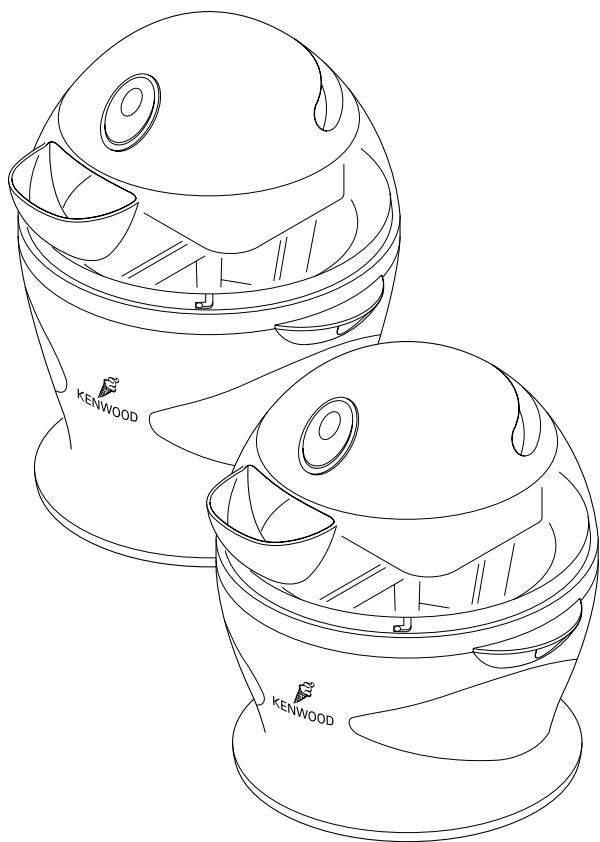
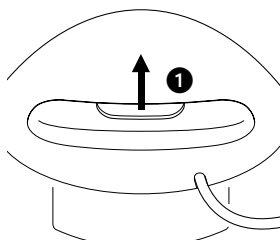
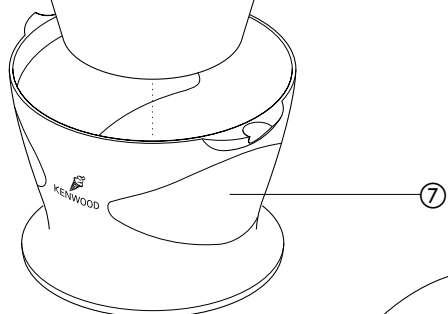
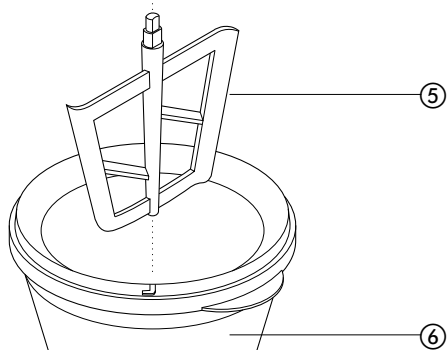
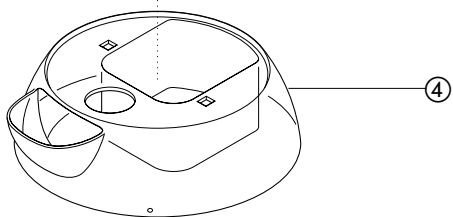
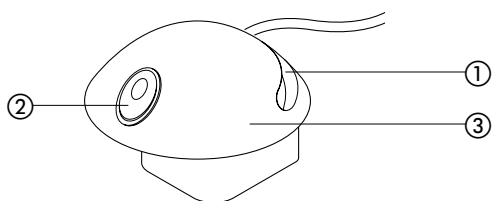


KENWOOD



IM250 series

IM280 series



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, в состав которых входят сырые или частично приготовленные яйца, не следует давать маленьким детям, беременным женщинам, пожилым или нездоровым 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 использования прибора поместите емкость для замораживания в морозильную камеру.
- 4 Приготовьте смесь для изготовления мороженого или шербета (см. рецепты). Остудите смесь в холодильнике.

Основные детали мороженицы

- ① Рычажок отсоединения блока питания
- ② Переключатель Вкл./Выкл.
- ③ Блок питания
- ④ Крышка
- ⑤ Мешалка
- ⑥ Емкость для замораживания
- ⑦ Внешний сосуд

Как пользоваться мороженицей

- 1 Установите блок питания на крышку, при правильной установке слышен щелчок.
- 2 Прикрепите мешалку к блоку питания.
- 3 Извлеките емкость для замораживания из морозильной камеры и вставьте ее во внешний сосуд.
- 4 Опустите собранный узел, состоящий из крышки/блока питания/мешалки, в емкость для замораживания и поверните по часовой стрелке для фиксации.
- 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 Возьмите лоток и залейте смесь мороженого или шербета в емкость для замораживания.
 - Расстояние от залитой смеси до верхнего края чаши должно быть не менее 2,5 см, поскольку при замораживании объем смеси будет увеличиваться.
- 7 Взбивайте смесь до замораживания или до получения требуемой консистенции, это займет примерно от 15 до 30 минут, но для приготовления большинства рецептов потребуется меньше времени.

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 двигателя 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 двигателя 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.
- **Не извлекайте** емкость для замораживания из морозильной камеры, пока не будете готовы к приготовлению мороженого.

