

**МММ...  
Во рту  
тает!**



**Мороженица  
КТ-1823**

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 .....	5
Устройство мороженицы .....	5
Подготовка к работе и использование .....	6
Рецепты .....	10
Чистка и обслуживание .....	13
Уход и хранение .....	14
Устранение неполадок .....	14
Признаки и последовательность действий при утечке хладагента .....	16
Технические характеристики .....	17
Меры предосторожности .....	18

## Общие сведения

Автоматическая мороженица КТ-1823 поможет приготовить вам настоящее мороженое из натуральных продуктов, а также сорбет, джелато и замороженный йогурт.

Просто смешав ингредиенты и положив в форму в морозилку, вы получите мороженое с мелкими кристаллами льда, так как мороженое требует частого перемешивания в процессе заморозки. Мороженица решает эту проблему — вы добавляете перемешанные ингредиенты в ведро, а мороженица замораживает и постоянно их перемешивает. Таким образом мороженое приобретает кремовую, воздушную текстуру.

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

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

Мороженица КТ-1823 снабжена системой смешивания и мощным компрессором, который позволяет предварительно не замораживать ведро. В мороженице есть три режима работы: смешивание, замораживание и приготовление мороженого. Для предотвращения таяния готового десерта в мороженице есть функция поддержания низкой температуры — после завершения приготовления мороженого компрессор будет отключаться на 10 минут, затем включаться на 6 минут в течение часа. Прорезиненные ножки не дают устройству скользить по столу. Также в мороженице есть система защиты мотора от перегрева — когда мороженое становится слишком твердым и мотор не может провернуть смешивающую лопасть, он начинает перегреваться, тогда система защиты от перегрева отключает мотор. Крышка мороженицы изготовлена из прозрачного пластика, благодаря чему можно наблюдать за процессом приготовления мороженого.



## Комплектация

1. Мороженица — 1 шт.
2. Ведро — 1 шт.
3. Смешивающая лопасть — 1 шт.
4. Крышка — 1 шт.
5. Моторный блок — 1 шт.
6. Лопатка — 1 шт.
7. Мерный стакан — 1 шт.
8. Руководство по эксплуатации — 1 шт.
9. Коллекционный магнит — 1 шт.\*

\*опционально

## Устройство мороженицы



## Панель управления

Индикаторы:

«Мороженое»



«Смешивание»



«Замораживание»



Кнопки: «Старт/стоп»

«Вкл./Выкл.»

«Меню»

**Кнопка «Вкл./Выкл.»** включает и выключает мороженицу.

Для выбора режима работы служит **кнопка «Меню»**. Кнопка «Меню» циклически переключает три режима работы мороженицы — приготовление мороженого, смешивание и замораживание. При нажатии на кнопку «Меню» загорается индикатор «Мороженое».

**Кнопка «Старт/Стоп»** запускает и останавливает выбранный режим.

Индикаторы показывают, какой режим приготовления установлен. При включении и выборе режима индикатор выбранного режима мигает красным. Когда в мороженице установлен один из режимов, индикатор этого режима горит зеленым. По окончании приготовления мороженого, мороженица поддерживает низкую температуру в течение часа. В это время индикатор «Мороженое» мигает зеленым. Когда мороженица закончит работать, индикатор последнего выбранного режима будет мигать красным, кнопкой «Меню» можно выбрать и установить нужный режим.

При нажатии на кнопки, по окончании приготовления и при незафиксированной крышке мороженица подает звуковые сигналы.

Режим смешивания предназначен только для перемешивания ингредиентов и длится 30 минут. В режиме замораживания мороженица только охлаждает ингредиенты в течение 10 минут. Режим приготовления мороженого сочетает в себе охлаждение и перемешивание и длится около 40 минут. Когда ингредиенты в ведерке уже сильно заморозились, и смешивающая лопасть не поворачивается, приготовление мороженого завершается.

## Подготовка к работе и использование

**Внимание!** Необходимо соблюдать осторожность при транспортировке и установке прибора, чтобы никакие части системы охлаждения не повредились. Протекающий 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. Если прибор находится в небольшой комнате или кладовке, то в случае утечки хладагента существует опасность наполнения помещения газами. Количество хладагента в приборе указано на упаковке, на табличке на нижней части корпуса устройства и в технических характеристиках.

