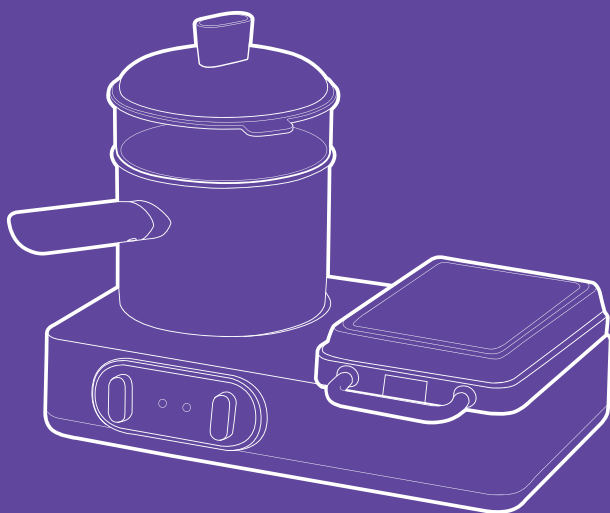


**ГОТОВИТЬ – ЭТО
УДОВОЛЬСТВИЕ!**



**Многофункциональная
плитка-гриль «4 в 1»
КТ-2076**

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 многофункциональной плитки-гриля	5
Подготовка к работе и использование	6
Рецепты	11
Чистка и обслуживание	15
Уход и хранение.....	16
Устранение неполадок	16
Технические характеристики	19
Меры предосторожности.....	20

Общие сведения

Многофункциональная плитка-гриль «4 в 1» совмещает в себе функции 5 устройств — электрической плитки, пароварки, вафельницы, бутербродницы и гриля. Плитка-гриль позволяет одновременно готовить 2 блюда. Слева располагается небольшая конфорка, а справа — гриль со сменными панелями. Вы можете отварить или приготовить на пару яйца и пожарить бекон или испечь вафли к завтраку. Благодаря компактному размеру и стильному дизайну плитка-гриль отлично впишется в интерьер небольшой кухни и идеально подойдет для приготовления еды на одного–двух человек.

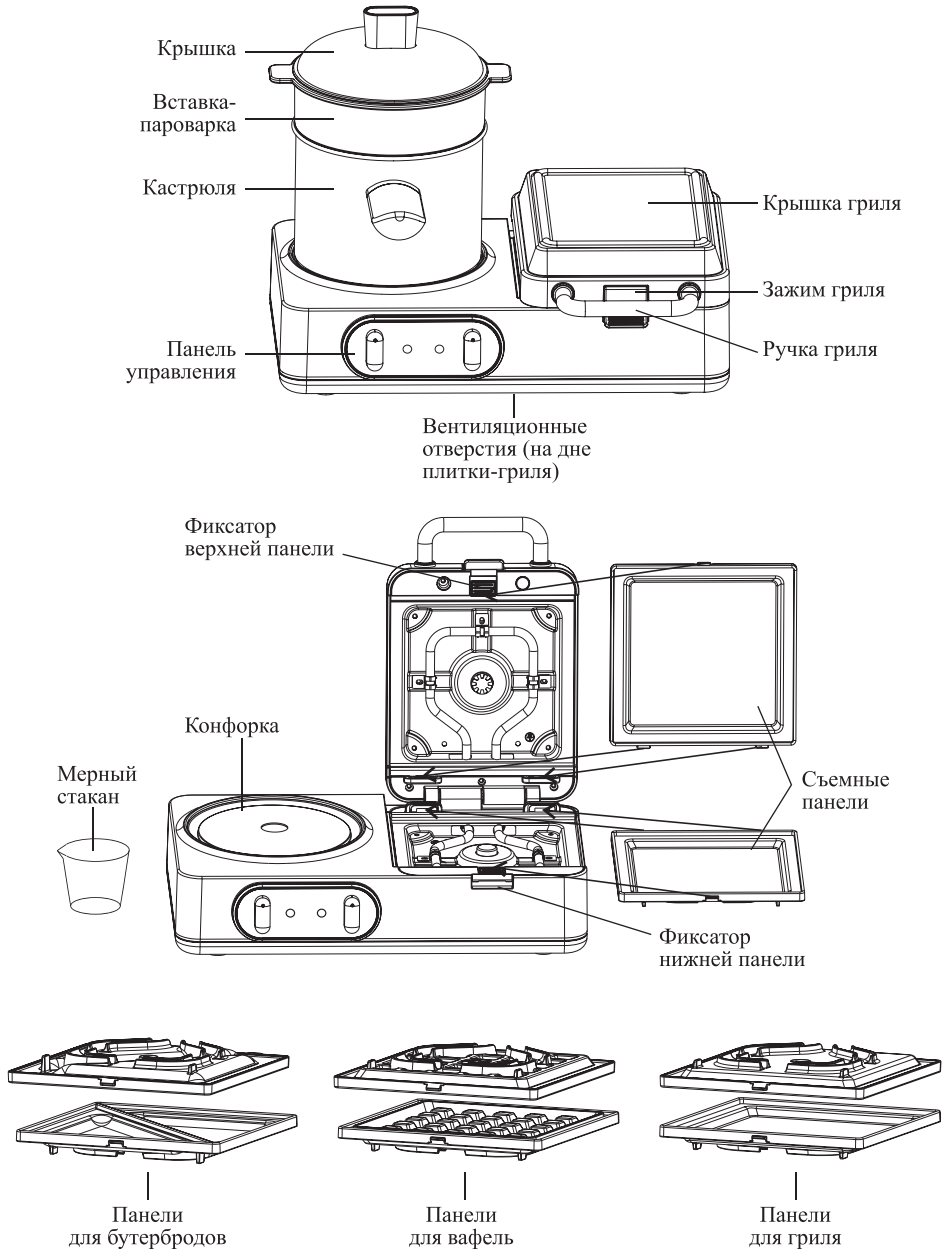
В комплект входит кастрюля из нержавеющей стали, пластиковые пароварка, крышка и мерный стакан, а также 3 пары сменных панелей. Антипригарное покрытие панелей дает возможность готовить с минимальным количеством масла и не позволяет блюдам прилипнуть к панелям. Ручка гриля не нагревается во время готовки, что позволяет не пользоваться прихватками. Зажим на ручке гриля обеспечивает удобство в приготовлении, хранении и транспортировке. Многофункциональная плитка-гриль оснащена индикаторами питания и включения нагрева панелей гриля, регулировкой нагрева конфорки и таймером работы гриля. Прямой нагрев на плитке позволяет использовать любую металлическую посуду, даже алюминиевые сковороды.

