

**МММ...**

**Во рту тает!**



**Мороженица  
КТ-1820**

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](mailto:info@kitfort.ru)**

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

## Содержание

Общие сведения .....	4
Комплектация .....	4
Устройство мороженицы .....	4
Подготовка к работе и использование .....	5
Рецепты .....	8
Чистка, обслуживание и хранение мороженицы .....	10
Устранение неполадок .....	10
Признаки и последовательность действий при утечке хладагента .....	11
Технические характеристики .....	12
Меры предосторожности .....	13

## Общие сведения

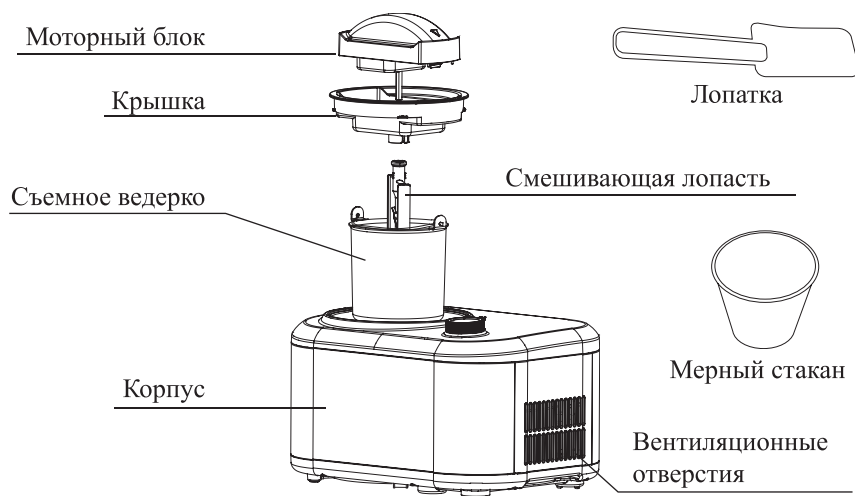
Автоматическая мороженица КТ-1820 поможет приготовить вам настоящее мороженое из натуральных продуктов, а также сорбет, джелато и замороженный йогурт. Она имеет стильный металлический корпус, снабжена мощным компрессором и системой смешивания. Мороженица имеет функцию поддержки низкой температуры для предотвращения таяния готового десерта.

## Комплектация

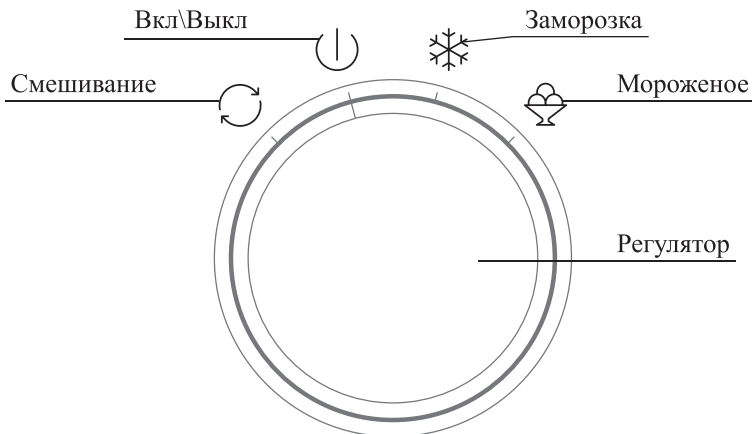
1. Мороженица — 1 шт.
  - Моторный блок — 1 шт.
  - Крышка — 1 шт.
  - Съёмное ведерко — 1 шт.
  - Смешивающая лопасть — 1 шт.
  - Лопатка — 1 шт.
  - Мерный стакан — 1 шт.
2. Руководство по эксплуатации — 1 шт.
3. Коллекционный магнит — 1 шт.\*

\*опционально

## Устройство мороженицы





### Панель управления



Регулятором выбирается нужная программа. Всего 3 программы:

 — приготовление мороженого. Время работы по умолчанию: 40 минут.

