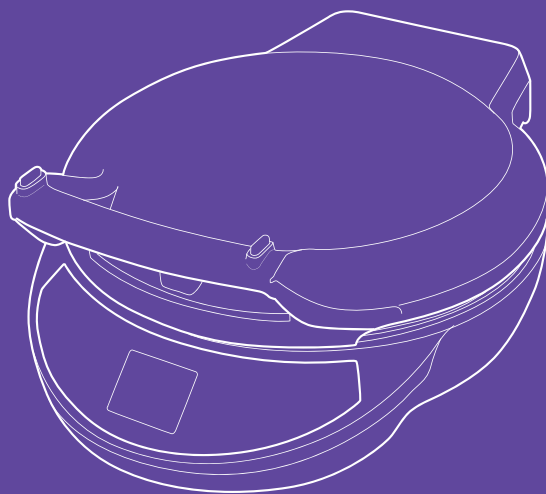


**Пальчики
оближешь!**



**Пиццмейкер «3 в 1»
КТ-4638**

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 пиццамейкера «3 в 1»	5
Подготовка к работе и использование	7
Чистка и обслуживание	14
Уход и хранение.....	15
Устранение неполадок	15
Технические характеристики	17
Меры предосторожности.....	18

Общие сведения

Пиццамейкер «3 в 1» КТ-4638 идеально подходит для приготовления пиццы, различных пирогов, датских пончиков, булочек, сырников, горячих бутербродов и запеканок. Также в пиццамейкере можно готовить омлет, запеченные овощи, котлеты, мясо, рыбу и многое другое.

Прибор оснащен 3 парами съемных панелей: плоские панели подходят для пиццы, ребристые панели — для гриля, а панели с круглыми углублениями — для приготовления национального датского блюда эблескивер. Эблескивер — круглые пончики с начинкой и без. Тесто для эблескивер обычно готовят из пшеничной муки, которую смешивают с молоком или сливками, добавляют кардамон и цедру лимона. В качестве начинки можно использовать джем или шоколадную пасту. Также на панели для датских пончиков вы можете приготовить другую выпечку: кексы, булочки, оладьи и прочее.

За счет нагревательных элементов в обеих панелях и небольшого пространства между панелями нагрев происходит быстро и равномерно. Поэтому блюда не пригорают снизу или сверху и хорошо пропекаются внутри. Благодаря равномерному нагреву пицца получается сочной со слегка хрустящей корочкой.

Конструкция пиццамейкера позволяет готовить в двух режимах: двустороннем и одностороннем. В двустороннем режиме прибор закрывается крышкой. В одностороннем режиме верхняя панель откидывается на 180°, и пиццамейкер превращается в большую жаровню — для приготовления можно использовать обе панели.

Антипригарное покрытие помогает не прилипать тесту и другим продуктам в процессе приготовления и позволяет готовить с минимальным количеством масла. Также антипригарное покрытие панелей облегчает чистку.

Пиццамейкер оснащен панелью управления с дисплеем.

Температуру можно настраивать для каждой панели отдельно, а также включить нагрев только одной панели.

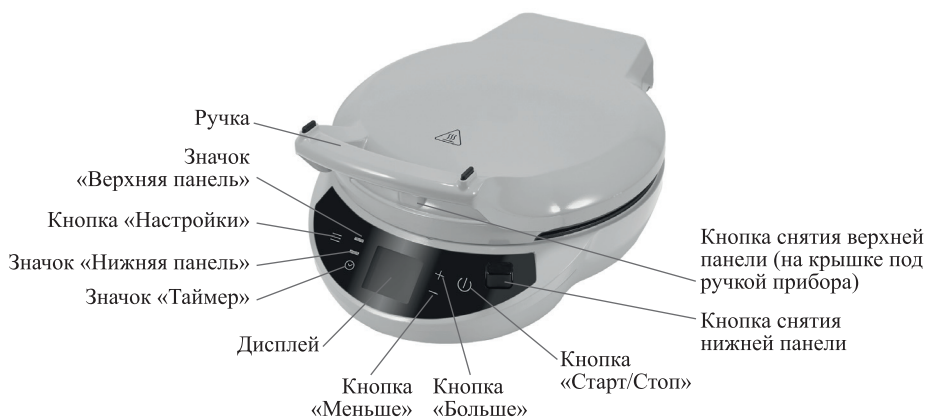
Прорезиненные ножки не дают прибору скользить по столу во время готовки.

