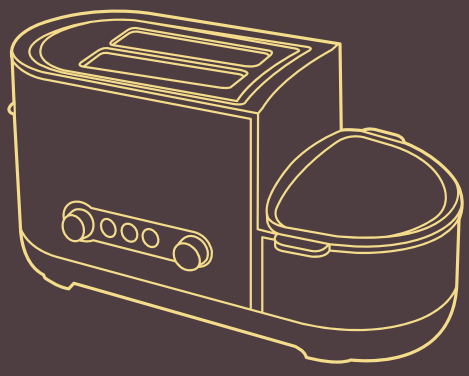

KIT
FORT

Тостер «3 в 1»

КТ-2012

Руководство
по эксплуатации

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 тостера 5
Подготовка к работе и использование 6
Чистка, уход и хранение 11
Устранение неполадок 12
Технические характеристики 12
Меры предосторожности 13

Общие сведения

Электрический тостер Китфорт КТ-2012 создан для тех, кто любит полакомиться ароматным и хрустящим горячим поджаренным хлебом. Особый вкус и цвет корочки тостов получаются такими благодаря карамелизации сахара, содержащегося в муке, при инфракрасном нагреве в процессе приготовления.

Тостер оснащен поворотным регулятором степени обжаривания и тремя кнопками со световыми индикаторами. Режим разогрева служит для разогрева уже готовых тостов, если они остыли. Режим разморозки позволяет приготовить тосты из замороженного хлеба. Благодаря широким слотам можно поджаривать толстые куски хлеба, а не только тонкие. Загруженные тосты автоматически центрируются, чтобы их обжарка с двух сторон была равномерной независимо от толщины куска. По окончании приготовления тостер автоматически отключается, а тосты поднимаются вверх, чтобы их было удобнее извлечь. Механизм экстра-подъема позволяет приподнять тосты выше для удобного извлечения тостов небольшого размера. Вы можете приготовить 1 или 2 тоста одновременно.

Снизу расположен выдвижной поддон для крошек, поэтому чистить тостер просто и удобно.

Справа располагается отсек со съемной сковородой. На ней можно поджарить яичницу или сделать омлет, а после установки дополнительных аксессуаров она превращается в мультифункциональную пароварку-яйцеварку. Вы сможете сварить яйца на пару, яйца-пашот, приготовить на пару овощи, мясо и рыбу, сосиски или сардельки. И все это — одновременно с приготовлением тостов!

При приготовлении на пару яйца готовятся более равномерно. Во время варки яиц в кастрюле частенько бывает, что яйцо трескается, и белок вытекает в воду. При варке на пару этого не произойдет, потому что каждое яйцо перед варкой прокалывается для выравнивания внутреннего и наружного давления. Даже если скорлупа треснет, белок не вытечет. Варка яиц в паровой яйцеварке гораздо экономичнее, чем в кастрюльке: расходуется значительно меньше воды и электроэнергии.

Тостер предназначен для приготовления тостов, варки яиц, приготовления яичницы, варки на пару овощей, мяса и рыбы, сарделек и сосисок, а также других продуктов.

Комплектация

1. Тостер — 1 шт.
2. Держатель для яиц — 1 шт.
3. Стимер — 1 шт.
4. Поддон для готовки на пару — 1 шт.
5. Крышка — 1 шт.
6. Мерный стакан — 1 шт.
7. Лопатка — 1 шт.
8. Руководство по эксплуатации — 1 шт.
9. Гарантийный талон – 1 шт.
10. Коллекционный магнит — 1 шт.*

*опционально

Устройство тостера

Подготовка к работе и использование

Перед первым использованием

Вымойте все аксессуары и принадлежности и высушите их. Установите на тостер сковороду.

