

ANKARSRUM®



SÄLJSTÖD OCH PRODUKTFAKTA



SVENSK KVALITET
SEDAN 1940.

VÅRT ARV.

Ända sedan 1940-talet har den robusta och starka köksassistenten från småländska bruksorten Ankarsrum troget knådat, passerat, rivit, vispat, mixat och malt i svenska kök. Assistenten produceras och monteras för hand i de egna fabrikerna i Ankarsrum och har så gjorts sedan 1969. Varje assistent testas innan den lämnar fabriken. Vi arbetar efter ledorden kvalitet, funktionalitet och design.

Med varje Assistent Original AKM6230 medföljer tillbehör som underlättar köksarbetet och ger ovärderlig hjälp vid bakning av allt från sockerkakor till surdegsbröd. Ankarsrum Assistent Original har varvtals återkoppling vilket innebär att assistenten automatiskt reglerar varvtalet så att assistenten får en jämn drift vid hög belastning. Den unika konstruktionen mellan växellåda och motor ger en tyst och kraftfull assistent. Med åren har assistenten förbättrats med kraftfullare motor, försetts med steglös hastighetsreglering och överbelastningskydd som gör den starkare och



än mer driftsäker. Ankarsrum Assistent Original såldes fram till 2008 under varumärket Electrolux, men under 2008 bytte assistenten varumärke och har sedan dess sålts under namnet Ankarsrum Assistent Original. Även designen har uppdaterats och Assistent Original erbjuds och lackas i dag i fler än 14 olika färger.

SÄLJARGUMENT.

STARK

Klarar upp till
5 kg deg.

HÖG KAPACITET

7 liters kittel.

KRAFTFULL

1500 W.

HÖG KVALITET

Skapad för att orka.
Byggt för att hålla.
7 års garanti.



GÅR TYST

Arbetar med
stark kraft och
lågt varvtal.

MULTIFUNKTIONELL

Mer än 16 olika
funktioner.

STABIL

All vikt i botten
skapar stabilitet.

ENKEL ATT ANVÄNDA

Den öppna kitteln
gör det enkelt att se
och addera till.

DESIGNIKON

Snygg
retrodesign.

TILLVERKAD I SVERIGE

I Ankarsrum i
Småland.

MÅNGA FÄRGER

Mer än 14
olika färger.

UNIK KNÅDNING

Degrulle och
roterande kittel ger
optimal knådning.

AKM6230.



Gjuten aluminiumstomme.

1500 watt motor och energioverföring i assistentens stomme gör den kraftfull och stabil.

Den öppna kitteln gör det lätt att tillsätta ingredienser och att se och känna på degen.

7 liter/5 kg kapacitet i den rostfria kitteln. ~40-140 RPM.

Kitteln snurrar på assistenten.

Mixernav ~3 500-12 000 RPM.

På/av/12 minuters timer. Steglös hastighet. Vred i metall.

Höjd: 360 mm

Bredd: 268 mm

Djup: 400 mm

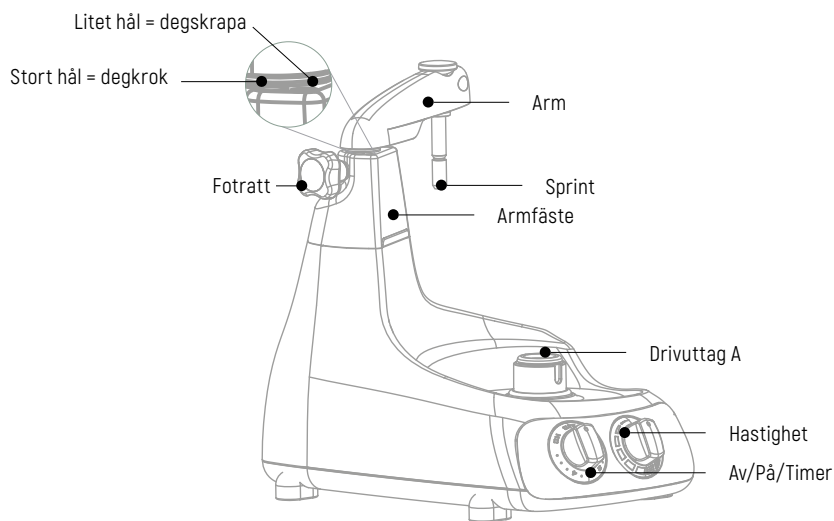
Vikt: 8,9 kg

Effekt: 1500 watt vid 220-240 volt

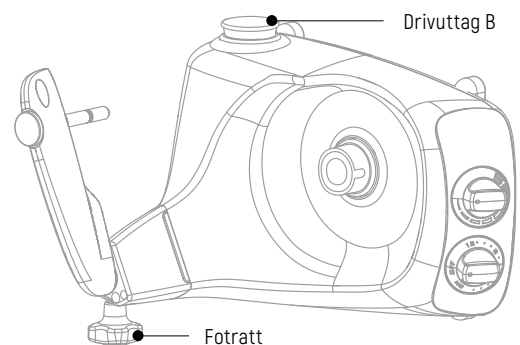
Volymkapacitet: 7 liter

Viktkapacitet: 5 kg

TVÅ POSITIONER.



STÅENDE



LIGGANDE

FÄRGER.



