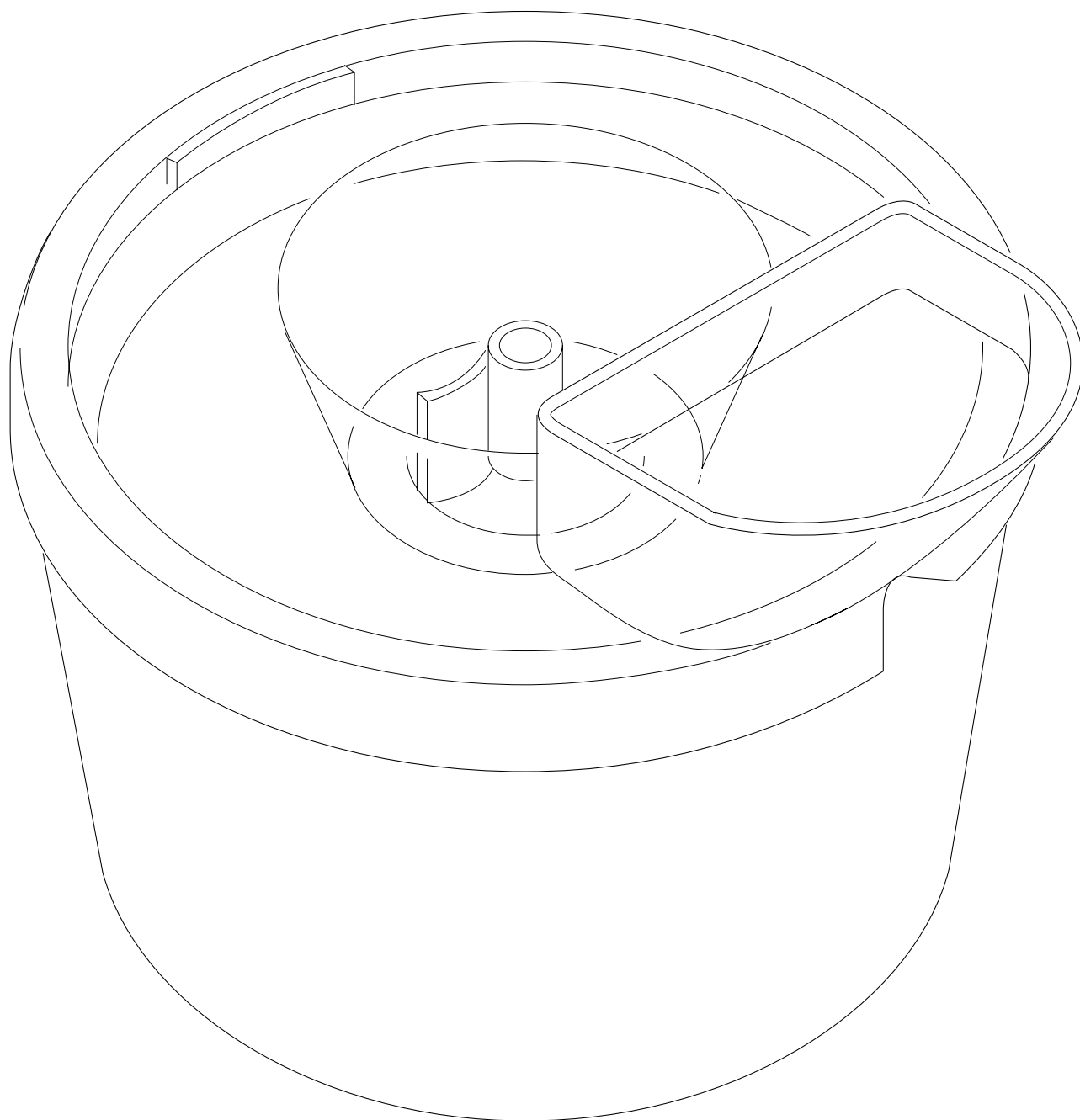


# KENWOOD

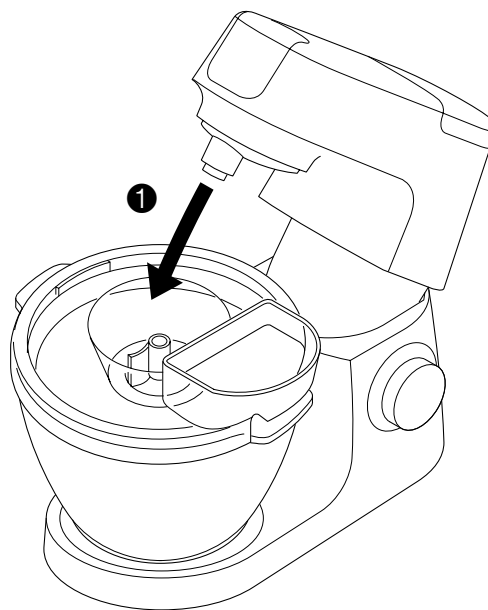
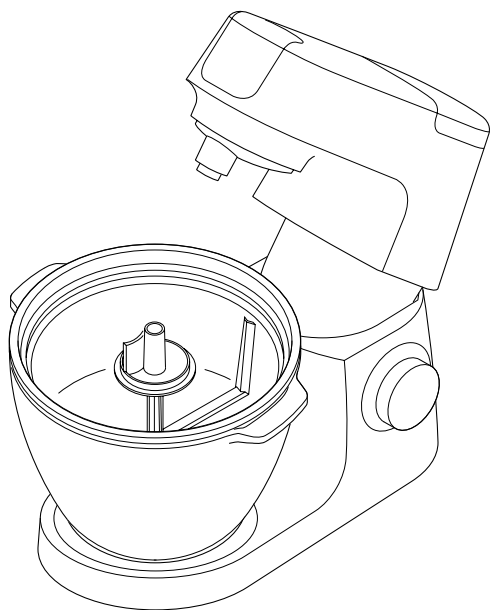