Комплектация

1. Пиццамейкер — 1 шт.
2. Верхняя панель для пиццы — 1 шт.
3. Нижняя панель для пиццы — 1 шт.
4. Верхняя панель для гриля — 1 шт.
5. Нижняя панель для гриля — 1 шт.
6. Верхняя панель для датских пончиков — 1 шт.
7. Нижняя панель для датских пончиков — 1 шт.
8. Руководство по эксплуатации — 1 шт.
9. Коллекционный магнит — 1 шт.*

*опционально

Устройство пиццамейкера «3 в 1»



При подключении прибора к сети питания загорается кнопка «Настройки». Чтобы включить дисплей и начать настройку параметров приготовления, нажмите на **кнопку «Настройки»**.

На **дисплее** напротив значков «Верхняя панель» и «Нижняя панель» отображается значение температуры верхней и нижней панели соответственно. Напротив значка «Таймер» — время таймера. После подключения прибора к сети питания и включения настроек на дисплее напротив выбранной настройки будет гореть круглый индикатор, а значение самой настройки будет «000» (если выбрана температура) или «00» (если выбран таймер). Два других значения будут отображаться в виде линий «---» (для температуры) и «--» (для таймера).

Выбор настраиваемого параметра осуществляется с помощью кнопки «Настройки». Чтобы изменить значение параметра, нажимайте на **кнопки «Больше»** и **«Меньше»**. Температуру можно настраивать для каждой панели отдельно, а также включить нагрев только одной панели. Температура устанавливается в диапазоне от 90 до 220 °C с шагом 10 °C. Время таймера можно выбрать до 60 минут с шагом 1 минута.

Примечания. Устанавливайте время таймера с учетом времени на нагрев панелей (время нагрева составляет 3–5 мин в зависимости от выбранной температуры).

Чтобы быстрее переключать значения температуры или таймера, зажмите и удерживайте кнопки «Больше» или «Меньше».

Если включен нагрев только одной панели, напротив значка другой панели будут отображаться три линии «---».

Чтобы включить нагрев прибора, нажмите на **кнопку «Старт/Стоп»**. Начнется нагрев панелей и обратный отсчет таймера. Пока панель/панели разогреваются, рядом с установленным значением температуры мигает круглый индикатор. Когда панель/панели достигнут нужной температуры, индикатор будет гореть непрерывно.

Примечание. Во время приготовления продуктов панели прибора остывают, поэтому нагрев будет периодически включаться для поддержания температуры. Таким образом, в процессе приготовления индикатор/индикаторы около значений температуры мигают и горят непрерывно.

Вы можете поменять температуру и время в процессе приготовления, для этого нажмите на кнопку «Настройки». Через несколько секунд после изменения настроек вы услышите звуковой сигнал и приготовление возобновится. Вы также можете нажать на кнопку «Старт/Стоп» для продолжения приготовления.

По истечении времени таймера прибор подаст два звуковых сигнала и отключится, дисплей погаснет. Если вы не отключали прибор от сети, то для следующего приготовления прибор запомнит установленную ранее температуру.

Если вам необходимо выключить прибор до истечения времени таймера, нажмите на кнопку «Старт/Стоп» (дисплей погаснет) и отключите пиццамейкер от сети питания. Нажатие на кнопку «Старт/Стоп» во время приготовления временно прекращает работу прибора. Если вы снова нажмете на кнопку «Старт/Стоп», приготовление возобновится.

Внимание! Прибор не включит нагрев, если не установлено время таймера и температура нагрева хотя бы одной из панелей.

Нажатие на кнопки сопровождается звуковым сигналом.

Чтобы снять панели с прибора, нажмите на *кнопки снятия верхней панели и нижней панели*. У прибора 3 пары панелей: панели для пиццы, панели для гриля, на которых можно готовить овощи, сосиски, рыбу, котлеты и мясо, а также панели для приготовления эблескивер, пончиков или кексов.

