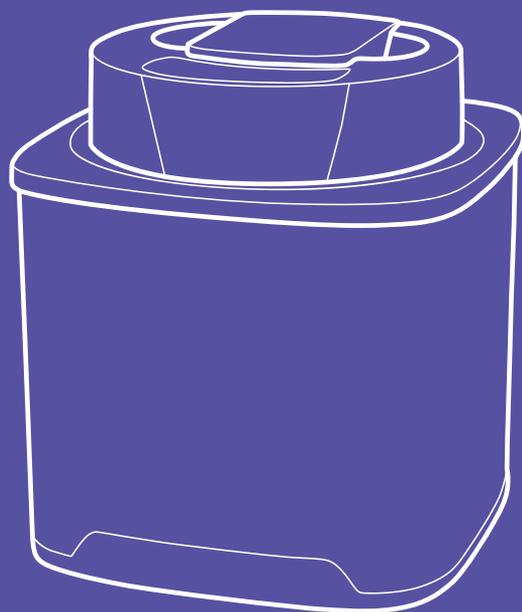


**Со мной вкусно,
как в детстве!**



**Мороженица
КТ-1809**

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 жасағыштың құрылғысы	19
Жұмысқа дайындық және пайдалану.....	20
Тазалау, техникалық қызмет көрсету және сақтау	25
Ақаулықтарды жою	25
Техникалық сипаттамалары	27
Сақтық шаралары	28
Kitfort қосымшасы.....	30

Общие сведения

Полуавтоматическая мороженица КТ-1809 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 состоит 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 совершении вращения одной стороной намазывает жидкую смесь на стенки чаши для замораживания, а другой стороной при следующем повороте соскребает намерзшую смесь. Таким образом происходит создание «снежной» структуры мороженого.

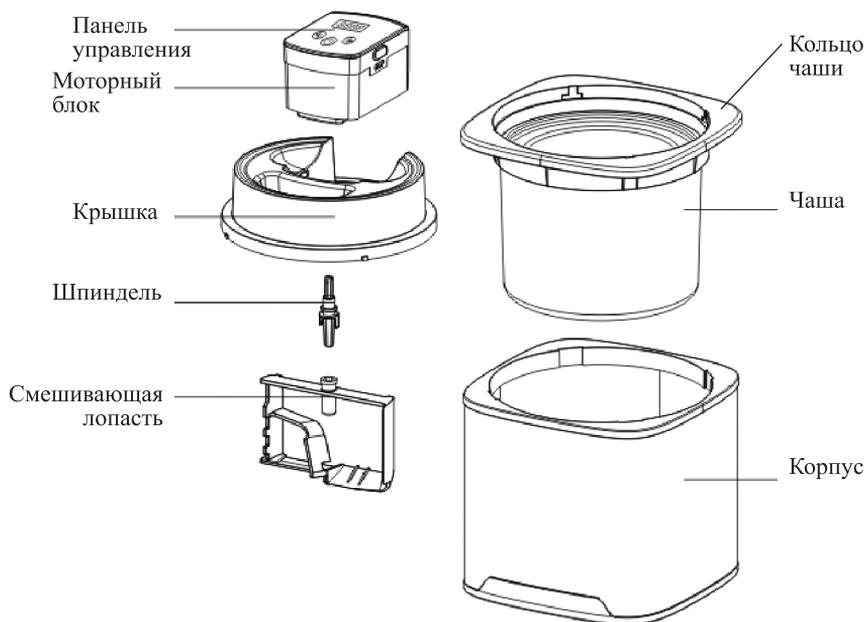
Вы можете употреблять мороженое сразу после приготовления, когда оно имеет кремовую структуру, или продолжить заморозку, поместив приготовленное мороженое в морозильную камеру на несколько часов.

Комплектация

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

*опционально

Устройство мороженицы



Панель управления



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 к работе

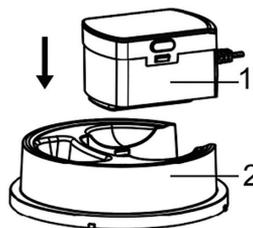
1. Установите чистую, сухую чашу мороженицы в морозильную камеру с температурой примерно -18°C на 8–10 часов (температура -18°C является стандартной температурой морозильных камер всех современных холодильников). Это необходимо для полного заморозания хладоносителя.

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.

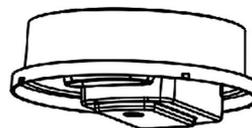
2. Подготовьте смесь для приготовления мороженого и тщательно перемешайте ее до однородного состояния. Это можно выполнить с помощью миксера и венчика для взбивания белков на небольшой скорости. Оставьте смесь в холодильной камере на несколько часов, чтобы она охладилась до $2-6^{\circ}\text{C}$.

Приготовление мороженого

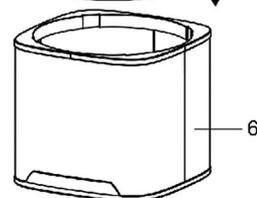
1. Установите в чашу моторный блок.



