

**Будем
завтракать
вместе!**



**Бутербродница
КТ-1669**

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 бутербродницы.....	5
Подготовка к работе и использование	6
Рецепты	8
Обслуживание, уход и хранение	11
Устранение неполадок	12
Технические характеристики	13
Меры предосторожности.....	14

Общие сведения

Электрическая бутербродница КТ-1669 поможет приготовить самые разнообразные бутерброды. В бутерброднице можно готовить не только привычные бутерброды с ветчиной и сыром, но и сладкие бутерброды, например с яблоками и творогом, пирожки из слоеного теста с разнообразными начинками, драники и многое другое. Бутербродница КТ-1669 рассчитана на 4 порции бутербродов из хлеба для тостов. Благодаря большому размеру панелей можно быстро приготовить еду для всей семьи. За один раз можно приготовить 8 треугольных бутербродов.

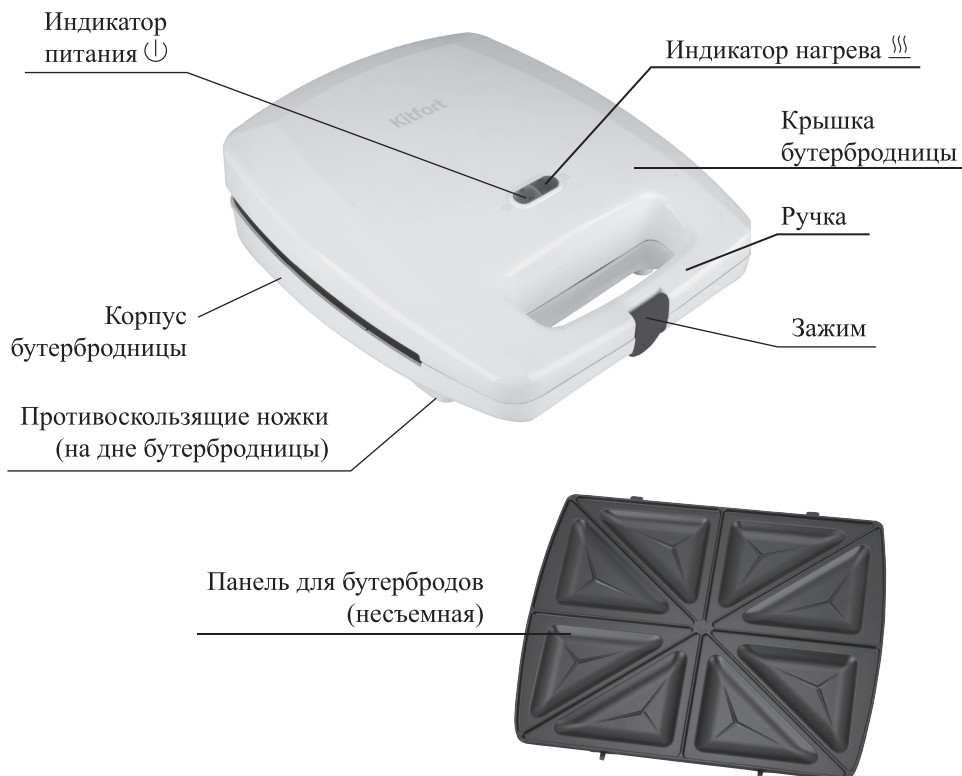
Антипригарное покрытие помогает не прилипать вашим блюдам в процессе приготовления и позволяет готовить с минимальным количеством масла или без него. Также антипригарное покрытие панелей облегчает чистку, что особенно важно, так как панели являются несъемными. Бутербродница оснащена нагревательными элементами в каждой половине, термостатом для поддержания температуры поверхностей, индикаторами питания и нагрева. Благодаря прорезиненным ножкам бутербродница не скользит по столу. На нижней части корпуса расположен держатель шнура, обеспечивающий удобство переноски и хранения. Зажим на ручке удерживает крышку бутербродницы в закрытом состоянии, поэтому зажим удобен в готовке, транспортировке и хранении.