Комплектация

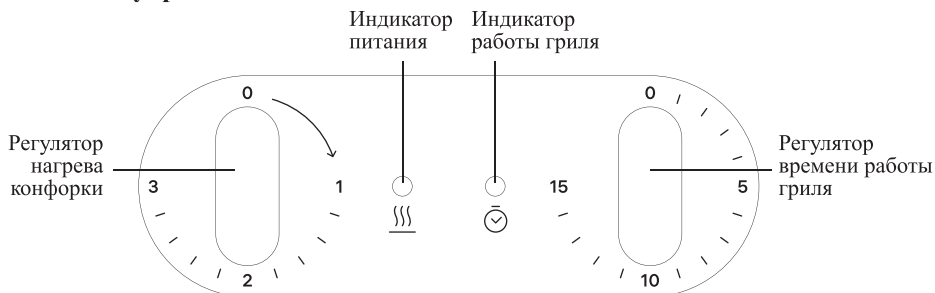
1. Плитка-гриль — 1 шт.
2. Панели для гриля — 2 шт.
3. Панели для вафель — 2 шт.
4. Панели для бутербродов — 2 шт.
5. Кастрюля — 1 шт.
6. Вставка-пароварка для кастрюли — 1 шт.
7. Крышка — 1 шт.
8. Мерный стакан — 1 шт.
9. Руководство по эксплуатации — 1 шт.
10. Коллекционный магнит — 1 шт.*

*опционально

Устройство многофункциональной плитки-гриля



Панель управления



Регулятор нагрева конфорки включает нагрев конфорки и позволяет регулировать интенсивность нагрева.

Регулятор времени работы гриля включает нагрев панелей и устанавливает продолжительность нагрева. Регулятор времени работы по сути является аналоговым таймером — когда вы повернете его по часовой стрелке, начнется нагрев панелей и обратный отсчет времени. Будут слышны щелчки, и регулятор будет плавно поворачиваться против часовой стрелки. По истечении установленного времени регулятор повернется в положение «0», прозвучит звуковой сигнал, и нагрев панелей отключится. Максимальное время установки таймера — 15 минут. Если вам необходимо использовать гриль более 15 минут, вы можете устанавливать максимальное время работы гриля несколько раз подряд.

Индикатор питания загорается при подключении устройства к сети электропитания.

Индикатор работы гриля загорается при включении нагрева панелей.

Гриль и конфорка оснащены термостатами для поддержания постоянной температуры рабочих поверхностей. Когда рабочие поверхности достигнут температуры, определяемой термостатом, нагрев выключится. Затем нагрев будет периодически включаться для поддержания температуры.

Подготовка к работе и использование

Подготовка к работе

1. Достаньте плитку-гриль, кастрюлю, вставку-пароварку, крышку, мерный стакан и сменные панели из коробки и удалите весь упаковочный материал. Если вы приобрели плиту в холодное время года, перед использованием дайте ей нагреться до комнатной температуры.
2. Размотайте шнур и расположите его так, чтобы он не свисал с края стола и не соприкасался с горячими поверхностями.
3. Установите плитку-гриль 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, чтобы вы могли беспрепятственно открыть крышку гриля и установить кастрюлю с пароваркой и крышкой на конфорку. Проверьте, что вентиляционные отверстия снизу не заблокированы. Убедитесь, что плита не шатается.
4. Перед первым использованием протрите рабочие поверхности панелей влажной, а затем сухой тканью. Установите панели так, чтобы специальные выступы на панелях попали в углубления на корпусе гриля. Прижмите их до щелчка фиксаторов. Убедитесь, что оба регулятора находятся в положении «0». Подключите плитку-гриль к розетке, поверните регулятор времени работы гриля в положение 10–15 минут, а регулятор нагрева конфорки — по часовой стрелке до упора. Дайте плитке и грилю поработать 10–15 минут, чтобы с конфорки, нагревательного элемента и панелей обгорели остатки смазки и других материалов, которые могли там остаться после производства. В процессе нагрева может появиться специфический запах или небольшое количество дыма, это нормально для нового устройства.
 5. По окончании нагрева отключите плитку-гриль, повернув оба регулятора в положение «0», дайте ей остыть, затем снимите панели, вымойте их в теплой воде мягкой неабразивной губкой и средством для мытья посуды, высушите панели.
 6. Повторите прогрев гриля и очистку панелей, установив поочередно остальные комплекты панелей.
 7. Вымойте в теплой воде мягкой губкой и средством для мытья посуды и просушите кастрюлю, пароварку, крышку и мерный стакан.

