

**Будем
завтракать
вместе!**



**Прибор для выпечки «8 в 1»
КТ-5632**

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 прибора для выпечки «8 в 1»	5
Подготовка к работе и использование.....	6
Рецепты	10
Чистка и обслуживание	13
Уход и хранение.....	13
Устранение неполадок	13
Технические характеристики	15
Меры предосторожности.....	16

Общие сведения

Прибор для выпечки «8 в 1» КТ-5632 предназначен для приготовления бельгийских вафель, бутербродов, панини, пончиков, печенья, тостов, овощей, сосисок и многих других блюд.

У прибора восемь пар панелей для приготовления пончиков, печенья «Орешки», оладий, треугольных и квадратных бутербродов и вафель, в том числе блюд на ребристой панели для гриля.

Высокая температура нагрева панелей способствует быстрому приготовлению продуктов. Для удобного ухода панели сделаны съемными — их можно мыть под проточной водой.

Конструкция прибора предусматривает приготовление блюд с закрытой крышкой. При этом продукты находятся между двух нагреваемых панелей и готовятся сразу с двух сторон, что ускоряет процесс и позволяет не переворачивать еду. Эта модель не оснащена сливом для жира и сока, поэтому необходимо следить за тем, чтобы они не вытекали за пределы панелей.

На панель нанесено антипригарное покрытие, что позволяет готовить с минимальным количеством масла и облегчает процесс чистки панелей.

Эта модель оснащена индикаторами питания и нагрева. Прибор также имеет защиту от перегрева. Держатель шнура на нижней части корпуса обеспечивает удобство хранения. Зажим на ручке удерживает крышку в закрытом состоянии, что делает готовку, транспортировку и хранение более удобными.

Комплектация

1. Прибор для выпечки — 1 шт.
2. Панель для пончиков — 2 шт.
3. Панель для печенья «Орешки» — 2 шт.
4. Панель для оладий — 2 шт.
5. Панель для гриля — 2 шт.
6. Панель для треугольных бутербродов — 2 шт.
7. Панель для квадратных бутербродов — 2 шт.
8. Панель для печенья — 2 шт.
9. Панель для вафель — 2 шт.
10. Руководство по эксплуатации — 1 шт.
11. Коллекционный магнит — 1 шт.*

*опционально

Устройство прибора для выпечки «8 в 1»





После подключения устройства к розетке загорается **индикатор питания**, устройство начинает нагреваться. Когда прибор достаточно нагрелся и готов к работе, загорается **индикатор нагрева**. Температура нагрева: 200–210 °С.

Во время приготовления продуктов панели остывают, поэтому нагрев будет периодически включаться для поддержания температуры.

В комплекте предусмотрены 8 пар панелей. Панели устанавливаются в корпус и крышку прибора, что позволяет готовить продукты сразу с двух сторон.

С помощью **панелей для гриля** вы можете приготовить сосиски, овощи и другие продукты.

Панели для вафель позволяют приготовить 2 вафли.

Панели для треугольных бутербродов предназначены для приготовления 4 треугольных бутербродов.

Панели для оладий используются для приготовления 2 оладий.

Панели для пончиков помогут приготовить 8 пончиков.

Панели для печенья «Орешки» предназначены для приготовления печенья в виде орешков. За один раз можно приготовить 12 половинок.

Панели для квадратных бутербродов служат для приготовления 2 квадратных бутербродов.

Панели для печенья предназначены для приготовления 2 печений квадратной формы, также их можно использовать для приготовления бисквитов или пряников.

На дне прибора есть **держатель шнура питания**, что обеспечивает удобное хранение устройства.

Подготовка к работе и использование

Подготовка к работе

1. Достаньте прибор для выпечки и аксессуары из коробки и удалите все упаковочные материалы.
2. Вымойте панели в теплой воде, используя средство для мытья посуды и мягкую губку. Чтобы снять панели с устройства, отщелкните зажим на его ручке и откройте крышку. Затем нажмите на фиксаторы панели на корпусе. Панель поднимется, и вы сможете ее снять. Панель с крышки снимается аналогично. При снятии панели с крышки придерживайте панель рукой.
3. Протрите прибор сначала влажной, а затем сухой мягкой тканью. Не допускайте попадания воды внутрь корпуса, на индикаторы и шнур питания.
4. Тщательно высушите все части устройства.
5. Установите прибор на ровную горизонтальную устойчивую поверхность на расстоянии не менее 15 см от стен и других предметов и не менее 10 см от края стола. Сверху должно оставаться не менее 40 см свободного пространства.
6. Установите одну пару панелей в прибор. Сначала установите панель в корпус так, чтобы ее сторона с длинным углублением была направлена в место соединения корпуса и крышки. Затем надавите на панель для фиксации. Проследите, чтобы панель была установлена ровно. Аналогично установите панель в крышку.