Комплектация

1. Бутербродница — 1 шт.
2. Руководство по эксплуатации — 1 шт.
3. Коллекционный магнит — 1 шт.*

*опционально

Устройство бутербродницы



Индикатор питания (левый) — горит, когда прибор включен в сеть.

Индикатор нагрева (правый) — показывает, когда панели бутербродницы разогрелись до рабочей температуры, определяемой термостатом. Во время приготовления панели остывают, поэтому нагрев будет периодически включаться для поддержания температуры. Когда индикатор нагрева не горит — происходит нагрев панелей. Когда индикатор нагрева горит — нагрев панелей не осуществляется, они разогреты до рабочей температуры. Таким образом, в процессе приготовления индикатор нагрева периодически загорается и гаснет.

Подготовка к работе и использование

Подготовка к работе

1. Достаньте бутербродницу и удалите весь упаковочный материал.
2. Размотайте шнур и расположите его так, чтобы он не свисал с края стола и не соприкасался с корпусом бутербродницы. Так как шнур, намотанный на держатель шнура, плотно контактирует с корпусом, из-за чего может начать оплавляться.
3. Установите бутербродницу 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, чтобы вы могли беспрепятственно открыть крышку бутербродницы.
4. Перед первым использованием протрите рабочие поверхности панелей и корпус бутербродницы влажной, а затем сухой тканью. Подключите бутербродницу к розетке и дайте бутерброднице поработать 10–15 минут, чтобы с нагревательного элемента и панелей обгорели остатки смазки и других материалов, которые могли там остаться после производства. В процессе нагрева может появиться специфический запах или небольшое количество дыма, это нормально для нового устройства.
5. По окончании нагрева отключите бутербродницу от электросети, дайте ей остыть, протрите панели влажной, затем сухой тканью.

Использование

1. Размотайте полностью шнур и подключите бутербродницу к сети электропитания. Проверьте, что шнур не свисает с края стола и не соприкасается с корпусом бутербродницы. Закройте крышку и подождите, пока бутербродница нагреется. Когда панели достигнут рабочей температуры, загорится индикатор нагрева.
2. Откройте крышку, при необходимости смажьте панели маслом. Используйте жаростойкую силиконовую кисточку, чтобы избежать ожогов и повреждения антипригарного покрытия.
3. Выложите продукты на нижнюю панель и аккуратно закройте крышку. Закройте зажим на ручке. Если продукты слишком объемные и зажим не закрывается, прижмите крышку бутербродницы, держась за ручку. Не давите слишком сильно, чтобы не повредить устройство. В процессе приготовления периодически приоткрывайте крышку, чтобы визуально оценить готовность продуктов.
Внимание! Будьте осторожны! Корпус бутербродницы может сильно нагреваться, а из-под крышки и ручки — выходить пар. Закрывайте зажим в кухонных рукавицах или при помощи прихваток.
4. Когда блюдо готово, откройте крышку и извлеките его при помощи кулинарных щипцов, деревянной палочки, силиконовой или деревянной лопатки. Не используйте для извлечения пластиковые предметы, нестойкие к высокой темпе-

ратуре, а также металлические и острые предметы во избежание повреждения антипригарного покрытия панелей.

5. После завершения приготовления отключите бутербродницу от сети и дайте остыть при комнатной температуре. Резкий перепад температуры может привести к отслоению антипригарного покрытия. Чтобы бутербродница остывала быстрее, рекомендуется не закрывать крышку бутербродницы. Очищайте бутербродницу и панели после каждого использования.

Внимание! Не обожгитесь! При открывании крышки будьте аккуратны, так как из-под крышки может выходить горячий пар, а корпус бутербродницы нагревается. Используйте прихватки или кухонные рукавицы, когда беретесь за ручку бутербродницы.

Советы

Заранее подготовьте необходимые ингредиенты и нарежьте их. Только после этого включайте бутербродницу, чтобы начать приготовление блюда сразу после того, как бутербродница разогреется.

