

ANKARSRUM®

A tough kitchen machine. Made to work really hard.

SAFETY INSTRUCTIONS

Säkerhetsföreskrifter
Sikkerhetsinstruksjoner
Sikkerhedsanvisninger
Turvallisuusohjeet

USER MANUAL

Användarmanual
Brukermanual
Brugermanual
Käyttöohje



TYPE: N30



SAFETY INSTRUCTIONS	3
SÄKERHETSFÖRESKRIFTER	4
SIKKERHETSINSTRUKSJONER	5
SIKKERHEDSANVISNINGER	6
TURVALLISUUSOHJEET	7

WASH INSTRUCTIONS

TVÄTTINSTRUKTIONER	
VASKEINSTRUKSJONER	10
VASKEINSTRUKTIONER	
PESUOHJEET	

DOUGH ROLLER

DEGRULLE	
DEIGRULLE	12
DEJRULLE	
TAIKINARULLA	

DOUGH HOOK

DEGKROK	
DEIGKROK	14
DEJKROG	
TAIKINAKOUKKU	

DOUBLE BEATERS

DUBBELVISP	
DOBBELVISP	18
HURTIGPISKER	
KAKSOISVISPIÄ	



22

LEARN MORE / INSPIRATION

LÄR DIG MER / INSPIRATION	
LÆR MER / INSPIRASJON	24-31
LÆR MER / INSPIRATION	
LUE LISÄÄ / INSPIRAATIOTA	



SAFETY INSTRUCTIONS

>> Read all instructions before using the Assistent Original® to avoid incorrect use or any unnecessary risk of accident. Only original accessories for Assistent Original® may be used. Save these instructions, as they should always accompany the machine if you ever sell it or pass it on to someone else.

INSTALLATION AND SERVICING

- This machine is intended for normal use in family households and in accordance with these instructions.
- It is not intended for commercial use.
- Never use a damaged machine or accessories. Never attempt to repair the machine yourself. This may cause personal injury and damage the item. Take a damaged machine to an authorized repair man for repair. Any damage that arises as a result of the above points is not covered by the warranty.
- The machine must stand on a flat, stable surface during use.

SAFETY

- **This appliance shall not be used by children. Keep the appliance and its cord out of reach of children.**
- **This appliance can be used by children aged from 8 years and above if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and if they understand the hazards involved. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are aged from 8 years and above and supervised. Keep the appliance and its cord out of reach of children aged less than 8 years.**
- Appliances can be used by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and if they understand the hazards involved.
- Children shall not play with the appliances.
- Children must be monitored to ensure that they do not play with this product. Never leave children alone when the machine is running.
- Avoid contact with the moving parts when the machine is running
- Do not use accessories that are not completely assembled or which are not intended for this machine.
- Never place your hands or foreign objects into the machine or its accessories when the machine is running. Your hands may be injured and the machine and its accessories may be damaged.
- Some parts are sharp, such as the mixer knives, the vegetable cutter's drums and the knife to the mincer. Be careful when handling or cleaning. Store these parts so that children cannot reach them.
- **The blender must never be started without its lid in place. Always keep your hand on the lid during operation. A scraper may be used to empty and clean the blender, but must be used only when the blender is not running.**
- Do not blend hot liquids.
- Never use fingers to scrape food from the machine or accessories while appliance is operating. Cut type injury may result.
- Always check machine and accessories for presence of foreign objects before using.
- Unplug the machine when not in use and during cleaning, or when you install or remove accessories. Pull the plug, not on the cord.
- Ensure that the connection cord has not been damaged, for instance, by any sharp edges or hot surfaces.
- The machine must not be submerged in water. This may cause short-circuit, which may involve danger to life.
- Do not use outdoors.
- Do not let cord hang over edge of table or counter.

DISPOSAL

- Contact your municipality for information on where you can take your machine.

UNPACKING

- Check that the machine is complete when you unpack it and that all the parts are included.
- Transport damage must be reported immediately (within 7 days) to the shop or the carrier responsible for transport. Damaged parts must be reported to the seller immediately.

USING THE ASSISTENT ORIGINAL®

BEFORE YOU USE THE MACHINE FOR THE FIRST TIME

- Wash all parts, that come into contact with food, by hand.

START/STOP

- Plug in. When the machine is not in use, the plug should always be removed from the wall socket.
- Start the machine by turning the timer knob to the On position for continuous operation or to the required time from 1 to 12 minutes.
- Stop the machine or interrupt a set time by turning the knob back to the Off position.
- Use the speed knob to adjust the speed of the bowl between 40 to 140 revolutions per minute.
- The description of the various accessories suggests a suitable speed for each of them.
- The machine uses up to the maximum effect, but most recommended attachments may draw significantly less power or current.

CLEANING

- Always unplug the machine before cleaning.
- Use the dough scraper to empty the bowl.
- Use the side of the dough scraper to clean the dough roller.
- Wipe the machine down after use. Usually a damp cloth is sufficient, with a little washing-up liquid if necessary.
- Do not use strong or abrasive cleaners.
- The stainless steel bowl, dough roller, dough hook, dough knife and spatula are dishwasher safe.
- The beater bowl is dishwasher safe. The double beaters should be washed by hand. The metal beater bowl is dishwasher safe, after removal of the bottom rubber ring.
- The citrus press is dishwasher safe.
- The blender is best cleaned by filling it with warm water and a little washing-up liquid. Run it for a few seconds and then rinse it out.
- The grinder and its accessories must be washed by hand to avoid discolouration.
- The mincer knife and hole discs should be dried carefully and lubricated with a little cooking oil.
- The vegetable cutter and its drums are dishwasher safe.
- The grain mill and flake mill only need to be wiped clean and brushed.
- Clean the pasta roller using a fine brush or a soft cloth. The roller should never be washed or submerged in water, as this may cause it to rust.
- Wash the ice cream maker by hand.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

Visit www.ankarsrum.com for more information.

**TO VIEW INSTRUCTIONAL VIDEOS, VISIT OUR YOUTUBE CHANNEL AT:
WWW.YOUTUBE.COM/ANKARSRUMASSISTENT**





>> Läs noggrant igenom bruksanvisningen innan du använder din Assistent Original® för att undvika felanvändning och onödiga olycksrisker. Endast maskinens originaltillbehör får användas. Spara bruksanvisningen eftersom denna alltid måste följas med maskinen om du säljer eller överlåter den till annan person.

INSTALLATION OCH SERVICE

- Maskinen är avsedd för normal användning i familjehushåll och i enlighet med denna bruksanvisning.
- Maskinen är inte avsedd för kommersiellt bruk.
- Använd aldrig en skadad maskin eller tillbehör som är skadade. Gör heller aldrig själv ingrepp i maskinen. Detta kan orsaka skada både på person och på egendom. Lämna in en skadad maskin för reparation hos auktoriserad reparatör. Skador som uppstår på grund av punkterna ovan täcks inte av garantin.
- Maskinen skall stå på ett plant och stabilt underlag vid användning.

SÄKERHET

- **Produkten ska inte användas av barn. Se till att både produkten och tillhörande sladd hålls utom räckhåll för barn.**
- **Barn över 8 år kan använda produkten under tillsyn av vuxen och efter att ha fått instruktioner om hur den ska hanteras och att man måste vara försiktig med den för att undvika skador. Barn över 8 år kan rengöra och sköta produkten under tillsyn av vuxen. Se till att både produkten och tillhörande sladd hålls utom räckhåll för barn under 8 år.**
- Personer med olika slags funktionsnedsättningar eller med bristande erfarenhet och kunskap kan använda produkten under tillsyn av annan vuxen eller måste få instruktioner om hur produkten ska hanteras och att man måste vara försiktig med den för att undvika skador.
- Barn ska inte leka med produkten.
- Barn måste övervakas för att säkerställa att de inte leker med denna produkt. Lämna aldrig barn ensamma med en maskin som är i bruk.
- Undvik kontakt med rörliga delar när maskinen är igång.
- Använd inte tillbehör som inte är komplett hopsatta, eller som inte är avsedda för maskinen.
- Stoppa aldrig ned händer eller främmande föremål i maskinen eller dess tillbehör när maskinen är igång. Både händer och maskin med dess tillbehör kan bli skadade.
- Vissa delar är vassa, som till exempel mixerns knivar, grönsaksskärarens trummor och kniven till kvarnen. Var försiktig vid både handhavande och rengöring. Förvara dessa så att inte barn kan komma åt dem.
- **Mixern får aldrig startas utan täcklock. Håll alltid handen på locket under gång. En skrapa kan användas för att tömma mixern, men detta får endast göras när maskinen är ur drift.**
- Mixa aldrig heta vätskor.
- Använd aldrig fingrarna för att tömma kitteln eller tillbehör när maskinen är i drift. Detta kan leda till skador.
- Kontrollera alltid om det finns främmande föremål i maskinen eller dess tillbehör innan drift.
- Drag ur stickkontakten ur vägguttaget när maskinen inte används och vid rengöring eller när du sätter på eller tar av tillbehören. Drag i stickkontakten och inte i sladden.
- Se till att anslutningssladden inte är skadad eller skadas av vassa kanter eller heta ytor.
- Maskinen får inte nedsänkas i vatten. Det kan orsaka elektrisk kortslutning, vilket är förenat med livsfara.
- Använd inte maskinen utomhus.
- Låt inte sladden hänga ner från kanten på bordet eller bänken.

SKROTNING

- Kontakta din kommun för information om var du kan lämna din maskin.

UPPACKNING

- Kontrollera att maskinen är hel när du packar upp den och att alla delar är med.
- Transportskador skall omedelbart anmälas (inom 7 dagar) till butiken eller till den som skött transporten. Saknade delar skall omedelbart anmälas till säljaren.

ATT ANVÄNDA ASSISTENT ORIGINAL®

INNAN DU ANVÄNDER MASKINEN FÖRSTA GÅNGEN

- Handdiska samtliga delar som kommer i kontakt med livsmedel.

START/STOPP

- Sätt i stickkontakten. Då maskinen inte används ska stickkontakten alltid vara utdragen ur vägguttaget.
- Du startar Assistent Original® genom att vrida timervredet till On-läget för kontinuerlig körning eller till önskad tid från 1 till 12 minuter.
- Vill du stanna maskinen eller avbryta en inställd tid, vrider du tillbaka vredet till Off-läget.
- Med hastighetsvredet kan du reglera kittelns varvtal mellan ca 40 till 140 varv per minut.
- I beskrivningen av de olika tillbehören anges lämplig hastighet.
- Maskinen använder upp till den angivna effekten, men för merparten av de rekommenderade tillbehören används väsentligt mycket lägre effekt.

RENGÖRING

- Drag alltid ur stickproppen innan rengöring.
- Använd degskrapan för att tömma kitteln.
- För rengöring av degrullen, använd degskrapans sida.
- Torka av maskinen när den använts. Oftast räcker det med en fuktig torkduk, men om nödvändigt, använd lite handdiskmedel.
- Använd inga starka eller repande rengöringsmedel.
- Kittel, deggulle, degkrok, degkniv och degskrapa kan maskindiskas.
- Vispskålen kan maskindiskas. Visparna diskas för hand. Vispskålen i metall kan diskas i maskin, efter att gummiringen i botten har tagits bort.
- Citruspressen kan maskindiskas.
- Mixern rengörs enklast genom att den fylls med varmt vatten och lite diskmedel. Kör den några sekunder och skölj sedan ur.
- Kvarnen och dess tillbehör skall diskas för hand för att undvika missfärgning.
- Kvarnens kniv och hålskivor torkas noggrant och smörjes med matolja.
- Grönsaksskäraren och dess trummor kan diskas i maskin.
- Mjölkvagn och müslikvagn behöver endast torkas rena eller borstas av.
- Rengör pastavalsen med en fin borste eller mjuk trasa. Valsen får aldrig rengöras eller nedsänkas i vatten eftersom den då kan rosta.
- Diska glassmaskinen för hand.

