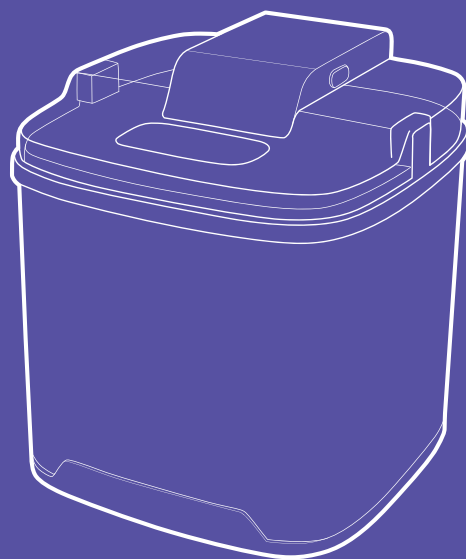


**Ещё один
шарик!**



**Мороженица
КТ-1827**

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
Рецепты	8
Чистка и обслуживание	11
Уход и хранение	12
Устранение неполадок	12
Технические характеристики	14
Меры предосторожности	15

Общие сведения

Полуавтоматическая мороженица КТ-1827 поможет приготовить вам настоящее мороженое из натуральных продуктов, а также сорбет, джелато и замороженный йогурт. Мороженица имеет стильный металлический корпус, снабжена системой смешивания и имеет чашу, заполненную хладагентом, для охлаждения мороженого во время приготовления.

Принцип работы мороженицы состоит в следующем: сначала чашу с хладагентом замораживают в морозильной камере, а затем в чашу добавляют готовую охлажденную смесь для мороженого. 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.

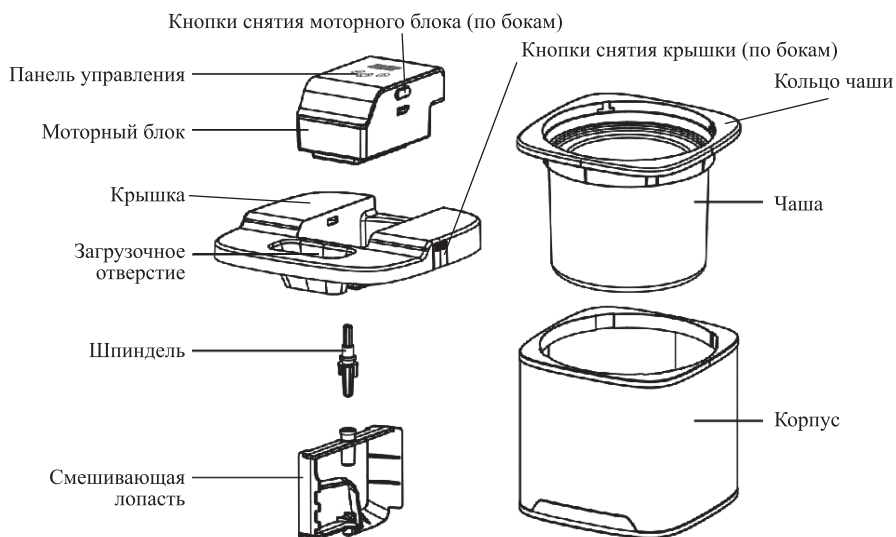
Крышка мороженицы изготовлена из прозрачного пластика, благодаря чему можно наблюдать за процессом приготовления мороженого. Для удобства добавления ингредиентов в процессе приготовления мороженого в крышке есть загрузочное отверстие. Прорезиненные ножки не дают устройству скользить по столу.

Комплектация

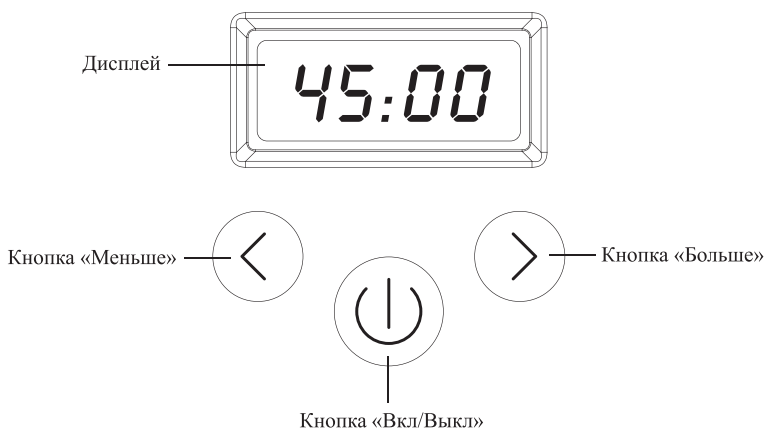
1. Мороженица — 1 шт.
 - Моторный блок — 1 шт.
 - Крышка — 1 шт.
 - Чаша — 1 шт.
 - Кольцо чаши — 1 шт.
 - Шпиндель — 1 шт.
 - Смешивающая лопасть — 1 шт.
 - Корпус — 1 шт.
2. Руководство по эксплуатации — 1 шт.
3. Коллекционный магнит — 1 шт.*

* опционально.