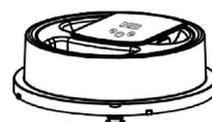
- Установите шпindelь на моторный блок в вал двигателя и наденьте на него смешивающую лопасть, как показано на рисунке.



- Извлеките чашу из морозильной камеры с помощью кольца и установите их в корпус мороженицы, как показано на рисунке. Выступы на кольце должны попасть в углубления на корпусе.



- 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.



5. Подключите мороженицу к сети. На дисплее загорится время таймера, по умолчанию «40:00» (40 минут). Для изменения времени приготовления нажмите на кнопки «Увеличение времени» или «Уменьшение времени», время будет изменяться на 5 минут в большую сторону до значения «45:00» или в меньшую сторону до «05:00». Таким образом, можно установить время в диапазоне 5–45 минут. Нажмите кнопку «Старт/Стоп». Запустится смешивание и таймер начнет обратный отсчет.

Доступные настройки времени:

От 5 до 45 минут с шагом 5 минут.

6. После начала вращения смешивающей лопасти залейте смесь для приготовления мороженого. Чашу не следует заполнять больше чем на 50–60% емкости чаши (1–1,2 л), 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. При этом мотор будет издавать звуки — это нормально и не является неисправностью.

Внимание! Если мороженое замерзло так, что мотор не может его провернуть, то 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 и поднимите крышку вверх. Отсоедините моторный блок от крышки, нажав на фиксаторы по бокам моторного блока. 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, 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 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 °С — 2 недели. Рекомендуется съесть десерты в течение недели после приготовления.

Рецепты

Практически во всех рецептах, представленных ниже, понадобятся взбитые сливки. Сливки должны быть не менее 33% жирности, их необходимо взбить блендером до легкой пышности.

Сахар можно заранее измельчить в пудру.

Приготовленную для мороженого смесь поместите в холодильник на несколько часов, затем влейте охлажденную смесь в мороженицу.

Сливочное мороженое

- Молоко: 450 мл
- Сахар: 70 г (или мед)
- Взбитые сливки: 200 мл

Взбейте в миске миксером или венчиком молоко с сахаром до того момента, пока сахар полностью не растворится, добавьте взбитые сливки, перемешайте еще раз. Включите мороженицу, влейте смесь в чашу и установите время приготовления 40–45 минут.

Банановое мороженое

- Спелый банан: 1 шт (около 130 г)
- Молоко: 310 мл
- Взбитые сливки: 200 мл
- Сахар: 80 г (или мед)

Разомните банан в блендере до пюреобразного состояния. Взбейте в миске миксером или венчиком молоко с сахаром, пока сахар полностью не растворится, добавьте взбитые сливки и банановое пюре. Включите мороженицу, влейте смесь в чашу и установите время приготовления 40–45 минут.

Клубничное мороженое

- Клубника: 250 г
- Молоко: 250 мл
- Взбитые сливки: 160 мл
- Сахар: 60 г (или мед)

Разомните клубнику в блендере до пюреобразного состояния. Взбейте в миске миксером или венчиком молоко с сахаром, пока сахар полностью не растворится, добавьте взбитые сливки и клубничное пюре. Включите мороженицу, влейте смесь в чашу и установите время приготовления 40–45 минут.

Добавьте нарезанную клубнику в течение последних 1–5 минут приготовления.

Шоколадное мороженое

- Шоколад: 90 г (или какао-порошок 2 ч. л.)
- Молоко: 350 мл
- Взбитые сливки: 220 мл
- Сахар: 60 г

Смешайте молоко с сахаром, подогрейте его на плите. Добавьте в молоко шоколад и перемешивайте до тех пор, пока шоколад не растает. Если вы используете какао-порошок, то не надо подогревать молоко.

Остудите шоколадное молоко и добавьте к нему взбитые сливки, смешайте до получения однородной массы. 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 ломаного печенья в течение последних 5 минут приготовления.

Замороженный йогурт

- Йогурт: 320 мл
- Взбитые сливки: 200 мл
- Сахар: 75 г
- Клубничный сок: 110 мл
- Лимонный сок: 15 мл

Смешайте все ингредиенты. Включите мороженицу, влейте смесь в чашу и установите время приготовления 40–45 минут.

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 мочалки 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 две кнопки по бокам моторного блока, и поднимите моторный блок вверх, придерживая крышку.

Для мытья чаши 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, так как пока чаша холодная, на ней может конденсироваться влага и стекать на стол. Можно подкладывать под чашу полотенце.

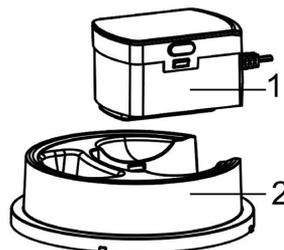
После нагрева чаши до комнатной температуры, вымойте чашу и смешивающую лопасть теплой водой с мягким неабразивным чистящим средством. Крышку мойте в теплой мыльной воде с помощью мягкой губки. Тщательно просушите чашу, прежде чем устанавливать ее в мороженицу или в морозильную камеру. Перед установкой 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	Помойте, просушите и оставьте чашу еще на 8–10 часов в морозильной камере. Убедитесь, что в морозильной камере установлена температура ниже -15°C
В смесь добавлен алкоголь	Добавляйте алкоголь только в конце приготовления. Уменьшите его количество

Возможная причина	Решение
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

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. Хладоноситель: карбамид
5. Емкость чаши: 2 л
6. Длина шнура: 1,1 м
7. Размер устройства: Ø 204 × 238 мм
8. Размер упаковки: 255 × 255 × 303 мм
9. Вес нетто: 3,2 кг
10. Вес брутто: 3,5 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, Китай.

