



Kitfort

И
НИКАКИХ
УГЛЕЙ!



Penguin Pack

Электрошашлычница «2 в 1»

КТ-1409

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	5
Устройство электрошашлычницы.....	5
Подготовка к работе и использование.....	8
Чистка и обслуживание	16
Уход и хранение.....	17
Устранение неполадок	17
Технические характеристики	19
Меры предосторожности.....	20
Другие товары Kitfort.....	22



Общие сведения

Электрошашлычница «2 в 1» КТ-1409 сочетает в себе функции двух устройств: электрошашлычницы и ростера. Вы можете приготовить шашлык из мяса, рыбы или овощей, а также шаверму (шаурму), сардельки, сосиски, картофель, курицу, гренки и другие блюда на вертеле или шампурах. С помощью противня и решеток в комплекте вы можете запекать продукты, используя прибор как ростер.

Прибор прост и удобен в использовании. Он работает от обычной электрической розетки, не нужно ставить мангал и разжигать угли, нет сажи, дыма и копоти. Нужно лишь нанизать замаринованное мясо на шампуры и установить их в устройство. Электрошашлычница оснащена таймером до 60 минут, также вы можете выбрать приготовление без установки таймера. Температуру нагрева можно выбрать до 240 °С. Стеклопанельная дверь позволит вам следить за процессом приготовления и сохранить тепло во внутренней камере.

Для запекания предусмотрено два режима работы. Режим «Верхний нагрев» служит для запекания небольшого количества продуктов или продуктов, не требующих сильного запекания. Режим «Верхний и нижний нагрев» подойдет для запекания больших продуктов и полноценного запекания блюда внутри.

В режиме «Вертел» вертел автоматически вращается, поэтому во время приготовления происходит чередование процесса нагрева и охлаждения, тем самым образуется изумительный вкус и мясо равномерно обжаривается со всех сторон.

Стоит отметить полезность блюд, приготовленных в электрошашлычнице. Многие слышали, что продукты, приготовленные на мангале, сложно отнести к полезным. Виною тому — тот самый дым, который хоть и придает мясу неповторимый привкус, но является вредным. В электрошашлычнице блюдо готовится быстро и получается более полезным.

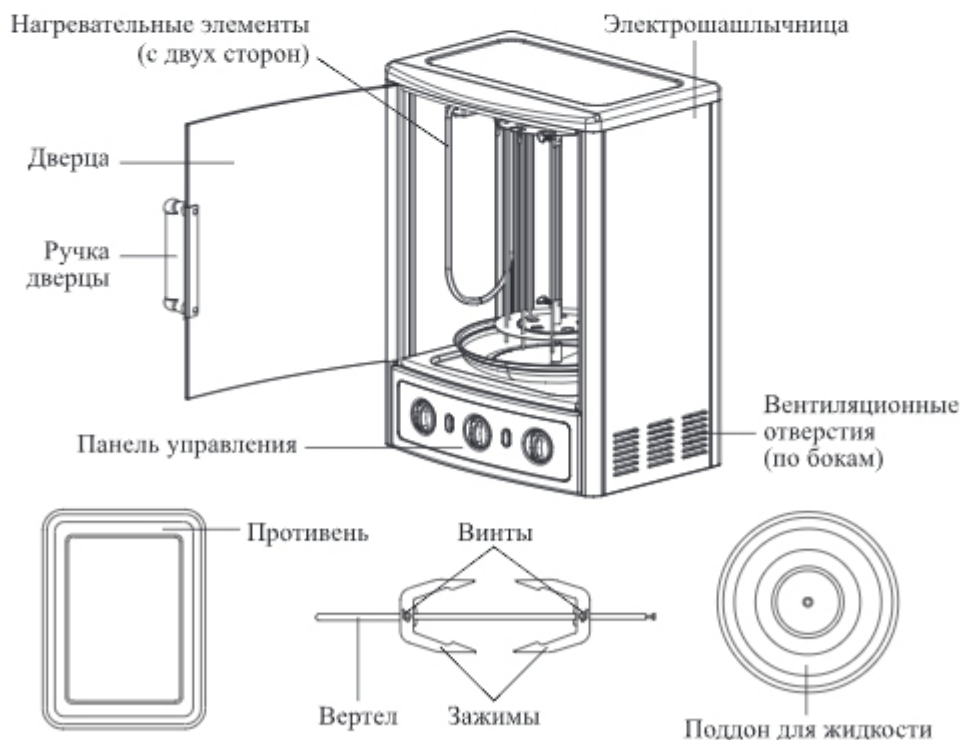
Благодаря вертикальной конструкции электрошашлычница очень компактна и не занимает много места. Под вертел устанавливается поддон для жидкости, куда стекает жир и излишки влаги от продуктов. После приготовления поддон можно легко снять и очистить.

