

**Охладите
ваш пыл!**



**Мороженица
КТ-1804**

RUS



KZ



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

Егер біздің жабдықты пайдалануда сізде қиындықтар туындаса, дүкенге хабарласпас бұрын Kitfort жедел желісіне қоңырау шалуды сұраймыз:

8-800-775-56-87

(дс-жм Мәскеу уақыты бойынша 9:30-дан 17:30-ға дейін)

info@kitfort.ru

Біз құрылғының ерекшеліктері туралы айтып береміз және кез-келген басқа мәселелер бойынша кеңес береміз

Содержание / версия на русском языке

RUS

Общие сведения.....	4
Комплектация	4
Устройство мороженицы	5
Подготовка к работе и использование	6
Чистка, обслуживание и хранение	11
Устранение неполадок	11
Технические характеристики	13
Меры предосторожности	14
Мобильное приложение Kitfort.....	16

Мазмұны / қазақ тіліндегі нұсқасы

KZ

Жалпы мәліметтер.....	18
Жинақтау	18
Балмұздақ жасаушының құрылғысы	19
Жұмысқа дайындық және пайдалану	20
Тазалау, техникалық қызмет көрсету және сақтау	25
Ақаулықтарды жою	26
Техникалық сипаттамалары	27
Сақтық шаралары	28
Kitfort қосымшасы.....	30

Общие сведения

Полуавтоматическая мороженица КТ-1804 поможет приготовить вам настоящее мороженое из натуральных продуктов, а также сорбет, джелато и замороженный йогурт. Мороженица имеет стильный металлический корпус, снабжена системой смешивания и имеет чашу, заполненную хладоносителем для охлаждения мороженого во время приготовления.

Принцип работы мороженицы заключается в следующем: сначала чашу с хладоносителем замораживают в морозильной камере, а затем в чашу добавляют готовую охлажденную смесь для мороженого. После запуска двигателя смесь для мороженого начинает перемешиваться лопастью и одновременно охлаждаться стенками чаши. Смешивающая лопасть при вращении 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.

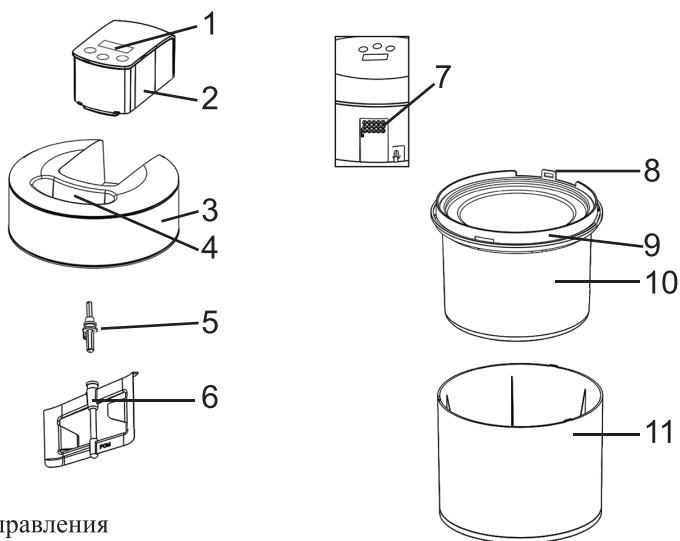
Вы можете употреблять мороженое сразу после приготовления, когда оно имеет кремовую структуру, или продолжить заморозку, поместив приготовленное мороженое в морозильную камеру на несколько часов.

Комплектация

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

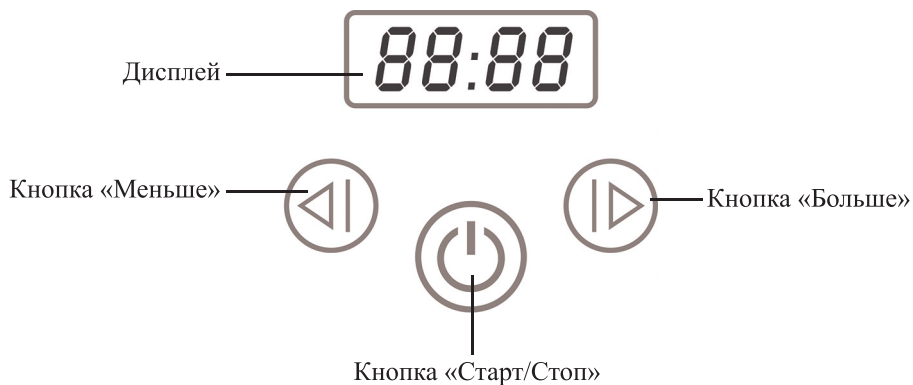
*опционально

Устройство мороженицы



1. Панель управления
2. Моторный блок
3. Крышка чаши
4. Подающее отверстие
5. Шпиндель
6. Смешивающая лопасть
7. Фиксатор крышки и моторного блока
8. Петля фиксатора
9. Кольцо чаши
10. Чаша
11. Корпус

Панель управления



Подготовка к работе и использование

Перед первым использованием

Распакуйте мороженицу и удалите весь упаковочный материал. Промойте крышку, чашу и смешивающую лопасть со шпинделем теплой водой с неабразивным моющим средством для посуды. Ополосните и вытрите насухо. Протрите все части прибора мягкой влажной, а затем сухой тканью.

Примечание. 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.

Установите корпус мороженицы на ровную устойчивую горизонтальную поверхность. Расстояние до стен и до края стола должно быть не менее 10 см.

Подготовка

1. Установите чистую, сухую чашу мороженицы в морозильную камеру с температурой примерно -18°C на 8–10 часов (температура -18°C является стандартной температурой морозильных камер всех современных холодильников). Это необходимо для полного заморозания хладоносителя.

Примечание. Для удобства установки и извлечения чаши предусмотрено пластиковое кольцо чаши. Можно надеть это кольцо на чашу и в таком виде установить чашу в морозильную камеру. При извлечении из морозильной камеры можно держать чашу за кольцо во избежание примерзания влажных рук к чаше.

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

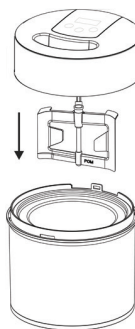
Приготовление мороженого

1. Установите шпиндель на моторный блок в вал двигателя и наденьте на него смешивающую лопасть, как показано на рисунке.



2. Извлеките чашу из морозильной камеры с помощью кольца и установите в корпус мороженицы, ориентируя кольцо чаши петель фиксатора от себя, как показано на рисунке. Выступы на корпусе должны попасть в углубления на кольце.

3. Установите крышку с моторным блоком на чашу с кольцом. Проследите, чтобы фиксатор крышки с моторным блоком плотно вошел в петлю фиксатора на кольце и защелкнулся. Для этого после установки чуть надавите на моторный блок со стороны фиксатора в сторону чаши и вниз. Должен послышаться щелчок, и крышка должна плотно сесть в кольцо чаши.



4. Подключите мороженицу к сети. На дисплее загорятся все индикаторы на 1 секунду и погаснут. Нажмите кнопку «Старт/Стоп». На дисплее высветится время таймера приготовления (по умолчанию 40 минут). Для изменения времени приготовления нажимайте на кнопки «Больше» и «Меньше».

Доступные настройки времени:

От 5 до 45 минут с шагом 5 минут.

