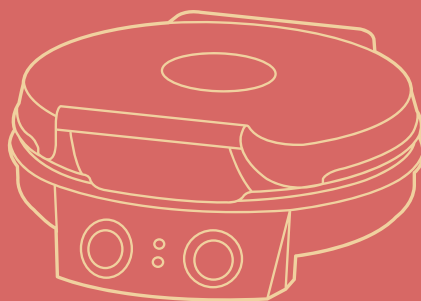




**KIT  
FORT**



**Пиццмейкер  
КТ-1614**

Руководство  
по эксплуатации



## Общие сведения

Пиццамейкер КТ-1614 поможет приготовить свежайшую пиццу за считанные минуты. Регулируемый термостат позволяет плавно регулировать температуру приготовления, а таймер выключит пиццамейкер в заданное время. Пиццамейкер оснащен световыми индикаторами питания и нагрева. Рабочие поверхности с антипригарным покрытием легко очищаются и моются.

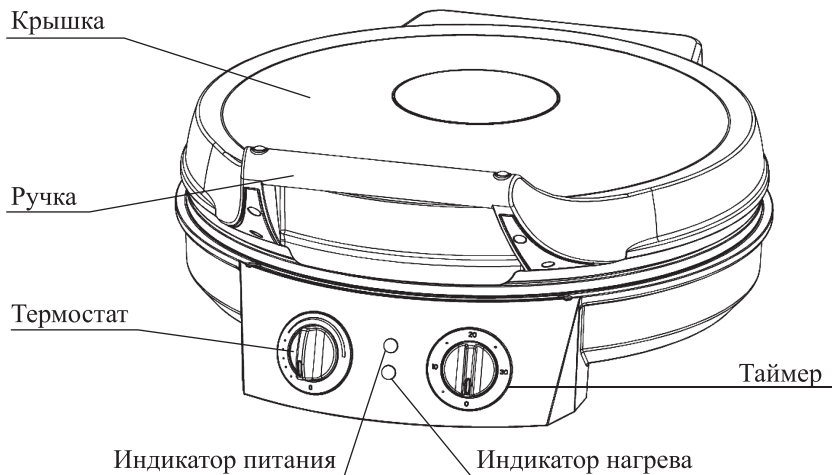
Для приготовления пиццы необходим быстрый разогрев до высокой температуры и хороший обогрев сверху, поэтому пиццамейкер КТ-1614 обладает большой мощностью. За счет этого пицца готовится сочной и не высыхает.

Подходит для пиццы, пирогов (дрожжевых, осетинских, наливных), коржей для торта, горячих бутербродов, манников, запеканок. В режиме гриля можно жарить мясо, рыбу, котлеты, беляши, картошку, яичницу, тушить овощи.

## Комплектация

1. Пиццамейкер — 1 шт.
2. Руководство по эксплуатации — 1 шт.
3. Гарантийный талон — 1 шт.

## Устройство гриля





**KIT  
FORT**

Пиццмейкер  
КТ-1614

Индикатор питания загорается при включении пиццмейкера ручкой таймера. Индикатор нагрева горит в то время, когда пиццмейкер разогревается. Когда рабочие поверхности достигнут температуры, определяемой термостатом, нагрев выключится, и индикатор нагрева погаснет. Затем нагрев будет периодически включаться для поддержания температуры, в это время индикатор нагрева будет гореть. Таким образом, в процессе приготовления индикатор нагрева периодически загорается и гаснет.

Ручкой термостата устанавливается температура приготовления, ручкой таймера производится включение нагрева и устанавливается время приготовления.

## Подготовка к работе и использование

Установите пиццмейкер 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** протрите рабочую поверхность формы влажной тряпкой и высушите. Включите пиццмейкер, выставьте температуру на максимум и дайте ему поработать 10 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 пиццмейкер, дайте ему остыть, затем протрите формы влажной тряпкой и высушите.

### Выпечка пиццы

Подключите пиццмейкер к сети электропитания, при этом загорятся индикаторы питания и нагрева. Закройте крышку, установите ручку термостата на 3 позицию и подождите, пока пиццмейкер нагреется, это займет примерно 5 минут. Когда формы достигнут рабочей температуры, индикатор нагрева погаснет.

Откройте крышку и смажьте рабочие поверхности форм небольшим количеством масла или жира. Выложите пиццу на поверхность формы, закройте крышку пиццмейкера. Выставьте температуру и время приготовления. Через 10-15 минут приоткройте крышку и проверьте готовность пиццы.

По окончании приготовления выключите пиццмейкер и отсоедините его от сети электропитания.

Готовую пиццу переложите на пекарскую бумагу, доску или бумажное полотенце и накройте на 10-15 минут. После этого она готова к употреблению.

Не делайте пиццу очень высокой, чтобы она не касалась крышки. При использовании дрожжевого теста раскатывайте его тоньше.

### Выпечка пирогов

В пиццмейкере можно выпекать пироги, коржи, печенье, лепешки, ватрушки, делать запеканки или сырники.

