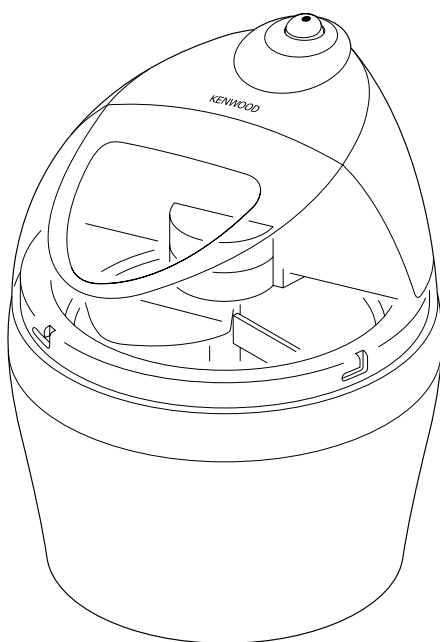




Kenwood Limited, New Lane, Havant, Hampshire PO9 2NH, UK
www.kenwood.co.uk

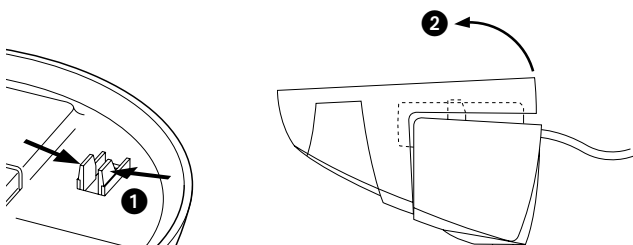
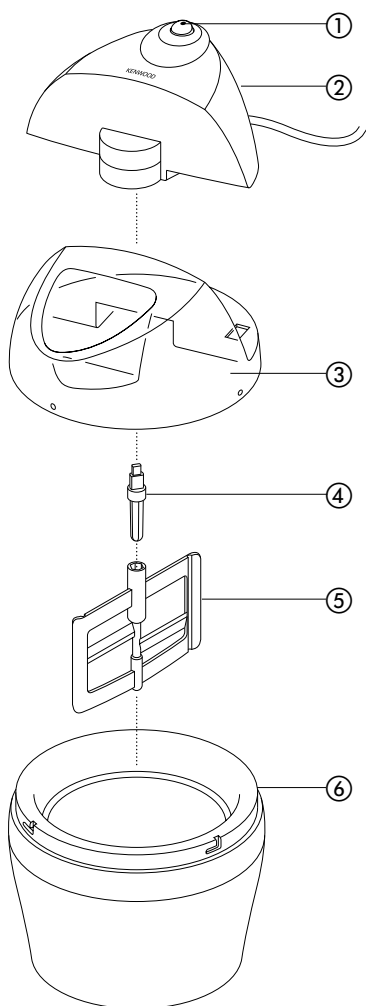
4963/4

KENWOOD



IM200 series

English	2 - 5
Français	6 - 10
Deutsch	11 - 14
Dansk	15 - 18
Svenska	19 - 22
Norsk	23 - 26
Suomi	27 - 30
Türkçe	31 - 34
Русский	35 - 40
Ελληνικά	41 - 45
Nederlands	46 - 49
Italiano	50 - 54
Português	55 - 58
Español	59 - 62
Česky	63 - 66
Magyar	67 - 70
Polski	71 - 75
عربي	٧٢ - ٧٨



safety

- Unplug the machine before fitting or removing parts or cleaning.
- Keep children away from the machine. And never let the cord hang down where a child could grab it.
- Never use a damaged machine. Get it checked or repaired : see 'service'.
- Never put the power unit in water or let the cord or plug get wet - you could get an electric shock.
- Never use an unauthorised attachment.
- Avoid contact with moving parts. Keep hands, hair, clothing , spatulas and other utensils away during operation to reduce the risk of injury to persons and/or damage to the machine.
- Do not use outdoors.
- Never leave the machine on unattended.
- Don't let infirm people use the machine without supervision.
- Don't let children play with this machine.
- Only use the machine for its intended domestic use.
- 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 etc 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 etc that contains raw egg should not be given to young children, pregnant women or the elderly.
- To prevent freezer burn, always ensure that hands are protected when handling the bowl, especially when first removed from the freezer.

- If the freezing solution appears to be leaking from the bowl, discontinue use. The freezing solution used is non toxic.
- Do not place the machine on hot surfaces such as stoves, hotplates or near open gas flames.

before plugging in

- Make sure your electricity supply is the same as the one on the underside of the power unit.
- The machine complies with European Economic Community Directive 89/336/EEC.

before using for the first time

- 1 Remove all the packaging .
- 2 Wash the parts: see 'cleaning'.
- 3 **Twenty four** hours in advance, place the bowl into a freezer.
- 4 Prepare the ice cream or sorbet mix (see recipe ideas). Allow the mix to cool in the refrigerator.

key

- ① on/off switch
- ② power unit
- ③ lid
- ④ spindle
- ⑤ paddle
- ⑥ bowl

to use your ice-cream maker

- 1 Slide the power unit onto the lid until it locks in place, the clips on the underside will click into place.
- 2 Place the spindle into the power unit, then attach the paddle.
- 3 Remove the bowl from the freezer.
- 4 Lower the assembled unit onto the bowl and turn the power unit/lid clockwise to lock into position.
- 5 Switch on.

- THE MACHINE MUST BE SWITCHED ON **BEFORE** ADDING THE ICE CREAM OR SORBET RECIPE TO PREVENT THE MIX FROM IMMEDIATELY FREEZING ON THE INSIDE OF THE BOWL.

- 6 Use the chute and pour the ice-cream or sorbet mix into the bowl.
- When pouring mixture into the bowl, always stop at least 2.5cm from the top, as the mixture will increase in volume during freezing.
- 7 Allow the mixture to churn until frozen or the desired consistency is reached, this can take up to 30 to 40 minutes, but most recipes will be ready in less time.

important

- Do not stop and start the machine during the freezing process, as the mixture may freeze in contact with the bowl and prevent movement of the paddle.
 - To avoid overheating the motor, the direction of rotation will change if the mixture becomes too thick. If the direction of rotation continues to change, stop the machine as the mixture is ready.
 - In the unlikely event of the motor overheating, a safety cut out will operate causing the motor to stop. If this happens, switch off, unplug the machine and allow the power unit to cool.
- 8 Switch off, remove the power unit/lid by turning anti-clockwise. The ice cream is ready to serve.
 - The ice cream produced should be a soft spoonable type. This can be transferred to a separate container for storage in the freezer or if you wish to firm the ice cream before eating.

important

- Do not use **metal utensils** to remove mix from the bowl.
- **Do not remove** the bowl from the freezer until ready to make ice cream.

hints

- We suggest that you keep the bowl in the freezer so that it is ready for use. Place in a plastic bag before freezing. Freeze the bowl in the upright position.
- Always make sure the bowl is thoroughly dry before placing in the freezer.
- Do not puncture or heat the bowl.
- The bowl should be placed in a freezer that is operating at a temperature of -18°C or below for 24 hours before use.
- For best results always refrigerate the ingredients before making ice cream.
- The addition of alcohol to recipes inhibits the freezing process.

cleaning

- Always switch off , unplug and dismantle before cleaning.
- Never put the power unit in water or let the cord or plug get wet.
- Don't wash parts in the dishwasher

bowl

- Allow the bowl to reach room temperature before attempting to clean.
- 1 Wash the inside of the bowl, then dry thoroughly. Do not immerse in water.

paddle, spindle

- Remove then separate.
- 1 Wash then dry thoroughly.

lid

- Remove lid from power unit:
- 1 With the lid upside down, pinch one pair of clips together to release one side of the lid ❶, then repeat with the other pair of clips.

- 2 Hold the lid at the back above the cord outlet, then pull the lid away from the power unit ❷.

- 3 Wash the lid then dry thoroughly.

power unit

- Wipe with a damp cloth, then dry.

service and customer care

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

If you need help with:

- using your ice-cream maker
- servicing or repairs
- Contact the shop where you bought your machine.

recipes

banana ice-cream

2 ripe bananas
200ml semi skimmed milk
100ml double cream
50g caster sugar

Mash the bananas until smooth. Mix in the milk, double cream and sugar. Pour into the bowl with the paddle running. Allow to freeze until the desired consistency is achieved.

raspberry yoghurt ice

200g raspberries, thawed if frozen
75g caster sugar
250ml natural yoghurt

Mash the raspberries or puree them. For a smooth result remove the pips by sieving. Add the sugar and natural yoghurt and mix together. Pour into the bowl with the paddle running. Allow to freeze until the desired consistency is achieved.

chocolate mint ice cream

225ml semi skimmed milk
50g caster sugar
225ml double cream
few drops peppermint essence
75g grated plain chocolate

Place the milk and sugar into a saucepan. Place over a low heat and stir until the sugar has dissolved, then leave until cold. Stir the cream and peppermint essence into the cooled milk. Pour the mixture into the bowl with the paddle running. When the mixture starts to freeze add the grated chocolate down the chute. Allow to freeze until the desired consistency is achieved.

strawberry ice cream

350g fresh strawberries
75g caster sugar
200ml whipping cream
juice ½ lemon

Puree the strawberries until smooth, add the remaining ingredients. Pour the mixture into the bowl with the paddle running. Allow the mixture to freeze until the desired consistency is achieved.

low fat vanilla ice cream

500ml skimmed milk
50g caster sugar
75ml dried skimmed milk powder
2.5ml vanilla essence

Place the milk and sugar into a saucepan, sprinkle the dried milk powder over the top. Place over a low heat and stir until both the sugar and milk powder are dissolved, being careful not to let the mixture boil. Remove from heat and allow to cool. Stir in the vanilla essence. Pour the mixture into the bowl with the paddle running. Allow to freeze until the desired consistency is achieved.

lemon sorbet

200g granulated sugar
200ml water
juice of ½ orange
175ml lemon juice (approximately 4 lemons)
½ egg white

Place the sugar and water in a saucepan. Stir over a low heat until the sugar has dissolved. Bring the mixture to the boil and allow to boil for 1 minute. Remove from heat and allow to cool.

Add the orange and lemon juice. Whisk the egg white until almost stiff and then stir into the lemon mixture. Pour the mixture into the bowl with the paddle running. Allow to freeze until the desired consistency is achieved.

custard based vanilla ice cream

3 egg yolks
75g caster sugar
225ml semi skimmed milk
225ml double cream
2.5ml vanilla essence

Place the egg yolks and sugar in a glass bowl and beat together. In a saucepan slowly bring the milk to boiling point, then pour onto the egg mixture beating together. Return the mixture to the pan and stir constantly until the mixture thickens and forms a film over the back of the spoon. Do not let it boil or the mixture will separate. Remove from heat and leave until cold. Stir in the cream and vanilla essence. Pour the mixture into the bowl with the paddle running. Allow to freeze until the desired consistency is achieved.

Avant de lire, dépliez la première page pour voir les illustrations

sécurité

- Débranchez l'appareil avant l'installation ou le retrait de tout élément et avant le nettoyage.
- Conservez l'appareil hors de portée des enfants. Ne laissez jamais le cordon pendre de telle façon qu'un enfant puisse s'en saisir.
- N'utilisez jamais un appareil endommagé ou en mauvais état. Faites-le vérifier et réparer. Pour cela, reportez-vous à la rubrique "service après-vente".
- Ne mettez jamais le bloc-moteur dans l'eau et ne laissez jamais le cordon d'alimentation ou la prise électrique se mouiller – vous risquez alors de vous électrocuter.
- N'utilisez jamais un accessoire non adapté à cet appareil.
- Évitez tout contact avec les éléments mobiles. Gardez les mains, les cheveux, les vêtements, les spatules et autres instruments éloignés pendant le fonctionnement, afin de réduire le risque de blessure corporelle et/ou d'endommagement de l'appareil.
- N'utilisez pas cet appareil en extérieur.
- Ne laissez jamais l'appareil fonctionner sans surveillance.
- Ne laissez pas des personnes infirmes utiliser l'appareil sans surveillance.
- Ne laissez pas les enfants jouer avec cet appareil.
- Réservez cet appareil à l'usage domestique pour lequel il est prévu.
- Assurez-vous toujours de la parfaite propreté de tous les éléments avant de préparer une glace ou un sorbet.
- Ne congelez jamais de la glace ayant entièrement ou partiellement décongelé.
- Toute glace ou sorbet, etc., contenant des ingrédients crus doit être consommé dans la semaine. La glace présentant une plus grande saveur lorsqu'elle est fraîche, ne la préparez pas trop longtemps à l'avance.
- Toute glace ou sorbet, etc., contenant des œufs crus ne doit pas être proposé aux jeunes enfants, aux femmes enceintes ou aux personnes âgées.
- Afin de prévenir toute brûlure par le froid, veillez toujours à protéger vos mains quand vous manipulez le bol, notamment lorsque vous le retirez du congélateur.
- Si la solution de congélation semble fuir du bol, cessez l'utilisation. La solution de congélation utilisée est non toxique.
- Ne placez pas l'appareil sur des surfaces chaudes, comme une cuisinière, une plaque chauffante, ou à proximité de la flamme vive d'un brûleur à gaz.

avant de brancher l'appareil

- Assurez-vous que le courant électrique que vous utilisez est le même que celui indiqué sous le bloc-moteur.
- Cet appareil est conforme à la directive 89/336 de la C.E.

avant d'utiliser votre appareil pour la première fois

- 1 Retirez tous les emballages.
- 2 Lavez les différents éléments de l'appareil : voir "Nettoyage".
- 3 **Vingt-quatre** heures à l'avance, placez le bol au congélateur.
- 4 Réalisez la préparation pour glace ou sorbet (voir idées de recette). Laissez la préparation refroidir au réfrigérateur.

légende

- ① Commutateur marche/arrêt
- ② Bloc-moteur
- ③ Couvercle
- ④ Axe
- ⑤ Batteur
- ⑥ Bol

utilisation de votre sorbetière

- 1 Glissez le bloc-moteur sur le couvercle jusqu'à ce qu'il s'enclenche en position, les clips de fixation sur la face inférieure émettant un déclic à l'enclenchement.
- 2 Placez l'axe dans le bloc-moteur, puis fixez le batteur.
- 3 Retirez le bol du congélateur.
- 4 Abaissez l'unité assemblée sur le bol et tournez le bloc-moteur/couvercle dans le sens des aiguilles d'une montre afin de le fixer en position.
- 5 Mettez l'appareil en marche.
 - L'APPAREIL DOIT ÊTRE MIS EN MARCHE **AVANT** D'AJOUTER LES INGRÉDIENTS POUR LA GLACE OU LE SORBET, AFIN D'ÉVITER QUE LA PRÉPARATION NE GÈLE IMMÉDIATEMENT CONTRE L'INTÉRIEUR DU BOL.
- 6 À l'aide du déversoir, versez la préparation pour glace ou sorbet dans le bol.
 - Lorsque vous versez la préparation dans le bol, arrêtez-vous toujours à au moins 2,5 cm du haut, car le volume de la préparation augmente à la congélation.
- 7 Battez la préparation jusqu'à ce qu'elle soit glacée ou qu'elle ait atteint la consistance souhaitée, ceci pouvant nécessiter jusqu'à 30 à 40 minutes, mais la plupart des recettes seront prêtes en moins de temps.

important

- Ne faites pas fonctionner l'appareil par intermittence pendant le processus de congélation, la préparation pouvant geler au contact du bol et empêcher le mouvement du batteur.
- Afin d'éviter toute surchauffe du moteur, le sens de rotation change si la préparation devient trop épaisse. Si le sens de rotation continue de changer, arrêtez l'appareil car la préparation est prête.
- Dans l'éventualité peu probable d'une surchauffe du moteur, un coupe-circuit de sécurité s'enclenche et entraîne l'arrêt du moteur. Si cela se produit, éteignez l'appareil, débranchez-le et laissez le bloc-moteur refroidir.
- 8 Éteignez l'appareil, retirez le bloc-moteur/couvercle en tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre. La glace est prête à servir.
- La glace produite doit être suffisamment malléable pour être servie à la cuillère. Elle peut être transférée dans un autre récipient pour conservation au congélateur ou si vous souhaitez qu'elle soit plus ferme avant de la manger.

important

- N'utilisez pas **d'ustensiles métalliques** afin de retirer la préparation du bol.
- **Ne retirez pas** le bol du congélateur avant d'être prêt à entamer votre préparation.

conseils

- Nous vous recommandons de conserver le bol au congélateur afin qu'il soit prêt à l'emploi. Placez-le dans un sac plastique avant de le mettre au congélateur, où vous le conserverez en position verticale.
- Veillez toujours à ce que le bol soit totalement sec avant de le mettre au congélateur.

- Veillez à ne pas percer ou chauffer le bol.
- Le bol doit être placé dans un congélateur opérant à une température de -18°C ou moins pendant 24 heures avant son utilisation.
- Pour un meilleur résultat, réfrigérez toujours les ingrédients avant de préparer de la glace.
- L'ajout d'alcool aux recettes inhibe le processus de congélation.

nettoyage

- Éteignez, débranchez et démontez toujours l'appareil avant de le nettoyer.
- Ne mettez jamais le bloc-moteur dans l'eau et ne laissez jamais le cordon d'alimentation ou la prise électrique se mouiller.
- Ne lavez pas les éléments de cet appareil au lave-vaisselle.

bol

- Laissez le bol parvenir à température ambiante avant de tenter de le nettoyer.
- 1 Lavez l'intérieur du bol, puis séchez-le soigneusement. Ne le plongez pas dans l'eau.

batteur, axe

- Retirez et séparez-les.
- 1 Lavez, puis séchez soigneusement.

couvercle

- Retirez le couvercle du bloc-moteur :
- 1 Retournez le couvercle et pincez une paire de clips de fixation afin de libérer un côté du couvercle ❶, puis répétez l'opération avec l'autre paire de clips.
 - 2 Tenez le couvercle à l'arrière, au-dessus de la sortie du cordon, puis tirez le couvercle afin de le dégager du bloc-moteur ❷.
 - 3 Lavez le couvercle, puis séchez-le soigneusement.

bloc-moteur

- Essuyez à l'aide d'un chiffon humide, puis séchez.

service après-vente

- Si le cordon est endommagé, il doit être remplacé pour des raisons de sécurité par KENWOOD ou par un réparateur agréé de KENWOOD.
- Si vous avez besoin d'assistance pour :
- utiliser votre sorbetière
 - entretenir ou faire réparer votre appareil
- Contactez le magasin où vous avez acheté votre appareil.

recettes

glace à la banane

- 2 bananes mûres
- 200 ml de lait demi-écrémé
- 100 ml de crème fraîche épaisse
- 50 g de sucre en poudre

Écrasez les bananes jusqu'à obtention d'un mélange homogène. Incorporez le lait, la crème fraîche épaisse et le sucre. Versez dans le bol avec le batteur en marche. Laissez la glace se former jusqu'à obtention de la consistance souhaitée.

glace au yaourt et à la framboise

- 200 g de framboises, le cas échéant décongelées
- 75 g de sucre en poudre
- 250 ml de yaourt nature

Écrasez les framboises ou réduisez-les en purée. Pour un résultat onctueux, retirez les pépins à la passoire. Ajoutez le sucre et le yaourt nature et mélangez le tout. Versez dans le bol avec le batteur en marche. Laissez la glace se former jusqu'à obtention de la consistance souhaitée.

glace chocolat menthe

225 ml de lait demi-écrémé
50 g de sucre en poudre
225 ml de crème fraîche épaisse
quelques gouttes d'essence de menthe poivrée
75 g de chocolat noir râpé

Placez le lait et le sucre dans une casserole. Faites chauffer à feu doux en mélangeant jusqu'à dissolution complète du sucre, puis laissez refroidir complètement. Tout en remuant, incorporez ensuite la crème fraîche et l'essence de menthe poivrée au lait froid. Versez la préparation dans le bol avec le batteur en marche. Lorsque la glace commence à se former, ajoutez le chocolat râpé par le biais du déversoir. Laissez la glace se former jusqu'à obtention de la consistance souhaitée.

glace à la fraise

350 g de fraises fraîches
75 g de sucre en poudre
200 ml de crème fraîche à fouetter
jus d'un ½ citron

Réduisez les fraises en purée jusqu'à obtention d'un mélange homogène, ajoutez les ingrédients restants. Versez la préparation dans le bol avec le batteur en marche. Laissez la glace se former jusqu'à obtention de la consistance souhaitée.

glace allégée à la vanille

500 ml de lait écrémé
50 g de sucre en poudre
75 ml de lait écrémé en poudre
2,5 ml d'essence de vanille

Placez le lait et le sucre dans une casserole, saupoudrez la surface avec le lait en poudre. Faites chauffer à feu doux et remuez jusqu'à dissolution complète du sucre et du lait en poudre, en veillant à ne pas porter le mélange à ébullition. Retirez du feu et laissez refroidir. Ajoutez l'essence de vanille en tournant. Versez la préparation dans le bol avec le batteur en marche. Laissez la glace se former jusqu'à obtention de la consistance souhaitée.

sorbet au citron

200 g de sucre semoule
200 ml d'eau
jus d'une ½ orange
175 ml de jus de citron (environ 4 citrons)
½ blanc d'œuf

Placez le sucre et l'eau dans une casserole. Remuez à feu doux jusqu'à dissolution complète du sucre. Portez le mélange à ébullition et laissez bouillir pendant 1 minute. Retirez du feu et laissez refroidir. Ajoutez le jus d'orange et de citron. Battez le blanc d'œuf en neige presque ferme, puis ajoutez-le en tournant à la préparation à base de citron. Versez la préparation dans le bol avec le batteur en marche. Laissez la glace se former jusqu'à obtention de la consistance souhaitée.

glace à la vanille à base de crème anglaise

3 jaunes d'œufs

75 g de sucre en poudre

225 ml de lait demi-écrémé

225 ml de crème fraîche épaisse

2,5 ml d'essence de vanille

Placez les jaunes d'œufs et le sucre dans un bol en verre et battez-les.

Dans une casserole, portez lentement le lait à ébullition, puis versez-le sur le mélange à base d'œufs et battez le tout. Reversez le mélange dans la casserole sur le feu et remuez constamment jusqu'à ce que la préparation épaississe et forme une pellicule sur le dos de la cuillère. Ne laissez pas bouillir ou le mélange se séparera. Retirez du feu et laissez refroidir complètement.

Ajoutez la crème fraîche et l'essence de vanille en tournant. Versez la préparation dans le bol avec le batteur en marche. Laissez la glace se former jusqu'à obtention de la consistance souhaitée.

Bevor Sie die Bedienungsanleitung lesen, bitte Deckblatt mit Illustrationen herausklappen

Sicherheit

- Vor Anbringen oder Abnehmen von Zubehör oder vor dem Reinigen immer den Netzstecker ziehen.
- Kinder von der Maschine fernhalten. Das Kabel nie über die Arbeitsfläche hängen lassen, wo ein Kind daran ziehen kann.
- Nie eine beschädigte Maschine benutzen, sondern überprüfen oder reparieren lassen: siehe "Kundendienst".
- Die Antriebseinheit nicht in Wasser tauchen, Kabel und Netzstecker nicht naß werden lassen – Gefahr eines elektrischen Schlages!
- Nie Zusatzteile verwenden, die nicht für diese Maschine vorgesehen sind.
- Vorsicht vor bewegten Teilen. Während des Betriebs Hände, Haare, Kleidung, Spatel und anderes Werkzeug fernhalten, um Unfälle und/oder Schäden an der Maschine zu vermeiden.
- Nicht im Freien benutzen.
- Die Maschine nie unbeaufsichtigt laufen lassen.
- Behinderte Personen nur unter Aufsicht die Maschine benutzen lassen.
- Kinder nicht mit der Maschine spielen lassen.
- Diese Maschine ist nur für den Gebrauch im Haushalt bestimmt.
- Vor der Bereitung von Eis oder Sorbet immer sicherstellen, daß alles gründlich sauber ist.
- Angetautes oder aufgetautes Eis nicht wieder einfrieren.
- Eis oder Sorbet mit rohen Zutaten innerhalb einer Woche verzehren. Eis schmeckt frisch am besten – daher nicht zu viel auf Vorrat zubereiten.
- Eis oder Sorbet, das rohes Ei enthält, sollte von Kleinkindern, Schwangeren oder älteren Personen nicht verzehrt werden.

- Um Erfrierungen zu vermeiden, die Hände immer mit Ofenhandschuhen schützen, besonders beim Herausnehmen der Schüssel aus dem Gefrierschrank.
- Wenn Kältemittel aus der Schüssel auszutreten scheint, die Maschine nicht weiter verwenden. Das verwendete Kältemittel ist nicht toxisch.
- Die Maschine nicht auf heiße Flächen wie Öfen oder Warmhalteplatten oder in die Nähe von Gasflammen stellen.

Vor dem Einschalten

- Sicherstellen, daß die auf dem Typenschild auf der Unterseite der Antriebseinheit angegebene Spannung mit der Netzspannung übereinstimmt.
- Diese Maschine erfüllt die EU-Richtlinie 89/336/EEC.

Vor der erstmaligen Verwendung

- 1 Alles Verpackungsmaterial entfernen.
- 2 Die einzelnen Teile spülen: siehe 'Reinigung'.
- 3 **Vierundzwanzig** Stunden vorher die Schüssel in den Gefrierschrank stellen.
- 4 Eis- oder Sorbetmischung (siehe Rezeptvorschläge) vorbereiten und im Kühlschrank kühlen.

Legende

- ① Ein/Aus-Schalter
- ② Antriebseinheit
- ③ Deckel
- ④ Spindel
- ⑤ Rührpaddel
- ⑥ Schüssel

Verwenden der Eismaschine

- 1 Die Antriebseinheit auf den Deckel aufschieben, bis die Clips auf der Unterseite einrasten.

- 2 Die Spindel in die Antriebseinheit einsetzen und das Rührpaddel aufsetzen.
- 3 Die Schüssel aus dem Gefrierschrank nehmen.
- 4 Die zusammengebaute Einheit auf die Schüssel aufsetzen und nach rechts – im Uhrzeigersinn – drehen, bis sie einrastet.
- 5 Maschine einschalten.
- **DIE MASCHINE MUSS EINGESCHALTET WERDEN, BEVOR DIE ZUTATEN ZUGEgeben WERDEN, DAMIT SIE NICHT SOFORT AN DER INNENWAND DER SCHÜSSEL ANFRIEREN.**
- 6 Über den Einfülltrichter die Eis- oder Sorbetmischung in die Schüssel geben.
- Die Mischung nur bis maximal 2,5 cm unter den Rand der Schüssel einfüllen, weil die Mischung beim Gefrieren sich ausdehnt.
- 7 Die Mischung unter Rühren gefrieren lassen bzw. bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist; dies kann bis zu 40 Minuten dauern, obwohl die meisten Rezepte in kürzerer Zeit fertig sind.

