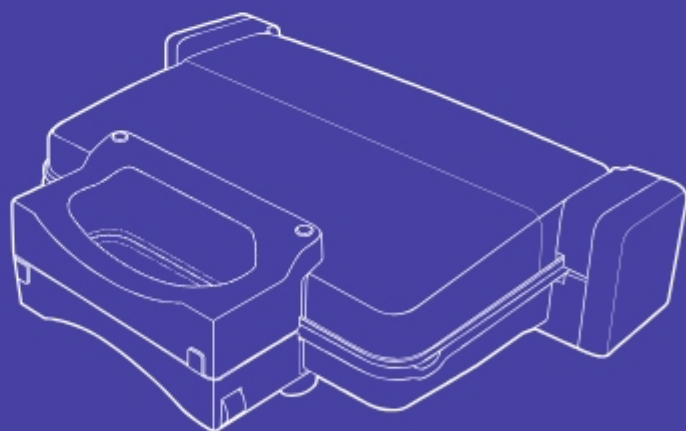


ГОТОВЛЮ СОЧНО!



**Электрогриль
КТ-3698**

Если у вас возникнут трудности с использованием нашей техники, перед обращением в магазин просим позвонить на горячую линию Kitfort:

8-800-775-56-87

(пн-пт с 9:30 до 17:30 по московскому времени)

info@kitfort.ru

Мы расскажем про особенности работы прибора и проконсультируем по любым другим вопросам

Содержание

Общие сведения.....	4
Комплектация	4
Устройство электрогриля.....	5
Подготовка к работе и использование	7
Чистка и обслуживание	14
Уход и хранение.....	14
Устранение неполадок	14
Технические характеристики	16
Меры предосторожности.....	17

Общие сведения

Электрогриль КТ-3698 предназначен для приготовления мяса, рыбы, овощей, сосисок, бутербродов, панини, сэндвичей, гренок, тостов и многих других блюд.

Конструкция электрогриля 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.

Также из-за особой конструкции крышку гриля можно поднять так, что она будет находиться на расстоянии от нижней панели. Это удобно для приготовления объемных или хрупких продуктов.

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

Электрогриль КТ-3698 позволяет регулировать температуру приготовления для верхней и нижней панелей отдельно. Так вы сможете одновременно готовить разные продукты.

Панели электрогриля съемные, что упрощает уход за прибором.

Комплектация

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

*опционально

Устройство электрогриля



Нагрев нижней и верхней панелей включается, выключается и регулируется с помощью регуляторов температуры нижней и верхней панелей соответственно.

Рядом с регуляторами температуры нанесена шкала. Когда регулятор температуры прокручен до упора в сторону узкой части шкалы, нагрев панели не происходит. Когда регулятор температуры прокручен до упора в сторону широкой части шкалы, установлена максимальная температура нагрева ($200 \pm 20^\circ\text{C}$). Чтобы включить нагрев нижней панели, крутите **регулятор температуры нижней панели** в сторону широкой части шкалы, пока не загорится **индикатор нагрева нижней панели**. Это значит, что нагрев включился. Чтобы включить нагрев верхней панели, крутите **регулятор температуры верхней панели** в сторону широкой части шкалы, пока не загорится **индикатор**

нагрева верхней панели. Это значит, что нагрев включился. Можно установить температуру от 100 до 200 ± 20 °C. Установка промежуточных температур является приблизительной.

Примечания. Вы можете устанавливать разную температуру для каждой панели или включить нагрев только одной панели.

Перед использованием рекомендуется нагреть панели до максимальной температуры, а затем при необходимости с помощью регуляторов снизить температуру нагрева, прокрутив регуляторы в сторону узкой части шкалы. Однако не прокручивайте сильно, чтобы не выключить нагрев. Подождите несколько минут и выкладывайте продукты.

Когда верхняя или нижняя панель достигнет установленной температуры, индикатор нагрева верхней или нижней панели погаснет. Во время приготовления продуктов панели гриля остывают, поэтому нагрев будет включаться для поддержания температуры. Таким образом, в процессе приготовления один или два индикатора нагрева (в зависимости от количества используемых панелей) периодически загораются и гаснут.

Чтобы выключить нагрев, прокрутите регуляторы температуры панелей до упора в сторону узкой части шкалы.

