

**Домашний
десерт —
один момент!**



**Мороженица
КТ-1851**

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	5
Чистка и обслуживание	12
Уход и хранение	12
Устранение неполадок	13
Технические характеристики	15
Меры предосторожности	16
Мобильное приложение Kitfort	18

Общие сведения

Полуавтоматическая мороженица КТ-1851 поможет вам самостоятельно приготовить мороженое, а также сорбет, джелато или замороженный йогурт из натуральных ингредиентов. Мороженица оснащена смешивающей лопастью и чашей, в стенках которой находится хладагент для охлаждения мороженого во время приготовления.

Принцип работы мороженицы достаточно прост. Сначала чаша с хладагентом замораживается в морозильной камере, а затем устанавливается на моторный блок. После включения мороженицы в чашу заливается готовая охлажденная смесь ингредиентов для мороженого. При вращении чаши смесь начинает перемешиваться лопастью и одновременно охлаждаться от стенок чаши. Благодаря специальной форме смешивающей лопасти при каждом обороте содержимое распределяется по стенкам чаши, а затем собирается со стенок. 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.

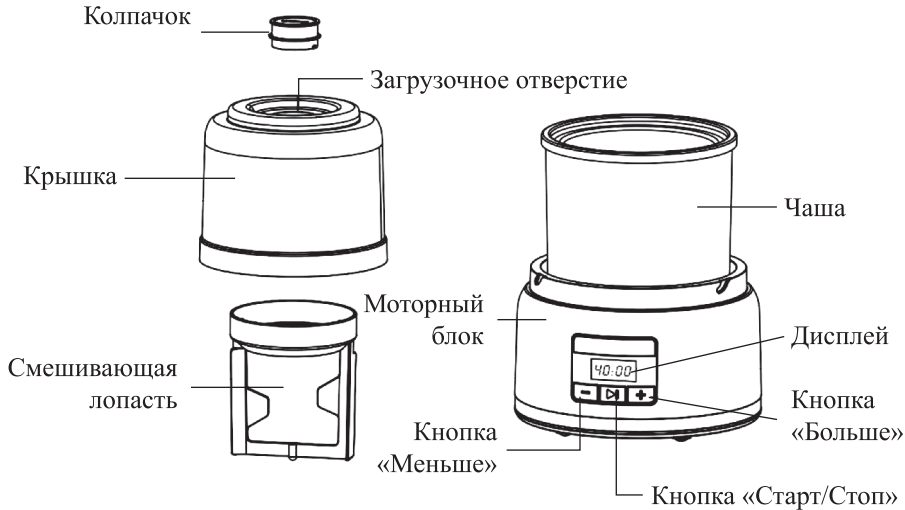
Крышка мороженицы изготовлена из прозрачного пластика, благодаря чему можно наблюдать за процессом приготовления. Для удобства добавления ингредиентов в процессе приготовления в крышке есть загрузочное отверстие, закрываемое колпачком. Прорезиненные ножки не дают устройству скользить по столу.

Комплектация

1. Мороженица — 1 шт.
 - Моторный блок — 1 шт.
 - Крышка с колпачком — 1 шт.
 - Чаша — 1 шт.
 - Смешивающая лопасть — 1 шт.
2. Руководство по эксплуатации — 1 шт.
3. Коллекционный магнит — 1 шт.*

*опционально

Устройство мороженицы



Кнопка «Старт/Стоп» запускает и останавливает приготовление.

Кнопки «Больше» и «Меньше» циклически переключают время приготовления мороженого. По умолчанию настроен таймер на 40 минут. Вы можете установить время приготовления от 5 до 45 минут с шагом 5 минут.

Дисплей отображает обратный отсчет времени приготовления мороженого в формате «ММ:СС», где ММ — это минуты, а СС — секунды.

