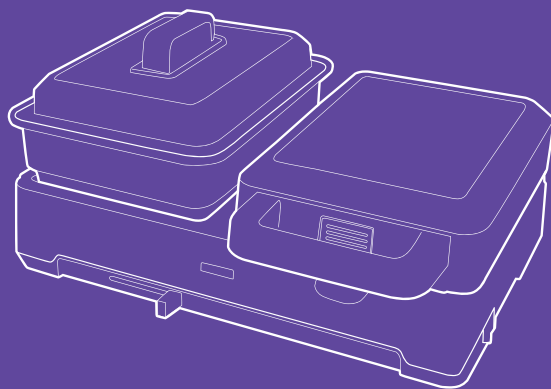


**ГОТОВИТЬ – ЭТО
УДОВОЛЬСТВИЕ!**



**Бутербродница
«2 в 1» КТ-6061**

Если у вас возникнут трудности с использованием нашей техники, перед обращением в магазин просим позвонить на горячую линию Kitfort:

8-800-775-56-87

(пн-пт с 9:30 до 17:30 по московскому времени)

info@kitfort.ru

Мы расскажем про особенности работы прибора и проконсультируем по любым другим вопросам

Содержание

Общие сведения.....	4
Комплектация	4
Устройство бутербродницы	5
Подготовка к работе и использование.....	6
Чистка и обслуживание	10
Уход и хранение.....	11
Устранение неполадок	11
Технические характеристики	12
Меры предосторожности.....	13

Общие сведения

Бутербродница «2 в 1» совмещает в себе функции 2 устройств — электрической плиты и бутербродницы. Слева располагается небольшая конфорка, а справа — бутербродница с несъемными панелями. Панели в данном приборе изогнутые, поэтому при приготовлении сэндвичей начинка у них не вытекает и края остаются чистыми.

В комплект входит небольшая чаша из нержавеющей стали с крышкой и решеткой. На конфорке в чаше вы можете отварить на пару овощи или яйца, используя решетку, сварить кашу, а в бутерброднице поджарить бекон, сосиски, сделать сэндвичи, гренки и бутерброды. Антипригарное покрытие панелей бутербродницы дает возможность готовить с минимальным количеством масла и не позволяет блюдам прилипнуть к панелям, а также очищать панели намного легче.

Ручка бутербродницы не нагревается во время готовки. Зажим на ручке обеспечивает удобство в приготовлении, хранении и транспортировке.

Управление конфоркой осуществляется регулятором нагрева, а чтобы воспользоваться бутербродницей, необходимо включить переключатель питания сбоку. Прибор оснащен индикатором работы, который расположен на корпусе. На дне прибора есть держатель шнура питания, что обеспечивает удобное хранение устройства.

Благодаря компактному размеру и стильному дизайну бутербродница отлично впишется в интерьер небольшой кухни и идеально подойдет для приготовления еды на одного–двух человек.

Комплектация

1. Бутербродница — 1 шт.
2. Чаша — 1 шт.
3. Крышка чаши — 1 шт.
4. Решетка — 1 шт.
5. Руководство по эксплуатации — 1 шт.
6. Коллекционный магнит — 1 шт.*

*опционально

Устройство бутербродницы



Регулятор нагрева конфорки включает нагрев конфорки и позволяет регулировать интенсивность нагрева.

Индикатор работы состоит из двух половинок. Когда регулятор нагрева конфорки установлен в положения «1», «2» или «3», то загорается левая часть индикатора. Когда конфорка достигнет рабочей температуры, индикатор погаснет. При установке регулятора в положение «0» индикатор работы также гаснет.

Чтобы бутербродница начала свою работу, необходимо перевести **переключатель питания** в положение «I», при этом загорится правая часть индикатора работы. Чтобы выключить бутербродницу, переведите переключатель питания в положение «0». Когда панели достигнут рабочей температуры, индикатор работы погаснет.

Бутербродница и конфорка оснащены независимыми термостатами для поддержания постоянной температуры панелей и конфорки. Когда панели и конфорка достигнут температуры, определяемой термостатом, нагрев выключится. Затем нагрев будет периодически включаться для поддержания температуры.

Решетку можно установить в чашу и готовить в ней яйца, овощи и другие продукты.

