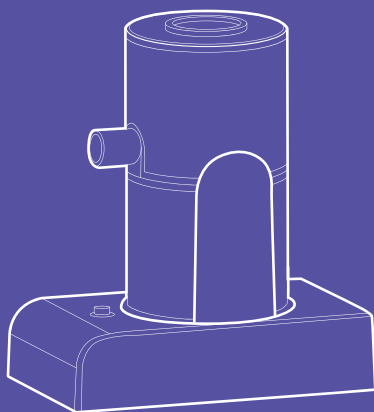


**С ДЫМКОМ
ВСЕГДА
ВКУСНЕЕ!**



**Дымогенератор
для копчения
КТ-6353**

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 для копчения	5
Подготовка к работе и использование.....	5
Чистка и обслуживание	12
Уход и хранение.....	13
Устранение неполадок	13
Технические характеристики	14
Меры предосторожности.....	15
Другие товары Kitfort.....	17

Общие сведения

Дымогенератор для копчения КТ-6353 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 «дымка».

Благодаря широкому основанию дымогенератор устойчиво стоит на столе, а эластичная коптильная трубка позволяет окуривать продукты в любой посуде. Вы можете разместить дымогенератор на столе и окуривать блюдо в тарелке, кастрюле, пакете, стакане, под крышкой клош и даже в блендере при приготовлении коктейлей.

Дымогенератор прост в использовании — управление устройством осуществляется единственной кнопкой. Все, что вам нужно, чтобы придать блюду аромат и вкус копчения, — это разжечь щепу и при помощи трубки дымогенератора направить струю холодного дыма на продукты.

Камера сгорания выполнена из алюминия, эластичная коптильная трубка — из силикона. Камера сгорания съемная, что позволяет легко очищать устройство от нагара и осевшей смолы.

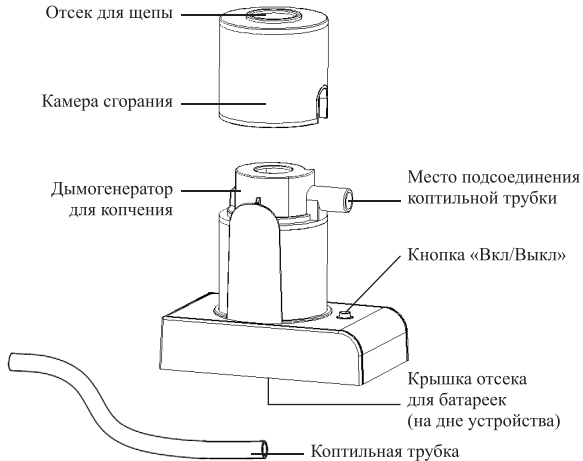
Питание осуществляется от 2 батареек типа AA × 1,5 В (в комплект не входят). Это позволяет использовать дымогенератор без привязки к розеткам или другим источникам питания. Вы можете брать дымогенератор с собой на дачу, в поход, в гости и в любое место, где вы хотите получить продукты с ароматом и вкусом копчения на костре.

Комплектация

1. Дымогенератор для копчения с крышкой отсека для батареек — 1 шт.
2. Камера сгорания — 1 шт.
3. Коптильная трубка — 1 шт.
4. Руководство по эксплуатации — 1 шт.
5. Коллекционный магнит — 1 шт.*

*опционально

Устройство дымогенератора для копчения



В отсек для щепы засыпаются специально подготовленные просушенные древесные опилки и поджигаются до состояния тления. Во время работы дымогенератор прокачивает воздух через отсек для щепы и подает его через копильную трубку. Продуваемый через щепу воздух способствует ее обильному тлению и выделению дыма. При тлении щепы выделяется мало тепла, поэтому на выходе копильной трубки получается холодный дым с приятным ароматом костра. Гибкую копильную 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.

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.

Протрите дымогенератор сначала влажной, а затем сухой мягкой тканью. Копильную трубку и камеру сгорания вымойте моющим средством для посуды в теплой

воде мягкой губкой, с завода в них могут остаться следы пыли или других загрязнений. Тщательно просушите. Если в отсеке для щепы, камере сгорания или на вентиляторе останется влага, это может испортить аромат копчения или даже вывести из строя мотор дымогенератора при попадании в него влаги.

