

Ещё один шарик!



Мороженица
КТ-1828

Если у вас возникнут трудности с использованием нашей техники, перед обращением в магазин просим позвонить на горячую линию Kitfort:

8-800-775-56-87

(пн-пт с 9:30 до 17:30 по московскому времени)

info@kitfort.ru

Мы расскажем про особенности работы прибора и проконсультируем по любым другим вопросам

Содержание

Общие сведения	4
Комплектация	4
Устройство мороженицы	5
Подготовка к работе и использование	6
Рецепты	8
Чистка и обслуживание	10
Уход и хранение	11
Устранение неполадок	11
Технические характеристики	13
Меры предосторожности.....	14

Общие сведения

Полуавтоматическая мороженица КТ-1828 поможет вам приготовить настоящее мороженое из натуральных продуктов, а также сорбет, джелато и замороженный йогурт. Мороженица снабжена системой смешивания и имеет чашу с хладагентом для охлаждения мороженого во время приготовления.

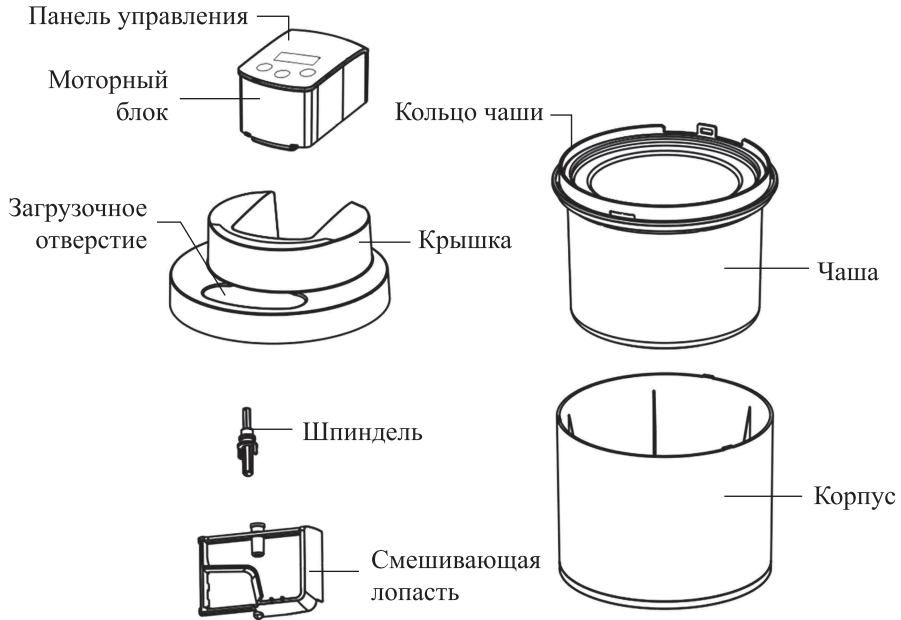
Принцип работы мороженицы состоит в следующем: сначала чашу с хладагентом замораживают в морозильной камере, затем устанавливают ее в корпус и заливают в чашу готовую охлажденную смесь для мороженого. После запуска двигателя смесь для мороженого начинает перемешиваться лопастью и одновременно охлаждаться стенками чаши. Смешивающая лопасть при совершении вращения одной стороной намазывает жидкую смесь на стенки чаши для замораживания, а другой стороной, при следующем полуобороте, соскребает намерзшую смесь. Таким образом, происходит создание «снежной» структуры мороженого.

Вы можете употреблять мороженое сразу после приготовления, когда оно имеет кремовую текстуру, или продолжить заморозку, поместив приготовленное мороженое в морозильную камеру на несколько часов.

