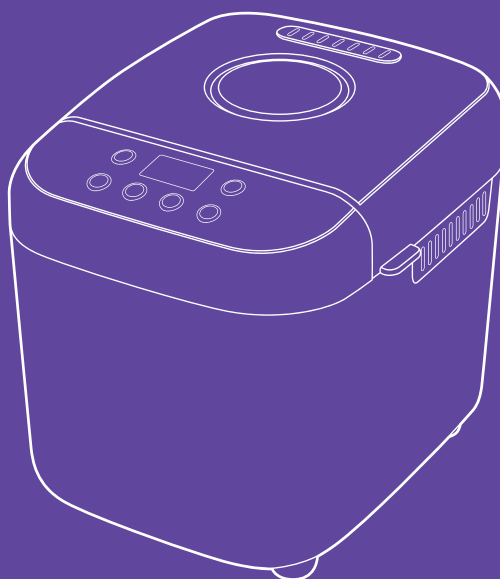


**Я всему
голова!**



**Хлебопечь
КТ-322**

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 хлебопечи	5
Подготовка к работе и использование	13
Рецепты	19
Чистка и обслуживание	25
Уход и хранение	25
Устранение неполадок	26
Технические характеристики	29
Меры предосторожности	30

Общие сведения

Хлебопечь КТ-322 позволяет готовить различные виды хлеба, тесто, кексы, джемы и йогурты и даже закваску для рисового вина. Всего у прибора 19 программ.

Корпус хлебопечки сделан из пластика. В крышке есть прозрачное окно, через которое можно наблюдать за процессом приготовления.

Вы можете начать приготовление позже, используя функцию отложенного старта, или, наоборот, воспользоваться программой ускоренной выпечки. У прибора есть функция выбора веса готового продукта и цвета корочки в соответствии с вашими вкусовыми предпочтениями.

У хлебопечи есть функция энергонезависимой памяти. При отключении электропитания во время работы настройки приготовления сохраняются в памяти прибора на 10 минут. При возобновлении электропитания выполнение программы продолжится автоматически. Если электропитание отсутствует более 10 минут — настройки сбрасываются, и вам необходимо будет запустить программу заново.

Функция поддержания тепла готовых блюд сохраняет выпечку свежей и горячей в течение одного часа после завершения работы любой программы.

Комплектация

1. Хлебопечь с формой для выпечки — 1 шт.
2. Крышка — 1 шт.
3. Лопатка — 1 шт.
4. Мерная ложка — 1 шт.
5. Мерный стакан — 1 шт.
6. Крюк для извлечения лопатки — 1 шт.
7. Руководство по эксплуатации — 1 шт.
8. Коллекционный магнит — 1 шт.*

*опционально

Кнопка «Меню» позволяет выбрать одну из программ приготовления:

1. Базовый
2. Быстрый
3. Сладкий
4. Французский
5. Цельнозерновой
6. Рисовый
7. Без глютена
8. Десерт
9. Перемешивание
10. Дрожжевое тесто
11. Замес
12. Кекс
13. Джем
14. Йогурт
15. Выпечка
16. Рисовое тесто
17. Рисовое вино
18. Разморозка
19. Обжарка

На **дисплее** отображается номер программы, а также индикаторы этапов приготовления хлеба.

Кнопка «Старт/Пауза/Стоп» используется для запуска, приостановки или отмены программы. Для запуска приготовления нажмите на кнопку «Старт/Пауза/Стоп». Для приостановки приготовления нажмите еще раз на кнопку «Старт/Пауза/Стоп», время и номер программы будут мигать. Если в течение 3 минут не будет совершено никаких действий, то прибор продолжит работать по ранее выбранной программе. Для отмены выполнения программы удерживайте кнопку «Старт/Пауза/Стоп» 3 секунды, прозвучит звуковой сигнал, устройство остановит работу.

Кнопка «Корочка» позволяет выбрать цвет корочки во всех программах кроме 8–10, 13, 14 и 16–19. По умолчанию установлен цвет корочки «Румяная». Индикатор под надписями на дисплее «Светлая», «Румяная» и «Темная» указывает на выбранный цвет корочки. Выбор цвета корочки влияет на время приготовления (если выбираете темную корочку, то время приготовления будет дольше).

Кнопка «Вес» позволяет установить вес выпечки 500, 750 или 1000 г в программах 1–7. При выборе веса на дисплее появится индикатор, указывающий на вес. При изменении веса выпечки изменяется время, т.к. чем больше вес готового хлеба, тем больше ингредиентов требуется замесить.

Вес выпечки и цвет корочки можно устанавливать только перед началом приготовления.

Кнопками «Увеличение времени» и «Уменьшение времени» можно установить отложенный старт. Максимальное время при выставлении отложенного старта — 15 часов. Удерживая эти кнопки, можно быстро менять время. Шаг установки — 10 минут.

Звуковой сигнал

Хлебопечь издает звуковые сигналы в следующих ситуациях:

- при подключении устройства к сети электропитания;
- при нажатии любой из кнопок панели управления;
- когда будет необходимо добавить ингредиенты в выпечку;
- при завершении приготовления.

Программы

1. **Базовый.** Используется для выпекания обычного белого хлеба или ржаного хлеба из смеси пшеничной и ржаной муки.
2. **Быстрый.** Используется для выпекания обычного белого хлеба, но время приготовления меньше. Приготовление происходит быстрее за счет сокращения времени этапов замеса и расстойки теста. Структура хлеба получится более плотная, чем у классического хлеба.
3. **Сладкий.** Рекомендуется для выпекания сладкого хлеба с различными добавками, такими, как орехи, изюм, сухофрукты, шоколад, кокос. Хлебопечь подаст звуковой сигнал, когда будет необходимо добавить в тесто дополнительные ингредиенты. Хлеб получится легким и воздушным, поскольку в этой программе фаза подъема более продолжительная.
4. **Французский.** Используется для выпекания хлеба по-французски, который обладает воздушной структурой мякиша и хрустящей корочкой.
5. **Цельнозерновой.** Используется для приготовления хлеба из муки на основе цельного зерна. Не рекомендуется использовать функцию отложенного старта, т.к. в теплой влажной среде зерна могут начать прорасти. Буханки из зерновой муки обычно меньшего размера и имеют более плотную структуру.
6. **Рисовый.** Используется для выпекания хлеба из смеси пшеничной муки и рисовой крупы.
7. **Без глютена.** Используется для выпекания хлеба из безглютеновой муки. Хлеб из такой муки получается более плотным и влажным внутри.
8. **Десерт.** Используется для выпекания пудингов, а также изделий с большим содержанием масла и сахара.
9. **Перемешивание.** Используется для смешивания ингредиентов на высокой скорости.
10. **Дрожжевое тесто.** Используется для приготовления дрожжевого теста из пшеничной муки для различных хлебобулочных изделий, например, булочек или пиццы. В этой программе тесто только замешивается и расстаивается, но не запекается.
11. **Замес.** Используется для приготовления теста для различных хлебобулочных изделий, например, пиццы. В этой программе тесто только замешивается. В данной программе установлено время по умолчанию — 8 минут, но вы можете установить время замеса на свое усмотрение от 8 до 45 минут с шагом 1 минута.
12. **Кекс.** Используется для приготовления кексов с различными добавками. Программа включает быстрый замес, расстойку и выпекание. Рекомендуется взбивать яйца с сахаром венчиком перед загрузкой в форму, чтобы кекс лучше поднялся, а также использовать разрыхлитель.

