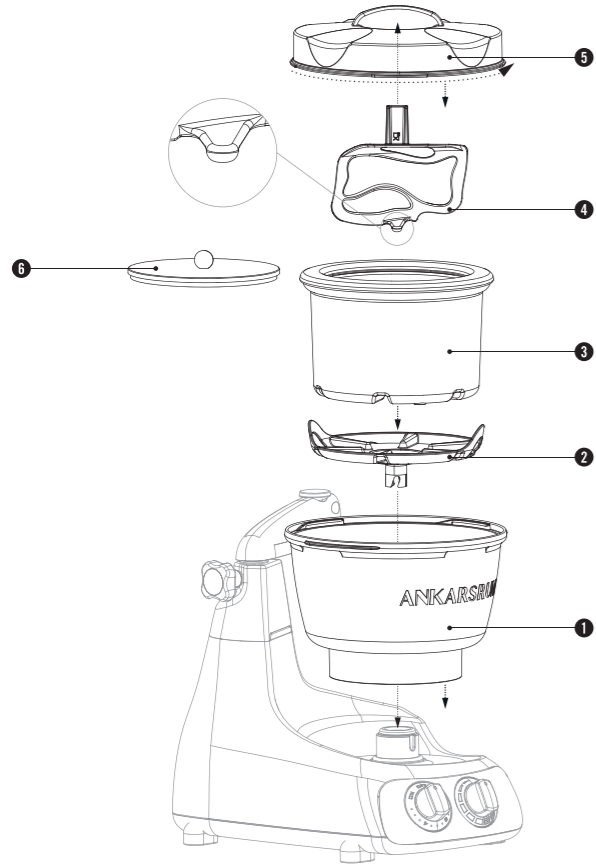




max 750 g
max 1,5 L



speed



ENGLISH ICE CREAM ATTACHMENT

Before use

Place the freezer bowl in the freezer, -18 °C (about 0°F), for 20-24 hours.

Assembly

Assemble the outer bowl, #1, bowl holder, #2, and frozen freezer bowl #3 on the machine. Insert the mixing paddle into the lid, # 4, and then place the lid on the outer bowl and lock it by turning it counterclockwise, # 5.

Make sure that the ball-shape at the bottom of the mixing paddle ends up in the recess in the freezer bowl.

Usage

Pour the ice cream batter into the freezer bowl through the opening in the lid, #5. Let the machine run at the specified speed for 20-30 minutes until the desired consistency is reached.

The maximum capacity of the freezer bowl is 750 g (about 5 cups) of finished ice cream. The best results are achieved at 500-600 g (3 1/4-4 cups).

Basic ice cream recipe

150 g sugar (about 3/4 cups)
250 g milk (about 1 cup)
150 g cream (about 2/3 cups)
4 egg yolks

Whisk egg yolks and sugar until the batter is light and fluffy. Add the milk and cream, mix well, set the batter in the refrigerator, and allow to cool to refrigerator temperature. See steps of usage.

Find more recipes: www.ankarsrum.com

Cleaning

Hand wash all parts. Dry the freezer bowl thoroughly before setting it in the freezer to avoid icing in / on it.

SVENSKA GLASSTILLBEHÖR

Innan användning

Ställ frysskålen i frysen, -18°C, i 20-24 timmar.

Montering

Montera ytterbunken, #1, skålhållaren, #2, och den kylda frysskålen, #3, på maskinen. För in blandpaddeln i locket, #4, och sätt sedan på locket på ytterbunken och lås det genom att vrida motsols, #5.

Var uppmärksam på att kulformen längst ned på blandpaddeln hamnar i försjunkningen i frysskålen.

Användning

Häll glassmeten ned i frysskålen genom öppningen i locket, #5. Låt maskinen gå på angiven hastighet i 20-30 minuter tills önskad konsistens är uppnådd.

Frysskålens maximala kapacitet är 750 gram färdig glass. Bäst resultat uppnås vid 500-600 gram.