AKM6230 MW
Mineral White
Strukturskimmer



AKM6230 GW
Glossy White
Högblank metallic

*Ny!
Hösten
2018*



AKM6230 CL
Crème Light
Högblank



AKM6230 C
Crème
Högblank



AKM6230 JS
Jubilee Silver
Högblank metallic



AKM6230 BC
Black Chrome
Högblank metallic



AKM6230 B
Black
Struktur



AKM6230 BD
Black Diamond
Högblank metallic



AKM6230 RB
Royal Blue
Struktur



AKM6230 R
Red
Högblank metallic



AKM6220 PO
Pure Orange
Högblank



AKM6230 SG
Sparkling Gold
Högblank metallic



AKM6230 PP
Pearl Pink
Pärlemorskimmer



AKM6230 PB
Pearl Blue
Pärlemorskimmer



AKM6230 PG
Pearl Green
Pärlemorskimmer



AKM6230 SL
Shiny Lilac
Högblank metallic

*Ny!
Våren
2018*

BASPAKET.



7 liters kittel



Jäslock



Degrulle, degkniv
och degskrapa



Degkrok



3,5 liters vispskål,
ballong- och
mördegvispar

TILLBEHÖR.

Ⓢ Inkluderat i DeLuxe-paketet



Kvarn & korvhorn,
10/20/25 mm Ⓢ



Hålskivor
2,5/4,5/6/8 mm Ⓢ



Rivtillsats
till kvarn Ⓢ



Passertillsats
till kvarn Ⓢ



Kaksprits till kvarn Ⓢ



Pastaskivor
till kvarn Ⓢ



Mixer Ⓢ *Ny modell
sommaren
2018*



Citruspress Ⓢ



Grönsaksskärare



Extra rivtrummor



Pastavals lasagne



Pastavals fettuccine



Pastavals spaghetti



Mjöl- och kaffekvarn



Muslikvarn

TILLBEHÖRSPAKET.

DELUXE-PAKET



Produktnummer:
920 900 067

EAN:
7350061086073

Kvarn, 3 korvhorn 10/20/25mm, matarbord, matarpropp, 4st hålskivor 2,5/4,5/6/8mm, passertillsats, rivtillsats, pastaskivor, kaksprits, mixer, citruspress, stänkskydd till kvarn.

KVARN BASIC



Kvarn, 3 korvhorn 10/20/25 mm, matarbord, matarpropp, hålskiva 4,5 mm, stänkskydd till kvarn.

Produktnummer: 920 900 057

EAN: 7350061085021

KVARN LILLA



Kvarn, 3 korvhorn 10/20/25 mm, matarbord, matarpropp, 4 hålskivor 2,5/4,5/6/8 mm, stänkskydd till kvarn.

Produktnummer: 920 900 060

EAN: 7350061085052

KVARN MELLAN



Kvarn, 3 korvhorn 10/20/25 mm, matarbord, matarpropp, hålskiva 4,5 mm, passertillsats, stänkskydd till kvarn.

Produktnummer: 920 900 059

EAN: 7350061085045

KVARN KOMPLETT



Kvarn, 3 korvhorn 10/20/25 mm, matarbord, matarpropp, 4 hålskivor 2,5/4,5/6/8 mm, passertillsats, rivtillsats, 4 pastaskivor, kaksprits, stänkskydd till kvarn.

Produktnummer: 920 900 058

EAN: 735061085038

7 LITERS KITTEL.



PRODUKTFAKTA

- Svårslagen när det kommer till brödbak!
- Volym 7 liter, maxkapacitet 5 kilo deg.
- Hanterar 1,5 liter degvätska.
- Kittel i rostfritt stål.
- Jäslock i polyetenplast.
- Tillhörande jäslock tillåter degen att jäsa direkt i kitteln.
- Den höga kanten på jäslocket gör att degen kan växa högre än bunken.
- Kitteln passar till alla assistenter N1-N30.

MONTERING

Kitteln monteras på assistentens drivuttag A så att vridmomentet kommer underifrån och gör att kitteln roterar. Om armen sitter i vägen lossar du denna genom att vrida på fotratten.

DISKNING

Kittel och jäslock kan maskindiskas, men välj övre diskorgen för jäslocket så undviker du deformationer då diskmaskinens element blir mycket varma.



TIPS!

#1

Genom att använda jäslocket undviker du att degen torkar och du får en jämn jäsnings.

#2

Om du bakar bröd ryms en deg på 1 liter degvätska inkl. jäsnings i kitteln.

#3

Vid bakning på 1,5 liter jäses degen i en större bunke alternativt delas upp i två bunkar.

	PN:	EAN:
KITTEL	920 900 014	7350061080088
JÄSLOCK	920 900 015	7350061080095
KITTEL MED JÄSLOCK	920 900 016	7350061080101

DEGRULLE, DEGKNIV OCH DEGSKRAPA.



PRODUKTFAKTA

- Degrullen - ger ett unikt sätt att knåda degen. En Ankarsrum ikon sedan starten!
- Använd degrullen tillsammans med degkniven för att hjälpa till att driva degen mot kittelns mitt.
- Degrullen passar alla assistentmodeller (N1-N30).

MONTERING

Degrullen fästes i sprinten som sitter på armen. För att lossa armen skruva på fotratten. För att montera degrullen, dra upp sprinten och placera degrullen under och tryck sedan ner sprinten igen. Degkniven fästes i det lilla hålet på armfästet. (se skiss sid. 3)

DISKNING

Degrulle, degkniv och degskrapa kan maskindiskas.



	PN:	EAN:
PAKET BAKNING N25-N30	920 900 012	7350061080064
DEGRULLE	920 900 018	7350061080121
DEGKNIV N25-N30	920 900 019	7350061080132
DEGSKRAPA	920 900 017	7350061080118



TIPS!

#1

Hjälp igång knådningen genom att manuellt föra armen med degrullen fram och tillbaka in mot kittelns mitt.

#2

Lås armen ett par cm in från kittelns kant för att undvika att degen klättrar över kanten.

#3

Degrullen kan även användas för att blanda köttfärs, korvsmet, patéer, potatismos, råörda lingon, smör mm.

#4

Degrullen rekommenderas vid glutenfri bakning.

