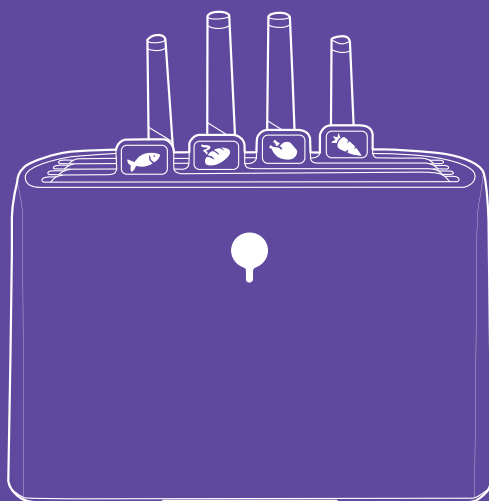


**Защищаю  
от бактерий!**



**Стерилизатор для  
ножей и разделочных досок  
КТ-2051**

Если у вас возникнут трудности с использованием нашей техники, перед обращением в магазин просим позвонить на горячую линию Kitfort:

**8-800-775-56-87**

(пн-пт с 9:30 до 17:30 по московскому времени)

**[info@kitfort.ru](mailto:info@kitfort.ru)**

Мы расскажем про особенности работы прибора и проконсультируем по любым другим вопросам

## Содержание

Общие сведения.....	4
Комплектация .....	4
Устройство стерилизатора .....	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 «Китфорт».....	17

## Общие сведения

Прибор от Kitfort — это стерилизатор для ножей и разделочных досок КТ-2051. Он служит для дезинфекции ножей и разделочных досок.

В корпусе прибора есть отверстия, в которые вставляются для сушки, а также для стерилизации ножи рукояткой вверх и доски.

Корпус прибора сделан из ударопрочного пластика, по бокам встроены две УФ-лампы с длиной волны 270–285 нм. Использование ультрафиолетового света такой длины волны разрушает молекулярную структуру ДНК и РНК в клетках вредных микроорганизмов (кишечная палочка, золотистый стафилококк, сальмонелла, кандида), вызывая ростовую гибель клеток и регенеративную гибель клеток, тем самым достигается эффект стерилизации.

Разделочные доски сделаны из пищевого пластика. Доски односторонние, снизу есть резиновые ножки, что позволяет доске не скользить и не вертеться по столу.

Ножи сделаны из стали марки 5Cr15MoV. Её характеристики оптимальны для производства туристических, охотничьих, рыболовных и кухонных ножей. В числе плюсов можно отметить: долгое удержание заточки — нож не придётся часто затачивать; коррозионностойкость — защищён от воздействия влаги, как и от прочих агрессивных жидкостей и сред; хорошее значение жаропрочности; высокая прочность на изгиб; стойкость кромки — твёрдость по Роквеллу 54–56 HRC.