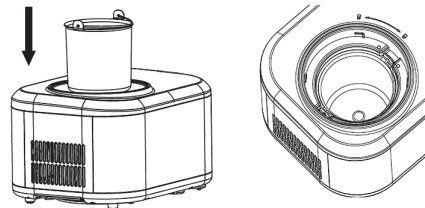
### Подготовка к работе

1. Достаньте мороженицу и удалите все упаковочные материалы.
2. Установите мороженицу на ровную горизонтальную поверхность на расстоянии не менее 15 см от края стола и других предметов. Для нормальной циркуляции воздуха необходимо, чтобы вентиляционные отверстия воздухозабора и воздухоотвода не были ничем закрыты. Не устанавливайте мороженицу вблизи источников тепла.
3. Перед включением оставьте мороженицу в помещении на несколько часов для выравнивания температур и нормального запуска системы охлаждения.
4. Перед первым использованием вымойте ведро, смешивающую лопасть, крышку мороженицы, мерный стакан и лопатку в теплой воде мягкой губкой и средством для мытья посуды. Будьте внимательны, на крышку устанавливается моторный блок, который запрещено помещать в воду. Перед тем, как мыть крышку, отсоедините моторный блок от крышки. Затем просушите ведро, крышку, смешивающую лопасть, мерный стакан и лопатку.

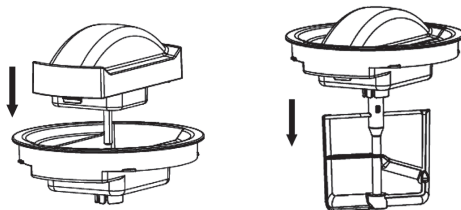
**Примечание.** Если ведро будет влажным, то в процессе работы компрессора дно и стенки ведра примерзнут к морозильной камере.

### Использование

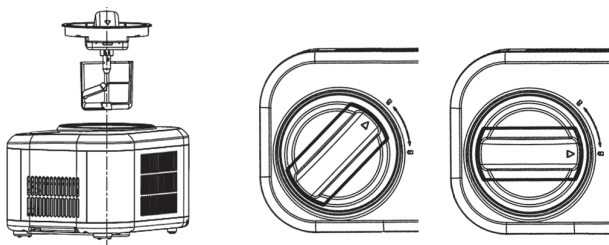
1. Подготовьте необходимые ингредиенты и добавьте их в ведро. Не заполняйте ведро больше чем на 60%, так как в процессе приготовления объем мороженого увеличивается.
2. Убедитесь, что внешняя сторона ведра сухая. В противном случае дно и стенки ведра примерзнут к стенкам морозильной камеры, и по окончании приготовления вы не сможете достать ведро. Поместите ведро в морозильную камеру мороженицы так, чтобы петли ручки попали в пазы в мороженице.



- Установите моторный блок на крышку мороженицы, к моторному блоку подсоедините смешивающую лопасть.



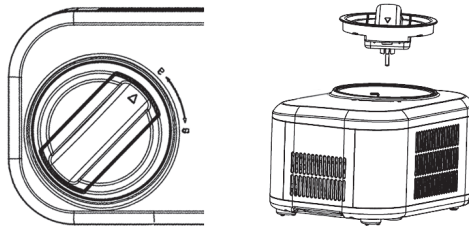
- Закройте мороженицу крышкой, поместив смешивающую лопасть в ведро с ингредиентами. Стрелка на моторном блоке должна быть направлена на значок открытого замка на корпусе мороженицы. Возьмитесь за моторный блок и поверните крышку по часовой стрелке до упора, чтобы зафиксировать крышку и моторный блок. Если крышка установлена правильно и зафиксирована, вы услышите щелчок.



- Подключите мороженицу к сети. Нажмите на кнопку «Вкл./Выкл.». Индикатор «Мороженое» будет мигать красным.
- Выберите нужный режим приготовления кнопкой «Меню».
- Нажмите кнопку «Старт/Стоп». Мороженица начнет работать. Если вы установили крышку неправильно и включили приготовление мороженого или смешивание, вы услышите звуковые сигналы, которые сообщают о необходимости установить крышку правильно.
- По окончании приготовления прозвучит 10 звуковых сигналов. Если был установлен режим приготовления мороженого, включится функция поддержания температуры готового десерта — компрессор будет отключаться на 10 минут, затем включаться на 6 минут в течение часа. В это время индикатор будет мигать зеленым. Затем прозвучит 10 звуковых сигналов, и функция поддержания низкой температуры отключится.
- Чтобы отключить приготовление раньше, нажмите кнопку «Старт/Стоп» еще раз.
- Выключите мороженицу, нажав на кнопку «Вкл./Выкл.». Поверните моторный блок в положение, помеченное значком открытого замка. Откройте крышку и достаньте ведро за ручку. При этом смешивающая лопасть останется внутри ведерка — достаньте ее и очистите ложкой или лопаткой оставшееся на ней

мороженое. Можно есть мороженое сразу, когда оно имеет кремовую структуру или переложить из ведерка в пластиковый контейнер или формочки и убрать в морозилку на 2–3 часа. Лопаткой из комплекта очень удобно соскребать мороженое со стенок ведерка. Не используйте металлические приборы, чтобы переложить мороженое из ведерка, так как они могут поцарапать ведерко.