7. Размотайте шнур питания полностью и убедитесь, что он не свисает с края стола и не соприкасается с корпусом. Подключите устройство к сети — загорится индикатор питания.
8. Перед первым использованием рекомендуется прогреть прибор в течение 10–15 минут, чтобы с нагревательного элемента и панелей обгорели остатки смазки и других материалов, которые могли остаться после производства. Дождитесь, когда индикатор нагрева загорится (это значит, что панели нагрелись до нужной температуры), и засеките 10–15 минут.
Примечание. В процессе нагрева может появиться небольшое количество дыма и запах, это нормально для нового устройства.
9. Через 10–15 минут отключите устройство от сети питания. Дождитесь, пока прибор остынет.
10. Когда прибор остынет, снимите панели и промойте их в теплой воде с помощью средства для мытья посуды и мягкой губки.
11. Повторите пункты 6–10, установив по очереди другие пары панелей.
12. Корпус протрите сначала влажной, а затем сухой мягкой тканью. Не допускайте попадания воды внутрь корпуса, на индикаторы и шнур питания. Тщательно просушите все части прибора.
13. Прибор для выпечки готов к эксплуатации.

Внимание! Никогда не используйте абразивные моющие средства для очистки панелей, иначе вы можете повредить антипригарное покрытие. Убедитесь, что панели полностью остыли после использования. Резкий перепад температуры может привести к отслоению антипригарного покрытия.

Использование

1. Установите прибор на ровную горизонтальную устойчивую поверхность на расстоянии не менее 15 см от стен и других предметов и не менее 10 см от края стола. Сверху должно оставаться не менее 40 см свободного пространства.
2. Установите одну из пар панелей в зависимости от того, что вы хотите приготовить.
3. Размотайте шнур питания полностью и убедитесь, что он не свисает с края стола и не соприкасается с корпусом. Подключите прибор к сети — загорится индикатор питания.
4. Дождитесь нагрева панелей. Когда температура панелей достигнет нужного значения, индикатор нагрева загорится.
Примечание. Во время приготовления продуктов панели остывают, поэтому нагрев будет периодически включаться для поддержания температуры.
5. Откройте крышку, используя кухонные рукавицы или прихватки. Смажьте панели маслом. Используйте жаростойкую силиконовую кисточку (в комплект не входит), чтобы избежать ожогов и повреждения антипригарного покрытия и кисточки.
6. Если вы готовите вафли, оладьи или другие блюда из теста, налейте заранее приготовленное тесто на нижнюю панель. Не наливайте слишком много теста, в противном случае оно растечется по краям. Будьте осторожны, аккуратно закройте крышку, дайте тесту схватиться. Не закрывайте крышку резко во

избежание расплескивания теста. Не открывайте крышку сразу после начала готовки, иначе тесто не успеет схватиться.

Внимание! Если теста слишком много или тесто сильно увеличилось в объеме при приготовлении, не закрывайте крышку на зажим, иначе внутри устройства создастся большое давление. Из-за этого крышка может резко открыться под воздействием давления, что может привести к повреждению прибора или травме.

7. Если вы готовите другие блюда, выложите продукты на нижнюю панель. Будьте осторожны, аккуратно закройте крышку. Готовить можно как с закрытым зажимом, если продукты не слишком объемные, так и с открытым. Следите за тем, чтобы сок от продуктов не вытекал за пределы панелей. В процессе приготовления приоткрывайте крышку, чтобы визуально оценить готовность продуктов и выпустить скопившиеся пар и влагу. Будьте осторожны при открывании крышки, используйте кухонные рукавицы или прихватки.
8. Когда блюдо готово, откройте крышку и извлеките его при помощи кулинарных щипцов, силиконовой или деревянной лопатки. Не используйте для извлечения пластиковые предметы, нестойкие к высокой температуре, а также металлические и острые предметы во избежание повреждения антипригарного покрытия панели.
9. После завершения приготовления отключите устройство от сети питания. Дайте прибору остыть при комнатной температуре. Резкий перепад температуры может привести к отслоению антипригарного покрытия.
10. Очистите прибор после использования в соответствии с главой «Чистка и обслуживание».

