

**Отличный
повод для чая!**



**Самса-Мейкер
КТ-1668**

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 вафельницы	5
Подготовка к работе и использование	6
Рецепты	8
Обслуживание, уход и хранение	12
Устранение неполадок	13
Технические характеристики	14
Меры предосторожности	16
Другие товары Kitfort	18

Общие сведения

Самса-мейкер КТ-1668 поможет испечь мини-самсу, пирожки с различными начинками, оладьи и даже драники. Прибор рассчитан на приготовление 24 штук сразу. Благодаря большому размеру панелей можно быстро приготовить вкусности для всей семьи.

Антипригарное покрытие помогает не прилипать продуктам 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. Прибор оснащен индикатором питания, термостатом для поддержания температуры панелей и индикатором нагрева, который покажет, когда панели разогреются.

В приборе установлены нагреватели в каждой половине. Две прорезиненные ножки не дают устройству скользить по столу во время готовки. Корпус выполнен из пластика и вставки из нержавеющей стали. Зажим на ручке удерживает крышку прибора в закрытом состоянии, поэтому зажим удобен в готовке, транспортировке и хранении.

Комплектация

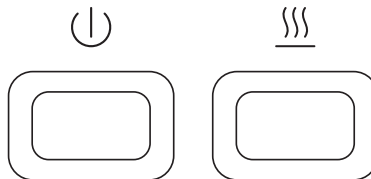
1. Самса-мейкер — 1 шт.
2. Руководство по эксплуатации — 1 шт.
3. Коллекционный магнит — 1 шт.*

*опционально

Устройство вафельницы



Панель управления



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

Индикатор нагрева (правый) — показывает, когда панели самса-мейкера 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 прибор из коробки и удалите весь упаковочный материал.
2. Размотайте шнур и расположите его так, чтобы он не свисал с края стола и не соприкасался с корпусом прибора.
3. Установите самса-мейкер 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 открыть крышку прибора полностью.
4. Перед первым использованием протрите рабочие поверхности панелей и корпус прибора влажной, а затем сухой тканью. Подключите прибор к сети и дайте ему 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 самса-мейкер от электросети, дайте ему остыть, протрите панели влажной, затем сухой тканью.

Приготовление самсы и пирожков с начинкой

Мы рекомендуем выкладывать тесто в холодный прибор.

1. Откройте крышку и смажьте панели прибора маслом. Используйте жаростойкую силиконовую кисточку, чтобы избежать ожогов и повреждения антипригарного покрытия. Либо используйте специальный спрей для жарки.
2. Сначала выложите пласт раскатанного теста на нижнюю панель так, чтобы тесто покрыло все ячейки. Аккуратно расправьте его. В каждую ячейку положите начинку, а затем сверху еще один пласт раскатанного теста. Если у вас образовались излишки теста, то срежьте их кухонными ножницами.
3. Аккуратно закройте крышку и подключите прибор к сети, размотав полностью шнур.
4. Проверьте, что шнур не свисает с края стола и не соприкасается с корпусом. Когда панели достигнут рабочей температуры, загорится индикатор нагрева.
5. Выпекайте изделия примерно 7–15 минут до золотистого цвета. Периодически приоткрывайте крышку, чтобы визуально оценить готовность выпечки.

Примечание. Будьте осторожны, панели горячие. Не обожгитесь!

6. Когда изделия будут готовы, откройте крышку и извлеките их при помощи кулинарных щипцов, деревянной палочки, 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 панелей.
7. После завершения приготовления отключите прибор от сети и дайте ему остыть при комнатной температуре. Резкий перепад температуры может привести к отслоению антипригарного покрытия. Чтобы самса-мейкер остывал быстрее, рекомендуется не закрывать крышку. Очищайте прибор и панели после каждого использования.

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

Приготовление оладьев, драников

1. Размотайте полностью шнур и подключите прибор к сети электропитания. Проверьте, что шнур не свисает с края стола и не соприкасается с корпусом. Закройте крышку и подождите, пока самса-мейкер нагреется. Когда панели достигнут рабочей температуры, загорится индикатор нагрева.
2. Откройте крышку и смажьте панели прибора маслом. Используйте жаростойкую силиконовую кисточку, чтобы избежать ожогов и повреждения антипригарного покрытия.
3. Налейте тесто в каждую ячейку. Не наливайте слишком много теста, в противном случае оно растечется по краям. Будьте осторожны, панели прибора горячие. Не обожгитесь!
4. Аккуратно закройте крышку. Не закрывайте крышку резко во избежание распыливания теста. Выпекайте оладьи примерно 5–10 минут до золотистого цвета. Периодически приоткрывайте крышку, чтобы визуально оценить готовность выпечки.
5. Когда оладьи будут готовы, откройте крышку и извлеките их при помощи кулинарных щипцов, деревянной палочки, 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 панелей.
6. После завершения приготовления отключите самса-мейкер от сети и дайте остыть при комнатной температуре. Резкий перепад температуры может привести к отслоению антипригарного покрытия. Чтобы прибор остывал быстрее, рекомендуется не закрывать крышку. Очищайте прибор и панели после каждого использования.

