

**Жарь
быстро,
ешь вкусно!**



**Электрогриль
КТ-1671**

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 гриля	5
Подготовка к работе и использование	6
Рецепты	8
Обслуживание, уход и хранение	10
Устранение неполадок	11
Технические характеристики	11
Меры предосторожности.....	13

Общие сведения

Электрический гриль КТ-1671 предназначен для приготовления мяса, рыбы, овощей, сосисок, бутербродов, панини, сэндвичей, гренок, тостов и многих других блюд. Высокая температура панелей способствует быстрому приготовлению продуктов, а ребристая поверхность — появлению на них характерного «полосатого» рисунка.

Конструкция гриля предусматривает приготовление продуктов с закрытой крышкой. При приготовлении блюд с закрытой крышкой продукты находятся между двух нагреваемых панелей и готовятся с двух сторон. Приготовление блюд с закрытой крышкой позволяет им быстрее готовиться и не требует от вас переворачивать еду в процессе приготовления. Данная модель гриля не оснащена сливом для жира и сока, необходимо следить за тем, чтобы сок не вытекал через бортики панели для гриля.

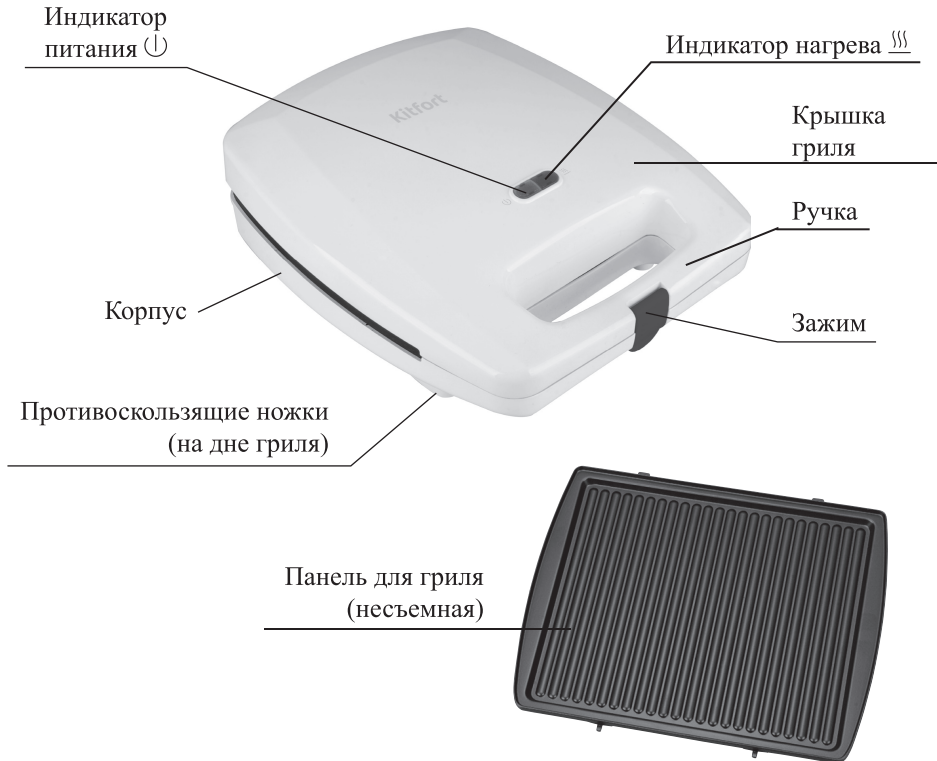
На панели гриля КТ-1671 нанесено антипригарное покрытие, что позволяет готовить с минимальным количеством масла или без него. Также антипригарное покрытие панелей облегчает чистку, что особенно важно, так как панели являются несъемными. Гриль оснащен термостатом для поддержания температуры панелей, а также индикаторами питания и нагрева. Противоскользящие ножки не дают прибору скользить по столу во время готовки. Корпус выполнен из пластика. Держатель шнура на нижней части корпуса обеспечивает удобство переноски и хранения. Зажим на ручке удерживает крышку электрогриля в закрытом состоянии, поэтому зажим удобен в готовке, транспортировке и хранении.

Комплектация

1. Электрогриль — 1 шт.
2. Руководство по эксплуатации — 1 шт.
3. Коллекционный магнит — 1 шт.*

*опционально

Устройство гриля



Индикатор питания (левый) — горит, когда прибор включен в сеть.

Индикатор нагрева (правый) — показывает, когда панели гриля разогрелись до рабочей температуры, определяемой термостатом. Во время приготовления панели гриля остывают, поэтому нагрев будет периодически включаться для поддержания температуры. Когда индикатор нагрева не горит — происходит нагрев панелей. Когда индикатор нагрева горит — нагрев панелей не осуществляется, они разогреты до рабочей температуры. Таким образом, в процессе приготовления индикатор нагрева периодически загорается и гаснет.

