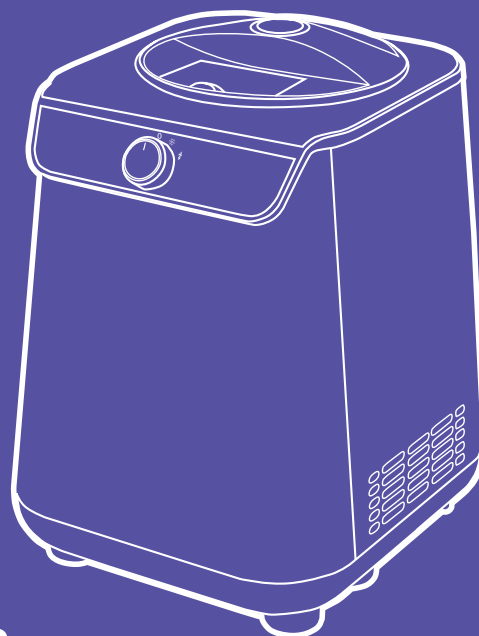


**Ещё один  
шарик!**



**Мороженица  
КТ-1824**

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 .....	6
Рецепты .....	9
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-1824 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 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.

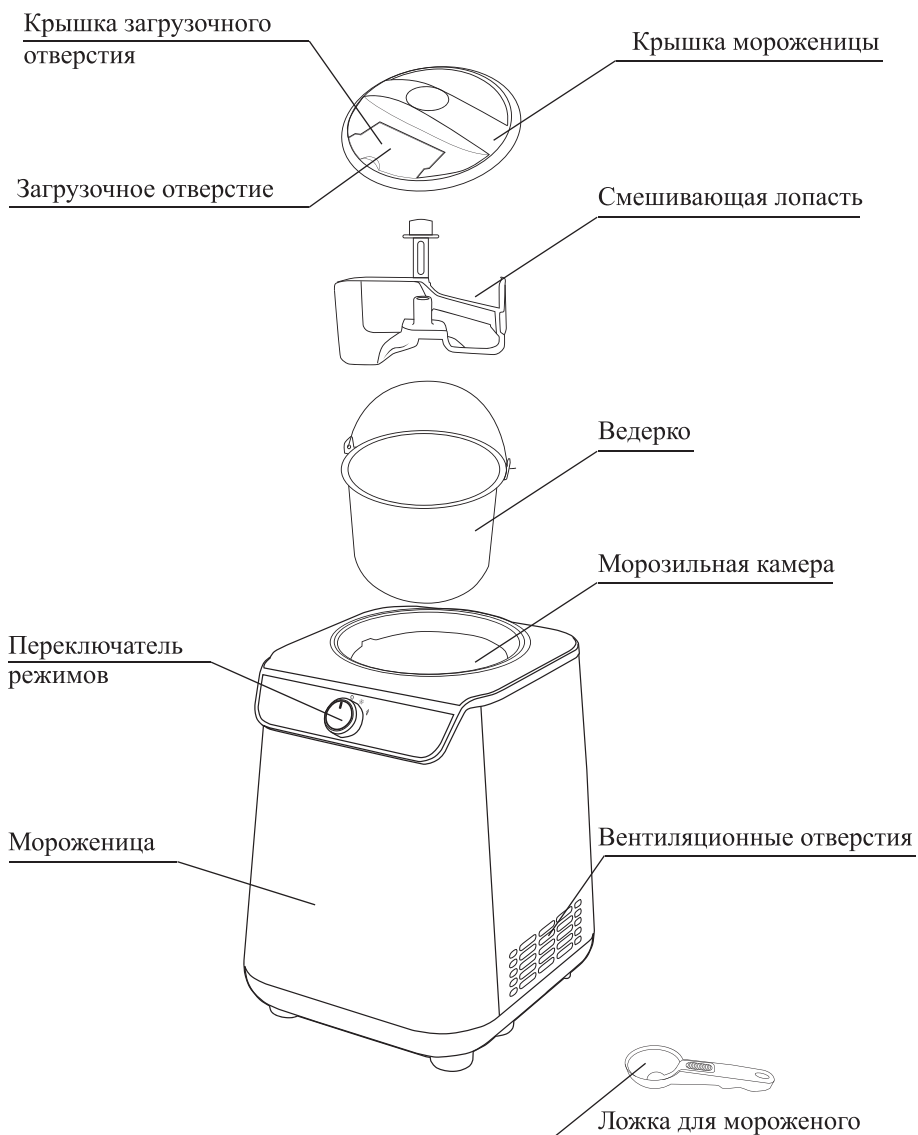
Мороженица КТ-1824 снабжена системой смешивания и мощным компрессором, который позволяет предварительно не замораживать ведро. В мороженице есть три режима работы: смешивание, замораживание, приготовление мороженого. Мороженица не отключается автоматически по истечении какого-либо времени, поэтому вам необходимо самостоятельно следить за готовностью десерта и отключать мороженицу, когда десерт готов. Однако 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