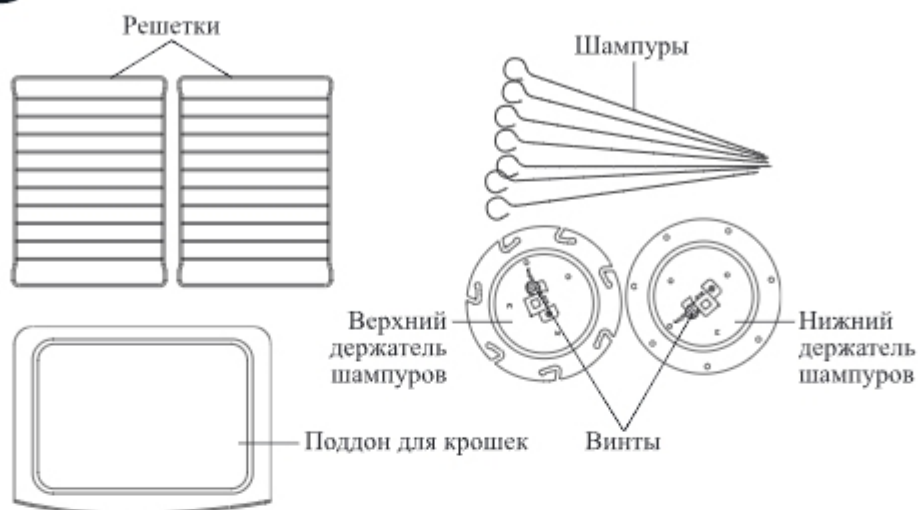
Комплектация

1. Электрошашлычница — 1 шт.
2. Шампур — 7 шт.
3. Верхний держатель шампуров с винтом — 1 шт.
4. Нижний держатель шампуров с винтом — 1 шт.
5. Вертел — 1 шт.
6. Зажим с винтом — 2 шт.
7. Поддон для жидкости — 1 шт.
8. Решетка — 2 шт.
9. Противень — 1 шт.
10. Поддон для крошек — 1 шт.
11. Руководство по эксплуатации — 1 шт.
12. Коллекционный магнит — 1 шт.*

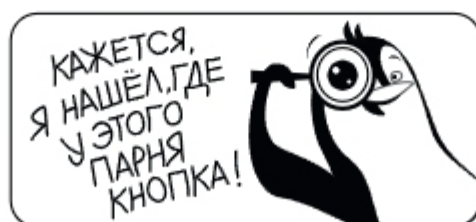
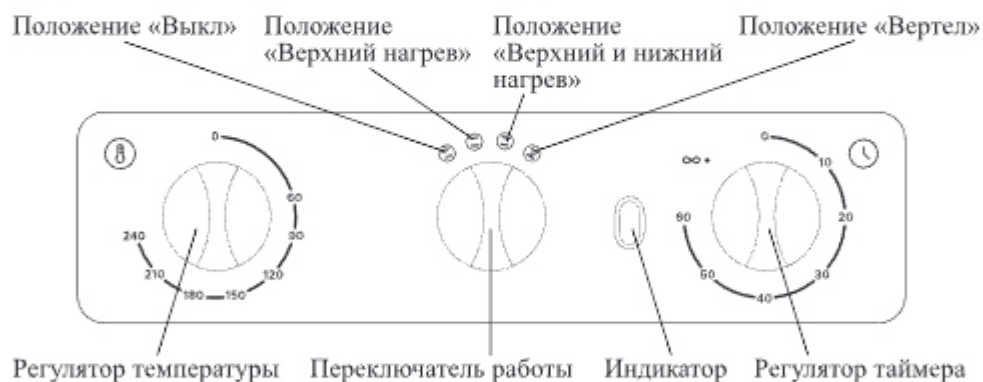
*опционально

Устройство электрошашлычницы





Панель управления



Переключатель работы включает и выключает прибор, а также позволяет выбрать режим работы. У переключателя работы есть несколько положений:

- **Положение «Выкл»** — прибор выключен, нагрев не осуществляется.
- **Положение «Верхний нагрев»** — работает только верхний нагревательный элемент. Режим «Верхний нагрев» подойдет для запекания небольшого количества продуктов или продуктов, не требующих сильного запекания.
- **Положение «Верхний и нижний нагрев»** — работают верхний и нижний нагревательные элементы. Режим «Верхний и нижний нагрев» подойдет для запекания больших продуктов и полноценного запекания блюда внутри.
- **Положение «Вертел»** — работают верхний и нижний нагревательные элементы, а также осуществляется вращение вертела для обеспечения равномерного обжаривания продукта. Режим «Вертел» подойдет для приготовления шашлыков на шампурах, а также курицы, рыбы, мяса и других продуктов на вертеле.

Регулятор температуры позволяет установить температуру нагрева до 240 °С.

Регулятор таймера позволяет установить таймер до 60 минут. Поворачивайте регулятор таймера по часовой стрелке, чтобы установить таймер. Поверните регулятор таймера против часовой стрелки до упора, чтобы выбрать приготовление без установки таймера. В этом случае прибор будет работать, пока вы не выключите его вручную.

Индикатор загорается после установки таймера или поворота регулятора таймера в положение «Без установки таймера» и гаснет по истечении таймера.

Нагревательные элементы расположены с двух сторон камеры. Их можно расположить как вертикально (для режима «Вертел»), так и горизонтально (для режимов «Верхний нагрев» и «Верхний и нижний нагрев»).

