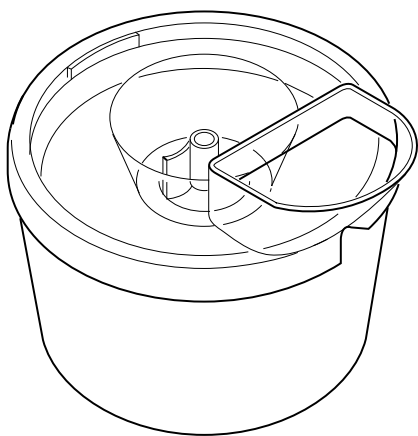


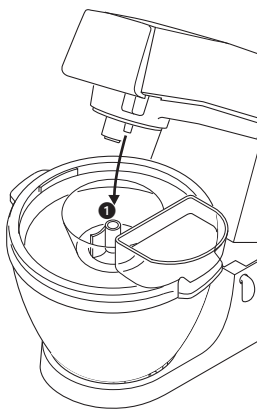
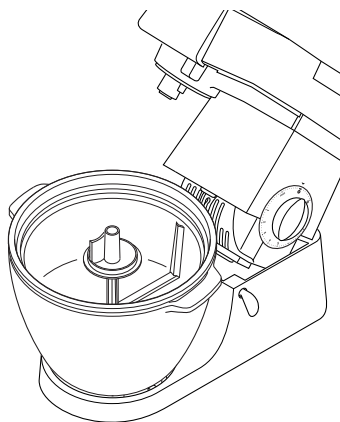
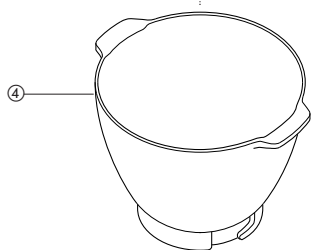
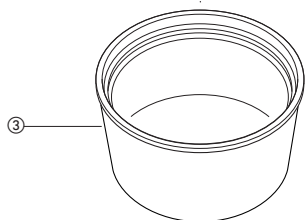
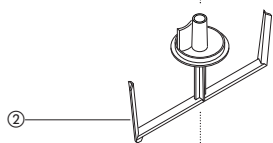
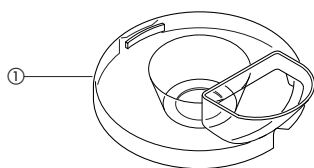
KENWOOD



AT956A/AT957A

English	2 - 4
Nederlands	5 - 7
Français	8 - 11
Deutsch	12 - 15
Italiano	16 - 19
Português	20 - 23
Español	24 - 26
Dansk	27 - 29
Svenska	30 - 32
Norsk	33 - 35
Suomi	36 - 38
Türkçe	39 - 42
Česky	43 - 45
Magyar	46 - 49
Polski	50 - 53
Ελληνικά	54 - 57





Use the ice-cream maker to produce different flavoured ice-cream and sorbet.

before using your Kenwood attachment

- Read these instructions carefully and retain for future reference.
- Remove all packaging.

safety

- Unplug the machine before fitting or removing parts or cleaning.
- Never put your fingers or utensils down the chute.
- Do not touch moving parts.
- Always make sure everything is thoroughly clean before making ice cream or sorbet.
- Never freeze ice cream that has fully or partially defrosted.
- Any ice cream or sorbet containing raw ingredients should be consumed within one week. Ice cream tastes best when fresh, so do not make too far in advance.
- Ice cream or sorbet that contain raw eggs should not be given to young children, pregnant women or the elderly.
- To prevent freezer burn, always ensure that hands are well protected when handling the Ice Cream Maker, especially when it is first removed from the freezer.
- If the freezing solution appears to be leaking from the Ice Cream Maker, discontinue use. The freezing solution used is non toxic.

Refer to your main kitchen machine instruction book for additional safety warnings.
- This appliance conforms to EC directive 2004/108/EC on Electromagnetic Compatibility and EC regulation no. 1935/2004 of 27/10/2004 on materials intended for contact with food.

before using for the first time

- 1 Wash the parts: see 'cleaning'.
- 2 Twenty-four hours in advance, place the freezing bowl into a freezer. Place the paddle and cover into a refrigerator.
- 3 Prepare the ice cream or sorbet mix (see recipe ideas). If necessary, allow the mix to cool in a refrigerator.

key

- ① cover & chute
- ② paddle
- ③ freezing bowl
- ④ mixing bowl

to use your ice-cream maker

- 1 Lock the plastic mixing bowl onto the machine.
- 2 Add the freezing bowl direct from the freezer, then position the paddle.
- 3 Fit the cover on top.
- 4 Lower the mixer head, inserting the metal pin into the plastic hole ①. If the mixer head won't shut, raise it, then switch on and off to reposition the metal pin.
- 5 Switch the machine onto its minimum speed.
- **THE MACHINE MUST BE SWITCHED ON BEFORE ADDING THE ICE CREAM OR SORBET MIX, TO PREVENT THE MIX FROM IMMEDIATELY FREEZING ON THE INSIDE OF THE BOWL.**
- 6 Using the chute, pour the ice cream or sorbet mix into the Ice Cream Maker.
- 7 After about half an hour, the ice cream should be ready to serve. Turn off the mixer.
- 8 If the ice cream or sorbet is not to be used immediately, spoon the mix into a suitable container and store in a freezer until it is required.

notes

In order for the Ice Cream Maker to be operated safely and successfully, the following guidelines should be followed.

- 1 The freezing bowl should be placed in a freezer that is operating at a temperature of -18°C or below for twenty-four hours before use.
- 2 Do not switch off the mixer until the ice cream or sorbet is ready.
- 3 If, after forty-five minutes the mix has not reached the desired consistency, switch the mixer off and spoon the ice cream or sorbet into a suitable container and place in a freezer until it is frozen to the required consistency.
- 4 Do not use metal utensils to remove mix from the freezing bowl.
- 5 Up to 1 litre (2 pints) of ice cream can be successfully produced per session.

cleaning

- Always switch off and unplug before removing the attachment from the kitchen machine.
- Allow the freezing bowl to reach room temperature before attempting to clean. All parts of the Ice Cream Maker can be cleaned in hot, soapy water.
- Dry thoroughly. Failure to dry the freezing bowl before placing it in the freezer could result in a film of ice forming which will prevent the paddle from turning.
- Do not wash your ice-cream maker in a dishwasher.
- It is recommended that the freezing bowl be stored in a plastic bag in your freezer so that it is always ready for use.

recipe suggestions

Below are a few recipe suggestions to help you to get to know your Ice Cream Maker.

vanilla ice cream

500ml / 1pt full fat milk
125ml / ¼pt single cream
5ml / 1tsp vanilla essence
3 egg yolks
150g / 6oz castor sugar

- 1 Combine the cream, milk and vanilla essence in a pan and bring almost to the boil. Set aside to cool slightly.
- 2 Meanwhile, in a large bowl, whisk the egg yolks and the sugar together until thick and pale in colour.
- 3 Stirring continuously, pour the milk/cream mix onto the whisked egg and sugar. Ensure that the sugar is completely dissolved.
- 4 Return the mix to the pan and, over a very low heat, continue to stir until the mix coats the back of the spoon.
- 5 Allow the mix to cool thoroughly.
- 6 Pour the mix into the Ice Cream Maker and mix until firm (about 30 mins).

variations:-

chocolate - omit the cream and replace with 100g/4oz of plain chocolate that has been melted in a basin over a pan of boiling water.

nut - add 100g/4oz of chopped nuts to the ice cream mix just before serving.

strawberry ice cream

400g/1lb ripe strawberries
200ml/8fl. oz double cream
75g/3oz castor sugar
juice of ½ lemon

- 1 Puree the strawberries.
- 2 Mix the sugar, cream and lemon juice into the puree.
- 3 Place the mix in a refrigerator to cool.
- 4 When the mix is cool, pour into the Ice Cream Maker and mix until firm.

variations:-

Any soft fruit can be substituted for the strawberries. The sweetness of the mix will depend on the fruit used, so remember to test it for sweetness before freezing.

please note:- The length of time that the mix takes to freeze down depends on:

- the quantity and composition of the mix. Addition of alcohol to the mix will inhibit freezing.
- the original temperature of the mix
- room temperature

service and customer care

- If the cord is damaged it must, for safety reasons, be replaced by KENWOOD or an authorised KENWOOD repairer.

UK

If you need help with:

- using your appliance
- servicing or repairs (in or out of guarantee)

☎ call Kenwood customer care on **023 9239 2333**.

- **spares and attachments**

☎ call 0870 2413653.

other countries

- Contact the shop where you bought your appliance.

- Designed and engineered by Kenwood in the UK.
- Made in China.



IMPORTANT INFORMATION FOR CORRECT DISPOSAL OF THE PRODUCT IN ACCORDANCE WITH EC DIRECTIVE 2002/96/EC.

At the end of its working life, the product must not be disposed of as urban waste.

It must be taken to a special local authority differentiated waste collection centre or to a dealer providing this service.

Disposing of a household appliance separately avoids possible negative consequences for the environment and health deriving from inappropriate disposal and enables the constituent materials to be recovered to obtain significant savings in energy and resources. As a reminder of the need to dispose of household appliances separately, the product is marked with a crossed-out wheeled dustbin.

Vouw voor het lezen a.u.b. de voorpagina met illustraties uit

Gebruik de ijsmaker om ijs en sorbet met verschillende smaken te maken.

voor u het Kenwood-hulpstuk gaat gebruiken

- Lees deze instructies zorgvuldig door en bewaar ze voor toekomstig gebruik.
- Verwijder al het verpakkingsmateriaal.

veiligheid

- Trek de stekker uit het stopcontact, voordat u onderdelen aanbrengt of verwijdt of het apparaat reinigt.
- Stop nooit uw vingers of keukengereedschap in de vulopening.
- Raak de bewegende delen niet aan.
- Zorg er altijd voor dat de onderdelen goed schoon zijn voordat u ijs of sorbet gaat maken.
- Vries nooit opnieuw ijs in dat geheel of gedeeltelijk ontdooid is geweest.
- Ijs of sorbet waarin rauwe ingrediënten zijn verwerkt moet binnen een week worden geconsumeerd. Ijs smaakt het best als het vers is; maak daarom niet te grote hoeveelheden ineens.
- Ijs of sorbet dat rauwe eieren bevat, mag niet worden gegeven aan jonge kinderen, zwangere vrouwen of bejaarden.
- Als er koelvloeistof uit de ijsmachine lijkt vrij te komen moet u het gebruik staken. De koelvloeistof is echter niet giftig.
- Om verwondingen te voorkomen moet u er altijd voor zorgen dat uw handen goed beschermd zijn tijdens het gebruik van de ijsmachine, in het bijzonder net nadat u deze uit de diepvries heeft gehaald.

Raadpleeg de gebruiksaanwijzing voor het keukenapparaat voor aanvullende veiligheidsaanschuivingen.

- Dit apparaat voldoet aan de EC-richtlijn 2004/108/EC betreffende de elektromagnetische compatibiliteit en EC-bepaling 1935/2004 van 27/10/2004 betreffende materialen die bestemd zijn voor contact met voedsel.

voor het eerste gebruik

- 1 Was de onderdelen: zie 'reiniging'.
- 2 Plaats de koelbak vierentwintig uur van te voren in de diepvries. Leg spatel en afdekkap in de koelkast.
- 3 Maak het ijs- of sorbetmengsel klaar (zie de receptsuggesties) en laat het zonodig koud worden in de koelkast.

Index

- ① afdekkap & Uitloop
- ② spatel
- ③ koelbak
- ④ mengkom

gebruik van uw ijsmachine

- 1 Bevestig de plastic mengschaal op het apparaat.
 - 2 Voeg de invrieskom rechtstreeks uit de vriezer eraan toe en breng dan de klutser aan.
 - 3 Zet het deksel erop.
 - 4 Laat de mengkop zakken, waarbij u de metalen pin in het plastic gat brengt ①. Als de mengkop niet goed aansluit, licht hem dan op en schakel het apparaat aan en uit om de metalen pin in de juiste stand te brengen.
 - 5 Schakel het apparaat in op de laagste snelheid.
- DE MACHINE MOET WORDEN AANGEZET **VOORDAT** HET IJS OF DE SORBETMIX WORDT TOEGEVOEGD : HIERMEE VOORKOMT U DAT DE SAMENSTELLING METEEN VASTVRIEST AAN DE BINNENKANT VAN DE KOM.

- 6 Giet het ijs- of sorbetmengsel met behulp van de uitloop in de ijsmachine.
- 7 Het ijs is na ongeveer een half uur klaar om opgediend te worden. Zet de mixer uit.
- 8 Als u het ijs of sorbet niet meteen wilt verwerken of serveren, kunt u het mengsel bijvoorbeeld in een plastic bakje overscheppen en tot gebruik in de diepvries bewaren.

opmerkingen

Voor een veilig en optimaal gebruik van de ijsmachine moet u de onderstaande aanwijzingen in acht nemen.

- 1 De koelbak moet vierentwintig uur voor gebruik in een diepvries worden geplaatst met een temperatuur van -18°C of lager.
- 2 Zet de mixer pas uit als het ijs of sorbet klaar is.
- 3 Als het mengsel na vijfenveertig minuten nog steeds de gewenste dikte niet heeft bereikt moet u de mixer uitzetten, het mengsel overscheppen in een geschikte bak en in de diepvries plaatsen totdat het bevroren is en de juiste dikte heeft.
- 4 Gebruik geen metalen voorwerpen om het mengsel uit de koelbak te scheppen.
- 5 Per keer kunt u maximaal 1 liter ijs bereiden.

reiniging

- Schakel het apparaat altijd uit en haal de stekker uit het stopcontact voor u het hulpstuk uit de keukenmachine verwijdert.
- Laat de invrieskom op kamertemperatuur komen, voordat u probeert hem te reinigen. Alle onderdelen van de ijsmachine kunnen worden gereinigd in warm water met zeep.

- Droog de invrieskom goed af. Als deze niet goed wordt gedroogd voordat hij in de vriezer wordt geplaatst, kan er een ijslaagje op ontstaan waardoor de klutser niet kan draaien.
- Was de ijsmachine niet in een vaatwasser.
- We adviseren u de koelbak in een plastic zak in uw diepvries te leggen zodat die steeds klaar is voor gebruik.

recepten

Hieronder volgen enkele suggesties voor recepten waarmee u zo aan de slag kunt.

vanille ijs

500 ml volle melk
125 ml halfvolle room
5 ml vanille-essence
3 eierdooiers
150 fijne suiker

- 1 Doe de room, melk en vanille-essence in een pan en verhit de ingrediënten zonder ze te laten koken. Haal de pan van het vuur en laat het mengsel enigszins afkoelen.
- 2 Klop ondertussen in een grote kom de dooiers samen met de suiker totdat een dikke, zachtgele massa ontstaat.
- 3 Giet onder voortdurend roeren het melk/room-mengsel bij de geklopte dooiers en suiker. Let goed op dat de suiker volledig is opgelost.
- 4 Doe het mengsel weer terug in de pan, zet het op een laag vuurtje en blijf roeren, totdat het tegen de achterkant van de lepel blijft kleven.
- 5 Laat het mengsel helemaal afkoelen.
- 6 Giet het mengsel in de ijsmachine en laat de machine draaien totdat een stevige massa is ontstaan (ongeveer 30 minuten).

varianties:

chocolade – Voeg in plaats van de room 100 gram gewone, au bain-marie gesmolten chocolade toe.

noten – voeg vlak vóór het opdienen 100 g gehakte noten toe aan het ijsmengsel.

aardbeienijs

400 g rijpe aardbeien
200 ml volle room
75 g fijne suiker
sap van ½ citroen

- 1 Pureer de aardbeien.
- 2 Meng suiker, room en citroensap door de gepureerde aardbeien.
- 3 Zet het mengsel in de koelkast om af te koelen.
- 4 Als het mengsel helemaal is afgekoeld kunt u het in de ijsmachine gieten en tot een stevige massa mengen.

varianties:

U kunt in plaats van aardbeien ook andere soorten zacht fruit gebruiken. De zoete smaak van het mengsel is afhankelijk van het verwerkte fruit, vergeet dus niet te proeven vóórdat u het ijs maakt.

belangrijk: De tijd die nodig is om het mengsel te laten bevriezen is afhankelijk van:

- De hoeveelheid en samenstelling van het mengsel. Toevoeging van alcohol aan het mengsel remt het bevroeringsproces af.
- De oorspronkelijke temperatuur van het mengsel.
- De kamertemperatuur.

onderhoud en klantenservice

- Als het snoer beschadigd is, moet het om veiligheidsredenen door KENWOOD of een door KENWOOD geautoriseerd reparatiebedrijf vervangen worden.

Als u hulp nodig hebt met:

- het gebruik van uw apparaat of
- onderhoud en reparatie kunt u contact opnemen met de winkel waar u het apparaat gekocht hebt.
- Ontworpen en ontwikkeld door Kenwood in het VK.
- Vervaardigd in China.



BELANGRIJKE INFORMATIE VOOR DE CORRECTE VERWERKING VAN HET PRODUCT IN OVEREENSTEMMING MET DE EUROPESE RICHTLIJN 2002/96/EC

Aan het einde van de levensduur van het product mag het niet samen met het gewone huishoudelijke afval worden verwerkt. Het moet naar een speciaal centrum voor gescheiden afvalinzameling van de gemeente worden gebracht, of naar een verkooppunt dat deze service verschaft. Het apart verwerken van een huishoudelijk apparaat voorkomt mogelijke gevolgen voor het milieu en de gezondheid die door een ongeschikte verwerking ontstaan en zorgt ervoor dat de materialen waaruit het apparaat bestaat, teruggewonnen kunnen worden om een aanmerkelijke besparing van energie en grondstoffen te verkrijgen. Om op de verplichting tot gescheiden verwerking van elektrische huishoudelijke apparatuur te wijzen, is op het product het symbool van een doorgekruiste vuilnisbak aangebracht.