Внимание! Будьте осторожны: панели прибора горячие. Не обожгитесь! Корпус также может сильно нагреваться, а под крышкой — скапливаться горячий конденсат. Открывайте и закрывайте зажим и крышку в кухонных рукавицах или при помощи прихваток. Не наклоняйтесь над устройством, чтобы не обжечься выходящим паром и брызгами масла или жира.

По бокам прибора панели не закрыты корпусом: не дотрагивайтесь до них, чтобы не получить ожог!

Эта модель не оснащена сливом для жира и сока, поэтому необходимо следить за тем, чтобы они не вытекали за пределы панелей.

Советы

Подготовьте необходимые ингредиенты. Только потом включайте прибор, чтобы начать приготовление блюда сразу после того, как прибор разогреется.

Кладите продукты непосредственно на панель. Не используйте фольгу и другие предметы.

Не используйте маргарин или спред с низким содержанием животного жира, так как они могут перегреваться при невысокой температуре и образовывать темный нагар, который может привести к прилипанию продуктов к панелям.

Нарезайте продукты не слишком толстыми кусками, иначе приготовление займет много времени.

Перед выкладыванием следующей порции продуктов прогрейте прибор. В процессе приготовления продуктов температура панелей может уменьшаться. Термостат автоматически поддерживает нужную температуру и включает нагрев, когда она падает. Прибору нужно немного времени, чтобы восстановить уровень нагрева после приготовления блюда. Подождите пару минут, пока панели нагреются, и после этого выкладывайте продукты.

Не охлаждайте резко горячие панели, например под холодной водой. Это может испортить антипригарное покрытие.

Всегда разматывайте шнур при использовании прибора. Корпус в процессе приготовления может сильно нагреваться. Если шнур плотно контактирует с корпусом, он может начать оплавляться.

При готовке учитывайте, что панели не оснащены сливом для жира и сока. Не допускайте переполнения панелей соком и жиром и их вытекания за пределы панелей.

Во время приготовления вафель для удобства выкладывания теста поместите его в плотный полиэтиленовый пакет. Срежьте у пакета угол, чтобы получилось отверстие примерно 1 см. Выдавливайте тесто через это отверстие на разогретую панель.

Выкладывайте на панели достаточное количество теста. Излишнее количество теста будет вытекать из прибора, что усложнит очистку после приготовления. Если использовать недостаточно теста — приготовление будет проходить неравномерно. Необходимо подобрать оптимальное количество теста и подходящую консистенцию.

Внимание! Если теста слишком много или оно сильно увеличивается в объеме при приготовлении, то не закрывайте крышку на зажим, иначе внутри устройства создается большое давление. Из-за этого крышка может резко открыться под воздействием давления, что может привести к повреждению прибора или травме.

Перед тем как налить следующую порцию теста, рекомендуется слегка смазать или спрыснуть панели маслом.

Не оставляйте на долгое время включенным и разогретым прибор без продуктов. На панелях начнет обгорать масло и остатки теста. Следующая порция продуктов может прилипнуть к панелям, или к продуктам прилипнут горелые остатки предыдущей порции блюда.

Если вы печете из теста с использованием разрыхлителя или соды, рекомендуется не готовить сразу большую порцию теста, так как разрыхлитель и сода со временем теряют свои свойства. При приготовлении сразу большого количества теста к моменту выпечки последних порций разрыхлитель или сода перестанут действовать — вафли, оладьи или пончики получатся менее воздушными.

Не открывайте крышку сразу же после выкладывания теста на панель. Это приведет к тому, что тесто приклеится к верхней и нижней панелям и разорвется на две части. Тесто должно сначала немного пропечься, схватиться.

Если вафли не пропекаются, возможно, тесто слишком жидкое. Добавьте в тесто еще немного муки.

Количество сахара в тесте влияет на цвет вафель. Сахар при выпечке карамелизуется и дает темный цвет. Чем больше сахара, тем темнее будет корочка вафель.

Готовить бутерброды лучше всего из специального хлеба для тостов, так как он хорошо подходит по форме к панелям для приготовления бутербродов.

Если вы хотите разделить готовые бутерброды на треугольники, выкладывайте начинку на хлеб, избегая диагонали, по которой будет проходить ребро панели. Для разделения готовых бутербродов на треугольники дождитесь остывания бутербродов и разломите их или разрежьте кухонными ножницами или ножом.