Подготовка к работе и использование

Подготовка к работе

1. Достаньте бутербродницу, чашу, крышку и решетку из коробки, удалите весь упаковочный материал. Если вы приобрели прибор в холодное время года, перед использованием дайте ему нагреться до комнатной температуры.
2. Размотайте шнур и расположите его так, чтобы он не свисал с края стола и не соприкасался с горячими поверхностями.
3. 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. Проверьте, что вентиляционные отверстия снизу не заблокированы. Убедитесь, что прибор не шатается.
4. Перед первым использованием протрите рабочие поверхности панелей влажной, а затем сухой мягкой тканью.
5. Убедитесь, что регулятор нагрева конфорки и переключатель питания находятся в положении «0». Подключите прибор к сети, переведите регулятор нагрева конфорки в положение «3» или «4», а переключатель питания переведите в положение «I». Дайте плитке и бутерброднице поработать 10–15 минут, чтобы с конфорки, нагревательного элемента и панелей обгорели остатки смазки и других материалов, которые могли там остаться после производства. В процессе нагрева может появиться специфический запах или небольшое количество дыма, это нормально для нового устройства.
6. По окончании нагрева отключите прибор, переведя регулятор нагрева конфорки и переключатель питания в положение «0». Дайте прибору остыть. Затем протрите панели влажными бумажными полотенцами, а потом сухими.
7. Вымойте чашу, крышку и решетку в теплой воде мягкой губкой и средством для мытья посуды, а затем высушите их.

Использование конфорки

1. Убедитесь, что регулятор и переключатель питания находятся в положении «0». Убедитесь, что шнур питания не касается горячих поверхностей и не соприкасается с корпусом прибора.
2. Подключите прибор к сети электропитания.
3. Поставьте на конфорку чашу. Если собираетесь жарить продукты в чаше, то предварительно смажьте поверхность чаши небольшим количеством масла. Для варки каши насыпьте крупу в чашу, промойте ее чистой холодной водой, а затем варите кашу, как в обычной кастрюле. Если планируете использовать чашу как пароварку, то налейте в чашу воду чуть меньше половины. Затем установите решетку в чашу, положите на решетку продукты (яйца, овощи и т.д.).
4. Включите конфорку, для этого переведите регулятор нагрева конфорки на нужный режим нагрева «1», «2» или «3». После закипания воды или другой жидкости в чаше нагрев можно немного уменьшить.
5. После окончания приготовления всегда выключайте конфорку. Для этого переведите регулятор нагрева конфорки в положение «0».
6. По окончании готовки отсоедините шнур от сети электропитания.

Советы по использованию конфорки

На конфорку вы можете устанавливать не только чашу из комплекта, но и другую посуду для приготовления. Диаметр дна посуды не должен превышать 10 см. А также у данного прибора высокие бортики, подойдет не любая посуда. Лучше выбирать посуду с плоским дном. Чем лучше дно посуды прилегает к конфорке, тем лучше теплопередача от конфорки к дну посуды, а значит и эффективность передачи тепла.

Перед использованием проверьте, что дно чаши и конфорка чистые и сухие. В противном случае загрязнения могут пригореть, и очистить их будет практически невозможно.

Сначала установите на конфорку посуду с продуктами, а затем включайте нагрев. В противном случае плита может перегреться и повредиться. Также это помогает сэкономить электроэнергию.

При жарке на сковородах добавляйте масло. Даже если сковорода с антипригарным покрытием. От перегрева без масла антипригарное покрытие может отслоиться.

Приготовление начинайте на максимальной мощности. Когда блюдо доведено до кипения, снизьте мощность. Лучше снижать нагрев, как только видно, что блюдо начинает закипать т.к. теплоемкость конфорки высокая и блюдо может перекипеть.

Не заполняйте посуду до верха. Всегда оставляйте примерно 1/3 посуды пустой, чтобы продукт мог свободно кипеть и не выплескиваться на корпус и конфорку.

Для сохранения внешнего вида конфорки вы можете смазать ее маслом при комнатной температуре. Добавьте пару капель масла на салфетку и протрите ей конфорку. Затем включите минимальный нагрев на несколько минут. При установке посуды на конфорку убедитесь, что дно посуды сухое и чистое — это позволит избежать появления пятен ржавчины на конфорке.

Использование бутербродницы

1. Убедитесь, что переключатель питания находится в положении «0», и подключите прибор к сети электропитания. Убедитесь, что шнур питания не касается корпуса прибора.
2. Включите плиту, для этого переведите регулятор нагрева конфорки на нужный режим нагрева.
3. Закройте крышку и подождите около 5 минут, пока панели нагреются. Откройте крышку и смажьте панели маслом. Используйте жаропрочную силиконовую кисточку, чтобы избежать ожогов и повреждения покрытия панелей.
4. Выложите продукты на панель и аккуратно закройте крышку.
5. В процессе приготовления периодически приоткрывайте крышку, чтобы визуально оценить готовность блюда.