5. После выбора времени таймера или если вас устраивает время по умолчанию, подождите примерно 3 секунды. Время таймера зафиксируется, и мотор начнет смешивание. Таймер начнет отсчитывать время.
6. После начала вращения смешивающей лопасти залейте смесь для приготовления мороженого. Чашу не следует заполнять более чем на 50–60% емкости чаши (800–1000 мл), при необходимости используйте мерный стакан. Не заливайте сразу слишком много смеси: наполнение чаши до половины надо производить в течение 10–15 секунд. Заливайте смесь аккуратно, чтобы она не попала на органы управления или моторный блок.

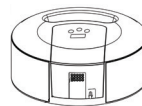
Примечание. Не заполняйте чашу ингредиентами более чем на 60%, так как в процессе приготовления мороженое увеличивается в размерах. Добавки в виде фруктов или шоколадной крошки рекомендуется добавлять за 5–15 минут до окончания приготовления. После окончания приготовления следует проследить за равномерным распределением добавок. В случае неравномерного распределения нужно перемешать смесь перед подачей или установкой в морозильную камеру на окончательную заморозку.

7. После истечения времени таймера мороженица окончит перемешивание, и мороженое будет готово. Рекомендуется сразу же переложить мороженое из чаши в иную емкость. По окончании приготовления мороженое имеет кремовую структуру и остается мягким.

Примечание. В процессе приготовления допустимо, чтобы крышка немного двигалась, особенно ближе к окончанию приготовления. Если в процессе приготовления вы заметили, что мороженое больше не перемешивается и достигло густой консистенции, это означает, что оно готово, и можно прервать процесс приготовления.

Внимание! Если мороженое замерзло так, что мотор не может его провернуть, рекомендуется прервать процесс приготовления во избежание перегрева и выхода мотора из строя. Проверьте консистенцию мороженого: возможно, оно уже готово к употреблению. В следующий раз попробуйте изменить пропорции рецепта, чтобы избежать блокировки мотора.

8. По окончании приготовления снимите крышку с моторным блоком с корпуса мороженицы, нажав на фиксатор в задней части корпуса устройства, и поднимите крышку вверх. Отсоедините шпindel со смешивающей лопастью от крышки. Уберите крышку в сторону. Счистите ложкой оставшееся на смешивающей лопасти мороженое.



Примечание. Вы можете употреблять мороженое сразу после приготовления, когда оно имеет кремовую структуру. Для получения твердого мороженого можно продолжить заморозку, поместив приготовленное мороженое в морозильную камеру на несколько часов. Заморозку рекомендуется производить в пластиковой таре с крышкой, поскольку в металлической посуде мороженое может замораживаться неравномерно, из-за чего нарушается его структура, а в пластиковой таре заморозка производится равномерно по всему объему массы мороженого.

Внимание! Для извлечения мороженого из чаши не используйте металлические приборы, они могут поцарапать внутреннее покрытие чаши. Рекомендуется использовать пластиковые или деревянные ложки.

Хранение мороженого

Рекомендуется в течение 5–10 минут переложить полученное мороженое в иную емкость или стаканчики и оставить в морозильной камере на 1–2 часа для окончательного затвердевания.

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

Рекомендуется хранить мороженое в пластиковой, бумажной или деревянной таре.

Срок хранения замороженных десертов в морозильной камере при температуре –15–18 °C — 2 недели. Рекомендуется съедать десерты в течение недели после приготовления.

Рецепты

Ванильное мороженое

На 8 порций:

- 1 стакан цельного молока;
- $\frac{1}{4}$ – $\frac{1}{2}$ стакана сахарного песка;
- $1\frac{1}{2}$ стакана охлажденных густых сливок;
- 1–2 чайные ложки ванильного сахара или 1–2 капли жидкого экстракта ванили.

Взбейте в миске миксером или венчиком молоко с сахаром, пока сахар полностью не растворится. Добавьте сливки и ваниль. Включите мороженицу, влейте смесь в чашу и установите время приготовления 40–45 минут.

Вариации

Мятное мороженое с шоколадной крошкой. Замените ваниль 1 чайной ложкой экстракта мяты перечной. Измельчите на мелкие кусочки 100 г шоколада. Добавьте колотый шоколад в течение последних 5 минут приготовления.

Сливочное мороженое с печеньем. Добавьте $\frac{3}{4}$ стакана крупно нарезанного печенья или конфет в течение последних 5 минут приготовления.

Пломбир

На 8 порций:

- 1 стакан цельного молока;
- 2 стакана охлажденных густых сливок;
- $\frac{1}{4}$ – $\frac{1}{2}$ стакана сахарного песка;
- 5 яичных желтков;
- 1–2 чайные ложки ванильного сахара.

Смешайте молоко и сливки в кастрюле и поставьте нагреваться на плиту до тех пор, пока смесь не начнет закипать. Одновременно взбейте в миске миксером или венчиком желтки с сахаром и ванилью до густоты. Снимите кастрюлю с плиты и медленно влейте смесь во взбитые желтки, не прекращая взбивать. Перелейте полученную смесь обратно в кастрюлю и поставьте ее на медленный огонь. Постоянно помешивайте смесь деревянной ложкой, пока она не загустеет и не начнет покрывать заднюю поверхность ложки. Снимите кастрюлю с огня и остудите. Включите мороженицу, влейте смесь в чашу и установите время приготовления 40–45 минут.

Классическое шоколадное мороженое

На 8 порций:

- 1 стакан молока;
- $\frac{1}{4}$ – $\frac{1}{2}$ стакана сахарного песка;
- 100–200 г крупно поломанного горького или молочного шоколада;
- 1 стакан охлажденных густых сливок;
- 1 чайная ложка ванильного сахара.

Нагревайте молоко на плите или в микроволновой печи до тех пор, пока оно не начнет закипать. Измельчите блендером шоколад, смешанный с сахарным песком и ванилью. Добавьте горячее молоко и смешивайте до получения однородной массы. Остудите полученную смесь. Добавьте сливки. Включите мороженицу, влейте смесь в чашу и установите время приготовления 40–45 минут.

Вариации

Шоколадно-миндальное мороженое. Добавьте $\frac{1}{2}$ чайной ложки экстракта миндаля вместе с ванилью. Добавьте $\frac{1}{2}$ – $\frac{3}{4}$ чашки нарезанного поджаренного миндаля или рубленый шоколад в течение последних 5–10 минут приготовления.

Шоколадное мороженое с печеньем. Добавьте $1\frac{1}{2}$ стакана крупно порезанного печенья в течение последних 5 минут приготовления.

Клубничное мороженое

На 8 порций:

- 250 г клубники;
- $1\frac{1}{2}$ столовые ложки свежавыжатого лимонного сока;
- $\frac{1}{4}$ – $\frac{1}{2}$ стакана сахарного песка;
- 1 стакан молока;
- 1 стакан жирных сливок;
- 1 чайная ложка ванильного сахара.

В небольшой миске смешайте клубнику с лимонным соком и половиной сахара, оставьте смесь на 2 часа.

В другой миске взбейте миксером или венчиком молоко с оставшимся сахаром, пока сахар не растворится. Добавьте сливки, ваниль и клубнику с лимонным соком. Включите мороженицу, влейте смесь в чашу и установите время приготовления 40–45 минут. Добавьте нарезанную клубнику в течение последних 1–5 минут приготовления.

Ванильное мороженое со сгущенным молоком

На 8 порций:

- 1 стакан густых сливок;
- 1¼ стакана цельного молока;
- ¾ стакана сгущенного молока с сахаром;
- 1 чайная ложка ванильного экстракта.

Положите все ингредиенты в миску и хорошо перемешайте. Включите мороженицу, влейте смесь в чашу и установите время приготовления 40–45 мин.