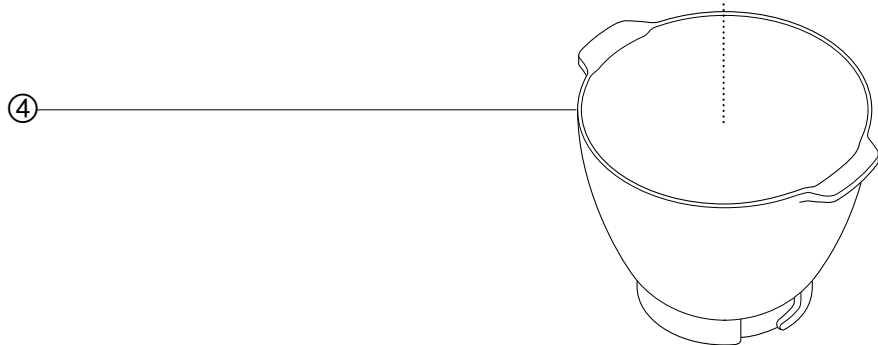
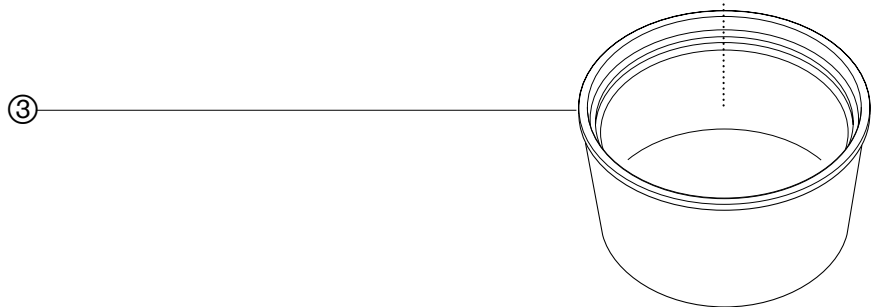
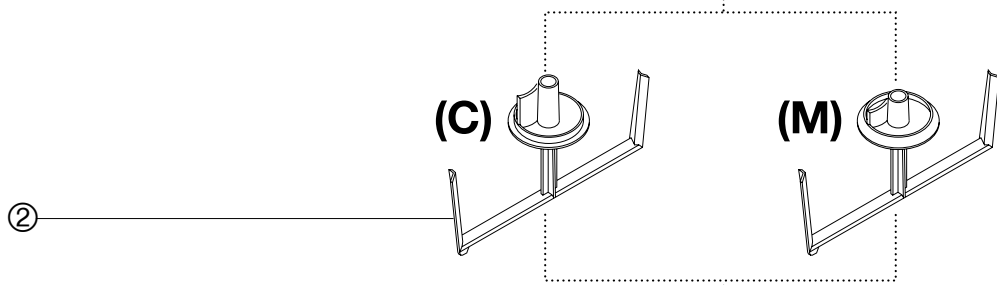
## AT956A/AT957A