13. **Джем.** Программа для приготовления варенья, джемов из свежих фруктов и мармелада. Если вы часто готовите варенье, мы рекомендуем вам приобрести другую форму для выпечки, которая будет использоваться исключительно для этой цели. Кислота, которая выделяется при варке фруктов, может со временем впитаться в форму для выпечки. А это, в свою очередь, может препятствовать извлечению хлеба из формы.
14. **Йогурт.** Используется для нагрева молока с закваской и приготовления натурального йогурта при температуре около 36 °С. В данной программе установлено время по умолчанию — 8 часов, но вы можете установить время приготовления йогурта на свое усмотрение: от 6 до 10 часов с шагом 30 минут.
15. **Выпечка.** Программа рекомендуется для приготовления хлеба и других изделий из готового теста, а также для доведения до готовности непропеченного хлеба. В данной программе вы можете установить время от 10 минут до 1 часа 30 минут с шагом 10 минут.
16. **Рисовое тесто.** Используется для приготовления кексов и пудингов с различными добавками.
17. **Рисовое вино.** Программа используется для приготовления закваски для рисового вина. По умолчанию установлено время приготовления 24 часа, но можно изменить время от 24 до 48 часов.
18. **Разморозка.** Используется для разморозки различных продуктов перед их приготовлением. По умолчанию установлено время разморозки 30 минут, но вы можете установить время от 10 минут до 2 часов с шагом 10 минут.
19. **Обжарка.** Используется для обжарки орехов, например, арахиса. По умолчанию установлено время 30 минут, но вы можете установить время обжарки от 1 минуты до 2 часов с шагом 1 минута. Если удерживать кнопки «Увеличение времени» и «Уменьшение времени», шаг установки будет 10 минут.

Таблица времени приготовления на каждой программе

Программа	1. Базовый		2. Быстрый		3. Сладкий		4. Французский		5. Цельнозерновой	
	Светлая/Румяная/Темная	Светлая/Румяная/Темная	Светлая/Румяная/Темная	Светлая/Румяная/Темная	Светлая/Румяная/Темная	Светлая/Румяная/Темная	Светлая/Румяная/Темная	Светлая/Румяная/Темная	Светлая/Румяная/Темная	Светлая/Румяная/Темная
Корочка	1000	750	1000	750	1000	750	1000	750	1000	750
Вес выпечки (г)	500	500	500	500	500	500	500	500	500	500
Общее время (ч:мм)	3:05	3:00	2:55	2:05	2:00	1:55	3:50	3:45	3:40	3:55
Превыriticalьный нагрев	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Замес-1	10	10	10	10	10	10	7	7	7	7
Пауза	3	3	3	2	2	2	8	8	8	8
Замес-2	5	5	5	5	5	5	10	10	10	10
Пауза	10	10	10	3	3	3	10	10	10	10
Замес-3	20	20	20	10	10	10	15	15	15	15
Пауза	-	-	-	-	-	-	во время этого этапа звучит 10 звуковых сигналов для добавления ингредиентов	во время этого этапа звучит 10 звуковых сигналов для добавления ингредиентов	во время этого этапа звучит 10 звуковых сигналов для добавления ингредиентов	во время этого этапа звучит 10 звуковых сигналов для добавления ингредиентов
Замес-4	-	-	-	-	-	-	15	15	15	15
Расстойка-1	42	42	42	-	-	-	50	50	60	60
Формовка	0,50	0,50	0,50	-	-	-	0,50	0,50	0,50	0,50
Расстойка-2	40	40	40	45	45	45	-	-	-	-
Формовка	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Расстойка-3	-	-	-	-	-	-	45	45	50	50
Выпечка	55	50	45	50	45	40	55	50	45	55
Подогрев	1:00	1:00	1:00	1:00	1:00	1:00	1:00	1:00	1:00	1:00
Добавление ингредиентов	2:27	2:22	2:17	1:44	1:39	1:34	2:40	2:35	2:30	2:45
Оложженный старт	15 часов									

Программа	6. Рисовый			7. Без слюдена			8. Десерт	9. Перечисывание	10. Дрожжевое тесто
	Светлая/Румяная/Темная	Светлая/Румяная/Темная	Светлая/Румяная/Темная	Светлая/Румяная/Темная	Светлая/Румяная/Темная	Светлая/Румяная/Темная			
Корочка									
Вес выпечки (г)	1000	750	500	1000	750	500			
Общее время (ч:мм)	2:50	2:45	2:40	3:05	3:00	2:55	1:40	0:15	1:30
Преварительный нагрев	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Замес-1	10	10	10	10	10	10	15	7	7
Пауза	5	5	5	20	20	20	-	-	8
Замес-2	10	10	10	5	5	5	-	8	15
Пауза	5	5	5	10	10	10	-	-	10
Замес-3	10	10	10	5	5	5	-	-	-
				во время этого этапа звучит 10 звуковых сигналов для добавления ингредиентов					
Пауза	5	5	5	-	-	-	-	-	-
Замес-4	10	10	10	-	-	-	-	-	-
				во время этого этапа звучит 10 звуковых сигналов для добавления ингредиентов					
Расстойка-1	-	-	-	30	30	30	25	-	-
Формовка	-	-	-	-	-	-	-	-	0,50
Расстойка-2	-	-	-	-	-	-	-	-	10
Формовка	1	1	1	1	1	1	-	-	-
Расстойка-3	60	60	60	50	50	50	-	-	40
Выпечка	55	50	45	55	50	45	1:00	-	-
Подогрев	1:00	1:00	1:00	1:00	1:00	1:00	1:00	-	-
Добавление ингредиентов	2:04	1:59	1:54	2:19	2:14	2:09	-	-	-
Отложенный старт	15 часов								