Подготовка к работе и использование

Подготовка к работе

1. Достаньте гриль и удалите весь упаковочный материал.
2. Размотайте шнур и расположите его так, чтобы он не свисал с края стола и не соприкасался с корпусом гриля. Так как шнур, намотанный на держатель шнура, плотно контактирует с корпусом, из-за чего может начать оплавляться.
3. Установите 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.
4. Перед первым использованием протрите рабочие поверхности панелей и корпус гриля влажной тканью и высушите. Подключите гриль к розетке и дайте ему поработать 10–15 минут, чтобы с 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 гриль от электросети, дайте ему остыть, затем протрите панели влажной тканью и высушите.

Использование

1. Размотайте полностью шнур и подключите гриль к сети электропитания. Проверьте, что шнур не свисает с края стола и не соприкасается с корпусом гриля. Закройте крышку и подождите, пока гриль нагреется. Когда панели достигнут рабочей температуры, загорится индикатор нагрева.
2. Откройте крышку и смажьте панели гриля маслом. Используйте жаростойкую силиконовую кисточку, чтобы избежать ожогов и повреждения антипригарного покрытия.
3. Выложите продукты на нижнюю панель. Будьте осторожны, панели гриля горячие. Не обожгитесь!
4. Аккуратно закройте крышку. Готовить можно как с закрытым зажимом, если продукты не слишком объемные, так и с открытым. Следите за тем, чтобы сок от продуктов не вытекал за пределы панелей. В процессе приготовления приоткрывайте крышку, чтобы визуально оценить готовность продуктов и выпустить скопившийся пар и влагу.
5. Когда блюдо готово, откройте крышку, 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 отключите гриль от сети и дайте остыть при комнатной температуре. Резкий перепад температуры может привести к отсло-

ению антипригарного покрытия. Чтобы гриль остывал быстрее, рекомендуется не закрывать крышку гриля. Очищайте корпус 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. Используйте прихватки или кухонные рукавицы, когда беретесь за ручку гриля.

Советы

Заранее подготовьте необходимые ингредиенты. Только после этого включайте гриль, чтобы начать приготовление блюда сразу после того, как гриль разогреется.

Не используйте маргарин или спред с низким содержанием животного жира, т.к. они могут перегреваться при высокой температуре с образованием темного нагара, который может привести к прилипанию пищи к рабочим панелям.

Нарезайте пищу не слишком толстыми кусками, иначе приготовление займет много времени. Однако слишком тонкие куски не будут соприкасаться с верхней панелью, из-за чего будут готовиться неравномерно.

Перед выкладыванием следующей порции продуктов прогрейте гриль. Дождитесь, пока загорится индикатор нагрева, и после этого выкладывайте продукты на нагреваемые панели.

Во время готовки на гриле пища приобретает характерный рисунок «в полосочку». Вы можете получить рисунок «в клетку», если во время готовки повернете куски продуктов на 90°.

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.

Всегда разматывайте шнур с держателя при использовании гриля. Корпус гриля в процессе приготовления может сильно нагреваться. Шнур, намотанный на держатель шнура, плотно контактирует с корпусом, из-за чего может начать оплавляться.

При готовке 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 пищи с открытой крышкой. Термостат находится в верхней части гриля, поэтому при готовке с открытой крышкой продукты соприкасаются только с нижней панелью, и нижняя панель остывает гораздо быстрее, а нагревается дольше, чем верхняя. Следовательно, нагрев панелей включается только, когда верхняя панель остынет, и выключается, когда верхняя панель нагреется. В это время нижняя панель достигает рабочей температуры только на короткий промежуток.

Рецепты

Тосты

Для того чтобы сделать тосты, необязательно покупать тостер. Разогрейте гриль, положите куски любого хлеба или булки, закройте крышку, готовьте 1–3 минуты.

Яичница

В гриле можно приготовить даже яичницу. Разогрейте гриль, смажьте панели растительным маслом, разбейте и плавно вылейте яйца на панели. Можно готовить как в открытом, так и в закрытом виде, 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, перемешайте. Разогрейте гриль, положите такое количество нарезанного хлеба, чтобы гриль легко закрылся и будущие сухарики не соприкасались друг с другом, в противном случае сухарики могут слипнуться.

Бутерброды с ветчиной и сыром

Хлеб для тостов — 8 кусков

Ветчина — 8–16 кусков

Огурец соленый — 2 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. Прижмите бутерброды и закройте зажим. Время приготовления 5–10 минут в зависимости от желаемого результата — менее или более хрустящая корочка.

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, 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 ребристые 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 3–7 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 гриля маслом. Выложите небольшое количество картофельного теста, сверху выложите фарш, укройте еще одним слоем картофельного теста. Закройте крышку и выпекайте около 10 минут.