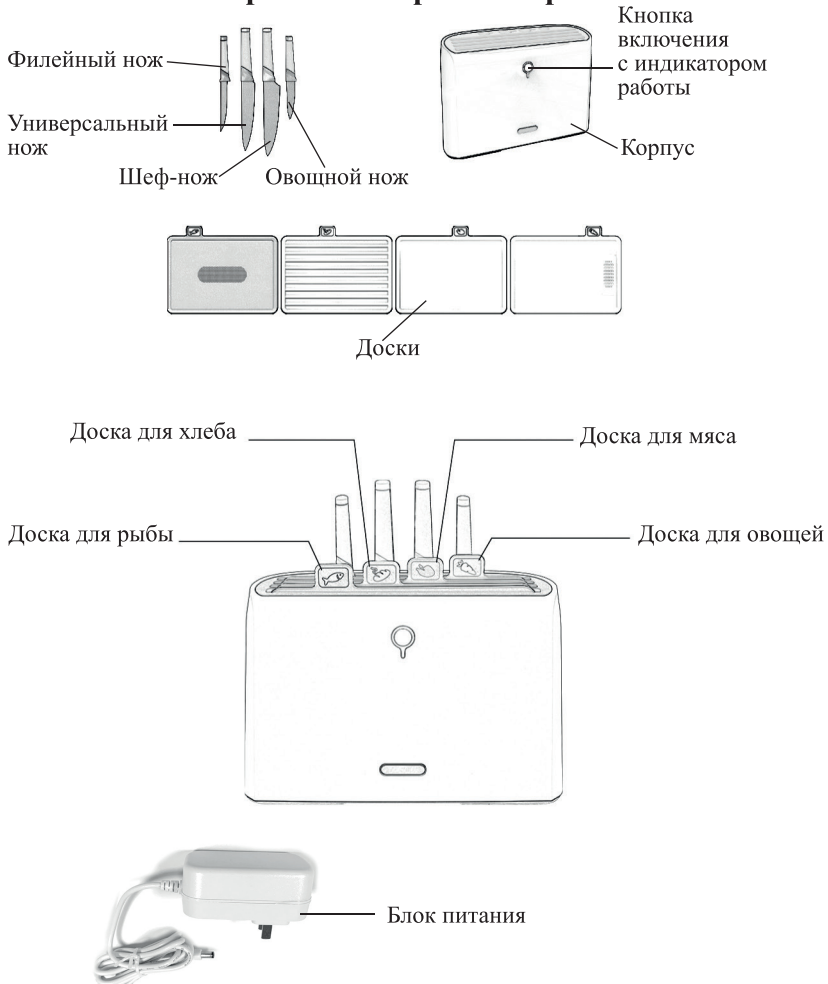
Рукоятки ножей разноцветные, как и доски. Каждый нож соответствует определенной доске, поэтому вы не перепутаете каким ножом резать мясо или овощи и на какой доске. У каждой доски есть сверху метки с рисунком, сразу становится понятно какой вид продукта можно резать на этой доске.

У прибора легкое управление. Стерилизатор включается одной кнопкой на корпусе. Если вы хотите высушить, а затем простерилизовать приборы нажмите на кнопку один раз. Весь процесс займет 1,5 часа. Если вы хотите только простерилизовать приборы кнопку включения необходимо нажать два раза. Тогда процесс займет всего 30 минут.

## Комплектация

1. Стерилизатор:
  - Корпус — 1 шт.
  - Ножи — 4 шт.
  - Разделочные доски — 4 шт.
2. Блок питания — 1 шт.
3. Руководство по эксплуатации — 1 шт.
4. Коллекционный магнит — 1 шт.\*  
\*опционально

## Устройство стерилизатора



## Подготовка к работе и использование

### Подготовка к работе

Перед первым применением или после длительного хранения вымойте ножи и разделочные доски кроме корпуса и высушите их. После того, как все части были тщательно очищены и высушены, можете пользоваться прибором.

Поставьте стерилизатор на ровную горизонтальную поверхность вдали от источников тепла, электрических плит, духовок. Прибор следует поместить в хорошо проветриваемом месте.

Расположите ножи и доски в корпусе прибора.



### **Включение**

- 1) Подключите блок питания к источнику питания, индикатор работы начнет мигать синим цветом, прибор перейдет в режим ожидания.
- 2) Нажмите на кнопку «Вкл/Выкл» один раз для того, чтобы сначала высушить приборы, а после продезинфицировать их.
- 3) Кнопку «Вкл/Выкл» можно нажать два раза для того, чтобы сразу включилась дезинфекция.

**Примечание.** При работе прибора вы услышите звук работающего вентилятора.

### **Сушка и дезинфекция**

Нажмите на кнопку «Вкл/Выкл» один раз, индикатор работы начнет гореть красным, стерилизатор начнет сушить приборы. После 60 минут сушки индикатор поменяет свой цвет с ярко-красного на ярко-синий, включатся УФ-лампы, начнется стерилизация и дезинфекция. Дезинфекция будет длиться 30 минут. Через 30 минут дезинфекция завершится, индикатор работы мигнет три раза и выключится.