Basrecept glass:

150 g socker
250 g mjölk
150 g grädde
4 äggulor

Vispa äggulor och socker tills smeten är lätt och fluffig. Häll i mjölken och grädden, blanda väl, ställ in smeten i kylskåpet och låt kyla till kylskåpstemperatur. Se steg användning.

Se fler recept på www.ankarsrum.com

Rengöring

Handdiska alla delar. Torka ur frys-skålen ordentligt innan den ställs in i frysen för att undvika isbildning i/på den.

Read the safety instructions in the manual before use.

Läs säkerhetsföreskrifterna i manualen innan användning.

Les sikkerhetsforskriftene i håndboken før bruk.

Læs sikkerhedsforskrifterne i brugsanvisningen før brug.

Lue käyttöohjeen turvallisuusohjeet, ennen kuin käytät laitetta.

Lesen Sie vor Gebrauch die Sicherheitsanweisungen in dem Handbuch.

Lisez les consignes de sécurité du manuel d'instruction avant d'utiliser l'appareil.

Lea las instrucciones de seguridad incluidas en el manual antes de usar la máquina.

Leggere le istruzioni di sicurezza prima dell'uso.

Перед использованием ознакомьтесь с инструкцией по безопасности.

Keep these instructions
Spara dessa instruktioner
Ta vare på disse anvisningene

Gem instruktionerne

Säilytä nämä ohjeet

Bewahren Sie diese Anweisungen auf

Conservez ces instructions

Conserve estas instrucciones

Conservare le presenti istruzioni

Сохраните инструкцию

To view instructional videos, visit our YouTube channel at:

www.youtube.com/AnkarsrumAssistent

För instruktionsfilmer, besök vår YouTube-kanal på:

www.youtube.com/AnkarsrumAssistent

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

www.youtube.com/AnkarsrumAssistent

Instruktionsvideoer finder du på vores YouTube-kanal på:

www.youtube.com/AnkarsrumAssistent

Ohjevideoita löydät YouTube-kanavaltamme osoitteessa:

www.youtube.com/AnkarsrumAssistent

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

www.youtube.com/AnkarsrumAssistent

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

www.youtube.com/AnkarsrumAssistent

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

www.youtube.com/AnkarsrumAssistent

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

www.youtube.com/AnkarsrumAssistent

Обучающие видеоматериалы вы найдете на нашем канале YouTube:

www.youtube.com/AnkarsrumAssistent

PRODUCT NO: 920 900 072



ICE CREAM ATTACHMENT

Glasstillbehör

Iskrembolle

Ismaskine-tilbehør

Jäätelölisäosa

Eiscremeaufsatz

Accessoire Sorbètière

Heladora

Accessorio per gelato

АППАРАТ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ МОРОЖЕНОГО

www.ankarsrum.com

ANKARSRUM®



+



I NO: 1023 REV. 2

NORSK

ISKREMBOLLE

Før bruk

Sett fryseskålen i fryseren, -18 °C, i 20-24 timer.

Montering

Monter ytterbollen, #1, bolleholderen, #2, og frossen frysebolle #3 på maskinen. Sett blandespaden inn i lokket, # 4, og sett deretter lokket på ytterbollen og lås den ved å dreie den mot klokken, # 5.

Kontroller at kulefiguren nederst av blandespaden ender opp i fordypningen i frysebollen.

Bruk

Hell iskremrøren i frysebollen gjennom åpningen i lokket, #5. La maskinen kjøre med den angitte hastigheten for 20-30 minutter til ønsket konsistens er oppnådd. Ønsker du smak, kan ingredienser som bær, strassel og lignende tilsettes gjennom åpningen i lokket, #5, siste 5 minuttene av prosessen.

Frysebollens maksimale kapasitet er 750 gram ferdig iskrem. De beste resultatene oppnås ved 500-600 gram.

Grunnopskrift på iskrem

150 g sukker
250 g melk
150 g fløte
4 æggeblommer

Pisk æggeblommer og sukker til røren er lett og luftig. Tilsett melk og fløte, bland godt, sett røren i kjøleskapet, og la den avkjøles til kjøleskapstemperatur. Se deretter brukstrinene.