Внимание! По завершении работы с прибором всегда проверяйте, что регуляторы температуры панелей прокручены до упора в сторону узкой части шкалы.

В процессе приготовления продуктов образующиеся жир и сок стекают через *сливы для жира и сока*, под которые перед началом работы необходимо установить емкости для сбора жира и сока (в комплект не входят).

Чтобы откинуть крышку и готовить в одностороннем режиме, необходимо сначала открыть крышку на 90°, затем потянуть ее вверх за ручку (крышка поднимется), и только потом разложить крышку на 180°. Если крышка не легла ровно на стол, то не тяните крышку сильно, чтобы не повредить прибор. Закройте крышку, затем снова попробуйте ее разложить. При этом следите, чтобы места крепления крышки поднимались и опускались в пазах на одном уровне. Чтобы снова использовать гриль в двустороннем режиме, поднимите крышку, чтобы угол между крышкой и корпусом был 90°. Затем потяните ее вверх за ручку и закройте.

Если вы хотите установить крышку так, чтобы между ней и корпусом было пространство, откройте ее на 90°, а затем потяните вверх за ручку (крышка поднимется). Далее опустите крышку так, чтобы выступы рядом с местами крепления крышки попали в *фиксаторы крышки*. Чтобы снова полностью закрыть гриль крышкой, откройте ее на 90°, затем закройте.

Внимание! Если у вас не получается разложить, закрыть или открыть крышку, не тяните ее сильно, чтобы не повредить прибор. Посмотрите, не мешает ли какой-то предмет двигать крышку и на одном ли уровне находятся места крепления крышки. Тяните крышку за ручку равномерно.

На крышке прибора нанесены подсказки по времени приготовления некоторых типов продуктов при условии, что установлена максимальная температура нагрева, готовка происходит в двустороннем режиме, и вы готовите 100 грамм продукта. Однако помните, что время приготовления зависит от свежести, размера и типа продукта. Время, указанное в подсказках, является ориентировочным и может отличаться для конкретного блюда.

Подготовка к работе и использование

Подготовка к работе

1. Достаньте гриль из коробки и удалите весь упаковочный материал.
2. Протрите корпус и крышку гриля сначала влажной, а затем сухой мягкой тканью. Помойте панели в теплой воде с использованием мягкой губки и жидкости для мытья посуды. Чтобы снять панель с корпуса прибора, нажмите на фиксатор панели и потяните панель от прибора. Аналогично снимается панель с крышки прибора. При снятии панели с крышки придерживайте панель рукой. Не допускайте попадания воды внутрь устройства, на органы управления и на шнур питания.
3. Тщательно высушите все части прибора. Установите панель в корпус гриля так, чтобы выступы на панели попали под выступы корпуса. Затем надавите на панель до щелчка. Убедитесь, что панель установлена ровно и зафиксирована. Аналогично установите панель в крышку прибора.
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.
6. 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. Прокрутите регуляторы температуры нижней и верхней панелей до упора в сторону широкой части шкалы. Загорятся индикаторы нагрева нижней и верхней панелей. Дождитесь, когда индикаторы погаснут (это значит, что панели нагрелись до нужной температуры), и засекайте 10–15 минут.
Примечание. В процессе нагрева могут появиться запах и небольшое количество дыма. Это нормально для нового устройства.
7. По истечении 15 минут выключите нагрев, прокрутив регуляторы температуры верхней и нижней панелей до упора в сторону узкой части шкалы. Отключите прибор от сети питания.
8. Когда прибор остынет, снимите с устройства панели и помойте в теплой воде с использованием мягкой губки и жидкости для мытья посуды. Не допускайте попадания воды в корпус, на регуляторы и на шнур питания. Тщательно просушите все части прибора.
9. 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 подходящую по размеру емкость (в комплект не входит) под слив для жира и сока нижней панели, если готовите в двустороннем режиме. При готовке в одностороннем режиме устанавливайте две емкости: под слив нижней и верхней панелей. Также следите, чтобы жир и сок не капали в щель между панелями, когда гриль разложен на 180°. Это может произойти, если скопилось много жира или сока на панелях. Если это произошло, выключите прибор, отключите его от сети питания, снимите продукты и вытрите прибор и поверхность стола.
3. Установите панель в корпус гриля так, чтобы выступы на панели попали в выступы на корпусе. Затем надавите на панель до щелчка. Убедитесь, что панель установлена ровно и зафиксирована. Аналогично установите панель в крышку прибора.
4. Размотайте полностью шнур и проверьте, что он не свисает с края стола и не соприкасается с корпусом гриля. Подключите гриль к сети электропитания.
5. С помощью регуляторов температуры установите температуру нижней и верхней панелей. Чтобы включить нагрев, прокручивайте регуляторы, пока не загорятся индикаторы нагрева нижней и верхней панелей. Когда индикаторы погаснут, панели достигли установленной температуры.

