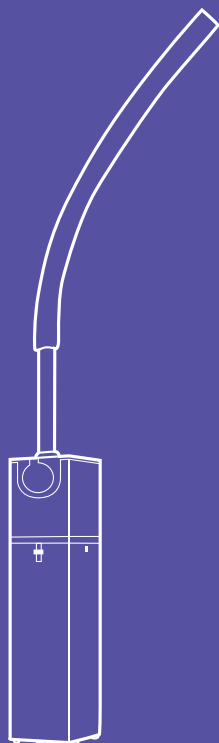


**Моё увлечение
— дымовое
копчение!**



**Дымогенератор
для копчения
КТ-2033
Smoking Gun**



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 дымогенератора.....	5
Подготовка к работе и использование.....	6
Уход и хранение.....	17
Устранение неполадок	18
Технические характеристики	19
Меры предосторожности.....	20
Другие товары «Китфорт».....	22



Общие сведения

Дымогенератор для копчения КТ-2033 Smoking Gun предназначен для окуривания продуктов холодным дымом и получения вкуса и аромата копченых на костре продуктов. Благодаря компактной конструкции, малому весу, съемным элементам питания и общей простоте использования, вы можете взять дымогенератор с собой куда угодно и за считанные минуты придать любому блюду или напитку аромат и вкус костра и копчения.

Эластичная коптильная трубка длиной 20 см и внешним диаметром 1 см позволяет окуривать продукты в любой посуде. Вы можете разместить дымогенератор на столе и окуривать блюдо в тарелке, кастрюле, пакете, стакане, под крышкой «клоше» и даже в блендере при приготовлении коктейлей. Легкий корпус удобно помещается в руке, он позволит вам окуривать блюда сразу в тарелке, на плите, или в любых других условиях: разожгите щепу, возьмите дымогенератор в одну руку, а трубку в другую и направляйте струю холодного дыма на ваше блюдо.

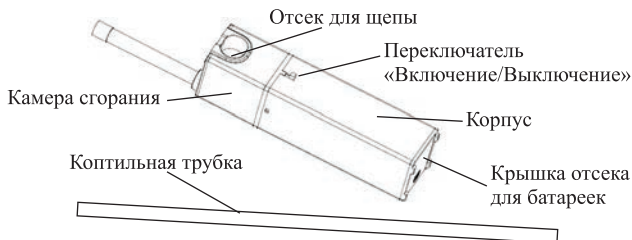
Камера сгорания выполнена из алюминия, эластичная коптильная трубка — из силикона. Некоторые элементы конструкции камеры сгорания сделаны из термостойчивого пластика для того, чтобы тепло не передавалось на корпус и не доставляло вам неудобств. Камера сгорания съемная, что позволяет легко очищать ее от нагара и осевшей смолы.

Питание от 4 батареек типа AA x 1,5 В (в комплект не входят) позволяет использовать дымогенератор без привязки к розеткам или другим источникам питания. Вы можете брать дымогенератор с собой на дачу, в поход, в гости и в любое место, где вы хотите получить продукты с ароматом и вкусом копчения на костре.

Комплектация

1. Дымогенератор — 1 шт.
- Камера сгорания — 1 шт.
- Корпус — 1 шт.
- Коптильная трубка — 1 шт.
2. Руководство по эксплуатации — 1 шт.
3. Гарантийный талон — 1 шт.

Устройство дымогенератора



В отсек для щепы засыпаются специально подготовленные просушенные древесные опилки и поджигаются до состояния тления. Во время работы дымогенератор прокачивает воздух через отверстие для щепы и подает его через коптильную трубку. Продуваемый через щепу воздух способствует ее обильному тлению и выделению дыма. При тлении щепы выделяется мало тепла, поэтому на выходе коптильной трубки получается холодный дым с приятным ароматом костра. Гибкую коптильную трубку можно направлять на продукты или запустить дым в посуду, в которой находятся продукты. Дым оседает на продуктах, и они насыщаются ароматом и вкусом копчения и костра.