Импортер: 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

Условия гарантии

Выход из строя мороженицы вследствие попадания жидкостей, порошков или посторонних предметов в моторный блок, на шнур питания и органы управления не является гарантийным случаем.

Механическое повреждение корпуса и частей устройства не является гарантийным случаем.

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

Меры предосторожности

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

1. Устройство предназначено для использования в бытовых условиях и может применяться в квартирах, загородных домах, гостиничных номерах, офисах и других подобных местах для непромышленной и некоммерческой эксплуатации.
2. Используйте 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

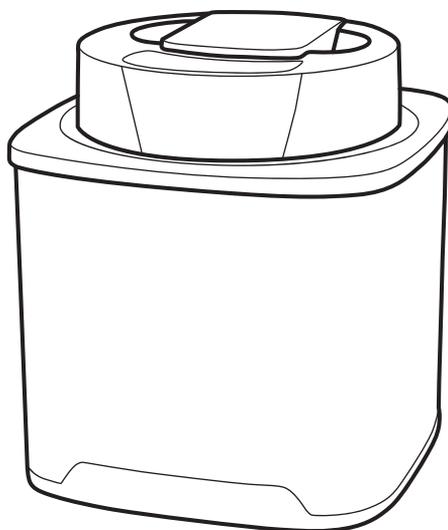


Google Play

Скачивайте приложение Kitfort



**Менімен бала
кезіндегідей
дәмді!**



**КТ-1809
балмұздақ
жасағышы**

KZ

Жалпы мәліметтер

КТ-1809 жартылай автоматты салқындатқыш жасағышы сізге табиғи өнімдерден нағыз балмұздақ, сондай-ақ сорбет, желато және мұздатылған йогурт дайындауға көмектеседі. Балмұздақ жасағыштың стильді металл корпусы бар, ол араластыру жүйесімен жабдықталған және балмұздақты дайындау кезінде салқындатуға арналған тоңазытқыш агентпен толтырылған тостағаны бар.

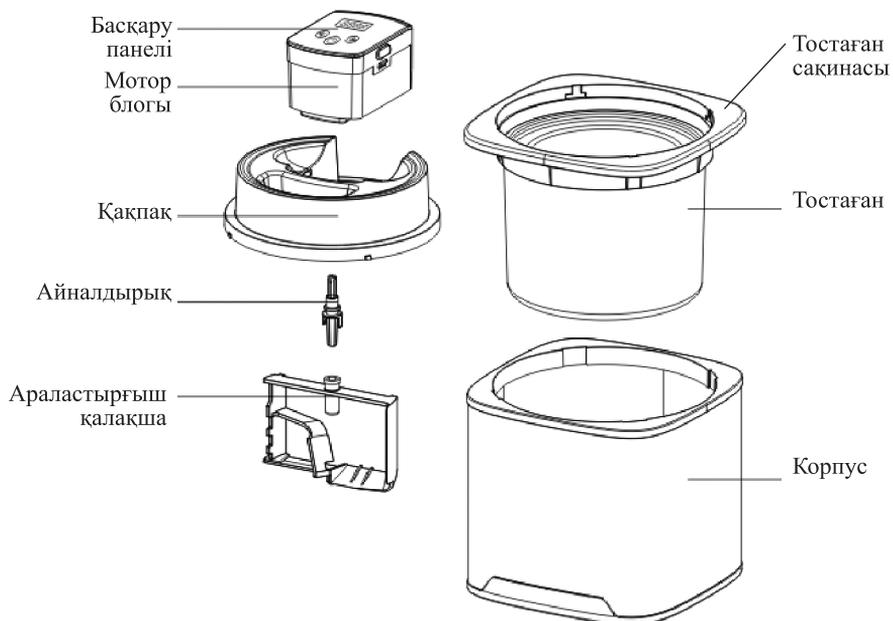
Салқындатқыш жасағыштың жұмыс принципі келесідей: алдымен тоңазытқыш агенті бар тостағанды мұздатқыш камерада мұздатады, содан кейін балмұздаққа арналған дайын салқындатылған қоспа тостағанға қосылады. Қозғалтқышты іске қосқаннан кейін балмұздақ қоспасы қалақшамен араластырыла бастайды және бір мезгілде тостағанның қабырғаларымен салқындатылады. Айналдыру кезінде араластыру қалақшасы бір жағымен мұздату үшін тостағанның қабырғаларына сұйық қоспаны жағады, ал екінші жағымен келесі жарты айналымда қатып қалған қоспаны қырып алады. Осылайша, балмұздақтың «қарлы» құрылымы жасалады.

