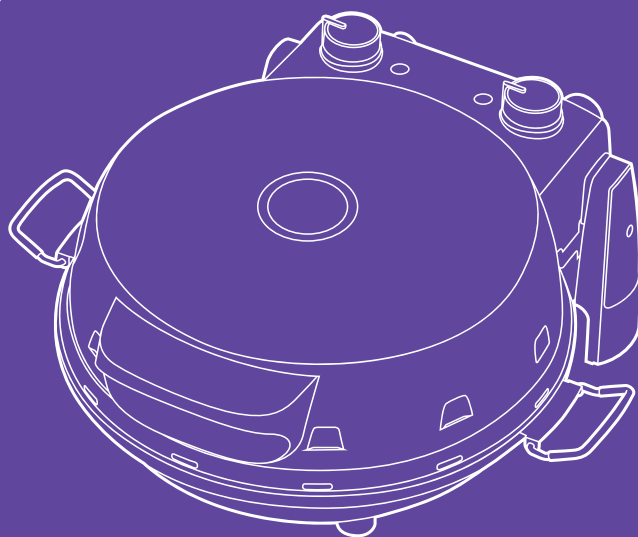


**Зови друзей —
будет вкусно!**



**Пиццмейкер
КТ-4645**

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 пиццамейкера	4
Подготовка к работе и использование	6
Чистка и обслуживание	12
Уход и хранение.....	12
Устранение неполадок	12
Технические характеристики	13
Меры предосторожности.....	14

Общие сведения

Пиццмейкер КТ-4645 идеально подходит для приготовления пиццы, пирогов, хлеба и другой выпечки.

Технология приготовления пиццы в пиццмейкере максимально приближена к технологии приготовления в профессиональной печи. Нагревательные элементы расположены в корпусе и крышке прибора, а блюда выпекаются на специальном пекарском камне, который нагревается, а затем постепенно и равномерно отдает тепло. Благодаря этому пицца получается с хрустящей корочкой, а начинка остается сочной. Пекарский камень также хорошо подходит для приготовления питы, осетинских пирогов и хачапури.

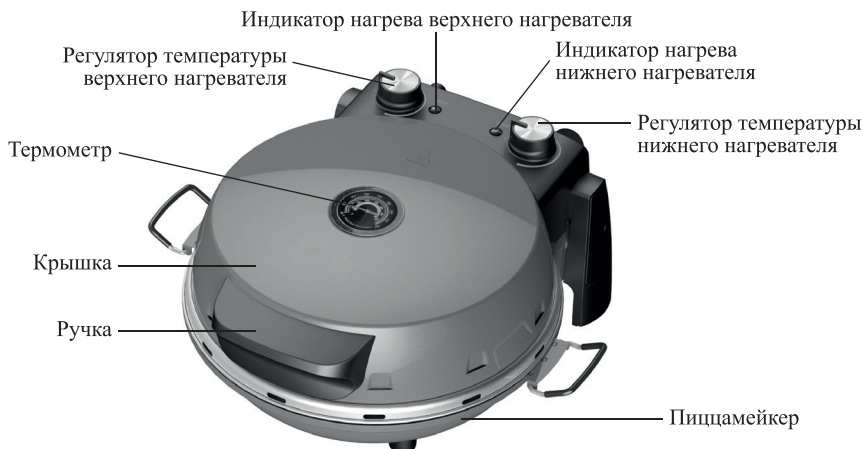
Благодаря двум регуляторам температуры в пиццмейкере можно настроить разную температуру нагрева для верхнего и нижнего нагревателей. Благодаря индикаторам нагрева понятно, какой из нагревателей работает. Пиццмейкер также оснащен термометром, который показывает текущую температуру, до которой нагрелся пиццмейкер. Прорезиненные ножки не дают прибору скользить по столу во время готовки.

