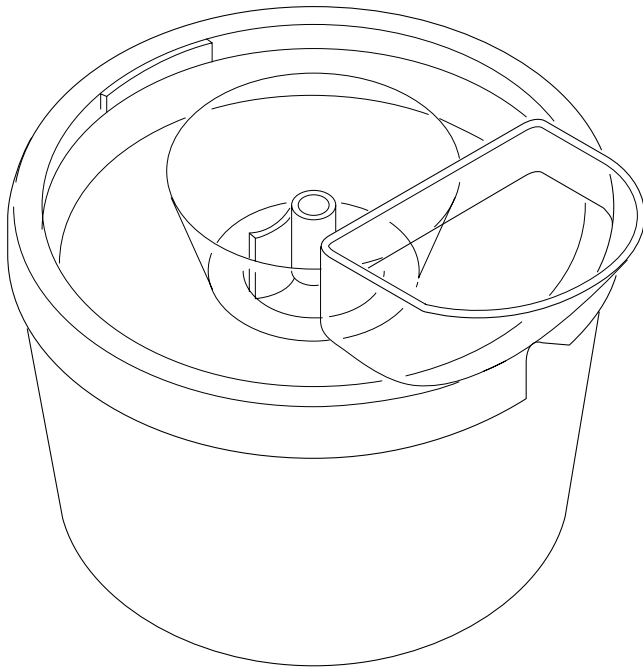


# KENWOOD

## AT956A/AT957A

instructions instructions  
istruzioni  
instrucciones  
Bedienungsanleitungen  
gebruiksaanwijzing  
Instrukcja obsługi  
instruções



|            |           |
|------------|-----------|
| English    | 2 - 6     |
| Nederlands | 7 - 12    |
| Français   | 13 - 18   |
| Deutsch    | 19 - 24   |
| Italiano   | 25 - 30   |
| Português  | 31 - 36   |
| Español    | 37 - 42   |
| Dansk      | 43 - 47   |
| Svenska    | 48 - 52   |
| Norsk      | 53 - 57   |
| Suomi      | 58 - 62   |
| Türkçe     | 63 - 68   |
| Česky      | 69 - 73   |
| Magyar     | 74 - 79   |
| Polski     | 80 - 85   |
| Ελληνικά   | 86 - 92   |
| Русский    | 93 - 99   |
| Қазақша    | 100 - 105 |
| Slovenčina | 106 - 111 |
| Українська | 112 - 117 |

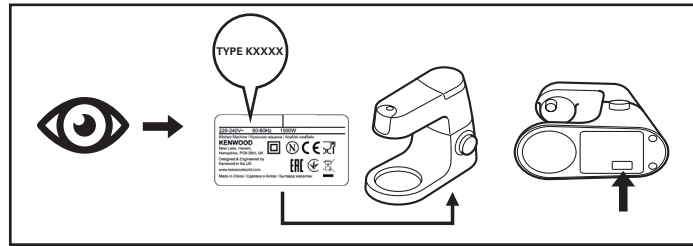
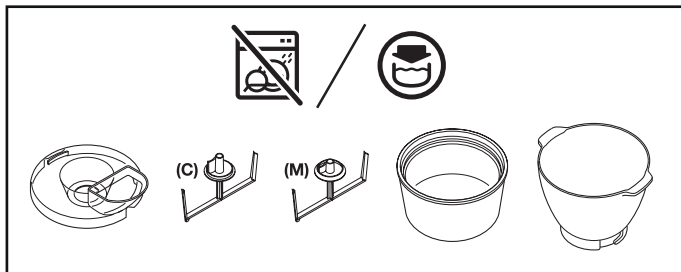
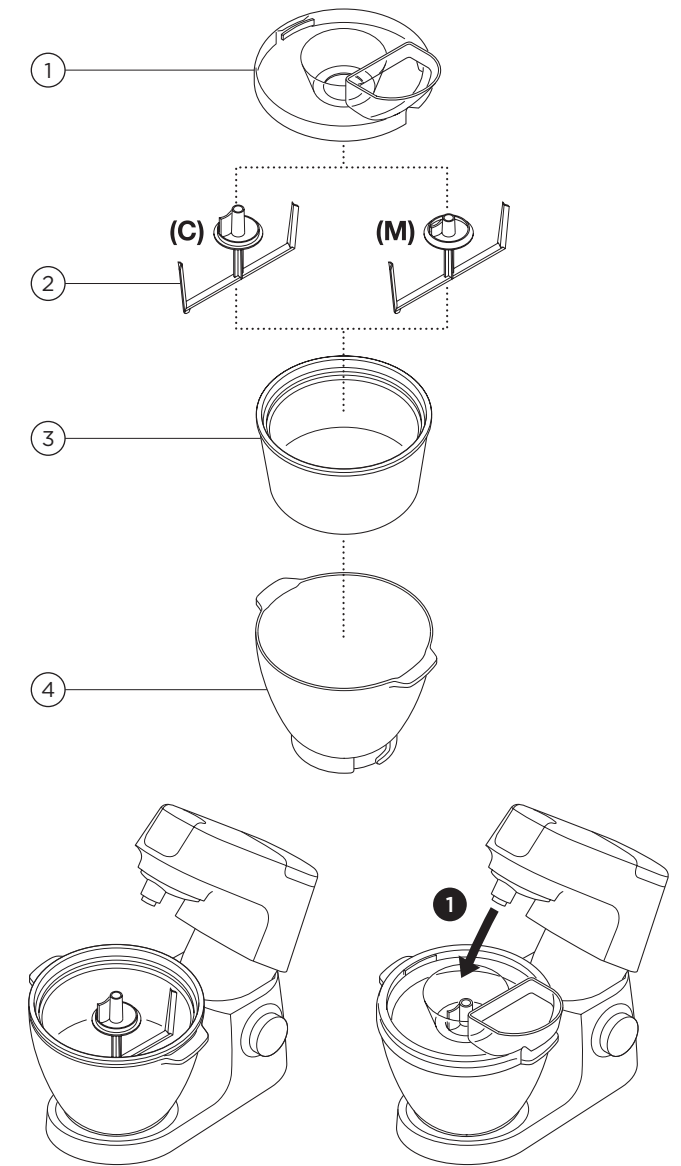
عربي ١٢١ - ١١٨

**Kenwood Ltd**

New Lane  
Havant  
Hampshire  
PO9 2NH

kenwoodworld.com





| Attachment                      | Model AT956A | Model AT957A | Model KAB956PL | Model KAB957PL | (C) (M) |
|---------------------------------|--------------|--------------|----------------|----------------|---------|
| TYPE KVC30                      | ✓            | ✗            | ✗              | ✗              | ( C )   |
| TYPE KVL40                      | ✗            | ✓            | ✗              | ✓              | ( C )   |
| TYPE KVC50                      | ✗            | ✗            | ✓              | ✗              | ( C )   |
| TYPE KVL60                      | ✗            | ✗            | ✗              | ✗              | ( C )   |
| TYPE KVC51                      | ✓            | ✗            | ✗              | ✗              | ( C )   |
| TYPE KVL61                      | ✗            | ✓            | ✗              | ✗              | ( C )   |
| TYPE KVC70                      | ✓            | ✗            | ✗              | ✗              | ( C )   |
| TYPE KVL80                      | ✗            | ✓            | ✗              | ✗              | ( C )   |
| TYPE KMC<br>KMC Series          | ✓            | ✗            | ✗              | ✗              | ( C )   |
| TYPE KMM<br>MAJOR<br>KMM Series | ✗            | ✓            | ✗              | ✗              | ( M )   |
| TYPE KM<br>Chef<br>KM Series    | ✓            | ✗            | ✗              | ✗              | ( C )   |
| TYPE KM<br>MAJOR<br>KM series   | ✗            | ✓            | ✗              | ✗              | ( M )   |
| CHEF series                     | ✓            | ✗            | ✗              | ✗              | ( C )   |
| MAJOR<br>series                 | ✗            | ✓            | ✗              | ✗              | ( M )   |
| TYPE KCC90                      | ✗            | ✗            | ✗              | ✗              | ✗       |
| TYPE KCL95                      | ✗            | ✗            | ✗              | ✗              | ✗       |
| TYPE KVC65<br>TYPE KVL65        | ✗            | ✗            | ✗              | ✗              | ✗       |
| TYPE KVC85<br>TYPE KVL85        | ✗            | ✗            | ✗              | ✗              | ✗       |
| TYPE KWL90                      | ✗            | ✗            | ✗              | ✗              | ✗       |

## English

The AT956A (Chef) and AT957A (XL/Major), KAB956PL (Chef) and KAB957PL have been designed for use on stand mixers listed in the compatibility chart, highlighted with (✓). For models TYPE KCC90, KCL95, KVC65/ KVL65, KVC85/KVL85 and KWL90 you will need to purchase a KAX71 attachment.

## Safety

- Read these instructions carefully and retain for future reference.
- Remove all packaging and any labels.
- The machine must be switched on before adding the ice cream or sorbet mix, to prevent the mix from immediately freezing on the inside of the bowl.
- Unplug the machine before fitting or removing parts or cleaning.
- Never put your fingers or utensils down the chute.
- Do not touch moving parts.
- Always make sure everything is thoroughly clean before making ice cream or sorbet.
- Never freeze ice cream that has fully or partially defrosted.
- Any ice cream or sorbet containing raw ingredients should be consumed within one week. Ice cream tastes best when fresh, so do not make too far in advance.
- Ice cream or sorbet that contain raw eggs should not be given to young children, pregnant women or the elderly.

- To prevent freezer burn, always ensure that hands are well protected when handling the Frozen Dessert Maker, especially when it is first removed from the freezer.
- If the freezing solution appears to be leaking from the Frozen Dessert Maker, discontinue use. The freezing solution used is non toxic.
- Take care not to trap fingers when lowering the mixer head.
- Refer to your main Stand Mixer instruction book for additional safety warnings.

## **Cleaning**

- Always turn the Stand Mixer to the 'O' OFF position before removing the attachment.
- Do not wash any parts of your frozen dessert maker in the dishwasher.
- Clean all parts in hot, soapy water.
- Allow the freezing bowl to reach room temperature before attempting to clean. Do not wash your freezer bowl in the dishwasher.
- Dry thoroughly. Failure to dry the freezing bowl before placing it in the freezer could result in a film of ice forming which will prevent the paddle from turning.
- Do not wash your freezer bowl in the dishwasher.
- It is recommended that the freezing bowl be stored in a plastic bag in your freezer so that it is always ready for use.

- Store your freezer bowl in an upright position in your freezer, otherwise this can affect performance.

Use the Frozen Dessert Maker to produce different flavoured ice-creams and sorbets.

- This appliance conforms to EC Regulation 1935/2004 on materials and articles intended to come into contact with food.

#### Before using for the first time

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

#### Key

- ① Cover & chute
- ② Paddle
- ③ Freezing bowl
- ④ Mixing bowl

#### Note

**The AT957A pack is supplied with 2 paddles marked (C) and (M) - see chart to check paddle compatibility for your Stand Mixer. Your model number/type can be located on the rating plate on the underside of the power unit.**

#### To Use Your Frozen Dessert Maker

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

#### Hints and Guidelines for Safe and Successful Operation of Frozen Dessert Maker Attachment

- The freezing bowl should be placed in a freezer that is operating at -18°C or below for between 24-48 hours before use. Freezing time will depend on efficiency of your freezer.
- For best performance store the bowl in either the top or bottom drawer of your freezer in an upright position.

- For best results chill all ingredients for 2 hours in the refrigerator before adding to the bowl.
- Ensure your ice cream or sorbet mix is smooth and free of lumps before pouring into the freezer bowl.
- Do not switch off the Stand Mixer until the ice cream or sorbet is ready.
- If, after 30 minutes the mix has not reached the desired consistency, switch the Stand Mixer off and spoon the ice cream or sorbet into a suitable container and place in a freezer until it is frozen to the required consistency.
- Do not use metal utensils to remove mix from the freezing bowl.
- Up to 1 litre of ice cream can be successfully produced per session.

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

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

## Service & customer care

- If you experience any problems with the operation of your attachment, before requesting assistance visit [www.kenwoodworld.com](http://www.kenwoodworld.com).
- Please note that your product is covered by a warranty, which complies with all legal provisions concerning any existing warranty and consumer rights in the country where the product was purchased.
- If your Kenwood product malfunctions or you find any defects, please send it or bring it to an authorised KENWOOD Service Centre. To find up to date details of your nearest authorised KENWOOD Service centre visit [www.kenwoodworld.com](http://www.kenwoodworld.com) or the website specific to your Country.
- Made in China.



### **IMPORTANT INFORMATION FOR CORRECT DISPOSAL OF THE PRODUCT IN ACCORDANCE WITH THE EUROPEAN DIRECTIVE ON WASTE ELECTRICAL AND ELECTRONIC EQUIPMENT (WEEE)**

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

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

Disposing of a household appliance separately avoids possible negative consequences for the environment and health deriving from inappropriate disposal and enables the constituent materials to be recovered to obtain significant savings in energy and resources.

As a reminder of the need to dispose of household appliances separately, the product is marked.

## Recipe suggestions

Below are a few recipe suggestions to help you to get to know your Frozen Dessert Maker.

### Vanilla ice cream

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

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

#### **Variations:-**

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

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

### Strawberry ice cream

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

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

#### **Variations:-**

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

# Nederlands

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

De AT956A (Chef) en AT957A (XL/Major), KAB956PL (Chef) en KAB957PL zijn ontworpen voor gebruik op keukenmachines die in de compatibiliteitstabel worden vermeld, aangeduid met een (✓). Voor modellen TYPE KCC90, KCL95, KVC65/ KVL65, KVC85/KVL85 en KWL90 dient u een KAX71-hulpstuk te kopen.

## Veiligheid

- Lees deze instructies zorgvuldig door en bewaar ze voor toekomstig gebruik.
- Verwijder alle verpakking en labels.
- De machine moet aangezet worden voordat het ijs- of sorbetmengsel wordt toegevoegd, zodat het mengsel niet onmiddellijk aan de binnenkant van de kom vastvriest.
- Haal de stekker uit het stopcontact, voordat u onderdelen bevestigt, verwijderd of schoonmaakt.
- Steek nooit uw vingers of keukengereedschap in de vulopening.
- Raak de bewegende delen niet aan.
- Zorg ervoor dat alle onderdelen goed schoon zijn voordat u ijs of sorbet gaat maken.
- IJs dat helemaal of gedeeltelijk ontdooid is, mag u niet opnieuw invriezen.
- IJs of sorbet waarin rauwe ingrediënten zijn verwerkt, moet binnen een week worden geconsumeerd. IJs smaakt het beste wanneer het vers is. Maak het dus niet te ver van tevoren.

- IJs of sorbet dat rauwe eieren bevat, mag niet aan jonge kinderen, zwangere vrouwen of bejaarden worden gegeven.
- Voorkom letsel door uw handen te beschermen wanneer u de Bevroren Dessert Maker hanteert, vooral wanneer u hem uit de diepvries haalt.
- Als de vriesvloeistof uit de Bevroren Dessert Maker lekt, mag u hem niet langer gebruiken. De vriesvloeistof is niet giftig.
- Zorg ervoor dat uw vingers niet vast komen te zitten wanneer u de mengkop omlaag zet.
- Raadpleeg de handleiding van uw keukenmachine voor extra veiligheids-waarschuwingen.

## **Reinigen**

- Zet de keukenmachine altijd uit door de schakelaar in de stand 'O' (UIT) te zetten alvorens het hulpstuk te verwijderen.
- De onderdelen van uw Bevroren Dessert Machine nooit in de vaatwasser wassen.
- Alle onderdelen in een heet sopje wassen.
- De vrieskom op kamertemperatuur laten komen alvorens deze schoon te maken. De vrieskom niet in de vaatwasser wassen.
- Droog alles goed af. Als u de vrieskom niet goed droogt voordat hij in de diepvries wordt geplaatst, wordt een laagje ijs gevormd waardoor de schoep niet kan draaien.

- Zet de vrieskom niet in de vaatwasmachine.
- Aanbevolen wordt de vrieskom in een plastic zak in uw diepvries te bewaren, zodat hij altijd gebruiksklaar is.
- Plaats de vrieskom rechtop in de diepvries, anders werkt deze niet goed.

Gebruik de Bevroren Dessert Machine om ijs en sorbet met verschillende smaken te maken.

- Dit apparaat voldoet aan EG Verordening 1935/2004 inzake materialen en voorwerpen die bestemd zijn om met levensmiddelen in contact te komen.

### **Voordat u de machine voor het eerst gebruikt**

- 1 Was de onderdelen: raadpleeg 'reinigen'
- 2 Plaats de vrieskom vierentwintig uur van tevoren in de diepvries. Leg de schoep en het deksel in de koelkast.
- 3 Bereid het ijs of de sorbetmix (zie de recepten). Zo nodig laat u het mengsel in de koelkast afkoelen.

### **Legenda**

- ① Deksel en vultrechter
- ② Schoep
- ③ Vrieskom
- ④ Mengkom

### **Opmerking**

**Het AT957A-pakket wordt geleverd met 2 schoepen die gemarkeerd zijn als (C) en (M) - raadpleeg de tabel om te zien welke schoep bij uw keukenmachine past. Het modelnummer en -type staan op de kenplaat aan de onderkant van de vermogensunit vermeld.**

### **De Bevroren Dessert Machine gebruiken**

- 1 Vergrendel de kunststof mengkom op de machine.
  - 2 Bevestig de vrieskom die u direct uit de diepvries haalt, en installeer de schoep.
  - 3 Plaats het deksel er bovenop.
  - 4 Laat de mengkop zakken en steek de metalen pen in het gat ①. Als de mengkop niet wil sluiten, haalt u hem omhoog en verplaatst u de schoep met de hand, zodat hij uitgelijnd is met de metalen pen.
  - 5 Zet de machine op de minimumsnelheid.
- **DE MACHINE MOET AANGEZET WORDEN VOORDAT HET IJS- OF SORBETMENGSEL WORDT TOEGEVOEGD, ZODAT HET MENGSEL NIET ONMIDDELLIJK AAN DE BINNENKANT VAN DE KOM VASTVRIEST.**
- 6 Gebruik de vultrechter om het ijs- of sorbetmengsel in de Bevroren Dessert Machine te gieten.
  - 7 Na ongeveer een half uur kan het ijs worden geserveerd. Zet de keukenmachine uit.
  - 8 Als het ijs of de sorbet niet onmiddellijk worden geconsumeerd, doet u het mengsel in een geschikte bak die u in de diepvries plaatst.

### **Tips en richtlijnen voor veilig en effectief gebruik van de Bevroren Dessert Maker**

- Plaats de vrieskom minimaal 24-48 uur voor gebruik in een diepvries met een temperatuur van -18 °C of lager. De vriestijd varieert per diepvries.
- Voor het beste eindresultaat plaatst u de kom rechtop in de bovenste of onderste la van de diepvries.
- Voor het beste eindresultaat koelt u vooraf alle ingrediënten 2 uur in de koelkast.
- Zorg ervoor dat het ijs- of sorbetmengsel glad is en geen klontjes meer bevat voordat u het in de vrieskom giet.
- Schakel de keukenmachine pas uit wanneer het ijs of de sorbet klaar is.
- Als het mengsel na 30 minuten de gewenste dikte nog steeds niet bereikt heeft, zet de keukenmachine dan uit en schep het mengsel over in een geschikte bak en plaats het in de diepvries tot het daar de juiste dikte bereikt.
- Gebruik geen metalen keukengereedschap om het mengsel uit de vrieskom te scheppen.
- Per keer kunt u maximaal 1 liter ijs maken.

**Belangrijk:** De tijd die nodig is om het mengsel te laten bevriezen hangt af van het volgende:

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

### **Onderhoud en klantenservice**

- Als u problemen ondervindt met de werking van dit apparaat, gaat u eerst naar [www.kenwoodworld.com](http://www.kenwoodworld.com) voordat u hulp inroept.
- Dit product is gedekt door een garantie die voldoet aan alle wettelijke regels voor bestaande garanties en consumentenrechten die gelden in het land waar het product is gekocht.
- Als uw Kenwood product niet goed functioneert of als u defecten opmerkt, kunt u het naar een erkend Service Center van KENWOOD sturen of brengen. Voor informatie over het KENWOOD Service Center in uw buurt gaat u naar [www.kenwoodworld.com](http://www.kenwoodworld.com) of naar de specifieke website in uw land.
- Vervaardigd in China.



## **BELANGRIJKE INFORMATIE VOOR DE JUISTE VERWIJDERING VAN HET PRODUCT VOLGENS DE EUROPESE RICHTLIJN BETREFFENDE AFGEDANKTE ELEKTRISCHE EN ELEKTRONISCHE APPARATUUR (AEEA)**

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

## Recepten

Hieronder volgen enkele suggesties voor recepten met gebruik van de Bevroren Dessert Machine.

### Vanille ijs

500 ml volle melk  
125 ml halfvolle room  
5 ml vanille-extract  
3 eierdooiers  
150 gr poedersuiker

- 1 Doe de room, melk en vanille-extract in een pan en verhit de ingrediënten zonder ze te laten koken. Haal de pan van het vuur en laat het mengsel iets afkoelen.
- 2 Klop ondertussen in een grote kom de dooiers samen met de suiker, zodat een dikke, zachtgele massa ontstaat.
- 3 Giet onder voortdurend roeren het melk/roommengsel bij de geklopte dooiers en suiker. Zorg ervoor dat de suiker volledig is opgelost.

- 4 Doe het mengsel weer terug in de pan, zet het op een zeer laag vuur en blijf roeren, totdat het mengsel tegen de achterkant van de lepel blijft kleven.
- 5 Laat het mengsel helemaal afkoelen.
- 6 Giet het mengsel in de Bevroren Dessert Machine en zet de machine aan totdat een stevige massa is ontstaan (ca. 30 minuten).

### **Variaties:**

**Chocolade** - voeg in plaats van de room 100 gram gewone, au bain-marie gesmolten chocolade toe.

**Noten** - voeg vlak voor het opdienen 100 g gehakte noten aan het ijsmengsel toe.

## Aardbeienijs

400 g rijpe aardbeien

200 ml volle room

75 gr poedersuiker

sap van ½ citroen

- 1 Pureer de aardbeien.
- 2 Vermeng de suiker, room en het citroensap door de gepureerde aardbeien.
- 3 Leg het mengsel in de koelkast om af te koelen.
- 4 Zodra het mengsel helemaal is afgekoeld, giet u het in de Bevroren Dessert Machine en zet u de machine aan totdat er een stevige massa ontstaat.

### **Variaties:**

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

# Français

**Avant de lire, veuillez déplier la première page contenant les illustrations**

Les appareils AT956A (Chef) et AT957A (XL/Major), KAB956PL (Chef) et KAB957PL sont conçus pour une utilisation avec les robots pâtisseries multifonction figurant dans la liste des appareils compatibles indiqués par une coche (✓). Pour les modèles TYPE KCC90, KCL95, KVC65/ KVL65, KVC85/KVL85 et KWL90, il convient d'acheter un accessoire KAX71.

## Sécurité

- Lisez et conservez soigneusement ces instructions pour pouvoir vous y référer ultérieurement.
- Retirez tous les éléments d'emballage et les étiquettes.
- L'appareil doit être mis en marche avant d'ajouter le mélange de glace ou de sorbet pour éviter que celui-ci ne gèle immédiatement sur les parois du bol.
- Débranchez l'appareil avant de le nettoyer, d'adapter ou de retirer des éléments.
- N'insérez jamais vos doigts ou un ustensile dans la goulotte.
- Ne touchez pas les pièces en mouvement.
- Avant de réaliser votre glace/sorbet, assurez-vous que tous les éléments de l'appareil sont parfaitement propres.
- Ne congelez jamais de la glace complètement ou partiellement décongelée.
- Les glaces ou sorbets à base d'ingrédients crus devraient être consommés en l'espace d'une

semaine. La glace est meilleure fraîche: ne la préparez donc pas trop longtemps à l'avance.

- Il est déconseillé aux jeunes enfants, aux femmes enceintes ou aux personnes âgées de consommer toute glace ou sorbet contenant des œufs crus.
- Pour prévenir les brûlures de congélation, protégez bien vos mains chaque fois que vous manipulez la sorbetière, tout particulièrement lorsque vous la sortez du congélateur pour la première fois.
- Cessez d'utiliser l'appareil si vous constatez que du liquide réfrigérant s'en échappe. Ce dernier n'est cependant pas toxique.
- Attention de ne pas vous coincer les doigts en abaissant la tête du mélangeur.
- Référez-vous au guide d'utilisation de votre robot pâtissier multifonction principal pour des avertissements de sécurité supplémentaires.

## **Nettoyage**

- Réglez toujours le robot pâtissier multifonction sur arrêt « O » avant d'enlever l'accessoire.
- Ne lavez aucun élément de votre appareil au lave-vaisselle.
- Lavez tous les éléments à l'eau chaude savonneuse.
- Laissez le bol revenir à température ambiante avant de le nettoyer. Ne lavez pas le bol au lave-vaisselle.

- Séchez soigneusement. Si le bol de congélation n'est pas séché avant d'être placé dans le congélateur, une pellicule de glace peut se former, risquant d'empêcher la pale de tourner.
- Ne lavez pas votre bol de congélation au lave-vaisselle.
- Il est recommandé de conserver le bol de congélation au congélateur dans un sac plastique de sorte qu'il soit toujours prêt à l'emploi.
- Placez votre bol de congélation en position verticale dans votre congélateur, sinon cela peut en affecter les performances.

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

- Cet appareil est conforme au règlement 1935/2004 de la CE sur les matériaux et les articles destinés au contact alimentaire.

### Avant la première utilisation

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

### Légende

- ① Couvercle et goulotte
- ② Pale
- ③ Bol de congélation
- ④ Bol de mélange

### Note

**L'ensemble AT957A est fourni avec 2 pales rotatives marquées (C) et (M) - Veuillez consulter le tableau pour vérifier la compatibilité des pales avec votre robot pâtissier. Votre numéro/type de modèle est indiqué sur la plaque signalétique située sous l'unité d'alimentation.**

### Utilisation de votre sorbetière

- 1 Fixez le bol de mélange en plastique sur l'appareil.
- 2 Ajoutez le bol de congélation sorti directement du congélateur, puis mettez la pale en place.
- 3 Mettez le couvercle par-dessus.
- 4 Abaissez la tête du mélangeur et introduisez la broche métallique dans l'orifice pratiqué dans le plastique ①. Si la tête du mélangeur ne se ferme pas, relevez-la, puis repositionnez manuellement la pale pour l'aligner avec la broche métallique.

- 5 Mettez l'appareil en marche à vitesse minimum.
- L'APPAREIL DOIT ÊTRE MIS EN MARCHÉ **AVANT** D'AJOUTER LE MÉLANGE DE GLACE OU DE SORBET POUR ÉVITER QUE CELUI-CI GÈLE IMMÉDIATEMENT SUR LES PAROIS DU BOL.
- 6 Introduisez la préparation dans la sorbetière par l'intermédiaire de la goulotte.
- 7 La glace devrait être prête à servir au bout d'une demi-heure environ. Éteignez le robot.
- 8 Si vous souhaitez consommer la glace ou le sorbet ultérieurement, transférez la préparation dans un récipient adéquat à l'aide d'une cuillère, et conservez-la au congélateur.

### **Conseils et directives pour un fonctionnement sûr et réussi de la sorbetière**

- Le bol de congélation doit être placé dans un congélateur qui fonctionne à -18°C ou moins pendant 24 à 48 heures avant d'être utilisé. La durée de congélation dépend de l'efficacité de votre congélateur.
- Pour des performances optimales, placez le bol dans le tiroir du haut ou du bas de votre congélateur, en position verticale.
- Pour un résultat optimal, réfrigérez tous les ingrédients pendant 2 heures au réfrigérateur avant de les ajouter dans le bol.
- Vérifiez que votre mélange de crème glacée ou de sorbet est lisse et sans grumeaux avant de le verser dans le bol du congélateur.
- N'arrêtez le robot multifonction que lorsque la glace ou le sorbet sont prêts.
- Si au bout de 30 minutes, le mélange n'a pas atteint la consistance souhaitée, éteignez le robot pâtissier multifonction sur socle et placez la glace ou le sorbet dans un récipient approprié à l'aide d'une cuillère, puis au congélateur jusqu'à ce qu'il soit congelé à la consistance requise.
- N'utilisez aucun ustensile métallique pour retirer la préparation du bol de congélation.
- Vous pouvez réaliser jusqu'à un litre de glace à la fois.

