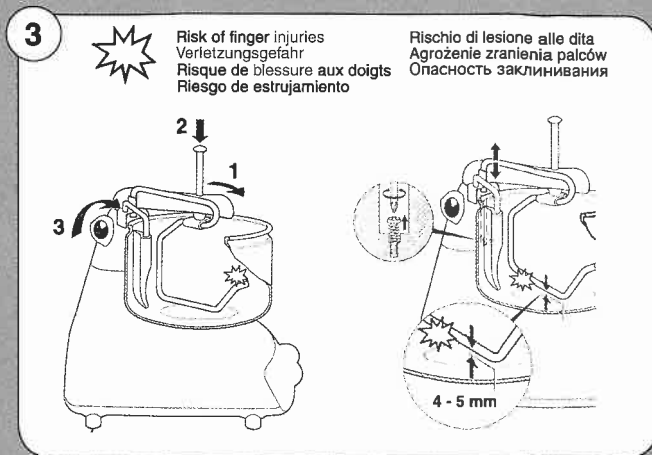
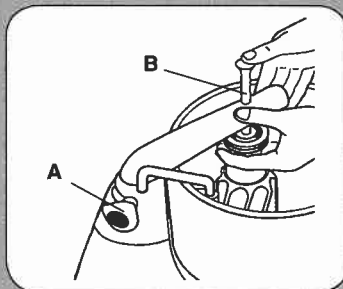
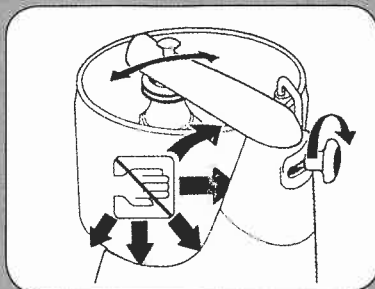
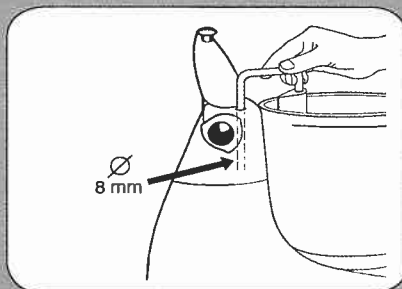
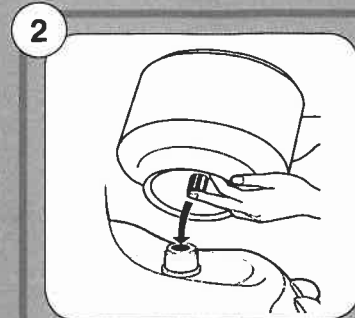
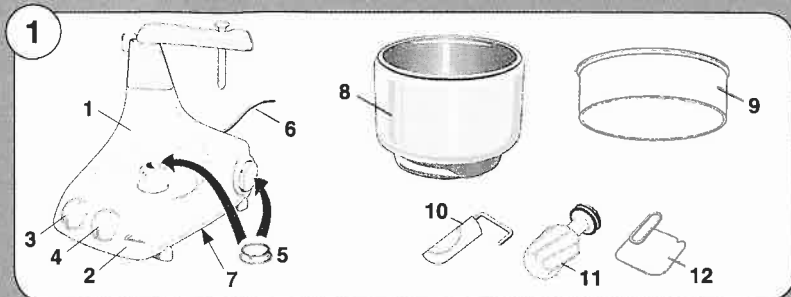
assistent[®]

AKM 6000 – 9000 series Type: N28



assistent[®]
ORIGINAL

SE NO DK FI GB/US DE FR ES IT PL HU RU



15

Made in Sweden			
Model AKM xxxx	Product No.	ML	Type N 26
Serial No.			

Svensk	1
---------------	----------

Norsk	7
--------------	----------

Dansk	13
--------------	-----------

Soumi	19
--------------	-----------

English/American	25
-------------------------	-----------

Deutsch	36
----------------	-----------

Français	42
-----------------	-----------

Español	48
----------------	-----------

Italiano	54
-----------------	-----------

Polski	60
---------------	-----------

Magyar	66
---------------	-----------

Русский	71
----------------	-----------

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

Es darf nur Originalzubehör benutzt werden.