Установите тостер на ровную горизонтальную термостойкую поверхность на расстоянии не менее 10 см от стен и края стола. Сверху должно быть свободное пространство на высоту не менее 50 см. Выведите шнур в прорезь для шнура. Подключите тостер к сети электропитания. Установите регулятор степени обжаривания на максимум, затем нажмите на рычаг загрузки тостов, чтобы включить нагрев. В процессе нагрева из тостера может выделяться специфический запах, т.к. идет обгорание нагревательного элемента. Когда тостер отключится, подождите 2–3 минуты, чтобы тостер немного остыл, а затем повторите процедуру прогрева еще 2 раза. После этого тостер готов к эксплуатации.

Приготовление тостов

1. Проверьте, что поддон для крошек установлен. Подключите тостер к сети электропитания. Индикатор питания загорится зеленым светом.
2. Поместите 1 или 2 тоста в слоты для тостов и нажмите на рычаг загрузки до упора, чтобы он зафиксировался в нижнем положении. На кнопке «Стоп» загорится индикатор.
3. Тостер разогреется и начнет готовку тостов.
4. Поверните регулятор степени обжаривания в желаемую позицию.
5. По окончании приготовления тостер автоматически выключится, а тосты поднимутся вверх.

Для отключения тостера вручную нажмите кнопку «Стоп».

По окончании приготовления тостов отключите тостер от сети электропитания и произведите его очистку от крошек.

Если тостер отключен от сети электропитания, то рычаг загрузки тостов не будет фиксироваться в нижнем положении.

Разогрев

Если готовые тосты остыли, вы можете разогреть их. Для этого поместите тосты в слоты, опустите вниз рычаг загрузки тостов и нажмите кнопку «Разогрев», на кнопке загорится индикатор. Время приготовления фиксировано (полминуты) и регулятором степени обжаривания не регулируется. По окончании приготовления тостер автоматически выключится, а тосты поднимутся вверх.

Разморозка

Тосты можно готовить из замороженного хлеба, однако предварительно он должен быть разморожен. Тостер может сделать это автоматически. Для этого установите желаемую степень обжаривания регулятором, поместите тосты в слоты и загрузите их, нажав на рычаг загрузки тостов до упора вниз. Затем нажмите кнопку «Разморозка», при этом на кнопке загорится индикатор. По окончании приготовления тостер автоматически выключится, а тосты поднимутся вверх.

Регулировка степени обжаривания

С помощью регулятора степени обжаривания настраивается время обжарки тостов в пределах от «1» до «7». «1» означает минимальное время и легкую (светлую) обжарку, «7» — максимальное время и сильную (темную) обжарку.

Советы и рекомендации

Ломтики хлеба (тосты) должны свободно помещаться в слоты для тостов. Максимальная толщина тостов не должна превышать 2,5 см. Рекомендуется использовать тосты толщиной 1–1,5 см. Благодаря автоцентрированию, тосты независимо от их толщины всегда располагаются посередине между нагревателями, и поэтому обжариваются равномерно с обеих сторон.

Разные сорта хлеба требуют разного времени приготовления для получения схожей степени обжаривания (цвета) тоста. Черствый хлеб поджаривается быстрее, чем свежий. Мягкий сдобный хлеб поджаривается быстрее, чем грубый и жесткий. Для достаточного обжаривания черного хлеба может потребоваться повторная обжарка. Иногда (в зависимости от сорта хлеба) хороший результат получается, если сначала хлеб обжарить на уровне 2–3, затем дать ему остыть 3–5 минут, после чего повторить обжарку, выбрав бóльшую степень обжарки. Такой способ рекомендуется для черного ржаного хлеба.

Если вы впервые готовите тосты, то мы рекомендуем вам установить уровень поджарки на отметку 2 или 3.

В тостере можно обжаривать хлеб, содержащий злаки. Но не поджаривайте хлеб, содержащий высушенные фрукты — кусочки фруктов могут подгореть, и такой хлеб приобретет плохой вкус.

Замораживание хлеба позволяет сохранить его в течение длительного времени. Для обжаривания замороженного хлеба используйте режим разморозки.

Для разогрева уже поджаренного тоста используйте режим разогрева.