Внимание! Нагревательные элементы и другие части прибора сильно нагреваются во время работы. Не прикасайтесь к ним, пока они не остынут.

Решетки подойдут для приготовления рыбы, овощей или других продуктов. При использовании решеток всегда устанавливайте **поддон для крошек** в нижнюю часть камеры, чтобы крошки с продуктов падали на него.

Противень служит для запекания продуктов. Противень устанавливается на решетку, поэтому его размер меньше.

Примечание. При запекании на решетках продуктов, выделяющих большое количество сока или жира, вы можете установить противень на поддон для крошек, так как поддон для крошек плоский.

Вертел с зажимами предназначен для приготовления курицы, мяса, рыбы и других продуктов на вертеле. Также на вертел устанавливаются **держатели шампуров** для приготовления шашлыков. При приготовлении на вертеле всегда устанавливайте **поддон для жидкости** в нижнюю часть камеры, чтобы сок и крошки продуктов попадали на него.

Прозрачная **дверца** позволит следить за процессом приготовления. Обратите внимание, что в дверцу встроены доводчики. Если вы откроете дверцу и отпустите ее, она резко закроется. Придерживайте дверцу во время ее открывания и закрывания во избежание получения травм и выхода прибора из строя.



Подготовка к работе и использование

Достаньте прибор и аксессуары из коробки и удалите все упаковочные материалы.

Перед первым использованием вымойте шампур, верхний и нижний держатель шампуров, вертел с зажимами, решетки, противень, поддон для крошек, поддон для жидкости. Тщательно просушите все аксессуары прибора.

Протрите корпус, внутреннюю камеру и нагревательные элементы электрошашлычницы слегка влажной, а затем сухой мягкой тканью. Не допускайте попадания жидкостей, порошков и посторонних предметов внутрь корпуса прибора, в вентиляционные отверстия, на панель управления и шнур питания.

Установите устройство на ровную устойчивую горизонтальную поверхность. Вокруг устройства должно быть не менее 25 см свободного пространства. Спереди должно быть достаточно места для беспрепятственного открывания дверцы. Убедитесь, что вентиляционные отверстия ничем не заблокированы.

Подключите электрошашлычницу к сети, выберите режим «Верхний и нижний нагрев» с помощью переключателя работы. Затем установите температуру 240 °C и таймер на 10 минут, чтобы с нагревательного элемента обгорели остатки смазки и других материалов, которые могли там остаться после производства. В процессе нагрева может появиться специфический запах или небольшое количество дыма, это нормально для нового устройства. По окончании таймера прибор подаст звуковой сигнал и автоматически выключится. Переведите регулятор температуры в положение «0» и переключатель работы в положение «Выкл». Подождите, пока устройство полностью остынет. Теперь электрошашлычница готова к эксплуатации.

Использование режима «Верхний нагрев» или «Верхний и нижний нагрев»

1. Убедитесь, что прибор выключен и не подключен к сети питания.
2. Откройте дверцу и расположите нагревательные элементы в горизонтальном положении. Для этого потяните верхний нагревательный элемент вверх и закрепите его с помощью держателей в верхней части камеры. Затем потяните нижний нагревательный элемент вниз.
3. Установите поддон для крошек на дно камеры округлыми углами внутрь. Аккуратно закройте дверцу.

Примечание. Придерживайте дверцу во время ее открывания и закрывания во избежание получения травм и выхода прибора из строя.

4. Подключите прибор к сети.
5. Поверните переключатель работы в положение «Верхний нагрев» или «Верхний и нижний нагрев». Выбор режима зависит от количества и размера продуктов, а также желаемой степени запекания.
6. Поворачивайте регулятор температуры, чтобы установить температуру нагрева.
7. Установите таймер с помощью регулятора таймера примерно на 5–7 минут, чтобы прогреть камеру перед приготовлением. Индикатор загорится, прибор начнет нагрев до заданной температуры.
8. Выложите предварительно подготовленные продукты на противень или решетку.

9. Когда таймер истечет, то прибор подаст звуковой сигнал и прекратит работу, индикатор погаснет. Откройте дверцу и установите противень или решетки с продуктами в направляющие, находящиеся по бокам камеры. При использовании противня сначала установите решетку в направляющие камеры, затем установите противень на решетку.
10. Закройте дверцу электрошашлычницы.
11. Поворачивайте регулятор таймера по часовой стрелке, чтобы установить время приготовления. Поверните регулятор таймера против часовой стрелки до упора, чтобы выбрать приготовление без установки таймера. Индикатор загорится, прибор начнет нагрев до заданной температуры. Вы можете контролировать процесс приготовления через стеклянную дверцу.
12. Если вы установили таймер, то по его истечении прибор подаст звуковой сигнал и автоматически выключится. Если вы выбрали приготовление без установки таймера, для прекращения работы поверните регулятор таймера в положение «0».
13. Поверните регулятор температуры в положение «0» и переключатель работы в положение «Выкл».
14. Отключите прибор от сети питания.