При приготовлении бутербродов прижмите их крышкой и закройте зажим. Если бутерброды слишком объемные и зажим не закрывается, прижмите крышку за ручку и удерживайте в таком положении. Не давите слишком сильно. Это позволит краям бутербродов склеиться между собой. Тогда бутерброды будут более сочными внутри, а вам будет удобнее их есть.

Рецепты

Бельгийские вафли

Сливочное масло — 200 г

Сахар — 150 г

Мука — 200 г

Яйца — 3 шт.

Соль — $\frac{1}{3}$ ч. л.

Разрыхлитель для теста — 2 ч. л.

Ванилин — по желанию

Приготовление. Масло перемешайте миксером с сахаром, добавьте яйца и снова перемешайте. Муку смешайте с солью, разрыхлителем для теста и ванилином, затем добавьте ее к основной смеси и перемешайте. Используйте панели для вафель.

Банановые вафли

Мука — 250 г

Сахар — 1 ст. л.

Яйца — 3 шт.

Растительное масло — 100 мл

Банан — 2 шт.

Разрыхлитель для теста — $\frac{1}{4}$ ч. л.

Приготовление. Яйца взбейте. Смешайте муку, сахар, разрыхлитель для теста. Добавьте масло. Все перемешайте. Банан очистите от кожуры и мелко нарежьте. Добавьте в тесто. Используйте панели для вафель.

Бутерброды с ветчиной и сыром

Хлеб для тостов — 4 куска

Ветчина — 4 куска

Огурец соленый — 1 шт.

Помидор — по желанию

Сыр — по вкусу

Сливочное масло — по вкусу

Приготовление. Намажьте хлеб маслом и положите смазанной стороной на панель. Выложите на хлеб слоями тонко нарезанную ветчину, затем соленый огурец, помидор и сыр. Намажьте кусок хлеба маслом. Накройте начинку куском хлеба стороной с маслом вверх. Прижмите бутерброды и закройте зажим. Используйте панели для квадратных бутербродов.

Горячие бутерброды с творогом, яблоком и корицей

Хлеб для тостов — 4 куска

Яблоко — 1–2 шт.

Творог — 150–200 г

Сахар — по вкусу

Корица — по вкусу

Приготовление. Яблоки нарежьте кубиками, добавьте творог, сахар и корицу и тщательно перемешайте. Выложите 2 куска хлеба на панели для треугольных бутербродов, сверху добавьте начинку, накройте оставшимися кусками хлеба. Затем плотно закройте крышку и запекайте бутерброды около 5 минут.

Слойки с повидлом

Слоеное тесто — 200 г

Густое повидло — по вкусу

Приготовление. Разморозьте слоеное тесто, разрежьте на 4 куска, раскатайте примерно по форме панели для приготовления треугольных бутербродов. Уложите повидло на один пласт так, чтобы оно оказалось по центру будущих слоев. Накройте вторым пластом теста и защипните края. Повторите то же с оставшимися пластинами теста. Уложите сырые слойки в прибор, закройте и выпекайте до золотистой корочки около 10 минут.

Примечание. Повидло обязательно должно быть густым, чтобы в процессе приготовления оно не вытекало на панели. Повидло можно заменить густой вареной сгущенкой.

Печенье «Орешки»

Сахар — 50 г

Яйцо — 1 шт.

Разрыхлитель для теста — 0,5 ч. л.

Мука — 200 г

Сливочное масло — 90 г

Сгущенка вареная — 1 банка

Приготовление. Растопите и остудите сливочное масло. Смешайте яйца с сахаром, добавьте остывшее сливочное масло и снова перемешайте. Смешайте муку и разрыхлитель, перемешайте и просейте в яичную смесь. Тщательно перемешайте. Сформируйте из теста шарики по 7–8 г. Положите по одному шарiku в углубления на панели для печенья «Орешки». Выпекайте до золотистого цвета. Заполните половинки вареной сгущенкой и соедините половинки.

Оладьи

Молоко — ½ стакана
Вода — ½ стакана
Сметана — 3 ст. л.
Яйцо — 2 шт.
Мука — 2,5 стакана
Разрыхлитель для теста — 1 ч. л.
Сахар — 1 ст. л.
Соль — щепотка

Приготовление. Смешайте молоко, воду и сметану. Добавьте яйца, сахар и соль. Перемешайте. Смешайте муку и разрыхлитель, перемешайте и просейте в яичную смесь. Тщательно перемешайте. Используйте панели для оладий и выпекайте до золотистого цвета (около 5–8 минут).

