

ЧАША ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ МОРОЖЕНОГО

ДЕТАЛИ И ОТЛИЧИТЕЛЬНЫЕ ОСОБЕННОСТИ ЗАПЧАСТИ И КОМПЛЕКТУЮЩИЕ

ПРИМЕЧАНИЕ: Чаша должна быть полностью заморожена перед началом приготовления мороженого.

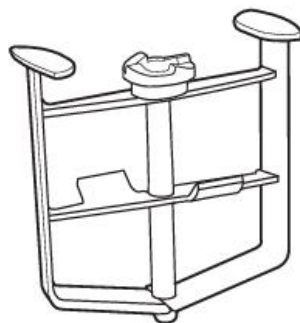
ВАЖНО: Морозильную чашу нельзя мыть в посудомоечной машине.



Морозильная чаша



Привод в сборе



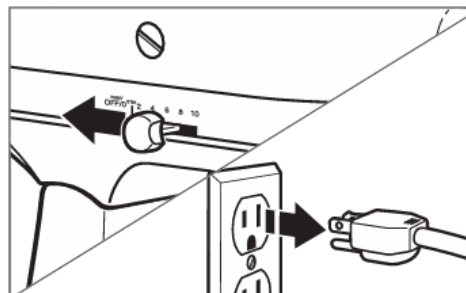
Насадка для миксера

ПРИМЕЧАНИЕ: Морозильная чаша совместима со всеми миксерами с наклонной головкой, за исключением моделей KSM3316, KSM3317. Также насадка подходит для всех миксеров с подъёмной чашей, за исключением моделей 5KPM5, 5K5, 4KSM5, K5SS, KSM5, KSM50, KSM500, 3KSM5, 9KSM5 и KSM450.

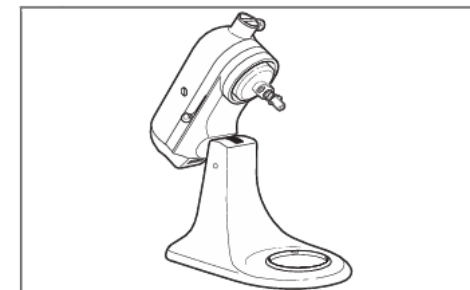
СОХРАНИТЕ ДАННОЕ РУКОВОДСТВО ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ ПОСЛЕ ПРОЧТЕНИЯ

Данное изделие предназначено только для домашнего использования.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ЧАШИ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ МОРОЖЕНОГО КРЕПЛЕНИЕ УСТРОЙСТВА ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ МОРОЖЕНОГО К МИКСЕРАМ С ОТКИДНОЙ ГОЛОВКОЙ



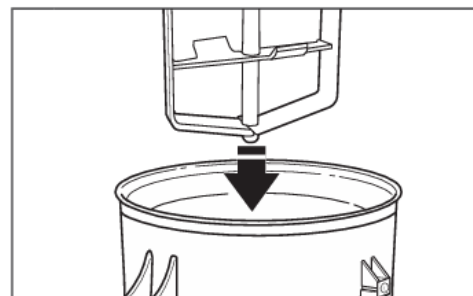
1. Отключите стационарный миксер и выньте вилку из розетки.



2. Откиньте головку двигателя назад и снимите чашу для смешивания.

ВАЖНО: Не переливайте смесь для мороженого в форму для замораживания, пока не будут собраны все детали и пока миксер не будет включен.

ПРИМЕЧАНИЕ: Используйте чашу для замораживания сразу после извлечения из морозильной камеры, пока она не начала оттаивать.

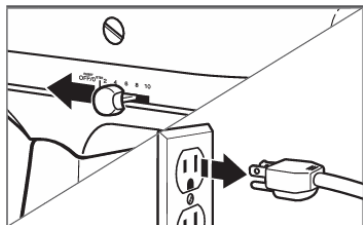


3. Поместите лопасть для смешивания в чашу для замораживания.

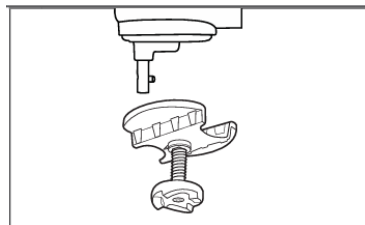


4. Установите чашу для замораживания на зажимную пластину.