### **Только дезинфекция**

После подключения блока питания к источнику питания, прибор перейдет в режим ожидания. Нажмите кнопку дважды, индикатор работы загорится синим, прибор начнет стерилизацию и дезинфекцию. Дезинфекция будет длиться 30 минут. Дезинфекция завершится, индикатор работы мигнет три раза и выключится.

Чтобы завершить работу прибора досрочно, нажмите на кнопку «Вкл/Выкл» один раз. Прибор перейдет в режим ожидания.

### **Методы дезинфекции**

Существует несколько видов дезинфекции. Мы рассмотрим лишь некоторые из них.

**Механическая** — чистка предметов, влажная уборка, стирка, выколачивание, встряхивание, фильтрация, вентиляция и др.

**Физическая** — облучение солнечным светом, высушивание, обработка горячим водяным паром, кипячение, обжигание и прокаливание, сжигание, обработка сухим горячим воздухом и сухим жаром, глажение, обработка ультрафиолетовым облучением.

**Химическая** состоит в применении различных химических веществ, вызывающих гибель микроорганизмов на поверхности и внутри объектов и предметов окружающей среды, а также в воздухе и различных субстратах.

**Стирка** — физико-химический процесс очистки текстильных изделий (одежды, постельного белья, занавесок и т. д.), использующий водные растворы детергентов: поверхностно-активных веществ (ПАВ), энзимов, пигментов, отбеливателей и т. д. Традиционно основным назначением стирки было удаление различных загрязнений. Стирка может сочетаться с отбеливанием.

**Ультрафиолетовое облучение** относится к физическому виду дезинфекции. Ультрафиолетовое излучение (ультрафиолетовые лучи, УФ-излучение) — электромагнитное излучение, занимающее спектральный диапазон между видимым и рентгеновским излучениями. Длины волн УФ-излучения лежат в интервале от 10 до 400 нм. Термин происходит от лат. ultra — сверх, за пределами и фиолетовый (violet).

УФ-дезинфекция выполняется при облучении находящихся в воде и на поверхности микроорганизмов УФ-излучением определённой интенсивности (достаточная длина волны для полного уничтожения микроорганизмов равна 260,5 нм) в течение определённого периода времени. В результате такого облучения микроорганизмы «микробиологически» погибают, так как они теряют способность воспроизводства. УФ-излучение в диапазоне длин волн около 254 нм хорошо проникает сквозь воду и стенку клетки микроорганизма и поглощается ДНК микроорганизмов, вызывая нарушение её структуры. В результате прекращается процесс воспроизводства микроорганизмов. Следует отметить, что данный механизм распространяется на живые клетки любого организма в целом, именно этим обусловлена опасность жёсткого ультрафиолета.

Основной источник ультрафиолетового излучения на Земле — Солнце. Искусственными источниками ультрафиолетового излучения являются ультрафиолетовые лампы. Ультрафиолетовые лампы используются для обеззараживания воды, воздуха и различных поверхностей во всех сферах жизнедеятельности человека. Полной стерилизации от микроорганизмов при помощи УФ-излучения добиться невозможно — оно не действует на некоторые бактерии, многие виды грибов и прионы.

Ультрафиолетовая обработка воды, воздуха и поверхности не обладает пролонгированным эффектом.

Хотя по эффективности обеззараживания УФ обработка в несколько раз уступает озонированию, на сегодня использование УФ-излучения — один из самых эффективных и безопасных способов обеззараживания приборов.

### **Твёрдость по Роквеллу**

Метод Роквёлла — метод неразрушающей проверки твёрдости материалов. Основан на измерении глубины проникновения твёрдого наконечника, называемого индентором, в исследуемый материал при приложении одинаковой для каждой шкалы твёрдости нагрузки. В зависимости от шкалы обычно 60, 100 и 150 кгс.