Использование плитки

1. Убедитесь, что оба регулятора находятся в положении «0», и подключите плитку-гриль к сети электропитания.
2. Поставьте на конфорку кастрюлю с продуктами или налейте в кастрюлю воду, не превышая отметку «MAX», и установите пароварку с продуктами. При использовании вставки-пароварки наливайте в кастрюлю не более 650 мл воды.
3. Включите плиту, для этого поверните регулятор нагрева конфорки по часовой стрелке на нужный режим нагрева. После закипания воды или другой жидкости в кастрюле степень нагрева можно немного уменьшить.
4. После окончания приготовления всегда выключайте плиту. Для этого поверните регулятор нагрева конфорки против часовой стрелки в крайнее положение и отсоедините шнур от сети электропитания.

Советы по использованию плитки

Перед использованием проверьте, что дно посуды и конфорка, чистые и сухие. В противном случае загрязнения могут пригореть, и очистить их будет практически невозможно.

Сначала установите на конфорку посуду с продуктами, а затем включайте нагрев. В противном случае плита может перегреться и повредиться. Также это помогает экономить электроэнергию.

При жарке на сковородах добавляйте масло, даже если сковорода с антипригарным покрытием. От перегрева без масла антипригарное покрытие может отслоиться.



Приготовление начинайте на максимальной мощности. Когда блюдо доведено до кипения, снизьте мощность. Лучше снижать нагрев, как только видно, что блюдо начинает закипать, т.к. теплоемкость конфорок высокая и блюдо может перекипеть.

Не заполняйте посуду до верха. Всегда оставляйте примерно 1/3 посуды пустой, чтобы продукт мог свободно кипеть и не выплескиваться на корпус и конфорку.

Для сохранения внешнего вида конфорки вы можете смазать ее маслом при комнатной температуре. Добавьте пару капель масла на салфетку и протрите конфорку. Затем включите минимальный нагрев на несколько минут. При установке посуды на конфорку убедитесь, что дно посуды сухое и чистое, это позволит избежать появления пятен ржавчины на конфорке.

На плитке вы можете использовать не только кастрюлю из комплекта, но и другую посуду для приготовления. Диаметр дна посуды должен равняться диаметру конфорки. При использовании посуды не из комплекта убедитесь, что дно и стенки посуды не соприкасаются с корпусом плитки-гриля. Лучше выбирать посуду с плоским дном. Чем лучше дно посуды прилегает к конфорке, тем лучше теплопередача от конфорки к дну посуды, а значит и эффективность передачи тепла.

Использование гриля

1. Откройте крышку гриля и установите панели так, чтобы специальные выступы на панелях попали в углубления на корпусе гриля. Чтобы закрепить панели при помощи двух фиксаторов, прижмите панель до щелчка или отодвиньте фиксатор, прижмите панель и отпустите фиксатор.
2. Убедитесь, что оба регулятора находятся в положении «0», и подключите плитку-гриль к сети электропитания. Поверните регулятор времени работы гриля по часовой стрелке до упора — для нагрева панелей и приготовления одной порции 15 минут должно быть достаточно. При необходимости вы можете включать нагрев панелей несколько раз подряд.
3. Закройте крышку и подождите около 5 минут, пока панели нагреются. Откройте крышку и смажьте панели гриля маслом. Используйте жаропрочную силиконовую кисточку, чтобы избежать ожогов и повреждения покрытия панелей.
4. Налейте тесто или выложите продукты на панель и аккуратно закройте крышку. В процессе приготовления периодически приоткрывайте крышку, чтобы визуально оценить готовность блюда.

Внимание! Будьте осторожны! Корпус гриля может сильно нагреваться, а при открытии крышки — выходить пар.

5. Когда блюдо готово, откройте крышку и извлеките его при помощи кулинарных щипцов, деревянной палочки, силиконовой или деревянной лопатки. Не используйте для извлечения пластиковые предметы, нестойкие к высокой температуре, а также металлические и острые предметы во избежание повреждения антипригарного покрытия панелей.
6. После завершения приготовления дождитесь, когда регулятор времени работы гриля вернется в положение «0», отключите плитку-гриль от сети и дайте остыть при комнатной температуре. Резкий перепад температуры может привести к отслоению антипригарного покрытия. Чтобы панели гриля остывали быстрее, рекомендуется не закрывать крышку гриля. Очищайте корпус плитки-гриля и панели после каждого использования.

