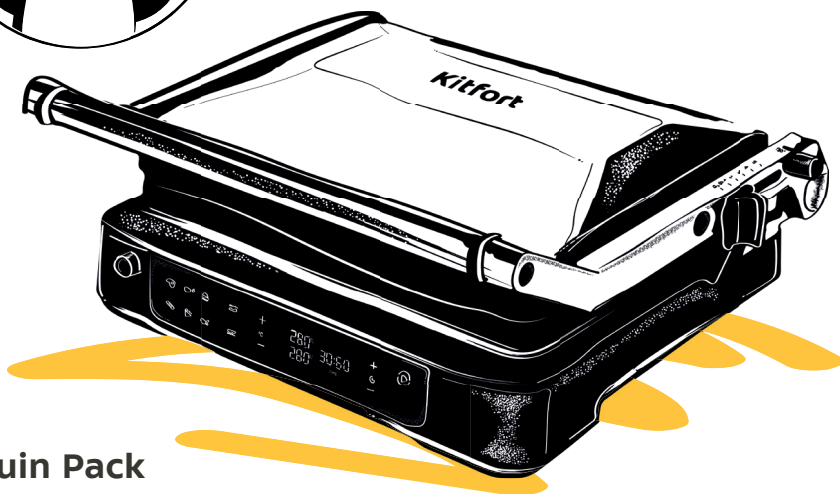


Kitfort



ЖАРЬ БЫСТРО,
ЕШЬ ВКУСНО!



Penguin Pack
Электрогриль
KT-3675
kitfort.ru



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	9
Чистка и обслуживание	16
Уход и хранение.....	16
Устранение неполадок	17
Технические характеристики	19
Меры предосторожности.....	20



Общие сведения

Электрогриль КТ-3675 предназначен для приготовления мяса, рыбы, овощей, сосисок, бутербродов, панини, сэндвичей, гренок, тостов и многих других блюд.

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.

Прибор оснащен панелью управления, с помощью которой вы сможете установить желаемую температуру приготовления (для каждой панели можно установить свою температуру), время таймера, а также включить приготовление в одном из 6 предустановленных режимов.

Данная модель оснащена поддоном для слива жира и сока, которые выделяются в процессе приготовления продуктов.

На панели нанесено антипригарное покрытие, что позволяет готовить с минимальным количеством масла. Такое покрытие также облегчает процесс чистки панелей. Панели у прибора съемные.

Специальный фиксатор сбоку гриля удерживает крышку в закрытом состоянии, что делает готовку, транспортировку и хранение более удобными. Он также позволяет фиксировать крышку в приоткрытом положении на разном уровне.

Комплектация

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

*опционально

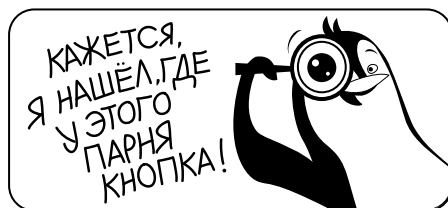
Устройство электрогриля



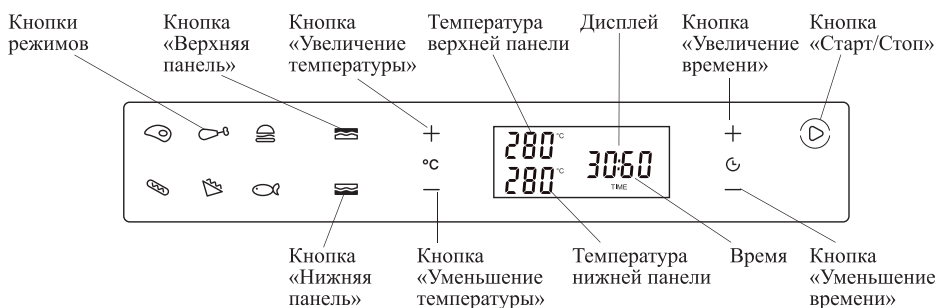
В процессе приготовления продуктов образующиеся жир и сок стекают через **слив для жира и сока** в **поддон для жидкости**.