**Remarque :** le mélange mettra plus ou moins de temps à se transformer en glace ; ces variations dépendent de :

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

### **Service après-vente**

- Si vous rencontrez des problèmes lors de l'utilisation de votre accessoire, consultez la page [www.kenwoodworld.com](http://www.kenwoodworld.com). avant de contacter le service après-vente.
- N'oubliez pas que votre appareil est couvert par une garantie, qui respecte toutes les dispositions légales concernant les garanties existantes et les droits du consommateur dans le pays où vous avez acheté le produit.

- Si votre appareil Kenwood fonctionne mal ou si vous trouvez un quelconque défaut, veuillez l'envoyer ou l'apporter à un centre de réparation KENWOOD autorisé. Pour trouver des détails actualisés sur votre centre de réparation KENWOOD le plus proche, veuillez consulter [www.kenwoodworld.com](http://www.kenwoodworld.com) ou le site internet spécifique à votre pays.
- Conçu et développé par Kenwood au Royaume-Uni.
- Fabriqué en Chine.



**AVERTISSEMENTS POUR L'ÉLIMINATION CORRECTE DU PRODUIT CONFORMÉMENT AUX TERMES DE LA DIRECTIVE EUROPÉENNE RELATIVE AUX DÉCHETS D'ÉQUIPEMENTS ÉLECTRIQUES ET ÉLECTRONIQUES (DEEE).**

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

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

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

## Idées de recettes

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

### Glace à la vanille

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

- 1 Incorporez dans une casserole la crème fraîche, le lait et l'extrait de vanille puis portez-les pratiquement à ébullition. Retirez du feu pour que le mélange refroidisse.

- 2 Pendant ce temps, battez ensemble les jaunes d'œufs et le sucre dans un saladier jusqu'à obtenir un mélange épais et de couleur pâle.
- 3 Sans cesser de remuer, versez le mélange lait/crème dans le saladier contenant les œufs et le sucre battus. Vérifiez si le sucre est entièrement dissous.
- 4 Versez le mélange de nouveau dans la casserole et continuer à le remuer à feu très doux jusqu'à ce qu'il nappe le dos de la cuillère.
- 5 Laissez la préparation refroidir complètement.
- 6 Versez-la ensuite dans la sorbetière et malaxez jusqu'à ce qu'elle épaississe (30 min environ).

## **Variantes**

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

**Noix** - ajoutez 100 g de noix hachées au mélange de glace juste avant de servir.

## Glace à la fraise

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

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

## **Variantes**

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

# Deutsch

## Vor dem Lesen bitte die Titelseite mit den Illustrationen auseinanderfalten

Die Aufsätze AT956A (Chef) und AT957A (XL/Major), KAB956PL (Chef) und KAB957PL sind ausschließlich zur Verwendung mit den Küchenmaschinen bestimmt, die in der Kompatibilitätstabelle aufgelistet und mit (✓) gekennzeichnet sind. Für die Modelle TYPE KCC90, KCL95, KVC65/KVL65, KVC85/KVL85 und KWL90 müssen Sie den Aufsatz KAX71 kaufen.

## Sicherheit

- Lesen Sie diese Anleitungen sorgfältig durch und bewahren Sie sie zur späteren Bezugnahme auf.
- Entfernen Sie sämtliche Verpackungen und Aufkleber.
- Schalten Sie die Maschine unbedingt vor Zugabe der Eiscreme- oder Sorbetmischung ein, um ein sofortiges Festfrieren der Mischung an der Innenseite der Schüssel zu verhindern.
- Das Gerät vor dem Anbringen oder Entfernen von Teilen oder vor dem Reinigen vom Netzstrom abtrennen.
- Niemals Ihre Finger oder Gegenstände in den Füllschacht stecken.
- Keine sich bewegenden Teile berühren.
- Vor dem Zubereiten von Eiscreme oder Sorbet immer sicherstellen, dass alles sauber ist.
- Niemals ganz oder teilweise aufgetaute Eiscreme wieder einfrieren.
- Eiscremes oder Sorbets, die rohe Zutaten enthalten, sollten innerhalb

einer Woche verzehrt werden.  
Eiscreme schmeckt frisch am besten.  
Daher nicht zu lange im Voraus zubereiten.

- Eiscremes oder Sorbets, die rohe Eier enthalten, sollten nicht von kleinen Kindern, schwangeren Frauen oder älteren Menschen verzehrt werden.
- Um Frostbrand zu vermeiden, bei der Handhabung des Eisbereiter-Aufsatzes immer sicherstellen, dass die Hände geschützt sind, insbesondere beim Herausnehmen aus dem Gefrierfach.
- Sollte die Gefrierlösung aus dem Eisbereiter-Aufsatz auslaufen, das Gerät nicht länger benutzen. Die Gefrierlösung ist nicht giftig.
- Beim Herunterklappen des Maschinenkopfes darauf achten, dass Sie Ihre Finger nicht einklemmen.
- Siehe weitere Sicherheitshinweise in den Gebrauchsanleitungen zu Ihrer Küchenmaschine.

## **Reinigung**

- Die Küchenmaschine immer zunächst auf „O“ (AUS) stellen, bevor Sie den Aufsatz abnehmen.
- Keine Teile des Eisbereiter-Aufsatzes in die Spülmaschine geben.
- Alle Teile in heißem Spülwasser reinigen.
- Die Gefrierschüssel vor dem Reinigen auf Raumtemperatur aufwärmen lassen. Die Gefrierschüssel nicht in der Spülmaschine reinigen.

- Gründlich abtrocknen. Wird die Gefrierschüssel vor dem Einfrieren nicht richtig abgetrocknet, bildet sich eine Eisschicht, die das Drehen des Rührelements verhindern kann.
- Die Gefrierschüssel nicht in die Spülmaschine geben.
- Es empfiehlt sich, die Gefrierschüssel in einer Plastiktüte im Gefrierfach aufzubewahren, damit sie stets gebrauchsbereit ist.
- Die Gefrierschüssel aufrecht in den Gefrierschrank stellen, da ansonsten ihre Leistung beeinträchtigt werden könnte.

Verwenden Sie den Eisbereiter-Aufsatz zur Zubereitung verschiedener Eiscremes und Sorbets.

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

#### **Vor erstmaligem Gebrauch**

- 1 Spülen Sie alle Teile: Siehe „Reinigung“.
- 2 Stellen Sie die Gefrierschüssel 24 Stunden im Voraus in ein Gefrierfach. Legen Sie Rührelement und Spritzschutz in den Kühlschrank.
- 3 Bereiten Sie die Eiscreme- bzw. Sorbetmischung zu (siehe Rezeptideen). Lassen Sie die Mischung gegebenenfalls im Kühlschrank abkühlen.

#### **Schlüssel**

- ① Spritzschutz und Füllschacht
- ② Rührelement
- ③ Gefrierschüssel
- ④ Rührschüssel

#### **Hinweis:**

**Zum Packungsinhalt des AT957A gehören zwei Rührelemente mit der Kennzeichnung (C) und (M) – die Kompatibilität der Rührelemente mit Ihrer Küchenmaschine entnehmen Sie bitte der Tabelle. Die Angabe zu Modellnummer/ Typ finden Sie auf dem Leistungsschild unten an der Antriebseinheit.**

#### **Verwendung des Eisbereiter-Aufsatzes**

- 1 Setzen Sie die Plastikrührschüssel so auf das Gerät, dass sie einrastet.
- 2 Nehmen Sie die Gefrierschüssel aus dem Gefrierfach, platzieren Sie

- sie auf die Rührschüssel und setzen Sie das Rührelement ein.
- 3 Setzen Sie den Spritzschutz auf.
  - 4 Klappen Sie den Maschinenkopf herunter und führen Sie dabei den Metallstift in das Plastikloch ein ❶. Wenn der Maschinenkopf nicht schließt, klappen Sie diesen wieder hoch und setzen Sie das Rührelement so ein, dass es auf den Metallstift ausgerichtet ist.
  - 5 Schalten Sie das Gerät auf die niedrigste Geschwindigkeitsstufe.
  - **SCHALTEN SIE DIE MASCHINE UNBEDINGT VOR ZUGABE DER EISCREME- ODER SORBETMISCHUNG EIN, UM EIN SOFORTIGES FESTFRIEREN DER MISCHUNG AN DER INNENSEITE DER SCHÜSSEL ZU VERHINDERN.**
  - 6 Gießen Sie die Eiscreme- oder Sorbetmischung in den Eisbereiter-Aufsatz.
  - 7 Nach etwa einer halben Stunde sollte die Eiscreme servierbereit sein. Schalten Sie die Küchenmaschine aus.
  - 8 Wenn Sie die Eiscreme bzw. das Sorbet nicht sofort verzehren möchten, füllen Sie die Mischung in einen geeigneten Behälter und bewahren Sie sie bis zum Verzehr in einem Gefrierfach auf.

#### **Hinweise und Leitlinien zur sicheren und erfolgreichen Verwendung des Eisbereiter-Aufsatzes**

- Die Gefrierschüssel sollte 24-48 Stunden vor ihrer Benutzung in einen Gefrierschrank (bei mindestens -18 °C) gestellt werden. Die Gefrierzeit hängt von der Leistungsfähigkeit Ihres Gefrierschranks ab.
- Beste Leistungen werden erzielt, wenn Sie die Schüssel aufrecht in die obere oder untere Schublade Ihres Gefrierschranks stellen.
- Für beste Ergebnisse alle Zutaten zunächst 2 Stunden in den Kühlschrank stellen, bevor Sie sie in die Schüssel geben.
- Stellen Sie sicher, dass Ihre Eis- oder Sorbetmischung glatt und klümpchenfrei ist, bevor Sie sie in die Gefrierschüssel gießen.
- Schalten Sie die Küchenmaschine nicht aus, bevor die Eiscreme oder das Sorbet fertig ist.
- Falls die Mischung nach 30 Minuten noch nicht die gewünschte Konsistenz erreicht hat, sollten Sie die Küchenmaschine ausschalten und das Speiseeis oder Sorbet in einen geeigneten Behälter löffeln und in den Gefrierschrank stellen, bis es wie gewünscht gefroren ist.
- Verwenden Sie keine Metallutensilien, um die Mischung aus der Gefrierschüssel zu entfernen.
- Mit dem Gerät lässt sich bis zu 1 Liter Eiscreme pro Arbeitsgang zubereiten.

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

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

## Kundendienst und Service

- Sollten Sie irgendwelche Probleme mit dem Betrieb Ihres Aufsatzes haben, besuchen Sie bitte [www.kenwoodworld.com](http://www.kenwoodworld.com), bevor Sie Hilfe anfordern.
- Bitte beachten Sie, dass Ihr Produkt durch eine Garantie abgedeckt ist – diese erfüllt alle gesetzlichen Anforderungen hinsichtlich geltender Garantie- und Verbraucherrechte in dem Land, in dem das Produkt gekauft wurde.
- Falls Ihr Kenwood-Produkt nicht ordnungsgemäß funktioniert oder Defekte aufweist, bringen Sie es bitte zu einem autorisierten KENWOOD Servicecenter oder senden Sie es ein. Aktuelle Informationen zu autorisierten KENWOOD Servicecentern in Ihrer Nähe finden Sie bei [www.kenwoodworld.com](http://www.kenwoodworld.com) bzw. auf der Website für Ihr Land.
- Hergestellt in China.



### **WICHTIGER HINWEIS FÜR DIE KORREKTE ENTSORGUNG DES PRODUKTS IN ÜBEREINSTIMMUNG MIT DER EG-RICHTLINIE ÜBER ELEKTRO- UND ELEKTRONIK-ALTGERÄTE (WEEE)**

Am Ende seiner Nutzungszeit darf das Produkt NICHT mit dem Hausmüll entsorgt werden. Es muss zu einer örtlichen Sammelstelle für Sondermüll oder zu einem Fachhändler gebracht werden, der einen Rücknahmeservice anbietet. Die getrennte Entsorgung eines Haushaltsgeräts vermeidet mögliche negative Auswirkungen auf die Umwelt und die menschliche Gesundheit, die durch eine nicht vorschriftsmäßige Entsorgung bedingt sind. Zudem ermöglicht dies die Wiederverwertung der Materialien, aus denen das Gerät hergestellt wurde, was erhebliche Einsparungen an Energie und Rohstoffen mit sich bringt. Zur Erinnerung an die korrekte getrennte Entsorgung von Haushaltsgeräten ist das Gerät mit dem Symbol einer durchgestrichenen Mülltonne gekennzeichnet.

## Rezeptvorschläge

Nachfolgend finden Sie einige Rezepte, die Sie zubereiten können, um mit Ihrem Eisbereiter-Aufsatz vertraut zu werden.

### Vanilleeis

500 ml Vollmilch

125 ml Sahne

5 ml / 1 TL Vanilleessenz

3 Eigelb

150 g Zucker

- 1 Sahne, Milch und Vanilleessenz in einen Topf geben und fast zum Kochen bringen. Beiseite stellen und abkühlen lassen.
- 2 Unterdessen in einer großen Schüssel Eigelb und Zucker miteinander verschlagen, bis eine dicke Mischung von blasser Färbung entsteht.
- 3 Die Milch-/Sahnemischung unter ständigem Rühren in die geschlagene Eigelb-/Zuckermasse gießen. Sicherstellen, dass der Zucker vollkommen aufgelöst ist.
- 4 Die Mischung wieder in den Topf geben und bei sehr geringer Hitze weiterrühren, bis die Mischung an der Rückseite des Löffels haften bleibt.
- 5 Die Mischung gut abkühlen lassen.
- 6 Daraufhin die Mischung in den Eisbereiter-Aufsatz geben und so lange verarbeiten, bis sie fest ist (circa 30 Minuten).

#### **Varianten:**

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

**Nüsse** - Kurz vor dem Servieren 100 g gehackte Nüsse zur Eiscrememischung hinzugeben.

### Erdbeereis

400 g reife Erdbeeren

200 ml Crème Double

75 g Zucker

Saft einer halben Zitrone

- 1 Die Erdbeeren pürieren.
- 2 Zucker, Sahne und Zitronensaft unter das Püree rühren.
- 3 Die Mischung zum Kühlen in den Kühlschrank stellen.
- 4 Wenn die Mischung kühl ist, in den Eisbereiter-Aufsatz geben und so lange verarbeiten, bis sie fest ist.

#### **Varianten:**

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

# Italiano

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

I modelli AT956A (Chef) e AT957A (XL/Major), KAB956PL (Chef) e KAB957PL sono stati progettati per essere utilizzati sulle impastatrice planetarie indicate nella tabella di compatibilità, evidenziate con (✓). Per i modelli TIPO KCC90, KCL95, KVC65/KVL65, KVC85/KVL85 e KWL90 è necessario acquistare un accessorio KAX71.

## Sicurezza

- Leggere attentamente le presenti istruzioni e conservarle come futuro riferimento.
- Rimuovere la confezione e le etichette.
- L'apparecchio deve essere acceso prima di aggiungere la miscela per gelato o sorbetto, onde evitare che la miscela si congeli immediatamente sulla superficie interna della ciotola.
- Staccare la spina dalla presa elettrica prima di montare o smontare qualunque componente e prima della pulizia.
- Mai mettere le dita o gli accessori dentro lo scivolo.
- Non toccare i componenti in movimento.
- Assicurarsi sempre che tutto sia completamente pulito prima di preparare gelati o sorbetti.
- Non rimettere mai in freezer del gelato che si sia totalmente o parzialmente scongelato.
- Gelati o sorbetti che contengano ingredienti crudi dovrebbero essere consumati entro una settimana. Il gelato è più buono quando è fresco,

quindi non prepararlo con troppo anticipo.

- Bambini, donne gravide e persone anziane non dovrebbero consumare gelati o sorbetti contenenti uova crude.
- Per prevenire lesioni provocate dal contatto con il ghiaccio, proteggere sempre bene le mani quando si usa la Sorbettiera, soprattutto quando la si estrae dal frigo.
- In caso di fuoriuscita di liquido congelante dalla Sorbettiera, interrompere l'uso. Il liquido congelante non è tossico.
- Fare attenzione quando si abbassa la testa dell'impastatrice a non rimanere incastrati con le dita.
- Consultare il manuale di istruzioni della Kitchen Machine per ulteriori avvertenze sulla sicurezza..

## **Pulizia**

- Portare sempre l'impastatrice planetaria nella posizione 'O' OFF (spenta) prima di rimuovere l'accessorio.
- Non lavare nessuna parte della Sorbettiera in lavastoviglie.
- Lavare tutte le parti in acqua calda e sapone.
- Lasciare che la ciotola di congelamento raggiunga temperatura ambiente prima di tentare di pulirla. Non lavare la ciotola di congelamento in lavastoviglie.

- Asciugare a fondo. Se non si asciuga la ciotola di congelamento prima di metterla nel freezer, si rischia la formazione di uno strato di ghiaccio che impedirà alla spatola di girare.
- Non lavare la ciotola di congelamento in lavastoviglie.
- Si consiglia di conservare la ciotola di congelamento in un sacchetto di plastica nel freezer, così che sia sempre pronta all'uso.
- Conservare la ciotola di congelamento in posizione verticale nel congelatore, altrimenti potrebbe influire sulle prestazioni.

La Sorbettiera consente di creare gelati e sorbetti di tanti gusti diversi.

- Questo apparecchio è conforme al regolamento (CE) No. 1935/2004 sui materiali e articoli in contatto con alimenti.

#### Prima dell'uso

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

#### Legenda

- ① Coperchio & scivolo
- ② Spatola
- ③ Ciotola di congelamento
- ④ Ciotola per la lavorazione

#### N.B.:

**L'imballo AT957A è provvisto di 2 spatole contrassegnate (C) ed (M). Fare riferimento all'apposita tabella per controllare la compatibilità delle spatole con la propria kitchen machine. Il numero / tipo del modello può essere localizzato sulla targhetta ubicata sulla parte inferiore del corpo motore.**

#### Utilizzo della Sorbettiera

- 1 Bloccare in posizione sull'apparecchio la ciotola per la lavorazione in plastica.
- 2 Montare la ciotola di congelamento appena estratta dal freezer, quindi montare la spatola.
- 3 Montare il coperchio.
- 4 Abbassare la testa dell'impastatrice, inserendo il perno metallico nel foro di plastica ①. Se la testa dell'impastatrice non si chiude, sollevarla e riposizionare la spatola in modo che sia allineata al perno metallico.

- 5 Accendere l'apparecchio alla velocità minima.
- L'APPARECCHIO DEVE ESSERE ACCESO **PRIMA** DI AGGIUNGERE LA MISCELA PER GELATO O SORBETTO, ONDE EVITARE CHE LA MISCELA SI CONGELI IMMEDIATAMENTE SULLA SUPERFICIE INTERNA DELLA CIOTOLA.
- 6 Usando lo scivolo, versare la miscela per gelato o per sorbetto nella Sorbettiera.
- 7 Dopo circa mezz'ora, il gelato dovrebbe essere pronto per essere servito. Spegnerla la Kitchen Machine.
- 8 Se il gelato o il sorbetto non viene consumato immediatamente, trasferirlo in un contenitore adatto usando un cucchiaino e conservarlo in freezer.

#### **Suggerimenti e linee guida per un funzionamento sicuro e riuscito dell'accessorio Sorbettiera**

- La ciotola di congelamento deve essere collocata in un congelatore che funzioni a  $-18^{\circ}\text{C}$  o a temperatura inferiore per 24-48 ore prima dell'uso. Il tempo di congelamento dipenderà dall'efficienza del congelatore.
- Per prestazioni ottimali, porre la ciotola nel cassetto superiore o inferiore del congelatore in posizione verticale.
- Per risultati ottimali, raffreddare tutti gli ingredienti per 2 ore in frigorifero prima di metterli nella ciotola.
- Assicurarsi che la miscela del gelato o del sorbetto sia liscia e priva di grumi prima di versarla nella ciotola di congelamento.
- Non spegnere la Kitchen Machine finché il gelato o il sorbetto non è pronto.
- Se dopo 30 minuti l'impasto non ha raggiunto la consistenza desiderata, spegnere la Kitchen Machine e versare il gelato o il sorbetto in un contenitore adatto e riporre nel freezer fino a quando non si sarà congelato alla consistenza desiderata.
- Non usare utensili di metallo per rimuovere la miscela dalla ciotola di congelamento.
- È possibile preparare fino ad 1 litro di gelato alla volta.

**NB:** Il tempo necessario perché la miscela si congeli dipende da vari fattori:

- a quantità e la composizione della miscela. L'aggiunta di alcol rallenta il congelamento;
- la temperatura iniziale della miscela;
- la temperatura ambiente.

## Manutenzione e assistenza tecnica

- In caso di qualsiasi problema relativo al funzionamento dell'accessorio, prima di contattare l'assistenza, si consiglia di visitare il sito [www.kenwoodworld.com](http://www.kenwoodworld.com).
- NB L'apparecchio è coperto da garanzia, nel rispetto di tutte le disposizioni di legge relative a garanzie preesistenti e ai diritti dei consumatori vigenti nel Paese ove l'apparecchio è stato acquistato.
- In caso di guasto o cattivo funzionamento di un apparecchio Kenwood, si prega di inviare o consegnare di persona l'apparecchio a uno dei centri assistenza KENWOOD. Per individuare il centro assistenza KENWOOD più vicino, visitare il sito [www.kenwoodworld.com](http://www.kenwoodworld.com) o il sito specifico del Paese di residenza.
- Prodotto in Cina.



### **IMPORTANTI AVVERTENZE PER IL CORRETTO SMALTIMENTO DEL PRODOTTO AI SENSI DELLA DIRETTIVA EUROPEA SUI RIFIUTI DI APPARECCHIATURE ELETTRICHE ED ELETTRONICHE (RAEE)**

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

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

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

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

## Ricette

Ecco alcune ricette che vi aiuteranno ad imparare ad usare la vostra Sorbettiera.

### Gelato alla vaniglia

500 ml latte intero

125 ml panna

5 ml/1 cucchiaino essenza di vaniglia

3 tuorli d'uovo

150 g zucchero raffinato

- 1 Mescolare la panna, il latte e l'essenza di vaniglia in un pentolino e portare quasi a ebollizione. Togliere dal fuoco e lasciar raffreddare un po'.
- 2 Sbattere i tuorli insieme allo zucchero in una ciotola grande, finché non prendono la consistenza di una crema di colore giallo pallido.
- 3 Mescolando continuamente, versare la miscela di latte e panna sui tuorli sbattuti con lo zucchero, controllando che lo zucchero sia completamente sciolto.
- 4 Versare il tutto di nuovo nel pentolino e mescolare continuamente sopra una fiamma molto bassa finché la miscela non si attacca al retro del cucchiaino.
- 5 Lasciare raffreddare completamente.
- 6 Versare la miscela nella Sorbettiera e lavorarla finché non si addensa (circa 30 minuti).

#### **Variazioni:**

**Al cioccolato** - Al posto della panna, usare 100 g di cioccolato fondente sciolto a bagnomaria.

**Alle nocciole** - aggiungere al gelato 100 g di nocciole a pezzetti immediatamente prima di servire.

### Gelato alla fragola

400 g fragole mature

200 ml panna densa

75 g zucchero raffinato

succo di mezzo limone

- 1 Lavorare le fragole fino ad ottenere una purea.
- 2 Unire lo zucchero, la panna ed il succo di limone alla purea di fragole.
- 3 Mettere la miscela in frigo a raffreddare.
- 4 Quando la miscela si è raffreddata versarla nella Sorbettiera e lavorarla finché non si addensa.

#### **Variazioni:**

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

# Português

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

Os modelos AT956A (Chef) e AT957A (XL/Major), KAB956PL (Chef) e KAB957PL foram concebidos para serem usados nas máquinas de cozinha listadas no Quadro de Compatibilidade, assinaladas com (✓). Para os modelos TYPE KCC90, KCL95, KVC65/KVL65, KVC85/KVL85 e KWL90 precisará de comprar um acessório KAX71.

## Segurança

- Leia atentamente estas instruções e guarde-as para consulta futura.
- Retire todas as embalagens e eventuais etiquetas.
- A máquina deve ser posta a funcionar antes de adicionar a mistura para o gelado ou o sorvete, para evitar que congele imediatamente aos lados da taça.
- Desligue a máquina da corrente eléctrica antes de colocar ou retirar acessórios ou antes de limpar.
- Nunca meta os seus dedos ou utensílios no orifício de alimentação.
- Não toque em peças ou acessórios que estejam a mover-se.
- Assegure-se sempre de que todo o acessório está cuidadosamente limpo antes de confeccionar gelados ou sorvetes.
- Nunca recongele gelados que foram anteriormente, total ou parcialmente, descongelados.
- Qualquer gelado ou sorvete que contenha ingredientes crus deve ser consumido no prazo de uma semana. Os gelados são mais

saborosos quando são frescos, por isso não os prepare com demasiada antecedência.

- Qualquer gelado ou sorvete que contenha ovos crus não deve ser dado a crianças pequenas, a mulheres grávidas ou a idosos.
- Para evitar queimaduras por gelo, assegure-se sempre de que as suas mãos estão bem protegidas quando manuseia o Acessório para Sobremesas Geladas, especialmente quando o retira inicialmente do congelador.
- Se a solução congelante estiver a verter deixe de usar o acessório. A solução congelante usada não é tóxica.
- Cuidado para não ficar com os dedos presos quando baixa a cabeça da máquina.
- Consulte o livro de instruções da sua máquina de cozinha principal, para mais informações sobre avisos de segurança.

## **Limpeza**

- Coloque sempre a máquina de cozinha na posição “O” de desligada antes de retirar o acessório.
- Não lave qualquer peça da Máquina para Sobremesas Geladas na máquina de lavar louça.
- Lave-as em água quente com detergente.
- Deixe a taça de congelação atingir a temperatura ambiente antes de a

limpar. Não lave a taça de congelação na máquina de lavar louça.

- Seque cuidadosamente. Se não secar totalmente a taça de congelação antes de a colocar no congelador, formar-se-á uma película de gelo que impedirá a pá de girar.
- Não lave a taça de congelação na máquina de lavar louça.
- Recomendamos que a taça de congelação seja guardada dentro de um saco plástico no seu congelador para que esteja sempre pronta a utilizar.
- Coloque a taça de congelação direita dentro do congelador, caso contrário, outra posição pode afectar o desempenho.

Utilize o Acessório para Sobremesas Geladas para criar sabores diferentes nos seus gelados e sorvetes.

- Este aparelho está conforme com a Directiva n.º 1935/2004 da Comunidade Europeia sobre materiais concebidos para estarem em contacto com alimentos.

#### **Antes de utilizar pela primeira vez**

- 1 Lave as peças: ver “Limpeza”.
- 2 Coloque a taça de congelação 24 horas antes no congelador. Coloque a pá e a tampa no frigorífico.
- 3 Prepare a mistura para o gelado ou sorvete (ver “sugestões de receitas”). Se necessário, deixe a mistura refrigerar no frigorífico.

#### **Legenda**

- ① Tampa com orifício de alimentação
- ② Pá
- ③ Taça de congelação
- ④ Taça de mistura

#### **Nota**

**A embalagem AT957A é fornecida com 2 pás identificadas (C) e (M) - consultar o quadro para confirmar a compatibilidade com a sua Máquina de Cozinha. O número/tipo do seu modelo pode ser encontrado na placa de identificação que se encontra por baixo da unidade motriz.**

## Usar o seu Acessório para Sobremesas Geladas

- 1 Fixe a taça de mistura de plástico na máquina.
- 2 Junte-lhe a taça de congelação directamente retirada do congelador, e insira depois a pá.
- 3 Coloque a tampa.
- 4 Baixe a cabeça da máquina, inserindo o pino de metal no orifício cilíndrico de plástico  
①. Se a cabeça da máquina não fechar, levante-a e manualmente reposicione a pá para que o pino fique alinhado com o orifício cilíndrico.
- 5 Ligue a máquina na velocidade mínima.
- A MÁQUINA DEVE SER POSTA A FUNCIONAR **ANTES** DE ADICIONAR A MISTURA PARA O GELADO OU O SERVETE, PARA EVITAR QUE CONGELE IMEDIATAMENTE AOS LADOS DA TAÇA.
- 6 Usando o orifício de alimentação, deite a mistura no Acessório para Sobremesas Geladas.
- 7 Após cerca de meia hora, o gelado ou sorvete deve estar pronto a servir. Desligue a máquina de cozinha.
- 8 Se não utilizar imediatamente o gelado ou sorvete, deite-o num recipiente apropriado e guarde-o no congelador.

