Будем завтракать вместе!

Kitfort



Прибор для выпечки «8 в 1» КТ-5632

RUS KZ

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

Егер біздің жабдықты пайдалануда сізде қиындықтар туындаса, дүкенге хабарласпас бұрын Kitfort жедел желісіне қоңырау шалуды сұраймыз:

8-800-775-56-87
(дс-жм Мәскеу уақыты бойынша 9:30-дан 17:30-ға дейін)
info@kitfort.ru

Біз құрылғының ерекшеліктері туралы айтып береміз және кез-келген басқа мәселелер бойынша кеңес береміз

Содержание / версия на русском языке RUS

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

Мазмұны / қазақ тіліндегі нұсқасы KZ

Жалпы мәліметтер 20
Жинақтау 20
«8-еу 1-де» пісіруге арналған аспаптың құрылғысы 21
Жұмысқа дайындық және пайдалану 22
Рецепттер 26
Тазалау және техникалық қызмет көрсету 28
Күтім және сақтау 29
Ақаулықтарды жою 29
Техникалық сипаттамалары 31
Сақтық шаралары 32

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 °C.

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 создастся 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 — ⅓ 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 — ¼ 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 слоек. Накройте вторым пластом теста и защипните края. Повторите то же с оставшимися пластами 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 шарику 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 термопредохранитель	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 помешает 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: 2,7 кг
9. Вес брутто: 2,9 кг

Срок службы: 2 года
Срок гарантии: 1 год
Товар сертифицирован: EAC

Производитель: Нинбо Лэвэ Илектрикэл Эплаенсис Ко., Лтд. №369, Саньхэн Роуд, Чанхэ Таун, Цыси Сити, Нинбо, Чжэцзян, Китай.

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

Импортер в Республику Казахстан: ТОО «Kitfort». Республика Казахстан, 050008, г. Алматы, Алмалинский р-н, ул. Богенбай батыра, д. 150, н. п. 9.

Страна происхождения: Китай.

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

Уполномоченная организация для принятия претензий на территории Республики Казахстан: ТОО «Kitfort». Республика Казахстан, 050008, г. Алматы, Алмалинский р-н, ул. Богенбай батыра, д. 150, н. п. 9.

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.

Біз бірге таңғы
ас ішеміз!

Kitfort



КТ-5632 «8-еу 1-де» пісіруге арналған аспапы

KZ

Жалпы мәліметтер

КТ-5632 «8-еу 1-де» пісіруге арналған аспапы бельгиялық вафли, бутербродтар, панини, пончиктер, печенье, тосттар, көкөністер, шұжықтар және басқа да көптеген тағамдарды дайындауға арналған.

Құрылғыда сегіз жұп пончик, жаңғақ печеньесі, құймақ, үшбұрышты және төртбұрышты бутербродтар мен вафли, соның ішінде қырлы гриль панеліндегі тағамдар бар.

Панельдердің жоғары қызу температурасы тағамның тез дайындалуына ықпал етеді. Ыңғайлы күтім үшін панельдер алынбалы — оларды ағынды сумен жууға болады.

Құрылғының дизайны жабық қақпағы бар тағамдарды дайындауды қамтиды. Бұл жағдайда өнімдер екі қыздырылған панельдің арасында болады және бірден екі жағынан дайындалады, бұл процесті жылдамдатады және тағамды айналдырмауға мүмкіндік береді. Бұл модель май мен шырын ағызумен жабдықталмаған, сондықтан олардың панельдерден тыс ағып кетпеуін қамтамасыз ету керек.

Панельде жабыспайтын жабын бар, ол аз мөлшерде маймен пісіруге мүмкіндік береді және панельдерді тазалау процесін жеңілдетеді.

Бұл модель қуат пен жылыту индикаторларымен жабдықталған. Сондай-ақ, құрылғыда қызып кетуден қорғаныс бар. Корпустың төменгі жағындағы сым ұстағыш сақтаудың ыңғайлылығын қамтамасыз етеді. Тұтқадағы қысқыш қақпақты жабық ұстайды, бұл пісіруді, тасымалдауды және сақтауды ыңғайлы етеді.

Жинақтау

1. Пісіру құралы — 1 дана
2. Пончик панелі — 2 дана
3. «Жаңғақтар» печенье панелі — 2 дана
4. Құймақ панелі — 2 дана
5. Гриль панелі — 2 дана
6. Үшбұрышты сэндвичтер панелі — 2 дана
7. Төртбұрышты сэндвич панелі — 2 дана
8. Печенье панелі — 2 дана
9. Вафли панелі — 2 дана
10. Пайдалану жөніндегі нұсқаулық — 1 дана
11. Коллекциялық магнит — 1 дана*

*қосымша

«8-еу 1-де» пісіруге арналған аспаптың құрылғысы



Құрылғыны розеткаға қосқаннан кейін ***қыздыру индикаторы*** жанады, құрылғы қыза бастайды. Құрылғы жеткілікті қызған кезде және жұмыс істеуге дайын болғанда, жылу индикаторы сөніп, ***жұмыс индикаторы*** жанады. Қыздыру температурасы: 200–210 °C.

Пісіру кезінде панельдер салқындатылады, сондықтан температураны ұстап тұру үшін жылу мезгіл-мезгіл қосылады.

Жиынтықта 8 жұп панель бар. Панельдер құрылғының корпусы мен қақпағына орнатылады, бұл өнімдерді бірден екі жағынан дайындауға мүмкіндік береді.