Чтобы откинуть крышку и готовить в одностороннем режиме, необходимо нажать на **кнопку «180°»**.

Фиксатор представляет собой передвигаемый ползунок и служит для закрепления крышки гриля в закрытом или приоткрытом положении. Чтобы закрыть крышку, передвиньте фиксатор, чтобы он оказался напротив значка закрытого замка. Чтобы открыть крышку, установите фиксатор напротив значка открытого замка. Чтобы зафиксировать крышку в приоткрытом положении, сначала приоткройте ее и, удерживая крышку за ручку в таком положении, передвиньте фиксатор дальше значка открытого замка. Опустите крышку, фиксатор не даст ей закрыться. Чем дальше вы передвигаете фиксатор от значка открытого замка, тем больше будет приоткрыта крышка. Приоткрывать крышку с помощью фиксатора необходимо, если продукты слишком объемные.



Панель управления



На **дисплее** отображаются время таймера, температура нагрева нижней и верхней панелей.

При подключении гриля к электросети раздается звуковой сигнал, на секунду загораются все кнопки и дисплей на панели управления. Затем прибор переходит в режим ожидания и на панели управления мигает только кнопка «Старт/Стоп».

Кнопка «Старт/Стоп» запускает и останавливает приготовление, а также выводит прибор из режима ожидания. После того, как прибор был выведен из режима ожидания, на панели управления загораются все кнопки и дисплей. На дисплее вместо температуры панелей отображаются значения «OFF», а вместо времени таймера значение «--:--», что означает, что температура и время еще не были установлены.

Примечание. Если не совершать никаких действий с панелью управления или не запустить приготовление (после установки температуры и времени или выбора режима) в течение 30 секунд, прибор перейдет в режим ожидания. На панели управления будет мигать только кнопка «Старт/Стоп».

Кнопками «Нижняя панель» и «Верхняя панель» включается настройка температуры нижней и верхней панелей. Во время настройки температуры одной из панелей значение температуры мигает на дисплее. После выбора нужной температуры, значение на дисплее мигнет 5 раз, а затем будет гореть непрерывно. Это означает, что настройка температуры была зафиксирована. Также настройка фиксируется, если вы начнете устанавливать температуру другой панели или таймер. Чтобы снова вернуться к настройке температуры, нажмите на кнопки «Нижняя панель» или «Верхняя панель». Чтобы изменить температуру панелей, нажимайте на **кнопки «Увеличение температуры» и «Уменьшение температуры»**. Температуру можно изменять в следующих пределах: 80, 100, 120 °C и 130–230 °C с шагом 10 °C.

Примечания. Для быстрого переключения температуры нажмите и удерживайте кнопку «Увеличение температуры» и «Уменьшение температуры».

Если вы одновременно зажмете кнопки «Увеличение температуры» и «Уменьшение температуры» на несколько секунд, то температура на дисплее будет отображаться в градусах Фаренгейта (°F). Чтобы вернуть отображение температуры в градусах Цельсия (°C), снова зажмите кнопки.

Вы можете установить разную температуру для нижней и верхней панелей. Вы также можете включить нагрев только одной панели.

С помощью **кнопок «Увеличение времени»** и **«Уменьшение времени»** настраивается время таймера до 90 минут с шагом 10 секунд. Чтобы быстро переключать время, нажмите и удерживайте кнопку «Увеличение времени» или «Уменьшение времени».

Примечание. Вы можете включить нагрев панелей и готовить продукты без установки времени. При этом по прошествии 90 минут работы прибор автоматически выключится и перейдет в режим ожидания.

Чтобы запустить работу электрогриля после установки температуры и времени, нажмите на кнопку «Старт/Стоп».

Обратный отсчет времени таймера начинается только после того, как панели достигают установленной температуры. Во время нагрева прибора значения температуры на дисплее мигают, когда панели достигнут установленной температуры, значения температуры на дисплее будут гореть непрерывно.