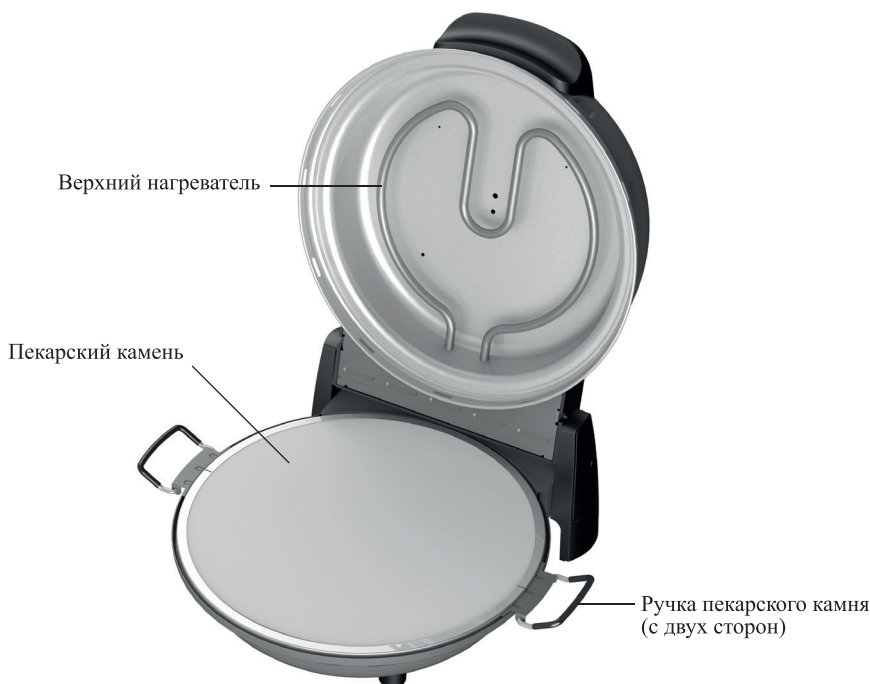
Комплектация

1. Пиццмейкер — 1 шт.
2. Пекарский камень — 1 шт.
3. Руководство по эксплуатации — 1 шт.
4. Коллекционный магнит — 1 шт.*

*опционально

Устройство пиццмейкера





Поворот *регулятора температуры верхнего нагревателя* (слева) и *регулятора температуры нижнего нагревателя* (справа) включает нагрев верхнего и нижнего нагревателя пиццамейкера соответственно. Для включения нагрева поверните один или оба регулятора по часовой стрелке так, чтобы загорелся индикатор нагрева. Рядом с регуляторами нанесены отметки — всегда поворачивайте регулятор так, чтобы он указывал на отметку, иначе нагрев не включится. Поворачивайте регулятор по часовой стрелке для увеличения нагрева, и против часовой стрелки — для уменьшения. Для выключения нагрева переведите регулятор в положение «О».

Вы можете включить нагрев только одного нагревателя или двух сразу. Вы также можете установить разную степень нагрева для каждого нагревателя. При этом *термометр* будет показывать текущую температуру внутри пиццамейкера. Максимальная температура при двух включенных нагревателях 360–400 °С. Если вы используете только один нагреватель или установите разную степень нагрева для двух нагревателей, то температура будет ниже.

Индикатор нагрева верхнего нагревателя (слева) и *индикатор нагрева нижнего нагревателя* (справа) горят, когда соответствующий нагреватель пиццамейкера разогревается, и гаснут, когда он достаточно разогрет. Во время приготовления продуктов пиццамейкер остывает, поэтому нагрев будет периодически включаться для поддержания температуры. Таким образом, в процессе приготовления индикаторы нагрева загораются и гаснут.

Подготовка к работе и использование

Подготовка к работе

1. Достаньте пиццамейкер из коробки и удалите весь упаковочный материал.
2. Протрите корпус и крышку прибора, а также пекарский камень сначала влажной, а затем сухой мягкой тканью. Не погружайте пекарский камень в воду. Не допускайте попадания воды внутрь устройства, на органы управления и шнур питания.
3. Тщательно высушите все части прибора. Если полностью не высушить пекарский камень, то при нагреве он может треснуть.
4. Установите пиццамейкер 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.
5. Установите пекарский камень в корпус пиццамейкера, держа его за ручки. Убедитесь, что камень плотно установлен и не мешает закрывать крышку пиццамейкера.

