

**Для детей и
взрослых!**



**Мороженица-
йогуртница
КТ-4056**

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-йогурницы	5
Подготовка к работе и использование	6
Рецепты мороженого.....	11
Чистка и обслуживание	14
Уход и хранение	14
Устранение неполадок	14
Технические характеристики	17
Меры предосторожности.....	18

Общие сведения

Мороженица-йогуртница КТ-4056 поможет приготовить вам настоящее мороженое из натуральных продуктов, а также вкусный и полезный домашний йогурт.

Основание прибора изготовлено из пластика. Управление осуществляется переключателем, которым выбирается режим «Мороженое» или «Йогурт».

В комплекте к прибору идет чаша, заполненная карбамидом для охлаждения мороженого во время приготовления. Принцип работы мороженицы состоит в следующем: сначала чашу с карбамидом замораживают 12 часов в морозильной камере. Замороженную чашу устанавливают на основание, а затем в нее добавляют 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. Можно употреблять мороженое сразу после приготовления, когда оно имеет кремовую структуру, или продолжить заморозку, поместив приготовленное мороженое в морозилку на несколько часов.

Для йогурта есть специальная металлическая чаша с пластиковой крышкой. Приготовить йогурт очень легко. Правильно смешайте молоко и закваску, вылейте смесь в металлическую чашу и поместите ее на основание прибора. Основание будет равномерно нагревать чашу, поддерживая определенную температуру. Соблюдайте рекомендации по приготовлению, и через 6–8 часов вы получите замечательный вкусный йогурт.

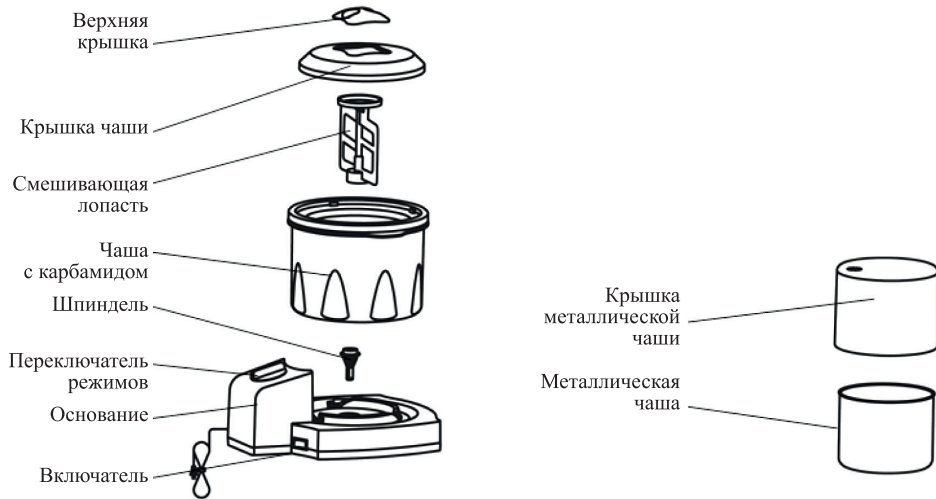
Мороженица-йогуртница КТ-4056 будет полезна для семей с маленькими детьми и не только. Прибор не занимает много места и его легко мыть.

Комплектация

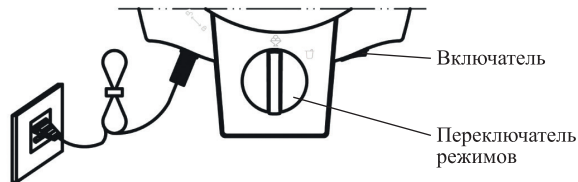
1. Мороженица-йогуртница — 1 шт.
 - Верхняя крышка — 1 шт.
 - Крышка чаши — 1 шт.
 - Смешивающая лопасть — 1 шт.
 - Чаша с карбамидом — 1 шт.
 - Шпиндель — 1 шт.
 - Основание — 1 шт.
 - Металлическая чаша — 1 шт.
 - Крышка металлической чаши — 1 шт.
2. Руководство по эксплуатации — 1 шт.
3. Коллекционный магнит — 1 шт.*

* опционально.

