

**Жарь быстро,
ешь вкусно!**



**Электрогриль «2 в 1»
КТ-3628**

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.....	6
Чистка и обслуживание	14
Уход и хранение.....	15
Устранение неполадок	15
Технические характеристики	16
Меры предосторожности.....	17

Общие сведения

Электрогриль «2 в 1» КТ-3628 предназначен для приготовления мяса, рыбы, овощей, сосисок, бутербродов, панини, сэндвичей, гренок, тостов и бельгийских вафель.

У прибора две пары панелей: панели для приготовления вафель и ребристые панели для гриля. Высокая температура нагрева панелей способствует быстрому приготовлению продуктов. Для удобства ухода панели сделаны съемными — их можно мыть под проточной водой.

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.

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.

Гриль оснащен таймером и дисплеем. Электрогриль КТ-3628 позволяет установить разную температуру для нижней и верхней панелей.

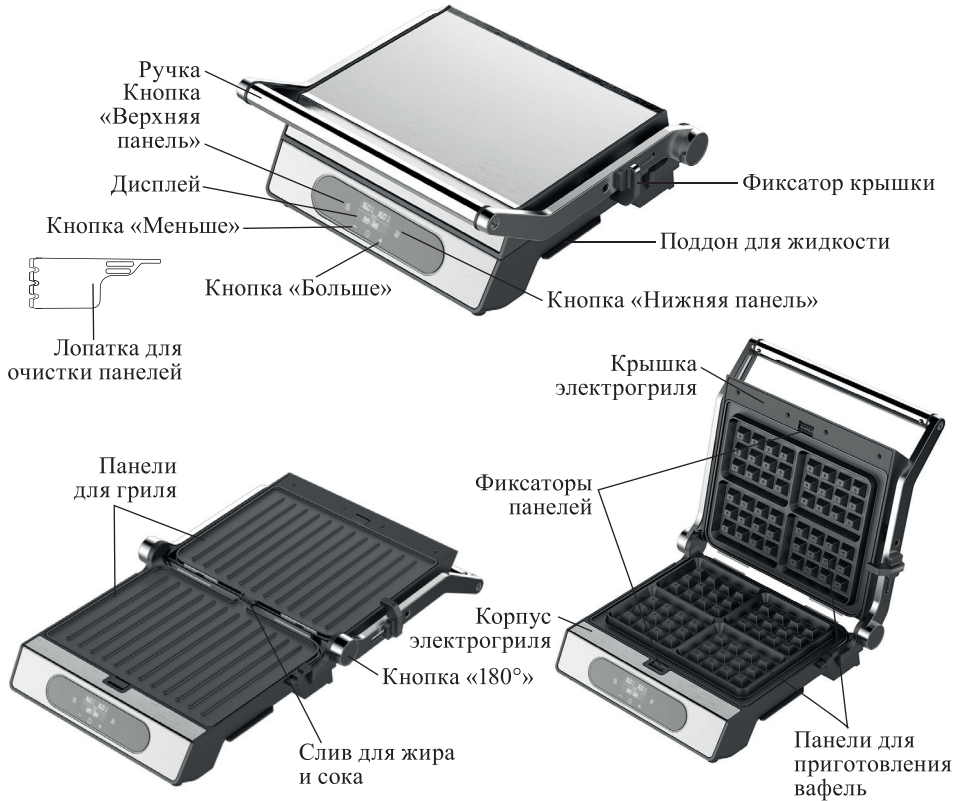
Специальный фиксатор сбоку гриля удерживает крышку в закрытом состоянии, что делает готовку, транспортировку и хранение более удобными. Он также позволяет фиксировать крышку в приоткрытом положении.

Комплектация

1. Электрогриль — 1 шт.
2. Панель для приготовления вафель — 2 шт.
3. Панель для гриля — 2 шт.
4. Поддон для жидкости — 1 шт.
5. Лопатка для очистки панелей — 1 шт.
6. Руководство по эксплуатации — 1 шт.
7. Коллекционный магнит — 1 шт.*

*опционально

Устройство электрогриля



Чтобы включить нагрев прибора, нажмите на **кнопку «Верхняя панель»** или **«Нижняя панель»** или на обе кнопки (если хотите включить нагрев обеих панелей). Нажимайте на кнопку «Верхняя панель» или кнопку «Нижняя панель», чтобы изменить температуру верхней или нижней панели соответственно. Температуру можно устанавливать от 160 до 210 °С с шагом 10 °С.