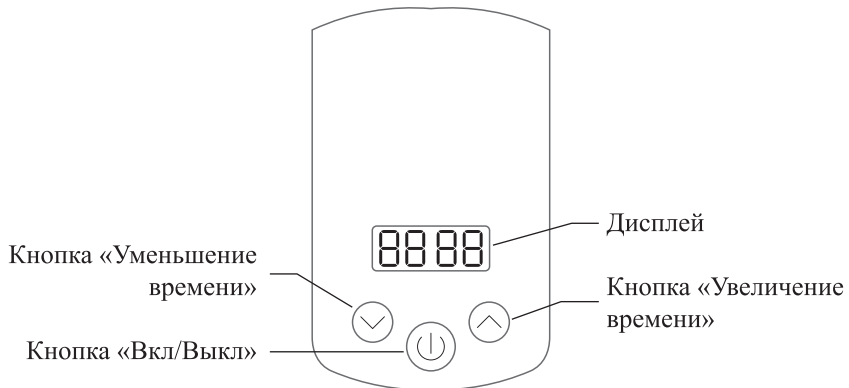
Комплектация

1. Мороженица — 1 шт.
 - Моторный блок — 1 шт.
 - Крышка — 1 шт.
 - Чаша — 1 шт.
 - Кольцо чаши — 1 шт.
 - Шпиндель — 1 шт.
 - Смешивающая лопасть — 1 шт.
 - Корпус — 1 шт.
2. Руководство по эксплуатации — 1 шт.
3. Коллекционный магнит — 1 шт.*
*опционально

Устройство мороженицы



Панель управления



Кнопка «Вкл/Выкл» включает и отключает мороженицу.

Кнопки «Увеличение времени» и «Уменьшение времени» циклически переключают время приготовления мороженого. Вы можете установить время приготовления от 5 до 45 минут с шагом 5 минут.

Подготовка к работе и использование

Подготовка к работе

Распакуйте мороженицу и удалите весь упаковочный материал. Промойте крышку, чашу, кольцо чаши и смешивающую лопасть со шпинделем теплой водой, используя мягкую губку и неабразивное моющее средство для посуды. Чтобы снять крышку с корпуса мороженицы, зажмите фиксатор в задней части моторного блока. Протрите моторный блок и корпус прибора сначала влажной, а затем сухой мягкой тканью.

Поместите чистую, сухую чашу мороженицы в морозильную камеру с температурой примерно -18°C на 8–12 часов (температура -18°C является стандартной температурой морозильных камер всех современных холодильников). Это необходимо для полного замерзания хладагента.

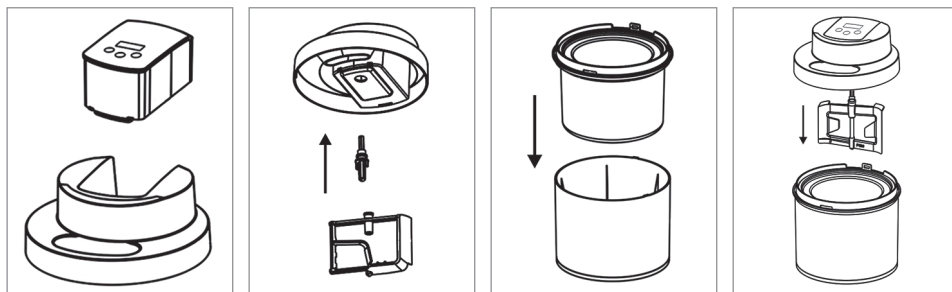
Внимание! Если чаша будет влажной, то в процессе охлаждения чаши в морозильной камере дно может примерзнуть к поверхности камеры. Перед установкой чаши в морозильную камеру тщательно просушите ее бумажными или тканевыми полотенцами.

Примечание. Для удобства установки и извлечения чаши предусмотрено пластиковое кольцо чаши. Кольцо можно надеть на чашу и в таком виде установить в морозильную камеру. При извлечении из морозильной камеры держите чашу за кольцо, чтобы влажные руки не примерзли к чаше.