Лимонный сорбет

На 8 порций:

- 1 – 1½ стакана сахара;
- 1½ стакана воды;
- ½ – 1 стакан свежавыжатого лимонного сока;
- 1 столовая ложка мелко нарезанной цедры лимона.

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. Охладите. Когда сироп остынет, добавьте лимонный сок и цедру; хорошо перемешайте. Включите мороженицу, влейте смесь в чашу и установите время приготовления 40–45 минут.

Вариация

Сорбет из розового грейпфрута. Замените лимонный сок стаканом грейпфрутового сока, а лимонную цедру — грейпфрутовой. Добавьте ¼ стакана миндального молока к смеси.

Шоколадный замороженный йогурт

На 8 порций:

- 1 стакан молока;
- 180 г горького нарезанного шоколада;
- 2 стакана ванильного йогурта с низким содержанием жира;
- ¼ стакана сахара.

Смешайте молоко и шоколад в блендере в течение 20–30 секунд. Добавьте йогурт и сахар, продолжайте смешивать до получения однородной массы. Включите мороженицу, влейте смесь в чашу и установите время приготовления 40–45 минут.

Советы

Если хотите оставить прожилки от добавления ягод или иных цветных добавок, то рекомендуется добавлять ягоды или иные добавки в последние 1–2 минуты приготовления. Тогда лопасти не успеют сделать структуру однородной, и в массе мороженого останутся красивые цветные прожилки.

Чтобы получить мороженое с шоколадной крошкой, плитку шоколада желательно заморозить, а затем в таком виде измельчить в блендере. Добавлять крошку следует в холодном виде за 3–5 минут до окончания приготовления.

Температура в морозильной камере должна быть не выше -15°C . Лучшее замерзание достигается при температуре -18°C .

Чистка, обслуживание и хранение

Перед очисткой отключите мороженицу от сети и подождите несколько часов для нагрева ее до температуры окружающей среды.

Не мойте никакие части мороженицы в посудомоечной машине.

Не используйте абразивные чистящие средства или металлические щетки для чистки любых частей мороженицы, так как это вызовет образование царапин на поверхностях прибора.

Для чистки крышки чаши снимите с нее моторный блок, нажав на фиксатор на задней части моторного блока, и поднимите моторный блок вверх, придерживая крышку.

Перед мытьем оставьте чашу на столе, чтобы она прогрелась до комнатной температуры. Допускается заполнение чаши теплой мыльной водой. Рекомендуется оставлять чашу в каком-либо поддоне, раковине или в отсеке для сушки посуды, так как, пока чаша холодная, на ней может конденсироваться влага и стекать на стол. После доведения чаши до комнатной температуры вымойте чашу и смешивающую лопасть теплой водой с мягким неабразивным чистящим средством. Крышку мойте в теплой мыльной воде с помощью мягкой губки. Тщательно просушите чашу, прежде чем устанавливать ее в мороженицу или в морозильную камеру. Перед установкой моторного блока в крышку убедитесь, что крышка полностью высохла и влага не попадет внутрь моторного блока.

Протирайте поверхность чаши мягкой тканью, смоченной в мыльной воде, или мягкой стороной губки.

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

Внимание! Никогда не помещайте моторный блок в воду или под струю воды.

Храните мороженицу в сухом и прохладном месте, недоступном для детей.

Устранение неполадок

Мороженица не замораживает

Возможная причина	Решение
Слабо охлаждена чаша	Оставьте чашу еще на 8–10 часов в морозильной камере. Убедитесь, что установлена температура ниже -15°C

Возможная причина	Решение
В смесь добавлен алкоголь	Добавляйте алкоголь только в конце приготовления. Уменьшите его количество
Вблизи есть источник тепла	Рекомендуется оставлять свободное пространство между мороженицей и близлежащими поверхностями не менее 15 см. Не допускается использование рядом с обогревателями или горячими предметами

Смешивающая лопасть не вращается

Возможная причина	Решение
Лопасть установлена неправильно	Проверьте, правильно ли вставлен шпindel в пластмассовую лопасть. Убедитесь, что крышка установлена правильно. Проверьте густоту и готовность мороженого
Содержимое чаши примерзло	Поставьте чашу размораживаться в теплой воде. При следующем приготовлении заливайте смесь для приготовления мороженого только после начала вращения лопасти, не заливайте смесь слишком быстро
Не вращается вал двигателя	Обратитесь на горячую линию

Крышка не фиксируется

Возможная причина	Решение
Чаша установлена неправильно	Убедитесь, что петля фиксатора крышки расположена правильно
Кольцо чаши установлено не той стороной	Установите кольцо петель фиксатора вверх, надавите сверху на моторный блок в сторону чаши

Десерт заморозился не до конца

Возможная причина	Решение
В чашу залили слишком теплую смесь	Остужайте смесь перед закладкой в чашу. Включите программу охлаждения или повторите программу приготовления мороженого
Слишком долгая подготовка	Старайтесь подготовить все заранее, чтобы после извлечения чаши из морозильной камеры в течение 5 минут начать замешивание и залить смесь в чашу
Большое количество смеси	Повторите полную заморозку чаши в течение 8–10 часов и уменьшите количество смеси в чаше

Вылился хладоноситель из чаши

Возможная причина	Решение
Механическое воздействие	Соберите хладоноситель тканью или бумажными полотенцами. Протрите поверхность влажной тканью и сполосните ткань под проточной водой. При попадании на кожу хладоноситель 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, расположенной на дне или на задней части корпуса устройства.

По вопросам приобретения расходных материалов или аксессуаров пишите нам на osh@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: 2,0 л
5. Хладоноситель: карбамид
6. Размер устройства: $\varnothing 210 \times 240$ мм
7. Размер упаковки: $240 \times 236 \times 310$ мм
8. Вес нетто: 3,1 кг
9. Вес брутто: 3,4 кг

Срок службы: 2 года

Срок гарантии: 1 год

Товар сертифицирован:



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

Импортер в Российскую Федерацию: ООО «Аэро-Трейд». 197022, г. Санкт-Петербург, ул. Инструментальная, д. 3, литера П, помещ. 3-Н.

Импортер в Республику Казахстан: ТОО «Kitfort». Республика Казахстан, 050008, г. Алматы, Алмалинский р-н, ул. Богенбай батыра, д. 150, н. п. 9.

Страна происхождения: Китай.

Уполномоченная организация для принятия претензий на территории Российской Федерации: ООО «Аэро-Трейд». 197022, г. Санкт-Петербург, ул. Инструментальная, д. 3, литера П, помещ. 3-Н.

Уполномоченная организация для принятия претензий на территории Республики Казахстан: ТОО «Kitfort». Республика Казахстан, 050008, г. Алматы, Алмалинский р-н, ул. Богенбай батыра, д. 150, н. п. 9.

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 мороженицы из строя вследствие попадания жидкостей, порошков и посторонних предметов внутрь моторного блока, на шнур питания и органы управления не является гарантийным случаем.

Механическое повреждение корпуса и частей устройства не является гарантийным случаем.

Повреждение составных частей устройства вследствие чистки абразивными моющими средствами и жесткими или металлическими предметами не является гарантийным случаем.

Повреждение поверхности чаши вследствие использования металлических приборов для извлечения мороженого из чаши также не является гарантийным случаем. Рекомендуется использовать пластиковые, силиконовые или деревянные ложки или лопатки.