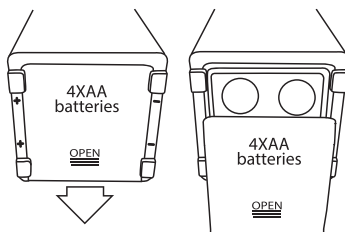
Подготовка к работе и использование

Распакуйте дымогенератор и удалите все упаковочные материалы, проверьте, чтобы части упаковочных материалов не попали внутрь дымогенератора и в камеру сгорания: это может вызвать обильное выделение неприятного запаха, который затем попадет на окуриваемый продукт.

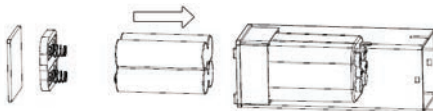
Продуйте или промойте отсек для щепы, с завода в нем могут остаться следы пыли или других загрязнений. Тщательно протрите дымогенератор сначала влажной, а затем сухой тряпкой. Перед использованием камеру сгорания следует тщательно просушить. Если в отсеке для щепы или на вентиляторе останется влага, это может испортить аромат копчения или даже вывести из строя мотор дымогенератора при попадании на него влаги.

Подготовка к работе

1. Выдвиньте крышку отсека для батареек и извлеките контактную группу, как показано на рисунке.

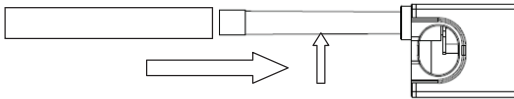
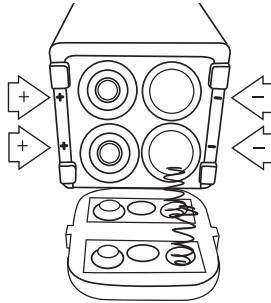


2. Вставьте 4 батарейки АА х 1,5 В в соответствии с полярностью, указанной рядом с отсеком для батареек, как показано на рисунках.

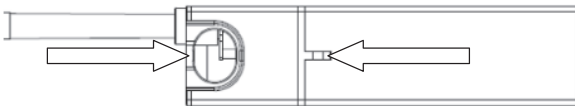


Дымогенератор для копчения
КТ-2033 Smoking gun

3. При обратной сборке придерживайте контактную группу и задвиньте крышку отсека для батареек. Проверьте, все ли сделано правильно. Для этого кратковременно, на 1–2 секунды, включите дымогенератор. При правильной сборке мотор должен заработать.
4. Наденьте копильную трубку на камеру сгорания так, чтобы она не соскочила во время работы, т.е. на 3–5 сантиметров.



5. Подсоедините камеру сгорания к корпусу дымогенератора. Отсек для щепы должен находиться на одной грани с переключателем «Включение/Выключение».



6. Дымогенератор готов к использованию.

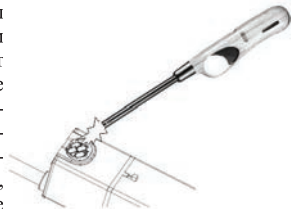
Использование

1. Положите дымогенератор на ровную горизонтальную поверхность отсеком для щепы вверх и насыпьте в отсек для щепы 1–3 щепотки щепы. Трубку можно погрузить в емкость с окуриваемым продуктом, а можно это сделать после розжига щепы.



Примечание. Следите, чтобы щепы было не слишком много, и она не выступала выше, за пределы отсека для щепы. Не рекомендуется утрамбовывать щепу, так как для эффективного тления щепы между кусочками должны оставаться промежутки, через которые будет поступать воздух, необходимый для тления.

2. Поджигайте щепу зажигалкой так, чтобы она начала тлеть. Включите дымогенератор переключателем «Включение/Выключение» на 0,5–1 секунду и сразу выключите, это создаст небольшой поток воздуха для того, чтобы щепы лучше разгоралась. Дым из коптильной трубки пойдет практически сразу. Повторите несколько раз включение/выключение дымогенератора, продолжая поджигать щепу. Когда большая часть щепы начнет тлеть, погасите зажигалку и включите дымогенератор.



Примечание. Вы можете сначала включить дымогенератор, а затем поджечь щепу, в этом случае щепу может оказаться легче разжечь. Включение дымогенератора включает мотор, который засасывает воздух через отсек для сгорания щепы, благодаря чему щепы лучше разгорается (обильный приток воздуха способствует горению и тлению). В случае если появилось пламя, и дымогенератор стал издавать призвуки, рекомендуется на несколько секунд отключить дымогенератор, пока пламя не погаснет.