Finn flere oppskrifter: www.ankarsrum.com

Renhold

Håndvask alle deler. Tørk frysebollen grundig før du setter den i fryseren for å unngå ising i / på den.

DANSK

ISMASKINE-TILBEHØR

Inden brug

Stil fryseskålen i fryseren i 20-24 timer ved -18°C.

Montering

Monter yderskål, skålholder og den kolde fryseskål på din Ankarsrum Assistent, #1-3. Anbring blandespaden i låget, #4, og sæt herefter låget på yderskålen og lås det fast ved at dreje mod uret, #5.

Vær opmærksom på at kugleformen længst nede på blandespaden, havner i fordybningen i fryseskålen.

Anvendelse

Hæld din is-blanding ned i fryseskålen gennem åbningen i låget. Lad maskinen køre på den angivne hastighed indtil ønsket konsistens er opnået (omkring 20-30 min).

Fryseskålens maksimale kapacitet er 750 gram færdiglavet is. Dog opnås bedste resultat ved 500-600 gram.

Basisopskrift is:

150 gram sukker
250 gram sødmælk
150 gram fløde
4 æggeblommer

Pisk æggeblommer og sukker, indtil det er let og luftigt. Hæld herefter mælk og fløde i og bland det hele godt. Stil det i køleskabet og lad det køle ned til køleskabstemperatur – omkring 3 timer – herefter kan du se punktet ”Anvendelse”.

Se flere opskrifter på www.ankarsrum.com

Renngøring

Kan maskinopvaskes ved max. 45 grader. Vi anbefaler dog håndopvask. Skålen tørres rigtigt godt af inden den stilles i fryser, så der undgås isdannelse i og på skålen.

SUOMI

JÄÄTELÖLISÄOSA

Ennen käyttöä

Aseta pakastinkulho pakastimeen, -18 °C 20-24 tunniksi.

Asennus

Asenna ulkokulho, #1, kulhoteline, #2 ja pakastettu pakastinkulho #3 koneeseen. Aseta sekoitusmela kanteen, # 4, ja aseta herefter låget på yderskålen påälle ja lukitse se kiertämällä sitä vastapäivään, # 5. **Varmista, että sekoitusmelan pohjalla oleva pallomuoto päätyy pakastinkulhon syvennykseen.**

Käyttö

Kaada jäätelötaikina pakastinkulhoon können, #5, aukon läpi. Anna koneen käydä määritetyllä nopeudella 20–30 minuuttia, kunnes haluttu koostumus on saavutettu.

Pakastinkulhon maksimikapasiteetti on 750 g (noin 5 kupillista) valmistä jäätelöä. Parhaat tulokset saavutetaan 500–600 g:ssa (3 1/4–4 kupillista).

Jäätelön perusresepti

150 g sokeria (noin 3/4 kupillista)
250 g maitoa (noin 1 kupillinen)
150 g kermaa (noin 2/3 kupillista)
4 munankeltuaista

Vatkaa munankeltuaisia ja sokeria, kunnes taikina on kevyt ja kuohkea. Lisää maito ja kerma, sekoita hyvin, aseta taikina jääkaappiin ja anna sen jäähtyä jääkaapin lämpötilaan. Katso käyttövaiheet.

Löydä lisää reseptejä: www.ankarsrum.com

Puhdistus

Pese kaikki osat käsin. Kuivaa pakastinkulho perusteellisesti ennen sen pakastimeen asettamista, jotta voit välttää jään muodostumisen sen sisään/päälle.

DEUTSCH

EISCREMEAUFSATZ

Vor dem Gebrauch

Legen Sie den Kühlbehälter für 20-24 h bei -18°C (etwa 0 °F) in den Gefrierschrank.