Устройство мороженицы



Панель управления



Кнопка «Вкл/Выкл» включает и отключает мороженицу.

Кнопки «Меньше» и «Больше» циклически переключают время приготовления мороженого. Вы можете установить время приготовления от 5 до 45 минут с шагом 5 минут. Также вы можете выбрать направление вращения смешивающей лопасти: кнопка «Меньше» включает вращение против часовой стрелки, а кнопка «Больше» — по часовой стрелке.

Подготовка к работе и использование

Подготовка к работе

1. Достаньте мороженицу и удалите все упаковочные материалы.
2. Установите корпус мороженицы на ровную горизонтальную поверхность на расстоянии не менее 15 см от края стола и других предметов. Не устанавливайте мороженицу вблизи источников тепла.
3. Перед первым использованием вымойте чашу, кольцо, смешивающую лопасть, крышку мороженицы и шпиндель в теплой воде мягкой губкой и средством для мытья посуды. Затем тщательно просушите их. Корпус и моторный блок протрите влажной мягкой тканью.
4. Установите чистую, сухую чашу мороженицы в морозильную камеру с температурой примерно -18°C на 8–12 часов (температура -18°C является стандартной температурой морозильных камер всех современных холодильников). Это необходимо для полного заморозки хладагента.

Примечание. Для удобства установки и извлечения чаши предусмотрено пластиковое кольцо чаши. Можно надеть это кольцо на чашу и в таком виде установить чашу в морозильную камеру. При извлечении чаши можно держать чашу за кольцо во избежание примерзания влажных рук к чаше.

5. Подготовьте смесь для приготовления мороженого и тщательно перемешайте ее до однородного состояния. Это можно выполнить с помощью миксера и венчика для взбивания белков на небольшой скорости. Необходимо учитывать, что ингредиенты не должно быть более 1,2 литров, так как в процессе приготовления мороженое увеличивается в объеме. Оставьте смесь в холодильной камере на несколько часов, чтобы она охладилась до $2-6^{\circ}\text{C}$.

Использование

1. Не забудьте заранее убрать чашу в морозильную камеру на 8–12 часов, в отдельной емкости приготовить и охладить смесь для приготовления мороженого.
2. Достаньте чашу из морозилки, снизу на чашу наденьте кольцо и установите их в корпус мороженицы.
3. Установите моторный блок на крышку до щелчка. К нижней части моторного блока присоедините шпиндель, а к нему — смешивающую лопасть.
4. Поместите смешивающую лопасть в чашу и закройте крышку мороженицы до щелчка.
5. Подключите мороженицу к сети и нажмите на кнопку «Вкл/Выкл». На дисплее отобразится время 40:00. Кнопками «Больше» и «Меньше» вы можете изменить время приготовления от 5 до 45 минут и направление вращения смешивающей лопасти: кнопка «Меньше» включает вращение против часовой стрелки, а кнопка «Больше» — по часовой стрелке.
6. Мороженица начнет работать при отсутствии нажатий на кнопки. Обычно время приготовления мороженого составляет 20–40 минут.
7. Добавьте ингредиенты в чашу через загрузочное отверстие. Вливайте смесь плавно, чтобы предотвратить разбрызгивание. Не заполняйте ведро больше чем на 60%, так как в процессе приготовления объем мороженого увеличивается.

Примечание. Добавляйте смесь в чашу только после включения мороженицы, когда смешивающая лопасть вращается, иначе смесь примерзнет к стенкам чаши, смешивающая лопасть не будет вращаться, и мороженое не получится.

8. Некоторые ингредиенты, например печенье, шоколадную крошку, небольшое количество алкоголя, ягоды, фрукты или орехи, лучше добавлять примерно за 10 минут до окончания приготовления мороженого. Вы можете добавить ингредиенты через загрузочное отверстие, не отключая приготовление мороженого.
9. Когда мороженое готово и становится твердым, смешивающая лопасть меняет направление вращения, чтобы защитить двигатель от перегрева. Если вы заметили, что смешивающая лопасть начала часто менять направление вращения, выключите мороженицу, нажав на кнопку «Вкл/Выкл».