Подготовьте смесь для приготовления мороженого и тщательно перемешайте ее до однородного состояния. Это можно выполнить с помощью миксера: используйте венчик для взбивания белков на небольшой скорости. Оставьте смесь в холодильной камере на несколько часов, чтобы она охладилась до $2-6^{\circ}\text{C}$.

Использование

1. Установите корпус мороженицы на устойчивую ровную горизонтальную поверхность. Расстояние до стен и до края стола должно быть не менее 15 см.
2. Установите моторный блок в крышку мороженицы до щелчка.
3. Установите шпиндель в вал двигателя и наденьте на него смешивающую лопасть, как показано на рисунке.
4. С помощью кольца извлеките чашу из морозильной камеры и установите ее в корпус мороженицы. Выступы на корпусе должны войти в отверстия на кольце.
5. Установите крышку с моторным блоком и смешивающей лопастью на чашу с кольцом. Фиксатор в задней части моторного блока должен совпасть с петлей на кольце и защелкнуться, чтобы крышка плотно сидела на кольце чаши.
6. Подключите мороженицу к сети питания. Загорится дисплей. Нажмите на кнопку «Вкл/Выкл» и установите нужное время. По умолчанию настроено время 40:00 (40 минут). При нажатии на кнопки «Увеличение времени» и «Уменьшение времени» время будет циклически изменяться в диапазоне от 5 до 45 минут с шагом 5 минут.



7. Через несколько секунд после настройки времени мороженица сама запустится, начнется смешивание, а таймер начнет обратный отсчет.

Примечание. Добавляйте смесь в чашу только после включения мороженицы. В противном случае смесь примерзнет к стенкам чаши еще до начала вращения лопасти и мороженое не получится.

8. Залейте смесь для мороженого в чашу через загрузочное отверстие в крышке. Заливайте смесь плавно, чтобы предотвратить разбрызгивание и попадание жидкости на органы управления и в моторный блок.

Примечание. Не рекомендуется заполнять чашу больше, чем на 60%, так как объем мороженого увеличивается в процессе приготовления. Некоторые ингредиенты, например, шоколадную крошку или фрукты, рекомендуется добавлять за 5–10 минут до окончания приготовления. Добавляйте их через загрузочное отверстие, не отключая мороженицу.

9. После истечения времени таймера мороженица автоматически прекратит работу, на дисплее будет показано время «00:00». Нажмите на кнопку «Вкл/Выкл» для выключения мороженицы и отключите ее от сети. Зажмите фиксатор в задней части моторного блока и снимите крышку с блоком и шпинделем. Лопасть при этом останется внутри чаши. Достаньте ее и очистите ложкой или лопаткой оставшееся на ней мороженое.

10. Рекомендуется сразу после приготовления переложить мороженое из чаши в другую емкость. После приготовления мороженое имеет кремовую текстуру и остается мягким. Вы можете употреблять его сразу или убрать в морозильную камеру на несколько часов для полной заморозки.

Примечание. Не используйте металлические приборы для извлечения мороженого из чаши! Они могут поцарапать внутреннее покрытие чаши. Рекомендуется использовать пластиковые, силиконовые или деревянные ложки или лопаточки.

Хранение мороженого

Рекомендуется в течение 5–10 минут переложить полученное мороженое из чаши в пластиковый контейнер или формочки и оставить в морозильной камере холодильника на 1–2 часа для окончательного затвердевания. Чтобы переложить мороженое из чаши в другую емкость, используйте пластиковые, силиконовые или деревянные приборы.

Храните замороженные десерты в морозилке в герметичном контейнере. Не ставьте в морозилку чашу с приготовленным мороженым, иначе мороженое может примерзнуть к стенкам чаши и его будет трудно извлечь.

Рекомендуется хранить мороженое в пластиковой таре. Предварительно помойте и просушите тару.

Срок хранения замороженных десертов в морозильной камере при температуре -18°C — 2 недели. Рекомендуется употреблять десерты в течение недели после приготовления.