Bewahren Sie die Bedienungsanleitung sicher auf, da diese bei Verkauf oder Weitergabe der Maschine 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 hat keine Schutzerdung und darf daher nicht außer Haus oder in feuchten Räumen benutzt werden.
- Das Gerät ist mit einem Spezialkabel ausgestattet. Falls es beschädigt werden sollte, darf es nur durch ein Originalkabel ersetzt werden, das Sie bei Ihrem Fachhändler erhalten. Das Auswechseln darf nur durch ausgebildetes und zugelassenes Fachpersonal erfolgen.
- Benutzen Sie niemals eine defekte Maschine oder beschädigtes Standardzubehör. Versuchen Sie niemals, die Maschine selbst zu reparieren, dies kann zu Verletzungen oder weiteren Schäden führen. Geben Sie eine defekte Maschine nur bei einem zugelassenen Service in Reparatur. Für durch Fehlverhalten entstandene Schäden gilt die Garantie nicht.
- Die Maschine muss bei Gebrauch auf einer ebenen und stabilen Fläche stehen.

Anwendung

- Dieses Gerät ist nicht dazu bestimmt, von Personen (einschließlich Kinder), die aufgrund Ihrer Unerfahrenheit oder Unkenntnis nicht in der Lage sind es sicher zu bedienen oder von Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten, benutzt oder betrieben zu werden, es sei denn sie wurden durch eine

für sie verantwortliche Person angewiesen wie das Gerät sicher zu benutzen ist und anfänglich von ihr beaufsichtigt.

Kinder müssen beaufsichtigt werden um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.

- Bei laufender Maschine Kontakt mit beweglichen Teilen vermeiden. Benutzen Sie kein Zubehör, das nicht komplett zusammengesetzt oder nicht für die Maschine bestimmt ist.
- Bei laufender Maschine niemals Hände oder fremde Gegenstände in die Maschine oder in das Zubehör stecken. Die Hände können verletzt und die Maschine bzw. das Zubehör können dabei beschädigt werden.
- Einige Teile sind sehr scharf, zum Beispiel die Messer des Mixers und die Trommeln des Gemüseschneiders. Seien Sie vorsichtig bei der Handhabung und Reinigung. Verwahren Sie diese Teile un erreichbar für Kinder.
- Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, wenn Sie die Maschine nicht benutzen und wenn Sie die Maschine reinigen oder Zubehöerteile aufsetzen bzw. abnehmen. Ziehen Sie am Stecker und 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 mit Lebensgefahr verbunden ist.

Entsorgung

Vermeiden Sie Gefahren bei der Entsorgung der Küchenmaschine Assistent. Ziehen Sie das Netzkabel aus der Steckdose und schneiden Sie das Kabel an der Maschine ab. Informationen zur umweltschonenden Entsorgung erhalten Sie bei Ihrer Gemeinde, oder Sie wenden sich an Ihren Fachhändler.

Auspacken

Überzeugen Sie sich, dass die Maschine unbeschädigt ist und alle Teile mitgeliefert wurden.

Transportschäden müssen dem Transportunternehmen bzw. dem Fachhändler innerhalb von 7 Tagen gemeldet werden.

Eventuell fehlende Teile melden Sie bitte umgehend dem Fachhändler, bei dem Sie die Maschine gekauft haben.

Vor dem ersten Gebrauch der Küchenmaschine Assistent

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



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

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

Start/stopp

Den Netzstecker in die Steckdose stecken.

Wenn die Maschine nicht benutzt wird, sollte der Netzstecker immer aus der Steckdose gezogen sein.

Für kontinuierlichen Betrieb drehen Sie den (3) Drehschalter auf „ON“, oder stellen die gewünschte Zeit auf 1 bis 12 Minuten ein.

Um den Betrieb zu unterbrechen, drehen Sie den Drehschalter auf „OFF“ zurück.

