

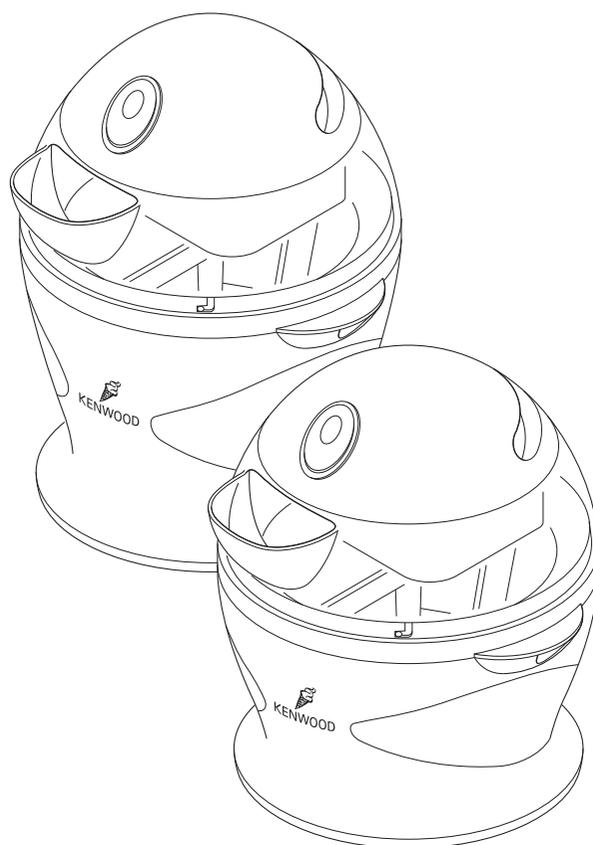
KENWOOD

IM250
IM280

Инструкции
нұсқаулықтары

Русский 2 - 10

Қазақша 11 - 19



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

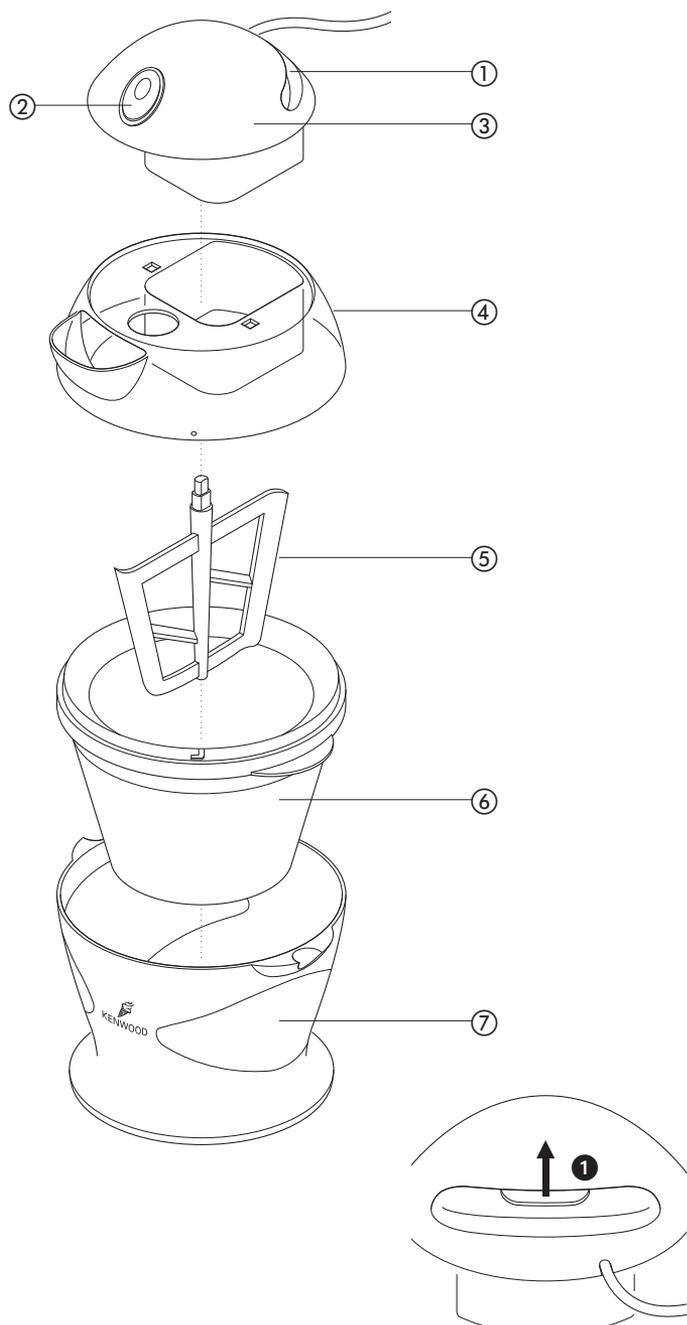
kenwoodworld.com

KENWOOD
CREATE MORE

129518/1

ERC

Русский



Данный прибор предназначен для приготовления замороженных десертов, например, мороженого и сорбе.

Меры безопасности

- Внимательно прочтите и сохраните эту инструкцию.
- Распакуйте изделие и снимите все упаковочные ярлыки.
- Перед установкой или снятием деталей или перед чисткой обязательно отключайте прибор от сети.
- Не разрешайте детям приближаться к включенному прибору. Не допускайте, чтобы электрический шнур свисал вниз там, где его могут схватить дети.
- Не пользуйтесь неисправным прибором. Проверьте и отремонтируйте его: см. раздел «Обслуживание и забота о покупателях».
- Во избежание поражения электрическим током не опускайте прибор в воду и не допускайте попадания влаги на шнур или вилку.
- Используйте только те насадки, которые предназначены для данного прибора.
- Не прикасайтесь к подвижным частям. Держите руки, волосы, одежду, лопатки и другие принадлежности в стороне от прибора во время работы, чтобы избежать риска получения травм и / или повреждения прибора.
- Не используйте прибор вне помещений.
- Не оставляйте включенный прибор без присмотра.

- Перед началом приготовления мороженого и сорбе удостоверьтесь, что все детали вымыты и высушены.
- Ни в коем случае не замораживайте повторно мороженое, которое полностью или частично подтаяло.
- Срок хранения мороженого или сорбе, содержащего сырые ингредиенты, не более одной недели. Самое вкусное мороженое — только что приготовленное, поэтому не рекомендуется готовить его заранее.