Рецепты

Ванильное мороженое

- Молоко — 250 мл
- Сахар — 120 г
- Охлажденные густые сливки — 350 мл
- Ванилин или ванильный сахар — по вкусу

Взбейте в миске миксером или венчиком молоко с сахаром, чтобы сахар полностью растворился. Добавьте сливки и ваниль. Охладите смесь до $2-6^{\circ}\text{C}$, включите мороженицу, установите время приготовления 40–45 минут и влейте смесь в чашу.

Шоколадное мороженое

- Молоко — 250 мл
- Сахар — 120 г
- Шоколад — 90 г, или какао-порошок — 1–2 ст. л. по вкусу
- Охлажденные густые сливки — 250 мл

Смешайте молоко с сахаром и подогрейте его на плите. Добавьте в молоко измельченный шоколад и подогревайте его до тех пор, пока шоколад не растает. Остудите полученную смесь, добавьте сливки. Охладите смесь до $2-6^{\circ}\text{C}$, включите мороженицу и влейте смесь в чашу.

Вместо шоколада можно использовать какао-порошок. Взбейте в миске миксером или венчиком молоко с сахаром и какао-порошком, чтобы сахар и какао-порошок полностью растворились. Добавьте сливки. Охладите смесь до $2-6^{\circ}\text{C}$, включите мороженицу и влейте смесь в чашу.

Клубничное мороженое

- Клубника — 200 г
- Сахар — 120 г
- Молоко — 200 мл
- Охлажденные густые сливки — 200 мл

Разомните клубнику в блендере до пюреобразного состояния. В другой миске взбейте миксером или венчиком молоко с сахаром, чтобы сахар полностью растворился. Добавьте сливки и клубничное пюре. Охладите смесь до 2–6 °С, включите мороженицу и влейте смесь в чашу.

Банановое мороженое

- Банан — 1 шт.
- Молоко — 200 мл
- Сахар — 100 г
- Охлажденные густые сливки — 200 мл

Разомните банан вилкой или измельчите в блендере до пюреобразного состояния. В другой миске взбейте миксером или венчиком молоко с сахаром, чтобы сахар полностью растворился, добавьте сливки и банановое пюре. Охладите смесь до 2–6 °С, включите мороженицу и влейте смесь в чашу.

Лимонный сорбет

- Сахар — 250 г
- Вода — 250 мл
- Свежевыжатый лимонный сок — 80–100 мл
- Мелко нарезанная цедра лимона — 0,5 ст. л.

Смешайте сахар с водой в кастрюле и доведите до кипения на среднем огне. Уменьшите огонь до минимума и варите на медленном огне без перемешивания около 3–5 минут, пока сахар не растворится. Остудите сироп, добавьте лимонный сок и цедру, хорошо перемешайте. Охладите смесь до 2–6 °С, включите мороженицу и влейте смесь в чашу.

Советы

Время приготовления мороженого зависит от температуры ингредиентов и температуры в помещении и может варьироваться. Периодически проверяйте готовность мороженого. Для этого вы можете смотреть на текстуру мороженого через прозрачную крышку мороженицы. Приблизительное время приготовления мороженого — 40 минут. Готовое мороженое имеет кремовую текстуру — его можно есть так или убрать в морозилку на 1–2 часа для окончательного затвердевания.

Смешивайте ингредиенты в отдельной емкости, так как от венчика, ложки, вилки или миксера чаша может поцарапаться. Чтобы вытащить мороженое из чаши, используйте только пластмассовые, силиконовые или деревянные приборы.

Если хотите оставить прожилки от добавления ягод или иных цветных добавок, то рекомендуется добавлять ягоды или иные добавки в последние 5–10 минут приготовления. Тогда лопасти не успеют сделать структуру однородной, и в массе мороженого останутся красивые цветные прожилки.

Чтобы получить мороженое с шоколадной крошкой, то плитку шоколада желательнее заморозить, а затем в таком виде измельчить в блендере или натереть на

крупной терке. Добавлять крошку следует в холодном виде за 5–7 минут до окончания приготовления.