DEGKROK.



PRODUKTFAKTA

- Degkroken används främst vid brödbaket!
- Använd alltid degkroken tillsammans med degkniven för att hjälpa till att driva degen mot kittelns mitt.
- Degkroken passar assistenterna N25-N30.
- Degkrok Classic finns att köpa till äldre modeller N1-N24.

MONTERING

Degkroken fästs i det stora hålet (10 mm) på armfästet på assistenten. (Se skiss på sid 3). För in armen över degkroken och tryck ner sprinten i hålet på degkroken. Avståndet mellan kittelns botten och kroken ska vara 4-5 mm för att degen skall knådas ordentligt. Ändra höjden om så behövs genom att justera skruven, som sitter i botten av hålet i armfästet, med hjälp av en skruvmejsel.

DISKNING

Degkroken kan maskindiskas.



TIPS!

#1

Använda degrollen eller degkroken? Detta är en fråga om tycke och smak. Degrollen har varit med sedan tidernas begynnelse medan degkroken lades till som produkt i samband med introduktion av Assistent Original i USA.

Vårt råd är att prova sig fram. En vägledning är att degkroken lämpar sig bättre vid större degar och bak.

	PN:	EAN:
Degkrok N25-N30	920 900 021	7350061080156
Degkrok Classic N1-N24	920 900 022	7350061080163

3,5-LITER VISPSKÅL MED BALLONG- OCH MÖRDEGSVISPAR.



När du byter mellan ballong- och mördegsvisparna, kontrollera att du hör ett "klick" när du fäster dem i kugghjulet i visphuvudet.



PRODUKTFAKTA

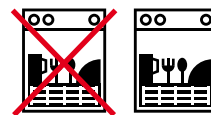
- Ballongvisparna - för det perfekta fluffet!
- Använd ballongvisparna vid vispning av lösare smet som maräng, grädde, ägg eller sockerkakssmet. Grädde (1-8 dl), äggvitor (2-20 st), pannkakssmet (0,5-2,5 liter), sockerkakssmet (1-3 satser).
- Använd mördegsvispen när du skall göra smet eller enklare degar som är smörbaserade, t ex pajdeg eller kakdeg.
- Vispskålen och visparna ska användas med rumstempererat eller smält smör.
- Vispskålen klarar värme och det går utmärkt att göra t ex italiensk maräng.
- Vispskålens material är Tritan Copolyester, BPA fri.

MONTERING

Montera axelpinnen på assistentens drivuttag A och placera vispskålen över med skålens handtag mot frontpanelen. Tryck ner och vrid skålen så att den vilar på assistenten. Fäst visphuvudet med monterat kugghjul och vispar, på axeln. **Obs! När du byter mellan ballong- och mördegsvisparna, kontrollera att du hör ett "klick" när du fäster dem i kugghjulet i visphuvudet.**

DISKNING

Diska dubbelvisparna, visphuvud och kugghjul för hand. Vispskålen och axelpinnen kan maskindiskas.



	PN:	EAN:
DUBBELVISP, KOMPLETT MED SKÅL	920 900 023	7350061080170
VISPSKÅL	920 000 196-50	
MÖRDEGSVISPAR	920 900 025	7350061080194
BALLONGVISP, KUGGHJUL OCH VISPHUVUD	920 000 053-50	7022280018462
KUGGHJUL	435 059 9-50	
AXELPINNEN	435 059 8-50	

KVARN MED KNIV OCH KORVHORN.



PRODUKTFAKTA

- En kvarn i världsklass och älskad av kunderna!
- Du kan mala både kött, fisk, kyckling och bönor.
- 3 korvhorn medföljer kvarnen, 10, 20 och 25 mm.
- Kvarnen passar på alla assistenter N1-N30. Dagens hålskivor, kniv och kvarntillbehör passar bara till kvarnmodell 10. (se siffra på kniven) Nyare än 1978.
- Den 4-bladiga kniven ingår alltid i de olika kvarnpaketen.
- Kniven säljs även separat och passar till kvarnmodell 10 (se siffra på kniven).
- Använd alltid matarproppen för påmatning, stoppa inte ner några främmande föremål som knivar eller gafflar i kvarnhuset.

MONTERING

Montera kvarnhuset på drivuttag A. Dra åt vingmuttern och placera kvarnvalsen så den går ordentligt ner i uttaget. Skruva inte åt låsringen för hårt. För malning montera kniven (knivens egg skall vara vänd mot hålskivan, dvs utåt) och hålskivan, fäst med låsringen och tippa assistenten till liggande läge. För korvstopning, montera korvring och korvhorn, fäst med låsringen och tippa assistenten till liggande läge.

DISKNING

Diska kvarnhus, kniv, kvarnvals, hålskivor och låsring för hand med vatten och diskmedel, torka direkt. Smörj in hålskiva och kniv med lite matolja och eftertorka med hushållspapper. Korvhorn, matarbord, matarpropp och stänkskydd kan diskas i maskin.



	PN:	EAN:
KVARN BASIC INKL. KORVHORN	920900057	7350061085021
KVARNHUS	920 000 192-50	
LÅSRING	435 148 3-50	
KVARNVALS	920 000 161-50	
4-BLADIG KNIV	920 900 056	7350061085014
KORVHORN (10, 20, 25 mm)	920 900 042	7350061080354
75 MM STÖDRING TILL KORVHORN	920 000 179-50	
MATARBORD	435 139 9-50	
MATARPROPP	114 112-52	
STÄNKSKYDD	276 26-55	



Stoppa inte ner några främmande föremål som gafflar eller knivar i kvarnen och passa fingrarna!



TIPS!

#1

Om köttet är svårmalet kan du kyla det innan malning eller förmala med 8 mm hålskiva.