В качестве инденторов в методе применяются прочные шарики и алмазные конусы с углом при вершине 120 ° со скруглённым острым концом.

Из-за своей простоты, скорости по сравнению с другими методами и воспроизводимости результатов он является одним из наиболее распространённых методов испытаний материалов на твёрдость.

HRC — это обозначение меры твёрдости стали. HR обозначает метод Роквела (Hard Rocwel), C — шкала прибора (всего их 11), число или диапазон — количественная величина (показатель) твёрдости. Для шкалы C в качестве индентора используется алмазный конус с углом схождения 120 градусов и закругленной вершиной, а применяемая нагрузка составляет 150 кг.

Максимальный показатель твёрдости для ножевой стали составляет 70 HRC, но на практике ножи, значение HRC по Роквеллу которых превышает 65 единиц, не встречаются.

Самым важным процессом в изготовлении ножа является термообработка стали. Единственным намеком на итоги этой обработки является показатель твердости, т.е простыми словами, производитель не дает никаких данных по свойству стали после ее термообработки, кроме ее твердости. Таким образом, при выборе ножа остается отталкиваться от твердости клинка. Но не стоит забывать, что твердость — это не прочность ножа. Твердость стали — это только одна из прочностных характеристик стали. Сталь, из которой изготовлен нож, должна уравновешивать три наиболее важных фактора: твердость, гибкость и вязкость. Каждый отдельный стальной сплав имеет свой оптимальный диапазон, который уравновешивает твердость с производительностью и предназначением.

Высокий показатель твердости не всегда является лучшим. Нож из более твердой стали меньше тупится, однако твердая сталь более хрупкая — лучше трескается под нагрузкой, особенно при ударах, что может привести к выкрашиванию (сколам) кромки лезвия и даже к поломке ножа. Очень твердая сталь может разбиться, как стекло. Заточить нож из твердой стали (более 60 HRC) весьма непросто: потребуются специальные абразивы и опыт, без опыта при заточке кромка может выкрошиться. Нож из мягкой стали можно заточить несколькими движениями по камню или мусату.

Более мягкая сталь более долговечна за счет своей высокой упругости. В большинстве топоров и зубил используется более мягкая сталь, которая выдерживает удары, с которыми они сталкиваются в повседневной работе.

Для нарезки мягких продуктов можно использовать нож с большой твердостью. Для рубки мяса используются ножи с малой твердостью. При разделке мяса или курицы, попав на кость, режущая кромка ножа из мягкой стали скорее замнется, а вот у ножа из стали твердостью более 60 HRC в таком случае повышается шанс скола или выкрашивания режущей кромки. Лезвие филейного ножа длинное и гибкое, поэтому сталь для него должна обладать прочностью и упругостью при умеренной твердости, иначе лезвие при изгибе сломается.

Таким образом, оптимальным решением для кухонных ножей является использование стали с твердостью 40–60 HRC.

### **Краткая информация о марке стали 5Cr15MoV**

Стали содержат разное количество легирующих элементов, которые придают материалу необходимые свойства. Сталь 5Cr15MoV помимо железа содержит 0,5% углерода (C), 15% хрома (Cr), 0,8% молибдена (Mo) и 0,15% ванадия (V), а также другие элементы.

Углерод увеличивает прочность, придает сплаву высокую степень твердости, при этом уменьшая вязкость и пластичность.

Хром влияет на закаливание стали. От хрома зависит стойкость сплава к коррозии и износу.

Молибден придает клинку жесткость, делает его менее ломким и хрупким.

Ванадий обеспечивает упругость и служит для усиления свойств хрома, дает металлу защиту в условиях агрессивной химической среды.