Примечания. При включении нагрева по умолчанию устанавливается таймер на 30 минут.

Вы можете включить нагрев только одной панели (на дисплее будет гореть только одно значение температуры) или двух сразу. Вы также можете установить разную температуру для каждой панели.

На **дисплее** отображаются температура верхней (слева) и нижней (справа) панелей, а также время таймера (внизу дисплея).

Примечание. При подключении к сети питания значения температуры и времени таймера не будут отображаться. Когда вы начнете устанавливать температуру с помощью кнопок, на дисплее отобразятся значения температуры и время таймера по умолчанию (30 минут).



Когда панели достигнут установленной температуры, прибор подаст звуковой сигнал.

Чтобы изменить время таймера, нажимайте на **кнопки «Больше» и «Меньше»**. Время можно настроить от 1 до 90 минут с шагом 1 минута. Время таймера отображается в формате «ММ:СС», где ММ — минуты, СС — секунды.

Нажатия на кнопки сопровождаются звуковым сигналом.

Прибор отключается автоматически, когда время таймера истекает. Чтобы выключить прибор раньше, нажмите и удерживайте в течение 2 секунд кнопку «Верхняя панель» (если был включен нагрев верхней панели) и кнопку «Нижняя панель» (если был включен нагрев нижней панели). Значения температуры и времени на дисплее погаснут.

В комплекте предусмотрены 2 пары панелей. Панели устанавливаются в корпус и в крышку прибора, что позволяет готовить продукты сразу с двух сторон. С помощью **панелей для гриля** вы можете приготовить мясо, рыбу, сосиски, овощи и другие продукты. **Панели для приготовления вафель** позволяют приготовить 4 бельгийские вафли за один раз.

Жир и сок, образующиеся в процессе приготовления продуктов, стекают через **слив для жира и сока** в панелях для гриля в **поддон для жидкости**.

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

Фиксатор крышки представляет собой передвигаемый ползунок и служит для закрепления крышки гриля в закрытом или приоткрытом положении. Чтобы открыть крышку, передвиньте фиксатор до упора в сторону дисплея. Чтобы закрыть крышку, передвиньте фиксатор крышки в противоположную сторону от дисплея. Чтобы зафиксировать крышку в приоткрытом положении, сначала приоткройте ее и, удерживая крышку за ручку в таком положении, передвиньте фиксатор крышки в одно из трех положений в зависимости от того, насколько сильно вы хотите открыть крышку. Чем ближе фиксатор к дисплею, тем меньше открыта крышка.

Лопатка для очистки панелей из комплекта поможет вам легко удалить остатки масла и жира с панелей для гриля после приготовления. При очистке следите, чтобы жир и масло стекали в отверстие для слива. Перед очисткой подождите, пока панели остынут, чтобы не обжечься, или используйте кухонные рукавицы.

Подготовка к работе и использование

Подготовка к работе

1. Достаньте гриль и аксессуары 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. Не допускайте попадания воды внутрь устройства, на органы управления и на шнур питания. Чтобы снять верхнюю панель, нажмите на фиксатор верхней панели, придерживая панель рукой, и потяните панель от прибора. Аналогично снимите нижнюю панель.

3. Тщательно высушите все части прибора. Установите одну пару панелей обратно в прибор 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 в панелях для гриля.
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 подключите гриль к сети электропитания. Проверьте, что шнур не свисает с края стола и не соприкасается с корпусом гриля.
6. Перед первым использованием рекомендуется прогреть 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. Установите максимальную температуру обеих панелей с помощью кнопок «Верхняя панель» и «Нижняя панель». Установите таймер на 15 минут с помощью кнопки «Меньше». Когда панели достигнут установленной температуры, прибор подаст звуковой сигнал.