Примечание. Вы можете менять температуру панелей и время таймера во время приготовления. Если вы установите меньшую температуру, чем была выбрана изначально, прибору понадобится время, чтобы остыть. После установки новой температуры она не будет мигать на дисплее, пока прибор остывает, но по достижении нужной температуры прибор подаст звуковой сигнал. Чтобы включить один из предустановленных режимов, сначала нужно выключить нагрев прибора, нажав на кнопку «Старт/Стоп».

После того как время таймера истечет, прибор подаст несколько звуковых сигналов, но нагрев будет продолжаться. Чтобы выключить нагрев прибора, нажмите на кнопку «Старт/Стоп». Если вы хотите выключить прибор до того, как время таймера истекло, или если вы не устанавливали время, также нажмите на кнопку «Старт/Стоп». Через 30 секунд прибор перейдет в режим ожидания, если не совершать никаких действий с панелью управления.

Примечание. При нажатии на кнопку «Старт/Стоп» в течение работы прибора и последующем запуске работы гриля время таймера снова будет равно установленному изначально времени.

Внимание! Если прибор не переходит в режим ожидания, значит, панели продолжают нагреваться. Нажмите на кнопку «Старт/Стоп» и отключите прибор от сети питания.

Вы также можете выбрать один из 6 предустановленных режимов приготовления. Для этого нажмите на кнопку режима на панели управления. При выборе режима «Стейк» вы можете последовательными нажатиями на кнопку данного





режима выбрать разное время приготовления в зависимости от ваших вкусовых предпочтений. Чтобы начать приготовление, нажмите на кнопку «Старт/Стоп», на панели управления будет гореть кнопка выбранного режима, остальные кнопки режимов погаснут. На дисплее будет отображаться температура приготовления при выбранном режиме, а также вместо времени таймера будет двигаться пунктирная линия («змейка»). Когда панели достигнут нужной температуры, на дисплее отобразится время таймера и начнется обратный отсчет.

Примечание. При выборе режима приготовления температуру и время менять нельзя.

По завершении приготовления (времени таймера выбранного режима) прибор прекратит нагрев, подаст звуковые сигналы, и кнопки режимов загорятся снова. Если не совершать никаких действий с панелью управления, прибор перейдет в режим ожидания.

Режимы приготовления и соответствующее им время готовки и температура приведены ниже в таблице.

Название режима		Кнопка режима	Температура, °C	Время приготовления, мин
Стейк	medium rare		230	3
	medium			4
	medium-well			6
	well done			8
Куриные ножки			220	12
Бургер			210	11
Сосиски			220	12
Сэндвич			210	7
Рыба			210	11

Прибор подает звуковые сигналы в следующих случаях:

- при подключении к сети питания;
- при нажатии на кнопки;
- при достижении панелями установленной температуры (если была установлена разная температура панелей, то звуковой сигнал прозвучит два раза);
- когда время таймера истекло.

Примечание. Даже если была установлена одинаковая температура панелей, обе панели могут нагреться до выбранной температуры за разное время. Это нормальное явление.

Подготовка к работе и использование

Подготовка к работе

1. Достаньте гриль и поддон для жидкости из коробки и удалите весь упаковочный материал.
2. Протрите корпус и крышку гриля сначала влажной, а затем сухой мягкой тканью. Помойте поддон для жидкости и панели в теплой воде с использованием мягкой губки и жидкости для мытья посуды. Чтобы снять панели, нажмите на кнопки снятия нижней и верхней панели. Не допускайте попадания воды внутрь устройства, на органы управления и на шнур питания.
3. Тщательно высушите все части прибора. Чтобы установить панели в прибор, расположите их так, чтобы выступы на приборе вошли в пазы на панелях, и прижмите панели к прибору до щелчка. Установите поддон для жидкости в корпус прибора до упора. При этом часть поддона будет выходить за корпус и находиться непосредственно под сливом для жира и сока.
4. 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.
5. Размотайте полностью шнур и проверьте, что он не свисает с края стола и не соприкасается с корпусом гриля. Подключите гриль к сети электропитания. Раздастся звуковой сигнал, на секунду загорятся все кнопки и дисплей на панели управления. Затем прибор перейдет в режим ожидания и на панели управления будет мигать только кнопка «Старт/Стоп».
6. Нажмите на кнопку «Старт/Стоп», кнопки и дисплей загорятся. Перед первым использованием прогрейте гриль на максимальной температуре в течение 10–15 минут, чтобы с нагревательного элемента и панелей обгорели остатки смазки и других материалов, которые могли там остаться после производства.
7. Установите температуру нижней и верхней панелей на 230°C.
8. Установите время таймера на 15 минут. Нажмите на кнопку «Старт/Стоп». Прибор начнет нагрев, значение температуры на дисплее будет мигать. Когда панели достигнут нужной температуры, прибор подаст звуковой сигнал, а значение температуры на дисплее будет гореть непрерывно. Начнется обратный отсчет времени таймера.