**Примечание.** Из-за высокой температуры в помещении или слишком теплых ингредиентов одного цикла приготовления может быть не достаточно, мороженое получится слишком жидким. Если мороженое не готово, включите еще раз режим приготовления мороженого. Не рекомендуется повторно включать режим приготовления мороженого, если мороженое уже достаточно густое.



11. Если вы хотите приготовить вторую порцию десерта сразу, вытащите ведерко, переложите мороженое в другую емкость и обязательно протрите морозильную камеру и ведерко от конденсата. Так как ведерко после приготовления мороженого еще очень холодное, конденсат может намерзнуть. В таком случае промойте ведерко теплой водой и насухо вытрите. В противном случае дно и стенки ведерка примерзнут к морозильной камере, вы не сможете достать ведерко по окончании приготовления мороженого.

### Хранение мороженого

Рекомендуется в течение 5–10 минут переложить полученное мороженое из ведерка в пластиковый контейнер или формочки, и оставить в морозильной камере холодильника на 1–2 часа для окончательного затвердевания. Чтобы переложить мороженое из ведерка в другую емкость, используйте лопатку из комплекта или другие пластиковые или силиконовые приборы.

Храните замороженные десерты в морозилке в герметичном контейнере. Не ставьте в морозильник ведерко с приготовленным мороженым, иначе мороженое может примерзнуть к стенкам ведерка 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  $-18^{\circ}\text{C}$  — 2 недели. Рекомендуется потреблять десерты в течение недели после приготовления.

## Рецепты

### Ванильное мороженое

- Молоко — 160 мл
- Сахар — 50 г
- Охлажденные густые сливки — 120 мл
- Ванилин или ванильный сахар — по вкусу

Взбейте в миске миксером или венчиком молоко с сахаром, чтобы сахар полностью растворился. Добавьте сливки и ваниль. Влейте смесь в ведерко и включите мороженицу.

### Пломбир

- Молоко — 100 мл
- Сахар — 50 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. Одновременно взбейте в миске миксером или венчиком желтки с сахаром и ванилью до густоты. Снимите кастрюлю с плиты и медленно влейте во взбитые желтки, не прекращая взбивать. Перелейте полученную смесь обратно в кастрюлю и поставьте ее на медленный огонь. Постоянно помешивайте смесь деревянной ложкой, пока она не загустеет. Снимите кастрюлю с огня и остудите до комнатной температуры или ниже. Влейте смесь в ведерко и включите мороженицу.

### Мягкое мороженое с шоколадной крошкой

- Молоко — 160 мл
- Сахар — 70 г
- Охлажденные густые сливки — 120 мл
- Экстракт мяты перечной или листья мяты — 1 ч. л. или 5–7 листьев
- Шоколад — 80 г

Если вы используете листья мяты, их необходимо измельчить, — просто нарежьте листья мяты очень мелко или залейте их небольшим количеством молока, чтобы ножи блендера были погружены в молоко, измельчите мяту блендером. Взбейте в миске миксером или венчиком молоко с сахаром, чтобы сахар полностью растворился. Добавьте сливки и экстракт или измельченные листья мяты. Тщательно все перемешайте. Влейте смесь в ведерко и включите мороженицу. Уберите шоколад в морозилку, затем измельчите. Через 20–30 минут после начала работы мороженицы нажмите кнопку «Старт/Стоп», откройте крышку и добавьте в мороженое шоколадную крошку. Затем закройте крышку, нажмите кнопку «Старт/Стоп» еще раз.

### Классическое шоколадное мороженое

- Молоко — 160 мл
- Сахар — 76 г
- Охлажденные густые сливки — 160 мл
- Шоколад — 160 г
- Ванилин или ванильный сахар — по вкусу

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

### Клубничное мороженое

- Клубника — 167 г
- Лимонный сок — 35 мл
- Сахар — 76 г
- Молоко — 160 мл
- Жирные сливки — 160 мл
- Ванилин или ванильный сахар — по вкусу

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

В другой миске взбейте миксером или венчиком молоко с оставшимся сахаром, чтобы сахар полностью растворился. Добавьте сливки, ваниль и клубнику с лимонным соком. Влейте смесь в ведерко и включите мороженицу.