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

7. По истечении 15 минут прибор подаст звуковой сигнал и отключится автоматически. Отключите гриль от сети питания.
8. Когда прибор остынет, снимите панели и вымойте их в теплой воде со средством для мытья посуды и мягкой губкой. Тщательно высушите панели. Не допускайте попадания воды в корпус, на органы управления и на шнур питания.
9. Установите вторую пару панелей и повторите пункты 5–8.
10. 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. Установите одну из пар панелей в зависимости от того, что вы хотите приготовить: вафли или продукты на гриле.
3. Убедитесь, что 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 в панелях для гриля.
4. Размотайте полностью шнур и подключите гриль к сети электропитания. Проверьте, что шнур не свисает с края стола и не соприкасается с корпусом гриля.
5. Чтобы включить прибор, установите температуру одной или двух панелей, нажав на кнопки «Верхняя панель» и «Нижняя панель». Установите желаемое время таймера с помощью кнопок «Больше» и «Меньше». По умолчанию установлено время таймера 30 минут.

Примечание. Устанавливайте время таймера с учетом времени на нагрев панелей (время нагрева составляет 3–5 мин).

6. Дождитесь, когда панели достигнут установленной температуры, прибор подаст звуковой сигнал.

Примечание. Даже если была установлена одинаковая температура для обеих панелей, панели могут нагреться за разное время. Небольшая разница во времени нагрева не является неисправностью.

7. Откройте крышку, используя кухонные рукавицы или прихватку. Смажьте панели 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 открыть крышку, передвиньте фиксатор до упора в сторону дисплея. Чтобы закрыть крышку, передвиньте фиксатор крышки в противоположную сторону от дисплея. Чтобы зафиксировать крышку в приоткрытом положении, сначала приоткройте ее и, удерживая крышку за ручку в таком положении, передвиньте фиксатор крышки в одно из трех положений в зависимости от того, насколько сильно вы хотите открыть крышку. Чем ближе фиксатор к дисплею, тем меньше открыта крышка. Все действия с фиксатором и крышкой проводите с использованием прихваток или кухонных рукавиц.
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 скопившиеся пар и влагу. Будьте осторожны при открывании крышки, на ней может скапливаться горячий конденсат, используйте кухонные рукавицы 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 немного больше 90° к корпусу), нажмите на кнопку «180°», при этом удерживая крышку рукой. Плавное откройте крышку 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.

Внимание! 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, используя кухонные рукавицы или прихватки.

12. Если вы готовите вафли, налейте заранее приготовленное тесто на нижнюю панель. Не наливайте слишком много теста, в противном случае оно растечется по краям. Аккуратно закройте крышку и закройте ее фиксатором, дайте тесту схватиться. Не закрывайте крышку резко во избежание расплескивания теста. Не открывайте крышку сразу после начала готовки, иначе тесто не успеет схватиться. Выпекайте вафли примерно 5 минут до золотистого цвета.

Внимание! Вафли готовьте только в двустороннем режиме и при включенном нагреве обеих панелей, иначе они не пропекутся.

13. Когда блюдо готово, откройте крышку (если готовили в двустороннем режиме) и извлеките его 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.
14. По окончании времени таймера прибор подаст звуковой сигнал и отключится автоматически. Если хотите отключить работу прибора раньше, нажмите и удерживайте в течение 2 секунд кнопку «Верхняя панель» (если был включен нагрев верхней панели) и кнопку «Нижняя панель» (если был включен нагрев нижней панели). Значения температуры и времени на дисплее погаснут. Затем отключите гриль от сети и дайте прибору остыть при комнатной температуре. Резкий перепад температуры может привести к отслоению антипригарного покрытия. Для очистки панелей от остатков масла воспользуйтесь лопаткой из комплекта. Вы также можете использовать лопатку для удаления лишнего масла или жира в процессе приготовления, перед тем как выложить новую порцию продуктов. При удалении следите, чтобы жир и масло стекали в отверстие для слива. Используйте кухонные рукавицы.
15. Слейте жир и сок из поддона для жидкости. Если готовили в одностороннем режиме, сначала уберите продукты, 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 может выходить пар. Открывайте и закрывайте крышку 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.