- Мороженое или сорбе, содержащие сырые или подвергшиеся частичной обработке яйца, не рекомендуется употреблять маленьким детям, беременным женщинам, людям пожилого возраста или больным.
- Во избежание получения морозного ожога всегда надевайте защитные перчатки, когда работаете с мороженицей, особенно, когда в первый раз вынимаете ее из морозильной камеры.
- В случае вытекания охлаждающего раствора из чаши прекратите использование прибора. Используемый охлаждающий раствор не является токсичным.
- Не устанавливайте прибор на горячих поверхностях, таких как кухонные плиты, или вблизи открытого пламени.
- Данный прибор может использоваться детьми в возрасте от 8 лет и старше под надзором и после инструктажа по его эксплуатации и безопасности. Дети

должны понимать опасности, связанные с эксплуатацией прибора. Очистка и техническое обслуживание могут выполнять дети от 8 лет и только под присмотром. Храните прибор и шнур от него в недоступном для детей младше 8 лет месте.

- Неправильное использование прибора может привести к получению травмы.
- Приборы могут использоваться лицами со сниженными физическими, сенсорными или умственными способностями, а также лицами с недостаточным опытом или знаниями, если они находятся под наблюдением или получили инструкции по безопасному использованию устройства и если они понимают сопряженные с этим риски.
- Дети должны находиться под присмотром. Не разрешайте детям играть с прибором.
- Этот бытовой электроприбор разрешается использовать только по его прямому назначению. Компания Kenwood не несет ответственности, если прибор используется не по назначению или не в соответствии с данной инструкцией.