При готовке одного тоста он обжарится сильнее по сравнению с готовкой двух тостов одновременно.

Для извлечения маленьких тостов после окончания приготовления поднимите рычаг загрузки тостов вверх до упора — это поднимет тосты максимально высоко вверх.

При приготовлении второй порции тостов сразу вслед за предыдущей тосты второй порции обжарятся сильнее по причине того, что тостер был разогрет предыдущей готовкой. Чтобы избежать пережаривания, при готовке второй партии уменьшите степень прожарки на одно или половину деления.

После приготовления тосты можно смазать маслом или плавленым сыром (лучше это делать, пока тосты горячие) и/или положить сверху кусочек колбасы, а также украсить зеленью. Прямоугольные тосты разрежьте пополам по диагонали — так они выглядят вкуснее. Тосты из черного хлеба можно сервировать нарезанными овощами (огурцами, помидорами, перцами), ломтиками рыбы или ветчины, а тосты из белого хлеба — джемом, вареньем или медом, шоколадным маслом, сгущенкой, ломтиками дыни или земляники.

Если в процессе приготовления тостов пошел дым или возник запах горелого хлеба, немедленно отключите тостер, нажав на кнопку «Стоп», извлеките тосты и устраните причину проблемы.

Не используйте разорванный, смятый, скрученный или деформированный хлеб, в противном случае он может застрять в тостере.

Если тост застрял, выключите тостер и попробуйте извлечь тост, несколько раз подняв и опустив рычаг извлечения тостов.

Приготовление яичницы

Установите на тостер сковороду. Смажьте ее небольшим количеством масла или жира. Разбейте на сковороду 1 яйцо. Добавьте соль и специи.

Подключите тостер к сети электропитания. Индикатор питания загорится зеленым. Поверните переключатель нагрева против часовой стрелки в позицию «HEAT». Индикатор нагрева загорится красным, индикатор питания изменит цвет свечения с зеленого на красный, начнется нагрев.

Примерно через 3–4 минуты сковорода разогреется до высокой температуры, сработает термостат, и нагрев отключится. Индикатор нагрева погаснет. Индикатор питания продолжит гореть красным. Яичница к этому моменту будет готова.

Выключите нагрев, повернув переключатель нагрева по часовой стрелке в позицию «OFF». Индикатор нагрева погаснет, индикатор питания будет гореть зеленым светом. Вы можете снять сковороду и употребить яичницу в пищу.

Если нагрев не отключить, то когда сковорода остынет ниже порога срабатывания термостата, нагрев включится вновь, подогреет сковороду и отключится. Таким образом, нагрев будет включаться и выключаться, поддерживая температуру. Однако мы не рекомендуем долго держать яичницу в режиме подогрева, т.к. она может пережариться.

Советы и рекомендации

Сковорода имеет встроенный нагревательный элемент. Это обеспечивает быстрый прямой нагрев.

Температуру нагрева сковороды контролирует термостат, расположенный под ней. Температура срабатывания термостата около 165 °C.

Снимайте сковороду только при выключенном нагреве.

Варка яиц

Установите на тостер сковороду, а на нее — держатель для яиц. С помощью мерного стакана отмерьте 80 мл воды и вылейте ее в сковороду.

Чтобы яйца не лопнули при варке, проколите 1 раз каждое яйцо с тупого конца пробойником, находящимся снаружи на дне стакана. Затем поместите яйца в держатель острым концом вниз. Сверху установите стимер и крышку. Стимер устанавливается выпуклостью вверх.

Подключите тостер к сети электропитания. Индикатор питания загорится зеленым. Поверните переключатель нагрева против часовой стрелки в позицию «HEAT». Индикатор нагрева загорится красным, индикатор питания изменит цвет свечения с зеленого на красный, начнется нагрев.

Засеките время. Для варки яиц всмятку требуется 3–3,5 минуты, в мешочек — 3,5–4 минуты, вкрутую — 7–10 минут.

