

ГОТОВЛЮ СОЧНО!



**Электрогриль
КТ-1687**

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 электрогриля	5
Подготовка к работе и использование.....	7
Чистка и обслуживание	13
Уход и хранение	13
Устранение неполадок	14
Технические характеристики	15
Меры предосторожности.....	16
Другие товары Kitfort	18

Общие сведения

Электрогриль КТ-1687 предназначен для приготовления мяса, рыбы, овощей, сосисок, бутербродов, панини, сэндвичей, гренок, тостов и многих других блюд. Высокая температура способствует быстрому приготовлению продуктов, а ребристая поверхность панелей — появлению на них характерного «полосатого» рисунка.

Конструкция гриля позволяет готовить в двух режимах: двустороннем и одностороннем. В двустороннем режиме электрогриль закрывается крышкой, так что продукты находятся между двух нагреваемых панелей и готовятся с двух сторон сразу. Такой способ позволяет сократить время готовки, а также не требует переворачивания продуктов во время приготовления. В одностороннем режиме крышка гриля откидывается на 180°, благодаря чему гриль превращается в большую жаровню, а продукты можно выложить сразу на две панели.

Панели гриля съемные и изготовлены из алюминия. На них нанесено антипригарное покрытие. Это позволяет использовать минимум масла в процессе готовки. Такое покрытие и возможность снять панели облегчают процесс чистки панелей.

Электрогриль оснащен термостатом для поддержания постоянной температуры панелей, а также панелью управления. Панель управления позволяет выбрать вид продукта и степень прожарки или вручную настроить нужную температуру и время таймера. На дисплеях отображаются температура и время работы прибора.

Для сбора жира, соков и прочих жидкостей предназначен специальный съемный поддон — во время приготовления излишки жидкости стекают в него.

Ручка гриля не нагревается во время работы, а прорезиненные ножки не дают прибору скользить по столу. Крышку гриля можно зафиксировать в закрытом положении. Также можно готовить продукты с приоткрытой крышкой: для этого ее также можно зафиксировать в 2 положениях для продуктов разной толщины. Это удобно для мягких продуктов, если вы не хотите придавливать их.

Комплектация

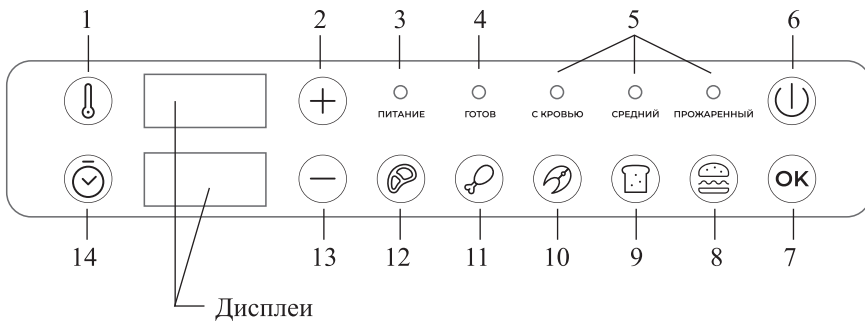
1. Электрогриль — 1 шт.
2. Панель для гриля — 2 шт.
3. Поддон для жира — 1 шт.
4. Руководство по эксплуатации — 1 шт.
5. Коллекционный магнит — 1 шт.*

*опционально

Устройство электрогриля



Панель управления



- | | |
|-------------------------|---------------------|
| 1. Кнопка «Температура» | 8. Кнопка «Бургер» |
| 2. Кнопка «+» | 9. Кнопка «Сэндвич» |
| 3. Индикатор питания | 10. Кнопка «Рыба» |
| 4. Индикатор нагрева | 11. Кнопка «Курица» |
| 5. Индикаторы прожарки | 12. Кнопка «Мясо» |
| 6. Кнопка «Вкл/Выкл» | 13. Кнопка «←» |
| 7. Кнопка «ОК» | 14. Кнопка «Таймер» |

У гриля КТ-1687 есть предустановленные настройки времени и температуры для 5 видов продуктов и 3 степеней прожарки. Их значения приведены в таблице ниже. Вы также можете вручную настроить время 1–30 минут с шагом 1 минута и температуру 140–230 °С с шагом 10 °С.