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 мороженицу 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 мороженицу, 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 мороженицы 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 мороженицей только под контролем лиц, ответственных за их безопасность, или после инструктажа по эксплуатации устройства. Не позволяйте детям играть с мороженицей.
8. Контролируйте работу мороженицы, когда рядом находятся дети или домашние животные.
9. Не оставляйте работающую мороженицу без присмотра. Выключите ее и отключите от сети, если не используете прибор длительное время или перед проведением обслуживания.
10. Устанавливайте прибор только на устойчивую горизонтальную поверхность на расстоянии не менее 15 см от стены и края стола. Не пытайтесь обойти блокировку включения устройства.
11. Запрещается закрывать вентиляционные отверстия во время использования мороженицы.
12. Запрещается класть ингредиенты в иные части мороженицы, кроме чаши.
13. Запрещается вставлять руки или пальцы в мороженицу во время работы. Избегайте контактов с движущимися частями прибора.
14. Не оставляйте мороженицу без крышки в течение длительного времени.
15. Не допускайте падения прибора и не подвергайте его ударам.
16. Храните устройство в недоступных детям местах.
17. Используйте только предлагаемые производителем аксессуары или комплектующие. Использование иных дополнительных принадлежностей может привести к поломке устройства или получению травм.

ПРИЛОЖЕНИЕ KITFORT

- Удобный каталог
- Интересный контент
- Отзывы и обзоры реальных покупателей
- Техническая поддержка



App Store



Google Play

Скачивайте приложение Kitfort



Салқындатыңыз!



КТ-1804
балмұздақ жасаушы

KZ

Жалпы мәліметтер

КТ-1804 жартылай автоматты балмұздақ жасаушы сізге табиғи өнімдерден, сондай-ақ сорбеттен, желатодан және мұздатылған йогурттан нағыз балмұздақ жасауға көмектеседі. Балмұздақ жасаушының стильді металл корпусы бар, араластыру жүйесімен жабдықталған және пісіру кезінде балмұздақты салқындату үшін салқындатқышпен толтырылған тостаған бар.

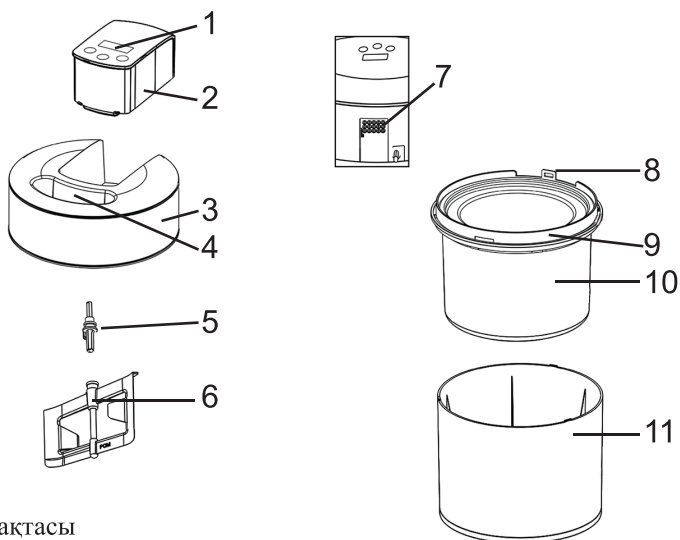
Балмұздақ жасаушының жұмыс принципі келесідей: алдымен салқындатқыш ыдысты мұздатқышта мұздатады, содан кейін ыдысқа дайын салқындатылған балмұздақ қоспасы қосылады. Қозғалтқыш іске қосылғаннан кейін балмұздақ қоспасы қалақпен араластырыла бастайды және бір уақытта тостағанның бүйірлерімен салқындатылады. Араластырғыш қалақ бір жағын айналдырған кезде сұйық қоспаны мұздатқыш ыдыстың бүйірлеріне жағады, ал екінші жағын келесі жарты айналымда мұздатылған қоспаны қырып тастайды. Осылайша, балмұздақтың «қарлы» құрылымы жасалады.

Сіз балмұздақты пісіргеннен кейін, ол кремді құрылымға ие болған кезде бірден тұтына аласыз немесе мұздатқышты мұздатқышқа бірнеше сағатқа қою арқылы мұздатуды жалғастыра аласыз.

Жинақтау

1. Балмұздақ жасаушы — 1 дана
 - Қозғалтқыш блогы — 1 дана
 - Тостағанның қаппағы — 1 дана
 - Шпиндель — 1 дана
 - Араластырғыш қалақ — 1 дана
 - Тостаған — 1 дана
 - Тостаған сақинасы — 1 дана
 - Корпус — 1 дана
2. Балмұздақ қасық — 1 дана
3. Пайдалану жөніндегі нұсқаулық — 1 дана
4. Коллекциялық магнит — 1 дана*

*қосымша

Балмұздақ жасаушының құрылғысы

1. Басқару тақтасы
2. Қозғалтқыш блогы
3. Тостағанның қақпағы
4. Беру тесігі
5. Шпindelь
6. Араластырғыш қалақ
7. Қақпақ пен қозғалтқыш блогын құлыптау
8. Бекіткіш ілмегі
9. Тостаған сақинасы
10. Тостаған
11. Корпус

Басқару тақтасы

Жұмысқа дайындық және пайдалану

Бірінші қолданар алдында

Балмұздақ жасаушыны орап, барлық орау материалдарын алыңыз. Қақпақты, тостағанды және араластырғыш қалақты шпиндельмен абразивті емес ыдыс жуғыш затпен жылы сумен шайыңыз. Шайыңыз және құрғатыңыз. Құрылғының барлық бөліктерін жұмсақ, дымқыл, содан кейін құрғақ шүберекпен сүртіңіз.

Ескерту. Егер тостаған дымқыл болса, мұздатқышта тостағанды салқындату процесінде түбі камераның бетіне қатып қалуы мүмкін. Тостағанды мұздатқышқа орнатпас бұрын оны қағаз немесе шүберек сүлгімен мұқият құрғатыңыз.

Балмұздақ жасаушының корпусын тегіс, тұрақты көлденең бетке қойыңыз. Қабырғаларға және үстелдің шетіне дейінгі қашықтық кемінде 10 см болуы керек.

Дайындық

1. Балмұздақ жасаушының таза, құрғақ ыдысын шамамен -18°C мұздатқышқа 8–10 сағатқа қойыңыз (-18°C барлық заманауи тоңазытқыштардың мұздатқыштарының стандартты температурасы). Бұл салқындатқыштың толық қатуы үшін қажет.

Ескерту. Тостағанды оңай орнату және алу үшін пластикалық тостаған сақинасы бар. Сіз бұл сақинаны ыдысқа салып, тостағанды мұздатқышқа орната аласыз. Мұздатқыштан шығарған кезде, дымқыл қолдар тостағанға қатып қалмас үшін тостағанды сақинадан ұстауға болады.

2. Балмұздақ қоспасын дайындап, жақсылап араластырылғанша жақсылап араластырыңыз. Мұны миксермен және ақуыздарды төмен жылдамдықпен шайқау үшін шайқауышпен жасауға болады. Қоспаны тоңазытқышқа бірнеше сағатқа қалдырыңыз, сонда ол $2-6^{\circ}\text{C}$ дейін салқындатылады.

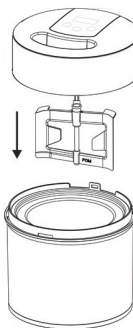
Балмұздақ жасау

1. Шпиндельді қозғалтқыш блогына қозғалтқыш білігіне орнатыңыз және оған суретте көрсетілгендей араластырғыш қалақты салыңыз.