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

Советы

Мясную начинку для самсы лучше заранее приготовить. Сырые мясо или фарш будут давать очень много сока.

Перед выкладыванием следующей порции мучных изделий, таких как оладьи, драники или сырники, прогрейте самса-мейкер, и дождитесь, пока загорится индикатор нагрева, и только после этого выкладывайте продукты на рабочие поверхности.

При выпекании самсы мы рекомендуем выкладывать тесто в холодный прибор.

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.

Выкладывайте на панели достаточное количество теста. Излишнее количество теста будет вытекать из прибора, что усложнит очистку после приготовления. Если

использовать недостаточно теста, изделия будут готовиться неравномерно. Необходимо подобрать нужное количество теста и оптимальную консистенцию. Для приготовления оладьев выкладывайте в каждую ячейку примерно 1–1,5 столовые ложки.

Перед тем, как налить следующую порцию теста, рекомендуется слегка смазать или спрыснуть панели маслом. Не используйте спред — он может перегреться при высокой температуре с образованием темного нагара, который может привести к прилипанию выпечки к рабочим панелям.

Не держите долгое время пустой прибор включенным и разогретым. На панелях начнет обгорать масло и остатки теста. Следующая порция может прилипнуть к панелям или к изделиям прилипнут горелые остатки теста.

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

Если вы готовите по своему рецепту, и изделия не пропекаются, возможно, тесто слишком жидкое. Добавьте в тесто еще немного муки.

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

Чтобы разделить 24 штуки готовой самсы друг от друга, следует немного подождать, когда пласт чуть остынет, тесто в промежутках подсохнет и начнет лучше ломаться. А ещё их можно разрезать кухонными ножницами.

Рецепты

Слоеное дрожжевое тесто

Мука — 500 г

Дрожжи сухие — 7 г или дрожжи свежие — 20 г

Молоко — 250 мл

Сахар — 80 г

Маргарин или сливочное масло — 250 г

Соль — 1 щепотка

Ванилин — 1 щепотка или ванильный сахар — 1 ч. ложка

Подготовьте продукты. Масло или маргарин размягчите. Дрожжи растворите в теплом молоке. Муку просейте и смешайте с сахаром и ванильным сахаром. К растворенным дрожжам добавьте 50 г масла или маргарина. Постепенно добавляйте просеянную муку. Замесите тесто, оставьте в теплом месте. После этого тесто необходимо обмять и поставить в холодное место.

Сложный способ: 200 г маргарина или масла раскатайте между двумя листами пергаментной бумаги в прямоугольный пласт. Поставьте его в холодное место, чтобы у маргарина перед добавкой в тесто была такая же температура. Подошедшее дрожжевое тесто раскатайте в прямоугольный пласт и положите сверху пласт маргарина. Накройте лепешку маргарина краями теста и раскатайте. Еще раз сложите втрое и поставьте на 20 минут в холодное место. Раскатку, складывание и охлаждение повторите еще дважды. Удалите излишки муки и используйте тесто для приго-

товления пирогов или пирожков.

Простой способ: раскатайте тесто и намажьте его маслом или маргарином точно так же, как мы намазываеме масло на бутерброд. Нужно намазывать равномерно. Масло должно быть не холодным, чтобы оно намазывалось, но и не теплым, иначе при раскатывании оно выдавится по краям. Затем тесто скатайте в рулет и раскатайте его поперек в лист теста. Слоеное тесто готово. Если хочется получить очень тонкие слои, можно еще раз скатать рулет и раскатать его. Рулет не нужно раскатывать слишком тонко, т.к. слои теста могут прорваться, и станет видно маргарин. Слоеное тесто можно заготовить впрок. Готовые раскатанные листы теста переложите пергаментной бумагой и отправьте в холодильник или морозилку.

Слоеное тесто за 10 минут

Маргарин (комнатной температуры) — 200 г

Желток яичный — 1 шт.