Вид продукта	Предустановленная температура, °С	Предустановленное время		
		С кровью	Средняя прожарка	Полная прожарка
Мясо	230	02:30	03:30	05:00
Курица	220	03:00	05:00	07:00
Рыба	200	—	04:30	06:00
Сэндвич	210	02:30	03:30	04:30
Бургер	220	03:00	04:00	05:00

При подключении гриля к электросети раздается звуковой сигнал, **индикатор питания** и **кнопка «Вкл/Выкл»** начинают мигать.

Кнопка «Вкл/Выкл» включает и отключает гриль. После включения индикатор питания мигает, а кнопки «Вкл/Выкл», «Температура», «Мясо», «Курица», «Рыба», «Сэндвич» и «Бургер» горят непрерывно.

Кнопками «Мясо», «Курица», «Рыба», «Сэндвич» и «Бургер» выбирают видготавливаемых продуктов.

После выбора вида продуктов необходимо подождать 5 секунд или нажать на **кнопку «ОК»** для подтверждения выбора. Гриль начнет нагреваться, индикатор питания будет мигать, а кнопки «Вкл/Выкл», «ОК» и кнопка выбранного вида продуктов будут гореть непрерывно. На верхнем дисплее будет отображаться температура. Для изменения настроек вы также можете нажать кнопку «ОК».

Когда гриль нагреется до заданной температуры, раздастся звуковой сигнал, индикаторы питания и нагрева, а также индикатор степени прожарки, кнопки «+», «←», «Вкл/Выкл» и кнопка выбранного вида продуктов будут гореть непрерывно, а кнопка «ОК» мигать. На нижнем дисплее будет отображаться время таймера. Выберите степень прожарки **кнопками «+» и «←»** и нажмите на кнопку «ОК».

В это время выкладывайте на рабочие панели продукты, а затем нажмите на кнопку «ОК». На нижнем дисплее будет отображаться оставшееся время приготовления.

По истечении времени приготовления раздастся звуковой сигнал и гриль отключится.





Для ручных настроек после включения гриля нажмите на **кнопку «Температура»** и выберите нужное значение **кнопками «+» и «-»**. Затем нажмите на кнопку «ОК» или подождите 5 секунд. Когда гриль разогреется до заданной температуры, нажмите на **кнопку «Таймер»** и выберите нужное значение кнопками «+» и «-».

Если включить гриль нагреваться, а когда он прогреется не устанавливать таймер или не выбирать степень прожарки, то через 30 минут при отсутствии нажатий на кнопки он автоматически отключится. Индикатор питания и кнопка «Вкл/Выкл» будут мигать. Это поможет избежать перегрева устройства, если вы включили гриль и забыли про него.

Панели гриля съемные. Они не отличаются друг от друга, поэтому вы можете устанавливать любую из них как вниз, так и вверх. Чтобы снять панель, необходимо открыть крышку гриля, нажать на кнопку снятия панели и потянуть панель на себя. **Кнопка снятия нижней панели** находится на корпусе внизу справа, а **кнопка снятия верхней панели** — на крышке сверху слева. Кнопку снятия верхней панели хорошо видно, когда крышка гриля открыта.

Поддон для жира устанавливается с обратной стороны гриля вниз. Чтобы снять поддон для жира, потяните его на себя.

Регулятор положения крышки выбирает положение крышки:

-  — крышка не зафиксирована;
-  — крышка зафиксирована в закрытом положении;
-  — крышка зафиксирована в приоткрытом нижнем положении;
-  — крышка зафиксирована в приоткрытом верхнем положении.

Чтобы разложить гриль на 180°, откройте крышку, нажмите и удерживайте кнопку «180°», откройте крышку полностью.

Подготовка к работе и использование

Подготовка к работе

1. Достаньте гриль и удалите все упаковочные материалы.
2. 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.
3. Убедитесь, что регулятор положения крышки не фиксирует крышку, и откройте ее, потянув за ручку вверх.
4. Перед первым использованием протрите корпус устройства сначала влажной, а затем сухой мягкой тканью.