Внимание! Будьте осторожны, так как металлические предметы сильно нагреваются во время работы! Используйте рукавицы или прихватки (в комплект не входят) или подождите, пока прибор остынет.

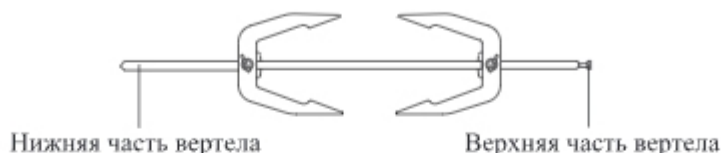


Использование режима «Вертел»

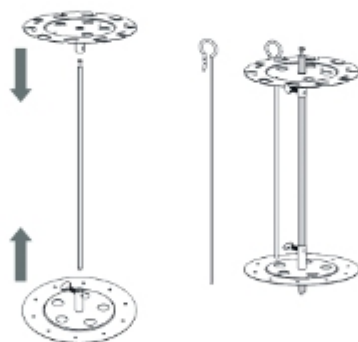
1. Убедитесь, что прибор выключен и не подключен к сети питания.
 2. Откройте дверцу электрошашлычницы и расположите нагревательные элементы в вертикальном положении. Для этого потяните верхний нагревательный элемент вниз. Затем потяните нижний нагревательный элемент вверх. Нагревательные элементы должны располагаться вдоль боковых стенок камеры.
 3. Установите поддон для жидкости так, чтобы выступ на поддоне совпал с углублением в нижней части камеры. Аккуратно закройте дверцу электрошашлычницы.
- Внимание!** При приготовлении в режиме «Вертел» всегда устанавливайте поддон для жидкости.
- Примечание.** Придерживайте дверцу во время ее открывания и закрывания во избежание получения травм и выхода из строя прибора.
4. Подключите прибор к сети. Поверните переключатель работы в положение «Вертел».
 5. Поворачивайте регулятор температуры, чтобы установить температуру нагрева.
 6. Установите таймер с помощью регулятора таймера примерно на 5–7 минут, чтобы прогреть камеру перед приготовлением. Индикатор загорится, прибор начнет нагрев до заданной температуры.
 7. Если вы собираетесь поместить продукты непосредственно на вертел, то следует нанизать продукты на нижнюю часть вертела (с заостренным концом) так, чтобы продукты располагались ближе к центру. Закрепите продукты зажимами с двух сторон и закрутите винты на обоих зажимах (не закручивайте винты до конца).



Примечание. При приготовлении курицы гриль рекомендуется ее обвязать ниткой, чтобы части курицы во время приготовления не отделились и не мешали вращению вертела.



8. Если вы собираетесь использовать прибор для приготовления шашлыка, установите верхний держатель на вертел креплением винта вниз и закрутите винт держателя. Затем установите нижний держатель креплением винта вверх и закрутите винт. Слегка потяните держатели, чтобы убедиться, что они зафиксированы. Насадите на шампуры маринованное мясо. Нанизывайте мясо так, чтобы с краев шампура оставалось немного свободного места. Вставьте крюки на шампурах в прорези на верхнем держателе, а нижние части шампуров проденьте в отверстия на нижнем держателе.



9. Откройте дверцу электрошашлычницы. Установите вертел так, чтобы верхняя часть вертела попала в отверстие в верхней части камеры, а нижняя часть вертела попала в углубления поддона для жидкости.
Внимание! Будьте осторожны при установке вертела, не прикасайтесь к камере и другим частям прибора, они сильно нагреваются.
10. Закройте дверцу электрошашлычницы.
11. Поворачивайте регулятор таймера по часовой стрелке, чтобы установить таймер. Поверните регулятор таймера против часовой стрелки до упора, чтобы выбрать приготовление без установки таймера. Индикатор загорится, прибор начнет нагрев до заданной температуры. Вы можете контролировать процесс приготовления через стеклянную дверцу.
12. Убедитесь, что вертел плавно вращается. Если вертел не вращается или застревает при вращении, выключите прибор, отключите его от сети и установите все части прибора правильно, затем включите устройство.

13. Если вы установили таймер, то по его истечении прибор подаст звуковой сигнал и автоматически выключится. Если вы выбрали приготовление без установки таймера, для прекращения работы поверните регулятор таймера в положение «0».
14. Поверните регулятор температуры в положение «0» и переключатель работы в положение «Выкл».
15. Отключите прибор от сети питания.

Внимание! Будьте осторожны, так как металлические части устройства сильно нагреваются во время работы! Используйте рукавицы или прихватки (в комплект не входят) или подождите, пока прибор остынет.

Советы

Самый простой способ приготовления мяса — это замариновать его как для обычного шашлыка, затем нанизать на шампуры и установить в шашлычницу.

Если вам очень нравится дымный аромат, добавьте в маринад ароматизатор «Жидкий дым». Такие ароматизаторы обычно изготавливают из различных пород дерева, однако они бывают разными по составу, что открывает пространство для экспериментов. В процессе изготовления «Жидкого дыма» из раствора удаляются зола, деготь, значительно уменьшается концентрация смол и канцерогенов, поэтому использование данного ароматизатора может быть значительно экологичнее и безопаснее по сравнению с традиционным приготовлением шашлыка на мангале с использованием натурального дыма.