Подготовка к работе и использование

Подготовка к работе

1. Достаньте пиццамейкер и панели из коробки и удалите весь упаковочный материал.
2. Вымойте панели в теплой воде с использованием средства для мытья посуды и мягкой губки. Чтобы снять панель с крышки прибора, нажмите на кнопку снятия верхней панели. При этом придерживайте панель рукой. Панель поднимется, и вы сможете ее снять. Панель с корпуса устройства снимается аналогично при нажатии на кнопку снятия нижней панели.
3. Тщательно высушите все части прибора.
4. Установите пиццамейкер 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.
5. Установите в прибор одну из пар панелей. Для этого вставьте выступы на нижней панели в пазы на корпусе прибора и надавите на панель до щелчка. Верхняя панель в крышку прибора устанавливается аналогично.
6. Размотайте полностью шнур питания. Убедитесь, что шнур не свисает с края стола и не соприкасается с корпусом прибора.
7. Перед первым использованием рекомендуется прогреть пиццамейкер в течение 10–15 минут, чтобы с нагревательного элемента и панелей обгорели остатки смазки и других материалов, которые могли там остаться после производства. Подключите пиццамейкер к сети питания, с помощью кнопок «Настройки», «Больше» и «Меньше» установите температуру нагрева панелей 220 °C и время таймера 20 минут (примерно 5 минут нужно на разогрев панелей). Нажмите на кнопку «Старт/Стоп», начнется нагрев.

Примечание. В процессе нагрева может появиться небольшое количество дыма и запах, это нормально для нового устройства.

8. По истечении времени таймера прибор подаст два звуковых сигнала и выключится. Отключите устройство от сети питания.
9. Дождитесь, пока прибор остынет. Повторите пункты 5–9, установив по очереди две другие пары панелей.
10. Когда прибор остынет, снимите панели и промойте их в теплой воде с использованием средства для мытья посуды и мягкой губки. Корпус протрите сначала влажной, а затем сухой мягкой тканью. Не допускайте попадания воды в корпус и на шнур питания. Тщательно просушите все части прибора.
11. Пиццамейкер готов к эксплуатации.

12. Подготовьте все необходимые ингредиенты. Не нарежьте продукты слишком толстыми кусками. При приготовлении пиццы или пирогов учитывайте, что начинка не должна касаться верхней панели. При выпекании пирогов или пиццы из дрожжевого теста необходимо принять во внимание, что дрожжевое тесто поднимется. Для приготовления пиццы замесите тесто, натрите сыр и нарежьте начинку. Диаметр панели 28,5 см, поэтому диаметр теста для пиццы не должен превышать 28,5 см. Для приготовления пончиков замесите тесто и подготовьте начинку.

Внимание! Никогда не используйте абразивные моющие средства и губки 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. Если планируете готовить в одностороннем режиме, оставьте больше места. Сверху должно быть свободное пространство высотой не менее 40 см.
2. Установите в прибор одну из пар панелей в зависимости от того, что вы хотите приготовить. Убедитесь, что панели хорошо зафиксированы. Всегда устанавливайте в прибор обе панели, даже если планируете включать нагрев только одной панели.
3. Размотайте полностью шнур и убедитесь, что шнур не свисает с края стола и не соприкасается с корпусом прибора.
4. Подключите устройство к сети питания. Нажмите на кнопку «Настройки», чтобы включить дисплей и начать настройку параметров. С помощью кнопок «Настройки», «Больше» и «Меньше» установите температуру нагрева панелей и время таймера. Время таймера устанавливайте с учетом времени на нагрев панелей (3–5 минут). Время приготовления зависит от выбранной температуры и блюда, которое вы собираетесь готовить. Температуру можно настраивать для каждой панели отдельно, а также включить нагрев только одной панели.

Внимание! Прибор не включит нагрев, если не установлено время таймера и температура нагрева хотя бы одной из панелей.

Примечание. Вы можете поменять температуру и время в процессе приготовления, для этого нажмите на кнопку «Настройки». Через несколько секунд после изменения настроек вы услышите звуковой сигнал и приготовление возобновится. Вы также можете нажать на кнопку «Старт/Стоп» для продолжения приготовления.

5. Чтобы включить нагрев прибора, нажмите на кнопку «Старт/Стоп». Во время нагрева панели/панелей рядом со значением температуры нагрева панели будет мигать круглый индикатор. Когда панель нагреется до нужной температуры, индикатор будет гореть непрерывно.

Примечания. Во время приготовления продуктов панели прибора остывают, поэтому нагрев будет периодически включаться для поддержания температуры. Таким образом, в процессе приготовления круглый индикатор мигает и горит непрерывно.

Верхняя и нижняя панели могут нагреться до нужной температуры за разное время, это нормальное явление.