Пончики

Яйцо — 4 шт.
Сахар — 150 г
Сливочное масло — 150 г
Ванильный экстракт — 1 ч. л.
Мука — 250 г
Разрыхлитель для теста — 2 ч. л.

Приготовление. Взбейте миксером яйца с сахаром, масса должна увеличиться в объеме в 2–3 раза. Растопите и остудите сливочное масло, затем влейте к получившейся яичной смеси, добавьте ванильный экстракт и тщательно перемешайте. Смешайте муку и разрыхлитель, перемешайте и просейте в яичную смесь. Тщательно перемешайте. Используйте панели для пончиков и выпекайте до золотистого цвета (около 8–10 минут).

Лимонное печенье

Желток — 2 шт.
Яйцо — 1 шт.
Сахар — 100 г
Сливочное масло — 130 г
Мука — 200 г
Лимон — 2 шт.
Молоко — 100 мл

Приготовление. Смешайте яйцо, желтки и сахар, размешать до однородности. Растопите и остудите сливочное масло, затем смешайте его с получившейся яичной смесью. Снимите цедру с лимонов, воспользовавшись мелкой теркой. Добавьте муку и цедру. Тщательно перемешайте. Добавьте молоко и перемешайте до получения однородной массы. Используйте панели для печенья и выпекайте до золотистого цвета (около 10–12 минут).

Чистка и обслуживание

Перед чисткой и обслуживанием устройства отключите его от сети и убедитесь, что оно остыло. Резкий перепад температуры может привести к отслоению антипригарного покрытия панелей.

Снимите панели, протрите пространство под панелями и корпус сначала слегка влажной, а затем сухой тканью. Вымойте панели в теплой воде с использованием средства для мытья посуды и мягкой губки. Не используйте для очистки панелей агрессивные и абразивные моющие средства и губки: они могут повредить антипригарное покрытие панелей. Тщательно просушите.

Не допускайте попадания воды внутрь корпуса, на индикаторы и шнур питания.

Уход и хранение

Перед длительным хранением тщательно очистите прибор, как описано в главе «Чистка и обслуживание». Уберите прибор и панели в коробку или пакет для защиты от пыли.

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

Устранение неполадок

Устройство не включается, индикаторы не горят

Возможная причина	Решение
Нет напряжения в сети	Проверьте наличие напряжения в сети
Сгорел термозащитный предохранитель	Обратитесь в сервисный центр

Люфт крышки и панелей прибора

Возможная причина	Решение
Технологический люфт не является неисправностью	Благодаря люфту крышка прибора равномерно прижмет продукты или тесто, блюдо приготовится равномерно

Жир, сок или прочие жидкости стекают с нагреваемых панелей на стол

Возможная причина	Решение
Слишком много жира и сока скопилось на панели	Эта модель не оснащена сливом для жира и сока, поэтому необходимо следить за тем, чтобы они не вытекали за пределы панелей. Если выделяется слишком много жира или сока, уменьшите количество продуктов на панели
Прибор установлен на неровную поверхность	Установите прибор на ровную горизонтальную поверхность. Если прибор установлен неровно, жир может переливаться за пределы панели
Части продуктов выступают за пределы панели	Выложите продукты так, чтобы они находились на панели и не выступали за ее пределы

Тесто прилипает к панелям

Возможная причина	Решение
Панели не смазаны маслом	Смажьте панели маслом. Для этого используйте термостойкую силиконовую кисточку (в комплект не входит)
Крышку прибора открыли слишком рано, тесто не успело схватиться	Закройте крышку прибора, дайте тесту схватиться. Для проверки готовности открывайте крышку плавно

Тесто не пропекается

Возможная причина	Решение
На панели выложили слишком мало теста, верхняя панель и тесто не соприкасаются	Выкладывайте большее количество теста в следующий раз
Используется слишком жидкое тесто	Добавьте больше муки в тесто

Продукты пригорают

Возможная причина	Решение
Продукты готовятся слишком долго	Периодически приоткрывайте крышку, чтобы визуально оценить готовность продуктов

Тесто вытекает за пределы панелей

Возможная причина	Решение
На панели выложили слишком много теста	Выкладывайте на панели меньшее количество теста

