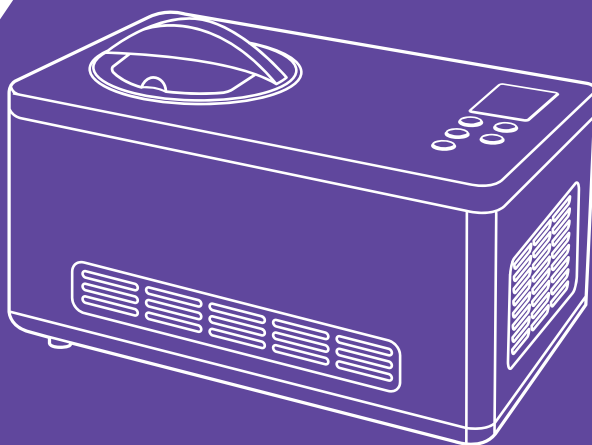


# Охладите ваш пыл!



**Мороженица  
КТ-1803**

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 .....	8
Чистка, обслуживание и хранение мороженицы .....	11
Устранение неполадок .....	11
Признаки и последовательность действий при утечке хладагента.....	12
Технические характеристики.....	13
Меры предосторожности.....	14

## Общие сведения

Автоматическая мороженица КТ-1803 поможет приготовить вам настоящее мороженое из натуральных продуктов, а также сорбет, джелато и замороженный йогурт. Она имеет стильный металлический корпус, снабжена мощным компрессором и системой смешивания. Мороженица имеет функцию поддержки низкой температуры для предотвращения таяния готового десерта.

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 чаши. Смешивающая лопасть при совершении вращения одной стороной намазывает жидкую смесь на стенки чаши для замораживания, а другой стороной, при следующем полуобороте, соскребает намерзшую смесь. Таким образом, происходит создание «снежной» структуры мороженого.

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

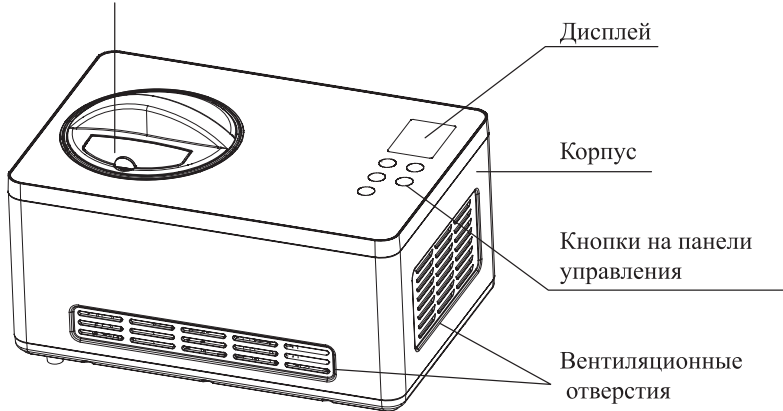
## Комплектация

1. Мороженица с крышкой — 1 шт.
2. Съёмное ведро для мороженого — 1 шт.
3. Смешивающая лопасть — 1 шт.
4. Лопатка — 1 шт.
5. Мерный стакан — 1 шт.
6. Руководство по эксплуатации — 1 шт.
7. Коллекционный магнит — 1 шт.\*