2. Тостағанды сақинамен мұздатқыштан алыңыз да, оны балмұздақ жасаушының корпусына орнатыңыз, тостағанның сақинасын суретте көрсетілгендей Ілмек ілмегімен бағыттаңыз. Корпусағы құлақшалар сақинадағы ойықтарға түсуі керек.

3. Қозғалтқыш блогының қақпағын сақинасы бар ыдысқа орнатыңыз. Қозғалтқыш блогы бар қақпақ бекіткіші сақинадағы бекіткіш ілмегіне мықтап кіріп, бекітілгеніне көз жеткізіңіз. Мұны істеу үшін, орнатқаннан кейін, қозғалтқыш блогын бекіткіш жағынан ыдысқа және төмен қарай аздап басыңыз. Шерту естілуі керек, ал қақпақ тостағанның сақинасына мықтап отыруы керек.



4. Балмұздақ жасаушыны желіге қосыңыз. Дисплейде барлық шамдар 1 секундқа жанып, сөнеді. «Бастау/Токтату» түймесін басыңыз. Дисплей пісіру таймерінің уақытын көрсетеді (әдепкі бойынша 40 минут). Пісіру уақытын өзгерту үшін «Қосымша» және «Аз» түймелерін басыңыз.

Қол жетімді уақыт параметрлері:

5 минуттан 45 минутқа дейін, 5 минуттық кадаммен.

5. Таймер уақытын таңдағаннан кейін немесе әдепкі уақытқа қанағаттансаңыз, шамамен 3 секунд күтіңіз. Таймер уақыты бекітіліп, қозғалтқыш араластыра бастайды. Таймер уақытты есептей бастайды.
6. Араластыру пышағы айнала бастағаннан кейін, балмұздақ қоспасын құйыңыз. Тостағанды тостағанның сыйымдылығының 50–60% (800–1000 мл) артық толтыруға болмайды, қажет болған жағдайда өлшеуіш шыныаяқты пайдаланыңыз. Қоспаны бірден көп құймаңыз, ыдысты жартысына дейін толтыру 10–15 секунд ішінде жасалуы керек. Қоспаны басқару элементтеріне немесе қозғалтқыш блогына түспеуі үшін ақырын құйыңыз.

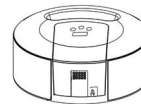
Ескерту. Тостағанды 60%-дан астам ингредиенттермен толтырмаңыз, өйткені балмұздақ пісіру процесінде ұлғаяды. Жемістер немесе шоколад чиптері түріндегі қоспаларды пісіру аяқталғанға дейін 5–15 минут бұрын қосу ұсынылады. Пісіру аяқталғаннан кейін қоспалардың біркелкі таралуын бақылау керек. Біркелкі таралмаған жағдайда, қоспаны қызмет етер алдында немесе мұздатқышқа соңғы мұздату үшін орнатпас бұрын араластыру керек.

7. Таймер уақыты аяқталғаннан кейін балмұздақ жасаушы араластыруды аяқтайды және балмұздақ дайын болады. Балмұздақты дереу ыдыстан басқа ыдысқа ауыстыру ұсынылады. Пісіру аяқталғаннан кейін балмұздақ кремді құрылымға ие және жұмсақ болып қалады.

Ескерту. Пісіру процесінде қақпақтың аздап қозғалуына рұқсат етіледі, әсіресе пісіру аяқталғанға жақын. Егер сіз пісіру процесінде балмұздақтың енді араластырылмайтынын және қалың консистенцияға жеткенін байқасаңыз, бұл оның дайын екенін білдіреді және пісіру процесін тоқтатуға болады.

Назар аударыңыз! Егер балмұздақ қозғалтқыш оны айналдыра алмайтындай қатып қалса, қызып кетпеу және қозғалтқыштың істен шығуын болдырмау үшін пісіру процесін тоқтату ұсынылады. Балмұздақтың консистенциясын тексеріңіз, ол жеуге дайын болуы мүмкін. Келесі жолы қозғалтқышты құлыптамау үшін рецепт пропорцияларын өзгертіп көріңіз.

8. Пісіру аяқталғаннан кейін, құрылғының артқы жағындағы құлыпты басу арқылы балмұздақ жасаушының корпусынан қозғалтқыш блогының қақпағын алыңыз да, қақпақты жоғары көтеріңіз. Араластырғыш қалақшасы бар шпиндельді қақпақтан ажыратыңыз. Қақпақты бір жаққа қойыңыз. Араластыру пышағында қалған балмұздақты қасықпен тазалаңыз.



Ескерту. Балмұздақ кремді құрылымға ие болған кезде оны пісіргеннен кейін бірден тұтынуға болады. Қатты балмұздақ алу үшін пісірілген балмұздақты мұздатқышқа бірнеше сағатқа қою арқылы мұздатуды жалғастыруға болады. Мұздатуды қақпағы бар пластикалық ыдыста жасау ұсынылады, өйткені металл ыдыста балмұздақ біркелкі қатып қалуы мүмкін, бұл оның құрылымын бұзады, ал пластикалық ыдыста мұздату балмұздақ массасының бүкіл көлемінде біркелкі жасалады.

Назар аударыңыз! Балмұздақты ыдыстан алу үшін металл құрылғыларды пайдаланбаңыз, олар ыдыстың ішкі қабатын сызып тастауы мүмкін. Пластикалық немесе ағаш қасықтарды пайдалану ұсынылады.

Балмұздақ сақтау

Алынған балмұздақты 5–10 минут ішінде басқа контейнерге немесе шыныаяқтарға жіберіп, мұздатқышта соңғы қатаю үшін 1–2 сағатқа қалдыру ұсынылады.

Мұздатылған десерттерді мұздатқышта ауа өткізбейтін контейнерде сақтаңыз. Мұздатқышқа пісірілген балмұздақ салынған ыдысты қоймаңыз, әйтпесе балмұздақ тостағанның бүйірлеріне қатып қалуы мүмкін және оны алу қиын болады.

Балмұздақты пластиктен, қағаздан немесе ағаштан жасалған ыдыста сақтау ұсынылады.

Мұздатылған десерттерді мұздатқышта сақтау мерзімі –15–18 °C — 2 апта. Десерттерді пісіргеннен кейін бір апта ішінде жеген жөн.

Рецепттер

Ванильді балмұздақ

8 порцияға:

- 1 кесе толық сүт;
- $\frac{1}{4}$ – $\frac{1}{2}$ кесе түйіршіктелген қант;
- $1\frac{1}{2}$ кесе салқындатылған ауыр крем;
- 1–2 шай қасық ванильді қант немесе 1–2 тамшы сұйық ваниль сығындысы.

Миксермен немесе шайқауышпен ыдысқа сүтті қантпен қант толығымен ерігенше шайқаңыз. Кілегей мен ванильді қосыңыз. Балмұздақ жасаушыны қосыңыз, қоспаны ыдысқа құйыңыз және пісіру уақытын 40–45 минутқа қойыңыз.

Вариациялар

Шоколадты жалбыз балмұздақ. Ванильді 1 шай қасық жалбыз сығындысымен ауыстырыңыз. 100 г шоколадты ұсақтап тураңыз. Пісірудің соңғы 5 минутында ұсақталған шоколадты қосыңыз.

Кремді печенье балмұздақ. Пісірудің соңғы 5 минутында $\frac{3}{4}$ кесе ірі туралған печенье немесе кэмпит қосыңыз.