#2

Rensa resterna från kvarnen genom att mala igenom en skorpa, lök eller potatis.

#3

När du ska stoppa korv är det bra att frysa kvarnen innan användning.

#4

Om det kommer in luft i korven, stanna assistenten och tryck försiktigt ut luften bakåt via luftspåret.

#5

Smörj hornet med lite korvsmet innan du trär på fjälstret.

#6

Knivarna går att vässa med hjälp av ett bryne.

HÅLSKIVOR

2,5/4,5/6/8 MM.



PRODUKTFAKTA

- Utöver standardhålskivan 4,5 mm som medföljer vid köp av kvarn finns det ytterligare tre hålskivor som förpackas och säljes styckvis.
- Hålskivorna är 70 mm i diameter och hålen 8 mm, 6 mm, 4,5 mm eller 2,5 mm beroende på skiva.
- Hålskivorna passar alla kvarnmodell 10, kvarnmodell står på kniven "10".
- Hålskivorna är i rostfritt stål.

MONTERING

Hålskivan fästs utanpå kniven på kvarnvalsen och låses fast med låsringen. Skruva inte åt låsringen för hårt.

DISKNING

Diska hålskivorna för hand med vatten och diskmedel, torka direkt. Smörj in hålskivorna med lite matolja och eftertorka med hushållspapper.



TIPS!

#1

Hålskiva 2,5 mm passar bra att använda till att mala fiskfärs eller när man ska göra patéer eller liknande.

#2

Hålskiva 4,5 mm är standardskivan som passar till det mesta; kött, kyckling, fisk mm.

#3

Hålskiva 6 mm passar bra att använda när man ska mala lite grövre köttfärs.

#4

Hålskiva 8 mm passar bra att använda om man har segare eller lite senigare kött. Förmal med 8 mm och eftermal med 4,5 eller 2,5 för att få en fin färs.

	PN:	EAN:
HÅLSKIVA 2,5 MM	920 900 052	7350061084970
HÅLSKIVA 4,5 MM	920 900 053	7350061084987
HÅLSKIVA 6 MM	920 900 054	7350061084994
HÅLSKIVA 8 MM	920 900 055	7350061085007

RIVTILLSATS KVARN.



TIPS!

#1

Använd stänkskyddet när du använder rivtillsatsen.

#2

Kör assistenten på hög hastighet.



PRODUKTFAKTA

- Använd rivtillsatsen för att finmala nötter, mandel, skorpor, choklad, parmesanost, morötter, potatis mm.
- Rivtillsatsen består av en rivcylinder och en rivvals.
- Rivtillsatsen passar kvarnmodell 10, kvarnmodell står på kniven "10".

MONTERING

Montera kvarnhuset och kvarnvalsen på assistentens drivuttag A. Montera rivvalsen på kvarnvalsen och därefter rivcylindern. Fäst med låsringen. Tippa assistenten till liggande läge och montera matarbordet och stänkskyddet.

DISKNING

Diska kvarnhus, kvarnvals och låsring för hand, torka direkt. Rivtillsats, matarbord, matarpropp och stänkskydd kan diskas i maskin.



	PN:	EAN:
RIVTILLSATS	920 900 034	7350061080279
RIVCYLINDER	108 627-52	
RIVVALS	113 426-51	
STÅNKSKYDD TILL KVARN	276 26-55	

PASSERTILLSATS KVARN.



PRODUKTFAKTA

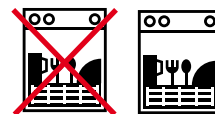
- Passertillsatsen används till att passera frukt och bär till mos eller puré. Skär frukten i klyftor, men behåll skal och kärnhus.
- Ställ in, med hjälp av ställratten, hur fast eller löst mos du vill ha. Börja alltid i innersta läget för bästa resultat.
- Passertillsatsen består av en passervals, ventil, passerrör, ställratt och passerränna.
- Passertillsatsen passar kvarnmodell 10, kvarnmodell står på kniven "10".

MONTERING

Montera först kvarnhaus med tillhörande kvarnvals på assistentens drivuttag A. Fäst passertillsatsen på kvarnvalsen och lås fast med låsringen. Tippa assistenten till liggande läge och montera stänkskydd och matarbord.

DISKNING

Diska passertillsats och kvarn för hand. Matarbord och matarpropp kan maskindiskas.



	PN:	EAN:
PASSERTILLSATS	920 900 033	7350061080262
PASSERVALS	400 044 1-51	
PASSERRÄNNA	400 049 3-50	
PASSERRÖR	920 000 014-50	
MATARBORD	435 139 9-50	
MATARPROPP	114 114-52	
STÄLLRATT	435 032 9-50	
PASSERVENTIL	435 032 6-50	



TIPS!

#1

Tomater, krusbär, urkärnade plommon och körsbär passeras råa medan äpplen bör kokas lätt innan.

#2

Använd stänkskyddet när du passerar.

#3

Resterna som kommer ut på passerrännan kan passeras 2-3 gånger för att få ut mer frukturpuré.

KAKSPRITS KVARN.



PRODUKTFAKTA

- Används för att göra småkakor av mördeg i olika former.
- Kakspritsen passar kvarnmodell 10, kvarnmodell står på kniven "10".

MONTERING

Montera först kvarnhuset med kvarnvals på assistentens drivuttag A. Tippa assistenten till liggande läge. Placera stödringen (till korvhornen) och sedan kakspritsens hållare (ta bort själva spritsskenan) på kvarnen. Justera så att spåret för skenan ligger vågrätt innan du låser fast hållaren med kvarnens låsring. Sätt fast spritsskenan, matarbordet och använd matarproppen för påmatning.

