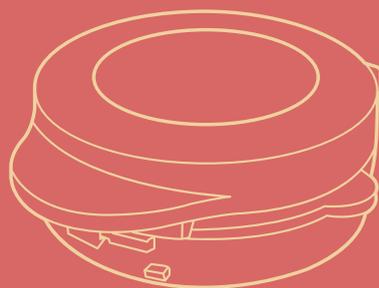


**KIT  
FORT**



**Десертница  
КТ-1607**

Руководство  
по эксплуатации



## Общие сведения

Электрическая десертница КТ-1607 со сменными формами с антипригарным покрытием поможет испечь пончики, кексы и печенье. Она оснащена световыми индикаторами включения и готовности к работе, независимыми нагревателями в каждой половинке формы и отсеком для хранения шнура.

Фиксатор крышки позволяет плотно закрыть десертницу для равномерной прожарки вафель по всей площади. Встроенный термостат поддерживает необходимую для готовки температуру. Противоскользящие ножки не дают прибору скользить по столу во время готовки.

## Комплектация

1. Десертница — 1 шт.
2. Сменные формы — 3 комплекта
3. Руководство по эксплуатации — 1 шт.
4. Гарантийный талон — 1 шт.

Внимание! Один комплект форм уже установлен в десертницу!

## Устройство десертницы



1. Индикатор питания
2. Индикатор нагрева
3. Верхняя крышка
4. Нижняя крышка
5. Ручка
6. Защелка крышки
7. Верхняя форма
8. Нижняя форма
9. Выемка в форме под выпечку
10. Кнопка отсоединения нижней формы
11. Кнопка отсоединения верхней формы
12. Сменные формы



**KIT  
FORT**

Десертница  
КТ-1607

## Подготовка к работе и использование

Установите десертницу на ровную горизонтальную устойчивую поверхность на расстоянии не менее 15 см от стен и других предметов и не менее 10 см от края стола.

Перед первым использованием вымойте все сменные формы с мылом и высушите. Установите одну пару форм в десертницу, включите ее и дайте поработать 10-15 минут, чтобы с нагревательного элемента и рабочих поверхностей форм обгорели остатки смазки и других материалов, которые могли там остаться после производства. В процессе нагрева может появиться специфический запах или небольшое количество дыма, это не должно вас смущать. По окончании нагрева выключите десертницу, дайте ей остыть, затем снимите формы и вымойте их с мылом.

Повторите процедуру прогрева с остальными сменными формами, устанавливая их по очереди.

### **Выпечка.**

Установите формы, соответствующие типу выпечки, в десертницу.

Подключите десертницу к сети электропитания, при этом загорится индикатор питания. Закройте верхнюю крышку и подождите, пока десертница нагреется. Когда формы достигнут рабочей температуры, загорится индикатор нагрева.

Откройте верхнюю крышку и смажьте рабочие поверхности форм небольшим количеством масла или жира.

Налейте тесто в каждую выемку формы. Не переполняйте выемки, следите, чтобы тесто не вытекало из выемок в пространство между ними.

Затем аккуратно закройте верхнюю крышку и защелкните ее. Не закрывайте крышку резко во избежание расплескивания теста.

Выпекайте до золотистого цвета. Периодически приоткрывайте крышку, чтобы визуально оценить готовность выпечки.

Когда выпечка готова, откройте верхнюю крышку и извлеките выпечку деревянной или силиконовой палочкой или лопаточкой. Не используйте для извлечения пластиковые предметы, не стойкие к высокой температуре, а также металлические и острые предметы во избежание повреждения антипригарного покрытия.

Перед тем, как налить следующую порцию теста, рекомендуется слегка смазать или sprыснуть формы маслом или жиром. Наливайте тесто только когда загорится индикатор нагрева, означающий, что формы достигли рабочей температуры для выпечки.