### Банановое мороженое

- Банан — 0,5–1 шт.
- Молоко — 140 мл
- Взбитые сливки — 60 мл
- Сахар (или мед) — 25 г
- Охлажденные густые сливки — 60 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 взбитые сливки и банановое пюре. Влейте смесь в ведерко и включите мороженицу.

### Лимонный сорбет

- Сахар — 235 г
- Вода — 280 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. Охладите. Когда сироп остынет, добавьте лимонный сок и цедру; хорошо перемешайте. Влейте смесь в ведерко и включите мороженицу.

### **Сорбет из розового грейпфрута**

- Сахар — 235 г
- Вода — 280 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. Влейте смесь в ведерко и включите мороженицу.

### **Замороженный йогурт**

- Йогурт — 140 мл
- Взбитые сливки — 80 мл
- Сахар — 20 г
- Клубничный сок — 40 мл
- Лимонный сок — 5 мл

Смешайте все ингредиенты, чтобы сахар полностью растворился. Влейте смесь в ведерко и включите мороженицу.

### **Шоколадный замороженный йогурт**

- Молоко — 160 мл
- Шоколад — 180 г
- Йогурт без вкусовых добавок — 270 г
- 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 водяной бане, затем добавить молоко и перемешать. Добавьте йогурт и сахар, смешайте до получения однородной массы. Влейте смесь в ведерко и включите мороженицу.

### **Советы**

Смешивайте ингредиенты в отдельной емкости, так как от венчика, ложки, вилки или миксера ведерко может поцарапаться. Чтобы вытащить мороженое из ведерка используйте только пластмассовые или деревянные приборы.



Если хотите оставить прожилки от добавления ягод или иных цветных добавок, то рекомендуется добавлять ягоды или иные добавки в последние 5 минут приготовления. Тогда лопасти не успеют сделать структуру однородной и в массе мороженого останутся красивые цветные прожилки.

Чтобы получить мороженое с шоколадной крошкой, то 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 вкусы мороженого, в него 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 в мороженое добавляют за 5–10 минут до конца приготовления небольшое количество алкоголя для вкуса и аромата. Однако учитывайте, что количество алкоголя должно быть очень маленьким относительно других ингредиентов, иначе мороженое не получится — будет плохо замерзать и будет 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 ее температуры с температурой окружающей среды.

Отсоедините от крышки моторный блок. Вымойте ведерко, лопатку, мерный стакан, смешивающую лопасть и крышку в теплой воде мягкой губкой и средством для мытья посуды. Если на ведерко налипли остатки мороженого, наполните его теплой мыльной водой на 10–20 минут, а затем вымойте мягкой губкой. 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. Тщательно просушите ведерко, крышку, смешивающую лопасть, мерный стакан и лопатку. Убедитесь, что ведерко сухое, прежде чем устанавливать его в мороженицу.

Протирайте поверхность морозильной камеры сначала влажной, затем сухой мягкой тканью или губкой.

Корпус мороженицы, моторный блок и панель управления протирайте мягкой влажной тканью. Обратите внимание, на моторном блоке и на корпусе морожени-

цы в месте, куда устанавливается моторный блок, есть контакты. Протирайте их сначала чуть влажной, затем сухой тканью по мере загрязнения.

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

## Уход и хранение

Храните мороженицу в сухом и прохладном месте, недоступном для детей. Перед тем как убрать мороженицу на длительное хранение помойте ведро, мерный стакан, лопатку, крышку и смешивающую лопасть и дождитесь полного высыхания. Затем соберите мороженицу и уберите ее в пакет или коробку, чтобы защитить от пыли и грязи.

## Устранение неполадок

### Устройство не включается, индикация не горит

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

### Смешивающая лопасть не вращается

Возможная причина	Решение
Не вращается вал двигателя	Сработала защита от перегрева. Отключите мороженицу, достаньте мороженое, переложите его в другую емкость и уберите в морозилку. Подождите около 2 часов, попробуйте включить мороженицу снова

### Крышка не фиксируется

Возможная причина	Решение
Неправильно установлено ведро	Установите ведро так, чтобы петли ручки ведра попали в пазы в мороженице

**Мороженое не замораживается**

<b>Возможная причина</b>	<b>Решение</b>
Добавлено большое количество алкоголя	Добавляйте алкоголь только в конце приготовления. Уменьшите его количество
Установлен режим смешивания	Это не является неисправностью. Установите режим приготовления мороженого
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 в ведерке	Добавляйте в ведерко ингредиенты температурой 5–25 °С
Высокая температура в помещении	Установите повторный цикл приготовления мороженого