 — только охлаждение. Время работы по умолчанию: 30 минут.

 — только смешивание. Время работы по умолчанию: 30 минут.

Принцип работы мороженицы состоит в следующем: компрессор охлаждает ведерко с ингредиентами до отрицательной температуры, а после запуска двигателя смесь для мороженого начинает перемешиваться лопастью и одновременно охлаждаться стенками чаши. Смешивающая лопасть при совершении вращения одной стороной намазывает жидкую смесь на стенки чаши для замораживания, а другой стороной, при следующем полуобороте, соскребает намерзшую смесь. Таким образом, происходит создание «снежной» структуры мороженого.

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

## Подготовка к работе и использование

**Внимание!** Необходимо соблюдать осторожность при транспортировке и установке прибора, чтобы никакие части системы охлаждения не повредились. Протекающая охлаждающая жидкость (хладагент) может повредить глаза и воспламениться. В случае каких-либо повреждений: избегайте использования открытого огня и всего, что создает искру (зажигалки, электрические выключатели, электромоторы и т.д.). В случае повреждения или подозрения повреждения не подключайте устройство к электрической сети. Проветрите помещение, в котором находится устройство, в течение нескольких минут и обратитесь в уполномоченную сервисную службу.

**Внимание!** Прибор лучше всего устанавливать в просторном помещении по соображениям безопасности: чем больше охлаждающей жидкости находится в приборе, тем в большем помещении он должен быть установлен. Если прибор находится в небольшой комнате или кладовке, то в случае утечки жидкости существует опасность наполнения помещения газами. Количество хладагента в приборе указано на упаковке, на табличке на нижней части корпуса устройства и в технических характеристиках.

### Подготовка к работе

Не следует устанавливать мороженицу вплотную к стенам, прочим предметам интерьера и источникам тепла (печи, нагреватели, и т.д.); должен сохраняться зазор со всех сторон, не менее 15 см для того, чтобы обеспечить необходимую циркуляцию воздуха.

Распакуйте мороженицу и удалите весь упаковочный материал. Снимите защитную пленку с верхней панели.

Перед включением полностью распакованный прибор следует оставить в помещении на несколько часов для выравнивания температур и нормального запуска системы охлаждения.

### Перед первым использованием

Установите мороженицу на твердую горизонтальную поверхность. Не закрывайте ничем вентиляционные отверстия.

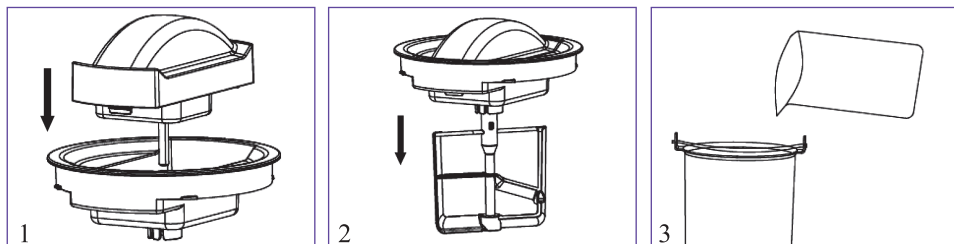
Протрите корпус прибора мягкой сухой тканью. Промойте прозрачную крышку, ведро для мороженого и смешивающую лопасть теплой мыльной водой и вытрите насухо.

**Примечание.** Если ведро будет влажным, то в процессе работы компрессора дно ведра примерзнет к морозильной камере.

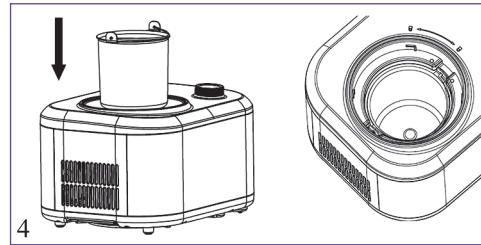
### Включение и использование

1. Установите моторный блок в крышку чаши.
2. Установите смешивающую лопасть на стержень.
3. Добавьте в ведро подготовленные по рецепту ингредиенты для мороженого.