6. Откройте крышку за ручку, используя кухонные рукавицы или прихватки, и смажьте панели пиццамейкера маслом. Используйте жаростойкую силиконовую кисточку (в комплект не входит), чтобы избежать ожогов и повреждения антипригарного покрытия.
7. Если готовите на панелях для пиццы, выложите тесто для пиццы и начинку или другие продукты на панель. Следите, чтобы начинка или другие ингредиенты не касались верхней панели. Будьте осторожны, панели пиццамейкера горячие. Не обожгитесь!

Примечание. Если вы готовите пиццу, рекомендуется выкладывать ее в разогретый пиццамейкер. Однако тесто с начинкой переложить в пиццамейкер очень трудно. Рекомендуется раскатать тесто, переложить его в разогретый пиццамейкер и только после этого выложить начинку на тесто.

8. Если готовите на панелях для гриля, выложите продукты на нижнюю панель, равномерно их распределив. При использовании панели для датских пончиков залейте тесто в углубления. Не заполняйте углубления до краев. Будьте осторожны, панели пиццамейкера горячие. Не обожгитесь!
9. Аккуратно закройте крышку. Периодически приоткрывайте крышку, чтобы визуально оценить готовность выпечки.
10. Чтобы откинуть крышку и готовить в одностороннем режиме, необходимо сначала открыть крышку на 105°, затем потянуть ее вверх за ручку (крышка поднимется), и только потом разложить крышку на 180°. Если крышка не легла ровно на стол, то не тяните крышку сильно, чтобы не повредить прибор. Проверьте, не мешают ли посторонние предметы открыть крышку. Закройте крышку, затем снова попробуйте ее разложить. При этом следите, чтобы места крепления крышки поднимались и опускались в пазах на одном уровне. Выложите продукты на обе панели. Чтобы снова использовать пиццамейкер в двустороннем режиме, закройте крышку. Для этого поднимите крышку, и, когда она упрется в фиксаторы на месте крепления крышки и корпуса, потяните ее равномерно вверх, чтобы фиксаторы попали под крышку. При закрытии рекомендуется всегда приподнимать крышку вверх во избежание порчи фиксаторов.

Внимание! Открывайте крышку на 180° предварительно перед включением прибора. Если вы раскладываете пиццамейкер в процессе готовки, когда панели нагреты, то будьте осторожны и не обожгитесь. Раскладывайте пиццамейкер, используя кухонные рукавицы или прихватки.

11. Когда пицца или другое блюдо готовы, откройте крышку (если готовили в двустороннем режиме) и извлеките пиццу или другое блюдо 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 панелей.
12. По истечении времени таймера прибор подаст два звуковых сигнала и выключится. Отключите пиццамейкер от сети и дайте ему остыть при комнатной температуре. При необходимости выключить прибор раньше нажмите на кнопку «Старт/Стоп». Если вы не отключите прибор от сети, то повторное нажатие на кнопку «Старт/Стоп» снова запустит приготовление.

Примечание. Чтобы пиццмейкер остывал быстрее, рекомендуется не закрывать крышку пиццмейкера.

13. Очищайте прибор после каждого использования в соответствии с главой «Чистка и обслуживание».

Внимание! Будьте осторожны! Корпус пиццмейкера может сильно нагреваться, а из-под крышки и ручки — выходить пар. Открывайте, закрывайте и раскладывайте крышку в кухонных рукавицах или при помощи прихваток. Не наклоняйтесь над прибором, чтобы не обжечься выходящим паром и брызгами масла или жира.

По бокам прибора панели не закрыты корпусом. Не дотрагивайтесь до них, пока прибор не остыл, чтобы не получить ожог.

Открывайте крышку осторожно, чтобы не перевернуть прибор и случайно не разложить его на 180 °С.

Советы

Чем выше температура панелей, тем быстрее готовятся продукты и тем более хрустящая получается корочка. Чем ниже температура панелей, тем дольше готовятся продукты. При невысокой температуре блюда лучше пропекаются внутри, а корочка получается более мягкой.

Выпекать пиццу рекомендуется в заранее разогретом пиццмейкере. Однако переложить тесто с начинкой в пиццмейкер довольно сложно. Поэтому вы можете заранее подготовить все ингредиенты и раскатать тесто. Затем разогрейте пиццмейкер, выложите тесто, на него выложите начинку и закройте крышку. Время приготовления зависит от толщины теста и количества начинки. Периодически приоткрывайте крышку пиццмейкера, чтобы проверить степень готовности.

При выпечке пирога его можно формировать прямо в пиццмейкере, выкладывая тесто на холодную панель.