Примечание. Не устанавливайте холодный пекарский камень в разогретый пиццамейкер, чтобы он не треснул от резкого перепада температур.

6. Размотайте полностью шнур питания и подключите устройство к сети питания. Проверьте, что шнур не свисает с края стола и не соприкасается с корпусом прибора.
7. Перед первым использованием рекомендуется прогреть пиццамейкер в течение 15–20 минут, чтобы с нагревательных элементов и пекарского камня обгорели остатки смазки и других материалов, которые могли там остаться после производства. Для этого поверните оба регулятора температуры по часовой стрелке до упора. Загорятся индикаторы нагрева. Когда пиццамейкер нагреется до установленной температуры, индикатор нагрева погаснет.

Примечание. В процессе нагрева может появиться небольшое количество дыма и запах, это нормально для нового устройства.

8. Через 15–20 минут выключите устройство, повернув регуляторы температуры в положение «О». Отключите устройство от сети питания.
9. Когда прибор остынет, протрите пекарский камень сначала влажной, а затем сухой мягкой тканью. Не допускайте попадания воды в корпус, на органы управления и шнур питания. Тщательно просушите все части прибора.

Внимание! Оставьте пекарский камень в пиццамейкере до полного остывания, чтобы он не треснул из-за резкого перепада температур.

Не используйте моющие средства и жесткие губки для очистки пекарского камня, чтобы не повредить его.

10. Пиццамейкер готов к эксплуатации.
11. Подготовьте все необходимые ингредиенты. Не нарежьте продукты слишком толстыми кусками, учитывайте, что расстояние между пекарским камнем и верхним нагревателем около 4 см. При выпекании пирогов или пиццы из дрожжевого теста помните, что дрожжевое тесто поднимется. Для приготовления пиццы замесите тесто, натрите сыр и нарежьте начинку. Диаметр пекарского камня 31,3 см, поэтому диаметр теста для пиццы не должен превышать 31 см.

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 быть свободное пространство высотой не менее 40 см.
2. Установите пекарский камень в корпус пиццамейкера, держа его за ручки. Убедитесь, что камень плотно установлен и не мешает закрывать крышку пиццамейкера.

Примечание. Не устанавливайте холодный пекарский камень в разогретый пиццамейкер, чтобы он не треснул от резкого перепада температур.

3. Размотайте полностью шнур, подключите его к сети питания и проверьте, что шнур не свисает с края стола и не соприкасается с корпусом прибора.
4. Перед приготовлением пиццы прогрейте пиццамейкер в течение примерно 20 минут, чтобы пекарский камень нагрелся. Поверните оба регулятора температуры по часовой стрелке до упора. Загорятся индикаторы нагрева. Когда пиццамейкер нагреется, индикаторы нагрева погаснут.

Примечания. Во время приготовления продуктов панели прибора остывают, поэтому нагрев будет периодически включаться для поддержания температуры. Таким образом, в процессе приготовления индикатор нагрева загорается и гаснет.

Если вы готовите несколько пицц подряд, прогревайте прибор перед каждым приготовлением.

5. После того как пройдет 20 минут и пиццамейкер прогреется, откройте крышку, используя кухонные рукавицы или прихватки. Присыпьте пекарский камень мукой. Не смазывайте камень маслом или жиром — пекарский камень пористый, из-за чего его будет сложно очистить от масла или жира.
6. Выложите тесто для пиццы и начинку или другие продукты на пекарский камень. Следите, чтобы начинка или другие ингредиенты не касались верхнего нагревателя. Будьте осторожны: корпус пиццамейкера, пекарский камень и верхний нагреватель очень горячие. Не обожгитесь!