SPARA DESSA INSTRUKTIONER.

Besök gärna www.ankarsrum.com för mer information.

**FÖR INSTRUKTIONSFILMER, BESÖK VÅR YOUTUBE-KANAL PÅ:
WWW.YOUTUBE.COM/ANKARSRUMASSISTENT**





>> Vennligst les nøye igjennom denne instruksjonen før Assistent Original® tas i bruk. Dette for å unngå feil bruk og for å unngå risiko for skader. Kun originalt tilbehør skal benyttes. Ta godt vare på disse instruksjonene, da de bør følge produktet i tilfelle salg eller du viderefører det på annen måte til noen andre.

INSTALLERING OG SERVICE

- Dette produktet er beregnet for normalt bruk i privat husholdning og i samsvar med disse instruksjoner.
- Produktet er ikke beregnet for kommersielt bruk.
- Bruk aldri produktet eller tilbehør dersom det er skadet. Forsøk ikke å reparere produktet selv. Det kan føre til personskaade eller ødelegge produktet. Lever heller produktet til autorisert servicepersonell for reparasjon. All skade som følge av feilaktig bruk og ikke i henhold til denne bruksanvisning, dekkes ikke av garantien.
- Produktet må plasseres på et flatt og stabil underlag ved bruk.

BRUK

- **Dette apparatet skal ikke brukes av barn. Sørg for at apparatet og ledningen er utilgjengelig for barn.**
- **Apparatet kan brukes av barn over 8 år, forutsatt at de har fått instruksjoner om trygg bruk av apparatet og informeres slik at de forstår eventuell risiko. La ikke barn rengjøre eller vedlikeholde apparatet med mindre de er over 8 år og er under tilsyn. Sørg for at apparatet og ledningen er utilgjengelig for barn under 8 år.**
- Apparatet kan brukes av personer med reduserte fysiske, sensoriske eller mentale evner, eller av personer uten nødvendig erfaring og kunnskap, forutsatt at de har fått instruksjoner om trygg bruk av apparatet og informeres slik at de forstår eventuell risiko.
- Barn skal ikke leke med apparatet.
- Barn må overvåkes i nærheten av maskinen for å unngå at de leker med den. Forlat aldri barn alene ved produktet mens det er i bruk.
- Unngå all kontakt med bevegelige deler mens produktet er i bruk
- Bruk ikke tilbehør som ikke er komplett montert eller som ikke er beregnet for denne maskinen.
- Plasser aldri hender eller fremmede objekter i maskinen eller dens tilbehør mens den er i bruk.
- Noe av tilbehøret kan være skarpt, slikt som mikseknivene og grønnsakskutteren. Utøv aktsomhet ved bruk og rengjøring av disse delene. De bør lagres slik at de ikke er tilgjengelig for barn.
- **Blenderen må aldri startes uten at lokket er satt korrekt fast. Hold alltid hånden oppå lokket under bruk.**
- Ikke ha varm væske i blenderen.
- Bruk aldri fingrene til å skrape mat fra maskinen eller tilleggsutstyr når maskinen er i gang. Kuttskader kan oppstå.
- Kontroller alltid maskinen og tilleggsutstyr for fremmede gjenstander før bruk.
- Når maskinen ikke er i bruk eller skal rengjøres, skal ledningen alltid kobles fra strømkilde. Det må ikke dras i selve ledningen.
- Kontroller alltid at strømledningen ikke har fått skader av for eksempel skarpe kanter eller varme overflater.
- Maskinen må ikke legges i bløt. Dette kan i så fall føre til kortslutning og være til fare for liv og helse.
- Må ikke brukes utendørs.
- La ikke ledningen henge over kanten på bordet eller benken.

DESTRUERING

- Kontakt din kommune for informasjon om hvor du kan levere dette produktet for destruering eller resirkulering. Eller lever apparatet hos din lokale forhandler av elektronikk.

VED UTPAKKING

- Kontroller at produktet er komplett når du pakker det ut for første gang. Kontroller at alle deler er på plass og at ingenting mangler. Skader oppstått ved transport må innmeldes til selger eller transportleverandør straks og senest innen 7 dager.
- Dersom deler har skader, så må dette omgående meldes til selger.

BRUK AV ASSISTENT ORIGINAL®

FØR DU BRUKER PRODUKTET FOR FØRSTE GANG

- Vask alle deler som kommer i kontakt med mat for hånd før første gangs bruk.

START/STOPP

- Sett i støpselet. Når maskinen ikke er i bruk, bør alltid ledningen tas ut av strømkontakten.
- Start maskinen med å vri tidsuret til On-posisjon for kontinuerlig drift eller til ønsket tid fra 1 til 12 minutter.
- Stopp maskinen eller avbryt innstilt tid ved å vri bryteren tilbake til Off-posisjon.
- Bruk knappen for hastighet for å justere farten mellom 40 til 140 omdreininger per minutt.
- Beskrivelsen av de forskjellige tilbehørene foreslår også en passende hastighet for hver av dem.
- Maskinen bruker opp til maksimal effekt, men det mest anbefalte tilleggsutstyret kan bruke betydelig mindre eller det samme.

RENGJØRING

- Sørg for å alltid koble fra strøm før rengjøring.
- Bruk deigskrapen for å fjerne mest mulig fra bollen før rengjøring.
- Bruk siden på deigskrapen for å rengjøre deigrullen.
- Tørk godt av maskinen etter bruk. Normalt sett er det nok å bruke en lett fuktig myk klut, tilsett litt oppvaskmiddel eller lignende rengjøringsprodukt dersom det er nødvendig.
- Det må ikke benyttes sterkt eller slipende rengjøringsmiddel.
- Bollene, deigrullen, deigkroken, deigkniven og deigskrape kan vaskes i oppvaskmaskin.
- Vispebollene kan vaskes i maskin. Dobbeltvispen bør vaskes for hånd. Vispebollen i stål tåler oppvaskmaskin, men først etter fjerning av gummiringen i bunnen.
- Sitruspressen kan vaskes i oppvaskmaskin.
- Blenderen rengjøres lettest ved å fylle den med litt varmt vann og litt egnet rengjøringsmiddel. La den gå et par sekunder og skyll den godt.
- Kvernen og dens tilbehør må vaskes for hånd for å unngå misfarging.
- Kniven og hullskivene bør tørkes forsiktig og smøres med litt matolje.
- Grønnsakskutteren og dens holder kan vaskes i oppvaskmaskin.
- Mel- og müslikvernen trenger kun og tørkes og børstes av.
- Rengjør pastavalsen med en fin børste eller myk klut. Valsen skal ikke rengjøres eller senkes i vann, da den kan ruste.
- Vask iskrembollen for hånd.

TA VARE PÅ DISSE ANVISNINGENE.

Besøk www.ankarsrum.com for mer informasjon.

HVIS DU VIL SE INSTRUKSJONFILMER, KAN DU BESØKE YOUTUBE KANALEN VÅR PÅ: WWW.YOUTUBE.COM/ANKARSRUMASSISTENT





>> Læs brugsanvisningen grundigt igennem, før du bruger Assistent Original® første gang, således at fejl og unødvendige risici kan undgås. Kun Assistent Original® tilbehør kan og bør anvendes. Opbevar venligst instruktioner og brugsvejledning sammen med maskinen, da dette altid burde følge maskinen hvis den sælges eller overgår til anden person.

INSTALLATION OG SERVICE

- Maskinen er beregnet til normal brug i familiehusholdningen og i overensstemmelse med denne vejledning.
- Maskinen er ikke beregnet til kommerciel brug.
- Brug aldrig en beskadiget maskine eller tilbehør som er beskadiget. Forsøg ikke at ændre eller at "pille ved maskinen". Dette kan medføre skader på både den person som forsøger dette eller på ejendom. Indsend en beskadiget maskine til reparation hos en autoriseret værksted. Skader som følge misbrug eller forsøg på at ændre ved maskinen er ikke berettiget.
- Maskinen skal stå på et plant og stabilt underlag til brug.

BRUG

- **Dette apparat må ikke anvendes af børn. Opbevar apparatet og dets netledning uden for børns rækkevidde.**
- **Dette apparat kan anvendes af børn fra 8 år og derover, hvis de overvåges eller er blevet instrueret i at bruge apparatet på en sikker måde og forstår de farer, som kan forekomme. Rengøring og vedligeholdelse må ikke udføres af børn, medmindre de er 8 år eller derover, og det foregår under opsyn. Opbevar apparatet og dets netledning utilgængeligt for børn under 8 år.**
- Apparatet må bruges af personer med nedsatte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller manglende erfaring og kendskab, hvis de overvåges eller er blevet instrueret i at bruge apparatet på en sikker måde og forstår de farer, som kan forekomme.
- Børn må ikke lege med apparaterne.
- Børn skal overvåges for at sikre, at de ikke leger med dette produkt. Efterlad aldrig børn være alene med en maskine, der er i brug.
- Undgå kontakt med bevægelige dele, når maskinen kører.
- Sæt ikke hænder eller fremmedlegemer ind i maskinen eller dens tilbehør, når maskinen kører. Både hånd og maskine med tilbehør kunne være til skade.
- Visse dele er skarpe, såsom blender, knive og grøntsagssnitte. Vær forsigtig under både drift og rengøring. Hold dem, så børn ikke kan få adgang til dem.
- **Blenderen må aldrig startes uden låg. Hold altid en hånd på låget under brug.**
- Blend ikke kogende væsker.
- Brug ikke fingre til at skrabe fødevarer fra kanterne på hverken maskine eller i blenderen, mens maskinen kører. Det kan medføre finger/personskader.
- Kontroller altid maskine og tilbehør for fremmedelementer, inden du starter maskinen.
- Træk stikket ud af stikkontakten, når den ikke er i brug. Dette gælder også ved rengøring og ved udskiftning eller påsætning af tilbehør. Træk venligst i selve stikket og ikke i ledningen.
- Sørg for, at ledningen ikke er beskadiget og ikke kan blive beskadiget af omkringstående skarpe kanter og overflader.
- Maskinen må ikke nedsænkes i vand. Det kan forårsage elektrisk kortslutning, der er forbundet med døden.
- Brug ikke maskinen udendørs.
- Lad ikke ledningen hænge ud over kanten af bordet, som maskinen står på.

SKROTNING

- Kontakt din kommune for at få oplysninger om, hvor du kan skrotte din maskine.

UDPAKNING

- Sørg for at maskinen er komplet når du pakker den ud, og at alle dele er inkluderet.
- Transportskader skal anmeldes omgående (indenfor 7 dage) til butikken eller til den person, der håndterer overførslen. Manglende dele skal straks anmeldes til sælgeren.

NORMAL DAGLIG BRUG AF ASSISTENT ORIGINAL®

FØR DU BRUGER ANKARSRUM-MASKINEN

- Første gang bedes du håndvaske alle dele, da disse kommer i kontakt med fødevarer.

