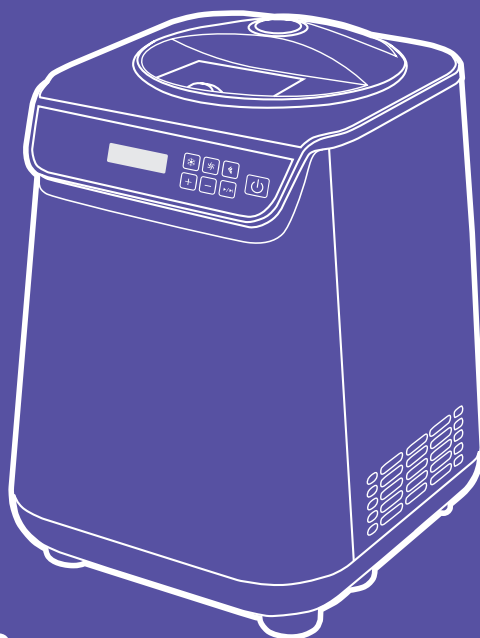


**Охладите  
ваш пыл!**



**Мороженица  
КТ-1825**

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 .....	5
Подготовка к работе и использование .....	7
Рецепты .....	10
Чистка и обслуживание .....	13
Уход и хранение.....	13
Устранение неполадок .....	14
Признаки и последовательность действий при утечке хладагента.....	15
Технические характеристики .....	16
Меры предосторожности.....	17

## Общие сведения

Автоматическая мороженица КТ-1825 поможет приготовить вам настоящее мороженое из натуральных продуктов, а также сорбет, джелато и замороженный йогурт.

Просто смешав и затем заморозив ингредиенты, 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 ведерка. 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-1825 снабжена системой смешивания и мощным компрессором, который позволяет предварительно не замораживать ведро. В мороженице есть три режима работы: смешивание, замораживание, приготовление мороженого. Для предотвращения таяния готового десерта в мороженице есть функция поддержания низкой температуры — после завершения приготовления мороженого компрессор отключается на 10 минут, затем включается на 10 минут, после чего функция поддержания низкой температуры отключается. 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. Для удобства добавления ингредиентов в процессе приготовления мороженого в крышке есть загрузочное отверстие. Прорезиненные ножки не дают устройству скользить по столу.

## Комплектация

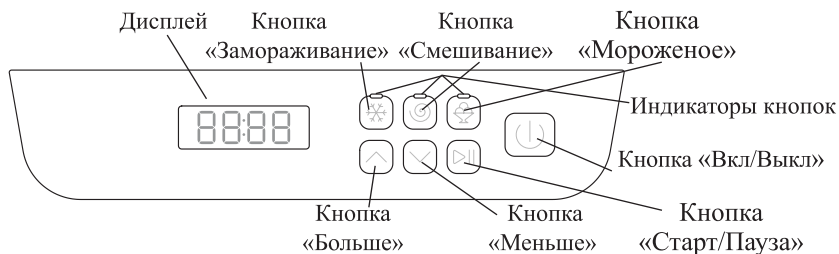
1. Мороженица — 1 шт.
2. Ведро — 1 шт.
3. Смешивающая лопасть — 1 шт.
4. Крышка с загрузочным отверстием — 1 шт.
5. Ложка для мороженого — 1 шт.
6. Руководство по эксплуатации — 1 шт.
7. Коллекционный магнит — 1 шт.\*

\*опционально

## Устройство мороженицы



## Панель управления



При выборе режима на дисплее отображается время приготовления, затем во время работы — оставшееся время приготовления в формате «ММ:СС», где ММ — минуты, СС — секунды. После подключения мороженицы к сети на дисплее мигает «00».

Чтобы включить или отключить мороженицу, необходимо нажать на кнопку «Вкл/Выкл». После включения мороженицы по умолчанию выбран режим приготовления мороженого, индикатор кнопки «Мороженое» и время приготовления на дисплее мигают.

Для выбора режима работы служат кнопки «Замораживание», «Смешивание» и «Мороженое». В режиме замораживания мороженица только охлаждает. Режим смешивания предназначен только для перемешивания ингредиентов без заморозки. Режим приготовления мороженого сочетает в себе замораживание и смешивание. У каждого режима есть время работы по умолчанию:

- режим замораживания — 30 минут;
- режим смешивания — 10 минут;
- режим приготовления мороженого — 60 минут.

