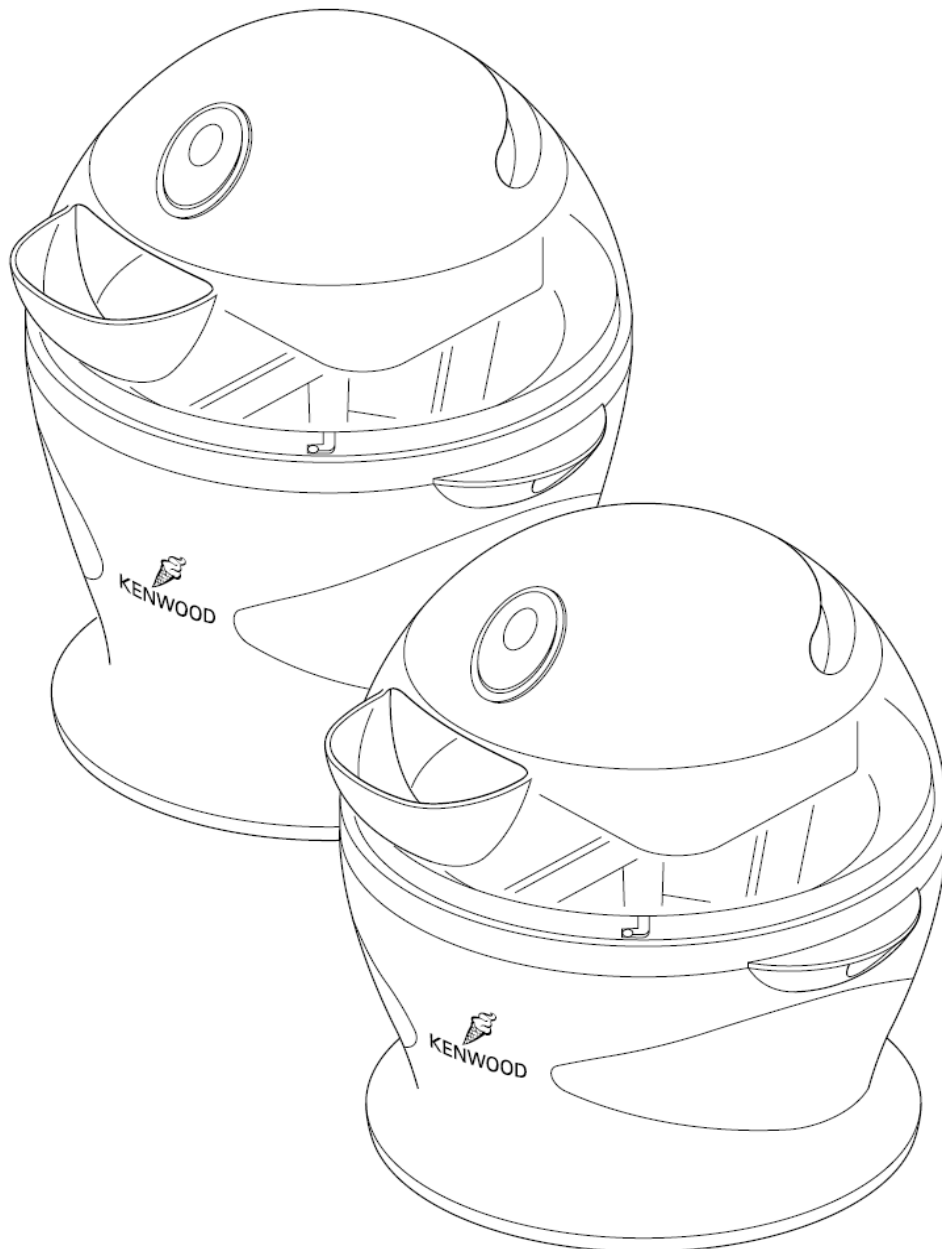