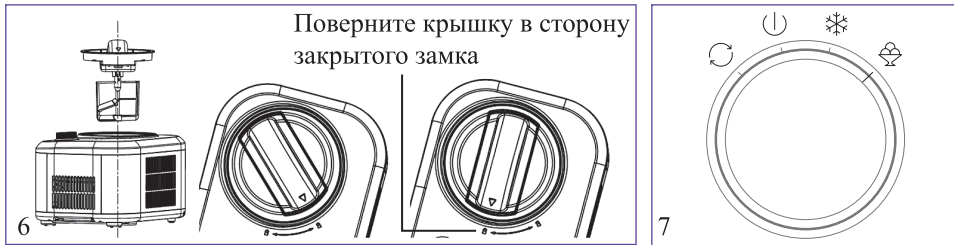
**Примечание.** Не заполняйте ведро ингредиентами более чем на 60%, так как в процессе приготовления мороженное увеличивается в размерах.



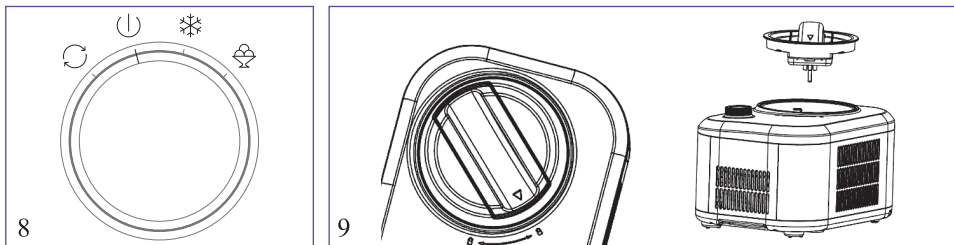
4. Возьмите ведро за ручку, установите его в морозильную камеру таким образом, чтобы петли ручки вошли в канавки справа и слева.
5. Подключите мороженицу к сети.



6. Закройте крышку мороженицы и поверните ее по часовой стрелке в сторону закрытого замка для фиксации.
7. Выберите регулятором программу «Приготовление мороженого» ❄️. Время по умолчанию этой программы 40 минут.



8. Когда мороженое будет готово, прозвучит звуковой сигнал. Переведите регулятор в положение «Вкл\Выкл» ⏻.
9. Откройте крышку мороженицы, для этого поверните ее против часовой стрелки в сторону открытого замка и вытащите ведро из мороженицы.



10. Если по окончании приготовления регулятор не был переведен в положение «Вкл\Выкл», мороженица выждет 10 минут, а затем на 10 минут включит функцию поддержки низкой температуры для предотвращения таяния готового десерта. Это будет продолжаться в течение 1 часа. По истечении времени работы этой функции мороженица издаст звуковой сигнал и охлаждение отключится.

**Внимание!** Прибор имеет функцию защиты двигателя от перегрева. Если в процессе смешивания слишком густая смесь заблокирует перемешивающую лопасть, то мороженица отключит двигатель. Компрессор будет работать до окончания приготовления.

Храните замороженные десерты в морозилке в герметичном контейнере. Не ставьте в морозильник ведро с приготовленным мороженым, иначе десерт может примерзнуть к стенкам ведерка.

Срок хранения замороженных десертов в морозилке — 2 недели. Рекомендуется съесть десерты в течение недели после приготовления.

## Рецепты

### Ванильное мороженое

- 160 мл цельного молока
- 76 г сахарного песка
- 120 мл охлажденных густых сливок
- 0,5–1,5 чайные ложки ванильного сахара

Взбейте в миске миксером или венчиком молоко с сахаром, пока сахар полностью не растворится. Добавьте сливки и ваниль. Включите мороженицу, влейте смесь в ведро. Примерное время приготовления 50–60 минут.