Wichtig

- Die Maschine während der Gefrierens nicht aus- und wieder einschalten – die Mischung gefriert bei Kontakt mit der Schüssel und verhindert dadurch eine Bewegung des Rührpaddels.
- Damit der Motor nicht überhitzt wird, schaltet die Drehrichtung um, wenn die Mischung zu dickflüssig wird. Wenn die Drehrichtung sich ständig ändert, die Maschine abschalten, weil die Mischung fertig ist.
- Im unwahrscheinlichen Fall, daß der Motor überhitzt wird, spricht eine Sicherheitsschaltung an und schaltet den Motor ab. In diesem Fall die Maschine ausschalten, den Netzstecker ziehen und die Antriebseinheit abkühlen lassen.

- 8 Die Maschine ausschalten und die Antriebseinheit mit Deckel durch Drehen nach links – gegen den Uhrzeigersinn – lösen. Das Eis ist servierbereit.

- Das Eis sollte weich und löffelfähig sein. Es kann in einem anderen Behälter im Gefrierschrank gelagert oder vor dem Verzehr etwas fester gefroren werden..

Wichtig

- Keine **Metallgegenstände** verwenden, um die Mischung aus der Schüssel zu nehmen.
- Die Schüssel **erst** aus dem Gefrierschrank nehmen, wenn Sie bereit sein, Eis zu machen.

Tipps

- Wir empfehlen, die Schüssel im Gefrierschrank zu lassen, damit sie ständig bereit ist. Die Schüssel aufrecht in einem Plastikbeutel in den Gefrierschrank stellen.
- Immer darauf achten, daß die Schüssel vollständig trocken ist, bevor sie in den Gefrierschrank gestellt wird.
- Die Schüssel nicht einstechen oder erhitzen.
- 24 Stunden vor der Verwendung die Schüssel in einen Gefrierschrank mit -18°C oder darunter stellen.
- Beste Ergebnisse erzielen Sie, wenn die Zutaten vor der Zubereitung von Eis gekühlt werden.
- Die Zugabe von Alkohol zu den Rezepten verhindert das Gefrieren.

Reinigung

- Vor der Reinigung die Maschine immer ausschalten, den Netzstecker ziehen und die Einheiten voneinander trennen.
- Die Antriebseinheit nie in Wasser tauchen, und darauf achten, daß Kabel und Netzstecker nicht naß werden.
- Die Teile der Maschine nicht im Geschirrspüler reinigen.

Schüssel

- Vor der Reinigung die Schüssel stehen lassen, bis sie Zimmertemperatur erreicht hat.
- 1 Das Innere der Schüssel spülen und gründlich abtrocknen. Nicht in Wasser tauchen.

Rührpaddel, Spindel

- Ausbauen und trennen.
- 1 Spülen und gründlich abtrocknen.

Deckel

- Den Deckel von der Antriebseinheit abnehmen:
- 1 Mit dem Deckel nach unten erst einen Satz Clips zusammendrücken, um eine Seite des Deckels zu lösen **❶**, dann den anderen Satz Clips lösen.
- 2 Den Deckel hinten über der Kabelöffnung festhalten und von der Antriebseinheit abziehen **❷**.
- 3 Den Deckel spülen und gründlich abtrocknen.

Antriebseinheit

- Mit einem feuchten Tuch abwischen und trocken reiben.

Kundendienst

- Ein beschädigtes Netzkabel darf aus Gründen der Sicherheit nur von KENWOOD oder einer autorisierten KENWOOD Werkstatt ausgetauscht werden.

Wie Sie Hilfe brauchen:

- bei der Verwendung der Eismaschine
- bei Service oder Reparaturen
- wenden Sie sich bitte an den Händler, bei dem Sie die Maschine gekauft haben.

Rezepte

Bananeneis

- 2 reife Bananen
- 200 ml teilentrahmte Milch
- 100 ml Schlagsahne
- 50 g Zucker

Die Bananen zu einem glatten Brei zerdrücken. Milch, Sahne und Zucker unterrühren. Bei laufendem Rührpaddel die Mischung in die Schüssel geben und bis zur gewünschten Konsistenz gefrieren lassen.

Himbeer-Yoghurt-Eis

- 200 g Himbeeren (tiefgefrorene auftauen lassen)
- 75 g Zucker
- 250 ml natürlichen Yoghurt

Die Himbeeren zerdrücken oder pürieren. Eventuell durch ein Sieb streichen, um die Kerne zu entfernen. Zucker und Yoghurt zugeben und untermischen. Bei laufendem Rührpaddel in die Schüssel geben und gefrieren lassen, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist.

Schoko-Minz-Eis

- 225 ml teilentrahmte Milch
- 50 g Zucker
- 225 ml Schlagsahne
- einige Tropfen Pfefferminzessenz
- 75 g geriebene Schokolade

Milch und Zucker in einen Topf geben und unter Rühren erhitzen, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Abkühlen lassen.

Sahne und Pfefferminzessenz unter die abgekühlte Milch rühren. Bei laufendem Rührpaddel die Mischung in die Schüssel geben. Wenn die Mischung anfängt, fest zu werden, durch den Einfülltrichter die geriebene Schokolade zugeben. Bis

zur gewünschten Konsistenz
gefrieren lassen.

Erdbeereis

350 g frische Erdbeeren
75 g Zucker
200 ml Schlagsahne
Saft ½ Zitrone

Die Erdbeeren pürieren und die
übrigen Zutaten zugeben. Die
Mischung bei laufendem Rührpaddel
in die Schüssel geben und bis zur
gewünschten Konsistenz gefrieren
lassen.

Fettarmes Vanilleeis

500 ml entrahmte Milch
50 g Zucker
75 ml Milchpulver, entrahmt
2,5 ml Vanilleessenz

Milch und Zucker in einen Topf
geben und das Milchpulver darüber
streuen. Bei geringer Hitze rühren,
bis Zucker und Milchpulver sich
aufgelöst haben. Dabei darauf
achten, daß die Milch nicht kocht.
Vom Herd nehmen und abkühlen
lassen. Die Vanilleessenz
unterrühren. Bei laufendem
Rührpaddel die Mischung in die
Schüssel geben und bis zur
gewünschten Konsistenz gefrieren
lassen.

Zitronensorbet

200 g Zuckerraffinade
200 ml Wasser
Saft ½ Orange
175 ml Zitronensaft (etwa 4 Zitronen)
½ Eiweiß

Zucker in einem Topf unter Rühren
bei geringer Hitze im Wasser
auflösen.

Die Mischung zum Kochen bringen
und 1 Minute kochen lassen. Topf
vom Herd nehmen und abkühlen
lassen.

Orangen- und Zitronensaft zugeben.

Das Eiweiß fast steif schlagen und
unter die Zitronenmischung heben.
Bei laufendem Rührpaddel die
Mischung in die Schüssel geben und
bis zur gewünschten Konsistenz
gefrieren lassen.

Vanilleeis auf Soßenbasis

3 Eigelb
75g Zucker
225 ml teilentrahmte Milch
225 ml Sahne
2,5 ml Vanilleessenz

Eigelb und Zucker in einer
Glasschüssel verquirlen. In einem
Topf die Milch langsam erhitzen, bis
sie fast kocht, dann unter ständigem
Schlagen mit dem Schneebesen in
die Eiernmischung arbeiten.
Die Mischung in den Topf
zurückgeben und unter ständigem
Rühren dicklich werden lassen, bis
sie einen Film auf dem Löffelrücken
bildet. Nicht kochen lassen, sonst
trennt sich die Mischung.
Vom Herd nehmen und abkühlen
lassen. Sahne und Vanilleessenz
unterrühren. Bei laufendem
Rührpaddel die Mischung in die
Schüssel geben und bis zur
gewünschten Konsistenz gefrieren
lassen.

Inden brugsanvisningen læses, foldes forsiden med illustrationerne ud

sikkerhed

- Tag maskinens stik ud, før dele sættes på eller tages af og inden rengøring.
- Hold børn væk fra maskinen. Lad aldrig ledningen hænge ned, hvor et barn kan gribe fat i den.
- Anvend aldrig en beskadiget maskine. Få det kontrolleret eller repareret: se 'service'.
- Kom aldrig motorenheden i vand, og lad ikke ledningen eller stikket blive våde – du kan få et elektrisk stød.
- Brug kun det medfølgende tilbehør.
- Undgå kontakt med bevægelige dele. Hold under brug af maskinen hænder, hår, tøj, skrabere og andre redskaber væk for at reducere risikoen for personskader og/eller beskadigelse af maskinen.
- Brug ikke maskinen udendørs.
- Gå aldrig fra maskinen, mens den er i brug.
- Lad aldrig svagelige personer anvende maskinen uden opsyn.
- Lad aldrig børn lege med maskinen.
- Anvend kun maskinen til det beregnede, private formål.
- Før du laver is eller sorbet, skal du altid sørge for, at alle delene er helt rene.
- Helt eller delvis optøet is må aldrig fryses igen.
- Is eller sorbet mv., som indeholder rå ingredienser, skal spises inden en uge. Is smager bedst, når den er frisk, så den må ikke tilberedes for lang tid i fryseren.
- Is og sorbet mv., der indeholder rå æg, bør ikke gives til småbørn, gravide kvinder eller ældre.
- For at forhindre forfrysninger skal du altid beskytte hænderne godt, når du rører ved skålen, især når den først tages ud af fryseren.
- Hvis kølemidlet ser ud til at løbe ud af skålen, skal du holde op med at anvende maskinen. Kølemidlet er ikke giftigt.

- Anbring ikke maskinen på varme overflader som f.eks. komfurer, varmeplader eller i nærheden af åbne gasflammer.

inden stikket sættes i stikkontakten

- Sørg for, at din el-forsynings spænding er den samme som den, der er vist på bunden af motorenheden.
- Maskinen opfylder bestemmelserne for radiostøjdæmpning i EU-direktiv 89/336/EØF.

før første anvendelse

- 1 Fjern alt indpakningsmaterialet.
- 2 Vask delene: se 'rengøring'.
- 3 Sæt skålen i fryseren **1 døgn** i forvejen.
- 4 Tilbered is- eller sorbetblandingen (se opskrifterne). Lad blandingen afkøle i køleskabet.

oversigt

- ① Tænd/sluk-kontakt
- ② Motorenhed
- ③ Låg
- ④ Spindel
- ⑤ Rørevinge
- ⑥ Skål

sådan anvendes ismaskinen

- 1 Lad motorenheden glide på låget, indtil den er låst fast. Klemmerne på undersiden klikker på plads.
- 2 Anbring spindlen i motorenheden og sæt derefter rørevingen på.
- 3 Tag skålen ud af fryseren.
- 4 Sænk den samlede enhed ned på skålen og drej motorenheden/låget med uret for at låse på plads.
- 5 Tænd for maskinen.
- **MASKINEN SKAL TÆNDES, FØR IS- ELLER SORBETBLANDINGEN TILSÆTTES FOR AT UNDGÅ, AT BLANDINGEN OMGÅENDE FRYSER FAST PÅ INDERSIDEN AF SKÅLEN.**

- 6 Hæld is- eller sorbetblandingen i skålen gennem åbningen.
- Når blandingen hældes i skålen, skal du altid stoppe mindst 2,5 cm fra den øverste kant, da blandingen fylder mere, når den er frosset.
- 7 Lad rørevingen køre rundt, indtil blandingen er frosset eller har fået den ønskede konsistens; det kan tage op til 30 - 40 minutter, men de fleste opskrifter vil blive færdige på mindre tid.

vigtigt

- Maskinen må ikke stoppes og startes under frysningen, da blandingen kan fryse fast på skålen og forhindre, at rørevingen kan bevæge sig.
 - For at undgå overophedning af maskinen skifter omdrejningsretningen, hvis blandingen bliver for tyk. Hvis omdrejningsretningen bliver ved med at skifte, skal maskinen standses, for så er isen nemlig færdig.
 - Hvis det usandsynlige skulle hænde, at motorenheden overopheder, aktiveres en sikkerhedsafbryder, der stopper motoren. I sådanne tilfælde skal du slukke for maskinen, tage stikket ud og lade motorenheden afkøle.
- 8 Sluk for maskinen og tag motorenheden/låget af ved at dreje mod uret. Isen er nu klar til at blive serveret.
- Den færdige is bør være så blød, at den kan serveres med en ske. Isen kan overføres til en anden beholder for opbevaring i fryseren, eller hvis du ønsker, at isen skal være fastere, før den spises.

vigtigt

- Brug ikke **metalredskaber** til at fjerne blandingen fra skålen.
- Skålen **må ikke tages** ud af fryseren, før du er parat til at lave isen.

tips

- Vi foreslår, at skålen opbevares i fryseren, så den er klar til brug. Kom den i en plastikpose før frysningen. Frys skålen i lodret stilling.
- Inden skålen sættes i fryseren, skal du altid sørge for, at den er helt tør.
- Skålen må ikke punkteres eller opvarmes.
- Inden brug skal skålen sættes i fryseren i 1 døgn. Fryseren skal have en temperatur på mindst -18°C.
- Det bedste resultat opnås, når ingredienserne afkøles, før isen laves.
- Hvis der tilsættes spiritus til opskriften, hæmmer det fryseprocessen.

rengøring

- Inden rengøring skal maskinens stik altid tages ud af stikkontakten og maskinen skilles ad.
- Kom aldrig motorenheden i vand og lad ikke ledningen eller stikket blive våde.
- Vask ikke dele i opvaskemaskinen.

skål

- Lad skålen komme op på stuetemperatur, før der gøres forsøg på at rengøre den.
- 1 Vask indersiden af skålen og tør den grundigt med et viskestykke. Kom aldrig skålen i vand.

rørevinge, spindel

- Tag dem ud af maskinen og skil dem ad.
- 1 Vask dem og tør dem grundigt med et viskestykke.

låg

- Fjern låget fra motorenheden:
- 1 Vend låget på hovedet, tryk det ene par klemmer sammen for at udløse den ene side af låget **1** og gentag med det andet par klemmer.
- 2 Tag fat i låget bagpå over ledningsudgangen og træk låget væk fra motorenheden **2**.

- 3 Vask låget og tør det grundigt med et viskestykke.

motorenhed

- Tør den af med en fugtig klud og tør efter med et viskestykke.

service og kundeservice

- Hvis ledningen bliver beskadiget, skal den af sikkerhedsgrunde udskiftes af KENWOOD eller en autoriseret KENWOOD forhandler.

Hvis du har brug for hjælp med:

- at anvende ismaskinen
 - service eller reparationer
- Kontakt den forretning, hvor maskinen er købt.

opskrifter

bananis

2 modne bananer
200 ml letmælk
100 ml piskefløde
50 g sukker

Mos bananerne til en jævn masse. Bland mælk, piskefløde og sukker i. Hæld blandingen i skålen, mens rørevingen kører rundt. Lad blandingen fryse, indtil den har fået den ønskede konsistens.

yoghurtis med hindbær

200 g hindbær (er de frosne, skal de være optøede)
75 g sukker
250 ml yoghurt naturel

Mos hindbærrene eller purér dem. Hvis isen ikke må have kerner, skal hindbærmosen passeres gennem en si. Tilsæt sukker og yoghurt naturel og bland godt. Hæld blandingen i skålen, mens rørevingen kører rundt. Lad blandingen fryse, indtil den har fået den ønskede konsistens.

chokoladepebermynteis

225 ml letmælk
50 g sukker
225 ml piskefløde
et par dråber pebermynteessens
75 g revet letbitter chokolade

Kom mælk og sukker i en gryde. Sæt gryden over lav varme og rør, indtil sukkeret er helt smeltet, og lad blandingen afkøle. Rør piskefløde og pebermynteessens i den afkølede mælk. Hæld blandingen i skålen, mens rørevingen kører rundt. Når blandingen begynder at fryse, tilsættes den revne chokolade gennem åbningen. Lad blandingen fryse, indtil den har fået den ønskede konsistens.

jordbæris

350 g friske jordbær
75 g sukker
200 ml piskefløde
saft af ½ citron

Purér jordbærrene til en jævn masse, og tilsæt de øvrige ingredienser. Hæld blandingen i skålen, mens rørevingen kører rundt. Lad blandingen fryse, indtil den har fået den ønskede konsistens.

fedtfattig vanilleis

500 ml skummetmælk
50 g sukker
75 ml skummetmælkspulver
2,5 ml vanilleessens

Kom mælk og sukker i en gryde, og drys skummetmælkspulver over. Sæt gryden over lav varme og rør, indtil sukkeret er smeltet og skummetmælkspulveret er opløst. Pas på, at blandingen ikke koger. Tag gryden af varmen og lad den afkøle. Rør vanilleessensen i. Hæld blandingen i skålen, mens rørevingen kører rundt. Lad blandingen fryse, indtil den har fået den ønskede konsistens.

citronsorbet

200 g sukker
200 ml vand
saft af ½ appelsin
175 ml citronsaft (ca. 4 citroner)
½ æggehvide

Kom sukker og vand i en gryde. Rør over lav varme, indtil sukkeret er smeltet. Bring blandingen i kog og lad den koge i 1 minut. Tag gryden af varmen og lad den afkøle. Tilsæt appelsin- og citronsaft. Pisk æggehviden, indtil den er næsten stiv, og rør den i citronblanding. Hæld blandingen i skålen, mens rørevingen kører rundt. Lad blandingen fryse, indtil den har fået den ønskede konsistens.

vanille-cremeis

3 æggeblommer
75 g sukker
225 ml letmælk
225 ml piskefløde
2,5 ml vanilleessens

Kom æggeblommer og sukker i en glasskål og pisk dem sammen. I en gryde varm langsomt mælken op til kogepunktet, hæld den så over æggeblandingen og pisk sammen. Hæld det hele tilbage i gryden igen og varm det op under stadig omrøring, indtil det jævner svagt og et tyndt lag bliver liggende på bagsiden af en ske. Cremen må ikke koge, så skiller den. Tag cremen af varmen og lad den køle helt af. Rør fløden og vanilleessensen i. Hæld blandingen i skålen, mens rørevingen kører rundt. Lad blandingen fryse, indtil den har fået den ønskede konsistens.

Vik ut främre omslaget innan du börjar läsa, så att du kan följa med på bilderna.

säkerheten

- Dra ut sladden innan du monterar eller demonterar några delar eller gör ren maskinen.
- Håll barn på avstånd från maskinen. Låt aldrig sladden hänga ner så att ett barn kan gripa tag i den.
- Använd aldrig en skadad maskin. Lämna in den för kontroll eller reparation: se 'service'.
- Doppa aldrig kraftenheten i vatten och låt inte sladden eller kontakten bli våta – då kan du få en elektrisk stöt.
- Använd aldrig ej godkända tillbehör.
- Undvik kontakt med rörliga delar. Håll händerna håret, kläderna, spatlar och andra verktyg borta under användandet för att minska risken för personskada eller skada på maskinen.
- Använd inte maskinen utomhus.
- Lämna aldrig maskinen obevakad.
- Låt inte handikappade använda maskinen utan övervakning.
- Låt inte barn leka med maskinen.
- Använd bara maskinen för det den är avsedd för i hushållet.
- Se till att allt är ytterst rent innan du börjar göra glass eller sorbet.
- Frys aldrig om glass som har tinat helt eller delvis.
- Glass eller sorbet etc som innehåller råa ingredienser ska ätas inom en vecka. Glass smakar bäst färsk, så gör den inte för långt i förväg.
- Glass eller sorbet etc som innehåller råa ägg ska inte ges till små barn, gravida kvinnor eller äldre.
- Använd alltid ugnslappar när du hanterar skålen, annars kan du få frysskador, särskilt när du tar ut den ur frysen.
- Om det verkar som om det läcker frysvätska ur skålen ska du inte fortsätta att använda den. Frysvätskan som används är giftig.
- Ställ inte maskinen på varma ytor såsom på spisen eller nära en gaslåga.

innan du sätter i kontakten

- Se till att nätströmmen är av samma typ som anges på kraftdelens undersida.
- Denna maskin uppfyller kraven i EU-direktivet 89/336/EEG.

innan du använder maskinen första gången

- 1 Ta bort all förpackning.
- 2 Diska alla delar: se "rengöring".
- 3 Ställ skålen i frysen **tjugofyra** timmar i förväg.
- 4 Gör glass- eller sorbetblandningen (se receptförslagen). Låt blandning svalna i kylan.

delar

- ① på/av-knapp
- ② kraftenhet
- ③ lock
- ④ axel
- ⑤ paddel
- ⑥ skål

hur du använder din glassmaskin

- 1 Skjut på kraftenheten på locket så att den låses fast. Då knäpps klämmorna på undersidan på plats.
- 2 Sätt i axeln i kraftenheten och montera sedan på paddeln.
- 3 Ta ut skålen ur frysen.
- 4 Sätt i den monterade enheten i skålen och vrid det hela så att det låses fast.
- 5 Koppla på.
- MASKINEN MÅSTE VARA PÅKOPPLAD **INNAN** GLASS-ELLER SORBETBLANDNINGEN TILLSÄTTS, SÅ ATT BLANDNINGEN INTE GENAST FRYSER FAST PÅ INSIDAN AV SKÅLEN.
- 6 Håll ner glass- eller sorbetblandningen i skålen genom inmatningsröret.
- Sluta hålla innan blandningen når upp 2,5 cm från överkanten. Blandningen ökar nämligen i volym under frysningen.

- 7 Låt blandningen röras tills den är frusen eller tills önskad konsistens uppnått. Det kan ta ända till 30 till 40 minuter, men vid de flesta recept blir glassen färdig tidigare.

viktigt

- Stoppa och starta inte maskinen under frysningen, eftersom blandningen då kan frysa fast vid skålen och hindra paddelns rörelse.
- För att förhindra att motorn överhettas byter paddeln riktning om blandningen blir för tjock. Om paddeln gång på gång byter riktning kan du stoppa maskinen, eftersom det betyder att blandningen är färdig.
- Om motorn mot förmodan skulle överhettas, träder en säkerhetsmekanism in och stänger av motorn. Om det händer måste du stänga av maskinen, dra ut sladden och låta kraftenheten svalna.

- 8 Stäng av och ta bort kraftenheten/locket genom att vrida det hela moturs. Glassen är nu klar att serveras.
- Glassen du gör på detta sätt är av mjuk skedbar typ. Om du vill kan du överföra den till en separat behållare för att förvara den i frysen eller göra den hårdare innan den serveras.

viktigt

- Använd inte **metallverktyg** för att ta ut blandningen ur skålen.
- **Ta inte ut skålen** ur frysen innan glassen är klar att serveras.

tips

- Vi föreslår att du förvarar skålen i frysen så att den är klar för användning. Ställ den i en plastpåse före frysningen. Frys skålen i upprätt läge.
- Se till att skålen är helt torr innan du ställer den i frysen.
- Stick inte hål på skålen och värm den inte.
- Skålen ska ställas i en frys som är inställd på -18°C eller kallare i 24 timmar innan den används.

- Använd kylskåpskalla ingredienser till glassblandningen för bäst resultat.
- Om alkohol tillsätts förhindras frysningen.

Rengöring

- Stäng alltid av apparaten, dra ut sladden och plocka isär den innan du gör ren den.
- Doppa aldrig kraftenheten i vatten och låt inte sladden eller kontakten bli våta.
- Maskindiska inte delarna.

skål

- Låt skålen uppnå rumstemperatur innan du gör ren den.
- 1 Diska insidan av skålen och torka noga. Doppa inte skålen i vatten.

paddel, axel

- Ta bort dem och ta isär dem.
- 1 Diska och torka noga.

lock

- Ta bort locket från kraftenheten:
- 1 Håll locket upp-och-ner och tryck ihop klämmorna på ena sidan så att den sidan av locket frigörs ❶. Gör samma sak med klämmorna på andra sidan.
 - 2 Håll i locket baktill ovanför sladdkontakten och dra bort locket från kraftenheten ❷.
 - 3 Diska locket och torka noga.

kraftenheten

- Torka med en fuktig trasa och torka efter med en torr.

service och kundtjänst

- Om sladden är skadad måste den av säkerhetsskäl bytas ut av KENWOOD eller en av KENWOOD godkänd reparatör.
Om du behöver hjälp med:
 - hur du använder din glassmaskin
 - service eller reparationer,kan du kontakta butiken där du köpte maskinen.

recept

bananglass

2 mogna bananer
2 dl mellanmjölk
1 dl vispgrädde
50 g socker

Mosa bananerna. Blanda i mjölken, vispgrädden och sockret. Häll i blandningen i skålen med paddeln igång. Frys till önskad konsistens.

hallonyoghurtglass

200 g hallon, tinade om frysta
75 g socker
2½ dl naturell yoghurt

Mosa hallonen eller puréa dem. Eventuellt kan moset silas för att avlägsna kärnorna. Tillsätt sockret och yoghurten och blanda det hela. Häll i blandningen i skålen med paddeln igång. Frys till önskad konsistens.

chokladmintglass

2¼ dl mellanmjölk
50 g socker
2¼ dl vispgrädde
några droppar pepparmintessens
75 g riven mörk choklad

Häll mjölken och sockret i en kastrull. Rör om över låg värme tills sockret har smält, och låt svalna. Rör ner grädden och pepparmintessensen i den avsvalnade mjölken. Häll i blandningen i skålen med paddeln igång. Tillsätt den rivna chokladen genom inmatningsröret när blandningen börjar bli fryst. Frys till önskad konsistens.

jordgubbsglass

350 g färska jordgubbar
75 g socker
2 dl vispgrädde
saften av ½ citron

Puréa jordgubbarna till jämn konsistens och tillsätt sedan de övriga ingredienserna. Häll i blandningen i skålen med paddeln igång. Frys blandningen till önskad konsistens.

mager vaniljglass

5 dl lättmjölk
50 g socker
¾ dl skummjörkspulver
½ tsk vaniljessens

Häll mjölken och sockret i en kastrull och strö över mjörkpulvret. Rör om över låg värme tills sockret och mjörkpulvret är upplöst. Låt inte blandningen koka. Lyft bort från värmen och låt blandningen svalna. Rör ner vaniljessensen. Häll i blandningen i skålen med paddeln igång. Frys till önskad konsistens.

citronsorbet

200 g socker
2 dl vatten
saften av ½ apelsin
1¼ dl citronsaft (ca 4 citroner)
½ äggvita

Häll sockret och vattnet i en kastrull. Rör över låg värme tills sockret har smält. Låt blandningen koka upp och låt den koka i 1 minut. Lyft bort från värmen och låt blandningen svalna. Tillsätt apelsin- och citronsaften. Vispa äggvitan tills den är nästan hård och rör ner citronblandningen. Häll i blandningen i skålen med paddeln igång. Frys till önskad konsistens.

vaniljglass på vaniljsås

3 äggulor
75 g socker
2¼ dl mellanmjölk
2¼ dl vispgrädde
½ tsk vaniljessens

Häll äggulorna och sockret i en glasskål och vispa ihop det. Koka försiktigt upp mjölken i en kastrull, häll den över äggblandningen och vispa ihop. Häll tillbaka blandningen i kastrullen över värmen och rör hela tiden tills blandningen tjocknar och bildar en hinna över baksidan av skeden. Låt inte blandningen koka. Då skär den sig. Lyft bort kastrullen från värmen och låt blandningen svalna. Rör ner grädden och vaniljessensen. Häll i blandningen i skålen med paddeln igång. Frys till önskad konsistens.