Гриль панельдерінің көмегімен сіз шұжықтарды, көкөністерді және басқа да тағамдарды жасай аласыз.

Вафли панельдері 2 вафли жасауға мүмкіндік береді.

Үшбұрышты сэндвич панельдері 4 үшбұрышты сэндвич жасауға арналған.

Құймақ панельдері 2 құймақ жасау үшін қолданылады.

Пончик панельдері 8 пончик жасауға көмектеседі.

«Жаңғақтар» печенье панельдері жаңғақ түрінде печенье жасауға арналған. Бір уақытта 12 жартысын дайындауға болады.

Төртбұрышты сэндвич панельдері 2 шаршы сэндвич жасауға қызмет етеді.

Печенье панельдері төртбұрышты пішінді 2 печенье жасауға арналған, оларды печенье немесе пряник жасау үшін де пайдалануға болады.

Құрылғының түбінде құрылғының ыңғайлы сақталуын қамтамасыз ететін ***куат сымының ұстағышы*** бар.

Жұмысқа дайындық және пайдалану

Жұмысқа дайындық

1. Пісіру құрылғысы мен керек-жарақтарды қораптан шығарып, барлық орау материалдарын алып тастаңыз.
2. Ыдыс жуғыш зат пен жұмсақ губканы пайдаланып панельдерді жылы сумен жуыңыз. Құрылғыдан панельдерді алу үшін оның тұтқасындағы қысқышты басып, қақпақты ашыңыз. Содан кейін корпустағы панельді бекітпелерді басыңыз. Панель көтеріледі және сіз оны алып тастай аласыз. Қақпақтың панелі ұқсас түрде алынып тасталады. Панельді қақпақтан алып тастаған кезде панельді қолыңызбен ұстаңыз.
3. Құрылғыны алдымен дымқыл, содан кейін құрғақ, жұмсақ шүберекпен сүртіңіз. Судың корпустың ішіне, индикаторларға және қуат сымына түсуіне жол бермеңіз.
4. Құрылғының барлық бөліктерін мұқият құрғатыңыз.
5. Құрылғыны қабырғалардан және басқа заттардан кемінде 15 см және үстелдің шетінен кемінде 10 см қашықтықта тегіс көлденең тұрақты бетке орнатыңыз. Жоғарғы жағында кем дегенде 40 см бос орын қалуы керек.
6. Құрылғыға бір жұп панельді орнатыңыз. Алдымен панельді корпусқа орнатыңыз, оның ұзын ойық жағы корпус пен қақпақтың түйісетін жеріне бағытталған. Содан кейін бекіту үшін панельді басыңыз. Панельдің біркелкі орнатылғанына көз жеткізіңіз. Сол сияқты панельді қақпаққа орнатыңыз.

7. Қуат сымын толығымен босатыңыз және оның үстелдің шетіне ілінбейтініне және корпусқа тиіп кетпейтініне көз жеткізіңіз. Құрылғыны желіге қосыңыз — қыздыру шамы жанады.
8. Бірінші қолданар алдында құрылғыны 10–15 минут жылыту ұсынылады, осылайша қыздыру элементі мен панельдер өндірістен кейін қалуы мүмкін майлау мен басқа материалдардың қалдықтарын күйдіреді. Қыздыру шамы сөніп, жұмыс шамы жанғанша күтіңіз (бұл панельдер дұрыс температураға дейін қызғанын білдіреді) және 10–15 минутты белгілеңіз.
   Ескерту. Қыздыру процесінде аз мөлшерде түтін мен иіс пайда болуы мүмкін, бұл жаңа құрылғы үшін қалыпты жағдай.
9. 10–15 минуттан кейін құрылғыны қуат көзінен ажыратыңыз. Құрылғы суығанша күтіңіз.
10. Құрылғы салқындаған кезде панельдерді алып тастап, оларды ыдыс жуғыш зат пен жұмсақ губкамен жылы сумен шайыңыз.
11. 6–10 тармақтарды қайталаңыз, басқа жұп панельдерді кезекпен орнатыңыз.
12. Корпусты алдымен дымқыл, содан кейін құрғақ, жұмсақ шүберекпен сүртіңіз. Судың корпустың ішіне, индикаторларға және қуат сымына түсуіне жол бермеңіз. Құрылғының барлық бөліктерін мұқият құрғатыңыз.
13. Пісіруге арналған құрылғы пайдалануға дайын.

Назар аударыңыз! Панельдерді тазалау үшін ешқашан абразивті жуғыш заттарды қолданбаңыз, әйтпесе жабыспайтын жабынды зақымдауы мүмкін. Қолданғаннан кейін панельдердің толық салқындағанына көз жеткізіңіз. Температураның күрт төмендеуі жабыспайтын жабынның бөлінуіне әкелуі мүмкін.