Mit dem Drehschalter können Sie die Drehzahl der Schüssel wählen, der Einstellungsbereich liegt zwischen 40 Upm und 190 Umdrehungen pro Minute.

In der Beschreibung der verschiedenen Zubehörteile sind zweckmäßige Geschwindigkeitseinstellungen angegeben.

Montierung von Schüssel, Rührwalze und Teigabstreifer



Achtung! Vor Montage/Demontage Netzstecker ziehen. Verletzungsgefahr durch Klemmen besteht zwischen Schüssel und Arm/Armfuß/Gehäuse. Niemals Hände oder Gegenstände in die Schüssel stecken, wenn die Maschine läuft.

Schüssel

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

Teigabstreifer (N26 = Ø8 mm)

Teigabstreifer in die dafür vorgesehene Öffnung einsetzen.

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 Position 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.

Verwendung von Schüssel, Rührwalze und Teigabstreifer



Hefeteige

Hefe- und leichter Brotteig mit bis zu 5 l Teigmasse. Schwerer Brotteig bis zu 3,5 l Teigmasse.

Maschine mit niedriger Geschwindigkeit einschalten. Die Rührwalze 2 – 4 cm vom Schüsselrand entfernt fixieren. Auf hohe Geschwindigkeit erhöhen.

Wenn im Rezept nicht anders angegeben, den 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 5 - 10 dl

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.

Nützlicher Tipp

Sollten Sie die Assistent oft zum Schlagen benutzen, empfehlen wir das Planeten-Schlagwerk als Standardzubehör.

Hackfleisch, Wurstfüllung, Patés 0,5 – 3 kg

Bei niedriger Geschwindigkeit rühren. Beim Rühren größerer Mengen sollte die Rührwalze 1 – 2 cm vom Schüsselrand entfernt fixiert sein.

Kartoffelpüree 0,5 – 1,5 kg

Zerdrücken Sie die Kartoffeln bei mittlerer/hoher Geschwindigkeit und gleichzeitigem Drücken der Rührwalze gegen den Schüsselrand. Reduzieren Sie danach die Geschwindigkeit, bevor Sie weitere Zutaten begeben.

Zerdrückte Beeren 0,5 – 2 l

Benutzen Sie nur die Rührwalze. An 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.

Pisk æggehviderne stive ved høj hastighed.

Reinigung



Die Maschine darf nicht in Wasser getaucht werden. Dies kann einen elektrischen Kurzschluss verursachen, der mit Lebensgefahr verbunden ist.

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. Legen Sie die Kunststoffteile in den oberen Spülkorb, um zu verhindern, dass die Teile durch Hitzeeinwirkung

deformiert werden. Trocknen Sie die Küchenmaschine nach Gebrauch ab. Normalerweise genügt ein feuchtes Tuch, manchmal mit ein wenig Spülmittel.

Gebrauchen Sie keine starken chemischen oder scheuernden Reinigungsmittel.

Knethaken



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

Montage

Stecken Sie den Knethaken in die vorgesehene Öffnung (siehe Abbildung). Der Abstand zwischen Schüsselboden und Knethaken sollte 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 (siehe Ab

bildung). Der Knethaken kann sich nun zur Schüsselmitte bewegen und verarbeitet die Zutaten optimal.

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

Anwendung

Hefeteige und Brotteige von 1 – 1,5 l Teigmasse.

Die Maschine mit niedriger Geschwindigkeit einschalten. Den Knethaken nicht fixieren. 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.

4

Planeten-Schlagwerk



! Achtung! Vor Montage/Demontage Netzstecker ziehen. Niemals Hände oder Gegenstände in die Schüssel stecken, wenn die Maschine läuft.

Montierung

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 nach unten, so dass sie auf der Maschine ruht. Setzen Sie das Planeten-Schlagwerk auf den Stab.

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 Verformungen zu vermeiden, die Schüssel nicht direkt über die Heizelemente platzieren.

5

Zitruspresse



! Achtung! Vor Montage/Demontage Netzstecker ziehen.

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/hocher Geschwindigkeit laufen.