Внимание! Перед использованием рекомендуется нагреть панели до максимальной температуры, а затем при необходимости с помощью регуляторов снизить температуру нагрева, прокрутив их в сторону узкой части шкалы. Однако не прокручивайте сильно, чтобы не выключить нагрев. Подождите несколько минут, пока панели немного остынут, и выкладывайте продукты.

Примечания. Вы можете устанавливать разную температуру для каждой панели или включить нагрев только одной панели. Если готовите в двустороннем режиме, включайте нагрев обеих панелей.

Во время приготовления продуктов панели гриля остывают, поэтому нагрев будет включаться для поддержания температуры. Таким образом, в процессе приготовления один или два индикатора нагрева (в зависимости от количества используемых панелей) периодически загораются и гаснут.

6. Откройте крышку, используя кухонные рукавицы или прихватку. Открывайте крышку только за ручку. Смажьте панели гриля маслом. Используйте жаростойкую силиконовую кисточку (в комплект не входит), чтобы избежать ожогов и повреждения антипригарного покрытия и кисточки.
7. При приготовлении продуктов в двустороннем режиме выложите продукты на нижнюю панель. Будьте осторожны, панели прибора горячие. Не обжигайтесь!

8. Аккуратно закройте крышку. Если вы готовите крупные или хрупкие продукты, вы можете установить крышку на расстоянии от корпуса. Для этого откройте ее на 90°, затем потяните вверх за ручку (крышка поднимется). Далее опустите крышку так, чтобы выступы рядом с местами крепления крышки попали в фиксаторы крышки. Чтобы снова полностью закрыть гриль крышкой, откройте ее на 90°, затем закройте. Все действия с крышкой проводите с использованием прихваток или кухонных рукавиц, держась за ручку крышки.
9. 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. Не наклоняйтесь над грилем, чтобы не обжечься выходящим паром и брызгами масла или жира.
10. Чтобы откинуть крышку и готовить в одностороннем режиме, необходимо сначала открыть крышку на 90°, затем потянуть ее вверх за ручку (крышка поднимется), и только потом разложить крышку на 180°. Если крышка не легла ровно на стол, то не тяните крышку сильно, чтобы не повредить прибор. Проверьте, не мешают ли посторонние предметы открыть крышку. Закройте крышку, затем снова попробуйте ее разложить. При этом следите, чтобы места крепления крышки поднимались и опускались в пазах на одном уровне. Выложите продукты на обе панели. При таком способе приготовления продукты необходимо переворачивать во время жарки. Чтобы снова использовать гриль в двустороннем режиме, поднимите крышку, чтобы угол между крышкой и корпусом был 90°, затем потяните ее вверх за ручку и закройте.
Внимание! Открывайте крышку на 180° предварительно перед включением прибора. Если вы раскладываете гриль в процессе готовки, когда панели нагреты, то будьте осторожны и не обожитесь. Раскладываете гриль, используя кухонные рукавицы или прихватки.
11. По завершении приготовления выключите прибор. Для этого прокрутите регуляторы температуры панелей до упора в сторону узкой части шкалы. Отключите прибор от сети питания.
Внимание! По завершении работы с прибором всегда проверяйте, что регуляторы температуры панелей прокручены до упора в сторону узкой части шкалы.
12. 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.
13. Дайте прибору остыть при комнатной температуре. Резкий перепад температуры может привести к отслоению антипригарного покрытия.
14. Слейте жир и сок из емкостей, которые вы подставляли под сливы для жира и сока. Очищайте прибор после каждого использования в соответствии с главой «Чистка и обслуживание».

Внимание! Будьте осторожны! Прибор может сильно нагреваться, а из-под крышки может выходить горячий пар. Открывайте и закрывайте крышку в кухонных рукавицах или при помощи прихваток.