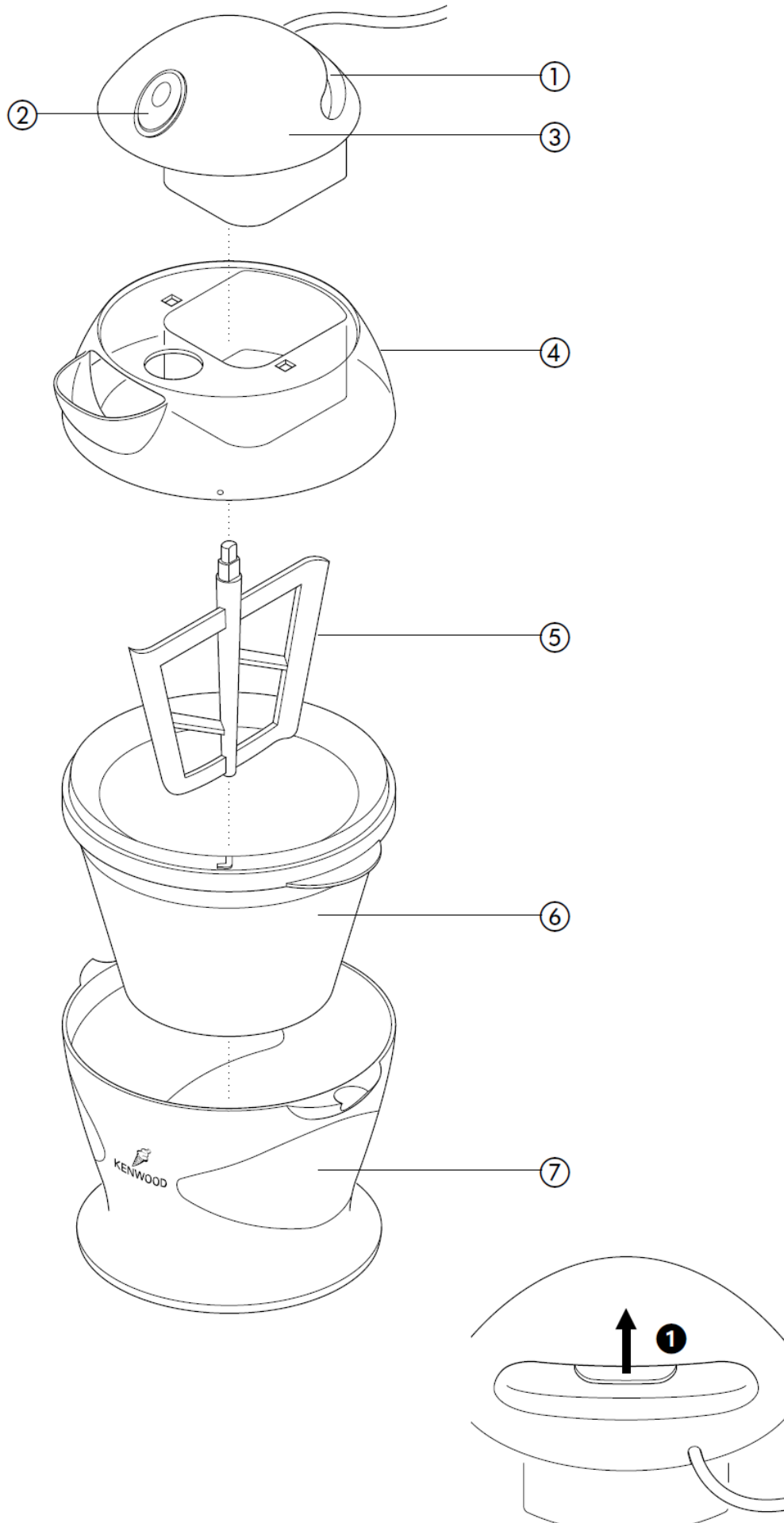