Советы

- Мы рекомендуем хранить емкость для замораживания в морозильной камере, чтобы она всегда была готова к использованию. Перед замораживанием поместите ее в полиэтиленовый мешок. Замораживание емкости производите в вертикальном положении.
- Прежде чем поместить емкость для замораживания в морозильную камеру, убедитесь в том, что она совершенно сухая.
- Не протыкайте и не нагревайте емкость для замораживания.
- Перед использованием емкости для замораживания ее следует на 24 часа поместить в морозильную камеру при температуре -18°C или ниже.
- 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

Емкость для замораживания

- Извлеките емкость для замораживания из внешнего сосуда.
 - Прежде чем приступить к очистке емкости для замораживания, дождитесь, пока ее температура не сравняется с комнатной.
- 1 Промойте емкость изнутри, затем тщательно просушите. Не погружайте ее в воду.

Мешалка, внешний сосуд

- Снимите мешалку с блока питания.
- 1 Промойте и тщательно просушите.

Крышка

- Для того чтобы снять крышку с блока питания **1**, нажмите на рычажок отсоединения блока питания.
- 1 Промойте крышку, затем тщательно просушите.

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

ингредиенты	серия IM250	серия IM280
Крупный спелый банан	1	1-1/2
Полуснятое молоко	175 мл	250 мл
Сливки для взбивания	75 мл	125 мл
Сахарная пудра	50 г	75 г

Разомните банан до мягкой консистенции. Смешайте с молоком, сливками и сахаром. Залейте смесь в емкость для замораживания при работающей мешалке. Дождитесь, пока смесь замерзнет и достигнет нужной консистенции.

Малиновое йогуртовое мороженое

ингредиенты	серия IM250	серия IM280
Свежая малина	200 г	300 г
Сахарная пудра	75 г	125 г
Натуральный йогурт	250 мл	375 мл

Разомните малину или сделайте из нее пюре. Для получения лучшего результата удалите зернышки с помощью сита. Добавьте сахар и натуральный йогурт и смешайте все вместе. Залейте смесь в емкость для замораживания при работающей мешалке. Дождитесь, пока смесь замерзнет и достигнет нужной консистенции.

Шоколадное мороженое с мятой

ингредиенты	серия IM250	серия IM280
Полуснятое молоко	200 мл	300 мл
Сахарная пудра	50 г	75 г
Сливки для взбивания	225 мл	325 мл
Мятная эссенция	Несколько капель	Несколько капель
Тертый шоколад	50 г	75 г

Поместите молоко и сахар в кастрюлю. Поставьте на слабый огонь и перемешивайте до тех пор, пока сахар не растворится, затем дайте остыть. Перемешайте сливки и мятную эссенцию с остывшим молоком. Залейте смесь в емкость для замораживания при работающей мешалке. Когда смесь начнет застывать, добавьте в загрузочное отверстие тертый шоколад. Дождитесь, пока смесь замерзнет и достигнет нужной консистенции.

Клубничное мороженое

ингредиенты	серия IM250	серия IM280
Свежая клубника	300 г	450 г
Сахарная пудра	75 г	125 г
Сливки для взбивания	100 мл	150 мл
Лимонный сок	Сок половинки небольшого лимона	Сок половинки большого лимона

Разотрите клубнику до состояния пюре, добавьте остальные ингредиенты. Залейте смесь в емкость для замораживания при работающей мешалке. Дождитесь, пока смесь замерзнет и достигнет нужной консистенции.

Лимонный шербет

ингредиенты	серия IM250	серия IM280
Сахарный песок	200 г	300 г
Вода	200 мл	300 мл
Апельсиновый сок	Сок половинки апельсина среднего размера	Сок одного небольшого апельсина
Лимонный сок	175 мл	250 мл
Яичный белок	Половина белка яйца среднего размера	Половина белка крупного яйца

Поместите сахар и воду в кастрюлю. Поставьте на слабый огонь и перемешивайте до тех пор, пока сахар не растворится. Доведите смесь до кипения и кипятите в течение 1 минуты. Снимите с огня и дайте остыть. Добавьте апельсиновый и лимонный сок. Взбейте яичный белок до состояния густой пены затем смешайте с лимонной смесью. Залейте смесь в емкость для замораживания при работающей мешалке. Дождитесь, пока смесь замерзнет и достигнет нужной консистенции.

Ванильное мороженое на основе заварного крема

ингредиенты	серия IM250	серия IM280
Яичный желток	2	4
Сахарная пудра	50 г	100 г
Полуснятое молоко	150 мл	300 мл
Сливки для взбивания	150 мл	300 мл
Ванильная эссенция	Несколько капель	2,5 мл

Поместите яичные желтки и сахар в стеклянный емкость и взбейте их вместе. В кастрюле медленно доведите молоко до точки кипения, затем влейте в яичную смесь, взбивая все вместе. Вновь поместите смесь в кастрюлю и непрерывно перемешивайте до тех пор, пока смесь не загустеет, и не будет образовывать пленку на обратной стороне ложки. Во избежание нарушения однородности смеси не доводите ее до кипения. Снимите с огня и поставьте остывать. Смешайте сливки с ванильной эссенцией. Залейте смесь в емкость для замораживания при работающей мешалке. Дождитесь, пока смесь замерзнет и достигнет нужной консистенции.