Примечание. Лучше использовать зажигалки с длинным носиком, которые используются для розжига каминов и газовых плит, поскольку при розжиге щепы обычной зажигалкой можно обжечь пальцы. Не держите зажигалку зажженной длительное время, иначе она может расплавиться. Обычно максимальное время непрерывного горения зажигалки составляет 15–30 секунд (см. инструкцию по эксплуатации зажигалки), после чего нужно погасить пламя и дать ей остыть.

3. После начала устойчивого выхода дыма из коптильной трубки следует начать окуривание продукта. Это можно делать как напрямую, направив струю дыма на продукт, так и погрузив конец коптильной трубки в прикрытую посуду, в которой находится продукт. Окуривайте продукт до сгорания щепы или по вкусу.
4. После окончания окуривания выключите дымогенератор переключателем «Включение/Выключение», убедитесь, что вся щепка погасла, в случае необходимости вытряхните догорающую щепу на блюдце и загушите водой. Также вы можете загушить щепу, закрыв отсек для щепы фольгой и придавив сверху. При отсутствии притока воздуха щепка практически моментально погаснет. Если вы окуривали продукты в посуде с прикрытой крышкой, можете дать дыму осесть, тогда аромат и вкус дыма будут более насыщенными.
Дайте дымогенератору остыть 3–5 минут после каждого цикла сгорания щепы.
Перед следующим использованием высыпьте остатки щепы, снимите камеру и прочистите отсек для щепы. Для прочистки вы можете его продуть. Особенно тщательно прочистите сетку, т.к. забитая сетка не пропускает воздух. Если сетка отсека для щепы не очищается, промойте ее под струей воды и просушите перед использованием.

Советы

В помещении, в котором используется дымогенератор, некоторые вещи могут пропитаться запахом дыма. Чтобы запаха дыма оставалось меньше, перед началом окуривания откройте окно и включите вытяжку, а после окончания окуривания проветрите помещение.

Запрещается использовать дымогенератор в плохо проветриваемых помещениях во избежание отравления угарным газом.

После использования устройства убедитесь, что содержимое в отсеке для сгорания и в камере сгорания полностью погасло. Не оставляйте устройство с тлеющими углями без присмотра.



Время окуривания

Рекомендуемое время окуривания примерно 10–30 секунд (до сгорания щепы). Однако для более устойчивого аромата вы можете окурить продукт дважды или трижды.

Вы можете окурить продукт в посуде и закрыть его там на время от нескольких минут (для того чтобы дым осел), до нескольких часов (для того чтобы дым впитался и проник глубоко в продукт). Это придаст окуренному блюду более насыщенный аромат дыма.

Чтобы продукты равномернее окуривались дымом, их рекомендуется перемешивать или переворачивать. Также вы можете потрясти емкость с продуктом, чтобы он перемешался. Вы можете перемешать блюда: картофель по-деревенски или фри, кусочки мяса или сыра, попкорн, нарезанные овощи и т.д.

При окуривании больших кусков мяса, куриных крыльев или ножек разложите их ровным слоем в посуде, окурите, затем переверните каждый кусок и окурите еще раз.

Щепа

Для окуривания подходит щепа из следующих сортов дерева: ольха, дуб, бук, груша, яблоко, вишня и другие. Не рекомендуется использовать хвойные породы дерева во избежание оседания смолы на внутренних частях дымогенератора.

Для окуривания рекомендуется использовать щепу и опилки, изготовленные и просушенные специально для окуривания и продающиеся с соответствующей маркировкой. Опилки, полученные из других источников или самостоятельно (лесопилка, древесные гранулы из топливного котла, дерево растущее в огороде, старая мебель) — использовать не рекомендуется. Эти опилки могут быть обработаны различными химическими составами, что может негативно повлиять на вкус окуренных продуктов или даже привести к отравлению и проблемам со здоровьем. Большое влияние на состав и запах дыма древесины оказывает загрязнение окружающей среды в месте, где росло дерево.