Перед включением блендера в сеть

- Убедитесь, что параметры вашей сети питания соответствуют указанным на табличке под блоком электродвигателя.
- Данное устройство соответствует директиве ЕС 2004/108/ЕС по электромагнитной совместимости, а также норме ЕС 1935/2004 от 27/10/2004 по материалам, предназначенным для контакта с пищевыми продуктами.

перед первым использованием время

- 1 Вымойте все части: см. раздел «уход и чистка».
- 2 За 24 часа до начала готовки поставьте морозильную чашу в морозильную камеру.
- 3 Подготовьте смесь для приготовления мороженого или сорбе (см. раздел «рецепты»). При необходимости поставьте смесь в холодильник, чтобы она остыла.

Основные компоненты

- ① рычаг разблокировки блока питания
- ② кнопка выключения/выключения
- ③ блок электродвигателя
- ④ крышка
- ⑤ лопасть
- ⑥ морозильная чаша
- ⑦ внешняя чаша

как пользоваться мороженицей производство

- 1 Установите блок электродвигателя в крышку до щелчка.
 - 2 Установите лопасть на блок питания.
 - 3 Извлеките морозильную чашу из морозилки и установите во внешнюю чашу.
 - 4 Опустите собранный блок крышки/блок электродвигателя/лопасть в морозильную чашу и поверните по часовой стрелке, чтобы зафиксировать в нужном положении.
 - 5 Включите миксер.
- **ВО ИЗБЕЖАНИЕ МГНОВЕННОГО ПРИМЕРЗАНИЯ СМЕСИ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ МОРОЖЕНОГО ИЛИ СОРБЕ К СТЕНКАМ ЧАШИ, ПРИБОР СЛЕДУЕТ ВКЛЮЧИТЬ ДО**

ТОГО, КАК ВЫ БУДЕТЕ ДОБАВЛЯТЬ СМЕСЬ.

- 6 Через загрузочную воронку залейте смесь для приготовления мороженого или сорбе в морозильную чашу.
 - При заливке смеси в чашу всегда не доливайте 2,5 до края, поскольку при заморозке смесь увеличивается в объеме.
- 7 Оставьте смесь взбиваться до заморозки или достижения желаемой консистенции: на это может уйти от 15 до 30 минут, но в большинстве случаев на это потребуется меньше времени.

Примечание: когда смесь будет готова, лопасть остановится.

внимание!

- Не следует останавливать и снова запускать прибор во время процесса заморозки, поскольку смесь может примерзнуть к чаше и заблокировать движение лопатки.
 - Если перегреется двигатель, хотя это маловероятно, сработает защитный механизм выключения и остановит двигатель. Если это произойдет, выключите прибор, отключите его от сети питания и дайте блоку электродвигателя остыть.
 - 8 Выключите устройство, снимите блок электродвигателя с крышкой, повернув ее против часовой стрелки. Можно подавать мороженое.
 - Готовое мороженое должно быть мягким, чтобы вы могли набирать его ложкой. Его можно переложить в отдельный контейнер для хранения в морозильной камере, или если вы хотите, чтобы перед употреблением оно затвердело.
- внимание!**
- Не используйте **металлические** предметы для того, чтобы доставать смесь из чаши.

- **Не извлекайте** морозильную чашу из морозильной камеры до начала процесса приготовления мороженого.

советы

- Всегда держит морозильную чашу в морозильной камере, чтобы она была готова, когда понадобится. Перед заморозкой поместите ее в полиэтиленовый пакет. Замораживайте чашу в вертикальном положении.
- Перед заморозкой чаши ее следует тщательно высушить.
- Не прокалывайте и не нагревайте морозильную чашу.
- Морозильная чаша должна храниться в морозильной камере при температуре -18°C или ниже в течение 24 часов перед началом работы.
- Для достижения оптимального результата ингредиенты на мороженое следует брать охлажденными.
- Добавление алкоголя ослабляет заморозку.