5. Снимите панели. Для этого нажмите на кнопки снятия панелей. Вымойте съемные панели в теплой воде средством для посуды и мягкой губкой. Затем тщательно высушите их.
6. Вставьте панели обратно в электрогриль и прижмите до щелчка.
7. Подключите устройство к сети и нажмите на кнопку «Вкл/Выкл».
8. Перед первым использованием рекомендуется прогреть гриль на максимальной температуре в течение 10–15 минут. Для этого нажмите на кнопку «Температура», с помощью кнопки «+» или «-» установите температуру 230 °С. Нажмите на кнопку «ОК». Начнется разогрев гриля.
9. Когда температура панелей достигнет установленного значения, раздастся звуковой сигнал, индикаторы питания и нагрева будут гореть непрерывно. Нажмите на кнопку «Таймер». Кнопкой «+» или «-» установите время работы 10 минут.
10. По истечении заданного времени устройство автоматически отключится, индикатор питания и кнопка «Вкл/Выкл» будут мигать.
11. Отключите прибор от сети электропитания. Дождитесь, когда гриль остынет, и снимите панели. Промойте их в теплой воде средством для мытья посуды и мягкой губкой. Корпус протрите мягкой тканью.
12. Электрогриль готов к эксплуатации.

Внимание! Никогда не используйте абразивные моющие средства и жесткие щетки для очистки нагреваемых панелей, иначе вы можете повредить антипригарное покрытие.

Внимание! Убедитесь, что панели полностью остыли после использования. Резкий перепад температуры может привести к отслоению антипригарного покрытия.

Использование

1. Подключите устройство к сети.
2. Установите панели для гриля в прибор, если они были сняты.
3. Проверьте, что поддон для жира установлен.
4. Выберите вид продуктов кнопками «Мясо», «Курица», «Рыба», «Сэндвич» и «Бургер» или настройте температуру приготовления, нажав на кнопку «Температура», при помощи кнопок «+» и «-». Нажмите на кнопку «ОК» или подождите 5 секунд.
5. Начнется нагрев панелей. Закройте гриль, если он был открыт. Когда температура панелей достигнет установленного значения, индикатор питания и нагрева будут гореть непрерывно.
6. Выберите степень прожарки кнопкой «+» или «-» или настройте время приготовления вручную, нажав на кнопку «Таймер», при помощи кнопок «+» и «-».
7. Смажьте панели для гриля силиконовой кисточкой или салфеткой, смоченной в растительном масле, — это поможет предотвратить прилипание продуктов.

8. Выложите продукты на панель, закройте крышку гриля, прижмите и зафиксируйте с помощью регулятора. Если вы хотите готовить продукты с приоткрытой крышкой, приоткройте крышку и переведите регулятор в положение I или II. Если вы собираетесь использовать гриль в разложенном состоянии, откройте крышку, нажмите и удерживайте кнопку «180°», раскройте гриль полностью.
9. Нажмите на кнопку «ОК». Устройство начнет работу, на нижнем дисплее будет отображаться оставшееся время приготовления.
10. По истечении заданного времени устройство автоматически отключится. Индикатор питания и кнопка «Вкл/Выкл» будут мигать.
11. Снимите приготовленные продукты с гриля с помощью деревянной или термостойкой пластиковой лопатки. Будьте аккуратны — панели сильно нагреваются.
12. Чтобы приготовить еще одну порцию продуктов, включите гриль и выберите вид продуктов и степень прожарки или настройте время и температуру еще раз.
13. По завершении приготовления отключите прибор от сети электропитания. Дождитесь, пока гриль остынет. Осторожно потяните поддон для жира, снимите его, слейте скопившиеся жир и сок и вымойте поддон. Затем снимите панели и вымойте их в теплой воде средством для мытья посуды и мягкой губкой. Корпус протрите сначала влажной, а затем сухой мягкой тканью.

Внимание! Панели гриля и крышка нагреваются во время использования, а из-под крышки может выходить пар. Будьте осторожны, не касайтесь горячих поверхностей и не обожгитесь! Не используйте металлические вилки, ложки и прочие кухонные принадлежности из металла — они могут повредить антипригарное покрытие панелей.