Внимание! Не обожгитесь! При открывании крышки будьте аккуратны, так как из-под крышки может выходить горячий пар, а корпус гриля нагревается. Беритесь только за ручку гриля.

Общие советы по использованию гриля

Не охлаждайте резко горячие панели, например, под холодной водой. Это может испортить антипригарное покрытие.

Если панели сразу после остывания протереть сначала сухими, а потом влажными бумажными полотенцами, то этого будет вполне достаточно для качественной очистки. Не оставляйте панели грязными надолго. Это затруднит чистку.

Не включайте гриль без панелей. Это приведет к перегреванию устройства и поломке.

Заранее подготовьте необходимые ингредиенты и нарежьте их. Только после этого включайте нагрев панелей, чтобы начать приготовление блюда сразу после того, как панели разогреются.

Советы по приготовлению вафель

Выкладывайте на панели достаточное количество теста. Излишнее количество теста будет вытекать из гриля, что усложнит очистку после приготовления. Если использовать недостаточно теста, вафли будут готовиться неравномерно. Необходимо подобрать нужное количество теста и оптимальную консистенцию. Для приготовления одной вафли требуется приблизительно 1–2 столовых ложки теста.

Перед тем, как налить следующую порцию теста, рекомендуется слегка смазать или спрыснуть панели маслом. Не используйте спред с низким содержанием животного жира — он будет перегреваться при высокой температуре с образованием темного нагара, который может привести к прилипанию выпечки к рабочим панелям.

Не держите долгое время пустой гриль включенным и разогретым. На панелях начнет обгорать масло и остатки теста. Следующая порция вафель может прилипнуть к панелям или к вафлям прилипнут горелые остатки теста.

Для удобства выкладывания теста поместите его в плотный полиэтиленовый пакет, у которого срежьте угол, чтобы получилось отверстие примерно 1 см. Выдавливайте нужное количество теста через это отверстие на разогретые панели.

Готовые вафли можно хранить в замороженном виде. Проложите их пекарской бумагой и положите в пакет или контейнер, затем поместите в морозильник. Замороженные вафли разогревайте в микроволновой печи, духовке, нагретом гриле или на сковороде в течение 2–3 минут.

Если вы печете вафли из теста по рецепту с использованием разрыхлителя или соды, рекомендуется не готовить сразу большую порцию теста. Так как разрыхлитель и сода со временем теряют свои свойства. При приготовлении большого количества теста сразу, к моменту выпечки последних порций вафель разрыхлитель или сода перестанут действовать, вафли получатся менее воздушными. Чтобы испечь большое количество вафель, готовьте несколько порций теста по мере выпекания вафель.

Не открывайте крышку сразу после выкладывания теста на панели. Это приведет к тому, что тесто приклеится к верхней и нижней панелям и разорвется на две части. Тесто должно сначала немного пропечься, «схватиться».

Если вы готовите по своему рецепту, и вафли не пропекаются, возможно, тесто слишком жидкое. Добавьте в тесто еще немного муки.

Количество сахара в тесте влияет на цвет вафель. Сахар при выпечке карамелизуется и дает темный цвет. Чем больше сахара, тем темнее будет корочка вафель.

Советы по приготовлению блюд на панелях для гриля

Нарезайте пищу не слишком толстыми кусками, в противном случае время приготовления будет чрезмерно долгим. Однако слишком тонкие куски будут готовиться неравномерно, т. к. не будут соприкасаться с верхней панелью.

Перед тем, как выложить новую порцию продуктов, рекомендуется слегка смазать или сбрызнуть панели маслом. Не используйте спред — он будет гореть при высокой температуре.

При готовке на панелях для гриля учитывайте, что панели для гриля не оснащены сливом для жира и соков. Не допускайте переполнения панелей соком и жиром и их вытекания за пределы панелей.

Конструкция гриля не рассчитана на приготовление блюд с открытой крышкой, так как термостат, необходимый для поддержания постоянной температуры панелей, расположен в верхней половине. Следовательно, нагрев панелей включается только, когда верхняя панель остынет, и выключается, когда верхняя панель нагреется. При приготовлении блюд с открытой крышкой нижняя панель достигает рабочей температуры только на короткий промежуток.

Чтобы потушить мясо или овощи в гриле, добавьте немного воды на нижнюю панель. Если мясо или овощи дали достаточное количество сока, воду наливать не нужно.

Советы по приготовлению бутербродов

Для приготовления бутербродов лучше всего подходит специальный хлеб для тостов. Если вы готовите бутерброды из другого хлеба, не совпадающего по форме с панелями для бутербродов, рекомендуется готовить бутерброды на панелях для гриля.

В среднем в упаковке хлеба для тостов 12 ломтиков хлеба. Этого количества хлеба хватит для приготовления 6 квадратных или 12 треугольных бутербродов. Чтобы понимать, сколько упаковок хлеба нужно купить, можно посчитать количество ломтиков в выбранной упаковке или рассчитывать, что их около 12 штук.

