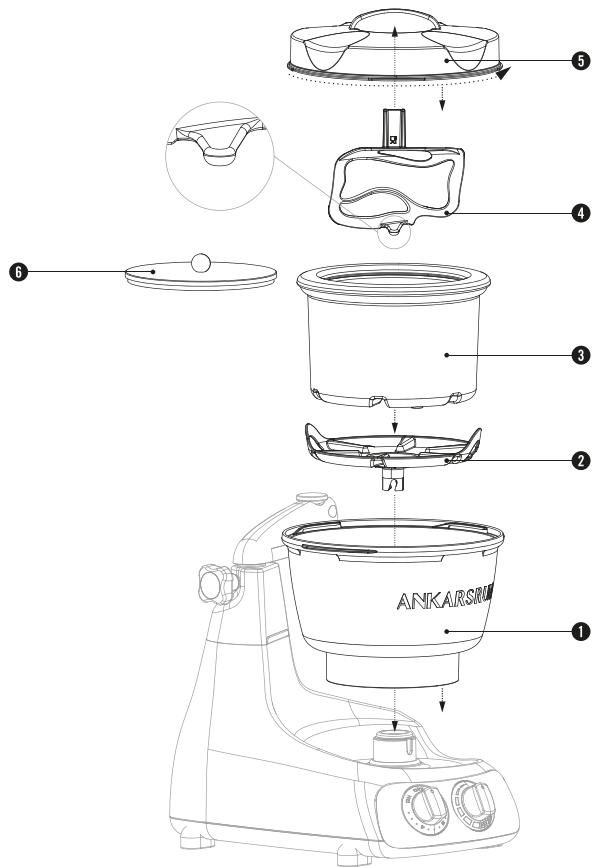




## ENGLISH

### 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** Start the ice cream maker. 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 Ice Cream Maker is about 700g of ingredients in total. This means approximately 1.5 l of Ready to eat ice cream.**

**Find recipes:** [www.ankarsrum.com](http://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**  
Starta glassmaskinen. 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.

**Maxkapaciteten på glassmaskinen är cirka 700g ingredienser totalt. Detta motsvarar cirka 1,5 l färdig glass.**

**Hitta recept:** [www.ankarsrum.com](http://www.ankarsrum.com)

**Rengöring** Handdiska alla delar. Torka ur frysskålen 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.

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

To view instructional videos, visit our YouTube channel at:

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

För instruktionsfilmer, besök vår YouTube-kanal på:

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

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

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

Instruktionsvideoer finder du på vores YouTube-kanal på:

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

Ohjevideoita löydät YouTube-kanavaltamme osoitteesta:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

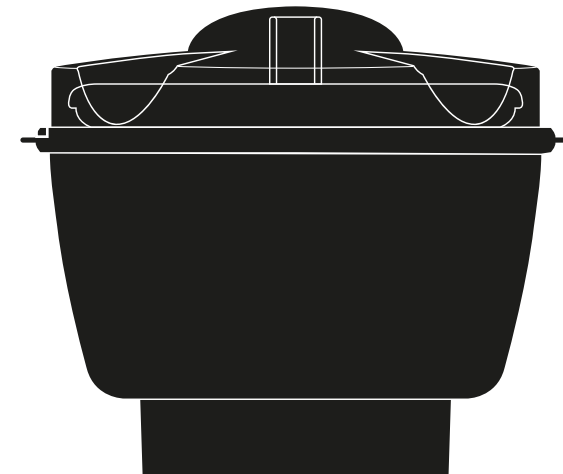
Ankarsrum Kitchen  
Lysingsvägen 18  
SE-593 53 Västervik

ANKARSRUM®



I NO: 1023 REV. 5

PRODUCT NO: 920 900 083



## ICE CREAM ATTACHMENT

Glasstillbehör  
Iskrembolle  
Ismaskine-tilbehør  
Jäätelölisäosa  
Eiscremeaufsatz  
Accessoire Sorbetière  
Heladora  
Accessorio per gelato

[www.ankarsrum.com](http://www.ankarsrum.com)

**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** Start iskrembollen. 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.

**Makskapasitet for iskremmaskinen er ca. 700 g ingredienser totalt. Det gir ca. 1,5 l ferdig is.**

**Finn oppskrifter:** [www.ankarsrum.com](http://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** Start ismaskinen. 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).

**Ismaskinens maks. kapacitet er ca. 700 g ingredienser i alt. Dette svarer til ca. 1,5 l færdig is.**

**Se opskrifter:** [www.ankarsrum.com](http://www.ankarsrum.com)

**Rengøring** 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 tämän jälkeen kansi ulkokulhon päälle ja lukitse se kiertämällä sitä vastapäivään, **5**. Varmista, että sekoitusmelan pohjalla oleva pallomuoto päättyy pakastinkulhon syvennykseen.

**Käyttö** Käynnistä jäätelökone. Kaada jäätelötaikina pakastinkulhoon kannen, **5**, aukon läpi. Anna koneen käydä määritetyllä nopeudella 20–30 minuuttia, kunnes haluttu koostumus on saavutettu.

**Jäätelökoneen maksimikapasiteetti on yhteensä noin 700 g aineksia. Lopputulokse-na on tällöin noin 1,5 l valmista jäätelöä.**

**Löydä reseptejä:** [www.ankarsrum.com](http://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** Starten Sie den Ice Cream Maker. Gießen Sie die Eismischung durch die Öffnung im Deckel, **5**, in den tiefgefrorenen Kühlbehälter. Lassen Sie die Maschine bei der angegebenen Geschwindigkeit für 20-30 Minuten laufen, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist.

**Die Eismaschine kann maximal ca. 700 Gramm an Zutaten aufnehmen. Dies entspricht rund 1,5 Litern verzehrfertigem Eis.**

**Rezepte finden Sie unter:** [www.ankarsrum.com/de](http://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, **1**, porte-bol, **2**, et le bol de congélation, **3**, sur le robot.Insérer la palette de mélange dans le couvercle, **4**, puis placer le couvercle sur le bol extérieur et verrouiller en le tournant dans le sens inverse des aiguilles d’une montre, **5**.  
Assurez-vous que la forme sphérique en bas de la palette de mélange aille bien jusqu’au fond du bol de congélation.

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

**La sorbetière peut contenir au total environ 700 g d’ingrédients. Cela vous permet d’obtenir environ 1,5 l de glace prête à déguster.**

**Retrouvez recettes :** [www.ankarsrum.com](http://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, **1**, el soporte del cuenco, **2**, y el cuenco para congelador, **3**, en la máquina. Inserte la pala de mezcla en la tapa, **4**, y luego coloque la tapa en el cuenco exterior y ciérrela girándola en sentido contrario a las agujas del reloj, **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** Inicie la heladera. Vierta la masa de helado en el cuenco para congelador a través de la abertura en la tapa.**5**. Deje la máquina funcionar a la velocidad especificada durante 20-30 minutos hasta conseguir la consistencia deseada.

**La capacidad máxima de la heladera es de unos 700 g de ingredientes en total. Esto significa aproximadamente 1,5 l de helado listo para comer.**

**Recetas:** [www.ankarsrum.com](http://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 apposita 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 paletta 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 paletta di miscelazione finisca nell’incavo della ciotola per il congelatore.

**Uso** Iniziate con l'accessorio per gelato. 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 gelatiera è di circa 700 g di ingredienti in totale. Ciò è pari a circa 1,5 l di gelato pronto da mangiare.

**Trova le ricette:** [www.ankarsrum.com](http://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.