\*опционально

## Устройство мороженицы

Окошко для добавления ингредиентов



Съемное ведро



Смешивающая лопасть



Прозрачная крышка



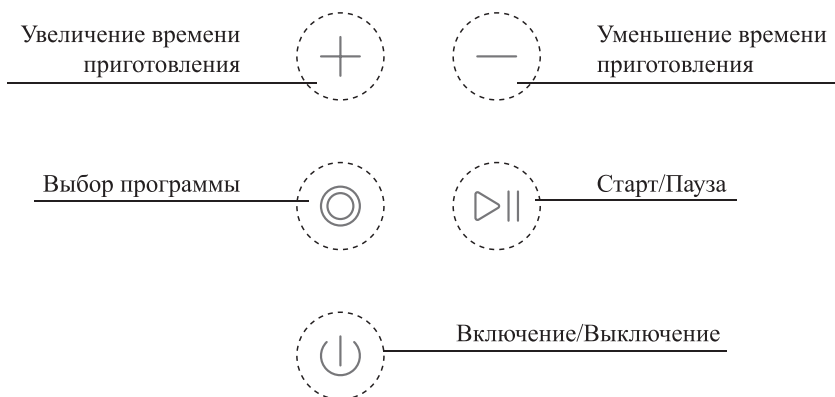
Лопатка



Мерный стакан

### Панель управления и дисплей





#### Программы:

- **Мороженое** – приготовление мороженого. Время работы по умолчанию: 60 минут.
- **Охлаждение** – только охлаждение. Время работы по умолчанию: 30 минут.
- **Смешивание** – только смешивание. Время работы по умолчанию: 10 минут.

**Внимание!** Необходимо соблюдать осторожность при транспортировке и установке прибора, чтобы никакие части системы охлаждения не повредились. Протекающая охлаждающая жидкость 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!** Устройство лучше всего устанавливать в просторном помещении по соображениям безопасности: чем больше охлаждающей жидкости находится в приборе, тем в большем помещении он должен быть установлен. Если прибор находится в небольшой комнате или кладовке, то в случае утечки жидкости существует опасность наполнения помещения газами. Количество хладагента в приборе указано на упаковке, на табличке на нижней части корпуса устройства и в технических характеристиках.

## Подготовка к работе и использование

### Перед первым использованием

Распакуйте мороженицу и удалите весь упаковочный материал. Снимите защитную пленку с верхней панели. Установите мороженицу на твердую горизонтальную поверхность. Расстояние до стены должно быть не менее 15 см. Не закрывайте ничем вентиляционные отверстия спереди и сзади.

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

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

### Включение и использование

1. Подключите мороженицу к сети. Прозвучит звуковой сигнал и мороженица перейдет в режим ожидания. На дисплее начнет мигать значение «00».
2. Установите смешивающую лопасть на вал.
3. Добавьте в ведро подготовленные по рецепту ингредиенты для мороженого.

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

4. Возьмите ведро за ручку, установите его в морозильную камеру таким образом, чтобы петли ручки вошли в канавки справа и слева.
5. Закройте крышку мороженицы и поверните ее против часовой стрелки для фиксации.
6. Нажмите на кнопку «Вкл/Выкл» для входа в режим настройки времени приготовления. Прозвучит звуковой сигнал, включится подсветка и на дисплее начнет мигать время по умолчанию «60:00».
7. Нажмите на кнопку «Меню», чтобы выбрать программу.
8. При необходимости измените время приготовления кнопками уменьшения и увеличения времени. Длительное нажатие на кнопку уменьшения или увеличения времени запускает ускоренное изменение времени.
9. Для запуска программы нажмите на кнопку «Старт/Пауза». Начнется процесс приготовления, на дисплее будет отображаться обратный отсчет времени. Чтобы сделать паузу при перемешивании, нажмите еще раз на кнопку «Старт/Пауза». В режиме паузы обратный отсчет времени приостановится. Для возобновления перемешивания воспользуйтесь этой же кнопкой.

**Примечание.** После включения паузы компрессор будет работать в течение 3 минут, а затем автоматически отключится. После этого можно будет продолжить приготовление, но компрессор включится с задержкой в 3 минуты. Если в течение 10 минут не возобновить работу, мороженица вернется в режим ожидания.

10. Во время процесса приготовления вы можете добавить дополнительные ингредиенты через специальное окошко в крышке.
11. Чтобы прервать приготовление нажмите на кнопку «**Вкл/Выкл**». Мороженица завершит процесс приготовления и перейдет в режим ожидания.
12. После завершения приготовления нажмите на кнопку «**Вкл/Выкл**», откройте крышку и извлеките ведерко из мороженицы.
13. Если по окончании приготовления кнопка «**Вкл/Выкл**» не была нажата, мороженица выждет 10 минут, а затем на 10 минут включит функцию поддержки низкой температуры для предотвращения таяния готового десерта. В это время на дисплее будет мигать «00:00». По истечении времени работы этой функции мороженица издаст звуковой сигнал и перейдет в режим ожидания, охлаждение отключится.

