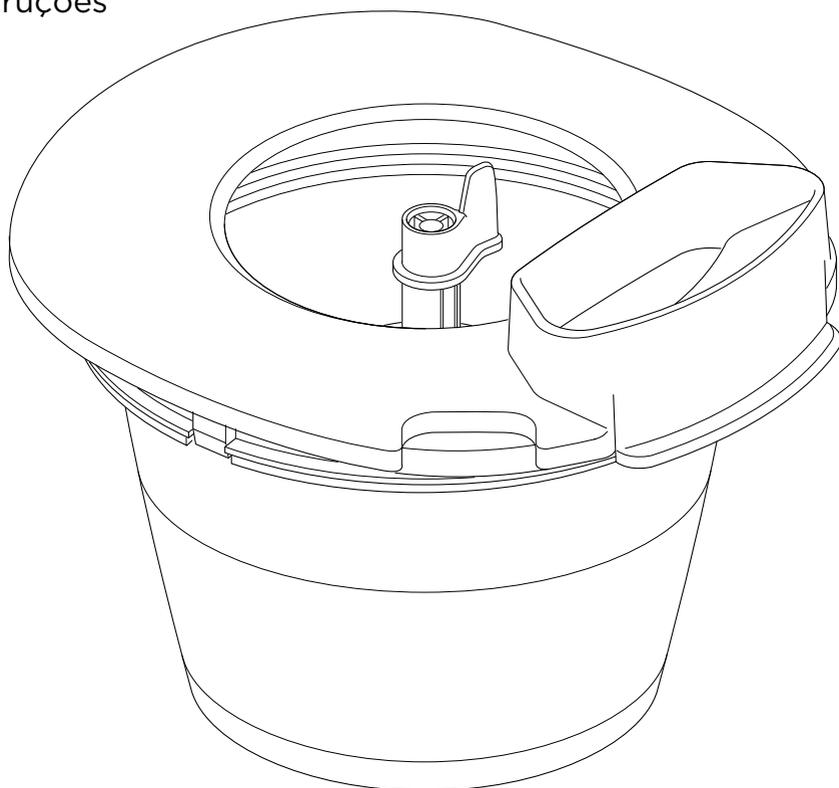
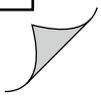
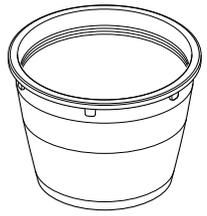
