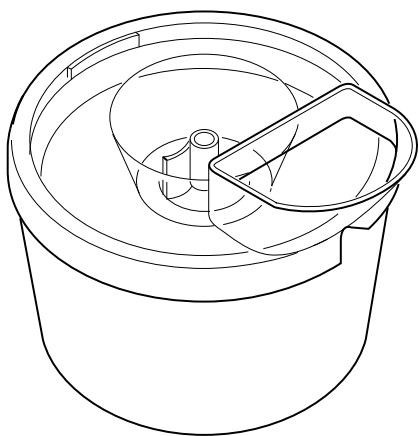
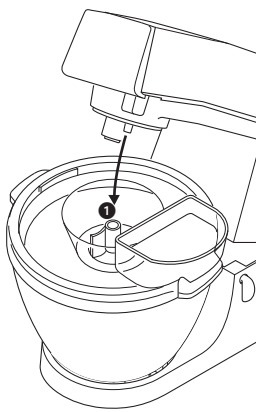
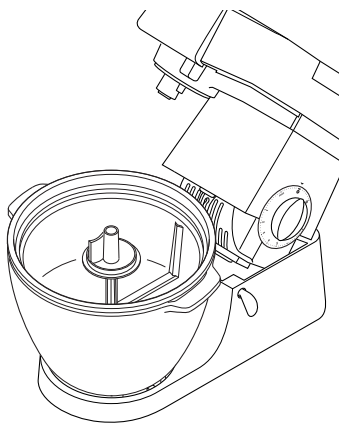
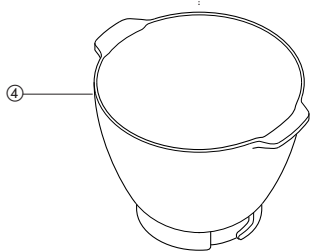
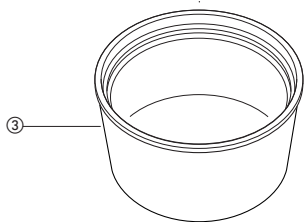
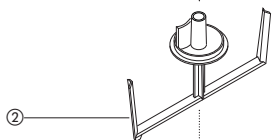
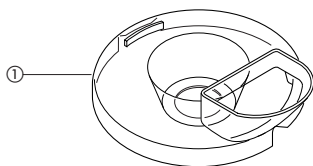


KENWOOD



AT956A/AT957A



Мороженица используется для приготовления разнообразного мороженого и шербета.

До начала использования насадки от компании Kenwood

- Внимательно прочтите и сохраните эту инструкцию.
- Удалите упаковку.

Меры безопасности

- 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, которое 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 ожога всегда надевайте 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.

Дополнительная информация о мерах предосторожности приводится в инструкции к вашему основному прибору.

- Данное устройство соответствует директиве ЕС 2004/108/ЕС по электромагнитной совместимости, а также норме ЕС 1935/2004 от 27/10/2004 по материалам, предназначенным для контакта с пищевыми продуктами.

перед первым использованием

- 1 Вымойте все части: см. раздел «Уход и 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 шербета (см. раздел «Рецепты»). Если необходимо, поставьте смесь в холодильник, чтобы она остыла.

Основные компоненты

- ① крышка и загрузочная воронка
- ② лопасть
- ③ морозильная чаша
- ④ чаша для перемешивания

Как пользоваться мороженицей

- 1 Зафиксируйте пластмассовую чашу для перемешивания на приборе.
- 2 Достаньте из морозильной камеры морозильную чашу и установите на место, затем наденьте лопасть.
- 3 Закройте крышку.

- 4 Опустите головку миксера так, чтобы металлический штифт вошел в отверстие ❶. Если головка миксера не опускается до упора, поднимите ее, включите и выключите прибор, чтобы поменять местоположение металлического штифта.
 - 5 Выберите минимальную скорость и включите прибор.
 - **ВО ИЗБЕЖАНИЕ МГНОВЕННОГО ПРИМЕРЗАНИЯ СМЕСИ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ МОРОЖЕНОГО ИЛИ ШЕРБЕТА К СТЕНКАМ ЧАШИ, ПРИБОР СЛЕДУЕТ ВКЛЮЧИТЬ ДО ТОГО, КАК ВЫ БУДЕТЕ ДОБАВЛЯТЬ СМЕСЬ.**
 - 6 Через загрузочную воронку залейте смесь для приготовления мороженого или шербета в мороженицу.
 - 7 Через полчаса мороженое должно быть готово. Выключите миксер.
 - 8 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.
- внимание**
- Чтобы мороженица работала исправно и долго, выполняйте следующие приведенные ниже инструкции.
- 1 Морозильная чаша должна храниться в морозильной камере при температуре -18°C или ниже в течение 24 часов перед началом работы.
 - 2 Не выключайте миксер, пока мороженое или шербет не будут полностью готовы.
 - 3 Если, по истечению сорока пяти минут, масса не приобрела нужной консистенции, выключите миксер и ложкой переложите мороженое или шербет в специальный контейнер, а затем поставьте его в морозильную камеру и оставьте там до тех пор, пока эта смесь не замерзнет до нужной консистенции.
 - 4 Не используйте металлические предметы для того, чтобы доставать смесь из морозильной чаши.
 - 5 За один цикл работы можно приготовить не более 1 литра (3 пинт) мороженого.

ЧИСТКА

- Перед тем, как снимать насадку, выключите кухонную машину и отключите ее от сети.
- 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 мороженицу в посудомоечной машине.
- Рекомендуется хранить морозильную чашу в пластмассовом контейнере прямо в морозильной камере. Таким образом, она будет всегда готова к использованию.

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 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 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 остыла.
- 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.

важно:- Длительность времени, требующегося 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

- При повреждении шнура в целях безопасности он должен быть заменен в представительстве компании или в специализированной мастерской по ремонту агрегатов KENWOOD.

Если вам нужна помощь в:

- пользовании прибором или
 - техобслуживании или ремонте
- Обратитесь в магазин, в котором вы приобрели прибор.
- Спроектировано и разработано компанией Kenwood, Соединенное Королевство.
 - Сделано в Китае.



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

По истечении срока службы изделие нельзя выбрасывать как бытовые (городские) отходы. Изделие следует передать в специальный коммунальный пункт раздельного сбора отходов 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 составе изделий, обеспечивая значительную экономию энергии и ресурсов. В качестве напоминания о необходимости отдельной утилизации бытовых приборов на изделие нанесен знак в виде перечеркнутого мусорного бака на колесах.



Head Office Address:

Kenwood Limited, New Lane, Havant, Hampshire PO9 2NH, UK
www.kenwoodworld.com

Designed and engineered by Kenwood in the UK

Made in China

40205/1