#### Вариации:

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

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

### Классическое шоколадное мороженое

- 160 мл цельного молока
- 76 г сахарного песка
- 160 мл охлажденных густых сливок
- 160 г крупно поломанного горького или молочного шоколада
- 0,6 чайные ложки ванильного сахара

Нагревайте молоко на плите или в микроволновой печи до тех пор, пока оно не начнет закипать. Измельчите блендером шоколад, смешанный с сахарным песком и ванилью. Добавьте горячее молоко и смешивайте до получения однородной массы. Остудите полученную смесь. Добавьте сливки. Включите мороженицу, влейте смесь в ведро. Примерное время приготовления 50–60 минут.

#### Вариации:

*Шоколадно-миндальное:* 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 с печеньем:* Добавьте  $1\frac{1}{2}$  стакана крупно порезанного печенья в течение последних 5 минут приготовления.



**Клубничное мороженое**

- 167 г порезанной на ломтики клубники
- 35 мл свежевыжатого лимонного сока
- 76 г сахара
- 160 мл цельного молока
- 160 мл жирных сливок
- 0,6 чайной ложки ванильного сахара

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

В другой миске взбейте миксером или венчиком молоко с оставшимся сахаром, пока сахар не растворится. Добавьте сливки, ваниль и клубнику с лимонным соком. Включите мороженицу, влейте смесь в ведерко. Примерное время приготовления 50–60 минут. Добавьте нарезанную клубнику в течение последних 5 минут приготовления.

**Лимонный сорбет**

- 235 г сахара
- 280 мл воды
- 80 мл свежевыжатого лимонного сока
- 0,5 столовой ложки мелко нарезанной цедры лимона

Смешайте сахар с водой в кастрюле и доведите до кипения на среднем огне. Уменьшите огонь до минимума и варите на медленном огне без перемешивания около 3–5 минут, пока сахар не растворится. Охладите. Когда сироп остынет, добавьте лимонный сок и цедру; хорошо перемешайте. Включите мороженицу, влейте смесь в ведерко. Примерное время приготовления 50–60 минут.

**Вариация:**

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

**Шоколадный замороженный йогурт**

- 160 мл цельного молока
- 180 г горького нарезанного шоколада
- 268 г ванильного йогурта с низким содержанием жира
- 33 г сахара

Смешайте молоко и шоколад в блендере в течение 20–30 секунд. Добавьте йогурт и сахар, продолжайте смешивать до получения однородной массы. Включите мороженицу, влейте смесь в ведерко. Примерное время приготовления 50–60 минут.

## Чистка, обслуживание и хранение мороженицы

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

Не мойте никакие части мороженицы в посудомоечной машине.

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

Заполните ведро наполовину теплой мыльной водой и оставьте его на 10–20 минут. Затем вымойте ведро и смешивающую лопасть теплой водой с мягким чистящим средством. Крышку мойте в теплой мыльной воде с помощью мягкой губки. Тщательно просушите ведро и крышку, прежде чем устанавливать их в мороженицу.

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

Корпус мороженицы протирайте мягкой влажной тканью.

**Внимание!** Никогда не помещайте корпус в воду или под струю воды.

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

## Устранение неполадок

### После окончания приготовления ведро не вынимается

Возможная причина	Решение
Смесь выплеснулась из ведерка и попала в морозильную камеру, либо дно ведерка было влажное; жидкость между стенками морозильной камеры и ведерка замерзла, приморозив их друг к другу	Выключите прибор и дайте постоять ему 10–20 минут для того, чтобы смесь растаяла. Затем извлеките ведро и протрите морозильную камеру

### Мороженица не замораживает

Возможная причина	Решение
Прибор не запущен в работу	Выберете нужную программу регулятором
В смесь добавлен алкоголь	Добавляйте алкоголь в конце приготовления. Уменьшите его количество

Возможная причина	Решение
Плохая циркуляция воздуха вокруг мороженицы	Рекомендуется оставлять свободное пространство между мороженицей и стеной не менее 15 см