KENWOOD



IM250 series

IM280 series



Див. ілюстрації на першій сторінці

Заходи безпеки

- Перед складанням, розбиранням або очищенням електроприладу відключіть вилку від розетки.
- Не дозволяйте дітям підходити до електроприладу і не допускайте, щоб шнур висів у тих місцях, де до нього може дотягнутися дитина.
- Ніколи не користуйтеся несправним електроприладом. Несправний прилад підлягає перевірці та ремонту див. "Обслуговування".
- Ніколи не занурюйте блок електродвигуна в воду, і стежте за тим, щоб мережевий шнур і вилка залишалися сухими, інакше можливе ураження електричним струмом.
- Користуйтеся тільки насадками, призначеними для даного електроприладу.
- Не торкайтеся до рухомих деталей електроприладу. Оберегайте пальці, волосся, одяг, лопасть для помішування та інше кухонне приладдя від зіткнення з рухомими деталями. Це може призвести до травм або до пошкодження електроприладу.
- Не користуйтеся електроприладом на відкритому просторі.
- Ніколи не залишайте працюючий електроприлад без нагляду.
- Забороняється самостійно користуватися електроприладом людям з обмеженими можливостями.
- Не дозволяйте дітям гратися з цим електроприладом.

- Цей електроприлад призначений тільки для побутового використання.
- Перед приготуванням морозива або шербету все ретельно вимийте.
- Ніколи не заморожуйте морозиво, яке було до цього повністю або частково розморожене.
- Морозиво або шербет і т.д., містять сирі інгредієнти, які не можна зберігати більше одного тижня. Свіже морозиво приємніше на смак. Тому не рекомендується виготовляти занадто багато морозива про запас.
- Морозиво або шербет, до складу яких входять сирі або частково приготовлені яйця, не слід давати маленьким дітям, вагітним жінкам, літнім або хворим людям.
- Щоб уникнути обмороження ніколи не беріть чашу незахищеними руками, особливо відразу ж після її вилучення з морозильного відділення.
- У разі витoku морозильного розчину з чаші слід припинити використання морозивниці. Морозильний розчин, що використовується в електроприладі не є токсичним.
- Не ставте електроприлад на гарячі поверхні, такі як кухонні плити, електроплитки, а також поблизу відкритого полум'я газових пальників.

Перед увімкненням в мережу

- Переконайтеся, що напруга електромережі у вашому будинку відповідає зазначеному на нижній стороні блоку електродвигуна.
- Електроприлад відповідає вимогам

Європейського економічного співтовариства
89/336 / ЄЕС.

Перед першим використанням

- 1 Зніміть упаковку.
- 2 Вимийте деталі: див. розділ “Очищення”.
- 3 За двадцять чотири години до використання приладу помістіть ємність для заморожування в морозильну камеру.
- 4 Приготуйте суміш для виготовлення морозива або шербету (див. рецепти). Охолодіть суміш у холодильнику.

Основні деталі морозивниці

1. Важіль від'єднання блоку живлення
2. Перемикач Вкл. / Викл.
3. Блок живлення
4. Кришка
5. Лопать для помішування
6. Ємність для заморожування
7. Зовнішня посудина

Як користуватися морозивницею

- 1 Встановіть блок живлення на кришку, при правильному встановленні чуто клацання.
- 2 Прикріпіть лопать для помішування до блоку живлення.
- 3 Вийміть ємність для заморожування з морозильної камери і вставте її в зовнішню посудину.
- 4 Опустіть зібраний вузол, що складається з кришки/блоку живлення/лопасті для помішування, в ємність для заморожування і поверніть за годинниковою стрілкою для фіксації.

5 Увімкніть морозивницю.

МОРОЗИВНИЦЯ ПОВИННА БУТИ ВКЛЮЧЕНА ДО ТОГО, ЯК У НЕЇ БУДЕ ЗАЛИТО СУМІШ ДЛЯ ПРИГОТУВАННЯ МОРОЗИВА АБО ШЕРБЕТУ. ЦЕ НЕОБХІДНО ЗРОБИТИ ДЛЯ ТОГО, ЩОБ ЗАПОБІГТИ МИТТЄВОГО ЗАМОРОЖУВАННЯ СУМІШІ В ЧАШІ.

6 Візьміть ємність і залийте суміш морозива або шербету в ємність для заморожування.

- Відстань від залитої суміші до верхнього краю чаші має бути не менше 2,5 см, оскільки при заморожуванні об'єм суміші буде збільшуватися.