Подготовка к работе и использование

Подготовка к работе

Достаньте мороженицу из коробки и удалите все упаковочные материалы. Промойте крышку с колпачком, чашу и смешивающую лопасть теплой водой, используя мягкую губку и неабразивное моющее средство. Не допускайте попадания воды внутрь моторного блока, на шнур питания и органы управления. Не помещайте моторный блок в воду или под струю воды. Чтобы снять колпачок, поверните его против часовой стрелки и потяните в сторону от крышки. Для снятия крышки поверните ее против часовой стрелки и потяните вверх. Чтобы достать чашу и смешивающую лопасть, просто потяните их по очереди вверх. Протрите моторный блок 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 бумажным или тканевым полотенцем.

Перед извлечением чаши из морозильной камеры подготовьте смесь для приготовления мороженого и тщательно перемешайте ее до однородного состояния. Это можно выполнить с помощью миксера: используйте венчик для взбивания на небольшой скорости. Оставьте смесь в холодильной камере на несколько часов, чтобы она охладилась до 2–6 °С.

Использование

1. Установите моторный блок на устойчивую твердую ровную горизонтальную поверхность. Расстояние до стен и до края стола должно быть не менее 15 см.
Внимание! Не допускается использование мороженицы рядом с обогревателями или горячими предметами.
2. Извлеките чашу из морозильной камеры и поместите ее на моторный блок так, чтобы выступ на дне моторного блока совпал по форме с углублением на дне чаши.

Примечание. При извлечении из морозильной камеры держите чашу за пластиковые стенки, чтобы влажные руки не примерзли к чаше.

3. Установите смешивающую лопасть в чашу так, чтобы выступ смешивающей лопасти оказался в углублении на дне чаши. Смешивающая лопасть будет зафиксирована в чаше крышкой.

Примечание. Не используйте мороженицу без установленной смешивающей лопасти, иначе мороженое не получится.

4. Закройте мороженицу крышкой так, чтобы выступы на крышке попали в пазы на моторном блоке. Поверните крышку по часовой стрелке для фиксации. Не закрывайте загрузочное отверстие колпачком.
5. Подключите мороженицу к сети питания. На дисплее мигнут символы «88:88», а затем будет отображаться время приготовления, установленное по умолчанию — 40 минут («40:00»).
6. При необходимости измените время приготовления, нажимая на кнопки «Больше» и «Меньше». Время будет циклически изменяться в диапазоне от 5 до 45 минут с шагом 5 минут.
7. Нажмите на кнопку «Старт/Стоп», чаша начнет вращаться. На дисплее отобразится обратный отсчет.

Внимание! Добавляйте смесь в чашу только после включения мороженицы. В противном случае смесь примерзнет к стенкам чаши еще до того, как чаша начнет вращаться, а смешивающая лопасть начнет распределять ингредиенты, и мороженое не получится.

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



Примечание. Не рекомендуется заполнять чашу более чем наполовину, 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 выключая мороженицу. Чтобы снять колпачок, поверните его против часовой стрелки, придерживая крышку другой рукой.

9. Закройте загрузочное отверстие колпачком так, чтобы выступы на нем попали в пазы на крышке. Поверните колпачок по часовой стрелке для фиксации.
10. По окончании приготовления мороженица автоматически прекратит работу, на дисплее отобразятся символы «00:00». Отключите мороженицу от сети питания. Поверните крышку против часовой стрелки и потяните вверх. Лопасть при этом останется внутри чаши. Достаньте ее и снимите ложкой или лопаткой оставшееся на ней мороженое.

Примечание. Контролируйте текстуру мороженого через прозрачную крышку. Если в процессе приготовления мороженое станет слишком густым (например, из-за долгого перемешивания), может сработать защита от перегрева. Выключите мороженицу и отключите ее от сети питания, достаньте мороженое из чаши и уберите в морозилку. Для повторного приготовления мороженого уберите чашу в морозильную камеру на 8–12 часов. За это время мотор остынет, мороженицу можно будет включить снова.

Внимание! После 45 минут работы мороженицы необходимо сделать перерыв на полчаса для охлаждения мотора.

11. 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 лопатки.