Пайдалану

1. Құрылғыны қабырғалардан және басқа заттардан кемінде 15 см және үстелдің шетінен кемінде 10 см қашықтықта тегіс көлденең тұрақты бетке орнатыңыз. Жоғарғы жағында кем дегенде 40 см бос орын қалуы керек.
2. Пісіргіңіз келетін нәрсеге байланысты жұп панельдердің бірін орнатыңыз.
3. Қуат сымын толығымен босатыңыз және оның үстелдің шетіне ілінбейтініне және корпусқа тиіп кетпейтініне көз жеткізіңіз. Құрылғыны желіге қосыңыз — қыздыру шамы жанады.
4. Панельдер қызғанша күтіңіз. Панельдердің температурасы қажетті мәнге жеткенде, жылу индикаторы сөніп, жұмыс индикаторы жанады.
   Ескерту. Пісіру кезінде панельдер салқындатылады, сондықтан температураны ұстап тұру үшін жылу мезгіл-мезгіл қосылады.
5. Ас үй қолғаптарын немесе қолғаптарды пайдаланып қақпақты ашыңыз. Панельдерді майлаңыз. Күйіп қалмас үшін және жабыспайтын жабын мен щеткаға зақым келтірмеу үшін ыстыққа төзімді силикон щеткасын қолданыңыз (жинаққа кірмейді).
6. Егер сіз вафли, құймақ немесе басқа қамыр тағамдарын дайындап жатсаңыз, алдын ала дайындалған қамырды төменгі панельге құйыңыз. Қамырды тым көп құймаңыз, әйтпесе ол шеттеріне таралады. Сақ болыңыз, қақпақты мұқият жабыңыз, қамырды ұстаңыз. Қамырдың шашырауын болдырмау үшін қақпақты күрт жаппаңыз. Пісіру басталғаннан кейін қақпақты бірден ашпаңыз, әйтпесе қамырды ұстауға уақыт болмайды.

Назар аударыңыз! Егер қамыр тым көп болса немесе пісіру кезінде қамырдың көлемі көп болса, қақпақты қысқышқа жаппаңыз, әйтпесе құрылғының ішінде үлкен қысым пайда болады. Осыған байланысты қақпақ қысымның әсерінен күрт ашылуы мүмкін, бұл құрылғының зақымдалуына немесе жарақаттануына әкелуі мүмкін.

7. Егер сіз басқа тағамдарды дайындап жатсаңыз, тағамды төменгі панельге қойыңыз. Қақпақты мұқият жабыңыз. Азық-түлік тым көлемді болмаса және ашық болса, жабық қысқышпен де пісіруге болады. Өнімдердің шырыны панельдерден тыс ағып кетпеуін қадағалаңыз. Пісіру процесінде тағамның дайындығын көзбен бағалау және жиналған бу мен ылғалды босату үшін қақпақты сәл ашыңыз. Қақпақты ашқанда абай болыңыз, ас үй қолғаптарын немесе қолғаптарды қолданыңыз.
8. Ыдыс дайын болған кезде қақпақты ашып, оны пісіру қысқышымен, силиконмен немесе ағаш шпательмен алыңыз. Панельдің жабыспайтын жабынына зақым келтірмеу үшін экстракция үшін жоғары температураға төзімді пластикалық заттарды, сондай-ақ металл және өткір заттарды пайдаланбаңыз.
9. Пісіру аяқталғаннан кейін құрылғыны қуат көзінен ажыратыңыз. Құрылғыны бөлме температурасында суытыңыз. Температураның күрт төмендеуі жабыспайтын жабынның бөлінуіне әкелуі мүмкін.
10. «Тазалау және техникалық қызмет көрсету» тарауына сәйкес құрылғыны қолданғаннан кейін тазалаңыз.

Назар аударыңыз! Сақ болыңыз: аспаптың панельдері ыстық. Күйіп қалмаңыз! Корпус қатты қызып кетуі мүмкін, ал қақпақтың астында ыстық конденсация жиналуы мүмкін. Ас үй қолғаптарындағы немесе қолғаптардағы қысқыш пен қақпақты ашыңыз және жабыңыз. Шығатын бумен және майдың немесе майдың шашырауымен күйіп қалмас үшін құрылғының үстіне еңкеймеңіз.

Құрылғының бүйірлерінде панельдер корпуспен жабылмаған: күйіп қалмас үшін оларға қол тигізбеңіз!

Бұл модель май мен Шырын ағызумен жабдықталмаған, сондықтан олардың панельдерден тыс ағып кетпеуін қамтамасыз ету керек.

Кеңестер

Қажетті ингредиенттерді дайындаңыз. Содан кейін ғана құрылғы қызғаннан кейін бірден тағамды дайындауды бастау үшін құрылғыны қосыңыз.

Өнімдерді тікелей панельге салыңыз. Фольга мен басқа заттарды қолданбаңыз.

Маргаринді немесе жануарлардың майы аз спрэдті қолданбаңыз, себебі олар төмен температурада қызып кетуі мүмкін және тағамдардың панельдерге жабысып қалуына әкелетін қара көміртегі шөгінділерін тудыруы мүмкін.

Тамақты тым қалың емес бөліктерге кесіңіз, әйтпесе пісіру көп уақытты алады.

Өнімнің келесі бөлігін салмас бұрын, құрылғыны жылытыңыз. Пісіру процесінде панельдердің температурасы төмендеуі мүмкін. Термостат қажетті температураны автоматты түрде сақтайды және ол төмендеген кезде жылуды қосады. Құрылғы тағамды дайындағаннан кейін жылу деңгейін қалпына келтіру үшін аз уақыт алады. Панельдер қызғанша бірнеше минут күтіңіз, содан кейін өнімдерді жайыңыз.

Суық су астындағы сияқты ыстық панельдерді салқындатпаңыз. Бұл жабыспайтын жабынды бұзуы мүмкін.