Во время приготовления проверяйте, чтобы емкости, которые вы подставляли под сливы для жира и сока, не переполнялись. Выливайте из них жидкость по мере необходимости. Будьте осторожны, емкости и жидкость внутри горячие. Также следите, чтобы жир и сок не капали в щель между панелями, когда гриль разложен на 180°. Это может произойти, если скопилось много жира или сока на панелях. Если это произошло, выключите прибор, отключите его от сети питания, снимите продукты и вытрите прибор и поверхность стола.

Если у вас не получается разложить, закрыть или открыть крышку, не тяните ее сильно, чтобы не повредить прибор. Посмотрите, не мешает ли какой-то предмет двигать крышку и на одном ли уровне находятся места крепления крышки. Тяните крышку за ручку равномерно.

Советы

На крышке прибора нанесены подсказки по времени приготовления некоторых типов продуктов при условии, что установлена максимальная температура нагрева, готовка происходит в двустороннем режиме, и вы готовите 100 грамм продукта. Однако помните, что время приготовления зависит от свежести, размера и типа продукта. Время, указанное в подсказках, является ориентировочным и может отличаться для конкретного блюда.

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 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 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, 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 плавиться.

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, а также 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 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 сочными 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 яйца и плавно вылейте их 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, потом 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, накройте 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, накройте 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 после каждого приготовления. Мойте их в теплой воде с использованием средства для мытья посуды и мягкой губки.

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.

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

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, один или оба индикатора нагрева не горят

Возможная причина	Решение
Нет напряжения в сети	Проверьте наличие напряжения в сети
Сгорел термopредохранитель	Обратитесь в сервисный центр
Вы мало прокрутили регуляторы температуры	Чтобы включить нагрев, нужно установить минимальную температуру 100 °С. Для этого регуляторы нужно больше прокрутить. Нагрев начнется, когда индикаторы нагрева загорятся
Вы включили нагрев только одной панели, прокрутив только один регулятор	У прибора независимый нагрев панелей, поэтому необходимо установить температуру для каждой панели с помощью регуляторов

Люфт крышки прибора

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

Крышку не получается открыть, закрыть или разложить на 180°

Возможная причина	Решение
Движению крышки мешает посторонний предмет или шнур питания	Уберите предмет или подвиньте шнур питания
Вы тянете крышку неравномерно	При открытии следите, чтобы места крепления крышки находились на одном уровне
Вы забыли поднять крышку, перед тем как ее раскладывать или фиксировать на расстоянии от корпуса	Чтобы разложить крышку или установить на ее расстоянии от корпуса, сначала нужно открыть крышку на 90° и потянуть вверх

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

Возможная причина	Решение
Вы не поставили емкости под сливы для жира и сока	Поставьте подходящие по размеру емкости
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
На панелях скопилось слишком много жира и сока (при приготовлении в одностороннем режиме)	Жир и сок могли попасть в щель между панелями. В таком случае отключите прибор и очистите гриль и поверхность стола

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. Температура: от 100 до 200 °C ±20 °C
5. Длина шнура: 0,6 м
6. Размер панели: 334 × 238 мм
7. Размер устройства: 415 × 320 × 110 мм
8. Размер упаковки: 445 × 135 × 350 мм
9. Вес нетто: 3,4 кг
10. Вес брутто: 3,7 кг

Срок службы: 2 года

Срок гарантии: 1 год

Товар сертифицирован:



Производитель: Нинбо Кэши Илектрикэл Эплаенс Ко., Лтд. №111 Ист Роуд Яобэй Эвэнью, Линьшань Таун, Юйяо Сити, Нинбо Сити, 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 и крышка могут 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. Прибор может сильно нагреваться, а из-под крышки — выходить пар. Открывайте и закрывайте крышку в кухонных рукавицах или при помощи прихваток.
22. Не допускайте попадания жидкостей, порошков и посторонних предметов внутрь корпуса прибора, на органы управления и шнур питания.
23. Следите, чтобы жир и сок не капали в щель между панелями, когда гриль разложен на 180°. Это может произойти, если скопилось много жира или сока на панелях. Если это произошло, выключите прибор, отключите его от сети питания, снимите продукты и вытрите прибор и поверхность стола.
24. По завершении работы с прибором всегда проверяйте, что регуляторы температуры панелей прокручены до упора в сторону узкой части шкалы.

IM-1





Kitfort

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