---

### Instrucțiuni







AT956A (Chef) și AT957A (XL/Major) au fost proiectate pentru utilizarea pe toate modelele de aparate de bucătărie, în afara modelelor KVC5000 – KVC5099 (Chef) și KVL6000 – KVL6099 (Chef XL). Dacă aveți unul dintre aceste modele, va trebui să cumpărați un accesoriu KAB956PL (Chef) ori KAB957PL (Chef XL).

## Siguranță

- Citiți aceste instrucțiuni cu atenție și păstrați-le pentru consultare viitoare.
- Scoateți toate materialele de ambalare.
- Scoateți din priză mașina înainte de montarea sau scoaterea pieselor ori înainte de curățare.
- Nu introduceți niciodată degetele sau ustensilele în jgheab.
- Nu atingeți piesele mobile.
- Asigurați-vă întotdeauna că toate sunt foarte curate înainte de a prepara înghețată sau șerbet.
- Nu congelați niciodată înghețată care s-a decongelat complet sau parțial.
- Orice înghețată sau șerbet care conține ingrediente crude trebuie consumat(ă) într-o săptămână. Înghețata are un gust mai bun proaspătă, așa că nu preparați prea multă.
- Orice înghețată sau șerbet care conține ouă crude nu trebuie dată copiilor mici, femeilor însărcinate sau persoanelor în vârstă.
- Pentru a preveni degerăturile, asigurați-vă întotdeauna că aveți mâinile bine protejate când manipulați aparatul de preparat deserturi înghețate, în special la prima scoatere din congelator.
- Dacă pare că se scurge soluție de congelare din aparatul de preparat deserturi înghețate Soluția de congelare folosită nu este toxică.
- Aveți grijă să nu vă prindeți degetele la coborârea capului mixerului.

Consultați manualul de instrucțiuni al aparatului de bucătărie principal pentru avertismente suplimentare privind siguranța.

Folosiți aparatul de preparat deserturi înghețate pentru a realiza înghețate aromate și șerbet.

- Acest aparat electric este conform cu Reglementarea CE 1935/2004 privind materialele și articolele destinate intrării în contact cu alimentele.

### Înainte de prima utilizare

- 1 Spălați piesele: vezi secțiunea „curățare”.
- 2 Cu douăzeci și patru de ore înainte, dați bolul de congelare la congelator. Introduceți paleta și capacul în frigider.
- 3 Preparați amestecul de înghețată sau șerbet (vezi idei de rețetă). Dacă este necesar, lăsați amestecul să se răcească la frigider.