Reinigung

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

6

Mixer



! Achtung! Vor Montierung/Demontierung Netzstecker ziehen. 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 ausziehen, wenn Sie die Assistent unbeaufsichtigt lassen.

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.

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.

Mit dem Mixer wird ein zusätzlicher, kleinerer Deckel geliefert. Der kleine Deckel passt in den Mixer hinein und ist für das Zerkleinern von kleinen Mengen, beispielsweise 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 Tipps

Ganze Gewürze werden feiner und gleichmäßiger gehackt, wenn man sie nach und nach durch das Loch im Deckel einfüllt.

Dicke Soßen und Pürees werden feiner und gleichmäßiger, wenn Sie den „pulsierenden“ Effekt durch Ein- und Ausschalten der Maschine während des Mixens nutzen.

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.

7

Fleischwolf



! Achtung! Vor Montierung/Demontierung Netzstecker ziehen. 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 Fleischwolf allein. Ziehen Sie den Netzstecker, wenn Sie die Assistent unbeaufsichtigt lassen.

Standardzubehör:

1. Fleischwolf
2. Fleischwolfschnecke
3. Messer
4. Lochscheibe
5. Wurstring
6. Wurstrohr
7. Verschlussring
8. Tablett

9. Stopfer

10. Spritzschutz

Sondezubehör: 4 Lochscheiben mit unterschiedlichem Feinheitsgrad und ein Messer. Separat erhältlich

Montage

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

Faschieren: Montieren Sie die Teile 3, 4 und 7. Legen Sie danach die

38

Deutsch

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.

Die **Demontage** erfolgt in umgekehrter Reihenfolge.

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 sollten vor dem Pürieren gekocht werden. Die Maschine mit hoher Geschwindigkeit laufen lassen. Zum Nachschieben immer den Stopfer verwenden, niemals fremde Gegenstände (wie beispielsweise Gabeln, Messer oder Löffel). Überlassen Sie den Arbeitstakt der Maschine und füllen Sie immer gerade genug nach.

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

Nützliche Tipps

Wenn Zwiebeln zum Kochrezept gehören, können Sie diese gleichzeitig

mit Fleisch oder Fisch faschieren.

Fleischreste entfernen Sie am besten, indem Sie zum Schluss hartes Brot oder Knäkebrot 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 dem Einfüllen der Wurstmasse nach und nach ausziehen. Wenn sich Luftblasen in der Wurst bilden, schalten Sie die Maschine aus und drücken die Luftblasen vorsichtig über die Rinne auf dem Wurstrohr heraus.

ACHTUNG!

Reinigung

Spülen Sie den Fleischwolf, die Fleischwolfschnecke, das Messer, die Lochscheiben und den Verschlussring mit der Hand. (Im Geschirrspüler werden sie verformt und trocknen aus).

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

Die Plastikteile sollten im oberen Korb des Geschirrspülers gereinigt werden, da die Heizstäbe des Geschirrspülers die Plastikteile anderenfalls verformen können.

8

Passiersatz Fleischwolfzubehör



! Achtung! Vor Montierung/Demontierung Netzstecker ziehen. 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 Reibsatz allein. Ziehen Sie den Netzstecker, wenn Sie die Assistent unbeaufsichtigt lassen.

Standardzubehör:

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

Montage

Setzen Sie den Fleischwolf und die dazugehörige Schnecke zunächst auf den Kraftantrieb der Maschine.

Bei der Lieferung ist der Passiersatz montiert. Für Demontierung und Montierung 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

den Großteil der passierten Lebensmittel. Lösen Sie die Schraube und drehen Sie sie nach außen, wenn Sie die Passierstärke ändern wollen. Danach die Schraube fixieren.

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.

ACHTUNG!

Reinigung

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

Nur Tablett und Stopfer sollten im oberen Korb des Geschirrspülers gereinigt werden, da die Heizstäbe des Geschirrspülers die Plastikteile anderenfalls verformen können.

9

Reibsatz Fleischwolfzubehör



! Achtung! Vor Montierung/Demontierung Netzstecker ziehen. 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 Reibsatz allein. Ziehen Sie den Netzstecker, wenn Sie die Assistent unbeaufsichtigt lassen.