Чтобы разнообразить вкусы мороженого, в него можно добавлять различные ингредиенты: кусочки конфет, мармелада, печенья, орехов, фруктов и ягод. Вы можете экспериментировать и создать собственный рецепт мороженого — возьмите за основу рецепт ванильного мороженого или пломбира и добавьте любимые продукты, которые хорошо сочетаются с молоком и сливками.

Иногда в мороженое добавляют за 5–10 минут до конца приготовления небольшое количество алкоголя для вкуса и аромата. Однако учитывайте, что количество алкоголя должно быть очень маленьким относительно других ингредиентов, иначе мороженое не получится — будет плохо замерзать и будет невкусным.

Используйте специальную ложку для мороженого (не входит в комплект), чтобы выложить мороженое на тарелку красивыми шариками или стружкой. Сверху мороженое можно украсить тертым шоколадом, сиропом, кусочками ягод, фруктов или орехов.

Чистка и обслуживание

Перед очисткой отключите мороженицу от сети и подождите 20–40 минут для выравнивания ее температуры с температурой окружающей среды.

Не мойте никакие части мороженицы в посудомоечной машине. Не используйте абразивные чистящие средства или металлические мочалки для чистки любых частей мороженицы, так как это может привести к образованию царапин на поверхностях прибора.

Крышку, кольцо, смешивающую лопасть и шпиндель мойте в теплой воде мягкой губкой и средством для мытья посуды. Чтобы извлечь моторный блок из крышки, сначала выньте шпиндель из вала двигателя, затем зажмите фиксатор в задней части моторного блока и извлеките блок.

Когда чаша достигнет комнатной температуры, вымойте ее мягкой губкой и неабразивным средством для мытья посуды. Если на чашу налипли остатки мороженого, наполните ее теплой мыльной водой и оставьте так на 10–20 минут. Рекомендуется оставлять чашу в раковине или на каком-либо поддоне, так как пока она еще холодная, на ней может образовываться конденсат и стекать на стол.

Корпус мороженицы и моторный блок протирайте влажной, а затем сухой мягкой тканью.

Тщательно просушите все части мороженицы. Убедитесь, что чаша полностью высохла, прежде чем убирать ее в морозильную камеру или устанавливать в корпус мороженицы. Убедитесь, что крышка и шпиндель полностью высохли, прежде чем устанавливать моторный блок в крышку во избежание попадания влаги внутрь блока.

Внимание! Не помещайте моторный блок мороженицы в воду. Не допускайте попадания жидкостей в моторный блок, на панель управления и шнур питания.

Уход и хранение

Храните мороженицу в сухом и прохладном месте, недоступном для детей. Перед тем как убрать мороженицу на длительное хранение, проведите очистку прибора, как описано в главе «Чистка и обслуживание», и тщательно высушите все элементы прибора. Соберите мороженицу и уберите ее в коробку или пакет для защиты от грязи и пыли.

Устранение неполадок

Устройство не включается, индикация не горит

Возможная причина	Решение
Нет напряжения в сети	Проверьте наличие напряжения в сети

Смешивающая лопасть не вращается

Возможная причина	Решение
Содержимое чаши примерзло	Поставьте чашу размораживаться в теплой воде. При следующем приготовлении заливайте смесь для мороженого только после начала вращения лопасти, не заливайте смесь слишком быстро
Лопасть установлена неправильно	Проверьте, правильно ли вставлен крепежный стержень в пластмассовую лопасть. Проверьте, что крышка установлена правильно
Не вращается вал двигателя	Сработала защита от перегрева. Отключите мороженицу, достаньте мороженое, переложите его в другую емкость и уберите в морозилку. Примерно через 2–3 часа, когда моторный блок остынет, мороженицу можно включать снова. Однако перед повторным приготовлением мороженого потребуется снова охладить чашу в морозилке в течение 8–12 часов