Внимание! Будьте осторожны! Используйте прихватки. Корпус бутербродницы может сильно нагреваться, а при открывании крышки будет выходить пар. Не наклоняйтесь над бутербродницей, чтобы не обжечься выходящим паром, брызгами масла и жира.

6. 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 панелей.

7. После завершения приготовления переведите переключатель питания в положение «0», отключите прибор от сети и дайте ему остыть при комнатной температуре. Чтобы панели бутербродницы остывали быстрее, рекомендуется не закрывать крышку бутербродницы. Очищайте корпус прибора и панели после каждого использования.

Советы по использованию бутербродницы

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

Заранее подготовьте необходимые ингредиенты и нарежьте их. Только после этого включайте нагрев панелей, чтобы начать приготовление блюда сразу после того, как панели разогреются.

Вафли в данном приборе сделать будет проблематично, т.к. панели имеют выпуклую поверхность.

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

Перед тем, как выложить новую порцию продуктов, рекомендуется слегка смазать или сбрызнуть панели маслом. Не используйте спред — он будет гореть при высокой температуре.

При готовке в бутерброднице учитывайте, что панели изогнутые. Поэтому при приготовлении сэндвичей начинка у них не вытекает и края остаются чистыми.

Если продукты, которые вы готовите в бутерброднице, дают слишком много сока, можно готовить их с открытой крышкой. Так сок будет свободно испаряться. Не забудьте переворачивать продукты.

Для приготовления бутербродов лучше всего подходит специальный хлеб для тостов.

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

Если при приготовлении одной порции бутербродов начинка попала на панели, рекомендуется убрать ее после завершения приготовления этой порции. В противном случае остатки начинки пригорят и могут прилипнуть к новой порции бутербродов.

Рецепты

Бутерброды с ветчиной и сыром

Хлеб для тостов — 4 куска

Ветчина — 4–8 кусков

Огурец соленый — 1 шт.

Помидор — по желанию

Сыр — по вкусу

Масло сливочное — по вкусу

Приготовление. Намажьте хлеб маслом, выложите слоями тонко нарезанную ветчину, затем соленый огурец и помидор, затем сыр. Сверху накройте вторым ку-

ском хлеба и выложите на панели. Прижмите бутерброды и закройте зажим. Время приготовления 5–10 минут в зависимости от желаемого результата — менее или более хрустящая корочка.

Драники с фаршем

Картофель — 4 шт. среднего размера

Мука — 1 ст. л.

Яйцо — 1 шт.

Соль и перец — по вкусу

Фарш — небольшое количество

Приготовление. Натрите картофель на терке, слейте лишнюю жидкость, если она есть. Добавьте яйцо, муку, соль и перец. Тщательно перемешайте. К фаршу добавьте соль, перец и мелко нарезанный лук, тщательно перемешайте. Смажьте панели маслом. Выложите небольшое количество картофельного теста, сверху выложите фарш, укройте еще одним слоем картофельного теста. Закройте крышку и выпекайте около 10–15 минут.

Бутерброды-пицца

Хлеб для тостов — 4 куска

Колбаса/ветчина — 4–6 кусков

Репчатый лук — по вкусу

Помидор — 1/2 шт.

Шампиньоны — 2–4 шт.

Сыр — 4–6 кусков

Томатная паста — 2 ч. л.

Приготовление. На панели выложите 2 куса хлеба, смажьте томатной пастой, выложите начинку, укройте оставшимся хлебом. Запекайте около 5 минут.

Бутерброды с яйцом и майонезом

Хлеб для тостов — 4 куска

Яйцо — 1 шт.

Майонез — по вкусу

Зелень — по желанию

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

Горячие бутерброды с творогом, яблоком и корицей

Хлеб для тостов — 4 куска

Яблоко — 1 шт.

Творог — 100–150 г

Сахар — по вкусу

Корица — по вкусу

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

Панини с индейкой

Чиабатта — 1 шт.

Запеченная индейка — 4–8 кусков

Помидор — 1 шт.