По истечении времени выключите нагрев, повернув переключатель нагрева по

часовой стрелке в позицию «OFF». Индикатор нагрева погаснет, индикатор питания будет гореть зеленым цветом.

Рекомендуется немедленно окунуть яйца в холодную воду на 3–5 минут. Этим вы быстро охладите их и предотвратите дальнейшее доваривание. Также это облегчит дальнейшую очистку яиц, т.к. скорлупа не будет прилипать к белку. Чтобы снять горячие яйца, выньте держатель для яиц целиком.

Аккуратно снимите сковороду и слейте с нее остатки воды. Вымойте сковороду и высушите.

Внимание! Будьте внимательны и не обожгитесь!

При варке яиц из отверстия сверху крышки выходит горячий пар. Не подносите руки к струе пара из этого отверстия.

При открывании крышки от пароварки может исходить горячий пар.

Готовые яйца могут быть очень горячими! Не берите горячие яйца голыми руками. Чтобы вынуть готовые яйца из пароварки, выньте за ручки держатель с яйцами целиком.

Советы и рекомендации

Если при варке вся вода выкипит, сработает термостат, при этом вы услышите щелчок, и нагрев отключится. Индикатор нагрева погаснет.

При варке на пару яйца получаются более нежные, провариваются равномернее и меньше лопаются по сравнению с варкой в кастрюле.

Степень готовности яиц зависит от их веса и температуры, а также от индивидуальных предпочтений. Если яйца холодные (из холодильника) или большого размера, их следует варить дольше. С появлением опыта использования яйцеварки вы добьетесь оптимальных результатов.

Время варки яиц складывается из двух составляющих. Вначале вода, налитая в сковороду, доводится до кипения. Затем вода начинает кипеть, образовывая пар, и происходит собственно варка яиц. Первая стадия, когда вода доводится до кипения, зависит от количества воды. Поэтому, если вы наливаете для варки больше воды, чем требуется, то время варки следует увеличить. Если вы нальете меньше воды, то она может успеть выкипеть прежде, чем яйца сварятся.

Степень проварки яйца всмятку означает, что остаются жидкими белок и желток; в мешочек — белок сварился, а желток остался жидким; вкрутую — белок и желток сварились.

По окончании варки опустите яйца в холодную воду. Для лучшего охлаждения рекомендуется подержать яйца под проточной водой или же 2–3 раза сменить воду. При охлаждении в проточной воде вы можете использовать в качестве емкости крышку яйцеварки. Не забудьте, что в крышке есть отверстие! Охлаждение яиц в воде предотвращает их дальнейшую проварку из-за накопленного внутри тепла и предотвращает прилипание скорлупы — яйца лучше чистятся.

При прокалывании яиц не применяйте чрезмерную силу во избежание растрескивания скорлупы. Держите яйцо в одной руке и бейте по нему пробойником, держа его во второй руке. Вместо удара вы можете произвести сверлящие движения. Пробивать яйца надо с тупого конца, т.к. именно там находится воздушная полость.

В держатель для яиц помещайте яйца острым концом вниз. Это обеспечит более быструю и равномерную проварку.

Если требуется сварить еще одну порцию яиц вслед за предыдущей, то дайте пароварке немного остыть.

Держатель для яиц рассчитан на яйца среднего размера первой категории (вес яйца 55–65 г). В Европе этому примерно соответствует категория M. Если большие яйца в держатель плохо помещаются, варите меньшее количество яиц.

По российским стандартам яйца по сроку хранения делятся на диетические (Д), со сроком хранения до 7 суток, и столовые (С), со сроком хранения до 25 суток (срок хранения указан без холодильника, в холодильнике яйца можно хранить до 90 суток), а также делятся на категории в зависимости от их веса. В маркировке указывают срок хранения и категорию, например, С1 означает столовое яйцо 1-й категории, СВ — столовое высшей категории. Расшифровка категорий приведена в таблице.