При приготовлении бутербродов прижмите их крышкой и закройте зажим. Если бутерброды слишком объемные и зажим не закрывается, прижмите крышку гриля за ручку и удерживайте в таком положении. Не давите слишком сильно. Это позволит краям бутербродов склеиться между собой. Тогда бутерброды будут более сочные внутри, а вам будет удобнее их есть.

Если при приготовлении одной порции бутербродов начинка попала на панели, рекомендуется убрать ее после завершения приготовления этой порции. В противном случае остатки начинки пригорят и могут прилипнуть к новой порции бутербродов.

Если вы хотите разделить готовые бутерброды на треугольники, выкладывайте начинку на хлеб, избегая диагонали, по которой будет проходить ребро панели. Для разделения готовых бутербродов на треугольники дождитесь остывания и разломите их или разрежьте ножом или кухонными ножницами.

Рецепты

Рецепты блюд на панелях для вафель

Бельгийские вафли

Маргарин или масло — 200 г

Сахар — 150 г

Мука — 200 г

Яйца — 3 шт.

Соль — 1/3 ч. л.

Разрыхлитель — 2 ч. л.

Ванилин — по желанию

Приготовление. Маргарин или масло перемешайте миксером с сахаром, добавьте яйца и снова перемешайте. Муку смешайте с солью, разрыхлителем и ванилином, затем добавьте ее к основной смеси и перемешайте.

Банановые вафли

Мука — 250 г

Сахар — 1 ст. л.

Яйцо — 3 шт.

Растительное масло — 100 мл

Банан — 2 шт.

Разрыхлитель для теста — 1/4 ч. л.

Приготовление. Яйца взбейте. Смешайте муку, сахар, разрыхлитель для теста. Добавьте масло. Все перемешайте. Банан очистите от кожуры и мелко нарежьте. Добавьте в тесто.

Лимонные вафли

Масло сливочное — 130 г

Сахар тростниковый — 50 г

Яйцо — 3 шт.

Мука пшеничная — 250 г

Молоко — 200 мл

Йогурт — 2 ст. л.

Лимонная цедра — по вкусу

Разрыхлитель для теста — 1/4 ч. л.

Приготовление. Отделите белки от желтков, белки взбейте. Смешайте муку, сахар, разрыхлитель. Масло растопите. Влейте в муку теплое молоко и масло. Желтки взбейте до однородной массы. Добавьте йогурт, цедру лимона, белки и желтки. Все тщательно перемешайте.

Шпинатные вафли со сливочным сыром и лососем

Масло сливочное — 125 г

Яйцо — 4 шт.

Мука — 250 г

Молоко — 200 мл

Шпинат — 200 г



Соль — 2 ст. л.
Сливочный сыр — 150 г
Лосось соленый — 200 г
Оливковое масло — 100 мл
Чеснок — 2 зубчика

Приготовление. Масло взбейте миксером в кремообразную массу. Добавьте яйца и 1 столовую ложку соли. Все вместе взбейте. Затем добавьте муку, молоко комнатной температуры и замешайте эластичное тесто. Дайте тесту настояться 20 минут.

Промойте шпинат, просушите и мелко нарежьте. В кастрюле разогрейте оливковое масло, добавьте нарезанный чеснок, шпинат, соль и пассеруйте 2–3 минуты. Снимите с огня. Добавьте в тесто.

На готовые вафли нанесите плавленый сыр и украсьте ломтиками лосося.

Рецепты блюд на панелях для бутербродов

Бутерброды с ветчиной и сыром

Хлеб для тостов — 4 куска
Ветчина — 4–8 кусков
Огурец соленый — 1 шт.
Помидор — по желанию
Сыр — по вкусу
Масло сливочное — по вкусу

Приготовление. Намажьте хлеб маслом, выложите слоями тонко нарезанную ветчину, затем соленый огурец и помидор, затем сыр. Сверху накройте вторым куском хлеба и выложите на панели для приготовления бутербродов. Прижмите бутерброд и закройте зажим. Время приготовления 5–10 минут в зависимости от желаемого результата — менее или более хрустящая корочка.

Драники

Картофель — 4 шт. среднего размера
Мука — 1 ст. л.
Яйцо — 1 шт.
Соль и перец — по вкусу
Фарш — небольшое количество

Приготовление. Натрите картофель на терке, слейте лишнюю жидкость, если она есть. Добавьте яйцо, муку, соль и перец. Тщательно перемешайте. К фаршу добавьте соль, перец и мелко нарезанный лук, тщательно перемешайте. Смажьте панели для бутербродов маслом. Выложите небольшое количество картофельного теста (около 1 ст. л. в каждую ячейку), сверху выложите фарш, укройте еще одним слоем картофельного теста. Закройте крышку и выпекайте около 10–15 минут. Драники можно готовить также на панелях для гриля.

Бутерброды-пицца

Хлеб для тостов — 4 куска
Колбаса/ветчина — 4–6 кусков
Репчатый лук — по вкусу
Помидор — 1/2 шт.

Шампиньоны — 2–4 шт.

Сыр — 4–6 кусков

Томатная паста — 2 ч. л.