Сіз балмұздақты кремді құрылымы болған кезде бірден жей аласыз немесе дайындалған балмұздақты мұздатқышқа бірнеше сағатқа қою арқылы мұздатуды жалғастыра аласыз.

Жинақтау

1. Балмұздақ жасағыш — 1 дана
 - Мотор блогы — 1 дана
 - Қақпақ — 1 дана
 - Тостаған — 1 дана
 - Тостағанның сақинасы — 1 дана
 - Айналдырық — 1 дана
 - Араластырғыш қалақша — 1 дана
 - Корпус — 1 дана
 2. Пайдалану жөніндегі нұсқаулық — 1 дана
 3. Коллекциялық магнит — 1 дана*
- *қосымша

Балмұздақ жасағыштың құрылғысы



Басқару панелі



Жұмысқа дайындық және пайдалану

Бірінші қолданар алдында

Балмұздақ жасағышты қаптамадан шығарып, барлық қаптауыш материалдарды алып тастаңыз. Қақпақты, тостағанды және айналдырығы бар араластырғыш қалақшаны жылы сумен және абразивті емес ыдыс жуғыш затпен жуыңыз. Шайыңыз және құрғатып сүртіңіз. Құрылғының барлық бөліктерін жұмсақ, дымқыл, содан кейін құрғақ матамен сүртіңіз.

Ескерту. Егер тостаған дымқыл болса, онда тоңазытқыш камерада тостағанды салқындату кезінде түбі камераның бетіне қатып қалуы мүмкін. Тостағанды мұздатқыш камераға орнатпас бұрын оны қағаз немесе мата сүлгімен мұқият құрғатыңыз.

Балмұздақ жасағыштың корпусын тұрақты, тегіс көлденең бетке орнатыңыз. Қабырғаға және үстелдің шетіне дейінгі қашықтық кемінде 10 см болуы керек.

Жұмысқа дайындық

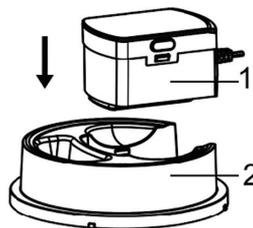
1. Мұздатқыш камераға балмұздақ жасағыштың таза, құрғақ ыдысын шамамен -18°C температурада 8–10 сағатқа орнатыңыз (-18°C температурасы барлық заманауи тоңазытқыштардың мұздатқыш камераларының стандартты температурасы болып табылады). Бұл салқындатқышы агентті толығымен мұздату үшін қажет.

Ескерту. Ыдысты орнатуға және алуға ыңғайлы болу үшін тостағанның пластик сақинасы қарастырылған. Бұл сақинаны тостағанға салып, тостағанды мұздатқыш камераға орнатуға болады. Мұздатқыш камерадан шығарған кезде, дымқыл қолдардың ыдысқа қатып қалмауы үшін тостағанды сақинадан ұстап тұруға болады.

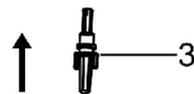
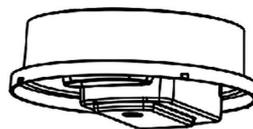
2. Балмұздақ дайындауға арналған қоспаны дайындап, оны біркелкі күйге жақсылап араластырыңыз. Мұны ақуыздарды аз жылдамдықпен шайқау үшін миксер мен бұлғауыштың көмегімен орындауға болады. $2-6^{\circ}\text{C}$ дейін салқындату үшін қоспаны тоңазытқыш камерада бірнеше сағатқа қалдырыңыз.

Балмұздақ дайындау

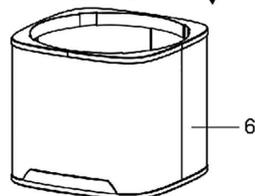
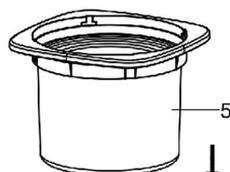
1. Тостағанға мотор блогын орнатыңыз.



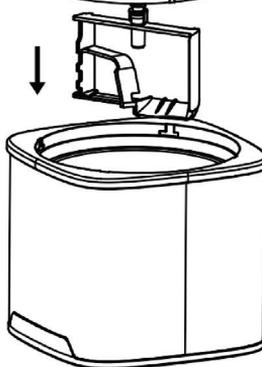
2. Айналдырықты мотор блогына қозғалтқыш білігіне орнатыңыз, және суретте көрсетілгендей оған араластырғыш қалақшаны кигізіңіз.



3. Тостағанды мұздатқыштан камерада сақина көмегімен шығарыңыз және оларды суретте көрсетілгендей балмұздақ жасағыштың корпусына орнатыңыз. Сақинадағы шығыңқылар корпустағы ойықтарға түсуі керек.



4. Сақинасы бар тостағанға мотор блогы бар қақпақты орнатыңыз. Мотор блогы бар қақпақ бекіткіші сақинадағы бекіткіш ілмегіне мықтап еніп, бекітілгеніне көз жеткізіңіз. Бұл үшін, орнатқаннан кейін, қозғалтқыш блогын бекіткіш жағынан тостаған жағына және төменге қарай аздап басыңыз. Шертілген дыбыс естілеуі керек және қақпақ тостағанның сақинасына мықтап отыруы керек.