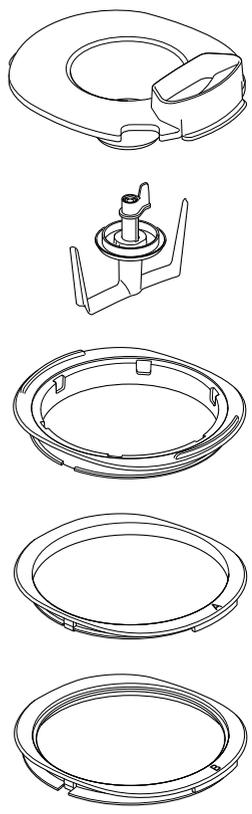
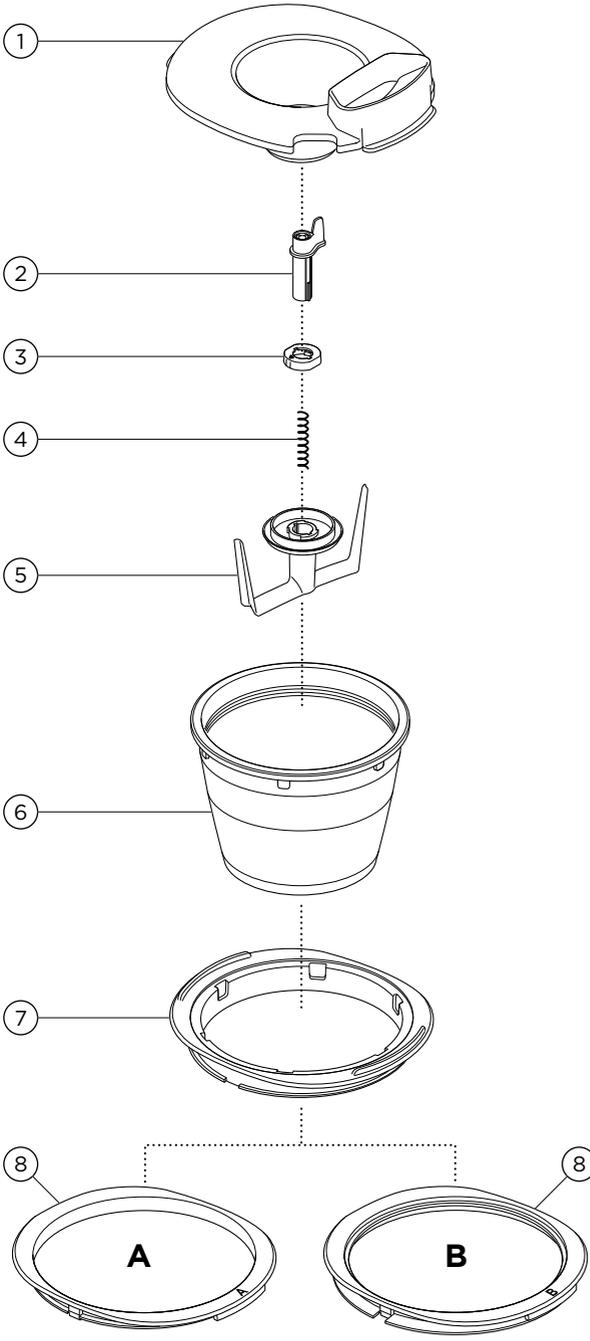