Примечания. О том, как установить температуру и время приготовления, читайте подробнее в разделе «Устройство электрогриля».

Даже если была установлена одинаковая температура панелей, обе панели могут нагреться до выбранной температуры за разное время. Это нормальное явление.

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

9. По истечении 15 минут прибор подаст звуковой сигнал, при этом нагрев панелей будет продолжаться. Выключите нагрев, нажав на кнопку «Старт/Стоп». Если не совершать никаких действий с панелью управления, через 30 секунд прибор перейдет в режим ожидания. Отключите прибор от сети питания.
10. Когда прибор остынет, снимите с устройства и помойте панели в теплой воде с использованием мягкой губки и жидкости для мытья посуды. Не допускайте попадания воды в корпус, на органы управления и на шнур питания. Тщательно просушите панели.



11. Электрогриль готов к эксплуатации.

Внимание! Никогда не используйте абразивные моющие средства и губки для очистки панелей, иначе вы можете повредить антипригарное покрытие. Убедитесь, что панели полностью остыли после использования. Резкий перепад температуры может привести к отслоению антипригарного покрытия.

Использование

1. Установите прибор на ровную горизонтальную устойчивую поверхность на расстоянии не менее 15 см от стен и других предметов и не менее 10 см от края стола. Если планируете готовить в одностороннем режиме, оставьте больше места. Сверху должно быть свободное пространство высотой не менее 40 см.
2. Убедитесь, что панели установлены ровно и поддон для жидкости установлен в корпус устройства до упора. При этом часть поддона будет выходить за корпус и находиться непосредственно под сливом для жира и сока.

Внимание! Всегда устанавливайте обе панели в прибор, даже если планируете включать нагрев только одной панели.

3. Размотайте полностью шнур и проверьте, что он не свисает с края стола и не соприкасается с корпусом гриля. Подключите гриль к сети электропитания. Раздастся звуковой сигнал, на секунду загорятся все кнопки и дисплей на панели управления. Затем прибор перейдет в режим ожидания и на панели управления будет мигать только кнопка «Старт/Стоп».
4. Нажмите на кнопку «Старт/Стоп», кнопки и дисплей загорятся. Установите желаемую температуру для одной или двух панелей. При желании установите таймер.
5. Нажмите на кнопку «Старт/Стоп». Прибор начнет нагрев, значение температуры на дисплее будет мигать. Когда панели достигнут нужной температуры, прибор подаст звуковой сигнал, а значение температуры на дисплее будет гореть непрерывно. Начнется обратный отсчет времени таймера.

Примечания. О том, как установить температуру и время приготовления, читайте подробнее в разделе «Устройство электрогриля».

Вы можете менять температуру и время таймера в процессе приготовления. Чтобы включить один из предустановленных режимов, сначала нужно выключить нагрев прибора, нажав на кнопку «Старт/Стоп».

Если вы установите меньшую температуру, чем была выбрана изначально, прибору понадобится время, чтобы остыть. После установки новой температуры она не будет мигать на дисплее, пока прибор остывает, но по достижении нужной температуры прибор подаст звуковой сигнал.

Даже если была установлена одинаковая температура панелей, обе панели могут нагреться до выбранной температуры за разное время. Это нормальное явление.