Veillez déplier les illustrations de la première page

Utilisez votre sorbetière pour réaliser des glaces et des sorbets de différents parfums.

avant d'utiliser votre accessoire Kenwood

- Lisez et conservez soigneusement ces instructions pour pouvoir vous y référer ultérieurement.
- Retirez tous les emballages.

sécurité

- Débranchez l'appareil avant de le nettoyer, d'adapter ou de retirer des éléments.
- N'insérez jamais vos doigts ou un ustensile dans la goulotte.
- Ne touchez pas les pièces mobiles.
- Avant de réaliser votre glace/sorbet, assurez-vous que tous les éléments de l'appareil sont parfaitement propres.
- Ne congelez jamais de la glace complètement ou partiellement décongelée.
- Les glaces ou sorbets à base d'ingrédients crus devraient être consommés en l'espace d'une semaine. La glace est meilleure fraîche: ne la préparez donc pas trop longtemps à l'avance.
- Il est déconseillé aux jeunes enfants, aux femmes enceintes ou aux personnes âgées de consommer toute glace ou sorbet contenant des œufs crus.
- Cessez d'utiliser l'appareil si vous constatez que du liquide réfrigérant s'en échappe. Ce dernier n'est cependant pas toxique.
- Pour prévenir les brûlures de congélation, protégez bien vos mains chaque fois que vous manipulez la sorbetière, tout particulièrement lorsque vous la sortez du congélateur pour la première fois.

Référez-vous au guide d'utilisation de votre robot combiné principal pour obtenir des avertissements de sécurité supplémentaires.

- Cet appareil est conforme à la directive 2004/108/CE de la CE sur la compatibilité électromagnétique, et au règlement 1935/2004 de la CE du 27/10/2004 sur les matériaux destinés au contact alimentaire.

avant d'utiliser votre appareil pour la première fois

- 1 Lavez les différents éléments de l'appareil : voir "Nettoyage".
- 2 Vingt-quatre heures à l'avance, placez le bol frigorifique au congélateur. Mettez en outre les pales et le couvercle au réfrigérateur.
- 3 Préparez la glace ou le sorbet (cf. idées de recettes). Si besoin est, laissez refroidir la préparation en la plaçant au réfrigérateur.

légende

- ① couvercle et Goulotte
- ② pales
- ③ bol frigorifique
- ④ bol mélangeur

utilisation de votre sorbetière

- 1 Fixez le bol de mélange en plastique sur l'appareil.
- 2 Ajoutez le bol de congélation sorti directement du congélateur, puis mettez la palette en place.
- 3 Mettez le couvercle par-dessus.
- 4 Abaissez la tête du batteur et introduisez la broche métallique dans l'orifice pratiqué dans le plastique ①. Si la tête du batteur ne se ferme pas, relevez-la, puis allumez et éteignez l'appareil afin de remettre la broche métallique en position correcte.
- 5 Mettez l'appareil en marche à vitesse minimum.

POUR EMPÊCHER LE MÉLANGE DE GELER IMMÉDIATEMENT AUX PAROIS DU BOL, LA MACHINE DOIT ÊTRE MISE EN MARCHÉ

AVANT D'AJOUTER LE MÉLANGE DE GLACE OU DE SORBET.

- 6 Introduisez la préparation dans la sorbetière par l'intermédiaire de la goulotte.
- 7 La glace devrait être prête à servir au bout d'une demi-heure environ. Mettez l'élément malaxeur hors tension.
- 8 Si vous souhaitez consommer la glace ou le sorbet ultérieurement, transférez la préparation dans un récipient adéquat, à l'aide d'une cuillère, et stockez-la dans le congélateur jusqu'à la date de consommation.

notes

Pour que votre sorbetière fonctionne efficacement et en toute sécurité, nous vous recommandons de suivre les indications suivantes:

- 1 Il est conseillé de placer le bol frigorifique au congélateur, vingt-quatre heures avant l'utilisation et à une température de -18°C maximum.
- 2 N'arrêtez l'élément malaxeur que lorsque la glace ou le sorbet sont prêts.
- 3 Si, au bout de quarante-cinq minutes, la préparation ne présente pas la consistance souhaitée, arrêtez l'élément malaxeur puis transférez le mélange dans un récipient adéquat, à l'aide d'une cuillère. Placez ce dernier au congélateur jusqu'à obtention de la consistance requise.
- 4 N'utilisez aucun ustensile métallique pour retirer la préparation du bol frigorifique.
- 5 Vous pouvez réaliser jusqu'à un litre de glace à la fois.

nettoyage

- Éteignez toujours l'appareil et débranchez-le avant de retirer l'accessoire du robot combiné.
- Laissez le bol de congélation parvenir à température ambiante avant de le nettoyer. Tous les éléments de l'appareil à glace peuvent être nettoyés dans une eau chaude et savonneuse.
- Séchez soigneusement. Si le bol de congélation n'est pas séché avant d'être placé dans le congélateur, une pellicule de glace peut se former, risquant d'empêcher la palette de tourner.
- Ne nettoyez pas votre appareil à glace au lave-vaisselle.
- Nous vous recommandons de laisser le bol frigorifique en permanence au congélateur, dans un sac plastique, pour pouvoir l'utiliser à tout moment.

idées de recettes

Vous trouverez ci-dessous quelques idées de recettes qui devraient vous familiariser avec l'utilisation de votre sorbetière.

glace à la vanille

500ml de lait entier
125ml de crème fraîche liquide
5ml d'extrait de vanille
3 jaunes d'oeufs
150g de sucre en poudre

- 1 Incorporez, dans une casserole, la crème fraîche, le lait et l'extrait de vanille puis portez-les pratiquement à ébullition. Retirez du feu pour que le mélange refroidisse.
- 2 Pendant ce temps, battez ensemble les jaunes d'oeufs et le sucre dans un saladier jusqu'à obtenir un mélange consistant et de couleur pâle.
- 3 Sans cesser de remuer, versez le mélange lait/crème dans le saladier contenant les oeufs et le sucre battus. Vérifiez si le sucre est entièrement dissous.
- 4 Versez le mélange de nouveau dans la casserole et continuez à le remuer à feu très doux jusqu'à ce qu'il nappe le dos de la cuillère.
- 5 Laissez la préparation refroidir complètement.
- 6 Versez-la ensuite dans la sorbetière et malaxez jusqu'à ce qu'elle épaississe (30 min environ).

variantes

chocolat: Remplacez la crème fraîche par 100g de chocolat noir que vous aurez préalablement fait fondre au bain marie.

noix – ajoutez 100g de noix hachées au mélange de glace juste avant de servir.

glace à la fraise

400g de fraises bien mûres
200ml de crème fraîche épaisse
75g de sucre en poudre
Jus d'un demi-citron

- 1 Ecrasez les fraises pour en faire une purée.
- 2 Incorporez le sucre, la crème fraîche et le jus de citron.
- 3 Placez le mélange au réfrigérateur pour qu'il refroidisse.
- 4 Quand il est frais, versez-le dans la sorbetière et malaxez jusqu'à ce qu'il épaississe.

variantes

Vous pouvez remplacer les fraises par n'importe quel type de fruits frais. Rappelez-vous cependant que la glace sera plus ou moins sucrée, en fonction des fruits utilisés: goûtez donc la préparation avant de l'introduire dans la sorbetière.

note: La préparation prendra plus ou moins de temps pour se transformer en glace; ces variations dépendent de:

- la quantité et de la composition de la mixture. L'ajout d'alcool empêche le mélange de prendre.
- la température initiale de la préparation.
- la température ambiante.

service après-vente

- Si le cordon est endommagé, il doit être remplacé, pour des raisons de sécurité, par KENWOOD ou par un réparateur agréé KENWOOD.

Si vous avez besoin d'aide concernant :

- l'utilisation de votre appareil
 - l'entretien ou les réparations
- Contactez le magasin où vous avez acheté votre appareil.
- Conçu et développé par Kenwood au Royaume-Uni.
 - Fabriqué en Chine.



AVERTISSEMENTS POUR L'ÉLIMINATION CORRECTE DU PRODUIT AUX TERMES DE LA DIRECTIVE EUROPÉENNE 2002/96/EC.

Au terme de son utilisation, le produit ne doit pas être éliminé avec les déchets urbains.

Le produit doit être remis à l'un des centres de collecte sélective prévus par l'administration communale ou auprès des revendeurs assurant ce service.

Éliminer séparément un appareil électroménager permet d'éviter les retombées négatives pour l'environnement et la santé dérivant d'une élimination incorrecte, et permet de récupérer les matériaux qui le composent dans le but d'une économie importante en termes d'énergie et de ressources. Pour rappeler l'obligation d'éliminer séparément les appareils électroménagers, le produit porte le symbole d'un caisson à ordures barré.

Bitte die Titelseite mit dem Abbildungen aufklappen.

Verwenden Sie das Eiscremegerät zur Zubereitung verschiedenster Eiscremes und Sorbets.

Bevor Sie Ihr Kenwood-Zusatzgerät benutzen

- Lesen Sie diese Anleitung sorgfältig durch und bewahren Sie diese zur späteren Benutzung auf.
- Entfernen Sie das gesamte Verpackungsmaterial.

Sicherheitshinweise

- Vor dem Einsetzen oder Abnehmen von Geräteteilen und vor dem Reinigen Netzstecker ziehen.
- Stecken Sie niemals Ihre Finger oder Gegenstände in den Schacht.
- Berühren Sie keine sich bewegenden Teile.
- Stellen Sie stets sicher, daß vor der Eiscreme- bzw. Sorbetzubereitung alles gründlich rein ist.
- Frieren Sie niemals Eiscreme, die bereits ganz oder teilweise aufgetaut ist, wieder ein.
- Eiscremes oder Sorbets, die rohe Zutaten enthalten, sollten innerhalb einer Woche verzehrt werden. Eiscreme schmeckt frisch am besten, deshalb sollten Sie sie nicht zu lange im Voraus zubereiten.
- Eis oder Sorbet, das rohe Eier enthält, ist nicht zum Verzehr durch kleine Kinder, schwangere Frauen oder ältere Menschen geeignet.
- Stellen Sie stets sicher, daß Ihre Hände bei der Handhabung des Eiscremegeräts - insbesondere beim ersten Herausnehmen aus dem Gefrierfach gut geschützt sind - damit Sie keine Frostverletzungen bekommen.
- Wenn die Gefrierlösung aus dem Eiscremegerät ausläuft, stellen Sie die Benutzung des Geräts ein. Die Gefrierlösung ist nicht giftig.

Beachten Sie weitere Sicherheitshinweise in der die Bedienungsanleitung Ihrer Küchenmaschine.

- Das Gerät entspricht der EG-Richtlinie 2004/108/EG und der EG-Verordnung Nr. 1935/2004 vom 27/10/2004 über Materialien und Gegenstände, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen.

Vor dem ersten Gebrauch

- 1 Alle Teile reinigen: siehe 'Reinigung'.
- 2 Stellen Sie die Gefrierschüssel 24 Stunden im Voraus in ein Gefrierfach. Legen Sie das Rührwerk und den Deckel in den Kühlschrank.
- 3 Bereiten Sie die Eiscreme- bzw. Sorbetmischung vor (siehe Rezeptideen) und lassen Sie die Mischung gegebenenfalls im Kühlschrank abkühlen.

Legende

- ① Deckel & Schacht
- ② Rührwerk
- ③ Gefrierschüssel
- ④ Mixschüssel

Gebrauch Ihres Eiscremegeräts

- 1 Plastikmixschüssel auf das Gerät aufsetzen. Einrasten lassen.
- 2 Kühlbehälter direkt aus dem Eisfach nehmen und einsetzen. Dann Rührarm einsetzen.
- 3 Spritzschutz aufsetzen.
- 4 Mixkopf absenken und dabei den Metallstift in das Loch im Plastik ① einführen. Wenn der Mixkopf nicht schließt, Mixkopf anheben und das Gerät zur Positionierung des Metallstifts einmal an- und wieder ausschalten.
- 5 Gerät auf minimale Geschwindigkeitsstufe einstellen.

- SCHALTEN SIE DAS GERÄT UNBEDINGT **VOR** ZUGABE DER EISCREME ODER DES SORBETS EIN, UM EIN SOFORTIGES FESTFRIEREN DER MISCHUNG AN DER INNENSEITE DER RÜHRSCHÜSSEL ZU VERHINDERN.
- 6 Gießen Sie die Eiscreme- oder Sorbetmischung durch den Schacht in das Eiscremegerät.
- 7 Nach etwa einer halben Stunde sollte die Eiscreme servierbereit sein. Stellen Sie das Gerät aus.
- 8 Wenn Sie die Eiscreme bzw. das Sorbet nicht sofort verzehren wollen, füllen Sie die Mischung mit einem Löffel in einen geeigneten Behälter, und bewahren Sie sie bis zum Verzehr in einem Gefrierfach auf.

Hinweise

Damit das Eiscremegerät immer sicher funktioniert und die Eiscremezubereitung stets gelingt, sollten Sie die folgenden Richtlinien beachten:

- 1 Die Gefrierschüssel sollte 24 Stunden vor Gebrauch in ein Gefrierfach, das bei einer Temperatur unter -18°C arbeitet, gestellt werden.
- 2 Stellen Sie die Küchenmaschine nicht aus, bevor die Eiscreme bzw. das Sorbet fertig ist.
- 3 Sollte die Mischung nach 45 Minuten noch nicht die gewünschte Konsistenz haben, stellen Sie das Gerät aus, füllen Sie die Eiscreme bzw. das Sorbet mit einem Löffel in einen geeigneten Behälter, und stellen Sie diesen in ein Gefrierfach, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist.
- 4 Verwenden Sie keine Metallutensilien, um die Mischung aus der Gefrierschüssel zu entfernen.
- 5 Mit dem Gerät lassen sich bis zu 1 Liter Eiscreme pro Arbeitsgang erfolgreich zubereiten.

Reinigung

- Die Küchenmaschine immer abschalten und den Netzstecker ziehen, bevor Sie das Zusatzgerät von der Maschine nehmen.
- Kühlbehälter vor dem Reinigen auf Raumtemperatur abkühlen lassen. Alle Teile des Eisbereiters können in heißem Seifenwasser gespült werden.
- Sorgfältig abtrocknen. Wird der Kühlbehälter vor dem Einfrieren nicht richtig abgetrocknet, bildet sich eine Eisschicht, die das Drehen des Rührarms verhindern kann.
- Der Eisbereiter ist nicht spülmaschinenfest.
- Es wird empfohlen, die Gefrierschüssel in eine Plastiktüte gehüllt im Gefrierfach aufzubewahren, damit sie stets gebrauchsbereit ist.

Rezeptvorschläge

Nachfolgend finden Sie einige Rezeptvorschläge, durch deren Zubereitung Sie mit Ihrem Eiscremegerät vertraut werden.

Vanilleeiscreme

500 ml Vollmilch
125 ml Einfacher Rahm
5 ml (1 TL) Vanille-Essenz
3 Eigelb
150 g Feiner Sandzucker

- 1 Rahm, Milch und Vanille-Essenz in einem Topf vermengen und fast zum Kochen bringen. Beiseite stellen und abkühlen lassen.
- 2 Unterdessen in einer großen Schüssel Eigelb und Zucker verquirlen, bis eine dicke Mischung von bläßer Färbung entsteht.
- 3 Unter ständigem Rühren die Milch-/Rahmmischung unter die geschlagene Eigelb-/Zuckermasse ziehen. Sicherstellen, daß der Zucker vollkommen aufgelöst ist.
- 4 Die Mischung wieder in den Topf geben und bei sehr geringer Hitzeiterrühren, bis sich mit der Mischung die Rückseite eines Löffels überziehen läßt.
- 5 Die Mischung gut abkühlen lassen.
- 6 Die Mischung in das Eiscremegerät geben und mixen, bis sie fest ist (etwa 30 Minuten).

Variationen

Schokolade - Rahm weglassen und durch 100 g Zartbitterschokolade ersetzen, die in einer hitzebeständigen Schüssel über einem Topf mit kochendem Wasser eingeschmolzen wurde.

Nüsse – Geben Sie kurz vor dem Servieren 100g gehackte Nüsse zur Eismischung dazu.

Erdbeereiscreme

400 g Reife Erdbeeren
200 ml Schwerer Rahm
75 g Feiner Sandzucker
Zitronensaft

- 1 Die Erdbeeren pürieren.
- 2 Zucker, Rahm und Zitronensaft unter das Püree rühren.
- 3 Die Mischung zum Kühlen in den Kühlschrank stellen.
- 4 Wenn die Mischung kühl ist, in das Eiscremegerät geben und solange verarbeiten, bis die Mischung fest ist.

Variationen

Anstatt der Erdbeeren lassen sich andere weiche Früchte verwenden. Die Süße der Mischung ist von den verwendeten Früchten abhängig und sollte deshalb vor dem Gefrieren geprüft werden.

Bitte beachten Sie: Die benötigte Gefrierzeit der Mischung ist abhängig von:

- der Menge und Zusammensetzung der Mischung - die Zugabe von Alkohol zur Mischung hemmt das Gefrieren -
- der Ausgangstemperatur der Mischung; und
- der Zimmertemperatur.

Kundendienst und Service

- Ein beschädigtes Netzkabel darf aus Sicherheitsgründen nicht selbst repariert werden, sondern muß von KENWOOD oder einer autorisierten KENWOOD-Kundendienststelle ausgetauscht werden.

Hinweise zur:

- Verwendung Ihres Kenwood Gerätes
- Wartung oder Reparatur
Bitte setzen Sie sich mit Ihrem Händler in Verbindung, bei dem Sie das Gerät gekauft haben.
- Gestaltet und entwickelt von Kenwood GB.
- Hergestellt in China.



WICHTIGER HINWEIS FÜR DIE KORREKTE ENTSORGUNG DES PRODUKTS IN ÜBEREINSTIMMUNG MIT DER EG-RICHTLINIE 2002/96/EG.

Am Ende seiner Nutzungszeit darf das Produkt NICHT mit dem Hausmüll entsorgt werden.

Es muss zu einer örtlichen Sammelstelle für Sondermüll oder zu einem Fachhändler gebracht werden, der einen Rücknahmeservice anbietet. Die getrennte Entsorgung eines Haushaltsgerätes vermeidet mögliche negative Auswirkungen auf die Umwelt und die menschliche Gesundheit, die durch eine nicht vorschriftsmäßige Entsorgung bedingt sind. Zudem ermöglicht dies die Wiederverwertung der Materialien, aus denen das Gerät hergestellt wurde, was erhebliche Einsparungen an Energie und Rohstoffen mit sich bringt.