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

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

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

## Рецепты

### Ванильное мороженое

На 8 порций:

- 1 стакан цельного молока
- ½ стакана сахарного песка
- 1½ стакана охлажденных густых сливок
- 1–2 чайные ложки ванильного сахара

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

#### **Вариации:**

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



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

### **Пломбир**

На 8 порций:

- 1 стакан цельного молока
- 2 стакана охлажденных густых сливок
- $\frac{1}{2}$  стакана сахарного песка
- 5 яичных желтков
- 1–2 чайные ложки ванильного сахара

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 и не начнет покрывать заднюю поверхность ложки. Снимите кастрюлю с огня и остудите. Включите мороженицу, влейте смесь в ведро и установите время приготовления 50–60 минут.

### **Классическое шоколадное мороженое**

На 8 порций:

- 1 стакан молока
- $\frac{1}{2}$  стакана сахарного песка
- 100–200 г крупно поломанного горького или молочного шоколада
- 1 стакан охлажденных густых сливок
- 1 чайная ложка ванильного сахара

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

#### ***Вариации:***

Шоколадно-миндальное: Добавьте  $\frac{1}{2}$  чайной ложки экстракта миндаля вместе с ванилью. Добавьте  $\frac{1}{2}$ – $\frac{3}{4}$  чашки нарезанного поджаренного миндаля или рубленый шоколад в течение последних 5–10 минут приготовления.

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

### **Клубничное мороженое**

На 8 порций:

- 250 г клубники
- $1\frac{1}{2}$  столовые ложки свежевыжатого лимонного сока

- ½ стакана сахара
- 1 стакан молока
- 1 стакан жирных сливок
- 1 чайная ложка ванильного сахара

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

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

### **Ванильное мороженое со сгущенным молоком**

На 8 порций:

- 1 стакан густых сливок
- ¼ стакана цельного молока
- ¾ стакана сгущенного молока с сахаром
- 1 чайная ложка ванильного экстракта

Положите все ингредиенты в миску и хорошо перемешайте. Включите мороженицу, влейте смесь в ведро и установите время приготовления 50–60 мин.

### **Лимонный сорбет**

На 8 порций:

- 1½ стакана сахара
- 1½ стакана воды
- 1 стакан свежавыжатого лимонного сока
- 1 столовая ложка мелко нарезанной цедры лимона

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

#### ***Вариация:***

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

### **Шоколадный замороженный йогурт**

На 8 порций:

- 1 стакан молока
- 180 г горького нарезанного шоколада

- 2 стакана ванильного йогурта с низким содержанием жира
- ¼ стакана сахара

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

## Чистка, обслуживание и хранение мороженицы

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

Не мойте никакие части мороженицы в посудомоечной машине.

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

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

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

Корпус мороженицы и экран дисплея протирайте мягкой влажной тканью.

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

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

## Устранение неполадок

### Мороженица не замораживает

Возможная причина	Решение
Прибор не запущен в работу	Нажмите на кнопку «Старт/Пауза»
В смесь добавлен алкоголь	Добавляйте алкоголь в конце приготовления. Уменьшите его количество
Плохая циркуляция воздуха вокруг мороженицы	Рекомендуется оставлять свободное пространство между мороженицей и стеной не менее 15 см

### Лопасть не вращается

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

### Крышка не фиксируется

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

### Десерт заморозился не до конца

Возможная причина	Решение
В ведерко залили слишком теплую смесь	Остужайте смесь перед закладкой в ведерко. Включите программу охлаждения или повторите программу приготовления мороженого

### После окончания приготовления ведерко не вынимается

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

## Признаки и последовательность действий при утечке хладагента

### Признаки утечки хладагента

Признак	Действия
Под устройством образовалась лужа маслянистой жидкости	Убедитесь что это не утечка одного из напитков

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


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

### **Технические характеристики**

1. Напряжение:  $\sim 220\text{--}240$  В, 50 Гц
2. Мощность: 180 Вт
3. Класс защиты от поражения электрическим током: I
4. Хладагент: Изобутан R600a
5. Уровень шума:  $\leq 55$  дБ
6. Количество хладагента: 30 г
7. Материал термоизоляции: Пенополиуретан (С-Pentane  $C_5H_{10}$ )
8. Минимальная температура в морозильной камере:  $-35$  °C
9. Емкость ведерка: 2,0 л
10. Изменение времени приготовления: от 5 до 60 мин с шагом в 1 мин
11. Поддержка низкой температуры: 20 мин
12. Длина шнура: 1,2 м
13. Размер устройства:  $425 \times 285 \times 262$  мм
14. Размер упаковки:  $482 \times 338 \times 300$  мм
15. Вес нетто: 11,8 кг
16. Вес брутто: 13,1 кг