6. Вы также можете выбрать один из 6 предустановленных режимов приготовления. Для этого нажмите на кнопку режима на панели управления. При выборе режима «Завтрак» вы можете последовательными нажатиями на кнопку данного режима выбрать разное время приготовления (например, бекона) в зависимости от ваших вкусовых предпочтений. Чтобы начать приготовление,

нажмите на кнопку «Старт/Стоп», на панели управления будет гореть кнопка выбранного режима, остальные кнопки режимов погаснут. На дисплее будет отражаться температура приготовления при выбранном режиме, а также вместо времени таймера будет двигаться пунктирная линия («змейка»). Когда панели достигнут нужной температуры, на дисплее отобразится время таймера и начнется обратный отсчет.

Примечания. При выборе режима приготовления температуру и время менять нельзя.

Подобное о режимах читайте в разделе «Устройство электрогриля».

7. Откройте крышку, используя кухонные перчатки или прихватку. Смажьте панель гриля маслом. Используйте жаростойкую силиконовую кисточку (в комплект не входит), чтобы избежать ожогов и повреждения антипригарного покрытия и кисточки.
8. При приготовлении продуктов в двустороннем режиме выложите продукты на нижнюю панель. Будьте осторожны, панели прибора горячие. Не обожгитесь!
9. Аккуратно закройте крышку. Вы можете готовить как с закрытой, так и с открытой крышкой, если готовите крупные куски продуктов. Чтобы закрыть крышку фиксатором, передвиньте фиксатор, чтобы он оказался напротив значка закрытого замка. Чтобы открыть крышку, установите фиксатор напротив значка открытого замка. Чтобы зафиксировать крышку в приоткрытом положении, сначала приоткройте ее и, удерживая крышку за ручку в таком положении, передвиньте фиксатор дальше значка открытого замка. Опустите крышку, фиксатор не даст ей закрыться. Чем дальше вы передвигаете фиксатор от значка открытого замка, тем больше будет приоткрыта крышка. Все действия с фиксатором и крышкой проводите с использованием прихваток или кухонных перчаток.
10. 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. Будьте осторожны при открывании крышки, на ней может скапливаться горячий конденсат, используйте кухонные перчатки или прихватки. Не наклоняйтесь над грилем, чтобы не обжечься выходящим паром и брызгами масла или жира.
11. Если вы хотите готовить на двух панелях сразу (в одностороннем режиме), откройте крышку гриля (крышка должна быть под углом 90° к корпусу), потяните кнопку «180°» по диагонали вверх, при этом удерживайте крышку рукой. Плавное открытие крышки гриля на 180°. Выложите продукты на обе панели. При таком способе приготовления продукты необходимо переворачивать во время жарки. Чтобы вывести гриль из одностороннего режима, закройте крышку. Вы услышите щелчок, означающий, что кнопка «180°» вернулась в исходное положение, а крышка будет зафиксирована и ее нельзя будет разложить.
Внимание! Открывайте крышку на 180° предварительно перед включением прибора. Если вы раскладываете гриль в процессе готовки, когда панели нагреты, то будьте осторожны и не обожгитесь. Раскладываете гриль, используя кухонные перчатки или прихватки.
12. После того как время таймера истечет, прибор подаст несколько звуковых сигналов, но нагрев будет продолжаться. Чтобы выключить нагрев прибора, нажмите на кнопку «Старт/Стоп». Если вы хотите выключить прибор до того,



как время таймера истекло, или если вы не устанавливали время, также нажмите на кнопку «Старт/Стоп». Через 30 секунд прибор перейдет в режим ожидания, если не совершать никаких действий с панелью управления.

Примечание. При нажатии на кнопку «Старт/Стоп» во время работы прибора и последующем запуске работы гриля время таймера снова будет равно установленному изначально времени.