Программа	11. Замес	12. Кесе	13. Джем	14. Йогурт	15. Выпечка
Коротка	-	-	-	-	Румяная (по умолчанию)
Вес выпечки (г)	-	-	-	-	-
Общее время (часы)	0:08-0:45 (0:08 по умолчанию)	2:20	1:20	6:00-10:00 (8:00 по умолчанию)	0:30-1:30
Преварительный нагрев	-	-	-	-	-
Замес-1	8	15	-	-	-
Пауза	-	-	-	-	-
Замес-2	-	5	15	-	-
Пауза	-	-	-	-	-
Замес-3	-	20	-	-	-
		во время этого этапа звучит 10 звуковых сигналов для добавления ингредиентов			
Пауза	-	40	-	-	-
Замес-4	-	-	-	-	-
Формовка	-	-	-	-	-
Расстойка-2	-	-	45	-	-
Формовка	-	-	-	-	-
Расстойка-3	-	-	-	-	-
Выпечка	-	60	Пауза 20	-	-
Подогрев	-	-	-	-	-
Добавление ингредиентов	-	1:50	-	-	-
Оложенный старт	-	15 часов	-	-	-

Программа	16. Рисовое тесто	17. Рисовое вино	18. Разморозка	19. Обжарка
Корочка	-	-	-	-
Вес выпечки (г)	-	-	-	-
Общее время (ч:мм)	1:20	24:00-48:00 (36:00 по умолчанию)	0:10-2:00 (0:30 по умолчанию)	0:30-2:00 (0:30 по умолчанию)
Преварительный нагрев	-	-	-	-
Замес-1	-	-	-	-
Пауза	-	-	-	-
Замес-2	-	-	-	-
Пауза	-	-	-	-
Замес-3	20	-	-	-
Пауза	-	-	-	-
Замес-4	-	-	-	-
Расстойка-1	-	-	-	-
Формовка	-	-	-	-
Расстойка-2	-	-	-	-
Формовка	-	-	-	-
Расстойка-3	-	-	-	-
Выпечка	1:00	-	-	-
Подогрев	-	-	-	60
Огложенный старт	15 часов	-	-	-

Подготовка к работе и использование

Перед первым использованием

Распакуйте хлебопечь и удалите весь упаковочный материал. Протрите корпус устройства мягкой сухой тканью. Промойте форму для выпечки, лопатку, крюк для извлечения лопатки, мерный стакан и ложку в теплой воде со средством для мытья посуды и мягкой губкой, вытрите их насухо.

Установите хлебопечь на твердую ровную горизонтальную поверхность вдали от предметов, которые могут пострадать от повышенной температуры. Не ставьте хлебопечь близко к краю стола и вплотную к стенам.

Подключите хлебопечь к сети электропитания. Прозвучит звуковой сигнал, и хлебопечь перейдет в режим ожидания. На дисплее отобразятся настройки приготовления по умолчанию: программа 1, время 3:00, вес 750 грамм, корочка «Румяная».

Возьмите форму за ручку и установите ее в камеру хлебопечи до фиксации.

Закройте крышку хлебопечи. Кнопкой «Меню» выберите программу 15 и запустите, нажав на кнопку «Старт/Пауза/Стоп». Прогрейте хлебопечь в течение примерно 10 минут. Выключите устройство, зажав кнопку «Старт/Пауза/Стоп» на 3 секунды. Затем дайте устройству остыть и снова очистите форму для выпечки. Во время первого включения возможно появление характерного запаха или легкого дыма от сгорания технических смазок. Это не является дефектом.

Использование

1. Смажьте форму для выпечки маслом.
2. Установите лопатку на стержень в форме для выпечки.
3. Отмерьте ингредиенты согласно рецепту и загрузите их в форму для выпечки. Сначала добавьте жидкости, сахар и соль, затем муку. Сделайте небольшое углубление в муке и добавьте в него дрожжи. Убедитесь, что дрожжи не вступают в контакт с солью или жидкостями. Для удобства вы можете установить пустую форму для выпечки на весы, а затем добавлять ингредиенты, измеряя их количество в граммах.
4. Возьмите форму с ингредиентами за ручку и установите в камеру до фиксации.
5. Закройте крышку хлебопечи.
6. Выберите нужную программу с помощью кнопки «Меню», установите вес с помощью кнопок «Масса» и цвет корочки с помощью кнопки «Корочка» (выбор веса и цвета не доступен в программах 8–19).
7. Вы можете отложить старт начала приготовления, как описано в разделе «Отложенный старт» (недоступно в программах 11, 13–15, 17–19).
8. Для запуска программы нажмите на кнопку «Старт/Пауза/Стоп», устройство начнет работу. На дисплее будет показан обратный отсчет времени приготовления. Для приостановки приготовления нажмите еще раз на кнопку «Старт/Пауза/Стоп», время и номер программы будут мигать. Если в течение 3 минут не будет совершено никаких действий, то прибор продолжит ранее выбранную программу.

Примечание. В данной модели хлебопечи по краям сверху и в углах снизу могут остаться незамешанные продукты — это является конструктивной особенностью хлебопечи прямоугольной формы. Чтобы это предотвратить, во время заме-

- шивания теста собирайте силиконовой или деревянной лопаткой продукты по краям и углам формы, помогая тем самым прибору замесить однородное тесто.
9. Чтобы отменить выполнение программы, нажмите и удерживайте 3 секунды кнопку «Старт/Пауза/Стоп», прозвучит звуковой сигнал и программа остановится.
 10. Во время приготовления вы можете добавить в тесто дополнительные ингредиенты, например, цукаты или орехи. О том, что ингредиенты можно добавить, сообщит звуковой сигнал, при этом индикатор на дисплее будет указывать на надпись панели «Фрукты». Информацию о том, на каком этапе прозвучит звук, можно посмотреть в таблице времени приготовления на каждой программе. Доступно для программ 1–7.
 11. После завершения выпечки хлебопечь подаст звуковой сигнал, а затем включит режим поддержания тепла на 1 час. Для отмены функции поддержания тепла держите нажатой кнопку «Старт/Пауза/Стоп» в течение 3 секунд до того момента, пока не прозвучат звуковой сигнал.
 12. Отключите хлебопечь от сети.
 13. Откройте крышку хлебопечи. Используя кухонные рукавицы (в комплект не входят), возьмите форму с хлебом за ручку и выньте ее из камеры хлебопечи.
- Примечание.** Будьте осторожны, не прикасайтесь руками к нагревателю в камере.
14. Переверните форму вверх дном и аккуратно потрясите над деревянной доской или блюдом для извлечения буханки.
 15. Оставьте хлеб на 20 минут, чтобы он остыл перед нарезкой.