Құрылғыны пайдаланған кезде әрқашан сымды босатыңыз. Пісіру процесінде Корпус қатты қызуы мүмкін. Егер сым корпуспен тығыз байланыста болса, ол қайта ағып кетуі мүмкін.

Пісіру кезінде панельдер май мен шырын ағызумен жабдықталмағанын ескеріңіз. Панельдердің шырын мен маймен толып кетуіне және панельдерден тыс ағып кетуіне жол бермеңіз.

Вафли дайындау кезінде қамырды оңай жағу үшін оны тығыз полиэтилен пакетке салыңыз. Шамамен 1 см тесік жасау үшін сөмкенің бұрышын кесіңіз.қамырды осы тесік арқылы алдын ала қыздырылған панельге сығыңыз.

Қамырдың жеткілікті мөлшерін панельге жайыңыз. Қамырдың артық мөлшері құрылғыдан ағып кетеді, бұл пісіргеннен кейін тазалауды қиындатады. Егер қамыр жеткіліксіз болса, пісіру біркелкі болмайды. Қамырдың оңтайлы мөлшерін және қолайлы консистенцияны таңдау керек.

Назар аударыңыз! Егер қамыр тым көп болса немесе пісіру кезінде оның көлемі едәуір артса, онда қақпақты қысқышқа жаппаңыз, әйтпесе құрылғының ішінде үлкен қысым пайда болады. Осыған байланысты қақпақ қысымның әсерінен күрт ашылуы мүмкін, бұл құрылғының зақымдалуына немесе жарақаттануына әкелуі мүмкін.

Қамырдың келесі бөлігін құймас бұрын, панельдерді аздап майлау немесе маймен себу ұсынылады.

Құрылғыны ұзақ уақыт бойы қосулы және қыздырылған күйде қалдырмаңыз. Панельдерде май мен қамырдың қалдықтары күйе бастайды. Тағамның келесі бөлігі панельдерге жабысып қалуы мүмкін немесе тағамның алдыңғы бөлігінің күйдірілген қалдықтары тағамға жабысып қалуы мүмкін.

Егер сіз қамырды пісіру ұнтағымен немесе содамен пісірсеңіз, қамырдың үлкен бөлігін бірден пісірмеу ұсынылады, өйткені пісіру ұнтағы мен сода уақыт өте келе қасиеттерін жоғалтады. Соңғы порцияларды пісіру кезінде бірден көп мөлшерде қамыр дайындаған кезде пісіру ұнтағы немесе сода жұмысын тоқтатады — вафли, құймақ немесе пончик аз жұмсақ болады.

Қамырды панельге жайғаннан кейін қақпақты бірден ашпаңыз. Бұл қамырдың үстіңгі және астыңғы панельдерге жабысып, екі бөлікке бөлінуіне әкеледі. Қамырды алдымен аздап пісіріп, ұстап алу керек.

Егер вафли пісірілмесе, қамыр тым жұқа болуы мүмкін. Қамырға тағы біраз ұн қосыңыз.

Қамырдағы қант мөлшері вафлидің түсіне әсер етеді. Пісіру кезінде қант карамелденіп, қою түс береді. Қант неғұрлым көп болса, вафли қыртысы соғұрлым қараңғы болады.

Сэндвичтерді тосттар үшін арнайы нанмен дайындаған дұрыс, өйткені ол сэндвич жасау панельдеріне жақсы сәйкес келеді.

Егер сіз дайын бутербродтарды үшбұрышқа бөлгіңіз келсе, панельдің шеті өтетін диагональдан аулақ болып, нанға толтыруды жайыңыз. Дайын бутербродтарды үшбұрышқа бөлу үшін бутербродтардың салқындағанын күтіп, оларды сындырыңыз немесе ас үй қайшысымен немесе пышақпен кесіңіз.

Сэндвичтерді дайындаған кезде оларды қақпақпен басып, қыстырғышты жабыңыз. Егер бутербродтар тым көлемді болса және қысқыш жабылмаса, қақпақты тұтқаның артына басып, осы күйде ұстаңыз. Тым қатты баспаңыз. Бұл сэндвичтердің шеттерін бір-біріне жабыстыруға мүмкіндік береді. Содан кейін бутербродтар ішкі жағынан шырынды болады, ал сіз оларды жеуге ыңғайлы боласыз.

Рецепттер

Бельгиялық вафли
Сары май — 200 г
Қант — 150 г
Ұн — 200 г
Жұмыртқа — 3 дана
Тұз — ⅓ шай қасық
Қамырға арналған пісіру ұнтағы — 2 шай қасық
Ванилин —міндетті емес
Дайындау. Сары майды миксермен қантпен араластырыңыз, жұмыртқаны қосып, қайтадан араластырыңыз. Ұнды тұзбен, қамырға арналған қопсытқышпен және ванилинмен араластырыңыз, содан кейін оны негізгі қоспаға қосып, араластырыңыз. Вафли панельдерін қолданыңыз.

Банан вафли
Ұн — 250 г
Қант — 1 ас қасық
Жұмыртқа — 3 дана
Өсімдік майы — 100 мл
Банан — 2 дана
Қамырға арналған пісіру ұнтағы — ¼ шай қасық
Дайындау. Жұмыртқаны шайқаңыз. Қамырға ұн, қант, пісіру ұнтағын араластырыңыз. Май қосыңыз. Барлығын араластырыңыз. Банан қабығын аршып, майдалап тураңыз. Қамырға қосыңыз. Вафли панельдерін қолданыңыз.