START/STOP

- Sæt stikket og tænd på on/off knappen. Når maskinen ikke bruges trækkes stikket altid ud af stikkontakten.
- For at starte maskinen drejes knappen til positionen On, hvis der ønskes kontinuerlig drift eller efter en ønsket tid mellem 1-12 minutter.
- Ønsker du at stoppe maskinen eller annullere et fastsat tidspunkt, drejes knappen tilbage til slukket tilstand (off).
- På den anden knap reguleres skålens hastighed som kan ligge mellem 40-140 omdr./min.
- I brugsvejledningen beskriver vi hvert enkelt tilbehørs foretrukne hastighed.
- Maskinen kan bruges op til maxeffekt, men ved de fleste af maskinens tilbehørsdele er det dog mere hensigtsmæssigt at bruge væsentligt lavere kraft.

RENGØRING

- Træk altid stikket ud før rengøring.
- Brug dejskraberen til at tømme skålen.
- Når du renser dejrullen, skal du bruge dejskraberens side.
- Tør maskinen af med en fugtig klud efter brug – hvis det måtte være nødvendigt kan der anvendes lidt opvaskemiddel.
- Brug ikke skrappe eller slibende rengøringsmidler.
- Skål, dejrulle, dejkrog, kantskraber og dejskraber kan maskinvaskes.
- Skålen til dobbelt piskeris er opvaskemaskine sikker. Piskeris vaskes i hånden. Hurtigpiskerskålen i metal kan maskinopvaskes – efter at gummipakning/ring i bunden er fjernet.
- Citruspresseren er opvaskemaskine sikker.
- Blenderen bliver bedst rengjort ved at fylde varmt vand lige op over kniven et lille skvæt opvaskemiddel. Kør blenderen på max hastighed i 10 sekunder og skyl herefter kanden under rindende vand.
- Kødhakkeren og tilbehør bør vaskes i hånden for at undgå misfarvning.
- Kniv og hulskiver tørres grundigt og smøres med madolie.
- Grøntsagssnitte og ekstra tromler kan maskinvaskes.
- Mel/kaffekværn og müslikværn rengøres ved at tørre disse af eller børste dem rene.
- Rengør pastainsatsen med en fin børste eller en blød klud. Indsatsen må aldrig rengøres eller nedsænkes i vand, da den kan ruste.
- Vask venligst ismaskinen i hånden.

GEM INSTRUKTIONERNE.

Besøg www.ankarsrum.com for mere information.

**INSTRUKTIONSVIDEOER FINDER DU PÅ VORES YOUTUBE-KANAL PÅ:
WWW.YOUTUBE.COM/ANKARSRUMASSISTENT**





TURVALLISUUSOHJEET

>> Lue nämä ohjeet huolellisesti, ennen kuin aloitat Ankarsrum-yleiskoneen käytön, jotta et käytä yleiskonetta väärin tai aiheuta tarpeetonta onnettomuusriskiä. Laitteessa saa käyttää vain alkuperäisiä Assistent Original® -lisävarusteita ja -varaosia. Säilytä nämä ohjeet ja luovuta ne seuraavalle käyttäjälle, jos päätät myydä tai lahjoittaa yleiskoneesi jollekulle toiselle.

KÄYTTÖNOTTO JA HUOLTO

- Tämä laite on tarkoitettu normaaliin kotitalouskäyttöön. Noudata aina tämän oppaan ohjeita.
- Laitetta ei ole tarkoitettu kaupalliseen käyttöön.
- Älä koskaan käytä vioittunutta laitetta tai lisävarusteita. Älä koskaan yritä korjata laitetta itse, sillä se voi aiheuttaa henkilövahinkoja tai vahingoittaa laitetta. Toimita viallinen laite valtuutettuun huoltoliikkeeseen korjattavaksi (saat myyjältä tai maahantuojalta lisätietoja). Edellä mainittujen ohjeiden noudattamatta jättämisestä aiheutuneita vahinkoja ei lueta takuun piiriin kuuluviksi.
- Laitetta tulee käyttää vain tasaisella, tukevalla alustalla.

KÄYTTÖ

- Älä anna lasten käyttää laitetta. Pidä laite ja sen johto lasten ulottumattomissa.**
- Yli 8-vuotiaat lapset saavat käyttää laitetta vain, jos heille on opastettu laitteen turvallinen käyttö ja he ymmärtävät sen käyttöön liittyvät vaaratekijät. Älä anna alle 8-vuotiaiden lasten puhdistaa ja hoitaa laitetta. Yli 8-vuotiaat lapset saavat puhdistaa ja hoitaa laitteen aikuisen valvonnassa. Pidä laite ja sen johto alle 8-vuotiaiden lasten ulottumattomissa.**
- Henkilöt, joiden fyysiset, aisteihin liittyvät tai henkiset kyvyt ovat rajoittuneet tai joilla ei ole riittävästi kokemusta tai tietoa, saavat käyttää laitetta vain, jos heille on opastettu laitteen turvallinen käyttö ja he ymmärtävät sen käyttöön liittyvät vaaratekijät.
- Älä anna lasten leikkiä laitteella.
- Vahdi, etteivät lapset pääse käsiksi laitteeseen. Älä koskaan jätä lapsia yksin käynnissä olevan laitteen kanssa.
- Vältä koskettamasta liikkuvia osia, kun laite on käynnissä.
- Älä käynnistä laitetta, ennen kuin lisävarusteet on kiinnitetty kunnolla paikoilleen. Älä käytä lisävarusteita, joita ei ole tarkoitettu tähän laitteeseen.
- Älä koskaan työnnä käsiä tai vieraita esineitä laitteeseen tai lisävarusteisiin, kun laite on käynnissä. Kätesi voivat vahingoittua tai laite ja sen lisävarusteet voivat rikkoutua.
- Jotkut osat (esim. tehosekoittimen terät, vihannesleikkurin rummut ja lihamylyn veitsi) ovat hyvin teräviä. Käsittele ja puhdistaa ne hyvin varovasti. Säilytä näitä osia niin, että lapset eivät pääse käsiksi niihin.
- Tehosekoitinta ei saa käynnistää ilman kantta. Pidä aina kättä kannen päällä, kun tehosekoitin on käynnissä.**
- Älä sekoita laitteessa kuumia nesteitä.
- Älä koskaan kaavi ruokaa laitteesta tai lisävarusteista sormin, kun laite on käynnissä. Tästä voi seurata paha viiltohaava.
- Tarkista aina ennen käyttöä, että laitteessa tai lisävarusteissa ei ole vieraita esineitä.
- Irrota laite sähköverkosta, kun se ei ole käytössä, kun puhdistat sitä, tai kun asennat tai irrotat lisävarusteita. Älä vedä sähköjohdosta, vaan irrota laite pistokkeesta vetämällä.
- Tarkista sähköjohdon kunto säännöllisesti. Varmista, etteivät esim. terävät reunat tai kuuma hella pääse vahingoittamaan sitä.
- Laitetta ei saa upottaa veteen – tämä voi aiheuttaa oikosulun, joka on hengenvaarallinen.
- Käyttö ulkona kielletty.
- Älä anna virtajohdon roikkua pöydänreunan tai tason yli.

KIERRÄTYS

- Kysy paikkakuntasi viranomaisilta, minne voit viedä käytetyt sähkölaitteet.

PAKKAUKSEN AVAAMINEN

- Kun avaat tuotepakkauksen, tarkista, että laitteessa ovat mukana kaikki osat ja että laite on ehjä. Ilmoita kuljetusvaurioista välittömästi myyjälle tai kuljetusliikkeelle. Viallisista tai puuttuvista osista tulee ilmoittaa myyjälle viipymättä.

ASSISTENT ORIGINAL® -YLEISKONEEN KÄYTTÖ ENNEN ENSIMMÄISTÄ KÄYTTÖKERTAA

- Pese käsin kaikki osat, jotka ovat kosketuksissa elintarvikkeiden kanssa.

KÄYNNISTYS/SAMMUTUS

- Kytke laite pistokkeella pistorasiaan. Kun laite ei ole käytössä, pistokkeen tulee aina olla irrotettuna pistorasiasta.
- Käynnistä yleiskone kääntämällä ajastinruppi On-asentoon jatkuvaa käyttöä varten, tai ajasta kone pyörimään 1–12 minuutin ajaksi.
- Pysäytä laite tai keskeytä ajastettu käyttö kääntämällä ajastin jälleen Off-asentoon.
- Nopeudensäätimellä voit määrittää kulhon pyörimisnopeuden (40–140 kierrosta minuutissa).
- Kunkin lisävarusteen kuvauksessa mainitaan kyseiselle lisävarusteelle sopiva nopeus.
- Laitetta voi käyttää maksimiteholla, mutta useimmissa lisävarusteissa suositeltu nopeus on huomattavasti matalampi.

PUHDISTUS

- Irrota laite aina pistorasiasta, ennen kuin aloitat puhdistuksen.
- Tyhjennä kulho taikinakaapimen avulla.
- Puhdistaa taikinarulla kaapimen laidalla.
- Pyyhi laite kostealla liinalla käytön jälkeen. Voit käyttää tarvittaessa mietoa astianpesuainetta.
- Älä käytä voimakkaita tai hankaavia puhdistusaineita tai -välineitä.
- Teräskulho, taikinarulla, taikinakoukku, taikinaveitsi ja kaavin ovat konepesun kestäviä.
- Vispauskulhon voi pestä tiskikoneessa. Vispilät tulee pestä käsin. Metallisen vispauskulhon voi pestä koneessa, kun kumirengas on irrotettu sen pohjasta.
- Sitruspuserrin on konepesun kestävä.
- Tehosekoitin on helpointa puhdistaa täyttämällä se lämpimällä vedellä ja tilkalla astianpesuainetta. Käynnistä laite muutamaksi sekunniksi ja huuhtele.
- Lihamyly ja sen lisävarusteet tulee pestä käsin. Materiaali tummuu astianpesukoneessa.
- Lihamylyn terä sekä reikälevyt tulee kuivata huolellisesti ja öljytä pienellä määrällä ruokaöljyä.
- Vihannesleikkuri ja sen rummut ovat konepesun kestäviä.
- Vilja- ja myslimyllyn puhdistukseen riittää puhtaaksi pyyhkiminen ja harjaaminen.
- Puhdistaa pastatela ohuella harjalla tai pehmeällä liinalla – ei kuitenkaan koskaan laitteen käydessä. Telaa ei pidä koskaan pestä eikä upottaa veteen, koska se voi ruostua.
- Pese jäätelökone käsin.

SÄILYTÄ NÄMÄ OHJEET.

Lisätietoja saat osoitteesta www.ankarsrum.com.