Устройство мороженицы-йогуртницы



Панель управления



После того как прибор включен в сеть, переведите включатель в положение «I». После этого необходимо перевести переключатель в крайнее левое положение «Мороженое», если хотите приготовить мороженое или в крайнее правое положение «Йогурт», если хотите приготовить йогурт. Чтобы выключить прибор, включатель нужно перевести в положение «O».

Во время работы прибор издает некоторый шум — это нормально и является конструктивной особенностью.

Подготовка к работе и использование

Подготовка к работе

Распакуйте прибор и установите его на ровную устойчивую сухую горизонтальную поверхность, не подверженную вибрациям, на расстоянии не менее 10 см от края стола и стен. Например, не рекомендуется ставить прибор на холодильник, т. к. от вибрации консистенция йогурта может нарушиться: он получится жидким или выделится сыворотка. Место установки должно быть защищено от сквозняков и находиться далеко от источников тепла.

Перед первым использованием вымойте чашу с хладагентом, смешивающую лопасть, металлическую чашу и все крышки в теплой воде со средством для мытья посуды. Высушите или протрите насухо все части прибора.

Примечание. Если чаша с карбамидом 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.

После этого 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 карбамида. Затем 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 $2-6^{\circ}\text{C}$.

Во время приготовления йогурта не перемещайте прибор с места на место и не открывайте прозрачную крышку, чтобы не нарушать процесс ферментации. По окончании приготовления на крышке может образоваться конденсат от пара. Осторожно приподнимите крышку, не наклоняя ее, и слейте конденсат в раковину.

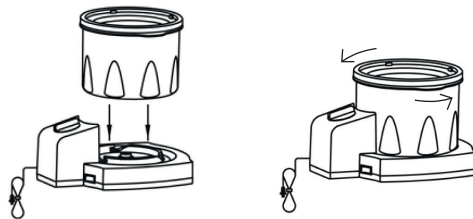
Не ставьте металлическую чашу с йогуртом в морозильную камеру или в микроволновую печь.

Приготовление мороженого

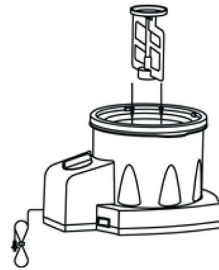
1. Установите шпindelь на основание на вал двигателя, как показано на рисунке.



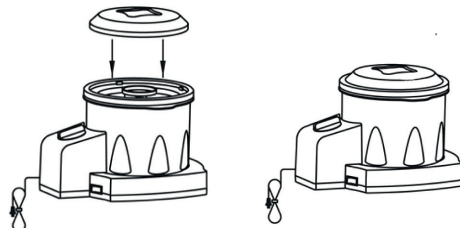
2. Извлеките чашу из морозильной камеры и установите ее на основание. Поверните чашу против часовой стрелки до фиксации, как показано на рисунке.



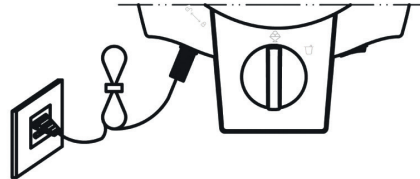
3. Установите смешивающую лопасть в чашу.



4. Установите крышку на чашу, поверните ее по часовой стрелке.

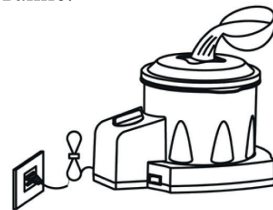


5. Подключите прибор к сети. Установите выключатель в положение «I». После этого необходимо перевести переключатель в крайнее левое положение «Мороженое».

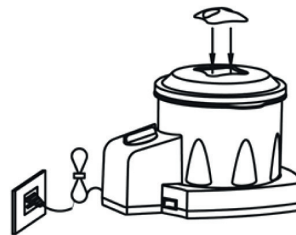


6. После начала вращения смешивающей лопасти, залейте смесь для приготовления мороженого. Чашу не следует заполнять больше чем на 50–60% емкости чаши (500–600 мл), при необходимости используйте мерный стакан (в комплект не входит). Не лейте сразу слишком много смеси, наполнение чаши до половины надо производить в течение 10–15 секунд. Заливайте смесь аккуратно, чтобы она не попала на органы управления или основание.