Откройте крышку и смажьте рабочие поверхности форм небольшим количеством масла или жира. Выложите тесто в форму, уложите начинку. Не делайте пирог слишком высоким, чтобы он не уперся в крышку при выпечке, особенно при

использовании дрожжевого теста. Закройте крышку, включите пиццамейкер в сеть, установите температуру и таймер. Выпекайте до готовности.

По окончании приготовления выключите пиццамейкер и отсоедините его от сети электропитания.

### **Режим гриля**

Пиццамейкер можно использовать как гриль или сковороду, если открыть крышку на 180°. В этом режиме можно приготовить жареное мясо, птицу или рыбу, картофель, яичницу, потушить овощи. Можно готовить с закрытой крышкой. Регулируйте температуру и время приготовления в зависимости от готовящегося блюда.

**Будьте аккуратны! При открывании крышки из-под нее может выйти много пара. Не обожгитесь! Используйте кухонные варежки.**

### **Советы**

При выпечке пиццы тесто следует выкладывать на предварительно разогретую форму. При выпечке пирога его можно формировать прямо в пиццамейкере, выкладывая тесто на холодную форму.

## **Чистка, уход и хранение**

Перед чисткой или обслуживанием дождитесь полного охлаждения пиццамейкера.

Рабочие поверхности форм протирайте бумажным полотенцем или салфеткой.

При необходимости вымойте их губкой или мягкой мочалкой с мылом, однако не погружайте пиццамейкер в жидкость и не мойте его под струей воды. Если требуется отмыть прилипшие или пригоревшие остатки пищи, налейте в форму небольшое количество теплой воды и оставьте пиццамейкер на некоторое время для отмачивания.

Корпус протирайте сухой или влажной тряпкой. Не используйте для мытья посудомоечную машину. Не используйте агрессивные или абразивные моющие средства.

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

## **Технические характеристики**

1. Напряжение: 220 В, 50 Гц
2. Мощность: 1800 Вт
3. Размер: 357 × 192 × 430 мм
4. Вес нетто: 3,15 кг
5. Вес брутто: 3,45 кг

Срок службы: 5 лет

Товар сертифицирован

Производитель: Хуаюй Электрикал Эплаинс Ко, ЛТД. 168 Хуань Чэн Дун Лу, Чжоусян Таун, Цыси Сити, Нинбо, Китай.

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





**KIT  
FORT**

Пиццамейкер  
КТ-1614

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 пиццамейкер только по назначению и в соответствии с указаниями, изложенными в данном руководстве.
2. Устройство предназначено для использования в помещении исключительно для домашнего использования. Пиццамейкер не предназначен для коммерческого использования. Не используйте его вне помещений и в местах с влажным климатом.
3. Не используйте пиццамейкер вне помещения и в областях с влажным тропическим климатом.
4. Перед подключением устройства к электрической розетке убедитесь, что параметры электропитания, указанные на нем, совпадают с параметрами используемого источника питания.
5. Для предотвращения поражения электрическим током не погружайте устройство в воду и другие жидкости.
6. Не переносите прибор, взявшись за шнур питания. Не тяните за шнур питания при отключении вилки от розетки.
7. Следите, чтобы шнур не касался горячих поверхностей.
8. 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.
9. Детям, людям с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, а также лицам, не обладающим достаточными знаниями и опытом, разрешается пользоваться пиццамейкером только под контролем лиц, ответственных за их безопасность, или после инструктажа по эксплуатации устройства. Не позволяйте детям играть с пиццамейкером.
10. Контролируйте работу прибора, когда рядом находятся дети и домашние животные.
11. Не оставляйте работающий прибор без присмотра. Выключите его и отключите от сети после использования, а также если не используете прибор длительное время или перед проведением обслуживания.
12. Корпус прибора может сильно нагреваться во время работы. Не касайтесь горячих поверхностей. Будьте осторожны! Возможен риск получения ожога! Открывайте горячий гриль только за ручку.
13. Устанавливайте пиццамейкер только на устойчивую горизонтальную поверхность, на расстоянии не менее 10 см от стены и края стола и вдали от легковоспламеняющихся предметов. Поверхность, на которую устанавливается пиццамейкер, должна быть устойчива к нагреву, в противном случае используйте термостойкие подставки.

14. Устанавливайте пиццамейкер так, чтобы дети не могли дотронуться до горячих поверхностей.
15. Во время работы не кладите ничего на крышку пиццамейкера.
16. Не используйте металлические предметы для переворачивания и снятия пищи с пиццамейкера, чтобы не поцарапать покрытие рабочих поверхностей. Используйте термостойкие пластиковые или деревянные лопаточки.
17. Кладите приготовляемую пищу непосредственно на рабочие поверхности. Не используйте фольгу и различные подкладки.
18. Не пытайтесь обойти блокировку включения устройства.
19. Не допускайте падения пиццамейкера и не подвергайте его ударам.
20. Храните устройство в недоступных детям местах.
21. 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!