Мороженое не замораживается

Возможная причина	Решение
Чаша не заморожена предварительно	Перед приготовлением мороженого поместите чашу на 8–12 часов в морозилку с температурой $-18\text{ }^{\circ}\text{C}$
Мороженица установлена вблизи нагревательных элементов	Рекомендуется оставлять свободное пространство между мороженицей и близлежащими поверхностями не менее 15 см. Не допускается использование рядом с обогревателями или горячими предметами
Слишком высокая температура ингредиентов	Добавляйте в ведро ингредиенты температурой $2\text{--}6\text{ }^{\circ}\text{C}$
Слишком много смеси для приготовления мороженого	Повторите заморозку чаши в течение 8–12 часов, в следующий раз добавляйте меньше смеси
Между извлечением чаши из морозильной камеры и началом приготовления мороженого прошло слишком много времени	Доставайте чашу из морозильной камеры сразу перед тем, как установить ее и включить мороженицу
Добавлено большое количество алкоголя	Добавляйте алкоголь только в конце приготовления. Уменьшите его количество

Вылился хладагент из чаши

Возможная причина	Решение
Механическое воздействие	Соберите хладагент тканью или бумажными полотенцами. Протрите поверхность влажной тканью и сполосните ткань под проточной водой. При попадании на кожу хладагент не представляет опасности для здоровья животных или человека. При попадании на слизистые оболочки их следует обильно промыть водой и обратиться к врачу

Если ваша ситуация не отображена выше, пишите нам на адрес info@kitfort.ru, приложив фотографии или видеофайлы, фиксирующие вашу проблему. Пришлите также фотографию наклейки с серийным номером, расположенную на дне или на задней части корпуса устройства.

По вопросам приобретения расходных материалов или аксессуаров пишите нам на info@kitfort.ru.

Технические характеристики

1. Напряжение: ~220–240 В, 50 Гц
2. Мощность: 12 Вт
3. Класс защиты от поражения электрическим током: II
4. Емкость чаши: 2 л
5. Длина шнура: 1,1 м
6. Размер устройства: 215 × 215 × 230 мм
7. Размер упаковки: 240 × 236 × 310 мм
8. Вес нетто: 2,9 кг
9. Вес брутто: 3,2 кг

Срок службы: 2 года

Срок гарантии: 1 год

Товар сертифицирован: 

Производитель: Фошань Холиюань (Лайфкоуд) Электроник Тэк. Ко., Лтд. №5, Ист 3 Роуд, Цзяньи Эвэнью, Цзяньи Вилидж Кэмити, Лэлю Стрит Офис, Шуньдэ Дистрикт, Фошань Сити, Гуандун Провинс, Китай.

Импортер: ООО «Аэро-Трейд». 197022, г. Санкт-Петербург, Инструментальная ул., д. 3, лит. X, офис 1.

Страна происхождения: Китай.

Уполномоченная организация для принятия претензий на территории РФ: ООО «Аэро-Трейд». 197022, г. Санкт-Петербург, Инструментальная ул., д. 3, лит. X, офис 1.

Горячая линия производителя: 8-800-775-56-87 (пн-пт с 9:30 до 17:30 по московскому времени), info@kitfort.ru

Адреса сервисных центров вы можете узнать у оператора горячей линии или на сайте kitfort.ru

Требуется особая утилизация. Во избежание нанесения вреда окружающей среде необходимо отделить данный объект от обычных отходов и утилизировать его наиболее безопасным способом, например, сдать в специальные места по утилизации.

Месяц и год изготовления указаны на нижней стороне упаковочной коробки.

Производитель имеет право на внесение изменений в дизайн, комплектацию, а также в технические характеристики изделия в ходе совершенствования своей продукции без дополнительного уведомления об этих изменениях.

Условия гарантии

Выход из строя мороженицы вследствие попадания жидкостей в моторный блок и на органы управления не является гарантийным случаем.

Механическое повреждение корпуса и частей устройства не является гарантийным случаем.