Мясо разрежьте на небольшие кусочки, чтобы они, нанизанные на шампуры, не задевали друг друга во время готовки.

Жирные куски мяса размещайте сверху шампура. Тогда стекающий жир и сок будет пропитывать все куски мяса, расположенные ниже.

Перед тем как поместить шампуры с нанизанным продуктом в шашлычницу, предварительно прогрейте ее в течение 5–7 минут.

Если во время готовки куски мяса сползают по шампуру вниз, на низ шампура можно нанизать кусочек картофелины, лимонную корочку или кусочек черного хлеба с корочкой.

Зачем нужно мариновать мясо?

1. Маринад, обволакивая мясо, останавливает вытекание мясного сока в процессе приготовления. За счет этого готовое мясо более сочное и в нем сохраняется больше полезных веществ.
2. В процессе маринования кислая среда маринада (уксусы, соки, вина) проникает вглубь мяса и разрыхляет его волокна, оно становится более мягким и поэтому готовится значительно быстрее. Кроме того, размягченное мясо быстрее впитывает специи и соль, которые придают ему оригинальный вкус. А быстрая жарка предотвращает образование канцерогенов, которые создаются из жиров при длительной термообработке. К тому же, маринад защищает мясо от подгорания: он обволакивает мясо и принимает на себя прямой тепловой удар.
3. Замаринованное мясо становится более нежным и сочным, что облегчает процессы пищеварения и позволяет усвоить максимальное количество содержащихся в нем питательных веществ.



Что можно приготовить:

- шашлык из мяса, рыбы, курицы, индейки или овощей;
- сосиски или сардельки, запеченные в тесте и без;
- люля-кебаб;
- картошку, запеченную в кожуре и очищенную;
- курицу гриль;
- хлебцы;
- гренки и сухарики.

Рецепты

Овощной шашлык

Вы можете приготовить шашлык из смеси картофеля, помидоров, моркови, шампиньонов, сладкого перца, баклажанов, репчатого лука. Овощи можно взять в произвольной пропорции. Однако не используйте слишком много картофеля.

Рецепт приготовления очень прост — промойте грибы и овощи, очистите картофель и морковь, нарежьте все компоненты небольшими кусочками (чтобы их можно было нанизать на шампуры и достаточно быстро испечь). Баклажаны обычно нарезают заранее, посыпают солью и оставляют на 30–40 минут, чтобы горьковатый сок успел выделиться. Образовавшуюся темную жидкость следует вылить, а кусочки баклажанов использовать для приготовления. Такой шашлык можно поливать смесью любого растительного масла, лимонного сока или натурального уксуса с солью и приправами.

«Студенческий» шашлык

Возьмите некрупный картофель, почистите, каждую картофелину разрежьте на две половинки. Если картофель крупный, нарежьте его на более мелкие кусочки. Порежьте сало нетолстыми ломтями. Наденьте на шампур сперва одну половинку картофелины, затем ломтик сала. Прижмите сало сверху второй половинкой картофелины. Аналогичным образом заполните все шампуры. Готовьте шашлык до готовности.

Сосиски в тесте

Ингредиенты:

- слоеное тесто — 160–180 г
- сосиски — 5 шт.

Способ приготовления:

Тесто раскатать и разрезать на полоски. Оно должно быть достаточно тонким, чтобы быстро пропечься, но и достаточно плотным, чтобы не порваться. Длина полоски должна быть такой, чтобы она позволяла обернуть сосиску в 1,5–2 слоя.

На шампуры насадить сосиски. Полосками теста обмотать сосиски обязательно внахлест. Во время приготовления сосиска увеличивается и немного растягивает тесто.

Примечание. Также вы можете приготовить сосиски в тесте на противне. В этом случае сначала обмотайте сосиски полосками теста, затем разложите их на противне.

Поместите шампуры в предварительно разогретую шашлычницу и готовьте в течение 15–20 минут.

Когда тесто поджарится и увеличится, сосиски можно снимать. Сосиски горячие, поэтому снимайте их осторожно, при помощи вилки и ножа. Подавать к столу теплыми.

Подкопченные сосиски и сардельки

Приготовить маринад: 3 ст. л. майонеза или кетчупа, 2 ст. л. ольхового дыма. Очистить сосиски (сардельки) от оболочки, нанизать на шампуры, полить маринадом, поместить в шашлычницу и запекать до готовности.

Люля-кебаб

Ингредиенты:

- мясо — 0,5 кг
- бараний жир (можно использовать свиное сало) — 30 г
- лук — 50 г
- красное вино или сок граната — 50 г
- зеленый лук — 30 г
- зелень петрушки или кинзы — 25 г
- перец и соль по вкусу.