Примечание. Если вы не отключите мороженицу, когда мороженое уже достаточно густое, сработает защита от перегрева мотора — мотор отключится. Выключите мороженицу, достаньте мороженое из ведерка и уберите в морозилку. Для повторного приготовления мороженого уберите чашу в морозилку на 8–12 часов, за это время мотор остынет, мороженицу можно будет включить снова.

10. Снимите моторный блок, нажав на кнопки снятия моторного блока, расположенные по бокам. Затем откройте крышку мороженицы, нажав на кнопки снятия крышки. При этом смешивающая лопасть останется внутри чаши — вытащите чашу из корпуса, взявшись за кольцо, достаньте смешивающую лопасть и очистьте ложкой оставшееся на ней мороженое.
11. Чтобы вытащить мороженое из чаши используйте только пластмассовые, силиконовые или деревянные приборы, чтобы не поцарапать чашу. Можно есть мороженое сразу, когда оно имеет кремовую структуру, или переложить из чаши в пластиковый контейнер или формочки и убрать в морозилку на 2–3 часа.
12. Вымойте в теплой воде мягкой губкой и средством для мытья посуды ведерко, кольцо, смешивающую лопасть, шпиндель и крышку. Затем тщательно просушите их. Мягкой влажной тканью протрите моторный блок и корпус мороженицы. Если корпус сильно загрязнился, вы также можете вымыть его.

Хранение мороженого

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

Храните замороженные десерты в морозилке в герметичном контейнере. Не ставьте в морозилку чашу с приготовленным мороженым, иначе мороженое может примерзнуть к стенкам чаши 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. Охладите смесь до 2–6 °С, включите мороженицу и затем влейте смесь в чашу.

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 смесь до 2–6 °С. Включите мороженицу и влейте смесь в чашу.

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 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. Охладите смесь до 2–6 °С, включите мороженицу и затем влейте смесь в чашу. Уберите шоколад в морозилку, затем измельчите. Через 30 минут после начала работы мороженицы добавьте через загрузочное отверстие шоколадную крошку в мороженое. Затем дождитесь готовности мороженого.

Классическое шоколадное мороженое

- Молоко — 160 мл
- Сахар — 76 г
- Охлажденные густые сливки — 160 мл
- Шоколад — 160 г
- Ванилин или ванильный сахар — по вкусу

Нагревайте молоко на плите или в микроволновой печи до тех пор, пока оно не начнет закипать. Поломайте шоколад на куски и измельчите блендером с сахаром и ванилью. Если у вас нет блендера, растопите шоколад на водяной бане, добавив ваниль и сахар. Добавьте горячее молоко и смешивайте до получения однородной массы. Остудите полученную смесь. Добавьте сливки. Охладите смесь до 2–6 °С, включите мороженицу и затем влейте смесь в чашу.

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. Охладите смесь до 2–6 °С, включите мороженицу и затем влейте смесь в чашу.

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. Охладите смесь до 2–6 °С, включите мороженицу и затем влейте смесь в чашу.

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. Охладите смесь до 2–6 °С, включите мороженицу и затем влейте смесь в чашу.

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 — 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 3–5 минут, пока сахар не растворится. Охладите. Когда сироп остынет, добавьте сок, цедру и миндальное молоко, хорошо перемешайте. Охладите смесь до 2–6 °С, включите мороженицу и затем влейте смесь в чашу.

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. Охладите смесь до 2–6 °С, включите мороженицу и затем влейте смесь в чашу.

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. Охладите смесь до 2–6 °С, включите мороженицу и затем влейте смесь в чашу.

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 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 чаша может поцарапаться. Чтобы выгнать мороженое из чаши, используйте только пластмассовые или деревянные приборы.

Если хотите оставить прожилки от добавления ягод или иных цветных добавок, то рекомендуется добавлять ягоды или иные добавки в последние 5–10 минут приготовления. Тогда лопасти не успеют сделать структуру однородной, и в массе мороженого останутся красивые цветные прожилки.

Чтобы получить мороженое с шоколадной крошкой, то плитку шоколада желательно заморозить, а затем в таком виде измельчить в блендере или натереть на крупной терке. Добавлять крошку следует в холодном виде за 5–7 минут до окончания приготовления.