Montage

Montieren Sie die äußere Schüssel (#1), den Schüsselring (#2) und den gefrorenen Kühlbehälter (#3) auf die Maschine. Setzen Sie das Rührwerk in den Deckel (#4) ein, legen den Deckel auf die äußere Schüssel und verriegeln ihn durch Drehen gegen den Uhrzeigersinn (#5). **Achten Sie darauf, dass sich die Kugel an der Unterseite des Rührwerks in der Aussparung des Kühlbehälters befindet.**

Verwendung

Gießen Sie die Eismischung durch die Öffnung im Deckel (#5) in den tiefgefrorenen Kühlbehälter. Lassen Sie die Maschine bei der angegebene Geschwindigkeit für 20-30 Minuten laufen, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist.

Das Fassungsvermögen des Gefrierbehälters beträgt maximal 750 g fertige Eiscreme. Die besten Ergebnisse erzielen Sie mit 500-600 g.

Grundrezept für Eiscreme

150 g Zucker
250 g Milch
150 g Sahne
4 Eigelb

Eigelb und Zucker verquirlen, bis der Teig leicht und schaumig ist. Milch und Sahne zugeben, gut verrühren, den Teig in den Kühlschrank stellen, und auf Kühlschranktemperatur abkühlen lassen. Siehe Schritte zur Verwendung.

Weitere Rezepte finden Sie unter: www.ankarsrum.com/de

Reinigung

Waschen Sie alle Teile von Hand. Trocknen Sie den Kühlbehälter gründlich ab, bevor Sie ihn in den Gefrierschrank stellen, um Vereisung in/auf der Schüssel zu vermeiden.

FRANÇAIS

ACCESSOIRE SORBETIÈRE

Avant utilisation

Placer le bol au congélateur, à -18 °C pendant 20-24 heures.

Assemblage

Assembler le bol extérieur, n°1, porte-bol, n°2, et le bol de congélation, n° 3, sur le robot. Insérer la palette de mélange dans le couvercle, n°4, puis placer le couvercle sur le bol extérieur et verrouiller en le tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre, n°5. **Assurez-vous que la forme sphérique en bas de la palette de mélange aille bien jusqu'au fond du bol de congélation.**

Utilisation

Verser la préparation de la glace dans le bol sortant du congélateur à travers l'ouverture du couvercle, n°5. Laisser la machine tourner à la vitesse spécifiée pendant 20-30 minutes jusqu'à obtenir la consistance désirée.

La capacité maximale du bol de congelation est de 750 g de crème glacée finie. Les meilleurs résultats sont obtenus à 500-600 g.

Recette de base de crème glacée

150 g de sucre
250 g de lait
150 g de crème
4 jaunes d'oeufs

Battre les jaunes d'oeufs et le sucre jusqu'à ce que le mélange soit léger et moelleux. Ajouter le lait et la crème, bien mélanger, mettre la préparation au réfrigérateur, et laisser refroidir à température du réfrigérateur. Voir les étapes d'utilisation.

Retrouvez plus de recettes : www.ankarsrum.com

Nettoyage

Lavage à la main de toutes les pièces. Sécher le bol allant au congélateur soigneusement avant de le mettre au congélateur pour éviter la formation de givre dessus.

ESPAÑOL

HELADORA

Antes de usarla

Introduzca el cuenco para congelador en el congelador, a -18 °C, durante 20-24 horas.

Montaje

Monte el cuenco exterior, n.º 1, el soporte del cuenco, n.º 2, y el cuenco para congelador n.º 3 en la máquina. Inserte la pala de mezcla en la tapa, n.º 4, y luego coloque la tapa en el cuenco exterior y ciérrela girándola en sentido contrario a las agujas del reloj, n.º 5. **Asegúrese de que la forma de bola en la parte inferior de la pala de mezcla termine en el hueco del cuenco para congelador.**

Uso

Vierta la masa de helado en el cuenco para congelador a través de la abertura en la tapa, n.º 5. Deje la máquina funcionar a la velocidad especificada durante 20-30 minutos hasta conseguir la consistencia deseada.