Примечание. Добавки в виде фруктов или шоколадной крошки рекомендуется добавлять за 5–15 минут до окончания приготовления. После окончания приготовления проследите за равномерным распределением добавок. В случае неравномерного распределения, нужно перемешать смесь перед подачей или установкой в морозилку на окончательную заморозку.



7. Закройте чашу верхней крышкой. Засеките таймер на 30 минут. Примерно через 30 минут мороженое будет готово. Готовое мороженое обладает кремовой структурой.
8. По истечении времени выключите прибор, установив выключатель в положение «0».
9. Снимите крышку с чаши мороженицы, повернув ее против часовой стрелки. Отсоедините шпиндель со смешивающей лопастью от крышки. Счистите ложкой или силиконовой лопаткой 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 морозилку на несколько часов. Заморозку рекомендуется производить в пластиковой таре с крышкой, поскольку в металлической посуде мороженое может замораживаться неравномерно, и нарушается структура мороженого, 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 чашу. Рекомендуется использовать пластиковые, силиконовые 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 морозилке в герметичном контейнере. Не ставьте в морозильник чашу с приготовленным мороженым, иначе мороженое может примерзнуть к стенкам чаши и его будет трудно извлечь.

Рекомендуется хранить мороженое в пластиковой, бумажной таре.

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

Советы по приготовлению мороженого

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 лопасть не успеет сделать структуру однородной и в массе мороженого останутся красивые цветные прожилки.

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

Подбор ингредиентов для йогурта

Молоко:

- **стерилизованное молоко** длительного хранения идеально подходит для приготовления йогурта;
- **пастеризованное и сырое молоко** необходимо прокипятить, а затем охладить и удалить пенку. Сырое молоко требует более длительного кипячения для уничтожения молочнокислых бактерий. Если молочнокислые бактерии присутствуют в молоке, то в процессе приготовления получается простокваша.

Чем больше жирность молока, тем гуще и жирнее получается йогурт. Рекомендуется использовать молоко не более 6% жирности.

Закваска:

- **натуральный йогурт** с коротким сроком хранения, приготовленный без термической обработки содержит активные йогуртовые бактерии для приготовления густого йогурта. Рекомендуется использовать йогурт 5% жирности;
- **сухая закваска**. Продается в крупных магазинах и аптеках. Для правильного выбора времени приготовления и количества закваски следуйте инструкции на упаковке;
- **свежеприготовленный йогурт** тоже может использоваться в качестве закваски. Повторно использовать закваску лучше не более 5 раз подряд. После этого получаемый йогурт становится жидким и содержит мало активных йогуртовых бактерий.

Примечание. Йогурт, приготовленный из пастеризованного и сырого молока, не рекомендуется использовать для закваски.

Добавки

В качестве добавок можно использовать сахар, варенье, орехи, шоколад, мед, сиропы, фрукты и ягоды.

Вводить свежие фрукты и ягоды рекомендуется в уже приготовленный йогурт, т.к. из-за их повышенной кислотности йогурт может свернуться в процессе приготовления.

Приготовление йогурта

1. Простерилизуйте чашу, ошпарив внутреннюю часть кипятком. Будьте осторожны! Подождите, пока чаша остынет.
2. Влейте в миску 200 г йогурта или нужное количество сухой закваски (см. аннотацию к закваске) и добавьте молоко комнатной температуры до общего объема 500 мл. Перемешайте смесь венчиком или миксером до однообразной и консистенции. Не взбивайте до пены.

Примечание. При использовании теплого молока йогурт приготовится быстрее, но не рекомендуется нагревать молоко выше 40 °С.

3. Вытащите шпindel из основания, если он был там установлен при приготовлении мороженого.
4. Установите металлическую чашу на основание. Влейте полученную смесь в металлическую чашу. Закройте чашу крышкой.

