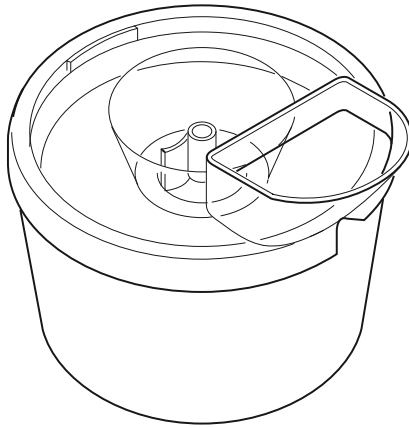
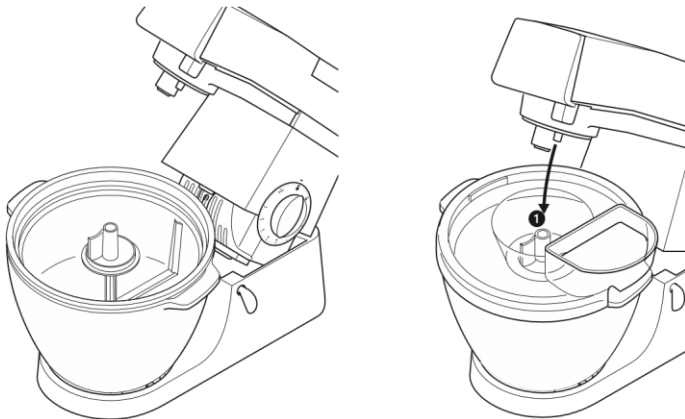
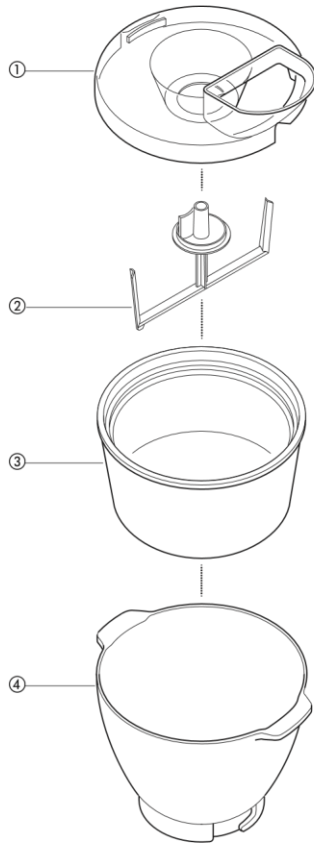


KENWOOD



Мороженица
A953/A954

A956/A957
kenwood-shop.by



- 1 Крышка и канал подачи
- 2 Лопатка
- 3 Охлаждающая емкость
- 4 Емкость для смешивания

Перед первым использованием мороженицы

- 1 Промойте все части (см. раздел «Очистка»).
- 2 За двадцать четыре часа перед приготовлением мороженого поместите охлаждающую емкость в морозильную камеру, а лопатку и крышку положите в холодильник
- 3 Приготовьте обычное или фруктовое мороженое (см. рецепты). При необходимости остудите его в холодильнике.

Меры безопасности

- Прежде, чем собирать или разбирать устройство, а также перед тем, как его вымыть, обязательно отключите устройство от сети.
- Прежде, чем делать обычное или фруктовое мороженое, убедитесь в том, что все части чисты.
- Никогда не охлаждайте мороженое, полностью или частично растаявшее.
- Любое мороженое, содержащее сырые ингредиенты, необходимо употребить в течение недели. Мороженое лучше всего употреблять в пищу свежее, поэтому не готовьте его заранее.
- Мороженое, содержащее сырые яйца, не следует давать маленьким детям, беременным женщинам или пожилым людям.
- Во избежание обморожения рук при использовании мороженицы их обязательно следует надежно защищать, особенно, когда мороженицу извлекают из морозильной камеры.
- Если из мороженицы будет вытекать охлаждающий раствор, прекратите ее использование. (Охлаждающий раствор не токсичен.)

Использование мороженицы

- 1 Установите на устройство пластмассовую емкость для смешивания.

- 2 Затем установите вынутую из морозильной камеры охлаждающую емкость и лопатку.
- 3 Сверху наденьте крышку.
- 4 Опустите головку смесителя, вставив металлическую ось в отверстие пластмассовой детали 1. Если головка смесителя не входит в отверстие, то попробуйте включить и выключить устройство, чтобы задать оси другое положение.
- 5 Включите устройство на минимальной скорости.