13. Если вы готовили, выбрав один из 6 режимов, то по завершении приготовления (времени таймера выбранного режима) прибор прекратит нагрев, подаст звуковые сигналы, и кнопки режимов загорятся снова. Если не совершать никаких действий с панелью управления, прибор перейдет в режим ожидания через 30 секунд.
14. Откройте крышку (если готовили в двустороннем режиме) и извлеките готовое блюдо при помощи кулинарных щипцов, силиконовой или деревянной лопатки. Не используйте для извлечения пластиковые предметы, нестойкие к высокой температуре, а также металлические и острые предметы во избежание повреждения антипригарного покрытия панелей.
15. Отключите гриль от сети и дайте прибору остыть при комнатной температуре. Резкий перепад температуры может привести к отслоению антипригарного покрытия.
16. Слейте жир и сок из поддона для жидкости. Если готовили в одностороннем режиме, сначала закройте крышку, а затем достаньте поддон. Очищайте прибор после каждого использования в соответствии с главой «Чистка и обслуживание».

Внимание! Будьте осторожны! Корпус гриля может сильно нагреваться, а из-под крышки — выходить пар. Открывайте и закрывайте крышку и передвигайте фиксатор в кухонных рукавицах или при помощи прихваток. Не наклоняйтесь над грилем, чтобы не обжечься выходящим паром и брызгами масла или жира.

Во время приготовления проверяйте, чтобы поддон для жидкости не переполнялся, выливайте из него жидкость по мере необходимости. Доставайте его, используя кухонные прихватки или рукавицы. Если готовили в одностороннем режиме, сначала снимите продукты, закройте крышку, а затем достаньте поддон. Будьте осторожны, поддон и жидкость внутри горячие.

Помните, что по истечении времени таймера (если вы готовили, не используя режимы) нагрев панелей не прекращается. Всегда выключайте нагрев, нажимая на кнопку «Старт/Стоп», и отключайте прибор от сети питания.

Если прибор не переходит в режим ожидания, значит, панели продолжают нагреваться. Нажмите на кнопку «Старт/Стоп» и отключите прибор от сети питания.

Если во время использования прибора на дисплее в месте отображения температуры появилось значение «OP», а вместо таймера значение «Ett», это значит, что произошел обрыв в цепи нагревателя. Если на дисплее в месте отображения температуры появилось значение «CL», а вместо таймера значение «Ett», это значит, что произошло короткое замыкание в цепи нагревателя. В данных случаях прибором пользоваться нельзя, отключите его от сети и обратитесь в сервисный центр.

Советы

При приготовлении с закрытой крышкой продукты 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 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.

Открывайте крышку на 180° перед включением прибора. Если вы раскладываете гриль в процессе готовки, когда панели нагреты, то будьте осторожны и не обожгитесь. Раскладывайте гриль, только используя кухонные рукавицы или прихватки.

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

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

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

Перед выкладыванием следующей порции продуктов прогрейте прибор. В процессе приготовления продуктов температура панелей может уменьшаться, термостат автоматически поддерживает нужную температуру и включает нагрев, когда температура падает. Прибору нужно немного времени, чтобы восстановить уровень нагрева после приготовления продуктов. Подождите пару минут, пока панели нагреются, и после этого выкладывайте продукты.

Не охлаждайте резко горячие панели, это может испортить антипригарное покрытие.

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

Мясо для готовки 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. 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 аромат костра. Также можно использовать специи. Традиционными считаются соль и свежемолотый перец. Остальные специи можно использовать по вкусу. Соль и перец стоит добавлять после приготовления мяса. 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.

При приготовлении бутербродов закройте крышку фиксатором. Если бутерброды слишком объемные, и фиксатор не закрывается, прижмите их крышкой, взявшись 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.

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 одностороннем, так и в двустороннем режиме. При приготовлении в одностороннем режиме яичница получается почти такой же, как на сковороде, но требуется больше времени, чем при приготовлении в двустороннем режиме.

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 — 6 кусков

Ветчина — 6–8 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 панель. Прижмите бутерброды крышкой. Время приготовления 3–7 минут в зависимости от желаемого результата — менее или более хрустящая корочка.

Бутерброды–пицца

Хлеб для тостов — 6 кусков
Колбаса/ветчина — 6–8 кусков
Репчатый лук — по вкусу
Помидор — 1 шт.
Шампиньоны — 5–6 шт.
Сыр — 6–8 кусков
Томатная паста — 2–3 ч. л.