Før du leser dette, brett ut framsiden som viser illustrasjonene

sikkerhetshensyn

- Ta støpselet ut av kontakten før du setter på eller tar av deler og før rengjøring.
- Pass på at barn ikke leker med maskinen. Ikke la ledningen henge over kanten på bord eller arbeidsbenk der små barn kan få tak i den.
- Bruk aldri en skadet maskin. Få den kontrollert eller reparert, se 'service'.
- Ikke legg motordelen i vann, og la aldri ledningen eller støpselet bli våte – ellers kan du få elektrisk støt.
- Bruk aldri tilbehør som ikke er godkjent.
- Hold fingre, hår, klær og redskap unna deler som er i bevegelse, ellers kan det føre til personskade eller skader på maskinen.
- Maskinen må ikke brukes utendørs.
- Du må aldri gå fra maskinen når den er i bruk.
- Denne maskinen er ikke egnet til bruk av handikappede mennesker uten tilsyn.
- Ikke la barn leker med maskinen.
- Maskinen er kun beregnet til bruk i private husholdninger.
- Sørg for at alt som skal brukes er helt rent før du begynner å lage is eller sorbet.
- 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.
- Beskytt hendene for å unngå hudskader når du håndterer frysebøtten, spesielt når den tas ut av dypfryser/fryseskap.

- Hvis det lekker ut væske fra ismaskinen, må den ikke brukes. Væsken som brukes i fryseprosessen er ikke giftig.
- Ikke sett maskinen på eller i nærheten av en varmekilde som f.eks. elektrisk kokeplate, gassbluss eller ovn.

før du setter i støpselet

- Forsikre deg om at nettspenningen stemmer overens med det som står på undersiden av motordelen.
- Denne maskinen er i overensstemmelse med EØF-direktiv 89/336/EEC.

før du tar iskremmaskinen i bruk for første gang

- 1 Fjern all emballasjen.
- 2 Vask delene, se under 'rengjøring'.
- 3 Sett frysebøtten i fryseskapet/fryseren **1 døgn** i forveien.
- 4 Lag fløteis- eller fruktisblandingen (til serbettis) og la den stå i kjøleskapet. Se oppskriftene.

delene

- ① av/på bryter
- ② motordel
- ③ lokk
- ④ spindelen
- ⑤ røreskovl
- ⑥ frysebøtte

bruk av iskremmaskinen

- 1 Skyv motordelen inn på lokket til den låses på plass. Klemmene på undersiden vil klikke på plass.
- 2 Sett spindelen ned i motordelen og fest så røreskovlen på plass.
- 3 Ta frysebøtten ut av fryseren.
- 4 Senk den sammenstilte delen ned i frysebøtten og dreier motordelen med lokket i retning med urviserne til de låses på plass.
- 5 Slå på motoren.

- MASKINEN MÅ VÆRE SLÅTT PÅ **FØR** DU TILSETTER ISKREM-ELLER FRUKTISBLANDING FOR Å UNNGÅ AT BLANDINGEN ØYEBLIKKELIG FRYSER PÅ INNSIDEN AV FRYSEBØTTEN.
- 6 Bruk påfyllingssjakten til å helle iskrem- eller fruktisblandingen i frysebøtten.
- Når du heller blandingen i frysebøtten, la det være minst 2,5 cm igjen til kanten. Blandingen vil øke i volum under frysingen.
- 7 La blandingen forsette å røres til den er har fått riktig konsistens eller er frossen. Dette kan ta 30 - 40 minutter, men de fleste oppskriftene er ferdig på kortere tid.

viktig

- Ikke stopp og start maskinen under fryseprosessen, ettersom blandingen kan fryse fast til frysebøtten og hindre røreskovlen i å røre.
- For å unngå at motoren går varm, vil røreretningen skifte hvis blandingen blir for tykk. Hvis røreretningen stadig skifter, stopp maskinen, da det betyr at blandingen er ferdig.
- Maskinen er utstyrt med en termisk utkoplingsmekanisme som virker til å stoppe røreskovlene i tilfelle overbelastning. Hvis motoren har gått varm, slå av bryteren og trekk ut støpselet. Vent så til motoren er avkjølt.
- 8 Slå av bryteren, ta av motordelen og lokket ved å dreie i retning mot urviserne. Iskremen er nå klar til å servers.
- Konsistensen ligner myk iskrem. Hvis du vil kan du ha den i en egnet beholder og sette den i fryseren til oppbevaring, eller hvis du foretrekker en fastere konsistens.

viktig

- Bruk ikke **metallredskap** til å ta isblandingen ut av frysebøtten
- **Ikke ta** frysebøtten ut av fryseren før du er klar til å lage iskremen.

tips

- Det kan være lurt å oppbevare frysebøtten i en plastpose i fryseren så den alltid er klar til bruk. Pass på at frysebøtten står loddrett.
- Forsikre deg om at frysebøtten er helt tørr før den settes inn i fryseren.
- Du må ikke stikke hull på frysebøtten eller varme den opp.
- 24 timer før bruk bør frysebøtten settes i frysenskap/fryser som har en temperatur på, eller lavere enn, 18 kuldegrader (-18 °C).
- Du får et bedre resultat hvis du oppbevarer ingrediensene i kjøleskapet før du lager iskrem.
- Hvis du tilsetter alkohol, blir blandingen vanskeligere å fryse.

rengjøring

- Slå alltid av bryteren, ta støpselet ut av kontakten og ta delene fra hverandre før de rengjøres.
- Du må aldri la motordelen, ledningen eller støpselet bli våte.
- Ikke vask noen av delene i oppvaskmaskin.

frysebøtten

- Vent til frysebøtten er avisert (romtemperatur) før rengjøring.
- 1 Vask frysebøtten innvendig og tørk den godt. Ikke legg den i vann.

røreskovl, spindel

- Ta dem ut og fra hverandre.
- 1 Vask delene og tørk dem godt.

lokk

- Ta lokket av motordelen:
- 1 Snu lokket opp ned, klyp sammen den ene klemmen for å frigjøre den ene siden av lokket ❶, gjør så det samme med den andre klemmen.
- 2 Hold lokket bak der ledningen er, og trekk så lokket opp av motordelen ❷.
- 3 Vask lokket og tørk det godt.

motordelen

- Tørk av med en fuktig klut, deretter med en tørr en.

service og kundetjeneste

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

Hvis du trenger hjelp til å

- bruke maskinen
 - utføre vedlikehold eller reparasjon
- ta kontakt med din forhandler.

oppskrifter

bananis

2 modne bananer
200 ml lettmelk
100 ml ekstra tykk fløte
50 g farin

Mos bananene til de er jevnt blandet. Rør i melk, ekstra tykk fløte og sukker.

Hell blandingen over i frysebøtten mens røreskovlen går. La blandingen fryse til den får ønsket konsistens.

yoghurtis med bringebær

200 g bringebær, tines hvis frosne
75 g farin
250 ml naturyoghurt

Mos bringebærene eller lag puré. Vil du ha blandingen ekstra jevn, press den gjennom en sikt for å fjerne frøene. Ha i sukker og naturyoghurt og rør godt. Hell blandingen over i frysebøtten mens røreskovlen går. La blandingen fryse til den får ønsket konsistens.

sjokoladeis med mynte

225 ml lettmelk
50 g farin
225 ml ekstra tykk fløte
noen dråper peppermyntheessens
75 g raspet kokesjokolade

Bland melk og sukker i et kokekar. Sett det over svak varme til sukkeret er oppløst. La blandingne stå til den er avkjølt. Rør i fløten og peppermyntheessensen i den avkjølte melken. Hell blandingen over i frysebøtten mens røreskovlen går. Når blandingen begynner å fryse, bruk trakten og tilsett raspet kokesjokolade. La blandingen fryse til den får ønsket konsistens.

jordbæris

350 g modne jordbær
75 g farin
200 ml kremfløte
saft av en ½ sitron

Lag en jevn puré av jordbærene og tilsett så resten av ingrediensene. Hell blandingen over i frysebøtten mens røreskovlen går. La blandingen fryse til den får ønsket konsistens.

mager vaniljeis

500 ml skummet melk
50 g farin
75 ml skummet tørrmelk
2,5 ml vaniljeessens

Bland melk og sukker i et kokekar. Strø i melkepulveret. Sett det over svak varme og rør til både sukkeret og melkepulveret er oppløst. Pass på at blandingen ikke begynner å koke. Ta karet av varmen og la stå til blandingen er avkjølt. Rør i vaniljeessensen. Hell blandingen over i frysebøtten mens røreskovlen går. La blandingen fryse til den får ønsket konsistens.

sitronis

200 g sukker (grov farin)
200 ml vann
saft av ½ appelsin
175 ml sitronsaft (ca. 4 sitroner)
½ eggehvite

Bland sukker og vann i et kokekar.
Rør over svak varme til sukkeret er oppløst. La blandingen få et oppkok og la koke i 1 minutt. Ta karet av varmen og la stå til blandingne er avkjølt. Tilsett appelsin- og sitronsaft. Visp eggehviten til den er nesten stiv og rør den forsiktig inn i blandingen. Hell blandingen over i frysebøtten mens røreskovlen går. La blandingen fryse til den får ønsket konsistens.

vaniljeis med eggekrem

3 eggeplommer
75 g farin
225 ml lettmelk
225 ml ekstra tykk fløte
2,5 ml vaniljeessens

Ha eggeplommer og sukker i en glassbolle og visp til eggedosis. Hell melken i et kokekar og varm den langsomt opp til kokepunktet og hell den så i eggedosisen og visp til blandingen er jevn. Hell blandingen over i kokekaret igjen. Rør stadig over svak varme til blandingen tykner og fester seg til undersiden av en skje. Ikke la blandingen koke – den vil skille seg. Ta karet av varmen og la stå til blandingne er avkjølt. Rør i fløte og vaniljeessens. Hell blandingen over i frysebøtten mens røreskovlen går. La blandingen fryse til den får ønsket konsistens.

Ennen ohjeiden lukemista taita etusivu auki kuvien esiinsaamiseksi

turvallisuus

- Irrota koneen pistotulppa pistorasiasta ennen osien kiinnittämistä tai irrottamista tai ennen puhdistusta.
- Älä päästä lapsia koneen lähelle. Älä anna virtajohdon roikkua sellaisessa paikassa, missä lapsi voi tarttua siihen.
- Älä koskaan käytä vioittunutta konetta. Vie se tarkastettavaksi tai korjattavaksi: katso ohjeet kohdasta 'huolto ja käyttökysymykset'.
- Sähköiskuvaaran takia älä koskaan laita moottoriosaa veteen tai anna virtajohdon tai pistotulpan kastua.
- Käytä vain valtuutetulta Kenwood-kauppiaalta hankittuja lisälaitteita.
- Vältä koskettamasta liikkuvia osia. Pidä kädet, hiukset, vaatteet, lastat ja muut työvälineet poissa koneen lähetyviltä koneen käydessä mahdollisten henkilö- tai laitevahinkojen välttämiseksi.
- Ei saa käyttää ulkotiloissa.
- Älä koskaan jätä konetta päälle ilman valvontaa.
- Älä anna taitamattomien henkilöiden käyttää konetta ilman valvontaa.
- Älä anna lasten leikkiä koneella.
- Kone on ainoastaan kotitalouskäyttöön.
- Varmista aina, että kaikki välineet ovat täysin puhtaita ennen jäätelön tai sorbetin valmistusta.
- Älä koskaan pakasta jäätelöä, mikä on sulanut kokonaan tai osittain.
- Raakoja aineksia sisältävä jäätelö tai sorbetti tulisi syödä viikon sisällä. Jäätelö on parhaimmillaan tuoreena, joten älä valmista sitä turhan aikaisin etukäteen.
- Raakaa munaa sisältävää jäätelöä tai sorbettia ei tulisi antaa pienille lapsille, raskaana oleville naisille tai vanhuksille.
- Paleltumien välttämiseksi suojaa kädet aina ennen kulhon käsittelyä, varsinkin kun se otetaan pois pakastimesta.

- Jos jäädytysnestettä vuotaa kulhosta, älä käytä kulhoa. Kulhossa käytetty jäädytysneste ei ole myrkyllistä.
- Älä laita konetta kuumalla pinnalle, kuten uuniin, liedelle tai lähelle avotulta.

ennen liittämistä verkkovirtaan

- Varmista, että moottoriosan pohjassa esitetty jännite vastaa käytettävän verkkovirran jännitettä.
- Kone täyttää Euroopan talousyhteisön direktiivin 89/336/EEC vaatimukset.

ennen ensimmäistä käyttökertaa

- 1 Poista kaikki pakkausmateriaali.
- 2 Pese osat: katso ohjeet kohdasta 'puhdistus'.
- 3 Laita kulho pakastimeen **24** tuntia ennen koneen käyttöä.
- 4 Valmista jäätelö- tai sorbettiseos (katso valmistusohjeita). Anna seoksen jäähtyä jääkaapissa.

kuvien selitykset

- ① virtakytkin
- ② moottorioasa
- ③ kansi
- ④ akseli
- ⑤ sekoitin
- ⑥ kulho

jäätelökoneen käyttö

- 1 Työnnä moottoriosan kannen päälle, kunnes se lokahtaa paikalleen. Moottoriosan alapuolella olevat pidikkeet naksahtavat paikalleen.
- 2 Aseta akseli moottoriosaan ja kiinnitä sekoitin.
- 3 Ota kulho pois pakastimesta.
- 4 Laita koottu laite kulhon päälle ja lukitse moottoriosan/kansi paikalleen kääntämällä sitä myötäpäivään.
- 5 Kytke kone päälle.

- KONE ON KYTKETTÄVÄ PÄÄLLE
ENNEN KUIN JÄÄTELÖ- TAI SORBETTISEOS KAADETAAN KULHOON, JOTTEI SEOS JÄÄTYISI HETI KULHOON KIINNI.

- 6 Kaada jäätelö- tai sorbettiseos kourun kautta kulhoon.
- Kun kaadat seoksen kulhoon, jätä ainakin 2,5 cm varaa kulhon yläreunasta, sillä seos laajenee jäätyessä.
- 7 Anna koneen pyörittää seosta, kunnes se jäätyy tai seoksen koostumus on sopiva. Tämä voi kestää jopa 30–40 minuuttia, mutta useimmat reseptit ovat valmiita nopeammin.

tärkeää

- Älä pysäytä ja käynnistä konetta jäätymisvaiheen aikana, sillä seos voi jäätyä kulhoon ja estää sekoittimen pyörimisen.
- Moottorin ylikuumenemisen välttämiseksi pyörimissuunta vaihtuu, jos seoksesta tulee liian paksua. Jos pyörimissuunta vaihtuu edelleen, pysäytä kone, sillä seos on valmis.
- Jos moottori sattuisi ylikuumenemaan, koneessa on ylikuumenemissuojia, joka pysäyttää moottorin. Jos näin käy, kytke virta pois, irrota pistotulppa pistorasiasta ja anna moottoriosan jäähtyä.
- 8 Kytke virta pois ja irrota moottoriosan/kansi kääntämällä sitä vastapäivään. Jäätelö on valmis nautittavaksi.
- Valmistetun jäätelön tulisi olla pehmeähköä. Jäätelö voidaan siirtää pakastimeen erilliseen astiaan säilytystä varten tai jos jäätelöstä halutaan kiinteämpää.

tärkeää

- Älä käytä **metallisia** työvälineitä seoksen kaapimiseen pois kulhosta.
- **Älä ota kulhoa pois pakastimesta** ennen kuin olet valmis aloittamaan jäätelön valmistuksen.

vihjeitä

- Voit säilyttää kulhoa pakastimessa, jotta se on käyttövalmiina. Laita kulho muovipussiin ennen pakastimeen laittamista. Pakasta kulho pystyasennossa.
- Varmista aina, että kulho on täysin kuiva ennen kuin se laitetaan pakastimeen.
- Älä puhkaise tai kuumenna kulhoa.
- Kulho tulisi laittaa 24 tuntia ennen käyttöä pakastimeen, jonka toimintalämpötila on vähintään -18 °C.
- Parhaimman lopputuloksen saat käyttämällä aina jääkaappikylmiä aineksia.
- Alkoholin lisääminen seokseen estää jäätymistä.

puhdistus

- Ennen puhdistusta kytke aina virta pois, irrota pistotulppa pistorasiasta ja irrota osat.
- Älä koskaan laita moottoriosaa veteen tai anna virtajohdon tai pistotulpan kastua.
- Älä pese osia astianpesukoneessa.

kulho

- Kulhon tulee olla huoneenlämpöinen ennen puhdistusta.
- 1 Pese kulhon sisäpuoli ja kuivaa huolellisesti. Kulhoa ei saa upottaa veteen.

sekoitin, akseli

- Irrota ja erota toisistaan.
- 1 Pese ja kuivaa huolellisesti.

kansi

- Irrota kansi moottoriosasta:
- 1 Kannen ollessa ylösalaisin purista toisen puolen pidikkeet yhteen kannen irrottamiseksi **1**. Toista sama kannen toisella puolella olevilla pidikkeillä.
- 2 Ota kiinni kannen takaa virtajohdon kiinnityskohdan yläpuolelta ja vedä kansi irti moottoriosasta **2**.
- 3 Pese kansi ja kuivaa huolellisesti.

moottoriosia

- Pyyhi kostealla pyyhkeellä ja kuivaa sitten.

huolto ja käyttökysymykset

- Mikäli koneeseen tulee vikaa tai virtajohto on vioittunut, ota yhteyttä valtuutettuun huoltoliikkeeseen. Yhteystiedot ja takuuehdot saa joko KENWOOD-kauppiaalta tai maahantuojalta. Käyttöön liittyvissä kysymyksissä tai epäselvissä tapauksissa ota yhteys maahantuojaan. Pakkauksen ja laitteen hävittämisestä antavat ohjeita ympäristöviranomaiset.

valmistusohjeita

banaanijäätelö

2 kypsää banaania
2 dl kevytmaitoa
1 dl kuohukermaa
50 g hienosokeria

Muhenna banaanit tasaiseksi massaksi. Sekoita joukkoon maito, kuohukerma ja sokeri. Kaada seos kulhoon sekoittimen pyöriessä. Anna jäätyä, kunnes seoksen koostumus on sopiva.

vadelmajogurttijäätelö

200 g vadelmia, puoliksi sulaneina,
jos käytetään pakastevadelmia
75 g hienosokeria
2½ dl luonnonjogurttia

Muhenna tai soseuta vadelmat. Jos haluat tasaisemman lopputuloksen, poista siemenet puristamalla sose siivilän läpi. Lisää sokeri ja luonnonjogurtti ja sekoita tasaiseksi. Kaada seos kulhoon sekoittimen pyöriessä. Anna jäätyä, kunnes seoksen koostumus on sopiva.

minttusuklaajäätelö

2¼ dl kevytmaitoa
50 g hienosokeria
2¼ dl kuohukermaa
muutama tippa piparminttuesanssia
75 g tummaa suklaata raastettuna

Kaada maito ja sokeri kattilaan. Laita kattila miedolle lämmölle ja sekoita, kunnes sokeri on sulanut. Anna seoksen jäähtyä. Sekoita kerma ja piparminttuesanssi jäähtyneeseen maitoon. Kaada seos kulhoon sekoittimen pyöriessä. Kun seos alkaa jäätyä, lisää raastettu suklaa kourun kautta. Anna jäätyä, kunnes seoksen koostumus on sopiva.

mansikkajäätelö

350 g tuoreita mansikoita

75 g hienosokeria

2 dl kuohukermaa

½ sitruunan mehu

Soseuta mansikat tasaiseksi massaksi. Lisää muut ainekset.

Kaada seos kulhoon sekoittimen pyöriessä. Anna jäätyä, kunnes seoksen koostumus on sopiva.

rasvaton vaniljajäätelö

5 dl rasvatonta maitoa

50 g hienosokeria

¾ dl rasvatonta maitojauhetta

½ tl vaniljaesanssia

Kaada maito ja sokeri kattilaan ja sirottele maitojauhe päälle. Laita kattila miedolle lämmölle ja sekoita, kunnes sokeri ja maitojauhe ovat liuenneet. Älä anna seoksen kiehua. Poista kattila levyltä ja anna jäähtyä. Sekoita vaniljaesanssi joukkoon. Kaada seos kulhoon sekoittimen pyöriessä. Anna jäätyä, kunnes seoksen koostumus on sopiva.

sitruunasorbetti

200 g hienosokeria

2 dl vettä

½ appelsiinin mehu

1¾ dl sitruunamehua (noin 4

sitruunaa)

½ munanvalkuainen

Laita sokeri ja vesi kattilaan. Laita kattila miedolle lämmölle ja sekoita, kunnes sokeri on sulanut. Kuumenna seos kiehumispisteeseen ja anna kiehua 1 minuutin ajan. Ota kattila pois levyltä ja anna jäähtyä. Lisää appelsiini- ja sitruunamehu. Vatkaa munanvalkuainen melkein kovaksi ja sekoita sitruunaseokseen. Kaada seos kulhoon sekoittimen pyöriessä. Anna jäätyä, kunnes seoksen koostumus on sopiva.

vaniljakastikepohjainen jäätelö

3 munankeltuaista

75 g hienosokeria

2¼ dl kevytmaitoa

2¼ dl kuohukermaa

½ tl vaniljaesanssia

Laita munankeltaiset ja sokeri lasikulhoon ja vatkaa sekaisin. Kuumenna maito kattilassa kiehumispisteeseen. Kaada sitten maito munaseokseen samalla vatkaton. Kaada seos takaisin kattilaan ja sekoita koko ajan, kunnes seos sakenee ja lusikan taakse muodostuu kelmuinen kerros. Älä anna seoksen kiehua tai se juoksettuu. Ota kattila pois levyltä ja anna jäähtyä. Sekoita kerma ja vaniljaesanssi joukkoon. Kaada seos kulhoon sekoittimen pyöriessä. Anna jäätyä, kunnes seoksen koostumus on sopiva.

Okumaya başlamadan önce ön kapağı açınız ve açıklayıcı resimlere bakınız

güvenlik önlemleri

- Aygıtın parçalarını takmadan, çıkarmadan ve temizlemeden önce fişini prizden çekiniz.
- Çocukları aygıttan uzakta tutunuz. Aygıtın kordonunu sarkık bırakmayınız. Çocuklar kordonu çekip aygıtı düşürebilir.
- Hasarlı aygıtları kullanmayınız. Aygıtı denetimden geçirtiniz ya da onarımcıya götürünüz. Bunun için 'bakım' bölümüne bakınız.
- Üreticinin onayından geçmemiş aygıt parçalarını kullanmayınız.
- Güç birimini hiçbir biçimde suya daldırmayınız. Elektrik kordonunu ve fişi ıslak bırakmayınız. Aksi takdirde ceryana çarpılabilirsiniz.
- Aygıtın hareketli parçalarından uzak durunuz. Aygıtı çalıştırırken ellerinizi, saçınızı, giysilerinizi ve karıştırma kaşıklarını aygıttan uzakta tutunuz. Çünkü, yaralanma ve aygıtın hasar görmesi söz konusu olabilir.
- Dondurma makinesini açık alanlarda kullanmayınız.
- Aygıtı çalıştırırken başından ayrılmayınız.
- Denetim altında olmadan engelli kişilerin dondurma makinesini kullanmalarına izin vermeyiniz.
- Çocukların dondurma makinesiyle oynamalarına izin vermeyiniz.
- Aygıtı yalnızca dondurma yapmak için ve evde kullanınız.
- Dondurma ya da meyveli dondurma yapmadan önce dondurma makinesini tamamen temizlediğinizden emin olunuz.
- Tamamen ya da kısmen buzu çözülmüş dondurmaya hiçbir zaman tekrar dondurmayınız.
- İçeriğinde çiğ madde olan dondurma ya da meyveli dondurmalar bir hafta içinde tüketilmelidir. Taze dondurmaların tadı daha iyidir. Bu yüzden gereksinim duyduğunuzdan daha fazla dondurma yapmayınız.