Сметана (кефир, простокваша) — 100 мл

Соль (щепотка) — 1 г

Мука пшеничная / Мука — 350 г

Муку смешайте с маргарином или сливочным маслом, можно взять по 100 г каждого продукта. Превратите все в крошку — это делается довольно быстро, руками. Затем добавьте желток и сметану или кефир, что есть. Замесите тесто. Тесто должно быть эластичным и не твердым, легко раскатываться, если тесто крутое, подлейте кефир (сметану, простоквашу), если липнет к рукам, то подсыпайте муку и имейте в виду, что после застывания оно станет круче. Отправьте в холодильник. Тесто готово.

Слоеная самса с мясом

Мука пшеничная / Мука — 550 г

Вода — 350 мл

Соль (1 ч.л. в тесто, 2,5 ч.л. в начинку) — 3,5 ч. л.

Маргарин — 200 г

Мясо (говядина, баранина, свинина) — 700 г

Лук репчатый (средний) — 4 шт.

Перец черный (молотый) — 0,5 ч. л.

Яйцо куриное — 1 шт.

Кунжут — 2 ст. л.

В воде растворите соль и введите просеянную муку. Замесите тесто. Уберите в пакет на 30 минут. Еще раз вымесите до гладкости. Тесто поделите на две части. Раскатайте немного одну из них, слегка подпыляя стол мукой. Затем растяните тесто, подбрасывая и прокручивая его, растягивая в стороны.

Растяните на столе край теста. Оно мягкое и очень податливое. Растопленным маргарином смажьте тесто. Скрутите его в жгут. Слегка прокрутите жгут вокруг своей оси. Переложите на доску, накройте пленкой и уберите в холодильник на 50 минут. То же самое сделайте с оставшимся тестом.

Подготовьте начинку. Мясо и лук нарежьте мелким кубиком. Посолите, поперчите, перемешайте и потушите на сковороде.

Вытащите тесто, раскатайте его. Выложите пласт раскатанного теста на нижнюю панель так, чтобы тесто покрыло все ячейки. Аккуратно расправьте его. В каждую

ячейку положите начинку, а затем сверху еще один пласт раскатанного теста. Если у вас образовались излишки теста, то срежьте их кухонными ножницами. Выпекайте изделия примерно 7–15 минут до золотистого цвета. Периодически приоткрывайте крышку, чтобы визуально оценить готовность выпечки.

Слоеная самса с картофелем

Вода — 1 стакан

Мука пшеничная / Мука — 3 стакан

Соль — 2 ч. л.

Картофель — 6 шт.

Лук репчатый — 4 шт.

Перец черный (молотый) — 1 г

Яйцо куриное — 1 шт.

Замесите простое тесто из муки и воды с добавлением соли. Скатайте его в шар, заверните в салфетку и дайте расстояться 15 минут.

Для начинки: картофель и лук мелко порежьте, посолите и поперчите по вкусу, слегка притушите.

Выложите пласт раскатанного теста на нижнюю панель так, чтобы тесто покрыло все ячейки. Аккуратно расправьте его. В каждую ячейку положите начинку, а затем сверху еще один пласт раскатанного теста. Если у вас образовались излишки теста, то срежьте их кухонными ножницами. Выпекайте изделия примерно 7–15 минут до золотистого цвета. Периодически приоткрывайте крышку, чтобы визуально оценить готовность выпечки.

Самса по-русски

Мука пшеничная / Мука — 1,5 стакан.

Вода — 0,5 стак.

Соль (для теста) — 1,5 ч. л.

Свинина — 300 г

Лук репчатый (крупный) — 2 шт.

Масло растительное — 50 г

Сметана — 2 ст. л.

Специи (майоран, тмин, зира, перец черный молотый по щепотке)

Соевый соус — 1 ст. л.

Уксус (яблочный) — 1 ч. л.

Замесите тесто: в теплой воде растворите соль и постепенно добавьте муку, затем добавьте 1 ст. л. растительного масла, тщательно вымесите.

Раскатайте тесто на столе, смажьте сметаной. Сверните в рулетик и оставьте отлежаться, пока будете готовить начинку.

Свинину и лук мелко нарежьте, добавьте соевый соус, уксус, специи, посолите, поперчите по вкусу. Перемешайте и слегка притушите в сковороде на растительном масле, на небольшом огне. Чтобы мяско было посочнее, добавьте 2–3 ст. л. воды. Лук и мясо не прижаривайте. Затем слегка остудите.