### **Dicas e Linhas de Orientação para uma Utilização Segura e Correcta da Máquina para Sobremesas Geladas**

- A taça de congelação deve ser colocada num congelador a funcionar a uma temperatura igual ou inferior a -18°C, entre 24 a 48 horas antes de ser utilizada. O tempo de congelação depende da eficiência do seu congelador.
  - Para obter melhores resultados guarde a taça virada para cima na gaveta/prateleira superior do seu congelador.
  - Para obter melhores resultados gele todos os ingredientes durante 2 horas no frigorífico antes de os colocar na taça.
  - Assegure-se de que a sua mistura para o gelado ou sorvete está macia e sem grumos antes de a deitar na taça de congelação.
  - Não desligue a máquina de cozinha até o gelado ou sorvete estarem prontos.
  - Se, após 30 minutos o gelado ou sorvete não tiver a consistência desejada, desligue a máquina de cozinha, deite o conteúdo num recipiente apropriado e coloque-o no congelador até atingir a consistência desejada.
  - Não utilize utensílios de metal para remover o conteúdo da taça de congelação.
  - Pode confeccionar até 1 litro de gelado/sorvete de cada vez.
- Atenção:** o tempo que a mistura leva a congelar, depende:
- da quantidade e composição da mistura. A adição de álcool à mistura inibe a congelação.
  - da temperatura original da mistura.
  - da temperatura ambiente.

## Assistência e cuidados do cliente

- Se tiver qualquer problema ao utilizar o seu acessório, antes de telefonar para a Assistência visite o site da Kenwood em [www.kenwoodworld.com](http://www.kenwoodworld.com).
- Salientamos que o seu produto está abrangido por uma garantia, em total conformidade com todas as disposições legais relativas a quaisquer disposições sobre garantias e com os direitos do consumidor existentes no país onde o produto foi adquirido.
- Se o seu produto Kenwood funcionar mal ou lhe encontrar algum defeito, agradecemos que o envie ou entregue num Centro de Assistência Kenwood autorizado. Para encontrar informações actualizadas sobre o Centro de Assistência Kenwood autorizado mais próximo de si, visite por favor o site [www.kenwoodworld.com](http://www.kenwoodworld.com) ou o website específico do seu país.
- Fabricado na China.



### **ADVERTÊNCIAS PARA A ELIMINAÇÃO CORRECTA DO PRODUTO NOS TERMOS DA DIRECTIVA EUROPEIA RELATIVA AOS RESÍDUOS DE EQUIPAMENTOS ELÉCTRICOS E ELECTRÓNICOS (REEE)**

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

Pode ser depositado nos centros especializados de recolha diferenciada das autoridades locais, ou junto dos revendedores que prestem esse serviço. Eliminar separadamente um electrodomésticos permite evitar as possíveis consequências negativas para o ambiente e para a saúde pública resultantes da sua eliminação inadequada, além de permitir reciclar os materiais componentes, para, assim se obter uma importante economia de energia e de recursos.

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

## Sugestões de receitas

Abaixo encontra algumas sugestões que ajudam a conhecer o seu Acessório para Sobremesas Geladas.

### Gelado de baunilha

500ml de leite gordo  
125ml de natas com baixo teor de gordura  
5ml (1 colher de café) de essência de baunilha  
3 gemas de ovo  
150g de açúcar branco fino

- 1 Misture as natas, o leite e a essência de baunilha num tacho e leve quase a ferver. Ponha de lado para arrefecer ligeiramente.
- 2 Entretanto, numa tigela larga, bata as gemas e o açúcar até ficar uma mistura clara e pegajosa.
- 3 Continue sempre a misturar e junte-lhe a mistura das natas preparada anteriormente. Certifique-se de que o açúcar está totalmente dissolvido.
- 4 Deite a mistura novamente no tacho e, a uma temperatura reduzida, continue a mexer até a mistura aderir à parte de trás da colher.
- 5 Deixe arrefecer totalmente.
- 6 Deite então a mistura no Acessório para Sobremesas Geladas e misture até ficar firme (cerca de 30 minutos).

#### **Variações:**

**Chocolate** – retire as natas e substitua-as por 100g de chocolate simples que pões a derreter em banho-maria.

**Nozes** – adicione 100g de nozes picadas à mistura imediatamente antes de servir.

### Gelado de morango

400g de morangos maduros  
200ml de natas espessas (com alto teor de gordura)  
75g de açúcar branco fino  
sumo de meio limão

- 1 Esmague bem os morangos.
- 2 Misture-lhes o açúcar, as natas e o sumo de limão.
- 3 Coloque a mistura no frigorífico.
- 4 Quando estiver bem fria, deite-a no Acessório para Sobremesas Geladas e misture até ficar firme.

#### **Variações:**

Pode substituir os morangos por qualquer fruta macia. A doçura da mistura depende da fruta usada, por isso lembre-se de provar antes de a meter no acessório.

# Español

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

El AT956A (Chef) y el AT957A (XL/Major), el KAB956PL (Chef) y el KAB957PL se han diseñado para usarse en los robots de cocina que se enumeran en la tabla de compatibilidad, destacados con (✓). Para los modelos TYPE KCC90, KCL95, KVC65/ KVL65, KVC85/KVL85 y KWL90 deberá comprar un accesorio KAX71.

## Seguridad

- Lea estas instrucciones atentamente y guárdelas para poder utilizarlas en el futuro.
- Quite todo el embalaje y las etiquetas.
- El aparato debe encenderse antes de añadir la mezcla del helado o el sorbete para evitar que la mezcla se congele inmediatamente dentro del bol.
- Desenchufe el aparato antes de colocar o quitar piezas o antes de limpiarlo.
- Nunca ponga los dedos o utensilios en el tubo de alimentación.
- No toque las piezas móviles.
- Asegúrese siempre de que todo esté bien limpio antes de hacer helado o sorbete.
- Nunca congele helado que se haya descongelado con anterioridad, total o parcialmente.
- Cualquier helado o sorbete que contenga ingredientes crudos se debe consumir en el plazo de una semana. El helado sabe mejor cuando está recién hecho, por lo que le recomendamos que no lo haga con

mucho tiempo de antelación.

- No debe darse helados o sorbetes que contengan huevo crudo a niños pequeños, mujeres embarazadas ni a ancianos.
- Para evitar quemaduras por congelación, asegúrese siempre de que las manos estén bien protegidas al manejar la máquina de hacer postres congelados, sobre todo cuando la vaya a sacar del congelador por primera vez.
- Si la solución en proceso de congelación se sale de la máquina de hacer postres congelados, detenga el aparato. La solución en proceso de congelación no es tóxica.
- Tenga cuidado de no pillarse los dedos al bajar el cabezal de la mezcladora.
- Consulte el libro principal de instrucciones de su robot de cocina para obtener más información sobre las advertencias respecto a la seguridad.

## **Limpieza**

- Gire siempre el robot de cocina hacia la posición de apagado "O" antes de quitar el accesorio.
- No lave ninguna pieza de su máquina de hacer postres congelados en el lavavajillas.
- Lave todas las piezas en agua caliente con jabón.
- Deje que el bol de congelación alcance la temperatura ambiente

antes de limpiarlo. No lave el bol de congelación en el lavavajillas.

- Séquelo bien. Si no se seca el bol de congelación antes de ponerlo en el congelador, podría formarse una capa de hielo que impediría que la paleta girara.
- No lave el bol de congelación en el lavavajillas.
- Se recomienda guardar el bol de congelación en una bolsa de plástico en el congelador para que siempre esté listo para su uso.
- Guarde el bol de congelación en posición vertical en el congelador, de lo contrario, el resultado puede verse afectado.

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

- Este dispositivo cumple con el reglamento (CE) n.º 1935/2004 sobre los materiales y objetos destinados a entrar en contacto con alimentos.

### **Antes de utilizar el aparato por primera vez**

- 1 Para lavar las piezas, consulte "Limpieza".
- 2 Veinticuatro horas antes, coloque el bol de congelación en el congelador. Coloque la paleta y la tapa en un frigorífico.
- 3 Prepare la mezcla para el helado o el sorbete (consulte el apartado de ideas para recetas). Si es necesario, deje enfriar la mezcla en un frigorífico.

### **Descripción del aparato**

- ① Tapa y tubo de alimentación
- ② Paleta
- ③ Bol de congelación
- ④ Bol para mezclas

### **Nota**

**El paquete AT957A se suministra con 2 paletas marcadas (C) y (M). Consulte la tabla para comprobar la compatibilidad de las paletas con su robot de cocina. El número/tipo de su modelo puede encontrarse en la placa de características en la parte inferior de la unidad de potencia.**

## Usar la máquina de hacer postres congelados

- 1 Ajuste el bol de plástico para mezclas en el aparato.
- 2 Añada el bol de congelación directamente del congelador, y luego coloque la paleta.
- 3 Coloque la tapa en la parte superior.
- 4 Baje el cabezal de la mezcladora e introduzca la clavija de metal en el orificio de plástico ❶. Si el cabezal de la mezcladora no se cierra, levántelo y recolóque la paleta manualmente para alinearla con la clavija de metal.
- 5 Encienda el aparato y póngalo a la velocidad mínima.
- EL APARATO DEBE ENCENDERSE **ANTES** DE AÑADIR LA MEZCLA DEL HELADO O EL SORBETE PARA EVITAR QUE LA MEZCLA SE CONGELE INMEDIATAMENTE DENTRO DEL BOL.
- 6 Vierta la mezcla del helado o del sorbete en la máquina de hacer postres congelados a través del tubo de alimentación.
- 7 Después de una media hora, el helado debería estar listo para servir. Apague el robot de cocina.
- 8 Si el helado o el sorbete no se va a tomar inmediatamente, vierta la mezcla en un recipiente adecuado con una cuchara y póngalo en el congelador hasta que se necesite.

### Consejos y pautas para un funcionamiento seguro y correcto del accesorio máquina de hacer postres congelados

- El bol de congelación debe ponerse en un congelador que esté funcionando a -18 °C o menos durante un periodo de entre 24 y 48 horas antes de su uso. El tiempo de congelación dependerá de la eficacia de su congelador.
  - Para obtener el mejor resultado, guarde el bol en el cajón superior o inferior de su congelador en posición vertical.
  - Para obtener mejores resultados, enfríe todos los ingredientes durante 2 horas en el frigorífico antes de añadirlos al bol.
  - Asegúrese de que la mezcla del helado o del sorbete sea homogénea y no contenga grumos antes de verterla en el bol de congelación.
  - No apague el robot de cocina hasta que el helado o el sorbete estén preparados.
  - Si después de 30 minutos la mezcla no ha alcanzado la consistencia deseada, desconecte el robot de cocina y ponga el helado o el sorbete con una cuchara en un recipiente adecuado y póngalo en un congelador para que se congele hasta obtener la consistencia deseada.
  - No utilice utensilios de metal para sacar algo de mezcla del bol de congelación.
  - Se puede hacer hasta 1 litro de helado correctamente por sesión.
- Tenga en cuenta que** el tiempo que tarde la mezcla en congelarse depende de:
- la cantidad y la composición de la mezcla. Si se le añade alcohol a la mezcla, este impedirá que se congele.
  - la temperatura original de la mezcla.
  - la temperatura ambiente.

## Servicio técnico y atención al cliente

- Si tiene problemas con el funcionamiento del accesorio, antes de solicitar ayuda visite [www.kenwoodworld.com](http://www.kenwoodworld.com).
- Tenga en cuenta que su producto está cubierto por una garantía que cumple con todas las disposiciones legales relativas a cualquier garantía existente y a los derechos de los consumidores vigentes en el país donde se adquirió el producto.
- Si su producto Kenwood funciona mal o si encuentra algún defecto, envíelo o llévelo a un centro de servicios KENWOOD autorizado. Para encontrar información actualizada sobre su centro de servicios KENWOOD autorizado más cercano, visite [www.kenwoodworld.com](http://www.kenwoodworld.com) o la página web específica de su país.
- Fabricado en China.



### **ADVERTENCIAS PARA LA CORRECTA ELIMINACIÓN DEL PRODUCTO SEGÚN ESTABLECE LA DIRECTIVA EUROPEA SOBRE RESIDUOS DE APARATOS ELÉCTRICOS Y ELECTRÓNICOS (RAEE)**

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

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

## Sugerencias para recetas

A continuación, encontrará algunas sugerencias para recetas a fin de que usted conozca mejor su máquina de hacer postres congelados.

## Helado de vainilla

500 ml de leche entera  
125 ml de nata líquida  
5 ml/1 cucharadita de esencia de vainilla  
3 yemas de huevo  
150 g de azúcar lustre

- 1 Mezcle la nata, la leche y la esencia de vainilla en un cazo y póngalo al fuego hasta que casi llegue a hervir. Luego apártelo del fuego para que se enfríe un poco.
- 2 Mientras tanto, bata las yemas de huevo y el azúcar en un bol grande hasta que se espese y tenga un color claro.
- 3 Removiendo continuamente, vierta la mezcla de leche y nata en el huevo y azúcar batidos. Asegúrese de que el azúcar se haya disuelto por completo.
- 4 Vuelva a poner la mezcla en el cazo y, a fuego muy lento, siga removiendo hasta que la mezcla se haga un poco más espesa.
- 5 Deje que la mezcla se enfríe bien.
- 6 Vierta la mezcla en la máquina de hacer postres congelados y mézclelo todo hasta que esté consistente (unos 30 minutos).

### Variaciones:

**Chocolate** - omita la nata y sustitúyala por 100 g de chocolate negro derretido previamente en un cuenco sobre un cazo de agua hirviendo.

**Nuez** - añada 100 g de nueces picadas a la mezcla de helado justo antes de servir.

## Helado de fresa

400 g de fresas maduras  
200 ml de nata para montar  
75 g de azúcar lustre  
el zumo de ½ limón

- 1 Triture las fresas.
- 2 Mezcle el azúcar, la nata y el zumo de limón con las fresas trituradas.
- 3 Ponga la mezcla en el frigorífico para que se enfríe.
- 4 Una vez enfriada, viértala en la máquina de hacer postres congelados y mezcle bien hasta que esté consistente.

### Variaciones:

Se pueden sustituir las fresas por cualquier otra fruta blanda. El dulzor de la mezcla dependerá de la fruta usada, así que acuérdesese de probarla antes de congelarla.

# Dansk

**Inden brugsanvisningen læses, foldes forsiden med illustrationerne ud**

AT956A (Chef) og AT957A (XL/Major), KAB956PL (Chef) og KAB957PL er designet til brug på køkkenmaskiner, der er angivet i kompatibilitetsoversigten, fremhævet med (✓). For model KCC90, KCL95, KVC65/KVL65, KVC85/KVL85 og KWL90 skal KAX71-tilbehøret købes.

## Sikkerhed

- Læs denne brugervejledning nøje, og opbevar den i tilfælde af, at du får brug for at slå noget op i den.
- Fjern al emballage og mærkater.
- Maskinen skal tændes, før der tilføjes is- eller sorbetblanding, for at hindre, at blandingen straks fryser på indersiden af skålen.
- Tag maskinens stik ud før påsætning eller aftagning af dele eller rengøring.
- Kom aldrig dine fingre eller redskaber ned i slisen.
- Rør ikke ved bevægelige dele.
- Sørg altid for, at alt er helt rent, før der laves is eller sorbet.
- Nedfrys aldrig is, der er helt eller delvist optøet.
- Enhver is eller sorbet, der indeholder rå ingredienser, skal spises inden en uge. Is smager bedst, når den er frisk, så lav den ikke for længe i forvejen.
- Is eller sorbet, der indeholder rå æg, må ikke gives til unge børn, gravide kvinder eller ældre.
- For at hindre forfrysning skal det altid sikres, at ens hænder er godt beskyttede ved håndtering af frostdessertmaskinen, navnlig når den

- første gang tages ud af fryseren.
- Hvis frostdessertmaskinen lækker fra frostdessertmaskinen, skal brugen afbrydes. Den anvendte frostvæske er ugiftig.
- Pas på, at fingrene ikke kommer i klemme, når mikserhovedet sænkes.
- Se din køkkenmaskines hovedinstruktionsbog angående yderligere sikkerheds-advarsler.

## **Rengøring**

- Drej altid køkkenmaskinen til slukket position "O", før tilbehøret tages af.
- Vask ikke nogen af frostdessertmaskinens dele i opvaskemaskinen.
- Rengør alle dele i varmt sæbevand.
- Lad fryseskålen nå stuetemperatur, før du går i gang med at rengøre den. Kom ikke fryseskålen i opvaskemaskinen.
- Tør grundigt. Manglende tørring af fryseskålen før den sættes i fryseren kan resultere i, at et islag dannes, som hindrer rørevingen i at dreje.
- Kom ikke fryseskålen i opvaskemaskinen.
- Det anbefales, at fryseskålen opbevares i en plastpose i fryseren, så den altid er klar til brug.
- Lad fryseskålen stå opret i fryseren, ellers kan det påvirke ydeevnen.

Brug frostdessertmaskinen til at lave is og sorbet med forskellig smag.

• Dette apparat overholder EF-forordning 1935/2004 om materialer og genstande, der kommer i kontakt med levnedsmidler.

## Før første brug

- 1 Vask delene: se "Rengøring".
- 2 Fireogtyve timer forinden sættes fryseskålen i fryseren. Anbring rørevingen og afdækningen i køleskabet.
- 3 Tilbered is- eller sorbetblandingen (se opskriftideer). Om nødvendigt kan blandingen afkøles i køleskabet.

## Forklaring

- ① Afdækning og slisk
- ② Rørevinge
- ③ Fryseskål
- ④ Blandeskål

## Bemærk

**AT957A-pakken leveres med 2 rørevinger markeret med (C) og (M) - se i oversigten kompatibilitet med rørevinge for din køkkenmaskine. Dit model-nummer/typen kan findes på ydelsesskiltet på motorenhedens underside.**

## Brug af din frost-dessertmaskine

- 1 Lås plastblandeskålen fast til maskinen.
- 2 Sæt fryseskålen på direkte fra fryseren, og sæt rørevingen på plads.
- 3 Sæt afdækningen på toppen.
- 4 Sænk mikserhovedet, og indsæt metaltappen i plasthullet ①. Hvis mikserhovedet ikke vil lukke til, skal det hæves og rørevingen derpå flyttes manuelt, så den rettes ind med metaltappen.
- 5 Sæt maskinen på minimumshastigheden.
- MASKINEN SKAL TÆNDES, **FØR** DER TILFØJES IS- ELLER SORBETBLANDING, FOR AT HINDRE, AT BLANDINGEN STRAKS FRYSER PÅ INDERSIDEN AF SKÅLEN.
- 6 Brug slisken til at hælde is- eller sorbetblandingen i frost-dessertmaskinen.
- 7 Efter en halv time bør isen være klar til servering. Sluk for køkkenmaskinen.
- 8 Hvis isen eller sorbeten ikke skal bruges med det samme, skal blandingen hældes med ske over i en egnet beholder og opbevares i fryseren, til den skal bruges.

## Råd og retningslinjer om sikker og vellykket brug af frostdessert-tilbehøret

- Fryseskålen skal placeres i en fryser, der er -18 °C eller derunder, i 24-48 timer inden brug. Frysetiden afhænger af fryserens effektivitet.
- For at opnå størst effektivitet skal skålen stå opret i enten øverste eller nederste skuffe i fryseren.
- Du opnår det bedste resultat ved at afkøle alle ingredienserne i 2 timer i køleskabet, før du kommer dem i skålen.
- Sørg for, at is- eller sorbetblandingen er jævn og fri for klumper, før den hældes i fryseskålen.
- Sluk ikke for køkkenmaskinen, før isen eller sorbeten er færdig.
- Hvis ikke blandingen efter 30 minutter har nået den ønskede konsistens, skal du slukke for køkkenmaskinen, skovle isen eller sorbeten over i en passende beholder og sætte den i fryseren, indtil den er frosset til den ønskede konsistens.
- Brug ikke metalredskaber til at tage blandingen fra miksereskålen.
- Op til 1 liter is kan fremstilles per gang.

**Bemærk:** Tiden, det tager for blandingen at fryse, afhænger af:

- blandingens mængde og sammensætning. Tilføjelse af alkohol til blandingen hæmmer frysningen.
- blandingens oprindelige temperatur.
- stuetemperatur.

## Service og kundepleje

- Hvis du oplever nogen problemer med betjening af dit tilbehør, skal du, før du anmoder om hjælp, besøge [www.kenwoodworld.com](http://www.kenwoodworld.com).
- Bemærk, at dit produkt er dækket af en garanti, som overholder alle lovbestemmelser, vedrørende evt. eksisterende garanti- og forbrugerrettigheder i det land, hvor produktet er blevet købt.
- Hvis dit Kenwood-produkt er defekt, eller du finder nogen fejl, skal du sende det eller bringe det til et autoriseret KENWOOD-servicecenter. For at finde opdaterede oplysninger om dit nærmeste autoriserede KENWOOD-servicecenter kan du gå til [www.kenwoodworld.com](http://www.kenwoodworld.com) eller webstedet for dit land.
- Fremstillet i Kina.



### **VIGTIG INFORMATION ANGÅENDE KORREKT BORTSKAFFELSE AF PRODUKTET I OVERENSSTEMMELSE MED EU-DIREKTIVET OM AFFALD AF ELEKTRISK OG ELEKTRONISK USTYR (WEEE)**

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

## Opskriftsforslag

Herunder er nogle få opskriftsforslag til at hjælpe dig med at lære din frostdessertmaskine at kende.

### Vaniljeis

500 ml sødmælk

125 ml kaffefløde

5 ml/1 tsk. vaniljeessens

3 æggeblommer

150 g strøsukker

- 1 Kom fløden, mælken og vaniljeessensen i en gryde, og varm det op næsten til kogepunktet. Sæt det til side for at køle lidt af.
- 2 I en stor skål piskes samtidig æggeblommerne og sukkeret sammen, indtil det er tykt og har en bleg farve.
- 3 Rør kontinuerligt, og hæld mælke/flødeblandingen over det piskede æg og sukker. Sørg for, at sukkeret er helt opløst.
- 4 Hæld blandingen tilbage i gryden ved meget lav varme, og rør fortsat, til blandingen dækker bagsiden af skeen.
- 5 Lad blandingen køle helt ned.
- 6 Hæld blandingen i frostdessert-maskinen, og bland, til den er fast (ca. 30 min.).

#### **Variationer:**

**Chokolade** – udelad fløden, og tilsæt i stedet 100 g ren chokolade, der er blevet smeltet i en beholder over en gryde med kogende vand.

**Nødder** – tilføj 100 g hakkede nødder til isblandingen lige før servering.

## Jordbæris

400 g modne jordbær

200 ml piskefløde

75 g strøsukker

Saften af en ½ citron

- 1 Purer jordbærrene.
- 2 Bland sukkeret, fløden og citronsaften i pureen.
- 3 Sæt blandingen i køleskabet for at køle af.
- 4 Når blandingen er afkølet, hældes den i frostdessertmaskinen og blandes, til den er fast.

#### **Variationer:**

Al bærfrugt kan bruges i stedet for jordbærrene. Sukkerindholdet i blandingen afhænger af den anvendte frugt, så husk at kontrollere sødmen før frysning.

# Svenska

## Vik ut framsidan med illustrationerna innan du börjar läsa

AT956A (Chef) och AT957A (XL/Major), KAB956PL (Chef) och KAB957PL har designats för användning med de köksapparater som listas i kompatibilitetsdiagrammet och som är markerade med (✓). För modellerna TYP KCC90, KCL95, KVC65/KVL65, KVC85/KVL85 och KWL90 måste du köpa ett KAX71-tillbehör.

## Säkerhet

- Läs bruksanvisningen noggrant och spara den för framtida bruk.
- Avlägsna allt emballage och alla etiketter.
- Köksmaskinen måste vara påslagen innan glass- eller sorbetsmet tillsätts för att förhindra att smeten fryser fast på insidan av skålens kanter.
- Dra ut maskinens stickkontakt innan du monterar av eller på delar och innan du rengör den.
- Stoppa aldrig in fingrar eller redskap i tratten.
- Vidrör inte delar som rör sig.
- Se till att allting är ordentligt rengjort innan du gör glass eller sorbet.
- Frys aldrig om glass som har tinat helt eller delvis.
- Glass och sorbet som innehåller råa ingredienser måste ätas upp inom en vecka. Glass smakar bäst när den är färsk, så gör inte för mycket i förväg.
- Glass eller sorbet som innehåller råa ägg ska inte ges till små barn, gravida kvinnor eller äldre personer.
- För att förhindra köldskador måste du alltid ha händerna väl skyddade när du hanterar frysskålen särskilt när

den tas ut från frysen.

- Sluta använda frysskålen om den läcker frysvätska. Frysvätskan är inte giftig.
- Var försiktig så att du inte klämmer fingrarna när du sänker blandarhuvudet.
- Se köksapparatens bruksanvisning för ytterligare säkerhetsvarningar.

## Rengöring

- Vrid alltid köksapparaten till läge 'O' OFF innan du tar bort tillbehöret.
- Diska inte några delar av glass- och sorbetmaskinen i diskmaskinen.
- Diska alla delar med varmt vatten och diskmedel.
- Låt frysskålen nå rumstemperatur innan du diskar den. Diska inte frysskålen i diskmaskinen.
- Torka noga. Om frysskålen inte torkas innan den ställs i frysen kan en ishinna bildas som hindrar spateln att röra sig.
- Diska inte frysskålen i diskmaskinen.
- Det är praktiskt att förvara frysskålen i en plastpåse i frysen så att den alltid är klar för användning.
- Förvara frysskålen i upprätt läge i frysen, annars kan prestandan påverkas.

Använd glass- och sorbetmaskinen för att göra glass och sorbet med olika smaker.

- Den här apparaten uppfyller EG förordning 1935/2004 om material och produkter avsedda att komma i kontakt med livsmedel.

## Innan du använder maskinen för första gången

- 1 Diska delarna: se "Rengöring".
- 2 Frysskål ska ställas in i frysen ett dygn i förväg. Placera spateln och locket i kylskåpet.
- 3 Förbered glass- eller sorbetsmeten (se receptförslag). Låt smeten svalna i kylan om så behövs.

## Förklaring till bilder

- ① Lock & tratt
- ② Spatel
- ③ Frysskål
- ④ Blandarskål

### Obs!

**I förpackningen med AT957A levereras två spatlar markerade med (C) och (M) – se tabellen för spatlarnas kompatibilitet med din köksapparat. Modellnummer/typ kan du hitta på märkskylten på drivenhetens undersida.**

## Att använda glass- och sorbetmaskinen

- 1 Sätt fast blandarskålen på maskinen.
- 2 Ta frysskålen direkt från frysen och sätt i blandarskålen och därefter spateln.
- 3 Montera locket ovanpå.
- 4 Sänk blandarhuvudet så att metallpinnen förs in i plaströret ①. Om blandarhuvudet inte går att stänga lyft upp det igen och justera spateln så att den passar med metallpinnen.
- 5 Sätt på köksmaskinen på lägsta hastighet.
  - **KÖKSMASKINEN MÅSTE VARA PÅSLAGEN INNAN GLASS- ELLER SORBETSMET TILLSÄTTS FÖR ATT FÖRHINDRA ATT SMETEN FRYSER FAST PÅ INSIDAN AV SKÅLENS KANTER.**
- 6 Håll ner glass- eller sorbetsmeten i tratten på glassmaskinen.

- 7 Efter cirka en halvtimme ska glassen vara klar för servering. Stäng av köksapparaten.
- 8 Om glassen eller sorbeten inte ska ätas genast, skopa över den i en lämplig behållare och förvara i frysen.