### Лопасть не вращается

Возможная причина	Решение
Лопасть установлена неправильно	Проверьте, правильно ли установлена лопасть на вал. Проверьте, что крышка установлена правильно
Не вращается вал	Обратитесь в сервисный центр

### Крышка не фиксируется

Возможная причина	Решение
Ведро установлено неправильно	Убедитесь, что крепеж ручек ведерка находится в канавках

## Признаки и последовательность действий при утечке хладагента

### Признаки утечки хладагента

Признак	Действия
Непрерывная работа компрессора	Проверьте, как часто компрессор останавливается. Если компрессор работает непрерывно несколько часов — есть вероятность утечки хладагента
Повышение температуры внутри камеры устройства	Проверьте, если прибор охлаждает до нужной температуры длительное время — есть вероятность утечки хладагента

### Последовательность действий при утечке хладагента или повреждении системы охлаждения

1. Не пытайтесь устранить неисправность самостоятельно.
2. Избегайте открытого огня, использования раскаленных предметов и устройств, которые могут вызвать искру (электрические выключатели, электромоторы,

- зажигалки и т.д.). Запрещается включать или отключать: выключатели света, фонарики, любые блоки питания, нагревательные приборы и т.д.
3. Отключите устройство через электрический щиток.  
**Внимание!** Не отключайте устройство вытаскиванием шнура питания, это может создать искру и вызвать возгорание.
  4. Немедленно откройте все двери и окна для проветривания.
  5. Покиньте помещение и убедитесь, что в помещении не находятся люди или животные. Хладагент в 3,5 раза тяжелее воздуха, он стелется по полу. Поэтому особенно важно чтобы маленькие дети и домашние животные не находились в помещении.
  6. Немедленно вызовите аварийные службы для устранения утечки хладагента и очистки помещения.
  7. Обратитесь к врачу для медицинского осмотра.

## Технические характеристики

1. Напряжение:  $\sim 220-240$  В, 50 Гц
2. Мощность: 100 Вт
3. Класс защиты от поражения электрическим током: I
4. Климатический класс: N/SN
5. Хладагент: Изобутан R600a (C<sub>5</sub>H<sub>10</sub> циклопентан)
6. Количество хладагента: 18 г
7. Емкость ведерка: 1,0 л
8. Уровень шума:  $\leq 50$  дБ
9. Поддержка низкой температуры: 60 мин
10. Длина шнура: 1,1 м
11. Размер устройства: 355 × 260 × 226 мм
12. Размер упаковки: 398 × 300 × 256 мм
13. Вес нетто: 7,4 кг
14. Вес брутто: 8,1 кг

Срок службы: 2 года

Срок гарантии: 1 год

Товар сертифицирован:



Производитель: Чжуншань Донлим Вэйли Илектрикэл Эплаенсис Ко., Лтд.  
Фуша Индастриэл Парк, Фуша Таун, Чжуншань Сити, Гуандун Провинс, Китай.

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

Страна происхождения: Китай.

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

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

Адреса сервисных центров вы можете узнать у оператора горячей линии или на сайте [kitfort.ru](http://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 и частей устройства не является гарантийным случаем.

Повреждение ведерка вследствие мойки в посудомоечной машине и очистке жесткими 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. Не используйте мороженицу на открытом воздухе.
13. Запрещается класть ингредиенты непосредственно в морозильную камеру мороженицы. Закладывайте ингредиенты только в ведерко.
14. Запрещается вставлять руки или пальцы в мороженицу во время работы. Избегайте контактов с движущимися частями прибора.
15. Не оставляйте мороженицу без крышки в течение длительного времени.
16. Не допускайте падения прибора и не подвергайте его ударам.
17. Храните устройство в недоступных детям местах.
18. Используйте только предлагаемые производителем аксессуары или комплектующие. Использование иных дополнительных принадлежностей может привести к поломке устройства или получению травм.
19. При повреждении шнура питания его замену во избежание опасности должны производить изготовитель, сервисная служба или подобный квалифицированный персонал.





## 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](https://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](mailto:info@kitfort.ru)

8-800-775-56-87