Способ приготовления:

Пропустите мясо один раз через мясорубку, добавив репчатый лук, зелень петрушки и кинзы. Фарш посолите, затем добавьте в него перец и сухое красное вино или гранатовый сок. Полученную массу тщательно перемешайте и уплотните, а затем поместите в холодильник на полчаса. Затем, когда мясо замаринуется, смочите руки холодной водой и слепите шарики диаметром 4–5 см — люля-кебаб, после чего нанижите эти шарики на шампуры и поставьте их в предварительно разогретую шашлычницу.

Шашлык из свинины

Ингредиенты:

- свинина (окорок) — 0,5 кг;
- лук репчатый — 2 шт.;
- вино красное сухое — 0,5 стакана;
- соль и черный молотый перец — по вкусу;
- аджика — 0,5 ст. л.

Способ приготовления:

Мясо помыть, обсушить, нарезать кусочками. Лук помыть, почистить. Одну луковицу нарезать кольцами, а другую — натереть на мелкой терке.

Мясо сложить в миску, посолить и поперчить, добавить тертый лук, аджику и вино. Хорошо перемешать. Сверху выложить лук кольцами. Оставить мясо мариноваться на 3–5 часов в холодильнике.

Мясо нанизать на шампуры поочередно с кольцами лука. Более жирные кусочки мяса следует поместить в верхней части шампура, чтобы выделяющийся при жарке жир стекал по нижним кусочкам.



Шампуры вставить в электрошашлычницу и запекать шашлык до готовности (примерно 25–30 минут, но следите за шашлыками во время жарки, проверяя готовность мяса).

Выключить электрошашлычницу и выложить шашлык на блюдо. Подавать со свежими овощами и зеленью.

Шашлыки из куриных крылышек

Ингредиенты:

- На 7 шампуров требуется 14 крылышек, нарезанных пополам

Для маринада:

- соевый соус — 3 ст. л.;
- сладкая паприка — 1,5 ч. л.;
- Горчица — 1,5 ст. л.;
- оливковое масло — 3 ст. л.;
- соль — по вкусу;
- можно добавить немного меда.

Способ приготовления:

Маринад взбить вилкой. Куски крылышек положить в маринад, хорошо перемешать и мариновать 2 часа.

Нанизать на шампуры, поместить в шашлычницу и готовить 15 минут до готовности.

Маринад для шашлыка с минералкой

Возьмите свиное мясо и лук в пропорции 10:8 или 10:10. Мясо нарежьте кусочками по 2–3 см. Лук нарежьте полукольцами, сложите в миску и хорошо перемешайте руками. Добавьте лук в мясо и хорошо перемешайте. Затем добавьте соль и перец по вкусу и перемешайте с мясом, чтобы они равномерно распределились. После этого залейте мясо минеральной или газированной водой, чтобы она покрыла мясо полностью, однако не перебарщивайте. Дайте постоять 20 минут и насадите мясо на шампуры. Поместите в предварительно разогретую шашлычницу и готовьте 15–20 минут до готовности.

Шашлык из баранины «по-кавказски»

Лучше всего выбирать поперечную часть или мякоть задней ноги, которую следует нарезать небольшими кубиками (по 4–6 см) и сложить в эмалированную посуду (не металлическую). Затем все нужно хорошенько поперчить, посолить, добавить мелко нарезанный репчатый лук и свежую петрушку. Все эти ингредиенты необходимо очень тщательно перемешать, после чего полить их небольшим количеством винного уксуса или лимонного сока и поставить в холодное место на целые сутки. Готовят такой шашлык обычным способом — нанизывают кусочки мяса на шампуры и жарят в электрошашлычнице. К нему принято подавать свежие помидоры, нарезанные дольками, зеленый лук и тонкие дольки лимона. Этот способ также подходит и для приготовления шашлыка из свинины.

Шашлык из индейки в майонезе «по-русски»

Возьмите филе индейки, нарежьте его небольшими, но не слишком маленькими кусочками, по вкусу посолите и тщательно перемешайте, надавливая пальцами на каждый кусочек. Далее стоит воспользоваться стандартной приправой к шашлыку, которая продается в магазине, и добавить ее к мясу, после чего сдобрить все несколькими столовыми ложками жирного майонеза. Майонеза не должно быть слишком много. Далее опять мясо следует хорошенько перемешать в маринаде и оставить его в прохладном месте на 3–4 часа. По прошествии этого времени мясо индейки следует аккуратно нанизать на шампуры и поставить готовиться в электрошашлычницу на 20 минут.

Шашлык из курицы

Мясо курицы считается особенно полезным, нежным, легким и быстрым в приготовлении, поэтому именно его любят готовить все начинающие кулинары. Филе курицы нарежьте кусочками или кубиками, после чего попробуйте приготовить вот такой маринад, который придает особый вкус и аромат мясу. Он содержит взятые в равных количествах сок лайма, лимон и мед. Для пикантности и аромата можно добавить пару зубчиков чеснока или аджики. Залейте этим маринадом кусочки курицы буквально на 30–60 минут, затем приготовьте шашлык в электрошашлычнице.

Универсальный маринад

Универсальный маринад подходит к любому, даже очень жесткому мясу типа баранины, поскольку обеспечивает получение особенно нежного и мягкого шашлыка.