Примечание. Пиццу рекомендуется выкладывать в разогретый пиццамейкер, однако переложить тесто с начинкой очень трудно. Рекомендуется раскатать тесто, переложить его в разогретый пиццамейкер и только после этого выложить начинку на тесто.

7. Аккуратно закройте крышку. Установите желаемый уровень нагрева для верхнего и нижнего нагревателей. Пиццу выпекайте примерно 4 минуты. Время приготовления может изменяться в зависимости от установленной температуры.
8. В процессе приготовления периодически проверяйте готовность пиццы или другого блюда. Для этого откройте крышку пиццамейкера за ручку. Если пицца подрумянивается слишком быстро и не пропекается, то уменьшите температуру приготовления. Если пицца готовится слишком медленно, то увеличьте температуру. Не передерживайте пиццу, иначе тесто подгорит снизу.

9. Когда пицца или другое блюдо будут готовы, выключите пиццамейкер, повернув регуляторы нагрева в положение «О». Откройте крышку пиццамейкера и извлеките пиццу или блюдо 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 пекарского камня.

Примечание. Не разрезайте пиццу на пекарском камне, чтобы не повредить его.

10. Отключите пиццамейкер от сети и дайте ему остыть при комнатной температуре.
11. Очищайте прибор после каждого использования в соответствии с главой «Чистка и обслуживание».

Внимание! Будьте осторожны! Пиццамейкер, пекарский камень и ручки пекарского камня могут сильно нагреваться во время работы, а из-под крышки может выходить горячий пар. Открывайте и закрывайте крышку только за ручки и в кухонных перчатках или при помощи прихваток.

Советы

Выпекать пиццу рекомендуется в заранее разогретом пиццамейкере. Однако переложить тесто с начинкой в пиццамейкер довольно сложно. Поэтому вы можете заранее подготовить все ингредиенты и раскатать тесто. Затем разогрейте пиццамейкер, выложите тесто, на него выложите начинку и закройте крышку. Время приготовления зависит от толщины теста и количества начинки. Периодически приоткрывайте крышку пиццамейкера, чтобы проверить готовность.

При приготовлении пиццы рекомендуется включать верхний и нижний нагреватели одновременно. Однако вы также можете готовить продукты в пиццамейкере, включив только верхний или только нижний нагреватель.

Регулятор температуры позволяет установить нужную вам интенсивность нагрева. Чем выше температура, тем быстрее готовятся продукты и тем более хрустящая получается корочка. Чем ниже температура, тем дольше готовятся продукты. При невысокой температуре блюда лучше пропекаются внутри, а корочка получается более мягкой.

Выкладывайте на панели достаточное количество теста. Раскатывайте тесто для пиццы диаметром не более 31 см. Не делайте пироги и пиццу слишком высокими, чтобы они не касались верхнего нагревателя.

Перед тем как выложить продукты на пекарский камень, рекомендуется слегка присыпать камень мукой. Не смазывайте его маслом или жиром — пекарский камень пористый, из-за чего его будет сложно очистить от масла или жира.

Не охлаждайте резко горячий пекарский камень и не устанавливайте холодный пекарский камень в разогретый пиццамейкер, чтобы не повредить его.

Всегда разматывайте шнур при использовании прибора. Корпус пиццамейкера в процессе приготовления может сильно нагреваться. Если шнур плотно контактирует с корпусом, то он может начать плавиться.

Рецепты теста

Вы можете использовать покупное готовое тесто или приготовить тесто для пиццы самостоятельно. Если готовое тесто заморожено, то перед началом приготовления пиццы его необходимо разморозить. Ниже приведены рецепты теста для пиццы. Ингредиенты рассчитаны примерно на 1 пиццу диаметром 31 см.

Тонкое тесто

- Вода — 85 мл
- Мука — 170 г
- Дрожжи (сухие быстродействующие) — 2 г
- Масло оливковое — 7 г
- Сахар — $\frac{1}{4}$ ч. л.
- Соль — $\frac{1}{2}$ ч. л.