**Примечание.** Если во время приготовления мороженого смешивающая лопасть перестала вращаться, значит, мороженое уже готово, стало достаточно густым. Необходимо отключить мороженицу, достать мороженое из ведерка и убрать в другой емкости в морозилку.

Кнопками «Больше» и «Меньше» вы можете установить необходимое время приготовления для выбранного режима с шагом 1 минута. Минимальное время приготовления для любого режима — 5 минут, максимальное — 60 минут.

Кнопка «Старт/Пауза» запускает и приостанавливает выбранный режим.

Индикаторы показывают, какой режим приготовления вы выбрали.

Когда мороженица закончит работать, прозвучит три звуковых сигнала, индикаторы гореть не будут, все кнопки, кроме кнопки «Вкл/Выкл», будут неактивны. Для повторного включения мороженицы, выбора режима и настройки времени приготовления потребуется сначала нажать на кнопку «Вкл/Выкл».

По окончании приготовления мороженого, мороженица поддерживает низкую температуру. В это время индикаторы не горят, а во время работы компрессора на дисплее мигает «COOL».

При нажатии на кнопки и по окончании приготовления мороженица подает звуковые сигналы.

## 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, в 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 и ложку для мороженого в теплой воде мягкой губкой и средством для мытья посуды. Затем просушите их.

**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.

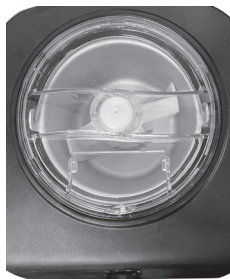




3. Установите смешивающую лопасть в ведро так, чтобы выступ внутри ведерка попал в паз в нижней части смешивающей лопасти.



4. Закройте мороженицу крышкой. Загрузочное отверстие для добавления ингредиентов должно быть направлено немного влево от панели управления. Поверните крышку против часовой стрелки до упора для фиксации. Если крышка установлена правильно и зафиксирована, вы услышите щелчок.



5. Подключите мороженицу к сети и нажмите на кнопку «Вкл/Выкл».
6. Выберите нужный режим приготовления — для этого нажмите соответствующую режиму кнопку.
7. Кнопками «Меньше» и «Больше» установите необходимое время приготовления. Вы можете однократно нажимать кнопки, если необходимо изменить время на 1–5 минут, или нажать кнопку и удерживать ее, если необходимо сильно изменить время приготовления.
8. Нажмите кнопку «Старт/Пауза». Мороженица начнет приготовление, на дисплее будет отображаться оставшееся до конца приготовления время в формате ММ:СС, где ММ — минуты, СС — секунды.

**Примечание.** Если во время приготовления мороженого смешивающая лопасть перестала вращаться, значит, мороженое уже готово, стало достаточно густым. Необходимо отключить мороженицу, достать мороженое из ведерка и убрать в другой емкости в морозилку.

9. Чтобы приостановить приготовление, нажмите кнопку «Старт/Пауза». Чтобы продолжить приготовление нажмите кнопку «Старт/Пауза» еще раз.
10. Чтобы добавить ингредиенты во время приготовления мороженого, откройте



загрузочное отверстие на крышке и добавьте ингредиенты. Это очень удобно для добавления печенья, шоколадной крошки, небольшого количества алкоголя, ягод, фруктов или орехов в мороженое. Рекомендуется добавлять такие ингредиенты за 10–15 минут до конца приготовления.

11. По окончании приготовления прозвучит 3 звуковых сигнала, на дисплее будет мигать значение «00:00». Все кнопки, кроме кнопки «Вкл/Выкл», будут неактивны. Для повторного включения мороженицы, выбора режима и настройки времени приготовления потребуется сначала нажать на кнопку «Вкл/Выкл». Если был установлен режим приготовления мороженого, включится функция поддержания низкой температуры готового десерта — компрессор отключится на 10 минут, затем включится на 10 минут. В это время индикаторы не будут гореть, во время работы компрессора на дисплее будет мигать надпись «COOL». Затем прозвучит 4 звуковых сигнала, и функция поддержания низкой температуры отключится.
12. Чтобы отключить мороженицу, нажмите на кнопку «Вкл/Выкл». Откройте крышку, повернув ее по часовой стрелке, и достаньте ведро за ручку. При этом смешивающая лопасть останется внутри ведра — достаньте ее и очистите ложкой оставшееся на ней мороженое. Чтобы вытащить мороженое из ведра используйте только пластмассовые, силиконовые или деревянные приборы, чтобы не поцарапать ведро. Можно есть мороженое сразу, когда оно имеет кремовую структуру или переложить из ведра в пластиковый контейнер или формочки и убрать в морозилку на 2–3 часа.  
**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.
13. Если вы хотите приготовить вторую порцию десерта сразу, вытащите ведро, переложите мороженое в другую емкость и обязательно протрите морозильную камеру и ведро от конденсата. Так как ведро после приготовления мороженого еще очень холодное, конденсат может замерзнуть. В таком случае промойте ведро теплой водой и насухо вытрите. В противном случае дно и стенки ведра примерзнут к морозильной камере, вы не сможете достать ведро по окончании приготовления мороженого