5. Балмұздақ жасағышты желіге қосыңыз. Дисплейде таймердің уақыты жанады, әдепкі қалпы бойынша «40:00» (40 минут). Дайындау уақытын өзгерту үшін «Уақытты көбейту» немесе «Уақытты азайту» батырмаларын басыңыз, уақыт 5 минутқа көп жағына «45:00» мәніне дейін немесе аз жағына «05:00» мәніне дейін өлшенеді. Осылайша, уақытты 5–45 минут аралығында орнатуға болады. «Старт/Стоп» батырмасын басыңыз. Араластыру басталады және таймер кері санақты бастайды.

Қол жетімді уақыт параметрлері:

5 минуттан 45 минутқа дейін 5 минут қадаммен.

6. Араластыру қалақшасы айналдыра бастағаннан кейін, балмұздақ дайындауға арналған қоспаны құйыңыз. Тостағанды тостағанның сыйымдылығының 50–60%-дан артық толтырмау керек (1–1,2 л), қажет болған жағдайда өлшеуіш стақанды қолданыңыз. Қоспаны бірден тым көп құймаңыз, тостағанды жұрттысына дейін толтыру 10–15 секунд ішінде жүргізілуі керек. Қоспаны басқару органдарына немесе қозғалтқыш блогына түспеуі үшін мұқият құйыңыз.

Ескерту. Тостағанды ингредиенттермен 60%-дан артық толтырмаңыз, өйткені дайындау кезінде балмұздақ мөлшері артады. Жеміс немесе шоколад үгіндісі түріндегі қоспаларды дайындау аяқталғанға дейін 5–15 минут бұрын қосу ұсынылады. Дайындау аяқталғаннан кейін қоспалардың біркелкі таралуын бақылау керек. Біркелкі таралмаған жағдайда, қоспаны мұздатқышқа қорытынды мұздатуға жібермес бұрын немесе орнатпас бұрын араластыру керек.

7. Таймер уақыты аяқталғаннан кейін балмұздақ жасағыш араластыруды аяқтайды және балмұздақ дайын болады. Балмұздақты бірден тостағаннан басқа ыдысқа ауыстыру ұсынылады. Дайындау аяқталғаннан кейін балмұздақ кремді құрылымға ие және жұмсақ болып қалады.

Ескерту. Дайындау кезінде қақпақтың аздап қозғалғанына жол беріледі, әсіресе дайындау соңына жақын кезде. Бұл жағдайда қозғалтқыш дыбыстарды шығарады — бұл қалыпты жағдай және ақаулық емес.

Назар аударыңыз! Егер балмұздақ қозғалтқыш оны айналдыра алмайтындай қатып қалса, онда қызып кетуден және қозғалтқыштың істен шығуына жол бермеу үшін дайындау процесін тоқтату ұсынылады. Балмұздақтың консистенциясын тексеріңіз, мүмкін ол тұтынуға дайын. Келесі жолы моторды бұғаттамау үшін рецепт пропорцияларын өзгертуге тырысыңыз.

8. Дайындау аяқталғаннан кейін балмұздақ жасағыштың корпусынан мотор блогы бар қақпақты алыңыз және қақпақты жоғары көтеріңіз. Мотор блогының бүйірлеріндегі бекіткіштерді басу арқылы мотор блогын қақпақтан ажыратыңыз. Айналдырғыны араластырғыш қалақшамен бірге қақпақтан ажыратыңыз. Қақпақты жағына қарай алып тастаңыз. Араластыру қалақшасында қалған балмұздақты қасықпен тазалаңыз.

Ескерту. Балмұздақты кремді құрылымы болған кезде дайындалғаннан кейін бірден жеуге болады. Қатты балмұздақ алу үшін дайындалған балмұздақты мұздатқышқа бірнеше сағатқа қою арқылы мұздатуды жалғастыра аласыз.

Мұздатуды қақпағы бар пластикалық ыдыста жүргізу ұсынылады, өйткені металл ыдыста балмұздақ әркелкі қатуы мүмкін және балмұздақтың құрылымы бұзылады, ал пластикалық контейнерде мұздату балмұздақ массасының бүкіл көлеміне біркелкі жүргізіледі.

Назар аударыңыз! Балмұздақты тостағаннан шығару үшін металл аспаптарды пайдаланбаңыз, олар тостағанның ішкі жабынын сырып тастауы мүмкін. Пластикалық немесе ағаш қасықтарды пайдалану ұсынылады.

Балмұздақты сақтау

Алынған балмұздақты 5–10 минут ішінде басқа ыдысқа немесе стақандарға ауыстырып, мұздатқыш камерада қорытынды қатаю үшін 1–2 сағатқа қалдыру ұсынылады.

Мұздатылған десерттерді мұздатқышта қымтаулы контейнерде сақтаңыз. Мұздатқышқа дайындалған балмұздақ салынған тостағанды салмаңыз, әйтпесе балмұздақ тостағанның қабырғаларына қатып қалуы мүмкін және оны алу қиын болады.