KENWOOD

KAX71

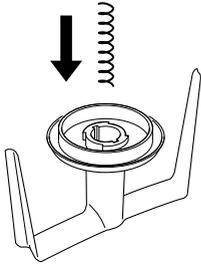
instructions
istruzioni
instrucciones
Bedienungsanleitungen
gebruiksaanwijzing
Instrukcja obsługi
instruções



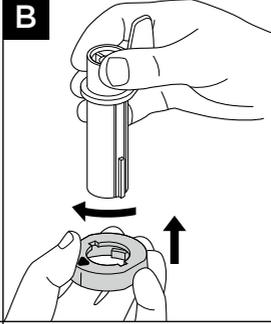


To Assemble Your Stirring Paddle

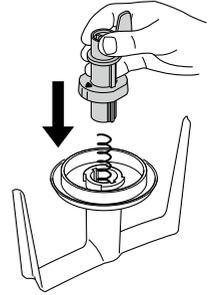
A



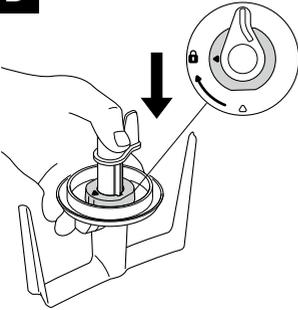
B



C

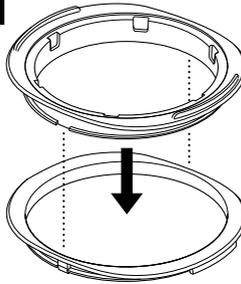


D

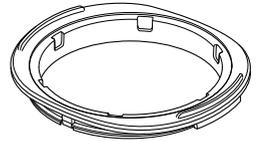


To Assemble Your Adaptor Ring

E

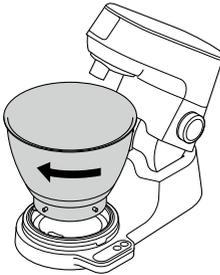


F



To Assemble Your Frozen Dessert Maker

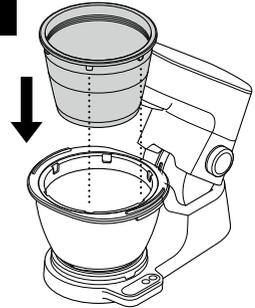
G



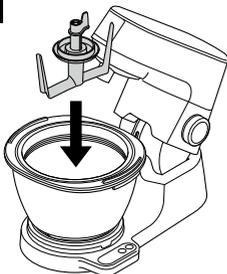
H



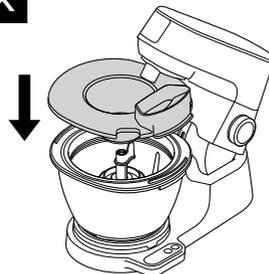
I



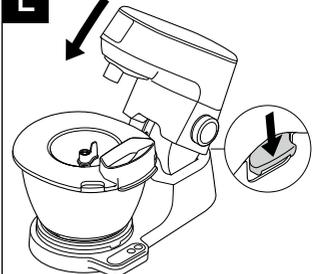
J



K



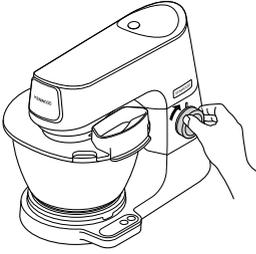
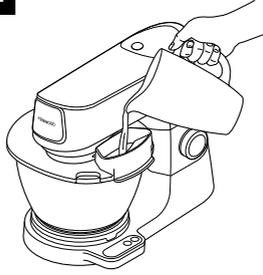
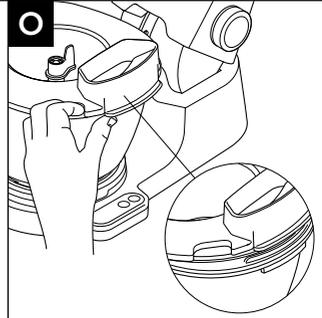
L



To Use Your Frozen Dessert Maker

M

Speed Min


N

O


Model	KAX71	 	Model	KAX71
		A B		
TYPE KVC30	✓	A	TYPE KMX	✗
TYPE KVL40	✓	A	TYPE MX310	✗
TYPE KVC51	✓	A	TYPE KHH30	✗
TYPE KVL61	✓	A	TYPE KM280	✗
TYPE KVC70	✓	A	TYPE KPL90	✗
TYPE KVL80	✓	A	TYPE KM33	✗
TYPE KVC65	✓	A	TYPE KM63	✗
TYPE KVL65	✓	B	TYPE KMC	✗
TYPE KVC85	✓	A	TYPE KMM	✗
TYPE KVL85	✓	B	TYPE KMP	✗
TYPE KCL95	✓	A	TYPE KHC	✗
TYPE KCC90	✓	A		
TYPE KVC50	✓	A		
TYPE KVL60	✓	A		
TYPE KM080	✓	A		
TYPE KWL90	✓	B		

Русский

См. иллюстрации на передней странице

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 началом работы удостоверьтесь, что все детали были вымыты и высушены.
- Ни в коем случае не замораживайте повторно мороженое, которые полностью или частично подтаяло.
- Срок хранения мороженого или шербета, содержащего сырые ингредиенты, не более одной недели. Мороженое имеет самый лучший вкус, когда оно свежее и только приготовлено, поэтому не рекомендуется готовить его заранее
- Мороженое или шербет, 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 морозилкой, особенно, когда в первый раз вынимаете ее из морозильной камеры.
- В случае вытекания охлаждающего раствора из морозилки, прекратите использование

прибора. Используемый охлаждающий раствор не является токсичным.