Si prega di aprire la prima pagina, al cui interno troverete le illustrazioni

Usate il vostro gelataio per creare gelati e sorbetti di tanti gusti diversi.

prima di usare il vostro accessorio Kenwood

- Leggere attentamente le presenti istruzioni e conservarle come futuro riferimento.
- Togliere tutto il materiale di imballaggio.

sicurezza

- Spegnere l'apparecchio e togliere la spina dalla presa di corrente prima di inserire od estrarre qualunque componente e prima della pulizia.
- Mai mettere le dita o gli accessori dentro lo scivolo.
- Non toccare i componenti in movimento.
- Assicurarsi sempre che tutto sia completamente pulito prima di fare il gelato od il sorbetto.
- Non mettere mai in freezer o congelare del gelato che si sia totalmente o parzialmente scongelato.
- Gelati o sorbetti che contengano ingredienti crudi devono essere consumati entro una settimana. Il gelato è più buono quando è fresco, quindi non farlo con troppo anticipo.
- Non dare ai bambini, alle donne in stato di gravidanza o alle persone anziane gelati o sorbetti contenenti uova crude.
- Se il Gelataio perde del liquido congelato interromperne l'uso. Il liquido congelato non è tossico.
- Per prevenire scottature provocate dal contatto con il ghiaccio proteggere sempre bene le mani quando si usa il Gelataio, in special modo quando viene estratto dal frigo.

Per le avvertenze supplementari di sicurezza, consultare le istruzioni per il robot da cucina principale.

- Questo apparecchio è conforme alla direttiva 2004/108/CE sulla Compatibilità Elettromagnetica, ed al regolamento (EC) No. 1935/2004 del 27/10/2004 sui materiali in contatto con alimenti.

prima dell'uso

- 1 Lavare i componenti dell'apparecchio (vedere sezione 'pulizia').
- 2 Ventiquattro ore prima della preparazione porre il contenitore di congelamento nel freezer e la spatola ed il coperchio in frigorifero.
- 3 Preparare la mistura per il gelato o il sorbetto (vedere le ricette). Se necessario farla raffreddare in frigorifero.

legenda

- ① coperchio e Scivolo
- ② spatola
- ③ contenitore Congelamento
- ④ recipiente Mixer

funzionamento del vostro gelataio

- 1 Bloccare in posizione sull'apparecchio la vaschetta di miscelazione in plastica.
- 2 Aggiungere la vaschetta per surgelare direttamente dal congelatore, quindi posizionare la paletta.
- 3 Mettere il coperchio in cima.
- 4 Abbassare la testa del mixer, inserendo il perno metallico nel foro di plastica ①. Se la testa del mixer non si chiude, sollevarla e poi accendere e spegnere l'apparecchio per riposizionare il perno metallico.
- 5 Accendere l'apparecchio alla velocità minima.

- QUESTA GELATIERA DEVE ESSERE ACCESA **PRIMA** DI AGGIUNGERE LA MISCELA PER GELATO O SORBETTO, ONDE EVITARE CHE LA MISCELA SI CONGELI IMMEDIATAMENTE SULLA SUPERFICIE INTERNA DELLA VASCHETTA.
- 6 Usando lo scivolo, inserire la mistura per il gelato o per il sorbetto nel Gelataio.
- 7 Dopo circa mezzora il gelato dovrebbe essere pronto per essere servito. Spegnerne il mixer.
- 8 Se il gelato o il sorbetto non va consumato immediatamente, metterlo con un cucchiaino in un contenitore adatto e conservarlo in un freezer.
- Lasciare che la vaschetta per surgelare giunga a temperatura ambiente prima di pulirla. Pulire tutti i componenti della Gelatiera in acqua calda saponata.
- Asciugare a fondo. Se non si asciuga la vaschetta per surgelare prima di metterla nel congelatore, si forma uno strato di ghiaccio che impedisce alla paletta di girare.
- Non lavare la Gelatiera in lavastoviglie.
- Si consiglia di conservare il contenitore di congelamento avvolto in una busta nel freezer, in modo da essere sempre pronto all'uso.

note

Per usare il Gelataio con sicurezza ed efficientemente seguire le istruzioni descritte:

- 1 Il contenitore di congelamento va messo in un freezer alla temperatura di -18°C (o inferiore) ventiquattro ore prima dell'uso.
- 2 Non spegnere il mixer finché il gelato o il sorbetto non è pronto.
- 3 Se dopo quarantacinque minuti la mistura non ha raggiunto la consistenza desiderata, spegnere il mixer, mettere con un cucchiaino il gelato o sorbetto in un contenitore adatto e porlo in freezer finché non raggiunge la consistenza desiderata.
- 4 Non usare utensili di metallo per togliere la mistura dal contenitore di congelamento.
- 5 Si può produrre facilmente fino ad 1 litro di gelato alla volta.

pulizia

- Spegnerne sempre l'apparecchio e disinserire la spina dalla presa elettrica prima di staccare l'accessorio dal robot da cucina.

ricette Consigliate

Ecco alcune ricette che vi aiuteranno ad imparare ad usare il vostro Gelataio.

gelato alla Vaniglia

500 ml latte intero
125 ml panna
5 ml/1 cucchiaino essenza di vaniglia
3 tuorli d'uovo
150 g zucchero raffinato

- 1 Mischiare la panna, il latte e l'essenza di vaniglia in una pentola e portare quasi al bollore. Togliere e lasciare raffreddare un po'.
- 2 Nel mentre sbattere i tuorli in un recipiente grande con lo zucchero, finché non prendono la consistenza di una crema dal colore pallido.
- 3 Mescolando continuamente versare la mistura di latte e panna sui tuorli sbattuti con lo zucchero, controllando che lo zucchero sia completamente sciolto.
- 4 Versare il tutto di nuovo sulla pentola e mescolare continuamente sopra una fiamma molto bassa finché la mistura non si attacca al retro del cucchiaino.
- 5 Lasciare raffreddare completamente la mistura.
- 6 Versare la mistura nel Gelataio e lavorarla finché non acquista la consistenza voluta (circa 30 minuti).

variazioni:

al Cioccolato - Al posto della panna usare 100 g di cioccolato fondente sciolto a bagnomaria.

nocciole – aggiungere al gelato 100g di nocciole a pezzetti immediatamente prima di servire.

gelato alla fragola

400 g fragole mature
200 ml panna densa
75 g zucchero raffinato
succo di limone (spremuta da mezzo limone)

- 1 Fare un purè con le fragole.
- 2 Mescolare con il purè lo zucchero, la panna ed il succo di limone.
- 3 Mettere la mistura in frigo a raffreddare.
- 4 Quando la mistura si è raffreddata versarla nel Gelataio e lavorarla finché non acquista la consistenza voluta.

variazioni:

Si possono sostituire le fragole con qualsiasi tipo di frutta morbida. La dolcezza del gelato dipende dalla frutta usata, per cui ricordarsi di assaggiare la mistura prima di metterla in frigo.

Si prega tener presente che il tempo necessario alla mistura per gelare dipende da:

- la quantità e la composizione della mistura stessa. Se viene aggiunto dell'alcol, questo impedirà alla mistura di gelare;
- la temperatura iniziale della mistura;
- la temperatura d'ambiente.

manutenzione e assistenza tecnica

- In caso il cavo sia danneggiato, per ragioni di sicurezza deve esser sostituito solo dal fabbricante oppure da un Centro Assistenza KENWOOD autorizzato alle riparazioni.

Se si ha bisogno di assistenza riguardo:

- uso dell'apparecchio o
- manutenzione o riparazioni
Contattare il negozio dove si è acquistato l'apparecchio.
- Disegnato e progettato da Kenwood nel Regno Unito.
- Prodotto in Cina.



IMPORTANTI AVVERTENZE PER IL CORRETTO SMALTIMENTO DEL PRODOTTO AI SENSI DELLA DIRETTIVA EUROPEA 2002/96/EC.

Alla fine della sua vita utile il prodotto non deve essere smaltito insieme ai rifiuti urbani.

Deve essere consegnato presso gli appositi centri di raccolta differenziata predisposti dalle amministrazioni comunali, oppure presso i rivenditori che offrono questo servizio.

Smaltire separatamente un elettrodomestico consente di evitare possibili conseguenze negative per l'ambiente e per la salute derivanti da un suo smaltimento inadeguato e permette di recuperare i materiali di cui è composto al fine di ottenere notevoli risparmi in termini di energia e di risorse.

Per rimarcare l'obbligo di smaltire separatamente gli elettrodomestici, sul prodotto è riportato il simbolo del bidone a rotelle barrato.

Por favor desdobre as ilustrações da primeira página.

Utilize o acessório de fazer gelados para criar sabores diferentes nos seus gelados e sorvetes.

antes de utilizar o seu acessório Kenwood

- Leia atentamente estas instruções e guarde-as para consulta futura.
- Remova completamente a caixa de embalagem.

segurança

- Desligue a ficha da máquina da tomada antes de instalar ou retirar peças ou limpar.
- Nunca meta os seus dedos ou utensílios no tubo de alimentação.
- Não toque em peças móveis.
- Certifique-se sempre de que tudo está perfeitamente limpo antes de fazer gelado ou sorvete.
- Nunca congele gelado que tenha sido total ou parcialmente descongelado.
- Todos os gelados ou sorvetes que contenham ingredientes crus devem ser comidos dentro de uma semana. O gelado tem um sabor melhor se for consumido fresco, por isso não o faça com demasiada antecedência.
- Os gelados ou sorvetes que contenham ovos crus não devem ser dados a crianças de tenra idade, grávidas ou idosos.
- Se lhe parecer que há uma fuga da solução de congelação da Sorveteira, páre de a usar. A solução de congelação utilizada não é tóxica.
- Para impedir queimaduras de gelo, lembre-se de proteger bem as mãos ao manusear a Sorveteira, em especial imediatamente depois de a retirar do congelador.

Consulte o livro de instruções do seu aparelho principal de cozinha para mais informações sobre avisos de segurança.

- Este aparelho está em conformidade com a directiva 2004/108/EC da CEE sobre Compatibilidade Electromagnética e o regulamento da CEE nº. 1935/2004 de 27/10/2004 sobre materiais concebidos para estarem em contacto com alimentos.

antes da primeira utilização

- 1 lave as peças: veja a secção "limpeza".
- 2 Coloque a taça de congelação no congelador com vinte e quatro horas de antecedência. Coloque as pás e a tampa no frigorífico.
- 3 Prepare a mistura para o gelado ou sorvete (veja as receitas que lhe sugerimos). Se for necessário, deixe a mistura arrefecer no frigorífico.

legenda

- ① tampa e tubo de Alimentação
- ② batedor Satélite
- ③ taça de Congelação
- ④ taça Misturadora

utilização da sua Sorveteira

- 1 Encaixe a taça misturadora plástica na máquina.
- 2 Seguidamente retire a taça de congelação do congelador e instale-a logo, colocando as pás misturadoras na posição devida.
- 3 Coloque a tampa.
- 4 Baixe a cabeça do misturador, introduzindo o pino metálico no orifício plástico ①. Se a cabeça do misturador não fechar, eleve-a e depois ligue e desligue para reposicionar o pino metálico.
- 5 Ligue a máquina à velocidade mínima.

A MÁQUINA DEVE SER LIGADA
ANTES DE ADICIONAR A
MISTURA DO GELADO OU
SORVETE PARA IMPEDIR QUE A
MISTURA CONGELE
IMEDIATAMENTE NO INTERIOR DA
TIGELA.

- 6 Utilizando o tubo de alimentação, deite a mistura do gelado ou sorvete na Sorveteira.
- 7 Após cerca de meia hora, o gelado deverá estar pronto a servir. Desligue o misturador.
- 8 Se o gelado ou sorvete não for utilizado de imediato, transfira a mistura para um recipiente adequado e armazena-a no congelador até ser necessária.

notas

Siga as seguintes directrizes para poder utilizar a Sorveteira com sucesso e segurança:

- 1 A taça de congelação deve ser colocada num congelador que esteja a funcionar a uma temperatura igual ou inferior a -18°C vinte e quatro horas antes da utilização.
- 2 Não desligue o misturador até o gelado ou sorvete estar pronto.
- 3 Se, ao fim de quarenta e cinco minutos, a mistura não tiver atingido a consistência desejada, desligue o misturador, transfira o gelado ou sorvete para um recipiente adequado e coloque-o no congelador até atingir a consistência desejada.
- 4 Não utilize utensílios metálicos para retirar a mistura da taça de congelação.
- 5 Poderá produzir até 1 litro de gelado com sucesso por sessão.

limpeza

- Desligue sempre e retire o cabo eléctrico da tomada antes de retirar o acessório da máquina de cozinha.
- Deixe que a tigela de congelação atinja a temperatura ambiente antes de tentar limpá-la. Todas as peças da Sorveteira podem ser lavadas em água quente com detergente.
- Seque bem. A tigela de congelação, em particular, deve ficar bem seca, caso contrário poderá formar-se uma película de gelo que impedirá as pás de girar.
- Não lave a sua sorveteira na máquina de lavar loiça.
- Sugerimos que conserve a taça de congelação num saco plástico no seu congelador para estar sempre pronta a ser utilizada.

sugestões de receitas

Sugerimos a seguir algumas receitas para o ajudar a conhecer a sua Sorveteira.

gelado de baunilha

500 ml leite gordo
125 ml natas simples
5 ml/1 colher chá essência baunilha
3 gemas de ovos
150 g açúcar refinado

- 1 Misture as natas, o leite e a essência de baunilha num tacho e aqueça até quase atingir o ponto de fervura. Retire do lume e deixe arrefecer ligeiramente.
- 2 Entretanto, bata as gemas dos ovos com o açúcar numa taça grande até ficarem espessos e com uma cor pálida.
- 3 Mexendo continuamente, deite a mistura de leite e natas sobre o ovo batido com açúcar. Certifique-se de que o açúcar fica completamente dissolvido.
- 4 Torne a colocar a mistura no tacho, leve-o a fogo muito lento e continue a mexer até a mistura revestir as costas da colher.
- 5 Deixe a mistura arrefecer completamente.
- 6 Deite a mistura na Sorveteira e bata até ficar firme (cerca de 30 minutos).

variantes:-

chocolate - omita as natas e substitua-as por 100 g de chocolate amargo, previamente derretido numa tigela em banho maria.

frutos secos - adicione 100 g de frutos secos cortados aos bocados à mistura do gelado, mesmo antes de o servir.

gelado de morango

400 g morangos maduros
200 ml natas espessas
75 g açúcar refinado
sumo de meio limão

- 1 Faça os morangos em puré.
- 2 Adicione o açúcar, natas e sumo de limão ao puré.
- 3 Coloque a mistura no frigorífico para arrefecer.
- 4 Quando a mistura estiver fria, deite-a na Sorveteira e bata-a até ficar firme.

variantes:-

Utilize qualquer outra fruta de consistência macia em vez de morangos. A mistura poderá ficar mais ou menos doce conforme a fruta utilizada, portanto lembre-se de a provar antes de a congelar.

note bem:- O tempo que a mistura leva a congelar depende dos seguintes factores:

- quantidade e composição da mistura. A adição de álcool à mistura inibirá a congelação
- temperatura inicial da mistura
- temperatura ambiente

assistência e cuidados do cliente

- Caso o fio se encontre danificado, deverá, por motivos de segurança, ser substituído pela KENWOOD ou por um reparador KENWOOD autorizado.

Caso necessite de assistência para:

- utilizar o seu electrodoméstico ou
 - assistência ou reparações
- Contacte o estabelecimento onde adquiriu o electrodoméstico.

- Concebido e projectado no Reino Unido pela Kenwood.
- Fabricado na China.



ADVERTÊNCIAS PARA A ELIMINAÇÃO CORRECTA DO PRODUTO NOS TERMOS DA DIRECTIVA EUROPEIA 2002/96/EC.

No final da sua vida útil, o produto não deve ser eliminado conjuntamente com os resíduos urbanos.

Pode ser depositado nos centros especializados de recolha diferenciada das autoridades locais, ou junto dos revendedores que prestem esse serviço.

Eliminar separadamente um electrodomésticos permite evitar as possíveis consequências negativas para o ambiente e para a saúde pública resultantes da sua eliminação inadequada, além de permitir reciclar os materiais componentes, para, assim se obter uma importante economia de energia e de recursos.

Para assinalar a obrigação de eliminar os electrodomésticos separadamente, o produto apresenta a marca de um contentor de lixo com uma cruz por cima.

Por favor, despliegue la cubierta que contiene las ilustraciones

Use la máquina de hacer helado para preparara helados y sorbetes de diferentes sabores.

antes de utilizar el accesorio Kenwood

- Lea estas instrucciones atentamente y guárdelas para poder utilizarlas en el futuro.
- Quite todo el embalaje.

seguridad

- Desenchufe antes de acoplar o de desmontar las piezas o de limpiar el aparato.
- Nunca ponga los dedos o utensilios en la tolva.
- No toque las piezas móviles.
- Asegúrese siempre que todas las piezas están bien limpias antes de proceder a su uso.
- Nunca congele helado que se ha descongelado con anterioridad, en su totalidad o en parte.
- Cualquier helado o sorbete que contenga ingredientes crudos se deberán consumir en una semana. El helado sabe mejor cuando está recién hecho, por lo que le recomendamos que no lo haga con mucho tiempo de antelación.
- No debe darse helados o sorbetes que contengan huevo crudo a niños, mujeres embarazadas o ancianos.
- Si la solución congelada se sale por la sorbetera, pare la sorbetera. La solución congelada usada no es tóxica.
- Para evitar quemaduras por el frío, asegúrese siempre que las manos están bien protegidas al manejar la sorbetera, sobre todo cuando la vaya a sacar del congelador.

Consulte el libro principal de instrucciones del electrodoméstico al que se acopla el accesorio para obtener más información sobre las advertencias respecto a la seguridad.