Советы

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 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 с использованием кухонных перчаток 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 перегреваться 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, прибор 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, например, под холодной водой. 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.

Вафли готовьте только в двустороннем режиме и при включении нагрева обеих панелей, иначе они не пропекутся.

Во время приготовления вафель для удобства выкладывания теста поместите его в плотный полиэтиленовый пакет, у которого следует срезать угол, чтобы получилось отверстие примерно 1 см. Выдавливайте тесто через это отверстие на разогретую панель.

Выкладывайте на панель достаточное количество теста. Излишнее количество теста будет вытекать из прибора, что усложнит очистку после приготовления. Если использовать недостаточно теста, вафли будут готовиться неравномерно. Необходимо подобрать нужное количество теста и оптимальную консистенцию.

Перед тем как налить следующую порцию теста, рекомендуется слегка смазать или сбрызнуть панели маслом.

Не держите долгое время пустой прибор 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.

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 панель. 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.

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 — 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 5–10 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, укройте 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 готовьте около 10 минут.

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.

Цедра лимона — 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.

Творожные вафли

Творог — 250 г

Яйца — 2 шт.

Мука — 80 г

Сахар — 40 г

Масло сливочное — 20 г

Соль — 1/4 ч. л.

Цедра лимона — с 1/2 лимона

Корица — на кончике ножа

Разрыхлитель — 1 ч. л.

Приготовление. Яйца с сахаром взбить, добавить творог, соль и перемешать. Добавить сливочное масло, цедру, корицу и размешать. Муку смешать с разрыхлителем, добавить в тесто.

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. Панели и поддон для жидкости мойте в теплой воде с использованием средства для мытья посуды и мягкой губки. Перед очисткой обязательно снимайте панели с прибора.

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

После очистки вытрите панели и поддон для жидкости насухо.

Протирайте корпус и крышку прибора сначала влажной, а затем сухой мягкой тканью. Не допускайте попадания воды внутрь устройства, на кнопки и дисплей, на шнур питания. Тщательно высушивайте 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, на дисплее не отображаются значения температуры и времени

Возможная причина	Решение
Нет напряжения в сети	Проверьте наличие напряжения в сети
Сгорел термозащитный предохранитель	Обратитесь в сервисный центр
Вы не установили температуру хотя бы одной панели с помощью кнопки «Верхняя панель» или кнопки «Нижняя панель»	Только после установки температуры на дисплее отобразится одно или два значения температуры и время таймера

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
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

Возможная причина	Решение
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-нибудь неисправность, устройство отобразит сообщение об ошибке на дисплее. Расшифровать код ошибки поможет следующая таблица.

Код ошибки	Возможная причина	Решение
E1	Обрыв в цепи нагревателя	Обратитесь в сервисный центр
E3	Короткое замыкание в цепи нагревателя или перегрев	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, расположенную 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: 2200 Вт
3. Класс защиты от поражения электрическим током: I
4. Таймер: 1–90 мин с шагом 1 мин
5. Температура: от 160 до 210 °С с шагом 10 °С
6. Длина шнура: 0,6 м
7. Размер панели: 300 × 230 мм
8. Размер устройства: 366 × 336 × 152 мм
9. Размер упаковки: 395 × 190 × 380 мм
10. Вес нетто: 5,4 кг
11. Вес брутто: 5,8 кг

Срок службы: 2 года

Срок гарантии: 1 год

Товар сертифицирован:



Производитель: Нинбо Бэйклон Илектрикэл Эплаенс Ко., Лтд. №488, Ист Цие

Роуд, Чжоусян Таун, Цыси Сити, Нинбо, Чжэцзян, 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 кнопки, дисплей 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 указани-

- ями, 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 долж-

ны производить изготовитель, сервисная служба или подобный квалифицированный персонал.

19. Если из корпуса устройства вытекает жир, сок, вода 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 может выходить пар. Открывайте и закрывайте крышку в кухонных перчатках или при помощи прихваток. Не наклоняйтесь над грилем, чтобы не обжечься выходящим паром и брызгами масла или жира.
22. Не допускайте попадания жидкостей, порошков и посторонних предметов внутрь устройства, на кнопки, дисплей и на шнур питания.

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