Советы по использованию

При приготовлении продуктов с закрытой крышкой, они находятся между двух панелей, что позволяет готовить блюдо быстрее, одновременно с двух сторон, не переворачивая его. При готовке убедитесь, что все продукты имеют примерно одинаковую толщину. Каждый кусок должен соприкасаться и с верхней, и с нижней нагреваемыми панелями. Это позволит всем продуктам приготовиться за равное количество времени.

При готовке с приоткрытой крышкой, принцип схож, однако верхнюю панель удерживает регулятор, поэтому она не давит на продукты. Это особенно полезно для мягких продуктов. Так они не деформируются и не раздавятся.

При приготовлении продуктов в гриле с открытой на 180° крышкой площадь поверхности для готовки увеличивается, позволяя выложить продукты на обе нагреваемые панели. Это может быть важно в случае приготовления продуктов с разной толщиной и различным временем приготовления. Однако необходимо периодически переворачивать продукты, чтобы обеспечить равномерность их приготовления.

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

Нарезайте пищу не слишком толстыми кусками, иначе приготовление займет много времени.

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

Перед выкладыванием следующей порции продуктов прогрейте гриль. Дождитесь, пока закончится нагрев панелей, 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.

Чтобы гриль быстрее остывал, отключите его и оставьте с открытой крышкой.

Мясо для готовки на гриле выбирайте по цвету: чем розовее, тем свежее. Такой цвет сообщает о сочности мяса, поэтому его довольно трудно приготовить неправильно. Если в мясе много прожилок, то его можно дольше готовить, при этом сочность мяса не утратится. При готовке не переворачивайте мясо слишком часто.

Переворачивать мясо следует одним быстрым, уверенным движением. Нарезайте мясо поперек волокон.

Для пикантности вкуса можно использовать маринад или жидкий дым. Маринад сделает мясо более мягким, и с ним меньше шансов пересушить мясо, а жидкий дым придаст блюду тонкие нотки аромата костра. Также можно использовать специи. Традиционными считаются соль и свежемолотый перец. Остальные специи можно использовать по вкусу. Соль и перец стоит добавлять после приготовления стейков. Если посолить мясо заранее, соль может вытянуть из него влагу, а перец подгорает при высоких температурах.

Не рекомендуется выкладывать на панель холодное мясо, желательно, чтобы оно достигло комнатной температуры. После холодильника дайте мясу полежать 1–2 часа при комнатной температуре. Температура мяса должна быть не менее 10–12 °С. Это позволит добиться равномерной прожарки, цвета и текстуры мяса.

Если из мяса выделился сок, промокните мясо бумажными полотенцами. Не рекомендуется использовать для этих целей салфетки — они слишком тонкие и могут прилипнуть к мясу.

После того, как мясо приготовилось, температура внутри него на протяжении некоторого времени продолжает расти, что способствует перераспределению внутренних соков. Дайте стейку «отдохнуть» 5 минут, положив в какую-нибудь емкость и накрыв крышкой. Тогда вы получите нежное, сочное блюдо с равномерной прожаркой. Если мясо будет разрезано слишком рано, большая часть сока вытечет наружу.

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. 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 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 панель. Закройте крышку, прижмите и зафиксируйте регулятором. 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 чабатты и выложите на ребристые панели для гриля. Закройте крышку, прижмите и зафиксируйте регулятором. В случае если зажим не закрывается, т. к. панини слишком объемный, удерживайте крышку гриля прижатой. Время приготовления 3–7 минут в зависимости от желаемого результата — менее или более хрустящая корочка.

Драники с фаршем

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 куса 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. Закройте крышку, прижмите и зафиксируйте регулятором. 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 хлеб на панели, сверху выложите начинку, накройте оставшимися кусками хлеба. Затем плотно закройте крышку и запекайте бутерброды около 5 минут.

Чистка и обслуживание

Перед чисткой и обслуживанием электрогриля отключите его от сети и убедитесь, что он остыл. Резкий перепад температуры может привести к отслоению антипригарного покрытия.