### Legendă

- ① capac și jgheab
- ② paletă
- ③ bol de congelare
- ④ bol de amestecare

### Notă

**Pachetul AT957A este prevăzut cu 2 palete marcate cu (C) și (M) - vezi graficul pentru a verifica compatibilitatea paletelor cu aparatul dvs. de bucătărie. Numărul /tipul modelului se găsește pe plăcuța cu valori nominale de pe partea de dedesubt a blocului de alimentare.**

| Model                                  | (C) | (M) |
|--|-----|-----|
| TYPE KVC                               | ✓   | ✗   |
| TYPE KVL XL                            | ✓   | ✗   |
| TYPE KMM Major                         | ✗   | ✓   |
| TYPE KM Major                          | ✗   | ✓   |
| TYPE KM08 Series KM070 și KM080, KM090 | ✗   | ✓   |
| Series Major                           | ✗   | ✓   |
| TYPE KCC                               | ✗   | ✓   |

## Utilizarea aparatului de deserturi înghețate

- 1 Blocați bolul de amestecare din plastic pe mașină.
- 2 Adăugați bolul de congelare direct din congelator, apoi poziționați paleta.
- 3 Montați capacul deasupra.
- 4 Coborâți capul mixerului, introducând știftul metalic în gaura din plastic ❶. În cazul în care capul mixerului nu se închide, ridicați-l, apoi repositionați paleta pentru alinierea la știftul metalic.
- 5 Comutați mașina pe viteza minimă.
- MAȘINA TREBUIE SĂ FIE PORNITĂ ÎNAINTE DE ADĂUGAREA AMESTECULUI DE ÎNGHEȚATĂ SAU ȘERBET, PENTRU A PREVENI CONGELAREA IMEDIATĂ A AMESTECULUI LA INTERIORUL BOLULUI.
- 6 Cu ajutorul jgheabului, turnați amestecul de înghețată sau șerbet în aparatul de preparat deserturi înghețate.
- 7 După circa o jumătate de oră, înghețata trebuie să fie gata de servire. Opriți aparatul de bucătărie.
- 8 Dacă înghețata sau șerbetul nu va fi utilizat(ă) imediat, luați amestecul cu lingura într-un recipient adecvat și puneți-l la frigider până ce îl serviți.

### Note

Pentru ca aparatul de preparat deserturi înghețate să fie utilizat în siguranță și cu succes, trebuie urmate următoarele linii directoare.

- 1 Bolul de congelare trebuie pus la un congelator care funcționează la o temperatură de -18°C sau mai mică cu douăzeci și patru de ore înainte de utilizare.
- 2 Nu opriți aparatul de bucătărie până ce nu este gata înghețata sau șerbetul.
- 3 Dacă după patruzeci și cinci de minute amestecul nu a atins consistența dorită, opriți aparatul de bucătărie și treceți înghețata sau șerbetul cu o lingură într-un recipient adecvat și puneți-l la frigider până ce este congelat la consistența dorită.
- 4 Nu folosiți ustensile de metal pentru scoaterea amestecului din bolul de congelare.
- 5 Puteți produce cu succes până la 1 litru (2 pints) de înghețată per sesiune.

## Îngrijire și curățare

- Opriți întotdeauna aparatul și scoateți-l din priză înainte de scoaterea accesoriilor de pe aparatul de bucătărie.
- Lăsați bolul de congelare să atingă temperatura camerei înainte de a încerca să îl curățați. Toate piesele aparatului de preparat deserturi înghețate pot fi curățate în apă fierbinte cu detergent.
- Uscați-l foarte bine. Dacă nu uscați bolul de congelare înainte de a-l da la frigider, se poate forma o peliculă de gheață care va împiedica rotirea paletelor.
- Nu spălați aparatul de deserturi congelate la mașina de spălat vase.
- Se recomandă ca bolul de congelat să fie depozitat într-o pungă de gheață în congelator, ca să fie întotdeauna gata de utilizare.

## Service și asistență pentru clienți

- Dacă întâmpinați orice probleme la utilizarea accesoriului, înainte de a solicita asistență, intrați pe [www.kenwoodworld.com](http://www.kenwoodworld.com).
- Rețineți că produsul este acoperit de o garanție, care este conformă cu toate prevederile legale referitoare la orice garanție existentă și drepturi ale consumatorilor în țara în care a fost cumpărat produsul.
- Dacă produsul Kenwood funcționează defectuos sau dacă identificați orice defecte, trimiteți-l sau aduceți-l la un Centru de Service KENWOOD autorizat. Pentru detalii actualizate referitoare la cel mai apropiat Centru de Service KENWOOD autorizat, intrați pe [www.kenwoodworld.com](http://www.kenwoodworld.com) sau site-ul web specific din țara dvs.
- Proiectare și inginerie de Kenwood în Regatul Unit.
- Fabricat în China.