### **Хранение мороженого**

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

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

### Мятное 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 30–40 минут после начала работы мороженицы откройте загрузочное отверстие и добавьте в мороженое шоколадную крошку. Затем закройте крышку загрузочного отверстия и дождитесь готовности мороженого.

#### **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 ведро 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 ведро 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 ведро и включите мороженицу.

#### **Лимонный сорбет**

- Сахар — 235 г
- Вода — 280 мл
- Свежевыжатый лимонный сок — 80 мл



## Kitfort

- 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 без вкусовых добавок — 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 5–10 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 же-

лательно 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, чтобы выложить мороженое на тарелку красивыми шариками или стружкой. На ручке ложки есть специальная кнопка, чтобы шарик мороженого было легко вытащить — переверните ложку над тарелкой и нажмите кнопку. 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.

Вымойте ведро, смешивающую лопасть, крышку и ложку для мороженого в теплой воде мягкой губкой и средством для мытья посуды. Если на ведро 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 ведро, крышку, смешивающую лопасть и ложку для мороженого. Убедитесь, что ведро сухое, прежде чем устанавливать его в мороженицу.

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

Корпус мороженицы протирайте мягкой влажной тканью.

**Внимание!** Никогда не помещайте мороженицу в воду или под струю воды. Не допускайте попадания жидкостей внутрь корпуса устройства, в моторный блок, на переключатель режимов и шнур питания.

## Уход и хранение

Храните мороженицу в сухом и прохладном месте, недоступном для детей. Перед тем как убрать мороженицу на длительное хранение, помойте ведро, крышку, смешивающую лопасть и ложку для мороженого 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, дисплей не загорается

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, пока моторный блок остынет, попробуйте включить мороженицу снова
Включен режим замораживания	В режиме замораживания мороженица не выполняет смешивание. Это не является неисправностью. Чтобы включить смешивание и замораживание одновременно, включите режим приготовления мороженого

### Мороженое не замораживается

Возможная причина	Решение
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

### Крышка не фиксируется

Возможная причина	Решение
Неправильно установлено ведерко	Установите ведерко так, чтобы петли ручки ведерка попали в пазы в мороженицы

### Ведро не вытащить из мороженицы после окончания приготовления

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

### Признаки и последовательность действий при утечке хладагента

Возможная причина	Решение
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: 135 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: 1,2 л
9. Длина шнура: 1,2 м
10. Размер устройства: 250 x 275 x 350 мм
11. Размер упаковки: 330 x 300 x 411 мм
12. Вес нетто: 9,0 кг
13. Вес брутто: 9,8 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 не является гарантийным случаем.

Механическое повреждение корпуса и частей устройства не является гарантийным случаем.

Повреждение корпуса устройства, крышки, ложки для мороженого, смешивающей лопасти 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. 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.

8. Контролируйте работу мороженицы, когда рядом находятся дети или домашние животные.

9. 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.

10. Не оставляйте работающий прибор без присмотра. Выключите его и отключите от сети, если не используете прибор длительное время или перед проведением обслуживания.

11. Устанавливайте мороженицу только на устойчивую горизонтальную поверхность на расстоянии не менее 15 см от стены и края стола. Устанавливайте прибор так, чтобы ничто не мешало доступу воздуха к вентиляционным отверстиям.

12. Не пытайтесь обойти блокировку включения устройства.

13. Не допускайте падения прибора и не подвергайте его ударам.

14. Не разбирайте устройство самостоятельно. Материал термоизоляции содержит очень горючее вещество — циклопентан.

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