### Tips och anvisningar för säker och lyckad användning av glass- och sorbetmaskinen

- Frysskålen bör placeras i en frysen som håller en temperatur på -18°C eller lägre i mellan 24-48 h före användning. Infrysningstiden beror på hur effektiv frysen är.
  - För bästa prestanda ska skålen förvaras i upprätt läge antingen högst upp eller längst ner i frysen.
  - För bästa resultat ska du kyla alla ingredienser under 2 timmar i kylskåpet innan du tillsätter dem till skålen.
  - Se till att glass- eller sorbetsmeten är slät och fri från klumpar innan du håller den i frysskålen.
  - Stäng inte av köksapparaten förrän glassen eller sorbeten är klar.
  - Om blandningen inte har uppnått önskad konsistens efter 30 minuter ska du stänga av köksapparaten och skeda över glassen eller sorbeten till en lämplig behållare och lägga den i frysen tills den har fryst till rätt konsistens.
  - Använd inte metallredskap för att ta upp smeten ur frysskålen.
  - Upp till 1 liter glass kan göras per omgång.
- Obs:-** Tiden det tar att frysa smeten beror på:
- mängden smet och typ av ingredienser. Om alkohol tillsätts försvåras infrysningen.
  - smetens ursprungliga temperatur.
  - rumstemperatur.

## Service och kundtjänst

- Om du får problem med att använda tillbehöret ber vi dig att besöka [www.kenwoodworld.com](http://www.kenwoodworld.com) innan du ringer kundtjänst.
- Produkten omfattas av en garanti som efterföljer alla lagstadgade bestämmelser vad gäller garanti och konsumenträttigheter i inköpslandet.
- Om din Kenwood-produkt inte fungerar som den ska eller om du upptäcker fel ber vi dig att lämna eller skicka in den till ett godkänt KENWOOD-servicecenter. För aktuell information om närmaste godkända KENWOOD-servicecenter besök [www.kenwoodworld.com](http://www.kenwoodworld.com) eller Kenwoods webbplats för ditt land.
- Konstruerad och utvecklad av Kenwood i Storbritannien.
- Tillverkad i Kina.



### **VIKTIG INFORMATION OM HUR PRODUKTEN SKALL KASSERAS I ENLIGHET MED EUROPEISKA DIREKTIV OM AVFALL SOM UTGÖRS AV ELLER INNEHÅLLER ELEKTRISK OCH ELEKTRONISK UTRUSTNING (WEEE)**

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

När du avfallshanterar en hushållsapparat på rätt sätt undviker du de negativa konsekvenser för miljö och hälsa som kan uppkomma vid felaktig avfallshantering. Du möjliggör även återvinning av materialen vilket innebär en betydande besparing av energi och tillgångar.

## Receptförslag

Nedan följer några förslag på recept som kan hjälpa dig att lära känna glass- och sorbetmaskinen.

### Vaniljglass

5 dl standardmjölk  
1¼ dl mellangrädde  
1 tsk vaniljextrakt  
3 äggulor  
150 g strösocker

- 1 Blanda mjölk, grädde och vaniljextrakt i en kastrull. Låt blandningen nästan koka upp. Ställ åt sidan och låt svalna lite.
- 2 Vispa under tiden ihop äggulor och socker till en tjock och ljus smet.
- 3 Häll under omrörning ner mjölk- och gräddblandningen i ägg- och sockersmeten. Se till att sockret är helt upplöst.
- 4 Häll tillbaka smeten i kastrullen. Sätt tillbaka på spisen på mycket låg värme och fortsätt att röra tills smeten fastnar på baksidan av sleven.
- 5 Låt smeten svalna ordentligt.
- 6 Häll smeten i glass- och sorbetmaskinen och blanda tills den är fast (cirka 30 minuter).

#### **Variationer:-**

**Choklad** – ersätt grädden med 100 gram mörk choklad som har smälts i ett vattenbad

**Nötter** – tillsätt 100 gram hackade nötter i glassmeten precis innan den ska serveras.

## Jordgubbsglass

400 g mogna jordgubbar  
2 dl vispgrädde  
75 g strösocker  
saft från ½ citron

- 1 Purea jordgubbarna.
- 2 Blanda ner socker, grädde och citronjuice i purén.
- 3 Ställ in smeten i kylskåp så att den blir kall.
- 4 Häll smeten i glass- och sorbetmaskinen när den har kallnat och blanda tills den är fast.

#### **Variationer:-**

Jordgubbarna kan bytas ut mot andra bär. Smetens sötma beror på vilken frukt som används. Kom ihåg att smaka av innan du gör glass eller sorbet..

# Norsk

## Før du leser dette, brett ut framsiden som viser illustrasjonene

AT956A (Chef) og AT957A (XL/Major), KAB956PL (Chef) og KAB957PL har blitt designet for bruk på kjøkkenmaskiner som står oppført i samsvarstabellen, uthevet med (✓). For modeller TYPE KCC90, KCL95, KVC65/KVL65, KVC85/KVL85 og KWL90 må du kjøpe et KAX71 redskap.

## Sikkerhet

- Les nøye gjennom denne bruksanvisningen og ta vare på den slik at du kan slå opp i den senere.
- Fjern all emballasje og eventuelle merkesedler.
- Maskinen må slås på før du har i iskrem- eller sorbetblandingen. Dette forhindrer at blandingen fryser seg fast på innsiden av bollen med én gang.
- Ta ut støpselet fra kontakten før du setter på eller fjerner deler eller rengjør apparatet.
- Du må aldri putte fingrene eller redskaper ned i materøret.
- Ikke ta på deler i bevegelse.
- Du må alltid sørge for at alt er rengjort grundig før du lager iskrem eller sorbet.
- Du må aldri fryse iskrem som har tint helt eller delvis.
- Iskrem eller sorbet som inneholder rå ingredienser, må spises innen én uke. Iskrem smaker best når den er nylaget, så ikke lag den for lenge på forhånd.
- Iskrem eller sorbet som inneholder rå egg, bør ikke spises av små barn,

- gravide eller eldre personer.
- Unngå frostskafer ved å beskytte hendene godt når du håndterer iskrem- og sorbetmaskinen, spesielt når du tar den ut av fryseren.
  - Hvis det ser ut til at frysemiddelet lekker ut av iskrem- og sorbetmaskinen, må du ikke bruke den. Frysemiddelet som brukes er giftfritt.
  - Vær forsiktig slik at du ikke setter fast fingrene når du senker mikserhodet.
  - Du finner mer sikkerhetsinformasjon i brukerveiledningen til kjøkkenmaskinen.

## **Rengjøring**

- Skru alltid kjøkkenmaskinen på 'O' AV-stilling før du fjerner redskapet.
- Ikke vask noen deler av din iskrem- og sorbetmaskin i oppvaskmaskinen.
- Rengjør alle delene i varmt såpevann.
- La frysebollen nå romtemperatur før du forsøker å vaske den. Ikke vask frysebollen din i oppvaskmaskinen.
- Tørk grundig. Hvis du ikke tørker frysebollen før du setter den i fryseren, kan det formes et islag som gjør at skovlen ikke kan rotere.
- Ikke vask frysebollen i oppvaskmaskin.
- Vi anbefaler at du oppbevarer frysebollen i en plastpose i fryseren, så er den alltid klar til bruk.
- Lagre frysebollen i stående stilling i fryseren fordi ellers kan dette påvirke resultatet.

Bruk iskrem- og sorbetmaskinen til å lage iskrem og sorbet med forskjellige smaker.

- Dette apparatet overholder EC-forordning 1935/2004 om materialer og gjenstander som er bestemt å komme i kontakt med næringsmidler.

### **Før første gangs bruk**

- 1 Vask delene: se «Rengjøring».
- 2 Sett frysebollen i fryseren 24 timer før du skal bruke maskinen. Sett skovlen og dekselet i kjøleskapet.
- 3 Gjør klar iskrem- eller sorbetblandingen (se oppskriftsforslagene). Om nødvendig må du kjøle blandingen i kjøleskapet.

### **Deler**

- ① Deksel og materør
- ② Skovl
- ③ Frysebolle
- ④ Miksebolle

### **Merk**

**I AT957A-pakken følger det med to skovler merket (C) og (M) – se tabellen for å sjekke hvilken skovl som passer til din kjøkkenmaskin. Du finner modellnummeret/typen på merkeplaten på undersiden av motordelen.**

### **Slik bruker du iskrem- og sorbetmaskinen**

- 1 Lås miksebollen i plast fast på apparatet.
- 2 Sett på frysebollen, rett fra fryseren, og sett på plass skovlen.
- 3 Sett dekselet på plass på toppen.

- 4 Senk mikserhodet og sett metallpinnen inn i plasthullet

❶. Hvis det ikke er mulig å lukke mikserhodet, må du heve det og flytte skovlen slik at den sitter på linje med metallpinnen.

- 5 Slå på maskinen på laveste hastighet.

- **MASKINEN MÅ SLÅS PÅ FØR DU HAR I ISKREM- ELLER SORBETBLANDINGEN. DETTE FORHINDRER AT BLANDINGEN FRYSER SEG FAST PÅ INNSIDEN AV BOLLEN MED ÉN GANG.**

- 6 Hell iskrem- eller sorbetblandingen ned i materøret til iskrem- og sorbetmaskinen.
- 7 Iskremen bør være klar til servering etter omtrent en halvtime. Slå av kjøkkenmaskinen.
- 8 Hvis du ikke skal bruke iskremen eller sorbeten med én gang, kan du ha blandingen over i en egnet beholder og oppbevare den i fryseren til du trenger den.

### **Tips og retningslinjer for sikker og vellykket bruk av tilleggsutstyr til frossen iskrem- og sorbetmaskinen**

- Frysebollen skal plasseres i en fryser med en temperatur på - 18 grader eller kaldere før bruk. Frysetiden vil avhenge av effektiviteten til fryseren din.
- For best resultat, oppbevar bollen enten i den øverste eller nederste skuffen i fryseren i oppreist stilling.
- Avkjøl alle ingrediensene i kjøleskapet i to timer før du legger dem i bollen, for å få best resultat.
- Forsikre deg om at iskrem- eller sorbetblandingen er glatt og uten klumper før den helles over i frysebollen.
- Ikke slå av kjøkkenmaskinen før iskremen eller sorbeten er klar.
- Hvis blandingen ikke har fått ønsket konsistens etter 30 minutter, må du slå av blenderen og øse iskremen eller sorbeten over i en passende beholder, og plassere den i fryseren til den er frosset til ønsket konsistens.
- Ikke bruk metallredskaper til å ta blandingen ut av frysebollen.
- Du kan lage opptil én liter iskrem av gangen.

**Vennligst merk:-** Hvor lang tid det tar før blandingen fryser, avhenger av:

- blandingens størrelse og sammensetning. Hvis du har alkohol i blandingen, tar det lengre tid før den fryser.
- blandingens temperatur når du starter.
- temperaturen i rommet.

### **Service og kundetjeneste**

- Hvis du har problemer med å bruke tilbehøret, må du gå til [www.kenwoodworld.com](http://www.kenwoodworld.com) før du kontakter oss for hjelp.
- Vennligst merk at produktet ditt dekkes av en garanti som overholder alle lovforskrifter angående eksisterende garanti- og forbrukerrettigheter i landet der produktet ble kjøpt.
- Hvis Kenwood-produktet ditt har funksjonssvikt eller du finner defekter på det, må du sende eller ta det med til et autorisert KENWOOD-servicesenter. Du finner oppdatert informasjon om hvor ditt nærmeste autoriserte KENWOOD-servicesenter er, på [www.kenwoodworld.com](http://www.kenwoodworld.com) eller på nettstedet for landet ditt.
- Laget i Kina.



### **VIKTIG INFORMASJON OM KORREKT KASTING AV PRODUKTET I HENHOLD TIL EU-DIREKTIVET OM ELEKTRISK OG ELEKTRONISK UTSTYR SOM AVFALL (WEEE)**

På slutten av levetiden må ikke produktet kastes som vanlig avfall. Det må tas med til et lokalt kildesorteringssted eller til en forhandler som tilbyr tjenesten. Ved å avhende husholdningsapparater separat unngås mulige negative

konsekvenser for miljø og helse som oppstår som en følge av feil avhending, og gjør at de forskjellige materialene kan gjenvinnes. Dermed blir det betydelige besparelser på energi og ressurser. Som en påminnelse om behovet for å kaste husholdningsapparater separat, er produktet merket med en søppelkasse med kryss over.

## Oppskriftsforslag

Under finner du noen forslag til oppskrifter som kan hjelpe deg med å komme i gang med iskrem- og sorbetmaskinen.

### Vaniljeis

500 ml helmelk  
125 ml matfløte  
5 ml / 1 teskje vaniljeessens  
3 eggeplommer  
150 g farin

- 1 Bland fløte, melk og vanilje i en kjele og varm opp til det nesten koker. La stå og kjøle litt.
- 2 I mellomtiden pisker du sammen eggeplommene og sukkeret til blandingen er tykk og hvitaktig.
- 3 Rør kontinuerlig mens du heller melk- og fløteblandingen over de piskede eggeplommene med sukkeret. Pass på at sukkeret er helt oppløst.
- 4 Hell blandingen tilbake i kjelen og fortsett å røre på veldig svak varme til blandingen fester seg til baksiden av en skje.
- 5 La blandingen kjøle seg helt ned.
- 6 Hell blandingen i iskrem- og sorbetmaskinen og kjør maskinen til blandingen er fast (ca. en halvtime).

#### **Variasjoner:-**

**Sjokolade** – erstatt fløten med 100 g sjokolade som du har smeltet i en bolle over en kjele med kokende vann.

**Nøtter** – ha i 100 g hakkede nøtter i iskremblandingen rett før du serverer den.

### Jordbæris

400 g modne jordbær  
200 ml kremfløte  
75 g farin  
saften fra en halv sitron

- 1 Mos jordbærene.
- 2 Rør farin, fløte og sitronsaft inn i mosen.
- 3 Sett blandingen til avkjøling i kjøleskapet.
- 4 Når blandingen er kjølig, heller du den i iskrem- og sorbetmaskinen og kjører maskinen til blandingen er fast.

#### **Variasjoner:-**

Du kan erstatte jordbærene med all myk frukt. Hvor søt blandingen blir, avhenger av frukten du bruker, så husk å prøvesmake før du fryser den.

# Suomi

## Ennen ohjeiden lukemista taita etusivu auki, jotta näet kuvitukset

AT956A (Chef) ja AT957A (XL/Major), KAB956PL (Chef) ja KAB957PL on suunniteltu käytettäväksi yhteensopivuuskaaviossa luetelluissa keittiökoneissa, jotka on korostettu merkinnällä (✓). Malleihin TYYPIÄ KCC90, KCL95, KVC65/KVL65, KVC85/KVL85 ja KWL90 on ostettava KAX7-lisälaite.

## Turvallisuus

- Lue nämä ohjeet huolella ja säilytä ne myöhempää tarvetta varten.
- Poista pakkauksen osat ja mahdolliset tarrat.
- Laitteeseen on kytkettävä virta ennen jäätelön tai sorbetin aineosien lisäämistä, jotta seos ei jäädy heti kulhon sisäpintaan.
- Irrota pistoke sähköpistorasiasta ennen osien paikalleen asettamista, irrottamista tai puhdistamista.
- Älä työnnä sormiasi tai työvälineitä syöttöputkeen.
- Älä koske liikkuviin osiin.
- Varmista aina ennen jäätelön tai sorbetin valmistamista, että kaikki osat ovat täysin puhtaat.
- Älä jäädytä kokonaan tai osittain sulatettua jäätelöä.
- Raakoja aineosia sisältävä jäätelö tai sorbetti on syötävä viikon kuluessa valmistamisesta. Jäätelö maistuu parhaalta tuoreena, joten älä valmista sitä liian monta päivää etukäteen.
- Raakaa kananmunaa sisältävää jäätelöä tai sorbettia ei saa antaa pikkulapsille, odottaville äideille eikä vanhuksille.

- Kun käsittelet jälkiruokajäädylaitetta, suojaa kädet paleltumien välttämiseksi, varsinkin jos se on otettu pakastimesta.
- Jos jälkiruokajäädylaitteen sisältä vuotaa pakkasnestettä, lopeta sen käyttäminen. Pakkasneste ei ole myrkyllistä.
- Kun lasket sekoituspään alas, varo, että sormet eivät jää väliin.
- Yleiskoneen käyttöohjeessa on lisätietoja turvallisuudesta.

## **Puhdistaminen**

- Käännä tehosekoitin aina asentoon 'O' OFF ennen lisälaitteen irrotusta.
- Älä pese mitään jäädytetyn jälkiruokan valmistamiseen tarkoitetun laitteen osaa astianpesukoneessa.
- Puhdista kaikki osat kuumassa saippuavedessä.
- Anna jäädytyskulhon lämmetä huonelämpötilaan ennen kuin yrität puhdistaa sitä. Älä pese jäädytyskulhoasi astianpesukoneessa.
- Kuivaa perusteellisesti. Jos jäädytyskulhoa ei ole kuivattu ennen sen asettamista pakastimeen, sen pintaan voi muodostua jäätä, joka estää sekoitinta liikkumasta.
- Älä pese jäädytyskulhoa astianpesukoneessa.
- On suositeltavaa säilyttää jäädytyskulho pakastimessa muovipussiin käärittynä, jotta se on aina käyttövalmis.
- Aseta jäädytyskulho pystyasentoon pakastimeen, näin saat parhaat tulokset.

Voit valmistaa jälkiruokajäädykoneen avulla erilaisia jäätelöitä ja sorbetteja.

- Tämä laite täyttää EU-asetuksen 1935/2004 elintarvikkeiden kanssa kosketuksiin joutuvista materiaaleista ja tarvikkeista.

### Ennen ensimmäistä käyttökertaa

- 1 Pese osat. Lisätietoja on osassa Puhdistaminen.
- 2 Laita jäädytyskulho pakastimeen 24 tuntia ennen käyttämistä. Laita sekoitin ja kansi jääkaappiin.
- 3 Valmista jäätelö- tai sorbettiseos. Lisätietoja on ruokaohjeissa. Anna seoksen tarvittaessa jäähtyä jääkaapissa.

### Selite

- ① Kansi ja syöttöputki
- ② Sekoitin
- ③ Jäädytyskulho
- ④ Sekoituskulho

### Huomautus

**AT957A-paketin mukana toimitetaan 2 sekoitinta, jotka on merkitty (C) ja (M). Tarkista sekoittimen yhteensopivuus keittiökoneesi kanssa kaaviosta. Mallinumero/tyyppi näkyy moottoriosan alaosassa sijaitsevassa arvokilvessä.**

## Jälkiruokajäädykelaitteen käyttäminen

- 1 Kiinnitä muovinen sekoituskulho laitteeseen.
- 2 Ota jäädytyskulho pakastimesta ja aseta sekoitin paikalleen.
- 3 Laita kansi päälle.
- 4 Laske sekoituspää alas siten, että metallinen nasta sopii muoviseen koloon ❶. Jos sekoituspää ei sulkeudu, aseta sekoitin uudelleen paikalleen siten, että se kohdistetaan metalliseen nastaan.
- 5 Käynnistä laite hitaimmalla nopeudella.
- LAITTEeseen ON KYTKETTÄVÄ VIRTAA **ENNEN** JÄÄTELÖN TAI SORBETIN AINEOSIEN LISÄÄMISTÄ, JOTTA SEOS EI JÄÄDY HETI KULHON SISÄPINTAAN.
- 6 Kaada jäätelön tai sorbetin aineosat jälkiruokajäädykelaitteeseen syöttöputken kautta.
- 7 Jäätelö on valmista tarjottavaksi puolen tunnin kuluttua. Katkaise yleiskoneesta virta.
- 8 Jos jäätelöä tai sorbettia ei syödä heti, siirrä se sopivaan astiaan ja säilytä pakastimessa.

### **Vihjeitä ja ohjeita jälkiruokajäädylaitteen turvalliseen ja sujuvaan käyttöön**

- Jäädutyskulho tulee asettaa pakastamiseen -18C asteeseen tai sitä kylmempään lämpötilaan 24-48 tunniksi ennen käyttöä. Pakastumisaika riippuu pakastimen tehokkuudesta.
- Parhaat tulokset saadaan, jos kulhoa säilytetään pakastimen ylä- tai alalaatikossa pystyasennossa.
- Parhaiden tulosten varmistamiseksi jäähdytä kaikkia aineksia 2 tunnin ajan jääkaapissa ennen kuin lisäät ne kulhoon.
- Varmista, että jäätelö- tai sorbettisekoite on tasaista ja ilman kokkareita ennen kuin kaadat sen jäädutyskulhoon.
- Älä katkaise virtaa keittiökoneesta ennen kuin jäätelö tai sorbetti on valmista.
- Jos sekoite ei ole saavuttanut haluttua koostumusta 30 minuutin kuluessa, kytke keittiökone pois toiminnasta ja lusikoi jäätelö tai sorbetti sopivaan astiaan ja aseta pakastimeen kunnes se on jäätynyt haluttuun kiinteyteen.
- Älä käytä metalliesineitä poistaessasi jäätelöä jäädutyskulhosta.
- Kerralla voidaan valmistaa enintään 1 litra jäätelöä.

**Huomautus:** Seoksen jäätymiseen kuluva aika määräytyy

- seoksen määrän ja koostumuksen mukaan. Alkoholin lisääminen seokseen estää jäätymisen.
- seoksen lämpötilan mukaan
- huonelämpötilan mukaan.

### **Huolto ja asiakaspalvelu**

- Jos laitteen käyttämisen aikana ilmenee ongelmia, siirry osoitteeseen [www.kenwoodworld.com](http://www.kenwoodworld.com) ennen avun pyytämistä.
- Tuotteesi takuu koostuu sen varsinaisesta takuusta ja ostomaan kuluttajansuojasta.
- Jos Kenwood-tuotteesi vikaantuu tai siihen tulee toimintahäiriö, toimita tai lähetä se valtuutettuun KENWOOD-huoltokorjamoön. Löydät lähimmän valtuutetun KENWOOD-huoltokorjaamon tiedot osoitteesta [visit www.kenwoodworld.com](http://visit www.kenwoodworld.com) tai maakohtaisesta sivustosta.
- Valmistettu Kiinassa.



### **TÄRKEITÄ TIETOJA TUOTTEEN HÄVITTÄMISEKSI OIKEIN SÄHKÖ- JA ELEKTRONIIKKALAITEROMUSTA ANNETUN ASETUKSEN MUKAISESTI (WEEE)**

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

Vie se paikallisten viranomaisten hyväksymään kierrätyskeskukseen tai anna se jälleenmyyjän hävitettäväksi, mikäli kyseinen palvelu kuuluu jälleenmyyjän toimialaan. Suojelet luontoa ja välttät virheellisen tai väärän romutuksen aiheuttamilta terveysriskeiltä,

kun hävität kodinkoneen erillään muista jätteistä. Näin myös kodinkoneen sisältämät kierrätettävät materiaalit voidaan kerätä talteen, jolloin säästät energiaa ja luonnonvaroja. Tuotteessa on ristillä peitetty roskasäiliön merkki, jonka tarkoituksena on muistuttaa, että kodinkoneet on hävitettävä erillään muista kotitalousjätteistä.

## Ehdotuksia ohjeiksi

Seuraavien ohjeiden avulla voit tutustua jälkiruokajäädykelaitteen toimintaan.

## Vaniljajäätelö

5 dl täysmaitoa

1,25 dl kermaa

1 tl vaniljaesanssia

3 munankeltuaista

150 g hienosokeria

- 1 Sekoita kerma, maito ja vaniljaesanssi kattilassa. Kuumenna lähes kiehumispisteeseen. Nosta seos liedeltä ja anna jäähtyä.
- 2 Sekoita keltuaiset ja sokeri suuressa kulhossa paksuksi vaaleaksi vaahdoksi.
- 3 Sekoita maidon ja kerman seos keltuaisvaahdon joukkoon vatkaton koko ajan. Varmista, että sokeri on täysin liuennutta.
- 4 Kaada seos takaisin kattilaan. Lämmitä varovaisesti ja sekoita, kunnes seos on niin paksua, että se peittää lusikan kuperan puolen.
- 5 Anna seoksen jäähtyä.
- 6 Kaada seos jälkiruokajäädykelaitteeseen ja sekoita, kunnes seos muuttuu kiinteäksi (noin puoli tuntia).

### **Muunnelmia:**

**Suklaa:** korvaa kerma 100 grammalla suklaata, joka on sulatettu vesihauteessa.

**Pähkinät:** lisää jäätelön joukkoon 100 grammaa pähkinärouhetta juuri ennen tarjoilemista.

## Mansikkajäätelö

400 g kypsiä mansikoita

2 dl vispikermää

75 g hienosokeria

puolen sitruunan mehu

- 1 Soseuta mansikat.
- 2 Sekoita soseen joukkoon sokeri, kerma ja sitruunamehu.
- 3 Anna seoksen jäähtyä jääkaapissa.
- 4 Kun seos on jäähtynyt, kaada se jälkiruokajäädykelaitteeseen ja sekoita, kunnes seos muuttuu kiinteäksi.

### **Muunnelmia:**

Mansikoiden tilalla voi käyttää mitä kypsiä hedelmiä tahansa. Seoksen makeus määräytyy käytettävien hedelmien mukaan, joten maista makeus ennen jäädyttämistä.

# Türkçe

## Ön kapağı açınız ve açıklayıcı resimlere bakınız

AT956A (Chef) ve AT957A (XL/Major), KAB956PL (Chef) ve KAB957PL, uyumluluk tablosunda listelenmiş, (✓) ile vurgulanmış mutfak robotlarında kullanım için dizayn edilmiştir. TYPE KCC90, KCL95, KVC65/ KVL65, KVC85/ KVL85 ve KWL90 modelleri için, KAX71 eklentisi satın almanız gerekecektir.

## Güvenlik

- Bu talimatları dikkatle okuyun ve gelecekteki kullanımlar için saklayın.
- Tüm ambalajları ve etiketleri çıkartın.
- Kase içindeki karışımın hemen donmasını önlemek için, dondurma ya da sorbe eklemekten önce makine açılmalıdır.
- Parça takmadan veya çıkartmadan ya da temizlemeden önce cihazın fişini çıkartın.
- Parmaklarınızı veya aletleri besleme oluğu içine asla sokmayın.
- Hareketli parçalara dokunmayın.
- Dondurma ya da sorbe yapmadan önce her zaman her şeyin iyice temizlenmiş olduğundan emin olun.
- Tamamen veya kısmen çözölmüş olan dondurmayı asla tekrar dondurmayın.
- Ham maddeler içeren her türlü dondurma ya da sorbenin bir hafta içinde tüketilmesi gerekir. Dondurmanın en iyi tadı taze olduğu zamandır, yani çok önceden yapmayın.
- Çiğ yumurta içeren dondurma veya sorbe küçük çocuklar, hamile kadınlar ya da yaşlılara verilmemelidir.

- Özellikle dondurucudan ilk çıkarıldığı zaman, Dondurulmuş Tatlı Makinesini tutarken derin dondurucu yanmasını önlemek için her zaman ellerin iyi korunmasını sağlayın.
- Donma çözeltisi Dondurulmuş Tatlı Makinesinden sızıyor görünüyorsa, kullanmayı bırakın. Kullanılan donma çözeltisi toksik değildir.
- Mikser kafasını indirirken parmaklarınızı kıstırmamaya dikkat edin.
- İlave güvenlik uyarıları için mutfak robotunuzun kullanma talimatına bakın.

## **Temizleme**

- Eklentiği çıkartmadan önce, Mutfak Robotu daima 'O' KAPALI konuma getirin.
- Dondurulmuş tatlı makinenizin hiçbir parçasını bulaşık makinesinde yıkamayın.
- Tüm parçaları sıcak, sabunlu su ile yıkayın.
- Dondurma kasesini temizlemeye başlamadan önce oda sıcaklığına ulaşmasına izin verin Dondurma kasenizi bulaşık makinesinde yıkamayın.
- İyiye kurulayın. Dondurucuya koymadan önce dondurma kasesini kurutmamak küreğin dönmesini önleyecek buzlanma filmine neden olabilir.
- Dondurma kasenizi bulaşık makinesinde yıkamayın.

- Her zaman kullanıma hazır olacak şekilde dondurma kasesinin plastik bir torbaya koyularak dondurucuda saklanması önerilir.
- Dondurma kasenizi dondurucunuza dik olarak yerleştirin, aksi takdirde performansı etkilenebilir.

Farklı lezzetlerde dondurmalar ve sorbeler yapmak için Dondurulmuş Tatlı Makinesini kullanın.