После того, как вы подготовите (нарежете) мясо для приготовления шашлыка, его необходимо залить смесью слабогазированной минеральной воды с мякотью одного лимона. В этом маринаде мясо должно потомиться примерно 3–4 часа, после чего оно полностью готово к дальнейшему приготовлению.

Экзотический маринад

Ингредиенты:

- нежирная свинина — 1 кг;
- плод манго — 0,5 шт.;
- темный сорт любого пива — 0,25 л.;
- луковица — 1 шт.;
- чеснок — 2 зубчика;
- соль и молотый перец — по вкусу.

Сначала нарежьте мясо небольшими кусочками. Далее нужно будет нарезать лук полукольцами и измельчить очищенное манго на мелкие кубики. После этого приступайте к смешиванию ингредиентов: свинины, манго, лука, измельченного чеснока, перца и соли. Когда вы хорошо перемешаете этот состав, нужно будет залить его пивом и оставить мариноваться в течение 10–12 часов в холодильнике.



Австралийский маринад

Такой маринад подойдет к любому мясу, особенно к баранине, так как сделает ее нежной, красивой и сочной. Для приготовления этого маринада необходимо будет сделать крепкую заварку из черного байхового чая. Затем потребуется нарезать кубиками баранину, проткнув с помощью вилки каждый кусочек в нескольких местах, погрузить ее в раствор охлажденного чая, чтобы он слегка покрыл мясо и покрыть нарезанным кольцами репчатым луком. Соль и перец по вкусу. Время маринования мяса должно составлять не меньше 5 часов.

Кефирный маринад

Молочная кислота и микроэлементы, содержащиеся в кефире, прекрасно пропитывают мясо, поэтому шашлык получится особенно нежным и очень вкусным, что особенно понравится детям. Итак, на 500 г мяса нужно будет взять 500 мл кефира, любые (по вкусу) ароматные травы, специи, соль и репчатый лук.

Первыми в посуду для маринования положите кусочки измельченного мяса и лука, зелень, соль и перец по усмотрению. Далее залейте полученный слой кефиром, а затем опять сделайте такой же слой из мяса и приправ и так далее. Срок маринования мяса в таком составе — не меньше суток в холодном месте. Очень вкусным получается шашлык при чередовании кусочков мяса и грибов, которые тоже нужно мариновать в одном соусе с мясом, а затем нанизывать на шампуры электрошашлычницы.

Шашлык из рыбы

Вам понадобятся филе судака, помидоры, а также болгарский перец, немного лука, белое сухое вино, маринованные огурцы. Филе судака нарежете и заливаете вином на полчаса. Нарезаете перец квадратиками, огурцы, помидоры и лук — кольцами. Извлекаете из маринада рыбу, позволяете стечь лишней жидкости и сбрызгиваете каждый ломтик рыбы растительным маслом. Затем нужно нанизать на шампуры кусочки рыбы, чередуя с ломтиками овощей. Готовится блюдо полчаса.

Чистка и обслуживание

Перед сборкой, разборкой, чисткой и обслуживанием отключите устройство от сети и убедитесь, что оно остыло.

После каждого использования мойте шампуры, верхний и нижний держатель шампуров, вертел с зажимами, решетки, противень, поддон для крошек, поддон для жидкости. Тщательно просушите все аксессуары прибора.

Корпус шашлычницы, внутреннюю камеру и нагревательные элементы протрите сначала слегка влажной, затем сухой мягкой тканью. Не используйте агрессивные моющие средства и абразивные материалы, так как они могут повредить детали и покрытие корпуса шашлычницы. Не допускайте загрязнения нагревательных элементов.



Не погружайте корпус шашлычницы и шнур электропитания в воду и другие жидкости. Не допускайте попадания жидкостей, порошков и посторонних предметов внутрь корпуса прибора, в вентиляционные отверстия, на панель управления и шнур питания.

Уход и хранение

Храните электрошашлычницу в собранном виде в сухом прохладном месте, недоступном для детей. Перед хранением дождитесь полного остывания прибора, затем очистите его, как описано в главе «Чистка и обслуживание». При хранении избегайте попадания прямых солнечных лучей на устройство.

При длительном хранении упакуйте устройство в пакет или коробку для защиты от пыли.

Устранение неполадок

Устройство не включается, индикация не горит

Возможная причина	Решение
Нет напряжения в сети	Проверьте наличие напряжения в сети
Регулятор таймера повернут в положение «0»	Установите время приготовления с помощью регулятора таймера или поверните регулятор таймера по часовой стрелке до упора для работы прибора без таймера
Сработала защита от перегрева	Выключите прибор и дождитесь его полного остывания, затем попробуйте включить снова

Индикатор горит, но нагрев не осуществляется

Возможная причина	Решение
Переключатель работы находится в положении «Выкл»	Поверните переключатель работы по часовой стрелке для выбора режима работы
Регулятор температуры повернут в положение «0»	Установите температуру приготовления с помощью регулятора температуры