Срок службы: 2 года

Срок гарантии: 1 год

Товар сертифицирован: 

Производитель: Чжуншань Донлим Вэйли Илектрикэл Эплаенсис Ко., Лтд.  
Фуша Индастриэл Парк, Фуша Таун, Чжуншань Сити, Гуандун Провинс, Китай.  
Импортер: ООО «Аэро-Трейд». 197022, г. Санкт-Петербург, Инструментальная ул., д. 3, лит. X, офис 1.

Страна происхождения: Китай.

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

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

Адреса сервисных центров вы можете узнать у оператора горячей линии или на сайте [kitfort.ru](http://kitfort.ru)

Требуется особая утилизация. Во избежание нанесения вреда окружающей среде необходимо отделить данный объект от обычных отходов и утилизировать его наиболее безопасным способом, например, сдать в специальные места по утилизации.

Месяц и год изготовления указаны на нижней стороне упаковочной коробки.

Производитель имеет право на внесение изменений в дизайн, комплектацию, а также в технические характеристики изделия в ходе совершенствования своей продукции без дополнительного уведомления об этих изменениях.

### **Условия гарантии**

Механическое повреждение корпуса и частей устройства не является гарантийным случаем.

Повреждение ведерка вследствие мойки в посудомоечной машине и очистке жесткими предметами не является гарантийным случаем.

## **Меры предосторожности**

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

1. Устройство предназначено для использования в бытовых условиях и может применяться в квартирах, загородных домах, гостиничных номерах, офисах и других подобных местах для непромышленной и некоммерческой эксплуатации.
2. Используйте мороженицу только по назначению и в соответствии с указаниями, изложенными в данном руководстве. Нецелевое использование устройства будет считаться нарушением условий надлежащей эксплуатации.

3. Перед подключением устройства к электрической розетке убедитесь, что параметры электропитания, указанные на нем, совпадают с параметрами используемого источника питания.
4. Для предотвращения поражения электрическим током не погружайте устройство в воду и другие жидкости.
5. Не переносите мороженицу, взявшись за шнур питания. Не тяните за шнур питания при отключении вилки от розетки.
6. Не используйте устройство, если шнур питания, вилка или другие части мороженицы повреждены. Во избежание поражения электрическим током не разбирайте устройство самостоятельно — для его ремонта обратитесь к квалифицированному специалисту. Помните, неправильная сборка устройства повышает опасность поражения электрическим током при эксплуатации.
7. Детям, людям с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, а также лицам, не обладающим достаточными знаниями и опытом, разрешается пользоваться мороженицей только под контролем лиц, ответственных за их безопасность, или после инструктажа по эксплуатации устройства. Не позволяйте детям играть с мороженицей.
8. Контролируйте работу мороженицы, когда рядом находятся дети или домашние животные.
9. Не оставляйте работающую мороженицу без присмотра. Выключите ее и отключите от сети, если не используете прибор длительное время или перед проведением обслуживания.
10. Устанавливайте прибор только на устойчивую горизонтальную поверхность на расстоянии не менее 15 см от стены и края стола. Не пытайтесь обойти блокировку включения устройства.
11. Запрещается закрывать вентиляционные отверстия во время использования мороженицы.
12. Запрещается класть ингредиенты непосредственно в морозильную камеру мороженицы. Закладывайте ингредиенты только в ведерко.
13. Запрещается вставлять руки или пальцы в мороженицу во время работы. Избегайте контактов с движущимися частями прибора.
14. Не оставляйте мороженицу без крышки в течение длительного времени.
15. Не допускайте падения прибора и не подвергайте его ударам.
16. Храните устройство в недоступных детям местах.
17. Используйте только предлагаемые производителем аксессуары или комплектующие. Использование иных дополнительных принадлежностей может привести к поломке устройства или получению травм.
18. При повреждении шнура питания его замену во избежание опасности должны производить изготовитель, сервисная служба или подобный квалифицированный персонал.

ИМ-3



## 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