- Çiğ yumurta içerikli dondurma ya da meyveli dondurmalar küçük çocuklara, gebe kadınlara ve yaşlılara verilmemelidir.
- Soğuk yanığına neden olmamak için özellikle çanağı soğutucudan çıkarırken ellerinizi koruyunuz.
- Donmuş karışım çanaktan sızıyorsa, bu karışımı kullanmayınız. Kullanılan donmuş karışımın zehirsiz etkileri yoktur.
- Dondurma makinesini fırın, sıcak tabla gibi sıcak yüzeylere koymayınız ve gaz alevi gibi yanıcılardan uzakta tutunuz.

elektrik akımına bağlanması

- Aygıtı kullanmadan önce evinizdeki elektrik akımının güç biriminin altında belirtilen akımla aynı olduğundan emin olunuz.
- Bu aygıt, 89/336/EEC sayılı Avrupa Ekonomik Topluluğu Yönergesi'ne uygun olarak üretilmiştir.

ilk kullanımdan önce

- 1 Aygıtı kullanmadan önce tüm ambalajını açınız.
- 2 Bu konuda 'temizlik' bölümüne bakınız.
- 3 Çanağı dondurma yapmadan **24 saat** önce dondurucuya koyunuz.
- 4 Dondurma ya da meyveli dondurmaya hazırlayınız (bunun için dondurma tariflerine bakınız). Karışımı buzdolabında soğutunuz.

dondurma makinesinin parçaları

- ① açma/kapama düğmesi
- ② güç birimi
- ③ kapak
- ④ devinim çarkı
- ⑤ karıştırma kanadı
- ⑥ çanak

dondurma makinesinin kullanımı

- 1 Güç birimini yerini tamamen oturuncaya kadar kapağa sürünüz. Yandaki tutturgaçlar yerine oturacaktır.
- 2 Devinin çarkını güç birime takınız ve arkasından karıştırma kanadını takınız.
- 3 Çanağı dondurucudan çıkarınız.
- 4 Parçalarını taktığınız birimi çanağa oturtunuz ve birimi/kapağı sağa çevirerek kilitleyiniz.
- 5 Aygıtı çalıştırınız.
- **KARIŞIMIN ÇANAĞIN İÇİNDE HEMEN DONMASINI ENGELLEMEK İÇİN DONDURMA MAKİNESİNE DONDURMA YA DA MEYVELİ DONDURMA İÇERİKLERİNİ KOYMAYA BAŞLAMADAN ÖNCE AYGIT ÇALIŞTIRILMAYA BAŞLATILMALIDIR.**
- 6 Doldurma oluğunu kullanarak çanağa dondurma ya da meyveli dondurma karışımını akıtınız.
- Karışım donarken kabarcığı için karışımı çanağa akıtırken, çanağın üst kısmında en az 2,5cm.lik boşluk bırakınız.
- 7 Karışımın donuncaya kadar ya da istenen kıvama gelinceye kadar yayılmasını bekleyiniz. Bu süre yaklaşık 30-40 dakika olacaktır. Ancak dondurma tariflerinin çoğunda bu süre daha azdır.
- **önemli uyarılar**
- Dondurma makinesini donma işlemi sırasında durdurup tekrar çalıştırmayınız. Çünkü karışım çanakla temasta olduğu sırada donabilir ve karıştırma kanadının devinimini engeller.
- Motorun aşırı derecede ısınmasından kaçınmak için karışım çok koyu olduğu takdirde dönme yönü değişecektir. Dönme yönü değişmeye devam ederse, aygıtın çalışmasını durdurunuz. Bu durumda karışım hazır demektir.

- Düşük bir olasılık olmasına karşın motor aşırı derecede ısınmaya başlarsa, aygıttaki güvenlik düzeneceği motoru durduracaktır. Böyle bir durum olursa, aygıtı durdurunuz ve güç birimin soğumasını bekleyiniz.
- 8 Aygıtın fişini prizden çekiniz ve sağa doğru çevirerek güç birimini/kapağı çıkarınız. Dondurma yenmek için hazırdır.
- Yapılan dondurma kaşıkla kolayca alınabilecek yumuşaklıkta olmalıdır. Yaptığınız dondurmayı dondurucuda saklamak için başka bir kaba koyabilirsiniz ve böylece daha sert dondurma yiyebilirsiniz.

önemli uyarılar

- Karışımı çanaktan almak için **madensel gereçler** kullanmayınız.
- Dondurma yapmaya hazır olmadan çanağı dondurucudan **almayınız**.

faydalı bilgiler

- Çanağı dondurma yapmaya hazır olmadığına sürece dondurucuda tutmanızı öneririz. Donmadan önce plastik bir torbaya sarınız. Çanağı dik konumda dondurunuz.
- Çanağı dondurucuya koymadan önce tamamen kuru olduğundan emin olunuz.
- Aygıtın Çanağı delmeyiniz ve ısıtmayınız.
- Çanak kullanımdan 24 saat önce -18°C ya da altında bir derecede dondurucuda tutulmalıdır.
- İyi bir dondurma elde edebilmek için dondurma yapmadan önce içerikleri buzdolabında tutunuz.
- Dondurma tariflerine alkol katmak dondurma işlemini yavaşlatır.

temizlik

- Aygıtı temizlemeden önce fişini prizden çekiniz ve parçalarını sökünüz.
- Güç birimini suya batırmayınız ve elektrik kordonunu ya da fişini ıslatmayınız.
- Dondurma makinesinin parçalarını bulaşık makinesinde yıkamayınız.

çanak

- Çanak temizlemeden önce sıcaklığının normal oda ısın gelmesini bekleyiniz.
- 1 Çanağın içini yıkayınız ve arkasından tamamen kurulayınız. Çanağı suya batırmayınız.

devinim çarkı ve karıştırma kanadı

- Yerinden çıkarıp birbirinden ayırınız.
- 1 Yıkayınız ve tamamen kurulayınız.

kapak

- Kapağı güç birimden çıkarınız.
- 1 Kapağı baş aşağı konumda olarak parmaklarınızla iki tuturgacı tutarak kapağın ❶ bir tarafını açınız ve arkasından aynı biçimde kapağın diğer yanındaki iki tutugacı tutarak kapağı açınız.
- 2 Kapağı elektrik kordonu çıkışının üzerindeki yerde arkadan tutunuz ve kapağı güç biriminden ❷ ayırınız.
- 3 Kapağı yıkayınız ve tamamen kurulayınız.

güç birimi

- Nemli bir bezle siliniz ve arkasından kurulayınız.

bakım ve müşteri hizmetleri

- Elektrik kordonu hasar görürse, güvenlik nedeniyle KENWOOD ya da yetkili bir KENWOOD onarımcısı tarafından değiştirilmeli ya da onarılmalıdır.

Aygıtın kullanımı, ek parça siparişi, bakım ve onarımı için aygıtı satın aldığınız satıcıya başvurunuz.

dondurma tarifleri

muzlu dondurma

- 2 olgun muz
- 200ml yarı yağlı süt
- 100ml koyu kaymak
- 50g arıtma şeker

Muzları ezerek yayınız. Muzları süt, koyu kaymak ve arıtma şekeri ile karıştırınız. Karıştırma kanadı çalışırken karışımı çanağa dökünüz. İstenen kıvama gelinceye kadar dondurunuz.

ağaççilekli yoğurt dondurması

- 200gr ağaççileği. Dondurulmuş çilekse buzunu çözünüz
- 75gr arıtma şeker
- 250ml beyaz yoğurt

Çilekleri ezerek püre haline getiriniz. Pürüzsüz dondurma elde etmek için çileğin çekirdeklerini süzgeçten geçiriniz. Daha sonra arıtma şeker ve yoğurt katarak karıştırınız. Karıştırma kanadı çalışırken karışımı çanağa dökünüz. İstenen kıvama gelinceye kadar dondurunuz.

naneli çikolata dondurması

225ml yarı yaęlı süt
50g arıtma řeker
225ml koyu kaymak
birkaç damla nane özü
75gr rendelenmiř sütsüz ikolata

Düřük ısıda řekeri eriyinceye kadar karıřtırınız ve arkasından soęumasını bekleyiniz. Soęuk süt içerisinde koyu kaymaęı ve nane özünü karıřtırınız. Karıřtırma kanadı dönerken karıřımı çanaęa dökünüz. Karıřım donmaya bařlayınca rendelenmiř çikolatayı oluktan içeri atınız. İstenen kıvama gelinceye kadar donmasını bekleyiniz.

ilekli dondurma

350gr taze ilek
75gr arıtma řeker
200ml dövme kaymak
yarım limon suyu

Çilekleri pre haline getirerek yayınız ve dięer içerikleri katınız. Karıřtırma kanadı çalıřırken karıřımı çanaęa dökünüz. İstenen kıvama gelinceye kadar dondurunuz.

az yaęlı vanilya dondurma

500ml yarı yaęlı süt
50gr arıtma řeker
75ml kuru yaęsız süt tozu
2,5ml vanilya z

Sütü ve řekeri bir tavaya koyunuz. zerine kuru süt tozu serpiniz. Düřük ısıda řeker ve süt tozu eriyinceye kadar karıřtırınız. Karıřımın kaynamamasına dikkat ediniz. Ateřten alınız ve soęumasını bekleyiniz. Vanilya özünü karıřtırınız. Karıřtırma kanadı çalıřırken karıřımı çanaęa dökünüz. İstenen kıvama gelinceye kadar dondurunuz.

limonlu dondurma

200gr toz řeker
200ml su
yarım portakal suyu
175ml limon suyu (yaklařık 4 limon)
yarım yumurta akı

Bir tavaya řekeri ve suyu koyunuz. Düřük ısıda řeker eriyinceye kadar karıřtırınız. Karıřımı kaynama noktasına getirdikten sonra 1 dakika kaynatınız. Tavayı ateřten alınız ve soęumasını bekleyiniz. Portakal ve limon suyu katınız. Sert hale gelinceye kadar yumurta akını çırpınız ve arkasından limonlu karıřımda karıřtırınız. Karıřtırma kanadı çalıřırken karıřımı çanaęa dökünüz. İstenen kıvama gelinceye kadar dondurunuz.

sarı kaymaklı vanilya dondurma

3 yumurta sarısı
75gr arıtma řeker
225ml yarı yaęlı süt
225ml koyu kaymak
2,5ml vanilya z

Yumurta sarılarını ve řekeri cam bir anakta çalkalayarak karıřtırınız. Tavaya koyduęunuz sütü yavař yavař kaynama noktasını getiriniz ve arkasından sütü řeker ve yumurta sarısı karıřımına dökünüz. Bu karıřımı tavaya koyunuz ve karıřımı kalınlařmaya ve kařıęın arkasında ince bir tabaka oluřturuncaya kadar sürekli karıřtırınız. Kaynamamasına ve karıřımın birbirinden ayrılmasına dikkat ediniz. Tavayı ateřten alınız ve soęumaya bırakınız. Kaymaęı ve vanilya özünü karıřtırınız. Karıřtırma kanadı çalıřırken karıřımı çanaęa dökünüz. İstenen kıvama gelinceye kadar dondurunuz.

См. иллюстрации на передней странице

Меры безопасности

- Перед сборкой, разборкой или чисткой электроприбора отключите вилку сетевого шнура от розетки.
- Не позволяйте детям подходить к электроприбору и не допускайте свешивания шнура в тех местах, где до него может дотянуться ребенок.
- Никогда не пользуйтесь неисправным электроприбором. Неисправный прибор подлежит проверке и ремонту см. раздел "Обслуживание".
- Никогда не погружайте блок электродвигателя в воду, и следите за тем, чтобы сетевой шнур и вилка оставались сухими, в противном случае возможно поражение электрическим током.
- Пользуйтесь только насадками, предназначенными для данного электроприбора.
- Не прикасайтесь к движущимся деталям электроприбора. Оберегайте пальцы, волосы, одежду лопаточку для размешивания и прочую кухонную утварь от соприкосновения с движущимися деталями. Это может привести к травмам или к повреждению электроприбора.
- Не пользуйтесь электроприбором на открытом воздухе.
- Никогда не оставляйте работающий электроприбор без присмотра.
- Запрещается самостоятельно пользоваться электроприбором инвалидам.
- Не позволяйте детям играть с этим электроприбором.
- Этот электроприбор предназначен только для бытового применения.
- Перед приготовлением мороженого или шербета все тщательно вымойте.

- Никогда не замораживайте мороженое, которое было до этого полностью или частично разморожено.
- Мороженое или шербет и т.д., содержащие сырые ингредиенты, нельзя хранить больше одной недели. Свежее мороженое приятнее на вкус. Поэтому не рекомендуется изготавливать слишком много мороженого впрок.
- Мороженое или шербет, содержащие сырые яйца, не следует давать маленьким детям, беременным женщинам и пожилым людям.
- Во избежание обморожения никогда не берите чашу незащищенными руками, особенно сразу же после ее извлечения из морозильного отделения.
- В случае утечки замораживающего раствора из чаши следует прекратить пользоваться морозилкой. Используемый в электроприборе замораживающий раствор не является токсичным.
- Не ставьте электроприбор на горячие поверхности, такие как кухонные плиты, электроплитки, а также вблизи открытого пламени газовых горелок.

Перед включением в сеть

- Убедитесь в том, что напряжение электросети в вашем доме соответствует указанному на нижней стороне блока электродвигателя.
- Электроприбор соответствует требованиям Европейского экономического сообщества 89/336/ЕЭС.

Перед первым использованием

- 1 Удалите упаковку.
- 2 Вымойте детали: см. раздел 'Очистка'.

- 3 **За двадцать четыре часа** до приготовления мороженого поместите чашу в морозильное отделение.
- 4 Приготовьте смесь для изготовления мороженого или шербета (см. рецепты). Остудите смесь в холодильнике.

Основные детали мороженицы

- ① Выключатель
- ② Блок электродвигателя
- ③ Крышка
- ④ Вал
- ⑤ Лопатка
- ⑥ Чаша

Как пользоваться мороженицей

- 1 Установите блок электродвигателя на крышку. При этом расположенные в нижней части блока электродвигателя защелки должны войти в пазы на крышке.
- 2 Вставьте в блок электродвигателя вал, а затем установите на вал лопатку.
- 3 Извлеките чашу из морозильного отделения.
- 4 Опустите собранный блок электродвигатель/крышка на чашу и зафиксируйте его, повернув в направлении по часовой стрелке.
- 5 Включите мороженицу.
 - МОРОЖЕНИЦА ДОЛЖНА БЫТЬ ВКЛЮЧЕНА **ДО ТОГО**, КАК В НЕЕ БУДЕТ ЗАЛИТА СМЕСЬ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ МОРОЖЕНОГО ИЛИ ШЕРБЕТА. ЭТО НЕОБХОДИМО СДЕЛАТЬ ДЛЯ ТОГО, ЧТОБЫ ПРЕДОТВРАТИТЬ НЕМЕДЛЕННОЕ ЗАМОРАЖИВАНИЕ СМЕСИ В ЧАШЕ.

- 6 Используя желоб, залейте в чашу смесь для приготовления мороженого или шербета.
 - Расстояние от залитой смеси до верхнего края чаши должно быть не менее 2,5 см, поскольку при замораживании объем смеси будет увеличиваться.
- 7 Перемешивайте смесь до замораживания или до достижения нужной консистенции. Обычно это занимает от 30 до 40 минут, но для большей части рецептов для этого требуется меньшее время.

Внимание!

- Не выключайте и не включайте мороженицу во время процесса замораживания, так как смесь может примерзнуть к чаше, и лопатка не сможет вращаться.
 - Для предотвращения перегрева электродвигателя направление вращения электродвигателя будет меняться, если смесь станет слишком густой. Если направление вращения электродвигателя будет продолжать меняться, выключите мороженицу, так как мороженое готово.
 - В случае перегрева электродвигателя будет срабатывать защитная блокировка, отключающая электродвигатель. В случае срабатывания защитной блокировки отключите электроприбор, отключите вилку сетевого шнура от розетки и дайте блоку электродвигателя остынуть.
- 8 Выключите мороженицу, снимите блок электродвигателя/крышку, повернув его в направлении против часовой стрелки. Мороженое готово и его можно подавать к столу.

- Приготовленное мороженое должно быть достаточно мягким для того, чтобы его можно было накладывать ложкой. Мороженое можно переложить в контейнер для хранения в морозильном Отделении или для того, чтобы сделать его более твердым, перед тем как подавать к столу.

Внимание!

- Не пользуйтесь для извлечения смеси из чаши **металлическими кухонными** принадлежностями.
- Вынимайте чашу из морозильного отделения **непосредственно** перед приготовлением мороженого.

Советы

- Советуем вам хранить чашу в Морозильном Отделении для того, чтобы она всегда была готова к использованию. Перед замораживанием чаши поместите ее в пластиковый пакет. Замораживайте чашу в вертикальном положении.
- Перед тем как поместить чашу в морозильное отделение, проверьте, что она абсолютно сухая.
- Не прокалывайте и не нагревайте чашу.
- Перед использованием чашу следует выдержать в течение 24 часов в морозильном отделении при температуре не выше -18°C.
- Для получения наилучших результатов перед приготовлением мороженого всегда замораживайте ингредиенты.
- Добавление в смесь алкоголя ухудшает процесс замораживания.

Очистка

- Перед очисткой мороженицы обязательно выключите ее, выньте вилку сетевого шнура из розетки и разберите электроприбор.
- Не погружайте блок электродвигателя в воду и не мочите сетевой шнур или вилку.
- Не мойте мороженицу в посудомоечной машине

Чаша

- Дождитесь, когда температура чаши достигнет комнатной, и только после этого приступайте к Очистке.
- 1 Вымойте чашу изнутри, а затем тщательно высушите. Не погружайте чашу в воду.

Лопатка, вал

- Снимите и разберите.
- 1 Вымойте, а затем тщательно высушите.

Крышка

- Отделите крышку от блока электродвигателя:
- 1 Переверните крышку нижней стороной вверх, сожмите одну пару защелок для освобождения одной стороны крышки **1**, а затем повторите эту операцию для второй пары защелок.
- 2 Удерживая крышку сзади над отверстием для шнура, отведите ее от блока электродвигателя **2**.
- 3 Вымойте крышку, а затем тщательно ее высушите.

Блок электродвигателя

- Протрите влажной тканью, а затем высушите.

Обслуживание и ремонт

- Если сетевой шнур поврежден, в целях безопасности замените его в фирме KENWOOD или в уполномоченном фирмой KENWOOD сервисном центре.

Если Вам потребуется помощь:

- при использовании мороженицы
 - для технического обслуживания или ремонта
- обратитесь в магазин, где Вы приобрели электроприбор.

Рецепты

банановое мороженое

2 спелых банана
200 мл молока с пониженным
Содержанием жира
100 мл сливок двойного
сепарирования
50 г сахарной пудры

Разотрите бананы до состояния однородного пюре. Смешайте молоко, сливки двойного сепарирования и сахарную пудру. Залейте смесь в чашу: при этом лопатка должна вращаться. Дайте смеси заморозиться до нужной консистенции.

Мороженое из малинового йогурта

200 г малины (если используются замороженные ягоды, то их следует предварительно разморозить)
75 г сахарной пудры
250 мл натурального йогурта

Разомните или разотрите малину до состояния пюре. Для получения однородного пюре удалите зернышки с помощью просеивания. Добавьте сахарную пудру и натуральный йогурт и перемешайте смесь. Залейте смесь в чашу: при этом лопатка должна вращаться. Дайте смеси заморозиться до нужной консистенции.

Шоколадное мороженое с мятой

225 мл молока с пониженным содержанием жира
50 г сахарной пудры
225 мл сливок двойного сепарирования несколько капель мятной эссенции
75 г тертого шоколада без добавок

Налейте молоко в кастрюлю и добавьте в него сахар. Поставьте кастрюлю на слабый огонь и перемешивайте до полного растворения сахара, а затем дайте остынуть. Смешайте остывшее молоко со сливками и с мятной эссенцией. Залейте смесь в чашу: при этом лопатка должна вращаться. Когда смесь начнет замораживаться, добавьте в желоб тертый шоколад. Дайте смеси заморозиться до нужной консистенции.

Земляничное мороженое

350 г свежей земляники
75 г сахарной пудры
200 мл сливок для взбивания
сок 1/2 лимона

Разотрите землянику в однородное пюре, добавьте остальные ингредиенты. Залейте смесь в чашу: при этом лопатка должна вращаться. Дайте смеси заморозиться до нужной консистенции.

Ванильное мороженое из обезжиренного молока

500 мл обезжиренного молока
50 г сахарной пудры
75 мл сухого обезжиренного
молока
2,5 мл ванильной эссенции

Налейте молоко в кастрюлю и добавьте в него сахар, насыпьте сверху сухое молоко. Поставьте кастрюлю на слабый огонь и перемешивайте до полного растворения сахара и сухого молока. Будьте внимательны, не доводите смесь до кипения. Снимите кастрюлю с огня и дайте остынуть. Добавьте и размешайте ванильную эссенцию. Залейте смесь в чашу: при этом лопатка должна вращаться. Дайте смеси заморозиться до нужной консистенции.

Лимонный шербет

200 г сахарного песка
200 мл воды
сок 1/2 апельсина
175 мл лимонного сока
(приблизительно 4 лимона)
1/2 яичного белка

Залейте в кастрюлю воду и засыпьте сахар. Поставьте кастрюлю на слабый огонь и перемешивайте до полного растворения сахара.

Доведите смесь до кипения и кипятите в течение 1 минуты.

Снимите кастрюлю с огня и дайте остынуть.

Добавьте апельсиновый и лимонный сок. Взбейте яичный белок до густого состояния и размешайте в лимонной смеси. Залейте смесь в чашу: при этом лопатка должна вращаться. Дайте смеси заморозиться до нужной консистенции.

Ванильное мороженое на основе сладкого крема из яиц и молока

3 яичных желтка
75 г сахарной пудры
225 мл молока с пониженным
содержанием жира
225 мл сливок двойного
сепарирования
2,5 мл ванильной эссенции

Поместите яичные желтки и сахар в стеклянную чашу и взбейте. Налейте молоко в кастрюлю, доведите его до кипения на медленном огне, а затем влейте в яичную смесь и взбейте. Снова залейте смесь в кастрюлю и постоянно перемешивайте до тех пор, пока смесь не загустеет и не будет образовывать пленку на обратной стороне ложки. Не доводите смесь до кипения, иначе она будет разделяться. Снимите кастрюлю с огня и дайте остынуть. Добавьте и размешайте сливки и ванильную эссенцию. Залейте смесь в чашу: при этом лопатка должна вращаться. Дайте смеси заморозиться до нужной консистенции.

Πριν από την ανάγνωση, παρακαλώ ξεδιπλώστε την μπροστινή σελίδα όπου παρέχεται η εικονογράφηση

ασφάλεια

- Αποσυνδέετε τη συσκευή από το ρεύμα πριν προσαρμόσετε ή αφαιρέσετε εξαρτήματα ή πριν από τον καθαρισμό.
- Κρατήστε τα παιδιά μακριά από τη συσκευή και μην αφήνετε το καλώδιο να κρέμεται από σημείο όπου μπορεί να το αρπάξει κάποιο παιδί.
- Ποτέ μη χρησιμοποιείτε συσκευή που έχει πάθει βλάβη. Στείλτε τη για έλεγχο ή επισκευή: βλέπε ενότητα 'σέρβις'.
- Ποτέ μη βυθίζετε τη μονάδα του κινητήρα σε νερό και μην αφήνετε το καλώδιο ή το βύσμα να βραχούν – μπορεί να υποστείτε ηλεκτροπληξία.
- Ποτέ μη χρησιμοποιείτε μη εγκεκριμένο εξάρτημα.
- Αποφύγετε την επαφή με τα κινούμενα μέρη της συσκευής. Τα μαλλιά, τα χέρια, τα ρούχα, οι σπάτουλες και άλλα εργαλεία να βρίσκονται σε ασφαλή απόσταση κατά τη λειτουργία της συσκευής ώστε να μειωθεί ο κίνδυνος πρόκλησης τραυματισμού στο άτομο και/ή φθοράς στη συσκευή.
- Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή σε υπαίθριο χώρο.
- Ποτέ μην αφήνετε τη συσκευή σε λειτουργία χωρίς να την επιβλέπετε.
- Μην αφήνετε ανήμπορα άτομα να χρησιμοποιούν τη συσκευή χωρίς επίβλεψη.
- Μην αφήνετε τα παιδιά να χρησιμοποιούν τη συσκευή αυτή ως παιχνίδι.
- Χρησιμοποιείτε τη συσκευή μόνο για την οικιακή χρήση για την οποία προορίζεται.
- 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 κλπ. 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 κλπ. 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 το μπωλ, ιδιαίτερα όταν το βγάξετε από τον καταψύκτη.
- Αν το ψυκτικό διάλυμα φαίνεται να διαρρέει από το μπωλ, μην το χρησιμοποιείτε πλέον. Το ψυκτικό διάλυμα που χρησιμοποιείται είναι μη τοξικό.
- Μην τοποθετείτε τη συσκευή επάνω σε καυτές επιφάνειες όπως κουζίνες, ηλεκτρικές εστίες ή κοντά σε ακάλυπτες φλόγες γκαζιού.

πριν από τη σύνδεση στο ρεύμα

- Βεβαιωθείτε ότι η παροχή ρεύματος είναι ίδια με αυτή που αναγράφεται στο κάτω μέρος της μονάδας του κινητήρα.
- Η συσκευή είναι συμβατή με την Οδηγία της Ευρωπαϊκής Οικονομικής Κοινότητας 89/336/EEC.

πριν από την πρώτη χρήση

- 1 Αφαιρέστε όλα τα υλικά συσκευασίας.
- 2 Πλύνετε τα μέρη της συσκευής: βλέπε ενότητα 'καθαρισμός'.
- 3 **Είκοσι τέσσερις** ώρες πριν από τη χρήση, τοποθετήστε το μπωλ μέσα σε καταψύκτη.
- 4 Ετοιμάστε το μίγμα για παγωτό ή σορμπέ (βλέπε ιδέες για συνταγές). Αφήστε το μίγμα να κρυώσει μέσα στο ψυγείο.

επεξήγηση συμβόλων

- ① Διακόπτης λειτουργίας on/off
- ② Μονάδα κινητήρα
- ③ Καπάκι
- ④ Περόνη
- ⑤ Αναδευτήρας
- ⑥ Μπωλ

για να χρησιμοποιήσετε τον παρασκευαστή παγωτού

- 1 Σύρετε τη μονάδα του κινητήρα επάνω στο καπάκι μέχρι να ασφαλίσει, τα άγκιστρα στο κάτω μέρος θα εφαρμόσουν στη σωστή θέση.
- 2 Τοποθετήστε την περόνη μέσα στη μονάδα του κινητήρα, έπειτα προσαρμόστε τον αναδευτήρα.
- 3 Βγάλτε το μπωλ από τον καταψύκτη.
- 4 Χαμηλώστε τη συναρμολογημένη μονάδα επάνω στο μπωλ και στρέψτε τη μονάδα του κινητήρα/το καπάκι προς τα δεξιά για να ασφαλίσει στη θέση του.
- 5 Θέστε τη συσκευή σε λειτουργία.
- **ΠΡΕΠΕΙ ΝΑ ΘΕΤΕΤΕ ΣΕ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΤΗ ΣΥΣΚΕΥΗ ΠΡΙΝ ΠΡΟΣΘΕΣΕΤΕ ΤΗ ΣΥΝΤΑΓΗ ΓΙΑ ΠΑΓΩΤΟ Ή ΣΟΡΜΠΕ, ΩΣΤΕ ΝΑ ΜΗΝ ΠΑΓΩΣΕΙ ΑΜΕΣΩΣ ΤΟ ΜΙΓΜΑ ΣΤΟ ΕΣΩΤΕΡΙΚΟ ΤΟΥ ΜΠΩΛ.**
- 6 Χρησιμοποιήστε το άνοιγμα τροφοδοσίας και ρίξτε το μίγμα για παγωτό ή σορμπέ μέσα στο μπωλ.
- Όταν ρίχνετε το μίγμα μέσα στο μπωλ, φροντίζετε πάντα να φτάνει τουλάχιστον 2,5εκ κάτω από το χείλος του καθώς ο όγκος του μίγματος αυξάνεται κατά την ψύξη.
- 7 Αφήστε το μίγμα να ανακατευτεί μέχρι να παγώσει ή μέχρι να αποκτήσει την επιθυμητή υφή, διαδικασία που διαρκεί έως και 30 με 40 λεπτά αλλά οι περισσότερες συνταγές είναι έτοιμες σε λιγότερη ώρα.