5. Подключите прибор к электросети. Установите выключатель в положение «I». После этого необходимо перевести переключатель в крайнее правое положение «Йогурт».
Примечание. Обычно йогурт готовится 6–8 часов, но не более 14 часов. Чем больше время брожения, тем более кислым получится йогурт. Если используется теплое молоко, время приготовления йогурта займет 5–6 часов.
6. Прибор начнет работу.
7. Засеките таймер на 6–8 часов.
8. По истечении времени выключите прибор, переведя выключатель в положение «O».
9. Откройте крышку и снимите ее с чаши.
10. Добавьте в йогурт фрукты, ягоды, сахар, варенье при желании.
11. Переложите йогурт в баночки или другую емкость и дайте йогурту остыть до комнатной температуры.
12. Уберите йогурт в холодильник на 1–2 часа для охлаждения и остановки процесса брожения.

Про йогурт

Йогурт (от тур. yoğurt) — кисломолочный продукт, вырабатываемый путем сквашивания его чистыми культурами молочнокислых бактерий (*Lactobacillus Bulgaricus* и *Streptococcus thermophilus* (термофильный стрептококк)). Йогурт богат витаминами группы В и содержит легкоусвояемые белки и кальций. Компоненты и ферменты, содержащиеся в йогурте, способствуют улучшению процесса пищеварения человека.

Йогурт усваивается лучше, чем другие молочные продукты: даже те люди, которые страдают аллергией на белки молока, могут его употреблять, особенно это касается тех, кто не переносит лактозу. В натуральном йогурте содержатся жирные и органические кислоты, жиры, белки, углеводы; витамины А, С, РР, витамины группы В; минералы — калий, кальций, магний, натрий, сера, фосфор, хлор, железо, цинк, йод, медь, марганец, селен, хром, фтор, молибден, кобальт. Потребление йогурта улучшает работу кишечника: живая и здоровая микрофлора не дает вредным и токсичным веществам «пробиваться» в кровь. Кальция в йогурте очень много, и он не только поддерживает хорошее состояние костей и зубов, но и сохраняет здоровье слизистых оболочек. Источником кальция принято считать молоко, но его могут пить не все, и к тому же кальций из молока усваивается хуже — оно не содержит тех бактериальных живых культур, которые есть в йогурте. Йогурт помогает усваивать минералы, витамины и укрепляет иммунитет: употребление 100–200 г йогурта ежедневно позволяет организму активнее вырабатывать интерферон; бактерии, содержащиеся в нем, поддерживают деятельность лейкоцитов, помогая им лучше защищать организм от инфекций. Йогурт насыщает организм молочными белками больше, чем само молоко: всего в 2 стаканах есть 1/5 часть суточной нормы белка для взрослого человека.

Советы по приготовлению йогурта

Прибор поддерживает постоянную температуру, при которой бактерии, попав в молоко, начинают активно размножаться и перерабатывать его в кисломолочную продукцию. Но так действуют не только полезные, но и болезнетворные бактерии, которые могут превратить домашнее изделие в опасную для здоровья пищу. Поэтому для приготовления нельзя брать молоко, скисшее «естественным» образом, без закваски. Лучше всего использовать качественное молоко или сливки, специальные закваски или свежие йогурты. Посуда и продукты должны быть стерильно чистыми.

Во время работы прибора его нельзя переставлять, так как нарушается процесс заквашивания.

Чем дольше готовится йогурт, тем он гуще, но, если его передержать, он будет кислым.

Йогурт без добавок можно хранить в холодильнике до 3 дней, а фруктовый — 12 часов.

Фруктово-ягодные ингредиенты лучше добавлять после приготовления, остальные можно класть на дно чаши.

Готовые изделия дополняют сладкими ягодами, измельченными фруктами, орехами, шоколадом, отрубями, джемом. Натуральный продукт без добавок отлично подойдет как низкокалорийная заправка для салатов или как крем для кондитерских изделий.

С помощью прибора можно готовить не только йогурт, но также разные натуральные продукты на основе молока и не только. Можно брать готовые рецепты либо экспериментировать и добиться идеального для вас вкуса молочных продуктов. Самый легкий способ приготовить качественный молочный продукт — купить готовую закваску для ряженки, сметаны, творога и т.д. и следовать рецепту на упаковке.

Рецепты мороженого

Ванильное мороженое

- Молоко — 250 мл
- Сахар — 50 г
- Охлажденные густые сливки — 150 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 °С, включите мороженицу и затем влейте смесь в чашу.