В большую широкую емкость налейте слегка теплую воду, добавьте дрожжи и перемешайте до полного растворения. Добавьте сахар и соль, оливковое масло и перемешайте до полного растворения сахара и соли. Просейте муку в емкость к ингредиентам. Замесите тесто. Тесто должно получиться мягким и эластичным, оно должно перестать прилипать к рукам. Если тесто не перестает прилипать к рукам, возможно, не хватает муки — просейте небольшое количество муки и снова вымесите тесто. Если тесто слишком тугое, добавьте чуть-чуть воды и снова вымесите тесто. Уберите тесто в полиэтиленовый пакет и положите его в теплое место на 30–40 минут.

Пышное тесто

- Вода — 70 мл
- Мука — 115 г
- Дрожжи (сухие быстродействующие) — $\frac{1}{2}$ ч. л.
- Масло подсолнечное (без запаха) — $\frac{1}{2}$ ст. л.
- Сахар — $\frac{1}{2}$ ст. л.
- Соль — по вкусу

В большую широкую емкость налейте теплую воду, влейте подсолнечное масло, добавьте дрожжи, соль и сахар. Перемешайте до полного растворения сахара и соли. Просейте муку в емкость к ингредиентам. Замесите тесто. Тесто должно получиться мягким и эластичным, оно должно перестать прилипать к рукам. Если тесто не перестает прилипать к рукам, возможно, не хватает муки — просейте небольшое количество муки и снова вымесите тесто. Если тесто слишком тугое, то добавьте чуть-чуть воды и снова вымесите тесто. Уберите тесто в полиэтиленовый пакет и положите его в теплое место на 50–60 минут.

Картофельное тесто

- Дрожжи (сухие быстродействующие) — $\frac{1}{2}$ ч. л.
- Мука — 125 г
- Картофель — 1 шт.
- Сыр — 10 г
- Масло сливочное — 7 г
- Молоко — 45 мл
- Сахар — $\frac{1}{4}$ ч. л.
- Соль — $\frac{1}{2}$ ч. л.

Картофель отварите, остудите и натрите на крупной терке. Сыр также натрите на крупной терке. Сливочное масло заранее достаньте из холодильника, чтобы оно было мягким, или растопите на водяной бане. В большую широкую емкость налейте слегка теплое молоко, добавьте дрожжи и перемешайте. Добавьте сахар и соль, сливочное масло и перемешайте до полного растворения сахара и соли. Добавьте сыр и картофель. Просейте муку в емкость к ингредиентам. Замесите тесто. Тесто должно получиться мягким и эластичным, оно должно перестать прилипать к рукам. Если тесто не перестает прилипать к рукам, возможно, не хватает муки — просейте небольшое количество муки и снова вымесите тесто. Если тесто слишком тугое, то добавьте чуть-чуть воды и снова вымесите тесто. Уберите тесто в полиэтиленовый пакет и положите в теплое место на 50–60 минут.

Рецепты начинок

Пока тесто поднимается, подготовьте ингредиенты для начинки. Нарезайте продукты довольно тонко кольцами или ломтиками. Вы можете добавить в пиццу любые ингредиенты на ваш вкус или воспользоваться рецептами начинок, приведенными ниже.

Пицца маргарита

- Томаты резанные в собственном соку — 100 г
- Свежий базилик — 30 г
- Масло оливковое — 1 ч. л.
- Сыр моцарелла для пиццы — 100 г
- Сыр пармезан — 70 г
- Черный молотый перец — по вкусу
- Соль — по вкусу

Томаты измельчите блендером, базилик порвите руками или нарежьте и добавьте к томатам. Добавьте оливковое масло, перец и соль. Нарежьте сыр моцарелла мелкими кубиками. Натрите сыр пармезан на мелкой терке. Выложите томаты на тесто, распределите ложкой по тесту, сверху выложите сыр моцарелла, посыпьте пармезаном.