Standardzubehör:

1. Reibeisen
2. Reibschnecke

Montage

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

Für Montierung siehe Abbildung. Legen Sie die Assistent auf die Seite und montieren Sie Spritzschutz, und Tablett.

Anwendung

Verwenden Sie den Reibsatz zum Reiben von Nüssen, Mandeln, hartem Brot,

Parmesankäse, Karotten, Kartoffeln etc.

Lassen Sie die Maschine mit hoher Geschwindigkeit laufen.

ACHTUNG!

Reinigung

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

Nur Tablett und Stopfer sollten im oberen Korb des Geschirrspülers gereinigt werden, da die Heizstäbe des Geschirrspülers die Plastikteile anderenfalls verformen können.

10

Nudelvorsatz Fleischwolfzubehör



! 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 Nudelvorsatz allein. Ziehen Sie den Netzstecker, wenn Sie die Assistent unbeaufsichtigt lassen.

Standardzubehör:

1. Verschlussring
2. 4 verschiedene Nudelscheiben

Montage

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

Nützliche Tipps

Lassen Sie die Maschine mit hoher Geschwindigkeit laufen. Die Nudeln auf ein Küchentuch legen. Das Küchentuch saugt die Flüssigkeit aus und die Nudeln trocknen schneller.

Reinigung

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



Achtung! Vor Montage/Demontage Netzstecker ziehen. 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 Reibsatz allein. Ziehen Sie den Netzstecker, wenn Sie die Assistent unbeaufsichtigt lassen.

Standardzubehör:

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

Montage

Setzen Sie zuerst den Fleischwolf und die dazu gehörende Schnecke auf den Kraftantrieb der Maschine.

Zur Steuerung der Schnecke montieren Sie den Wurstring, siehe Abbildung. Das Form-Metallplättchen wird mit dem „Handgriff“ nach außen im Spritzgebäckvorsatz montiert.

Legen Sie die Maschine auf die Seite und justieren Sie den Spritzgebäckvorsatz, so dass das Form-Metallplättchen waagrecht liegt, bevor

Sie den Verschlussring festschrauben. Montieren Sie das Tablett.

Nützliche Tipps

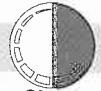
Lassen Sie die Maschine nicht mit zu hoher Geschwindigkeit laufen. Schneiden Sie einen Streifen aus Butterpapier zurecht und legen Sie etwas Mehl auf den Streifen. Spritzen Sie die Teigstränge auf das Butterpapier, damit können Sie die Teigstränge leichter auf das Backblech legen.

ACHTUNG!

Reinigung

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

Die übrigen Teile spülen Sie mit der Hand.



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.

Standardzubehör:

1. Trommelgehäuse mit Einfuhr und Ausgangsöffnung
2. Stopfer
3. Verschlussring
4. Flügelmutter
5. Mittelhob Trommel
6. Scheibentrommel
7. Grobe Trommel

Erste Montage

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. Den Verschlussring wieder anbringen und ihn durch Drehung nach links fixieren.

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 Maschine auf die Seite.

Anwendung

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

Mittelgrobe Trommel: Hackfrüchte und rohes Gemüse. Mandeln und Nüsse zum Backen. Obst und Käse.

Scheibentrommel: Kartoffeln, Zwiebeln, Hackfrüchte, Obst und Gemüse.

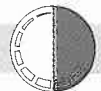
Grobe Reibtrommel: Hackfrüchte, Gemüse und Obst für Suppen und Pasteten. Mandeln, Nüsse und Blockschokolade zum Garnieren. Käse und Käsekranten.

Sonderzubehör: drei Zusatztrommeln, separat sind erhältlich:

8. Feine reibtrommel
9. Stäbchentrommel
10. Püreetrommel (z.B. für Reibekuchen)

Reinigung

Alle Teile können im oberen Korb des Geschirrspülers gereinigt werden.



Achtung! Vor Montage/Demontage Netzstecker ziehen. Stecken Sie niemals fremde Gegenstände in die Mühle.