ЧИСТКА

- Перед чисткой всегда выключайте прибор, отключайте его от сети питания и разбирайте.
- Не опускайте блок электродвигателя в воду и не допускайте попадания влаги на шнур или вилку.
- Мыть детали мороженницы в посудомоечной машине запрещено.

морозильная чаша

- Выньте морозильную чашу из внешней чаши.
 - Перед тем, как начать чистку, оставьте морозильную чашу в помещении, чтобы она нагрелась до комнатной температуры.
- 1 Вымойте внутреннюю поверхность чаши и тщательно высушите. Не опускайте в воду.

лопасть, внешняя чаша

- Снимите лопасть с блока электродвигателя.
- 1 Промойте и затем просушите.

крышка

- Нажмите рычаг разблокировки на блоке электродвигателя, чтобы снять крышку с блока **1**.
- 1 Промойте крышку и затем просушите.

блок электродвигателя

- Протрите влажной тканью, а затем просушите.

Обслуживание и забота о покупателях

- При повреждении шнура в целях безопасности он должен быть заменен в представительстве компании или в специализированной мастерской по ремонту агрегатов KENWOOD.
- Если в работе прибора возникли какие-либо неполадки, перед обращением в службу поддержки прочтите раздел «Таблица поиска и устранения неисправностей» в данном руководстве или зайдите на сайт www.kenwoodworld.com.
- Помните, что на прибор распространяется гарантия, отвечающая всем законным положениям относительно существующей гарантии и прав потребителя в той стране, где прибор был приобретен.
- При возникновении неисправности в работе прибора Kenwood или при обнаружении каких-либо дефектов, пожалуйста, отправьте или принесите прибор в авторизованный сервисный центр KENWOOD. Актуальные контактные данные сервисных центров KENWOOD вы найдете на сайте www.kenwoodworld.com или на сайте для вашей страны.

Информация о коде даты может находиться на нижней поверхности продукта или около таблички с техническими данными. Код даты показан в виде кода года и месяца, за которым следует номер недели. **ОБРАТИТЕ ВНИМАНИЕ:** Первые две цифры обозначают год, последние две цифры – порядковый номер недели года. Например: 1 сентября 2013 года = 13L35

- Спроектировано и разработано компанией Kenwood, Соединенное Королевство.
- Сделано в Китае.

Модель	IM250	IM280
Напряжение	220 – 240 В	220 – 240 В
Частота колебаний	50/60 Гц	50/60 Гц
Мощность	4-6 Вт	4-6 Вт

Адрес производителя:
Kenwood Limited, 1-3 Kenwood
Business Park, New Lane, Havant,
Hampshire PO9 2NH, UK

Адрес компании-импортера:
ООО «Делонги», Россия, 127055,
Москва, ул. Суцёвская, д. 27, стр.
3
Тел.: +7 (495) 781-26-76



ВАЖНАЯ ИНФОРМАЦИЯ ПО ПРАВИЛЬНОЙ УТИЛИЗАЦИИ ИЗДЕЛИЯ СОГЛАСНО ДИРЕКТИВЕ ЕС 2002/96/ЕС.

По истечении срока службы изделие нельзя выбрасывать как бытовые (городские) отходы. Изделие следует передать в специальный коммунальный пункт раздельного сбора отходов местного учреждения или в предприятие, оказывающее подобные услуги. Отдельная утилизация бытовых приборов позволяет предотвратить возможные негативные последствия для окружающей среды и здоровья, которыми чревата ненадлежащая утилизация, и позволяет восстановить материалы, входящие в составе изделий, обеспечивая значительную экономию энергии и ресурсов. В качестве напоминания о необходимости отдельной утилизации бытовых приборов на изделие нанесен знак в виде перечеркнутого мусорного бака на колесах.

