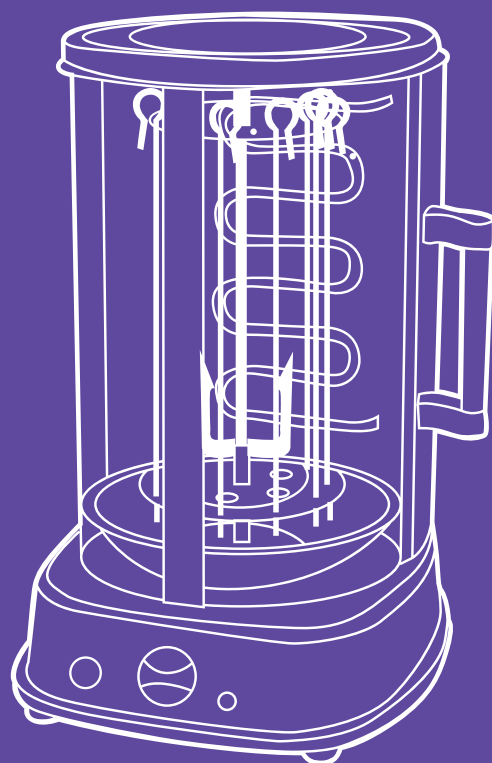


**Сделаю
«с дымком»
без дыма!**



**Электрошашлычница
КТ-1411**

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 электрошашлычницы.....	5
Подготовка к работе и использование	6
Чистка и обслуживание	15
Уход и хранение.....	15
Устранение неполадок	16
Технические характеристики	17
Меры предосторожности	18

Общие сведения

Электрошашлычница КТ-1411 позволит приготовить шашлык из мяса, рыбы или овощей, а также шаверму (шаурму), сардельки, сосиски, картофель, курицу гриль, гренки и другие блюда на вертеле или шампурах.

Прибор прост и удобен в использовании. Он работает от обычной электрической розетки. Не нужно ставить мангал и разжигать угли, нет никакой сажи, дыма и копоти. Нужно лишь нанизать замаринованное мясо на шампуры и установить шампуры в устройство.

Вертел с зажимами удобен при приготовлении курицы, мяса и других продуктов на вертеле. На вертел можно установить шампуры. В комплекте есть корзины и тарелки для запекания картофеля или других продуктов. Стеклопанель позволит вам следить за процессом приготовления и сохранить тепло во внутренней камере.

Вертел автоматически вращается, поэтому во время приготовления происходит чередование процессов нагрева и охлаждения, благодаря чему мясо приобретает изумительный вкус. Электрошашлычница оснащена таймером до 60 минут и двумя уровнями нагрева.