- Старайтесь не допускать застревания пальцев при опускании головки миксера.
- Перед тем, как поместить морозильную чашу в морозильник, снимите лопасть, брызгозащитный блок и адаптерное кольцо
- Не используйте металлические кухонные принадлежности для удаления смеси из морозильной чаши, так как это может вызвать появление царапин на покрытии чаши.
- Ознакомьтесь с дополнительными мерами безопасности, которые содержатся в основной инструкции к кухонной машине.

Чистка

- Перед тем, как снимать насадку, выключите кухонную машину и отключите ее от сети.

Морозильная чаша

- Перед тем, как начать чистку оставьте морозильную чашу в помещении, чтобы она нагрелась до комнатной температуры. Все детали мороженицы следует мыть в горячей мыльной воде.
- 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.

Брызгозащитный блок и адаптерное кольцо для чаши

- Мойте вручную, затем тщательно сушите или мойте в посудомоечной машине.

Лопастной блок

- Лопастной блок можно разбирать на части для чистки.
- Чтобы разобрать лопастной блок, поверните стопорную гайку против часовой стрелки и отделите верхнюю часть лопасти и пружину от нижней части лопасти.
- Мыть вручную, затем тщательно высушить или лопасть в собранном виде можно мыть в посудомоечной машине.
- После мытья лопасти убедитесь, что она полностью высохла перед повторной сборкой.

Адаптерное кольцо чаши

- Адаптерное кольцо чаши можно разбирать для чистки.
- Снимите уплотнение с адаптерного кольца.
- Мыть вручную или в посудомоечной машине.
- После мытья снова закрепите уплотнение на адаптерном кольце.

Мороженица используется для приготовления мороженого и шербета в различных вкусовых исполнениях.

смесь в холодильник, чтобы она охладилась.

- 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.
- 3 Подготовьте смесь для приготовления мороженого или шербета (см. раздел «Рецепты»). Если необходимо, поставьте

Основные компоненты

- ① Брызгозащитный блок
- ② Верхняя часть лопасти
- ③ Стопорная гайка
- ④ Пружина
- ⑤ Нижняя часть лопасти

Лопастной блок

- ⑥ Морозильная чаша

Блок адаптерного кольца

- ⑦ Адаптерное кольцо
- ⑧ А - Уплотнитель адаптерного кольца
В - Уплотнитель адаптерного кольца

Сборка лопасти для смешивания

См. схемы **A** - **D**

- 1 Опустите пружину в нижнюю часть лопасти.
- 2 Опустите стопорную гайку на верхнюю часть лопасти. Поверните по часовой стрелке до фиксации.
- 3 Поместите верхнюю часть лопасти над пружиной и надавите вниз.
- 4 При надавленной вниз верхней части лопасти поверните стопорную гайку по часовой стрелке, чтобы закрепить ее на месте.

Разборка осуществляется в обратном порядке.

Сборка адаптерного кольца чаши

См. схемы **E** - **F**

Ваша насадка поставляется в комплекте с двумя уплотнителями адаптерного кольца. Перед использованием насадки необходимо убедиться в том, что установлен корректный уплотнитель.

Уплотнитель адаптерного кольца А (черный).

Уплотнитель адаптерного кольца В (серый)

Для приборов KVL65, KVL85 и KWL90 следует использовать уплотнитель В, а для всех других моделей используйте уплотнение А. (Важно: адаптерное кольцо поставляется с уплотнителем В, установленным заводом - производителем).

- 1 Установите резиновое уплотнение на адаптерное кольцо более широким краем сверху.
- 2 Для правильной сборки уплотнения совместите резиновые

блоки на резиновом уплотнении с вырезами на адаптерном кольце.

Сборка мороженицы

См. схемы **G** - **L**

- 1 Перед тем, как использовать насадку, снимите установленный на ней теплозащитный/головозащитный и брызгозащитный блок.
- 2 Установите блок адаптерного кольца на чашу для смешивания, подтолкнув его вниз для фиксации.
- 3 Установите морозильную чашу прямо из морозильника. Совместите указатели на морозильной чаше с вырезами в адаптерном кольце. Опустите морозильную чашу вниз, чтобы она встала на место.