**OHJEVIDEOITA Löydät YOUTUBE-KANAVALTAMME OSOITTEESTA:
WWW.YOUTUBE.COM/ANKARSRUMASSISTENT**





ANKARSRUM



>> BASIC PACKAGE

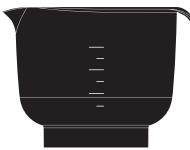
STAINLESS STEEL BOWL

Kittel
Stålbolle
Metalskål
Teräskulho



BEATER BOWL

Vispskål
Vispebolle
Hurtigpisker plastskål
Vispaskulho



BOWL COVER

Jäslock
Hevelokk
Hævelåg
Kohotuskansi



For better rising // För bättre jäsnings // For bedre heving
// For bedre hævnings // Parempaan kohoamiseen

DOUGH HOOK

Degkrok
Deigkrok
Dejkrog
Taikinakoukku



DRIVE SHAFT

Vispaxel
Aksel til vispesett
Aksel til hurtigpisker
Vispilän akseli



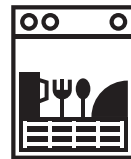
DOUGH ROLLER

Degrulle
Deigrulle
Dejrulle
Taikinarulla



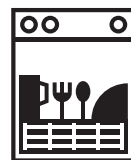
DOUGH KNIFE

Degkniv
Deigkniv
Kantskraber
Taikinaveitsi



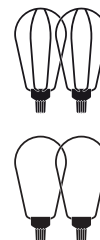
SPATULA

Degskrapa
Deigskrape
Dejskraber
Taikinakaavin



DOUBLE BEATERS

Dubbelvisp
Dobbelvisp
Ballonpiskeris/
mørdejsælter
Kaksoisvispilä



CLEANING // RENGÖRING // RENGJØRING
// VASKINSTRUKTIONER // PESUOHJEET

>> ACCESSORIES

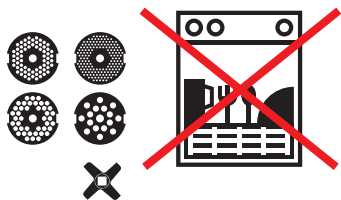
MINCER

Kvarn
Kjøttkvern
Kødhakker
Lihamyly



HOLE DISCS & MINCER KNIFE

Hålskivor och kvarnkniv
Hullskiver og kvernkniv
Hulskiver og kødhakkerkniv
Reikälevyt ja lihamyllyn terä



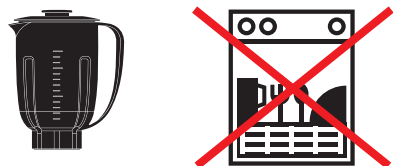
PASTA ROLLERS

Pastavalsar
Pastavalser
Pastacutter
Pastatelat



BLENDER

Mixer
Blender
Blender
Tehosekoitin



GRAIN MILL

Mjöl- och kaffekvarn
Mel- og Kaffekvern
Mel-/kaffekværn
Viljamyly



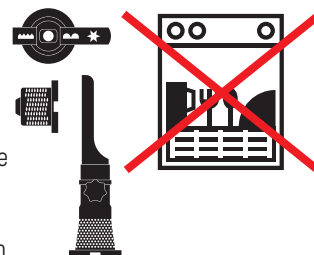
ICE CREAM MAKER

Glassmaskin
Iskrem-tilbehør
Ismaskine
Jäätelökone



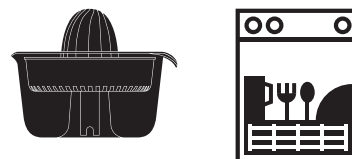
GRATER, STRAINER & COOKIE PRESS

Rivtillsats, passertillsats
och kakpress
Rivjern, purépresse og kakesprøyte
Rivejern, purepresser
og småkagejern/bollesprøjte
Raastin, puserrin ja taikinapursotin



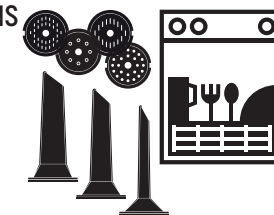
CITRUS PRESS

Citruspress
Sitruspresse
Citruspresser
Sitruspuserin



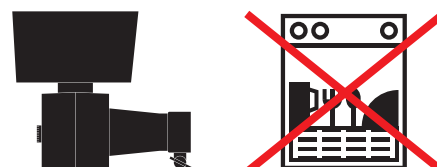
PASTA DISCS & SAUSAGE HORNS

Pastaskivor och korvhorn
Pastaplater og pølsehorn
Pastaskiver og pølsehorn
Pastalevyt ja makkarasuppilot



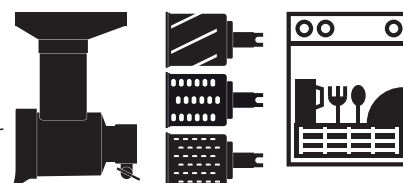
FLAKE MILL

Müslikvarn
Muslikvern
Müslikværn
Myslimyly



VEGETABLE CUTTER & DRUMS

Grönsaksskärare
Grønsakskutter/-river
Grøntsagssnitter
Vihannesleikkuri



BEATER BOWL IN METAL

Vispskål i metall
Vispebolle i stål
Hurtigpiskerskål i metal
Metallinen vispauskulho



Read the safety instructions before use
Läs säkerhetsföreskrifterna före användning
Les sikkerhetsinstruksjonene før bruk
Lue turvaohjeet ennen käyttöä



DOUGH ROLLER

Dough roller
Degrulle
Deigrulle
Dejrulle
Taikinarulla

Dough knife
Degkniv
Deigkniv
Kantskraber
Taikinaveitsi

Spatula
Degskrapa
Deigskrape
Dejskraber
Taikinakaavin

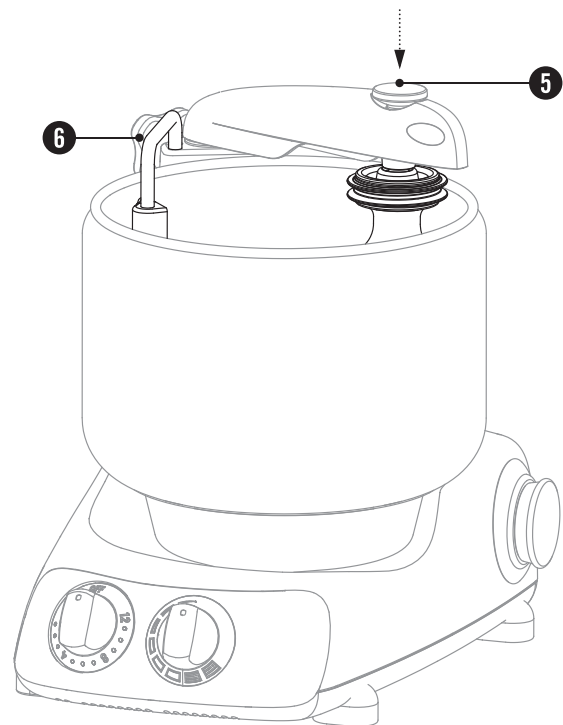
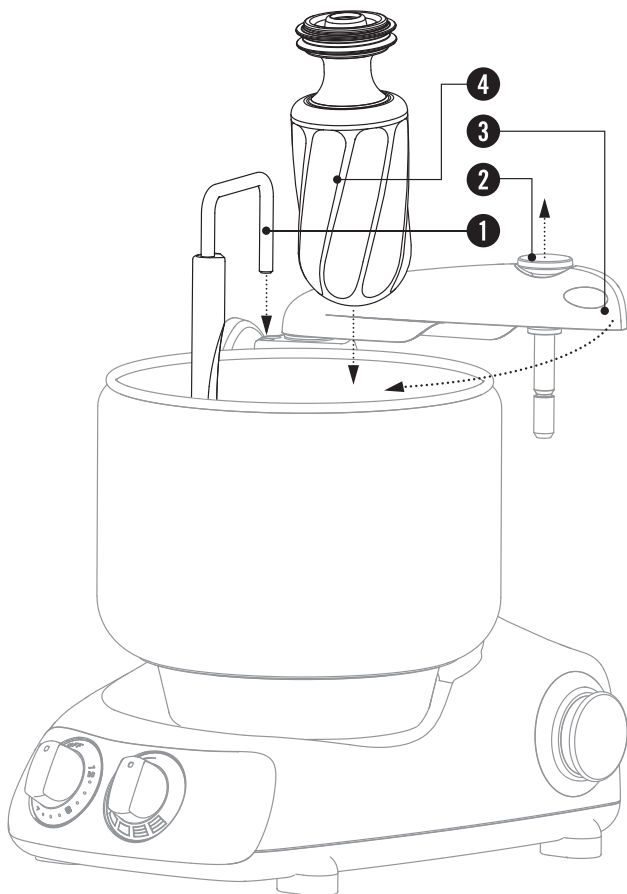
Bowl
Kittel
Stålbolle
Metalskål
Teräskulho

Bowl cover for better rising
Jäslock
Hevelokk
Hævelåg/Plastlåg
Kohotuskansi



max 7 l
max 7,4 qt

max 5 kg
max 11 lb





Video!



bit.ly/dough-roller

ENGLISH DOUGH ROLLER

Assembly |

1. Secure the dough knife in the small hole at the arm mounting.
- 2-3. Pull the pin up in the arm and move the arm to the center of the bowl.
- 4-5. Position the roller under the arm and push the pin down into the roller.
6. Secure the arm 2-4 cm from the edge of the bowl.

Use | Always use the dough knife with the roller when you are baking. The roller should go as close to the edge of the bowl as possible, but not so close that the dough is forced up too high.

Add all the liquid and then add the flour a little at a time.

Cleaning | The roller is dishwasher safe.

SVENSKA DEGRULLE

Montering |

1. Fäst degkniven i det lilla hålet vid armfästet.
- 2-3. Dra upp pinnen i armen och för in armen mot mitten av kitteln.
- 4-5. Placera rullen under armen och för ner pinnen i rullen.
6. Fäst armen ca 2-4 cm från kittelkanten.

Användning | Använd alltid degkniven tillsammans med rullen när du bakar. Rullen bör gå så nära kittelkanten som möjligt men inte så nära att degen pressas upp för högt.

Tillsätt hela mängden vätska och tillsätt därefter mjölet lite i taget.

Rengöring | Rullen kan diskas i diskmaskin.

NORSK DEIGRULLE

Montering |

1. Fest deigkniven i det lille hullet ved armfestet.
- 2-3. Dra opp pinnen i armen og før armen inn mot midten av bollen.
- 4-5. Plasser rullen under armen og før pinnen ned i rullen.
6. Fest armen ca. 2-4 cm fra kanten på bollen.

Bruk | Bruk alltid deigkniven sammen med rullen når du baker. Rullen bør gå så nærme bollekanten som mulig, men ikke så nærme at deigen presses for høyt opp.

Tilsett hele mengden væske og tilsett deretter melet litt og litt.

Rengjøring | Rullen kan vaskes i oppvaskmaskin.

DANSK DEJRULLE

Montering |

1. Fastgør kantskraberen i det lille hul ved armfæstet.
- 2-3. Træk pinden i armen op og før armen ind mod midten af metalskålen.
- 4-5. Placer rullen under armen og tryk pinden ned i rullen.
6. Fastgør armen ca. 2-4 cm. fra metalskålens kant.

Anvendelse | Brug altid kantskraberen sammen med dejrullen når du bager. Dejrullen bør gå så tæt på metalskålens kant som muligt, men ikke så tæt at dejen presses for højt op af siden.

Tilsæt al væske først og tilsæt derefter melet lidt ad gangen.

Rengøring | Rullen kan vaskes i opvaskemaskine ved lavere temperaturer.

SUOMI TAIKINARULLA

Kiinnitys |

1. Kiinnitä taikinaveitsi varren kiinnityskohdan vieressä olevaan pieneen reikään.
- 2-3. Vedä ylös kiinnitysvarressa oleva tappi ja käännä varsi kulhon keskelle.
- 4-5. Aseta taikinarulla varren alle ja kiinnitä tappi rullaan.
6. Lukitse varsi n. 2-4 cm:n päähän kulhon reunasta.