Ветчина мен ірімшік сэндвичтері
Тостқа арналған нан — 4 дана
Ветчина — 4 дана
Тұздалған қияр — 1 дана
Қызанақ — міндетті емес
Ірімшік — дәміне қарай
Сары май — дәміне қарай
Дайындау. Нанға май жағып, майланған жағын панельге салыңыз. Нанның үстіне жұқа кесілген ветчина, содан кейін маринадталған қияр, қызанақ және ірімшікті салыңыз. Нанның бір бөлігін маймен жағыңыз. Толтырманы нанның бір бөлігімен жабыңыз, жағын маймен жоғары қаратып. Сэндвичтерді басып, қысқышты жабыңыз. Төртбұрышты сэндвич панельдерін пайдаланыңыз.

Сүзбе, алма және даршын қосылған ыстық бутербродтар
Тостқа арналған нан — 4 дана
Алма — 1–2 дана
Сүзбе — 150–200 г
Қант — дәміне қарай
Даршын — дәміне қарай
Дайындау. Алманы текшелерге кесіңіз, сүзбе, қант және даршын қосып, жақсылап араластырыңыз. Үшбұрышты сэндвичтер панеліне 2 бөлке нан салыңыз, үстіне толтырғыш қосыңыз, қалған нан кесектерімен жабыңыз. Содан кейін қақпақты мықтап жауып, бутербродтарды шамамен 5 минут пісіріңіз.

Джем пуфтары
Қатпарлы қамыр — 200 г
Қалың джем — дәміне қарай
Дайындау. Қатпарлы қамырды жібітіңіз, 4 бөлікке кесіңіз, үшбұрышты бутербродтар жасау үшін панельдің пішініне қарай жайыңыз. Джемді болашақ қабаттардың ортасында болатындай етіп бір қабатқа салыңыз. Қамырдың екінші қабатымен жабыңыз және шеттерін қысыңыз. Қалған қамыр қабаттарымен қайталаңыз. Шикі пуфтарды құрылғыға салыңыз, жабыңыз және қызарғанша шамамен 10 минут пісіріңіз.
Ескерту. Пісіру процесінде ол панельде ағып кетпеуі үшін джем қалың болуы керек. Джемді қалың пісірілген қоюландырылған сүтпен алмастыруға болады.

«Жаңғақтар» печеньесі
Қант — 50 г
Жұмыртқа — 1 дана
Қамырға арналған пісіру ұнтағы — 0,5 шай қасық
Ұн — 200 г
Сары май — 90 г
Пісірілген қоюландырылған сүт — 1 банка
Дайындау. Сары майды ерітіп, салқындатыңыз. Жұмыртқаны қантпен араластырыңыз, салқындатылған сары майды қосып, қайтадан араластырыңыз. Ұн мен пісіру ұнтағын араластырыңыз, араластырыңыз және жұмыртқа қоспасына електен өткізіңіз. Мұқият араластырыңыз. Қамырды 7–8 г шарларға айналдырыңыз. «жаңғақтар» печенье панеліндегі ойықтарға бір шарды салыңыз. Алтынға дейін пісіріңіз. Жартысын пісірілген қоюландырылған сүтпен толтырып, жартысын біріктіріңіз.

Құймақ
Сүт — ½ кесе
Су — ½ кесе
Қаймақ — 3 ас қасық
Жұмыртқа — 2 дана
Ұн — 2,5 кесе
Қамырға арналған пісіру ұнтағы — 1 шай қасық

Қант — 1 ас қасық
Тұз — шымшу
Дайындау. Сүтті, суды және қаймақты араластырыңыз. Жұмыртқа, қант және тұз қосыңыз. Араластырыңыз. Ұн мен пісіру ұнтағын араластырыңыз, араластырыңыз және жұмыртқа қоспасына електен өткізіңіз. Мұқият араластырыңыз. Құймақ панельдерін қолданыңыз және алтынға дейін пісіріңіз (шамамен 5–8 минут).

Пончиктер
Жұмыртқа — 4 дана
Қант — 150 г
Сары май — 150 г
Ваниль сығындысы — 1 шай қасық
Ұн — 250 г
Қамырға арналған пісіру ұнтағы — 2 шай қасық
Дайындау. Жұмыртқаны қантпен араластырғышпен шайқаңыз, массасы 2–3 есе артуы керек. Сары майды ерітіп, салқындатыңыз, содан кейін алынған жұмыртқа қоспасына құйыңыз, ваниль сығындысын қосып, жақсылап араластырыңыз. Ұн мен пісіру ұнтағын араластырыңыз, араластырыңыз және жұмыртқа қоспасына електен өткізіңіз. Мұқият араластырыңыз. Пончик панельдерін қолданыңыз және алтынға дейін пісіріңіз (шамамен 8–10 минут).

Лимон печеньесі
Сарысы — 2 дана
Жұмыртқа — 1 дана
Қант — 100 г
Сары май — 130 г
Ұн — 200 г
Лимон — 2 дана
Сүт — 100 мл
Дайындау. Жұмыртқаны, сарысын және қантты араластырыңыз, араласқанша араластырыңыз. Сары майды ерітіп, салқындатыңыз, содан кейін оны алынған жұмыртқа қоспасымен араластырыңыз. Кішкене үккішті пайдаланып, лимонның қабығын алыңыз. Ұн мен дәмді қосыңыз. Мұқият араластырыңыз. Сүтті қосып, тегіс болғанша араластырыңыз. Печенье панельдерін қолданыңыз және алтынға дейін пісіріңіз (шамамен 10–12 минут).

