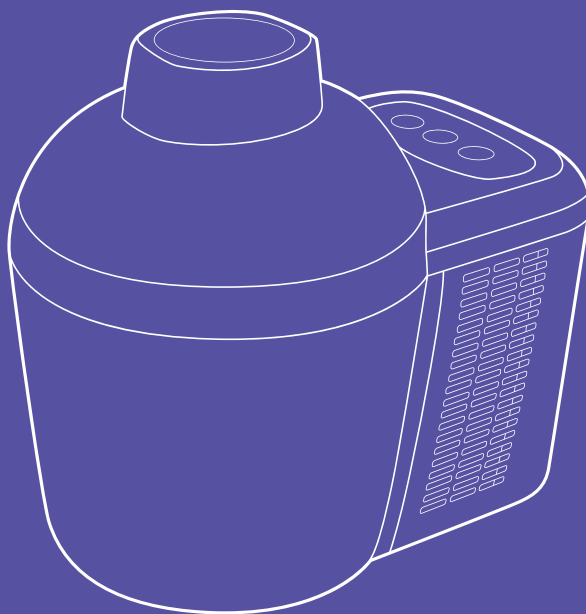


Ещё один шарик!



**Мороженица
КТ-1843**

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

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
Чистка и обслуживание	11
Уход и хранение	12
Устранение неполадок	12
Технические характеристики	14
Меры предосторожности	15
Мобильное приложение Kitfort.....	17

Общие сведения

Автоматическая мороженица КТ-1843 поможет вам приготовить настоящее мороженое из натуральных продуктов, а также сорбет, джелато и замороженный йогурт.

Принцип работы мороженицы основан на эффекте Пельтье. В модуле Пельтье при протекании тока через соединение проводников возникает разница температур. При этом одна сторона модуля нагревается, другая — охлаждается и охлаждает чашу мороженицы. Одновременно с этим лопасть начинает перемешивать ингредиенты для мороженого в чаше. 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 текстуру, или продолжить заморозку, поместив приготовленное мороженое в морозильную камеру на несколько часов. В приборе предусмотрены режимы для создания мягкого и твердого мороженого.

Крышка мороженицы изготовлена из прозрачного пластика, благодаря чему можно наблюдать за процессом приготовления мороженого. В комплекте идет ложка для мороженого, которая поможет удобно переложить мороженое из чаши в другую емкость и сформировать из мороженого аккуратные шарики. Мерный стакан и пять мерных ложек разного размера служат для удобного смешивания ингредиентов для мороженого. Лопатка предназначена для того, чтобы достать мороженое из чаши после приготовления. Прорезиненные ножки не дают устройству скользить по столу.

Комплектация

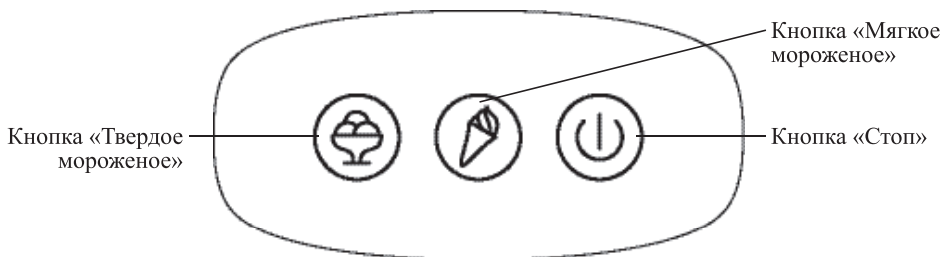
1. Мороженица — 1 шт.
 - Корпус с заглушкой разъема для подключения блока питания — 1 шт.
 - Моторный блок — 1 шт.
 - Крышка (из двух частей) — 1 шт.
 - Смешивающая лопасть — 1 шт.
2. Ложка для мороженого — 1 шт.
3. Лопатка — 1 шт.
4. Мерный стакан — 1 шт.
5. Кольцо с пятью мерными ложками — 1 шт.
6. Блок питания со шнуром — 1 шт.
7. Руководство по эксплуатации — 1 шт.
8. Коллекционный магнит — 1 шт.*

*опционально

Устройство мороженицы



Панель управления



Кнопки «Твердое мороженое» и «Мягкое мороженое» включают приготовление твердого или мягкого мороженого соответственно. Во время работы мороженицы индикатор нажатой кнопки горит зеленым.