σημαντικές πληροφορίες

- Μη σταματάτε και επαναθέτετε σε λειτουργία τη συσκευή κατά τη διαδικασία ψύξης καθώς το μίγμα μπορεί να παγώσει όταν έρθει σε επαφή με το μπωλ κι έτσι να εμποδιστεί η κίνηση του αναδευτήρα.
- Για να αποφεύγεται η υπερθέρμανση του κινητήρα, η κατεύθυνση της περιστροφής αλλάζει αν το μίγμα γίνει πολύ παχύρρευστο. Αν η κατεύθυνση της περιστροφής συνεχίζει να μεταβάλλεται, σταματήστε τη συσκευή καθώς το μίγμα είναι έτοιμο.
- Στην απίθανη περίπτωση υπερθέρμανσης του κινητήρα, τίθεται σε λειτουργία ένας διακόπτης ασφαλείας που προκαλεί τη διακοπή της λειτουργίας του κινητήρα. Αν συμβεί κάτι τέτοιο, θέστε τη συσκευή εκτός λειτουργίας, αποσυνδέστε την από το ρεύμα και αφήστε τη μονάδα του κινητήρα να κρυώσει.
- 8 Θέστε τη συσκευή εκτός λειτουργίας, αφαιρέστε τη μονάδα του κινητήρα/το καπάκι στρέφοντας προς τα αριστερά. Το παγωτό είναι έτοιμο να το σερβίρετε.
- Το παγωτό που παράγεται πρέπει να είναι μαλακό και να σερβίρεται με το κουτάλι. Μπορείτε να το μεταφέρετε σε ξεχωριστό δοχείο για να το αποθηκεύσετε στον καταψύκτη ή για να γίνει πιο συμπαγής η υφή του παγωτού πριν το καταναλώσετε.

σημαντικές πληροφορίες

- Μη χρησιμοποιείτε **μεταλλικά εργαλεία** για να αφαιρέσετε ποσότητα μίγματος από το μπωλ.
- **Μην αφαιρείτε** το μπωλ από τον καταψύκτη πριν να είστε έτοιμοι να φτιάξετε παγωτό.

χρήσιμες πληροφορίες

- Συνιστούμε να φυλάσσετε το μπωλ στον καταψύκτη ώστε να είναι έτοιμο προς χρήση. Τοποθετήστε το σε πλαστική σακούλα πριν το καταψύξετε. Καταψύξτε το σε όρθια θέση.
- Βεβαιωθείτε πάντα ότι το μπωλ είναι εντελώς στεγνό πριν το τοποθετήσετε στον καταψύκτη.
- Μην τρυπάτε ή θερμαίνετε το μπωλ.
- Το μπωλ πρέπει να τοποθετείται μέσα σε καταψύκτη που λειτουργεί σε θερμοκρασία -18°C ή χαμηλότερη για 24 ώρες πριν από τη χρήση.
- Για καλύτερα αποτελέσματα βάλτε τα υλικά στο ψυγείο πριν φτιάξετε παγωτό.
- Η προσθήκη αλκοόλ στις συνταγές εμποδίζει το πάγωμα του μίγματος.

Καθαρισμός

- Πάντα θέτετε εκτός λειτουργίας, αποσυνδέετε από το ρεύμα και αποσυναρμολογείτε τη συσκευή πριν από τον καθαρισμό.
- Ποτέ μην τοποθετείτε τη μονάδα του κινητήρα σε νερό και μην αφήνετε το καλώδιο ή το βύσμα να βραχούν.
- Μην πλένετε τα μέρη της συσκευής στο πλυντήριο πιάτων.

μπωλ

- Αφήστε το μπωλ να αποκτήσει θερμοκρασία δωματίου πριν επιχειρήσετε να το καθαρίσετε.
- 1 Πλύνετε το εσωτερικό του μπωλ, έπειτα στεγνώστε πολύ καλά. Μην το βυθίζετε σε νερό.

αναδευτήρας, περόνη

- Αφαιρέστε έπειτα διαχωρίστε.
- 1 Πλύνετε έπειτα στεγνώστε πολύ καλά.

καπάκι

- Αφαιρέστε το καπάκι από τη μονάδα του κινητήρα:

- 1 Με το καπάκι ανάποδα, πιέστε μαζί τα δύο άγκιστρα για να απελευθερώσετε τη μία πλευρά του καπακιού ❶, έπειτα επαναλάβετε με τα άλλα δύο άγκιστρα.
- 2 Κρατήστε το καπάκι από το πίσω μέρος πάνω από την έξοδο του καλωδίου, έπειτα τραβήξτε και αφαιρέστε το καπάκι από τη μονάδα του κινητήρα ❷.
- 3 Πλύνετε το καπάκι έπειτα στεγνώστε πολύ καλά.

μονάδα του κινητήρα

- Περάστε με ένα υγρό πανί, έπειτα στεγνώστε.

σέρβις και φροντίδα πελατών

- Αν το καλώδιο έχει υποστεί φθορά πρέπει, για λόγους ασφαλείας, να αντικατασταθεί από την KENWOOD ή από εξουσιοδοτημένο συνεργείο της KENWOOD.

Αν χρειάζεστε βοήθεια με:

- τη χρήση του παρασκευαστή παγωτού
 - το σέρβις ή τις επισκευές
- Επικοινωνήστε με το κατάστημα όπου αγοράσατε τη συσκευή σας.

συνταγές

παγωτό μπανάνα

2 ώριμες μπανάνες
200ml ημιαποβουτυρωμένο γάλα
100ml πλήρης κρέμα γάλακτος
50γρ ζάχαρη άχνη

Λιώστε τις μπανάνες μέχρι το μίγμα να γίνει λείο. Αναμίξτε το γάλα, την κρέμα γάλακτος και τη ζάχαρη. Ρίξτε το μίγμα στο μπωλ με τον αναδευτήρα ήδη σε λειτουργία. Αφήστε να παγώσει μέχρι να αποκτήσει την επιθυμητή υφή.

παγωτό γιαούρτι βατόμουρο

200γρ βατόμουρα, που έχουν
ξεπαγώσει αν πρόκειται για
κατεψυγμένα
75γρ ζάχαρη άχνη
250ml φυσικό γιαούρτι

Λιώστε τα βατόμουρα ή πολτοποιήστε τα. Για λείο αποτέλεσμα αφαιρέστε τα κουκούτσια περνώντας τα από κόσκινο. Προσθέστε τη ζάχαρη και το φυσικό γιαούρτι και αναμίξτε τα. Ρίξτε το μίγμα στο μπωλ με τον αναδευτήρα ήδη σε λειτουργία. Αφήστε να παγώσει μέχρι να αποκτήσει την επιθυμητή υφή.

παγωτό σοκολάτα με μέντα

225ml ημιαποβουτυρωμένο γάλα
50ml ζάχαρη άχνη
225ml πλήρης κρέμα γάλακτος
μερικές σταγόνες απόσταγμα
μέντας
75ml τριμμένη σοκολάτα

Τοποθετήστε το γάλα και τη ζάχαρη μέσα σε ρηχή κατσαρόλα. Τοποθετήστε την πάνω σε χαμηλή φωτιά και ανακατέψτε μέχρι να λιώσει η ζάχαρη, έπειτα αφήστε να κρυώσει. Ρίξτε και ανακατέψτε την κρέμα και τη μέντα μέσα στο γάλα που έχει κρυώσει. Ρίξτε το μίγμα μέσα στο μπωλ με τον αναδευτήρα ήδη σε λειτουργία. Όταν το μίγμα αρχίσει να παγώνει προσθέστε την τριμμένη σοκολάτα από το άνοιγμα τροφοδοσίας. Αφήστε να παγώσει μέχρι να αποκτήσει την επιθυμητή υφή.

παγωτό φράουλα

350ml φρέσκες φράουλες
75ml ζάχαρη άχνη
200ml κρέμα ζαχαροπλαστικής
χυμός ½ λεμονιού

Πολτοποιήστε τις φράουλες μέχρι το μίγμα να γίνει λείο, προσθέστε τα υπόλοιπα υλικά. Ρίξτε το μίγμα μέσα στο μπωλ με τον αναδευτήρα ήδη σε λειτουργία. Αφήστε το μίγμα να παγώσει μέχρι να αποκτήσει την επιθυμητή υφή.

παγωτό βανίλια με χαμηλά λιπαρά

500ml αποβουτυρωμένο γάλα
50γρ ζάχαρη άχνη
75ml αποβουτυρωμένο γάλα σε σκόνη
2,5ml απόσταγμα βανίλιας

Τοποθετήστε το γάλα και τη ζάχαρη μέσα σε ρηχή κατσαρόλα, πασπαλίστε τη σκόνη γάλακτος από πάνω. Τοποθετήστε πάνω σε χαμηλή φωτιά και ανακατέψτε μέχρι να λιώσει η ζάχαρη και η σκόνη γάλακτος, προσέχοντας να μη βράσει το μίγμα. Κατεβάστε από τη φωτιά και αφήστε να κρυώσει. Προσθέστε ανακατεύοντας το απόσταγμα βανίλιας. Ρίξτε το μίγμα μέσα στο μπωλ με τον αναδευτήρα ήδη σε λειτουργία. Αφήστε να παγώσει μέχρι να αποκτήσει την επιθυμητή υφή.

σορμπέ λεμόνι

200γρ χονδρόκοκκη ζάχαρη
200ml νερό
χυμός ½ πορτοκαλιού
175ml χυμός λεμονιού (περίπου 4 λεμόνια)
½ ασπράδι αυγού

Τοποθετήστε τη ζάχαρη και το νερό σε ρηχή κατσαρόλα. Ανακατέψτε πάνω σε χαμηλή φωτιά μέχρι να λιώσει η ζάχαρη. Βράστε το μίγμα για 1 λεπτό. Κατεβάστε από τη φωτιά και αφήστε να κρυώσει. Προσθέστε το χυμό του πορτοκαλιού και του λεμονιού. Χτυπήστε το ασπράδι μέχρι σχεδόν να σφίξει και έπειτα προσθέστε το ανακατεύοντας στο μίγμα με το λεμόνι. Ρίξτε το μίγμα μέσα στο μπωλ με τον αναδευτήρα ήδη σε λειτουργία. Αφήστε να κρυώσει μέχρι να αποκτήσει την επιθυμητή υφή.

παγωτό βανίλια με βάση αυγά και ζάχαρη (custard)

3 κρόκοι αυγών
75γρ ζάχαρη άχνη
225ml ημιαποβουτυρωμένο γάλα
225ml πλήρης κρέμα γάλακτος
2,5ml απόσταγμα βανίλιας

Τοποθετήστε τους κρόκους των αυγών και τη ζάχαρη σε γυάλινο μπωλ και χτυπήστε τα μαζί. Σε ρηχή κατσαρόλα αφήστε το γάλα σιγά σιγά να πάρει βράση, έπειτα ρίξτε το επάνω στο μίγμα των αυγών χτυπώντας τα μαζί. Ξαναβάλτε το μίγμα στη ρηχή κατσαρόλα και ανακατεύετε συνεχώς μέχρι να δέσει και να σχηματίζει παχύρρευστο στρώμα στο πίσω μέρος του κουταλιού. Μην αφήσετε το μίγμα να βράσει γιατί θα κόψει. Κατεβάστε το από τη φωτιά και αφήστε το να κρυώσει. Προσθέστε ανακατεύοντας την κρέμα και το απόσταγμα βανίλιας. Ρίξτε το μίγμα μέσα στο μπωλ με τον αναδευτήρα ήδη σε λειτουργία. Αφήστε να παγώσει μέχρι να αποκτήσει την επιθυμητή υφή.

Vouw de voorpagina a.u.b. uit voordat u begint te lezen. Op deze manier zijn de afbeeldingen zichtbaar

veiligheid

- Trek de stekker uit het stopcontact, voordat u onderdelen aanbrengt of verwijdt of het apparaat reinigt.
- Houd kinderen uit de buurt van het apparaat. Laat nooit het snoer omlaaghangen waar kinderen het kunnen vastpakken.
- Gebruik nooit een beschadigd apparaat. Laat mankementen nakijken of repareren: zie paragraaf 'klantenservice'.
- Dompel het motorblok nooit onder in water en laat het snoer of de stekker nooit nat worden – u zou anders een elektrische schok kunnen krijgen.
- Gebruik nooit een ongeautoriseerd accessoire.
- Raak geen bewegende delen aan. Houd uw handen, haar, kleding, spatels en ander gereedschap uit de buurt van het apparaat terwijl het in bedrijf is, om de kans op letsel bij personen en/of schade aan het apparaat te verkleinen.
- Gebruik het apparaat niet buitenshuis.
- Laat het apparaat nooit onbeheerd achter.
- Laat zieke personen het apparaat niet zonder toezicht gebruiken.
- Laat kinderen niet met het apparaat spelen.
- Gebruik het apparaat uitsluitend voor het beoogde huishoudelijke doel.
- Zorg altijd dat alles helemaal schoon is, voordat u ijs of sorbet maakt.
- Laat nooit ijs bevriezen dat geheel of gedeeltelijk is ontdooid.
- Ijs, sorbet, enz. dat rauwe ingrediënten bevat, moet binnen één week worden geconsumeerd. Maak ijs niet te lang van tevoren, omdat ijs het best smaakt als het vers is.
- Ijs, sorbet, enz. dat rauwe eieren bevat, mag niet aan jonge kinderen, zwangere vrouwen of bejaarden worden gegeven.

- Zorg altijd dat bij het hanteren van de kom uw handen zijn beschermd om brandwonden door beevriezing te voorkomen, vooral wanneer u de kom voor het eerst uit de vriezer haalt.
- Gebruik de kom niet meer, als er koelvloeistof uit lekt. De gebruikte koelvloeistof is niet giftig.
- Zet het apparaat niet op een heet oppervlak, zoals een fornuis of kookplaat, of in de buurt van een open gasvlam.

voordat u de stekker in het stopcontact steekt

- Controleer of de netspanning overeenkomt met de waarde vermeld op de onderzijde van het motorblok.
- Dit apparaat voldoet aan EG-richtlijn 89/336/EEG.

voór het eerste gebruik

- 1 Verwijder alle verpakking.
- 2 Was de onderdelen; zie 'reiniging'.
- 3 Zet de kom **viertwintig** uur van tevoren in de vriezer.
- 4 Bereid het ijs- of sorbetmengsel (zie de recepten). Laat het mengsel in de koelkast afkoelen.

sleutelwoorden

- ① aan/uit-schakelaar
- ② motorblok
- ③ deksel
- ④ as
- ⑤ roerspaan
- ⑥ kom

hoe de ijsmachine moet worden gebruikt

- 1 Schuif het motorblok op het deksel tot het vastzit; de klemmetjes aan de onderzijde komen daarbij met een klik op hun plaats.
- 2 Zet de as in het motorblok en bevestig dan de roerspaan.
- 3 Haal de kom uit de vriezer.

4 Laat het geassembleerde geheel op de kom zakken en draai de motorblok/deksel-combinatie rechtsom om deze op zijn plaats vast te zetten.

5 Zet het apparaat aan.

● **HET APPARAAT MOET AANSTAAN VOORDAT HET IJS- OF SORBETMENGSEL WORDT TOEGEVOEGD, OM TE VOORKOMEN DAT HET MENGSEL DIRECT OP DE BINNENKANT VAN DE KOM BEVRIEST.**

6 Giet het ijs- of sorbetmengsel via de vultrechter in de kom.

● Stop met het gieten van het mengsel in de kom altijd zodra het oppervlak minimaal 2,5 cm onder de rand is, omdat het mengsel tijdens het bevriezen zal uitzetten.

7 Laat het mengsel kolken tot het bevroren is of tot de gewenste consistentie is bereikt; dit kan maximaal 30 tot 40 minuten duren, maar de meeste recepten zullen al eerder klaar zijn.

belangrijk

- Het apparaat tijdens het bevriezen niet uitzetten en weer aanzetten, omdat het mengsel anders in contact met de kom kan bevriezen en de roerspaan in zijn beweging kan belemmeren.
- Om te voorkomen dat de motor oververhit raakt, wordt de draairichting veranderd als het mengsel te dik wordt. Zet het apparaat uit als de draairichting herhaaldelijk wordt veranderd, omdat het mengsel dan klaar is.
- In het onwaarschijnlijke geval dat de motor oververhit raakt, wordt de motor door een veiligheidsinrichting uitgezet. Als dit gebeurt, zet het apparaat dan uit, trek de stekker uit het stopcontact en laat het motorblok afkoelen.

8 Zet het apparaat uit en verwijder de motorblok/deksel-combinatie door deze linksom te draaien. Het ijs is nu klaar om te serveren.

● Het ijs hoort zo zacht te zijn dat je het kunt oplepelen. Het ijs kan in een afzonderlijke bak worden overgebracht voor bewaring in de vriezer of om het ijs vóór consumptie vast te laten worden, als u dat wenst.

belangrijk

- Gebruik geen metalen gereedschap om het mengsel uit de kom te verwijderen.
- Haal de kom pas uit de vriezer als u op het punt staat om ijs te maken.

tips

- Wij adviseren u de kom in de vriezer te bewaren, zodat hij klaar voor gebruik is. Doe hem in een plastic zak, voordat u hem in de vriezer doet. Laat de kom rechtop invriezen.
- Controleer altijd of de kom helemaal droog is, voordat u hem in de vriezer doet.
- De kom niet doorboren of verhitten.
- De kom moet in een vriezer worden gezet die gedurende 24 uur vóór gebruik van de kom een temperatuur van -18 °C of lager heeft.
- Om optimale resultaten te behalen moeten de ingrediënten vóór het maken van ijs in de koelkast worden gezet.
- Als aan mengsels alcohol is toegevoegd, bevriezen ze niet goed.

reiniging

- Voordat het apparaat wordt gereinigd, moet het altijd worden uitgezet, moet de stekker uit het stopcontact worden getrokken en moet het apparaat uit elkaar worden gehaald.
- Dompel het motorblok nooit onder in water en laat het snoer en de stekker nooit nat worden.

- Was onderdelen niet in de afwasmachine.

kom

- Probeer de kom pas te reinigen nadat hij op kamertemperatuur is gekomen.
- 1 Was de kom aan de binnenkant en droog hem dan grondig. Dompel hem niet onder in water.

roerspaan en as

- Verwijder ze samen en scheid ze dan.
- 1 Was ze en droog ze dan grondig.

deksel

- Haal het deksel als volgt van het motorblok:
- 1 Knijp, terwijl het deksel ondersteboven is, één paar klemmetjes samen om één kant van het deksel los te maken ❶ en doe daarna hetzelfde met het andere paar klemmetjes.
 - 2 Houd het deksel aan de achterkant boven de plaats waar het snoer uit het apparaat komt, en trek het dan van het motorblok vandaan ❷.
 - 3 Was het deksel en droog het dan grondig.

motorblok

- Met een vochtige doek afvegen en dan drogen.

onderhoud en klantenservice

- Als het snoer is beschadigd, moet het om veiligheidsredenen door KENWOOD of een bevoegde KENWOOD-monteur worden vervangen.
Indien u hulp nodig heeft bij:
- het gebruik van de ijsmachine
- onderhoud of reparaties
- neem dan contact op met de zaak waar u het apparaat heeft gekocht.

recepten

bananenijs

2 rijpe bananen
200 ml halfvolle melk
100 ml slagroom
50 g poedersuiker

Stamp de bananen fijn tot een gladde massa. Vermeng deze massa met de melk, slagroom en suiker. Giet het mengsel in de kom terwijl de roerspaan draait. Laat het mengsel bevroren tot de gewenste consistentie is bereikt.

frambozen-yoghurtijs

200 g frambozen; als ze bevroren zijn, eerst laten ontdooien
75 g poedersuiker
250 ml natuuryoghurt

Stamp de frambozen fijn of pureer ze. Om een gladde massa te krijgen kunt u door zeven de pitjes verwijderen. Voeg de suiker en natuuryoghurt toe en meng het geheel door elkaar. Giet het mengsel in de kom terwijl de roerspaan draait. Laat het mengsel bevroren tot de gewenste consistentie is bereikt.

chocolade-pepermuntijs

225 ml halfvolle melk
50 g poedersuiker
225 ml slagroom
een paar druppels
pepermuntessence
75 g geraspte pure chocolade

Doe de melk en suiker in een steelpan. Zet de steelpan op een lage pit en roer de inhoud tot de suiker is opgelost; laat de steelpan dan staan tot de inhoud is afgekoeld. Voeg al roerend de slagroom en pepermuntessence toe aan de afgekoelde melk. Giet het mengsel in de kom terwijl de roerspaan draait. Voeg de geraspte chocolade via de vultrechter toe, zodra het mengsel begint te bevriezen. Laat het mengsel bevriezen tot de gewenste consistentie is bereikt.

aardbeienijs

350 g verse aardbeien
75 g poedersuiker
200 ml slagroom
sap van een halve citroen

Pureer de aardbeien tot een gladde massa en voeg dan de overige ingrediënten toe. Giet het mengsel in de kom terwijl de roerspaan draait. Laat het mengsel bevriezen tot de gewenste consistentie is bereikt.

mager vanilleijs

500 ml taptemelk
50 g poedersuiker
75 ml magere melkpoeder
2,5 ml vanille-essence

Doe de melk en suiker in een steelpan en strooi de melkpoeder erop. Zet de steelpan op een lage pit en roer de inhoud tot de suiker en melkpoeder zijn opgelost; pas op dat het mengsel niet gaat koken. Haal de steelpan van de pit en laat de inhoud afkoelen. Voeg al roerend de vanille-essence toe. Giet het mengsel in de kom terwijl de roerspaan draait. Laat het mengsel bevriezen tot de gewenste consistentie is bereikt.

citroensorbet

200 g kristalsuiker
200 ml water
sap van een halve sinaasappel
175 ml citroensap (ca. 4 citroenen)
de helft van het eiwit uit een ei

Doe de suiker en het water in een steelpan. Roer de inhoud op een lage pit tot de suiker is opgelost. Breng het mengsel aan de kook en laat het 1 minuut koken. Haal de steelpan van de pit en laat de inhoud afkoelen.

Voeg het sinaasappelsap en citroensap toe.

Klop het eiwit tot het bijna stijf is, en voeg het dan al roerend toe aan het citroenmengsel.

Giet het mengsel in de kom terwijl de roerspaan draait. Laat het mengsel bevriezen tot de gewenste consistentie is bereikt.

vanilleijs op vlabasis

3 eierdooiers
75 g poedersuiker
225 ml halfvolle melk
225 ml slagroom
2,5 ml vanille-essence

Doe de eierdooiers en suiker in een glazen kom en klop de eierdooiers met de suiker. Breng de melk in een steelpan langzaam aan de kook en giet de melk dan op het eimengsel, terwijl u het geheel opklopt. Breng het mengsel terug in de pan en roer voortdurend tot het mengsel dik wordt en een film vormt op de achterkant van de lepel. Laat het mengsel niet koken, anders raakt het ontmengd. Haal de steelpan van de pit en laat de inhoud afkoelen. Voeg al roerend de slagroom en vanille-essence toe. Giet het mengsel in de kom terwijl de roerspaan draait. Laat het mengsel bevriezen tot de gewenste consistentie is bereikt.

Prima di leggere questo manuale si prega di aprire la prima pagina, al cui interno troverete le illustrazioni

sicurezza

- Disinserire la spina dell'elettrodomestico dalla presa elettrica prima di inserire o togliere i componenti e prima della pulizia.
- Tenere lontani i bambini da questo elettrodomestico. Non lasciare mai che il cavo elettrico penda dal bordo di una superficie dove un bambino potrebbe afferrarlo.
- Non usare un elettrodomestico danneggiato. Farlo controllare o riparare: vedere alla sezione 'Assistenza tecnica'.
- Non immergere in acqua il corpo motore dell'elettrodomestico e non lasciare che il cavo o la spina elettrica si bagnano, altrimenti si rischia una scossa elettrica.
- Non usare mai un accessorio non approvato.
- Evitare il contatto con le parti in movimento. Tenere mani, capelli, indumenti, spatole e altri utensili fuori da questo elettrodomestico quando è in funzione, per ridurre il rischio di infortunio per le persone e/o di danni all'elettrodomestico.
- Non usare l'elettrodomestico all'aperto.
- Non lasciare mai l'elettrodomestico incustodito.
- Non lasciare che i bambini giochino con questo elettrodomestico.
- Usare questo apparecchio solo per l'uso domestico per cui è stato concepito.
- Prima di fare gelati o sorbetti, controllare sempre che tutto sia pulito a fondo.
- Non surgelare mai il gelato se esso si è già scongelato parzialmente o completamente.
- Tutti i gelati, sorbetti ecc. contenenti ingredienti crudi devono essere consumati entro una settimana. Il gelato ha un gusto migliore se è fresco, quindi non fatene troppo in una volta.