Пицца с ветчиной и грибами

- Томатная паста — 3 ст. л.
- Шампиньоны свежие — 70 г
- Ветчина — 100–150 г
- Лук репчатый — ½ шт.
- Помидор — 1 шт.
- Сыр — 100–150 г

Помидоры, лук, ветчину тонко нарежьте. Сыр натрите на крупной терке. Шампиньоны быстро промойте прохладной водой и нарежьте тонкими ломтиками. На тесто выложите томатную пасту, распределите ее ложкой по всему тесту, выложите лук, помидоры, затем ветчину и шампиньоны. Посыпьте сыром.

Пицца с куриной грудкой, соусом песто и оливками

- Томатная паста — 3 ст. л.
- Помидоры черри — 100 г
- Филе куриной грудки — 1 шт.
- Оливки без косточки — 150 г
- Сыр — 150 г
- Соус песто — по вкусу
- Специи — по вкусу

Куриную грудку обмажьте маслом и специями (рекомендуется использовать соль, черный молотый перец, сушеный чеснок и итальянские травы). Запеките куриную грудку, затем остудите ее и нарежьте тонкими ломтиками. Помидоры и оливки тонко нарежьте. Сыр натрите на крупной терке. На тесто выложите томатную пасту, распределите ее ложкой по всему тесту, выложите помидоры, куриную грудку и оливки. Чайной ложкой добавьте соус песто. Соус песто довольно густой, поэтому не получится распределить его по всей пицце, не добавляйте слишком много соуса песто. Посыпьте сыром.

Пицца пеперони

- Сыр моцарелла — 200 г
- Оливковое масло — 1,5 ст. л.
- Колбаса пеперони — 200 г
- Помидоры в собственном соку — 100 г
- Чеснок — 1 зубчик
- Соль — по вкусу
- Черный молотый перец — по вкусу
- Орегано и базилик сушеные — по вкусу

Добавьте к томатам измельченный чеснок, соль, перец, орегано и базилик, доведите до кипения и остудите. Нарежьте сыр мелкими кубиками и разделите их поровну. Нарежьте пеперони тонкими ломтиками. Смажьте тесто оливковым маслом и получившимся соусом. Выложите половину сыра моцарелла, на него выложите колбасу, сверху посыпьте оставшимся сыром.

Чистка и обслуживание

Перед чисткой и обслуживанием пиццамейкера отключите его от сети и убедитесь, что он остыл. Оставьте пекарский камень в пиццамейкере до полного остывания, чтобы он не треснул из-за резкого перепада температур.

Очищайте пекарский камень и корпус пиццамейкера после каждого приготовления. Очистите корпус пиццамейкера и пекарский камень сначала влажной, а затем сухой мягкой тканью.

Будьте осторожны при чистке пекарского камня, не роняйте его, т.к. он очень хрупкий. Не погружайте пекарский камень в воду. Не используйте мыло или другие моющие средства для очистки пекарского камня. Если к пекарскому камню пристали остатки теста, счистите их деревянной или пластиковой лопаткой. После очистки тщательно высушите все части устройства.

Не помещайте пиццамейкер в воду или под струю воды. Не допускайте попадания воды внутрь устройства, на органы управления и шнур питания.

Уход и хранение

Перед длительным хранением тщательно очистите прибор, как описано в главе «Чистка и обслуживание». Храните пиццамейкер в сухом и прохладном месте, недоступном для детей. При длительном хранении уберите устройство в коробку или пакет для защиты от пыли.