Не используйте опилки хвойных пород дерева, так как в них повышенное содержание смол и масел, которые будут оседать в камере сгорания и на лопастях вентилятора, что приведет к блокировке мотора и выходу устройства из строя.

Пожарная сигнализация

При использовании дымогенератора могут сработать датчики пожарной сигнализации. Если в вашем помещении установлены датчики пожарной сигнализации, то дымогенератор рекомендуется использовать только под работающей вентиляцией с вытяжкой.

Внимание! Запрещается отключать пожарную сигнализацию или пытаться обойти механизмы защиты.

Посуда и способы окуривания

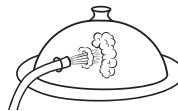
Окуривать продукты можно множеством способов и с применением различных средств, как напрямую, на открытом блюде, так и с применением различной посуды.

Способы окуривания

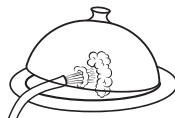
Вы можете окуривать продукты, направив на них копильную трубку. Для того чтобы продукт получил более насыщенный аромат дыма, держите кончик копильной трубки в 1–2 см от продукта и старайтесь равномерно окурить все блюдо. Или наоборот, окуривайте только продукт, которому вы хотите придать аромат копчения.



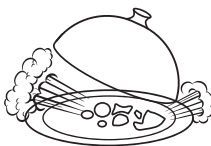
Клош (фр. *cloché*) (*крышка-баранчик, клош-баранчик*) — специальная стеклянная посуда (колпак) для подачи блюда к столу в закрытом виде. Бывают различных диаметров и высоты. Клош должен подходить по диаметру к используемой тарелке. Существуют специальные крышки клош для окуривания: в них есть отверстие для копильной трубки. При всех остальных способах использования дымогенератора с обычной посудой, дым будет выходить через щели, а со специальным колпаком клош для окуривания дым будет поступать только на продукт, и лишь минимальное количество дыма просочится наружу.



Вы можете использовать обычную крышку клош без отверстия. Для этого просто чуть приподнимите крышку и вставьте в щель между крышкой и тарелкой коптильную трубку. Следите, чтобы трубка не пережалась. После наполнения пространства под крышкой дымом извлеките трубку и опустите крышку. Подождите несколько минут до оседания дыма.



Под колпаком клош можно красиво сервировать блюдо для гостей, поднеся его к столу наполненным дымом так, чтобы не было видно, что за блюдо внутри. Затем, в качестве сюрприза, поднимите клош перед гостями, удивив их изысканным блюдом со вкусом и ароматом костра.



Вы можете окурить любое блюдо, пока оно еще находится в кастрюле. Для этого приподнимите крышку и вставьте коптильную трубку под крышку, следите, чтобы крышка не пережала трубку. Желательно, чтобы блюдо занимало не более 2/3 посуды для того, чтобы для дыма было достаточно свободного пространства. Дайте дыму осесть, затем перемешайте блюдо и попробуйте. При необходимости повторите окуривание еще раз.



Примечание. Чтобы коптильная трубка не пережималась, вы можете подложить между посудой и крышкой какой-нибудь предмет, эквивалентный по толщине коптильной трубке — 1 см.

Вы можете окурить блюдо под пищевой пленкой. Накройте блюдо с окуриваемым продуктом пищевой пленкой и проделайте в ней отверстие под коптильную трубку. Допустимо подсовывать трубку под край пищевой пленки. При этом тщательно обожмите пленку вокруг трубки так, чтобы дым не просачивался наружу.



При использовании пищевой пленки коптильная трубка не будет пережиматься как при окуривании под кастрюлей или крышкой клош.

Следите, чтобы температура посуды была не слишком высокой, иначе пищевая пленка может оплавиться.

Окурить блюдо можно в обычном контейнере для хранения еды, приподняв крышку и подсунув коптильную трубку в зазор. Таким способом вы можете окурить обед на работу или оставить окуренное блюдо на длительное хранение.



Примечание. При окуривании продуктов в пластиковом контейнере пластик может впитать запах дыма.