Примечание: Брызгозащитный блок можно установить только при условии, что морозильная чаша установлена правильно.

- 4 Вставьте лопасть (Верхняя часть лопасти не должна стучаться о гнездо для инструментов чаши кухонной машины.).
- 5 Установите брызгозащитный блок и подтолкните его вниз для фиксации на месте.

Как пользоваться мороженицей

См. схемы **M** - **O**

- 1 Включите минимальную скорость, и вылейте смесь в чашу через лоток.
- 2 Через полчаса мороженое должно быть готово. Выключите кухонную машину.
- 3 Для снятия брызгозащитного блока воспользуйтесь указателями сбoku заливного лотка чтобы подтолкнуть вверх и отсоединить переднюю часть

- брызгозащитного блока от адаптерного кольца.
- 4 Отсоедините заднюю часть брызгозащитного блока.
 - 5 Если вы не собираетесь сразу подавать мороженое или шербет 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 45 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 замерзнет до необходимой консистенции.

- Не используйте металлические предметы для того, чтобы доставать смесь из морозильной чаши.
- За один цикл работу 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 обращением в службу поддержки зайдите на сайт www.kenwoodworld.com
- Помните, что на прибор распространяется гарантия, отвечающая всем законным положениям относительно существующей гарантии и прав потребителя в той стране, где прибор был приобретен.
- При возникновении неисправности в работе прибора Kenwood или при обнаружении каких-либо дефектов, пожалуйста, отправьте или принесите прибор в авторизованный сервисный центр KENWOOD. Актуальные контактные данные сервисных центров KENWOOD вы найдете на сайте www.kenwoodworld.com или на сайте для вашей страны.
- Спроектировано и разработано компанией Kenwood, Соединенное Королевство.
- Сделано в Китае.

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
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 до кипения. После этого снимите кастрюлю с огня и дайте массе остыть.
- 2 В это же время в большой емкости взбейте яичные желтки с сахарной пудрой до получения густой белой массы.
- 3 Постоянно перемешивая, перелейте молочную массу в смесь из яичных желтков и сахара. Удостоверьтесь, что сахар полностью растворился.
- 4 Затем снова вылейте полученную смесь в кастрюлю и варите на медленном огне, постоянно перемешивая, до тех пор, пока смесь не начнет прилипать к ложке.
- 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 на водяной бане.

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 ½ 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.

Ванильное мороженое без молока

1 банка кокосового молока емкостью 400 г
300 мл соевого молока
сироп агавы 150 г
2 чайные ложки экстракта ванили

- 1 Поместите все ингредиенты в чашу и перемешайте.
- 2 Поместите смесь в холодильник, чтобы охладить.
- 3 Когда смесь охладится, влейте ее в мороженицу и перемешайте до получения твердой массы.

Сорбет с манго

мякоть крупных манго (примерно 550 г)
сок одного лайма
175 г сахарной пудры
175 мл воды

- 1 Поместите мякоть манго в кухонную машину или блендер.
- 2 Добавьте воду, сахар и сок лайма.
- 3 Смешайте до гладкой консистенции и растворения сахара.
- 4 Поместите смесь в холодильник, чтобы охладить.
- 5 Когда смесь остынет, влейте ее в мороженицу и перемешайте до состояния твердой консистенции.

Йогуртовое мороженое

375 г сливок для взбивания
375г полножирного натурального йогурта
75 гр. сахарной пудры

- 1 Поместите все ингредиенты в кувшин и смешайте до гладкой консистенции.
- 2 Поместите смесь в холодильник, чтобы охладить.
- 3 Когда смесь охладится, залейте ее в мороженицу и смешивайте до тех пор, пока она не затвердеет.