Рецепты

банановое мороженое

ингредиенты	IM250	IM280
большой спелый банан	1	1½
сухое полужирное молоко	175 мл	250 мл
двойные сливки	75 мл	125 мл
сахарная пудра	50 гр	75 гр

Разомните бананы до однородной массы. Влейте молоко, сливки и добавьте сахар.

Вылейте смесь в морозильную чашу с вращающейся лопастью. Дайте массе замерзнуть до нужной консистенции.

малиновое мороженое с йогуртом

ингредиенты	IM250	IM280
свежая малина	200 гр	300 гр
сахарная пудра	75 гр	125 гр
натуральный йогурт	250 мл	375 мл

Разомните малину или сделайте из нее пюре. Чтобы масса получилась гладкой, удалите семечки, протерев малину через сито. Добавить сахар и натуральный йогурт; перемешайте. Вылейте смесь в морозильную чашу с вращающейся лопастью. Дайте массе замерзнуть до нужной консистенции.

шоколадно-мятное мороженое

ингредиенты	IM250	IM280
сухое полужирное молоко	200 мл	300 мл
сахарная пудра	50 гр	75 гр
двойные сливки	225 мл	325 мл
мятная эссенция	несколько капель	несколько капель
тертый шоколад	50 гр	75 гр

Поместите молоко и сахар в кастрюлю. Поставьте на слабый огонь и перемешивайте, пока сахар не растворится; затем охладите. Влейте сливки с мятной эссенцией в охлажденное молоко, помешивая. Вылейте смесь в морозильную чашу с вращающейся лопастью. Когда смесь начнет замерзать, добавьте тертый шоколад по воронке. Дайте массе замерзнуть до нужной консистенции.

клубничное мороженое

ингредиенты	IM250	IM280
свежая клубника	300 гр	450 гр
сахарная пудра	75 гр	125 гр
двойные сливки	100 мл	150 мл
лимонный сок	сок ½ небольшого лимона	сок ½ большого лимона

Сделайте однородное клубничное пюре; добавьте в него остальные ингредиенты. Вылейте смесь в морозильную чашу с вращающейся лопастью. Дайте массе замерзнуть до нужной консистенции.

лимонный сорбе

ингредиенты	IM250	IM280
сахар-песок	200 гр	300 гр
вода	200 мл	300 мл
апельсиновый сок	сок ½ среднего апельсина	сок 1 небольшого апельсина
лимонный сок	175 мл	250 мл
яичный белок	половина среднего яичного белка	половина большого яичного белка

Поместите воду и сахар в кастрюлю. Помешивайте на медленном огне, пока сахар не растворится. Доведите смесь до кипения и дайте покипеть в течение 1 минуты. Снимите с огня и дайте остыть. Добавьте апельсиновый и лимонный соки. Взбейте яичный белок до упругого состояния, а затем смешайте с лимонной смесью. Вылейте смесь в морозильную чашу с вращающейся лопастью. Дайте массе замерзнуть до нужной консистенции.

ванильное мороженое на заварном креме

ингредиенты	IM250	IM280
яичный желток	2	4
сахарная пудра	50 гр	100 гр
сухое полужирное молоко	150 мл	300 мл
двойные сливки	150 мл	300 мл
ванильная эссенция	Несколько капель	2,5 мл

Взбейте яичные желтки с сахаром в стеклянной миске. Налейте молоко в кастрюлю и доведите до кипения на медленном огне, а затем влейте во взбитые с сахаром яйца. Перелейте обратно полученную смесь в кастрюлю и перемешивайте, пока смесь не загустеет и образует пленку на обратной стороне ложки. Не давайте смеси закипеть, иначе смесь разделится на ингредиенты. Снимите с огня и дайте остыть. Смешайте сливки с ванильной эссенцией. Вылейте смесь в морозильную чашу с вращающейся лопастью. Дайте массе замерзнуть до нужной консистенции.