### Типы ножей

Филейный нож, также известный как филейник — специализированный кухонный или рыбацкий нож, предназначенный для получения филе рыбы, мяса или птицы. Филейный нож имеет длинный, узкий и гибкий клинок, позволяющий одним движением ножа отделять тонкие и ровные куски филе от мяса, рыбы или птицы. Длина клинка может быть от 10 до 34 сантиметров. Размеры в 10, 15, 19 и 23 сантиметра считаются стандартными, а ножи с длиной клинка 19 сантиметров — универсальными, позволяющими разделять заготовки любого размера. Эти ножи используются для филетирования рыбы, мяса или птицы. С помощью филейных ножей филе отделяется от костей и шкуры. Для разделки мяса, рыбы и птицы различного размера рекомендуется использовать нож с длиной клинка в полтора—два раза длиннее ширины разделяемой тушки. Филейные ножи также могут использоваться при приготовлении суши. Клинки филейных ножей изготавливаются из различных марок нержавеющей стали, а для изготовления рукоятей используется дерево, резина и пластик. Рукояти зачастую имеют упорную площадку для указательного пальца, находящуюся в месте соединения с клинком.



Шеф-ножи в основном подразделяются на два типа — японский (Сантоку) и европейский. В данном комплекте шеф-нож европейского типа. Это основной нож, которым работает шеф-повар, именно поэтому его так назвали. Лезвие может достигать от 16 до 30 см в длину. Кончик заостренный. Инструмент хорошо подойдет для пластования, шинковки, рубки. Используется для приготовления мясных, рыбных, овощных блюд. Европейские ножи, в свою очередь, делят на немецкие, обладающие большей массой, хорошо подходящие для измельчения сыров и французские.



Нож для очистки овощей и фруктов является строго необходимым для кухни каждого кулинара, потому что большинство задач, которые он выполняет, не может сделать ни один другой нож. Это легкий и удобный ножик с коротким лезвием длиной до 10 см. Он будет полезен для срезания тонкой кожуры, вырезания картофельных «глазков» или нарезки тонких цитрусовых ломтиков для украшения алкогольных коктейлей и прочего. При выборе ножа для чистки овощей не стоит ориентироваться на цену. Обычно простые и дешевые модели прекрасно справляются со своими задачами.



Универсальный нож. Уже по названию понятно — этим инструментом с длиной клинка 12–20 см можно совершать практически все кухонные операции. Это самый популярный нож на любой кухне — он нужен часто при готовке. Им удобно чистить и резать овощи или фрукты. Готовите завтрак — этот нож нужен, чтобы отрезать колбасу, сыр, масло, лимон. Подойдет для разделки мяса и рыбы, замороженных полуфабрикатов. Легкий, удобный, многофункциональный. Этот нож станет незаменимым помощником на кухне.



### **Советы**

#### *Про доски*

Доски в этом наборе пластиковые. Имейте в виду, что на пластиковых досках остаются следы от ножа, но это нормально и не является браком. Лучше использовать пластиковые и деревянные доски. Нельзя резать ножами на твердых досках (стеклянных, керамических, гранитных, стальных или из искусственных камней), т.к. при этом нож сильно тупится.

#### *Про заточку*

Часто дома люди не умеют затачивать кухонные ножи, а ведь от заточки сильно зависит удобство использования ножа и то, как он режет. Если нож заточен неправильно или не заточен, то он может показаться плохим.

Ножи надо затачивать по мере износа режущей кромки, обязательно следите за этой частью ножа. Тупой нож плохо режет. Следует своевременно производить заточку.

Заточка бывает трех видов в зависимости от состояния режущей кромки (РК) и лезвия.

Слегка затупившееся лезвие. Здесь скорее действия по восстановлению режущей кромки можно назвать правкой: незначительно деформированную РК как бы ставят на место различными правочными приспособлениями — мусатами (если кухонный нож сделан из сравнительно мягкой и вязкой стали и имеет правильную геометрию, толщину РК не более 0,3–0,4 мм), различными стропами и мелкозернистыми абразивами.