Категория	Обозначение	Вес яйца, г
Третья	3	35–44,9
Вторая	2	45–54,9
Первая	1	55–64,9
Отборная	0	65–74,9
Высшая	В	75 и более

Варка на пару

Установите на тостер сковороду, а на нее — держатель для яиц.

Налейте в сковороду воду из расчета времени готовки продукта (воспользуйтесь мерным стаканом). 100 мл воды обеспечивает время варки около 15 минут. Не наливайте в сковороду более 130 мл воды, в противном случае сковорода переполнится.

Если вы варите крупные продукты, то выложите их на держатель для яиц. Если продукты нарезаны мелко и проваливаются через отверстия держателя, либо дают много сока, выложите их в поддон для готовки на пару. Для приготовления яичницы на пару разбейте одно яйцо в каждый отсек поддона (в поддоне 3 отсека), предварительно слегка смажьте отсеки поддона маслом или жиром.

Сверху установите стимер и крышку. Стимер устанавливается выпуклостью вверх.

Подключите тостер к сети электропитания. Индикатор питания загорится зеленым. Поверните переключатель нагрева против часовой стрелки в позицию «HEAT». Индикатор нагрева загорится красным, индикатор питания изменит цвет свечения с зеленого на красный, начнется нагрев.

Когда вся вода в сковороде выкипит, индикатор нагрева погаснет. Если время готовки предполагается больше, чем 15 минут, в процессе готовки долейте в сковороду еще воды и повторно запустите процесс варки.

Вы можете выключить нагрев вручную, повернув переключатель нагрева по часовой стрелке в позицию «OFF».

По окончании варки выключите нагрев, повернув переключатель нагрева по часовой стрелке в позицию «OFF». Индикатор нагрева погаснет, индикатор питания будет гореть зеленым цветом.

Внимание! Будьте внимательны и не обожгитесь!

При варке на пару из отверстия сверху крышки выходит горячий пар. Не подносите руки к струе пара из этого отверстия.

При открывании крышки от пароварки может исходить горячий пар.

Готовые продукты могут быть очень горячими! Не берите их голыми руками. Чтобы вынуть сваренные продукты из пароварки, выньте за ручки держатель для яиц целиком.

Советы и рекомендации

Если при варке вся вода выкипит, сработает термостат, при этом вы услышите щелчок, и нагрев отключится. Индикатор нагрева погаснет.

Если требуется сварить еще одну порцию продуктов вслед за предыдущей, то дайте пароварке немного остыть.

Время варки зависит от количества налитой в сковороду воды.

Степень готовности продукта зависит от его количества и объема. Например, при готовке на пару картофеля мелкие клубни приготовятся быстрее, чем крупные. Поэтому мы рекомендуем укладывать в пароварку продукты, одинаковые по размеру или нарезать их на куски равного размера. При готовке периодически проверяйте готовность продукта.

При варке продуктов в поддоне для готовки на пару в нем будет образовываться немного конденсата.

Очищенный картофель нарежьте кубиками или слоями толщиной 1 см, выложите на поддон и слегка посолите. Налейте в чашу 1 полный стакан воды, закройте крышку и включите пароварку. Готовый картофель посолите и приправьте специями.

Чистка, уход и хранение

Регулярно (не реже раза в неделю) очищайте тостер и удаляйте из него крошки.

Перед очисткой отключите тостер от сети электропитания и подождите, пока он полностью остынет. Выдвиньте лоток для крошек и вытряхните их. Переверните тостер кверху дном и слегка постучите ладонью по дну, чтобы вытрясти застрявшие крошки. Установите тостер в нормальную позицию и задвиньте лоток для крошек на место. Протрите корпус тостера мягкой влажной тканью.

Сковороду мойте водой с мылом. Не применяйте абразивные моющие средства или мочалки, чтобы не повредить антипригарное покрытие. Сковороду и поддон для крошек мыть в посудомоечной машине запрещено.

Держатель для яиц, поддон для готовки на пару, стимер, крышку, мерный стакан и лопатку разрешено мыть в посудомоечной машине.