Приготовление. Возьмите 3 куса хлеба, смажьте томатной пастой, выложите начинку, украсьте оставшимся хлебом. Выложите бутерброды на панель, затем закройте крышку и запекайте бутерброды около 5 минут.

Горячие бутерброды с творогом, яблоком и корицей

Хлеб для тостов — 6 кусков
Яблоко — 1–3 шт.
Творог — 150–200 г
Сахар — по вкусу
Корица — по вкусу

Приготовление. Яблоки нарежьте кубиками, добавьте творог, сахар и корицу и тщательно перемешайте. Выложите 3 куса хлеба на панель, сверху выложите начинку, накройте оставшимися кусками хлеба. Затем закройте крышку и запекайте бутерброды около 5 минут.

Панини с индейкой

Чиабатта — 1 шт.
Запеченная индейка — 4–6 кусков
Помидор — 1 шт.
Сыр — по вкусу
Соус песто — по вкусу
Соль — по вкусу
Базилик — 4–6 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 панель. Закройте крышку и удерживайте ее 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 — 200 г

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

Чистка и обслуживание

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

Очищайте панели и поддон для жидкости после каждого приготовления. Поддон для жидкости и панели мойте в теплой воде с использованием средства для мытья посуды и мягкой губки.

Не используйте для очистки панелей агрессивные и абразивные моющие средства и губки — они могут повредить антипригарное покрытие панелей. После очистки тщательно их высушите.

Не мойте крышку и корпус электрогриля под струей воды во избежание попадания воды внутрь корпуса устройства.

Протирайте корпус и крышку прибора сначала влажной, а затем сухой мягкой тканью. Не допускайте попадания воды внутрь устройства, на органы управления и на шнур питания. Тщательно просушите все части прибора.



Уход и хранение

Перед длительным хранением тщательно очистите прибор, как описано в главе «Чистка и обслуживание». Уберите гриль в коробку или пакет для защиты от пыли.

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

Устранение неполадок

Устройство не включается, кнопка «Старт/Стоп» не мигает

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

Устройство не нагревается, на панели управления горит только кнопка «Старт/Стоп»

Возможная причина	Решение
В течение 30 секунд не совершалось никаких действий с панелью управления, прибор перешел в режим ожидания	Чтобы вывести прибор из режима ожидания, нажмите на кнопку «Старт/Стоп»
Прошло 90 минут после начала приготовления и гриль перешел в режим ожидания	Прибор автоматически отключается и переходит в режим ожидания после 90 минут работы

Не получается изменить температуру

Возможная причина	Решение
Вы не нажали на кнопку «Нижняя панель» или «Верхняя панель»	Необходимо сначала нажать на кнопку «Нижняя панель» или «Верхняя панель», чтобы включить настройку температуры нижней и верхней панелей соответственно. Только после этого вы сможете увеличить или уменьшить температуру с помощью кнопок «Увеличение» или «Уменьшение температуры»

Нагрев не происходит

Возможная причина	Решение
Вы не установили температуру приготовления хотя бы одной из панелей	Установите температуру приготовления

По истечении времени таймера нагрев продолжается

Возможная причина	Решение
Это нормальная работа прибора, если вы готовили, не используя режимы	Чтобы отключить нагрев после истечения времени таймера, нажмите на кнопку «Старт/Стоп»



Прибор не переходит в режим ожидания

Возможная причина	Решение
Продолжается нагрев прибора	Чтобы отключить нагрев, нажмите на кнопку «Старт/Стоп»

Люфт крышки прибора

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

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

Возможная причина	Решение
Поддон для жидкости не установлен в корпус устройства	Установите поддон в корпус устройства
Возможная причина	Решение
Поддон для жидкости переполнен	Во время приготовления проверяйте, чтобы поддон для жидкости не переполнялся, выливайте из него жидкость по мере необходимости. Доставайте его, используя кухонные прихватки или рукавицы. Если готовили в одностороннем режиме, сначала снимите продукты, закройте крышку, а затем достаньте поддон. Будьте осторожны, поддон и жидкость внутри горячие
Гриль установлен на неровную поверхность	Установите гриль на ровную горизонтальную поверхность. Если прибор установлен неровно, жир может переливаться через бортик панели
Части продуктов выступают за бортики панели	Выложите продукты так, чтобы они находились на панели и не выступали за ее бортики

Если возникла какая-то неисправность, устройство отобразит сообщение об ошибке на дисплее. Расшифровать код ошибки поможет следующая таблица.