Пломбир

8 порцияға:

- 1 кесе толық сүт;
- 2 кесе салқындатылған ауыр крем;
- $\frac{1}{4}$ – $\frac{1}{2}$ кесе түйіршіктелген қант;
- 5 жұмыртқаның сарысы;
- 1–2 шай қасық ванильді қант.

Сүт пен кілегейді кастрюльге біріктіріп, пешке қоспасы қайнай бастағанша қыздырыңыз. Бір уақытта араластырғышпен немесе шайқауышпен ыдысқа сарысын қант пен ванильмен қалың болғанша шайқаңыз. Кәстрөлді пештен алыңыз да, ұруды тоқтатпай, ақырын сарысына құйыңыз. Алынған қоспаны қайтадан кастрюльге құйып, оны баяу отқа қойыңыз. Қоспаны ағаш қасықпен қалыңдатылғанша және қасықтың артқы бетін жаба бастағанша үнемі араластырыңыз. Кәстрөлді оттан алыңыз және салқындатыңыз. Балмұздақ жасаушыны қосыңыз, қоспаны ыдысқа құйыңыз және пісіру уақытын 40–45 минутқа қойыңыз.

Классикалық шоколадты балмұздақ

8 порцияға:

- 1 кесе сүт;
- $\frac{1}{4}$ – $\frac{1}{2}$ кесе түйіршіктелген қант;
- 100–200 г ірі сынған ащы немесе сүтті шоколад;
- 1 кесе салқындатылған ауыр крем;
- 1 шай қасық ванильді қант.

Сүтті пеште немесе микротолқынды пеште қайнай бастағанша қыздырыңыз. Түйіршіктелген қант пен ваниль қосылған шоколадты блендермен ұнтақтаңыз. Ыстық сүтті қосып, тегіс болғанша араластырыңыз. Алынған қоспаны салқындатыңыз. Кілегей қосыңыз. Балмұздақ жасаушыны қосыңыз, қоспаны ыдысқа құйыңыз және пісіру уақытын 40–45 минутқа қойыңыз.

Вариациялар

Шоколадты бадам балмұздақ. Ванильмен бірге $\frac{1}{2}$ шай қасық бадам сығындысын қосыңыз. Пісірудің соңғы 5–10 минутында $\frac{1}{2}$ – $\frac{3}{4}$ кесе туралған қуырылған бадам немесе туралған шоколад қосыңыз.

Шоколадты печенье балмұздақ. Пісірудің соңғы 5 минутында $1\frac{1}{2}$ кесе ірі туралған печенье қосыңыз.

Құлпынай балмұздақ

8 порцияға:

- 250 г құлпынай;
- $1\frac{1}{2}$ ас қасық жаңа сығылған лимон шырыны;
- $\frac{1}{4}$ – $\frac{1}{2}$ кесе түйіршіктелген қант;
- 1 кесе сүт;
- 1 кесе ауыр крем;
- 1 шай қасық ванильді қант.

Кішкене ыдыста құлпынайды лимон шырыны мен қанттың жартысымен араластырыңыз, қоспаны 2 сағатқа қалдырыңыз.

Басқа ыдыста сүтті қалған қантпен араластырғышпен немесе шайқауышпен қант ерігенше шайқаңыз. Лимон шырыны қосылған кілегей, ваниль және құлпынай қосыңыз. Балмұздақ жасаушыны қосыңыз, қоспаны ыдысқа құйыңыз және пісіру уақытын 40–45 минутқа қойыңыз. Пісірудің соңғы 1–5 минутында туралған құлпынай қосыңыз.

Қоюландырылған сүт қосылған ванильді балмұздақ

8 порцияға:

- 1 кесе ауыр крем;
- 1¼ кесе толық сүт;
- ¾ кесе қантпен қоюландырылған сүт;
- 1 шай қасық ваниль сығындысы.

Барлық ингредиенттерді ыдысқа салыңыз да, жақсылап араластырыңыз. Балмұздақ жасаушыны қосыңыз, қоспаны ыдысқа құйыңыз және пісіру уақытын 40–45 минутқа қойыңыз.

Лимон сорбеті

8 порцияға:

- 1 – 1½ кесе қант;
- 1½ кесе су;
- ½ – 1 кесе жаңа сығылған лимон шырыны;
- 1 ас қасық майдалап туралған лимон қабығы.

Қантты кастрюльдегі сумен араластырыңыз және орташа отта қайнатыңыз. Өртті ең төменгі деңгейге дейін азайтыңыз және қант ерігенше араластырмай шамамен 3–5 минут қайнатыңыз. Салқындатыңыз. Сироп салқындағаннан кейін лимон шырыны мен қабығын қосыңыз; жақсылап араластырыңыз. Балмұздақ жасаушыны қосыңыз, қоспаны ыдысқа құйыңыз және пісіру уақытын 40–45 минутқа қойыңыз.

Вариация

Қызғылт грейпфрут сорбеті. Лимон шырынын бір стакан грейпфрут шырынын, ал лимон қабығын грейпфрут шырынын ауыстырыңыз. Қоспаға ¼ кесе бадам сүтін қосыңыз.

Шоколадты мұздатылған йогурт

8 порцияға:

- 1 кесе сүт;
- 180 г ащы туралған шоколад;
- 2 кесе майсыз ванильді йогурт;
- ¼ кесе қант.

Сүт пен шоколадты блендерде 20–30 секунд араластырыңыз. Йогурт пен қант қосыңыз, тегіс болғанша араластыруды жалғастырыңыз. Балмұздақ жасаушыны қосыңыз, қоспаны ыдысқа құйыңыз және пісіру уақытын 40–45 минутқа қойыңыз.

Кеңестер

Егер сіз жидектерді немесе басқа түсті қоспаларды қосудан тамырлар қалдырғыңыз келсе, онда дайындықтың соңғы 1–2 минутында жидектерді немесе басқа қоспаларды қосу ұсынылады. Содан кейін пышақтардың құрылымды біркелкі етуге уақыты болмайды және балмұздақтың массасында әдемі түсті тамырлар қалады.

Шоколадты балмұздақ алу үшін шоколадты мұздатып, содан кейін блендерде осы пішінде ұсақтаған жөн. Пісіру аяқталғанға дейін 3–5 минут бұрын үгінділерді салқын түрде қосу керек.

Мұздатқыштағы Температура -15°C -тан жоғары болмауы керек. Ең жақсы мұздатуға -18°C температурада қол жеткізіледі.

Тазалау, техникалық қызмет көрсету және сақтау

Тазалау алдында балмұздақ жасаушыны розеткадан ажыратып, оны қоршаған орта температурасына дейін қыздыру үшін бірнеше сағат күтіңіз.

Балмұздақ жасаушының кез-келген бөлігін ыдыс жуғышта жууға болмайды.

Балмұздақ жасаушының кез келген бөлігін тазалау үшін абразивті тазалағыштарды немесе металл щеткаларды пайдаланбаңыз, себебі бұл құрылғының беттерінде сызаттар тудырады.

Тостағанның қақпағын тазалау үшін қозғалтқыш блогының артқы жағындағы бекіткішті басу арқылы қозғалтқыш блогын алыңыз және қақпақты ұстап тұрып қозғалтқыш блогын жоғары көтеріңіз.