Приготовление. На панели для бутербродов выложите 1 кусок хлеба, смажьте томатной пастой, выложите начинку, укройте оставшимся куском хлеба. Запекайте около 5–10 минут.

Бутерброды с яйцом и майонезом

Хлеб для тостов — 4 куска

Яйцо — 1 шт.

Майонез — по вкусу

Зелень — по желанию

Приготовление. Отварите яйцо. Вареное яйцо разомните вилкой или натрите на терке и добавьте майонез. При желании добавьте мелко нарезанную зелень. Перемешайте. Выложите начинку на хлеб для тостов и укройте вторым куском хлеба. Уложите бутерброд в гриль. Прижмите бутерброд и закройте зажим. Время приготовления 5–10 минут в зависимости от желаемого результата — менее или более хрустящая корочка.

Слойки с яблоками

Слоеное тесто — 400 г

Яблоко — 2 шт.

Крахмал — 1 ч. л.

Сахар — по вкусу

Сыр — по вкусу

Приготовление. Яблоки очистите и нарежьте мелкими кубиками, протушите их в 2–3 столовых ложках воды так, чтобы они смягчились и при этом не разварились. В 2 чайных ложках воды растворите крахмал, добавьте в кастрюльку к яблокам, добавьте сахар, тщательно перемешайте и тушите еще немного. Начинка готова. Теперь раскатайте тесто до толщины около 3 мм, вырежьте 2 квадрата по размеру панелей для бутербродов. Выложите на панель для бутербродов 1 кусок теста, выложите начинку так, чтобы она была не слишком близко к краям и не проходила по линиям, где тесто склеится. Накройте вторым куском теста, закройте крышку и выпекайте до золотистого цвета.

Слойки с повидлом

Слоеное тесто — 400 г

Густое повидло — по вкусу

Приготовление. Разморозьте слоеное тесто, разрежьте на 4 куса, раскатайте примерно по форме бутербродницы. Уложите повидло на один пласт так, чтобы оно оказалось по центру будущих слоев, накройте вторым пластом теста и защитите края. Повторите то же с двумя оставшимися пластами теста. Уложите поочередно сырые слойки в гриль, закройте и выпекайте до золотистой корочки около 10 минут.

Повидло обязательно должно быть густым, чтобы в процессе приготовления оно не вытекало на панели. Повидло можно заменить густой вареной сгущенкой.



Сладкие коржики

Маргарин — 200 г

Сахар — 1 стакан

Яйцо — 2 шт.

Сметана — 3 ст. л.

Мука — 2 стакана

Сода — 1 ч. л.

Уксус — 1/3 ч. л.

Ванилин или корица — по вкусу

Приготовление. Растопите маргарин, добавьте в него яйца, сахар и сметану. Перемешайте. Затем добавьте корицу или ваниль и гашеную соду. Чтобы погасить соду, добавьте в ложку к соде совсем немного уксуса или лимонного сока. Хорошо перемешайте. Всыпьте муку и перемешайте. Тесто по консистенции должно быть похоже на сметану. Оставьте тесто на 10 минут. В разогретый гриль выложите тесто в ячейки — в каждое углубление по 1 столовой ложке. Выпекайте около 5–10 минут.

Горячие бутерброды с творогом, яблоком и корицей

Хлеб для тостов — 4 куска

Яблоко — 1 шт.

Творог — 100–150 г

Сахар — по вкусу

Корица — по вкусу

Приготовление. Яблоки нарежьте кубиками, добавьте творог, сахар и корицу и тщательно перемешайте. Выложите 1 кусок хлеба на панели для бутербродов, сверху выложите начинку, накройте оставшимся куском хлеба. Затем плотно закройте крышку и запекайте бутерброд около 5 минут.

Рецепты блюд на панелях для гриля

Панини с индейкой

Чиабатта — 1 шт.

Запеченная индейка — 4–8 кусков

Помидор — 1 шт.

Сыр — по вкусу

Соус песто — по вкусу

Соль — по вкусу

Базилик — 4–8 листков

Приготовление. Чиабатту разрежьте вдоль на две равные части, которые по размеру будут совпадать с панелями для гриля, смажьте соусом песто. Выложите слоями тонко нарезанные продукты в следующем порядке: сыр, индейка, помидор, немного соли, базилик, сыр. Сверху накройте оставшейся половинкой чиабатты и выложите на панели для гриля. Прижмите панини и закройте зажим. В случае если зажим не закрывается, т. к. панини слишком объемный, удерживайте крышку гриля прижатой. Используйте прихватки! Время приготовления 5–10 минут в зависимости от желаемого результата — менее или более хрустящая корочка.

Тосты

Для того чтобы сделать тосты, необязательно покупать тостер. Разогрейте гриль с установленными панелями для гриля, положите кусок любого хлеба или булочки, закройте крышку, готовьте 1–3 минуты.

Яичница

В гриле можно приготовить даже яичницу. Разогрейте гриль с установленными панелями для гриля, смажьте панели растительным маслом, разбейте и плавно вылейте яйцо на панель. Можно готовить как в открытом, так и в закрытом гриле, так как яичница готовится быстро и нижняя панель не успевает сильно остыть. При приготовлении в открытом гриле яичница получается почти такой же, как на сковороде, но требуется больше времени, чем при приготовлении в закрытом виде.