Выложите пласт раскатанного теста на нижнюю панель так, чтобы тесто покрыло все ячейки. Аккуратно расправьте его. В каждую ячейку положите начинку, а затем сверху еще один пласт раскатанного теста. Если у вас образовались излишки

теста, то срежьте их кухонными ножницами. Выпекайте изделия примерно 7–15 минут до золотистого цвета. Периодически приоткрывайте крышку, чтобы визуально оценить готовность выпечки.

Арабская домашняя самса

Тесто:

Мука пшеничная / Мука (+ мука на подпыл стола (около 50 г) — 320 г

Молоко — 250 мл

Сахар — 1 ч. л.

Соль — 0,5 ч. л.

Разрыхлитель теста — 0,5 ч. л.

Дрожжи (сухие) — 0,5 ч. л.

Масло растительное — 4 ст. л.

Начинка:

Картофель — 4 шт.

Фарш мясной — 700 г

Лук репчатый — 1 шт.

Соль — по вкусу

Пряности — по вкусу

Соус:

Масло растительное — 1 ст. л.

Масло сливочное — 1 ст. л.

Мука пшеничная / Мука — 1 ст. л.

Молоко — 300 мл

Соль — по вкусу

Дополнительно:

Мука пшеничная / Мука (для раскатки теста) — 1 ст. л.

Крахмал кукурузный (для раскатки теста) — 2 ст. л.

Масло растительное (для смазывания теста) — 1 ст. л.

Масло сливочное (для смазывания теста) — 50 г

Кунжут — по вкусу

Смешайте в миске просеянную муку, дрожжи, разрыхлитель, соль, сахар. Влейте растительное масло, молоко и замесите мягкое, гладкое тесто, чуть мягче, чем на пельмени. Оставьте на 30 минут отдохнуть.

Фарш обжарьте с луком. Для соуса в смесь масел добавьте муку и аккуратно, постепенно вливайте молоко, комочков быть не должно. Смесь поставьте на маленький огонь, все время мешайте до загустения! Посолите, добавьте перец, мускатный орех. Если фарш сочный, можно обойтись без соуса. Фарш перемешайте с соусом. Начинка не должна быть жидкой!

Тесто поделите на 2 равные части. Подкатайте в гладкий шарик и оставьте на 15 минут, накрыв пленкой. Сделайте смесь для раскатывания из муки и крахмала. Разомните каждый кусочек теста в лепешку, обваливайте в смеси крахмала и муки и раскатывайте до диаметра прибора. Благодаря смеси из муки и крахмала раскаты-



ваются очень легко.

Выложите пласт раскатанного теста на нижнюю панель так, чтобы тесто покрыло все ячейки. Аккуратно расправьте его. Смажьте центр каждой ячейки с тестом смесью масел (растопить 50 г сливочного масла и 2 ст. л. растительного). В каждую ячейку положите картофельное пюре (картофель отварите, сделайте пюре, можно добавить сливочное масло) и фарш. Затем сверху выложите еще один пласт раскатанного теста.

Смажьте самсу сливочным маслом. Посыпьте кунжутом.

Если у вас образовались излишки теста, то срежьте их кухонными ножницами. Выпекайте изделия примерно 7–15 минут до золотистого цвета. Периодически приоткрывайте крышку, чтобы визуально оценить готовность выпечки.

Сырная самса с грибами

Сода — 1 щепотка

Соль — 1 щепотка

Сахар — 1 ч. л.

Яйцо куриное — 1 ст. л.

Масло сливочное — 50 г

Сыр твердый — 100 г

Сметана — 150 г

Мука пшеничная / Мука — 2 стакана

Грибы (маслята) — 300 г

Лук репчатый — 1 шт.

Грибы и лук мелко порежьте, обжарьте до готовности, посолите. Поставьте остужать. Начинка готова!

Теперь тесто. Сыр натрите на мелкой терке. Масло взбейте с яйцом. В сметану добавьте сахар, соль и перемешайте. Сыр, масло, сметану соедините, добавьте муку и соду. Замесите эластичное тесто. Оставьте тесто отдохнуть на 30 минут, прикрыв салфеточкой.

Выложите пласт раскатанного теста на нижнюю панель так, чтобы тесто покрыло все ячейки. Аккуратно расправьте его. В каждую ячейку положите начинку, а затем сверху еще один пласт раскатанного теста. Если у вас образовались излишки теста, то срежьте их кухонными ножницами. Выпекайте изделия примерно 7–15 минут до золотистого цвета. Периодически приоткрывайте крышку, чтобы визуально оценить готовность выпечки.