Заранее подготовьте необходимые ингредиенты. Только после этого включайте пиццмейкер, чтобы начать приготовление блюда сразу после того, как прибор разогреется.

Выкладывайте на панели достаточное количество теста. Раскатывайте тесто для пиццы диаметром не более 28,5 см. Не делайте открытые пироги и пиццу слишком высокими, чтобы они не касались верхней панели.

Перед тем как выложить продукты на панель, рекомендуется слегка смазать или сбрызнуть панели маслом. Не используйте маргарин или спред с низким содержанием животного жира, т.к. они могут перегреваться при высокой температуре с образованием темного нагара, который может привести к прилипанию выпечки к рабочим панелям.

Не держите долгое время пустой пиццмейкер включенным. На панелях начнет обгорать масло или остатки теста и других продуктов. Блюда могут прилипнуть к панелям или к продуктам прилипнут горелые остатки теста.

Выкладывайте на панели для датских пончиков достаточное количество теста. Излишнее количество теста будет вытекать из прибора, что усложнит очистку после приготовления. Если использовать недостаточно теста, пончики будут готовиться неравномерно. Необходимо подобрать нужное количество теста и оптимальную консистенцию.

Открывайте крышку на 180° перед включением прибора. Если вы раскладываете пиццамейкер в процессе готовки, когда панели нагреты, то будьте осторожны и не обожгитесь. Раскладываете пиццамейкер, только используя кухонные рукавицы или прихватки.

Не охлаждайте резко горячие панели, это может испортить антипригарное покрытие.

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

Рецепты теста для пиццы

Вы можете использовать покупное готовое тесто или приготовить тесто для пиццы самостоятельно. Если готовое тесто заморожено, перед началом приготовления пиццы его необходимо разморозить. Ниже приведены рецепты теста для пиццы. Ингредиенты рассчитаны примерно на 1 пиццу диаметром 28 см.

Тонкое тесто

- Вода — 85 мл
- Мука — 170 г
- Дрожжи (сухие быстродействующие) — 2 г
- Масло оливковое — 7 г
- Сахар — 1/4 ч. л.
- Соль — 1/2 ч. л.

В большую широкую емкость налейте слегка теплую воду, добавьте дрожжи и перемешайте до полного растворения. Добавьте сахар и соль, оливковое масло и перемешайте до полного растворения сахара и соли. Просейте муку в емкость к ингредиентам. Замесите тесто. Тесто должно получиться мягким и эластичным, перестать прилипать к рукам. Если тесто не перестает прилипать к рукам, возможно, не хватает муки — просейте небольшое количество муки и снова вымесите тесто. Если тесто слишком тугое, добавьте чуть-чуть воды и снова вымесите тесто. Уберите тесто в полиэтиленовый пакет и положите в теплое место на 30–40 минут.

Пышное тесто

- Вода — 70 мл
- Мука — 115 г
- Дрожжи (сухие быстродействующие) — 1/2 ч. л.
- Масло подсолнечное (без запаха) — 1/2 ст. л.
- Сахар — 1/2 ст. л.
- Соль — по вкусу

В большую широкую емкость налейте теплую воду, влейте подсолнечное масло, добавьте дрожжи, соль и сахар. Перемешайте до полного растворения сахара и соли. Просейте муку в емкость к ингредиентам. Замесите тесто. Тесто должно получиться мягким и эластичным, перестать прилипать к рукам. Если тесто не перестает прилипать к рукам, возможно, не хватает муки — просейте небольшое количество муки и снова вымесите тесто. Если тесто слишком тугое, добавьте чуть-чуть воды и снова вымесите тесто. Уберите тесто в полиэтиленовый пакет и положите в теплое место на 50–60 минут.

Картофельное тесто

- Дрожжи (сухие быстродействующие) — 1/2 ч. л.
- Мука — 125 г
- Картофель — 1 шт.
- Сыр — 10 г
- Масло сливочное — 7 г
- Молоко — 45 мл
- Сахар — 1/4 ч. л.
- Соль — 1/2 ч. л.