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 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 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 — 200 мл
- Сахар — 80 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 $2-6^{\circ}\text{C}$, включите мороженицу и влейте смесь в чашу.

Шоколадное мороженое

- Молоко — 160 мл
- Сахар — 80 г
- Шоколад — 90 г, или какао-порошок — 1–2 ст. л. по вкусу
- Охлажденные густые сливки — 120 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.

Мятное мороженое с шоколадной крошкой

- Молоко — 160 мл
- Сахар — 80 г
- Охлажденные густые сливки — 120 мл
- Экстракт мяты перечной или листья мяты — 1 ч. л. или 5–7 листьев
- Шоколад — 90 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 морозильную камеру, затем измельчите его. Через 30 минут после начала работы мороженицы добавьте через загрузочное отверстие шоколадную крошку в мороженое. Затем дождитесь готовности мороженого.

Клубничное мороженое

- Клубника — 160 г
- Лимонный сок — 35 мл
- Сахар — 80 г
- Молоко — 160 мл
- Охлажденные густые сливки — 160 мл

Нарежьте клубнику на небольшие ломтики или кусочки, в отдельной емкости смешайте клубнику с лимонным соком и половиной порции 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 — 1 шт.
- Молоко — 160 мл
- Сахар — 80 г
- Охлажденные густые сливки — 120 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.

Пломбир

- Молоко — 100 мл
- Сахар — 80 г
- Охлажденные густые сливки — 200 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. 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. Снимите кастрюлю с огня и остудите смесь до 2–6 °С. Включите мороженицу и влейте смесь в чашу.

Лимонный сорбет

- Сахар — 220 г
- Вода — 250 мл
- Свежевыжатый лимонный сок — 80 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.

Сорбет из розового грейпфрута

- Сахар — 220 г
- Вода — 250 мл
- Свежевыжатый сок грейпфрута — 1 стакан
- Мелко нарезанная цедра грейпфрута — 0,5 ст. л.
- Миндальное молоко — $\frac{1}{4}$ стакана

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 сок, цедру и миндальное молоко, хорошо перемешайте. Охладите смесь до 2–6 °С, включите мороженицу и затем влейте смесь в чашу.

Замороженный йогурт

- Йогурт без вкусовых добавок — 140 мл
- Взбитые сливки — 80 мл
- Сахар — 50 г
- Клубничный сок — 40 мл
- Лимонный сок — 5 мл

Смешайте все ингредиенты, чтобы сахар полностью растворился. Охладите смесь до 2–6 °С, включите мороженицу и затем влейте смесь в чашу.

Шоколадный замороженный йогурт

- Молоко — 160 мл
- Шоколад — 180 г
- Йогурт без вкусовых добавок — 270 мл
- Сахар — 50 г

Поломайте шоколад на куски. Измельчите шоколад с молоком в блендере в течение 20–30 секунд. Если у вас нет блендера, шоколад можно растопить на водя-

ной бане, затем добавить молоко и перемешать. Добавьте йогурт и сахар, смешайте до получения однородной массы. Охладите смесь до 2–6 °С, включите мороженицу и затем влейте смесь в чашу.

Советы

Время приготовления мороженого зависит от температуры ингредиентов и температуры в помещении: оно может варьироваться. Периодически проверяйте готовность мороженого. Вы можете оценить текстуру мороженого через прозрачную крышку мороженицы. Приблизительное время приготовления мороженого составляет 40 минут. Готовое мороженое имеет кремовую текстуру — его можно есть так или убрать в морозильную камеру на 1–2 часа для окончательного затвердевания.

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

Если хотите оставить прожилки от ягод или иных цветных добавок, то рекомендуется добавлять их в последние 5–10 минут приготовления. Тогда структура останется более неоднородной, и в массе мороженого будут видны красивые цветные прожилки.

Чтобы получить мороженое с шоколадной крошкой, плитку шоколада желательно 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 вкус мороженого, 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 за 5–10 минут до конца приготовления в мороженое добавляют небольшое количество алкоголя для вкуса и аромата. Однако учитывайте, что количество алкоголя должно быть очень маленьким относительно других ингредиентов, иначе мороженое не получится: оно будет плохо замерзать и станет невкусным.