Под панелью загрязнение, капля масла или теста пригорела

Возможная причина	Решение
Использовалось избыточное количество теста или других продуктов	Отключите прибор от сети, дайте ему полностью остыть, снимите панели, протрите пространство под панелями сначала слегка влажной, а затем сухой тканью. Некоторые пятна могут не отмыться полностью, это не мешает дальнейшему использованию прибора

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

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

Технические характеристики

1. Напряжение: ~220–240 В, 50/60 Гц
2. Мощность: 750 Вт
3. Класс защиты от поражения электрическим током: I
4. Размер панели: 215 × 118 мм
5. Длина шнура: 0,6 м
6. Размер устройства: 225 × 230 × 95 мм
7. Размер упаковки: 240 × 185 × 249 мм
8. Вес нетто: 2,5 кг
9. Вес брутто: 2,9 кг

Срок службы: 2 года

Срок гарантии: 1 год

Товар сертифицирован: 



Производитель: Нинбо Лэвэ Илектрикэл Эплаенсис Ко., Лтд. №369, Саньхэн Роуд, Чанхэ Таун, Цыси Сити, Нинбо, Чжэцзян, 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 этот 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 и составных частей устройства не является гарантийным случаем.

Повреждение частей устройства и антипригарного покрытия панелей вследствие чистки абразивными моющими средствами и жесткими или металлическими предметами не является гарантийным случаем. Резкий перепад температуры может привести к отслоению антипригарного покрытия, это не является гарантийным случаем.

Повреждение антипригарного покрытия панелей устройства вследствие использования металлических вилок, лопаток, ножей и прочих кухонных приборов из металла не является гарантийным случаем.

Выход прибора из строя вследствие попадания жидкостей, порошков и посторонних предметов внутрь корпуса, на индикаторы и шнур питания 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 этом руководстве. Нецелевое использование устройства будет считаться нарушением условий надлежащей эксплуатации.
3. Перед подключением устройства к электрической розетке убедитесь, что параметры электропитания, указанные на нем, совпадают с параметрами используемого источника питания.
4. Для предотвращения поражения электрическим током не погружайте устройство в воду и другие жидкости.
5. Не переносите прибор, взявшись за шнур 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. Отключите его от сети, если не используете прибор или перед обслуживанием.
10. Панели прибора сильно нагреваются. Не касайтесь горячих поверхностей руками. Будьте осторожны! Есть риск получения ожога! Корпус также может сильно нагреваться, а под крышкой — скапливаться горячий конденсат. Открывайте и закрывайте зажим и крышку в кухонных рукавицах или при помощи прихваток. Не наклоняйтесь над устройством, чтобы не обжечься выходящим паром и брызгами масла или жира. По бокам прибора панели не закрыты корпусом: не дотрагивайтесь до них, чтобы не получить ожог!
11. Устанавливайте прибор только на ровную горизонтальную устойчивую поверхность на расстоянии не менее 15 см от стен и других предметов и не менее 10 см от края стола. Сверху должно быть свободное пространство высотой не менее 40 см. Устанавливайте прибор так, чтобы дети не могли случайно дотронуться до горячих поверхностей прибора.
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. Не используйте металлические предметы для переворачивания и снятия пищи с устройства, чтобы не поцарапать покрытие панелей. Используйте термостойкие пластиковые или деревянные лопатки.



17. Прибор имеет нагреваемую поверхность. Лица, не чувствительные к нагреву, должны быть осторожны при пользовании прибором.
18. При повреждении шнура питания его замену во избежание опасности должны производить изготовитель, сервисная служба или подобный квалифицированный персонал.
19. Если из корпуса устройства вытекает жир, сок, вода или иные жидкости, прибором пользоваться нельзя.
20. Кладите продукты непосредственно на панель. Не используйте фольгу и другие предметы.
21. Если теста слишком много или тесто сильно увеличивается в объеме при приготовлении, не закрывайте крышку на зажим. В процессе приготовления тесто расширяется, и при закрытой на зажим крышке внутри прибора может создаться большое давление. Из-за этого крышка может резко открыться, что может привести к повреждению прибора или травме.
22. Не допускайте попадания жидкости, порошков или посторонних предметов внутрь корпуса, на индикаторы и шнур питания.

IM-2



Приятно познакомиться, Kitfort!

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

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

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



Подписывайтесь на наши соцсети
и становитесь частью вселенной Kitfort!

8 (800) 775-56-87
info@kitfort.ru