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

В среднем в упаковке хлеба для тостов 12 ломтиков хлеба. Этого количества хлеба хватит для приготовления 6 квадратных или 12 треугольных бутербродов. Чтобы понимать, сколько упаковок хлеба вам понадобится, можно посчитать количество ломтиков в выбранной упаковке или рассчитывать, что их около 12 штук.

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 и разломите их или разрежьте кухонными ножницами или ножом.

Нарезайте пищу не слишком толстыми кусками, в противном случае время приготовления будет чрезмерно долгим. Однако слишком тонкие куски будут готовиться неравномерно, т. к. не будут соприкасаться с верхней панелью.

Выкладывайте на панели достаточное количество теста. Излишнее количество теста будет вытекать из бутербродницы, что усложнит очистку после приготовления. Если использовать недостаточно теста, выпечка будет готовиться неравномерно. Необходимо подобрать нужное количество теста и оптимальную консистенцию.

Перед тем, как выложить следующую порцию теста, рекомендуется слегка смазать или sprysнуть панели маслом. Не используйте спред — он будет гореть при высокой температуре. Для смазывания панелей используйте жаростойкую силиконовую кисть, чтобы избежать ожогов и повреждения антипригарного покрытия панелей.

Перед выкладыванием следующей порции прогрейте бутербродницу: дождитесь, пока загорится индикатор нагрева, и только после этого выкладывайте продукты на рабочие поверхности.

При приготовлении бутербродов прижмите их крышкой и закройте зажим. Если бутерброды слишком объемные и зажим не закрывается, прижмите крышку бутер-

бродницы за ручку и удерживайте в таком положении. Не давите слишком сильно. Это позволит краям бутербродов склеиться между собой. Тогда бутерброды будут более сочные внутри, а вам будет удобнее их есть.

Закрывайте зажим аккуратно. Из-за особенностей конструкции пар выходит не только из-под крышки бутербродницы, но и из-под ручки. Используйте прихватки или кухонные рукавицы, чтобы не обжечься.

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

Если панели сразу после остывания протереть сначала сухими, а потом влажными бумажными полотенцами, то этого будет вполне достаточно для качественной очистки. Не оставляйте панели грязными надолго. Это затруднит чистку.

Всегда разматывайте шнур с держателя при использовании бутербродницы. Корпус бутербродницы в процессе приготовления может сильно нагреваться. Шнур, намотанный на держатель шнура, плотно контактирует с корпусом, из-за чего может начать оплавляться.

Рецепты

Бутерброды с ветчиной и сыром

Хлеб для тостов — 8 кусков

Ветчина — 8–16 кусков

Огурец соленый — 2 шт.

Помидор — по желанию

Сыр — по вкусу

Масло сливочное — по вкусу

Приготовление. Намажьте хлеб маслом, выложите слоями тонко нарезанную ветчину, затем соленый огурец и помидор, затем сыр. Сверху накройте вторым куском хлеба и выложите на панели для приготовления бутербродов. Прижмите бутерброды и закройте зажим. Время приготовления 5–10 минут в зависимости от желаемого результата — менее или более хрустящая корочка.

Драники

Картофель — 4 шт. среднего размера

Мука — 1 ст. л.

Яйцо — 1 шт.

Соль и перец — по вкусу

Фарш — небольшое количество

Приготовление. Натрите картофель на терке, слейте лишнюю жидкость, если она есть. Добавьте яйцо, муку, соль и перец. Тщательно перемешайте. К фаршу добавьте соль, перец и мелко нарезанный лук, тщательно перемешайте. Смажьте

панели для бутербродов маслом. Выложите небольшое количество картофельного теста (около 1 ст. л. в каждую ячейку), сверху выложите фарш, укройте еще одним слоем картофельного теста. Закройте крышку и выпекайте около 10 минут.

Бутерброды–пицца

Хлеб для тостов — 8 кусков

Колбаса/ветчина — 8–12 кусков

Репчатый лук — по вкусу

Помидор — 1 шт.

Шампиньоны — 4–5 шт.

Сыр — 4–8 кусков

Томатная паста — 2 ч. л.

Приготовление. На панели для бутербродов выложите 4 куска хлеба, смажьте томатной пастой, выложите начинку, укройте оставшимся хлебом. Запекайте около 5 минут.