Используйте специальную ложку для мороженого (в комплект не входит), 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 температуры чаши с температурой окружающей среды.

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

Крышку с колпачком и смешивающую лопасть мойте в теплой воде мягкой губкой и средством для мытья посуды. Для снятия крышки поверните ее против часовой стрелки и потяните вверх. Чашу и смешивающую лопасть просто потяните по очереди вверх. Чтобы снять колпачок, поверните его против часовой стрелки и потяните в сторону от крышки. Моторный блок протирайте влажной, а затем сухой мягкой тканью.

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, который может стекать на стол.

Тщательно просушите все части мороженицы. Убедитесь, что чаша полностью высохла, прежде чем убирать ее в морозильную камеру или устанавливать на моторный блок.

Внимание! Не помещайте моторный блок мороженицы в воду или под струю воды. Не допускайте попадания жидкостей, порошков и посторонних предметов внутрь моторного блока, на шнур питания и органы управления.

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», тщательно высушите все части прибора, затем соберите мороженицу и уберите ее в коробку или пакет для защиты от пыли.

Устранение неполадок

Устройство не включается, дисплей 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 чаши, не заливайте смесь слишком быстро
Лопасть не установлена или установлена неправильно	Установите смешивающую лопасть в чашу так, чтобы выступ смешивающей лопасти оказался в углублении на дне чаши. 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 морозильную камеру. Примерно через 2–3 часа, когда моторный блок остынет, мороженицу можно включать снова. Однако перед повторным приготовлением мороженого потребуется снова охладить чашу в морозильной камере 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 морозильную камеру с температурой -18°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 чашу охлажденные ингредиенты температурой $2-6^{\circ}\text{C}$

Возможная причина	Решение
Слишком много смеси для приготовления мороженого	Повторите заморозку чаши в течение 8–12 часов, в следующий раз добавляйте меньше смеси. Не рекомендуется заполнять чашу более чем наполовину
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 на моторный блок прибора 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	Если из чаши вытекает хладагент, прибором пользоваться нельзя. 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, 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: 30 Вт
3. Класс защиты от поражения электрическим током: II
4. Емкость чаши: 2 л
5. Уровень шума: ≤75 дБА
6. Длина шнура: 1,1 м
7. Размер устройства: 225 × 225 × 308 мм
8. Размер упаковки: 418 × 294 × 280 мм
9. Вес нетто: 3,6 кг
10. Вес брутто: 4,7 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.

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

Страна происхождения: Китай.

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

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 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, 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 моторного блока, на шнур питания и органы управления.
17. При повреждении шнура питания его замену во избежание опасности должны производить изготовитель, сервисная служба или подобный квалифицированный персонал.
18. Не допускается использование мороженицы рядом с обогревателями или горячими предметами.
19. Не используйте металлические приборы для извлечения мороженого из чаши. Они могут поцарапать внутреннее покрытие чаши. Рекомендуется использовать пластиковые, силиконовые или деревянные ложки или лопатки.
20. После 45 минут работы мороженицы необходимо сделать перерыв на полчаса для охлаждения мотора.
21. Добавляйте смесь в чашу только после включения мороженицы. В противном случае смесь примерзнет к стенкам чаши еще до того, как смешивающая лопасть начнет распределять ингредиенты, и из-за этого мороженое не получится.
22. Не рекомендуется заполнять чашу более чем наполовину, так как объем мороженого увеличивается в процессе приготовления.
23. Не используйте мороженицу без установленной смешивающей лопасти, иначе мороженое не получится.

IM-1

ПРИЛОЖЕНИЕ KITFORT



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



App Store



Google Play

Скачивайте приложение 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 все 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.



Подписывайтесь на наши соцсети
и становитесь частью вселенной Kitfort!

8 (800) 775-56-87
info@kitfort.ru