Standardzubehör:

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

Erste Montage

Bevor Sie die Flügelmuttern anziehen, kontrollieren Sie, dass die Förderschnecke richtig im Mühlengehäuse sitzt, weil sich sonst die Förderschnecke nicht dreht. Legen Sie die Maschine auf die Seite und montieren Sie den Einfülltrichter.

Anwendung Einfüllen – Einstellung – Start

Füllen Sie das Mahlgut ein (maximal 1.250 g).

Stellen Sie den Ausmahlgrad 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 Ausmahlgrad einstellen.

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, **nicht jedoch** Popcorn-Mais.

Dafür empfehlen wir zweimaliges Mahlen: Zuerst schroten, danach feinmahlen.

Demontage

Bevor Sie die Mühle auseinander schrauben, legen Sie die Maschine auf die Seite. Dadurch vermeiden Sie, dass Mahlreste in den Kraftantrieb gelangen.

Entfernen Sie zuerst den Einfülltrichter und danach den Verschlussring. Dann entfernen Sie die einzelnen Teile und zuletzt das Mühlengehäuse.

ACHTUNG!

Reinigung

Die Einstelleinheit 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, da die Heizstäbe des Geschirrspülers die Plastikteile anderenfalls verformen können.

Reinigen Sie die Mühle stets, wenn Sie zum Beispiel aromatische Gewürze oder Kaffee gemahlen haben, da sich deren Geschmack anderenfalls auf anderes Mahlgut überträgt. Auch nach dem Mahlen von Ölsaaten sollte die Mühle gereinigt werden. Wenn Sie jedoch nur verschiedene Arten von Getreide mahlen, brauchen Sie die Mühle nicht nach jeder Benutzung zu reinigen.

Vor der Montage müssen sämtliche Teile vollkommen trocken sein.

Erneute Montage

Die Assistent aufrecht stellen, dadurch wird die Montage erleichtert.

Setzen Sie das Mühlengehäuse auf den Kraftantrieb und montieren Sie gemäß der Abbildung.

Bei der Montage sollten Sie folgendes beachten:

- Die Vierkantaussparung der Förderschnecke muss frei von Mehlresten sein, sonst ist eine Feineinstellung des Ausmahlgrads nicht möglich.

- Kontrollieren Sie, dass der Mahlring richtig sitzt, bevor Sie den Mahlkegel in der Aussparung der Förderschnecke montieren.
- Die Aussparung der Einstelleinheit muss in die entsprechende Aussparung des Mühlengehäuses passen.

14

Flocker



Achtung! Vor Montage/Demontage Netzstecker ziehen. Stecken Sie niemals fremde Gegenstände in die Mühle.

Standardzubehör:

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

Erste Montage

Der Flocker ist bei der Lieferung montiert.

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

Stellen Sie sicher, dass die Rändelwalze richtig in der Gehäuseöffnung sitzt, bevor Sie die Flügelmutter anziehen, da sich die Walze sonst nicht dreht. Legen Sie die Maschine auf die Seite und montieren Sie den Einfülltrichter.

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.

Wichtig

Verwenden Sie zur Herstellung von Getreideflocken nur gut gereinigtes Getreide. Harte Fremdkörper, wie zum Beispiel kleine Steine, 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 niemals mit einem harten Gegenstand wie Messer oder Löffelstiel nach.

Demontage

Schrauben Sie den Flocker bei liegender Maschine auseinander.

Nehmen Sie zuerst den Einfülltrichter ab, dann lösen Sie die Schrauben. Die Rändelwalze fest greifen und herausziehen. Entfernen Sie den Keil.

ACHTUNG!

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 Maschine aufrecht stellen, dadurch wird die Montage erleichtert. Setzen Sie das Mühlengehäuse auf den Kraftantrieb und beachten Sie die Abbildung.

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

41

Deutsch

15

Wenn die Assistent nicht funktioniert

Wenn die Assistent nicht funktioniert, kontrollieren Sie:

- ob die Maschine ans Stromnetz angeschlossen ist,
- ob die verwendeten Teile richtig montiert sind,
- ob die Sicherungen im Sicherungskasten intakt sind.