Сухарики

Нарежьте любой хлеб кубиками или соломкой, положите в глубокую миску, посыпьте специями и полейте небольшим количеством масла. Разогрейте гриль с установленными панелями для гриля, положите такое количество нарезанного хлеба, чтобы гриль легко закрылся, в противном случае сухарики могут слипнуться.

Чистка и обслуживание

Перед чисткой и обслуживанием плитки-гриля отключите ее от сети и убедитесь, что она полностью остыла. Очищайте панели, конфорку и корпус гриля после каждого приготовления влажной мягкой тканью, затем просушивайте бумажными полотенцами или салфетками. Если корпус или конфорка сильно загрязнились, перед очисткой можно замочить загрязнения влажной тканью. При использовании посуды с грязным снаружи дном возможно изменение цвета поверхности конфорки или появление пятен на ней.

Панели, кастрюлю, пароварку, крышку и мерный стакан мойте в теплой воде мягкой губкой и средством для мытья посуды. Старайтесь, чтобы при мойке панели не касались друг друга, это может повредить антипригарное покрытие. Не используйте для очистки панелей, кастрюли, пароварки, крышки и стакана агрессивные и абразивные моющие средства и губки — они могут повредить антипригарное покрытие панелей. После очистки и мойки просушите панели, кастрюлю, пароварку, крышку и мерный стакан. Не помещайте плитку-гриль в воду или другую жидкость. Запрещается мыть кастрюлю, пароварку, крышку, мерный стакан и панели в посудомоечной машине. Не используйте для очистки плитки-гриля пароочиститель. Конфорка выполнена из металла и может заржаветь от воздействия высокой температуры и влаги.

Уход и хранение

Храните плитку-гриль в сухом и прохладном месте, недоступном для детей. При длительном хранении положите плитку-гриль в коробку или пакет, чтобы в нее не попадала пыль. Для уменьшения занимаемого места можно поставить плитку-гриль вертикально.

Устранение неполадок

Устройство не включается, индикация не горит

Возможная причина	Решение
Нет напряжения в сети	Проверьте наличие напряжения в сети
Сгорел термопредохранитель	Обратитесь в сервисный центр для замены

Дым при использовании плитки

Возможная причина	Решение
На конфорке или на дне посуды сгорают остатки продуктов	Не допускайте использования плитки при наличии загрязнений на дне посуды или на конфорке. Если загрязнения пригорят то очистить их будет очень сложно
Используется посуда с большим диаметром дна, корпус плитки оплавляется	Незамедлительно уберите посуду с конфорки, отключите нагрев конфорки и отключите плитку-гриль от сети. Используйте кастрюлю из комплекта или с диаметром дна не более 13 см

Долгое время приготовления

Возможная причина	Решение
Малый режим нагрева	Увеличьте нагрев

Ржавчина на конфорке или корпусе

Возможная причина	Решение
На металл попала вода или продукты и вступили в реакцию с металлом	Не допускайте, чтобы загрязнения оставались на корпусе плитки или конфорке в течение длительного времени. Очищайте плитку своевременно, после каждого использования

Панели не снимаются

Возможная причина	Решение
Фиксаторы в положении удержания панелей	Передвиньте фиксатор одной панели, удерживая его в таком положении, снимите панель. Повторите для второй панели

Панели не надеваются

Возможная причина	Решение
Фиксаторы в положении удержания панелей	Вставьте выступы панели в пазы на корпусе гриля. Прижмите панель в области фиксатора, чтобы он защелкнулся или передвиньте фиксатор одной панели, удерживая его в таком положении, прижмите панель. Отпустите фиксатор, он вернется в положение удержания панелей. Повторите для второй панели

Под панелью загрязнение, капля масла или теста пригорела

Возможная причина	Решение
Использовалось избыточное количество теста или других продуктов	Дайте грилю полностью остыть, снимите панели, протрите пространство под панелями сначала влажной тканью, затем сухой. Некоторые пятна отмыть не получится, это не мешает дальнейшему использованию гриля

Люфт крышки гриля

Возможная причина	Решение
Технологический люфт. Не является неисправностью	При выпечке тесто немного расширяется и увеличивается в объеме, а некоторые продукты изначально объемные. Благодаря люфту крышка гриля равномерно прижмет тесто или продукты, и блюдо пропечется равномерно

Вафли или продукты прилипают к панелям

Возможная причина	Решение
Панели не смазаны маслом	Смажьте панели маслом, используйте жаропрочную силиконовую кисть
Крышку гриля открыли слишком рано, тесто не успело схватиться, вафля прилипла к обеим панелям и разорвалась на две части	Закройте крышку гриля, дайте тесту схватиться. Для проверки готовности вафель открывайте крышку аккуратно, плавно

Вафли или продукты не пропекаются

Возможная причина	Решение
На панели выложили слишком мало теста или слишком тонкие куски продуктов, верхняя панель и тесто или продукты не соприкасаются	Переверните вафлю или продукты, чтобы верхняя сторона приготовилась. Выкладывайте большее количество теста или нарежьте продукты более толстыми кусками в следующий раз
Используется слишком жидкое тесто	Добавьте больше муки в тесто или готовьте тесто по рецептам, приведенным в главе «Рецепты»

Тесто вытекает за пределы панелей

Возможная причина	Решение
На панели выложили слишком много теста	Выкладывайте на панели меньшее количество теста

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.