Обслуживание, уход и хранение

Перед чисткой и обслуживанием прибора отключите его от сети и убедитесь, что он остыл. Очищайте панели и корпус после каждого приготовления. Очистите корпус самса-мейкера и панели влажной тканью, затем просушите бумажными полотенцами или салфетками. Если панели 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 прибора под струей воды во избежание поломки из-за попадания воды внутрь корпуса устройства. Не помещайте прибор в воду или другую жидкость.

Храните устройство в сухом и прохладном месте, недоступном для детей. При длительном хранении положите самса-мейкер в коробку или пакет, чтобы в него не попадала пыль.

Устранение неполадок

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

Люфт крышки самса-мейкера

Возможная причина	Решение
Технологический люфт, не является неисправностью	При выпечке тесто немного расширяется и увеличивается в объеме, а крышка приподнимается. Благодаря люфту крышка прибора равномерно прижмет тесто, и самса пропечется равномерно

Мучные изделия прилипают к панелям

Возможная причина	Решение
Панели не смазаны маслом	Смажьте панели маслом, используйте жаропрочную силиконовую кисть
Крышку открыли слишком рано, тесто не успело схватиться, изделие прилипло к обеим панелям	Закройте крышку, дайте тесту схватиться. Для проверки готовности изделия открывайте крышку аккуратно, плавно

Мучные изделия не пропекаются

Возможная причина	Решение
На панели выложили слишком мало теста или положили мало начинки, верхняя панель и тесто не соприкасаются	Переверните изделие, чтобы верхняя сторона пропеклась. Выкладывайте большее количество теста в следующий раз.
Используется слишком жидкое тесто	Добавьте больше муки в тесто или готовьте тесто по рецептам, приведенным в главе «Рецепты»



Тесто вытекает за пределы панелей

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

Пластиковые части прибора окрасились

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

Устройство не включается, индикатор питания не горит

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: ~220–240 В, 50/60 Гц
2. Мощность: 800–1000 Вт
3. Класс защиты от поражения электрическим током: I
4. Длина шнура: 0,8 м
5. Размер устройства: 320 × 390 × 105 мм
6. Размер упаковки: 357 × 128 × 428 мм
7. Вес нетто: 2,9 кг
8. Вес брутто: 3,4 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. Выключите его и отключите 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 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. Устанавливайте его так, чтобы дети не могли дотронуться до горячих поверхностей.
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 лопаточки.
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-2

Другие товары Kitfort



Вертикальный пылесос КТ-586

- 2 в 1: вертикальный и ручной пылесос
- емкость пылесборника: 1,2 л
- мощность: 600 Вт



Увлажнитель воздуха КТ-2810

- таймер от 1 до 10 ч
- емкость резервуара для воды: 4 л
- фильтр для очистки воды

Капучинатор КТ-751

- 4 режима работы
- насадки для смешивания и взбивания
- емкость: 300 мл



Аэрогриль КТ-2219

- 20 программ приготовления
- емкость чаши: 8 л
- мощность: 1400 Вт
- вертел, решетка и корзина



Всегда что-то новенькое!

Мы — современный и креативный бренд, который предлагает покупателю не только качественный товар за хорошие деньги, но и накрывает Вас волной подарков, конкурсов и живого интерактива! Тысячи пользователей уже следят за нашими обновлениями и розыгрышами во всех социальных сетях. Присоединяйтесь к нам и Вы!

Мы категорически приветствуем Вас в нашей группе «ВКонтакте», в которой каждую неделю мы разыгрываем десятки призов бытовой техники KITFORT. Выиграть их легче некуда; морские бои, лотереи, творческие конкурсы, репосты. Ссылочку мы оставляем тут: vk.com/kitfort

Любите смотреть видео на YouTube? Нет ничего лучше, чем посмотреть веселые скетчи на канале Kitfort Show! Да, так и вводите в поиске YouTube: «Kitfort Show». В каждом новом выпуске мы разыгрываем дорогие хиты и новинки нашей компании за комментарии от подписчиков. Ну а само содержание видеороликов заставит Вас как от души посмеяться и улыбнуться, так и стать нашим другом и ценителем того, что мы делаем.

Мы очень рады, что Вы дочитали до конца, уже это говорит о том, что Вы в деле и вместе с KITFORT!

Подписывайтесь!

info@kitfort.ru

8-800-775-56-87