Чтобы разнообразить вкусы мороженого, в него можно добавлять различные ингредиенты: кусочки конфет, мармелада, печенья, орехов, фруктов и ягод. Вы можете экспериментировать и создать собственный рецепт мороженого — возьмите за основу рецепт ванильного мороженого или пломбира и добавьте любимые продукты, которые хорошо сочетаются с молоком и сливками.

Иногда в мороженое добавляют за 5–10 минут до конца приготовления небольшое количество алкоголя для вкуса и аромата. Однако учитывайте, что количество алкоголя должно быть очень маленьким относительно других ингредиентов, иначе мороженое не получится — будет плохо замерзать и будет невкусным.

Используйте специальную ложку для мороженого (не входит в комплект), чтобы выложить мороженое на тарелку красивыми шариками или стружкой. 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 чашу, кольцо, смешивающую лопасть, шпиндель и крышку в теплой воде мягкой губкой и средством для мытья посуды. Если на чашу налипли остатки мороженого, наполните ее 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 чашу, крышку, шпиндель и смешивающую лопасть.

Протирайте моторный блок и корпус мороженицы влажной мягкой тканью или губкой. Также при сильных загрязнениях вы можете мыть корпус теплой водой с средством для мытья посуды.

Внимание! Никогда не помещайте моторный блок мороженицы в воду или под струю воды. Не допускайте попадания жидкостей в моторный блок, на панель управления 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 чашу, кольцо, корпус, крышку, шпиндель и смешивающую лопасть 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. Примерно через 2–3 часа, когда моторный блок остынет, мороженицу можно включать снова. Однако, перед повторным приготовлением мороженого, потребуется снова охладить чашу в морозилке в течение 8–12 часов
Содержимое чаши примерзло	Поставьте чашу размораживаться в теплой воде. При следующем приготовлении заливайте смесь для мороженого только после начала вращения лопасти, не заливайте смесь слишком быстро

Мороженое не замораживается

Возможная причина	Решение
Добавлено большое количество алкоголя	Добавляйте алкоголь только в конце приготовления. Уменьшите его количество
Чаша не заморожена предварительно	Перед приготовлением мороженого поместите чашу на 8–12 часов в морозилку с температурой –18 °С
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 2–6 °С
Слишком много смеси для приготовления мороженого	Повторите заморозку чаши в течение 8–12 часов, в следующий раз добавляйте меньше смеси
Долгая подготовка	Доставайте чашу из морозилки сразу перед тем, как установить ее и включить мороженицу

Вылился хладагент из чаши

Возможная причина	Решение
Механическое воздействие	Соберите хладагент тканью или бумажными полотенцами. Протрите поверхность влажной тканью и сполосните ткань под проточной водой. При попадании на кожу хладагент не представляет опасности для здоровья животных или человека. При попадании на слизистые оболочки их следует обильно промыть водой, и обратиться к врачу

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.

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

Технические характеристики

1. Напряжение: ~230 В, 50 Гц
2. Мощность: 12 Вт
3. Класс защиты от поражения электрическим током: II
4. Емкость чаши: 2 л
5. Длина шнура: 1,1 м
6. Размер устройства: 220 × 220 × 243 мм
7. Размер упаковки: 270 × 270 × 332 мм
8. Вес нетто: 3,2 кг
9. Вес брутто: 4,1 кг

Срок службы: 2 года

Срок гарантии: 1 год

Товар сертифицирован



Производитель: Фошань Холиюань (Лайфкоуд) Электроник Тэк. Ко., Лтд. №5, Ист 3 Роуд, Цзяньи Эвэнью, Цзяньи Вилидж Кэмита, Лэло Стрит Офис, Шуньдэ Дистрикт, Фошань 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

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 в моторный блок не является гарантийным случаем.

Механическое повреждение корпуса и частей устройства не является гарантийным случаем.

Повреждение корпуса устройства, крышки, чаши, кольца, смешивающей лопасти и шпинделя 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 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.
12. Не пытайтесь обойти блокировку включения устройства.
13. Не допускайте падения прибора и не подвергайте его ударам.
14. Храните устройство в недоступных детям местах.
15. Используйте только предлагаемые производителем аксессуары или комплектующие. Использование иных дополнительных принадлежностей может привести к поломке устройства или получению травм.
16. Если из чаши вытекает хладагент, прибором пользоваться нельзя.
17. При повреждении шнура питания его замену во избежание опасности должны производить изготовитель, сервисная служба или подобный квалифицированный персонал.



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