После извлечения хлеба из формы, лопатка может остаться на стержне в форме или в буханке. Чтобы вынуть лопатку из хлеба, используйте специальный крюк. Вставьте его в отверстие лопатки, чтобы крюк зацепился за край, и вытяните ее.



Если лопатка осталась на стержне в форме и не снимается, не шатайте перемешивающую лопатку из стороны в сторону, когда вынимаете ее из формы. Если лопатка не вынимается, залейте в форму теплую воду на полчаса, а затем аккуратно снимите лопатку со стержня.

Не пользуйтесь металлическими лопатками или ложками, чтобы не повредить антипригарное покрытие формы для выпечки. Используйте силиконовые или деревянные приборы.

Рекомендуется после выпекания хлеба дать остыть хлебопечке при комнатной температуре в течение 30 минут.

Не прикасайтесь к горячим поверхностям хлебопечи во время приготовления. Используйте защитные прихватки при вынимании хлеба. Не засовывайте руки внутрь нагревательной камеры после того, как вынули хлеб.

Отложенный старт

Вы можете отложить запуск работы хлебопечи на некоторое время.

1. Выберите программу, цвет корочки и вес продукта.
2. Нажимайте на кнопки «Увеличение времени» и «Уменьшение времени» и установите время. Шаг установки — 10 минут. Максимальная отсрочка старта — 15 часов.
3. Для подтверждения времени отложенного старта и запуска, нажмите на кнопку «Старт/Пауза/Стоп».
4. На дисплее отобразится отсчет времени. Когда время на таймере подойдет к 00:00, приготовление будет завершено.

Внимание! Не используйте отложенный старт, если в рецепте используются молочные или другие скоропортящиеся продукты.

Нарезка и хранение хлеба

Для нарезки используйте электрический резак или специальный зубчатый нож для хлеба.

Храните хлеб в хлебнице, эмалированной кастрюле с крышкой или в полиэтиленовом пакете не более 3 дней. Нарезанный хлеб храните в герметичном контейнере в холодильнике не более 10 дней.

Отключение электроэнергии во время работы

Хлебопечь обладает энергонезависимой памятью. При отключении электропитания во время приготовления настройки сохраняются в памяти прибора на 10 минут. При возобновлении электропитания выполнение программы продолжится автоматически. Если электропитание отсутствует более 10 минут — настройки сбрасываются, и вам необходимо будет запустить программу заново.

Описание ингредиентов

Вода и другие жидкости (всегда добавляйте в первую очередь)

Вода является важным ингредиентом для приготовления хлеба. Используйте воду комнатной температуры (20–25 °С). Для некоторых рецептов может потребоваться молоко или другие жидкости с целью усиления вкуса хлеба. Никогда не используйте молочные продукты и «Отложенный старт», т.к. молочные продукты могут прокиснуть. Не используйте воду температурой выше 40 °С, т.к. температура 40 °С или выше убивает дрожжи.

Яйцо

Яйца улучшают текстуру хлеба, делают его более питательным и крупным по размеру. Перед закладкой в форму яйцо нужно взбить с другими жидкими ингредиентами.

Сливочное и растительное масло

Масло смягчает вкус хлеба и продлевает срок его хранения. Сливочное масло должно быть растоплено или нарезано на мелкие кусочки перед добавлением в жидкость.

Сахар

Сахар является «пищей» для дрожжей, а также придает хлебу сладкий вкус и насыщенный румяный цвет.

Соль

Соль необходима для улучшения вкуса хлеба и цвета корочки. Она также используется для ограничения активности дрожжей. Не используйте слишком много соли в рецепте, если вы хотите, чтобы хлеб был пышнее. Если хлеб плохо поднимается, стоит уменьшить количество соли.

Пшеничная мука

Пшеничная мука высшего сорта используется в большинстве рецептов дрожжевого хлеба. Она имеет высокое содержание глютена, поэтому ее можно использовать для приготовления пышного крупнопористого хлеба.

Пшеничная мука делится на сорта:

- Высший сорт — чистая и белая мягкая мука. Практически не содержит клетчатку, жиры, витамины, минералы. Получается из эндосперма зерна.
- Первый сорт — отличается от муки высшего сорта наличием небольших вкраплений зерновых оболочек.
- Второй сорт — идентична муке первого сорта, отличается наличием чуть большего количества вкраплений зерновых оболочек.
- Обойная (она же цельнозерновая) — является самой полезной мукой. Богата минеральными веществами и витаминами. Рекомендуется для поддержания фигуры и положительно влияет на здоровье в целом.

Мука 1 или 2 сорта, не содержащая разрыхлителя, подходит для «быстрого» хлеба.

Цельнозерновая мука

Цельнозерновая мука измельчается из всего пшеничного зерна и состоит из крупных частиц, в ее составе отруби, оболочки зерна и само зерно (все зерно перемалывается целиком, без разделения). Хлеб, приготовленный из такой муки, содержит больше клетчатки и питательных веществ. Цельнозерновая мука тяжелее, имеет крупный помол. Готовый хлеб из цельнозерновой муки обычно меньше по размеру и имеет более плотную текстуру.

Ржаная мука

Ржаная мука является разновидностью муки с высоким содержанием клетчатки и аналогична цельнозерновой муке. Чтобы получить более пышный хлеб, используйте сочетание ржаной и пшеничной муки.

Кукурузная мука

Эта мука входит в состав многих диет для снижения веса при ограниченном добавлении сахара в готовые блюда. Она содержит много клетчатки, поэтому обеспечивает долгое чувство сытости и снижает аппетит. Добавление кукурузной или овсяной муки улучшает вкус хлеба.

Разрыхлитель

Разрыхлитель используется для приготовления кексов и тортов. Это смесь соды, лимонной кислоты и муки (крахмала). Разрыхлитель наполняет тесто углекислым газом и делает выпечку пышной.

Пищевая сода

Пищевая сода сама по себе является разрыхлителем. При температуре выше 60°C она выделяет немного углекислого газа. Соду в чистом виде можно добавлять в тесто, где есть кислые продукты, например, сметана, кефир, йогурт, фруктовое пюре или сок. Если в рецепте нет кислых ингредиентов, соду лучше погасить уксусом. Не разложившаяся сода придает выпечке желто-коричневый или зеленоватый оттенок и неприятный привкус.

Дрожжи

Дрожжи являются живым организмом и должны храниться в холодильнике. Для хлеба используются хлебопекарные дрожжи, сухие или быстрорастворимые дрожжи.