Käyttö | Käytä taikinarullaa aina yhdessä taikinaveitsen kanssa, kun leivot. Taikinarullan on pyörittävä mahdollisimman lähellä kulhon reunaa, mutta ei niin lähellä, että taikina painautuu ylöspäin. Lisää koko nestemäärä, ja lisää sitten jauhot pienissä erissä.

Puhdistus | Taikinarullan voi pestä astianpesukoneessa.



DOUGH HOOK

Dough hook
Degkrok
Deigkrok
Dejkrog
Taikinakoukku


Dough knife
Degkniv
Deigkniv
Kantskraber
Taikinaveitsi

Spatula
Degskrape
Deigskrape
Dejskraber
Taikinakaavin

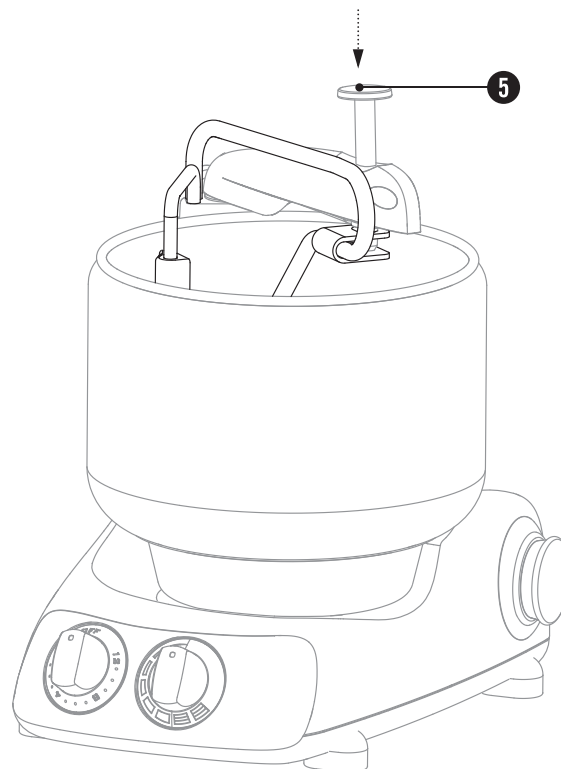
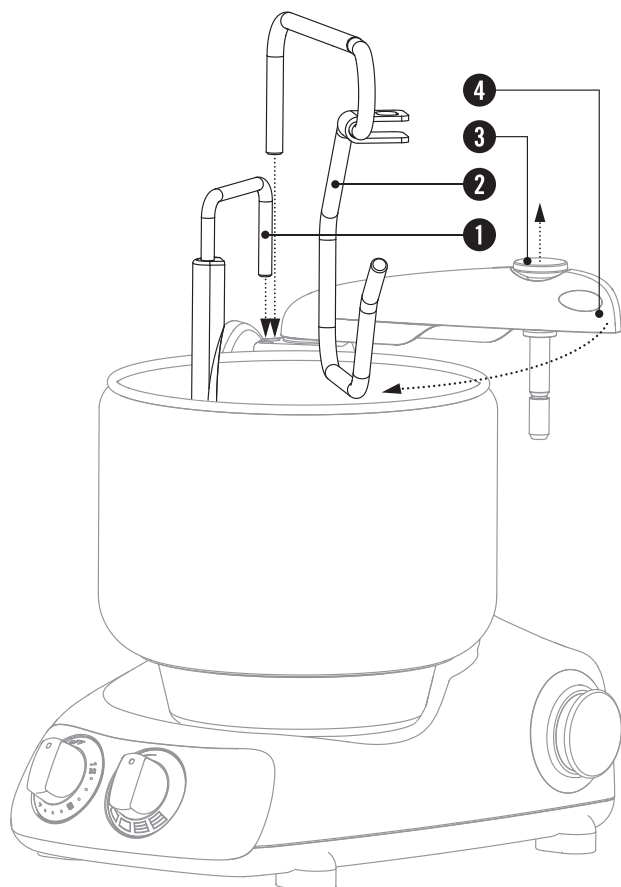
Bowl
Kittel
Stålbolle
Metalskål
Teräskulho

Bowl cover for better rising
Jäslock
Hevelokk
Hævelåg/Plastlåg
Kohotuskansi



 max 7 l
max 7,4 qt

 max 5 kg
max 11 lb





Video!



bit.ly/dough-hook

ENGLISH DOUGH HOOK

Assembly | There is a risk of crushing injuries between the rotating bowl and the dough hook. Never stick your hands or any external objects into the bowl while the machine is running.

1. Secure the dough knife in the small hole at the arm mounting.
2. Fix the dough hook in the arm mounting.
- 3-5. The distance between the bottom of the bowl and the hook should be 4-5 mm to avoid damage to the bowl. Change the height if necessary by adjusting the screw in the arm attachment using a screwdriver. Attach the dough hook by bringing the arm over the dough hook and pressing the pin into the hole in the dough hook.

Use | Use the dough hook with wheat bread doughs and slack bread doughs with 1-1.5 litres of liquid ingredients. Start the machine at low speed.

Cleaning | The dough hook is dishwasher safe.

SVENSKA DEGKROK

Montering | Klämrisk föreligger mellan den roterande kitteln och degkroken. Stoppa aldrig ner händer eller främmande föremål i kitteln när maskinen är igång.

1. Fäst degkniven i det lilla hålet vid armfästet.
2. Fäst degkroken i det stora hålet vid armfästet.
- 3-5. Avståndet mellan kittelns botten och kroken ska vara 4-5 mm för att undvika att kitteln skadas. Ändra höjden om så behövs genom att justera skruven som sitter i hålet för degkroken vid armfästet med en skruvmejsel. Fäst degkroken genom att föra in armen över degkroken och trycka ner pinnen i hålet på degkroken.

Användning | Använd degkroken till vetebrödsdegar och lösa matbrödsdegar på 1-1,5 liter degspad. Starta maskinen på låg hastighet.

Rengöring | Degkroken kan diskas i diskmaskin.

NORSK DEIGKROK

Montering | Klemfare mellom den roterende bollen og deigkroken. Ikke stikk hender eller fremmede gjenstander ned i bollen mens maskinen går.

1. Fest deigkniven i det lille hullet ved armfestet.
2. Fest deigkroken i armfestet.
- 3-5. Avstanden mellom bunnen av bollen og kroken skal være 4-5 mm for å unngå skade på bollen. Endre om nødvendig høyden ved å justere skruen som sitter i armfestet med en skrutrekker. Fest deigkroken ved å føre armen inn over deigkroken og trykke tappen ned i hullet på deigkroken.

Bruk | Bruk deigkroken til hvetebrødsdeiger og løse brøddeiger med 1-1,5 liter flytende ingredienser. Start maskinen på lav hastighet.

Rengjøring | Deigkroken kan vaskes i oppvaskmaskin.

DANSK DEJKROG

Montering | Vær opmærksom på at der er risiko for at komme i klemme mellem den roterende skål og dejkrogen. Put aldrig hænderne eller fremmedlegemer ned i metalskålen, mens maskinen er i gang.

1. Fastgør kantskraberen i det lille hul ved armfæstet.
2. Indsæt dejkrogen i hullet ved siden af.
- 3-5. Afstanden mellem bunden af skålen og dejkrogen skal være 4-5 mm for at undgå at beskadige metalskålen. Højden kan ændres, hvis det er nødvendigt, ved at justere skruen i armfæstet med en skruetrækker. Monter dejkrogen ved at bevæge armen ned over dejkrogen og tryk stiften ned i hullet på dejkrogen.

Anvendelse | Anvend dejkrogen til hvedebrødsdeje og løse madbrødsdeje på 1,0-1,5 liter dejvæske. Start maskinen på lav hastighed.

Rengøring | Dejkrogen tåler opvaskemaskine.

SUOMI TAIKINAKOUKKU

Kiinnitys | Pyörivän kulhon ja taikinakoukun väliin voi jäädä puristuksiin. Älä koskaan työnä käsiäsi tai mitään esinettä kulhoon laitteen ollessa käynnissä.

1. Kiinnitä taikinaveitsi varren kiinnityskohdan vieressä olevaan pieneen reikään.
2. Kiinnitä taikinakoukku suurempaan reikään.
- 3-5. Kulhon pohjan ja koukun väliin on jätettävä tilaa 4-5 mm, jotta kulho ei vahingoitu. Muuta tarvittaessa korkeutta säätämällä kiinnitysreiässä olevaa ruuvia ruuvimeis- selillä. Kiinnitä taikinakoukku viemällä kiinnitysvarsi taikinakoukun päälle ja paina- malla tappi taikinakoukun reikään.

Käyttö | Käytä taikinakoukku pullataikinoihin ja löysiin leipätaikinoihin, joissa on 1-1,5 litraa nestettä. Aloita sekoittaminen hitaalla nopeudella.

Puhdistus | Taikinakoukun voi pestä astianpesukoneessa.



THE DOUGH ROLLER OR THE DOUGH HOOK – WHICH ONE TO USE WHEN?

DEGRULLE ELLER DEGKROK – VILKEN DU SKA VÆLJA OCH NÅR. // DEIGRULLE ELLER DEIGKROK – HVILKEN SKAL DU VELGE OG NÅR? // DEJRULLE ELLER DEJKROG – HVILKEN SKAL MAN VÆLGE OG TIL HVAD? // TAIKINARULLA VAI -KOUKKU – KUMMAN VALITSEN JA MILLOIN?

ENGLISH DOUGH ROLLER & DOUGH HOOK

Tips and Inspiration

You can choose between the dough roller and the dough hook. Either way, you should also use the dough knife, which scrapes the inside of the bowl.

When you make dough in Ankarsrum Assistent Original, always add the liquid first, regardless of the recipe. Then add dry ingredients.

Dough Roller

- » Use when making buns or firmer doughs with butter. Can also be used for big batches of cookie dough.
- » Initially, let the dough roller rest against the edge of the bowl while you dissolve the yeast and start adding ingredients. Work at low speed, and when you see that the dough starts to move up along the inside of the bowl, lock the dough roller 3/4" to 2" (2-4 cm) from the edge. The position of the roller may need to be adjusted during kneading for best results.

Dough Hook

- » Use when making a large and heavy dough with high hydration, for example sourdough or ciabatta.
- » Assemble the dough hook, without locking the arm. After flour is added, center the dough hook and lock it in that position.
- » Adjust the position of the dough hook if needed. Remember to add flour gradually, not all at once. It is important to keep the dough from getting too dry when you use the hook.

SVENSKA DEGRULLE & DEGKROK

Tips och inspiration

Du kan välja mellan degrullen och degkroken. Oavsett vilken du väljer, ska du alltid använda degkniven som skrapar insidan av kitteln.

När du gör deg med Ankarsrum Assistent Original, tillsätt alltid vätskan först, oavsett recept. Tillsätt därefter torra ingredienser.

Degrullen

- » Använd denna när du gör bullar eller fastare degar med smör. Kan även användas till stora satser av kakdeg.
- » Låt degrullen vila mot kittelns kant till en början medan du löser upp jästen och börjar tillsätta ingredienser. Arbeta på låg hastighet och när du ser att degen börjar röra sig upp längs insidan av kitteln, lås degrullen 2-4 cm från kanten. Rullens position kan behöva justeras under knådning för bästa resultat.