- Este dispositivo cumple con la Directiva 2004/108/CE sobre Compatibilidad Electromagnética, y con el reglamento (CE) nº 1935/2004, de 27 de octubre de 2004, sobre los materiales y objetos destinados a entrar en contacto con alimentos.

antes de usar por primera vez

- 1 Limpie las piezas: ver 'limpieza'
- 2 Veinticuatro horas antes coloque el bol para el frigorífico en el congelador. Coloque las paletas y la tapadera en el congelador.
- 3 Prepare el helado o el sorbete (consulte el apartado de ideas para recetas). Si fuera necesario deje enfriar la mezcla en el congelador.

leyenda

- ① tapadera y Tolva
- ② paletas
- ③ bol para el frigorífico
- ④ bol para la mezcla

uso de su nueva sorbetera

- 1 Ajuste el bol de mezcla de plástico en el aparato.
 - 2 Coloque el bol helador directamente del congelador, a continuación ponga la paleta en posición.
 - 3 Coloque la tapadera en la parte superior.
 - 4 Baje el cabezal de mezcla, introduciendo la clavija de metal en el orificio de plástico ①. Si el cabezal de mezcla no se cierra, levántelo y encienda y apague para recolocar la clavija de metal.
 - 5 Encienda el aparato en la velocidad mínima.
- LA MAQUINA DEBE CONECTARSE **ANTES** DE AÑADIR LA MEZCLA DE HELADO O SORBETE, PARA IMPEDIR QUE LA MEZCLA SE CONGELE INMEDIATAMENTE DENTRO DEL BOL.

- 6 Con la tolva, vierta el helado o el sorbete en la sorbetera.
 - 7 Después de media hora más o menos, el helado debería estar listo. Apague la mezcladora.
 - 8 En caso de que no se vaya a tomar el helado o el sorbete inmediatamente, vierta la mezcla en un recipiente adecuado y métalo en el congelador hasta que se necesite.
- Apague siempre el aparato y desconéctelo de la alimentación antes de quitar el accesorio.

notas

Se deberán seguir las siguientes directrices para que su sorbetera funcione adecuadamente y sea segura.

- 1 El bol para el frigorífico deberá colocarse en un congelador a una temperatura de -18° o inferior a ésta durante las veinticuatro horas anteriores a su uso.
- 2 No apague la mezcladora hasta que el helado o el sorbete estén preparados.
- 3 Si, después de cuarenta y cinco minutos no se ha producido la consistencia deseada en la mezcla, apague la mezcladora y vierta el helado o sorbete en un recipiente adecuado, luego métalo en el congelador hasta que se haya congelado con la consistencia que usted desea.
- 4 No utilice utensilios de metal para sacar la mezcla del bol para el frigorífico.
- 5 Se puede llegar a hacer hasta 1 litro de helado cada vez.

limpieza

- Apague siempre el aparato y desconéctelo de la alimentación antes de quitar el accesorio.
- Deje que el bol helador esté a temperatura ambiente antes de limpiarlo. Todas las piezas de la máquina para hacer helado pueden limpiarse en agua caliente con jabón.

- Seque bien. Si no se seca el bol helador antes de colocarlo en el congelador podría formarse una capa de hielo que haría que la paleta no se girara.
- No lave la máquina para hacer helado en el lavavajillas.
- Se recomienda guardar el bol para el frigorífico en una bolsa de plástico en el congelador de manera que siempre esté listo para su uso.

recetas

He aquí algunas sugerencias para que usted conozca mejor su sorbetera.

helado de vainilla

500 ml de leche entera
125 ml de nata líquida
5 ml/1 cucharadita de esencia de vainilla
3 yemas de huevo
150 gr. de azúcar extrafino

- 1 Mezcle la nata, la leche y la esencia de vainilla en un cazo y póngalo en el fuego a hervir. Luego apártelo del fuego para que se enfríe un poco.
- 2 Mientras tanto, bata las yemas de huevo y el azúcar en un bol grande hasta que se espese y tenga un color claro.
- 3 Siga moviendo, vierta la mezcla de leche y nata con el huevo batido y azúcar. Asegúrese que éste se haya disuelto por completo.
- 4 Vuelva a poner la mezcla en el cazo y, a fuego lento siga moviendo hasta que la mezcla se haga un poco más espesa.
- 5 Deje que la mezcla se enfríe bien.
- 6 Vierta la mezcla en la sorbetera y mézclelo todo hasta que sea consistente.

combinaciones:

chocolate: omita la nata y sustitúyala por unos 100 gr. de chocolate derretido en un cuenco sobre un cazo de agua caliente.

nuez – añada 100 g de nuez troceada a la mezcla de helado justo antes de servir.

helado de fresa

400 gr. de fresas maduras
200 ml de nata espesa
75 gr. de azúcar extrafino
zumo de ½ limón

- 1 Machaque las fresas.
- 2 Mezcle el azúcar, la nata y el zumo de limón con las fresas.
- 3 Ponga la mezcla en el congelador para que se enfríe.
- 4 Una vez enfiada, viértala en la sorbetera y mezcle bien hasta que sea consistente.

combinaciones:

Se pueden sustituir las fresas por cualquier otra fruta suave. El dulzor de la mezcla dependerá de la fruta usada, así que recuerde probarlo antes de congelar.

por favor tenga en cuenta que el tiempo que tarde la mezcla en congelarse dependerá de:

- la cantidad y la composición de la mezcla. Si se le añade alcohol a la mezcla, éste impedirá que se congele.
- la temperatura primera de la mezcla.
- temperatura ambiente.

servicio técnico y atención al cliente

- Si el cable está dañado, por razones de seguridad, debe ser sustituido por KENWOOD o por un técnico autorizado por KENWOOD.

Si necesita ayuda sobre:

- el uso del aparato o
- el servicio técnico o reparaciones
Póngase en contacto con el establecimiento en el que compró el aparato.
- Diseñado y creado por Kenwood en el Reino Unido.
- Fabricado en China.



ADVERTENCIAS PARA LA ELIMINACIÓN CORRECTA DEL PRODUCTO SEGÚN ESTABLECE LA DIRECTIVA EUROPEA 2002/96/CE.

Al final de su vida útil, el producto no debe eliminarse junto a los desechos urbanos.

Puede entregarse a centros específicos de recogida diferenciada dispuestos por las administraciones municipales, o a distribuidores que faciliten este servicio. Eliminar por separado un electrodoméstico significa evitar posibles consecuencias negativas para el medio ambiente y la salud derivadas de una eliminación inadecuada, y permite reciclar los materiales que lo componen, obteniendo así un ahorro importante de energía y recursos. Para subrayar la obligación de eliminar por separado los electrodomésticos, en el producto aparece un contenedor de basura móvil tachado.

Fold forsiden med illustrationerne ud.

Ismaskinen kan bruges til at lave is og sorbet med forskellig smag.

før du bruger dit Kenwood tilbehør

- Læs denne brugervejledning nøje og opbevar den i tilfælde af, at du får brug for at slå noget op i den.
- Fjern al emballage.

sikkerhed

- Tag maskinens stik ud, før dele sættes på eller tages af og inden rengøring.
- Stik aldrig fingre eller redskaber ned i tilførselsrøret.
- Rør ikke ved de bevægelige dele.
- Inden De laver is eller sorbet, skal De altid sørge for, at alle delene er helt rene.
- Helt eller delvis optøet is må aldrig fryses igen.
- Is og sorbet, som indeholder rå ingredienser, skal spises inden en uge. Is smager bedst, når den frisk, så den må ikke tilberedes for længe i forvejen.
- Is og sorbet, der indeholder rå æg, må ikke gives til småbørn, gravide kvinder eller ældre.
- Hvis frysemidlet ser ud til at løbe ud af ismaskinen, må den ikke bruges. Det anvendte frysemiddel er ikke giftigt.
- For at forhindre forfrysninger skal De altid beskytte hænderne godt, når De rører ved ismaskinen, især når den tages ud af fryseren.

Følg din hovedkøkkenmaskine instruktionsbog for yderligere sikkerhedsadvarsler.

- Denne anordning er i overensstemmelse med EC-direktivet 2004/108/EC om elektromagnetisk forlidelighed og EU-regulativ nr.1935/2004 fra 27/10/2004 om materialer, der tilsigtes at få kontakt med fødevarer.

før første anvendelse

- 1 Vask delene: se 'rengøring'.
- 2 Et døgn før isen skal tilberedes, sættes fryseskålen i fryseren. Rørevingen og låget lægges i køleskabet.
- 3 Tilbered is- eller sorbetmassen (se opskriftsforslagene). Lad eventuelt massen afkøle i et køleskab.

oversigt

- ① låg & Tilførselsrør
- ② rørevinge
- ③ fryseskål
- ④ røreskål

sådan bruges ismaskinen

- 1 Lås plasticaskålen fast på maskinen.
- 2 Sæt fryseskålen på direkte fra fryseren og placér derefter rørevingen.
- 3 Læg låget på.
- 4 Sænk mixerhovedet ved at stikke metalstiften ind i plasticchullet ①. Hvis mixerhovedet ikke kan lukkes, skal det løftes, hvorefter der tændes og slukkes for maskinen for at omplacere metalstiften.
- 5 Tænd for maskinen på minimumshastighed.
- DER SKAL TÆNDES FOR MASKINEN, **INDEN** IS- ELLER SORBET-MASSEN KOMMES I, FOR AT UNDGÅ AT MASSEN FRYSER FAST PÅ INDERSIDEN AF SKÅLEN.
- 6 Hæld is- eller sorbetmassen ned i ismaskinen gennem tilførselsrøret.
- 7 Efter ca. en halv times forløb bør isen være færdig og kan serveres. Sluk for mixeren.
- 8 Hvis isen eller sorbeten ikke skal anvendes med det samme, kan den kommes i en passende beholder og opbevares i fryseren, til den skal bruges.

bemærkninger

For at ismaskinen skal fungere ufarligt og vellykket, skal følgende retningslinier følges:

- 1 Et døgn før brugen skal fryseskålen anbringes i en fryser, som virker ved en temperatur på mindst -18°C.
- 2 Afbryd ikke mixeren, før isen eller sorbeten er færdig.
- 3 Hvis isen ikke har fået den ønskede konsistens efter 45 minutters forløb, skal mixeren afbrydes og isen eller sorbeten hældes op i en passende beholder og sættes i fryseren, til den er frosset ned til den ønskede konsistens.
- 4 Brug ikke metalredskaber til at fjerne isen fra fryseskålen.
- 5 Op til 1 liter is kan fremstilles pr. gang.

rengøring

- Sluk altid og afbryd strømmen før tilbehøret fjernes fra køkkenmaskinen.
- Lad fryseskålen komme op på stuetemperatur, før der gøres forsøg på at rengøre den. Alle ismaskinens dele kan rengøres i varmt sæbevand.
- Tør grundigt. Hvis fryseskålen ikke er helt tør, før den sættes i fryseren, kan det medføre, at der dannes et lag is, som forhindrer rørepinden i at dreje.
- Ismaskinen må ikke vaskes i opvaskemaskine.
- Det anbefales, at fryseskålen opbevares i en plastpose i fryseren, så den altid er klar til brug.

opskriftsforslag

Nedenfor findes et par opskrifter, som kan hjælpe Dem med at lære ismaskinen at kende.

vanilleis

500ml sødmælk
125ml fløde
5ml vanilleessens
3 æggeblommer
150g sukker

- 1 Bland fløden, mælken og vanilleessensen i en gryde og bring blandingen næsten i kog. Sæt den til side for at køle lidt af.
- 2 I mellemtiden pisk æggeblommerne med sukkeret i en stor skål, til massen er tyk og ganske lys.
- 3 Hæld mælke/flødeblandingen i den piskede ægge- og sukkermasse under stadig omrøring. Sørg for, at sukkeret er helt opløst.
- 4 Hæld det hele i gryden igen og over meget lav varme fortsæt med at røre, til cremen er tyk nok til at dække bagsiden af en ske.
- 5 Lad cremen køle helt af.
- 6 Hæld cremen op i ismaskinen og bland, til den er frossen (ca. 30 minutter).

variationer:

chokolade - kom ikke fløden i, men erstat den med 100g letbitter chokolade, som er blevet smeltet i en skål over en gryde med kogende vand.

nødder – tilsæt 100 g hakkede nødder til isblandingen, lige før den serveres.

jordbæris

400g modne jordbær
200ml piskefløde
75 g sukker
saft af ½ citron



- 1 Purér eller blend jordbærrene.
- 2 Bland sukker, fløde og citronsaft i pureen.
- 3 Sæt massen i et køleskab, så den kan køle af.
- 4 Når massen er afkølet, hæld den i ismaskinen og bland, til den er frossen.

variationer:

Jordbærrene kan erstattes med enhver blød frugt. Hvor sød isen bliver, afhænger af den anvendte frugt, så husk at smage den til med sukker, inden den fryses.

bemærk venligst: Hvor længe det tager ismassen at fryse, afhænger af:

- massens mængde og sammensætning. Hvis der tilsættes alkohol, vil det forhindre isen i at fryse.
- massens oprindelige temperatur
- temperaturen i rummet.

service og kundepleje

- Hvis ledningen er beskadiget, skal den af sikkerhedsgrunde udskiftes af KENWOOD eller en autoriseret KENWOOD-reparatør.

Hvis du har brug for hjælp med:

- at bruge apparatet eller
- servicering eller reparation
Kontakt den butik hvor du oprindeligt købte dit produkt.
- Designet og udviklet af Kenwood i Storbritannien.
- Fremstillet i Kina.

VIGTIG INFORMATION ANGÅENDE BORTSKAFFELSE AF PRODUKTET I OVERENSSTEMMELSE MED EF DIREKTIV 2002/96/CE.

Ved afslutningen af dets produktive liv må produktet ikke bortskaffes som almindeligt affald. Det bør afleveres på et specialiseret lokalt genbrugscenter eller til en forhandler, der yder denne service. At bortskaffe et elektrisk husholdningsapparat separat gør det muligt at undgå eventuelle negative konsekvenser for miljø og helbred på grund af upassende bortskaffelse, og det giver mulighed for at genbruge de materialer det består af, og dermed opnå en betydelig energi- og ressourcebesparelse. Som en påmindelse om nødvendigheden af at bortskaffe elektriske husholdningsapparater separat, er produktet mærket med en mobil affaldsbeholder med et kryds.

Vik ut främre omslaget med bilderna.

Använd glassmaskinen när du vill göra glass och sorbet med olika smaker.

innan du använder ditt Kenwood-tillbehör

- Läs bruksanvisningen noggrant och spara den för framtida bruk.
- Avlägsna allt emballage.

säkerheten

- Dra alltid ut sladden innan du monterar eller monterar bort delar eller gör ren glassmaskinen.
- Stick aldrig ned fingrarna eller redskap i matarröret.
- Berör inte delar som rör sig.
- Se alltid till att alla redskap är rena innan du börjar med glasstillverkningen.
- Frys aldrig om glass som har smält helt eller delvis.
- Glass som innehåller råa ingredienser måste ätas upp inom en vecka. Glass smakar alltid bäst när den är färsk, så gör den inte för långt i förväg.
- Glass eller sorbet som innehåller råa ägg ska inte ges till små barn, havande kvinnor eller äldre.
- Om det ser ut som om frysvätska läcker ut från glassmaskinen ska du sluta använda den. Vätskan är emellertid inte giftig.
- För att förhindra brännskador måste du alltid se till att händerna är väl skyddade när du hanterar glassmaskinen, särskilt när den just tagits ur frysen.

Du hittar mer information om säkerheten i bruksanvisningen för din köksmaskin.
- Den här apparaten följer EU-direktiv 2004/108/EG om elektromagnetisk kompatibilitet och EU:s förordning nr 1935/2004 från 2004-10-27 om material som är avsedda för kontakt med livsmedel.

innan du använder glassmaskinen första gången

- 1 Diska alla delar, se "rengöring".
- 2 Ställ frysskålen i frysen ett dygn i förväg. Lägg paddeln och locket i kylskåpet.
- 3 Gör iordning glassblandningen (du kan få idéer från recepten). Låt blandningen eventuellt kallna i kylskåpet.

översikt

- ① lock och Matarrör
- ② paddel
- ③ frysskål
- ④ blandningsskål

hur du använder din glassmaskin från

- 1 Lås fast blandningsskålen av plast på maskinen.
- 2 Sätt i frysskålen direkt från frysen och sätt sedan i paddeln.
- 3 Montera locket ovanpå.
- 4 Sänk blandningshuvudet, sätt i metallstiftet i plashålet ❶. Om det inte går att fälla ner mixerhuvudet höjer du det igen och kopplar på och av så att metallstiften byter läge.
- 5 Ställ maskinen på lägsta hastighet.
- **DU MÅSTE STARTA MASKINEN
INNAN DU HÄLLER I
GLASSBLANDNINGEN, ANNARS
FRYSER BLANDNINGEN FAST PÅ
INSIDAN AV SKÅLEN.**
- 6 Håll glassblandningen genom matarröret ner i glassmaskinen.
- 7 Efter omkring en halvtimme ska glassen vara klar att serveras. Stäng av mixern.
- 8 Om glassen inte ska serveras omedelbart lägger du över den i en lämplig behållare och förvarar den i frysen till serveringsögonblicket.

anmärkningar

För att glassmaskinen ska fungera på ett säkert och framgångsrikt sätt måste nedanstående riktlinjer följas.