Окуривайте продукты в пакете при отсутствии необходимой посуды. Если пакет плотный, его следует предварительно расправить, поскольку давления дыма может не хватить для того чтобы пакет при окуривании расправился самостоятельно. Тонкие пакеты могут при заполнении дымом расправиться сами. Положите внутрь продукты и вставьте коптильную трубку. Для того чтобы наружу выходило минимальное количество дыма, вы можете обвязать край пакета вокруг коптильной трубки веревкой. Скотч или изоленту использовать не рекомендуется, т.к. при их отдираннии пакет может порваться. Не затягивайте веревку сильно, чтобы не пережать трубку.



Вы можете окурить продукт в пакете для вакуумирования и затем завакуумировать его для хранения. Аромат дыма при длительном хранении проникнет глубоко в продукт. Вы можете окурить мясо перед мариновкой и вакуумированием, это придаст ему очень глубокий аромат копчения, и при этом частицы дыма проникнут глубоко в продукт, а не останутся только на поверхности. После окуривания, маринования и вакуумирования мяса вы можете приготовить его способом су-вид. Подобным образом вы можете замариновать огурцы или другие продукты и добавить к маринаду аромат и привкус дыма.

Примечание. Если вы будете вакуумировать окуренный продукт в этом же пакете, то сперва убедитесь, что весь дым в пакете осел или выветрился. Дым, сажа, смолы и иные продукты сгорания могут повредить воздушную помпу вакууматора.

Вы можете окурить любой алкогольный напиток в стакане. Очень популярно окуривание бурбона или виски. Для окуривания напитка, наполните стакан емкостью 200 мл льдом чуть выше половины стакана. Направьте коптильную трубку в стакан так, чтобы во всех промежутках между кусочками льда, до самого дна стакана, был густой дым. Затем налейте 50–100 мл напитка. Это придаст напитку привкус копчения, а дым, оставшийся между кусочков льда, будет эффектно выходить еще примерно 20–50 секунд. Таким образом, можно эффектно сервировать алкогольные крепкие напитки со вкусом и запахом, а главное — дымом от настоящего костра.



Примечание. Не погружайте трубку в жидкость, давления дыма может не хватить для того чтобы дым проходил сквозь жидкость.

Если у вас есть блендер, и вы готовите различные коктейли, то можете добавить к вашим коктейлям вкус и аромат костра. Для этого оставьте чашу наполовину пустой, чтобы для дыма было достаточно пространства. Через загрузочное отверстие напустите дым в чашу блендера, извлеките коптильную трубку и закройте блендер. Запустите смешивание. Вы можете смешивать коктейль до полного оседания дыма или завершить приготовление в любой момент.



Примечание. Пластиковая посуда, окуриваясь дымогенератором, может впитать запах дыма, который потом не отмоется. Для того чтобы избавиться или уменьшить запах дыма замочите пластиковую посуду в теплой воде с моющим средством для посуды на несколько часов.

Любую посуду, в которой окуривались продукты, после использования рекомендуется тщательно мыть жесткой стороной губки для мытья посуды с неабразивным моющим средством и теплой водой. Это необходимо для очищения от осевших смол и масел.

Продукты

Мясо. Вы можете окуривать мясо как до жарки, так и после. Можете окурить мясо, пожаренное в электрошашлычнице или электрогриле. Можно окуривать запеченное в духовке мясо. Вареное

мясо тоже можно окурить. Однако дым на вареном мясе оседает слабее, чем на жаренном или запеченном. Это связано с тем, что запах лучше впитывается и оседает на жирных или масляных продуктах, а при варке из мяса часть жира переходит в бульон. Также вы можете окурить мясо рыбы и любые морепродукты.

При способе готовки мяса су-вид вы можете окурить заранее замаринованное мясо в пакете (в котором будете его готовить), подождать несколько минут, чтобы дым осел и впитался в мясо, затем запечатать и в таком виде готовить. Это придаст блюду очень глубокий и яркий привкус дыма и готовки на костре. Можете окурить мясо уже после варки способом су-вид. Если после варки мяса способом су-вид вы собираетесь поджарить мясо, то перед жаркой можете его окурить еще раз.

Примечание. При вакуумировании окуренного в пакете продукта рекомендуется дождаться, пока дым полностью осядет или выветрится из пакета, поскольку иначе при вакуумировании помпа будет засасывать оставшийся дым из пакета, что может привести к выходу помпы из строя.