- Bu cihaz gıda ile temas eden malzemeler ve maddeler ile ilgili EC 1935/2004 Yönetmeliğine uygundur.

### İlk kullanımdan önce

- 1 Parçaları yıkayın: bkz. 'Temizleme'.
- 2 Yirmi dört saat önceden, dondurucuya dondurma kasesini yerleştirin. Küreği yerleştirin ve buzdolabına kapatın.
- 3 Dondurma ya da sorbe karışımını hazırlayın (tarif fikirlerine bakınız). Gerekirse, karışımı bir buzdolabında soğumaya bırakın.

### Parçalar

- ① Kapak ve oluk
- ② Kürek
- ③ Dondurma kasesi
- ④ Karıştırma kasesi

### Not

**AT957A paketinde (C) ve (M) olarak işaretlenmiş 2 adet kürek bulunur – mutfak robotunuzun kürek uyumluluğunu kontrol etmek için tabloya bakın. Model numaranızı/tipinizi güç ünitesinin altındaki anma değer plakasında bulabilirsiniz.**

### Dondurulmuş Tatlı Makinesi kullanımı

- 1 Makine üzerine plastik karıştırma kasesini kilitleyin.
- 2 Dondurucudan doğrudan dondurma kasesini ekleyin, ardından küreği konumlandırın.
- 3 Üst kapağı takın.
- 4 Plastik deliğe metal pimi takarak, mikser kafasını indirin ①. Mikser kafası kapanmazsa, kaldırın ardından manuel olarak metal pim ile hizalandırmak için küreği yeniden konumlandırın.
- 5 Makinenin anahtarını minimum hıza getirin.
- **KASE İÇİNDEKİ KARIŞIMIN HEMEN DONMASINI ÖNLEMEK İÇİN, DONDURMA YA DA SORBE EKLEMEDEN ÖNCE MAKİNE AÇILMALIDIR.**
- 6 Oluğu kullanarak, Dondurulmuş Tatlı Makinesine dondurma veya sorbe karışımını dökün.
- 7 Yaklaşık yarım saat sonra, dondurma servise hazır olmalıdır. Mutfak robotunu kapatın.
- 8 Dondurma ya da sorbe hemen kullanılmayacak ise, karışımı uygun bir kaba alın ve gerekli oluncaya kadar bir dondurucuda saklayın.

### **Dondurulmuş Tatlı Makinesinin Güvenli ve Başarılı Bir Şekilde Kullanımı için İpuçları ve Talimatlar**

- Dondurma kasesi 24-48 saat süresince -18°C ya da daha düşük sıcaklıkta çalışan bir dondurucuya yerleştirilmelidir. Dondurma süresi dondurucunuzun verimliliğine bağlıdır.
- En iyi performans için, kaseyi dondurucunuzun en üst veya en alt çekmecesinde dik durumda yerleştirin.
- En iyi sonuç için, kaseye eklemekten önce tüm malzemeleri buzdolabında 2 saat soğutun.
- Dondurma kasesine dökmeden önce, karışımınızın pürüzsüz olduğundan ve topaklar içermediğinden emin olun.
- Dondurma ya da sorbe hazır olana kadar mutfak robotunu kapatmayın.
- 30 dakika sonra karışım istenilen kıvama ulaşmamışsa, mutfak robotunu kapatın ve dondurma ya da sorbeyi uygun bir kaba alın ve gerekli kıvama donduruluncaya kadar dondurucuya koyun.
- Dondurma kasesinden karışımı çıkarmak için metal aletler kullanmayın.
- İşlem başına 1 litreye kadar dondurma başarılı bir şekilde üretilebilir.

**Lütfen dikkat:-** karışımın dondurulacağı dereceye gelmesi için gereken süre şunlara bağlıdır:

- karışımın miktarı ve bileşimi. Karışıma alkol eklenmesi donmasını engelleyecektir.
- karışımın orijinal sıcaklığı.
- oda sıcaklığı.

### **Servis ve müşteri hizmetleri**

- Eklentinizin çalışması ile ilgili herhangi bir sorun yaşarsanız, yardım istemeden önce [www.kenwoodworld.com](http://www.kenwoodworld.com) adresini ziyaret edin.
- Lütfen unutmayın, ürün ürünün satıldığı ülkedeki mevcut tüm garanti ve tüketici hakları ile ilgili yasal mevzuata uygun bir garanti kapsamındadır.
- Kenwood ürününüz arızalanırsa veya herhangi bir kusur bulursanız yetkili KENWOOD Servis Merkezine gönderin veya götürün. Size en yakın yetkili KENWOOD Servis Merkezinin güncel bilgilerine ulaşmak için [www.kenwoodworld.com](http://www.kenwoodworld.com) adresini veya ülkenize özel web sitesini ziyaret edin.
- Kenwood tarafından İngiltere’de dizayn edilmiş ve geliştirilmiştir.
- Çin’de üretilmiştir.



## **ÜRÜNÜN ATIK ELEKTRİKLİ VE ELEKTRONİK EKİPMANIN BERTARAF EDİLMESİNE İLİŞKİN AVRUPA DİREKTİFİNE UYGUN ŞEKİLDE BERTARAF EDİLMESİ HAKKINDA ÖNEMLİ BİLGİ (WEEE)**

Kullanım ömrünün sonunda ürün evsel atıklarla birlikte atılmamalıdır.

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



## **ÜRÜNÜN ATIK ELEKTRİKLİ VE ELEKTRONİK EKİPMANIN BERTARAF EDİLMESİNE İLİŞKİN AVRUPA DİREKTİFİNE UYGUN ŞEKİLDE BERTARAF EDİLMESİ HAKKINDA ÖNEMLİ BİLGİ (WEEE)**

Kullanım ömrünün sonunda ürün evsel atıklarla birlikte atılmamalıdır.

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

## **Tarif önerileri**

Aşağıda Dondurulmuş Tatlı Makinesini tanımanıza yardımcı olacak birkaç tarif önerisi vardır.

## **Vanilyalı dondurma**

- 500ml tam yağlı süt
- 125ml duble krema
- 5ml/1 çay kaşığı vanilya özütü
- 3 yumurta sarısı
- 150g pudra şekeri

- 1 Bir tavada krema, süt ve vanilya özütünü birleştirin ve neredeyse kaynama noktasına getirin. Biraz soğumaya bırakın.
- 2 Bu arada, geniş bir kaptaki kalınlaşmaya ve rengi soluncaya kadar yumurta sarısı ve şekeri birlikte çırpın.
- 3 Sürekli karıştırarak, çırpılmış yumurta ve şeker üzerine süt/krema karışımı dökün. Şekerin tamamen eridiğinden emin olun.
- 4 Tavaya karışımı geri dökün ve çok kısık ateşte, karışım kaşığının arkasını kaplayıncaya kadar karıştırmaya devam edin.
- 5 Karışımın iyice soğumasını bekleyin.

6 Dondurulmuş Tatlı Makinesine karışımı dökün ve sıkılaşıncaya kadar karıştırın (yaklaşık 30 dakika).

**Varyasyonlar:-**

**Çikolata** - kremayı bırakın ve bir tava kaynar su üzerinde çanakta eritilmiş 100g sade çikolata ile değiştirin.

**Fındık** - hemen servis öncesinde dondurma karışımına 100g kıyılmış fındık ekleyin.

## Çilekli dondurma

400g olgun çilek  
200ml çok çırpılmış veya yağlı krema  
75g pudra şekeri  
½ limonun suyu

- 1 Çilekleri püre haline getirin.
- 2 Şeker, krema ve limon suyunu püreye karıştırın.
- 3 Karışımı soğuması için buzdolabına koyun.
- 4 Karışım soğuduğunda Dondurulmuş Tatlı Makinesine dökün ve sıkılaşıncaya kadar karıştırın.

**Varyasyonlar:-**

Her türlü yumuşak meyveler çileklerin yerine kullanılabilir. Karışımın tatlılığı kullanılan meyveye bağlıdır, bu yüzden dondurmadan önce tatlılığını test etmeyi unutmayın.

Nástavce AT956A (Chef) a AT957A (XL/Major), KAB956PL (Chef) a KAB957PL jsou určeny pro kuchyňské roboty označené v tabulce kompatibility značkou (✓). Pro modely TYPE KCC90, KCL95, KVC65/KVL65, KVC85/KVL85 a KWL90 si musíte zakoupit nástavec KAX71.

## Bezpečnost

- Přečtěte si pečlivě pokyny v této příručce a uschovejte ji pro budoucí použití.
- Odstraňte veškerý obalový materiál a nálepky.
- Robot je nutné zapnout před přidáním směsi na zmrzlinu nebo sorbet, aby se zabránilo okamžitému přimrznutí směsi k vnitřní stěně mísy.
- Před připojením nebo odpojením částí a před čištěním robot odpojte od elektrické zásuvky.
- Do násypky nestrkejte prsty ani žádné náčiní.
- Nedotýkejte se pohybujících se částí.
- Před výrobou zmrzliny nebo sorbetu vždy zkontrolujte, zda je vše zcela čisté.
- Nezmrazujte znovu zmrzlinu, která již zcela nebo částečně rozmrzla.
- Zmrzlinu nebo sorbet obsahující syrové ingredience spotřebujte do jednoho týdne. Zmrzlina chutná nejlépe čerstvá, proto ji nepřipravujte příliš dlouho dopředu.
- Zmrzlinu nebo sorbet obsahující syrová vejce nedávejte malým dětem, těhotným ženám ani starým osobám.

- Abyste zabránili omrzlinám, při manipulaci se zmrzlinovačem používejte dostatečnou ochranu rukou, zejména při prvním vytažení z mrazáku.
- Pokud ze zmrzlinovače začne unikat mrazicí směs, přestaňte jej používat. Použitá mrazicí směs není toxická.
- Dávejte pozor, abyste si při spouštění hlavice robotu neskřípli prsty.
- Další bezpečnostní upozornění najdete v návodu k použití pro kuchyňský robot.

## **Čištění**

- Než nástavec sundáte z přístroje, vždy robot přepněte do polohy ,O' VYPNUTO.
- Nemyjte žádné součásti zmrzlinovače v myčce.
- Omyjte všechny součásti teplou vodou se saponátem.
- Před mytím mrazicí nádoby počkejte, než se zahřeje na pokojovou teplotu. Nemyjte mrazicí mísu v myčce.
- Důkladně mísu osušte. Pokud byste mrazicí mísu před vložením do mrazáku neosušili, mohla by se na ní vytvořit vrstva ledu, která by bránila otáčení lopatky.
- Nemyjte mrazicí mísu v myčce.
- Mrazicí mísu doporučujeme skladovat v plastovém sáčku v mrazáku, aby byla vždy připravena k použití.
- Ukládejte mrazicí mísu v mrazáku ve svislé poloze, aby nedošlo k poškození její funkce.

Zmrzlinovač můžete používat k výrobě zmrzlin a sorbetů s různými příchutěmi.

- Tento spotřebič splňuje nařízení ES č. 1935/2004 o materiálech a výrobcích určených pro styk s potravinami.

### Před prvním použitím

- 1 Omyjte části: viz „čištění“.
- 2 24 hodin předem dejte mrazicí mísu do mrazáku. Současně dejte lopatku a kryt do lednice.
- 3 Připravte směs na zmrzlinu nebo sorbet (viz recepty). V případě potřeby nechte směs zchladit v lednici.

## Popis

- ① Kryt s násypkou
- ② Lopatka
- ③ Mrazicí mísa
- ④ Míchací mísa

### Poznámka

**Model AT957A se dodává se 2 lopatkami označenými (C) a (M) – kompatibilitu lopatek s vaším kuchyňským robotem najdete v tabulce. Číslo/typ modelu najdete na štítku na spodní straně hnací jednotky.**

## Používání zmrzlinovače

- 1 Zajistěte míchací mísu v robotu.
- 2 Vložte mrazicí mísu přímo z mrazáku a pak nasadte lopatku.
- 3 Navrch nasadte kryt.
- 4 Spusťte hlavici robotu tak, aby se kovový kolík zasunul do plastového otvoru ❶. Pokud hlavice robotu správně nedosedne, zvedněte ji a upravte polohu lopatky podle kovového kolíku.

- 5 Zapněte robot na minimální rychlost.
- **ROBOT JE NUTNÉ ZAPNOUT PŘED PŘIDÁNÍM SMĚSI NA ZMRZLINU NEBO SORBET, ABY SE ZABRÁNILO OKAMŽITÉMU PŘIMRZNUTÍ SMĚSI K VNITŘNÍ STĚNĚ MÍSY.**
- 6 Násypkou nalijte směs na zmrzlinu nebo sorbet do zmrzlinovače.
- 7 Asi po půl hodině by měla být zmrzlina připravena k podávání. Vypněte kuchyňský robot.
- 8 Pokud zmrzlinu nebo sorbet nebudete konzumovat okamžitě, přendejte směs do vhodné nádoby a uložte do mrazáku do doby, než ji budete potřebovat.

### Tipy a pokyny pro bezpečné a úspěšné používání zmrzlinovače

- Mrazicí nádobu umístěte před použitím na 24–48 hodin do mrazáku s teplotou -18 °C nebo nižší. Doba mražení bude záviset na účinnosti mrazáku.
- Nejlepších výsledků dosáhnete, když budete mít mísu uloženou ve svislé poloze v horní nebo dolní zásuvce mrazáku.
- K zajištění nejlepších možných výsledků dejte všechny přísady na 2 hodiny zchladit do lednice, než je přidáte do mísy.
- Než nalejete směs na zmrzlinu nebo na sorbet do mrazicí mísy, proveďte, zda je hladká a nejsou v ní hrudky.
- Kuchyňský robot nevypínejte, dokud nebudou zmrzlina nebo sorbet hotové.
- Pokud směs do 30 minut nedosáhne požadované konzistence, vypněte kuchyňský robot a zmrzlinu

nebo sorbet přemístěte do vhodné nádoby a dejte do mrazáku, dokud nezmrzne na požadovanou konzistenci.

- K vyjmutí směsi z mrazicí mísy nepoužívejte kovové náčiní.
- Najednou lze úspěšně připravit až 1 litr zmrzliny.

**Poznámka:** Doba, za kterou směr zmrzne, závisí na těchto faktorech:

- množství a složení směsi; přidání alkoholu do směsi zpomalí mrznutí
- původní teplota směsi
- okolní teplota

## Servis a údržba

- Pokud při používání nástavce narazíte na jakékoli problémy, před vyžádáním pomoci navštivte stránky [www.kenwoodworld.com](http://www.kenwoodworld.com).
- Upozorňujeme, že na váš výrobek se vztahuje záruka, která je v souladu se všemi zákonnými ustanoveními ohledně všech existujících záručních práv a práv spotřebitelů v zemi, kde byl výrobek zakoupen.
- Pokud se váš výrobek Kenwood porouchá nebo u něj zjistíte závady, zašlete nebo odnesete jej prosím do autorizovaného servisního centra KENWOOD. Aktuální informace o nejbližším autorizovaném servisním centru KENWOOD najdete na webu [www.kenwoodworld.com](http://www.kenwoodworld.com) nebo na webu společnosti Kenwood pro vaši zemi.

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



## DŮLEŽITÉ INFORMACE PRO SPRÁVNOU LIKVIDACI VÝROBKU V SOULADU S EVROPSKOU SMĚRNICÍ O ODPADNÍCH ELEKTRICKÝCH A ELEKTRONICKÝCH ZAŘÍZENÍCH (OEEZ)

Po ukončení doby provozní životnosti se tento výrobek nesmí likvidovat společně s domácím odpadem. Výrobek se musí odevzdat na specializovaném místě pro sběr tříděného odpadu, zřizovaném městskou správou anebo prodejcem, kde se tato služba poskytuje. Pomocí odděleného způsobu likvidace elektrospotřebičů se předchází vzniku negativních dopadů na životní prostředí a na zdraví, ke kterým by mohlo dojít v důsledku nevhodného nakládání s odpadem, a umožňuje se recyklace jednotlivých materiálů při dosažení významné úspory energií a surovin. Pro zdůraznění povinnosti tříděného sběru odpadu elektrospotřebičů je výrobek označený symbolem přeškrtnutého odpadkového koše.

## Doporučené recepty

Níže najdete pár doporučených receptů, které vám pomohou lépe se seznámit s obsluhou zmrzlinovače.

### Vanilková zmrzlina

500 ml plnotučného mléka  
125 ml nízkotučné smetany  
5 ml vanilkové esence  
3 žloutky  
150 g krupicového cukru

- 1 Smíchejte smetanu, mléko a vanilkovou esenci v rendlíku a přiveďte téměř k varu. Odstavte a nechte mírně zchladnout.
- 2 Mezitím ve velké míse utřete žloutky s cukrem, aby vznikla hustá a světlá směs.
- 3 Za stálého míchání nalijte na utřené žloutky s cukrem směs smetany s mlékem. Cukr se musí zcela rozpustit.
- 4 Vraťte směs do rendlíku a při velmi nízké teplotě pokračujte v míchání, dokud směs nezačne vytvářet povlak na zadní straně lžice.
- 5 Nechte směs zcela vychladnout.
- 6 Nalijte směs do zmrzlinovače a míchejte, dokud neztuhne (asi 30 minut).

#### **Obměny:**

**Čokoláda** – místo smetany použijte 100 g čokolády rozpuštěné ve vodní lázni.

**Ořechy** – těsně před podáváním přidejte do zmrzlinové směsi 100 g nasekaných ořechů.

### Jahodová zmrzlina

400 g zralých jahod  
200 ml vysokotučné smetany  
75 g krupicového cukru  
šťáva z 1/2 citronu

- 1 Rozmixujte jahody.
- 2 Do rozmixovaných jahod přimíchejte cukr, smetanu a citronovou šťávu.
- 3 Směs dejte do lednice vychladit.
- 4 Po vychlazení směs nalijte do zmrzlinovače a míchejte, dokud neztuhne.

#### **Obměny:**

Místo jahod můžete použít jakékoli měkké ovoce. Sladkost směsi bude záviset na použitém ovoci, proto sladkost před zmrazením vyzkoušejte.

# Magyar

**A használati utasítás ábrái az első oldalon láthatók - olvasás közben hajtsa ki ezt az oldalt**

Az AT956A (Chef) és AT957A (XL/Major), KAB956PL (Chef) és KAB957PL tartozékok a kompatibilitási táblázatban felsorolt és (✓) jellel megjelölt konyhagépekkel használhatók. A TYPE KCC90, KCL95, KVC65/KVL65, KVC85/KVL85 és KWL90 modellekhez a KAX71 tartozékot kell megvásárolnia.

## Első a biztonság

- Alaposan olvassa át ezeket az utasításokat és őrizze meg későbbi felhasználásra!
- Távolítson el minden csomagolóanyagot és címkét!
- A gépet már a fagylaltkrém vagy a szörbetkeverék hozzáadása előtt be kell kapcsolni, nehogy a keverék azonnal megfagyjon az edényben.
- A részegységek fel- és leszerelése, illetve a tisztítás előtt a hálózati dugaszt mindig húzza ki a konnektorból.
- Soha ne dugja az ujját vagy bármilyen konyhai eszközt a garatba.
- Ne érjen a mozgó alkatrészekhez.
- Mielőtt fagylaltot vagy szörbetet készít, mindig ellenőrizze, hogy minden teljesen tiszta legyen.
- Soha ne fagyasszon le olyan fagylaltot, amely teljes egészében vagy részben felengedett.
- A nyers hozzávalókat is tartalmazó fagylaltot vagy szörbetet egy héten belül el kell fogyasztani. A fagylalt íze frissen a legfinomabb, ezért célszerű a fogyasztás előtt nem sokkal elkészíteni.

- Nyers tojást tartalmazó fagylaltot vagy szörbetet ne adjon kisgyermeknek, terhes nőknek és időseknek.
- A fagyási sérülés megelőzése érdekében a fagyasztottdesszert-készítő kezelésekor mindig védje a kezét, különösen akkor, amikor először kiveszi a fagyasztóból.
- Ha észreveszi, hogy a fagyasztófolyadék szivárog a fagyasztottdesszert-készítőből, akkor ne használja tovább. A használt fagyasztófolyadék nem mérgező.
- A keverőgém leengedésekor vigyázzon arra, nehogy becsípje az ujját.
- A további biztonsági figyelmeztetésekkel kapcsolatban nézze át a konyhagép általános használati utasítását.

## **A készülék tisztítása**

- A tartozék eltávolítása előtt mindig állítsa a konyhagépet az „O” kikapcsolt állásba.
- A fagyasztottdesszert-készítő egyetlen alkatrészét se tisztítsa mosogatógépben.
- Az összes alkatrészt forró mosószeres vízben mossa el.
- Várja meg, hogy a fagyasztóedény felengedjen szobahőmérsékletre, és csak ezután tisztítsa meg. A fagyasztóedényt ne tisztítsa mosogatógépben.
- Alaposan szárítsa meg. Ha a fagyasztóedény nem teljesen száraz,

amikor beteszi a fagyasztóba, akkor az edény belső felületén képződő jégréteg megakadályozhatja a keverőlapát forgását.

- A fagyasztóedényt ne tisztítsa mosogatógépben.
- Javasoljuk, hogy a fagyasztóedényt tárolja a fagyasztóban egy műanyag zacskóban, hogy mindig készen álljon a használatra.
- A fagyasztóedényt álló helyzetben tárolja a fagyasztóban, mert különben nem éri el a kívánt eredményt.

A fagyasztottdesszert-készítő különféle ízesítésű jégkrémek és szörbetek előállítására használható.

- A készülék megfelel az élelmiszerekkel rendeltetésszerűen érintkezésbe kerülő anyagokról és tárgyokról szóló 1935/2004/EK rendelet követelményeinek.

### Az első használat előtt

- 1 Mosogassa el a készülék alkatrészeit. Lásd: „A Készülék Tisztítása”.
- 2 A fagyasztóedényt 24 óval előbb tegye be a fagyasztóba. A keverőlapátot és a fedelet tegye be a hűtőbe.
- 3 Készítse el a fagylaltkrémet vagy a szörbetkeveréket (lásd a recepttölteket). Ha szükséges, hűtse le a keveréket a hűtőben.

### A készülék részei

- ① Fedél és garat
- ② Keverőlapát
- ③ Fagyasztóedény
- ④ Keverőedény

### Megjegyzés

**Az AT957A csomagban két keverőlapát is található – a (C) és az (M) jelű –, és a táblázatban látható, hogy melyik konyhagépekhez használhatók. A modell/típuszám a meghajtóegység alján levő adattáblán olvasható.**

### A fagyasztottdesszert-készítő használata

- 1 Rögzítse a műanyag keverőedényt a gépre.
  - 2 Tegye bele a fagyasztóból közvetlenül kivett fagyasztóedényt, majd helyezze be a keverőlapátot.
  - 3 Tegye rá a fedelet.
  - 4 Hajtsa le a keverőgémet úgy, hogy a fém csap illeszkedjen a műanyag lyukba ❶. Ha a keverőgém nem zárul, akkor emelje fel újra, és kézzel fordítsa el a lapátot úgy, hogy illeszkedjen a fém csaphoz.
  - 5 A gépet állítsa minimális sebességre.
- A GÉPET MÁR A FAGYLALTKRÉM VAGY A SZÖRBETKEVERÉK HOZZÁADÁSA **ELŐTT** BE KELL KAPCSOLNI, NEHOGY A KEVERÉK

- AZONNAL MEGFAGYJON AZ EDÉNYBEN.
- 6 A fagyaltkrémet vagy a szörbetkeveréket a garaton öntse be a fagyasztottdesszert-készítőbe.
- 7 A fagyalt körülbelül fél óra múlva tálalható. Kapcsolja ki a konyhagépet.
- 8 Ha a fagyaltot vagy a szörbetet nem fogyasztják el azonnal, kanalazza be egy megfelelő edénybe, és tárolja a fagyasztóban.

### **Tanácsok és útmutatás a fagyasztottdesszert-készítő tartozék biztonságos és eredményes üzemeltetéséhez**

- A használat előtt a fagyasztóedényt olyan fagyasztóba kell tenni 24-48 órára, amely  $-18^{\circ}\text{C}$  vagy annál alacsonyabb hőmérsékleten üzemel. A fagyasztási idő a fagyasztó hatékonyságától függ.
- A legjobb eredmény elérése érdekében az edényt álló helyzetben tárolja a fagyasztó felső vagy alsó fiókjában.
- A legjobb eredmény elérése érdekében az összes hozzávalót 2 órán át hűtse hűtőszekrényben, mielőtt az edénybe tenné.
- Ügyeljen arra, hogy a fagyalt- vagy a szörbetkeverék sima és csomómentes legyen, mielőtt a fagyasztóedénybe öntené.
- Ne kapcsolja ki a konyhagépet, amíg a fagyalt vagy a szörbet el nem készült.
- Ha 30 perc elteltével a keverék nem éri el a kívánt állagot, kapcsolja ki a konyhagépet, és kanalazza át a fagyaltot vagy szörbetet egy megfelelő edénybe, és tegye fagyasztóba, amíg a kívánt állagot el nem éri.
- A keverék fagyasztóedényből való kikanalizálásához ne használjon fémből készült eszközt.
- Egy menetben legfeljebb 1 liter fagyalt készíthető.

**Megjegyzés:** A fagyasztáshoz szükséges idő a következőktől függ:

- a keverék mennyisége és összetétele (ha alkoholt ad a keverékhez, az meggátolja a fagyást).
- a keverék eredeti hőmérséklete.
- a szoba hőmérséklete.

### **Szerviz és vevőszolgálat**

- Ha bármilyen problémát tapasztal a tartozék használata során, látogasson el a [www.kenwoodworld.com](http://www.kenwoodworld.com) webhelyre, mielőtt segítséget kérne.
- A termékre garanciát vállalunk, amely megfelel az összes olyan előírásnak, amely a garanciális és a fogyasztói jogokat szabályozza abban az országban, ahol a terméket vásárolta.
- Ha a Kenwood termék meghibásodik, vagy bármilyen hibát észlel, akkor küldje el vagy vigye el egy hivatalos KENWOOD szervizközpontba. A legközelebbi hivatalos KENWOOD szervizközpontok elérhetőségét megtalálja a [www.kenwoodworld.com](http://www.kenwoodworld.com) weblapon vagy annak magyar verzióján.

- Tervezte és kifejlesztette a Kenwood az Egyesült Királyságban.
- Készült Kínában.



## **FONTOS TUDNIVALÓK AZ EURÓPAI UNIÓ ELEKTROMOS ÉS ELEKTRONIKUS BERENDEZÉSEK HULLADÉKAIRA (WEEE) VONATKOZÓ IRÁNYELVÉRŐL**

A hasznos élettartamának végére érkezett készüléket nem szabad kommunális hulladékként kezelni.

A termék az önkormányzatok által fenntartott szelektív hulladékgyűjtő helyeken vagy az ilyen szolgáltatást biztosító kereskedőknél adható le.

Az elektromos háztartási készülékek szelektív hulladékkezelése lehetővé teszi a nem megfelelő hulladékkezelésből adódó esetleges, a környezetet és az egészséget veszélyeztető negatív hatások megelőzését és a készülék alkotóanyagainak újrahasznosítását, melynek révén jelentős energia- és forrásmegtakarítás érhető el. A terméken áthúzott kerekese kuka szimbólum emlékeztet az elektromos háztartási készülékek szelektív hulladékkezelésének szükségességére.

## Receptjavaslatok

Az alábbi néhány receptjavaslattal segíteni szeretnénk abban, hogy jobban megismerje a fagyasztottdesszert-készítő felhasználási lehetőségeit.

## Vaníliafagylalt

500 ml teljes zsírtartalmú tej  
125 ml tejszín  
5 ml / 1 teáskanál  
vaníliaesszencia  
3 tojássárgája  
150 g porcukor

- 1 Keverje össze a tejszínt, a tejet és a vaníliaesszenciát egy tálban, és melegítse csaknem forralásig. Tegye félre, hogy kihűljön egy kicsit.
- 2 Közben egy nagy tálban habverővel a tojássárgáját a cukorral együtt keverje sűrű habosra.

- 3 A tej/tejszín keveréket folyamatos keverés közben öntse a felvert cukros habhoz. Ügyeljen arra, hogy a cukor teljesen fel legyen oldódva.
- 4 Öntse vissza a keveréket a tálba, és nagyon alacsony hőfokon, folyamatos keverés közben melegítse addig, amíg a keverék a kanál hátára nem tapad.
- 5 Ezután várja meg, hogy a keverék teljesen lehűljön.
- 6 Öntse a keveréket a fagyasztottdesszert-készítőbe, és keverje, amíg meg nem szilárdul (körülbelül 30 perc).