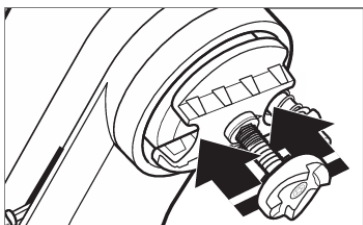
ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ЧАШИ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ МОРОЖЕНОГО КРЕПЛЕНИЕ УЗЛА ПРИВОДА ДЛЯ МИКСЕРОВ С ОТКИДНОЙ ГОЛОВКОЙ



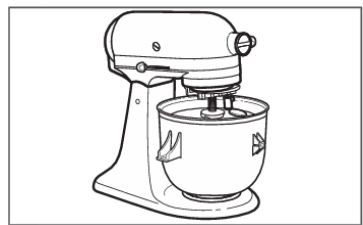
1. Убедитесь, что стационарный миксер выключен и отсоединен от розетки. Поверните головку электродвигателя назад и установите лопасть для смешивания и чашу для замораживания на место.



2. Установите приводной узел на миксер так, чтобы сторона Δ была ближе к валу миксера. Надвиньте приводной узел на головку двигателя до тех пор, пока он не перестанет скользить дальше.



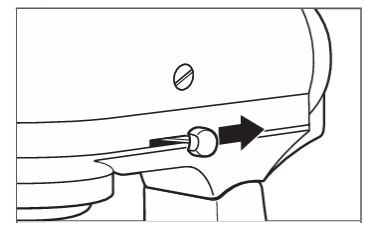
3. При правильной сборке внешние изогнутые края привода должны располагаться по центру головки двигателя. Если они не расположены по центру, сдвиньте приводной узел назад или вперед до тех пор, пока он не окажется по центру головки двигателя. Убедитесь, что приводной узел надежно закреплён.



5. Убедитесь, что головка двигателя полностью опущена.

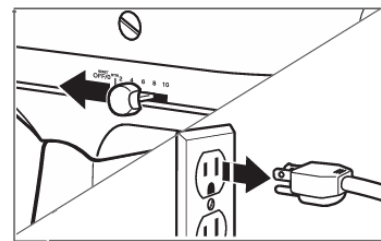


4. Опустите головку двигателя, чтобы узел привода был сцеплен с лопастью для смешивания. Если сцепление не закрепляется, сдвиньте узел привода назад или вперед до тех пор, пока узел привода не войдет в правильное сцепление с лопастью для смешивания.

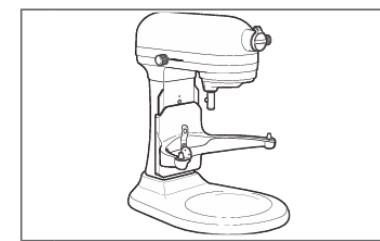


6. Установите фиксирующий рычаг в положение блокировки. Перед смешиванием проверьте фиксатор, попытавшись поднять головку двигателя.

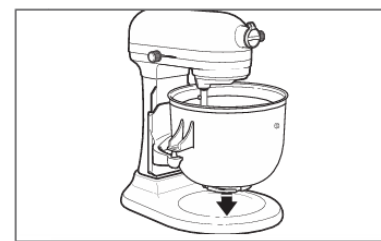
ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ЧАШИ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ МОРОЖЕНОГО КРЕПЛЕНИЕ УСТРОЙСТВА ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ МОРОЖЕНОГО К МИКСЕРАМ С ПОДЪЁМНОЙ ЧАШЕЙ



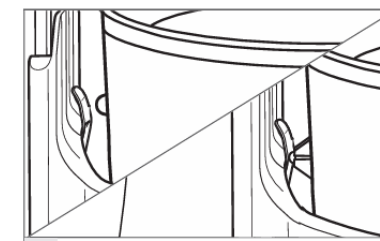
1. Выключите стационарный миксер и выньте вилку из розетки.



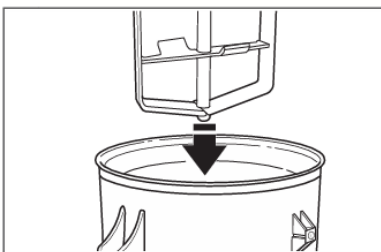
2. Установите ручку для подъёма чаши в нижнее положение и выньте чашу для смешивания.



3. Установите морозильную чашу на крепёжные штифты. Надавливайте на заднюю стенку морозильной чаши до тех пор, пока штифт не защёлкнется на пружинной задвижке.

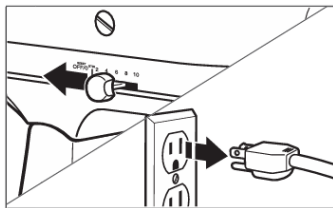


ПРИМЕЧАНИЕ: Чаша для замораживания предназначена для использования во всех миксерах с подъёмной чашей. Если штифт чаши в задней части слишком короткий или слишком длинный, чтобы зацепиться за пружинную защёлку, снимите чашу и поверните её так, чтобы противоположный штифт чаши был обращён к пружинной задвижке. Повторите шаг 3.