- Non dare gelati, sorbetti ecc. contenenti uova crude a bambini piccoli, donne in gravidanza o agli anziani.
- A prevenzione di geloni, proteggersi sempre le mani quando si maneggia la vaschetta, specialmente quando la si toglie dal freezer.
- Se potrebbe esservi una perdita di soluzione surgelante dalla vaschetta, interrompere l'uso. La soluzione surgelante non è un prodotto tossico.
- Non appoggiare l'elettrodomestico su superfici molto calde, come piani di cottura, piastre radianti oppure sopra o vicino a fuochi a gas.

prima di collegare l'apparecchio alla rete elettrica

- Assicurarsi che la tensione della vostra rete elettrica sia la stessa di quella indicata sulla targhetta sotto l'apparecchio.
- Questo apparecchio è conforme alla Direttiva Comunitaria 89/336/EEC.

prima di usare l'apparecchio per la prima volta

- 1 Togliere tutto il materiale d'imballaggio.
- 2 Lavare i componenti dell'apparecchio (vedere sezione 'pulizia').
- 3 **24 ore** prima, mettere la vaschetta nel freezer.
- 4 Preparare la miscela per il gelato o il sorbetto (vedere il ricettario suggerito). Lasciare raffreddare la miscela in frigorifero.

legenda

- ① interruttore acceso/spento
- ② corpo motore
- ③ coperchio
- ④ albero
- ⑤ paletta
- ⑥ vaschetta

come usare la gelatiera

- 1 Inserire il corpo motore sul coperchio, fino a quando non si blocca in posizione. I fermagli sottostanti lo bloccheranno in posizione inserita.
- 2 Mettere l'alberino all'interno del corpo motore, poi fissare la paletta.
- 3 Togliere la vaschetta dal freezer.
- 4 Abbassare l'unità così montata sulla vaschetta, quindi ruotare in senso orario il corpo motore/coperchio per bloccarlo in posizione.
- 5 Accendere l'apparecchio.
- **PRIMA DI AGGIUNGERE LA MISCELA PER GELATO O SORBETTO OCCORRE ACCENDERE L'ELETTRODOMESTICO, ALTRIMENTI LA MISCELA SI CONGELERÀ IMMEDIATAMENTE ALL'INTERNO DELLA VASCHETTA.**
- 6 Usare l'imbuto e versare la miscela per gelato o sorbetto nella vaschetta.
- Quando si versa la miscela nella vaschetta, fermarsi ad almeno 2,5cm dal bordo superiore, visto che surgelando la miscela essa aumenta in volume.
- 7 Lasciare che l'apparecchio lavori la miscela fino a raggiungere la consistenza desiderata; possono essere necessari fino a 30 – 40 minuti, tuttavia per gran parte delle ricette ci vorrà meno tempo.

importante

- Non spegnere e riaccendere l'elettrodomestico durante il ciclo di surgelamento, altrimenti la miscela potrebbe congelarsi a contatto con la vaschetta e impedire alla paletta di muoversi.

- Per non surriscaldare il motore, se la miscela diventa troppo densa il senso di rotazione dell'elettrodomestico cambierà. Se questa rotazione continua ad alternarsi, fermare l'apparecchio – questo significa che la miscela è pronta.
- Nell'improbabile eventualità di surriscaldamento del motore, un dispositivo di sicurezza a scatto fermerà l'apparecchio. In questo caso, spegnerlo, disinserire la spina dalla presa elettrica e lasciare che il corpo motore si raffreddi.
- 8 Spegner l'elettrodomestico e staccare il corpo motore/coperchio ruotandolo in senso antiorario. Ora potete servire il gelato.
- Il gelato dovrebbe essere di consistenza soffice. È possibile versarlo in un recipiente separato e conservarlo in freezer, oppure metterlo brevemente nel freezer se desiderate una consistenza maggiore prima di servirlo.

importante

- Non usare **utensili di metallo** per versare la miscela dalla vaschetta.
- **Non togliere** la vaschetta dal freezer fino a quando non si è pronti a fare il gelato.

consigli

- Si suggerisce di tenere la vaschetta in freezer, in modo che sia pronta per l'uso. Prima di surgelarla, avvolgerla in un sacchetto di plastica. Surgelare la vaschetta in posizione verticale.
- Controllare sempre che la vaschetta sia completamente asciutta prima di metterla in freezer.
- Non perforare né riscaldare la vaschetta.
- Il freezer in cui mettere la vaschetta deve funzionare a una temperatura di -18°C o inferiore, per 24 ore prima dell'uso della vaschetta.

- Per i migliori risultati, tenere sempre gli ingredienti in frigorifero prima di fare il gelato.
- Aggiungendo alcolici alle ricette si impedisce il processo di surgelamento.

pulizia

- Prima di pulire l'elettrodomestico, disinserire sempre la spina dalla presa elettrica e smontarlo.
- Non immergere mai il corpo motore in acqua e non lasciare che il cavo o la spina elettrica si bagnino.
- Non lavare i componenti in lavastoviglie.

vaschetta

- Lasciare che la vaschetta pervenga a temperatura ambiente prima di pulirla.
- 1 Lavare l'interno della vaschetta e asciugarla a fondo. Non immergerla in acqua.

paletta, alberino

- Togliere e staccare i componenti.
- 1 Lavarli e asciugarli a fondo.

coperchio

- Togliere il coperchio dal corpo motore:
- 1 Col coperchio capovolto, premere insieme una coppia di fermagli, per sganciare un lato del coperchio ❶, quindi ripetere per l'altra coppia di fermagli.
 - 2 Tenere il coperchio da dietro, sopra l'uscita del cavo, quindi tirare il coperchio per staccarlo dal corpo motore ❷.
 - 3 Lavare il coperchio e asciugarlo a fondo.

corpo motore

- Passarlo con un panno umido, poi asciugare.

manutenzione e assistenza tecnica

- In caso il cavo sia danneggiato, per ragioni di sicurezza deve esser sostituito solo dal fabbricante oppure da un addetto KENWOOD autorizzato alle riparazioni. Ciò eviterà possibili situazioni di pericolo. Se si ha bisogno di assistenza riguardo:
- l'utilizzo della gelatiera
- assistenza tecnica o riparazioni
- Contattare il negozio dove si è acquistato l'apparecchio.

ricettario

gelato alla banana

- 2 banane mature
- 200ml di latte parzialmente scremato
- 100ml di panna intera
- 50g di zucchero in polvere

Schiacciare le banane fino a ottenere una pasta liscia. Aggiungere il latte, la panna e lo zucchero. Versare il tutto nella vaschetta, con la paletta già in funzione. Lasciare surgelare fino a raggiungere la consistenza desiderata.

gelato allo yogurt gusto lampone

- 200g di lamponi (se surgelati, prima scongelarli)
- 75g di zucchero in polvere
- 250ml di yogurt naturale

Schiacciare i lamponi oppure frullarli. Per evitare grumi, eliminare i semi usando un piccolo setaccio. Aggiungere lo zucchero e lo yogurt e amalgamarli. Versare il tutto nella vaschetta, con la paletta già in funzione. Lasciare surgelare fino a raggiungere la consistenza desiderata.

gelato al cioccolato alla menta

225ml di latte parzialmente scremato
50g di zucchero in polvere
225ml di panna intera
alcune gocce di essenza di menta piperita
75g di cioccolato fondente, grattugiato

Versare il latte e lo zucchero in una pentola. Cuocere a fuoco basso, mescolando fino a sciogliere completamente lo zucchero. Togliere dal fuoco e lasciare raffreddare. Ora aggiungere la panna e l'essenza di menta al latte raffreddato. Versare il tutto nella vaschetta, con la paletta già in funzione. Quando la miscela inizia a solidificarsi, aggiungere il cioccolato grattugiato versandolo nell'imbuto. Lasciare surgelare fino a raggiungere la consistenza desiderata.

gelato alla fragola

350g di fragole fresche
75g di zucchero in polvere
200ml di panna da montare
succo di $\frac{1}{2}$ limone

Schiacciare le fragole fino a farne un purè, poi aggiungere i restanti ingredienti. Versare il tutto nella vaschetta, con la paletta già in funzione. Lasciare surgelare fino a raggiungere la consistenza desiderata.

gelato magro alla vaniglia

500ml di latte scremato
50g di zucchero in polvere
75ml di latte scremato in polvere
2,5ml di essenza di vaniglia

Versare il latte e lo zucchero in una pentola, poi spolverizzarvi sopra il latte in polvere. Cuocere a fuoco lento, mescolando fino a sciogliere completamente lo zucchero e il latte in polvere e facendo attenzione a non portare la miscela ad ebollizione. Togliere dal fuoco e lasciare raffreddare. Ora aggiungere l'essenza di vaniglia. Versare il tutto nella vaschetta, con la paletta già in funzione. Lasciare surgelare fino a raggiungere la consistenza desiderata.

sorbetto al limone

200g di zucchero granulato
200ml di acqua
succo di $\frac{1}{2}$ arancia
175ml di succo di limone (circa 4 limoni)
 $\frac{1}{2}$ albume d'uovo

Versare lo zucchero e l'acqua in una pentola. Cuocere a fuoco basso fino a sciogliere tutto lo zucchero. Portare ad ebollizione e lasciare bollire per 1 minuto. Togliere dal fuoco e lasciare raffreddare. Aggiungere il succo di arancio e il succo di limone. Incorporare l'albume d'uovo sbattendolo con una frusta fino a quando non è quasi duro, poi aggiungere la miscela al limone. Versare il tutto nella vaschetta, con la paletta già in funzione. Lasciare surgelare fino a raggiungere la consistenza desiderata.

gelato alla vaniglia gusto crema

3 tuorli d'uovo

75g di zucchero in polvere

225ml di latte parzialmente scremato

225ml di panna intera

2,5ml di essenza di vaniglia

Versare i tuorli e lo zucchero in una pirofila di vetro e sbatterli insieme. In una pentola, portare lentamente ad ebollizione il latte, poi versarlo sulle uova e lo zucchero, continuando a sbattere la miscela. Versare il tutto nella pentola e mescolare continuamente fino a quando gli ingredienti si addensano e si forma una pellicola sul dorso del cucchiaino. Non lasciare che la miscela giunga ad ebollizione, altrimenti gli ingredienti si separeranno. Togliere dal fuoco e lasciare raffreddare completamente. Ora aggiungere la panna e l'essenza di vaniglia. Versare il tutto nella vaschetta, con la paletta già in funzione. Lasciare surgelare fino a raggiungere la consistenza desiderata.

Antes de ler, por favor desdobre a primeira página, que contém as ilustrações

segurança

- Retire a ficha da máquina da tomada antes de instalar ou retirar peças ou limpar.
- Mantenha as crianças afastadas da máquina. E nunca deixe o fio eléctrico pendurado num local onde uma criança o possa agarrar.
- Nunca utilize uma máquina danificada. Mande-a verificar ou reparar: consulte “assistência”.
- Nunca mergulhe a unidade motorizada em água nem permita que o fio eléctrico ou a ficha se molhem pois poderá apanhar um choque eléctrico.
- Nunca utilize um acessório não autorizado.
- Evite o contacto com peças móveis. Mantenha as mãos, cabelo, vestuário, espátulas e outros utensílios afastados durante o funcionamento para reduzir o risco de ferimento a pessoas e/ou danos à máquina.
- Não utilize no exterior.
- Nunca deixe a máquina a funcionar sem supervisão.
- Não permita que pessoas debilitadas utilizem a máquina sem supervisão.
- Não permita que as crianças brinquem com a máquina.
- Utilize este aparelho exclusivamente para a sua finalidade doméstica.
- Certifique-se sempre de que tudo está bem limpo antes de fazer gelado ou sorvete.
- Nunca congele gelado que tenha sido total ou parcialmente descongelado.
- Todos os gelados, sorvetes, etc. que contenham ingredientes crus devem ser consumidos dentro de uma semana. O gelado tem o seu melhor sabor quando fresco, por isso não o prepare com demasiada antecedência.

- O gelado ou sorvete, etc. que contenha ovos crus não deve ser oferecido a crianças de tenra idade, grávidas ou idosos.
- Para impedir queimaduras de gelo, lembre-se de proteger as mãos ao manusear a taça, especialmente imediatamente depois de a retirar do congelador.
- Se lhe parecer que há uma fuga da solução de congelação da taça, pare de a usar. A solução de congelação utilizada não é tóxica.
- Não coloque a máquina sobre superfícies quentes tais como fogões, placas eléctricas ou perto de chamas de gás desprotegidas.

antes de ligar o aparelho

- Certifique-se de que a instalação eléctrica em sua casa corresponde à indicada na base de máquina.
- Esta máquina cumpre os requisitos da Directiva 89/336/CEE da Comunidade Económica Europeia.

antes da primeira utilização

- 1 Desembale completamente a máquina.
- 2 Lave as peças: consulte “limpeza”.
- 3 Coloque a taça num congelador com **vinte e quatro horas** de antecedência.
- 4 Prepare a mistura do gelado ou sorvete (veja as ideias para receitas). Deixe a mistura arrefecer no frigorífico.

descrição

- ① interruptor de ligar/desligar
- ② unidade motorizada
- ③ tampa
- ④ eixo
- ⑤ pá batidora
- ⑥ taça

utilização da sua sorveteira

- 1 Encaixe a unidade motorizada na tampa - os clips no lado inferior emitirão um estalido na posição de encaixe.
- 2 Introduza o eixo na unidade motorizada e depois instale a pá batedora.
- 3 Retire a taça do congelador.
- 4 Coloque a unidade montada sobre a taça e rode a unidade motorizada/tampa para a direita até prender na posição correcta.
- 5 Ligue no interruptor.
- A MÁQUINA DEVE SER LIGADA NO INTERRUPTOR **ANTES** DE ADICIONAR A RECEITA DO GELADO OU SORVETE PARA IMPEDIR QUE A MISTURA CONGELE IMEDIATAMENTE NO INTERIOR DA TAÇA.
- 6 Utilize o tubo de alimentação de ingredientes para vaziar a mistura do gelado ou sorvete para dentro da taça.
- Ao deitar a mistura na taça, pare a pelo menos 2,5 cm do cimo da mesma pois a mistura aumentará de volume durante a congelação.
- 7 Deixe bater a mistura até congelar ou alcançar a consistência desejada, isto poderá levar até 30 ou 40 minutos, mas a maioria das receitas estarão prontas em menos tempo.

importante

- Não pare e ligue a máquina durante o processo de congelação pois a mistura poderá congelar em contacto com a taça e impedir o movimento da pá batedora.
- Para evitar sobreaquecer o motor, a direcção de rotação mudará se a mistura ficar demasiado espessa. Se a direcção de rotação continuar a mudar, pare a máquina pois isto significa que a mistura está pronta.

- Na eventualidade improvável de o motor sobreaquecer, um dispositivo de corte de segurança será activado, fazendo parar o motor. Se isto acontecer, desligue no interruptor, retire a ficha da tomada e deixe a unidade motorizada arrefecer.
- 8 Desligue no interruptor e retire a unidade motorizada/tampa rodando para a esquerda. O gelado estará pronto a servir.
- O gelado produzido deverá ser de tipo macio e fácil de servir com uma colher. Poderá ser transferido para um recipiente separado para armazenagem no congelador ou caso deseje o gelado mais firme antes de o consumir.

importante

- Não utilize **utensílios metálicos** para retirar a mistura da taça.
- **Não retire** a taça do congelador até estar pronto a iniciar a confecção do gelado.

sugestões

- Sugerimos que mantenha a taça no congelador para estar pronta a utilizar. Coloque-a num saco plástico antes de a congelar. Congele a taça na posição vertical.
- Certifique-se sempre de que a taça está completamente seca antes de a colocar no congelador.
- Não fure nem aqueça a taça.
- A taça deve ser colocada num congelador a funcionar à temperatura máxima de -18°C por 24 horas antes da utilização.
- Para obter os melhores resultados, refrigere sempre os ingredientes antes de preparar o gelado.
- A adição de álcool às receitas inibe o processo de congelação.

limpeza

- Desligue sempre no interruptor, retire a ficha da tomada e desmonte o aparelho antes de o limpar.

- Nunca mergulhe a unidade motorizada em água nem permita que o fio eléctrico ou a ficha se molhem.
- Não lave as peças na máquina de lavar loiça.

taça

- Deixe a taça atingir a temperatura ambiente antes de tentar limpá-la.
- 1 Lave o interior da taça e seque-a completamente. Não a mergulhe em água.

pá misturadora e eixo

- Retire e separe as duas peças.
- 1 Lave-as e seque-as bem.

tampa

- Retire a tampa da unidade motorizada:
- 1 Com a tampa virada ao contrário, aperte um par de clips para soltar um lado da tampa ❶ e depois repita com o outro par de clips.
 - 2 Segure a tampa na parte de trás, acima da saída do fio eléctrico e depois separe a tampa da unidade motorizada ❷.
 - 3 Lave e seque bem a tampa.

unidade motorizada

- ❶ Limpe-a com um pano humedecido e seque-a.

serviços de assistência técnica ao cliente

- Se o fio eléctrico estiver danificado, por razões de segurança, deverá ser substituído num posto de assistência técnica autorizado. Se precisar de ajuda no que se refere a:
 - como utilizar a sua sorveteira
 - assistência ou reparações
- Contacte o estabelecimento onde comprou a sua máquina.

receitas

gelado de banana

- 2 bananas maduras
- 200 ml de leite meio-gordo
- 100 ml de natas
- 50 g de açúcar branco fino

Esmague as bananas até estarem macias. Adicione o leite, natas e açúcar. Deite a mistura na taça com a pá misturadora a funcionar. Deixe congelar até alcançar a consistência desejada.

gelado de iogurte e framboesas

- 200 g de framboesas, descongeladas (se congeladas)
- 75 g de açúcar branco fino
- 250 ml de iogurte natural

Esmague as framboesas ou faça-as em puré. Para obter uma pasta macia, remova as sementes da fruta com um passador. Adicione o açúcar e o iogurte natural e misture-os. Deite a mistura na taça com a pá misturadora a funcionar. Deixe congelar até alcançar a consistência desejada.

gelado de chocolate e hortelã-pimenta

- 225 ml de leite meio-gordo
- 50 g de açúcar branco fino
- 225 ml de natas
- algumas gotas de essência de hortelã-pimenta
- 75 g de chocolate amargo ralado

Coloque o leite e açúcar numa caçarola. Coloque sobre lume brando e mexa até o açúcar ter dissolvido e depois deixe arrefecer. Adicione as natas e a essência de hortelã-pimenta ao leite arrefecido. Deite a mistura na taça com a pá misturadora a funcionar. Quando a mistura começar a congelar,

adicione o chocolate ralado pelo tubo de alimentação. Deixe congelar até alcançar a consistência desejada.

gelado de morango

350 g de morangos frescos
75 g de açúcar branco fino
200 ml de natas próprias para bater
sumo de meio limão

Faça os morangos em puré macio e adicione os restantes ingredientes.

Deite a mistura na taça com a pá misturadora a funcionar. Deixe congelar até alcançar a consistência desejada.

gelado de baunilha magro

500 ml de leite magro
50 g de açúcar branco fino
75 ml de leite em pó magro
2,5 ml de essência de baunilha

Coloque o leite e o açúcar numa caçarola e polvilhe o leite em pó sobre a superfície. Coloque a caçarola em lume brando e mexa até o açúcar e o leite em pó se dissolverem, tendo cuidado para não deixar a mistura ferver. Retire do lume e deixe arrefecer. Adicione a essência de baunilha. Deite a mistura na taça com a pá misturadora a funcionar. Deixe congelar até alcançar a consistência desejada.

sorvete de limão

200 g de açúcar granulado
200 ml de água
sumo de meia laranja
175 ml de sumo de limão
(aproximadamente 4 limões)
meia clara de ovo

Coloque o açúcar e a água numa caçarola. Coloque sobre lume brando e mexa até o açúcar ter dissolvido. Deixe a mistura levantar fervura e ferver por 1 minuto. Retire do calor e deixe arrefecer.

Adicione o sumo de laranja e limão. Bata a clara de ovo até ficar quase em castelo e depois envolva-a na mistura de limão com a pá misturadora a funcionar. Deixe congelar até alcançar a consistência desejada.

gelado de baunilha à base de custard

3 gemas de ovo
75 g de açúcar branco fino
225 ml de leite meio-gordo
225 ml de natas
2,5 ml de essência de baunilha

Coloque as gemas de ovo e açúcar numa taça de vidro e bata-os juntos. Numa caçarola faça o leite levantar fervura lentamente e depois deite-o sobre a mistura dos ovos, batendo tudo junto. Torne a deitar a mistura na caçarola e mexa constantemente até a mistura espessar e formar uma película nas costas da colher. Não deixe a mistura ferver senão separará. Retire do lume e deixe arrefecer. Adicione as natas e a essência de baunilha. Deite a mistura na taça com a pá misturadora a funcionar. Deixe congelar até alcançar a consistência desejada.

Antes de leer, por favor despliegue la portada que muestra las ilustraciones

seguridad

- Desenchufe el aparato antes de poner o retirar las piezas o de limpiar.
- Mantenga a los niños alejados del aparato. No permita nunca que el cable cuelgue de un lugar donde un niño pueda cogerlo.
- Nunca utilice un aparato dañado. Que lo revisen o arreglen: vea 'servicio'.
- No ponga nunca la unidad de potencia en agua ni permita que el cable o el enchufe se mojen - podría sufrir una descarga eléctrica.
- No utilice nunca un accesorio no autorizado.
- Evite el contacto con las piezas que se mueven. Mantenga alejadas las manos, cabello, ropa, espátulas y otros utensilios durante su utilización para reducir el riesgo de daños a las personas y / o al aparato.
- No lo utilice en el exterior.
- Nunca deje el aparato desatendido cuando esté en funcionamiento.
- No deje que los ancianos utilicen el aparato sin supervisión.
- No deje que los niños jueguen con este aparato.
- Utilice este aparato exclusivamente para el uso doméstico al que se destina.
- Asegúrese siempre de que todo está bien limpio antes de hacer helado o sorbete.
- No congele nunca helado que se ha descongelado total o parcialmente.
- Cualquier helado, sorbete etc. que contenga ingredientes crudos deberá consumirse en una semana. El helado sabe mejor cuando está fresco, así que no lo haga con demasiada antelación.
- El helado, sorbete, etc. que contenga huevo crudo no deberá darse a niños pequeños, mujeres embarazadas o ancianos.

- Para evitar quemaduras por congelación, asegúrese siempre de que las manos están protegidas al coger el bol, especialmente la primera vez que vaya a sacarlo del congelador.
- Si parece que la solución de congelación gotea del bol, discontinúe su uso. La solución de congelación utilizada no es tóxica.
- No coloque el aparato en superficies calientes tales como estufas, placas de calor o cerca de llamas de gas.

antes de enchufar

- Asegúrese de que el suministro de electricidad es el mismo que el que se indica en la parte inferior del aparato.
- Este aparato cumple con la directiva de la Comunidad Económica Europea 89/336/CEE.

antes de utilizar por primera vez

- 1 Retire todo el embalaje.
- 2 Lave las partes: véase 'limpieza'.
- 3 Con una antelación de **24** horas, coloque el bol en el congelador.
- 4 Prepare la mezcla de helado o sorbete (vea ideas de recetas). Deje que la mezcla se enfríe en el frigorífico.

leyenda

- ① botón de encendido / apagado
- ② unidad de potencia
- ③ tapadera
- ④ tambor
- ⑤ paleta
- ⑥ bol

para utilizar su aparato de hacer helados

- 1 Deslice la unidad de potencia sobre la tapadera hasta que se fije en su sitio, las sujeciones de la parte inferior encajarán en su sitio.

- 2 Coloque el tambor dentro de la unidad de potencia, a continuación acople la paleta.
- 3 Retire el bol del congelador.
- 4 Baje la unidad ensamblada hasta situarla sobre el bol y gire la unidad de potencia / tapadera en el sentido de las agujas del reloj hasta que quede fijada en su sitio.
- 5 Encienda.
 - EL APARATO DEBE ESTAR ENCENDIDO **ANTES** DE AÑADIR LA RECETA DE HELADO O SORBETE PARA EVITAR QUE LA MEZCLA SE CONGELE INMEDIATAMENTE EN EL INTERIOR DEL BOL.
- 6 Utilice el vertedor y vierta la mezcla de helado o sorbete en el bol.
 - Al verter la mezcla en el bol, pare siempre al menos a 2,5 cm del borde ya que la mezcla aumentará de volumen durante la congelación.
- 7 Deje que la mezcla se bata hasta que se congele o alcance la consistencia deseada. Esto puede llevar de 30 a 40 minutos, pero la mayoría de las recetas estarán listas en menos tiempo.

importante

- No pare e inicie el aparato durante el proceso de congelación ya que la mezcla puede congelarse en contacto con el bol y evitar el movimiento de la paleta.
- Para evitar el sobrecalentamiento del motor, la dirección de rotación cambiará si la mezcla se vuelve demasiado espesa. Si la dirección de rotación continúa cambiando, pare el aparato ya que la mezcla está lista.
- En el caso improbable de que se sobrecaliente el motor, se producirá un corte de seguridad que causará la parada del motor. Si esto ocurre, apague y desenchufe el aparato y deje que la unidad de potencia se enfríe.

- 8 Apague, retire la unidad de potencia / tapadera girando en el sentido opuesto a las agujas del reloj. El helado está listo para servir.
- El helado fabricado deberá tener una textura blanda. Se puede transferir a un recipiente distinto para su almacenamiento en el congelador o si desea que el helado se endurezca antes de su consumo.

importante

- No utilice **utensilios metálicos** para retirar la mezcla del bol.
- **No retire** el bol del congelador hasta que esté listo para hacer el helado.

consejos

- Le sugerimos que mantenga el bol en el congelador de manera que esté listo para su utilización. Póngalo en una bolsa de plástico antes de congelarlo. Congele el bol en posición vertical.
- Asegúrese siempre de que el bol está completamente seco antes de colocarlo en el congelador.
- No perforo ni caliente el bol.
- El bol deberá colocarse en un congelador que esté funcionando a una temperatura de -18°C o inferior durante 24 horas antes de su utilización.
- Para obtener los mejores resultados, refrigere siempre los ingredientes antes de hacer helado.
- Añadir alcohol a las recetas inhibe el proceso de congelación.

limpieza

- Siempre apague, desenchufe y desmonte antes de limpiar.
- No sumerja nunca la unidad de potencia en agua ni permita que el cable o el enchufe se mojen.
- No lave las piezas en el lavavajillas.

bol

- Deje que el bol alcance la temperatura ambiente antes de intentar limpiarlo.