Жуар алдында тостағанды бөлме температурасына дейін қыздыру үшін үстелге қалдырыңыз. Тостағанды жылы сабынды сумен толтыруға рұқсат етіледі. Тостағанды қандай да бір науада, раковинада немесе ыдыс-аяқты кептіру бөлімінде қалдыру ұсынылады, өйткені тостаған суық болған кезде ылғал конденсацияланып, үстелге ағып кетуі мүмкін. Тостағанды бөлме температурасына дейін жеткізгеннен кейін, тостаған мен араластырғыш қалақты жұмсақ абразивті емес тазартқышпен жылы сумен жуыңыз. Қақпақты жұмсақ губкамен жылы, сабынды сумен жуыңыз. Балмұздақ жасаушыға немесе мұздатқышқа орнатпас бұрын ыдысты мұқият құрғатыңыз. Қозғалтқыш блогын қақпаққа орнатпас бұрын, қақпақтың толық құрғақ екеніне және қозғалтқыш блогының ішіне ылғал түспейтініне көз жеткізіңіз.

Ыдыстың бетін сабынды суға малынған жұмсақ шүберекпен немесе губканың жұмсақ жағымен сүртіңіз.

Балмұздақ жасаушының корпусын, қақпағын, қозғалтқыш блогын және дисплей экранын жұмсақ, дымқыл, содан кейін құрғақ шүберекпен сүртіңіз.

Назар аударыңыз! Ешқашан қозғалтқыш блогын суға немесе су ағынының астына қоймаңыз.

Балмұздақ жасаушыны балалардың қолы жетпейтін құрғақ және салқын жерде сақтаңыз.

Ақаулықтарды жою

Балмұздақ жасаушы мұздатпайды

Мүмкін себеп	Шешім
Әлсіз салқындатылған тостаған	Тостағанды мұздатқышта тағы 8–10 сағатқа қалдырыңыз. –15 °С-тан төмен температура орнатылғанына көз жеткізіңіз
Қоспаға алкоголь қосылды	Алкогольді тек пісіру соңында қосыңыз. Оның мөлшерін азайтыңыз
Жақын жерде жылу көзі бар	Балмұздақ жасаушы мен жақын маңдағы беттер арасында кемінде 15 см бос орын қалдыру ұсынылады. жылытқыштардың немесе ыстық заттардың жанында пайдалануға рұқсат етілмейді

Араластыру пышағы айналмайды

Мүмкін себеп	Шешім
Пышақ дұрыс орнатылмаған	Шпиндельдің пластикалық қалаққа дұрыс салынғанын тексеріңіз. Қақпақтың дұрыс орнатылғанына көз жеткізіңіз. Балмұздақтың тығыздығы мен дайындығын тексеріңіз
Тостағанның мазмұны қатып қалды	Тостағанды жылы суға жібітіңіз. Келесі дайындық кезінде балмұздақ қоспасын пышақ айнала бастағаннан кейін ғана құйыңыз, қоспаны тез толтырмаңыз
Қозғалтқыш білігі айналмайды	Сенім телефонына хабарласыңыз

Қақпақ бекітілмейді

Мүмкін себеп	Шешім
Тостаған дұрыс орнатылмаған	Қақпақты бекітетін ілмектің дұрыс орналасқанына көз жеткізіңіз
Тостағанның сақинасы дұрыс емес жағына орнатылған	Сақинаны бекіткіш ілмегімен жоғары қарай орнатыңыз, мотор блогының үстінен тостағанға қарай басыңыз

Десерт соңына дейін қатып қалған жоқ

Мүмкін себеп	Шешім
Ыдысқа тым жылы қоспаны құйыңыз	Қоспаны ыдысқа салмас бұрын салқындатыңыз. Салқындату бағдарламасын қосыңыз немесе балмұздақ жасау бағдарламасын қайталаңыз
Тым ұзақ дайындық	Тостағанды мұздатқыштан 5 минут шығарғаннан кейін илеуді бастау және қоспаны ыдысқа құю үшін бәрін алдын ала дайындауға тырысыңыз

Мүмкін себеп	Шешім
Қоспаның көп мөлшері	Тостағанды толық мұздатуды 8-ден 10 сағатқа дейін қайталаңыз және ыдыстағы қоспаның мөлшерін азайтыңыз

Ыдыстан салқындатқыш төгілді

Мүмкін себеп	Шешім
Механикалық әсер	Салқындатқышты шүберекпен немесе қағаз сүлгімен жинаңыз. Бетті дымқыл шүберекпен сүртіңіз және матаны ағынды сумен шайыңыз. Теріге тиген кезде салқындатқыш жануарлардың немесе адамның денсаулығына қауіп төндірмейді. Егер шырышты қабықтарға түссе, оларды сумен мол жуып, дәрігермен кеңесу керек

Егер сіздің жағдайыңыз жоғарыда көрсетілмесе, бізге электрондық пошта арқылы жіберіңіз info@kitfort.ru, сіздің мәселенізді шешетін фотосуреттерді немесе бейне файлдарды қосу арқылы. Сондай-ақ, құрылғының корпусының түбінде немесе артында орналасқан сериялық нөмірі бар жапсырманың суретін жіберіңіз.

Керек жарактарды немесе аксессуарларды сатып алу туралы бізге жазыңыз osh@kitfort.ru.

Техникалық сипаттамалары

1. Кернеу: ~220–240 В, 50 Гц
2. Қуаты: 12 Вт
3. Электр тогының соғуынан қорғау класы: II
4. Тостағанның сыйымдылығы: 2,0 л
5. Салқындатқыш: карбамид
6. Құрылғының өлшемі: $\varnothing 210 \times 240$ мм
7. Қаптама мөлшері: $240 \times 236 \times 310$ мм
8. Таза салмағы: 3,1 кг
9. Жалпы салмағы: 3,4 кг

Қызмет мерзімі: 2 жыл

Кепілдік мерзімі: 1 жыл

Өнім сертификатталған:



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

Ресей Федерациясына импорттаушы: «Аэро-Трейд» ЖШҚ. 197022, Санкт-Петербург қ., Инструментальная к-сі, 3-үй, литер П, үй-жай. 3-Н.

Қазақстан Республикасына импорттаушы: «Kitfort» ЖШС. Қазақстан Республикасы, 050008, Алматы қ., Алмалы ауд., Бөгенбай батыр к-сі, 150-үй, н. п. 9.

Шыққан елі: Қытай.

Ресей Федерациясының аумағында шағымдарды қабылдау үшін уәкілетті ұйым: «Аэро-Трейд» ЖШҚ. 197022, Санкт-Петербург қ., Инструментальная к-сі, 3-үй, литер П, үй-жай. 3-Н.

Қазақстан Республикасының аумағында шағымдарды қабылдау үшін уәкілетті ұйым: «Kitfort» ЖШС. Қазақстан Республикасы, 050008, Алматы қ., Алмалы ауд., Бөгенбай батыр к-сі, 150-үй, н. п. 9.

Өндірушінің сенім телефоны: 8-800-775-56-87 (Мәскеу уақыты бойынша дүйсенбі-жұма 9:30-дан 17:30-ға дейін), info@kitfort.ru

Қызмет көрсету орталықтарының мекен жайларын жедел желі операторынан немесе сайттан біле аласыз kitfort.ru

Арнайы кәдеге жарату қажет. Қоршаған ортаға зиян келтірмеу үшін бұл объектіні қарапайым қалдықтардан бөліп алып, оны ең қауіпсіз әдіспен кәдеге жарату керек, мысалы, оны кәдеге жарату үшін арнайы орындарға тапсыру керек.

Шығарылған айы мен жылы қаптама қорабының төменгі жағында көрсетілген.