В процессе брожения дрожжи производят углекислый газ. Углекислый газ расширяет хлеб и делает внутреннее волокно более мягким и пористым.

Перед использованием проверьте срок годности и время хранения дрожжей. Храните дрожжи в холодильнике, иначе грибок погибнет из-за высокой температуры.

Чтобы проверить, свежи и активны ли ваши дрожжи:

1. Налейте 1 стакан (примерно 250 мл) теплой воды (не выше 38 °С) в емкость.
2. Добавьте 1 чайную ложку (5 г) белого сахара в чашку и перемешайте, затем добавьте 1 столовую ложку (15 мл) дрожжей.
3. Поместите чашку с дрожжами в теплое место на 10 минут.
4. Свежие и активные дрожжи начнут пузыриться или «расти». Если этого не происходит, то дрожжи утратили свежесть и стали неактивны.

При использовании отложенного старта дрожжи не следует смешивать с водой. Ни сухие, ни обычные. Дрожжи насыпайте в ямку в муке.

На подъем теста влияет активность дрожжей. Активность дрожжей зависит от температуры. Температура определяется окружающей средой и температурой жидкости в тесте. При смене сезона, например, при включении и отключении отопления, температура в помещении может значительно измениться, это может сильно повлиять на скорость подъема теста. К примеру, тесто всегда выпекалось нормально, включили отопление, и тесто стало подниматься слишком сильно, в результате при выпечке оно оседает. В противоположном случае при отключении отопления температура в комнате упала на 5–8 градусов, теперь тесто не успевает подойти, и на автоматической программе выпекается неподнявшийся хлеб («подошва»).

На активность дрожжей также влияет их количество, качество и свежесть, условия хранения, мука, количество сахара, другие параметры. Поэтому при смене сезонов, при смене ингредиентов (другая мука, другие дрожжи) потребуются произвести небольшую подстройку рецепта. Подъем теста удобнее всего подстраивать именно количеством дрожжей.

Если хлеб получился чересчур плотным, то это может говорить о том, что дрожжи испорчены. Проверьте свежесть и активность дрожжей.

При прочих равных, если тесто плохо поднимается: увеличьте количество дрожжей, увеличьте количество сахара, уменьшите количество соли. Увеличивать количество дрожжей или сахара можно прямо во время выполнения программы перед вторым замесом.

Чтобы хлеб дольше хранился и был вкуснее, применяйте опарный способ, делайте долгую расстойку, используйте закваски.

Советы

В данной модели хлебопечи по краям сверху и в углах снизу могут остаться незамешанные продукты — это является конструктивной особенностью хлебопечи прямоугольной формы. Чтобы это предотвратить, во время замешивания теста собирайте силиконовой или деревянной лопаткой продукты по краям и углам формы, помогая тем самым прибору замесить однородное тесто.

При замесе теста сахар не должен попадать на дно формы, т.к. он попадет под лопатку, и лопатка может поцарапать песчинками сахара антипригарное покрытие. Размешайте сахар в теплой воде и добавьте в воду полученный сироп. Для соли — аналогично.

Для того чтобы избежать повреждения и отслоения антипригарного покрытия от формы и лопатки, нужно вовремя извлекать хлеб, не допускать выпадения конденсата на форме, не держать в форме жидкости длительное время.

Если ингредиенты уложены неправильно (мука внизу, вода сверху), то при замесе на форме может остаться ободок из незамешанной муки или теста. Также в углу формы может остаться незамешанная мука. Чтобы этого избежать, рекомендуется сначала добавить жидкость, а затем насыпать муку.

В рецепте необходимо учитывать полное количество жидкости. Если вы не хотите добавлять в тесто подсолнечное масло, его следует заменить равным количеством воды. Если, наоборот, вы хотите добавить в тесто больше масла, нужно настолько же уменьшить количество воды.

Если хлеб провалился, то требуется повторить расстойку. Избегайте сильных воздействий на хлебопечку. Не следует ее трясти, стучать по ней. Закрывайте крышку аккуратно. Любое механическое воздействие приведет к тому, что хлеб опустится.

После выпечки в горячем хлебе продолжают идти химические процессы, поэтому рекомендуется его вынимать из формы не сразу, а через полчаса. Нарезать и есть готовый хлеб лучше тоже не сразу, следует немного подождать. Если потопреться, то при нарезке мякиш будет сминаться и прилипать к ножу, хлеб будет выглядеть непропеченным.

Если тесто сильно высоко поднимается (выше границы формы), то верхушка может не пропечься т.к. ближе к крышке температура ниже. В таком случае слегка стукните по тесту, оно опустится.

Если мука выплеснулась из формы, то поставьте приготовление на паузу, извлеките форму и удалите муку с нагревателя. Иначе мука будет подгорать во время нагрева и появится запах горелого.

Если хлеб не получился, не выбрасывайте его сразу. После приготовления хлеба не забудьте извлечь из него лопатку.

Если при замесе или расстойке теста вы видите, что оно плохо поднялось или плохо замешалось, то вы можете добавить недостающие ингредиенты и запустить программу заново, это абсолютно нормально. Длительное замешивание и расстойка сделают хлеб только вкуснее.

Рецепты

В рецептах используются следующие меры:

- 1 стакан = 250 мл
- 1 столовая ложка (ст. л.) = 15 мл = 3 чайные ложки (ч. л.)
- 1 чайная ложка (ч. л.) = 5 мл

В комплекте идет мерная ложка и мерный стакан. Все меры в рецептах описаны исходя из их емкости.

Для удобства измерения ингредиентов с помощью кухонных весов воду, масло, молоко и другие жидкости можно считать: 1 мл = 1 г.

Муку рекомендуется насыпать не по весу, а по объему (в стаканах), т.к. 1 мл муки примерно равен 0,6 г, что затрудняет преобразование стаканов или миллилитров муки в граммы. То же самое справедливо и для остальных сыпучих ингредиентов: соли, сахара, дрожжей, сухого молока и т.д.

Ингредиенты, отмеченные * — опциональные ингредиенты.