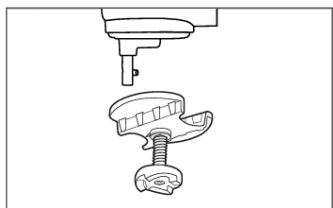


4. Поместите лопасть для смешивания в форму для замораживания.

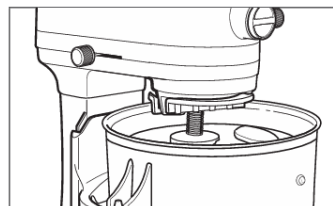
ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ЧАШИ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ МОРОЖЕНОГО КРЕПЛЕНИЕ УЗЛА ПРИВОДА ДЛЯ МИКСЕРОВ С ПОДЪЁМНОЙ ЧАШЕЙ



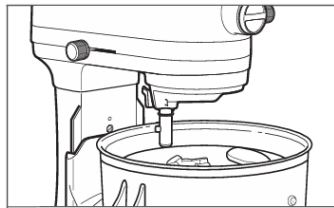
1. Убедитесь, что стационарный миксер выключен и отсоединён от розетки.



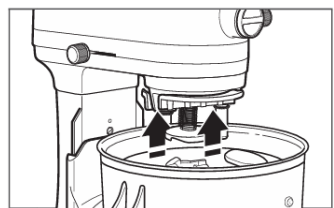
3. Установите приводной узел на миксер так, чтобы сторона Δ была ближе всего к валу миксера. Надвиньте приводной узел на головку двигателя до тех пор, пока он не перестанет скользить дальше.



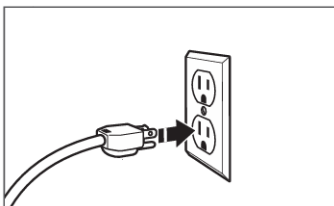
5. Перед перемешиванием поднимите чашу, чтобы лопасть вошла в зацепление с приводным устройством. Если приводной узел не прикреплен к насадке для перемешивания, сдвиньте приводной узел назад или вперед до тех пор, пока он не войдет в правильное сцепление с насадкой для смешивания.



2. Убедитесь, что ручка подъёма чаши по-прежнему находится в опущенном положении, а чаша для замораживания и решетка для смешивания - на месте.



4. При правильной сборке внешние изогнутые края привода должны располагаться по центру головки двигателя. Если они не расположены по центру, сдвиньте приводной узел назад или вперед до тех пор, пока он не окажется по центру головки двигателя. Убедитесь, что приводной узел надежно закреплён.

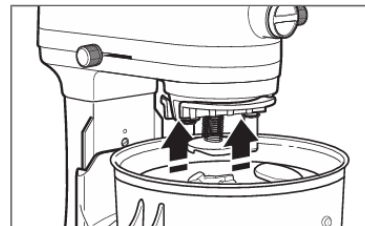


6. Подключите стационарный миксер к заземлённой трёхконтактной розетке.

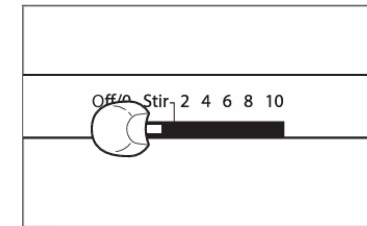
ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ЧАШИ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ МОРОЖЕНОГО ПРИГОТОВЛЕНИЕ МОРОЖЕНОГО

ВАЖНО: Заливка смеси в чашу для замораживания перед включением стационарного миксера может привести к преждевременному замораживанию теста и блокировке устройства для приготовления.

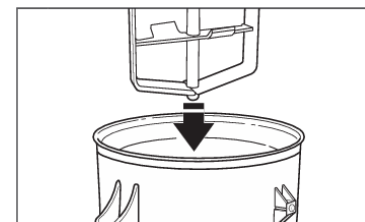
Перед первым использованием: Установите режим замораживания морозильной камеры на самую низкую температуру. Храните чашу в морозильной камере не менее 15 часов. Приготовьте тесто для мороженого заранее. Пожалуйста, ознакомьтесь с разделом «Советы для достижения отличных результатов».



1. Соберите и закрепите морозильную чашу, измельчитель и привод в сборе.



2. Установите миксер на режим «ПЕРЕМЕШИВАНИЕ» и перелейте тесто для мороженого в чашу для замораживания. Перемешивайте смесь 20-30 минут или до желаемой консистенции. Через 12-15 минут после начала процесса перемешивания добавьте любые твёрдые ингредиенты, такие как фрукты, орехи, конфеты или шоколадную стружку.



3. Выньте лопасть для смешивания и чашу для приготовления мороженого и, используя резиновую лопаточку, пластиковую или деревянную ложку, переложите мороженое в десертную посуду или в герметичный контейнер для хранения.