Өндіруші осы өзгерістер туралы қосымша ескертусіз өз өнімін жетілдіру барысында бұйымның дизайнына, жинақталуына, сондай-ақ техникалық сипаттамаларына өзгерістер енгізуге құқылы.

Кепілдік шарттары

Сұйықтықтардың, ұнтақтардың және бөгде заттардың қозғалтқыш блогының ішіне, қуат сымына және басқару органдарына түсуі салдарынан балмұздақ жасаушының істен шығуы кепілдік жағдайы болып табылмайды.

Құрылғының корпусы мен бөліктеріне механикалық зақым келтіру кепілдік жағдайы емес.

Абразивті жуғыш заттармен және қатты немесе металл заттармен тазалау салдарынан құрылғының құрамдас бөліктерінің зақымдануы кепілдік жағдайы болып табылмайды.

Балмұздақты ыдыстан алу үшін металл құрылғыларды қолдану салдарынан тостағанның бетіне зақым келтіру де кепілдік жағдайы болып табылмайды. Пластикалық, силикон немесе ағаш қасықтарды пайдалану ұсынылады.

Сақтық шаралары

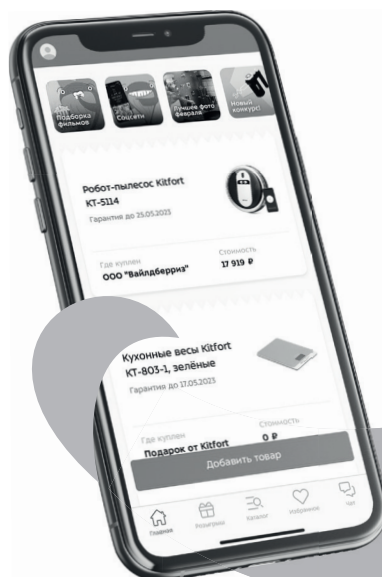
Пайдалану жөніндегі нұсқаулықты мұқият оқып шығыңыз. Сақтық шараларына ерекше назар аударыңыз. Нұсқаулықты әрқашан қолыңызда ұстаныңыз.

1. Құрылғы тұрмыстық пайдалануға арналған және оны пәтерлерде, саяжайларда, қонақүй бөлмелерінде, кеңселерде және басқа да осындай жерлерде өнеркәсіптік емес және коммерциялық емес пайдалану үшін қолдануға болады.
2. Балмұздақ жасаушыны тек мақсаты бойынша және осы нұсқаулықта көрсетілген нұсқауларға сәйкес пайдаланыңыз. Құрылғыны мақсатсыз пайдалану дұрыс пайдалану шарттарын бұзу болып саналады.

3. Құрылғыны электр розеткасына қоспас бұрын, онда көрсетілген қуат параметрлері пайдаланылатын қуат көзінің параметрлеріне сәйкес келетініне көз жеткізіңіз.
4. Электр тогының соғуын болдырмау үшін құрылғыны суға және басқа сұйықтықтарға батырмаңыз.
5. Қуат сымын алу арқылы балмұздақ жасаушыға жол бермеңіз. Штепсельді розеткадан ажыратқан кезде қуат сымын тартпаңыз.
6. Қуат сымы, шанышқы немесе балмұздақ жасаушының басқа бөліктері зақымдалған болса, құрылғыны пайдаланбаңыз. Электр тогының соғуын болдырмау үшін құрылғыны өзіңіз бөлшектемеңіз — оны жөндеу үшін білікті маманға хабарласыңыз. Есіңізде болсын, құрылғыны дұрыс жинамау жұмыс кезінде электр тогының соғу қаупін арттырады.
7. Балаларға, физикалық, сенсорлық немесе ақыл-ой қабілеті шектеулі адамдарға, сондай-ақ жеткілікті білімі мен тәжірибесі жоқ адамдарға балмұздақ жасаушыны олардың қауіпсіздігіне жауапты адамдардың бақылауымен немесе құрылғыны пайдалану туралы нұсқаулықтан кейін ғана пайдалануға рұқсат етіледі. Балаларға балмұздақ жасаушымен ойнауға рұқсат бермеңіз.
8. Жақын жерде балалар немесе үй жануарлары болған кезде балмұздақ жасаушының жұмысын бақылаңыз.
9. Жұмыс істейтін балмұздақ жасаушыны қараусыз қалдырмаңыз. Құрылғыны ұзақ уақыт пайдаланбасаңыз немесе техникалық қызмет көрсетуден бұрын оны өшіріп, ажыратыңыз.
10. Құрылғыны үстелдің қабырғасы мен шетінен кемінде 15 см қашықтықта тұрақты көлденең бетке ғана орнатыңыз. Құрылғыны қосу құлпын айналып өтуге тырыспаңыз.
11. Балмұздақ жасаушыны пайдалану кезінде желдеткіш саңылауларды жабуға тыйым салынады.
12. Ингредиенттерді тостағаннан басқа балмұздақ жасаушының басқа бөліктеріне салуға тыйым салынады.
13. Жұмыс кезінде қолыңызды немесе саусақтарыңызды балмұздақ жасаушыға салуға тыйым салынады. Құрылғының қозғалатын бөліктерімен жанасудан аулақ болыңыз.
14. Балмұздақ жасаушыны ұзақ уақыт қаппақсыз қалдырмаңыз.
15. Құрылғының құлап кетуіне жол бермеңіз және оны соққыларға ұшыратпаңыз.
16. Құрылғыны балалардың қолы жетпейтін жерлерде сақтаңыз.
17. Өндіруші ұсынған керек-жарақтарды немесе компоненттерді ғана пайдаланыңыз. Басқа қосымша керек-жарақтарды пайдалану құрылғының бұзылуына немесе жарақатқа әкелуі мүмкін.

KITFORT ҚОСЫМШАСЫ

- Үйге ыңғайлы каталог
- Қызықты контент
- Нақты сатып алушылардың пікірлері
- Техникалық қолдау



App Store



Google Play

Kitfort қосымшаны жүктеп алыңыз







Kitfort

Приятно познакомиться, Kitfort!

Kitfort — компания-производитель бытовой техники для дома, кухни, красоты и здоровья.

Наш главный девиз — «Всегда что-то новенькое!»

В каталоге бренда вы можете найти всё необходимое для комфортной жизни: от кофемашины до робота для мойки окон. Мы постоянно обновляем и расширяем ассортимент, чтобы вы выбрали идеальный для себя вариант!

Kitfort не только предлагает качественные товары по лучшей цене, но и радует подарками, конкурсами и интересным контентом в социальных сетях.

Танысқаныма қуаныштымын, Kitfort!

Kitfort — үй, ас үй, сұлулық және денсаулыққа арналған тұрмыстық техниканы өндіруші компания.

Біздің басты ұранымыз «Әрқашан жаңа нәрсе!»

Бренд каталогында сіз жайлы өмір сүру үшін қажет нәрсенің бәрін таба аласыз: кофеқайнатқыштан бастап терезе жууға арналған роботқа дейін. Біз сіз үшін тамаша опцияны табу үшін ассортиментті үнемі жаңартып, кеңейтіп отырамыз!

Kitfort сапалы тауарларды ең жақсы бағамен ұсынып қана қоймайды, сонымен қатар сыйлықтармен, байқаулармен және әлеуметтік желілердегі қызықты мазмұнмен қуантады.



Подписывайтесь на наши соцсети
и становитесь частью вселенной Kitfort

Біздің әлеуметтік желілерге жазылыңыз
және Kitfort әлемінің бір бөлігі болыңыз

8 (800) 775–56–87
info@kitfort.ru