Подготовка к работе

1. Снимите крышку отсека для батареек, надавив на выступающую часть на ней и потянув в сторону от устройства.
2. Вставьте 2 батарейки АА × 1,5 В в отсек для батареек в соответствии с полярностью, указанной в отсеке для батареек и на самих батарейках.
3. Вставьте крышку отсека для батареек в устройство до щелчка.
4. Подсоедините камеру сгорания к корпусу дымогенератора до упора.
5. Проверьте, все ли сделано правильно. Для этого на 1–2 секунды включите дымогенератор. При правильной сборке вы услышите звук работы вентилятора.
6. Наденьте коптильную трубку на место подсоединения до упора.
7. Дымогенератор готов к использованию.

Использование

1. Поставьте дымогенератор на ровную горизонтальную поверхность и насыпьте в отсек для щепы половину чайной ложки 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 выпала выше предела отсека для щепы. Не утрамбовывайте щепу, так как для эффективного тления щепы между кусочками должны оставаться промежутки, через которые будет поступать воздух, необходимый для тления.

2. Включите дымогенератор, нажав на кнопку «Вкл/Выкл». Включение дымогенератора включает вентилятор, который засасывает воздух через отсек для сгорания щепы, благодаря чему щепка лучше разгорается (обильный приток воздуха способствует горению и тлению).
3. Поджигайте щепу так, чтобы она начала тлеть. Дым из коптильной трубки пойдет практически сразу.

Примечания.

- В случае если появилось пламя, рекомендуется на несколько секунд отключить дымогенератор, пока пламя не погаснет. Также вы можете слегка подуть на пламя, чтобы оно погасло. Но не дуйте сильно, чтобы щепка не разлетелась.
 - 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.
 - Вы можете использовать обычные спички, но есть риск обжечь пальцы. Поэтому рекомендуем использовать длинные каминные спички.
4. 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.

Внимание! Прибор может сильно нагреваться во время работы. Не касайтесь горячих поверхностей руками.

5. После окончания окуривания выключите дымогенератор, нажав на кнопку «Вкл/Выкл». Убедитесь, что вся щепка погасла, в случае необходимости встряхните доглевашую щепу на блюде и затушите водой. Также вы можете затушить щепу, закрыв отсек для щепы фольгой и придавив сверху. При отсутствии притока воздуха щепка практически моментально погаснет.

Примечания.

- Если вы окуривали продукты в посуде с прикрытой крышкой, можете дать дыму осесть, тогда аромат и вкус дыма будут более насыщенными.
 - Дайте дымогенератору остыть в течении 3–5 минут после каждого цикла сгорания щепы.
6. Перед следующим использованием высыпьте остатки щепы, снимите и прочистите отсек для щепы. Для прочистки вы можете его продуть. 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. Одна порция щепы (половина чайной ложки) сгорает за 30–40 секунд. Однако для более устойчивого аромата вы можете окурить продукт дважды или трижды.

Вы можете окурить продукт в посуде и закрыть его крышкой на время от нескольких минут (пока не осядет дым) до нескольких часов, чтобы дым впитался и проник глубоко в продукт. Это придаст окуренному блюду более насыщенный аромат и вкус дыма.

Чтобы продукты равномернее окуривались дымом, их рекомендуется перемешивать или переворачивать. Также вы можете потрясти емкость с продуктом, чтобы он перемешался.

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

Щена

Для окуривания подходит щена из следующих сортов дерева: ольха, дуб, бук, груша, яблоко, вишня и другие. 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.

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.

Рекомендуется хранить щепу в герметичной емкости, так как щена легко впитывает влагу и может отсыреть. В этом случае щепу будет сложнее разжечь, а дым от сырой щепы будет содержать больше влаги и меньше ароматических смол.

Пожарная сигнализация

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

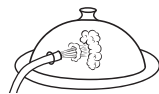
Внимание! Запрещается отключать пожарную сигнализацию или пытаться обойти механизмы защиты.

Посуда и способы окуривания

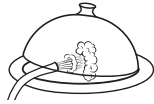
Окуривать продукты можно множеством способов и с применением различных средств, как напрямую, на открытом блюде, так и в закрытой посуде.