Тазалау және техникалық қызмет көрсету

Құрылғыны тазалау және техникалық қызмет көрсету алдында оны розеткадан ажыратыңыз және оның салқындағанына көз жеткізіңіз. Температураның күрт төмендеуі панельдердің жабыспайтын жабынының бөлінуіне әкелуі мүмкін.

Панельдерді алып тастаңыз, панельдердің астындағы кеңістікті және корпусты алдымен сәл дымқыл, содан кейін құрғақ шүберекпен сүртіңіз. Панельдерді жылы сумен, ыдыс жуғыш затпен және жұмсақ губкамен жуыңыз. Панельдерді тазалау үшін қатты және абразивті жуғыш заттар мен губкаларды пайдаланбаңыз: олар панельдердің жабыспайтын жабындарын зақымдауы мүмкін. Мұқият құрғатыңыз.

Судың корпустың ішіне, индикаторларға және қуат сымына түсуіне жол бермеңіз.

Күтім және сақтау

Ұзақ сақтау алдында құрылғыны «тазалау және техникалық қызмет көрсету»тарауында сипатталғандай мұқият тазалаңыз. Шаңнан қорғау үшін құрылғы мен панельдерді қорапқа немесе сөмкеге салыңыз.

Құрылғыны балалардың қолы жетпейтін құрғақ және салқын жерде сақтаңыз.

Ақаулықтарды жою

Құрылғы қосылмайды, шамдар жанбайды

Мүмкін себеп	Шешім
Желіде кернеу жоқ	Желідегі кернеуді тексеріңіз
Термиялық сақтандырғыш жанып кетті	Қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз

Қақпақ пен аспап панельдерінің люфтты

Мүмкін себеп	Шешім
Технологиялық люфт ақау емес	Люфттың арқасында құрылғының қақпағы өнімдерді немесе қамырды біркелкі басады, ыдыс біркелкі дайындалады

Май, шырын немесе басқа сұйықтықтар қыздырылған панельдерден үстелге ағып кетеді

Мүмкін себеп	Шешім
Панельде тым көп май мен шырын жиналды	Бұл модель май мен шырын ағызумен жабдықталмаған, сондықтан олардың панельдерден тыс ағып кетпеуін қамтамасыз ету керек. Егер май немесе шырын көп бөлінсе, панельдегі тағамдарды азайтыңыз

Мүмкін себеп	Шешім
Құрылғы тегіс емес бетке орнатылған	Құрылғыны тегіс көлденең бетке орнатыңыз. Егер құрылғы біркелкі орнатылмаған болса, май панельдің сыртында толып кетуі мүмкін
Өнімдердің бөліктері панельден асып түседі	Өнімдерді панельде болатындай етіп орналастырыңыз және оның сыртына шықпаңыз

Қамыр панельдерге жабысады

Мүмкін себеп	Шешім
Панельдер маймен майланбаған	Панельдерді майлаңыз. Ол үшін ыстыққа төзімді силикон щеткасын қолданыңыз (жинаққа кірмейді)
Құрылғының қақпағы тым ерте ашылды, қамырды ұстауға уақыт болмады	Құрылғының қақпағын жабыңыз, қамырды бекітіңіз. Дайындықты тексеру үшін қақпақты тегіс ашыңыз

Қамыр пісірілмейді

Мүмкін себеп	Шешім
Панельге тым аз қамыр қойылды, үстіңгі панель мен қамыр жанаспайды	Келесі жолы қамырдың көп мөлшерін жайыңыз
Тым жұқа қамыр қолданылады	Қамырға көбірек ұн қосыңыз

Өнімдер күйіп кетеді

Мүмкін себеп	Шешім
Өнімдер тым ұзақ пісіріледі	Өнімнің дайындығын көзбен көру үшін мезгіл-мезгіл қақпақты ашыңыз

Қамыр панельдерден тыс ағып кетеді

Мүмкін себеп	Шешім
Панельге тым көп қамыр қойылды	Панельге қамырдың аз мөлшерін жайыңыз

Панельдің астында ластану, бір тамшы май немесе қамыр күйіп кетті

Мүмкін себеп	Шешім
Қамырдың немесе басқа өнімдердің артық мөлшері қолданылды	Құрылғыны розеткадан ажыратыңыз, оны толығымен суытыңыз, панельдерді алыңыз, панельдердің астындағы кеңістікті алдымен сәл дымқыл, содан кейін құрғақ шүберекпен сүртіңіз. Кейбір дақтар толығымен жуылмауы мүмкін, бұл құрылғыны одан әрі пайдалануға кедергі болмайды

Егер сіздің жағдайыңыз жоғарыда көрсетілмесе, бізге жазыңыз info@kitfort.ru, сіздің мәселеңізді шешетін фотосуреттерді немесе бейне файлдарды қосу арқылы. Сондай-ақ, құрылғының корпусының түбінде немесе артында орналасқан сериялық нөмірі бар жапсырманың суретін жіберіңіз.

Керек жарақтарды немесе аксессуарларды сатып алу туралы бізге жазыңыз osh@kitfort.ru.