Балмұздақты пластикалық, қағаз немесе ағаш ыдыста сақтау ұсынылады.

Мұздатылған десерттерді мұздатқыш камерада 15–18 °С температурада сақтау мерзімі — 2 апта. Десерттерді дайындалғаннан кейін бір апта ішінде жеу ұсынылады.

Рецепттер

Төменде ұсынылған барлық рецепттерде іс жүзінде сізге көпіршітілген кіленей каят болады. Кілегей майлылығы кем дегенде 33% болуы керек, оны жеңіл үлгідеген күйіне дейін блендермен шайқау керек.

Қантты алдын-ала ұнтаққа ұсақтауға болады.

Балмұздақ үшін дайындалған қоспаны бірнеше сағатқа тоңазытқышқа салыңыз, содан кейін салқындатылған қоспаны балмұздақ жасағышқа құйыңыз.

Кілегей балмұздағы

- Сүт: 450 мл
- Қант: 70 г (немесе бал)
- Көпіршітілген кілегей: 200 мл

Қант толығымен ерігенше қант қосылған сүтті миксермен немесе бұлғауышпен шайқаңыз, көпіршітілген кілегей қосыңыз, қайтадан араластырыңыз. Балмұздақ жасағышты қосыңыз, қоспаны тостағанға құйыңыз және дайындау уақытын 40–45 минутқа орнатыңыз.

Банан балмұздағы

- Піскен банан: 1 дана (шамамен 130 г)
- Сүт: 310 мл
- Көпіршітілген кілегей: 200 мл
- Қант: 80 г (немесе бал)

Бананды блендерде пюре күйіне келтіріңіз. Қант толығымен ерігенше қант қосылған сүтті миксермен немесе бұлғауышпен шайқаңыз, көпіршітілген кілегей қосыңыз және банан езбесін қосыңыз. Балмұздақ жасағышты қосыңыз, қоспаны тостағанға құйыңыз және дайындау уақытын 40–45 минутқа орнатыңыз.

Құлпынай балмұздағы

- Құлпынай: 250 г
- Сүт: 250 мл
- Көпіршітілген кілегей: 160 мл
- Қант: 60 г (немесе бал)

Құлпынайды блендерде пюре күйіне келтіріңіз. Қант толығымен ерігенше қант қосылған сүтті миксермен немесе бұлғауышпен шайқаңыз, көпіршітілген кілегей қосыңыз және құлпынай езбесін қосыңыз. Балмұздақ жасағышты қосыңыз, қоспаны тостағанға құйыңыз және дайындау уақытын 40–45 минутқа орнатыңыз.

Дайындаудың соңғы 1–5 минутында туралған құлпынай қосыңыз.

Шоколад балмұздағы

- Шоколад: 90 г (немесе 2 шай қасық какао ұнтағы)
- Сүт: 350 мл
- Көпіршітілген кілегей: 220 мл
- Қант: 60 г

Сүтті қантпен араластырыңыз, оны пешке қыздырыңыз. Сүтке шоколад қосып, шоколад ерігенше араластырыңыз. Егер сіз какао ұнтағын қолдансаңыз, онда сүтті жылытудың қажеті жоқ.

Шоколадты сүтті салқындатып, оған көпіршітілген кілегей қосып, біркелкі масса болғанша араластырыңыз. Балмұздақ жасағышты қосыңыз, қоспаны тостағанға құйыңыз және дайындау уақытын 40–45 минутқа орнатыңыз.

Нұсқалары:

Шоколад-бадам: ванильмен бірге $\frac{1}{2}$ шай қасық бадам сығындысын қосыңыз. Соңғы 5–10 минут ішінде $\frac{1}{2}$ – $\frac{3}{4}$ тостаған туралған қуырылған бадамды немесе туралған шоколадты қосыңыз.

Печенье қосылған шоколад: дайындаудың соңғы 5 минутында $1\frac{1}{2}$ стакан ірі кесілген печенье қосыңыз.

Мұздатылған йогурт

- Йогурт: 320 мл
- Көпіршітілген кілегей: 200 мл
- Қант: 75 г
- Құлпынай шырыны: 110 мл
- Лимон шырыны: 15 мл

Барлық ингредиенттерді араластырыңыз. Балмұздақ жасағышты қосыңыз, қоспаны тостағанға құйыңыз және дайындау уақытын 40–45 минутқа орнатыңыз.

Тазалау, техникалық қызмет көрсету және сақтау

Тазаламас бұрын, балмұздақ жасағышты желіден ажыратып, оны қоршаған орта температурасына дейін қыздыру үшін бірнеше сағат күтіңіз.

Балмұздақ жасағыштың ешқандай бөліктерін ыдыс жуатын машинада жумаңыз.

Балмұздақ жасағыштың кез-келген бөлігін тазарту үшін абразивті тазартқыш құралдарды немесе металл жөкелерді пайдаланбаңыз, себебі бұл құрылғының беттерінде сызаттар тудырады.

Тостағанның қақпағын тазарту үшін мотор блогының бүйірлеріндегі екі түймені басып, одан мотор блогын алыңыз да, қақпақты ұстап тұрып мотор блогын жоғары көтеріңіз.