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

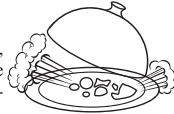
Клош (фр. *cloché*) (*крышка-баранчик, клош-баранчик*) — специальная стеклянная посуда (колпак) для подачи блюда к столу в накрытом виде. Бывают различных диаметров и высоты. Клош должен подходить по диаметру к используемой тарелке. Существуют специальные крышки клош для окуривания: в них есть отверстие для коптильной 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 клошом можно красиво сервировать блюдо для гостей, поднеся его к столу наполненным дымом так, чтобы не было видно, что за блюдом 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 — 12 мм.

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 в кастрюле под крышкой 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 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 отрывании 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 тем, как замариновать и завакуумировать, 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 напиток в стакане. Очень популярно окуривание бурбона или виски. Для окуривания напитка наполните стакан емкостью 200 мл льдом чуть выше половины стакана. Направьте копильную 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 как от настоящего костра.



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

Если вы готовите различные коктейли в блендере, 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 копильную трубку и закройте блендер. Запустите смешивание. Вы можете смешивать коктейль до полного оседания дыма или завершить приготовление в любой момент.



Пластиковая посуда, использованная для окуривания продуктов, может впитать запах дыма, который потом сложно вывести. 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 небрызгивным моющим средством и теплой водой. Это необходимо для очищения посуды от осевших смол и масел.

Продукты

Горячие продукты впитывают дым лучше, чем холодные. Поэтому стоит окуривать блюдо сразу после приготовления, пока оно еще горячее, либо предварительно разогрейте его перед окуриванием.

Мясо

Вы можете окуривать мясо как до жарки, так и после. Можете окурить мясо, запеченное в духовке, пожаренное в электрошашлычнице или электрогриле. 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 рыбу и любые морепродукты.

Если вы готовите мясо способом су-вид, то 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 вкус дыма. Можете окурить мясо уже после приготовления способом су-вид. Если после этого вы собираетесь поджарить мясо, то перед жаркой можете окурить его еще раз.

Примечание. При вакуумировании окуренного в пакете продукта рекомендуется дожидаться, 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. 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

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

Алкоголь

Алкогольные напитки окуривайте в стакане, прикрыв стакан салфеткой или подставкой под стакан (бирдекелем). 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 коктейля добавьте в него дым, 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 коистра 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. После того как соус будет готов, запустите дым в емкость с соусом и накройте ее крышкой. Подождите, пока дым осядет, и затем снова перемешайте соус. Для более насыщенного аромата коистра можно повторить окуривание и перемешивание несколько раз.

Соль

Вы можете окурить соль и затем использовать ее в любых блюдах, которым вы хотите придать тонкий аромат коистра. 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 дым в пакет, а после наполнения пакета дымом плотно завяжите его и оставьте на хранение на несколько часов. После этого вы можете добавлять окуреную соль в приготовляемое блюдо для придания легкого аромата коистра.

Орехи

Вы можете окурить очищенные орехи, например, грецкий орех, 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. Закройте крышку и оставьте на 10–20 минут, чтобы дым впитался.

Чистка и обслуживание

После использования дождитесь, когда устройство полностью остынет, высушите остатки щепы, снимите отсек для щепы, трубку и камеру сгорания.

Протрите дымогенератор сначала влажной, а затем сухой мягкой тканью. Не используйте для мытья дымогенератора или его частей посудомоечную машину. Не погружайте дымогенератор в воду или под струю воды.

Чистка отсека для щепы и камеры сгорания должна производиться регулярно, каждые 2–3 цикла работы. Рекомендуется очищать отсек для щепы и камеру сгорания после каждого использования.

Чистка отсека для щепы

Для прочистки отсека для щепы вы можете его продуть. Если сетка отсека для щепы не очищается, промойте ее под струей воды с использованием маленького ершика или щеточки и средства для мытья посуды. Не давите на сетку отсека для щепы, чтобы не повредить ее.

Чистка камеры сгорания

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

Уход и хранение

Перед тем как убрать устройство на хранение, очистите его, как описано в главе «Чистка и обслуживание», и тщательно просушите. Храните устройство в сухом и прохладном месте, недоступном для детей.

Чтобы избежать распространения запаха дыма на другие продукты или предметы, храните дымогенератор в герметичном контейнере или пакете.