Для приготовления выпечки не используйте маргарин или спред с низким содержанием животного жира, т.к. они могут перегреваться при невысокой температуре с образованием темного нагара, который может привести к прилипанию выпечки к рабочим панелям.

## Чистка, обслуживание, уход и хранение

Перед чисткой или обслуживанием дождитесь полного охлаждения десертницы.

Прогирайте рабочие панели бумажным полотенцем или салфеткой. При необходимости мойте их мягкой губкой с мылом. Не используйте абразивные чистящие средства и жесткие мочалки, чтобы не поцарапать антипригарное покрытие. Формы не разрешается мыть в посудомоечной машине.

Храните десертницу в сухом и прохладном месте, недоступном для детей.

## Технические характеристики

1. Напряжение: 220 В, 50 Гц
2. Мощность: 900 Вт
3. Размер: 255 × 240 × 292 мм
4. Вес нетто: 3,4 кг
5. Вес брутто: 3,7 кг

Количество одновременно приготавливаемых изделий:

- кексов — 6 шт.
- печенья — 6 шт.
- пончиков — 6 шт.

Срок службы: 5 лет

Товар сертифицирован



Производитель: Куори Электрикал Аплайнсис Груп Ко, ЛТД. Девелопинг роуд, 48, Зохьянг таун, Цыси сити, Зейджанг, Китай.

Импортер: ЗАО «ВЭД Агент». Адрес: 630048, г. Новосибирск, пл. К. Маркса, 7.

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.

## Меры предосторожности

Пожалуйста, внимательно прочтите инструкцию по эксплуатации. Обратите особое внимание на меры предосторожности. Всегда держите инструкцию под рукой.

1. Используйте десертницу только по назначению и в соответствии с указаниями, изложенными в данном руководстве.
2. Устройство предназначено для использования в помещении.
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.



**KIT  
FORT**

Десертница  
КТ-1607

5. Не переносите десертницу, 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 десертницы 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 десертницей только под контролем лиц, ответственных за их безопасность, или после инструктажа по эксплуатации устройства. Не позволяйте детям играть с десертницей.
8. Контролируйте работу десертницы, когда рядом находятся дети и домашние животные.
9. Не оставляйте работающий прибор без присмотра. Выключите его и отключите от сети, если не используете прибор длительное время или перед проведением обслуживания.
10. Корпус прибора может сильно нагреваться во время работы. Не касайтесь горячих поверхностей. Будьте осторожны! Возможен риск получения ожога!
11. Устанавливайте десертницу на ровную горизонтальную устойчивую поверхность на расстоянии не менее 15 см от стен и других предметов и не менее 10 см от края стола. Устанавливайте ее так, чтобы дети не могли дотронуться до горячих поверхностей десертницы.
12. Не пытайтесь обойти блокировку включения устройства.
13. Не допускайте падения десертницы и не подвергайте ее ударам.
14. Храните устройство в недоступных детям местах.
15. Используйте только предлагаемые производителем аксессуары. Использование иных дополнительных принадлежностей может привести к поломке устройства или получению травм.



## Кит-руководство

Наш слоган «Всегда что-то новенькое!» отражает саму суть бренда. Ведь марка обладает позитивным любопытством, у нее настоящий нюх на полезные новинки. В ассортименте всегда появляются интересные товары с новыми возможностями.

Не случайно символом бренда стал кит — любопытный, умный и безусловно полезный. Так и наши товары — любопытные, умные и безусловно полезные, они верой и правдой будут помогать вам готовить, наводить чистоту и ухаживать за вещами.

Если вам понравилось пользоваться нашими бытовыми приборами — будем рады прочесть ваши отзывы и истории, присылайте их по адресу [info@kitfort.ru](mailto:info@kitfort.ru) или оставьте на сайте [www.kitfort.ru](http://www.kitfort.ru).

Если же что-то не понравилось — тем более напишите нам, и мы обязательно учтем ваши пожелания и наблюдения.

И тогда кит обязательно станет самым полезным другом вашего дома!