Запущенное или сильно изношенное лезвие. Здесь уже просто правкой не обойтись. Как правило, придется снимать лишний металл по бокам режущей кромки. Эта работа делается абразивными брусками различной зернистости.

Сильно изношенное и поврежденное лезвие. Имеются сколы, загибы, выщерблины, часто ломается острие. Здесь уже надо выводить спуски и заново формировать РК — так, если имеется выщерблина 2–3 мм, то все лезвие (по всей его длине) надо сточить до полного отсутствия повреждения, после чего вывести спуски и сформировать РК. Это уже настоящий ремонт. Если вы не обладаете нужными навыками и соответствующим инструментом, то лучше за него не браться, а поискать профессионала. Правда тот, скорее всего, запросит немало денег. Очень часто приходится сталкиваться с ситуацией, когда ремонт дороже самого ножа.

Самое правильное решение — не доводить нож до ремонта, а регулярно проводить правку. При заточке ножей всегда надо помнить по крайней мере о трех вещах:

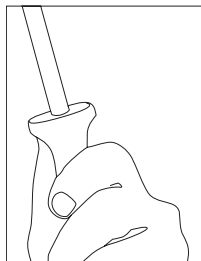
- 1) Удерживайте постоянный угол;
- 2) Добивайтесь появления заусенца с обеих сторон;
- 3) Не прикладывайте излишних усилий — лучше воспользоваться принципом «НЕ ДАВИ».

### *Мусат*

В домашних условиях для этого лучше всего подходит мусат — инструмент для быстрой заточки ножей.



Желательно брать мусат с пластиковым наконечником. Для правшей: возьмите мусат в левую руку, нож в правую. Для левшей, соответственно наоборот. Большой палец должен упираться в ручку мусата, см. рисунок.



Относительно мусата ножом удерживается угол  $15-20^\circ$ . Максимально близко приложите нож к мусату. Начинайте проводить вниз по мусату (движение от пятки к кончику ножа) сначала с одной стороны ножа, а затем с другой. В самом начале немного надавливайте ножом на мусат, но постепенно надавливание должно быть все легче и легче. И в конце заточки как бы «подглаживайте» об мусат режущую кромку ножа. Данные действия необходимо производить в течение примерно 1 минуты. Этого времени вполне достаточно, чтобы поддерживать режущую кромку ножа в рабочем состоянии.

Также в домашних условиях можно точить нож о точильные доски. Очень легко точить ножи с помощью электроточилок, в которых нож точится от мелких вибраций, вам необходимо просто водить по борозде.

#### *Общие советы*

Нож — это важнейший инструмент на кухне. Относитесь к нему с должным уважением.

Поддерживайте нож острым.

Правильно затачивайте нож.

Воздерживайтесь от резки твердых и/или замороженных продуктов. Используйте для этих целей специальные ножи или кухонные топорики.

При нарезке движения должны быть плавными. Не крутите нож и не пытайтесь его согнуть (особенно при нарезке твердых продуктов – морковь, тыква, твердокопченая колбаса и т.д.).

Не играйте ножом — это не игрушка, не давайте нож детям и неадекватным людям.

Используйте нож по назначению. Не пытайтесь поддевать им крышки банок или использовать его в качестве отвертки или открывашки.

Не оставляйте нож в раковине, особенно если там находится куча грязной посуды.

Не мойте нож в посудомоечной машине. Как правило, это приводит к повреждению ножа.

Ультрафиолетовое излучение в этом приборе не разлагает всю органику, не убивает микроорганизмы, а только разрушает ДНК, часть организмов продолжает существовать, просто размножаться уже не могут и тем самым становятся безопасными.

## **Чистка и обслуживание**

Перед чисткой прибора отключите его от сети электропитания.