DISKNING

Diska kvarnhus, kvarnvals och låsring för hand med vatten och diskmedel, torka direkt. Kaksprits, matarbord, matarpropp kan diskas i maskin.



TIPS!

#1

Låt din mördeg vila, inlindad i plast i kylen, minst en timme innan du skall spritsa kakorna.

#2

För en bra mördeg kan du använda dig av mördegvisparna.

#3

Viktigt att inte överarbeta mördegen. Kakorna blir då hårda och kompakta.

#4

Spritsa ut kakstängerna direkt på en bakplåtspappers-beklädd plåt.

#5

Kör på låg hastighet.

KAKSPRITS

PN:
920 900 035

EAN:
7350061080286

PASTASKIVOR KVARN.



TIPS!

#1

Strö lite mjöl på degen och ner i kvarnhuset för att undvika att degen klibbar fast.

#2

Dela upp pastadegen och rulla små degbollar som stoppas ner direkt i kvarnen.

#3

Anpassa hastigheten på assistenten när du kör pastan för att undvika att den "fransar" sig. Oftast är det bättre att köra på högre hastighet.

#4

Mata ut pastan på en kökshandduk. Handduken suger till sig vätska så pastan torkar snabbare.



PRODUKTFAKTA

- Pastaskivorna säljs i 4-pack; tagliatelle, makaroner/rörspaghetti, fettuccine och "vanlig" spaghetti.
- Pastaskivorna passar kvarnmodell 10, kvarnmodell står på kniven "10".

MONTERING

Montera först kvarnhuset med tillhörande kvarnvals på assistentens drivuttag. Välj pastaskivan du önskar använda och fäst med låsringen. Tippa assistenten till liggande läge. Använd matarbordet och matarproppen.

DISKNING

Pastaskivorna kan diskas i maskin.



PASTASKIVOR

PN:
920 900 036

EAN:
7350061080293

MIXER.



PRODUKTFAKTA

- Mixern består av en behållare, ett innerlock, ett topplock och en lockpropp.
- Mixertillbringaren rymmer 1,5 liter, men hanterar max 1,3 liter innehåll.
- Mixerkanans innerlock användas när man mixar mindre kvantiteter.
- Vid användning av innerlocket kan du enkelt fylla på med mer ingredienser via det inbyggda röret i innerlocket.
- Av säkerhetsskäl är mixern tillverkad i okrossbar plast, Tritan copolyester, BPA fri.
- Ha alltid handen på locket när du kör mixern.
- Mixern passar till alla assistenter modell N21-N30.

MONTERING

Tippa assistenten till liggande läge, ta bort skyddslocket över drivuttag B och fäst mixern genom att vrida den medsols. Dra inte åt för hårt. Skyddslocket fästes över ordinarie drivuttag A.

DISKNING

Maskindiska inte mixern då detta kan torka ut tätningar och lager. Diska istället mixern genom att köra den med ljummet vatten och ett par droppar diskmedel i cirka 15 sekunder.



TIPS!

#1

Vid tjockare puréer, "pulsa" effekten, dvs slå på och av assistenten under gång.

#2

För bästa resultat bör inte mixerbehållaren fyllas med mer än 3/4 flytande ingredienser och 1/2 med torra ingredienser.

#3

När du ska mixa små kvantiteter använd innerlocket. Det förhindrar att ingredienserna fastnar på mixerns väggar och gör att fördelningen går snabbare och blir bättre.

	PN:	EAN:
MIXER	920 900 066	7350061085441
INNERLOCK	4351974-50	
TOPPLOCK	4351973-50	
LOCKPROPP	4351975-50	

CITRUSPRESS.



PRODUKTFAKTA

- Med citruspressen kan du pressa apelsin-, citron-, limefrukt- och grapefrukthalvor.
- Citruspressen består av en genomskinlig behållare/skål och en vit citruspresskulle.
- Rännan i citruspressen gör att det beska, i centrum på citrusfrukterna inte följer med och smaksätter saften.
- Silen runt citruspressen fångar upp eventuella kärnor och fruktköttet.
- Citrusbehållaren/skålen rymmer 1,2 liter och är tillverkad i SAN plast, BPA-fri.
- Citruspressen passar på alla assistenter modell N1-N30.

MONTERING

Placera behållaren/skålen på assistentens drivuttag A och placera presskullen ovanpå.

DISKNING

Citruspressen kan diskas i maskin, men oftast räcker det med att spola den under varmt vatten.



TIPS!

#1

Håll frukten mot presskullen och kör assistenten på medelhög hastighet.

#2

Använd citruspressen för att pressa juicen till din smoothie.

Smoothies gör du enkelt i mixerkannan.

CITRUSPRESS	PN:	EAN:
SKÅL	920 900 026	7350061080200
CITRUSPRESSKULLE	920 000 197-50	
	920 000 028-50	

GRÖNSAKSSKÄRARE.



PRODUKTFAKTA

- Använd grönsaksskäraren till exempelvis potatis, gurka, morötter, vitkål och champinjoner.
- Grönsaksskäraren består av ett hus, låsring, matarpropp och tre olika trummor.
- Av säkerhetsskäl sitter rivtrumornas skäryta på utsidan.
- Grönsaksskäraren passar alla assistenter modell N1-N30.

MONTERING

Lossa vingmuttern och fäst trumhuset på assistentens drivuttag A. Skruva åt vingmuttern och tippa assistenten till liggande läge. Öppna låsringen genom att vrida den medsols och placera vald trumma i trumhuset, sätt tillbaka låsringen och vrid motsols..

DISKNING

Grönsaksskäraren och dess trummor kan maskindiskas.



TIPS!

#1

Medelgrov rivtrumma används till rotfrukter och grönsaker för råkost, mandel och nötter för bakning, samt till frukt och ost.