Если от сковороды плохо отмывается прилипшая пища, налейте в сковороду немного теплой или горячей воды и оставьте на 30 минут, чтобы остатки пищи

размокли. Запрещается замачивать сковороду целиком, т.к. вода может попасть во встроенный нагревательный элемент.

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

Устранение неполадок

Рычаг загрузки тостов не фиксируется в нижнем положении.

1. Рычаг фиксируется в нижнем положении, только если тостер подключен к сети электропитания.
2. Неисправен электромагнит, фиксирующий рычаг. Рекомендуем обратиться в авторизованный сервисный центр.

Что делать, если хлеб застрял?

Отключите тостер и дайте ему остыть. Перед тем, как вытаскивать хлеб, выньте шнур из розетки. Затем можно вынуть ломтик хлеба без риска обжечься о нагревательный элемент. Переверните тостер кверху дном и несколько раз подвигайте туда-сюда рычаг для загрузки тостов. Постучите по дну тостера рукой.

При готовке на пару в сковороде после выкипания воды образуется налет.

1. Чтобы налет не образовывался, используйте дистиллированную воду.
2. При варке яиц пары воды конденсируются на скорлупе, и капли конденсата стекают в сковороду. Если на скорлупе есть водорастворимые осадки, они смоются каплями конденсата в сковороду и образуют на ней налет. Чтобы уменьшить образование налета, перед варкой вымойте яйца водой.

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.

Технические характеристики

1. Напряжение: 220–240 В, 50/60 Гц
2. Мощность: 1250–1500 Вт
3. Емкость: 2 тоста одновременно
4. Класс защиты от поражения электрическим током: I
5. Размер устройства: 400 × 210 × 200 мм
6. Вес нетто: 2,2 кг
7. Вес брутто: 2,9 кг

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

Производитель: Чжуншань Юн ань Бао Илектрикал Эплаинс Ко., Лтд. №12 Шэнхой Саус Роуд, Наньтоу Таун, Чжуншань Сити, Гуандун, Китай.

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

Страна происхождения: Китай.

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

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 тостер, 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 тостера повреждены. Во избежание поражения электрическим током не разбирайте устройство самостоятельно — для его ремонта обратитесь к квалифицирован-

ному 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 тостером только под контролем лиц, ответственных за их безопасность, или после инструктажа по эксплуатации устройства. Не позволяйте детям играть с тостером.
8. Контролируйте работу тостера, когда рядом находятся дети и домашние животные.
9. Хлеб может загореться, поэтому тостер не следует использовать вблизи или под воспламеняющимися материалами, например, занавесками.
10. Не оставляйте работающий тостер без присмотра. Выключите его и отключите от сети, если не используете прибор длительное время или перед проведением обслуживания.
11. Будьте осторожны! Возможен риск получения ожога! Корпус прибора может сильно нагреваться во время работы. Не касайтесь горячих поверхностей. При варке из отверстия сверху крышки выходит горячий пар. Не подносите руки к струе пара из этого отверстия. При открывании крышки от пароварки может исходить горячий пар.
12. Приготовленные продукты могут быть горячими! Будьте осторожны при их извлечении из яйцеварки.
13. В нижней части мерного стакана находится пробойник. Будьте осторожны и не пораньтесь!
14. Приготовленные тосты могут быть горячими. Проверяйте их температуру перед тем, как извлечь их или начать есть.
15. Чтобы не повредить внутренние части тостера не помещайте никакие предметы кроме тостов в слоты для тостов, в том числе при чистке тостера.
16. Не используйте слишком толстые или большие тосты во избежание их застревания.
17. Устанавливайте тостер только на устойчивую горизонтальную поверхность на расстоянии не менее 10 см от стены и края стола. Сверху должно быть свободное пространство не менее 50 см. Устанавливайте тостер так, чтобы дети не могли дотронуться до горячих поверхностей тостера.
18. Не пытайтесь обойти блокировку включения устройства.
19. Не допускайте падения тостера 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.

IM-2

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 или оставьте на сайте 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!