Тостағанды жуу үшін оны бөлме температурасына дейін қыздыру үшін үстелге қалдырыңыз. Тостағанды жылы сабынды сумен толтыруға жол беріледі.

Тостағанды қандай да бір науада, шұңғылшада немесе ыдыс-аяқтарды кептіруге арналған бөлімшеде қалдыру ұсынылады, өйткені ыдыс суық болған кезде, оған ылғал жиналып, үстелге ағып кетуі мүмкін. Тостағанның астына сүлгі салуға болады.

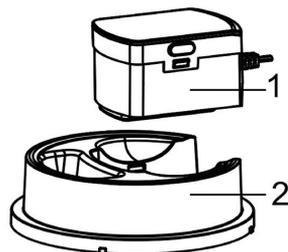
Тостағанды бөлме температурасына келтіргеннен кейін, тостағанды және араластырғыш қалақшаны жұмсақ абразивті емес тазартқыш құрал қосылған жылы сумен жуыңыз. Қақпақты жылы сабынды суда жұмсақ губкамен жуыңыз. Тостағанды балмұздақ жасағышқа немесе мұздатқышқа салмас бұрын мұқият құрғатыңыз. Мотор блогын қақпаққа орнатпас бұрын, қақпақтың толығымен кеуіп, ылғал мотор блогына түспейтініне көз жеткізіңіз.

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

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

Назар аударыңыз! Мотор блогын суға немесе су ағыны астына ешқашан қоймаңыз.

Балмұздақ жасағышты балалардың қолы жетпейтін құрғақ және салқын жерде сақтаңыз.



Ақаулықтарды жою

Балмұздақ жасағыш мұздатпайды

Мүмкін себеп	Шешім
Тостаған әлсіз салқындатылған	Жуыңыз, құрғатыңыз және тостағанды мұздатқышта тағы 8–10 сағатқа қалдырыңыз. Мұздатқыштың температурасы -15°C -тан төмен екеніне көз жеткізіңіз
Қоспаға алкоголь қосылды	Алкогольді тек дайындау соңында қосыңыз. Оның мөлшерін азайтыңыз

Мүмкін себеп	Шешім
Жақын жерде жылу көзі бар	Балмұздақ жасағыш пен жақын тұрған беттер арасында кемінде 15 см бос кеңістік қалдыру ұсынылады. Жылытқыштардың немесе ыстық заттардың жанында пайдалануға жол берілмейді

Араластырғыш қалақша айналмайды

Мүмкін себеп	Шешім
Қалақша дұрыс орнатылмаған	Айналдырғының пластикалық қалақшаға дұрыс салынғанын тексеріңіз. Қақпақтың дұрыс орнатылғанын тексеріңіз. Балмұздақтың тығыздығы мен дайындығын тексеріңіз
Тостағанның ішіндегісі қатып қалды	Тостағанды жылы суға жібітіңіз. Келесі дайындау кезінде балмұздақ дайындауға арналған қоспаны қалақша айналуы басталғаннан кейін ғана құйыңыз, қоспаны тым тез толтырмаңыз
Қозғалтқыш білігі айналмайды	Жедел желіге хабарласыңыз

Десерт соңына дейін қатып қалған жоқ

Мүмкін себеп	Шешім
Тостағанға тым жылы қоспа құйылды	Тостағанға салмас бұрын қоспаны салқындатыңыз. Салқындату бағдарламасын қосыңыз немесе балмұздақ дайындау бағдарламасын қайталаңыз
Тым ұзақ дайындау	Тостағанды мұздатқыш камерада 5 минут ішінде шығарғаннан кейін араластыруды бастау үшін және қоспаны тостағанға құю үшін бәрін алдын-ала дайындауға тырысыңыз
Қоспаның көп мөлшері	Тостағанның толық мұздатуын 8–10 сағат ішінде қайталаңыз және тостағандағы қоспаның мөлшерін азайтыңыз

Тостағаннан салқындатқыш төгілді

Мүмкін себеп	Шешім
Механикалық әсер	Салқындатқыш шүберекпен немесе қағаз сүлгілермен жинаңыз. Бетті дымқыл матамен сүргіңіз және матаны ағынды сумен шайыңыз. Теріге тиген кезде салқындатқыш жануарлардың немесе адамның денсаулығына қауіп төндірмейді. Шырышты қабықтарға түскен кезде оларды молынан сумен жуып, дәрігерге қаралу 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 нөмір жапсырмасының суретін жіберіңіз.

Керек жарақтарды 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 тогымен зақымданудан қорғау сыныбы: II
4. Салқындатқыш: карбамид
5. Тостағанның сыйымдылығы: 2 л
6. Сымның ұзындығы: 1,1 м
7. Құрылғы өлшемі: Ø 204 × 238 мм
8. Қаптама өлшемі: 255 × 255 × 303 мм
9. Таза салмағы: 3,2 кг
10. Жалпы салмағы: 3,5 кг

Қызмет мерзімі: 2 жыл

Кепілдік мерзімі: 1 жыл

Тауар 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.

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

Шығарылған елі: Қытай.