Техникалық сипаттамалары

1. Кернеу: ~220–240 В, 50/60 Гц
2. Қуаты: 750 Вт
3. Электр тогының соғуынан қорғау класы: I
4. Панель өлшемі: 215 × 118 мм
5. Сымның ұзындығы: 0,6 м
6. Құрылғының өлшемі: 225 × 230 × 95 мм
7. Қаптама мөлшері: 240 × 185 × 249 мм
8. Таза салмағы: 2,7 кг
9. Жалпы салмағы: 2,9 кг

Қызмет мерзімі: 2 жыл
Кепілдік мерзімі: 1 жыл
Өнім сертификатталған: EAC

Өндіруші: Нинбо Лэвэ Илектрикэл Эплаенсис Ко., Лтд. №369, Саньхэн Роуд, Чанхэ Таун, Цыси Сити, Нинбо, Чжэцзян, Қытай.

Ресей Федерациясына импорттаушы: «Аэро-Трейд» ЖШҚ. 197022, Санкт-Петербург қ., Инструментальная к-сі, 3-үй, литер П, үй-жай. 3-Н.

Қазақстан Республикасына импорттаушы: «Kitfort» ЖШС. Қазақстан Республикасы, 050008, Алматы қ., Алмалы ауд., Бөгенбай батыр к-сі, 150-үй, н. п. 9.

Шыққан елі: Қытай.

Ресей Федерациясының аумағында шағымдарды қабылдау үшін уәкілетті ұйым: «Аэро-Трейд» ЖШҚ. 197022, Санкт-Петербург қ., Инструментальная к-сі, 3-үй, литер П, үй-жай. 3-Н.

Қазақстан Республикасының аумағында шағымдарды қабылдау үшін уәкілетті ұйым: «Kitfort» ЖШС. Қазақстан Республикасы, 050008, Алматы қ., Алмалы ауд., Бөгенбай батыр к-сі, 150-үй, н. п. 9.

Өндірушінің сенім телефоны: 8-800-775-56-87 (Мәскеу уақыты бойынша дүйсенбі-жұма 9:30-дан 17:30-ға дейін), info@kitfort.ru

Қызмет көрсету орталықтарының мекен жайларын жедел желі операторынан немесе сайттан біле аласыз kitfort.ru

Арнайы кәдеге жарату қажет. Қоршаған ортаға зиян келтірмеу үшін бұл объектіні қарапайым қалдықтардан бөліп алып, оны ең қауіпсіз әдіспен кәдеге жарату керек, мысалы, оны кәдеге жарату үшін арнайы орындарға тапсыру керек.

Шығарылған айы мен жылы қаптама қорабының төменгі жағында көрсетілген.

Өндіруші осы өзгерістер туралы қосымша ескертусіз өз өнімін жетілдіру барысында бұйымның дизайнына, жинақталуына, сондай-ақ техникалық сипаттамаларына өзгерістер енгізуге құқылы.

Кепілдік шарттары

Корпустың және құрылғының құрамдас бөліктерінің механикалық зақымдануы кепілдік жағдайы болып табылмайды.

Абразивті жуғыш заттармен және қатты немесе металл заттармен тазалау салдарынан құрылғының бөліктері мен панельдердің жабыспайтын жабынының зақымдануы кепілдік жағдай болып табылмайды. Температураның күрт төмендеуі жабыспайтын жабынның бөлінуіне әкелуі мүмкін, бұл кепілдік жағдайы емес.

Металл шанышқыларды, шпательдерді, пышақтарды және металдан жасалған басқа да ас үй аспаптарын пайдалану салдарынан құрылғы панельдерінің жабыспайтын жабынының зақымдануы кепілдік жағдайы болып табылмайды.

Сұйықтықтардың, ұнтақтардың және бөгде заттардың корпустың ішіне, индикаторлар мен қуат сымына түсуі салдарынан құрылғының істен шығуы кепілдік жағдайы болып табылмайды.

Сақтық шаралары

Пайдалану жөніндегі нұсқаулықты мұқият оқып шығыңыз. Сақтық шараларына ерекше назар аударыңыз. Нұсқаулықты әрқашан қолыңызда ұстаңыз.

1. Құрылғы тұрмыстық пайдалануға арналған және оны пәтерлерде, саяжайларда, қонақүй бөлмелерінде, кеңселерде және басқа да осындай жерлерде өнеркәсіптік емес және коммерциялық емес пайдалану үшін қолдануға болады.
2. Құрылғыны тек мақсаты бойынша және осы нұсқаулықта көрсетілген нұсқауларға сәйкес пайдаланыңыз. Құрылғыны мақсатсыз пайдалану дұрыс пайдалану шарттарын бұзу болып саналады.
3. Құрылғыны электр розеткасына қоспас бұрын, онда көрсетілген қуат параметрлері пайдаланылатын қуат көзінің параметрлеріне сәйкес келетініне көз жеткізіңіз.