La capacidad máxima del cuenco para congelador es de 750 g (aproximadamente 5 tazas) de helado terminado. Los mejores resultados se consiguen con 500-600 g (3 1/4-4 tazas).

Receta básica de helado

150 g de azúcar (aproximadamente 3/4 taza)
250 g de leche (aproximadamente 1 taza)
150 g de nata (aproximadamente 2/3 taza)
4 yemas de huevo

Batir las yemas de huevo y el azúcar hasta que la masa esté ligera y esponjosa. Añadir la leche y la nata, mezclar bien, poner la masa en el refrigerador, y dejar enfriar a la temperatura del refrigerador. Consulte los pasos de uso.

Más recetas: www.ankarsrum.com

Limpieza

Lave a mano todas las piezas. Seque el cuenco para congelador en profundidad antes de meterlo en el congelador para evitar que se forme hielo dentro de él/sobre él.

ITALIANO

ACCESSORIO PER GELATO

Prima dell'uso

Mettere la ciotola apposta nel congelatore, a -18 °C, per 20-24 ore.

Montaggio

Montare la ciotola esterna, #1, il supporto della ciotola, #2, e la ciotola per il congelatore #3 sulla macchina. Inserire la palette di miscelazione nel coperchio, # 4, porre il coperchio sulla ciotola esterna e bloccarlo girandolo in senso antiorario, # 5.

Assicurarsi che la forma a sfera nella parte inferiore della palette di miscelazione finisca nell'incavo della ciotola per il congelatore.

Uso

Versare il composto per il gelato nel congelatore attraverso l'apertura nel coperchio, #5. Lasciare lavorare la macchina alla velocità specificata per 20-30 minuti fino a raggiungere la consistenza desiderata.

La capacità massima della ciotola per il congelatore è di 750 g di gelato finito. I migliori risultati si ottengono con 500-600 g.

Ricetta base per gelato

150 g di zucchero
150 g di latte
150 g di panna
4 tuorli

Sbattere i tuorli d'uovo e lo zucchero fino a quando la pastella diventa leggera e spumosa. Aggiungere il latte e la panna, mescolare bene, mettere la pastella in frigorifero, e lasciare raffreddare. Vedi le modalità d'uso.

Trova le ricette: www.ankarsrum.com

Pulizia

Lavare a mano tutte le parti. Asciugare accuratamente la ciotola prima di metterla nel congelatore per evitare la formazione di ghiaccio.

русский язык

АППАРАТ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

МОРОЖЕНОГО

Перед применением

Поместить морозильную чашу в морозильную камеру с температурой -18 °C на 20-24 часов.

Сборка

Собрать внешнюю чашу (#1), держатель чаши (#2), и охлажденную морозильную чашу (#3) на машине. Вставить смесительную лопатку в крышку (#4), затем поместить крышку на внешнюю чашу и зафиксировать ее, повернув против часовой стрелки (#5).

Убедиться, что шарообразная форма в нижней части лопатки для смешивания заходит в углубление в морозильной чаше.

Способ применения

Налить исходную массу для мороженого в морозильную чашу через отверстие в крышке (#5). Дать машине поработать на заданной скорости в течение 20-30 минут, пока не будет достигнута желаемая консистенция смеси. Максимальная емкость морозильной чаши составляет 750 г (около 5 чашек) готового мороженого. Наилучшие результаты достигаются при загрузке 500-600 г массы (3 1/4-4 чашки).

Основной рецепт мороженого

150 г сахара (около 3/4 стакана)
250 г молока (около 1 чашки)
150 г сливок (около 2/3 стакана)
4 яичных желтка

Взбить яичные желтки и сахар до получения легкой и воздушной массы. Добавить молоко и сливки, хорошо перемешать, поместить массу в холодильник и дать остыть до температуры замораживания. См. порядок применения.

Больше рецептов можно найти на сайте: www.ankarsrum.com

Очистка

Вымыть вручную все компоненты. Тщательно высушить морозильную чашу, прежде чем поместить ее в холодильник, чтобы избежать намерзания на / в ней льда.