Картофель отварите, остудите и натрите на крупной терке. Сыр также натрите на крупной терке. Сливочное масло заранее достаньте из холодильника, чтобы оно было мягким, или растопите на водяной бане. В большую широкую емкость налейте слегка теплое молоко, добавьте дрожжи и перемешайте. Добавьте сахар и соль, сливочное масло и перемешайте до полного растворения сахара и соли. Добавьте сыр и картофель. Просейте муку в емкость к ингредиентам. Замесите тесто. Тесто должно получиться мягким и эластичным, перестать прилипать к рукам. Если тесто не перестает прилипать к рукам, возможно, не хватает муки — просейте небольшое количество муки и снова вымесите тесто. Если тесто слишком тугое, добавьте чуть-чуть воды и снова вымесите тесто. Уберите тесто в полиэтиленовый пакет и положите в теплое место на 50–60 минут.

Рецепты начинок

Пока тесто поднимается, подготовьте ингредиенты для начинки. Нарезайте продукты довольно тонко, кольцами или ломтиками. Вы можете добавить в пиццу любые ингредиенты на ваш вкус или воспользоваться рецептами начинок, приведенными ниже.

Пицца Маргарита

- Томаты резаные в собственном соку — 100 г
- Свежий базилик — 30 г
- Масло оливковое — 1 ч. л.
- Сыр моцарелла для пиццы — 100 г
- Сыр пармезан — 70 г
- Черный молотый перец — по вкусу
- Соль — по вкусу

Томаты измельчите блендером, базилик порвите руками или нарежьте и добавьте к томатам. Добавьте оливковое масло, перец и соль. Нарежьте сыр моцарелла мелкими кубиками. Натрите сыр пармезан на мелкой терке. Выложите томаты на тесто, распределите ложкой по тесту, сверху выложите сыр моцарелла, посыпьте пармезаном.

Пицца с ветчиной и грибами

- Томатная паста — 3 ст. л.
- Шампиньоны свежие — 70 г
- Ветчина — 100–150 г

- Лук репчатый — 1/2 шт.
- Помидор — 1 шт.
- Сыр — 100–150 г

Помидоры, лук, ветчину тонко нарежьте. Сыр натрите на крупной терке. Шампиньоны быстро промойте прохладной водой и нарежьте тонкими ломтиками. На тесто выложите томатную пасту, распределите ложкой по всему тесту, выложите лук, помидоры, затем ветчину и шампиньоны. Посыпьте сыром.

Пицца с куриной грудкой, соусом песто и оливками

- Томатная паста — 3 ст. л.
- Помидоры черри — 100 г
- Филе куриной грудки — 1 шт.
- Оливки без косточки — 150 г
- Сыр — 150 г
- Соус песто — по вкусу
- Специи — по вкусу

Куриную грудку обжарьте маслом и специями (рекомендуется использовать соль, черный молотый перец, сушеный чеснок и итальянские травы). Запеките куриную грудку, затем остудите и нарежьте тонкими ломтиками. Помидоры и оливки тонко нарежьте. Сыр натрите на крупной терке. На тесто выложите томатную пасту, распределите ложкой по всему тесту, выложите помидоры, куриную грудку и оливки. Чайной ложкой добавьте соус песто. Соус песто довольно густой, поэтому не получится распределить его по всей пицце, не добавляйте его слишком много. Посыпьте сыром.

Пицца пеперони

- Сыр моцарелла — 200 г
- Оливковое масло — 1,5 ст. л.
- Колбаса пеперони — 200 г
- Помидоры в собственном соку — 100 г
- Чеснок — 1 зубчик
- Соль — по вкусу
- Черный молотый перец — по вкусу
- Орегано и базилик сушеные — по вкусу

Добавьте к томатам измельченный чеснок, соль, перец, орегано и базилик, доведите до кипения и остудите. Нарежьте сыр мелкими кубиками и разделите пополам. Нарежьте пеперони тонкими ломтиками. Смажьте тесто оливковым маслом и получившимся соусом. Выложите половину сыра моцарелла, на него выложите колбасу, сверху посыпьте оставшимся сыром.

Рецепты эблескивер

Классические эблескивер

- Пшеничная мука — 225 г
- Разрыхлитель — 1/4 ч. л.
- Сахар — 1 ст. л.
- Соль — 1/4 ч. л.



- Порошок кардамона — 1 ч. л.
- Измельченная цедра 1 лимона
- Зерна из стручка ванили
- Яйцо — 3 шт.
- Цельное молоко — 300 мл

Смешайте муку, разрыхлитель, соль, сахар, кардамон, цедру лимона и зерна ванили. Яйца разделите на белки и желтки. Белки поместите в холодильник. Смешайте в отдельной емкости молоко с желтками, затем постепенно влейте его в муку, взбивая смесь миксером. Емкость с тестом накройте полотенцем и оставьте на 30 минут. Взбейте белки и аккуратно смешайте с тестом. Готовое тесто налейте в углубления на разогретой панели для датских пончиков. Не заполняйте углубления до краев. Выпекайте до золотистой корочки.