### **Változatok:**

**Csokoládé** – a keverékbe a tejszín helyett 100 g étcsokoládét tegyen, amelyet előbb egy tál forró víz felett megolvasztott egy edényben.

**Dió** – közvetlenül tálalás előtt adjon 100 g apróra tört diót a fagylalthoz.

## Eperfagylalt

400 g érett eper

200 ml tejszín

75 g porcukor

½ citrom leve

- 1 Pürésítse az epret.
- 2 Keverje a cukrot, a tejszínt és a citromlevet a püréhez.
- 3 Helyezze a keveréket a hűtőbe, hogy lehűljön.
- 4 Amikor a keverék lehűlt, öntse a fagyasztottdesszert-készítőbe, és keverje, amíg meg nem szilárdul.

### **Változatok:**

Az eper helyett bármilyen más puha gyümölcs is használható. A keverék édessége a felhasznált gyümölcstől függ, ezért a fagyasztás előtt kóstolja meg.

# Polski

## Prosimy rozłożyć ilustracje na pierwszej stronie

Nasadki AT956A (Chef) i AT957A (XL/Major), KAB956PL (Chef) oraz KAB957PL są przeznaczone do użytku z robotami Kitchen Machine wymienionymi w tabeli zgodności, oznaczonymi symbolem (✓). Do modeli TYPE KCC90, KCL95, KVC65/KVL65, KVC85/KVL85 i KWL90 konieczny jest zakup nasadki KAX71.

## Bezpieczeństwo obsługi

- Przeczytać uważnie poniższą instrukcję i zachować na wypadek potrzeby skorzystania z niej w przyszłości.
- Usunąć wszelkie materiały pakunkowe i etykiety.
- Urządzenie należy włączyć przed wlaniem masy na lody lub sorbet do miski, co zapobiega natychmiastowemu zamrażaniu się masy na ściankach miski.
- Przed zdejmowaniem, zakładaniem oraz czyszczeniem części należy wyłączyć urządzenie i wyjąć wtyczkę z gniazda sieciowego.
- Do lejka nie wolno wkładać palców ani przyborów kuchennych.
- Nie dotykać części znajdujących się w ruchu.
- Przed przygotowywaniem lodów lub sorbetów zawsze sprawdzić, czy wszystkie elementy i przybory są całkowicie czyste.
- Nigdy nie zamrażać ponownie lodów, które całkowicie lub częściowo się rozmroziły.
- Lody lub sorbet zawierające składniki surowe należy spożyć w ciągu

tygodnia. Lody smakują najlepiej, gdy są świeże, dlatego nie należy przygotowywać ich ze zbyt dużym wyprzedzeniem.

- Lodów ani sorbetów zawierających surowe jaja nie należy podawać małym dzieciom, kobietom w ciąży ani osobom starszym.
- Podczas obsługi maszynki do deserów mrożonych należy dobrze zabezpieczać ręce, aby uniknąć ich odmrożenia – w szczególności zaraz po jej wyjęciu z zamrażarki.
- W razie podejrzeń, że z maszynki wycieka płyn zamrażający, przerwać jej użytkowanie. Zastosowany w maszynie płyn zamrażający nie jest toksyczny.
- Podczas opuszczania głowicy robota Kitchen Machine uważać, żeby nie przytrzasnąć palców.
- Dodatkowe informacje na temat bezpieczeństwa znajdują się w instrukcji obsługi robota Kitchen Machine, do którego przeznaczona jest nasadka.

## **Czyszczenie**

- Przed zdjęciem nasadki należy zawsze najpierw przesunąć włącznik robota Kitchen Machine do pozycji „O” (wyłączony).
- Żadnych części maszynki do deserów mrożonych nie należy myć w zmywarce.
- Wszystkie części umyć w gorącej wodzie z dodatkiem płynu do naczyń.

- Przed rozpoczęciem czyszczenia odczekać, aż miska do zamrażania osiągnie temperaturę pokojową. Miski do zamrażania nie myć w zmywarce do naczyń.
- Dobrze wysuszyć elementy. Niedokładne wysuszenie miski przed wstawieniem jej do zamrażarki może spowodować utworzenie się na jej ściankach warstwy lodu, która uniemożliwi obracanie się mieszadła.
- Miski do zamrażania nie myć w zmywarce do naczyń.
- Zaleca się przechowywanie miski do zamrażania w plastikowej torebce w zamrażarce, aby była zawsze gotowa do użycia.
- Miskę do zamrażania należy stawiać w zamrażarce w pozycji pionowej – niewłaściwa pozycja może wpłynąć na jej wydajność.

Maszynki do deserów mrożonych można używać do przygotowywania różnego rodzaju lodów i sorbetów.

3 Przygotować masę na lody lub sorbet (zob. załączone propozycje przepisów). W razie konieczności schłodzić masę w lodówce.

- Urządzenie spełnia wymogi rozporządzenia Wspólnoty Europejskiej nr 1935/2004 dotyczącego materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

#### Przed pierwszym użyciem

- 1 Umyć części (zob. ustęp pt. „Czyszczenie”).
- 2 Na dobę przed planowanym użyciem maszynki umieścić miskę do zamrażania w zamrażarce. Mieszadło i pokrywę włożyć do lodówki.

#### Oznaczenia

- ① Pokrywa z lejkiem
- ② Mieszadło
- ③ Miska do zamrażania
- ④ Miska do mieszania

#### Uwaga

**Zestaw AT957A zawiera dwa mieszadła oznaczone symbolami (C) i (M) – informacje na temat kompatybilności mieszadła z konkretnymi modelami robotów Kitchen Machine podane są w tabeli. Numer/typ modelu**

**można znaleźć na tabliczce  
znamionowej znajdującej się na  
spodzie urządzenia.**

## Użytkowanie maszynki do deserów mrożonych

- 1 Zamocować plastikową miskę do mieszania na robocie i zablokować ją.
- 2 Do miski wstawić wyjętą prosto z zamrażarki miskę do zamrażania i zamocować w niej mieszadło.
- 3 Nałożyć pokrywę.
- 4 Opuścić głowicę robota Kitchen Machine – metalowy bolec wsuwając do otworu w plastikowej obsadce mieszadła ❶. Jeżeli głowica nie zablokuje się prawidłowo w pozycji opuszczonej, unieść ją i ręcznie zmienić pozycję mieszadła tak, aby zrównało się z metalowym bolcem.
- 5 Włączyć urządzenie na najniższej prędkości obrotów.
- URZĄDZENIE NALEŻY WŁĄCZYĆ **PRZED** WŁANIEM MASY NA LODY LUB SORBET DO MISKI, CO ZAPOBIEGA NATYCHMIASTOWEMU ZAMRAŻANIU SIĘ MASY NA ŚCIANKACH MISKI.
- 6 Poprzez lejek w pokrywie wlać masę na lody lub sorbet do maszynki.
- 7 Po upływie ok. pół godziny lody powinny być gotowe do podania. Wyłączyć robot.
- 8 Jeżeli sorbet lub lody nie mają być podane natychmiast, za pomocą łyżki przełożyć je do odpowiedniego pojemnika i do momentu podania przechowywać w zamrażarce.

### **Bezpieczne i pomyślne użytkowanie maszynki do deserów mrożonych – wskazówki**

- Na 24-48 godz. przed planowanym użyciem miskę do zamrażania należy wstawić do zamrażarki utrzymującej temperaturę co najmniej -18°C. Czas zamrażania zależy od wydajności zamrażarki.
  - Najlepsze wyniki daje przechowywanie miski w pozycji pionowej w najwyższej lub najniższej szufladzie zamrażarki.
  - Najlepsze wyniki daje schłodzenie wszystkich składników przez 2 godziny w lodówce przed umieszczeniem ich w misce.
  - Wlewana do miski do zamrażania mieszanka na lody i sorbety powinna być gładka i pozbawiona zbrylonych kawałków.
  - Nie wyłączać robota Kitchen Machine do momentu, aż lody lub sorbet będą gotowe.
  - Jeżeli po 30 minutach masa na lody lub sorbet nie uzyska żądanej konsystencji, wyłączyć urządzenie i za pomocą łyżki przełożyć ją do odpowiedniego pojemnika i wstawić do zamrażarki do momentu, aż się zamrozi i uzyska żądaną konsystencję.
  - Do wybierania lodów lub sorbetu z miski do zamrażania nie używać metalowych przyborów.
  - Za jednym razem można przygotować do 1 litra lodów.
- Uwaga:** ilość czasu potrzebna do zamrożenia masy uzależniona jest od:

- ilości masy i tworzących ją składników (dodanie alkoholu znacznie spowalnia zamrażanie);
- wyjściowej temperatury masy;
- temperatury otoczenia.

## Serwis i punkty obsługi klienta

- W razie wszelkich problemów z obsługą urządzenia przed zwróceniem się o pomoc należy odwiedzić stronę internetową [www.kenwoodworld.com](http://www.kenwoodworld.com).
- Prosimy pamiętać, że niniejszy produkt objęty jest gwarancją, która spełnia wszystkie wymogi prawne dotyczące wszelkich istniejących praw konsumenta oraz gwarancyjnych w kraju, w którym produkt został zakupiony.
- W razie wadliwego działania produktu marki Kenwood lub wykrycia wszelkich usterek prosimy przesłać lub dostarczyć urządzenie do autoryzowanego punktu serwisowego firmy KENWOOD. Aktualne informacje na temat najbliższych punktów serwisowych firmy KENWOOD znajdują się na stronie internetowej firmy, pod adresem [www.kenwoodworld.com](http://www.kenwoodworld.com) lub adresem właściwym dla danego kraju.
- Wyprodukowano w Chinach.



### **WAŻNE INFORMACJE DOTYCZĄCE PRAWDŁOWEGO USUWANIA PRODUKTU, ZGODNEGO Z WYMOGAMI DYREKTYWY WSPÓLNOTY EUROPEJSKIEJ W SPRAWIE ZUŻYTEGO SPRZĘTU ELEKTRYCZNEGO I ELEKTRONICZNEGO (WEEE)**

Po zakończeniu okresu użytkowania produktu nie wolno wyrzucać razem z innymi odpadami komunalnymi.

Należy go dostarczyć do prowadzonego przez władze miejskie punktu zajmującego się segregacją odpadów lub zakładu oferującego tego rodzaju usługi.

Osobne usuwanie sprzętu AGD pozwala uniknąć szkodliwego wpływu na środowisko naturalne i zdrowie ludzkie, wynikającego z nieodpowiedniego usuwania tego rodzaju sprzętu, oraz umożliwia odzyskiwanie materiałów, z których sprzęt ten został wykonany, a w konsekwencji znaczną oszczędność energii i zasobów naturalnych. O konieczności osobnego usuwania sprzętu AGD przypomina umieszczony na produkcie symbol przekreślonego pojemnika na śmieci.

## Przykładowe przepisy

Poniżej znajduje się kilka propozycji przepisów na desery, pozwalających poznać możliwości maszyny do deserów mrożonych.

### Lody waniliowe

500 ml pełnego mleka  
125 ml śmietany  
5 ml (1 łyżeczka) ekstraktu wanilii  
3 żółtka  
150 g dość miłkiego cukru

- 1 Śmietanę, mleko i ekstrakt wanilii zmieszać w rondelku i doprowadzić prawie do wrzenia. Odstawić, aby lekko ostygły.
- 2 W międzyczasie w dużej misce ubić żółtka z cukrem – do momentu, aż masa zbieleje i zgęstnieje.
- 3 Ciągłe mieszając, wlać zmieszane mleko i śmietanę na ubite żółtka z cukrem. Cukier musi się całkowicie rozpuścić.
- 4 Przebrać masę z powrotem do rondelka i podgrzewając na bardzo małym ogniu mieszać nieprzerwanie, aż masa zacznie przywierać do spodu łyżki.
- 5 Pozostawić masę do całkowitego ostygnięcia.
- 6 Wlać masę do maszyny do deserów mrożonych i mieszać do zgęstnienia (ok. 30 minut).

#### Inny wariant:

**Lody czekoladowe** – pominąć śmietanę, zastępując ją 100 g gorzkiej czekolady, stopionej w misce ustawionej na garnku z gotującą się wodą.

**Lody orzechowe** – bezpośrednio przed podaniem do gotowych lodów dodać 100 g posiekanych orzechów.

### Lody truskawkowe

400 g dojrzałych truskawek  
200 ml śmietany kremówki  
75 g dość miłkiego cukru  
sok z połowy cytryny

- 1 Truskawki przetrzeć na purée.
- 2 Do przetartych truskawek wmeszać cukier, śmietanę i sok z cytryny.
- 3 Przygotowaną masę schłodzić w lodówce.
- 4 Gdy masa się schłodzi, wlać ją do maszyny do deserów i mieszać do zgęstnienia.

#### Inny wariant:

Zamiast truskawek można użyć dowolnych miękkich owoców. Słodkość masy zależeć będzie od użytego rodzaju owoców, dlatego należy pamiętać, aby przed zamrożeniem posmakować masę i ewentualnie dosłodzić.

# Ελληνικά

## Ξεδιπλώστε την μπροστινή σελίδα όπου παρέχεται η εικονογράφηση

Το AT956A (Chef) και το AT957A (XL/Major), καθώς και το KAB956PL (Chef) και το KAB957PL έχουν σχεδιαστεί για χρήση με τις κουζίνομηχανές που περιλαμβάνονται στον πίνακα συμβατότητας και επισημαίνονται με (✓). Για τα μοντέλα ΤΥΠΟΥ KCC90, KCL95, KVC65/KVL65, KVC85/KVL85 και KWL90 θα πρέπει να αγοράσετε ένα εξάρτημα KAX71.

## Ασφάλεια

- Διαβάστε προσεκτικά τις οδηγίες και φυλάξτε τις για μελλοντική αναφορά.
- Αφαιρέστε τη συσκευασία και τυχόν ετικέτες.
- Η συσκευή πρέπει να τεθεί σε λειτουργία προτού προστεθεί το μείγμα παγωτού ή σορμπέ, προκειμένου το μείγμα να μην παγώσει αμέσως μέσα στο μπολ.
- Αποσυνδέετε τη συσκευή από την πρίζα πριν από την τοποθέτηση ή την αφαίρεση μερών ή πριν από τον καθαρισμό.
- Μην βάζετε ποτέ τα δάχτυλά σας ή εργαλεία μέσα στο άνοιγμα.
- Μην αγγίζετε μέρη που κινούνται.
- Να βεβαιώνετε πάντα ότι όλα τα μέρη είναι εντελώς καθαρά προτού φτιάξετε παγωτό ή σορμπέ.
- Μην καταψύχετε ποτέ παγωτό που έχει ξεπαγώσει εντελώς ή μερικώς.
- Οποιοδήποτε παγωτό ή σορμπέ περιέχει ωμά υλικά πρέπει να καταναλώνεται εντός μίας εβδομάδας. Το παγωτό έχει

ωραιότερη γεύση όταν είναι φρέσκο, γι' αυτό μην το φτιάχνετε πολύ πριν από τη στιγμή που θα καταναλωθεί.

- Τα μικρά παιδιά, οι έγκυοι και οι ηλικιωμένοι δεν πρέπει να καταναλώνουν παγωτό ή σορμπέ που περιέχει ωμά αβγά.
- Για την αποφυγή ψυχρού εγκαύματος, να φροντίζετε πάντα τα χέρια να είναι σωστά προστατευμένα κατά τον χειρισμό του Παρασκευαστή παγωμένων επιδορπίων, ειδικά την πρώτη φορά που τον βγάζετε από τον καταψύκτη.
- Εάν ο Παρασκευαστής παγωμένων επιδορπίων φαίνεται να παρουσιάζει διαρροή ψυκτικού υγρού, διακόψτε τη χρήση. Το ψυκτικό υγρό που χρησιμοποιείται δεν είναι τοξικό.
- Προσέχετε να μην πιαστούν τα δάχτυλά σας όταν κατεβάζετε την κεφαλή του μίξερ.
- Για πρόσθετες προειδοποιήσεις ασφαλείας, ανατρέξτε στο βασικό βιβλίο οδηγιών της κουζινομηχανής σας.

## **Καθαρισμός**

- Θέτετε πάντα την Κουζινομηχανή στη θέση απενεργοποίησης «Ο», προτού αφαιρέσετε το εξάρτημα.
- Μην πλένετε κανένα μέρος του παρασκευαστή παγωμένων επιδορπίων στο πλυντήριο πιάτων.

- Να καθαρίζετε όλα τα μέρη σε ζεστή σαπουνάδα.
- Αφήστε το μπολ κατάψυξης να φτάσει σε θερμοκρασία δωματίου προτού επιχειρήσετε να το καθαρίσετε. Μην πλένετε το μπολ κατάψυξης στο πλυντήριο πιάτων.
- Στεγνώνετε καλά. Εάν το μπολ κατάψυξης δεν είναι στεγνό προτού τοποθετηθεί στον καταψύκτη, ενδέχεται να σχηματιστεί ένα λεπτό στρώμα πάγου το οποίο θα εμποδίζει την περιστροφή του αναδευτήρα.
- Μην πλένετε το μπολ κατάψυξης στο πλυντήριο πιάτων.
- Συνιστάται το μπολ κατάψυξης να φυλάσσεται σε πλαστική σακούλα στον καταψύκτη, ώστε να είναι πάντα έτοιμο προς χρήση.
- Τοποθετείτε το μπολ κατάψυξης σε όρθια θέση στον καταψύκτη, διαφορετικά μπορεί να επηρεαστεί η απόδοσή του.

Χρησιμοποιήστε τον Παρασκευαστή παγωμένων επιδορπίων για να φτιάξετε παγωτά και σορμπέ με διαφορετικές γεύσεις.

- Αυτή η συσκευή συμμορφώνεται με τον Κανονισμό ΕΚ 1935/2004 σχετικά με τα υλικά και τα αντικείμενα που προορίζονται να έρθουν σε επαφή με τρόφιμα.

#### **Πριν από την πρώτη χρήση**

- 1 Πλύνετε τα μέρη: βλ. ενότητα «Καθαρισμός».
- 2 Εικοσιτέσσερις ώρες πριν από τη χρήση, τοποθετήστε το μπολ κατάψυξης στον καταψύκτη. Τοποθετήστε τον αναδευτήρα και το κάλυμμα στο ψυγείο.
- 3 Φτιάξτε το μείγμα για παγωτό ή σορμπέ (βλ. ιδέες συνταγών). Εάν χρειάζεται, αφήστε το μείγμα να κρυώσει στο ψυγείο.

## Επεξήγηση συμβόλων

- ① Κάλυμμα και άνοιγμα
- ② Αναδευτήρας
- ③ Μπολ κατάψυξης
- ④ Μπολ ανάμειξης

### Σημείωση

**Το πακέτο AT957A παρέχεται με 2 αναδευτήρες με την επισήμανση (C) και (M) – ανατρέξτε στο διάγραμμα για να ελέγξετε τη συμβατότητα των αναδευτήρων με την κουζινομηχανή σας. Μπορείτε να βρείτε τον αριθμό/τύπο μοντέλου που διαθέτετε στην πινακίδα τεχνικών χαρακτηριστικών που βρίσκεται στο κάτω μέρος της μονάδας μοτέρ.**

## Πώς να χρησιμοποιείτε τον Παρασκευαστή παγωμένων επιδορπίων

- 1 Τοποθετήστε το πλαστικό μπολ ανάμειξης πάνω στη συσκευή και ασφαλίστε το στη θέση του.
- 2 Προσθέστε το μπολ κατάψυξης απευθείας από τον καταψύκτη και, έπειτα, βάλτε στη θέση του τον αναδευτήρα.
- 3 Τοποθετήστε από πάνω το κάλυμμα.

- 4 Κατεβάστε την κεφαλή του μίξερ, εισαγάγοντας τη μεταλλική περόνη στην πλαστική οπή ①. Εάν η κεφαλή του μίξερ δεν μαγκώνει, σηκώστε τη και, στη συνέχεια, επανατοποθετήστε μη αυτόματα τον αναδευτήρα ώστε να είναι ευθυγραμμισμένος με τη μεταλλική περόνη.
- 5 Θέστε τη συσκευή σε λειτουργία στην ελάχιστη ταχύτητα.
  - Η ΣΥΣΚΕΥΗ ΠΡΕΠΕΙ ΝΑ ΤΕΘΕΙ ΣΕ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΠΡΟΤΟΥ ΠΡΟΣΤΕΘΕΙ ΤΟ ΜΕΙΓΜΑ ΠΑΓΩΤΟΥ Η ΣΟΡΜΠΕ, ΠΡΟΚΕΙΜΕΝΟΥ ΤΟ ΜΕΙΓΜΑ ΝΑ ΜΗΝ ΠΑΓΩΣΕΙ ΑΜΕΣΩΣ ΜΕΣΑ ΣΤΟ ΜΠΟΛ.
- 6 Χρησιμοποιώντας το άνοιγμα, αδειάστε το μείγμα παγωτού ή σορμπέ στον Παρασκευαστή παγωμένων επιδορπίων.
- 7 Μετά από μισή ώρα περίπου, το παγωτό είναι λογικά έτοιμο για σερβίρισμα. Απενεργοποιήστε την κουζινομηχανή.
- 8 Εάν το παγωτό ή το σορμπέ δεν θα καταναλωθεί αμέσως, αδειάστε το μείγμα σε κατάλληλο δοχείο χρησιμοποιώντας ένα κουτάλι και φυλάξτε το στον καταψύκτη μέχρι τη στιγμή που θα καταναλωθεί.

### Συμβουλές και οδηγίες για την ασφαλή και επιτυχή λειτουργία του εξαρτήματος παρασκευής παγωμένων επιδορπίων

- Το μπολ κατάψυξης πρέπει να τοποθετείται σε καταψύκτη που λειτουργεί στους  $-18^{\circ}\text{C}$  ή χαμηλότερα, για 24-48 ώρες πριν από τη χρήση. Ο χρόνος κατάψυξης εξαρτάται από την αποδοτικότητα του καταψύκτη σας.
- Για καλύτερη απόδοση, να τοποθετείτε το μπολ είτε στο επάνω είτε στο κάτω συρτάρι του καταψύκτη σας, σε όρθια θέση.
- Για καλύτερα αποτελέσματα, να βάζετε όλα τα υλικά στο ψυγείο για 2 ώρες, προτού τα προσθέσετε στο μπολ.
- Βεβαιωθείτε ότι το μείγμα για παγωτό ή σορμπέ είναι ομοιογενές και χωρίς σβώλους, προτού το αδειάσετε στο μπολ κατάψυξης.

- Μην απενεργοποιείτε την κουζίνομηχανή προτού είναι έτοιμο το παγωτό ή το σορμπέ.
- Εάν, μετά από 30 λεπτά, το μείγμα δεν έχει την επιθυμητή υφή, απενεργοποιήστε την κουζίνομηχανή, αδειάστε το παγωτό ή το σορμπέ σε κατάλληλο δοχείο χρησιμοποιώντας ένα κουτάλι και τοποθετήστε το στον καταψύκτη έως ότου παγώσει και επιτευχθεί η απαιτούμενη υφή.
- Μην χρησιμοποιείτε μεταλλικά σύνεργα μαγειρικής για να βγάλετε το μείγμα από το μπολ κατάψυξης.
- Μπορεί να παρασκευάζεται έως και 1 λίτρο παγωτού κάθε φορά.

**Έχετε υπ' όψιν:-** Ο χρόνος που απαιτείται για να παγώσει το μείγμα εξαρτάται από τα εξής:

- την ποσότητα και τη σύσταση του μείγματος. Εάν προσθέσετε αλκοόλ στο μείγμα, δεν θα μπορέσει να παγώσει.
- την αρχική θερμοκρασία του μείγματος.
- τη θερμοκρασία δωματίου.

## σέρβις και εξυπηρέτηση πελατών

- Εάν αντιμετωπίζετε προβλήματα με τη λειτουργία του εξαρτήματός σας, προτού ζητήσετε βοήθεια επισκεφθείτε τη διαδικτυακή τοπθεσία [www.kenwoodworld.com](http://www.kenwoodworld.com).
- Έχετε υπ' όψιν ότι το προϊόν καλύπτεται από εγγύηση, η οποία είναι σύμφωνη με όλες τις νομικές διατάξεις που αφορούν τυχόν υφιστάμενη εγγύηση και δικαιώματα καταναλωτών στη χώρα στην οποία αγοράστηκε το προϊόν.
- Εάν το προϊόν Kenwood που έχετε αγοράσει δυσλειτουργεί ή βρείτε τυχόν ελαττώματα, στείλτε το ή παραδώστε το σε εξουσιοδοτημένο Κέντρο Σέρβις της KENWOOD. Για ενημερωμένα στοιχεία σχετικά με το πλησιέστερο εξουσιοδοτημένο Κέντρο Σέρβις της KENWOOD, επισκεφθείτε τη διαδικτυακή τοποθεσία [www.kenwoodworld.com](http://www.kenwoodworld.com) ή τη διαδικτυακή τοποθεσία που αφορά συγκεκριμένα τη χώρα σας.
- Σχεδιάστηκε και αναπτύχθηκε από την Kenwood στο Ηνωμένο Βασίλειο.
- Κατασκευάστηκε στην Κίνα.



**ΣΗΜΑΝΤΙΚΕΣ ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ ΓΙΑ ΤΗ ΣΩΣΤΗ ΑΠΟΡΡΙΨΗ  
ΤΟΥ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ ΣΥΜΦΩΝΑ ΜΕ ΤΗΝ ΕΥΡΩΠΑΪΚΗ ΟΔΗΓΙΑ  
ΣΧΕΤΙΚΑ ΜΕ ΤΑ ΑΠΟΒΛΗΤΑ ΗΛΕΚΤΡΙΚΟΥ ΚΑΙ ΗΛΕΚΤΡΟΝΙΚΟΥ  
ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΥ (ΑΗΗΕ)**

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

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

## Προτάσεις συνταγών

Στη συνέχεια παρατίθενται μερικές προτάσεις συνταγών που θα σας βοηθήσουν να αξιοποιήσετε τον Παρασκευαστή παγωμένων επιδορπίων.

### Παγωτό βανίλια

500 ml πλήρες γάλα  
125 ml κρέμα γάλακτος  
5 ml/1 κουτ. γλυκού εκχύλισμα βανίλιας  
3 κρόκοι αβγών  
150 g άχνη ζάχαρη

- 1 Βάλτε την κρέμα γάλακτος, το γάλα και το εκχύλισμα βανίλιας σε κατσαρόλα και ζεστάνετε τα έως ότου φτάσουν σχεδόν σε θερμοκρασία βρασμού. Αφήστε το μείγμα αυτό στην άκρη να κρυώσει λίγο.
- 2 Εν τω μεταξύ, σε ένα μεγάλο μπολ, χτυπήστε μαζί τους κρόκους των αβγών και τη ζάχαρη έως ότου επιτευχθεί ένα παχύρρευστο και ανοιχτόχρωμο μείγμα.

- 3 Ανακατεύοντας συνεχώς, αδειάστε το μείγμα γάλακτος/κρέμας στο μείγμα αβγών/ζάχαρης. Βεβαιωθείτε ότι η ζάχαρη έχει διαλυθεί εντελώς.
- 4 Βάλτε το μείγμα στην κατσαρόλα και, σε πολύ χαμηλή φωτιά, συνεχίστε να ανακατεύετε μέχρι το μείγμα να κολλάει στην πίσω πλευρά του κουταλιού.
- 5 Αφήστε το μείγμα να κρυώσει καλά.
- 6 Αδειάστε το μείγμα στον Παρασκευαστή παγωμένων επιδορπίων και αναμείξτε έως ότου γίνει σφιχτό (περίπου 30 λεπτά).

#### **Παραλλαγές:-**

**Σοκολάτα** - αντικαταστήστε την κρέμα με 100 g σοκολάτας υγείας που έχει λιώσει σε σκεύος τοποθετημένο πάνω από κατσαρόλα με νερό που βράζει.