По вопросам приобретения расходных материалов или аксессуаров пишите нам на info@kitfort.ru.

Технические характеристики

1. Напряжение: ~220–240 В, 50/60 Гц
2. Мощность: 600 Вт + 600 Вт
3. Класс защиты от поражения электрическим током: I
4. Емкость кастрюли: 1,2 л
5. Емкость мерного стакана: 0,12 л
6. Длина шнура: 0,7 м
7. Диаметр конфорки: 135 мм
8. Размер панелей: 140 × 135 мм
9. Размер устройства: 319 × 254 × 246 мм
10. Размер упаковки: 345 × 255 × 250 мм
11. Вес нетто: 3,3 кг
12. Вес брутто: 3,8 кг

Срок службы: 2 года

Срок гарантии: 1 год

Товар сертифицирован



Производитель: Фошань Шуньдэ Лонсан Илектрикэл Эплаенс Ко., Лтд. №2-1, Хуаньшань Вест Роуд, Наньпу Вилидж, Цзюньвань Таун, Шуньдэ Дистрикт, Фошань Сити, Гуандун, Китай.

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

Страна происхождения: Китай.

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

Условия гарантии

Механическое повреждение корпуса, аксессуаров или составных частей устройства не является гарантийным случаем.

Потемнение частей устройства или появление пятен на корпусе устройства и на конфорке вследствие попадания продуктов не является гарантийным случаем.

Появление ржавчины на конфорке является следствием хранения или установки мокрой посуды на конфорку и не является гарантийным случаем.

Повреждение корпуса устройства, конфорки, кастрюли, пароварки, крышки, мерного стакана и антипригарного покрытия нагреваемых панелей вследствие чистки абразивными моющими средствами и жесткими или металлическими предметами не является гарантийным случаем. Резкий перепад температуры может привести к отслоению антипригарного покрытия.

Повреждение антипригарного покрытия нагреваемых панелей устройства вследствие использования металлических вилок, лопаток, ножей и прочих кухонных приборов из металла не является гарантийным случаем.

Меры предосторожности

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

1. Плитка-гриль 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 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 прибор, 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 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.
7. Детям, людям с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, а также лицам, не обладающим достаточными знаниями и опытом, разрешается пользоваться прибором только под контролем лиц, ответственных за их безопасность, или после инструктажа по эксплуатации устройства. Не позволяйте детям играть с прибором.

8. Контролируйте работу плитки-гриля, когда рядом находятся дети или домашние животные.
9. Не оставляйте работающий прибор без присмотра. Отключите его от сети, если не используете прибор длительное время или перед проведением обслуживания.
10. Корпус прибора может сильно нагреваться во время работы. Не касайтесь горячих поверхностей руками. Будьте осторожны! Возможен риск получения ожога!
11. Устанавливайте плитку-гриль на ровную горизонтальную устойчивую поверхность на расстоянии не менее 15 см от стен и других предметов и не менее 10 см от края стола. Устанавливайте ее так, чтобы дети не могли дотронуться до горячих поверхностей плитки-гриля.
12. Не пытайтесь обойти блокировку включения устройства.
13. Не допускайте падения прибора 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. Не используйте металлические предметы для переворачивания и снятия пищи с устройства, чтобы не поцарапать покрытие рабочих поверхностей. Используйте термостойкие пластиковые или деревянные лопатки.
17. Прибор имеет нагреваемую поверхность. Лица, не чувствительные к нагреву, должны быть осторожны при пользовании прибором.
18. Следите за тем, чтобы шнур не свисал с края поверхности и не касался горячих поверхностей.
19. При повреждении шнура питания его замену во избежание опасности должны производить изготовитель, сервисная служба или подобный квалифицированный персонал.
20. Не включайте гриль без установленных панелей. Устройство перегреется, что может привести к поломке.
21. Не включайте плитку без установленной на конфорку посуды дольше, чем на 3 минуты, плитка перегреется, что может привести к поломке.
22. Для отсоединения плитки-гриля от сети выключите ее, затем выньте вилку из розетки.
23. Не перегружайте плитку-гриль: максимальная нагрузка не должна превышать 10 кг. Запрещается ставить тяжелую посуду и предметы на плитку-гриль во избежание ее поломки.
24. Не оставляйте изделия из магнитных материалов, такие как радио, компьютерные диски, кредитные карты и прочее рядом с плитой. Они могут быть повреждены.
25. Не кладите на плитку-гриль ножи, вилки, ложки, крышки от посуды, алюминиевую фольгу и другие металлические предметы, так как они могут нагреться.
26. Запрещается использовать плитку-гриль на любых металлических поверхностях! Не перекрывайте доступ воздуха в вентиляционные отверстия. В противном случае есть риск порчи плиты вследствие перегрева.



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