- 1 Frysskålen ska ställas i en frys med en temperatur på -18° eller kallare i ett dygn före användandet.
- 2 Slå inte av mixern förrän glassen är klar.
- 3 Om blandningen inte har uppnått rätt konsistens efter 45 minuter slår du av mixern, lägger över glassen i en lämplig behållare och ställer den i frysen tills den uppnår rätt konsistens.
- 4 Använd inte metallredskap för att ta glassen ur frysskålen.
- 5 Upp till 1 liter glass kan göras per omgång.

rengöring

- Stäng alltid av apparaten och dra ut stickkontakten innan du tar bort tillbehöret från köksmaskinen.
- Låt frysskålen komma upp i rumstemperatur innan du gör ren den. Glassmaskinens samtliga delar kan diskas i varmt vatten med diskmedel.
- Torka noga. Om frysskålen inte torkas innan den ställs i frysen kan det bildas en tunn yta av is som hindrar att paddeln kan röra sig.
- Maskindiska inte din glassmaskin.
- Det är praktiskt att förvara frysskålen i en plastpåse i frysen så att den alltid är klar för användning.

receptförslag

Här ges några recept som du kan använda för att lära känna din glassmaskin.

vaniljglass

$\frac{1}{2}$ l standardmjölk

1 dl matlagingsgrädde

1 tsk vaniljessens

3 äggulor

150 g socker

- 1 Blanda grädde, mjölk och vaniljessens i en kastrull och låt komma upp till kokpunkten. Ställ gräddmjölken åt sidan för att kallna något.
- 2 Vispa under tiden äggulor och socker i en stor skål till en tjock och ljus massa.
- 3 Rör hela tiden och häll gräddmjölken över äggblandningen. Se till att sockret är helt upplöst.
- 4 Häll tillbaka blandningen i kastrullen och fortsätt att röra i den över mycket låg värme tills blandningen är så tjock att den täcker baksidan av en sked.
- 5 Låt blandningen kallna helt.
- 6 Häll blandningen i glassmaskinen och blanda tills den är fast (ca 30 min).

variationer:

chokladglass - Ersätt grädden med 100 g mörk choklad som har smälts i en skål över kokande vatten.

nötter - tillsätt 100 g hackade nötter till glassblandningen alldeles före serveringen.

jordgubbsglass

400 g mogna jordgubbar

2 dl vispgrädde

75 g socker

s aften av en halv citron



- 1 Puréa jordgubbarna.
- 2 Blanda ner socker, grädde och citronsaft i purén.
- 3 Ställ blandningen i kylskåp för att kallna.
- 4 När blandningen är kall hälls den i glassmaskinen och blandas tills den är fast.

variationer:

Vilka andra bär som helst kan användas. Sockermängden beror på bärtyper, så kom ihåg att smaka av före infrysningen.

OBS: Tiden blandningen tar att frysa beror på:

- blandningens mängd och sammansättning. Om alkohol tillsätts försvåras frysningen.
- blandningens ursprungliga temperatur
- rumstemperaturen

service och kundtjänst

- Om sladden är skadad måste den av säkerhetsskäl bytas ut av KENWOOD eller av en auktoriserad KENWOOD-reparatör.

Om du behöver hjälp med:

- att använda apparaten eller
 - service eller reparationer
- Kontakta återförsäljaren där du köpte apparaten.
- Konstruerad och utvecklad av Kenwood i Storbritannien.
 - Tillverkad i Kina.

VIKTIG INFORMATION FÖR KORREKT BORTSKAFFNING AV PRODUKTEN I ÖVERENSSTÄMMELSE MED EU- DIREKTIV 2002/96/EG.

När produktens livslängd är över får den inte slängas i hushållssoporna. Den kan överlämnas till lokala myndigheters avfallssorteringscentraler eller till en återförsäljare som ger denna service.

När du avfallshanterar en hushållsmaskin på rätt sätt undviker du de negativa konsekvenser för miljön och hälsan som kan uppkomma vid felaktig avfallshandling. Du möjliggör även återvinning av materialen vilket innebär en betydande besparing av energi och tillgångar.

Brett ut framsiden med illustrasjoner

Bruk iskremmaskinen til å lage iskrem og sorbetis med forskjellige smaker.

før du bruker Kenwood-tilleggsutstyret

- Les nøye gjennom denne bruksanvisningen og ta vare på den slik at du kan slå opp i den senere.
- Fjern all emballasje.

sikkerhetshensyn

- Ta støpselet ut av kontakten før du setter på eller tar av deler og før rengjøring.
 - Aldri plasser fingre eller utstyr i åpningen.
 - Ikke ta på deler som er i bevegelse.
 - Sørg for at alt som skal brukes er helt rent før du begynner å lage is.
 - Ikke frys is som har tinet, enten den er halvtinet eller har tinet helt.
 - Fløteis eller fruktis som er laget av ukokte råvarer bør spises innen en uke. Is smaker best når den er nylaget - den bør derfor ikke lages for lang tid i forveien.
 - Spedbarn, småbarn, gravide og eldre mennesker bør ikke spise fløteis eller fruktis som inneholder rå egg.
 - Hvis det lekker ut væske fra ismaskinen, må den ikke brukes. Væsken som brukes i fryseprosessen er ikke giftig.
 - Beskytt hendene for å unngå hudskader når du håndterer ismaskinen, spesielt når du tar den ut av fryseren.
- Se i instruksjonsboken for hovedkjøkkenmaskinen for ekstra sikkerhetsvarsler.
- Dette apparatet er i samsvar med EU-direktiv 2004/108/EU om elektromagnetisk kompatibilitet og EU-bestemmelse nr. 1935/2004 fra 27/10/2004 om materialer som skal brukes i kontakt med mat.

før du tar iskremmaskinen i bruk for første gang

- 1 Vask delene, se under "rengjøring".
- 2 Sett frysebøtten i fryseskapet/fryseren 1 døgn i forveien. Legg røreskovlen og lokket i kjøleskapet.
- 3 Lag fløteis- eller fruktisblandingen (til serbettis) og la den stå kaldt, i kjøleskapet om nødvendig.

deler

- ① lokk og Påfyllingssjakt
- ② røreskowl
- ③ frysebøtte
- ④ blandebolle

bruke ismaskin

- 1 Lås miksebollen på maskinen.
 - 2 Sett i frysebøtten direkte fra fryseskapet/fryseren og sett så på røreskovlen.
 - 3 Legg på lokket.
 - 4 Senk miksehodet idet du setter metallpinnen inn i plasthullet ①. Hvis miksehodet ikke lukker seg, løft det, og slå så bryteren på og av for å få metallpinnen på plass igjen.
 - 5 Slå på strømmen og la motoren gå på laveste hastighet.
- FOR AT IKKE BLANDINGEN ØYEBLIKKELIG SKAL FRYSE TIL IS I PÅ INNSIDEN AV BOLLEN, MÅ MASKINEN SLÅS PÅ **FØR** ISKREMEN ELLER SAFTBLANDINGEN HAS I.
- 6 Bruk påfyllingssjakten til å helle is- eller fruktisblandingen i ismaskinen.
 - 7 Isen er klar til å serveres etter ca. en halvtime. Slå av mixeren.
 - 8 Hvis isen ikke skal serveres med en gang, ha den over i en egnet beholder og oppbevar den i fryseren/frysesskapet til du har bruk for den.

anmerkninger

Av hensyn til sikkerheten og for å få et vellykket resultat, bør du følge disse reglene:

- 1 24 timer før bruk bør frysebøtten settes i fryseskap/fryser som har en temperatur på, eller lavere enn, 18 kuldegrader ($\div 18^{\circ}\text{C}$).
- 2 Slå ikke av mixeren før isen er ferdig.
- 3 Hvis blandingen fremdeles ikke har riktig konsistens etter 45 minutter, slå av mikseren, ta isblandingen ut med skje og ha den over i en egnet beholder som settes i fryseren til blandingen har fått ønsket konsistens.
- 4 Bruk ikke metallredskap til å ta isblandingen ut av frysebøtten.
- 5 Du kan lage inntil 1 liter is av gangen.

rengjøring

- Slå alltid av og koble fra før du fjerner tilleggsutstyret fra kjøkkenmaskinen.
- Vent med å gjøre frysebøtten ren til den har nådd værelsestemperatur. Alle deler av iskremmaskinen kan vaskes i varmt såpevann.
- Tørk delene omhyggelig før de settes tilbake i fryseren - det kan ellers danne seg et tynt lag is som hindrer røreskovlen i å røre.
- Det anbefales ikke å vaske iskremmaskinen i oppvaskmaskinen.
- Det kan være lurt å oppbevare frysebøtten i en plastpose i fryseren så den alltid er klar til bruk.

oppskrifter

Nedenfor er noen forslag til oppskrifter slik at du kan gjøre deg kjent med ismaskinen.

vaniljeis

500 ml helmelk
125 ml kaffebløte
5 ml / 1 ts vaniljeessens
3 eggeplommer
150 gfarin

- 1 Bland bløte, melk og vaniljeessens i et kokekar og la det bli såpass varmt at det nesten koker. La blandingen stå til den er litt avkjølt.
- 2 I mellomtiden rører du eggeplommene og sukkeret i en stor bolle til blandingen er tykk og hvitaktig.
- 3 Rør hele tiden mens du heller blandingen av melk og bløte i bollen med rørte eggeplommer og sukker. Sjekk at sukkeret er blitt helt oppløst.
- 4 Hell blandingen i kokekaret igjen. Rør stadig over meget svak varme til blandingen fester seg til undersiden av en skje.
- 5 La blandingen bli helt kald.
- 6 Blandingens helles deretter i ismaskinen og røres til den er blitt stiv (ca. 30 minutter).

variasjoner:

sjokolade - i stedet for bløte kan du bruke 100 g ren sjokolade som du har smeltet i vannbad.

nøtter – tilsett 100 g hakkede nøtter i iskremblandingen like før servering.

jordbæris

400 g modne jordbær
200 ml ekstra tykk fløte
75 g farin
saft av ½ sitron



- 1 Lag jordbærpuré.
- 2 Bland sukker, fløte og sitronsaft i jordbærpuréen.
- 3 La blandingen stå i kjøleskapet til den er kald.
- 4 Når blandingen er helt kald, helles den i ismaskinen og røres til den er stiv.

variasjoner:

Du kan bruke annen bærfrukt i stedet for jordbær. Hvor søt blandingen blir, avhenger av bærsorten. Husk å smake på blandingen for å se om den er søt nok før du fryser den.

merk: Hvor lang tid det tar å fryse blandingen, kommer an på følgende:

- mengden av blandingen og dens sammensetning. Hvis du tilsetter alkohol, blir blandingen vanskeligere å fryse
- blandingens opprinnelige temperatur
- værelsestemperaturen

service og kundetjeneste

- Dersom ledningen er skadet må den av sikkerhetsmessige grunner erstattes av KENWOOD eller en autorisert KENWOOD-reparatør.

Hvis du trenger hjelp med å:

- bruke apparatet eller
 - service eller reparasjoner
- kontakt forhandleren der du kjøpte apparatet.
- Designet og utviklet av Kenwood i Storbritannia.
 - Laget i Kina.

VIKTIG INFORMASJON FOR KORREKT AVHENDING AV PRODUKTET I SAMSVAR MED EU-DIREKTIV 2002/96/EC.

På slutten av levetiden må ikke produktet kastes som vanlig avfall. Det må tas med til et lokalt kildesorteringssted eller til en forhandler som tilbyr tjenesten. Ved å avhende husholdningsapparater separat unngås mulige negative konsekvenser for miljø og helse som oppstår som en følge av feil avhending, og gjør at de forskjellige materialene kan gjenvinnes. Dermed blir det betydelige besparelser på energi og ressurser. Som en påminnelse om behovet for å kaste husholdningsapparater separat, er produktet merket med en søppelkasse med kryss over.

Taita etusivu auki HB150 sauvasekoittimen kuvien esiinsaamiseksi

Voit valmistaa jäätelökoneen avulla erilaisia jäätelöitä ja sorbetteja.

ennen Kenwood-lisälaitteen käyttämistä

- Lue nämä ohjeet huolella ja säilytä ne myöhempiä tarvetta varten.
- Poista laite pakkauksesta.

turvallisuus

- Irrota koneen pistotulppa pistorasiasta ennen osien asentamista, irrottamista tai puhdistusta.
 - Älä työnnä sormiasi tai työvälineitä syöttöputkeen.
 - Älä koske liikkuviin osiin.
 - Varmista aina, että kaikki jäätelönvalmistusvälineet ovat ehdottoman puhtaita, ennen kuin alat käyttää niitä.
 - Älä koskaan pakasta uudestaan jäätelöä, joka on sulanut osittain tai kokonaan.
 - Jäätelö, jonka valmistukseen on käytetty kypsentämättömiä aineksia, säilyy tuoreena viikon ajan. Älä säilytä jäätelöä tätä kauemmin. Jäätelö maistuu parhaalta, kun se on vastavalmistettua. Älä tästä syystä valmista jäätelöä liian aikaisin etukäteen.
 - Jäätelöä tai sorbettia ei saa tarjota pienille lapsille, raskaana oleville naisille tai vanhuksille, jos siihen on lisätty raakaa kananmunaa.
 - Lopeta jäätelönvalmistimen käyttö, jos siitä vuotaa jäädytysnestettä. Jäätelönvalmistimessa käytetty jäädytysneste on myrkytöntä.
 - Suojaa kätesi kylmältä, kun otat jäätelönvalmistimen pakastimesta.
- Yleiskoneen käyttöohjeessa on lisätietoja turvallisuudesta.

- Tämä laite täyttää sähkömagneettista yhteensopivuutta koskevan EU-direktiivin 2004/108/EU ja 27.10.2004 annetun elintarvikkeiden kanssa kosketuksiin joutuvia materiaaleja säätelevän EU-määräyksen 1935/2004 vaatimukset.

ennen ensimmäistä käyttökertaa

- 1 Pese osat: katso kohta 'puhdistus'.
- 2 Pane jäädytyskulho pakastimeen 24 tuntia ennen jäätelön valmistusta. Pane sekoitin ja kansi jääkaappiin.
- 3 Sekoita jäätelöseos valmiiksi (katso valmistusohjeita). Anna seoksen tarvittaessa jäähtyä jääkaapissa.

selitykset

- ① kansi ja Suppilo
- ② sekoitin
- ③ jäädytyskulho
- ④ sekoituskulho

jäätelönvalmistimen käyttö

- 1 Lukitse muovinen sekoituskulho koneeseen.
 - 2 Lisää jäädytyskulho suoraan pakastimesta ja aseta sekoitin paikalleen.
 - 3 Laita kansi päälle.
 - 4 Laske vatkainpää alas ja työnnä samalla metallinen tappi muoviseen reikään ❶. Jos vatkainpää ei sulkeudu, nosta se ylös, kytke laite päälle ja pois päältä ja aseta metallinen tappi uudelleen.
 - 5 Kytke kone miniminopeudelle.
- LAITE ON KYTKETTÄVÄ TOIMINTAAN **ENNEN** KUIN KERMAJÄÄTELÖ- TAI MEHUJÄÄTELÖSEOS LISÄTÄÄN SIIHEN, JOTTA VÄLTETTÄISIIN SEOKSEN JÄÄTYMINEN VÄLITTÖMÄSTI ASTIAN REUNOIHIN.

- 6 Kaada jäätelöseos suppilon kautta jäätelönvalmistimeen.
- 7 Jäätelö on valmista noin puolen tunnin kuluttua. Kytke kone silloin pois toiminnasta.
- 8 Jos et tarjoa jäätelöä heti, siirrä seos sopivaan astiaan ja säilytä pakastimessa.

huomioitavaa

Noudata myös seuraavia ohjeita. Näin varmistat jäätelönvalmistimen turvallisen ja tehokkaan toiminnan.

- 1 Pane jäädytyskulho 24 tuntia ennen käyttöä pakastimeen, jonka lämpötila on -18°C tai kylmempi.
- 2 Älä pysäytä sekoitinta ennen kuin jäätelö on valmista.
- 3 Jos jäätelöseos ei ole hyytynyt riittävästi 45 minuutin kuluessa, kytke sekoitin pois toiminnasta ja siirrä jäätelöseos toiseen astiaan ja pane se pakastimeen. Jätä jäätelöseos pakastimeen, kunnes se on pakastunut sopivaksi.
- 4 Älä käytä metallista valmistettuja välineitä jäätelöseoksen siirtämiseen pois jäädytyskulhosta.
- 5 Voit valmistaa enintään 1 litran jäätelöä kerrallaan.

puhdistus

- Sammuta virta ja irrota pistoke pistorasiasta aina ennen laitteen irrottamista yleiskoneesta.
- Jäädytyskulhon tulee olla huoneenlämpöinen ennen puhdistusta. Kaikki jäätelökoneen osat voidaan pestä kuumassa astianpesuaineliuoksessa.
- Kuivaa osat huolella. Jos jäädytyskulho ei ole kuiva ja se laitetaan pakastimeen, kulhoon saattaa muodostua jääkerros, joka estää sekoittimen liikkumisen.
- Jäätelökoneetta ei saa pestä astianpesukoneessa.
- Säilytä jäädytyskulhoa muovipussin sisällä pakastimessa. Näin se on aina valmis käyttöön.

jäätelön valmistusohjeita vaniljajäätelö

- 5 dl kulutusmaitoa
- 1,25 dl kevytkermää
- 1 tl vanilliinisokeria tai -esanssia
- 3 munankeltuaista
- 150 g sokeria

- 1 Sekoita maito, kerma ja vaniljaesanssi kattilassa. Kuumenna lähes kiehumispisteeseen. Nosta pois keittolevyltä ja anna jäähtyä hiukan.
- 2 Vatkaa munankeltuaiset, sokeri ja vanilliinisokeri kuohkeaksi isossa kulhossa.
- 3 Lisää maitokermaseos vatattuun munasokerivaahtoon koko ajan sekoittaen. Varmista, että sokeri on liuonnut kokonaisuudessaan.
- 4 Kaada seos takaisin kattilaan ja kuumenna erittäin pienellä lämmöllä koko ajan sekoittaen siihen saakka, kunnes seos sakenee ja muodostaa kalvon seokseen kastetun lusikan selkään.
- 5 Anna seoksen jäähtyä täysin.
- 6 Kaada seos jäätelönvalmistimeen ja anna sen vatkaautua sekoittimessa, kunnes jäätelö on hyytynyt sopivaksi (noin 30 minuuttia).

muunnelmia

suklaajäätelö: Käytä kerman sijaan 100 g sulatettua taloussuklaata. Sulata suklaa kiehuvan vesikattilan päälle asetetussa astiassa.

pähkinä - lisää jäätelöseokseen 100 g pähkinärouhetta juuri ennen tarjoilua.

mansikkajäätelö

400 g kypsää mansikoita
2 dl paksua kermaa
75 g sokeria
½ sitruunan mehu



- 1 Soseuta mansikat.
- 2 Sekoita sokeri, kerma ja sitruunamehu mansikkasoseeseen.
- 3 Jäähdytä seos jääkaapissa.
- 4 Kun seos on jäähtynyt, kaada se jäätelönvalmistimeen. Anna sen vatkaautua sekoittimessa, kunnes jäätelö on sopivaa.

muunnelmia

Voit käyttää mansikoiden sijaan mitä tahansa marjoja tai pehmeitä hedelmiä. Jotkin hedelmäläadut ja marjat vaativat sokeria enemmän kuin toiset. Tarkista seoksen makeus ennen jäädytystä.

huomioitavaa

Seoksen jäädytysaika riippuu:

- Seoksen määrästä ja koostumuksesta. Seos ei jäädy, jos lisää siihen alkoholia.
- Seoksen alkulämpötilasta.
- Huoneen lämpötilasta.

huolto ja asiakaspalvelu

- Jos virtajohto vaurioituu, se on turvallisuussyistä vaihdettava. Vaihtotyön saa tehdä KENWOOD tai KENWOODIN valtuuttama huoltoliike.