- 1 Lave el interior del bol, a continuación seque bien. No lo sumerja en agua.

paleta, tambor

- Retire y a continuación sepárelos.
- 1 Limpie y a continuación seque bien.

tapadera

- Retire la tapadera de la unidad de potencia:
- 1 Con la tapadera boca abajo, junte un par de sujeciones para soltar un lateral de la tapadera ❶ y a continuación repita con el otro par de sujeciones.
 - 2 Sujete la tapadera en la parte posterior sobre la salida del cable y a continuación retire la tapadera de la unidad de potencia ❷.
 - 3 Lave la tapadera y a continuación séquela bien.

unidad de potencia

- Límpiela con un paño húmedo y a continuación séquela.

servicio y atención al cliente

- Si el cable está dañado, por razones de seguridad debe ser sustituido por KENWOOD o un técnico autorizado de KENWOOD.
Si necesita ayuda con respecto:
- a la utilización de su aparato de hacer helados,
- servicio o reparaciones,
- contacte con la tienda donde compró su aparato.

recetas

helado de plátano

- 2 plátanos maduros
- 200 ml de leche semidesnatada
- 100 ml de nata enriquecida
- 50 g de azúcar extrafino

Amase los plátanos hasta obtener una masa uniforme. Mezcle con la leche, la nata enriquecida y el azúcar.

Vierta en el bol con la paleta en funcionamiento. Deje que se congele hasta que se consiga la consistencia deseada.

helado de yogur de frambuesa

- 200 g de frambuesas, descongeladas si estaban congeladas
- 75 g de azúcar extrafino
- 250 ml de yogur natural

Amase las frambuesas o hágalas puré. Para un resultado más suave, retire las pepitas con un colador. Añada el azúcar y el yogur natural y mézclelo todo. Vierta en el bol con la paleta en funcionamiento. Deje que se congele hasta que se consiga la consistencia deseada.

helado de chocolate de menta

- 225 ml de leche semidesnatada
- 50 g de azúcar extrafino
- 225 ml de nata enriquecida
- unas gotas de aromatizante de menta
- 75 g de chocolate sin leche rallado

Ponga la leche y el azúcar en una cazuela. Ponga a fuego lento y remueva hasta que se haya disuelto el azúcar, a continuación deje enfriar. Añada removiendo la nata y el aromatizante de menta a la leche fría. Vierta la mezcla dentro del bol

con la paleta funcionando. Cuando la mezcla empieza a congelarse, añada el chocolate rallado por el vertedor. Deje que se congele hasta que se consiga la consistencia deseada.

helado de fresa

350 g de fresas frescas
75 g de azúcar extrafino
200 ml de nata líquida para montar
zumo de ½ limón

Haga un puré suave con las fresas y añada el resto de los ingredientes. Vierta la mezcla dentro del bol con la paleta en funcionamiento. Deje que la mezcla se congele hasta que se consiga la consistencia deseada.

helado de vainilla bajo en calorías

500 ml de leche desnatada
50 g de azúcar extrafino
75 ml de leche en polvo desnatada
2,5 ml de aromatizante de vainilla
Ponga la leche y el azúcar en una cazuela y espolvoree la leche en polvo por encima. Ponga a fuego lento y remueva hasta que el azúcar y la leche en polvo se hayan disuelto teniendo cuidado de que la mezcla no hierva. Retire del fuego y deje que se enfríe. Añada removiendo el aromatizante de vainilla. Vierta la mezcla en el bol con la paleta en funcionamiento. Deje que se congele hasta que se consiga la consistencia deseada.

sorbete de limón

200 g de azúcar granulado
200 ml de agua
zumo de ½ naranja
175 ml de zumo de limón
(aproximadamente 4 limones)
½ clara de huevo

Ponga el azúcar y el agua en una cazuela. Remueva sobre un fuego lento hasta que el azúcar se haya disuelto. Lleve la mezcla a ebullición y deje que hierva durante 1 minuto. Retire del fuego y deje que se enfríe. Añada el zumo de naranja y limón. Bata la clara casi a punto de nieve y añádala removiendo en la mezcla de limón. Vierta la mezcla en el bol con la paleta en funcionamiento. Deje que se congele hasta que se consiga la consistencia deseada.

helado de vainilla con base de crema de repostería

3 yemas de huevo
75 g de azúcar extrafino
225 ml de leche semidesnatada
225 ml de nata enriquecida
2,5 ml de aromatizante de vainilla

Ponga las yemas de huevo y el azúcar en un bol de vidrio y bátalos juntos. En una cazuela lleve lentamente la leche al punto de ebullición, a continuación viértala sobre la mezcla de huevo al mismo tiempo que lo bate. Devuelva la mezcla a la cazuela y remueva continuamente hasta que la mezcla espese y forme una película sobre el reverso de la cuchara. No la deje hervir o la mezcla se separará. Retire del fuego y déjela hasta que se enfríe. Añada removiendo la nata y el aromatizante de vainilla. Vierta la mezcla en el bol con la paleta en funcionamiento. Deje que se congele hasta que se consiga la consistencia deseada.

Nezapomeňte si prosím rozevřít titulní stránku s vyobrazením

bezpečnost

- Před nasazením nebo odejmutím součástí nebo čištěním přístroj vypněte.
- Přístroj uchovávejte mimo dosah dětí. Kabel nesmí nikdy viset tak, aby za něj děti mohly zatáhnout.
- Nikdy nepoužívejte poškozený přístroj. Nechte ho zkontrolovat nebo opravit: viz 'Servis'.
- Pohonnou jednotku nikdy nenamáčejte do vody a kabel ani zástrčka nesmí navlhnout – mohlo by dojít k zásahu elektrickým proudem.
- Nikdy nepoužívejte neschválené doplňky.
- Nedotýkejte se pohyblivých částí. Při provozu se nesmíte dotýkat rukama, vlasy, oblečením, stěrkami nebo jiným náčiním – sníží se tak riziko poranění nebo poškození přístroje.
- Používejte pouze v domácnosti.
- Zapnutý přístroj neponechávejte bez dozoru.
- Nemohoucí lidé nesmí přístroj používat bez cizího dohledu.
- S přístrojem si nesmí hrát děti.
- Přístroj používejte pouze v souladu s jeho určením.
- Před přípravou zmrzliny nebo sorbetu se vždy přesvědčte, že vše je důkladně čisté.
- Zcela nebo částečně rozmraženou zmrzlinu znovu nezmrazujte.
- Zmrzlina, sorbet atd. obsahující syrové ingredience zkonzumujte do jednoho týdne. Zmrzlina je nejchutnější čerstvá, proto ji nepřipravujte zbytečně dopředu.
- Zmrzlina, sorbet atd. obsahující syrová vejce se nedoporučuje podávat malým dětem, těhotným ženám nebo starším osobám.
- Aby nedošlo k omrzlinám, musí být ruce při manipulaci s mísou vždy chráněny, zvláště při prvním vyjmutí z mrazničky.

- Pokud z mísy vytéká mrazící směs, přerušte používání. Použitá mrazící směs není toxická.
- Přístroj nedávejte na horké povrchy, např. na sporák, plotýnku nebo blízko hořícího plynu.

před zapojením

- Přesvědčte se, že vaše elektrické napájení odpovídá tomu, které je uvedené na spodní straně napájecí jednotky.
- Přístroj odpovídá směrnici Evropského ekonomického společenství 89/336/EEC.

před prvním použitím

- 1 Odstraňte všechny obaly.
- 2 Součásti omyjte: viz 'čištění'.
- 3 **Dvacet čtyři** hodin předem mísu vložte do mrazničky.
- 4 Připravte zmrzlinovou směs nebo sorbet (viz recepty). Nechte směs zchladnout v ledničce.

tlačítko

- ① tlačítko Zapnout/Vypnout
- ② pohonná jednotka
- ③ víko
- ④ vřeteno
- ⑤ lopatka
- ⑥ mísa

používání strojeku na zmrzlinu

- 1 Zasuňte napájecí jednotku do víka, musí zaklapnout, kolíky na spodní straně zapadnou na své místo.
- 2 Vložte vřeteno do pohonné jednotky, potom upevněte lopatku.
- 3 Mísu vyjměte z mrazničky.
- 4 Sestavenou jednotku vložte do mísy a pohonnou jednotku/víko utáhněte otočením po směru hodinových ručiček.
- 5 Zapněte.

- **PŘÍSTROJ MUSÍ BÝT PŘED PŘIDÁNÍM ZMRZLINY NEBO SORBETU ZAPNUTÝ – SMĚS TAK V MÍSE OKAMŽITĚ NEZMRZNE.**

- 6 Zmrzlinu nebo sorbet nalijte do mísy.
- Při nalévání směsi zastavte nejméně 2,5cm pod okrajem, směs totiž při zmrazování nabude.
- 7 Směs míchejte, dokud není zmrazená nebo nemá požadovanou hustotu. Může to trvat až 30 nebo 40 minut, ale většina receptů vyžaduje méně času.

důležité

- Přístroj při mrazení nezastavujte ani nezapínejte, protože směs může na míse zmrznout a tím zabránit pohybu lopatky.
- Aby nedošlo k přehřátí motoru, změni se při příliš velké hustotě směsi směr otáčení. Pokud se směr otáčení mění trvale, zastavte přístroj jakmile je směs hotová.
- Při přehřátí motoru (což je velmi nepravděpodobné) se motor díky zabezpečení sám zastaví. V tomto případě přístroj vypněte, vytáhněte ze zásuvky a nechte pohonnou jednotku vychladnout.
- 8 Vypněte, vyjměte pohonnou jednotku/víko otočením proti směru hodinových ručiček. Nyní můžete zmrzlinu podávat.
- Připravená zmrzlina by měla být jemná, měla by se dát nabírat lžící. Kvůli uchování v mrazničce ji před konzumací můžete přemístit do jiné nádoby.

důležité

- Směs z mísy nevybírejte **kovovým náčiním**.
- Mísu z chladničky **vyndávejte až těsně před** přípravou zmrzliny.

radý

- Mísu nechávejte v mrazničce, aby byla vždy připravená pro použití. Před zmrazením vložte do umělohmotného sáčku. Mísu

zmrazujte ve vzpřímené poloze.

- Mísa musí být před vložením do mrazničky zcela suchá.
- Mísu nepropichujte ani nezahřívejte.
- Mísu vložte do mrazničky o teplotě -18 C nebo nižší 24 hodin před použitím.
- Nejlepších výsledků dosáhnete, zmrazíte-li přísady ještě před přípravou zmrzliny.
- Alkohol v receptech blokuje mrazení.

Čištění

- Před čištěním přístroj vždy vypněte, vytáhněte ze zásuvky a rozmontujte.
- Pohonnou jednotku nenamáčejte do vody a kabel ani zástrčku nenechejte zvlhnout.
- Součásti nemyjte v myčce.

mísa

- Před čištěním nechte mísu ohřát na pokojovou teplotu.
- 1 Vnitřek mísy omyjte, potom důkladně vysušte. Nenamáčejte do vody.

lopatka, vřeten

- Odděleně vyjměte.
- 1 Omyjte, potom důkladně osušte.

víko

- Sejměte víko z pohonné jednotky:
- 1 S víkem otočeným nahoru stlačte jeden pár kolíků, strana ❶ víka se tak uvolní, toto poté opakujte s druhým párem kolíků.
- 2 Víko přidržte nad vývodem kabelu, potom víko vytáhněte z pohonné jednotky ❷.
- 3 Potom víko důkladně omyjte.

pohonná jednotka

- Omyjte vlhkým hadříkem, potom osušte.

servis a péče o zákazníka

- Je-li kabel poškozen, musí být z bezpečnostních důvodů vyměněn autorizovaným servisem KENWOOD.

Potřebujete-li pomoci s:

- používáním strojku na zmrzlinu
 - servisem nebo opravou
- obraťte se na obchod, kde jste přístroj koupili.

recepty

banánová zmrzlina

2 zralé banány
200ml polotučného mléka
100ml šlehačky
50g práškového cukru

Banány rozetřete na kaši. Vmíchejte mléko, šlehačku a cukr. Vlijte do mísy, lopatka se přitom otáčí. Nechte zmrznout až do dosažení požadované tuhosti.

malinovo-jogurtová zmrzlina

200g malin, nechte případně rozmrazit
75g práškového cukru
250ml jogurtu bez příchutě

Maliny rozetřete nebo rozmixujte. Směs bude jemnější a bez zrnka, když ji propasírujete. Přidejte cukr a jogurt a smíchejte je. Vlijte do mísy, lopatka se přitom otáčí. Nechte zmrznout až do dosažení požadované tuhosti.

čokoládovo-mátová zmrzlina

225ml polotučného mléka
50g práškového cukru
225ml šlehačky
několik kapek mentolové tresti
75g nastrohané hořké čokolády

Mléko a cukr dejte do rendlíku. Ohřívejte nad nízkým plamenem a míchejte, dokud se cukr nerozpustí, potom nechte vychladnout. Do vychladlého mléka vmíchejte šlehačku a mentolovou trest. Směs vlijte do mísy, lopatka se přitom otáčí. Když směs začne tuhnout, přisypte násypkou strouhanou čokoládu. Nechte zmrznout až do dosažení požadované tuhosti.

jahodová zmrzlina

350g čerstvých jahod
75g práškového cukru
200ml smetany na šlehání
šťáva z ½ citrónu

Rozmačkejte jahody na hladkou kaši a přidejte zbývající přísady. Vlijte směs do mísy, lopatka se přitom otáčí. Nechte směs zmrznout až do dosažení požadované tuhosti.

vanilková zmrzlina s nízkým obsahem tuku

500ml odstředěného mléka
50g práškového cukru
75ml sušeného odstředěného mléka
2,5ml vanilkové esence

Nalijte mléko a nasypťte cukr do hrnce a svrchu posypťte sušeným mlékem. Ohřívějte nad nízkým plamenem a míchejte, dokud se cukr a sušené mléko nerozpustí. Dejte pozor, aby se směs nezačala vařit. Sundejte z plamene a ponechejte směs vychladnout. Vmíchejte vanilkovou esenci. Vlijte do mísy, lopatka se přitom otáčí. Nechte zmrznout až do dosažení požadované tuhosti.

citrónový sorbet

200g cukru krystal
200ml vody
šťáva z ½ pomeranče
175ml citrónové šťávy (přibližně ze 4 citrónů)
½ žloutku

Nasypťte do hrnce cukr a nalijte vodu. Ohřívějte nad nízkým plamenem a míchejte, dokud se cukr nerozpustí. Přiveďte směs k varu a ponechte vařit po dobu 1 minuty. Sundejte z plamene a ponechte směs vychladnout. Přidejte šťávu z pomeranče a citrónu. Našlehejte vejce téměř do tuha a vmíchejte do směsi s citrónem. Vlijte do mísy, lopatka se přitom otáčí. Nechte směs zmrznout až do dosažení požadované tuhosti.

vanilková zmrzlina s vaječným krémem

3 žloutky
75g práškového cukru
225ml polotučného mléka
225ml plnotučné smetany
2,5ml vanilkové esence

Dejte vaječné žloutky a cukr do skleněné misky a společně je našlehejte. Mléko v hrnci přiveďte pomalu k varu, vlijte do vaječné směsi a společně šlehejte. Vraťte směs do hrnce a stále míchejte, dokud hmota neztuhne a na spodku lžíce se nevytvoří tenká vrstva. Nenechávejte přejít varem, jinak se směs oddělí. Sundejte z plamene a ponechte směs vychladnout. Vmíchejte smetanu a vanilkovou esenci. Vlijte do mísy, lopatka se přitom otáčí. Nechte směs zmrznout až do dosažení požadované tuhosti.

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

biztonság

- Áramtalanítsa a készüléket alkatrészek fel- és leszerelése vagy tisztítás előtt.
- Tartsa a gyermekeket távol a készüléktől. Soha ne hagyja a vezetéket olyan helyen lelógni, ahol egy gyermek megfoghatja.
- Soha ne használjon meghibásodott készüléket. Ellenőriztesse és javíttassa meg: lásd: 'szerviz'.
- Ügyeljen arra, hogy a tápegység ne kerüljön vízbe és a vezeték vagy a dugó ne ázzon át – áramütést kaphat.
- Soha ne használjon nem engedélyezett kiegészítő tartozékot.
- Ne érjen a mozgó alkatrészekhez. Tartsa távol a géptől működés közben a kezét, haját, ruházatát, kanalakat és más eszközöket hogy csökkentse a személyi sérülések és/vagy a gép károsodásának kockázatát.
- Ne használja a szabadban.
- Soha ne hagyja bekapcsolva felügyelet nélkül a készüléket.
- Ne hagyja, hogy kiegyensúlyozatlan személyek felügyelet nélkül használják a készüléket.
- Ne hagyja, hogy gyerekek játsszanak ezzel a géppel.
- A készüléket csak a tervezett háztartási célra használja.
- Mindig ellenőrizze, hogy minden tiszta legyen, mielőtt fagylaltot vagy sörbetet készít.
- Soha ne fagyasszon teljesen vagy részlegesen megolvadt fagylaltot.
- Minden nyers hozzávalót tartalmazó fagylaltot, sörbetet, stb. egy héten belül kell elfogyasztani. A fagylalt íze frissen a legjobb, ezért ne készítse el túl korán.
- Nyers vagy részlegesen főtt tojást tartalmazó fagylaltot, sörbetet stb. ne adjon fiatal gyerekeknek, terhes nőknek, időseknek, vagy általában beteg személyeknek.

- A fagyási sérülések megelőzése érdekében mindig ügyeljen keze védelmére a tál kezelésekor, különösen amikor kiveszi a fagyasztóból.
- Ha úgy tűnik, hogy a hűtőfolyadék szivárog a tálból, ne használja a készüléket. Az alkalmazott hűtőfolyadék nem mérgező.
- Ne helyezze a készüléket forró felületekre, például tűzhelyre, melegítőpultra vagy nyílt gázláng közelébe.

bekapcsolás előtt

- Ellenőrizze, hogy áramforrása megfelel-e a tápegység alján feltüntetett értéknek.
- A készülék megfelel az Európai Gazdasági Közösség 89/336/EEC direktívájának.

az első használat előtt

- 1 Távolítsa el minden csomagolóanyagot.
- 2 Mossa meg az alkatrészeket: lásd 'tisztítás'.
- 3 **Huszonnégy** órával korábban helyezze a fagyasztó tálat a mélyhűtőbe.
- 4 Készítse el a fagylalt vagy sörbet keveréket (lásd a recepteket). Hagyja a keveréket lehűlni a hűtőszekrényben.

jelmagyarázat

- ① be/ki kapcsoló
- ② tápegység
- ③ fedél
- ④ tengelyorsó
- ⑤ keverőlapát
- ⑥ tál

a fagylaltgép használata

- 1 Illessze a tápegységet a fedélre, ahol a helyére kattan, az alsó oldalon lévő zárólemezek a helyükre ugranak.

- 2 Illesse a tengelyorsót a tápegységbe, majd rögzítse a keverőlapátot.
- 3 Vegye ki a fagyasztó tálat a mélyhűtőből.
- 4 Helyezze az összeszerelt egységet a fagyasztó tál fölé és forgassa el a tápegységet/fedelet az óramutató járásával megegyező irányban a rögzítéshez.
- 5 Kapcsolja be a készüléket.
 - A KÉSZÜLÉKET A FAGYLALT VAGY SÖRBET KEVERÉK HOZZÁADÁSA ELŐTT KELL BEKAPCSOLNI, HOGY MEGELŐZZE A KEVERÉK AZONNALI ODAFAGYÁSÁT A TÁL BELSEJÉHEZ.
- 6 Nyíláson keresztül öntse a fagyalt vagy sörbet keveréket a fagyasztó tálba.
 - A keverék betöltése során mindig álljon meg legalább 2,5 cm-re a peremtől, mivel a keverék térfogata megnő a fagyasztás során.
- 7 Hagyja a keveréket fozogni, amíg megszilárdul, vagy eléri a kívánt állagot, ez legfeljebb 30-40 percig tart, bár a legtöbb recept gyorsabban elkészül.

fontos

- Ne kapcsolja ki és indítsa újra a gépet a fagyasztási folyamat közben, mivel a keverék a tál falára fagyhat és akadályozza a keverőlapát mozgását.
- A motor túlmelegedésének megakadályozására, a forgás iránya megváltozik, ha a keverék túl sűrűvé válik. Ha a forgás iránya tovább váltakozik, kapcsolja ki a készüléket, a keverék elkészült.
- A motor túlmelegedése esetére, aminek előfordulása nem valószínű, egy biztonsági mechanizmus kikapcsolja a készüléket. Ha ez történik, kapcsolja ki, áramtalanítsa a készüléket, és hagyja lehűlni a tápegységet.

- 8 Kapcsolja ki a gépet, vegye le a tápegységet/fedelet az óramutató járásával ellentétesen elforgatva.
 - A fagyalt fogyasztásra kész. Az elkészült fagyaltnak puha, kanalazható állagúnak kell lennie. Áthelyezheti egy másik edénybe, ha a mélyhűtőben szeretné tárolni, vagy elfogyasztása előtt megszilárdítani.

fontos

- Ne használjon **fém eszközöket** a keverék kiszedéséhez a tálból.
- **Ne vegye ki** a fagyasztó tálat a mélyhűtőből, mielőtt hozzálátna a fagyalt készítéshez.

tippek

- Javasoljuk, hogy tartsa a fagyasztó tálat a mélyhűtőben, hogy az mindig készen álljon a használatra. Helyezze egy műanyag zacskóba fagyasztás előtt. Tartsa a tálat függőleges helyzetben.
- Mindig ellenőrizze, hogy a fagyasztó tál teljesen száraz legyen, mielőtt a hűtőszekrénybe helyezné.
- Ne szűrje ki és ne melegítse a fagyasztó tálat.
- A fagyasztó tálat használat előtt 24 órával olyan mélyhűtőbe kell helyezni, amely -18°C vagy annál alacsonyabb hőmérsékletet biztosít.
- A jobb eredmény érdekében mindig hűtse le az összetevőket a fagyalt készítés előtt.
- Alkohol hozzáadása a keverékhez gátolja a fagyási folyamatot.

tisztítás

- Mindig kapcsolja ki, húzza ki és szerelje szét a gépet tisztítás előtt.
- Ügyeljen arra, hogy a tápegység ne kerüljön vízbe és a vezeték vagy a dugó ne ázzon át.
- Ne mossa az alkatrészeket mosogatógépben

tál

- Hagyja a fagyasztó tálat szobahőmérsékletre melegedni, mielőtt tisztítani próbálná.
- 1 Mossa meg a tál belsejét, majd szárítsa meg alaposan. Ne merítse vízbe.

keverőlapát, tengelyorsó

- Vegye ki és szedje szét.
- 1 Mossa el, majd szárítsa meg alaposan.

fedél

- Különítse el a fedelet a tápegységtől:
- 1 Fejjel lefelé tartva a fedelet, nyomja össze az egyik pár rögzítőt, kioldva a fedél egyik oldalát **1**, majd ismételve meg a másik pár rögzítővel.
- 2 Tartsa a fedelet hátulról a vezeték felett, majd távolítsa el a fedelet a tápegységtől **2**.
- 3 Mossa el a fedelet, majd szárítsa meg alaposan.

tápegység

- Törölje meg puha, nedves ruhával, majd szárítsa meg.

szerviz és ügyfélszolgálat

- Ha a vezeték károsodott, biztonsági okokból egy KENWOOD vagy egy KENWOOD által meghatalmazott szerelőnek kell kicserélnie.

Ha segítségre van szüksége:

- a fagylaltgép használatában
 - szerviz vagy javítás céljából
- Forduljon az üzlethez, ahol a készüléket vásárolta.

receptek

banán fagylalt

2 érett banán
200ml félig fölözött tej
100ml dupla tejszín
50g porcukor

Törje össze sima péppé a banánt. Keverje össze a tejet, dupla tejszínt és a cukrot. Öntse a tálba a keverőlapát működése közben. Hagyja hűlni a megfelelő állag eléréséig.

joghurtos eper fagylalt

200g friss eper, felolvasztva, ha mélyhűtött
75g porcukor
250ml natúr joghurt

Törje össze vagy pépesítse az epret. A simább végeredmény érdekében távolítsa el a magokat szitával. Adja hozzá a cukrot és a natúr joghurtot és keverje össze. Öntse a keveréket a fagyasztó tálba a keverőlapát működése közben. Hagyja hűlni a megfelelő állag eléréséig.

csokoládés mentás fagylalt

225ml félig fölözött tej
50g porcukor
225ml dupla tejszín
pár csepp menta eszencia
75g reszelt csokoládé

Helyezze a tejet és a cukrot egy lábasba. Melegítse kis lángon és kevergesse, amíg a cukor felolvad, majd hagyja lehűlni. Keverje a tejszínt és a menta eszenciát a lehűlt tejhez. Öntse a keveréket a fagyasztó tálba a keverőlapát működése közben. Szórja be a nyíláson a reszelt csokoládét, amikor a keverék fagyni kezd. Hagyja hűlni a megfelelő állag eléréséig.

eper fagyalt

350g friss eper
75g porcukor
200ml dupla tejszín
½ citrom leve

Törje össze sima péppé az epret, adja hozzá a többi hozzávalót. Öntse a keveréket a tálba a keverőlapát működése közben. Hagyja a keveréket hűlni a megfelelő állag eléréséig.

diétás vanília fagyalt

500ml főlözött tej
50g porcukor
75ml sovány tejpor
2.5ml vanília eszencia

Helyezze a tejet és a cukrot egy lábasba, szórja bele a tejport. Főzze lassú tűzön, és kevergesse, amíg a cukor és a tejpor feloldódik, ügyelve, hogy a keverék ne forrjon fel. Vegye le a tűzről, és hagyja lehűlni. Keverje bele a vanília eszenciát. Öntse a keveréket a tálba a keverőlapát működése közben. Hagyja hűlni a megfelelő állag eléréséig.

citrom sörbet

200g kristálycukor
200ml víz
½ narancs leve
175ml citromlé (körülbelül 4 citrom)
½ tojásfehérje

Helyezze a vizet és a cukrot egy lábasba. Melegítse kis lángon és kevergesse, amíg a cukor felolvad. Forralja fel a keveréket és forralja 1 percig. Vegye le a tűzről, és hagyja lehűlni.