Degkroken

- » Använd denna när du gör en stor och tung deg med hög hydrering, till exempel surdeg eller ciabatta.
- » Montera degkroken, utan att låsa armen. När mjöl har tillsatts, centrera degkroken och lås fast den i den positionen.
- » Justera placeringen av degkroken om det behövs. Kom ihåg att tillsätta mjöl gradvis, inte allt på en gång. Det är viktigt att degen inte blir för torr när du använder kroken.

NORSK DEIGRULLE & DEIGKROK

Tips og inspirasjon

Du kan velge mellom deigrulle eller deigkrok. Deigkniven, som skraper innsiden av bollen, skal alltid brukes.

Når du lager deig i Ankarsrum Assistent Original, bør du alltid tilsette væsken først. Uansett oppskrift. Deretter tilsettes de tørre ingrediensene.

Deigrulle

- » Brukes når du lager boller eller fastere deiger med smør. Kan også brukes til store partier med kakedeig.
- » La i utgangspunktet deigrullen hvile mot kanten av bollen mens du løser opp gjæren og begynner å tilsette ingredienser. Arbeid på lav hastighet, og når du ser at deigen begynner å bevege seg opp langs innsiden av bollen, lås deigrullen 2-4 cm fra kanten. Rullens posisjon må kanskje justeres under elting for best resultat.

Deigkrok

- » Brukes når du lager en stor og tung deig med høy hydrasjon.

- » Monter deigkroken, men ikke lås armen. Mens mel tilsettes, sentrer deigkroken og lås den fast i den posisjonen.
- » Arbeid med posisjonen til deigkroken om nødvendig. Husk å ikke legge til alt melet på en gang. Det er viktig at deigen ikke blir for tørr når du bruker deigkroken.

DANSK **DEJRULLE OG DEJKROG**

Tips og inspiration

Du kan vælge imellem dejrullen eller dejkrogen. Kantskraberens som skraber på indersiden af metalskålen bruges altid.

Når der skal laves dej på en Ankarsrum Assistent Original, så skal væske altid tilsættes som det første og herefter de tørre ingredienser. Det gælder ved alle opskrifter. Husk at det er ikke alle opskrifter, hvor al melet skal bruges – det afhænger af hvordan din dej udvikler sig mens der æltes. Så hold igen med melet.

Dejrullen

- » Bruges når der skal laves boller og fastere dej med f.eks. smør. Kan også bruges, når der skal laves større portioner af cookiedej.
- » Lad i første omgang dejrullen hvile mod kanten af skålen, mens du opløser gæren og begynder at tilsætte ingredienser. Arbejd ved lav hastighed, og når du ser, at dejen begynder at bevæge sig op langs indersiden af skålen, flytter du armen ind mod midten og låser dejrullen 2-4 cm fra kanten af metalskålen. Det kan være nødvendigt at justere rullens position under æltning for at opnå de bedste resultater.

Dejkrog

- » Brug dejkrogen når du laver en stor og tung dej med høj hydrering.
- » Sæt dejkrogen på maskinen og sæt splitten ned i hullet på dejkrogen, men lås ikke armen. Når mel er tilsat, centrerer du dejkrogen og låser den i den position.
- » Arbejd evt. med dejkrogens placering. Husk ikke at tilsætte alt melet på én gang. Det er vigtigt, at dejen ikke bliver for tør, når du bruger krogen. Det kan være at du skal udelade noget af melet i opskriften, så derfor skal du holde øje med udviklingen af din dej.

FIND RECIPES AND MORE IN THE RECIPE BOOK

Hitta recept och mer i Receptboken
Finn oppskrifter og mer i oppskriftsboken
Find opskrifter og tips i vores kogebog
Löydät reseptejä ja vinkkejä reseptikirjasta

SUOMI **TAIKINARULLA JA TAIKINAKOUKKU**

Vinkejä ja inspiraatiota

Voit valita, käytätkö taikinarullaa vai taikinakoukkua. Kummankin kanssa tulee aina käyttää taikinaveistä, joka kaapii kulhon sisälaidan.

Kun teet taikinaa Ankarsrum Assistent Originalilla, lisää aina ensimmäiseksi neste, reseptistä riippumatta. Lisää kuivat ainesosat vasta tämän jälkeen.

Taikinarulla

- » Käytä taikinarullaa, kun teet pullataikinan tai kiinteän taikinan, johon tulee voita. Voit tehdä taikinarullalla myös suuria keksitaikinoita.
- » Anna taikinarullan nojata aluksi kulhon reunaan vasten, kun liuotat hiivan ja alat lisätä muita aineksia. Anna laitteen pyöriä pienellä nopeudella. Kun näet, että taikina alkaa nousta ylöspäin kulhon sisäreunoja pitkin, lukitse taikinarulla 2-4 cm:n päähän kulhon reunasta. Rullan paikkaa voi olla tarpeen säätää vaivaamisen aikana, jotta saat mahdollisimman hyvän lopputuloksen.

Taikinakoukku

- » Käytä taikinakoukkua, kun teet suuren ja raskaan taikinan, jonka hydraatio on korkea (esim. hapanjuurileipä tai ciabatta).
- » Kiinnitä taikinakoukku paikalleen, mutta älä lukitse vartta. Kun olet lisännyt jauhot, aseta taikinakoukku kulhon keskelle ja lukitse se tähän asentoon.
- » Voit säätää taikinakoukun asentoa vaivaamisen aikana tarpeen mukaan. Muista lisätä jauhot vähän kerrallaan – älä laita kaikkia jauhoja kulhoon kerralla. Taikinakoukkua käytettäessä on tärkeää varmistaa, että taikinasta ei tule liian kuivaa.

SCAN FOR MORE INSPIRATION AND GUIDELINES

Søk for mer inspirasjon og retningslinjer
Scanna för mer inspiration och tips
Scan for mere inspiration og hjælpeværktøjer
Skannaa tästä lisäinspiraatiota ja ohjeita



DOUBLE BEATER

Balloon whisks
Ballongvisp
Ballongvisper
Ballonpiskeris
Pallovispilät


Cookie whisks
Mördegsvisp
Mørdeigsvisper
Mørdejsælter
Taikinavispilät

Driveshaft
Vispaxel
Aksel til vispesett
Aksel til hurtigpisker
Vispilän akseli

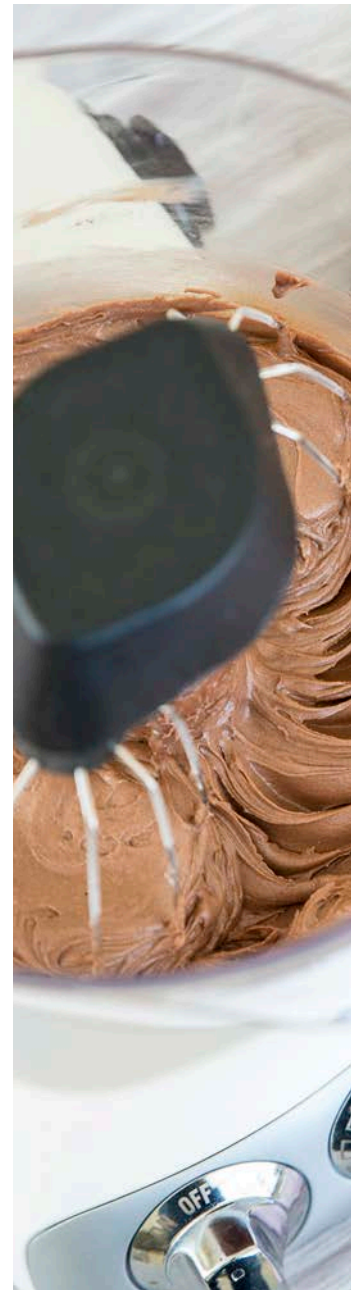
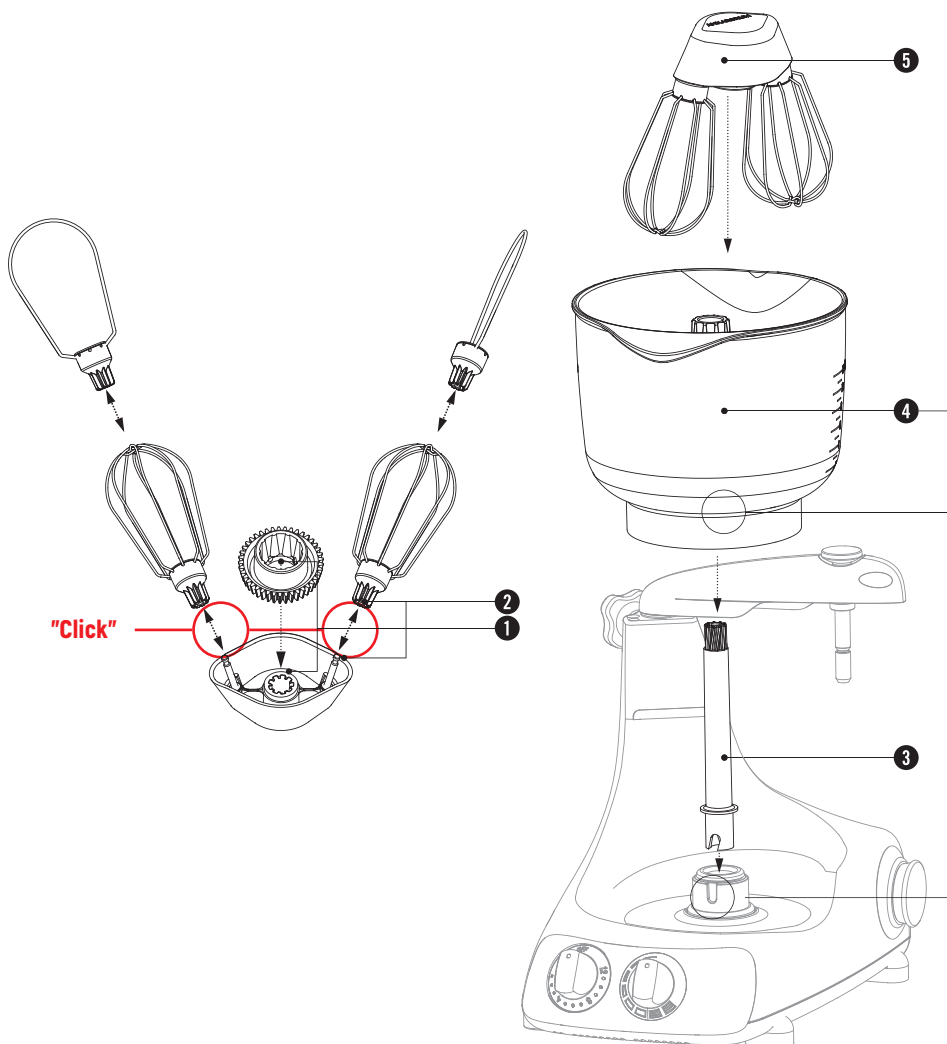
Beater bowl
Vispskål
Vispebolle
Hurtigpisker plastskål
Vispauskulho

Bowl cover
Jäslock
Hevelokk
Hævelåg/Plastlåg
Kansi



 max 3,5 l
max 3,7 qt

 max 1 kg
max 2 lb



Video!



bit.ly/balloon-whisks



bit.ly/cookie-whisks

ENGLISH **DOUBLE BEATER****Assembly |**

1. Place the gearwheel with the small opening downwards against the beater head.
2. Fit the balloon whisks or cookie whisks on the metal pin by pushing them in place.
Make sure there is a "click" confirming they have been fitted properly. To remove the whisks, pull them out.
3. Place the driveshaft on to the drive socket on the machine.
4. Place the beater bowl over the driveshaft and turn the bowl slightly until it settles in place.
5. Place the whisks on the driveshaft.