Очищайте панели после каждого приготовления. Снимите панели и вымойте их в теплой воде средством для мытья посуды и мягкой губкой. После того, как вы вымыли панели, тщательно высушите их. Если панели сильно загрязнены, перед мытьем протрите их бумажными полотенцами или салфетками. Это поможет удалить большую часть загрязнений, отмыть панели после этого будет легче.

Не используйте для очистки панелей агрессивные и абразивные моющие средства и жесткие губки и щетки — они могут повредить антипригарное покрытие панелей. Не мойте панели в посудомоечной машине.

Протирайте корпус гриля сначала влажной, а затем сухой мягкой тканью после каждого использования.

После каждого приготовления мойте поддон для жира в теплой воде средством для мытья посуды и мягкой губкой. Убедитесь, что жидкость в поддоне остыла, иначе вы можете обжечься.

Уход и хранение

Перед длительным хранением тщательно очистите нагреваемые панели и корпус электрогриля, как описано в главе «Чистка и обслуживание». Уберите электрогриль в коробку или пакет, чтобы в него не попадала пыль.

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

Устранение неполадок

Устройство не включается, индикация не горит

Возможная причина	Решение
Нет напряжения в сети	Проверьте наличие напряжения в сети
Сработала защита от перегрева	Отключите гриль от сети и дождитесь, когда он полностью остынет. Попробуйте включить снова

Жир, сок или прочие жидкости стекают с нагреваемых панелей на стол

Возможная причина	Решение
Поддон для жира не установлен	Установите поддон для жира так, чтобы жир и прочие жидкости, скапливающиеся в бороздках для слива жидкости, могли стекать в него
Поддон для жира переполнен	Слейте содержимое поддона для жира
Гриль установлен на неровную поверхность	Установите гриль на ровную горизонтальную поверхность. Если гриль установлен неровно, жир может переливаться через бортик нагреваемой панели вместо того, чтобы скапливаться в бороздках для слива жидкости и стекать в поддон для жира
Части продуктов выступают за бортики нагреваемой панели	Выложите продукты так, чтобы они находились на нагреваемой панели и не выступали за ее бортики

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: 2000 Вт
3. Класс защиты от поражения электрическим током: I
4. Температура: 140–230 °С с шагом 10 °С
5. Таймер: 1–30 мин с шагом 1 мин
6. Длина шнура: 0,7 м
7. Размер панелей: 290 × 232 мм
8. Размер устройства: 356 × 348 × 155 мм
9. Размер упаковки: 394 × 190 × 392 мм
10. Вес нетто: 4,1 кг
11. Вес брутто: 4,4 кг

Срок службы: 2 года

Срок гарантии: 1 год

Товар сертифицирован: 

Производитель: Чжэцзян Нюлэ Электрик Эплаенс Ко., Лтд. №456, Мидл Тайкан Роуд, Иньчжоу, Нинбо, Чжэцзян 315100, 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 составных частей устройства не является гарантийным случаем.

Повреждение корпуса устройства и антипригарного покрытия нагреваемых панелей вследствие чистки абразивными моющими средствами и жесткими или ме-

таллическими 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.

Выход электрогриля из строя вследствие попадания жидкостей внутрь корпуса, на шнур питания или панель 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. 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 устройства 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 электрогриля, когда рядом находятся дети или домашние животные.
9. Не оставляйте работающий электрогриль без присмотра. Выключите его и отключите 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 электрогриль только 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 электрогриль так, чтобы дети не могли случайно дотронуться до горячих поверхностей прибора.
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. При повреждении шнура питания его замену во избежание опасности должны производить изготовитель, сервисная служба или подобный квалифицированный персонал.

IM-1

Другие товары Kitfort



Аэрогриль КТ-2235

- 5 автоматических программ + ручные настройки
- емкость корзины — 2,6 л
- мощность 1300 Вт

Вертикальный пылесос КТ-5105

- 2 в 1: вертикальный и ручной пылесос
- емкость пылесборника — 900 мл
- мощность 600 Вт



Настольные часы КТ-3309

- беспроводная зарядка Qi
- 3 режима подсветки
- встроенный будильник

Вакууматор КТ-1526

- автоматическая упаковка
- вакуумирует сухие и влажные продукты
- режим вакуумирования в контейнеры





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