1. Базовый

Ингредиенты/ количество	500 г		750 г		1000 г	
Вода	210 мл		260 мл		320 мл	
Масло	2+½ ст. л.	15 г	2 ст. л.+ ½ ст. л.	25 г	3 ст. л.	30 г
Соль	½ ч. л.	3 г	1 ч. л.	6 г	1 ч. л.	6 г
Сахар	1 ст. л.	15 г	2 ст. л.	30 г	2 ст. л.	30 г
Пшеничная мука	2+½ стакана	320 г	3 стакана	420 г	3+½ стакана	500 г
Дрожжи	¾ ч. л.	2,25 г	1 ч. л.	3 г	1 ч. л.	3 г

2. Быстрый

Ингредиенты/ количество	500 г		750 г		1000 г	
Вода (40–50 °С)	210 мл		260 мл		320 мл	
Масло	1+½ ст. л.	15 г	2+½ ст. л.	25 г	3 ст. л.	30 г

Ингредиенты/ количество	500 г		750 г		1000 г	
	Соль	½ ч. л.	3 г	1 ч. л.	6 г	1 ч. л.
Сахар	1 ст. л.	15 г	2 ст. л.	30 г	2 ст. л.	30 г
Пшеничная мука	2+½ стакана	320 г	3 стакана	420 г	3+½ стакана	500 г
Дрожжи	2+½ ч. л.	9 г	2+½ ч. л.	9 г	2+½ ч. л.	9 г

3. Сладкий

Ингредиенты/ количество	500 г		750 г		1000 г	
	Вода	120 мл		160 мл		220 мл
Масло	1+½ ст. л.	15 г	2 ст. л.	20 г	2+½ ст. л.	25 г
Соль	½ ч. л.	3 г	½ ч. л.	3 г	½ ч. л.	3 г
Сахар	2 ст. л.	30 г	3 ст. л.	45 г	4 ст. л.	60 г
Яйцо	1 шт.	–	1 шт.	–	1 шт.	–
Сухое молоко	¼ стакана	–	⅓ стакана	–	½ стакана	–
Пшеничная мука	2 стакана	290 г	2+¾ стакана	380 г	3+½ стакана	500 г
Дрожжи	¾ ч. л.	2,25 г	1 ч. л.	3 г	1 ч. л.	3 г

4. Французский

Ингредиенты/ количество	500 г		750 г		1000 г	
	Вода	180 мл		260 мл		320 мл
Масло	1 ст. л.	10 г	1+½ ст. л.	15 г	2 ст. л.	20 г
Соль	2 ч. л.	12 г	2+½ ч. л.	15 г	3 ч. л.	18 г
Сахар	1+½ ст. л.	22,5 г	1+½ ст. л.	22,5 г	2 ст. л.	30 г
Пшеничная мука	2+¼ стакана	300 г	2+¾ стакана	400 г	3+½ стакана	500 г
Дрожжи	¾ ч. л.	2,25 г	1 ч. л.	3 г	1 ч. л.	3 г

5. Цельнозерновой

Ингредиенты/ количество	500 г		750 г		1000 г	
Вода	180 мл		220 мл		270 мл	
Масло	2 ст. л.	20 г	2+½ ст. л.	25 г	3 ст. л.	30 г
Соль	⅔ ч. л.	4 г	¾ ч. л.	4,5 г	1 ч. л.	6 г
Сахар	1+¾ ст. л.	26 г	2 ст. л.	30 г	3 ст. л.	45 г
Пшеничная мука	1 стакан	145 г	1+½ стакана	180 г	2 стакана	220 г
Цельнозерновая мука	1 стакан	145 г	1+½ стакана	180 г	2 стакана	220 г
Дрожжи	¾ ч. л.	2,25 г	1 ч. л.	3 г	1 ч. л.	3 г

Примечание. При замесе теста только из ржаной муки «колобок» не образуется. Готовый ржаной хлеб укройте чистым полотенцем и оставьте на 2 часа

6. Рисовый

Ингредиенты/ количество	500 г		750 г		1000 г	
Вода	150 мл		190 мл		240 мл	
Масло	2 ст. л.	20 г	2+½ ст. л.	25 г	3 ст. л.	30 г
Соль	⅔ ч. л.	4 г	¾ ч. л.	4,5 г	1 ч. л.	6 г
Сахар	1 ст. л.	15 г	2 ст. л.	30 г	2 ст. л.	30 г
Вареный рис	¼ стакана	—	½ стакана	—	½ стакана	—
Пшеничная мука	2 стакана	290 г	2+½ стакана	360 г	3 стакана	435 г
Яйцо	1 шт.	50 г	1 шт.	50 г	1 шт.	50 г
Дрожжи	¾ ч. л.	2,25 г	1 ч. л.	3 г	1 ч. л.	3 г

7. Без глютена

Ингредиенты/ количество	500 г		750 г		1000 г	
Вода	140 мл		190 мл		230 мл	
Масло	2 ст. л.	20 г	2+½ ст. л.	25 г	3 ст. л.	30 г
Соль	⅔ ч. л.	4 г	¾ ч. л.	4,5 г	1 ч. л.	6 г
Сахар	2 ст. л.	30 г	2+½ ст. л.	37,5 г	3 ст. л.	45 г
Мука или смесь без глютена	1+¾ стакана	255 г	2 стакана	290 г	2+¼ стакана	325 г

Ингредиенты/ количество	500 г		750 г		1000 г	
Кукурузная мука	¼ стакана	35 г	½ стакана	70 г	¾ стакана	110 г
Дрожжи	¾ ч. л.	2,25 г	1 ч. л.	3 г	1 ч. л.	3 г

8. Десерт

Время	1:40
Ингредиенты	Количество
Молоко	1 стакан
Масло	2 ст. л.
Сахар	½ ч. л.
Изюм	½ стакана
Яйцо	2 шт.

9. Перемешивание

Ингредиенты	Количество
Вода	330 мл
Масло	3 ст. л. (30 г)
Соль	1 ч. л. (6 г)
Мука	4 стакана (560 г)

10. Дрожжевое тесто

Ингредиенты/ количество	750 г		1000 г	
Вода	260 мл		330 мл	
Масло	2+½ ст. л.	25 г	3 ст. л.	30 г
Соль	1 ч. л.	6 г	1 ч. л.	6 г
Пшеничная мука	2+¾ стакана	400 г	4 стакана	560 г
Дрожжи	1+½ ч. л.	4,5 г	1+½ ч. л.	4,5 г

11. Замес

В данной программе вы можете настраивать время замеса теста от 8 до 45 минут с шагом 1 минута.

12. Кекс

Для приготовления кексов сначала взбейте яйца с сахаром до стойкой пены и добавьте эту смесь в форму для выпечки. Затем добавьте в форму остальные продукты.

Ингредиенты	Количество	
Вода	30 мл	–
Яйца	3 шт.	150 г
Сахар	½ стакана	100 г
Соль	1 ч. л.	5 г
Масло сливочное	2 ст. л.	20 г
Пшеничная мука	2 стакана	280 г
Дрожжи	1 ч. л.	3 г

13. Джем

При добавлении сахара заранее растворите его в теплой воде и только потом добавляйте в форму, иначе сахар может повредить антипригарное покрытие формы и лопатки.