Пломбир

- Молоко — 250 мл
- Сахар — 50 г
- Охлажденные густые сливки — 150 мл
- Яйцо — 2 шт.
- Ванилин или ванильный сахар — по вкусу

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 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. Снимите кастрюлю с огня и остудите смесь до 2–6 °С. Включите мороженицу и влейте смесь в чашу.

Мятное мороженое с шоколадной крошкой

- Молоко — 250 мл
- Сахар — 20 г
- Охлажденные густые сливки — 150 мл
- Экстракт мяты перечной или листья мяты — 1 ч. л. или 5–7 листьев
- Шоколад — 20 г

Если вы используете листья мяты, их необходимо измельчить, — просто нарежьте листья мяты очень мелко или измельчите блендером, залив их небольшим количеством молока, чтобы ножи блендера были погружены в молоко. Взбейте в миске миксером или венчиком молоко с сахаром, чтобы сахар полностью растворился. Добавьте сливки и экстракт или измельченные листья мяты. Тщательно все перемешайте. Охладите смесь до 2–6 °С, включите мороженицу и затем влейте смесь в чашу. Уберите шоколад в морозилку, затем измельчите. Через 20 минут после начала работы мороженицы добавьте через загрузочное отверстие шоколадную крошку в мороженое. Затем дождитесь готовности мороженого.

Классическое шоколадное мороженое

- Молоко — 250 мл
- Сахар — 20 г
- Охлажденные густые сливки — 150 мл
- Шоколад — 160 г
- Ванилин или ванильный сахар — по вкусу

Нагревайте молоко на плите или в микроволновой печи до тех пор, пока оно не начнет закипать. Поломайте шоколад на куски и измельчите блендером с сахаром и ванилью. Если у вас нет блендера, растопите шоколад на водяной бане, добавив ваниль и сахар. Добавьте горячее молоко и смешивайте до получения однородной массы. Остудите полученную смесь. Добавьте сливки. Охладите смесь до 2–6 °С, включите мороженицу и затем влейте смесь в чашу.

Клубничное мороженое

- Клубника — 200 г
- Лимонный сок — 35 мл
- Сахар — 50 г
- Жирные сливки — 150 мл
- Ванилин или ванильный сахар — по вкусу

Нарежьте клубнику на небольшие ломтики или кусочки, в небольшой емкости смешайте клубнику с лимонным соком и половиной сахара, оставьте смесь на 2 часа.

В другой миске взбейте миксером или венчиком молоко с оставшимся сахаром, чтобы сахар полностью растворился. Добавьте сливки, ваниль и клубнику с лимонным соком. Охладите смесь до 2–6 °С, включите мороженицу и затем влейте смесь в чашу.

Банановое мороженое

- Банан — 0,5–1 шт.
- Молоко — 250 мл
- Взбитые сливки — 150 мл
- Сахар (или мед) — 25 г

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 взбитые сливки и банановое пюре. Охладите смесь до 2–6 °С, включите мороженицу и затем влейте смесь в чашу.

Лимонный сорбет

- Сахар — 150 г
- Вода — 150 мл
- Свежевыжатый лимонный сок — 150 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. Охладите. Когда сироп остынет, добавьте лимонный сок и цедру, хорошо перемешайте. Охладите смесь до 2–6 °С, включите мороженицу и затем влейте смесь в чашу.

Малиновый замороженный йогурт

- Йогурт без вкусовых добавок — 300 мл
- Сахар или сахарная пудра — 50 г
- Свежая малина — 100 г

Разомните малину или измельчите ее в блендере до пюреобразного состояния. Удалите косточки с помощью сита. Смешайте все ингредиенты, чтобы сахар полностью растворился. Охладите смесь до 2–6 °С, включите мороженицу и затем влейте смесь в чашу.

Чистка и обслуживание

Перед чисткой отключите прибор от электросети и дождитесь, когда прибор остынет.

Не мойте никакие части прибора в посудомоечной машине.

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

Металлическую чашу для йогурта и крышку мойте под струей воды с помощью средства для мытья посуды и мягкой губки.

Для мытья чаши с карбамидом оставьте ее 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 т.к. 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. Крышки мойте в теплой мыльной воде с помощью мягкой губки. Тщательно просушите чашу, прежде чем устанавливать ее на основание или в морозилку.