7 Збивайте суміш до заморожування або до отримання необхідної консистенції, це займе приблизно від 15 до 30 хвилин, але для приготування більшості рецептів потрібно менше часу.

Увага!

- Не вимикайте і не вмикайте морозивницю під час процесу заморожування, оскільки суміш може примерзнути до чаші, і лопать не зможе обертатися.
- Для запобігання перегріванню електродвигуна напрямом обертання електродвигуна буде змінюватися, якщо суміш стане занадто густою. Якщо напрямом обертання електродвигуна буде продовжувати змінюватися, вимкніть морозивницю, оскільки морозиво готове.
- У разі перегрівання електродвигуна буде спрацьовувати захисне блокування, що відключає електродвигун. В разі спрацьовування захисного блокування відключіть електроприлад, відключіть вилку

мережевого шнура від розетки та дайте блоку електродвигуна охолонути.

8 Вимкніть морозивницю, зніміть блок двигуна / кришку, повернувши його в напрямку проти годинникової стрілки. Морозиво готове і його можна подавати до столу.

- Приготоване морозиво має бути досить м'якої консистенції для того, щоб його можна було накладати ложкою. Морозиво можна перекласти в контейнер для зберігання в морозильному відділенні або для того, щоб зробити його більш густим, перед тим як подавати до столу.

Увага!

- Не користуйтеся для вилучення суміші з чаші **металевим кухонним** приладдям.
- **Не виймайте** ємність для заморожування з морозильної камери, поки не будете готові до приготуванню морозива.

Поради

- Ми рекомендуємо зберігати ємність для заморожування в морозильній камері, щоб вона завжди був готова до використання. Перед заморожуванням помістіть її в поліетиленовий пакет. Заморожування ємності робіть у вертикальному положенні.
- Перш ніж помістити ємність для заморожування в морозильну камеру, переконайтеся, що вона зовсім суха.
- Не пробивайте і не нагрівайте ємність для заморожування.
- Перед використанням ємності для заморожування її слід на 24 години

помістити в морозильну камеру при температурі -18°C або нижче.

- Для отримання найкращих результатів перед приготуванням морозива завжди заморожуйте інгредієнти.
- Додавання в суміш алкоголю погіршує процес заморожування.

Очищення

- Перед очищенням морозивниці вимкніть її, вийміть вилку з розетки і розберіть електроприлад.
- Не занурюйте блок електродвигуна у воду і не мочіть мережевий шнур або вилку.
- Не мийте морозивницю в посудомийній машині

Ємність для заморожування

- Вийміть ємність для заморожування із зовнішньої посудини.
- Перш ніж приступати до очищення ємності для заморожування, дочекайтеся, поки її температура не зрівняється з кімнатною.

1 Промийте ємність зсередини, потім ретельно просушіть. Не занурюйте її у воду.

Лопать для помішування, зовнішня посудина

- Зніміть лопать для помішування з блоку живлення.

1 Промийте і ретельно просушіть.

Кришка

- Для того щоб зняти кришку з блоку живлення 1, натисніть на важіль від'єднання блоку живлення.

<p>1 Промийте кришку, потім ретельно просушіть.</p> <p>Блок електродвигуна</p> <ul style="list-style-type: none"> - Протріть вологою тканиною, а потім висушіть. <p>Обслуговування та ремонт</p> <ul style="list-style-type: none"> - Якщо мережевий шнур пошкоджено, з метою безпеки замініть його у фірмі KENWOOD або в уповноваженому фірмою KENWOOD сервісному центрі. 	<p>Якщо Вам потрібна допомога:</p> <ul style="list-style-type: none"> - при використанні морозивниці - для технічного обслуговування або ремонту <p>зверніться в магазин, де Ви придбали електроприлад.</p>
--	---

Рецепти

Бананове морозиво

інгредієнти	серія IM250	серія IM280
Великий стиглий банан	1	1-1 / 2
Нежирне молоко	175 мл	250 мл
Вершки для збивання	75 мл	125 мл
Цукрова пудра	50 г	75 г

Розімніть банан до м'якої консистенції. Змішайте з молоком, вершками та цукром. Залийте суміш в ємність для заморожування при працюючій лопасті для помішування. Дочекайтеся, поки суміш замерзне і досягне потрібної консистенції.