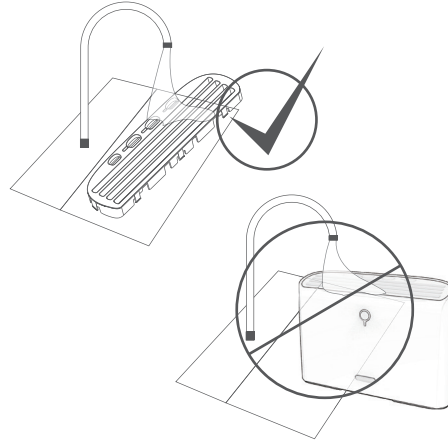
Протирайте корпус сухой или влажной тканью. Корпус имеет электрические части, строго запрещенные к промывке.

Мыть ножи и доски следует сразу после использования. Так грязь будет проще удалить, кусочки пищи не застрянут в труднодоступных местах. Если измельчались продукты, содержащие кислоты (например, помидоры либо цитрусы), соблюдение данного правила позволит избежать порчи поверхности. Мойте нож вручную в теплой воде со средством для мытья посуды, после чего сполосните его холодной водой. После этого вставьте приборы в корпус и включите сушку или дезинфекцию.

Запахи с досок (например, от лука) не исчезнут после стерилизации. Чтобы избавиться от запаха с поверхности досок воспользуйтесь раствором соды и воды. Для приготовления чистящего раствора размешайте 1 чайную ложку соды в 0,5 л горячей воды. Затем нанесите полученную смесь на поверхность и оставьте на 10–15 минут. После хорошо вымойте доску под струей проточной воды, а затем высушите доску.

Не используйте для мытья посудомоечную машину.

Верхняя часть корпуса съемная, ее можно снять и промыть теплой водой с жидкостью для мытья посуды.



### Уход и хранение

Храните прибор в сухом и прохладном месте, недоступном для детей. Перед хранением нож должен быть чистым и сухим. Режущая кромка никогда не должна касаться металла, фарфоровой посуды и т.д. Храните ножи и доски в корпусе.

### Устранение неполадок

#### Устройство не включается, индикация не горит

Возможная причина	Решение
Нет напряжения в сети	Проверьте наличие напряжения в сети

#### УФ-лампа не горит

Возможная причина	Решение
Вы не нажали кнопку включения дважды	Нажмите кнопку дважды, индикатор работы загорится синим, прибор начнет стерилизацию и дезинфекцию
УФ-лампа перегорела	Обратитесь в сервисный сервис для замены ламп



Если ваша ситуация не отображена выше, пишите нам на адрес [info@kitfort.ru](mailto: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](mailto:info@kitfort.ru).

## Технические характеристики

1. Блок питания:
  - Вход: ~ 100–240 В, 50/60 Гц 1 А
  - Выход: = 18 В 2 А
2. Мощность: 35 Вт
3. Длина режущей части ножей:
  - Филейный нож: 120 мм
  - Шеф-нож: 177 мм
  - Универсальный нож: 167 мм
  - Овощной нож: 90 мм
4. Размеры досок (ширина x глубина): 310 × 220 мм
5. Класс защиты от поражения электрическим током: II
6. Длина шнура: 1,5 м
7. Длина волны УФ-ламп: 265–275 нм
8. Размер устройства: 388 × 110 × 277 мм
9. Размер упаковки: 435 × 184 × 344 мм
10. Вес нетто: 3,6 кг
11. Вес брутто: 4,4 кг

Срок службы: 2 года

Срок гарантии: 1 год

Товар сертифицирован



Производитель: Янцзян Мэлу Хауэхолд Эплаенсис Ко., Лтд. Норс Оф Хоуда 6 Роуд, Нахо Индастриэл Зоун, Дунчэн Таун, Янцзян Сити, Китай.

Импортер: ООО «Аэро-Трейд». 197022, г. Санкт-Петербург, Инструментальная ул., д. 3, лит. X, офис 1.

Страна происхождения: Китай.

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

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

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

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

Месяц и год изготовления указаны на нижней стороне упаковочной коробки.