Сыр. Вы можете окурить любой сорт сыра, какой хотите. При окуривании сыра нарежьте его ломтиками или кубиками и разложите так, чтобы как можно больше поверхности ломтика соприкасалось при окуривании с дымом. Если вы окуриваете сыр в емкости, то в процессе оседания дыма можете встряхнуть емкость несколько раз, чтобы аромат копчения равномерно покрыл все стороны ломтиков сыра. Если вы окуриваете сыр в нарезке, вы можете окурить его дважды, второй раз переверните ломтики.

Овощи, как и мясо, можно окуривать до жарки или после. Сырые овощи лучше оставлять под дымом дольше, чтобы осевшие частицы дыма впитались в продукт.

Алкогольные напитки окуривайте в стакане, прикрыв стакан салфеткой или подставкой под стакан. Можете напустить в стакан дым и слегка помешать содержимое стакана, слегка качая его. Вы можете окурить стакан со льдом, а затем налить туда алкоголь как указано в главе «Способы окуривания».



Коктейли. Перед окончательным замешиванием своего любимого коктейля добавьте туда аромат дыма, и только затем смешивайте. Напустите дым в бокал, в котором смешивается коктейль, закройте его и взболтайте. Дым в процессе смешивания коктейля осядет и хорошо смешается с ингредиентами. Вы получите коктейль с ароматом и вкусом костра и копчения.

Чай. Вы можете самостоятельно приготовить копченый чай. Для этого окурите сухие листья чая в плоском контейнере с крышкой, закройте контейнер и дайте дыму осесть. Вы можете повторить эту процедуру несколько раз для придания чаю более насыщенного аромата копчения.

Соусы. Вы можете придать любому соусу аромат и вкус копчения. Для этого после окончательного замешивания (когда соус уже готов), накройте крышкой емкость, в которой находится соус. Запустите туда дым, подождите, пока дым осядет, и затем снова перемешайте. Для более насыщенного аромата костра, можно повторить окуривание и перемешивание еще несколько раз.

Соль. Вы можете окурить соль и затем использовать ее в любых блюдах, которым вы хотите придать тонкий, еле ощутимый аромат костра. Для окуривания соли возьмите несколько чайных ложек соли, поместите их в небольшой пакет. Положите пакет на ровную поверхность и расправьте так, чтобы соль лежала в пакете тонким ровным слоем. Запустите туда дым, а после наполнения пакета дымом плотно запечатайте его и оставьте на хранение на несколько часов. После вы можете добавлять окуренную соль в приготовляемое блюдо, и она придаст любому блюду тонкий аромат костра.

Орехи. Вы можете окурить орехи, например грецкий орех или миндаль, фундук, очищенные кедровые орехи, семечки и т.д. Разложите их в плоской широкой емкости с крышкой, наподобие подноса и запустите под крышку нужное количество дыма. Оставьте так на 10–20 минут для того чтобы дым впитался.

Примечание. Горячие продукты впитывают дым лучше, чем холодные. Поэтому стоит окуривать блюда сразу после приготовления, пока они еще горячие, либо предварительно разогрейте блюдо перед окуриванием.

Чистка и обслуживание дымогенератора

Протирайте корпус сухой или влажной тряпкой. Не используйте для мытья дымогенератора или его частей посудомоечную машину. Не погружайте дымогенератор в воду или под струю воды.

Чистка отсека для щепы

После использования высыпьте остатки щепы, снимите камеру и прочистите отсек для щепы. Для прочистки вы можете его продуть. Если сетка отсека для щепы не очищается, промойте ее под струей воды и просушите перед хранением.

Чистка камеры сгорания

В процессе создания дыма на внутренних стенках камеры сгорания образуется и оседает сажа, а также осадки в виде смол от сгорания дерева. Все эти загрязнения следует очищать механически, делать это лучше либо маленьким ершиком или щеточкой, либо жесткой стороной губки для мытья посуды.

Чистка камеры сгорания должна производиться регулярно, каждые несколько циклов работы. Лучше всего очищать дымогенератор после каждого использования, однако это не обязательно.

Уход и хранение

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

Чтобы избежать распространения запаха дыма на другие продукты или устройства, дымогенератор можно хранить в герметичном контейнере или пакете.