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

Өндірушінің жедел желісі: 8-800-775-56-87 (Мәскеу уақытымен 9:30-дан 17:30-ға дейін), info@kitfort.ru

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

Ерекше кәдеге жарату талап етіледі. Қоршаған ортаға зиян келтірмеу үшін бұл объектіні қарапайым қалдықтардан бөліп алып, оны қауіпсіз түрде жою керек, мысалы, арнайы кәдеге жарату орындарына тапсыру керек.

Шығарылған айы мен жылы қаптауыш қораптың төменгі жағында көрсетілген. Өндірушінің өз өнімін жетілдіру барысында осы өзгерістер туралы қосымша хабарламай-ақ бұйымның дизайнына, жинақтамасына, сондай-ақ техникалық сипаттамаларына өзгерістер енгізуге құқығы бар.

Кепілдік шарттары

Сұйықтықтардың, ұнтақтардың немесе бөгде заттардың қозғалтқыш блогына, 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 сақинасы бар тостағанның, қақпақтың, араластырғыш қалақтың немесе шпиндельдің зақымдануы кепілдік жағдай болып табылмайды.

Сақтық шаралары

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

1. Құрылғы үйде пайдалануға арналған және оны пәтерлерде, қала сыртындағы үйлерде, қонақ үй бөлмелерінде, кеңселерде және басқа да осындай жерлерде өнеркәсіптік емес және коммерциялық емес пайдалану үшін пайдалануға болады.
2. Балмұздақ жасағышты тек мақсаты бойынша және осы нұсқаулықта баяндалған нұсқауларға сәйкес пайдаланыңыз. Құрылғыны мақсатсыз пайдалану тиісті пайдалану шарттарын бұзу болып саналады.
3. Құрылғыны розеткаға қоспас бұрын, онда көрсетілген қуат параметрлері пайдаланылған қуат көзінің параметрлеріне сәйкес келетініне көз жеткізіңіз.
4. Электр тогының соғуын болдырмау үшін құрылғыны суға және басқа сұйықтықтарға батырмаңыз.
5. Қуат сымын ұстап, балмұздақ жасағышты орнын ауыстырмаңыз. Штепсельді розеткадан ажыратқан кезде қуат сымын тартпаңыз.

6. Егер қуат сымы, ашасы немесе балмұздақ жасағыштың басқа бөліктері зақымдалған болса, құрылғыны пайдаланбаңыз. Электр тогының соғуын болдырмас үшін құрылғыны өзіңіз бөлшектемеңіз — оны жөндеу үшін білікті маманға хабарласыңыз. Есіңізде болсын, құрылғыны дұрыс құрастырмау жұмыс кезінде электр тогының соғу қаупін арттырады.
7. Балаларға, дене, сенсорлық немесе ақыл-ой қабілеті шектеулі адамдарға, сондай-ақ жеткілікті білімі мен тәжірибесі жоқ адамдарға аспапты олардың қауіпсіздігіне жауапты адамдардың бақылауымен немесе құрылғыны пайдалану жөніндегі нұсқаулықтан кейін ғана пайдалануға рұқсат етіледі. Балаларға балмұздақ жасағышпен ойнауға рұқсат бермеңіз.
8. Жақын жерде балалар немесе үй жануарлары болған кезде балмұздақ жасағыштың жұмысын бақылаңыз.
9. Жұмыс істеп тұрған балмұздақ жасағышты қараусыз қалдырмаңыз. Аспапты ұзақ уақыт пайдаланбасаңыз немесе техникалық қызмет көрсетер алдында оны өшіріп, желіден ажыратыңыз.
10. Аспапты тек тұрақты көлденең бетке қабырға мен үстелдің шетінен кемінде 15 см қашықтықта орнатыңыз. Құрылғының қуат құлпын айналып өтуге тырыспаңыз.
11. Балмұздақ жасағышты пайдалану кезінде желдеткіш тесіктерді жабуға тыйым салынады.
12. Ийшигредиденттерді тостағаннан басқа балмұздақ жасағыштың басқа бөліктеріне салуға тыйым салынады.
13. Жұмыс кезінде балмұздақ жасағышқа қолыңызды немесе саусақтарыңызды салуға тыйым салынады. Құрылғының қозғалмалы бөліктерімен байланыста болмаңыз.
14. Балмұздақ жасағышты ұзақ уақыт қақпақсыз қалдырмаңыз.
15. Аспаптың құлауына жол бермеңіз және оны ұрмаңыз.
16. Құрылғыны балалардың қолы жетпейтін жерде сақтаңыз.
17. Өндіруші ұсынған керек-жарақтарды немесе толымдаушыларды ғана пайдаланыңыз. Басқа қосымша керек-жарақтарды пайдалану құрылғының бұзылуына немесе жарاقات алуға әкелуі мүмкін.

KITFORT ҚОСЫМШАСЫ

- Ыңғайлы каталог
- Қызықты контент
- Нақты сатып алушылардың пікірлері
- Техникалық қолдау



App Store



Google Play

Kitfort қосымшаны жүктеп алыңыз





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: кофежайнатқыштан 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