Эблескивер с брусничным вареньем

- Пшеничная мука — 200 г
- Разрыхлитель — 1/2 ч. л.
- Сахар — 1,5 ч. л.
- Соль — 1/4 ч. л.
- Яйцо — 2 шт.
- Цельное молоко — 200 мл
- Сливочное масло — 3 ст. л.
- Брусничное варенье — 100 г
- Сахарная пудра

В небольшой миске смешайте муку, разрыхлитель, соль и сахар. В большой миске смешайте яичные желтки, молоко и 2 столовые ложки растопленного сливочного масла до однородности. Засыпьте и перемешайте сухие ингредиенты. Смесь должна быть комковатой — не перемешивайте ее до однородного состояния. В небольшой миске взбейте яичные белки миксером или венчиком, добавьте их в тесто. Добавьте по 1 столовой ложке теста в углубления на разогретой панели для датских пончиков. Сверху в каждое углубление положите 1 чайную ложку варенья, затем добавьте еще 1 столовую ложку теста. Выпекайте до золотистой корочки. После приготовления посыпьте сахарной пудрой.

Примечание. Вместо брусничного варенья вы можете использовать другую начинку.

Чистка и обслуживание

Перед чисткой и обслуживанием пищеамейкера отключите его от сети и убедитесь, что он остыл. Резкий перепад температуры может привести к отслоению антипригарного покрытия панелей.

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.

Протирайте прибор сначала влажной, а затем сухой мягкой тканью. Не допускайте попадания воды внутрь устройства, на панель управления и на шнур питания. Тщательно просушите все части прибора.

Уход и хранение

Перед длительным хранением тщательно очистите прибор, как описано в разделе «Чистка и обслуживание». Храните пиццамейкер в сухом и прохладном месте, недоступном для детей. При длительном хранении уберите устройство в коробку или пакет для защиты от пыли.

Устранение неполадок

Устройство не включается, кнопка «Настройки» не горит

Возможная причина	Решение
Нет напряжения в сети	Проверьте наличие напряжения в сети
Сработала защита от перегрева	Отключите прибор от сети и дайте ему полностью остыть
Сгорел термopедохранитель	Обратитесь в сервисный центр

Прибор не включается, дисплей не горит

Возможная причина	Решение
Вы не нажали на кнопку «Настройки»	Чтобы перейти к настройкам параметров прибора и включить дисплей, необходимо нажать на кнопку «Настройки»

Нагрев не включается

Возможная причина	Решение
Вы не установили время таймера и температуру нагрева хотя бы одной из панелей	Чтобы нагрев включился, необходимо установить время таймера и температуру нагрева хотя бы одной из панелей, а затем нажать на кнопку «Старт/Стоп»

Люфт крышки пиццамейкера

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

Крышку не получается открыть, закрыть или разложить на 180°

Возможная причина	Решение
Движению крышки мешает посторонний предмет или шнур питания	Уберите предмет или отодвиньте шнур питания
Вы тянете крышку неравномерно	При открытии следите, чтобы места крепления крышки находились на одном уровне
Вы забыли поднять крышку перед тем, как ее раскладывать	Чтобы разложить крышку, сначала нужно открыть крышку на 105° и потянуть вверх

Не получается вывести прибор из разложенного положения

Возможная причина	Решение
Вы не приподнимаете крышку вверх, когда пытаетесь ее закрыть	Поднимите крышку, и, когда она упрется в фиксаторы на месте крепления крышки и корпуса, потяните ее равномерно вверх, чтобы фиксаторы попали под крышку. При закрытии рекомендуется всегда приподнимать крышку вверх во избежание порчи фиксаторов

Продукты прилипают к панелям

Возможная причина	Решение
Панели не смазаны маслом	Смажьте панели маслом, используйте жаропрочную силиконовую кисть

Пицца или другие блюда пригорают

Возможная причина	Решение
Пицца или другие блюда готовятся слишком долго	Периодически приоткрывайте крышку, чтобы визуально оценить готовность блюда
Вы установили слишком высокую температуру нагрева	Уменьшите температуру нагрева

Пицца или другие блюда не пропекаются

Возможная причина	Решение
Используется слишком жидкое тесто	Добавьте больше муки в тесто
Вы установили слишком низкую температуру нагрева	Увеличьте температуру нагрева

Если возникла какая-нибудь неисправность, устройство выключится и отобразит сообщение об ошибке на дисплее. Расшифровать код ошибки поможет следующая таблица.