После окончания приготовления мороженица переходит в режим поддержания температуры и охлаждает мороженое еще 6 часов без перемешивания. При этом индикатор кнопки выбранного режима мигает оранжевым.

Кнопка «Стоп» выключает работу мороженицы. Индикатор кнопки горит, когда устройство выключено, но подключено к сети питания. Мороженица отключается автоматически, когда мороженое готово.

Ложка для мороженого поможет удобно переложить мороженое из чаши в другую емкость и сформировать из мороженого аккуратные шарики. **Лопатка** предназначена для того, чтобы достать мороженое из чаши после приготовления.

Мерный стакан и пять мерных ложек разного размера служат для удобного смешивания ингредиентов для мороженого. Мерные ложки по объему соответствуют столовой ложке, 1/2 столовой ложки, чайной ложке, 1/2 чайной ложки и 1/4 чайной ложки.

На боковых и задней частях корпуса прибора находятся вентиляционные отверстия, которые обеспечивают циркуляцию воздуха и отвод теплого воздуха от модуля Пельтье, охлаждающего чашу. Максимальная разница температур между температурой окружающей среды и температурой в чаше составляет 20 °С. Например, если мороженица стоит в помещении с температурой воздуха 23 °С, то температура в чаше будет 3 °С. Это следует учитывать при использовании мороженицы в жаркое время года.

Прибор подает звуковой сигнал при подключении к сети, нажатии на кнопки, а также по окончании приготовления.

Подготовка к работе и использование

Подготовка к работе

Достаньте мороженицу и аксессуары и удалите все упаковочные материалы.

Снимите крышку мороженицы, повернув ее и потянув в сторону от прибора. Снимите с крышки моторный блок, зажав кнопку снятия моторного блока и потянув его в сторону от крышки. При необходимости разберите крышку: зажмите фиксаторы нижней части крышки в месте установки моторного блока и потяните нижнюю часть крышки в сторону от верхней.

Разъедините кольцо и снимите с него мерные ложки. Промойте обе части крышки, смешивающую лопасть, ложку для мороженого, лопатку, мерный стакан и мерные ложки в теплой воде мягкой губкой с использованием неабразивного средства для мытья посуды и тщательно просушите.

Аккуратно вымойте внутреннюю поверхность чаши мороженицы мягкой губкой и неабразивным средством для мытья посуды. Чаша не снимается с корпуса, поэтому при ее мытье соблюдайте осторожность и не допускайте попадания воды внутрь

корпуса, на органы управления и вентиляционные отверстия, а также в разъем для подключения блока питания.

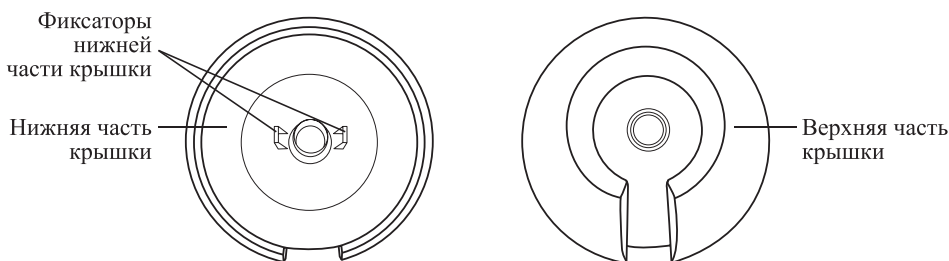
Протрите корпус и моторный блок слегка влажной, а затем сухой мягкой тканью.

Подготовьте смесь для приготовления мороженого и тщательно перемешайте ее до однородного состояния. Это можно выполнить с помощью миксера: используйте венчик для взбивания белков на небольшой скорости. Используйте для смешивания другую емкость, чтобы не повредить внутреннее покрытие чаши мороженицы.

Установите корпус прибора на ровную горизонтальную поверхность. Не следует устанавливать прибор вплотную к стенам, предметам интерьера и источникам тепла (печи, нагреватели, и т.д.). Со всех сторон устройства должно оставаться как минимум 15 см свободного пространства для циркуляции воздуха.

Использование

1. Соберите крышку мороженицы так, чтобы фиксаторы нижней части крышки вошли в отверстия в верхней части крышки до щелчка.