- **УСТРОЙСТВО НЕОБХОДИМО ВКЛЮЧАТЬ ПЕРЕД ДОБАВЛЕНИЕМ СМЕСИ МОРОЖЕНОГО, ЧТОБЫ ПРЕДОТВРАТИТЬ СМЕСЬ ОТ НЕМЕДЛЕННОГО НАМЕРЗАНИЯ НА СТЕНКАХ ЕМКОСТИ.**
- 6 Используя канал подачи, налейте в мороженицу смесь мороженого.
- 7 Примерно через полчаса мороженое должно быть готово к употреблению. Выключите миксер.
- 8 Если мороженое не используется сразу, выложите смесь ложкой в подходящий контейнер и поставьте его в морозилку.

Замечания

чтобы ваша мороженица работала долго и качественно, соблюдайте следующие рекомендации:

- 1 Охлаждающую емкость перед использованием кладите на двадцать четыре часа в морозилку, которая обеспечивает температуру не выше -18°C .
- 2 Не выключайте миксер до тех пор, пока мороженое не будет готово.
- 3 Если даже через сорок пять минут смесь не достигла необходимой консистенции, то выключите миксер, выложите мороженое в подходящую емкость и поставьте в холодильник, чтобы оно достигло там необходимой консистенции.
- 4 Не используйте для удаления смеси из охлаждающей емкости металлические кухонные приборы (ложки, лопатки).
- 5 За один цикл можно получить до 1 литра мороженого.

Очистка

- Прежде, чем мыть охлаждающую емкость, пусть она постоит некоторое время и нагреется до комнатной температуры. Все части мороженицы можно мыть в горячей мыльной воде.
- После промывки все тщательно просушите. Если охлаждающую емкость перед помещением в морозильную камеру не просушить, то в ней будет образовываться ледяная корка, которая не даст вращаться лопатке.
- Не мойте мороженицу в посудомоечной машине.
- Охлаждающую емкость рекомендуется постоянно хранить в пластиковом пакете в морозильной камере, чтобы она всегда была готова к использованию.

Предлагаемые рецепты

Ниже приводятся несколько рецептов, которые помогут вам использовать мороженицу.

Ванильное мороженое

- 500 мл жирного молока
- 125 мл сливок
- 5 мл ванильной эссенции
- 3 яичных желтка
- 150 г сахарной пудры

- 1 Положите сливки, молоко и ванильную эссенцию в кастрюльку и доведите почти до кипения. Потом отставьте в сторону, чтобы смесь остыла.
- 2 тем временем в большой миске взбейте вместе яичные желтки и сахар до получения смеси густой консистенции.
- 3 Непрерывно помешивая, вылейте смесь молока со сливками в взбитые яйца и сахар. Убедитесь в том, что сахар полностью растворился.

- 4 Снова переложите смесь в кастрюльку и поставьте на слабый огонь, непрерывно помешивая, нагревайте смесь до тех пор, пока она покроет обратную сторону ложки.
- 5 После этого снова остудите смесь.
- 6 Вылейте смесь в мороженицу и перемешивайте до образования твердой консистенции (около 30 минут).

Варианты:

Шоколадное мороженое – замените сливки 100 г простого шоколада, который был расплавлен в кастрюльке, поставленной в кипящую воду.

Мороженое с орехами – перед подачей приготовленного мороженого добавьте к нему 100 г дробленых орехов.

Клубничное мороженое

- 400 г зрелой клубники
- 200 мл сливок для взбивания
- 75 г сахарной пудры
- Сок половинки лимона

- 1 Приготовьте пюре из клубники
- 2 Приготовьте пюре из сахара, сливок и лимонного сока
- 3 Поставьте смесь в холодильник
- 4 Когда смесь остынет, вылейте ее в мороженицу и смешивайте до образования плотной консистенции.

Варианты:

Клубнику можно заменить любыми мягкими фруктами. Сладость смеси будет зависеть от используемых фруктов, поэтому перед охлаждением обязательно попробуйте смесь на вкус.

Обратите внимание, продолжительность охлаждения смеси зависит от следующего:

- количества и состава смеси. добавление к смеси алкоголя будет препятствовать замораживанию;
- исходной температуры смеси;
- комнатной температуры.