#2

Skivtrumma används för att skiva rotfrukter, lök, potatis, frukt och grönsaker.

#3

Grov rivtrumma används till rotfrukter, grönsaker och frukt för t.ex. soppor och pajer.

	PN:	EAN:
GRÖNSAKSSKÄRARE	920 900 043	7350061080361
MATARPROPP	920 000 064-58	
LÅSRING	920 000 064-59	
MEDELGROV RIVTRUMMA	920 000 064-62	
SKIVTRUMMA	920 000 064-52	
GROV RIVTRUMMA	920 000 064-53	

EXTRA RIVTRUMMOR.



PRODUKTFAKTA

- Det finns ytterligare tre extra trummor som passar grönsaksskäraren.
- De tre extra rivtrummorna till grönsaksskäraren förpackas och säljs i trepack.
- Av säkerhetsskäl sitter rivtrummornas skäryta på utsidan.

MONTERING

Lossa vingmuttern och fäst trumhuset på assistentens drivuttag A. Skruva åt vingmuttern och tippa assistenten till liggande läge. Öppna låsringen genom att vrida den medsols och placera vald trumma i trumhuset, sätt vtillbaka låsringen och vrid motsols.

DISKNING

Grönsaksskäraren och dess trummor kan maskindiskas.



TIPS!

#1

Fin rivtrumma används till att finriva exempelvis nötter, mandel, choklad eller parmesanost.

#2

Strimmeltrumma är till exempelvis rotfrukter, potatis, och frukt.

#3

Kroppkakstrumma används när du skall göra kroppkakor.

3 EXTRA RIVTRUMMOR	PN: 920 900 044	EAN: 7350061080378
FIN RIVTRUMMA	920 000 064-54	
STRIMMELTRUMMA	920 000 064-55	
KROPPKAKSTRUMMA	920 000 064-56	

PASTAVALSAR.



Pastavals lasagne



Pastavals fettuccine



Pastavals spaghetti

PRODUKTFAKTA

- Ankarsrums pastavalsar kommer ifrån italienska Marcato, med 80 års erfarenhet av att göra pasta.
- Bearbeta på största mellanrum några gånger när du använder pastavals lasagne innan du successivt minskar tjockleken. Vik degen dubbel mellan varje gång du valsar.
- Använd pastaplattdor som du valsat med hjälp av lasagnevalsen, alternativt kavlat ut för hand, och mata igenom fettuccine- eller spaghettivalsen.
- Endast pastadeg får användas till pastatillsatserna.
- Stoppa aldrig fingrar eller främmande föremål i valsen.
- Luta dig aldrig över valsen när assistenten är igång.
- Pastavalsarna passar på alla assistenter N1-N30.

LASAGNE	0,6-4,8 mm tjocklek.
FETTUCCINE	6 mm bredd.
SPAGHETTI	2 mm bredd.

MONTERING

Öppna vingmuttern på valsen och placera valsen på drivuttag A. Lås med vingmuttern när valsen sitter ordentligt på plats. Tippa sedan assistenten till liggande läge.

DISKNING

Rengör pastatillbehören med hjälp av en fin borste eller mjuk trasa. Tillbehören får aldrig rengöras eller nedsänkas i vatten eftersom de då kan rosta.



	PN:	EAN:
PASTAVALS LASAGNE	920 900 063	7350061085373
PASTAVALS FETTUCCINE	920 900 064	7350061085380
PASTAVALS SPAGHETTI	920 900 065	7350061085397



TIPS!

#1

Den första biten deg används för att rengöra tillbehör och bör därefter slängas.

#2

Låt den färdiga pastan torka på pastaställ eller på en handduk i 10 minuter innan den kokas i saltat vatten.

#3

Kör assistenten på låg hastighet när du gör pasta.

MJÖL- & KAFFEKVARN.



PRODUKTFAKTA

- Kvarnen är endast avsedd för torra ingredienser.
- Mjöl- och kaffekvarnen malar sädeslag (vete, råg, korn, bovete, hirs, ris) och kaffeböner från finmalet till grovmalet.
- Mata inte ner mer än 1250 g böner eller sädeslag åt gången.
- Ställ in grovleken på malningen, vänster för grovmalet och höger för finmalet. Maler ner till 0,25-0,45 mm.
- Kvarnen passar på alla assistenter modell N1-N30.

MONTERING

Lossa vingmuttern och fäst kvarnen på assistentens drivuttag A. Kontrollera att matarskruven går ordentligt in i uttaget innan du drar åt vingmuttern. Tippa assistenten till liggande läge och montera matarskålen.

DISKNING

Ofta räcker det att borsta av kvarnen efter användning. Rengör noga efter malning av kaffeböner som är lite feta. Diska aldrig mjöl- och kaffekvarnen i diskmaskin. Matarskålen kan maskindiskas.



Stoppa inte ner några främmande föremål som gafflar eller knivar i kvarnen och passa fingrarna!



TIPS!

#1

Justera storlek beroende på ändamål.

#2

Det går även att mala blomfrön, kryddkorn, torkade kryddväxter, torkad svamp, majs och sojaböner.

MJÖL- OCH KAFFEKVARN

PN:
920 900 045

EAN:
7350061080385

MÜSLIKVARN.



PRODUKTFAKTA

- Müslikvarnen valsar (plattar till) det som stoppas i den.
- Kvarnen är endast avsedd för torra ingredienser som havre, vete, råg, korn, ris, dinkel, quinoa och bovete.
- Mata inte ner mer än 1250 g sädeslag åt gången.
- Müslikvarnen är inte till för nötter, russin eller torkad frukt.
- Müslikvarnen passar på alla assistenter modell N1-N30.