2. Установите моторный блок в крышку мороженицы до щелчка.
3. Установите смешивающую лопасть на шпindel моторного блока.
4. Добавьте смесь для мороженого в чашу. Не заполняйте чашу выше максимальной отметки (300 мл), так как в процессе приготовления объем мороженого увеличится.
5. Установите крышку с моторным блоком и смешивающей лопастью на корпус. Выступы на крышке должны попасть в углубления на корпусе мороженицы, а контакты на крышке находиться чуть сбоку от контактов на корпусе прибора. Поверните крышку до упора.
6. Откройте заглушку разъема для подключения блока питания и подключите блок питания сначала к прибору, а затем к сети электропитания. Прибор подаст звуковой сигнал, загорится индикатор кнопки «Стоп».
7. Нажмите на кнопку «Твердое мороженое» или «Мягкое мороженое», чтобы включить приготовление твердого или мягкого мороженого соответственно. Раздастся звуковой сигнал, загорится индикатор нажатой кнопки.
8. Время приготовления мороженого — до 2 часов в зависимости от объема и температуры смеси. Приготовление твердого мороженого будет длиться дольше, чем приготовление мягкого. Когда мороженое будет готово, мороженица подаст

звуковой сигнал и перейдет в режим поддержания температуры: устройство будет охлаждать мороженое еще 6 часов, не перемешивая его, индикатор кнопки выбранного режима будет мигать. Если вы хотите отключить устройство раньше, нажмите на кнопку «Стоп», загорится индикатор этой кнопки, индикатор кнопки выбранного режима погаснет.

Примечание. Из-за высокой температуры в помещении или слишком теплых ингредиентов одного цикла приготовления может быть недостаточно, мороженое получится слишком жидким. Если мороженое не готово, выключите мороженицу кнопкой «Стоп» и включите приготовление еще раз. Не рекомендуется повторно включать приготовление мороженого, если десерт уже достаточно густой.

9. Отключите блок питания сначала от сети, затем от прибора и закройте разъем для подключения блока питания заглушкой.
10. Поверните крышку и снимите ее вместе с моторным блоком, потянув вверх. Лопасть при этом может остаться внутри чаши. Достаньте ее и снимите лопаткой оставшееся на ней мороженое.
11. Переложите мороженое из чаши в другую емкость. После приготовления мороженое имеет кремовую текстуру и остается мягким. Вы можете употреблять его сразу или убрать в морозильную камеру на несколько часов для полной заморозки.

Примечание. Не используйте металлические приборы для извлечения мороженого! Они могут поцарапать внутреннее покрытие чаши. Используйте ложку или лопатку из комплекта или другие пластиковые, силиконовые или деревянные ложки или лопатки.

12. Подождите 20–40 минут для выравнивания температуры чаши с температурой окружающей среды, затем очистите прибор, как описано в главе «Чистка и обслуживание».

Рецепты

Ванильное мороженое

- Молоко — 60 мл
- Сахар — 25 г
- Охлажденные густые сливки — 80 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 чашу и включите мороженицу.

Шоколадное мороженое

- Молоко — 60 мл
- Сахар — 25 г
- Шоколад — 45 г, или какао-порошок — 0,5–1 ст. л. по вкусу
- Охлажденные густые сливки — 80 мл

Смешайте молоко с сахаром и подогрейте его на плите. Добавьте в молоко измельченный шоколад и подогревайте его до тех пор, пока шоколад не растает. Остудите полученную смесь, добавьте сливки. Влейте смесь в чашу и включите мороженицу.

Вместо шоколада можно использовать какао-порошок. Взбейте в миске миксером или венчиком молоко с сахаром и какао-порошком, чтобы сахар и какао-порошок полностью растворились. Добавьте сливки. Влейте смесь в чашу и включите мороженицу.

Мятное мороженое

- Молоко — 60 мл
- Сахар — 20 г
- Охлажденные густые сливки — 80 мл
- Экстракт мяты перечной или листья мяты — 0,5 ч. л. или 2–4 листа соответственно

Если вы используете листья мяты, их необходимо измельчить: очень мелко нарежьте листья мяты или просто измельчите блендером, залив их небольшим количеством молока, чтобы ножи блендера были погружены в молоко. 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 чашу и включите мороженицу.

Клубничное мороженое

- Клубника — 40 г
- Лимонный сок — 10 мл
- Сахар — 25 г
- Молоко — 60 мл
- Охлажденные густые сливки — 80 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 чашу и включите мороженицу.