Service und Ersatzteile

Service und Ersatzteile für Ihre Assistent erhalten Sie durch Ihren Fachhändler.

(Suchen Sie in den Gelben Seiten des Telefonbuchs unter „Haushaltsgeräte“).

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

Notieren Sie hier Produktnummer und Modellbezeichnung, dann haben Sie die Angaben bei Bedarf gleich zur Hand.

Modell:

Produktnummer:

Kaufdatum:

Das Symbol  auf dem Produkt oder seiner Verpackung weist darauf hin, dass dieses Produkt nicht als normaler Haushaltsabfall zu behandeln ist, sondern an einem Sammelpunkt für das Recycling von elektrischen und elektronischen Geräten abgegeben werden muss. Durch Ihren Beitrag zum korrekten Entsorgen dieses Produkts schützen Sie die Umwelt und die Gesundheit Ihrer Mitmenschen. Umwelt und Gesundheit werden durch falsches Entsorgen gefährdet. Weitere Informationen über das Recycling dieses Produkts erhalten Sie von Ihrem Rathaus, Ihrer Müllabfuhr oder dem Geschäft, in dem Sie das Produkt gekauft haben.

Övriga tillbehör • Øvrig tilbehør • Øvrig tilbehør • Muut lisälaitteet • Other accessories
Sondere Zubehöre • Autres accessoires • Accesorios adicionales • Altri accessori
Dodatkové části • Tartozékok • Аксессуары



Kittel med lock
 Bolle med lokk
 Skål med låg
 Teräskulho, kansi
 Bowl with cover
 Schüssel, abdeckung
 Bol, couvercle
 Recipiente, tapa
 Contenitore, coperchio
 Pojemnik, pokrywa
 Roysdamentes acellist,
 fedótál
 Емкость с крышкой



Rulle, kniv, skrapa
 Rulle, kniv, skrape
 Rulle, kantskraber, skraber
 Rulla, veitsi, kaavin
 Roller, scraper, spatula
 Rührwalze, teigabstreifer,
 teigspachtel
 Rouleau, couteau, raclette
 Rodillo, cuchilla, espátula
 Rullo, coltello, spatola
 Rolka, nóż, łopátka
 Keverőhenger, kaparókés,
 spatula
 Нож, мешалка и скребок



Deglkrok
 Eltekrok
 Deijkrok
 Taikinakoukku
 Dough hook
 Kneithaken
 Crochet à pâte
 Gancho de amasar
 Gancio per impastare
 Hak do ciasta
 Dagasztókampó
 Тестомешалка



Dubbelvisp
 Dobbelvisp
 Hurtigpisker
 Kaksosvatkain
 Double beater
 Planeten-Schlagwerk
 Batteur double
 Batidor doble
 Sbattitore a doppia frusta
 Podwójna trzepaczka
 Habverő
 Двойная взбивалка



Citruspress
 Sitruspresse
 Citruspresser
 Sitruspuserin
 Citrus fruit press
 Zitruspresse
 Presse agrumes
 Exprimidor de cítricos
 Spremiagrumi
 Wyciskarka do owoców
 cytrusowych
 Citromprés
 Соковыжималка для
 цитрусовых



Mixer
 Hurtigmixer
 Blender
 Tehosekoittin
 Liquidiser/Blender
 Mixer
 Mixeur
 Batidora
 Frullatore
 Młkser /Mieszarka
 Turmix
 Миксер



Grönsaksskärare
 Grønnsaksskjærer
 Grøntsagssnitter
 Vihammesleikkuri
 Vegetable slicer
 Gemüseschneider
 Coupe-légumes
 Tagliaverdure
 Rebanador de ver-duras
 Krajalnica warzyw
 Zöldségszeletelő
 Овощерезка



3 extra trummor
 3 ekstra tromler
 3 ekstra tromler
 3 kpl rastinrumpuja
 3 additional drums
 3 Zusatztrommeln
 3 tambours différents
 3 tambores adicio-nales
 3 tamboril altri
 3 dodatkowe bębny
 3 extra reszelokészlet
 3 дополнительных
 барабана



Köttkvarn
 Kjøttkvern
 Kødhakker
 Lihamylly
 Mincer
 Fleischwolf
 Hachoir
 Picadora de carne
 Trifacarne
 Maszynka do mielenia
 mięsa
 Húsdaráló, kolbászító
 Мясорубка



Hålskivor
 Hultskiver
 Hultskiver
 Erikokoisla reikällevyjä
 Hole discs
 Scheiben
 Accessoires
 Discos perforados
 Dischi forati
 Sítka
 Kések és darálótár csak
 Пластина с
 отверстиями



Stänkskydd
 Sprutskjold
 Stænskærm
 Roiskesuojä
 Splash shield
 Spritzschutz
 Écran de protection
 Protección contra
 salpicaduras
 Paraspruzzi
 Oslona przeciw ozprys-
 kowa
 Fröcskölésgátló
 Защита от брызг



Korvhorn
 Pølsehorn
 Pølsehorn
 Makkarauppiilo
 Sausage pipe
 Wurstrohr
 Embout à sucisses
 Tubo para embutidos
 Becco persalsiccia
 Rurka do napelniania
 kielbas
 Kolbásytöltő
 Колбасная воронка



Passertillsats
 Moseapparat
 Frugtpresser/moser
 Maja-jahedelmäpuserrin
 Strainer
 Passiersatz
 Appareil à passer
 Unidad de colado
 Passaverdura
 Wyciskarka soków
 Passzír ozó
 Соковыжималка для
 фруктов и ягод



Rivtillsats
 Mandelkvern
 Riveindsats
 Raastin
 Grater
 Reibsatz
 Rouleau à raper
 Unidad de rallado
 Grattugia
 Tarka
 Reszelő
 Терка



Pastatillsats
 Pastasett
 Pastaset
 Pastalevyt
 Pasta attachments
 Nudelvorsatz
 Disque à pâtes
 Unidad para pasta
 Trafilà per la pasta
 Készítka do makaronów
 Tésztagyártó
 Пластины для нарезания
 макарон



Möslkvarn
 Møslkvern
 Møslkvern
 Hultalemylly
 Flake mill
 Flocker
 Moulin à céréales
 Molinillo de cereales
 Macina per cereali in fiocci
 Młynek do mielenia
 ziarna na mąkę
 Múzlizártó
 Мельница для хлопьев



Mjölkværn
 Melkværn
 Melkværn
 Villjamyll
 Grain mill
 Getreidemühle
 Moulin à farine
 Molinillo de harina
 Macina per cereali
 Młynek do mielenia
 ziarna na mąkę
 Malom
 Зерновая мельница



Sprittillsats
 Kakesprøyte
 Kageplade
 Pursotin
 Cookie attachment
 Spritzgebäckvorsatz
 Accessoire à gateaux
 Unidad de embudo
 Stampo per biscotti
 Készítka do ciastek
 Kekszkészítő
 Тестоформовка

VIKTIGT! Endast Assistent originaltillbehör får användas
VIKTIG! Kun Assistent originaltillbehør kan brukes
VIKTIGT! Brug kun originalt tilbehør
TÄRKEÄÄ! Käytä vain alkuperäisiä Assistent-yleiskoneen lisälaitteita
IMPORTANT! Only original accessories for the Assistent must be used
ACHTUNG! Nur Assistent Originalzubehör darf angewendet werden

IMPORTANT! Des accessoires d'origine doivent être utilisés pour l'Assistent
IMPORTANT! Utilizar solamente repuestos originales Assistent
IMPORTANT! Per l'Assistent si deve fare uso esclusivamente di accessori originali
WAŻNE! Do robota kuchennego Assistent należy używać wyłącznie oryginalne wyposażenie
FIGYELEMI! Kizárólag eredeti (gyári) tartozékokat használjon
ВАЖНО! используйте для электрокомбайна только оригинальные аксессуары и
 запасные части