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

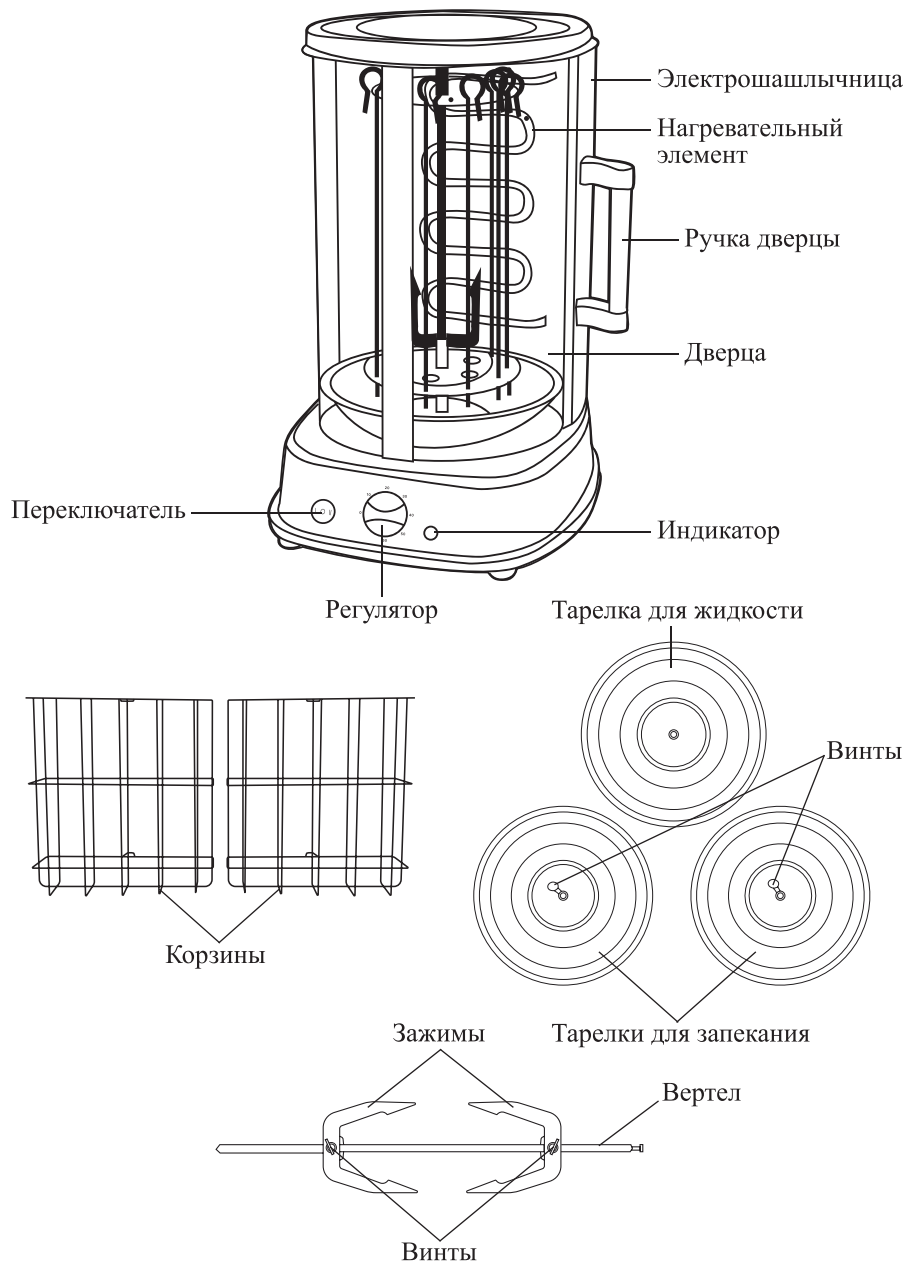
Благодаря вертикальной конструкции электрошашлычница компактна, и она не занимает много места. Под вертел устанавливается поддон для жидкости, куда стекает жир и излишки влаги продуктов. После приготовления поддон можно легко снять и очистить.

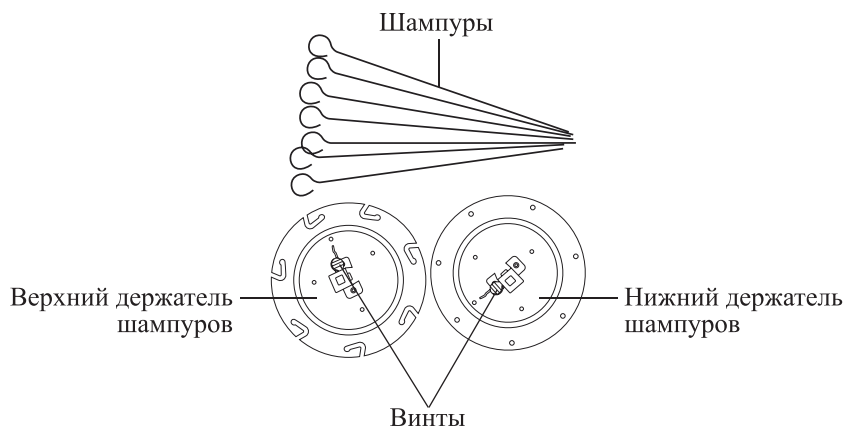
Комплектация

1. Электрошашлычница с ручкой дверцы — 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. Тарелка для жидкости — 1 шт.
8. Тарелка для запекания с винтом — 2 шт.
9. Корзина — 2 шт.
10. