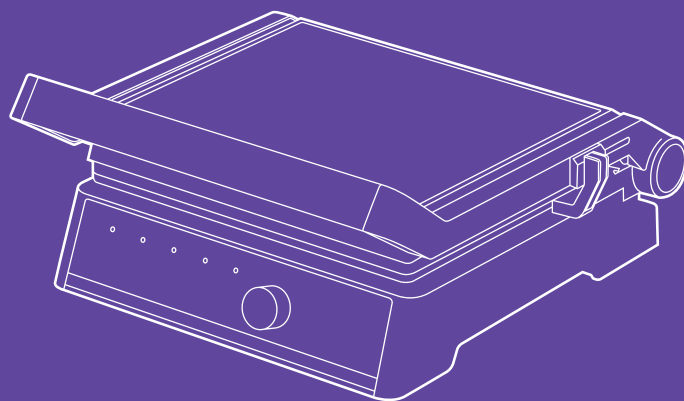


ГОТОВЛЮ СОЧНО!



**Электрогриль
КТ-4601**

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

8-800-775-56-87

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

info@kitfort.ru

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

Содержание

Общие сведения.....	4
Комплектация	4
Устройство электрогриля.....	5
Подготовка к работе и использование.....	7
Чистка и обслуживание	13
Уход и хранение.....	14
Устранение неполадок	14
Технические характеристики	16
Меры предосторожности	17

Общие сведения

Электрогриль КТ-4601 предназначен для приготовления мяса, рыбы, овощей, сосисок, бутербродов, панини, сэндвичей, гренок, тостов и многих других блюд.

Конструкция гриля позволяет готовить в трех режимах: двустороннем, одностороннем и с приоткрытой крышкой. В двустороннем режиме гриль закрывается крышкой, благодаря чему продукты находятся между двух нагреваемых панелей и готовятся с двух сторон. В режиме приготовления с приоткрытой крышкой верхняя нагреваемая панель опускается не до конца, что полезно при готовке продуктов, которые могут потерять форму из-за давления крышки. 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. Специальный фиксатор сбоку гриля удерживает крышку в закрытом состоянии, что делает готовку, транспортировку и хранение более удобными. Он также позволяет удерживать крышку в приоткрытом положении.

Прибор оснащен панелью управления, с помощью которой вы сможете установить желаемую температуру приготовления, время таймера, а также включить приготовление в одной из 5 предустановленных программ.

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 или без него. Такое покрытие также облегчает процесс чистки панелей. Панели у этого гриля съемные.

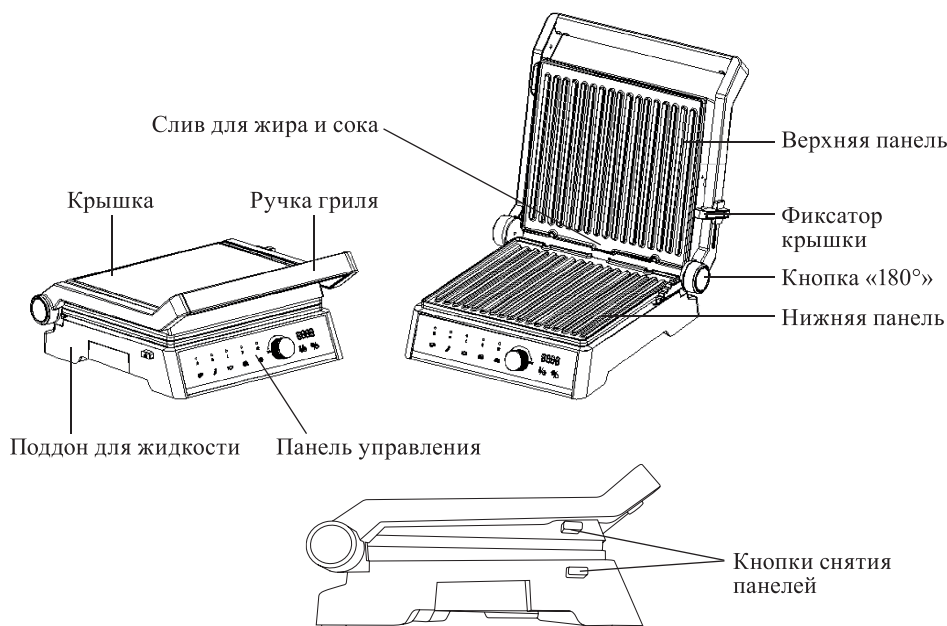
Если прибором не пользоваться в течение 1 часа, то он автоматически выключится.

Комплектация

1. Электрогриль со съемными панелями — 1 шт.
2. Поддон для жидкости — 1 шт.
3. Руководство по эксплуатации — 1 шт.
4. Коллекционный магнит — 1 шт.*

*опционально

Устройство электрогриля

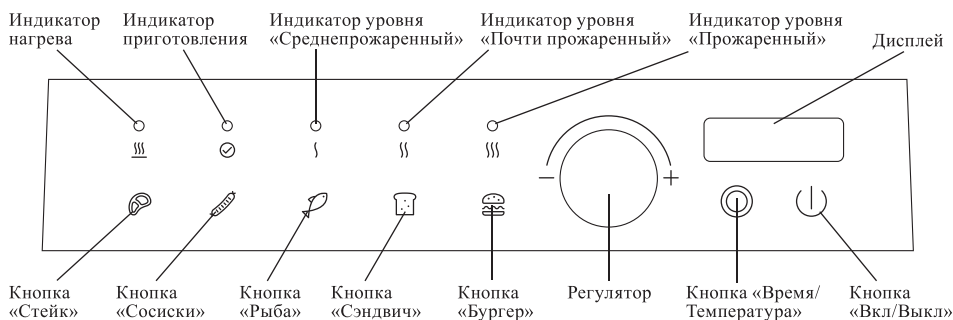


В процессе приготовления продуктов образующиеся жир и сок стекают через *слив для жира и сока* в *поддон для жидкости*.

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

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

Панель управления



На **дисплее** отображаются время и температура панелей.

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

Чтобы включить прибор, нажмите на **кнопку «Вкл/Выкл»**. Чтобы выключить прибор, нажмите и удерживайте кнопку «Вкл/Выкл» 3 секунды.

Индикатор нагрева начинает мигать, когда выбран какой-либо режим, и гаснет примерно через 8 минут, когда панели гриля разогрелись до рабочей температуры.

Индикатор приготовления загорается, когда панели гриля разогрелись до рабочей температуры. Во время приготовления панели остывают, поэтому нагрев будет периодически включаться для поддержания температуры.

Когда панели разогрелись до рабочей температуры, **регулятором** выбирается необходимый уровень прожарки: «Среднепрожаренный», «Почти прожаренный» или «Прожаренный», при этом загорается один из **индикаторов уровня**: «Среднепрожаренный», «Почти прожаренный» или «Прожаренный».

Чтобы изменить температуру или время приготовления нажмите на **кнопку «Время/Температура»**, а затем поверните регулятор по часовой или против часовой стрелки, чтобы установить температуру или время. Температуру можно установить от 120 до 230 °C с шагом 5 °C. Время можно установить от 1 до 60 минут с шагом 1 минута. Поворачивая регулятор по часовой стрелке, вы увеличиваете значение. Поворачивая регулятор против часовой стрелки, вы уменьшаете значение.

Программы приготовления и соответствующее им время готовки в минутах и температура по умолчанию приведены ниже в таблице.

Название программы	Индикатор кнопки	Температура, °C	Время уровня «Среднепрожаренный»	Время уровня «Почти прожаренный»	Время уровня «Прожаренный»
Стейк		230	2:30	3:30	5
Сосиски		220	3	5	7
Рыба		200	—	4:30	6

Название программы	Индикатор кнопки	Температура, °C	Время у уровня «Средне-прожаренный»	Время у уровня «Почти прожаренный»	Время у уровня «Прожаренный»
Сэндвич		210	2:30	3:30	4:30
Бургер		220	3	4	5

Прибор подает звуковые сигналы в следующих случаях:

- при подключении к сети питания;
- при нажатии на кнопки;
- при достижении панелями установленной температуры;
- когда время таймера истекло.

Если после включения прибором не пользоваться в течение 1 часа, то он автоматически выключится.

Подготовка к работе и использование

Подготовка к работе

1. Достаньте гриль и аксессуары из коробки и удалите весь упаковочный материал.
2. Чтобы снять панели, нажмите на кнопки снятия панелей на корпусе и вытащите панели.
3. Протрите корпус, 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 панель управления и на шнур питания.
4. Тщательно высушите все части прибора. Вставьте панели обратно в гриль, установив их в направляющие на внутренней части корпуса. Вы услышите щелчок, когда панель встанет на свое место.
5. Вставьте поддон для жидкости в направляющие на корпусе гриля до упора.
6. 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.
7. Размотайте полностью шнур и подключите гриль к сети электропитания, прозвучит звуковой сигнал, символы на дисплее появятся на несколько секунд и погаснут. Проверьте, что шнур не свисает с края стола и не соприкасается с корпусом гриля.

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

8. 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. Для этого включите прибор, нажав на кнопку

«Вкл/Выкл», прозвучит звуковой сигнал, будут мигать по очереди все кнопки, кнопка «Вкл/Выкл» будет гореть непрерывно.

9. Нажмите на кнопку «Время/Температура» и, поворачивая регулятор по часовой стрелке, установите температуру 230 °С. Нажмите еще раз на кнопку «Время/Температура» и, поворачивая регулятор по часовой стрелке, установите время таймера 10–15 минут. Прибор начнет работу, а на дисплее начнется обратный отсчет времени. По прошествии времени таймера прибор автоматически выключится, прозвучит звуковой сигнал. Отключите гриль от сети питания.
10. Когда прибор остынет, снимите панели и помойте их в теплой воде с использованием мягкой губки и жидкости для мытья посуды. Установите панели обратно в корпус. Не допускайте попадания воды в корпус, на панель управления и на шнур питания. Тщательно просушите все части прибора.
11. Электрогриль готов к эксплуатации.

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

Использование

1. Установите прибор на ровную горизонтальную устойчивую поверхность на расстоянии не менее 15 см от стен и других предметов и не менее 10 см от края стола. Если планируете готовить в одностороннем режиме, оставьте больше места. Сверху должно быть свободное пространство высотой не менее 40 см.
2. Убедитесь, что поддон для жидкости установлен в корпус устройства до упора. Установите панели в корпус, если они были до этого не установлены.
3. Размотайте полностью шнур и подключите гриль к сети электропитания. Проверьте, что шнур не свисает с края стола и не соприкасается с корпусом гриля.
4. 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.
5. Если вы хотите готовить на двух панелях сразу (в одностороннем режиме), откройте крышку гриля (крышка должна быть под углом меньше 90° к корпусу), и нажмите на кнопку «180°», при этом удерживайте крышку рукой. Плавное откройте крышку гриля на 180°.
6. Включите прибор, нажав на кнопку «Вкл/Выкл», прозвучит звуковой сигнал, будут мигать по очереди все кнопки, кнопка «Вкл/Выкл» будет гореть непрерывно.
7. Нажмите на кнопку «Время/Температура» и, поворачивая регулятор по часовой стрелке, установите температуру. Температуру можно установить от 120 до 230 °С с шагом 5 °С. Нажмите еще раз на кнопку «Время/Температура» и, поворачивая регулятор по часовой стрелке, установите время таймера. Время можно установить от 1 до 60 минут с шагом 1 минута. Прибор начнет работу, а на дисплее начнется обратный отсчет времени.

8. После включения прибора вы можете выбрать 1 из 5 предустановленных программ приготовления. Для этого нажмите кнопку программы «Стейк», «Сосиски», «Рыба», «Сэндвич» или «Бургер» на панели управления. На дисплее отобразится температура приготовления для выбранной программы, а затем текущая температура панелей. Начнет мигать индикатор нагрева. Когда панели достигнут нужной температуры, индикатор нагрева погаснет, загорится индикатор приготовления, начнут мигать индикаторы уровней прожарки. Когда панели разогреются до рабочей температуры, регулятором выберите необходимый уровень: «Среднепрожаренный», «Почти прожаренный» или «Прожаренный», при этом загорится и будет гореть непрерывно индикатор выбранного уровня прожарки. Далее нажмите на кнопку «Вкл/Выкл», чтобы подтвердить выбор. Прибор начнет работу, а на дисплее отобразится обратный отчет времени для выбранного уровня прожарки.

Примечания. При выборе программы приготовления вы можете менять температуру и время, как описано в пункте 8.

9. При приготовлении продуктов в двустороннем режиме выложите продукты на обе панели. При таком способе приготовления продукты необходимо переворачивать во время жарки. Будьте осторожны, панели прибора горячие. Не обожгитесь!

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

10. Аккуратно закройте крышку. Вы можете готовить как закрыв крышку, так и не закрывая, если готовите крупные куски продуктов. Если вы хотите готовить в приоткрытом положении, приоткройте крышку гриля и, удерживая крышку за ручку, передвиньте фиксатор дальше значка открытого замка. Опустите крышку, фиксатор не даст ей закрыться. Чем дальше вы передвигаете фиксатор от значка открытого замка, тем больше будет приоткрыта крышка. Чтобы вывести гриль из режима приготовления с приоткрытой крышкой, приподнимите крышку, а затем установите фиксатор крышки напротив значка открытого замка — так гриль будет использоваться в стандартном двустороннем режиме.

Примечание. Все действия с фиксатором и крышкой проводите с использованием прихваток или кухонных рукавиц.

11. Следите за тем, чтобы сок от продуктов не вытекал за пределы панелей. В процессе приготовления приоткрывайте крышку, чтобы визуально оценить готовность продуктов и выпустить скопившийся пар и влагу. Будьте осторожны при открывании крышки, на ней может скапливаться горячий конденсат; используйте кухонные рукавицы или прихватки. Не наклоняйтесь над грилем, чтобы не обжечься выходящим паром и брызгами масла или жира.
12. По прошествии времени прибор автоматически выключится, прозвучит звуковой сигнал. Отключите гриль от сети и дайте прибору остыть при комнатной температуре. Резкий перепад температуры может привести к отслоению антипригарного покрытия.

Примечание. В любой момент прибор можно отключить, нажав и удерживая 3 секунды кнопку «Вкл/Выкл».

13. Когда блюдо готово, откройте крышку 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 панели.

14. Потяните на себя поддон для жидкости и слейте жир и сок. 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. 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. 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. Перед началом приготовления 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, 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. 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.

Рецепты

Тосты

Для того чтобы сделать тосты, необязательно покупать тостер. Разогрейте гриль, положите куски любого хлеба или булки, закройте крышку, готовьте 1–3 минуты.

Яичница

В гриле можно приготовить даже яичницу. Разогрейте гриль, смажьте панели растительным маслом, разбейте и плавно вылейте яйца на панели. Можно готовить как в одностороннем, так и в двустороннем режиме. При приготовлении в одностороннем режиме яичница получается почти такой же, как на сковороде, но требуется больше времени, чем при приготовлении в двустороннем режиме.

Сухарики

Нарежьте любой хлеб кубиками или соломкой, положите в глубокую миску, посыпьте специями и полейте небольшим количеством масла, перемешайте. Разогрейте гриль, положите такое количество нарезанного хлеба, чтобы будущие сухарики не соприкасались друг с другом, в противном случае сухарики могут слипнуться.

Бутерброды с ветчиной и сыром

Хлеб для тостов — 6 кусков

Ветчина — 6–8 кусков

Огурец соленый — 1 шт.

Помидор — по желанию

Сыр — по вкусу

Масло сливочное — по вкусу

Приготовление. Намажьте хлеб маслом, выложите слоями тонко нарезанную ветчину, затем соленый огурец и помидор, 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 хрустящей корочки.

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 куска 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 куска 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 хрустящей корочки.

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

Снимите панели с гриля, нажав на кнопки снятия панелей и помойте их в теплой воде с использованием мягкой губки и жидкости для мытья посуды. Не используйте для очистки панелей агрессивные, абразивные моющие средства и губки — они могут повредить антипригарное покрытие панелей. После очистки панелей вытрите их насухо и вставьте обратно в гриль.

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 панель управления и 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, индикация не горит

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

Устройство не нагревается, на панели управления горит только кнопка «Вкл/Выкл»

Возможная причина	Решение
Прошел 1 час после начала приготовления и гриль перешел в режим ожидания	Прибор автоматически отключается и переходит в режим ожидания после 1 часа работы, это не является неисправностью. Отключите устройство от сети питания

Люфт крышки прибора

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

Нагрев не происходит

Возможная причина	Решение
Вы не нажали кнопку «Вкл/Выкл»	Включите прибор, нажав на кнопку «Вкл/Выкл»

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 доставайте поддон. Будьте осторожны, поддон и жидкость внутри горячие
Гриль установлен на неровную поверхность	Установите гриль на ровную горизонтальную поверхность. Если прибор установлен неровно, жир может переливаться через бортик панели
Части продуктов выступают за бортики панели	Выложите продукты так, чтобы они находились на панели и не выступали за ее бортики

Если ваша ситуация не отображена выше, пишите нам на адрес info@kitfort.ru, приложив фотографии или видеофайлы, фиксирующие вашу проблему. Пришли-те 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. Длина шнура: 0,6 м
5. Размер панели: 290 × 260 мм
6. Размер устройства: 360 × 360 × 170 мм
7. Размер упаковки: 398 × 202 × 385 мм
8. Вес нетто: 5,0 кг
9. Вес брутто: 5,5 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 панель управления и на шнур питания не является гарантийным случаем.

Меры предосторожности

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

1. Устройство предназначено для использования в бытовых условиях и может применяться в квартирах, загородных домах, гостиничных номерах, офисах и других подобных местах для непромышленной и некоммерческой эксплуатации.
2. Используйте устройство только по назначению и в соответствии с указаниями, изложенными в данном руководстве. Нецелевое использование устройства будет считаться нарушением условий надлежащей эксплуатации.
3. Перед подключением устройства к электрической розетке убедитесь, что параметры электропитания, указанные на нем, совпадают с параметрами используемого источника питания.
4. Для предотвращения поражения электрическим током не погружайте устройство в воду и другие жидкости.
5. Не переносите прибор, взявшись за шнур питания. Не тяните за шнур питания при отключении вилки от розетки.
6. Не используйте устройство, если шнур питания, вилка или другие части устройства повреждены. Во избежание поражения электрическим током не разбирайте устройство самостоятельно — для его ремонта обратитесь к квалифицированному специалисту. Помните, неправильная сборка устройства повышает опасность поражения электрическим током при эксплуатации.
7. Детям, людям с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, а также лицам, не обладающим достаточными знаниями и опытом, разрешается пользоваться прибором только под контролем лиц, ответственных за их безопасность, или после инструктажа по эксплуатации устройства. Не позволяйте детям играть с прибором.
8. Контролируйте работу гриля, когда рядом находятся дети или домашние животные.
9. Не оставляйте работающий прибор без присмотра. Выключите его и отключите от сети, если не используете прибор длительное время или перед проведением обслуживания.
10. Корпус прибора может сильно нагреваться во время работы. Не касайтесь горячих поверхностей руками. Будьте осторожны! Возможен риск получения ожога!

11. Устанавливайте гриль только на ровную горизонтальную устойчивую поверхность на расстоянии не менее 15 см от стен и других предметов и не менее 10 см от края стола. Сверху должно быть свободное пространство высотой не менее 40 см. Устанавливайте прибор так, чтобы дети не могли случайно дотронуться до горячих поверхностей прибора.
12. Не пытайтесь обойти блокировку включения устройства.
13. Не допускайте падения прибора и не подвергайте его ударам.
14. Храните устройство в недоступных детям местах.
15. Используйте только предлагаемые производителем аксессуары или комплектующие. Использование иных дополнительных принадлежностей может привести к поломке устройства или получению травм.
16. Не используйте металлические предметы для переворачивания и снятия пищи с устройства, чтобы не поцарапать покрытие панелей. Используйте термостойкие пластиковые или деревянные лопатки.
17. Прибор имеет нагреваемую поверхность. Лица, не чувствительные к нагреву, должны быть осторожны при пользовании прибором.
18. При повреждении шнура питания его замену во избежание опасности должны производить изготовитель, сервисная служба или подобный квалифицированный персонал.
19. Если из корпуса устройства вытекает жир, сок, 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 рукавицах или при помощи прихваток. Не наклоняйтесь над грилем, чтобы не обжечься выходящим паром и брызгами масла или жира.
22. Избегайте попадания жидкостей, порошков и посторонних предметов внутрь корпуса устройства, в область разъема шнура и органы управления.

IM-1





Kitfort

Приятно познакомиться, Kitfort!

Kitfort — компания-производитель бытовой техники для дома, кухни, красоты и здоровья.

Наш главный девиз — «Всегда что-то новенькое!»
В каталоге бренда вы можете найти всё необходимое для комфортной жизни: от кофемашины до робота для мойки окон. Мы постоянно обновляем и расширяем ассортимент, чтобы вы выбрали идеальный для себя вариант!

Kitfort не только предлагает качественные товары по лучшей цене, но и радует подарками, конкурсами и интересным контентом в социальных сетях.



Подписывайтесь на наши соцсети
и становитесь частью вселенной Kitfort!

8 (800) 775–56–87
info@kitfort.ru