Устранение неполадок

Дымогенератор не включается

Возможная причина	Решение
Элементы питания разряжены	Замените элементы питания
Элементы питания установлены неправильно	Установите элементы питания согласно полярности указанной в отсеке для батарей
Контактная группа установлена неправильно	Откройте крышку отсека для батарей и установите контактную группу в соответствии с пунктом 2 главы «Подготовка к работе»
Вентилятор не вращается	Снимите камеру сгорания и проверьте, не попал ли в вентилятор посторонний мусор или щеп

Дым не идет, звук работы мотора присутствует

Возможная причина	Решение
Лопасты вентилятора застряли. Если лопасти застряли, звука работы мотора не будет	Снимите камеру сгорания и проверьте, не попали ли в лопасти вентилятора посторонний мусор или щеп
Слетели лопасти вентилятора	Наденьте лопасти на ось мотора
Коптильная трубка пережата	Проверьте коптильную трубку, если она пережата, дым поступать не будет. Может быть, она зажата крышкой, освободите коптильную трубку

Затхлый запах от окуренных продуктов

Возможная причина	Решение
Влажная щепа	Просушите щепу, оставив ее в сухом теплом месте, например на батарее, в специальной сушилке, в духовке
Камера сгорания засорена или влажная	Почистите камеру сгорания

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, расположенную на дне или на задней части корпуса устройства.

Технические характеристики

1. Питание: 6 В (4 элемента AA x 1,5 В)
2. Мощность: 0,6 Вт
3. Материал камеры сгорания: алюминий
4. Размер устройства: 420 × 37 × 39 мм
5. Размер упаковки: 56 × 46 × 167 мм
6. Вес нетто: 0,21 кг
7. Вес брутто: 0,24 кг

Срок службы: 2 года
Срок гарантии: 1 год
Товар сертифицирован



Производитель: Чжэцзян Динъюань Илектрикэл Ко., Лтд. №158, Хэбинь Роуд, Синьфэн Таун, Наньху Дистрикт, Цзясин Сити, Чжэцзян 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

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.

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 промышленной 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. Для предотвращения поражения электрическим током и во избежание поломки не погружайте устройство в воду и другие жидкости.
4. Не используйте устройство, если части прибора повреждены. Не

разбирайте устройство самостоятельно — для его ремонта обратитесь к квалифицированному специалисту. Помните, неправильная сборка устройства повышает опасность поражения электрическим током при эксплуатации.

5. 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.
6. Не оставляйте работающий прибор без присмотра. Выключите его, если не используете прибор длительное время или перед проведением обслуживания.
7. Корпус прибора может сильно нагреваться во время работы. Не касайтесь горячих поверхностей руками. Будьте осторожны! Возможен риск получения ожога!
8. Не используйте прибор, если поблизости находятся дети или домашние животные.
9. Используйте прибор так, чтобы дети не могли случайно дотронуться до горячих поверхностей прибора.
10. Используйте устройство только в хорошо проветриваемом помещении или на открытом воздухе.
11. Запрещается вдыхать дым.
12. Запрещается использовать дымогенератор в плохо проветриваемых помещениях во избежание отравления угарным газом.
13. После использования устройства убедитесь, что содержимое в отсеке для сгорания и в камере сгорания полностью погасло. Не оставляйте устройство с тлеющими углями без присмотра.
14. Не пытайтесь обойти блокировку включения устройства.
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.



Другие товары «Китфорт»

Планетарный миксер КТ-1343

- планетарная система вращения
- мощность: 1000 Вт
- емкость чаши: 5 л
- 2 крюка для более эффективного замеса теста



Чайник КТ-629

- 7 режимов нагрева
- мощность: 1800 Вт
- емкость: 1,5 л
- двойной корпус — не обжигает и сохраняет тепло



Вертикальный пылесос КТ-536

- конструкция «2 в 1», съемный ручной пылесос
- мощность: 120 Вт
- маневренная щетка с подсветкой
- беспроводной



Парогенератор КТ-1003 Паровая швабра

- мощность: 1500 Вт
- емкость резервуара: 0,45 л
- длина шнура: 5 метров





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

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

8-800-775-56-87