Малинове йогуртове морозиво

інгредієнти	серія IM250	серія IM280
Свіжа малина	200 г	300 г
Цукрова пудра	75 г	125 г
Натуральний йогурт	250 мл	375 мл

Розімніть малину або зробіть з неї пюре. Для отримання кращого результату видаліть зернятка за допомогою сита. Додайте цукор і натуральний йогурт і змішайте все разом. Залийте суміш в ємність для заморожування при працюючій лопасті для помішування. Дочекайтеся, поки суміш замерзне і досягне потрібної консистенції.

Шоколадне морозиво з м'ятою

інгредієнти	серія IM250	серія IM280
Нежирне молоко	200 мл	300 мл
Цукрова пудра	50 г	75 г
Вершки для збивання	225 мл	325 мл
М'ятна есенція	Кілька крапель	Кілька крапель
Тертий шоколад	50 г	75 г

Помістіть молоко і цукор у каструлю. Поставте на слабкий вогонь і помішуйте доти, поки цукор не розчиниться, потім дайте охолонути. Перемішайте вершки і м'ятну есенцію з вже холодним молоком.

Залийте суміш в ємність для заморожування при працюючій лопасті для помішування. Коли суміш почне застигати, додайте в отвір для інгредієнтів тертий шоколад. Дочекайтеся, поки суміш замерзне і досягне потрібної консистенції.

Полуничне морозиво

інгредієнти	серія IM250	серія IM280
Свіжа полуниця	300 г	450 г
Цукрова пудра	75 г	125 г
Вершки для збивання	100 мл	150 мл
Лимонний сік	Сік половинки невеликого лимона	Сік половинки великого лимона

Розітріть полуницю до стану пюре, додайте інші інгредієнти. Залийте суміш в ємність для заморожування при працюючій лопасті для помішування.

Дочекайтеся, поки суміш замерзне і досягне потрібної консистенції.

Лимонний шербет

інгредієнти	серія IM250	серія IM280
Цукровий пісок	200 г	300 г
Вода	200 мл	300 мл
Апельсиновий сік	Сік половинки середнього апельсина	Сік одного невеликого апельсина
Лимонний сік	175 мл	250 мл
Ячний білок	Половина білка яйця середнього розміру	Половина білка крупного яйця

Помістіть цукор і воду в каструлю. Поставте на слабкий вогонь і помішуйте доти, поки цукор не розчиниться. Доведіть суміш до кипіння і кип'ятіть протягом 1 хвилини. Зніміть з вогню і дайте охолонути.

Додайте апельсиновий і лимонний сік. Збийте яєчний білок до стану густої піни потім змішайте з лимонною сумішшю. Залийте суміш в ємність для заморожування при працюючій лопасті для помішування. Дочекайтеся, поки суміш замерзне і досягне потрібної консистенції.

Ванільне морозиво на основі заварного крему

інгредієнти	серія IM250	серія IM280
Яєчний жовток	2	4
Цукрова пудра	50 г	100 г
Нежирне молоко	150 мл	300 мл
Вершки для збивання	150 мл	300 мл
Ванільна есенція	Кілька крапель	2,5 мл

Помістіть яєчні жовтки і цукор в скляну ємність і збийте їх разом. У каструлі повільно доведіть молоко до кипіння, потім влийте в яєчну суміш, збиваючи все разом. Знову помістіть суміш в каструлю і безперервно помішуйте доти, поки суміш не загусне, і не буде утворювати плівку на зворотному боці ложки. Щоб уникнути порушення однорідності суміші, не доводьте її до кипіння.

Зніміть з вогню і поставте охолоджуватися. Змішайте вершки з ванільною есенцією. Залийте суміш в ємність для заморожування при працюючій лопасті для помішування. Дочекайтеся, поки суміш замерзне і досягне потрібної консистенції.