Сыр – по вкусу

Соус песто — по вкусу

Соль — по вкусу

Базилик — 4–8 листков

Приготовление. Чиабатту разрежьте вдоль на две равные части, которые по размеру будут совпадать с панелями бутербродницы, смажьте соусом песто. Выложите слоями тонко нарезанные продукты в следующем порядке: сыр, индейка, помидор, немного соли, базилик, сыр. Сверху накройте оставшейся половинкой чиабатты и выложите на панель. Прижмите панини и закройте зажим. В случае если зажим не закрывается, т. к. панини слишком объемный, удерживайте крышку бутербродницы прижатой. Время приготовления 5–10 минут в зависимости от желаемого результата — менее или более хрустящая корочка.

Чистка и обслуживание

Перед чисткой и обслуживанием прибора отключите его от сети и убедитесь, что он полностью остыл. Очищайте панели, конфорку и корпус бутербродницы после каждого приготовления влажной мягкой тканью, затем просушивайте бумажными полотенцами или салфетками. Если корпус или конфорка сильно загрязнились, перед очисткой можно замочить загрязнения влажной тканью. При использовании посуды с грязным снаружи дном возможно изменение цвета поверхности конфорки или появление пятен на ней.

Т.к. панели являются несъемными, то для очищения, сразу после того, как они остыли, необходимо протереть их сначала сухими, а потом влажными бумажными полотенцами. Этого будет вполне достаточно для качественной очистки. Не оставляйте панели грязными надолго. Это затруднит чистку.

Чашу, решетку и крышку мойте в теплой воде мягкой губкой и средством для мытья посуды. Не используйте для очистки чаши агрессивные и абразивные моющие средства и губки — они могут повредить антипригарное покрытие чаши. Не помещайте прибор в воду или другую жидкость. Не допускайте попадания воды в корпус устройства и на шнур питания. Запрещается мыть чашу, решетку и крышку в посудомоечной машине. Не используйте для очистки прибора пароочиститель. Корпус и конфорка выполнены из металла и могут заржаветь от воздействия высокой температуры и влаги.

Уход и хранение

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

Устранение неполадок

Устройство не включается, индикация не горит

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

Дым при использовании плиты

Возможная причина	Решение
Немного дыма выделяется при первом использовании	Это нормальное явление
На конфорке или на дне посуды сгорают остатки продуктов	Не допускайте использования плиты при наличии загрязнений на дне посуды или на конфорке. Если загрязнения пригорят, то очистить их будет очень сложно

Долгое время приготовления

Возможная причина	Решение
Малый режим нагрева	Увеличьте нагрев

Люфт крышки бутербродницы

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

Ржавчина на конфорках или корпусе

Возможная причина	Решение
На металл попала вода или продукты и вступили в реакцию с металлом	Не допускайте, чтобы загрязнения оставались на корпусе плиты или конфорках в течение длительного времени. Очищайте плиту своевременно, после каждого использования



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

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

Технические характеристики

1. Напряжение: ~220–240 В, 50/60 Гц
2. Мощность: 1120 Вт
 - конфорки: 700 Вт
 - бутербродницы: 420 Вт
3. Класс защиты от поражения электрическим током: I
4. Рабочая емкость чаши: 0,7 л
5. Длина шнура: 0,7 м
6. Размер конфорки: 100 × 155 мм
7. Размер панелей: 140 × 150 мм
8. Размер устройства: 303 × 242 × 153 мм
9. Размер упаковки: 336 × 146 × 272 мм
10. Вес нетто: 2,4 кг
11. Вес брутто: 3,0 кг

Срок службы: 2 года

Срок гарантии: 1 год

Товар сертифицирован



Производитель: Цзаньн Куэнь (Чжанчжоу) Интепрайз Ко., Лтд. Цзаньн Куэнь Индастриэл Парк, Тайваньсэ Инвестмент Зоун, Чжанчжоу, Фуцзянь, Китай.

Импортер: ООО «Аэро-Трейд». 197022, г. Санкт-Петербург, Инструментальная ул., д. 3, лит. X, офис 1.

Страна происхождения: Китай.

Уполномоченная организация для принятия претензий на территории РФ: ООО «Аэро-Трейд». 197022, г. Санкт-Петербург, Инструментальная ул., д. 3, лит. X, офис 1.

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

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

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

Месяц и год изготовления указаны на нижней стороне упаковочной коробки.

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

Условия гарантии

Механическое повреждение корпуса, аксессуаров или составных частей устройства не является гарантийным случаем.