**Ξηροί καρποί** - προσθέστε 100 g ξηρών καρπών σε κομμάτια στο μείγμα παγωτού μόλις πριν το σερβίρετε.

## Παγωτό φράουλα

400 g ώριμες φράουλες  
200 ml κρέμα γάλακτος με  
υψηλά λιπαρά  
75 g άχνη ζάχαρη  
χυμός ½ λεμονιού

- 1 Λιώστε τις φράουλες.
- 2 Αναμείξτε τη ζάχαρη, την κρέμα γάλακτος και τον χυμό λεμονιού με τις λιωμένες φράουλες.
- 3 Βάλτε το μείγμα στο ψυγείο για να κρυώσει.
- 4 Όταν το μείγμα κρυώσει, αδειάστε το στον Παρασκευαστή παγωμένων επιδορπίων και αναμείξτε έως ότου γίνει σφιχτό.

### **Παραλλαγές:-**

Αντί για φράουλες, μπορεί να χρησιμοποιηθεί οποιοδήποτε άλλο μαλακό φρούτο. Το πόσο γλυκό θα είναι το μείγμα εξαρτάται από το φρούτο που θα χρησιμοποιηθεί, γι' αυτό θυμηθείτε να το δοκιμάσετε για να σιγουρευτείτε ότι είναι αρκετά γλυκό προτού το καταψύξετε.

# Русский

## См. иллюстрации на передней странице

Модели AT956A (Chef) и AT957A (XL/Major), KAB956PL (Chef) и KAB957PL были разработаны для использования на кухонных машинах, перечисленных в таблице совместимости, где они отмечены символом (✓). Для моделей TYPE KCC90, KCL95, KVC65/KVL65, KVC85/KVL85 и KWL90 вам необходимо приобрести насадку KAX71.

## Меры безопасности

- Внимательно прочтите и сохраните эту инструкцию.
- Распакуйте изделие и снимите все упаковочные ярлыки.
- Во избежание мгновенного примерзания смеси для приготовления мороженого или шербета к стенкам чаши, прибор следует включить до того, как вы будете добавлять смесь.
- Перед установкой или снятием деталей или перед чисткой обязательно отключайте прибор от сети.
- Не опускайте пальцы или кухонные принадлежности в загрузочную воронку.
- Не прикасайтесь к движущимся деталям.
- Перед приготовлением мороженого или шербета все детали должны быть тщательно вымыты.
- Ни в коем случае не замораживайте повторно мороженое, которые полностью или частично подтаяло.

- Срок хранения мороженого или сорбе, содержащего сырые ингредиенты, не более одной недели. Мороженое имеет самый лучший вкус, когда оно свежее поэтому не рекомендуется готовить его очень заранее.
- Мороженое или сорбе, содержащие сырые яйца, не рекомендуется употреблять маленьким детям, беременным женщинам и людям пожилого возраста.
- Во избежание получения морозного ожога всегда одевайте защитные рукавички, когда работаете с мороженицей, особенно, когда в первый раз вынимаете ее из морозильной камеры.
- В случае вытекания охлаждающего раствора из мороженицы прекратите использование прибора. Используемый охлаждающий раствор не является токсичным.
- Старайтесь не допускать чтобы ваши пальцы застряли при опускании головки миксера.
- Ознакомьтесь с дополнительными мерами безопасности, которые содержатся в основной инструкции к кухонной машине.

## Чистка

- Перед снятием насадки следует всегда выключать кухонную машину, установив положение 'O' OFF.
- Не следует мыть составные части морозеницы в посудомоечной машине.
- Все составные части следует мыть в горячей мыльной воде.
- Дайте чаше для замораживания дойти до комнатной температуры, прежде чем начать ее мыть. Чашу для заморозки в посудомоечной машине мыть не следует.
- После этого тщательно высушить. Если морозильную чашу не высушить, а поставить в морозильную камеру, то на ней сразу же образуется пленка льда, которая затем будет препятствовать вращению лопасти.
- Не мойте морозильную чашу в посудомоечной машине.
- Рекомендуется хранить морозильную чашу в пластмассовом контейнере прямо в морозильной камере. Таким образом, она будет всегда готова к использованию.
- Храните морозильную чашу в вертикальном положении в морозильнике, иначе это может сказаться на ее эксплуатационных характеристиках.

Мороженица используется для приготовления мороженого и сорбе с разными вкусовыми характеристиками.

- Прибор соответствует Директиве ЕС 1935 / 2004 о материалах и изделиях, предназначенных для контакта с пищевыми продуктами.

### Перед первым использованием

- 1 Вымойте все части: см. раздел «Чистка».
- 2 За 24 часа до начала готовки поставьте морозильную чашу в морозильную камеру. Лопасть и крышку положите в холодильник.
- 3 Подготовьте смесь для приготовления мороженого или сорбе (см. раздел «Рецепты»). Если необходимо, поставьте смесь в холодильник, чтобы она охладилась.

### Компоненты

- ① Крышка и загрузочная воронка
- ② Лопасть
- ③ Морозильная чаша
- ④ Чаша для перемешивания

#### Примечание

**Комплект AT957A поставляется с двумя лопастями, помеченными буквами (С) и (М). Данные о совместимости лопатки с вашей кухонной машиной содержатся в таблице. Номер / тип вашей модели указан на табличке с техническими данными на нижней панели блока питания.**

### Как пользоваться мороженицей

- 1 Зафиксируйте пластмассовую чашу для перемешивания на приборе.
- 2 Достаньте из морозильной камеры морозильную чашу и сразу установите.
- 3 Закройте крышку.
- 4 Опустите головную часть миксера так, чтобы металлический штифт вошел в пластмассовое отверстие. ❶. Если головная часть миксера не закроется, поднимите ее, затем вручную переместите лопасть, чтобы совместить с металлическим штырем.
- 5 Выберите минимальную скорость.
- ВО ИЗБЕЖАНИЕ МГНОВЕННОГО ПРИМЕРЗАНИЯ СМЕСИ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ МОРОЖЕНОГО ИЛИ ШСОРБЕ 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 мороженицу.
- 7 Через полчаса мороженое должно быть готово. Выключите кухонную машину.
- 8 Если вы не собираетесь сразу подавать мороженое или сорбе на стол, то с помощью ложки переложите полученную смесь в специальный контейнер и поставьте в морозильную камеру для хранения.

### **Советы и рекомендации по безопасной и последовательной эксплуатации мороженицы**

- Перед использованием морозильную чашу следует поместить в морозильную камеру, работающую при температуре -18 градусов С или ниже, на период между 24-48 часами. Время заморозки будет зависеть от эффективности вашего морозильника.
- Для достижения наилучших результатов чашу следует хранить в вертикальном положении в верхней или нижней секции морозильника.
- Для достижения наилучших результатов все ингредиенты следует охладить в течение 2 часов в холодильнике перед добавлением в чашу.
- Перед заливкой в морозильную чашу убедитесь, что мороженое или сорбетная смесь гладкая и не содержит комочков.
- Не выключайте кухонную машину, пока мороженое или шербет не будут полностью готовы.
- Если по истечении 30 минут смесь не достигла требуемой консистенции, выключите стационарный миксер, поместите мороженое или сорбет в подходящую емкость и оставьте в морозильнике до тех пор, пока он не заморознет до необходимой консистенции.
- Не используйте металлические предметы для того, чтобы доставать смесь из морозильной чаши.
- За один цикл работы можно приготовить не более 1 литра мороженого.

**Важно:-** Длительность времени, требующего для заморозки зависит от:

- количества и состава смеси. Добавление алкоголя будет препятствовать процессу замораживания.
- исходной температуры смеси
- температуры в помещении.

### **Обслуживание и забота о покупателях**

- Если в работе прибора возникли какие-либо неполадки, перед тем, как обратиться за поддержкой, зайдите на сайт [www.kenwoodworld.com](http://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](http://www.kenwoodworld.com) или на сайте для вашей страны.

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



## **ВАЖНАЯ ИНФОРМАЦИЯ ПО ПРАВИЛЬНОЙ УТИЛИЗАЦИИ ИЗДЕЛИЯ СОГЛАСНО ДИРЕКТИВЕ ЕС ПО УТИЛИЗАЦИИ ЭЛЕКТРИЧЕСКОГО И ЭЛЕКТРОННОГО ОБОРУДОВАНИЯ (WEEE)**

По истечении срока службы изделие нельзя выбрасывать как бытовые (городские) отходы.

Изделие следует передать в специальный коммунальный пункт раздельного сбора отходов, местное учреждение 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 состав 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

Ниже представлены несколько рецептов, которые помогут вам ближе познакомиться с работой мороженицы.

### Ванильное мороженое

500 мл жирного молока  
125 мл обычных сливок для кофе  
5 мл / 1 чайная ложка ванильной эссенции  
3 яичных желтка  
150 г сахарной пудры

- 1 Смешайте сливки, молоко и ванильную эссенцию в кастрюле, а затем доведите полученную смесь почти до кипения. После этого снимите кастрюлю с огня и дайте массе остыть.
- 2 В это же время в большой емкости взбейте яичные желтки с сахаром до

получения густой белой массы.

- 3 Постоянно помешивая смесь из молока и сливок залейте ее в смесь из яичных желтков и сахара. Удостоверьтесь, что сахар полностью растворился.
- 4 Затем снова вылейте полученную смесь в кастрюлю и поставьте на очень тихий огонь постоянно перемешивая, до тех пор, пока смесь не начнет прилипать к задней стороне ложки.
- 5 Хорошенько охладите полученную массу.
- 6 Затем перелейте ее в мороженицу и перемешивайте до получения твердой консистенции (приблизительно 30 минут).

**Варианты:-****Мороженое с шоколадом –**

вместо сливок возьмите 100 г обычного шоколада, который следует предварительно растопить в мисочке над кастрюлей с кипящей водой.

**Мороженое с орехами –**

перед тем, как подавать готовое мороженое, добавьте в него 100 г измельченных орехов.

## Клубничное мороженое

400 г зрелой клубники

200 мл двойных сливок

75 г сахарной пудры

сок 1/2 лимона

- 1 Разомните ягоды клубники до консистенции пюре.
- 2 Добавьте в полученное пюре сахар, сливки и сок лимона, а затем перемешайте.
- 3 Поставьте смесь в холодильник, чтобы она немного охладилась.
- 4 После этого перелейте ее в мороженицу и перемешивайте до получения твердой консистенции.

**Варианты:-**

Клубнику можно заменить на любой мягкий фрукт. Сладость полученной массы будет зависеть от фрукта, который вы используете, поэтому не забудьте попробовать смесь на предмет сладости перед тем, как ставить ее в морозильную камеру.

# Қазақша

## Алдыңғы беттегі суреттерді жазыңыз

AT956A (Chef) және AT957A (XL/Major), KAB956PL (Chef) және KAB957PL үйлесімділік кестесіндегі тізімде белгіленген (✓) миксерлерде пайдалануға жасалған. TYPE KCC90, KCL95, KVC65/KVL65, KVC85/KVL85 және KWL90 модельдері үшін KAX71 аксессуарын сатып алу керек болады.

## Қауіпсіздік

- Осы нұсқаулықтарды мұқият оқыңыз және келешекте пайдалануға сақтаңыз.
- Барлық орауышты және белгілерін алып тастаңыз.
- Балмұздақ немесе сорбет қоспасын қоспай тұрып, қоспаның тостағанның ішінде бірден қатып қалмауы үшін, машинаны қосу керек.
- Бөлшектерді салмас немесе алып тастамас бұрын немесе тазаламас бұрын машинаны электр желісінен ажыратыңыз.
- Ешқашан саусақтарыңызды немесе құралдарды астаушаға салмаңыз.
- Қозғалмалы бөліктерге қолыңызды тигізбеңіз.
- Балмұздақ немесе сорбет жасамас бұрын әрқашан барлық заттардың таза екендігіне көз жеткізіңіз.
- Толығымен немесе жартылай еріген балмұздақты ешқашан мұздатпаңыз.
- Құрамында шикі ингредиенттері бар кез келген балмұздақ немесе сорбет бір апта ішінде тұтынылуы керек. Балмұздақ жаңадан жасалған күйінде аса дәмді болады, сондықтан оны алдын ала жасап қоймаңыз.

- Құрамында шикі жұмыртқа бар балмұздақты немесе сорбетті жас балаларға, жүкті әйелдерге немесе қарт адамдарға беруге болмайды.
- Мұздату кезінде күйіп қалмау үшін Мұздатылған десерт жасағыш құрылғыны пайдаланған кезде, әсіресе оны мұздатқыштан алғаш шығарған кезде әрқашан қолыңыздың жақсы қорғалғанына көз жеткізіңіз.
- Мұздатылған десерт жасағыш құрылғыдан мұздатқыш ерітінді ағып жатса, оны қолдануды тоқтатыңыз. Қолданыстағы мұздатқыш ерітінді улы емес.
- Миксердің басын түсіргенде саусақтарыңызды қысып алмаңыз.
- Қауіпсіздік туралы қосымша ескертулерді асүй машинасын пайдалану нұсқаулығынан қараңыз.

## **Тазалау**

- Аксессуарды алмай тұрып, асүй машинасын әрдайым «О» OFF (ӨШІРУ) позициясына орнатыңыз.
- Мұздатылған десерт жасағыштың ешбір бөлігін ыдыс жуатын машинаға салмаңыз.
- Бөліктерінің барлығын ыстық, сабынды суда жуыңыз.
- Мұздатқыш тостағанды тазартпас бұрын, бөлме температурасына дейін жылуын күтіңіз. Мұздатқыш тостағанды ыдыс жуатын машинада жумаңыз.
- Жақсылап құрғатыңыз. Мұздатқыш тостағанды мұздатқышқа салмас бұрын кептірмеген жағдайда қалақшаның бұрылуына жол бермейтін мұз қабығы пайда болуы мүмкін.
- Мұздатқыш тостағанды ыдыс-аяқ

- жуатын машинада жумаңыз.
- Мұздатқыш тостағанды әрқашан қолдануға дайын болатындай етіп мұздатқышта полиэтилен пакетте сақтау ұсынылады.
- Мұздатқыш тостағанды мұздатқышта тігінен қойып сақтаңыз, кері жағдайда бұл өнімділікке әсер етуі мүмкін.

Мұздатылған десерт жасағыш құрылғыны әртүрлі хош иістендірілген балмұздақ пен сорбет жасау үшін қолданыңыз.

**тексеру үшін кестеге қараңыз**  
**Моделіңіздің нөмірі/типi**  
**қуат блогының астындағы**  
**техникалық деректері бар**  
**тақтайшада көрсетілуі мүмкін.**

- Бұл құрылғы тағаммен бірге қолданылатын материалдар мен заттар бойынша 1935/2004 ЕС ережесіне сай келеді.

### **Алғаш рет қолданбас бұрын**

- 1 Барлық бөліктерін жуыңыз - «Тазалау» бөлімін қараңыз.
- 2 Мұздатқыш тостағанды 24 сағат бұрын мұздатқышқа салып қойыңыз. Қалақша мен қақпақты тоңазытқышқа қойыңыз.
- 3 Балмұздақ немесе сорбет қоспасын дайындаңыз (рецепт бойынша идеяларды қараңыз). Қажет болса, қоспаны тоңазытқышта салқындатыңыз.

### **Перне**

- ① Қақпақ және құйғы
- ② Қанатша
- ③ Мұздатқыш тостаған
- ④ Араластыруға арналған ыдыс

### **Ескертпе**

**AT957A жиынтығына (C) және (M) деп белгіленген 2 қанатша кіреді, қанатшалардың асүй машинасымен үйлесімділігін**

### **Мұздатылған десерт жасағышты пайдалану үшін**

- 1 Араластыруға арналған пластик ыдысты машинаға бекітіңіз.
- 2 Мұздатуға арналған ыдысты мұздатқыштан тікелей алып орнатып, одан кейін қанатшаны кигізіңіз.
- 3 Қақпағын жабыңыз.
- 4 Металл істікше пластик саңылауға түсетіндей етіп миксер басын төмен түсіріңіз.
  - ① Егер миксер басы жабылмаса, оны көтеріңіз, одан кейін қанатша металл істікшеге тура келу үшін, оның орнын қолмен реттеңіз.
- 5 Машинаны минималды жылдамдыққа қойыңыз.
- БАЛМҰЗДАҚ НЕМЕСЕ ШЕРБЕТ ҚОСПАСЫ ЫДЫСТЫҢ ІШІНЕ БІРДЕН ҚАТЫП ҚАЛМАС ҮШІН, ҚОСПАНЫ **ҚҰЙМАЙ ТҰРЫП**, АЛДЫМЕН МАШИНАНЫ ҚОСЫҢЫЗ.
- 6 Құйғы арқылы балмұздақ немесе шербет қоспасын мұздатылған десерт жасағышқа құйыңыз.
- 7 Шамамен жарты сағаттан кейін балмұздақ жеуге дайын болады. Асүй машинасын өшіріңіз.

8 Балмұздақты немесе сорбетті бірден пайдаланбайтын болсаңыз, қоспаны қасықпен тиісті

контейнерге салып, қажет болғанша мұздатқышта сақтаңыз.

**Мұздатылған десерт жасағыш құрылғының саптамасын қауіпсіз және сәтті пайдалану бойынша кеңестер мен нұсқаулар**

- Мұздатқыш тостағанды пайдаланбас бұрын оны 24–48 сағат бойы  $-18^{\circ}\text{C}$  немесе одан төмен температурада істеп тұрған мұздатқышқа салу керек. Мұздату уақыты мұздатқышыңыздың тиімділігіне байланысты болады.
- Оңтайлы нәтижеге жету үшін тостағанды мұздатқыштың үстіңгі немесе астыңғы тартпасында тік күйде сақтаңыз.
- Ең жақсы нәтижеге жету үшін барлық ингредиенттерді тостағанға салмай тұрып, 2 сағат бойы тоңазытқышта салқындатып алыңыз.
- Балмұздақ немесе сорбет қоспасын мұздатқыш тостағанға құймай тұрып, оның біркелкі екендігіне көз жеткізіп алыңыз.
- Балмұздақ немесе сорбет дайын болмағанша, асүй машинасын өшірмеңіз.
- Егер 30 минуттан кейін қоспа қажетті консистенцияға жетпесе, асүй машинасын сөндіріп, балмұздақты немесе сорбетті қасықпен тиісті ыдысқа салып, қажетті консистенцияға жеткенше мұздатқышқа салыңыз.
- Мұздатқыш тостағаннан қоспаны кетіру үшін металл құралдарды пайдаланбаңыз.
- Бір сеанста 1 литрге дейін (2 пинта) балмұздақ өндіруге болады.

**Назар аударыңыз:-** Қоспаның мұздауына қажетті уақыт мыналарға байланысты болады:

- қоспаның мөлшері мен құрамы. Алкоголь қосылған қоспа баяу мұздайды.
- қоспаның бастапқы температурасы.
- бөлме температурасы.

## Қызмет көрсету және тұтынушыларға кеңес

- Құрылғының жұмысында ақаулықтар туындаса, көмек алуға жүгінбес бұрын, [www.kenwoodworld.com](http://www.kenwoodworld.com) сайтына өтіңіз.
- Өнім өнімді сатып алған елдегі тұтынушы құқықтары мен кез келген бар кепілдемеге қатысты барлық заңдарға сәйкес кепілдемемен берілетінін ескеріңіз.
- Kenwood өнімі дұрыс жұмыс істемесе немесе қандай да болмасын кемшіліктер табылған болса, оны өкілетті KENWOOD қызмет көрсету орталығына әкеліңіз немесе беріп жіберіңіз. Ең жақын орналасқан KENWOOD қызмет көрсету орталығының жаңартылған деректерін [www.kenwoodworld.com](http://www.kenwoodworld.com) торабынан немесе еліңізге тән веб-тораптан қараңыз.
- Біріккен Корольдіктегі Kenwood компаниясы жобалаған және жасап шығарған.
- Қытайда жасалған.



### **ЭЛЕКТР ЖӘНЕ ЭЛЕКТРОНДЫҚ ЖАБДЫҚТЫҢ ҚАЛДЫҚТАРЫ БОЙЫНША ЕУРОПАЛЫҚ (WEEE) ДИРЕКТИВАМЕН БІРГЕ ҚОЛДАНЫЛАТЫН ӨНІМДІ ДҰРЫС ТАСТАУҒА АРНАЛҒАН МАҢЫЗДЫ МӘЛІМЕТТЕР**

Өз жұмысын тоқтатқан кезде, өнім қалалық қалдық сияқты пайдаға асырылмауы керек.

Ол қалдықтарды сыныптайтын қызметті атқаратын жергілікті биліктің арнайы мекемесіне немесе осы қызметті беруші сатушының орталығына жіберілуі керек.

## Ұсынылған рецептілер

Төменде мұздатылған десерт жасағыш құрылғымен танысуға көмектесетін бірнеше рецепт ұсынылған.

### Ванильді балмұздақ

500 мл қаймағы алынбаған сүт  
125 мл бір рет тартылған  
кілегей  
1 шай қасық ваниль  
эссенциясы  
3 жұмыртқаның сарысы  
150 г қант ұнтағы

- 1 Табада кілегейді, сүтті және ваниль эссенциясын араластырып, қайнауға біраз қалғанда оттан алып тастаңыз. Біраз салқындату үшін шетке алып қойыңыз.
- 2 Үлкен тостағанда жұмыртқаның сарысы мен қантты қоюланып, бозарыңқығанша шайқаңыз.
- 3 Үздіксіз араластырып, сүтті/кілегей қоспасын шайқалған жұмыртқа мен қантқа құйыңыз. Қанттың толығымен ерігеніне көз жеткізіңіз.
- 4 Қоспаны табаға салып, қоспа қасықтың артқы жағын жапқанша өте баяу отта араластырыңыз.
- 5 Қоспаны жақсылап салқындатыңыз.
- 6 Қоспаны мұздатылған десерт жасағыш құрылғыға құйып, қатты болғанға дейін араластырыңыз (шамамен 30 мин).

#### Нұсқалар:-

**Шоколад** — кілегейдің орнына ішінде қайнап жатқан суы бар ыдыстың үстіне қойып жібітілген 100 г қара шоколадты пайдаланыңыз.

**Жаңғақ** — балмұздақты жемей тұрып балмұздақ қоспасына 100 г ұсақталған жаңғақ қосыңыз.

## Құлпынай балмұздағы

400 г піскен құлпынай  
200 мл екі рет тартылған  
кілегей  
75 г қант ұнтағы  
½ лимон шырыны

- 1 Құлпынайды езіңіз.
- 2 Қантты, кілегей мен лимон шырынын пюреге қосып араластырыңыз.
- 3 Қоспаны салқындату үшін тоңазытқышқа салыңыз.
- 4 Салқындаған қоспаны мұздатылған десерт жасағыш құрылғыға құйып, қатты болғанға дейін араластырыңыз.

#### Нұсқалар:-

Құлпынайды кез келген жұмсақ жеміспен алмастыруға болады. Қоспаның тәттілігі қолданылатын жеміске байланысты болады, сондықтан мұздатпай тұрып оның тәттілігін тексеріп алыңыз.

# Slovenčina

## Otvorte ilustrácie z titulnej strany.

AT956A (Chef) a AT957A (XL / Major), KAB956PL (Chef) a KAB957PL boli navrhnuté na použitie na kuchynských robotoch uvedených v tabuľke compatibility s (✓). Pre modely TYPU KCC90, KCL95, KVC65/KVL65, KVC85/KVL85 and KWL90 budete musieť zakúpiť nadstavec KAX71.

## Bezpečnosť

- Starostlivo si prečítajte tieto inštrukcie a uschovajte ich pre budúcnosť.
- Odstráňte všetky obaly a štítky.
- Robot treba zapnúť pred pridaním zmesi na zmrzlinu alebo na ovocnú dreň, aby zmes hneď neprimrzla na vnútornú stenu nádoby.
- Robot pred zakladaním alebo vyberaním súčastí a pred čistením odpojte z elektrickej siete.
- Nikdy nevkladajte prsty ani kuchynské náradie do násypky.
- Nedotýkajte sa pohyblivých súčastí.
- Pred začiatkom výroby zmrzliny alebo ovocnej drene si vždy overte, či je všetko dôkladne čisté.
- Nikdy nemrazte zmrzlinu, ktorá bola úplne alebo čiastočne rozmrazená.
- Zmrzlinu alebo ovocnú dreň obsahujúcu surové zložky treba skonzumovať do jedného týždňa. Zmrzlina chutí najlepšie, keď je čerstvá, takže ju nerobte príliš skoro dopredu.
- Zmrzlinu alebo ovocnú dreň obsahujúcu surové vajcia netreba podávať malým deťom, tehotným ženám ani starším ľuďom.

- Pri manipulácii so zmrzlinovačom si vždy dobre chráňte ruky, aby ste zabránili omrzlinám, ktoré by mohli vzniknúť po kontakte so zmrazeným povrchom jeho súčastí, a to najmä po ich vybratí z mrazničky.
- Ak sa vám bude zdať, že zo zmrzlinovača vyteká mraziaci roztok, prestaňte ho používať. Použitý mraziaci roztok nie je toxický.
- Pri sklápaní hlavy robota nadol dávajte pozor, aby ste si nezachytili prsty.
- Ďalšie bezpečnostné upozornenia si prečítajte v hlavnej príručke kuchynského robota.

## **Čistenie**

- Pred odstránením nadstavca kuchynský robot vždy otočte do polohy „O“ OFF.
- Neumývajte žiadne časti zmrzlinovača v umývačke riadu.
- Vyčistite všetky diely v horúcej saponátovej vode.
- Pred čistením počkajte, až miska na mrazenie dosiahne izbovú teplotu. Neumývajte misku na mrazenie v umývačke riadu.
- Dôkladne vysušte. Ak mraziacu nádobu pred jej vložením do mrazničky nevysušíte, môže sa na nej vytvoriť tenká vrstva ľadu, ktorá zabráni otáčaniu lopatky.
- Neumývajte mraziacu misu v umývačke riadu.
- Odporúčame, aby ste mraziacu misu držali neustále v plastovom vrecku v

mrazničke, aby bola vždy pripravená na použitie.

- Mraziacu misu uložte vo zvislej polohe v mrazničke, inak by to mohlo ovplyvniť výkon.

Tento zmrzlinovač je určený na výrobu zmrzliny a ovocnej drene rôznych chutí.

- Toto zariadenie spĺňa požiadavky nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (ES) č. 1935/2004 o materiáloch a predmetoch určených na styk s potravinami.

### Pred prvým použitím

- 1 Umyte súčasti: prečítajte si časť „Čistenie“.
- 2 24 hodín pred výrobou vložte mraziacu nádobu do mrazničky. Lopatku a kryt vložte do chladničky.
- 3 Pripravte si zmes na zmrzlinu alebo na ovocnú dreň (môžete sa nechať inšpirovať poskytnutými receptami). V prípade potreby nechajte zmes vychladnúť v chladničke.

### Legenda

- ① Kryt a násypka
- ② Lopatka
- ③ Mraziaca nádoba
- ④ Mixovacia nádoba

### Poznámka

**Balenie AT957A obsahuje 2 lopatky označené (C) a (M) – pozrite si schému a skontrolujte ich kompatibilitu so svojím kuchynským robotom. Číslo/typ jeho modelu možno nájsť na výkonnostnom štítku na spodku pohonnej jednotky.**

### Používanie zmrzlinovača

- 1 Na robot založte plastovú mixovaciu nádobu.
- 2 Z mrazničky vyberte mraziacu nádobu a založte aj ju. Potom založte lopatku.
- 3 Na vrch založte kryt.
- 4 Sklopte hlavu robota nadol, aby sa jej kovový kolík zasunul do otvoru v plaste  
①. Ak hlava robota správne nedosadne, vyklopte ju nahor a manuálne upravte pozíciu lopatky tak, aby lícovala s kovovým kolíkom.
- 5 Robot zapnite na minimálnu rýchlosť.
- **ROBOT TREBA ZAPNÚŤ PRED PRIDANÍM ZMESI NA ZMRZLINU ALEBO NA OVOCNÚ DREŇ, ABY ZMES HNEĎ NEPRIMRZLA NA VNÚTORNÚ STENU NÁDOBY.**
- 6 Pomocou násypky vlejte zmes na zmrzlinu alebo na dreň do zmrzlinovača.
- 7 Približne po polhodine by mala byť zmrzlina pripravená na podávanie. Kuchynský robot vypnite.
- 8 Ak zmrzlinu alebo ovocnú dreň nechcete zjesť alebo podávať okamžite, lyžicou ju preložte do vhodnej nádoby a odložte do mrazničky.