Банановое мороженое

- Банан — ½ шт.
- Молоко — 60 мл
- Сахар — 25 г
- Охлажденные густые сливки — 80 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 сливки и банановое пюре. Влейте смесь в чашу и включите мороженицу.

Пломбир

- Молоко — 50 мл
- Сахар — 40 г
- Охлажденные густые сливки — 100 мл
- Яйцо — 1 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 желток с сахаром и ванилью до густоты. Снимите кастрюлю с плиты и медленно влейте смесь во взбитый желток, 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 смесь. Влейте смесь в чашу и включите мороженицу.

Лимонный сорбет

- Сахар — 100 г
- Вода — 140 мл
- Свежевыжатый лимонный сок — 40 мл
- Мелко нарезанная цедра лимона — ½ 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 2–3 минут, пока сахар не растворится. Остудите сироп, добавьте лимонный сок и цедру, хорошо перемешайте. Влейте смесь в чашу и включите мороженицу.

Сорбет из розового грейпфрута

- Сахар — 60 г
- Вода — 80 мл
- Свежевыжатый сок грейпфрута — ¼ стакана
- Мелко нарезанная цедра грейпфрута — ¼ ст. л.
- Миндальное молоко — ¼ 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 2–3 минут, пока сахар не растворится. Охладите. Когда сироп остынет, добавьте сок, цедру и миндальное молоко, хорошо перемешайте. Влейте смесь в чашу и включите мороженицу.

Замороженный йогурт

- Йогурт без вкусовых добавок — 70 мл
- Взбитые сливки — 40 мл
- Сахар — 15 г
- Клубничный сок — 20 мл
- Лимонный сок — 5 мл

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

Шоколадный замороженный йогурт

- Молоко — 40 мл
- Шоколад — 45 г
- Йогурт без вкусовых добавок — 70 г
- Сахар — 15 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 чашу и включите мороженицу.

Советы

Рекомендуется в течение 5–10 минут переложить полученное мороженое из чаши мороженицы в пластиковый контейнер или формочки и оставить в морозильной камере холодильника на 1–2 часа для окончательного затвердевания.

Храните замороженные десерты в морозильной камере в герметичном контейнере. 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.

Смешивайте ингредиенты в отдельной емкости, так как от венчика, ложки, вилки или миксера чаша может поцарапаться. Чтобы выгнать мороженое из чаши, используйте только пластмассовые, силиконовые или деревянные приборы.

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.

Ложка для мороженого поможет выложить мороженое на тарелку аккуратными шариками. Сверху мороженое можно украсить тертым шоколадом, сиропом, кусочками ягод, фруктов или орехов.

Чистка и обслуживание

Перед очисткой отключите мороженицу от сети, закройте разъем для подключения блока питания заглушкой и подождите 20–40 минут для выравнивания температуры чаши с температурой окружающей среды.

Не мойте никакие части мороженицы в посудомоечной машине. Не используйте абразивные чистящие средства или металлические губки для чистки любых частей мороженицы, так как это может привести к образованию царапин на поверхностях прибора.

Перед чисткой мороженицы извлеките моторный блок из крышки, зажав кнопку снятия моторного блока и потянув его в сторону от крышки. При необходимости разберите крышку: зажмите фиксаторы нижней части крышки в месте установки моторного блока и потяните нижнюю часть крышки в сторону от верхней.

Промойте обе части крышки, смешивающую лопасть, ложку для мороженого, лопатку, мерный стакан и мерные ложки в теплой воде мягкой губкой и средством для мытья посуды. Моторный блок протирайте влажной, а затем сухой мягкой тканью. Не допускайте попадания воды в моторный блок.

Когда чаша мороженицы достигнет комнатной температуры, аккуратно вымойте ее мягкой губкой и неабразивным средством для мытья посуды. Если на внутреннюю поверхность чаши налипли остатки мороженого, наполните ее теплой мыльной водой и оставьте так на 10–20 минут. Чаша не снимается с корпуса, поэтому при ее мытье соблюдайте осторожность и не допускайте попадания воды внутрь корпуса, на органы управления и вентиляционные отверстия, а также в разъем для подключения блока питания и на блок питания.

Тщательно просушите все части мороженицы. Убедитесь, что крышка полностью высохла, прежде чем устанавливать моторный блок во избежание попадания влаги внутрь блока.