Use | The balloon whisks are intended for whisking 100-800 ml (3.5-27 oz.) cream, 2-20 egg whites, 0.5-2.5 litres (0.5-2.5 quarts) pancake batter or 1-3 batches of sponge mix. The cookie whisks are intended for pastry, e.g. short crust pastry, small quantities of pie pastry or for icing/frosting. **Always use room temperature butter with both the balloon whisks and the cookie whisks.**

Cleaning | Wash the whisks by hand. The beater bowl is dishwasher safe.

SVENSKA **DUBBELVISP****Montering |**

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

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

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

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

NORSK **DOBBELVISP****Montering |**

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

Bruk | Ballongvispen er beregnet på visping av 1-8 dl fløte, 2-20 eggehviter, 0,5-2,5 liter pannekakerøre eller 1-3 porsjoner sukkerbrøddeig.

Mørdeigvispen er beregnet på kakedeiger som for eksempel mørdeig, mindre mengder paideig eller glasurer. **Bruk alltid romtemperert smør sammen med ballongvispene og mørdeigsvispene.**

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

DANSK **HURTIGPISKER****Montering |**

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

Anvendelse | Ballonpiskeriset er beregnet til piskning af fløde 1-8 dl, æggehvider 2-20 stk., pandekagedej 0,5-2,5 liter eller kagedej 1-3 portioner. **Det flade piskeris** er beregnet til kagedej, f.eks. mørdej, mindre mængder af tærtevej eller glasur/frosting. **Anvend altid stuetempereret smør sammen med de dobbelte piskeris og piskerisene til mørdej.**

Rengøring | Piskerisene skal håndvaskes. Skålen tåler opvaskemaskine.

SUOMI **KAKSOISVISPILÄ****Kiinnitys |**

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

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

Puhdistus | Pese vispilät käsin. Vispauskulhon voi pestä astianpesukoneessa.





THE BALLOON WHISKS OR THE COOKIE WHISKS – WHICH ONE TO USE WHEN?

BALLONGVISP ELLER MÖRDEGSVISP – VILKEN DU SKA VÄLJA OCH NÄR. // **BALLONGVISP ELLER MÖRDEIGSVISP** – HVILKEN SKAL DU VELGE OG NÄR? // **BALLONPISKERIS ELLER MÖRDEJSÆLTERE** – HVILKEN SKAL MAN VÆLGE OG TIL HVAD? // **PALLOVISPILÄT VAI TAIKINAVISPILÄT** – KUMMAN VALITSEN JA MILLOIN?

ENGLISH **DOUBLE BEATER SET**

Tips and Inspiration

The right whisks make a difference. Our balloon whisks create perfectly fluffy cream and meringues, and our cookie whisks make the tastiest cookies and crispiest pastries you can imagine.

Balloon whisks – for batters and meringue

- » Perfect for making loose and fluffy batters, such as sponge cake, cake batter, pancake batter, meringue.
- » Start at low speed and increase gradually. If needed, use the bowl cover to prevent splashing.
- » The beater bowl can withstand heat and can handle all types of meringue.

Cookie whisks – for cookies, shortbread and frostings

- » Perfect for making shortbread, or frostings with room-temperature butter or cream cheese.
- » It is important to always use room temperature butter. If a recipe requires cold butter, we recommend using electric whisks with hooks instead.

SVENSKA **VISPAR**

Tips och inspiration

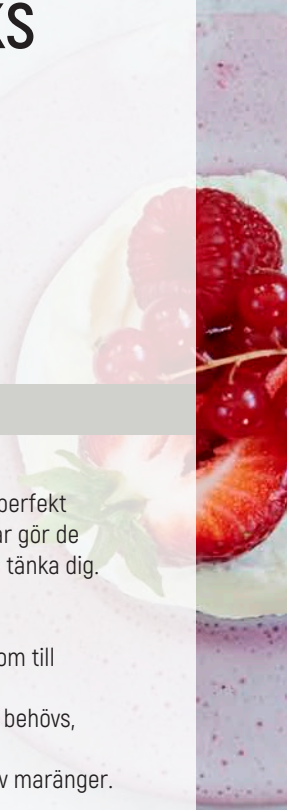
Rätt vispar gör skillnad. Våra ballongvispar skapar perfekt fluffighet i gräddor och marängar och våra kakvispar gör de godaste kakorna och krispigaste bakverken du kan tänka dig.

Ballongvispar – för smet och maräng

- » Perfekt när du vill göra lös och fluffig smet, såsom till sockerkaka, tårtsmet, pannkakssmet, maräng.
- » Starta på låg hastighet och öka gradvis. Om det behövs, använd skålens lock för att förhindra stänk.
- » Vispskålen tål värme och passar för alla typer av marängar.

Mördegvispar – till kakor och frosting

- » Perfekt för att göra mördegkakor eller frosting med rumstempererat smör eller färskost.
- » Det är viktigt att alltid använda rumsvarmt smör. Om ett recept kräver kylskåpskallt smör rekommenderar vi att i stället använda en elvisp med krokar.



NORSK BOLLE MED DOBBELVISP

Tips og inspirasjon

Med ballongvispene vil du alltid få et bra resultat når du sikter på den perfekte, luftige kremen og marengs. Og med mørdeigvispene lager du både de deiligste «cookies» og de sprøeste paibunnene du kan forestille deg.

Ballongvisper – Visp rører og marengs

- » Perfekt når du vil lage løse og luftige rører, for eksempel svampkake, kakebunn, marengs, pannekakerøre.
- » Start med lav hastighet og øk gradvis. Hvis du har mye røre, bruk hevelokk for å forhindre at det spruter.
- » Vispebollen tåler varme og kan vispe alle typer marengs.

Mørdeigvisper – Lag "cookies" & visp glasur/"topping"

- » Perfekt når du skal bake sandkaker, lage paideig eller blande glasur med romtemperert smør eller kremost.
- » Det er viktig å alltid bruke romtemperert smør. Hvis en oppskrift krever kjøleskapskaldt smør, anbefaler vi å bruke en elektrisk visp med kroker i stedet.

DANSK HURTIGPISKER MED MØRDEJSÆLTER

Tips og inspiration

Med ballonpiskerisene får du altid den helt rigtige konsistens, når du sigter efter perfekte luftige cremer og marengs, og med mørdejsælterne kan du lave både de lækreste småkager og de sprødeste tærteveje, du kan forestille dig.

Ballonpiskeris – pisk flødeskum, råcreme, pandekagedej eller marengs

- » Perfekt når du vil lave tyndere og luftige deje, f.eks. svampekager, kagebunde, marengs og pandekagedeje.
- » Start ved lav hastighet og øg gradvist. Hvis du har meget smør i skålen, så brug skålens stænklåg for at undgå, at det sprøjter.
- » Hurtigpiskerskålen tåler varme og kan piske alle typer marengs.

Mørdejsæltere – Lav småkager og bland frosting/toppings

- » Perfekt, når du skal bage sandkager, lave tærteveje eller blande toppings med stuetempereret smør eller flødeost.
- » Det er vigtigt altid at bruge stuetempereret smør. Hvis en opskrift kræver køleskabskoldt smør, anbefaler vi i stedet at bruge en håndmixer med kroge.

FIND RECIPES AND MORE IN THE RECIPE BOOK

Hitta recept och mer i Receptboken
Finn oppskrifter og mer i oppskriftsboken
Find opskrifter og tips i vores kogebog
Löydät reseptejä ja vinkkejä reseptikirjasta

SUOMI KAKSOISVISPILÄT

Vinkejä ja inspiraatiota

Oikean vispilän valinnalla on väliä. Pallovispilöillä loihdit kuohkean kermavaahdon ja täydelliset marengit.

Taikinavispilöillä taas taitot herkullisimmat keksit ja rapeimmat piirakkataikinat, joita kuvitella saattaa.

Pallovispilät – taikinoille ja marengille

- » Pallovispilöillä vispaat kuohkeat, löysät taikinat (esim. sokerikakkutaikina, täytkekakkupohja, lettua- tai pannukakkutaikina ja marengit).
- » Aloita pienellä nopeudella ja lisää sitä vähitellen. Peitä kulho tarvittaessa kannella, jotta taikina ei roisku.
- » Vispauskulho kestää lämpöä, joten voit tehdä siinä kaikenlaisia marengveja.

Taikinavispilät – kekseille, pikkuleiville ja kuorrutteille

- » Taikinavispilöillä vispaat keksi- ja pikkuleipätaikinat sekä kuorrutteet, joihin tulee huoneenlämpöistä voita tai tuorejuustoa.
- » Käytä aina huoneenlämpöistä voita. Jos resepti edellyttää jääkaappikylmän voin käyttämistä, suosittelemme käyttämään sähkövatkainta ja taikinakoukkuja.

SCAN FOR MORE INSPIRATION AND GUIDELINES

Søk for mer inspirasjon og retningslinjer
Scanna för mer inspiration och tips
Scan for mere inspiration og hjælp værktøjer
Skannaa tästä lisäinspiraatiota ja ohjeita



YOUTUBE



ENGLISH FOLLOW US ON YOUTUBE

Find our Master Class on getting started with your machine, with instructional videos, inspiration and more, on our YouTube channel.

Scan the QR-code to go directly to our YouTube.

NORSK FØLG OSS PÅ YOUTUBE

Finn vår Master Class-video som viser hvordan du kommer i gang med maskinen din, instruksjonsvideoer, inspirasjon og mye mer på vår YouTube-kanal.

Skann QR-koden for å gå direkte til vår YouTube-kanal.

SUOMI SEURAA MEITÄ YOUTUBESSA

Katso Master Class -video, jolla näytämme, miten pääset alkuun uuden laitteesi kanssa! Löydät YouTube-kanavaltamme opetusvideoita, inspiraatiota ja paljon muuta.

Skannaa QR-koodi, niin pääset suoraan YouTube-kanavallamme.

SVENSKA FÖLJ OSS PÅ YOUTUBE

Hitta vår Master Class som går igenom hur du kommer igång med maskinen, instruktionsvideor, inspiration och mer på vår YouTube-kanal.

Skanna QR-koden för att komma direkt till vår YouTube.

DANSK FØLG OS PÅ YOUTUBE

Find vores Master Class video om, hvordan du kommer i gang med din maskine, instruktionsvideoer, inspiration og meget mere på vores YouTube-kanal.

Scan QR-koden for at gå direkte til vores YouTube.



ENGLISH **WARRANTY REGISTRATION**

Ankarsrum® Assistent Original has been an iconic Swedish design since 1940. The machine is built to last and has a 7-year warranty on the motor assembly.

Scan the QR-code to register your machine.

NORSK **GARANTIREGISTRERING**

Ankarsrum® Assistent Original er et svensk design siden 1940. Maskinen har 7 års fabriksgaranti som omfatter maskinen uten den rustfrie kjelen og annet tilbehør.

Skann QR-koden for å registrere maskinen.

SUOMI **TAKUUN REKISTERÖINTI**

AKM6230-laitteella on 7 vuoden tehdastakuu, joka kattaa laitteen lukuun ottamatta ruostumattomasta teräksestä valmistettua kulhoa ja muita lisäosia.