Устранение неполадок

Дымогенератор не включается

Возможная причина	Решение
Батарейки разряжены	Замените батарейки
Батарейки установлены неправильно	Установите батарейки согласно полярности, указанной в отсеке для батареек и на самих батарейках
Лопастей вентилятора не вращаются	Снимите камеру сгорания и проверьте, не попал ли в вентилятор мусор или щепа. Удалите мусор из лопастей вентилятора

Дым не идет, звук работы мотора присутствует

Возможная причина	Решение
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 окуранных 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 и просушите

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 osh@kitfort.ru.

Технические характеристики

1. Питание: =3 В (2 элемента АА × 1,5 В)
2. Класс защиты от поражения электрическим током: III
3. Материал камеры сгорания: алюминий
4. Размер устройства: 310 × 56 × 106 мм
5. Размер упаковки: 95 × 60 × 130 мм
6. Вес нетто: 0,25 кг
7. Вес брутто: 0,35 кг

Срок службы: 2 года

Срок гарантии: 1 год

Товар сертифицирован:



Производитель: Цзясин Динмин Илектрикэл Ко., Лтд. 1-2 Флор 2 Билдинг Д Лянчуан Сэнтр Парк, №1370, Цзяган Роуд, Синьфэн Таун, Наньху Дистрикт, Цзясин Сити, Чжэцзян 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

Механическое повреждение корпуса, аксессуаров или составных частей устройства не является гарантийным случаем.

Выход устройства из строя вследствие попадания жидкостей, порошков или посторонних предметов в дымогенератор 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 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 горячей поверхности руками. Будьте осторожны! Возможен риск получения ожога!
8. Прибор имеет нагреваемую поверхность. Лица, не чувствительные к нагреву, должны быть осторожны при пользовании прибором.
9. Избегайте попадания жидкостей, порошков и посторонних предметов внутрь корпуса устройства и органы управления.

10. Не используйте прибор, если поблизости находятся дети или домашние животные.
11. Устанавливайте дымогенератор только на устойчивую горизонтальную поверхность на расстоянии не менее 10 см от стены и края стола. Устанавливайте прибор так, чтобы дети не могли случайно дотронуться до горячих поверхностей прибора.
12. Не пытайтесь обойти блокировку включения устройства.
13. Запрещается вдыхать дым.
14. Запрещается использовать дымогенератор в плохо проветриваемых помещениях во избежание отравления угарным газом. Используйте устройство только в хорошо проветриваемом помещении или на открытом воздухе.
15. После использования устройства убедитесь, что содержимое в отсеке для сгорания и в камере сгорания полностью погасло. Не оставляйте устройство с тлеющими углями без присмотра.
16. Не допускайте падения прибора и не подвергайте его ударам.
17. Храните устройство в недоступных детям местах.
18. Используйте только предлагаемые производителем аксессуары или комплектующие. Использование иных дополнительных принадлежностей может привести к поломке устройства или получению травм.

IM-1

Другие товары Kitfort



Аэрогриль КТ-2235

- 5 автоматических программ + ручные настройки
- емкость корзины — 2,6 л
- мощность 1300 Вт

Вертикальный пылесос КТ-5105

- 2 в 1: вертикальный и ручной пылесос
- емкость пылесборника — 900 мл
- мощность 600 Вт



Настольные часы КТ-3309

- беспроводная зарядка Qi
- 3 режима подсветки
- встроенный будильник

Вакууматор КТ-1526

- автоматическая упаковка
- вакуумирует сухие и влажные продукты
- режим вакуумирования в контейнеры





Инфракрасная плита КТ-139

- инфракрасный нагрев
- 5 автоматических программ + ручные настройки
- мощность 2000 Вт

Ручной отпариватель КТ-9108

- 2 в 1: отпаривание и сухая глажка
- ворсовая и тканевая насадки в комплекте
- складная конструкция
- мощность 1500 Вт



Сушилка для овощей и фруктов КТ-1919

- температура сушки 35–70°C с шагом 1°C
- регулировка высоты поддонов
- 5 вместительных поддонов в комплекте
- таймер до 24 часов

Настольная лампа КТ-3326

- 3 уровня яркости
- встроенная RGB-подсветка
- удобная регулировка наклона







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