Код ошибки	Возможная причина	Решение
«по» и «Егг»	Температура панелей не превысила 60 °С за определенное время, проблема с нагревателем	Обратитесь в сервисный центр
«ОР» и «Егг»	Обрыв в цепи нагревателя	Обратитесь в сервисный центр
«СL» и «Егг»	Короткое замыкание в цепи нагревателя	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: 2000 Вт
3. Класс защиты от поражения электрическим током: I
4. Время работы: до 90 мин с шагом 10 с
5. Температура: 80, 100, 120, 130–230 °С с шагом 10 °С
6. Длина шнура: 0,7 м
7. Размер панели: 280 × 220 мм
8. Размер устройства: 355 × 320 × 150 мм
9. Размер упаковки: 392 × 190 × 375 мм
10. Вес нетто: 3,8 кг
11. Вес брутто: 4,2 кг

Срок службы: 2 года

Срок гарантии: 1 год

Товар сертифицирован:



Производитель: Юнкан Айнин Илектрик Эплаенс Ко., Лтд. №11 Хуася Роуд, Икономик Дивелэпмэнт Зоун, Юнкан Сити 321300, Чжэцзян Провинс, Китай.

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

Страна происхождения: Китай.

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



Горячая линия производителя: 8-800-775-56-87 (пн-пт с 9:30 до 17:30 по московскому времени), info@kitfort.ru

Адреса сервисных центров вы можете узнать у оператора горячей линии или на сайте kitfort.ru

Требуется особая утилизация. Во избежание нанесения вреда окружающей среде необходимо отделить данный объект от обычных отходов и утилизировать его наиболее безопасным способом, например, сдать в специальные места по утилизации.

Месяц и год изготовления указаны на нижней стороне упаковочной коробки.

Производитель имеет право на внесение изменений в дизайн, комплектацию, а также в технические характеристики изделия в ходе совершенствования своей продукции без дополнительного уведомления об этих изменениях.

Условия гарантии

Механическое повреждение корпуса и составных частей устройства не является гарантийным случаем.

Повреждение частей устройства и антипригарного покрытия панелей 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.

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

Выход гриля из строя вследствие попадания жидкостей, порошков и посторонних предметов внутрь устройства, на органы управления и на шнур питания не является гарантийным случаем.

Меры предосторожности

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

1. Устройство предназначено для использования в бытовых условиях и может применяться в квартирах, загородных домах, гостиничных номерах, офисах и других подобных местах для непромышленной и некоммерческой эксплуатации.
2. Используйте 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 гриля, когда рядом находятся дети или домашние животные.
9. Не оставляйте работающий прибор 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 гриль 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. Сверху должно быть свободное пространство высотой не менее 40 см. Устанавливайте прибор 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 панелей. 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.
19. Если из корпуса устройства вытекает жир, сок или иные жидкости, прибором пользоваться нельзя.
20. Кладите продукты непосредственно на панель. Не используйте фольгу и другие предметы.
21. Корпус гриля может сильно нагреваться, а из-под крышки — выходить пар. Открывайте и закрывайте крышку и передвигайте фиксатор в кухонных рука-



- вицах или при помощи прихваток. Не наклоняйтесь над грилем, чтобы не обжечься выходящим паром и брызгами масла или жира.
22. Помните, что по истечении времени таймера (если вы готовили, не используя режимы) нагрев панелей не прекращается. Всегда выключайте нагрев, нажимая на кнопку «Старт/Стоп», и отключайте прибор от сети питания.
 23. Если прибор не переходит в режим ожидания, значит, панели продолжают нагреваться. Нажмите на кнопку «Старт/Стоп» и отключите прибор от сети питания.
 24. 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!

8-800-775-56-87
info@kitfort.ru