Jos tarvitset apua

- laitteen käyttämisessä tai
- laitteen huolto- tai korjaustöissä, ota yhteys laitteen ostopaikkaan.
- Kenwood on suunnitellut ja muotoillut Iso-Britanniassa.
- Valmistettu Kiinassa.

TÄRKEITÄ OHJEITA TUOTTEEN HÄVITTÄMISEEN EUROOPAN UNIONIN DIREKTIIVIN 2002/96 MUKAISESTI.

Tuotetta ei saa hävittää yhdessä tavallisten kotitalousjätteiden kanssa sen lopullisen käytöstä poiston yhteydessä.

Vie se paikallisten viranomaisten hyväksymään kierrätyskeskukseen tai anna se jälleenmyyjän hävitettäväksi, mikäli kyseinen palvelu kuuluu jälleenmyyjän toimialaan. Suojelet luontoa ja välttää virheellisen tai väärän romutuksen aiheuttamilta terveysriskeiltä, mikäli hävität kodinkoneen erillään muista jätteistä. Näin myös kodinkoneen sisältämät kierrätettävät materiaalit voidaan kerätä talteen, jolloin säästät energiaa ja luonnonvaroja.

Tuotteessa on ristillä peitetty roskasäiliön merkki, jonka tarkoituksena on muistuttaa että kodinkoneet on hävitettävä erikseen muista kotitalousjätteistä.

Ön kapağı açınız ve açıklayıcı resimlere bakınız

Farklı lezzetlerde dondurma ve sorbe yapmak için dondurma yapıcıyı kullanın.

Kenwood ilave ünitenizi kullanmadan önce

- Bu talimatları dikkatle okuyun ve gelecekteki kullanımlar için saklayın.
- Tüm ambalaj malzemelerini çıkartın.

güvenlik önlemleri

- Aygıtın ek parçalarını takmadan ya da çıkarmadan ve temizlemeden önce ya da kullandıktan sonra aygıtın fişini prizden çekiniz.
- Parmaklarınızı veya aletleri besleme oluğu içine asla sokmayın.
- Hareketli parçalara dokunmayın.
- Dondurma ya da sorbet yapmaya başlamadan önce, tüm kap ve malzemelerin temiz olmasına dikkat ediniz.
- Tamamen ya da bir bölümü çözülmüş olan dondurmayı hiçbir zaman tekrar dondurmuyunuz.
- İçerisinde ham yiyecek maddeleri bulunan dondurma ya da sorbet bir hafta içerisinde tüketilmelidir. Dondurma taze iken daha lezzetlidir. Bu nedenle gereğinden çok hazırlamayınız.
- Dondurma ya da meyveli dondurmaların içeriği çiğ olabilir. Bu yüzden bu tür dondurmaları küçük çocuklar, gebe kadınlar ve yaşlılar yememelidir.
- Dondurma Makinesi'nden sızması durumunda, dondurucu eriyiği kullanmayınız. Kullanılan dondurucu eriyik içerisinde zararlı maddeler yoktur.
- Dondurma Makinesi'ni kullanırken, özellikle dondurucudan ilk kez çıkarırken, buzun ellerinizi yakmasını önlemek için ellerinizi korumaya dikkat ediniz.

Diğer güvenlik uyarılarını için ana mutfak robotunuzun talimat kitapçığına başvurun.

- Bu cihaz Elektro Manyetik Uyumluluk ile ilgili EC direktifi 2004/108/EC ve gıda ile temas eden malzemeler hakkındaki EC yönetmeliği no. 1935/2004 - 27/10/2004 ile uyumludur.

ilk kullanımdan önce

- 1 Aygıtın tüm parçalarını yıkayınız. Bu konuda 'temizlik' bölümüne bakınız.
- 2 Yirmi dört saat önceden dondurma kabını dondurucu içerisine koyunuz. Karıştırıcı kanadı ve kapağı buzdolabına koyunuz.
- 3 Dondurma ya da sorbet karışımını hazırlayınız (verilen tariflere bakınız). Gerekirse karışımı buzdolabında soğumaya bırakınız.

parçalar

- ① kapak ve oluk
- ② karıştırıcı kanat
- ③ dondurma çanağı
- ④ karıştırma çanağı

dondurma makinenizin kullanılması

- 1 Plastik karıştırma çanağını aygıtı takınız.
- 2 Buzdolabından soğutulmuş çanağı alınız ve çarka konumlayarak takınız.
- 3 Kapağı üstüne kapatınız.
- 4 Resimde gösterildiği gibi madeni mili plastik deliğe ① sokmak için karıştırıcının kafasını aşağı çekiniz. Karıştırıcının kafası yerine oturmuştaysa, madeni mili yerin konumlandırmak için açıp kapayınız.
- 5 Aygıtı en az hızda çalıştırınız.

- KARIŞIMIN ÇANAĞTA DONMAMASI İÇİN DONDURMA YA DA ŞERBET İÇERİKLERİNİ KOYMADAN ÖNCE CİHAZI DURDURUNUZ.

- 6 Dondurma ya da sorbet karışımını oluktan aşağıya, Dondurma Makinesi'nin içerisine dökünüz.
- 7 Yaklaşık yarım saat sonra dondurmanız hazır olacaktır. Karıştırıcıyı durdurunuz.
- 8 Eğer hazırlanan dondurma ya da sorbet hemen tüketilmeyecekse, karışımı uygun bir kap içerisine kaşıkla boşaltınız ve tüketime kadar dondurucuda tutunuz.

notlar

Dondurma Makinesi'nin başarılı ve güvenceli olarak kullanılması için, aşağıda verilen talimatlara uyulması gerekir.

- 1 Dondurma Çanağı -18°C ya da daha düşük soğukluktaki bir dondurucu içerisine, kullanımdan yirmi dört saat önce konulmalıdır.
- 2 Dondurma ya da sorbet hazır duruma gelinceye kadar karıştırıcıyı durdurmayınız.
- 3 Eğer, kırk beş dakika sonra karışım istenilen kıvama gelmediyse, karıştırıcıyı durdurunuz ve dondurma ya da sorbet'i bir kaşıkla uygun bir kap içerisine boşaltınız ve istenilen kıvama gelinceye kadar dondurucuda bekletiniz.
- 4 Dondurma çanağı'ndan karışımları almak için metal mutfak aletleri kullanmayınız.
- 5 Her bir işlemde yaklaşık 1 litre'ye (2 pint) kadar dondurma hazırlanabilir.

temizlenmesi

- İlave üniteleri mutfak robotundan çıkarmadan önce robotu daima kapatın ve fişini çekin.

- Temizlemeye başlamadan önce soğutulmuş çanağın oda ısısına gelmesine dikkat ediniz. Dondurma makinesinin tüm parçaları sıcak sabunlu suyla yıkanabilir.
- Yıkadıktan sonra tamamen durulayınız. Soğutma çanağını buzdolabında koymadan önce tamamen durulamazsanız, durulanmayan sular buzlanır ve çarkın dönmesine engel olur.
- Dondurma makinesini buzdolabında yıkamayınız.
- İstenilen her an kullanıma hazır olması için, dondurucu çanak bir plastik torba içerisinde dondurucuda muhafaza edilebilir.

dondurma tarifleri

Aşağıda Dondurma Makinenizi daha iyi tanıyabilmeniz için birkaç dondurma tarifi verilmiştir.

vanilyalı dondurma

500 ml/1 pt tam yağlı süt
125 ml/½ pt yarım yağlı krema
5 ml/1 çay kaşığı vanilya özü
3 yumurta sarısı
150 gr/6 oz toz şeker

- 1 Vanilyayı, kremayı ve sütü bir tencere içerisinde karıştırınız ve kaynayınca ateşten alarak hafifçe soğuyuncaya kadar bekletiniz.
- 2 Bu arada, büyükçe bir çanak içerisinde yumurta sarılarını ve şeker, şeker tamamen eriyinceye ve karışım beyazlaşınca kadar çırpınız.
- 3 Sürekli karıştırarak süt/krema karışımını çırpılmış yumurta şeker karışımına katınız. Şekerin tamamen erimiş olmasına dikkat ediniz.
- 4 Karışımı tekrar tencereye boşaltınız ve çok hafif ateşte karışım kaşığa yapışacak duruma gelinceye kadar karıştırınız.
- 5 Karışımı tamamen soğuyuncaya kadar bekletiniz.
- 6 Soğuyan karışımı Dondurma Makinesine boşaltınız ve katılaşınca kadar karıştırınız (yaklaşık 30 dakika).

değişik dondurma çeşitleri:

çikolatalı - krema yerine, kaynayan su üzerindeki bir kap içerisinde eritilmiş 100 gr sade çikolata kullanınız.

kuru yemiş – dondurmaya yemeye başlamadan önce üzerine 100gr kıyılmış kuru yemiş koyunuz.

çilekli dondurma

400 gr (1lb) olgun çilek
200 ml (8 fl. oz) tam yağlı krema
75 gr (3 oz) toz şeker
½ limon suyu

- 1 Çilekleri ezerek püre haline getiriniz.
- 2 Şekeri, kremayı ve limon suyunu püreye katınız.
- 3 Karışımı buzdolabında soğutunuz.
- 4 Karışım soğuyunca Dondurma Makinesi'ne boşaltarak katılaşınca kadar karıştırınız.

değişik meyveli dondurma çeşitleri:

Çilek yerine herhangi başka bir yumuşak meyve kullanılabilir. Karışımın tadı, kullanılan meyvenin tadına bağlı olacağından, karışımı dondurmadan önce tadını kontrol ediniz.

not: Karışımın donması için gerekli süre, aşağıda belirtilenlere bağlıdır:

- karışımın kıvamı ve miktarı. Karışma katılan alkol karışımın donmasını engelleyecektir.
- karışımın özgül ısısı
- odanın sıcaklığı

servis ve müşteri hizmetleri

- Kablo hasar görürse, güvenlik nedeniyle, KENWOOD ya da yetkili bir KENWOOD tamircisi tarafından değiştirilmelidir.

Aşağıdakilerle ilgili yardıma ihtiyacınız olursa:

- cihazınızın kullanımı veya
- servis veya tamir
- Cihazınızı satın aldığınız yerle bağlantı kurun.
- Kenwood tarafından İngiltere'de dizayn edilmiş ve geliştirilmiştir.
- Çin'de üretilmiştir.



**ÜRÜNÜN AT DİREKTİFİ 2002/96/AT
İLE UYUMLU OLARAK DOĞRU
ŞEKİLDE BERTARAF EDİLMESİ
İÇİN ÖNEMLİ BİLGİ.**

Kullanım ömrünün sonunda ürün evsel atıklarla birlikte atılmamalıdır. Ürün yerel yetkililerce belirlenmiş atık toplama merkezine veya bu hizmeti sağlayan bir satıcıya götürülmelidir. Ev aletlerinin ayrı bir şekilde atılması çevre üzerindeki olası negatif etkileri azaltır ve aynı zamanda mümkün olan malzemelerin geri dönüşümünü sağlayarak önemli enerji ve kaynak tasarrufu sağlar. Ev aletlerinin ayrı olarak atılması gerekliliğini hatırlatmak amacıyla üzeri çarpı ile işaretlenmiş çöp kutusu resmi kullanılmıştır.

Nezapomeňte si prosím rozevřít titulní stránku s vyobrazením

Strojek na výrobu zmrzliny můžete použít k přípravě zmrzliny a šerbetů různých příchutí.

před používání tohoto adaptéru Kenwood

- Přečtěte si pečlivě pokyny v této příručce a uschovejte ji pro budoucí použití.
- Odstraňte veškeré obaly.

bezpečnost

- Před montáží či demontáží a před čištěním spotřebiče odpojte od elektrického napájení.
- Do násypky nikdy nevkládejte prsty ani kuchyňské náčiní.
- Nedotýkejte se pohyblivých částí.
- Před výrobou zmrzliny nebo mraženého šerbetu zkontrolujte, zda jsou všechny součásti příslušenství naprosto čisté.
- Zmrzlina, která je zčásti nebo zcela rozpuštěná, se již nesmí znovu mrazit.
- Zmrzlina nebo mražený šerbet, při jejichž výrobě bylo užito syrových příměsí, musí být zkonsumovány do sedmi dnů. Pamatujte na to, že zmrzlina je nejchutnější, když je čerstvá, takže ji nedělejte příliš dopředu.
- Zmrzlinu nebo šerbet obsahující syrová vejce nepodávejte malým dětem, těhotným ženám nebo velmi starým osobám.
- V případě, že ze strojeku na zmrzlinu začne unikat mrazicí směs, přestaňte ho okamžitě používat. Mrazicí směs užitá v tomto strojeku není toxická.
- Při manipulaci se strojekem na zmrzlinu - zejména krátce po vyndání z mrazničky - je zapotřebí chránit si ruce, neboť hrozí nebezpečí spáleniny mrazem.

Další bezpečnostní varování viz návod na používání hlavního kuchyňského spotřebiče.

- Tento spotřebič splňuje směrnici EC 2004/108/EC o elektromagnetické kompatibilitě a směrnici EC č. 1935/2004 ze dne 27/10/2004 o materiálech určených pro kontakt s potravinami.

před prvním použitím

- 1 Omyjte jednotlivé díly L viz "čištění".
- 2 Mrazicí mísu dejte 24-hodin před použitím do mrazničky. Lopatku a kryt dejte zároveň do lednice.
- 3 Připravte směs na zmrzlinu nebo mražený šerbet (viz. přiložené recepty). V případě potřeby nechte směs vychladnout v lednici.

popis

- ① kryt & Násypka
- ② míchací lopatka
- ③ mrazicí mísa
- ④ mixovací mísa

postup použití strojeku na zmrzlinu

- 1 Do spotřebiče vložte umělohmotnou mísicí nádobku a upevněte ji.
- 2 Přidejte mrazicí miskou přímo z mrazáku a potom do ní umístěte otáčivou lopatku.
- 3 Nádobku s mrazicí miskou přikryjte umělohmotným krytem.
- 4 Sklopte mixovací hlavu tak, aby kovový kolík hlavy pronikl do otvoru umělohmotného krytu ❶. Jestliže mixovací hlava nedosedne, zdvihněte ji a zapnutím s následným vypnutím spotřebiče změňte polohu kovového kolíku.
- 5 Zapněte spotřebič na minimální rychlost.

STROJEK MUSÍ BĚŽETPŘEDTÍM NEŽ DO NĚJ VLEJETE ZMRZLINOVONEBO ŠERBETOVOU SMĚS. JEDINĚ TAK ZABRÁNÍTE TOMU, ABY SMĚS OKAMŽITĚ NEPŘIMRZLA KE STĚNÁM NÁDOBY.

- 6 Nálევkou nalejte do strojku na zmrzlinu směs na zmrzlinu nebo mražený šerbet.
- 7 Zmrzlina je připravena k podávání asi po půl hodině míchání, kdy můžete robot vypnout.
- 8 Pokud hotovou zmrzlinu nebo mražený šerbet nehodláte ihned servírovat, přendejte je do vhodné nádoby s víčkem, kterou pak skladujte v mrazničce.

doporučené rady

Aby vám strojek na zmrzlinu dobře a bezpečně sloužil, je potřeba dodržovat následující doporučení:

- 1 Mrazicí mísa se musí dát do mrazničky, v níž teplota dosahuje minimálně -18°C , nejpozději 24 hodin před použitím.
- 2 Zpracovávání směsi se nesmí přerušit, dokud zmrzlina nebo mražený šerbet nejsou hotové.
- 3 V případě, že směs po 45 minutách zpracovávání stále nedosáhla požadované tuhosti, vypněte robot. Zmrzlinu či šerbet lžicí přendejte do vhodné nádoby, kterou pak vložte do mrazničky na tak dlouho, až zmrzlina či šerbet dosáhnou požadované tuhosti.
- 4 Směs se z mrazicí mísy nesmí vyndávat kovovým náčiním.
- 5 Strojek dokáže najednou vyrobit maximálně 1 litr zmrzliny.

čištění

- Před odpojením adaptéru vždy vypněte a odpojte kuchyňský spotřebič od elektrické zásuvky.
- Před čištěním počkejte, dokud mrazicí miska nedosáhne pokojové teploty. Všechny díly výrobce zmrzliny můžete mýt teplou mýdlovou vodou.
- Pečlivě osušte. Nedokonalé osušení mrazicí misky před jejím vložením do mrazáku by způsobilo, že se na ní vytvoří námraza, která by při dalším použití spotřebiče bránila otáčení lopatky.

- K mytí výrobce zmrzliny nepoužívejte myčku nádobí.
- Mytí strojku na zmrzlinu v myčce na nádobí se nedoporučuje. Doporučujeme, abyste mrazicí mísu po umytí a vysušení skladovali v igelitovém pytlíku v mrazničce; tímto způsobem ji budete mít vždy připravenou k použití.

receptář

V následujících řádcích naleznete několik doporučených receptů, které vám pomohou lépe se seznámit s obsluhou strojku na zmrzlinu.

vanilková zmrzlina

500 ml plnotučného mléka
125 ml smetany
5 ml vanilkové tresti
3 žloutky
150 g cukru prášek

- 1 Do hrnce dáme smetanu, mléko a vanilkovou třešť a za stálého míchání přivedeme téměř do varu. Odstavíme a necháme mírně vychladnout.
- 2 Mezitím ve velké míse utřeme žloutky s cukrem, až je směs tuhá a světlá.
- 3 Za stálého míchání nalejeme teplou směs mléka a smetany na rozetřené žloutky s cukrem. Dbáme na to, aby byl cukr ve směsi zcela rozpuštěn.
- 4 Směs přelejeme opět do hrnce a na velmi mírném plameni za stálého míchání zahříváme, až začne tuhnout na vařečce.
- 5 Směs pak necháme vychladnout.
- 6 Řádně vychladlou směs nalejeme do strojku na zmrzlinu a mícháme do tuha (cca 30 minut).

obměny:

čokoládová - místo smetany dáme do směsi 100 g hořké čokolády, kterou rozpustíme v hrnečku vloženém do lázně horké vody.

ořechy – do zmrzliny přidejte 100 g/4 unce nasekaných ořechů bezprostředně před jejím podáváním.