**Ведерко не вытаскивается из мороженицы после окончания приготовления**

<b>Возможная причина</b>	<b>Решение</b>
Ведерко было влажным снаружи и примерзло к морозильной камере мороженицы	Попробуйте тянуть ведерко за ручку вверх, совершая при этом движения влево и вправо. Если таким образом вытаскивать ведерко не удалось, переложите мороженое из ведерка в другую емкость и подождите около 15 минут, когда намерзший лед оттает. Тогда ведерко будет легко достать. Протрите морозильную камеру сухой тканью

**Индикатор режима смешивания или приготовления мороженого горит зеленым, подаются звуковые сигналы, смешивающая лопасть не вращается**

<b>Возможная причина</b>	<b>Решение</b>
Моторный блок, крышка и лопасть установлены неправильно	Проверьте, что ведерко, моторный блок, крышка и смешивающая лопасть установлены правильно

Возможная причина	Решение
Контакты на моторном блоке или на корпусе мороженицы загрязнились	Протрите контакты на моторном блоке и на корпусе мороженицы слегка влажной, затем сухой мягкой тканью

## 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 прибор через электрический щиток.  
**Внимание!** Не отключайте мороженицу вытаскиванием вилки из розетки, 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.
6. Немедленно вызовите аварийные службы для устранения утечки хладагента и очистки помещения.
7. Обратитесь к врачу для медицинского осмотра.

Если ваша ситуация не отображена выше, пишите нам на адрес [info@kitfort.ru](mailto:info@kitfort.ru), приложив фотографии или видеофайлы, фиксирующие вашу проблему. Пришлите

также фотографию наклейки с серийным номером, расположенную на дне или на задней части корпуса устройства.

По вопросам приобретения расходных материалов или аксессуаров пишите нам на [info@kitfort.ru](mailto:info@kitfort.ru).

## Технические характеристики

1. Напряжение: ~220–240 В, 50 Гц
2. Мощность: 100 Вт
3. Класс защиты от поражения электрическим током: I
4. Климатический класс: SN/N
5. Хладагент: изобутан R600a
6. Количество хладагента: 18 г
7. Материал термоизоляции: пенополиуретан (циклопентан C<sub>5</sub>H<sub>10</sub>)
8. Емкость ведерка: 1 л
9. Длина шнура: 1,2 м
10. Размер устройства: 355 × 260 × 227 мм
11. Размер упаковки: 398 × 300 × 256 мм
12. Вес нетто: 7,4 кг
13. 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**

Выход из строя мороженицы вследствие попадания жидкостей в моторный блок, внутрь корпуса устройства не является гарантийным случаем.

Механическое повреждение корпуса и частей устройства не является гарантийным случаем.

Повреждение корпуса устройства, крышки, ложки для мороженого и ведерка вследствие чистки абразивными моющими средствами и жесткими или металлическими предметами не является гарантийным случаем.

Потемнение частей устройства после мойки в посудомоечной машине не является гарантийным случаем. Это является следствием использования абразивных частей и агрессивной химии в моющем средстве, которое используется в посудомоечной машине.

## **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. Не разбирайте устройство самостоятельно. Материал термоизоляции содержит очень горючее вещество — циклопентан.
8. 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 прибором.
9. Контролируйте работу мороженицы, когда рядом находятся дети или домашние животные.
10. Не включайте мороженицу без ведерка или ингредиентов в ведерке. Также не включайте мороженицу с полным ведерком или с готовым мороженым. Это может привести к повреждению устройства.
11. Не оставляйте работающий прибор без присмотра. Выключите его и отключите от сети, если не используете прибор длительное время или перед проведением обслуживания.
12. Устанавливайте мороженицу только на устойчивую горизонтальную поверхность на расстоянии не менее 10 см от стены и края стола. Устанавливайте прибор так, чтобы ничто не мешало доступу воздуха к вентиляционным отверстиям.
13. Не пытайтесь обойти блокировку включения устройства.
14. Не допускайте падения прибора и не подвергайте его ударам.
15. Храните устройство в недоступных детям местах.
16. Используйте только предлагаемые производителем аксессуары или комплектующие. Использование иных дополнительных принадлежностей может привести к поломке устройства или получению травм.
17. Если из корпуса устройства вытекает хладагент, прибором пользоваться нельзя.
18. При повреждении шнура питания его замену во избежание опасности должны производить изготовитель, сервисная служба или подобный квалифицированный персонал.

IM-1



## 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