Skannaa QR-koodi ja rekisteröi laitteesi.

SVENSKA **GARANTIREGISTRERING**

Ankarsrum® Assistent Original är svensktillverkad sedan 1940. 7 års garanti omfattar maskinen exklusive den rostfria kitteln och övriga tillbehör.

Skanna QR-koden för att registrera din maskin.

DANSK **GARANTI REGISTRERING**

Ankarsrum® Assistent Original er et svensk design siden 1940. Maskinen er bygget til at holde og har 7 års motorgaranti.

Scan QR-koden for at registrere din maskine.



FRUIT & VEGETABLES

Welcome to a colorful cuisine!

Your Ankarsrum Assistent Original makes it easy to boost your day with fruit and vegetables, whether you're a vegetarian or someone who simply loves fresh taste. You can grate, press, strain or cut vegetables, just the way you want them.

FRUKT & GRÖNT

Välkommen till en färgglad värld!
Din Ankarsrum Assistent Original gör det enkelt att boosta din dag med frukt och grönt, oavsett om du är vegetarian eller någon som helt enkelt älskar fräsch smak. Du kan riva, pressa, passera eller skära grönsaker, precis som du vill ha dem.

FRUKT OG GRØNNSAKER

Velkommen til en fargerik verden!
Bruk din Ankarsrum Assistent Original til å gjøre det enkelt å øke inntaket av frukt og grønnsaker, og lage vegetarmat generelt. Du kan raspe, presse eller kutte grønnsaker, akkurat slik du vil ha dem.

FRUGTER OG GRØNTSAGER

Velkommen til en farverig verden!
Når du bruger din Ankarsrum Assistent Original, så er det nemt at booste din dag med frugt og grönt og lave vegetarisk mad. Du kan rive, presse, blende eller skære grøntsager præcis som du ønsker det.

HEDELMÄT JA VIHANNESKSET

Tervetuloa värikkääseen keittiöön!
Ankarsrum Assistent Originalin avulla tuot hedelmät ja vihannekset helposti osaksi päivääsi - olitpa sitten kasvissyöjä tai muuten vain tuoreiden, herkullisten makujen ystävä. Voit raastaa, pusertaa, soseuttaa tai leikata hedelmät ja vihannekset juuri sellaisiksi kuin haluat.





**SCAN FOR MORE
INSPIRATION
AND GUIDELINES**

Scanna för mer inspiration
och tips.

Skann for mer inspirasjon
og retningslinjer.

Scan for mere inspiration
og hjælpeværktøjer.

Skannaa tästä
lisäinspiraatiota ja ohjeita.

Read the safety instructions before use
Läs säkerhetsföreskrifterna före användning
Les sikkerhetsinstruksjonene før bruk
Læs sikkerhedsforskrifterne før brug
Lue turvaohjeet ennen käyttöä



FOOD & POSSIBILITIES

Welcome to a creative cuisine!

Up your cooking game with the Ankarsrum Assistent Original. You can make your own pasta, grind your own burgers or bake delicious, restaurant-quality pizza.

MAT & OÄNDLIGA MÖJLIGHETER

Välkommen till en kreativ värld! Ta din matlagning till nästa nivå med Ankarsrum Assistent Original. Du kan göra din egen pasta, mala dina egna hamburgare eller baka utsökt pizza av restaurangkvalitet.

MAT OG MULIGHETER

Velkommen til en kreativ verden! Ankarsrum Assistent Original gjør det enkelt å lage din favorittmat. Du kan lage din egen pasta, egne hamburgere fra bunnen av, eller steke deilig pizza av restaurangkvalitet.

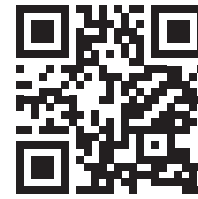
MAD & MULIGHEDER

Velkommen til en kreativ verden! Når du bruger din Ankarsrum Assistent Original så er det nemt at lave din yndlingsmad. Du kan lave din egen pasta, hakke dit eget kød til burgere eller bage lækker pizza med restaurantkvalitet.

INSPIROIVAA RUOANLAIITTOA

Tervetuloa kekseliäeseen keittiöön! Nosta ruoanlaittosi seuraavalle tasolle Ankarsrum Assistent Originalin avulla. Voit tehdä itse pastaa, jauhaa lihan hampurilais-pihveihin tai paistaa herkullista pizzaa – yhtä hyvää kuin ravintolassa!





**MORE INSPIRATION
AT ANKARSRUM.COM**

Hitta mer inspiration
på ankarsrum.com

Finn mer inspirasjon
på ankarsrum.com

Find mere inspiration
på ankarsrum.com

Löydät lisää inspiraatiota
osoitteesta ankarsrum.com



DESSERTS & FUN

Welcome to a playful cuisine!

Whatever the occasion, your Ankarsrum Assistent Original makes it easy to create the perfect dessert. Make your own lemon sorbet on a hot summer day, or a delicious apple pie for your family and friends.

EFERRÄTTER & ROLIGA STUNDER

Välkommen till en lekfull värld! Oavsett tillfälle gör din Ankarsrum Assistent Original det enkelt att skapa den perfekta efterrätten. Gör din egen citronsorbet en varm sommardag eller en läcker äppelpaj till din familj och vänner.

DESSERTER & MORO

Velkommen til en leken verden! Ankarsrum Assistent Original gjør det enkelt å lage din favorittdessert til enhver anledning. Lag din egen sitronsorbet på en varm sommerdag, en deilig eplepai eller en festlig iskrem til vennene dine.

DESSERTER & SJOV

Velkommen til en verden fuld af leg! Når du bruger din Ankarsrum Assistent Original så er det nemt at lave din yndlingsdessert til enhver lejlighed. Lav din egen citronsorbet på en varm sommerdag, måske en lækker æbletærte eller en festlig is til dine venner.

HAUSKOJA JÄLKIRUOKAHETKIÄ

Tervetuloa leikkisään keittiöön! Olipa juhlan aihe mikä tahansa, Ankarsrum Assistent Originalin avulla loihdit aina täydelliset jälkiruoat. Pyöräytä sitruunasorbetti viilentämään kuumaa kesäpäivää tai ilahduta rakkaitasi herkullisella omenapiirakalla.





**MORE INSPIRATION
AT ANKARSRUM.COM**

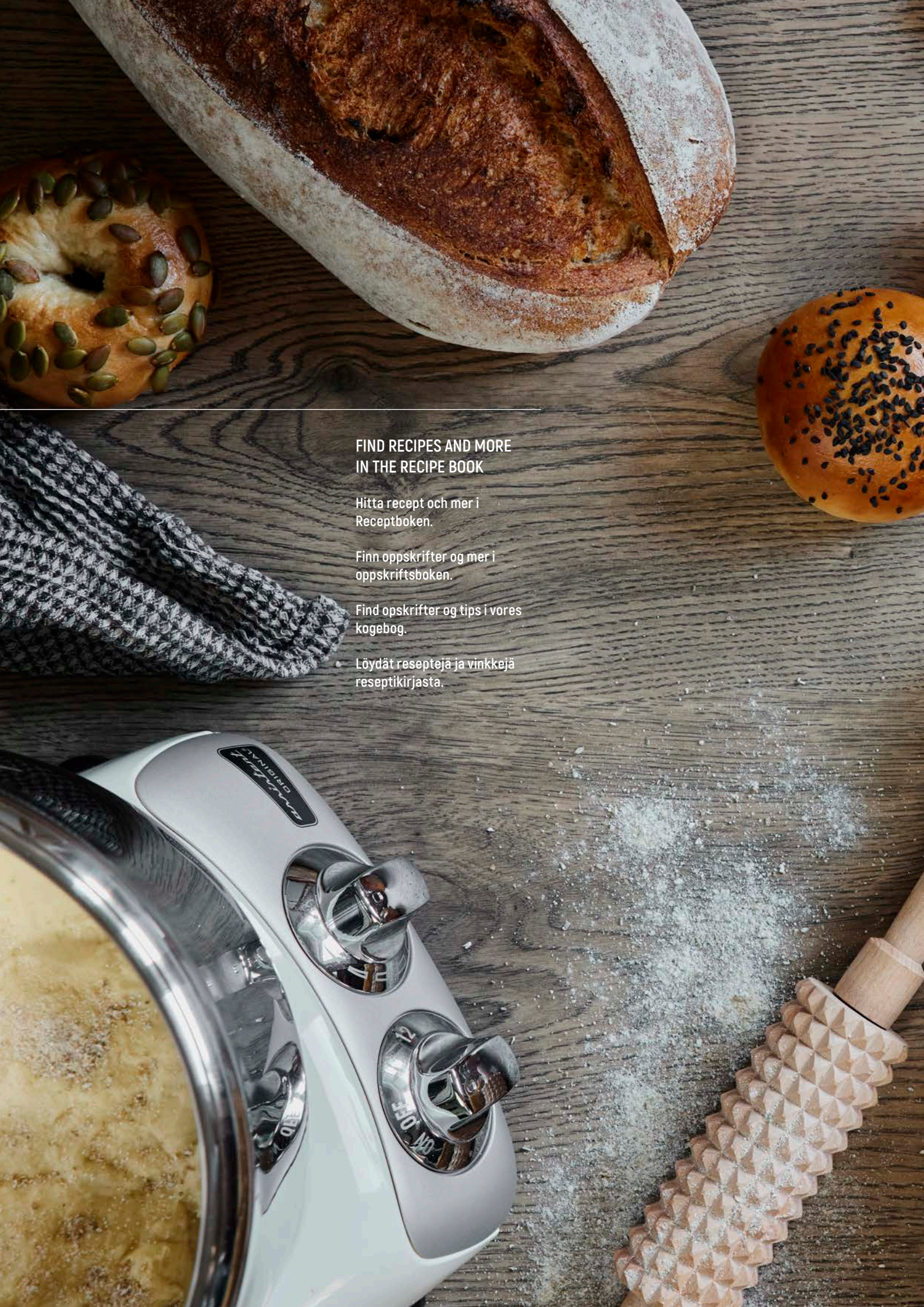
Hitta mer inspiration
på ankarsrum.com

Finn mer inspirasjon
på ankarsrum.com

Find mere inspiration
på ankarsrum.com

Löydät lisää inspiraatiota
osoitteesta ankarsrum.com





FIND RECIPES AND MORE
IN THE RECIPE BOOK

Hitta recept och mer i
Receptboken.

Finn oppskrifter og mer i
oppskriftsboken.

Find opskrifter og tips i vores
køgebog.

Löydät reseptejä ja vinkkejä
reseptikirjasta.



MORE INSPIRATION
AT ANKARSRUM.COM

Hitta mer inspiration
på ankarsrum.com

Finn mer inspirasjon på
ankarsrum.com

Find mere inspiration på
ankarsrum.com

Löydät lisää inspiraatiota
osoitteesta ankarsrum.com

ANKARSRUM®

MADE IN SWEDEN
SINCE 1940.



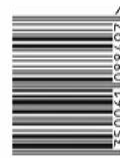
MORE INFORMATION: WWW.ANKARSRUM.COM

Mer information: www.ankarsrum.com

Mer inspirasjon: www.ankarsrum.com

Mere information: www.ankarsrum.com

Lisätietoja: www.ankarsrum.com



7 350061 088497 >

1061 Rev1