- Zkonstruováno a vyvinuto společností Kenwood ve Velké Británii.
- Vyrobeno v Číně.

jahodová zmrzlina

400 g zralých jahod
200 ml smetany na šlehání
75 g cukru písek
šťáva z půlky citronu



- 1 Jahody rozmixujeme.
- 2 Do rozmixovaných jahod vmícháme cukr, smetanu a citronovou šťávu.
- 3 Směs dáme vychladit do lednice.
- 4 Studenou směs nalejeme do strojeku na zmrzlinu a mícháme až ztuhne.

obměny:

Místo jahod můžeme použít jakékoliv jiné měkké ovoce. Sladkost směsi závisí na použitém ovoci; to znamená, že směs musíme ochutnat a podle potřeby případně před mražením dosladit.

Důležité upozornění: Doba, kterou směs trvá než se změní ve zmrzlinu, závisí na:

- množství a složení směsi; alkohol přidaný do směsi brzdí proces mražení;
- teplotě směsi při jejím nalití do strojeku;
- na okolní teplotě.

servis a údržba

- Je-li napájecí kabel poškozen, musí jej z bezpečnostních důvodů vyměnit KENWOOD nebo autorizovaný servisní technik KENWOOD.

Pokud potřebujete pomoc:

- s obsluhou a údržbou příslušenství nebo
- servisem či opravou, obraťte se na prodejnu, v níž jste přístroj zakoupili.

INFORMACE PRO SPRÁVNÉM SEŠROTOVÁNÍ VÝROBKU VE SMYSLU EVROPSKÉ SMĚRNICE 2002/96

Po ukončení doby své životnosti nesmí být výrobek odklizen společně s domácím odpadem. Je třeba zabezpečit jeho odevzdání na specializovaná místa sběru tříděného odpadu, zřizovaná městskou správou anebo prodejcem, který zabezpečuje tuto službu. Oddělené sešrotování elektrospotřebičů je zárukou prevence negativních vlivů na životní prostředí a na zdraví, které způsobuje nevhodné nakládání, umožňuje recyklaci jednotlivých materiálů, a tím i významnou úsporu energií a surovin. Pro účely zdůraznění povinnosti tříděného sběru odpadu elektrospotřebičů je na výrobku zaškrtnutý příslušný symbol pro sběr tříděného odpadu.

A használati utasítás olvasása közben hajtsa ki az első oldalt, hogy az illusztrációk is láthatók legyenek.

A fagylaltkészítőt különböző ízesítésű fagylalt és sörbet készítésére használja.

a Kenwood eszköz használata előtt

- Alaposan olvassa át ezeket az utasításokat és őrizze meg későbbi felhasználásra!
- Távolítsa el a teljes csomagolást!

első a biztonság

- A készülék szét- és összeszerelése, valamint tisztítása előtt a hálózati dugaszt mindig húzza ki a konnektorból.
- Soha ne tegye be az ujjait vagy az eszközöket a tölcserbe
- Ne érjen a mozgó alkatrészekhez!
- A fagylalt vagy sörbet készítése közben mindig nagyon ügyeljen a tisztaságra.
- Részben vagy egészben felolvadt fagylaltot soha ne fagyasszon vissza.
- A nyers hozzávalókat tartalmazó fagylaltot vagy sörbetet az elkészítéstől számított egy héten belül fogyassza el. A fagylalt mindig frissen a legjobb, ezért ne tárolja sokáig.
- Nyers tojással készült fagylaltból és sörbetből kisgyermek, terhes anyák és idős emberek ne fogyasszanak.
- Ne használja a készüléket, ha szivárog a fagyasztó folyadék. (A folyadék azonban nem mérgező.)
- A fagysérülések elkerülése érdekében csak konyhai kesztyűvel vagy konyharuhával nyúljon a hideg készülékhez.

Tartsa be a konyhagépek kezelési utasításában található további biztonsági figyelmeztetéseket!

- Ez a készülék megfelel a 2004/108/EK számú, az elektromágneses zavarvédelemről szóló EK Irányelvnek és a 2004.10.27-ei 1935/2004 számú, élelmiszerekkel érintkezésre szánt anyagokkal kapcsolatos EK jogszabálynak.

az első használat előtt

- 1 Mossa el az alkatrészeket (l. a készülék tisztítása).
- 2 A fagylalt elkészítése előtt 24 órával tegye a fagyasztó edényt a mélyhűtőbe. A fedelet és a keverőlapátot szintén tegye hűtőszekrénybe (de ne a fagyasztó részbe).
- 3 Készítse el a fagylalt- vagy sörbet-keveréket (lásd a Recept javaslatok c. fejezetet), és szükség esetén hűtse be.

abra

- ① fedél a Tölcser
- ② keverőlapát
- ③ fagyasztó edény
- ④ keverőedény

a fagylaltkészíté használata

- 1 Rögzítse a műanyag keverő edényt a robotgépre.
- 2 Csúsztassa bele a mélyhűtőben előzőleg lehűtött fagyasztó edényt. Helyezze a keverő lapátot a fagyasztó edénybe.
- 3 Tegye fel a keverő edény fedelét.
- 4 Hajtsa le a keverőgémet úgy, hogy a gém meghajtó csomakja az edény fedelén kiképzett nyílásba illeszkedjen ❶. Ha az illeszkedés nem tökéletes, hajtsa fel újból a keverőgémet, és egy pillanatra kapcsolja be a gépet, hogy a meghajtó csomak a megfelelő helyzetbe kerüljön.

5 Kapcsolja a robotgépet a legalacsonyabb sebességfokozatra.

● **ELŐSZÖR MINDIG KAPCSOLJA BE A KÉSZÜLÉKET, ÉS CSAK EZ UTÁN TÖLTSE A FAGYLALT VAGY SÖRBET KEVERÉKET A FAGYASZTÓ EDÉNYBE - ELLENKEZŐ ESETBEN A KEVERÉK AZONNAL RÁFAGY AZ EDÉNY BELSŐ FALÁRA.**

6 A tölcseren keresztül töltse a fagylalt- vagy sörbet-keveréket a fagylaltkészítőbe.

7 Kb. 30 perc keverés után kapcsolja ki a fagylaltkészítőt - ekkor a fagylalt már tálalásra kész.

8 Ha az elkészült fagylalt vagy sörbet egy részét nem fogyasztja el azonnal, a megmaradt ételt kanalazza megfelelő tároló edénybe, és tegye a mélyhűtőbe.

megjegyzések

A készülék zavartalan használata érdekében kérjük, tartsa be az alábbi tanácsokat:

1 A fagylalt készítése előtt a fagyasztó edényt tartsa legalább 24 órán át -18 °C-on vagy ennél alacsonyabb hőmérsékleten.

2 Ne kapcsolja ki a keverőt addig, amíg el nem készült a fagylalt.

3 Ha azonban a fagylalt 45 percnyi keverés után sem érte el a kívánt állagot, kapcsolja ki a keverőt, és kanalazza a fagylaltot vagy a sörbetet megfelelő edénybe. Az edényt tegye mélyhűtőbe, és csak akkor vegye ki, amikor elérte a kívánt sűrűséget.

4 A fagyasztó edényből mindig műanyag kanállal vegye ki a fagylaltot. Ne használjon fém eszközöket.

5 Egy alkalommal max. 1 liter fagylalt készíthető.

tisztítása

● Mindig áramtalanítsa a készüléket, és húzza ki a dugóját, mielőtt az eszközt leszereli a konyhagépről!

● Tisztítás előtt várja meg, amíg a fagyasztó edény szobahőmérsékletre melegszik. Meleg, mosogatószeres vízben mossa el a fagylaltkészítő minden alkatrészét.

● Az alkatrészeket alaposan törölgesse el. Ha a fagyasztó edényt nedvesen teszi a mélyhűtőbe, a felületén kialakuló jégvékony akadályozhatja a keverő lapát forgását.

● A fagylaltkészítő alkatrészeit ne tisztítsa mosogatógépben.

● Javasoljuk, hogy a fagyasztó edényt (megfelelő nylonzacskóba csomagolva) tartsa a mélyhűtőben, mert a készülék így mindig használatra kész.

recept javaslatok

Próbálja ki a fagyaltkészítőt az alábbi receptekkel:

vanília fagyalt

Hozzávalók:

- 500 ml zsírdús tej
- 125 ml tejszín
- 1 kávéskanál vanília esszencia
- 3 tojás sárgája
- 150 g finomított kristálycukor

- 1 Öntsük a tejszínt, a tejet és a vanília esszenciát egy lábosba, melegítsük közel forráspontra, majd hagyjuk kissé lehűlni.
- 2 Közben egy nagyméretű edényben keverjük össze a tojássárgáját a cukorral, és verjük habosra.
- 3 Folyamatos keverés mellett öntsük a tejes keveréket a cukorral kevert tojásra. Ügyeljünk arra, hogy a cukor jól elkeveredjen.
- 4 Öntsük vissza a keveréket a lábosba, és lassú tűzön, folytonos keverés mellett főzzük addig, amíg besűrűsödik.
- 5 Hagyjuk teljesen lehűlni.
- 6 Öntsük a keveréket a fagyaltkészítőbe és keverjük addig, amíg egészen besűrűsödik (kb. 30 perc).

egyéb ízesítési lehetőségek:

csokoládé: a tejszín helyett használjunk 100 g gőz fölött megolvasztott étcsokoládét.

dió - tálalás előtt szórjunk 100 g tört diót a fagyaltalra.

eper fagyalt

hozzávalók:

- 400 g érett eper
- 200 ml tejszín
- 75 g finomított kristálycukor
- fél citrom leve

- 1 Turmixoljuk meg az epret.
- 2 Keverjük hozzá a cukrot, a tejszínt és a citromlevet.
- 3 Tegyük a keveréket hűtőszekrénybe.
- 4 Ha a keverék jól lehült, öntsük a fagyaltkészítőbe és keverjük addig, amíg besűrűsödik.

egyéb ízesítési lehetőségek:

Az eper helyett bármilyen más, puha gyümölcsöt is használhatunk. Savanyú gyümölcsöknél a megadottnál több cukorra lehet szükség, ezért a fagyasztás előtt mindig ellenőrizzük, hogy elég édes-e a keverék.

fontos megjegyzés: A

fagyaltkeverék fagyasztási ideje a következőktől függ:

- a keverék mennyisége és összetétele - alkohol hozzáadása megakadályozhatja a fagyást
- a keverék kezdeti hőmérséklete
- a külső hőmérséklet

szerviz és vevőszolgálat

- Ha a hálózati vezeték sérült, azt biztonsági okokból ki kell cseréltetni a KENWOOD vagy egy, a KENWOOD által jóváhagyott szerviz szakemberével.

Ha segítségre van szüksége:

- a készülék használatával vagy
- a karbantartással és a javítással kapcsolatban,
lépjen kapcsolatba azzal az elárúsítóhellyel, ahol a készüléket vásárolta.
- Tervezte és kifejlesztette a Kenwood az Egyesült Királyságban.
- Készült Kínában.



A TERMÉK MEGFELELŐ MÓDON TÖRTÉNŐ HULLADÉKKEZELÉSÉRE VONATKOZÓ FONTOS TUDNIVALÓK A 2002/96/EC IRÁNYELV ÉRTELMEBEN

A hasznos élettartamának végére érkezett készüléket nem szabad a lakossági hulladékkal együtt kezelni.

A leselejtezett termék az önkormányzatok által kijelölt szelektív hulladékgyűjtőkben (hulladékgyűjtő udvar) vagy az elhasználódott készülékek visszavételét végző kereskedőknél adható le.

Az elektromos háztartási készülékek szelektív gyűjtése és kezelése lehetővé teszi a nem megfelelően végzett hulladékkezelésből adódó, a környezetet és az egészséget veszélyeztető negatív hatások megelőzését és a készülék alkotórészeinek újrahasznosítását, melynek révén jelentős energia-és erőforrás-megtakarítás érhető el.

Az elektromos háztartási készülékek szelektív gyűjtésére és kezelésére vonatkozó kötelezettséget a terméken feltüntetett áthúzott szemétgyűjtő edény (kerekese kuka) jelzés mutatja.

Prosimy rozłożyć ilustracje na pierwszej stronie

Maszynki można używać do przygotowywania różnego rodzaju lodów i sorbetów.

przed użyciem przystawki firmy Kenwood

- Przeczytaj uważnie poniższe instrukcje i zachowaj je na wypadek potrzeby skorzystania z nich przyszłości.
- Usuń opakowanie.

dla własnego bezpieczeństwa

- Wyjmij wtyczkę z gniazdka sieciowego przed zakładaniem lub zdejmowaniem części i przed czyszczeniem.
- Do lejka nie wolno wkładać palców ani przyborów kuchennych.
- Nie dotykaj części w ruchu.
- Przed robieniem lodów zawsze się upewnij, że wszystko jest absolutnie czyste.
- Nigdy nie zamrażaj lodów, które są całkiem lub częściowo rozmrożone.
- Lody śmietankowe lub wodne zawierające składniki surowe należy skonsumentować w przeciągu tygodnia. Lody smakują najlepiej, gdy są świeże, nie należy więc robić za wiele naprzód.
- Lodów śmietankowych lub wodnych zawierających surowe jaja nie należy dawać małym dzieciom, kobietom w ciąży lub osobom starszym.
- Jeśli wygląda na to, że z miski wycieka płyn zamrażający, to należy zaprzestać jej używania. Płyn zamrażający jest nietoksyczny.
- Aby uniknąć odmrożeń, zawsze należy dobrze zabezpieczać ręce przy obchodzeniu się z maszynką do lodów, szczególnie zaraz po wyjęciu jej z mroźni.

Aby uzyskać dodatkowe informacje dotyczące bezpieczeństwa zapoznaj się z instrukcją obsługi.

- Niniejsze urządzenie jest zgodne z dyrektywą 2004/108/WE dotyczącą kompatybilności elektromagnetycznej oraz z rozporządzeniem WE nr 1935/2004 z dnia 24 października 2004 r. dotyczącym materiałów przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

przed użyciem po raz pierwszy

- 1 Umyj wszystkie części - patrz punkt "czyszczenie"
- 2 Na 24 godziny naprzód włożyc miskę zamrażającą do mroźni domowej. Mieszadło i pokrywę włożyc do lodówki.
- 3 Sporządzić mieszaninę lodów śmietankowych lub wodnych - szербetowych (patrz sugestie w przepisach). W razie potrzeby mieszaninę można schłodzić w lodówce.

legenda

- ① pokrywa i Lejek
- ② mieszadło
- ③ miska zamrażająca
- ④ miska do mieszania

jak używać maszyny do lodów

- 1 Zablokuj plastikową miskę na maszynce.
- 2 Wstaw miskę do zamrażania prosto z zamrażarki i umieść mieszadło.
- 3 Załóż pokrywkę.
- 4 Opuść głowicę miksera tak, aby metalowy kolek wszedł w otwór ① w plastikowej obudowie. Jeśli głowica miksera nie chce się zatrzasnąć, to ją podnieś, włacz i zaraz wyłącz mikser, aby zmienić pozycję metalowego kołka.
- 5 Włacz maszynkę na prędkości minimum.

- MASZYNKĘ NALEŻY WŁĄCZYĆ PRZED WŁANIEM MIESZANINY NA LODY ŚMIETANKOWE LUB WODNE, ABY NIE ZAMROZIŁA SIĘ ONA OD RAZU NA ŚCIANCE MISKI.
- 6. Posługując się lejkiem wlać mieszaninę lodów lub szербetu do maszyny.
- 7. Po upływie ok. pół godziny lody powinny być gotowe do podania. Wyłączyć mikser.
- 8. Jeśli lody lub szербet będą podawane później, to przełożyć je łyżką do odpowiedniego pojemnika i trzymać w mroźni, aż będą potrzebne.
- Przed czyszczeniem poczekaj, aż miska zamrażająca dojdzie do temperatury pokojowej. Wszystkie części maszyny do lodów nadają się do mycia w gorącej wodzie mydlanej.
- Dokładnie osusz. Niedokładne wytarcie miski zamrażającej przed włożeniem jej do zamrażarki może spowodować utworzenie się warstwy lodu, która uniemożliwi obracanie się mieszadła.
- Nie myj maszyny do lodów w zmywarce do naczyń.
- Zaleca się włożyć miskę zamrażającą do torebki plastikowej i trzymać ją w mroźni, aby była zawsze gotowa do użycia.

uwagi

Aby bezpiecznie i efektywnie korzystać z maszyny do lodów, należy przestrzegać wskazówek poniżej.