Своевременно очищайте вентиляционные отверстия от пыли щеткой с мягким ворсом (в комплект не входит) или слегка влажной мягкой тканью.

Будьте аккуратны при проведении чистки и обслуживания мороженицы, не допускайте падения устройства и не подвергайте его ударам — модуль Пельтье очень хрупкий.

Уход и хранение

Храните мороженицу в сухом и прохладном месте, недоступном для детей. Перед тем как убрать мороженицу на длительное хранение, проведите очистку прибора, как описано в главе «Чистка и обслуживание», тщательно высушите все части, затем соберите мороженицу и уберите ее в коробку или пакет для защиты от пыли.

Устранение неполадок

Устройство не включается, индикатор кнопки «Стоп» не горит

Возможная причина	Решение
Нет напряжения в сети	Проверьте наличие напряжения в сети
Блок питания не подключен к сети или к прибору	Подключите блок питания к разъему для подключения блока питания, а затем к сети

Возможная причина	Решение
Блок питания поврежден	Обратитесь в сервисный центр

Смешивающая лопасть не вращается

Возможная причина	Решение
Лопасть установлена неправильно	Проверьте, правильно ли установлена смешивающая лопасть на шпиндель моторного блока. Проверьте, что крышка установлена правильно
Мороженица перешла в режим поддержания температуры без перемешивания	После приготовления мороженого устройство будет охлаждать его еще 6 часов, не перемешивая, индикатор кнопки выбранного режима будет мигать оранжевым. Если вы хотите отключить устройство раньше, нажмите на кнопку «Стоп»
Сработала защита от перегрева	Отключите мороженицу, достаньте мороженое, переложите его в другую емкость и уберите в морозилку. Примерно через 2–3 часа, когда моторный блок остынет, мороженицу можно включать снова

Мороженое не замораживается

Возможная причина	Решение
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	Добавляйте в чашу ингредиенты температурой 5–25 °C
Высокая температура в помещении	Установите мороженицу в более прохладном помещении и запустите приготовление повторно
Засорены вентиляционные отверстия	Очистите вентиляционные отверстия, как описано в главе «Чистка и обслуживание»

Если ваша ситуация не отображена выше, пишите нам на адрес info@kitfort.ru, приложив фотографии или видеофайлы, фиксирующие вашу проблему. Пришлите также фотографию наклейки с серийным номером, расположенной на дне или на задней части корпуса устройства.

По вопросам приобретения расходных материалов или аксессуаров пишите нам на osh@kitfort.ru.

Технические характеристики

1. Блок питания:
 - вход: ~100–240 В, 50/60 Гц, 2 А
 - выход: ~18 В, 5 А
2. Мощность: 90 Вт
3. Класс защиты от поражения электрическим током:
 - блока питания: II
 - мороженицы: III
4. Основной компонент вспенивающего газа изоляции: циклопентан C₅H₁₀
5. Емкость чаши: 0,7 л
6. Длина шнура блока питания: 0,7 + 0,9 м
7. Размер устройства: 185 × 265 × 238 мм
8. Размер упаковки: 310 × 278 × 298 мм
9. Вес нетто: 2,7 кг
10. Вес брутто: 3,5 кг

Срок службы: 2 года

Срок гарантии: 1 год

Товар сертифицирован:



Производитель: Гуандун Фусинь Текнолэджи Ко., Лтд. №20, Кэюань 3 Роуд, Шуньдэ Хай-тэк Зоун (Жунгуй), Фошань Сити, Гуандун Провинс, Китай.

Импортер: ООО «Аэро-Трейд». 197022, г. Санкт-Петербург, ул. Инструментальная, д. 3, литера П, помещ. 3-Н.

Страна происхождения: Китай.

Уполномоченная организация для принятия претензий на территории РФ: ООО «Аэро-Трейд». 197022, г. Санкт-Петербург, ул. Инструментальная, д. 3, литера П, помещ. 3-Н.

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

Адреса сервисных центров вы можете узнать у оператора горячей линии или на сайте 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, порошков или посторонних предметов внутрь корпуса, моторного блока, на органы управления, в вентиляционные отверстия, а также в разъем для подключения блока питания или на блок питания не является гарантийным случаем.

Механическое повреждение корпуса и частей устройства не является гарантийным случаем.

Повреждение корпуса чаши устройства, крышки, смешивающей лопасти и шпинделя вследствие чистки абразивными моющими средствами и жесткими или металлическими предметами не является гарантийным случаем.