Бутерброды с яйцом и майонезом

Хлеб для тостов — 8 кусков

Яйцо — 2 шт.

Майонез — по вкусу

Зелень — по желанию

Приготовление. Сварите яйцо «вкрутую». Вареное яйцо разомните вилкой или натрите на терке и добавьте майонез. При желании добавьте мелко нарезанную зелень. Перемешайте. Выложите начинку на хлеб для тостов и укройте вторым куском хлеба. Уложите бутерброды в бутербродницу. Прижмите бутерброды и закройте зажим. Время приготовления 5–10 минут в зависимости от желаемого результата — менее или более хрустящая корочка.

Яичница

В бутерброднице можно приготовить даже яичницу. Разогрейте бутербродницу, смажьте панели растительным маслом, разбейте яйца, перелейте в удобную емкость, добавьте соль и перец по вкусу и перемешайте их вилкой. Затем аккуратно выливайте полученную смесь в каждое отделение для бутерброда на панели. Можно готовить как в открытом, так и в закрытом виде, так как яичница готовится быстро и нижняя панель не успевает сильно остыть. При приготовлении в открытой бутерброднице яичница получается почти такой же, как на сковороде, но требуется больше времени, чем при приготовлении в закрытом виде.

Сухарики

Нарежьте любой хлеб кубиками или соломкой, положите в глубокую миску, посыпьте специями и полейте небольшим количеством масла. Разогрейте бутерброд-

ницу и положите такое количество нарезанного хлеба, чтобы бутербродница легко закрылась, в противном случае они могут слипнуться.

Слойки с яблоками

Слоеное тесто — 400 г

Яблоко — 2 шт.

Крахмал — 1 ч. л.

Сахар — по вкусу

Сыр — по вкусу

Приготовление. Яблоки очистите и нарежьте мелкими кубиками, протушите их в 2–3 столовых ложках воды так, чтобы они смягчились и при этом не разварились. В 2 чайных ложках воды растворите крахмал, добавьте в кастрюльку к яблокам, добавьте сахар, тщательно перемешайте и тушите еще немного. Начинка готова. Теперь раскатайте тесто до толщины около 3 мм, вырежьте 2 прямоугольника по размеру панелей для бутербродов — 26,5 x 21 см. Выложите на панель для бутербродов 1 кусок теста, выложите начинку так, чтобы она была не слишком близко к краям и не проходила по линиям, где тесто склеится. Накройте вторым куском теста, закройте крышку и выпекайте до золотистого цвета.

Слойки с повидлом

Слоеное тесто — 400 г

Густое повидло — по вкусу

Приготовление. Разморозьте слоеное тесто, разрежьте на 8 кусков, раскатайте примерно по форме бутербродницы. 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 бутербродницу, закройте и выпекайте до золотистой корочки около 10 минут.

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

Сладкие коржики

Маргарин — 200 г

Сахар — 1 стакан

Яйцо — 2 шт.

Сметана — 3 ст. л.

Мука — 2 стакана

Сода — 1 ч. л.

Уксус — 1/3 ч. л.

Ванилин или корица — по вкусу

Приготовление. Растопите маргарин, добавьте в него яйца, сахар и сметану. Перемешайте. Затем добавьте корицу или ваниль и гашеную соду. Чтобы погасить соду, добавьте в ложку к соде совсем немного уксуса или лимонного сока. Хорошо перемешайте. Всыпьте муку и перемешайте. Тесто по консистенции должно

быть похоже на сметану. Оставьте тесто на 10 минут. В разогретую бутербродницу выложите тесто в ячейки — в каждое углубление по 1 столовой ложке. Выпекайте около 5–10 минут.

Горячие бутерброды с творогом, яблоком и корицей

Хлеб для тостов — 8 кусков

Яблоко — 1–2 шт.

Творог — 200–300 г

Сахар — по вкусу

Корица — по вкусу

Приготовление. Яблоки нарежьте кубиками, добавьте творог, сахар и корицу и тщательно перемешайте. Выложите 4 куска хлеба на панели для бутербродов, сверху выложите начинку, накройте оставшимися кусками хлеба. Затем плотно закройте крышку и запекайте бутерброды около 5 минут.