Вертел не вращается

Возможная причина	Решение
Выбран режим «Верхний нагрев» или «Верхний и нижний нагрев»	В данных режимах не предусмотрено вращение вертела. Выберите режим «Вертел» для вращения вертела
Вертел или поддон для жидкости установлены неправильно	Установите вертел и поддон для жидкости, как описано в разделе «Использование режима «Вертел»»
Что-то блокирует вращение вертела	Выключите прибор, отключите его от сети и дождитесь полного остывания устройства. Разберите устройство и устраните причину блокировки

Продукт не пропекся или пропекся неравномерно

Возможная причина	Решение
Установлена слишком низкая температура или маленькое время приготовления	Установите более высокую температуру или увеличьте время приготовления
Выбран неправильный режим	Если вы используете вертел, выберите режим «Вертел». Если вы используете противень или решетки, выберите режим «Верхний и нижний нагрев»
Что-то мешает плотному закрыванию дверцы	Проверьте, плотно ли закрыта дверца. При необходимости устраните причину неплотного закрывания
Слишком большой продукт или большое количество продуктов	Уберите лишние продукты. Если вы используете противень или решетки, выберите режим «Верхний и нижний нагрев»

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: 1500 Вт
3. Класс защиты от поражения электрическим током: I
4. Частота вращения вертела: 4 об/мин
5. Температура: до 240 °С
6. Таймер: до 60 мин
7. Длина шнура: 0,8 м
8. Размер устройства: 340 × 310 × 480 мм
9. Размер упаковки: 393 × 326 × 515 мм
10. Вес нетто: 5,9 кг
11. Вес брутто: 7,0 кг

Срок службы: 2 года

Срок гарантии: 1 год

Товар сертифицирован:



Производитель: Чжухай Фэйлун Илектрик Эплаенс Ко., Лтд. 1 Флор оф Воркшоп оф Чжухай Лунпэн Фэйяо, №4 Роуд, Цзиньхайань Индастриэл Зоун, Саньцао Таун, Цзиньвань Дистрикт, Чжухай Сити, Гуандун, 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, аксессуаров или составных частей устройства не является гарантийным случаем.

Повреждение корпуса или других частей прибора вследствие чистки абразивными моющими средствами или мойки в посудомоечной машине не является гарантийным случаем.



Выход прибора из строя вследствие попадания жидкостей, порошков и посторонних предметов внутрь корпуса, на панель управления и 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 устройство, взявшись за шнур питания. Не тяните за шнур питания при отключении вилки от розетки.
6. Не используйте прибор, если шнур питания, вилка или другие части электрошашлычницы 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 электрошашлычницей только под контролем лиц, ответственных за их безопасность, или после инструктажа по эксплуатации устройства. Не позволяйте детям играть с прибором.
8. Контролируйте работу прибора, когда рядом находятся дети и 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. Если при работе шашлычницы вертел перестал вращаться, немедленно выключите прибор и проверьте причину блокировки вращения.
11. Корпус электрошашлычницы, нагревательные элементы и другие части прибора могут сильно нагреваться во время работы. Не касайтесь горячих поверхностей! Будьте осторожны! Возможен риск получения ожога! Используйте рукавицы или прихватки или дождитесь, пока прибор остынет.

12. Приготовленные продукты могут быть горячими. Проверяйте температуру блюда перед употреблением.
13. Устанавливайте шашлычницу только на устойчивую горизонтальную поверхность на расстоянии не менее 25 см от стены и края стола. Устанавливайте устройство так, чтобы дети не могли дотронуться до горячих поверхностей устройства.
14. Не допускайте падения шашлычницы и не подвергайте ее ударам.
15. Не закрывайте вентиляционные отверстия устройства.
16. Храните устройство в недоступных детям местах.
17. Используйте только предлагаемые производителем аксессуары. Использование иных дополнительных принадлежностей может привести к поломке устройства или получению травм.
18. Всегда разматывайте шнур при использовании прибора. Если шнур плотно контактирует с корпусом, он может начать оплавляться.
19. При повреждении шнура питания его замену во избежание опасности должны производить изготовитель, сервисная служба или подобный квалифицированный персонал.
20. Прибор имеет нагреваемую поверхность. Лица, не чувствительные к нагреву, должны быть осторожны при пользовании прибором.
21. Если из корпуса устройства вытекает жир или сок от продуктов или иные жидкости от продуктов, прибором пользоваться нельзя.
22. Избегайте попадания жидкостей, порошков и посторонних предметов внутрь корпуса устройства, на шнур питания и органы управления.
23. Не используйте никакие аксессуары устройства для приготовления или разогревания пищи в микроволновой печи, духовке или на плите, а также на открытом огне. Используйте аксессуары только вместе с устройством.
24. Не используйте устройство без аксессуаров. Всегда устанавливайте поддон для жидкости или поддон для крошек, а также другие аксессуары в зависимости от того, что вы собираетесь приготовить.

IM-1





Другие товары Kitfort



Аэрогриль KT-2235

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

Вертикальный пылесос KT-5105

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



Настольные часы KT-3309

- беспроводная зарядка Qi
- 3 режима подсветки
- встроенный будильник

Вакууматор KT-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!

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