Повреждение корпуса устройства, крышки, чаши, кольца, смешивающей лопасти и шпинделя вследствие чистки абразивными моющими средствами и жесткими или металлическими предметами не является гарантийным случаем.

Меры предосторожности

Пожалуйста, внимательно прочтите инструкцию по эксплуатации. Обратите особое внимание на меры предосторожности. Всегда держите инструкцию под рукой.

1. Устройство предназначено для использования в бытовых условиях и может применяться в квартирах, загородных домах, гостиничных номерах, офисах и других подобных местах для непромышленной и некоммерческой эксплуатации.
2. Используйте устройство только по назначению и в соответствии с указаниями, изложенными в данном руководстве. Нецелевое использование устройства будет считаться нарушением условий надлежащей эксплуатации.
3. Перед подключением устройства к электрической розетке убедитесь, что параметры электропитания, указанные на нем, совпадают с параметрами используемого источника питания.
4. Для предотвращения поражения электрическим током не погружайте устройство в воду и другие жидкости.
5. Не переносите прибор, взявшись за шнур питания. Не тяните за шнур питания при отключении вилки от розетки.
6. Не используйте устройство, если шнур питания, вилка или другие части прибора повреждены. Во избежание поражения электрическим током не разбирайте устройство самостоятельно — для его ремонта обратитесь к квалифицированному специалисту. Помните, неправильная сборка устройства повышает опасность поражения электрическим током при эксплуатации.
7. Детям, людям с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, а также лицам, не обладающим достаточными знаниями и опытом, разрешается пользоваться прибором только под контролем лиц, ответственных за их безопасность, или после инструктажа по эксплуатации устройства. Не позволяйте детям играть с прибором.
8. Контролируйте работу прибора, когда рядом находятся дети или домашние животные.
9. Не оставляйте работающий прибор без присмотра. Выключите его и отключите от сети или источника питания, если не используете прибор длительное время или перед проведением обслуживания. Помните, оставленный без присмотра прибор может стать источником возгорания!
10. Устанавливайте прибор только на устойчивую горизонтальную поверхность на расстоянии не менее 15 см от стены и края стола.

11. Не пытайтесь обойти блокировку включения устройства.
12. Не допускайте падения прибора и не подвергайте его ударам.
13. Храните устройство в недоступных детям местах.
14. Используйте только предлагаемые производителем аксессуары или комплектующие. Использование иных дополнительных принадлежностей может привести к поломке устройства или получению травм.
15. Если из чаши вытекает хладагент, прибором пользоваться нельзя.
16. Избегайте попадания жидкостей, порошков и посторонних предметов внутрь корпуса устройства, в область разъема шнура, на шнур питания и в органы управления.
17. При повреждении шнура питания его замену во избежание опасности должны производить изготовитель, сервисная служба или подобный квалифицированный персонал.

IM-1



Всегда что-то новенькое!

Kitfort — современный и креативный бренд, который предлагает покупателям не только качественные товары по выгодной цене, но и радует подарками, конкурсами и живым интерактивом! Тысячи пользователей следят за нашими обновлениями и розыгрышами в социальных сетях. Присоединяйтесь к нам и вы!

Приветствуем вас в нашей группе «ВКонтакте»! Каждую неделю мы разыгрываем там десятки призов бытовой техники Kitfort. Участвуйте в морских боях, лотереях, творческих конкурсах и делайте репосты. Адрес группы: vk.com/kitfort

Если вы любите смотреть видео, введите в поиске YouTube: «Kitfort Show» и наслаждайтесь веселыми скетчами на нашем канале. В каждом новом выпуске мы разыгрываем самые популярные товары и новинки компании за комментарии от подписчиков. А содержание видеороликов заставит вас от души посмеяться и стать нашим другом и ценителем того, что мы делаем.

Подписывайтесь и будьте в деле вместе с Kitfort!

info@kitfort.ru

8-800-775-56-87