Adja hozzá a narancslevet és a citromlevet. Verje fel majdnem keményre a tojásfehérjét és adja a citromos keverékhez. Öntse a keveréket a tálba a keverőlapát működése közben. Hagyja hűlni a megfelelő állag eléréséig.

sodó alapú vanília fagyalt

3 tojássárgája
75g porcukor
225ml félig főlözött tej
225ml dupla tejszín
2,5ml vanília eszencia

Helyezze a tojássárgáját és a cukrot egy üvegtálba és verje fel együtt. Lassan forralja fel a tejet egy lábasban, majd öntse a tojás keverékre, közben felverve. Öntse vissza a keveréket a lábasba és keverje folyamatosan, amíg a keverék besűrűsödik és bevonatot képez a kanálon. Ne hagyja felforni, mert a keverék kicsapódik. Vegye le a tűzről és hagyja lehűlni. Keverje össze a tejszínnel és a vanília eszenciával. Öntse a keveréket a tálba a keverőlapát működése közben. Hagyja hűlni a megfelelő állag eléréséig.

Prosimy rozłożyć ilustracje na pierwszej stronie

bezpieczeństwo

- Przed przystąpieniem do montażu lub demontażu części składowych lub czyszczenia urządzenia należy wyjąć wtyczkę z gniazdka sieciowego.
- Trzymać dzieci z dala od urządzenia. Nigdy nie pozostawiać zwisającego przewodu z uwagi na ryzyko ściągnięcia urządzenia przez dziecko.
- Nie należy eksploatować uszkodzonego urządzenia. Urządzenie oddać do kontroli lub naprawy: patrz pkt. 'Serwis'.
- Nie umieszczać urządzenia w wodzie ani nie dopuścić do zamoczenia przewodu sieciowego lub wtyczki z uwagi na ryzyko porażenia prądem elektrycznym.
- Nigdy nie stosować nieatestowanych przystawek.
- Unikać kontaktu z ruchomymi częściami. Chronić ręce, włosy, odzież, szpatułki i inne naczynia w trakcie pracy urządzenia, aby zminimalizować ryzyko obrażeń fizycznych i/lub uszkodzenia urządzenia.
- Nie eksploatować na zewnątrz pomieszczeń.
- Nigdy nie pozostawiać urządzenia bez dozoru.
- Nie pozwalać osobom niepełnosprawnym na obsługę urządzenia bez nadzoru.
- Nie pozwalać dzieciom na zabawę urządzeniem.
- Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do zastosowań domowych.
- Przed przystąpieniem do przygotowywania lodów lub sorbetu należy wszystko zawsze dokładnie wysuszyć.
- Nigdy nie zamrażać lodów, które całkowicie lub częściowo się rozmroziły.
- Lody lub sorbet zawierający

nieprzetworzone składniki należy spożyć w ciągu tygodnia. Lody mają najlepszy smak, gdy są świeże, dlatego nie należy ich przygotowywać z dużym wyprzedzeniem przed spożyciem.

- Lodów ani sorbetu zawierającego surowe jaja nie należy podawać małym dzieciom, kobietom w ciąży ani starszym osobom.
- Aby nie dopuścić do odmrożeń, należy zawsze chronić dłonie przy przenoszeniu naczynia, szczególnie przy wyjmowaniu z zamrażarki.
- Jeśli z naczynia zacznie wyciekać płyn chłodniczy, przerwać pracę urządzenia. Zastosowany płyn chłodniczy nie jest toksyczny.
- Nie stawiać urządzenia na gorących powierzchniach, takich jak piecyki i płyty grzewcze, ani w pobliżu otwartych płomieni gazu.

przed podłączeniem urządzenia do zasilania

- Sprawdzić, czy parametry zasilania odpowiadają danym znamionowym podanym na spodzie obudowy urządzenia.
- Urządzenie jest zgodne z Dyrektywą Europejskiej Wspólnoty Gospodarczej 89/336/EWG.

przed pierwszym użyciem

- 1 Usunąć wszystkie materiały opakowania.
- 2 Wymyć poszczególne części składowe: patrz pkt. 'Czyszczenie'.
- 3 Na **24** godziny wcześniej umieścić naczynie w zamrażarce.
- 4 Przygotować lody lub sorbet (patrz przepisy). Poczekać, aż mieszanka schłodzi się w lodówce.

legenda

- ① wyłącznik ON/OFF
- ② zespół napędowy
- ③ wieko
- ④ trzpień obrotowy
- ⑤ mieszadło
- ⑥ naczynie

obsługa maszynki do lodów

- 1 Wsunąć zespół napędowy na wieko, aż zaskoczy. Zaciski znajdujące się na spodzie wskoczą na miejsce.
 - 2 Umieścić trzpień obrotowy w zespole napędowym, a następnie zamontować mieszadło.
 - 3 Wyjąć naczynie z zamrażarki.
 - 4 Opuścić zmontowany zespół do naczyń i obrócić zespół napędowy/wieko w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara, aby zablokować w położeniu.
 - 5 Włączyć urządzenie.
- **URZĄDZENIE NALEŻY WŁĄCZYĆ PRZED DODANIEM LODU LUB SORBETU, ABY NIE DOPUŚCIĆ DO NATYCHMIASTOWEGO ZAMARZNIĘCIA MIESZANKI WEWNĄTRZ NACZYNIA.**
- 6 Użyć rynienki podającej i wlać mieszankę lodu lub sorbetu do naczyń.
 - Podczas nalewania mieszanki do naczyń należy zawsze przerwać co najmniej 2,5 cm poniżej górnego poziomu, gdyż objętość mieszanki wzrasta w trakcie zamrażania.
 - 7 Pozwolić, aby zawartość była mieszana do chwili zamarznięcia lub uzyskania pożądanego konsystencji. Może to zająć do 30-40 minut, choć większość przepisów będzie gotowa w krótszym czasie.

Ważne

- Nie należy zatrzymywać ani uruchamiać urządzenia w trakcie procesu zamrażania, gdyż mieszanka może zamarznąć w kontakcie z naczyniem, uniemożliwiając obracanie się mieszadła.

- Aby nie dopuścić do przegrzania silnika, kierunek obrotów zmieni się, jeśli mieszanka stanie się zbyt gęsta. Jeśli kierunek obrotów będzie się dalej zmieniał, należy wyłączyć urządzenie, gdyż oznacza to, że mieszanka jest gotowa.
 - W mało prawdopodobnym przypadku przegrzania silnika uruchomi się układ zabezpieczający, który wyłączy silnik. W takiej sytuacji należy wyłączyć urządzenie, wyjąć wtyczkę z gniazdka sieciowego i odczekać, aż zespół napędowy ostygnie.
- 8 Wyłączyć urządzenie, a następnie zdemontować zespół napędowy/wieko, obracając w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara. Lody są gotowe do serwowania.
 - Przygotowane lody powinny posiadać miękką konsystencję, umożliwiającą ich nakładanie za pomocą łyżki. Lody można przełożyć do oddzielnego naczyń i przechowywać w zamrażarce lub dodatkowo zamrozić przed podaniem.

ważne

- Do wyjmowania mieszanki z naczyń nie należy używać **metalowych przyrządów kuchennych.**
- **Nie należy wyjmować naczyń z zamrażarki do momentu rozpoczęcia przygotowywania lodów.**

wskazówki

- Sugerujemy przechowywanie naczyń w zamrażarce, aby było w każdej chwili gotowe do użycia. Przed zamrożeniem należy umieścić je w torebce foliowej. Naczynie należy zamrażać w położeniu pionowym.
- Naczynie należy zawsze dokładnie osuszyć przed umieszczeniem w zamrażarce.

- Naczynia nie należy nakłuwać ani podgrzewać.
- Naczynie należy umieścić na 24 godziny przed użyciem w zamrażarce pracującej w temperaturze -18°C lub niższej.
- Dla uzyskania najlepszych rezultatów, składniki należy zawsze włożyć do lodówki przed rozpoczęciem przygotowywania lodów.
- Dodanie alkoholu do przepisu spowoduje zahamowanie procesu zamrażania.

czyszczenie

- Przed przystąpieniem do czyszczenia należy zawsze wyłączyć urządzenie, wyjąć wtyczkę z gniazda sieciowego i zdemontować części składowe.
- Nigdy nie należy umieszczać zespołu napędowego w wodzie ani dopuszczać do zamoczenia przewodu sieciowego lub wtyczki.
- Nie zmywać części urządzenia w zmywarce do naczyń.

naczynie

- Przed przystąpieniem do czyszczenia odczekać, aż naczynie do zamrażania osiągnie temperaturę pokojową.
- 1 Wymyć wnętrze naczynia, a następnie dokładnie je osuszyć. Nie zanurzać w wodzie.

mieszadło, trzpień obrotowy

- Zdemontować, a następnie oddzielić.
- 1 Umyć i dokładnie osuszyć.

wieko

- Zdemontować wieko z zespołu napędowego:
- 1 Po odwróceniu wieka spodem do góry ścisnąć jedną parę zacisków, aby zwolnić jedną stronę wieka ❶, a następnie powtórzyć czynność dla drugiej pary zacisków.

- 2 Przytrzymać wieko z tyłu powyżej gniazda przewodu sieciowego, a następnie wyciągnąć wieko z zespołu napędowego ❷.
- 3 Umyć i dokładnie osuszyć wieko.

zespół napędowy

- Wyrzeć wilgotną szmatką, a następnie osuszyć.

dział serwisu i obsługi klienta

- Jeśli przewód ulegnie uszkodzeniu, ze względów bezpieczeństwa jego wymianę należy zlecić w serwisie KENWOOD lub autoryzowanym punkcie serwisowym KENWOOD.
- Aby uzyskać pomoc w zakresie:
- obsługi maszyny do lodów,
 - serwisu lub napraw
- Należy skontaktować się z punktem sprzedaży, w którym zakupiono urządzenie.

przepisy

lody bananowe

2 dojrzałe banany
200ml mleka półtłustego
100ml śmietany kremowej
50g cukru pudru

Rozdrobnić banany, aby uzyskały płynną konsystencję. Zmieszać mleko, śmietanę kremową i cukier. Wlać zawartość do naczynia, uprzednio uruchamiając mieszadło. Odczekać, aż składniki zamarzną i osiągną żądaną konsystencję.

lodowy jogurt malinowy

200g malin (w przypadku malin mrożonych należy je wcześniej rozmrozić)
75g cukru pudru
250ml naturalnego jogurtu

Rozdrobnić lub rozetrzeć maliny do konsystencji przecieru. Aby przecier był jednorodny, usunąć pestki, precedzając roztarte maliny przez sitko. Dodać cukier i naturalny jogurt, a następnie wymieszać. Wlać zawartość do naczynia, uprzednio uruchamiając mieszadło. Odczekać, aż składniki zamarzną i osiągną żądaną konsystencję.

lody czekoladowo-miętowe

225ml mleka półtłustego
50g cukru pudru
225ml śmietany kremowej
kilka kropli esencji mięty pieprzowej
75g tartej zwykłej czekolady

Umieścić mleko i cukier w rondlu. Postawić rondel na niewielkim ogniu i mieszać, aż cukier się rozpuści, a następnie pozostawić do ostygnięcia. Wymieszać śmietanę i esencję mięty pieprzowej w schłodzonym mleku. Wlać mieszaninę do naczynia, uprzednio uruchamiając mieszadło. Gdy mieszanina zacznie zamarzać, dodać tartą czekoladę przy użyciu rylnienki podającej. Odczekać, aż składniki zamarzną i osiągną żądaną konsystencję.

lody truskawkowe

350g świeżych truskawek
75g cukru pudru
200ml śmietany kremówki
sok z połowy cytryny

Przetrzeć truskawki do płynnej konsystencji, a następnie dodać pozostałe składniki. Wlać mieszaninę do naczynia, uprzednio uruchamiając mieszadło. Odczekać, aż składniki zamarzną i osiągną żądaną konsystencję.

niskokaloryczne lody waniliowe

500ml chudego mleka
50g cukru pudru
75ml chudego mleka w proszku
2,5ml esencji waniliowej

Umieścić mleko i cukier w rondlu, posypując z wierzchu mlekiem w proszku. Umieścić na niewielkim ogniu i mieszać, aż cukier i mleko w proszku się rozpuszczą, uważając, aby nie dopuścić do zagotowania się mieszaniny. Zdjąć z ognia i odstawić do ostygnięcia. Wmieszać esencję waniliową. Wlać mieszaninę do naczynia, uprzednio uruchamiając mieszadło. Odczekać, aż składniki zamarzną i osiągną żądaną konsystencję.

sorbet cytrynowy

200g cukru kryształu
200ml wody
sok z połowy pomarańczy
175ml soku z cytryny (z około 4 cytryn)
białko z połowy jaja

Umieścić cukier i wodę w rondlu. Mieszać na małym ogniu, aż cukier się rozpuści. Doprowadzić ciecz do wrzenia i pozwolić, aby wrzała przez 1 minutę. Zdjąć z ognia i odstawić do ostygnięcia. Dodać sok z pomarańczy i cytryny. Ubić białko jaja, aż będzie prawie sztywne, a następnie wymieszać z mieszaniną cytrynową. Wlać mieszaninę do naczynia, uprzednio uruchamiając mieszadło. Odczekać, aż składniki zamarzną i osiągną żądaną konsystencję.

lody waniliowe na bazie słodkiego sosu z mleka i jajek

3 żółtka
75g cukru pudru
225ml mleka półtłustego
225ml śmietany kremowej
2,5ml esencji waniliowej

Umieścić żółtka jaj i cukier w szklanym naczyniu i ubić. Powoli podgrzewać mleko w rondlu do momentu wrzenia, a następnie wlać do mieszaniny z jajami i ubić. Przelać z powrotem mieszaninę do garnka i ciągle mieszać, aż zgęstnieje i będzie tworzyć błonę na tylnej części łyżki. Nie dopuścić do wrzenia, gdyż mieszanina ulegnie wówczas rozdzieleniu. Zdjąć z ognia i pozostawić do ostygnięcia. Wymieszać śmietanę i esencję waniliową. Wlać mieszaninę do naczynia, uprzednio uruchamiając mieszadło. Odczekać, aż składniki zamarzną i osiągną żądaną konsystencję.

بوظة الفراولة

٣٥٠ جم فراولة طازجة
٧٥ جم سكر الكاستر
٢٠٠ مل كريم خفق
عصير نصف ليمونة

تسحق الفراولة حتى تصبح ناعمة، تضاف المواد الاخرى. يسكب المزيج في الوعاء اثناء دوران المحرك. يترك ليتجمد الى ان يصل الى القوام المرغوب.

بوظة الفانيليا قليلة الدسم

٥٠٠ مل حليب منزوع الدسم
٥٠ جم سكر الكاستر
٧٥ مل حليب مجفف منزوع الدسم
٢٠٥ مل روح الفانيليا

يوضع الحليب والسكر في قدر، ينتثر الحليب المجفف فوقه. يوضع القدر على نار هادئة ويحرك الى يذوب السكر والحليب المجفف. يجب توخي الانتباه الى ضرورة عدم السماح بغليان المزيج. يرفع من النار ويترك ليبرد. تضاف روح الفانيليا مع التحريك. يسكب المزيج في الوعاء اثناء دوران المحرك. يترك ليتجمد الى ان يصل الى القوام المرغوب.

سوربيه الليمون

٢٠٠ جم سكر حبيبات
٢٠٠ مل ماء
عصير نصف برتقالة
١٧٥ مل عصير الليمون (حوالي ٤ ليمونات)
نصف بياض بيضة

يوضع السكر والماء في قدر. يوضع على نار هادئة ويحرك الى ان يذوب السكر. ترفع حرارة المزيج الى ان يغلي ويترك في حالة غليان لمدة دقيقة واحدة. يرفع من النار ويترك ليبرد.

يضاف عصير البرتقال والليمون. يخفق بياض البيضة الى ان يصبح قاسيا تقريبا ثم يضاف في مزيج عصير الليمون مع التحريك. يسكب المزيج في الوعاء اثناء دوران المحرك. يترك ليتجمد الى ان يصل الى القوام المرغوب.

بوظة فانيلا بالكاستر

٣ صفار بيض
٧٥ جم سكر الكاستر
٢٢٥ مل حليب نصف منزوع الدسم
٢٢٥ مل كريم مزدوج
٢٠٥ مل روح الفانيليا

يوضع صفار البيض والسكر في وعاء زجاجي ويخفق معا. يوضع الحليب في قدر وترفع درجة حرارته تدريجيا الى ان يغلي، ثم يسكب على مزيج البيض وتخفق المواد معا. يعاد المزيج الى القدر ويحرك باستمرار الى يصبح كثيفا وتتكون طبقة خلف الملعقة. لا يسمح للمزيج بالغليان والا فسوف ينفصل. يرفع من النار ويترك ليبرد يضاف الكريم وروح الفانيليا مع التحريك. يسكب المزيج في الوعاء اثناء دوران المحرك. يترك ليتجمد الى ان يصل الى القوام المرغوب.

وحدة الطاقة

- تمسح بقطعة قماش رطبة ثم تجفف.

الخدمة ورعاية الزبائن

- اذا تضرر سلك الكهرباء فيجب، لاسباب تتعلق بالسلامة، استبداله من قبل كينوود او جهة تصليح مخوكة من قبل كينوود.
- اذا احتجتم الى مساعدة بشأن:
- استعمال جهاز عمل البوطة
- الخدمة او التصليح
- الرجاء الاتصال بالمتجر الذي اشتريتم منه المكنة.

طرق الاعداد

بوطة الموز

٢ موزة ناضجة

٢٠٠ مل حليب نصف منزوع الدسم

١٠٠ مل كريم مزدوج

٥٠ جم سكر الكاستر

يهرس الموز حتى يصبح سلسا. يمزج في الحليب والكريم والسكر. يسكب المزيج في الوعاء اثناء دوران المحرك. يترك ليتجمد الى ان يصل الى القوام المرغوب.

بوطة اللبن بالتوت

٢٠٠ جم توت العليق، يذوّب ان كان مجمدا.

٧٥ جم سكر الكاستر

٢٥٠ مل لبن (زبادي) طبيعي

يهرس التوت او يعمل بيوريه. للحصول على قوام سلس تزال البذور باستعمال منخل. يضاف السكر واللبن الطبيعي وتمزج المواد معا. يسكب المزيج في الوعاء اثناء دوران المحرك. يترك ليتجمد الى ان يصل الى القوام المرغوب.

بوطة الشوكولا بالنعناع

٢٢٥ مل حليب نصف منزوع الدسم

٥٠ جم سكر الكاستر

٢٢٥ مل كريم مزدوج

بضع قطرات من روح النعناع الفلفلي

٧٥ جم شوكولا عادية مجروشة

يوضع الحليب والسكر في قدر. يوضع القدر على نار هادئة ويحرك الى ان يذوب السكر، ثم يترك ليبرد. يحرك الكريم وروح النعناع الفلفلي في الحليب البارد. يسكب المزيج في الوعاء اثناء دوران المحرك. عندما يبدأ المزيج بالتجمد، تضاف الشوكولا المجروشة عبر القمع. يترك ليتجمد الى ان يصل الى القوام المرغوب.

- يجب تشغيل المكنة قبل اضافة مواد البوظة او السوربيه لمنع التجمد الفوري للمزيج على الجهة الداخلية للوعاء.
- ٦ يستعمل القمع لسكب مزيج البوظة او السوربيه في الوعاء.
- عند سكب المزيج في الوعاء، يجب دائما التوقف عند مستوى ٢.٥ سم على الاقل من اعلى الوعاء، لان المزيج سوف يزداد حجما اثناء التجميد.
- ٧ يترك المزيج في حالة حركة الى ان يتجمد او يصل الى القوام المرغوب، ويستغرق هذا الامر لغاية ٣٠ الى ٤٠ دقيقة، لكن معظم الوصفات ستكون جاهزة في مدة اقل من ذلك.

ملاحظة هامة

- لا توقف وتشغل المكنة اثناء عملية التجميد، حيث ان المزيج قد يتجمد عند تلامسه مع الوعاء مما يمنع حركة المحرك.
- لتجنب الافراط في احماء المحرك، سوف يتغير اتجاه الدوران اذا اصبح المزيج كثيفا اكثر مما يجب. اذا استمر اتجاه الدوران بالتغير، اوقف المكنة حيث ان المزيج يكون جاهزا في هذه الحالة.
- وفي الحالة المستبعدة التي يتعرض فيها المحرك الى فرط احماء، يشتغل مفتاح امان مؤديا الى ايقاف المحرك عن العمل. اذا حصل هذا الامر، افصل المكنة من الكهرباء ودع وحدة الطاقة تبرد.
- ٨ اوقف التشغيل، ازل وحدة الطاقة/الغطاء بالبرم بعكس اتجاه حركة الساعة. البوظة جاهزة للتقديم.
- يجب ان تكون البوظة المنتجة طرية وقابلة للمداولة بملعقة. ويمكن نقلها الى وعاء للتخزين في المجددة او لاجل جعلها اكثر صلابة قبل تناولها، اذا رغبتم بذلك.

ملاحظة هامة

- لا تستعمل الادوات المعدنية لاجراج المزيج من الوعاء.
- لا تخرج الوعاء من المجددة الى ان تصبح مستعدا لاعداد البوظة.

ملاحظات مفيدة

- نقترح ابقاء الوعاء في المجددة، لكي يكون جاهزا للاستعمال في اي وقت. يوضع في كيس بلاستيكي قبل التجميد. يوضع الوعاء داخل المجددة بوضع قائم.
- يجب التأكد دائما من ان الوعاء جاف تماما قبل وضعه في المجددة.
- لا يجوز ثقب او تسخين الوعاء.
- يوضع الوعاء في مجدة تشتغل على درجة حرارة -١٨م او اقل لمدة ٢٤ ساعة قبل الاستعمال.
- للحصول على افضل النتائج، تبرد المواد في البراد قبل عمل البوظة دائما.
- ان اضافة الكحول الى المواد انما يمنع عملية التجمد.

التنظيف

- دائما، اوقف التشغيل وافصل من الكهرباء وفكك قبل التنظيف.
- ابدأ لا تضع وحدة الطاقة في الماء او تسمح بابتلال السلك او القابس.
- لا تغسل الاجزاء في غسالة صحن.

الوعاء

- دع الوعاء يصل الى درجة حرارة الغرفة قبل محاولة تنظيفه.
- ١ يغسل داخل الوعاء، ثم يجفف جيدا. لا تغمر في الماء.

المحرك، العمود

- اخرجهما ثم افصلهما عن بعض.
- ١ تغسل ثم تجفف جيدا.

الغطاء

- يزال الغطاء من وحدة الطاقة:
- ١ ومع كون الغطاء مقلوبا رأسا على عقب، يضغط زوج من المشابك سوية لتحرير احد جانبي الغطاء ①. يكرر ذات الامر مع الزوج الاخر من المشابك.
- ٢ يمسك الغطاء عند الخلف فوق منفذ السلك، ثم يسحب الغطاء خارجا من وحدة الطاقة ②.
- ٣ يغسل الغطاء ثم يجفف جيدا.

الرجاء فتح الصفحة الامامية للاطلاع على الرسومات التوضيحية

السلامة

- اذا تسرب سائل التجميد من الوعاء، توقف عن الاستعمال. ان سائل التجميد المستعمل غير سام.
- لا تضع المكنة على اسطح ساخنة مثل المواقد او الواح التسخين او قرب شعلة الغاز المكشوفة.

قبل التوصيل بالكهرباء

- يجب التأكد من ان مصدر الكهرباء المتوفر لديكم هو ذاته المبين على الجهة التحتية من وحدة الطاقة.
- تتطابق المكنة مع توجيه المجموعة الاقتصادية الاوروبية رقم 89/336/EEC.

قبل الاستعمال للمرة الاولى

- ١ تزال جميع مواد التغليف.
- ٢ تغسل الاجزاء: انظر: "التنظيف".
- ٣ يوضع الوعاء في المجمدة قبل اربع وعشرين ساعة من الاستعمال.
- ٤ يعد مزيج البوظة او السوربيه (انظر طرق الاعداد). يترك المزيج في البراد ليبرد.

مفتاح الرموز

- ① مفتاح التشغيل/الايقاف
- ② وحدة الطاقة
- ③ الغطاء
- ④ العمود
- ⑤ المحرك
- ⑥ الوعاء

لاستعمال مكنة عمل البوظة

- ١ تزلق وحدة الطاقة على الغطاء حتى تقفل في مكانها، سوف تجلس المشابك الواقعة على الجهة التحتية في اماكنها مصدرة صوتا يدل على ذلك.
- ٢ يوضع العمود في وحدة الطاقة، ثم يربط المحرك.
- ٣ يخرج الوعاء من المجمدة.
- ٤ تخفض الوحدة المجهزة على الوعاء وتبرم وحدة الطاقة/الغطاء باتجاه حركة الساعة لاقفالها في موضعها.
- ٥ تشغل المكنة.

- افصل المكنة من الكهرباء قبل تركيب او ازالة الاجزاء او التنظيف.
- ابق الاطفال بعيدا عن المكنة. وابدأ لا تسمح لسلك الكهرباء بالتدلي حيث يمكن لطفل الامساك به.
- ابدأ لا تستعمل مكنة متضررة. بل ليكشف عليها او يتم اصلاحها : انظر "الخدمة".
- ابدأ لا تضع وحدة الطاقة في الماء او تسمح بابتلال السلك او القابس - فقد تتعرض لصدمة كهربائية.
- ابدأ لا تستعمل قطعة ملحقة ليست مخوّل استعمالها.
- تجنب التلامس مع الاجزاء المتحركة. ابق الاصابع والشعر والملاق والادوات بعيدة عن الجهاز اثناء التشغيل لتقليل خطر اصابة الأشخاص و/او الحاق الضرر بالمكنة.
- لا تستعمل الجهاز خارجيا.
- ابدأ لا تترك المكنة مشغلة بدون اشراف.
- لا تسمح للأشخاص الواهنين باستعمال المكنة بدون اشراف.
- لا تسمح للأطفال باللعب بهذه المكنة.
- تستعمل المكنة للغرض المنزلي المقرر لها فقط.
- يجب التأكد دائما من ان كل شيء نظيف تماما قبل اعداد البوظة او السوربيه (sorbet).
- ابدأ لا تعيد تجميد البوظة التي ذابت كليا او جزئيا.
- تستهلك اية بوظة او سوربيه الخ حاوية على مواد نيئة، خلال اسبوع واحد. وتكون البوظة باطيب مذاق لها عندما تكون طازجة، لذا لا تعد الكثير منها مقدما.
- ان البوظة او السوربيه الخ الحاوية على بيض نيء يجب ان لا تقدم للاطفال الصغار او النساء الحوامل او كبار السن.
- لمنع التعرض لحرقه التجمد، يجب التأكد دائما من حماية الايدي عند مناولة الوعاء، خصوصا عند اخراجه من المجمدة.