Протирайте поверхность основания мягкой тканью, смоченной в мыльной воде или мягкой стороной губки. Никогда не помещайте основание в воду или под струю воды.

Уход и хранение

Храните прибор в сухом и прохладном месте, недоступном для детей. Перед длительным хранением обязательно хорошо очистите и просушите устройство.

Устранение неполадок

Прибор не включается

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

Прибор не замораживает при приготовлении мороженого

Возможная причина	Решение
Слабо охлаждена чаша	Помойте, просушите и оставьте чашу еще на 8–10 часов в морозилке. Убедитесь, что в морозилке установлена температура ниже -18°C
В смесь добавлен алкоголь	Добавляйте алкоголь только в конце приготовления. Уменьшите его количество
Вблизи есть источник тепла	Рекомендуется оставлять свободное пространство между прибором и близлежащими поверхностями не менее 15 см. Не допускается использование рядом с обогревателями или горячими предметами
В чашу залили слишком теплую смесь	Остужайте смесь перед добавлением в чашу, для этого поместите смесь в холодильник

Смешивающая лопасть не вращается

Возможная причина	Решение
Лопасть установлена неправильно	Проверьте, правильно ли вставлен шпindel в пластмассовую лопасть. Проверьте, 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

Десерт заморозился не до конца

Возможная причина	Решение
В чашу залили слишком теплую смесь	Остужайте смесь перед добавлением в чашу, для этого поместите смесь в холодильник
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

Вылился карбамид из чаши

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

Йогурт получился слишком жидкий

Возможная причина	Решение
Открывали крышку или перемещали прибор во время сквашивания	Не перемещайте прибор, не открывайте крышку до окончания процесса сквашивания. Не ставьте прибор на холодильник или в другие места, подверженные вибрациям. В процессе работы прибор должен находиться в защищенном от сквозняков месте и вдали от источников тепла
Используется недостаточно жирное молоко	Используйте молоко с жирностью более 3,2%
Слишком короткое время ферментации	Увеличьте время приготовления
В йогурт перед началом ферментации были добавлены свежие фрукты или ягоды	Добавляйте фрукты и ягоды после ферментации или используйте варенье

Йогурт слишком кислый

Возможная причина	Решение
Слишком длительное время ферментации	Уменьшите время приготовления

В конце приготовления на поверхности или по краям йогурта образовалась сывортка

Возможная причина	Решение
Используется слишком горячее молоко	Используйте для приготовления компоненты комнатной температуры
Слишком длительное время приготовления	Уменьшите время приготовления
Некачественная закваска	Попробуйте закваску другого производителя

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
 - мороженицы: 7,3–9,5 Вт
 - йогуртницы: 12 Вт
3. Класс защиты от поражения электрическим током: II
4. Уровень шума: 75 дБА
5. Материал крышек: пластик
6. Материал чаши для мороженого: пластик + алюминий
7. Материал металлической чаши для йогурта: алюминий
8. Емкость металлической чаши: 500 мл
9. Емкость чаши для мороженого: 1 л
10. Длина шнура: 1,2 м
11. Размер устройства: 262 × 206 × 200 мм
12. Размер упаковки: 300 × 254 × 225 мм
13. Вес нетто: 2,3 кг
14. Вес брутто: 2,9 кг

Срок службы: 2 года

Срок гарантии: 1 год

Товар сертифицирован



Производитель: Фошань Шуньдэ Киди Илектрикэл Эплаенсис Ко., Лтд. 4 Флор, Хунмэй Индастри Зоун, Шуньдэ, Фошань, Гуандун, 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

Механическое повреждение корпуса, аксессуаров или составных частей устройства 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 включайте прибор без чаши, наполненной смесью для приготовления йогурта, это может привести к повреждению устройства.
10. Не оставляйте работающий прибор без присмотра. Выключите его и отключите от сети, если не используете прибор длительное время или перед проведением обслуживания.
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 корпуса устройства вытекает жидкость, прибором пользоваться нельзя.
16. При повреждении шнура питания его замену во избежание опасности должны производить изготовитель, сервисная служба или подобный квалифицированный персонал.

IM-2



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