- 1 Co najmniej na 24 godziny przed użyciem włożyć miskę zamrażającą do mroźni, pracującej w temperaturze -18°C lub poniżej.
- 2 Nie wyłączać miksera, dopóki lody śmietankowe lub wodne nie będą gotowe.
- 3 Jeśli po upływie 45 minut lody śmietankowe lub wodne nie będą miały pożądanego konsystencji, to wyłączyć mikser i przełożyć lody łyżką do odpowiedniego pojemnika; trzymać w mroźni, aż zostaną zamrożone do żądanej gęstości.
- 4 Do przekładania lodów z miski zamrażającej nie używać metalowych narzędzi.
5. Jednorazowo można z powodzeniem zamrozić do 1 litra lodów.

czyszczenie

- Przed zdjęciem przystawki zawsze wyłączaj urządzenie i odłączaj je od zasilania.

sugerowane przepisy

Poniżej są podane proponowane przepisy, na których można będzie poznać swą maszynkę do lodów.

lody waniliowe

500 ml mleka pełnotłustego
125 ml śmietanki pojedynczej
5 ml/1 łyżeczka esencji waniliowej
3 żółtka
150 g drobnego cukru-kryształu

- 1 Wymieszać śmietankę, mleko i esencję waniliową w garnku i podgrzać prawie do zagotowania. Odstawić do lekkiego ochłodzenia.
- 2 W dużej misce ubić żółtka z cukrem, aż zbieleją i staną się gęste.
- 3 Ciągłe mieszając wlewać mieszaninę mleka i śmietanki na żółtka ubite z cukrem. Sprawdzić, że cukier rozpuścił się całkowicie.
- 4 Przełąć mieszaninę z powrotem do garnka i na bardzo małym ogniu mieszać nadal, aż mieszanina zacznie pokrywać spód łyżki.
- 5 Poczekać, aż mieszanina całkowicie się ochłodzi.
- 6 Wlać mieszaninę do maszynki do lodów i mieszać, aż zesztynnieje (ok. 30 minut).

odmiany:

lody czekoladowe - pominąć śmietankę i zastąpić ją 100 g czekolady twardej, stopionej w naczyniu na łaźni wodnej.

z orzechami - zaraz przed podaniem posyp lody 10 dag siekanych orzechów.

lody truskawkowe

400 g dojrzałych truskawek
200 ml podwójnej śmietanki
75 g drobnego cukru-kryształu - sok z pół cytryny

- 1 Sporządzić puree z truskawek.
- 2 Dodać cukier, śmietankę i sok cytrynowy do puree, wymieszać.
- 3 Włożyć mieszaninę do lodówki w celu ochłodzenia.
- 4 Gdy mieszanina jest zimna, wlać do maszynki do lodów mieszać, aż zesztynnieje.

odmiany:

Zamiast truskawek można użyć dowolnych miękkich owoców. Jak słodka będzie mieszanina - będzie to zależało od rodzaju owoców, należy więc skosztować przed zamrożeniem.

prosimy zwrócić uwagę, że czas zamrażania mieszaniny będzie zależał od:

- ilości i składu mieszaniny. Dodanie alkoholu do mieszaniny utrudni zamrożenie,
- początkowej temperatury mieszaniny,
- temperatury otoczenia.

obsługa i ochrona konsumenta

- Ze względu na bezpieczeństwo, jeśli uszkodzony został przewód, musi on zostać wymieniony przez specjalistę firmy KENWOOD lub przez upoważnionego przez tę firmę specjalistę .

Jeśli potrzebujesz pomocy w związku z:

- eksploatacją swojego urządzenia albo
- obsługą lub naprawą skontaktuj się ze sklepem, w którym nabyłeś urządzenie.
- Zaprojektowała i opracowała firma Kenwood w Wielkiej Brytanii.
- Wyprodukowano w Chinach.



UWAGI DOTYCZĄCE PRAWIDŁOWEGO USUWANIA PRODUKTU ZGODNIE Z DYREKTYWĄ EUROPEJSKĄ 2002/96/EC.

W momencie zakończenia okresu użyteczności produktu nie należy wyrzucać go do odpadów miejskich. Można dostarczyć go do odpowiednich ośrodków segregujących odpady przygotowanych przez władze miejskie lub do jednostek zapewniających takie usługi. Osobne usuwanie sprzętu AGD pozwala uniknąć negatywnych skutków dla środowiska naturalnego i zdrowia wynikających z jego nieodpowiedniego usuwania i umożliwia odzyskiwanie materiałów, z których jest złożony, oraz osiągnięcia w ten sposób znaczącej oszczędności energii i zasobów.

Na obowiązek osobnego usuwania sprzętu AGD wskazuje umieszczony na produkcie symbol przekreślonego pojemnika na śmieci.

Παρακαλώ να ξεδιπλώσετε την μπροστινή σελίδα όπου παρέχεται εικονογράφηση

Χρησιμοποιήστε τον παρασκευαστή παγωτού για να φτιάξετε παγωτά και σορμπέ με διαφορετικές γεύσεις.

πριν από τη χρήση του εξαρτήματος Kenwood

- Διαβάστε προσεκτικά αυτές τις οδηγίες και φυλάξτε τις για μελλοντική αναφορά.
- Αφαιρέστε τη συσκευασία.

ασφάλεια

- Αποσυνδέετε τη συσκευή από το ρεύμα πριν προσαρμόσετε ή αφαιρέσετε εξαρτήματα ή πριν από τον καθαρισμό.
- Μην βάζετε ποτέ τα δάχτυλά σας ή εργαλεία μέσα στο κάλυμμα τροφοδοσίας.
- Μην αγγίζετε τα κινούμενα μέρη.
- Βεβαιωθείτε πάντα ότι όλα τα μέρη της συσκευής είναι πολύ καθαρά πριν φτιάξετε παγωτό ή σορμπέ.
- Ποτέ μην καταψύχετε παγωτό που έχει ξεπαγώσει εντελώς ή εν μέρει.
- Οποιοδήποτε παγωτό ή σορμπέ που περιέχει ωμά υλικά πρέπει να καταναλώνεται μέσα σε μία εβδομάδα. Το παγωτό έχει καλύτερη γεύση όταν είναι φρέσκο, γι' αυτό μην το φτιάχνετε πολύ πριν από τον καιρό που σκοπεύετε να το καταναλώσετε.
- παγωτό ή σορμπέ που περιέχει ωμά αυγά δεν πρέπει να προσφέρεται σε μικρά παιδιά, εγκύους ή ηλικιωμένα άτομα.
- Για να αποφύγετε τον καυστικό πόνο που μπορεί να προκληθεί από την επαφή με αντικείμενα που έχουν παραμείνει σε καταψύκτη, βεβαιωθείτε πάντα ότι τα χέρια σας προφυλάσσονται όταν χρησιμοποιείτε τον Παρασκευαστή Παγωτού, ιδιαίτερα όταν τον βγάζετε από τον καταψύκτη.
- Αν το ψυκτικό διάλυμα φαίνεται να διαρρέει από τον Παρασκευαστή Παγωτού, μην τον χρησιμοποιείτε πλέον. Το ψυκτικό διάλυμα που χρησιμοποιείται είναι μη τοξικό.

Ανατρέξτε στο βασικό βιβλίο οδηγιών του πολυμηχανήματος για πρόσθετες προειδοποιήσεις ασφαλείας.

- Αυτή η συσκευή συμμορφώνεται με την οδηγία της ΕΚ 2004/108/ΕΚ σχετικά με την Ηλεκτρομαγνητική συμβατότητα και τον κανονισμό ΕΚ υπ' αριθμόν 1935/2004 της 27/10/2004 σχετικά με τα υλικά που προορίζονται να έρθουν σε επαφή με τρόφιμα.

πριν από την πρώτη χρήση

- 1 Πλύνετε τα μέρη της συσκευής: βλέπε ενότητα 'καθαρισμός'.
- 2 Είκοσι τέσσερις ώρες πριν από τη χρήση, τοποθετήστε το μπωλ κατάψυξης μέσα σε καταψύκτη. Τοποθετήστε τον αναδευτήρα και το κάλυμμα μέσα σε ψυγείο.
- 3 Ετοιμάστε το μίγμα για παγωτό ή σορμπέ (βλέπε ιδέες για συνταγές). Αν είναι απαραίτητο, αφήστε το μίγμα να κρυώσει μέσα σε ψυγείο.

επεξήγηση συμβόλων

- ① κάλυμμα άνοιγμα τροφοδοσίας
- ② αναδευτήρας
- ③ μπωλ κατάψυξης
- ④ μπωλ ανάμιξης

για να χρησιμοποιήσετε τον παρασκευαστή παγωτού

- 1 Ασφαλίστε το πλαστικό μπωλ ανάμιξης επάνω στη συσκευή.
- 2 Προσθέστε το μπωλ κατάψυξης απευθείας από τον καταψύκτη, έπειτα τοποθετήστε τον αναδευτήρα στη θέση του.
- 3 Προσαρμόστε το καπάκι από πάνω.
- 4 Χαμηλώστε την κεφαλή του μίξερ, εισάγοντας τη μεταλλική περόνη στην πλαστική οπή ❶. Αν η κεφαλή του μίξερ δεν ασφαλίζει, σηκώστε την, έπειτα θέστε σε λειτουργία και κατόπιν εκτός λειτουργίας τη συσκευή για να επανατοποθετήσετε τη μεταλλική περόνη.

- 5 Θέστε τη συσκευή σε λειτουργία στη χαμηλότερη ταχύτητα.
- ΠΡΕΠΕΙ ΝΑ ΘΕΤΕΤΕ ΣΕ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΤΗ ΣΥΣΚΕΥΗ ΠΡΙΝ ΠΡΟΣΘΕΣΕΤΕ ΤΟ ΜΙΓΜΑ ΓΙΑ ΠΑΓΩΤΟ Ή ΣΟΡΜΠΕ, ΩΣΤΕ ΝΑ ΜΗΝ ΠΑΓΩΣΕΙ ΑΜΕΣΩΣ ΤΟ ΜΙΓΜΑ ΣΤΟ ΕΣΩΤΕΡΙΚΟ ΤΟΥ ΜΠΩΛ.
- 6 Χρησιμοποιώντας το άνοιγμα τροφοδοσίας, ρίξτε το μίγμα για παγωτό ή σορμπέ μέσα στον Παρασκευαστή Παγωτού.
- 7 Μετά από μισή ώρα περίπου, το παγωτό πρέπει να είναι έτοιμο να το σερβίρετε. Θέστε εκτός λειτουργίας το μίξερ.
- 8 Αν το παγωτό ή το σορμπέ δεν πρόκειται να καταναλωθεί αμέσως, αδειάστε το μίγμα με ένα κουτάλι μέσα σε κατάλληλο δοχείο και αποθηκεύστε το σε καταψύκτη μέχρι να το χρειαστείτε.

χρήσιμες πληροφορίες

- Για να χειρίζεστε τον Παρασκευαστή Παγωτού με ασφάλεια και επιτυχία, πρέπει να ακολουθείτε τις παρακάτω οδηγίες.
- 1 Το μπωλ κατάψυξης πρέπει να τοποθετείται μέσα σε καταψύκτη που λειτουργεί σε θερμοκρασία -18 °C ή χαμηλότερη για είκοσι τέσσερις ώρες πριν από τη χρήση.
 - 2 Μη θέτετε εκτός λειτουργίας το μίξερ αν το παγωτό ή το σορμπέ δεν είναι έτοιμο.
 - 3 Αν, μετά από σαράντα πέντε λεπτά το μίγμα δεν έχει αποκτήσει την επιθυμητή υφή, θέστε το μίξερ εκτός λειτουργίας και αδειάστε το παγωτό ή το σορμπέ με ένα κουτάλι μέσα σε κατάλληλο δοχείο και τοποθετήστε το σε καταψύκτη μέχρι να παγώσει και να αποκτήσει την υφή που απαιτείται.
 - 4 Μη χρησιμοποιείτε μεταλλικά εργαλεία για να αφαιρέσετε ποσότητα μίγματος από το μπωλ κατάψυξης.

- 5 Έως 1 λίτρο παγωτό μπορεί να παρασκευαστεί με επιτυχία κάθε φορά που χρησιμοποιείτε τη συσκευή.

καθαρισμός

- Απενεργοποιείτε και αποσυνδέετε πάντα τη συσκευή προτού αφαιρέσετε το εξάρτημα από το πολυμηχάνημα.
- Αφήστε το μπωλ κατάψυξης να αποκτήσει θερμοκρασία δωματίου πριν επιχειρήσετε να το καθαρίσετε. Όλα τα μέρη του Παρασκευαστή Παγωτού μπορούν να καθαριστούν με ζεστό νερό και σαπούνι.
- Στεγνώστε πολύ καλά. Αν δε στεγνώστε πολύ καλά το μπωλ κατάψυξης πριν το τοποθετήσετε στον καταψύκτη μπορεί να σχηματιστεί ένα λεπτό στρώμα πάγου που θα καταστήσει αδύνατη την περιστροφή του περυγίου.
- Μην πλένετε τον παρασκευαστή παγωτού σε πλυντήριο πιάτων.
- Συνιστάται η αποθήκευση του μπωλ κατάψυξης σε πλαστική σακούλα στον καταψύκτη σας ώστε να είναι πάντα έτοιμο προς χρήση.

προτεινόμενες συνταγές

Παρακάτω ακολουθούν μερικές προτεινόμενες συνταγές για να σας βοηθήσουν να γνωρίσετε τον Παρασκευαστή Παγωτών σας.

παγωτό βανίλια

500ml πλήρες γάλα
125ml κρέμα γάλακτος με χαμηλά λιπαρά
5ml / 1 κουταλάκι του γλυκού απόσταγμα βανίλιας
3 κρόκοι αυγών
150γρ ζάχαρη άχνη

- 1 Αναμίξτε την κρέμα γάλακτος, το γάλα και το απόσταγμα βανίλιας σε ρηχή κατσαρόλα και αφήστε το μίγμα στη φωτιά μέχρι να αρχίσει σχεδόν να βράζει. Κατεβάστε από τη φωτιά και αφήστε το να κρυώσει λίγο.
- 2 Εν τω μεταξύ, μέσα σε ένα μεγάλο μπωλ, χτυπήστε τους κρόκους των αυγών μαζί με τη ζάχαρη μέχρι το μίγμα να γίνει παχύρρευστο και να αποκτήσει ανοιχτό χρώμα.
- 3 Ανακατεύοντας συνεχώς, ρίξτε το μίγμα γάλακτος/κρέμας πάνω στα χτυπημένα αυγά και τη ζάχαρη. Βεβαιωθείτε ότι η ζάχαρη έχει διαλυθεί τελείως.
- 4 Ξαναβάλτε το μίγμα στη ρηχή κατσαρόλα και, πάνω σε πολύ χαμηλή φωτιά, συνεχίστε να ανακατεύετε μέχρι το μίγμα να σχηματίζει παχύρρευστο στρώμα στο πίσω μέρος του κουταλιού.
- 5 Αφήστε το μίγμα να κρυώσει τελείως.
- 6 Ρίξτε το μίγμα μέσα στον Παρασκευαστή Παγωτού και αναμίξτε μέχρι το μίγμα να γίνει συμπαγές (περίπου 30 λεπτά).

παραλλαγές:-

σοκολάτα - παραλείψτε την κρέμα και αντικαταστήστε την με 100γρ σοκολάτα χωρίς γάλα που έχει λιώσει σε μικρή λεκάνη πάνω από ρηχή κατσαρόλα με βραστό νερό.
ξηροί καρποί - προσθέστε 100γρ ψιλοκομμένους ξηρούς καρπούς στο παγωτό αμέσως πριν το σερβίρετε.

παγωτό φράουλα

400γρ ώριμες φράουλες
200ml πλήρης κρέμα γάλακτος
75γρ ζάχαρη άχνη
χυμός ½ λεμονιού

- 1 Πολτοποιείτε τις φράουλες.
- 2 Αναμίξτε τη ζάχαρη, την κρέμα γάλακτος και το χυμό λεμονιού μέσα στον πολτό.
- 3 Τοποθετήστε το μίγμα μέσα σε ψυγείο για να κρυώσει.
- 4 Όταν το μίγμα κρυώσει, ρίξτε το μέσα στον Παρασκευαστή Παγωτού και αναμίξτε μέχρι το μίγμα να γίνει συμπαγές.

παραλλαγές:-

Μπορείτε να αντικαταστήσετε τις φράουλες με οποιοδήποτε μαλακό φρούτο. Η γλυκύτητα του μίγματος θα εξαρτηθεί από το φρούτο που χρησιμοποιείται, γι' αυτό μην ξεχνάτε να το δοκιμάζετε για να διαπιστώσετε πόσο γλυκό είναι πριν το καταψύξετε.

παρακαλούμε να σημειώσετε:- ο χρόνος που απαιτείται για να παγώσει τελείως το μίγμα εξαρτάται από:

- την ποσότητα και τη σύνθεση του μίγματος. Αν προστεθεί αλκοόλ στο μίγμα αυτό θα εμποδίσει το μίγμα να παγώσει.
- την αρχική θερμοκρασία του μίγματος
- τη θερμοκρασία δωματίου

σέρβις και εξυπηρέτηση πελατών

- Εάν το καλώδιο έχει υποστεί ζημιά, πρέπει, για λόγους ασφαλείας, να αντικατασταθεί από την KENWOOD ή από εξουσιοδοτημένο κέντρο επισκευών της KENWOOD.

Εάν χρειάζεστε βοήθεια σχετικά με:

- τη χρήση της συσκευής ή
 - το σέρβις ή τις επισκευές
- επικοινωνήστε με το κατάστημα από το οποίο αγοράσατε τη συσκευή σας.
- Σχεδιάστηκε και αναπτύχθηκε από την Kenwood στο Ηνωμένο Βασίλειο.
 - Κατασκευάστηκε στην Κίνα.



Προειδοποιήσεις για τη σωστή διάθεση του προϊόντος σύμφωνα με την Ευρωπαϊκή Οδηγία 2002/96/EK

Στο τέλος της ωφέλιμης ζωής του, το προϊόν δεν πρέπει να διατίθεται με τα αστικά απορρίμματα.

Πρέπει να διατεθεί σε ειδικά κέντρα διαφοροποιημένης συλλογής απορριμμάτων που ορίζουν οι δημοτικές αρχές, ή στους φορείς που παρέχουν αυτήν την υπηρεσία. Η Χωριστή διάθεση μιας οικιακής ηλεκτρικής συσκευής επιτρέπει την αποφυγή πιθανών αρνητικών συνεπειών για το περιβάλλον και την υγεία από την ακατάλληλη διάθεση καθώς και την ανακύκλωση υλικών από τα οποία αποτελείται ώστε να επιτυγχάνεται σημαντική εξοικονόμηση ενέργειας και πόρων. Για την επισήμανση της υποχρεωτικής χωριστής διάθεσης οικιακών ηλεκτρικών συσκευών το προϊόν φέρει το σήμα του διαγραμμένου τροχοφόρου κάδου απορριμμάτων.



Head Office Address:

Kenwood Limited, New Lane, Havant, Hampshire PO9 2NH, UK
www.kenwoodworld.com

Designed and engineered by Kenwood in the UK

Made in China

87128/9