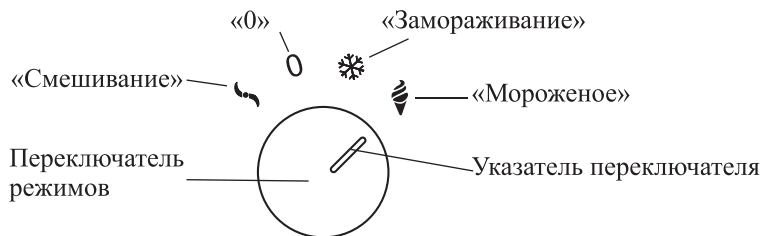
1. Мороженица — 1 шт.
2. Ведро — 1 шт.
3. Смешивающая лопасть — 1 шт.
4. Крышка с загрузочным отверстием — 1 шт.
5. Ложка для мороженого — 1 шт.
6. Руководство по эксплуатации — 1 шт.
7. Коллекционный магнит — 1 шт.\*

\*опционально

## Устройство мороженицы



### Переключатель режимов



Для выбора режима работы мороженицы или для ее отключения поверните переключатель режимов так, чтобы указатель переключателя был направлен в соответствующее положение:

- «0» — мороженица выключена;
- «Смешивание» — включен режим смешивания, без охлаждения;
- «Замораживание» — включено только охлаждение, без смешивания;
- «Мороженое» — включен режим приготовления мороженого, сочетающий в себе смешивание и охлаждение.

Мороженица не отключается автоматически по истечении какого-либо времени. Однако 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.

Когда десерт готов, необходимо отключить мороженицу, повернув переключатель режимов в положение «0».

## Подготовка к работе и использование

**Внимание!** Необходимо соблюдать осторожность при транспортировке и установке прибора, чтобы никакие части системы охлаждения не повредились. Протекший 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 переключателя режимов. Поверните крышку против часовой стрелки до упора для фиксации. Если крышка установлена правильно и зафиксирована, вы услышите щелчок.



5. Убедитесь, что переключатель режимов находится в положении «0» и подключите мороженицу к сети.
6. Выберите нужный режим приготовления, повернув переключатель режимов в соответствующее положение. Мороженица начнет работать. Вам необходимо самостоятельно следить за готовностью десерта, так как мороженица не отключается автоматически по истечении какого-либо времени.

**Примечание.** Если вы не отключите мороженицу, когда мороженое уже достаточно густое, сработает защита от перегрева мотора — мотор отключится. Поверните переключатель режимов в положение «0», достаньте мороженое из ведерка и уберите в морозилку. Для повторного приготовления мороженого подождите около 2 часов, чтобы мотор остыл.

7. Чтобы добавить ингредиенты во время приготовления мороженого, откройте крышку загрузочного отверстия и добавьте ингредиенты, не отключая приготовление мороженого. 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.
8. Когда десерт готов, поверните переключатель режимов в положение «0», чтобы отключить мороженицу.
  9. Откройте крышку, повернув ее по часовой стрелке, и достаньте ведерко за ручку. При этом смешивающая лопасть останется внутри ведерка — достаньте ее и очистите ложкой оставшееся на ней мороженое. Чтобы вытащить мороженое из ведерка используйте только пластмассовые, силиконовые или деревянные приборы, чтобы не поцарапать ведерко. 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.
- Примечание.** Не рекомендуется оставлять готовое мороженое в мороженице — если отключить мороженицу, мороженое растает, если включить режим замораживания, мороженое примерзнет к стенкам ведерка и его будет очень сложно достать.
10. 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 ложку из комплекта или другие пластиковые, силиконовые или деревянные 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 °С — 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. Приблизительное время приготовления мороженого — 40–50 минут.

#### **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. Приблизительное время приготовления мороженого — 40–50 минут.

#### **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. Приблизительное время приготовления мороженого — 40–50 минут.

#### **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. Приблизительное время приготовления мороженого —

40–50 минут.

#### **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. Приблизительное время приготовления мороженого — 40–50 минут.

#### **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. Приблизительное время приготовления мороженого — 40–50 минут.

#### **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. Приблизительное время приготовления сорбета — 40–50 минут.

#### **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. Приблизительное время приготовления сорбета — 40–50 минут.

### **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. Приблизительное время приготовления замороженного йогурта — 40–50 минут.

### **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. Приблизительное время приготовления замороженного йогурта — 40–50 минут.

### **Советы**

Время приготовления мороженого зависит от температуры ингредиентов и температуры в помещении и может варьироваться. Периодически проверяйте готовность мороженого. Для этого вы можете смотреть на текстуру мороженого через прозрачную крышку мороженицы. Приблизительное время приготовления мороженого — 40–50 минут. Готовое мороженое имеет кремовую структуру — его можно есть так или убрать в морозилку на 1–2 часа для окончательного затвердевания.

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 желательнее 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 мо-

жете 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 ведерко, смешивающую лопасть, крышку и ложку для мороженого 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 и ложку для мороженого. Убедитесь, что ведерко 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 ведерко, 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

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, поверните переключатель режимов в положение «Мороженое»

### 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 ведро ингредиенты температурой 5–25 °С

### Ведро не вытаскивается 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 вытаскивать ведро не удалось, переложите мороженое из ведра в другую емкость и подождите около 15 минут, когда намерзший лед оттаяет. Тогда ведро будет легко достать. Протрите морозильную камеру сухой тканью

### Крышка не фиксируется

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

### 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. Емкость ведерка: 1,2 л
8. Материал термоизоляции: пенополиуретан (циклопентан C<sub>5</sub>H<sub>10</sub>)
9. Длина шнура: 1,2 м
9. Размер устройства: 250 x 275 x 350 мм
10. Размер упаковки: 330 x 300 x 411 мм
11. Вес нетто: 8,6 кг
12. Вес брутто: 9,4 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