Код ошибки	Возможная причина	Решение
ER1	Короткое замыкание	Обратитесь в сервисный центр
ER2	Обрыв в цепи нагревателя	Обратитесь в сервисный центр

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: 1600 Вт
3. Класс защиты от поражения электрическим током: I
4. Таймер: 1–60 мин с шагом 1 мин
5. Температура: 90–220 °С с шагом 10 °С
6. Длина шнура: 0,7 м
7. Диаметр панелей: 285 мм
8. Размер устройства: 317 × 411 × 183 мм
9. Размер упаковки: 460 × 319 × 342 мм
10. Вес нетто: 6,4 кг
11. Вес брутто: 7,4 кг

Срок службы: 2 года

Срок гарантии: 1 год

Товар сертифицирован:



Производитель: Юнкан Айнин Илектрик Эплаенс Ко., Лтд. №11 Хуася Роуд, Икономик Дивелэпмэнт Зоун, Юнкан Сити 321300, Чжэцзян Провинс, Китай.

Импортер: ООО «Аэро-Трейд». 197022, г. Санкт-Петербург, ул. Инструментальная, д. 3, литера П, помещ. 3-Н.

Страна происхождения: Китай.

Уполномоченная организация для принятия претензий на территории РФ: ООО «Аэро-Трейд». 197022, г. Санкт-Петербург, ул. Инструментальная, д. 3, литера П, помещ. 3-Н.

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

Адреса сервисных центров вы можете узнать у оператора горячей линии или на сайте kitfort.ru

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

Месяц и год изготовления указаны на нижней стороне упаковочной коробки.

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

Условия гарантии

Механическое повреждение корпуса 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.

Выход пиццамейкера из строя вследствие попадания жидкостей, порошков или посторонних предметов внутрь корпуса, на панель управления или 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 пиццамейкер 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 пиццамейкер, 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 пиццамейкера 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 опы-

том, разрешается пользоваться пиццамейкером только под контролем лиц, ответственных за их безопасность, или после инструктажа по эксплуатации устройства. Не позволяйте детям играть с устройством.

8. Контролируйте работу пиццамейкера, когда рядом находятся дети или домашние животные.
9. Не оставляйте работающий прибор без присмотра. Выключите его и отключите от сети или источника питания, если не используете прибор длительное время или перед проведением обслуживания. Помните, оставленный без присмотра прибор может стать источником возгорания!
10. Корпус прибора может сильно нагреваться во время работы. Не касайтесь горячих поверхностей руками. Будьте осторожны! Возможен риск получения ожога! По бокам прибора панели не закрыты корпусом: не дотрагивайтесь до них, чтобы не получить ожог!
11. Устанавливайте пиццамейкер только на устойчивую горизонтальную поверхность на расстоянии не менее 15 см от стены и края стола. Устанавливайте пиццамейкер так, чтобы дети не могли случайно дотронуться до горячих поверхностей прибора.
12. Не пытайтесь обойти блокировку включения устройства.
13. Не допускайте падения пиццамейкера 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. Прибор имеет нагреваемую поверхность. Лица, не чувствительные к нагреву, должны быть осторожны при пользовании прибором.
17. Избегайте попадания жидкостей, порошков и посторонних предметов внутрь корпуса устройства, на панель управления и шнур питания.
18. При повреждении шнура питания его замену во избежание опасности должны производить изготовитель, сервисная служба или подобный квалифицированный персонал.
19. Корпус прибора может сильно нагреваться, а из-под крышки — выходить пар. Открывайте, закрывайте и раскладывайте крышку за ручку в кухонных рукавицах или при помощи прихваток. Не наклоняйтесь над пиццамейкером, чтобы не обжечься выходящим паром и брызгами масла.
20. Открывайте крышку на 180° предварительно перед включением прибора. Если вы раскладываете пиццамейкер в процессе готовки, когда панели нагреты, то будьте осторожны и не обожгитесь. Раскладывайте пиццамейкер, используя кухонные рукавицы или прихватки.
21. Открывайте крышку осторожно, чтобы не перевернуть прибор и случайно не разложить его на 180 °С.



Kitfort

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