4. Электр тогының соғуын болдырмау үшін құрылғыны суға және басқа сұйықтықтарға батырмаңыз.
5. Қуат сымын ұстап тұрып, құрылғыны көтермеңіз. Штепсельді розеткадан ажыратқан кезде қуат сымын тартпаңыз.
6. Қуат сымы, штепсель немесе құрылғының басқа бөліктері зақымдалған болса, құрылғыны пайдаланбаңыз. Электр тогының соғуын болдырмау үшін құрылғыны өзіңіз бөлшектемеңіз — оны жөндеу үшін білікті маманға хабарласыңыз. Есіңізде болсын, құрылғыны дұрыс жинамау жұмыс кезінде электр тогының соғу қаупін арттырады.
7. Балаларға, физикалық, сенсорлық немесе ақыл-ой қабілеттері шектеулі адамдарға, сондай-ақ жеткілікті білімі мен тәжірибесі жоқ адамдарға құрылғыны олардың қауіпсіздігіне жауапты адамдардың бақылауымен немесе құрылғыны пайдалану жөніндегі нұсқаулықтан кейін ғана пайдалануға рұқсат етіледі. Балаларға құрылғымен ойнауға рұқсат бермеңіз.
8. Жақын жерде балалар немесе үй жануарлары болған кезде құрылғының жұмысын бақылаңыз.
9. Жұмыс істеп тұрған құрылғыны қараусыз қалдырмаңыз. Құрылғыны пайдаланбасаңыз немесе техникалық қызмет көрсетпес бұрын оны ажыратыңыз.
10. Аспап панельдері қатты қызады. Ыстық беттерді қолыңызбен ұстамаңыз. Сақ болыңыз! Күйіп қалу қаупі бар! Корпус қатты қызып кетуі мүмкін, ал қақпақтың астында ыстық конденсация жиналуы мүмкін. Ас үй қолғаптарындағы немесе қолғаптардағы қысқыш пен қақпақты ашыңыз және жабыңыз. Шығатын бумен және майдың немесе майдың шашырауымен күйіп қалмас үшін құрылғының үстіне еңкеймеңіз. Құрылғының бүйірлерінде панельдер корпуспен жабылмаған: күйіп қалмас үшін оларға қол тигізбеңіз!
11. Құрылғыны қабырғалардан және басқа заттардан кемінде 15 см және үстелдің шетінен кемінде 10 см қашықтықта тегіс көлденең тұрақты бетке орнатыңыз. Жоғарғы жағында биіктігі кемінде 40 см бос орын болуы керек.құрылғыны балалар құрылғының ыстық беттеріне кездейсоқ тиіп кетпеуі үшін орнатыңыз.
12. Құрылғыны қосу құлпын айналып өтуге тырыспаңыз.
13. Құрылғының құлап кетуіне жол бермеңіз және оны соққыларға ұшыратпаңыз.
14. Құрылғыны балалардың қолы жетпейтін жерлерде сақтаңыз.
15. Өндіруші ұсынған керек-жарақтарды немесе компоненттерді ғана пайдаланыңыз. Басқа қосымша керек-жарақтарды пайдалану құрылғының бұзылуына немесе жарақатқа әкелуі мүмкін.
16. Панельдердің жабындарын сызып алмау үшін тағамды төңкеру және құрылғыдан алу үшін металл заттарды пайдаланбаңыз. Ыстыққа төзімді пластиктен немесе ағаштан жасалған шпательдерді қолданыңыз.
17. Құрылғының қыздырылатын беті бар. Қызуға сезімтал емес адамдар құрылғыны қолданған кезде абай болу керек.
18. Қуат сымы зақымдалған жағдайда оны қауіпті болдырмау үшін өндіруші, сервистік қызмет немесе осыған ұқсас білікті персонал ауыстыруы тиіс.
19. Егер құрылғының корпусынан май, шырын, су немесе басқа сұйықтықтар ағып кетсе, құрылғыны қолдануға болмайды.

20. Өнімдерді тікелей панельге салыңыз. Фольга мен басқа заттарды қолданбаңыз.
21. Егер қамыр тым көп болса немесе қамыр пісіру кезінде көп мөлшерде өссе, қақпақты қысқышқа жаппаңыз. Пісіру процесінде қамыр кеңейеді және құрылғының ішіндегі қақпақ қысқышпен жабылған кезде үлкен қысым пайда болуы мүмкін. Осыған байланысты қақпақ кенеттен ашылып, құрылғының зақымдалуына немесе жарақаттануына әкелуі мүмкін.
22. Сұйықтықтың, ұнтақтардың немесе бөгде заттардың корпустың ішіне, индикаторлар мен қуат сымына түсуіне жол бермеңіз.

IM-4

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 подобрали идеальный для себя вариант!

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

Танысқаныма қуаныштымын, Kitfort!

Kitfort — үй, ас үй, сұлулық және денсаулыққа арналған тұрмыстық техниканы өндіруші компания.

Біздің басты ұранымыз «Әрқашан жаңа нәрсе!»
Бренд каталогында сіз жайлы өмір сүру үшін қажет нәрсенің бәрін таба аласыз: кофеқайнатқыштан бастап терезе жууға арналған роботқа дейін. Біз сіз үшін тамаша опцияны табу үшін ассортиментті үнемі жаңартып, кеңейтіп отырамыз!

Kitfort сапалы тауарларды ең жақсы бағамен ұсынып қана қоймайды, сонымен қатар сыйлықтармен, байқаулармен және әлеуметтік желілердегі қызықты мазмұнмен қуантады.

Подписывайтесь на наши соцсети
и становитесь частью вселенной Kitfort

Біздің әлеуметтік желілерге жазылыңыз
және Kitfort әлемінің бір бөлігі болыңыз

8 (800) 775–56–87
info@kitfort.ru