Обслуживание, уход и хранение

Перед чисткой и обслуживанием бутербродницы отключите ее от сети и убедитесь, что она остыла. Очищайте панели и корпус бутербродницы после каждого приготовления. Очистите корпус бутербродницы и панели влажной тканью, затем просушите бумажными полотенцами или салфетками. Если панели бутербродницы сильно загрязнились, используйте для очистки небольшое количество мягкого моющего средства для посуды. Не используйте для очистки панелей агрессивные и абразивные моющие средства и губки — они могут повредить антипригарное покрытие панелей. После очистки панелей вытрите их насухо. Не мойте панели и корпус бутербродницы под струей воды во избежание поломки бутербродницы из-за попадания воды внутрь корпуса. Не помещайте бутербродницу в воду или другую жидкость.

Храните бутербродницу в сухом и прохладном месте, недоступном для детей. При длительном хранении положите бутербродницу в коробку или пакет, чтобы в нее не попадала пыль. Для уменьшения занимаемого места намотайте шнур на держатель и поставьте бутербродницу вертикально.

Устранение неполадок

Устройство не включается, индикация не горит

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

Люфт крышки бутербродницы

Возможная причина	Решение
Технологический люфт, не является неисправностью	При выпечке тесто немного расширяется и увеличивается в объеме, а бутерброды изначально объемное блюдо. Благодаря люфту крышка бутербродницы равномерно прижмет тесто или бутерброды, и блюдо пропечется равномерно

Пластиковые части бутербродницы окрасились

Возможная причина	Решение
Некоторые продукты могут оставить цветные пятна на пластиковых частях бутербродницы	Для удаления пятен протрите их тканью или салфеткой, смоченной в пищевом масле, затем выполните чистку в обычном порядке

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: 1400 Вт
3. Класс защиты от поражения электрическим током: I
4. Длина шнура: 0,8 м
5. Размер панелей: 265×210 мм
6. Размер устройства: $265 \times 315 \times 115$ мм
7. Размер упаковки: $295 \times 133 \times 333$ мм
8. Вес нетто: 2,1 кг
9. Вес брутто: 2,5 кг

Срок службы: 2 года

Срок гарантии: 1 год

Товар сертифицирован:



Производитель: Нинбо Тяньсян Илектрикэл Эплаенсис Ко., Лтд. №99 Хуаньчэн Ист Роуд, Чжоусян Таун, Цыси Сити, Чжэцзян, 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

Механическое повреждение корпуса и частей устройства не является гарантийным случаем.

Повреждение корпуса устройства и антипригарного покрытия нагреваемых панелей вследствие чистки абразивными моющими средствами и жесткими или металлическими предметами не является гарантийным случаем. Резкий перепад

температуры может привести к отслоению антипригарного покрытия.

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

Окрашивание пластиковых частей, соприкасающихся с продуктами, является нормальным и не считается гарантийным случаем. Как очистить окрашенные части смотрите в главе «Устранение неполадок».

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 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 длительное время или перед проведением обслуживания.

10. Корпус прибора может сильно нагреваться во время работы. Не касайтесь горячих поверхностей руками. Будьте осторожны! Возможен риск получения ожога!
11. Устанавливайте бутербродницу на ровную горизонтальную устойчивую поверхность на расстоянии не менее 15 см от стен и других предметов и не менее 10 см от края стола. Устанавливайте ее так, чтобы дети не могли дотронуться до горячих поверхностей бутербродницы.
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 рабочих поверхностей. Используйте термостойкие пластиковые или деревянные лопатки.
17. Прибор имеет нагреваемую поверхность. Лица, не чувствительные к нагреву, должны быть осторожны при пользовании прибором.
18. Следите за тем, чтобы шнур не свисал с края поверхности и не касался горячих поверхностей.
19. При повреждении шнура питания его замену во избежание опасности должны производить изготовитель, сервисная служба или подобный квалифицированный персонал.

IM-1



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