Устранение неполадок

Устройство не включается, индикаторы не горят

Возможная причина	Решение
Нет напряжения в сети	Проверьте наличие напряжения в сети
Сгорел термopедохранитель	Обратитесь в сервисный центр

Пицца или другие блюда подгорают сверху

Возможная причина	Решение
Установлена слишком высокая температура верхнего нагревателя	Установите более низкую температуру с помощью регулятора

Пицца или другие блюда подгорают снизу

Возможная причина	Решение
Установлена слишком высокая температура нижнего нагревателя	Установите более низкую температуру с помощью регулятора

Возможная причина	Решение
Пекарский камень не был очищен после предыдущего приготовления	Очистите пекарский камень, как описано в главе «Чистка и обслуживание»
Пекарский камень не был присыпан мукой	Перед приготовлением присыпьте пекарский камень мукой. Не смазывайте пекарский камень маслом или жиром

Пекарский камень покрылся темными пятнами

Возможная причина	Решение
Пятна на камне образуются от влаги, которую он поглощает из теста	Не является неисправностью и не влияет на свойства камня или вкус приготовляемых блюд. Если к камню пристали остатки теста, счистите их деревянной лопаткой

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: 1200 Вт
 - верхний нагреватель: 700 Вт
 - нижний нагреватель: 500 Вт
3. Класс защиты от поражения электрическим током: I
4. Диаметр пекарского камня: 31,3 см
5. Длина шнура: 0,7 м
6. Размер устройства: 348 × 383 × 186 мм
7. Размер упаковки: 356 × 227 × 417 мм
8. Вес нетто: 5,2 кг
9. Вес брутто: 5,5 кг

Срок службы: 2 года

Срок гарантии: 1 год

Товар сертифицирован:



Производитель: Нинбо Бэйклон Илектрикэл Эплаенс Ко., Лтд. №488, Цие Ист Роуд, Чжоусян Таун, Цыси Сити, Нинбо, Чжэцзян, Китай.

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



Страна происхождения: Китай.

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

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 и частей устройства не является гарантийным случаем.

Повреждение корпуса устройства и пекарского камня вследствие чистки абразивными моющими средствами и жесткими или металлическими предметами не является гарантийным случаем. Не погружайте пекарский камень в воду. Не используйте мыло или другие моющие средства для очистки пекарского камня.

Повреждение пекарского камня вследствие использования металлических вилок, лопаток, ножей и прочих кухонных приборов из металла не является гарантийным случаем.

Выход пиццмейкера из строя вследствие попадания жидкостей, порошков или посторонних предметов внутрь корпуса, на органы управления или 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 пиццмейкер 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 пиццамейкер, 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 пиццамейкера 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 пиццамейкером только под контролем лиц, ответственных за их безопасность, или после инструктажа по эксплуатации устройства. Не позволяйте детям играть с устройством.
8. Контролируйте работу пиццамейкера, когда рядом находятся дети или домашние животные.
9. Не оставляйте работающий прибор без присмотра. Выключите его и отключите от сети или источника питания, если не используете прибор длительное время или перед проведением обслуживания. Помните, оставленный без присмотра прибор может стать источником возгорания!
10. Корпус прибора может сильно нагреваться во время работы. Не касайтесь горячих поверхностей руками. Будьте осторожны! Возможен риск получения ожога!
11. Устанавливайте пиццамейкер только на устойчивую горизонтальную поверхность на расстоянии не менее 15 см от стены и края стола. Устанавливайте пиццамейкер так, чтобы дети не могли случайно дотронуться до горячих поверхностей прибора.
12. Не пытайтесь обойти блокировку включения устройства.
13. Не допускайте падения пиццамейкера 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. Прибор имеет нагреваемую поверхность. Лица, не чувствительные к нагреву, должны быть осторожны при пользовании прибором.
17. Избегайте попадания жидкостей, порошков и посторонних предметов внутрь корпуса устройства, на органы управления и шнур питания.
18. При повреждении шнура питания его замену во избежание опасности должны производить изготовитель, сервисная служба или подобный квалифицированный персонал.
19. Будьте осторожны! Пиццамейкер, пекарский камень и ручки пекарского камня могут сильно нагреваться во время работы, а из-под крышки может выходить горячий пар. Открывайте и закрывайте крышку только за ручки и в кухонных рукавицах или при помощи прихваток.



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 выбрали идеальный для себя вариант!

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



Подписывайтесь на наши соцсети
и становитесь частью вселенной Kitfort!

8 (800) 775–56–87
info@kitfort.ru