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

### **Условия гарантии**

Механическое повреждение корпуса, аксессуаров или составных частей устройства 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. 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 корпус устройства и блок питания в воду и другие жидкости.
5. Не переносите прибор, 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 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, если не используете прибор длительное время или перед проведением обслуживания.
10. Устанавливайте прибор только на устойчивую горизонтальную поверхность на расстоянии не менее 10 см от стены и края стола.
11. Устанавливайте прибор так, чтобы он был вдали от источников тепла, электрических плит, духовок.
12. Не перекрывайте отверстия для забора воздуха, которые находятся в нижней части корпуса, чтобы не влиять на нормальную работу прибора.
13. Не пытайтесь обойти блокировку включения устройства.
14. Не допускайте падения прибора и не подвергайте его ударам.
15. Храните устройство в недоступных детям местах.
16. Используйте только предлагаемые производителем аксессуары или комплектующие. Использование иных дополнительных принадлежностей может привести к поломке устройства или получению травм.
17. При повреждении шнура питания его следует заменить специальным шнуром или комплектом, полученным у изготовителя или сервисной службы.
18. Ножи острые, будьте осторожны и не порежьтесь!
19. Нельзя смотреть на УФ-лампу, можно повредить зрение.

IM-2



## Другие товары «Китфорт»

### Вертикальный паровой пылесос «2 в 1» Kitfort КТ-556

- функционал «2 в 1»: пылесос и паровая швабра
- мощность: 1700 Вт
- 3 режима работы: одновременное всасывание пыли и обработка паром; всасывание пыли и мусора; чистка паром
- современный циклонный фильтр



### Мясорубка Kitfort КТ-2105

- производительность: 0,75 кг/мин
- мощность: 1800 Вт
- 5 насадок в комплекте
- цифровой дисплей

### Пароочиститель Kitfort КТ-952

- максимальное давление пара: 4,5 бар
- мощность: 1500 Вт
- ёмкость бойлера : 1 л
- насадки для чистки полов, стен, ковров, тканевых вещей, санузлов, салона автомобиля, духовых шкафов и варочных поверхностей
- отсек для хранения насадок



### Аэрогриль Kitfort КТ-2213

- регулировка температуры от 80 до 200 °С
- мощность: 1350 Вт
- ёмкость корзины: 3 л
- таймер до 30 минут



### Увлажнитель-ароматизатор воздуха Kitfort КТ-2805

- 2 уровня интенсивности тумана
- мощность: 12 Вт
- ёмкость резервуара: 1,3 л
- обслуживаемая площадь: до 20 м<sup>2</sup>

### Ручной автомобильный пылесос КТ-537

- виды уборки: сухая и сбор жидкости
- мощность: 75 Вт
- пылесборник: 0,4 л
- работает от прикуривателя
- 3 дополнительные насадки







## Всегда что-то новенькое!

Kitfort — современный и креативный бренд, который предлагает покупателям не только качественные товары по выгодной цене, но и радует подарками, конкурсами и живым интерактивом! Тысячи пользователей следят за нашими обновлениями и розыгрышами в социальных сетях. Присоединяйтесь к нам и вы!

Приветствуем вас в нашей группе «ВКонтакте»! Каждую неделю мы разыгрываем там десятки призов бытовой техники Kitfort. Участвуйте в морских боях, лотереях, творческих конкурсах и делайте репосты. Адрес группы: [vk.com/kitfort](https://vk.com/kitfort)

Если вы любите смотреть видео, введите в поиске YouTube: «Kitfort Show» и наслаждайтесь веселыми скетчами на нашем канале. В каждом новом выпуске мы разыгрываем самые популярные товары и новинки компании за комментарии от подписчиков. А содержание видеороликов заставит вас от души посмеяться и стать нашим другом и ценителем того, что мы делаем.

Подписывайтесь и будьте в деле вместе с Kitfort!

[info@kitfort.ru](mailto:info@kitfort.ru)

8-800-775-56-87