Ухудшение эффективности работы прибора вследствие засорения вентиляционных отверстий не является гарантийным случаем. Очистка вентиляционных отверстий — это необходимая операция, которую следует проводить регулярно и самостоятельно, как это указано в главе «Чистка и обслуживание».

Меры предосторожности

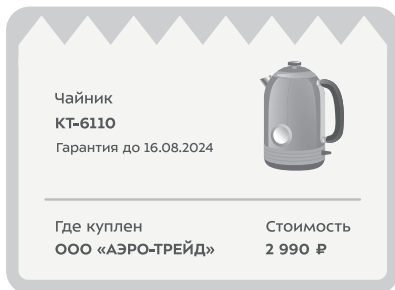
Пожалуйста, внимательно прочтите инструкцию по эксплуатации. Обратите особое внимание на меры предосторожности. Всегда держите инструкцию под рукой.

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 устройство 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 прибор, взявшись за шнур блока питания. Не тяните за шнур блока питания при отключении вилки от розетки.
6. Не используйте устройство, если шнур блока питания или другие части прибора 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 прибором только под контролем лиц, ответственных за их безопасность, или после инструктажа по эксплуатации устройства. Не позволяйте детям играть с прибором.

8. Контролируйте работу прибора, когда рядом находятся дети или домашние животные.
9. Не оставляйте работающий прибор без присмотра. Выключите его и отключите от сети или источника питания, если не используете прибор длительное время или перед проведением обслуживания. Помните, оставленный без присмотра прибор может стать источником возгорания!
10. Устанавливайте прибор на ровную горизонтальную поверхность. Не следует устанавливать устройство вплотную к стенам, предметам интерьера и источникам тепла (печи, нагреватели, и т.д.). Со всех сторон устройства должно оставаться как минимум 15 см свободного пространства для циркуляции воздуха.
11. Не пытайтесь обойти блокировку включения устройства.
12. Не допускайте падения прибора и не подвергайте его ударам.
13. Храните устройство в недоступных детям местах.
14. Используйте только предлагаемые производителем аксессуары или комплектующие. Использование иных дополнительных принадлежностей может привести к поломке устройства или получению травм.
15. Избегайте попадания жидкостей, порошков и посторонних предметов внутрь корпуса и моторного блока устройства, на органы управления и вентиляционные отверстия, а также в разъем для подключения блока питания и на блок питания.
16. При повреждении блока питания его следует заменить блоком питания или комплектом, полученным у изготовителя или сервисной службы.
17. Своевременно очищайте вентиляционные отверстия от пыли щеткой с мягким ворсом или слегка влажной мягкой тканью.
18. Не складировать взрывоопасные объекты, в частности аэрозольные баллоны с воспламеняющимся наполнителем в приборе.
19. **ВНИМАНИЕ!** Не используйте механические устройства или другие средства для ускорения процесса оттаивания, кроме рекомендуемых изготовителем.

IM-2

СКАЧИВАЙТЕ МОБИЛЬНОЕ ПРИЛОЖЕНИЕ KITFORT



Электронная гарантия

Чтобы получить электронный гарантийный талон, установите мобильное приложение Kitfort на ваш смартфон и сканируйте QR-код на чеке

Призы в игре «Кит на самокате»

Исследуйте локации, собирайте киткоины и промокоды на технику



Еженедельные розыгрыши

Регистрируйтесь, регулярно заходите в приложение и выигрывайте призы

ПРИЛОЖЕНИЕ KITFORT

- Удобный каталог
- Интересный контент
- Отзывы и обзоры реальных покупателей
- Техническая поддержка



App Store



Google Play

Скачивайте приложение Kitfort







Kitfort

Приятно познакомиться, Kitfort!

Kitfort — компания-производитель бытовой техники для дома, кухни, красоты и здоровья.

Наш главный девиз — «Всегда что-то новенькое!»
В каталоге бренда вы можете найти всё необходимое для комфортной жизни: от кофемашины до робота для мойки окон. Мы постоянно обновляем и расширяем ассортимент, чтобы вы выбрали идеальный для себя вариант!

Kitfort не только предлагает качественные товары по лучшей цене, но и радует подарками, конкурсами и интересным контентом в социальных сетях.



Подписывайтесь на наши соцсети
и становитесь частью вселенной Kitfort!

8 (800) 775—56—87
info@kitfort.ru