ПРИМЕЧАНИЕ: Если насадка для приготовления мороженого начинает соскальзывать и издавать щелкающий звук, это является сигналом того, что мороженое готово.

ПРИМЕЧАНИЕ: Насадка для приготовления мороженого позволяет получить мороженое мягкой консистенции. Для получения более плотной консистенции храните мороженое в неглубоком герметичном контейнере в морозильной камере в течение 2-4 часов.

ВАЖНО: Не храните мороженое в чаше в морозильной камере. Извлечение твёрдого мороженого из чаши металлическими щипцами, лопатками или ложками может привести к повреждению морозильной чаши.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ЧАШИ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ МОРОЖЕНОГО СОВЕТЫ ДЛЯ ДОСТИЖЕНИЯ ОТЛИЧНЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ

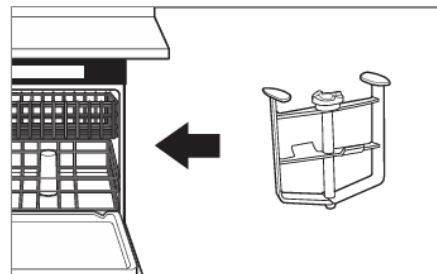
- Перед началом приготовления мороженого или других замороженных десертов морозильная чаша должна быть полностью заморожена.
- Для достижения наилучших результатов храните морозильную чашу в задней части морозильной камеры при самой низкой температуре не менее 15 часов. Установив морозильную камеру на самый холодный режим, вы сможете быстрее приготовить мороженое в морозильной чаше.
- Постоянное хранение морозильной чаши в морозильной камере позволяет вам готовить любимые замороженные десерты в любой момент.
- После приготовления смеси дайте ей полностью остыть в холодильнике.
- Перед приготовлением мороженого тесто должно быть полностью охлаждено в холодильнике.
- В большинстве рецептов мороженого используется сочетание сливок, молока, яиц и сахара. От того, какой тип крема вы выберете, зависит насыщенность вкуса и кремовая текстура готового продукта. Чем выше процентное содержание жира в сливках, тем насыщеннее и сливочнее будет ваше мороженое. Можно использовать любое сочетание ингредиентов, при условии, что количество жидкости остается неизменным.
- Для приготовления более лёгкого мороженого можно использовать больше молока, чем сливок, или полностью отказаться от сливок. Подойдёт обезжиренное молоко, но текстура будет заметно отличаться.
- Если для приготовления мороженого по рецепту требуются твердые ингредиенты, такие как фрукты, орехи, конфеты или шоколадная стружка, лучше добавить их в последние две минуты процесса смешивания.
- Процесс получения мороженого состоит из двух частей: приготовление и созревание. Приготовление мороженого из жидкой смеси – это процесс, при котором консистенция мороженого будет мягкой. Процесс созревания происходит в морозильной камере, где мороженое застывает в течение 2-4 часов.
- Соблюдайте рекомендуемые скорости и режим взбивания. Более высокие скорости замедлят процесс приготовления.
- В процессе приготовления объём теста значительно увеличивается.
- Первоначальный объём смеси не должен превышать 46 унций (1,4 л) для приготовления 2 кварт (1,9 л) мороженого.
- Имейте в виду, что замораживание снижает сладость, поэтому после сильного охлаждения мороженое не будет таким сладким на вкус.

| ТИП МОРОЖЕНОГО | СОДЕРЖАНИЕ ЖИРОВ % |
|--------------------------------------|--------------------|
| Мороженое из жирных сливок | 36% |
| Мороженое из сливок средней жирности | 30% |
| Мороженое из лёгких сливок | 18% |
| Смесь в равных частях | 10% |

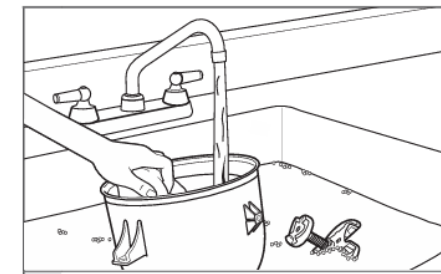
УХОД И ОЧИСТКА ИЗДЕЛИЯ ОЧИСТКА ЧАШИ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ МОРОЖЕНОГО

ВАЖНО: Прежде чем приступать к очистке морозильной чаши, дайте ей нагреться до комнатной температуры.

ВАЖНО: Чашу для приготовления мороженого нельзя мыть в посудомоечной машине.



1. Чашу для замораживания, лопасть для смешивания и привод в сборе можно мыть в посудомоечной машине, только на верхней полке.



2. Комплектующие можно также мыть вручную. Мойте привод в сборе вручную в тёплой воде с щадящим моющим средством. Тщательно высушите чашу перед отправкой в морозильную камеру. Не храните привод в сборе в морозильной камере.