Крахмал разведите в воде (взболтайте) и тонкой струйкой добавляйте в разогретый джем. Иначе крахмал будет в комках и хлебопечь не сможет его размешать.

Ингредиенты	Количество
Измельченные фрукты или ягоды	3 стакана
Картофельный крахмал	½ стакана
Сахар	1 стакан

14. Йогурт

Ингредиенты/ количество	1000 г
Молоко	1000 мл
Натуральный йогурт	100 мл

15. Выпечка

В этой программе вы можете запечь хлеб или другие изделия. В программе нет замеса и расстойки теста.

16. Рисовое тесто

Ниже приведен рецепт рисового кекса. Рекомендуется предварительно вымочить рисовую крупу в воде минимум 30 минут.

После запуска программы «Рисовое тесто» перемешивайте ингредиенты в течение 30 секунд каждые 20 минут пластиковой или силиконовой ложкой (в комплект не входит).

На ваше усмотрение можно добавить в рецепт сахар, орехи, кунжут и другие ингредиенты.

Ингредиенты	1000 г
Вода	275 мл
Клейкий рис	250 г

17. Закваска для рисового вина

Ингредиенты	1000 г
Рис	500 г
Винные дрожжи	5 г
Вода (для замачивания риса)	1,5 л

Для приготовления напитка используйте нешлифованный рис, у которого круглые, крупные, тяжелые зерна с большим содержанием крахмала.

Промойте рис и замочите его в воде на 16 часов. Проверьте рис на ломкость. Если рис будет крошиться в руке, то слейте воду, промойте рис и дайте воде стечь. Сварите рис на пару до полуготовности и охладите его до комнатной температуры. Добавьте в рис винные дрожжи, следуя рецепту на упаковке дрожжей, и перемешайте. Положите рис в предварительно простерилизованную чашу, прижмите его рукой или ложкой.

Влейте холодную кипяченую воду, чтобы рис был полностью покрыт водой. Сделайте в центре риса ямку и добавьте туда немного винных дрожжей. Закройте чашу крышкой, установите ее в хлебопечку и закройте. Подключите прибор к сети питания и выполните действия, указанные в пунктах 6–8 главы «Использование», выбрав программу «17».

По окончании приготовления попробуйте вино. Если вино готово, процедите его через марлю и уберите в холодильник для охлаждения. Если вино не готово, поставьте его готовиться еще на несколько часов. Храните вино в холодильнике не более двух недель. При хранении в тепле вино превратится в уксус.

Наилучшие вкусовые качества у рисового вина сохраняются в течение 5 дней с момента окончания приготовления.

Рисовое вино можно употреблять не только в качестве вина, но и как ингредиент для различных соусов.

Оставшийся после приготовления рис называется винным осадком, его можно использовать как приправу.

18. Разморозка

Данная программа используется для разморозки различных продуктов перед их приготовлением. По умолчанию установлено время разморозки 30 минут, но вы можете установить время от 10 минут до 2 часов с шагом 10 минут.

19. Обжарка

Данная программа используется для обжарки орехов, например, арахиса. По умолчанию установлено время 30 минут, но вы можете установить время обжарки от 1 минуты до 2 часов с шагом 1 минута. Если удерживать кнопки «Увеличение времени» и «Уменьшение времени», шаг установки будет 10 минут.

Чистка и обслуживание

Очищайте хлебопечь после каждого использования.

Перед чисткой и обслуживанием хлебопечи отключите ее от сети и дайте остыть. Перед мытьем форму для выпечки и лопатку нужно извлечь из хлебопечи.

Форму для выпечки, мерную ложку, мерный стакан, крюк для извлечения лопатки и лопатку мойте теплой водой с использованием неабразивной губки и мягкого средства для мытья посуды. Если лопатка не снимается, залейте форму теплой водой на 15 минут. Форма и лопатка имеют антипригарное покрытие, поэтому не используйте для чистки острые металлические предметы и агрессивные или абразивные моющие средства и губки. Помните, что покрытие легко повредить. Затем высушите все части прибора.

Корпус, крышку и внутреннюю поверхность камеры протирайте влажной, а затем сухой тканью. Для вашего удобства крышку можно снять с хлебопечки, наклонив ее под углом 45 °.

Не погружайте хлебопечь в воду и не мойте ее под струей воды.

Прибор, а также любые его части не допускается мыть в посудомоечной машине. Высокое давление и химикаты могут повредить антипригарное покрытие. Чаша и другие части прибора могут стать матовыми из-за высокого давления воды и абразивных моющих средств, использующихся в таблетках для посудомоечных машин.

Уход и хранение

Перед хранением очистите и высушите хлебопечь. Убедитесь, что все детали сухие и крышка закрыта.

Храните хлебопечь в сухом и прохладном месте, недоступном для детей. На длительное хранение уберите устройство в пакет или коробку для защиты от пыли.

Устранение неполадок

Хлебопечь не включается, дисплей не горит

Возможная причина	Решение
Неисправна розетка	Включите прибор в исправную розетку
Нет напряжения в сети	Проверьте наличие напряжения в сети

Запах гари

Возможная причина	Решение
Ингредиенты попали в нагревательную камеру	Остановите программу и отключите прибор от сети питания. Дайте хлебопечи полностью остыть. Протрите стенки нагревательной камеры бумажным полотенцем. Почистите нагреватель нейлоновой щеткой (не входит в комплект) от обгоревших продуктов
Первое использование	Запах гари возможен при первом включении, это нормально

Лопатка не вращается, тесто не замешивается или замешивается плохо

Возможная причина	Решение
Лопатка не установлена должным образом	Выключите прибор, отключите его от сети, дождитесь его остывания. Затем выньте форму для выпечки из хлебопечи и убедитесь, что лопатка установлена правильно
Слишком много ингредиентов (слишком тугое тесто, мало жидкости)	Выключите прибор, а затем уменьшите количество ингредиентов или увеличьте количество жидкости. Вы можете извлечь тесто и разделить его на две части, приготовив отдельно
В данной модели хлебопечи по краям сверху и в углах снизу могут остаться незамешанные продукты — это является конструктивной особенностью хлебопечи прямоугольной формы	Чтобы это предотвратить, во время замешивания теста собирайте силиконовой или деревянной лопаткой продукты по краям и углам формы, помогая тем самым прибору замесить однородное тесто