Бутерброды–пицца

Хлеб для тостов — 8 кусков

Колбаса/ветчина — 8–12 кусков

Репчатый лук — по вкусу

Помидор — 1 шт.

Шампиньоны — 4 шт.

Сыр — 8–12 кусков

Томатная паста — 4 ч. л.

Приготовление. На панели выложите 4 куска хлеба, смажьте томатной пастой, выложите начинку, укройте оставшимся хлебом. Запекайте около 5 минут.

Бутерброды с яйцом и майонезом

Хлеб для тостов — 8 кусков

Яйцо — 2 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 бутерброды в гриль. Прижмите бутерброды и закройте зажим.

Время приготовления 3–7 минут в зависимости от желаемого результата — менее или более хрустящая корочка

Горячие бутерброды с творогом, яблоком и корицей

Хлеб для тостов — 8 кусков

Яблоко — 1–2 шт.

Творог — 150–250 г

Сахар — по вкусу

Корица — по вкусу

Приготовление. Яблоки нарежьте кубиками, добавьте творог, сахар и корицу и тщательно перемешайте. Выложите 4 куска хлеба на панели, сверху выложите начинку, накройте оставшимися кусками хлеба. Затем плотно закройте крышку и запекайте бутерброды около 5 минут.

Обслуживание, уход и хранение

Перед чисткой и обслуживанием гриля отключите его от сети и убедитесь, что он остыл. Резкий перепад температуры может привести к отслоению антипригарного покрытия. Очищайте нагреваемые панели после каждого приготовления. Очищайте панели бумажными полотенцами или салфетками, удалив остатки пищи и излишки жира, а затем протрите панели мягкой влажной тканью. Если панели гриля сильно загрязнились, используйте для очистки небольшое количество мягкого моющего средства для посуды. Не используйте для очистки панелей агрессивные и абразивные моющие средства и губки — они могут повредить антипригарное покрытие панелей. После очистки панелей вытрите их насухо. Наружные поверхности корпуса протирайте сначала влажной, а затем сухой тканью. Не мойте панели и корпус гриля под струей воды во избежание поломки гриля из-за попадания воды внутрь корпуса. Не помещайте гриль в воду или другую жидкость.

Храните гриль в сухом и прохладном месте, недоступном для детей. При длительном хранении положите гриль в коробку или пакет, чтобы в него не попадала пыль. Для уменьшения занимаемого места намотайте шнур на держатель и поставьте гриль вертикально.

Устранение неполадок

Устройство не включается, индикатор питания не горит

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

Люфт крышки гриля

Возможная причина	Решение
Технологический люфт, не является неисправностью	Благодаря люфту крышка гриля равномерно прижмет продукты или тесто, блюдо приготовится равномерно


Пластиковые части гриля окрасились

Возможная причина	Решение
Некоторые продукты могут оставить цветные пятна на пластиковых частях гриля	Для удаления пятен протрите их тканью или салфеткой, смоченной в пищевом масле, затем выполните чистку в обычном порядке

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: ~230 В, 50 Гц | 7. Размер упаковки: 295 × 133 × 333 мм |
| 2. Мощность: 1400 Вт | 8. Вес нетто: 2,1 кг |
| 3. Класс защиты от поражения электрическим током: I | 9. Вес брутто: 2,5 кг |
| 4. Длина шнура: 0,8 м | Срок службы: 2 года |
| 5. Размер панелей: 265 × 210 мм | Срок гарантии: 1 год |
| 6. Размер устройства: 265 × 315 × 115 мм | Товар сертифицирован:  |



Производитель: Нинбо Тяньсян Илектрикэл Эплаенсис Ко., Лтд. №99 Хуаньчэн Ист Роуд, Чжоусян Таун, Цыси Сити, Чжэцзян, 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 и частей устройства не является гарантийным случаем.

Повреждение корпуса устройства 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.

Окрашивание пластиковых частей, соприкасающихся с продуктами, является нормальным и не считается гарантийным случаем. Как очистить окрашенные части смотрите в главе «Устранение неполадок».

Меры предосторожности

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

1. Устройство предназначено для использования в бытовых условиях и может применяться в квартирах, загородных домах, гостиничных номерах, офисах и других подобных местах для непромышленной и некоммерческой эксплуатации.
2. Используйте устройство только по назначению и в соответствии с указаниями, изложенными в данном руководстве. Нецелевое использование устройства будет считаться нарушением условий надлежащей эксплуатации.
3. Перед подключением устройства к электрической розетке убедитесь, что параметры электропитания, указанные на нем, совпадают с параметрами используемого источника питания.
4. Для предотвращения поражения электрическим током не погружайте устройство в воду и другие жидкости.
5. Не переносите 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 прибора, 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 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 его так, чтобы дети не могли дотронуться до горячих поверхностей 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.

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