Потемнение частей устройства или появление пятен на корпусе устройства и на конфорке вследствие попадания продуктов не является гарантийным случаем.

Появление ржавчины на конфорке является следствием хранения или установки мокрой посуды на конфорку и не является гарантийным случаем.

Повреждение корпуса устройства, конфорки, чаши, решетки, крышки и антипригарного покрытия нагреваемых панелей и чаши вследствие чистки абразивными моющими средствами и жесткими или металлическими предметами не является гарантийным случаем. Резкий перепад температуры может привести к отслоению антипригарного покрытия у чаши и панелей.

Повреждение антипригарного покрытия нагреваемых панелей устройства и чаши вследствие использования металлических вилок, лопаток, ножей и прочих кухонных приборов из металла 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 данном руководстве. Нецелевое использование устройства будет считаться нарушением условий надлежащей эксплуатации.
3. Перед подключением устройства к электрической розетке убедитесь, что параметры электропитания, указанные на нем, совпадают с параметрами используемого источника питания.
4. Для предотвращения поражения электрическим током не погружайте устройство в воду и другие жидкости.
5. Не переносите прибор, взявшись за шнур питания. Не тяните за шнур питания при отключении вилки от розетки.
6. Не используйте устройство, если шнур питания, вилка или другие части прибора повреждены. Во избежание поражения электрическим током не разбирайте устройство самостоятельно — для его ремонта обратитесь к квалифицированному специалисту. Помните, неправильная сборка устройства повышает опасность поражения электрическим током при эксплуатации.

7. Детям, людям с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, а также лицам, не обладающим достаточными знаниями и опытом, разрешается пользоваться прибором только под контролем лиц, ответственных за их безопасность, или после инструктажа по эксплуатации устройства. Не позволяйте детям играть с прибором.
8. Контролируйте работу прибора, когда рядом находятся дети или домашние животные.
9. Не оставляйте работающий прибор без присмотра. Отключите его от сети, если не используете прибор длительное время или перед проведением обслуживания.
10. Корпус прибора, крышка чаши, чаша, конфорка могут сильно нагреваться во время работы. Не касайтесь горячих поверхностей руками. Будьте осторожны! Возможен риск получения ожога!
11. Устанавливайте прибор на ровную горизонтальную устойчивую поверхность на расстоянии не менее 15 см от стен и других предметов и не менее 10 см от края стола. Устанавливайте его так, чтобы дети не могли дотронуться до горячих поверхностей устройства.
12. Не пытайтесь обойти блокировку включения устройства.
13. Не допускайте падения прибора и не подвергайте его ударам.
14. Храните устройство в недоступных детям местах.
15. Используйте только предлагаемые производителем аксессуары или комплектующие. Использование иных дополнительных принадлежностей может привести к поломке устройства или получению травм.
16. Не используйте металлические предметы для переворачивания и снятия пищи с устройства, чтобы не поцарапать покрытие рабочих панелей, чаши. Используйте термостойкие пластиковые или деревянные лопатки.
17. Прибор имеет нагреваемую поверхность. Лица, не чувствительные к нагреву, должны быть осторожны при использовании прибором.
18. Следите за тем, чтобы шнур не свисал с края поверхности и не касался горячих поверхностей.
19. При повреждении шнура питания его замену во избежание опасности должны производить изготовитель, сервисная служба или подобный квалифицированный персонал.

IM-1



Всегда что-то новенькое!

Kitfort — современный и креативный бренд, который предлагает покупателям не только качественные товары по выгодной цене, но и радует подарками, конкурсами и живым интерактивом! Тысячи пользователей следят за нашими обновлениями и розыгрышами в социальных сетях. Присоединяйтесь к нам и вы!

Приветствуем вас в нашей группе «ВКонтакте»! Каждую неделю мы разыгрываем там десятки призов бытовой техники Kitfort. Участвуйте в морских боях, лотереях, творческих конкурсах и делайте репосты. Адрес группы: vk.com/kitfort

Если вы любите смотреть видео, введите в поиске YouTube: «Kitfort Show» и наслаждайтесь веселыми скетчами на нашем канале. В каждом новом выпуске мы разыгрываем самые популярные товары и новинки компании за комментарии от подписчиков. А содержание видеороликов заставит вас от души посмеяться и стать нашим другом и ценителем того, что мы делаем.

Подписывайтесь и будьте в деле вместе с Kitfort!

info@kitfort.ru

8-800-775-56-87