### **Rady a pokyny pre bezpečnú a úspešnú prevádzku nadstavca zmrzlinovača**

- Mraziaca misa by mala byť pred použitím umiestnená do mrazničky s teplotou -18 ° C alebo nižšou na 24 až 48 hodín. Doba zmrazenia bude závisieť od účinnosti vašej mrazničky.
- Pre najlepší výkon uchovávajte miskú vo zvislej polohe v hornej alebo dolnej zásuvke mrazničky.
- Najlepšie výsledky dosiahnete, ak všetky ingrediencie pred pridaním do misky ochladíte na 2 hodiny v chladničke.
- Pred naliatím do mraziacej misky sa uistite, či je vaša zmrzlina alebo sorbet hladký a bez hrudiek.
- Kuchynský robot nevypínajte, kým zmrzlina alebo ovocná dreň nebude hotová.
- Ak po 30 minútach zmes nedosiahla požadovanú konzistenciu, kuchynský robot vypnite a po lyžiciach premiestnite zmrzlinu alebo sorbet do vhodnej nádoby a vložte ju do mrazničky, kým nezamrzne na požadovanú konzistenciu.
- Na vyberanie zmesi z mraziacej nádoby nepoužívajte kovové kuchynské náradie.
- Pri jednom cykle možno úspešne vyrobiť až do 1 litra zmrzliny.

**Upozornenie:** Čas, ktorý trvá, kým sa zmes zmrazí, závisí od týchto aspektov:

- Kvalita a zloženie zmesi. Pridanie alkoholu do zmesi jej zmrazenie spomalí.
- Pôvodná teplota zmesi.
- Izbová teplota.

### **Servis a starostlivosť o zákazníkov**

- Ak pri používaní tohto doplnku narazíte na nejaké problémy, pred vyžiadaním pomoci najprv navštívte webovú lokalitu [www.kenwoodworld.com](http://www.kenwoodworld.com).
- Na váš výrobok sa vzťahuje záruka vyhovujúca všetkým právnym ustanoveniam týkajúcim sa akýchkoľvek záruk a spotrebiteľských práv existujúcim v krajine, v ktorej bol výrobok zakúpený.
- Ak váš výrobok Kenwood zlyhá alebo na ňom nájdete nejaké chyby, pošlite alebo odneste ho autorizovanému servisnému centru KENWOOD. Najbližšie autorizované servisné centrum KENWOOD môžete nájsť na webovej lokalite [www.kenwoodworld.com](http://www.kenwoodworld.com) alebo na jej stránke špecifickej pre vašu krajinu.
- Navrhla a vyvinula spoločnosť Kenwood v Spojenom kráľovstve.
- Vyrobené v Číne.



## **DÔLEŽITÉ INFORMÁCIE PRE SPRÁVNU LIKVIDÁCIU PRODUKTU PODĽA EURÓPSKEJ SMERNICE O ODPADÉ Z ELEKTRICKÝCH A ELEKTRONICKÝCH ZARIADENÍ (OEEZ)**

Po skončení životnosti sa tento výrobok nesmie likvidovať spoločne s domácim odpadom.

Musí sa odovzdať na príslušné zberné miesto špecializované na triedenie odpadu alebo predajcovi, ktorý poskytuje takúto službu. Oddelenou likvidáciou domácich spotrebičov sa predchádza negatívnym následkom na životné prostredie a na zdravie človeka, ku ktorým by mohlo dôjsť v dôsledku ich nevhodnej likvidácie. Zároveň to umožňuje recykláciu jednotlivých materiálov, vďaka ktorej sa dosahuje značná úspora energií a prírodných zdrojov. Na pripomenutie nutnosti oddelenej likvidácie domácich spotrebičov je tento výrobok označený symbolom preškrtnutej nádoby na domáci odpad.

## **Príklady receptov**

Nižšie ponúkame niekoľko receptov, ktoré vám môžu pomôcť spoznať tento zmrzlinovač.

### **Vanilková zmrzlina**

500 ml plnotučného mlieka  
125 ml nízkotučnej smotany  
5 ml/1 ČL vanilkovej esencie  
3 vaječné žĺtky  
150 g krupicového cukru

- 1 V hrnci zmiešajte mlieko, smotanu a vanilkovú esenciu a zmes potom nechajte takmer zovrieť. Potom ju odstavte a nechajte trochu vychladnúť.
- 2 Medzitým v nejakej veľkej nádobe vyšľahajte vaječné žĺtky s cukrom, kým nevznikne hustá bledá zmes.
- 3 Za stáleho miešania vlejte zmes mlieka a smotany do zmesi vaječných žĺtkov a cukru. Cukor musí byť úplne rozpustený.
- 4 Zmes prelejte späť do hrnca a na sporáku pri veľmi nízkej teplote pokračujte v jej miešaní, kým zmes neobalí zadnú časť lyžice.

- 5 Zmes nechajte úplne vychladnúť.
- 6 Zmes vlejte do zmrzlinovača a mixujte ju, kým nestuhne (približne 30 minút).

#### **Variácie:**

**Čokoládová** – smotanu nahradte horkou čokoládou (v množstve 100 g) rozpustenou nad hrncom s vriacou vodou.

**Orechová** – tesne pred podávaním pridajte do zmrzlinovej zmesi 100 g nasekaných orechov.

## Jahodová zmrzlina

400 g zreých jahôd

200 ml smotany na šľahanie

75 g krupicového cukru

šťava z polovice citróna

- 1 Z jahôd urobte pyr .
- 2 Smotanu, cukor a šťavu z citróna vymixujte na pyr .
- 3 Zmes vložte do chladničky, aby sa ochladila.
- 4 Zmes po ochladen  vlejte do zmrzlinovača a mixujte ju, kým nestuhne.

### **Variácie:**

Jahody možno nahradiť ak mkol vek iným m kk m ovocím. Miera sladkosti zmesi bude závisieť od použitého ovocia, takže ju pred zmrazen m ochutnajte.

# Українська

**Будь ласка, розгорніть першу сторінку з малюнками**

AT956A (Chef) и AT957A (XL / Major), KAB956PL (Chef) і KAB957PL призначені для використання в кухонних машинах перерахованих в таблиці сумісності та позначені символом (✓). Для моделей TYPE KCC90, KCL95, KVC65 /KVL65, KVC85 / KVL85 та KWL90 вам потрібно буде придбати насадку KAX71.

## Заходи безпеки

- Уважно прочитайте інструкцію та збережіть її для подальшого використання.
- Зніміть упаковку та всі етикетки.
- Слід увімкнути прилад перед додаванням суміші для приготування морозива або щербету, щоби уникнути миттєвого примерзання суміші всередині чаші.
- Завжди відключайте прилад від електромережі перед установкою чи зніманням деталей, та перед чищенням.
- Не опускайте пальці або кухонні приладдя до завантажувальної воронки.
- Не торкайтеся рухомих деталей.
- Перед тим, як почати готувати морозиво або щербет, переконайтеся, що всі деталі були ретельно вимиті.
- Ні в якому разі не заморожуйте морозиво, що повністю або частково розтануло.
- Термін зберігання будь-якого морозива або щербету, що містять сирі інгредієнти, становить один

тиждень. Морозиво смакує краще, якщо воно свіже тому не готуйте його заздалегідь.

- Морозиво або щербет, що містять сирі яйця, не слід давати малим дітям, вагітним жінками або людям похилого віку.
- Щоб уникнути морозного опіку, під час роботи з десертницею, особливо коли вперше виймаєте її з морозильної камери, завжди надягайте захисні рукавички.
- Якщо охолоджувальний розчин витікає з десертниці, припинить використання приладу.  
Охолоджувальний розчин, що використовується, не є токсичним.
- Намагайтеся не допускати потрапляння пальців при опусканні головки міксера.
- Прочитайте посібник з експлуатації вашої кухонної машини, щоби ознайомитися із додатковими заходами безпеки.

## **Чищення**

- Слід переводити кухонну машину у положення «О» OFF перед зняттям насадки.
- Забороняється мити частини пристрою для приготування заморожених десертів в посудомийній машині.
- Усі деталі слід мити в гарячій мильній воді.
- Перш ніж почати очищення, дайте чаші для заморожування нагрітися

до кімнатної температури.  
Заборонено мити чашу для заморожування в посудомийній машині.

- Після цього ретельно просушіть. Бо якщо морозильна чаша не була достатньо висušена перед тим, як ви поставите її до морозильної камери, то всередині чаші буде утворюватися льодова плівка, що запобігатиме обертанню лопаті.
- Забороняється мити морозильну чашу в посудомийній машині.
- Рекомендується зберігати морозильну чашу у пластиковій ємності у вашій морозильній камері, щоби вона завжди була готова до використання.
- Для отримання найліпших результатів морозильну чашу слід завжди ставити в морозильну камеру вертикально.

Використовуйте десертницю для приготування морозива та щербету різних смаків.

- Цей прилад відповідає вимогам директиви ЄС 1935/2004 стосовно матеріалів, що безпосередньо контактують з їжею.

#### **Перед першим використанням**

- 1 Вимийте всі деталі, дивіться розділ "Чищення"
- 2 Поставте морозильну чашу до морозильної камери завчасно за 24 години. Покладіть лопать та кришку до холодильника.

- 3 Підготуйте суміш для морозива або щербету (дивіться розділ «Рецепти»). У разі необхідності, залиште суміш охолонути у холодильнику.

#### **Покажчик**

- ① Кришка та завантажувальна воронка
- ② Лопать
- ③ Морозильна чаша
- ④ Чаша для перемішування

## Примітка

**Комплект AT957A містить 2 лопаті, позначені буквами (С) і (М) — для перевірки сумісності лопаті і вашої кухонної машини, див. схему. Номер і тип моделі можуть бути позначені на табличці, яка розташована у нижній частині блоку живлення.**

## Використовування десертниці (для заморожених солодоців)

- 1 Зафіксуйте пластикову чашу для перемішування на приладі.
- 2 Вийміть морозильну чашу з морозильної камери та встановіть до чаші для перемішування, а після цього установіть лопать.
- 3 Закрийте кришку.
- 4 Опустіть головку міксера так, щоби металевий штифт увійшов до отвору ❶. Якщо головка міксера не закрита, підніміть її, потім

вручну перемістить лопать, щоби вирівняти з металевим штифтом.

- 5 Установіть мінімальну швидкість та увімкніть прилад.
- **СЛІД УВІМКНУТИ ПРИЛАД ПЕРЕД ДОДАВАННЯМ СУМІШІ ДЛЯ ПРИГОТУВАННЯ МОРОЗИВА АБО ЩЕРБЕТУ, ЩОБИ УНИКНУТИ МИТТЕВОГО ПРИМЕРЗАННЯ СУМІШІ ВСЕРЕДИНИ ЧАШІ.**
- 6 За допомогою прямої трубки додайте суміш для приготування морозива або щербету до десертниці (для заморожених солодоців).
- 7 Через півгодини морозиво можна буде подавати до столу. Вимкніть кухонну машину.
- 8 Якщо ви не збираєтеся куштувати морозиво або щербет одразу після приготування, покладіть його до відповідного контейнеру та поставте до морозильної камери для зберігання.

### Поради та рекомендації щодо безпечної та успішної експлуатації насадки-морозивниці

- Перед використанням морозильної чаші її потрібно помістити в морозильну камеру з температурою -18 °C на період від 24 до 48 годин. Час заморожування залежить від потужності вашої морозильної камери.
- Найліпше, коли чашу помістити вертикально у верхній або нижній шухляді морозильної камери.
- Для досягнення кращих результатів охолодіть інгредієнти в холодильнику протягом 2 годин, перед тим як покласти їх у чашу.
- Суміш для морозива чи щербету має бути рівномірною, без грудок, тоді її можна наливати в морозильну чашу.
- Не вимикайте кухонну машину, доки морозиво або щербет не будуть повністю готові.
- Якщо через 30 хвилин суміш не досягла бажаної консистенції, вимкніть кухонну машину, перекадіть морозиво чи щербет у відповідну посудину та помістіть у морозильну камеру, аж поки суміш не набуде потрібної консистенції.
- Не використовуйте металеві приладдя, щоби дістати суміш з морозильної чаші.
- Під час одного циклу роботи можна приготувати не більше 1 літри морозива.

**Увага:-** Термін, який потрібен для того, щоби суміш добре заморозилася залежить від:

- маси та складу суміші. Додавання алкоголю запобігатиме заморожуванню
- початкової температури суміші.
- температури у приміщенні.

## Обслуговування та ремонт

- Якщо в роботі пристрою виникли будь-які неполадки, перед зверненням до служби підтримки зайдіть на сайт [www.kenwoodworld.com](http://www.kenwoodworld.com).
- Пам'ятайте, що на прилад поширюється гарантія, що відповідає всім законним положенням щодо існуючої гарантії та прав споживача в тій країні, де прилад був придбаний.
- При виникненні несправності в роботі приладу Kenwood або при виявленні будь-яких дефектів, будь ласка, надішліть або принесіть прилад в авторизований сервісний центр KENWOOD. Актуальні контактні дані сервісних центрів KENWOOD ви знайдете на сайті [www.kenwoodworld.com](http://www.kenwoodworld.com) або на сайті для вашої країни.
- Спроектовано та розроблено компанією Kenwood, Об'єднане Королівство.
- Зроблено в Китаї.



## **ВАЖЛИВА ІНФОРМАЦІЯ СТОСОВНО НАЛЕЖНОЇ УТИЛІЗАЦІЇ ПРОДУКТУ ЗГІДНО ІЗ ДИРЕКТИВОЮ ПРО УТИЛІЗАЦІЮ ЕЛЕКТРИЧНОГО ТА ЕЛЕКТРОННОГО ОБЛАДНАННЯ (WEEE)**

Після закінчення терміну експлуатації не викидайте цей прилад з іншими побутовими відходами.

Віднесіть прилад до місцевого спеціального авторизованого центру збирання відходів або до дилера, який може надати такі послуги.

Відокремлена утилізація побутових приладів дозволяє уникнути можливих негативних наслідків для навколишнього середовища та здоров'я людини, які виникають у разі неправильної утилізації, а також надає можливість переробити матеріали, з яких було виготовлено даний прилад, що, в свою чергу, зберігає енергію та інші важливі ресурси.

Про необхідність відокремленої утилізації побутових приладів нагадує спеціальна позначка на продукті у вигляді перекресленого смітника на колесах.

## Рецепти

Нижче наведені деякі рецепти, що допоможуть вам ближче ознайомитися з роботою десертниці.

### Ванільне морозиво

500 мл жирного молока  
125 мл звичайних вершків  
5 мл (1 ложка) ванільної есенції  
3 яєчних жовтки  
150 г цукрової пудри

- 1 Змішайте вершки, молоко та ванільну есенцію у каструлі та доведіть суміш до кипіння. Зніміть та залиште трошки охолонути.
- 2 Тим часом візьміть велику чашу та збивайте жовтки з цукром, доки не отримаєте густу білу суміш.
- 3 Постійно помішуючи, налейте отриману суміш з молока та вершків у чашу зі збитими жовтками та цукром. Переконайтеся, що цукор розчинився повністю.
- 4 Знову перелійте отриману суміш до каструлі, а потім варіть на маленькому вогні, не забуваючи постійно перемішувати, доки суміш не почне налипати на ложку.
- 5 Залиште суміш ретельно охолонути.
- 6 Після цього перелійте її до десертниці та перемішуйте, доки не отримаєте тверду масу (приблизно протягом 30 хвилин).

#### Варіанти:-

**Морозиво з шоколадом** – замість вершків візьміть 100 г звичайного шоколаду, який слід завчасно розтопити на паровій бані.

**Морозиво з горіхами** - додайте 100 г подрібнених горіхів до морозива перед подаванням до столу.

### Полуничне морозиво

400 г стиглої полуниці  
200 мл густих вершків  
75 г цукрової пудри  
сік ½ лимона

- 1 Розімніть полуниці до консистенції пюре.
- 2 Перемішайте цукор, вершки та сік лимона з полуничним пюре.
- 3 Поставте суміш до холодильника щоби вона охолонула.
- 4 Після цього перелійте суміш до десертниці та перемішуйте, доки не отримаєте тверду масу.

#### Варіанти:-

Замість полуниці можна використовувати будь-який фрукт м'якої текстури. Солодкість суміші залежить від фрукта, який ви використовуєте, тому не забувайте пробувати суміш на солодкість перед тим, як ставити її до морозильної камери.

## مقترحات وصفات التحضير

فيما يلي بعض من مقترحات وصفات التحضير لمساعدتك في التعرف على جهاز تحضير الحلويات المجمدة.

### آيس كريم الفانيلا

٥٠٠ مل حليب كامل الدسم

١٢٥ مل كريمة

٥ مل (١ ملعقة صغيرة) نكهة الفانيلا

٣ صفار بيضات

١٥٠ غرام سكر بودرة

١ ضعي الكريمة والحليب ونكهة الفانيلا في مقلاة واجعلي درجة الحرارة تصل إلى ما يقرب من درجة الغليان. اتركي الخليط ليبرد قليلاً.  
٢ في هذه الأثناء، اخفقي صفار البيض مع السكر في إناء كبير لحنين الحصول على قوام كثيف ولون باهت.

٣ مع التقليب المستمر، صبي خليط الحليب والكريمة إلى مخفوق البيض والسكر. تأكدي من ذوبان السكر تماماً.

٤ أعيدي الخليط إلى المقلاة وعلى درجة حرارة منخفضة جداً. استمري في التقليب إلى أن يبدأ الخليط في تغطية الجانب الخلفي من الملعقة.  
٥ اتركي الخليط ليبرد تماماً.

٦ صبي الخليط داخل جهاز تحضير الحلويات المجمدة واخلطيه لحنين الحصول على قوام صلب (حوالي ٣٠ دقيقة).

تنوعات التحضير:-

**الشوكولاتة** - يمكنك الاستغناء عن الكريمة

واستبدالها بالشوكولاتة الخام ١٠٠ غرام والتي تم إذابتها في حمام مائي في مقلاة بداخلها ماء عند درجة الغليان.

**المكسرات** - يمكنك إضافة ١٠٠ غرام من

المكسرات المفرومة إلى خليط الآيس كريم قبل التقديم مباشرة.

## آيس كريم الفراولة

٤٠٠ غرام فراولة ناضجة

٢٠٠ مل كريمة مزدوجة

٧٥ غرام سكر بودرة

عصير نصف ليمونة

١ اهرسي الفراولة.

٢ اخلطي السكر والكريمة وعصير الليمون مع مهروس الفراولة.

٣ ضعي الخليط داخل الفلاجة ليبرد.

٤ عندما يبرد الخليط، صبيه في جهاز تحضير الحلويات المجمدة واخلطيه لحنين الحصول على قوام صلب.

تنوعات التحضير:-

يمكن استبدال الفراولة بأية فاكهة أخرى لها نفس القوام اللين. حلاوة الخليط تعتمد على الفاكهة المستخدمة، لذلك تحقق من حلاوة الخليط قبل التجميد.

## الصيانة ورعاية العملاء

- في حالة مواجهة أية مشكلة متعلقة بتشغيل الجهاز، قبل الاتصال لطلب المساعدة؛ راجعي موقع الويب [www.kenwoodworld.com](http://www.kenwoodworld.com).
- يرجى الملاحظة بأن جهازك مشمول بضمان، هذا الضمان يتوافق مع كافة الأحكام القانونية المعمول بها والمتعلقة بحقوق الضمان والمستهلك في البلد التي تم شراء المنتج منها.
- في حالة تعطل منتج Kenwood عن العمل أو في حالة وجود أي عيوب، فيرجى إرساله أو إحضاره إلى مركز خدمة معتمد من KENWOOD للحصول على معلومات محدثة حول أقرب مركز خدمة معتمد من KENWOOD، يرجى زيارة موقع الويب [www.kenwoodworld.com](http://www.kenwoodworld.com)، أو موقع الويب المخصص لبلدك.
- تمت الأعمال الهندسية والتصميم من قبل شركة Kenwood في المملكة المتحدة.
- صنع في الصين.



**معلومات هامة هو الكيفية الصحيحة للتخلص من المنتج وفقاً لتوجيهات الاتحاد الأوروبي المتعلقة بنفايات المعدات الكهربائية والإلكترونية (WEEE)**

في نهاية العمر التشغيلي للجهاز، يجب عدم التخلص من الجهاز في نفايات المناطق الحضرية. بل يجب أخذه إلى مركز تجميع خاص بجهة محلية متخصصة في التخلص من هذه النفايات أو إلى تاجر يقدم هذه الخدمة.

## نصائح وإرشادات للتشغيل الآمن والناجح لجهاز تحضير الحلويات المجمدة

- يجب وضع إناء التجميد في فريزر يعمل في درجة حرارة -١٨ درجة مئوية أو أقل لمدة تتراوح بين ٢٤-٤٨ ساعة قبل الاستخدام. يعتمد وقت التجميد على كفاءة الفريزر.
- للحصول على أفضل أداء، احفظي الإناء إما في الدرج العلوي أو السفلي للفريزر في وضع رأسي.
- للحصول على أفضل النتائج، بردي كل المكونات لمدة ساعتين في الثلاجة قبل إضافتها إلى الإناء.
- تأكدي من أن الآيس كريم أو مزيج السوربيه ناعماً وخالياً من التكتل قبل سكه في إناء التجميد.
- لا تغلقي جهاز المطبخ المتكامل إلى أن يصبح الآيس كريم أو العصير جاهزاً.
- إذا لم يصل المزيج إلى القوام المطلوب بعد مرور ٤٥ دقيقة، أوقفي تشغيل جهاز جهاز المطبخ المتكامل وضعي الآيس كريم أو السوربيه في وعاء مناسب وضعيه في الفريزر إلى أن يتم تجميده بالقوام المطلوب.
- لا تستخدم الأدوات المعدنية لإزالة المزيج من إناء التجميد.
- يمكن إنتاج ما يصل إلى ١ لتر من الآيس كريم بنجاح في كل جلسة تحضير.
- يرجى الملاحظة:-  
طول الفترة الزمنية المطلوبة لتجميد الخليط تعتمد على:  
● كمية ومكونات الخليط. إضافة الكحول إلى الخليط ستحول دون التجميد.  
● درجة حرارة الخليط الأصلية.  
● درجة حرارة الغرفة.

- لا تغسلي أي أجزاء من جهاز تحضير الحلويات المجمدة في غسالة الأطباق.
- نظفي جميع الأجزاء بالماء الساخن والصابون.
- اتركي إناء التجميد يصل إلى درجة حرارة الغرفة قبل محاولة التنظيف. لا تغسلي إناء التجميد في غسالة الأطباق.
- جففي جيداً. فقد يؤدي عدم تجفيف إناء التجميد قبل وضعه في الفريزر إلى تكوين طبقة من الثلج تمنع دوران المضرب.
- لا تغسلي إناء التجميد في غسالة الأطباق.
- يوصى بتخزين إناء التجميد في كيس بلاستيكي في الفريزر بحيث يكون دائماً جاهزاً للاستخدام.
- احفظي إناء التجميد في وضع رأسي في الفريزر، وإلا فقد يؤثر ذلك على الأداء.

## استخدام جهاز تحضير الحلويات المجمدة

استخدمي جهاز تحضير الحلويات المجمدة لتحضير الآيس كريم والشربات بنكهات مختلفة.

- يتوافق هذا الجهاز مع تنظيمات الاتحاد الأوروبي 2004/1935 المتعلقة بالمواد والأجسام المتلامسة مع الأطعمة.

### قبل استخدام الجهاز للمرة الأولى

١ اغسلي الأجزاء المسموح بغسلها:

راجعي قسم «التنظيف».

٢ ضعي إناء التجميد في الفريزر قبل التحضير بأربعة وعشرين ساعة.

٣ حضري خليط الآيس كريم أو الشربات (راجعي قسم أفكار وصفات التحضير). اتركي الخليط ليبرد داخل الثلاجة إذا كانت هناك حاجة إلى ذلك.

### مفتاح الرسم التوضيحي

① الغطاء والأنبوب المائل

② ذراع التحريك

③ إناء التجميد

④ إناء الخلط

ملاحظة

المجموعة AT957A مزودة مع ذراعي

مزج بالعلامتين (C) و (M) - راجعي

الجدول للتحقق من توافق ذراع المزج لديك

مع طراز جهاز المطبخ المتكامل لديك.

يمكنك إيجاد رقم الموديل/نوعه على رقعة

التصنيف الموجودة أسفل وحدة الطاقة.

- ١ ركي إناء الخلط البلاستيكي في الجهاز.
- ٢ ضعي إناء التجميد مباشرة من الفريزر ثم ركبِي ذراع التحريك.
- ٣ ركي الغطاء على الجهاز.
- ٤ أخفضي رأس الخلط وأدخلي السن المعدني في التجويف البلاستيكي ①. في حالة عدم تمكنك من غلق رأس الخلط في وضع القفل لأسفل، ارفعي رأس الخلط، ثم قومي بمحاذاة ذراع التحريك يدوياً مع السن المعدني.
- ٥ شغلي الجهاز على السرعة المنخفضة.
- يجب تشغيل الجهاز قبل إضافة خليط الآيس كريم أو الشربات. لتجنب حدوث التجميد الفوري داخل إناء التجميد.

٦ باستخدام الأنبوب المائل، صبي خليط الآيس كريم أو الشربات إلى داخل جهاز تحضير الحلويات المجمدة.

٧ يجب أن يكون الآيس كريم جاهزاً للتقديم

بعد حوالي نصف ساعة. أوقفي تشغيل

جهاز المطبخ المتكامل.

٨ إذا لم يتم استخدام الآيس كريم أو

السوربيه على الفور، ضعي المزيج في وعاء

مناسب وخزنه في الفريزر حتى الحاجة

إليه.

## عربي

قبل القراءة، الرجاء قلب الصفحة الأولى لعرض الصور

تم تصميم AT956A (Chef) و AT957A (XL/Major) ، و KAB956L (Chef) ، و KAB957PL للاستخدام مع أجهزة المطبخ المتكامل المدرجة في مخطط التوافق، والمظلة بعلامة (✓). بالنسبة لطرازات TYPE KCC90 ، KCL95 ، KVL65/KVC65 ، KVC85 /KAX71 ، و KWL90 سيكون عليك شراء ملحقات KAX71.

### لسلامتك

- اقرئي التعليمات التالية واحتفظي بها في المتناول للاستخدامات المستقبلية المرجعية.
- أزيلتي مكونات التغليف وأية ملصقات.
- يجب تشغيل الجهاز قبل إضافة مزيج الآيس كريم أو السوربيه، لمنع المزيج من التجمد على الفور داخل الإناء.
- افصلي الجهاز عن مصدر التيار الكهربائي قبل تركيب وفك الأجزاء وقبل التنظيف.
- لا تدخل أصابعك أو أدوات المائدة داخل الأنبوب المائل.
- لا تلمسي الأجزاء المتحركة.
- تأكدي دائماً من نظافة جميع العناصر قبل تحضير الآيس كريم أو الشرابات.
- لا تجمدي الآيس كريم المذاب الثلج عنه جزئياً أو كلياً.
- يجب استهلاك أي آيس كريم أو شرابات يحتوي على مكونات نيئة خلال أسبوع. أفضل مذاق للآيس كريم عندما يكون طازجاً، لذلك ننصحك بعدم تقديم كمية لفترة طويلة مقبلة.
- يجب عدم تقديم الآيس كريم المحتوي على بيض نيء للأطفال والسيدات الحوامل وكبار السن.
- لتجنب حدوث حروق التجميد، تأكدي دائماً من حماية يديك جيداً عند التعامل مع ملحقات تحضير الحلويات المجمدة وخاصة عند إخراجها من الفريزر.
- إذا بدأ محلول التجميد في التسرب من ملحقات تحضير الحلويات المجمدة فتوقفي عن استخدامه. محلول التجميد غير سام.
- توخي الحذر حتى لا تنحسر أصابعك عند خفض رأس الخلاط.
- راجعي كتاب التعليمات الرئيسي لجهاز المطبخ المتكامل لمعرفة المزيد من تحذيرات السلامة.

### التنظيف

- اجعلي جهاز المطبخ المتكامل في وضع 'OFF' OFF (إيقاف التشغيل) قبل إزالة الملحقات.