MONTERING

Lossa vingmuttern och fäst kvarnen på assistentens drivuttag A. Kontrollera att valsen går ordentligt in i uttaget innan du drar åt vingmuttern. Tippa assistenten till liggande läge och montera matarskålen.

DISKNING

Du behöver inte rengöra müslikvarnen efter varje gång den används, men då och då är det lämpligt att tömma ut krossrester ur kvarnvalsen och kvarnhuset. Matarskålen kan maskindiskas.



Stoppa inte ner några främmande föremål som gafflar eller knivar i kvarnen och passa fingrarna!

MÜSLIKVARN	PN: 920 900 046	EAN: 7350061080392
------------	--------------------	-----------------------

SÄLJSUPPORT.

PRESENTATION I BUTIK

- **Minst 4 färger:**

Ju fler färger och tillbehör ni har möjlighet att visa i er butik ju bättre. Varje färg i sortimentet står idag för sin egen försäljning vilket visar att urvalet av färger som erbjuds är uppskattat av våra kunder. Vi rekommenderar att i butik visa några av de klassiska färgerna som vit, röd och svart men även inkludera någon färg som sticker ut och skapar nyfikenhet.

- **Visa produktens bredd:**

Montera de assistenter ni visar i butik med olika tillbehör för att visa att assistenten är multifunktionell. En av assistenterna ni visar ska alltid vara monterad med kittel, degkniv och degrulle. Vi rekommenderar att visa assistenten i dess bägge positioner, dvs. både stående och liggandes.



TILLBEHÖR PÅ LAGER

De bästsäljande tillbehören i Sverige och som vi alltid rekommenderar att ni har lagerlagt är:



DELUX PAKETET



MIXERKANNAN



KVARN BASIC

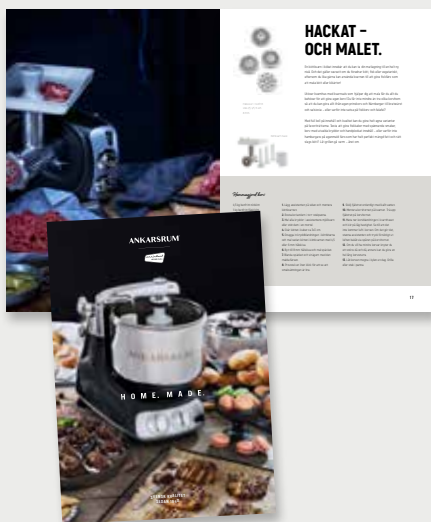


GRÖNSAKSSKÄRAREN



PASSERTILLSATSEN

SUPPORT I BUTIK



PRODUKTBRÖSCHYR TILL KONSUMENT



PRODUKTSKYLTAR & HYLLPRATARE



SÄLJFOLDER TILL BUTIKSPERSONAL

Ovan material beställer ni genom att maila: info@ankarsrum.com

SUPPORT ONLINE FÖR KONSUMENT OCH BUTIKSPERSONAL

- www.ankarsrum.com
- Instruktionsfilmer på YouTube
- Varumärkesfilm på YouTube

www.youtube.com/AnkarsrumAssistent

BILDMATERIAL

Ankarsrum erbjuder en bred portfölj av bilder tillgängliga för er att använda. Tveka inte att kontakta oss om ni önskar en bild till butiken, till en annons eller i annat syfte.



HOME. MADE.

I Ankarsrums kommunikationskoncept Home.Made, som lanserades hösten 2017 har vi tagit steget till att förmedla den känsla och livskvalitet vi ser att produkten ger. Det ska vara roligt att laga mat och det är inte svårt att göra det från grunden!



Kontakta oss gärna på info@ankarsrum.com för support och aktivitetsförslag till er butik. Vi finns här för er!

Besök även www.ankarsrum.com för mer information.

KOMPATIBILITET.

MODELL	TILLVERK- NINGÅR	KITTEL 920 900 014	DEGKNIV 920 900 019	DEGRULLE 920 900 018	DEGKROK 920 900 021	DUBBELVISP 920 900 023	KVARN* 920 900 057
NG1	1940-1945		N/A		920 900 022		
N1	1945-1948		N/A		920 900 022		
NX1	1949-1951		N/A		920 900 022		
N3	1951-1954		N/A		920 900 022		
N4	1954-1969		N/A		920 900 022		
N6	1969-1971		N/A		920 900 022		
N7	1971-1976		N/A		920 900 022		
N8	1976-1978		N/A		920 900 022		
N10	1978-1986		N/A		920 900 022		
N100	1981		N/A		920 900 022		
N20	1986-1987		N/A		920 900 022		
N21	1987-1991		N/A		920 900 022		
N22	1991-1996		N/A		920 900 022		
N2100	1992		N/A		920 900 022		
N23-N24	1995-2005		N/A		920 900 022		
N25-N26	2005-2009						
N28	2009-2011						
N30	2011-						

*KVARNMODELL TILLVERKNINGSÅR

- 8 1945-1978 **Kvarnmodellens nummer är märkt med "8" eller "10" på baksidan av den 4-bladiga kniven.**
En komplett köttkvarn modell 8 passar alla assistentmodeller. Men kvarnmodell 8:ans tillbehör (hålskivor, kniv, korvhorn, rivtillsats, kaksprits, pastaskivor mm.) passar inte i dagens kvarnar (modell 10) då diametern är annorlunda. Det finns idag inga tillgängliga reservdelar att köpa till kvarn modell 8.
- 10 1978- **En komplett köttkvarn modell 10 passar alla assistentmodeller från de äldsta till dagens N30. Alla de kvarntillbehör som säljs idag (hålskivor, kniv, korvhorn, rivtillsats, kaksprits, pastaskivor mm.) passar köttkvarn modell 10. Äldre kvarntillbehör till modell 8 passar ej till dagens kvarnar då diametern skiljer sig mellan de båda modellerna. Kvarn 10 har en diameter på 70 mm.**