Хлеб высоко поднялся и уперся в крышку

Возможная причина	Решение
Вы добавили слишком много дрожжей	Уменьшите количество дрожжей на $\frac{1}{4}$ ч. л. при следующем приготовлении
	Откройте крышку и немного похлопайте по тесту столовой ложкой, оно осядет. Следите, чтобы тесто не поднималось до крышки

С внутренней стороны смотрового окошка образовался конденсат

Возможная причина	Решение
Конденсат может возникать во время смешивания или поднятия теста	Конденсат обычно исчезает во время выпечки. Протирайте окошко в перерывах между использованием бумажными полотенцами или сухой мягкой тканью

Выпечка не поднялась

Возможная причина	Решение
Мало дрожжей	Увеличьте количество дрожжей на $\frac{1}{4}$ ч. л.
Хлебопечь переставляли во время приготовления, при проверке подъема сильно хлопнули крышкой или на нее были иные механические воздействия	При механических воздействиях на прибор тесто может опускаться, в таком случае запустите программу заново для повторения расстойки теста
Дрожжи погибли	Избегайте контакта дрожжей с жидкостями и водой выше 40°C до замешивания. Дрожжи не должны касаться масла, воды или соли
Хлебопечь установлена в прохладном помещении	Прохлада в помещении может снизить температуру в хлебопечи и повлиять на поднятие теста. Переставьте хлебопечь в теплое место
Яйца с сахаром были недостаточно взбиты	Обратитесь к проверенному рецепту. Используйте готовое тесто. Следуйте рекомендациям по приготовлению выпечки
Тесто долго простояло с разрыхлителем	
Допущены ошибки при добавлении ингредиентов	

Лопатка не вынимается из формы

Возможная причина	Решение
Лопатка была плохо очищена до приготовления и застряла	Залейте форму водой на 15 минут. Затем аккуратно извлеките лопатку, при этом не шатайте ее из стороны в сторону (так вы повредите сальник на оси формы), а тяните вверх. Всегда хорошо очищайте стержень и лопатку после выпечки

Лопатка не перемешивает тесто

Возможная причина	Решение
Тесто слишком крутое	Добавьте жидкость в тесто

Во время работы слышно щелчки

Возможная причина	Решение
Срабатывает реле нагревателя	Это нормально и не является неисправностью. Для включения или отключения нагревателя используется реле, при переключении оно издает негромкий щелкающий звук.

Если возникла какая-нибудь неисправность, устройство выключится и отобразит сообщение об ошибке на дисплее или начнет подавать звуковой сигнал. Расшифровать код ошибки поможет следующая таблица.

Код ошибки	Возможная причина	Решение
ННН	Температура камеры слишком высока для начальных действий	Вероятно, вы запустили приготовление сразу после выпечки. Выключите хлебопечь и откройте верхнюю крышку. Дайте хлебопечи остыть в течение 10–20 минут перед перезапуском. На время остывания извлеките форму с ингредиентами, т.к. высокая температура может убить дрожжи
ЕЕ0	Отсутствует сигнал с датчика температуры	Обратитесь в сервисный центр

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: 600 Вт
3. Класс защиты от поражения электрическим током: I
4. Емкость формы для выпечки: 2,4 л
5. Количество программ: 19
6. Покрытие формы для выпечки: антипригарное
7. Вес выпечки: 500/750/1000 г
8. Отложенный старт: до 15 часов
9. Энергонезависимая память: 10 минут
10. Длина шнура: 1,0 м
11. Размер устройства: 273 × 330 × 290 мм
12. Размер упаковки: 366 × 302 × 330 мм
13. Вес нетто: 5,0 кг
14. Вес брутто: 5,5 кг

Срок службы: 2 года

Срок гарантии: 1 год

Товар сертифицирован:



Производитель: Цзянмэнь Миелюкс Интелиджэнт энд Текнолэджи Ко., Лтд. Тунлэ Роуд #13, Танся Таун, Пэнцзян Дистрикт, Цзянмэнь, Гуандун, 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, аксессуаров или составных частей устройства не является гарантийным случаем.

Повреждение корпуса устройства, антипригарного покрытия формы для выпечки и лопатки вследствие чистки абразивными моющими средствами и жесткими или

металлическими предметами не является гарантийным случаем. Резкий перепад температуры может привести к отслоению антипригарного покрытия, это не является гарантийным случаем.

Попадание жидкостей, порошков и посторонних предметов внутрь корпуса устройства, на шнур питания и органы управления не является гарантийным случаем.

Меры предосторожности

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

1. Хлебопечь предназначена 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 хлебопечь 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. Не мойте хлебопечь под струей воды.
5. Не переносите прибор, взявшись за шнур питания. Не тяните за шнур при отключении вилки от розетки.
6. Следите, чтобы сетевой шнур не касался горячих поверхностей.
7. Не используйте устройство, если сетевой шнур, 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.
8. Детям, людям с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, а также лицам, не обладающим достаточными знаниями и опытом, разрешается пользоваться хлебопечью только под контролем лиц, ответственных за их безопасность, или после инструктажа по эксплуатации устройства. Не позволяйте детям играть с хлебопечью.
9. Контролируйте работу прибора, когда рядом находятся дети и домашние животные.
10. 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.
11. Не включайте хлебопечь без установленной формы для выпечки.
12. Не прикасайтесь к горячим поверхностям хлебопечи во время приготовления. Используйте защитные прихватки при вынимании хлеба. Не засовывайте руки внутрь нагревательной камеры после того, как вынули хлеб.

13. Корпус прибора может нагреваться во время работы, не дотрагивайтесь до горячих поверхностей руками.
14. Форма для выпечки и лопатка сильно нагреваются во время готовки. Будьте осторожны! Возможен риск получения ожога. Используйте прихватки (в комплект не входят).
15. Устанавливайте хлебопечь только на устойчивую горизонтальную поверхность, на расстоянии не менее 10 см от стены и края стола и вдали от легковоспламеняющихся предметов.
16. Не закрывайте вентиляционные отверстия во время работы хлебопечи.
17. Если из хлебопечи идет темный дым — немедленно выключите прибор.
18. Не допускайте падения хлебопечи и не подвергайте ее ударам.
19. Храните устройство в недоступных детям местах.
20. Используйте только предлагаемые производителем аксессуары. Использование иных дополнительных принадлежностей может привести к поломке устройства или получению травм.
21. При повреждении шнура питания его замену во избежание опасности должны производить изготовитель, сервисная служба или подобный квалифицированный персонал.
22. Избегайте попадания жидкостей, порошков и посторонних предметов внутрь корпуса устройства, на шнур питания и органы управления.

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