### INFORMAȚII IMPORTANTE PENTRU ELIMINAREA CORECTĂ A PRODUSULUI ÎN CONFORMITATE CU DIRECTIVA EUROPEANĂ PRIVIND DEȘEURILE DE ECHIPAMENTE ELECTRICE ȘI ELECTRONICE (DEEE).

La sfârșitul duratei de viață utilă, produsul nu trebuie eliminat împreună cu deșeurile urbane.

Trebuie dus la un centru de colectare diferențiată a deșeurilor, de autoritate locală specială, sau la un distribuitor care oferă acest serviciu.

Eliminarea separată a aparatelor electrocasnice evită posibile consecințe negative pentru mediu și pentru sănătatea oamenilor, derivate din eliminarea necorespunzătoare și permite recuperarea materialelor constitutive pentru obținerea de economii semnificative de energie și resurse.

Ca un memento pentru nevoia de eliminare separată a aparatelor electrocasnice, produsul este marcat cu un container de gunoi tăiat de o cruce.

## Sugestii de rețete

Aveți mai jos câteva sugestii de rețete care să vă ajute să vă familiarizați cu aparatul de preparat deserturi înghețate.

### Înghețată cu vanilie

500ml/1pt lapte integral  
125ml/1/4pt smântână (single cream)  
5ml/1linguriță esență de vanilie  
3 gălbenușuri de ouă  
150g/6oz zahăr pudră

- 1 Combinați smântâna, laptele și esența de vanilie într-o tigaie și aduceți aproape de fierbere. Dați deoparte de pe foc să se răcească puțin.
- 2 Între timp, într-un bol mare, bateți la tel gălbenușurile de ouă și zahărul până ce se îngroașă și se deschid la culoare.
- 3 Agitând în continuu, turnați amestecul de lapte/smântână peste ouăle bătute cu zahăr. Asigurați-vă că zahărul este dizolvat complet.
- 4 Reintroduceți amestecul în tigaie și, pe un foc dat la minim, continuați să amestecați până ce amestecul se prinde pe spatele lingurii.
- 5 Lăsați amestecul să se răcească foarte bine.
- 6 Turnați amestecul în aparatul de preparat deserturi înghețate și amestecați până devine ferm (circa 30 min).

#### **Variații:-**

**ciocolată** - omiteți smântâna și înlocuiți-o cu 100g/4oz de ciocolată simplă care a fost topită într-un vas peste o cratiță cu apă fiartă.

**nucă** - adăugați 100g/4oz de nuci tocate în amestecul de înghețată chiar înainte de servire.

### Înghețată cu căpșuni

400g/1lb căpșuni coapte  
200ml/8fl. oz smântână (double cream)  
75g/3oz zahăr pudră  
suc de la 1/2 lămâi

- 1 Pasați căpșunile.
- 2 Amestecați zahărul, smântâna și sucul de lămâie în piure.
- 3 Dați amestecul la frigider să se răcească.
- 4 Când amestecul este rece, turnați-l în aparatul de preparat deserturi înghețate și amestecați până ce devine ferm.

#### **Variații:-**

Căpșunile pot fi înlocuite cu orice fructe moi. Cât de dulce este amestecul depinde de fructele utilizate, așa că rețineți să încercați de gust înainte de a da la frigider.

**Rețineți:-** Timpul necesar ca amestecul să înghețe depinde de:

- cantitatea și compoziția amestecului. Adăugarea de alcool în amestec va împiedica congelarea.
- temperatura inițială a amestecului.
- temperatura camerei.



HEAD OFFICE: Kenwood Limited, 1-3 Kenwood Business Park, New Lane, Havant, Hampshire PO9 2NH

[kenwoodworld.com](http://kenwoodworld.com)

**KENWOOD**

**CREATE MORE**