Produkt passar för modell

N/A

Produkt finns inte för angiven modell

MODELL	TILLVERKNINGSÅR	MIXER 920 900 066	CITRUSPRESS 920 900 026	GRÖNSAKS- SKÄRARE 920 900 043	PASTAVALSAR 920 900 063-65	MJÖL- OCH KAFFEKVARN 920 900 045	MÜSLIKVARN 920 900 046
NG1	1940-1945	N/A					
N1	1945-1948	N/A					
NX1	1949-1951	N/A					
N3	1951-1954	N/A					
N4	1954-1969	N/A					
N6	1969-1971	N/A					
N7	1971-1976	N/A					
N8	1976-1978	N/A					
N10	1978-1986	N/A					
N100	1981	N/A					
N20	1986-1987	N/A					
N21	1987-1991						
N22	1991-1996						
N2100	1992						
N23-N24	1995-2005						
N25-N26	2005-2009						
N28	2009-2011						
N30	2011-						

***MODELL GRÖNSAKSSKÄRARE TILLVERKNINGSÅR**

8 1979-1991 Grönsaksskärare modell 8 passar inte till dagens assistenter. Inga reservdelar finns att köpa.

Dagens modell 1991- Dagens grönsaksskärare passar alla assistentmodeller från de äldsta till dagens N30.

Ankarsrum Assistent Original såldes fram till 2008 under varumärket Electrolux. Men under 2008 bytte assistenten varumärke och har från dess sålts under namnet Ankarsrum Assistent Original. Ankarsrum Assistent Original tillverkas i bruksorten Ankarsrum i Småland och har gjort det sedan 1969.

FRÅGOR & SVAR.

ÄR ANKARSRUM ASSISTENT ORIGINAL VÄRD SITT PRIS?

- Om du väljer att investera i en Ankarsrum Assistent Original investerar du i en livslång vän. Kvaliteten är outstanding och det är också därför Ankarsrum kan erbjuda en garantitid på 7 år.
- Kapacitetsmässigt går det inte att hitta en likvärdig produkt för hemmabaket. Kitteln som rymmer 7 liter och kan hantera 5 kilo deg gör att du kan baka 4 stora formfranska eller 150 kanelbullar på ett bräde.
- Ankarsrum är också ett bra val utifrån att produkten tillverkas i Sverige.

VAD INGÅR I BASPAKETET?

- I baspaketet ingår 7 liters kittel, degkniv, degrulle, degkrok, degskrapa och jäslock – allt för degar! Ingår gör även vispskål, ballongvispar och mördegsvispar för smetar och mördegar/pajdegar.

ÄR ANKARSRUM ASSISTENT ORIGINAL SVÅR ATT ANVÄNDA? MÅSTE MAN VARA EN ERFAREN BAGARE FÖR ATT FÖRSTÅ HUR ASSISTENTEN FUNGERAR?

- Ankarsrum Assistent Original är enkel i sin användning. Det enda man som användare reglerar är på/av samt den kraft man önskar. Bägge dessa funktioner styrs via de två vreden på assistentens frontpanel. Det finns även en timerfunktion upp till 12 minuter. Vilket är samma vred som av/på.

HUR OFTA ANVÄNDER MAN SIN ASSISTENT SOM REGEL?

- Köper du en Ankarsrum Assistent Original ingår ett baspaket som gör att du kan baka alla former av bröd, kakor och pajer. Det finns sedan en mängd tillbehör att köpa och din assistent kan snabbt gå från att vara en bakmaskin till en allt-i-allo i köket där du kan mala kött, göra egen pasta eller äppelmos. Möjligheterna är många.
- Om du gillar att laga mat från grunden och att bjuda på hemlagat, då är Ankarsrum Assistent Original något för dig!

VAR PLACERAR JAG DEN I MITT KÖK?

- Placera din assistent i köket så att den alltid står framme och är lätt att använda. Sladden är 2 meter lång vilket gör placeringen flexibel. Assistenten finns också i många olika färger för att just passa in i ditt kök.
- En del tycker att Ankarsrum Assistent upplevs mycket större än andra assistenter för att den har mycket större kapacitet. Det stämmer inte. Ser du till den bänkyta en Ankarsrum Assistent Original upptar är den inte större än många andra märken.

VAD INNEBÄR 7 ÅRS GARANTI?

- Assistenten har 7 års fabriksgaranti som omfattar assistenten exklusive den rostfria kitteln och övriga tillbehör. Ditt kvitto fungerar som garantibevis. Garantin gäller endast för assistenter använda i det egna hushållet och när man följt de instruktioner som finns i bruksanvisningen.
- Garantin gäller ej för transportskador.
- Assistenten får ej öppnas eller på annat sätt repareras av någon annan än personal från Ankarsrum eller anvisat serviceställe, för att garantin ska gälla.

VARFÖR HETER DEN ORIGINAL?

- Ankarsrum Assistent Original var den första i sitt slag när den lanserades i Sverige på 1940-talet! Häftigt eller hur?! Den såldes under varumärket Electrolux fram till 2008 då den bytte varumärke till Ankarsrum, vilket även är namnet på bruksorten i Småland där assistenten produceras.



Sales folder 2018...sv (435 20 68-00)

ANKARSRUM



ANKARSRUM KITCHEN AB

Telefon: 0490 533 20

E-mail: info@ankarsrum.com

www: ankarsrum.com

SOCIAL MEDIA

Facebook: facebook.com/AnkarsrumSweden

Instagram: [@Ankarsrum](https://www.instagram.com/Ankarsrum)

YouTube: [/AnkarsrumAssistent](https://www.youtube.com/AnkarsrumAssistent)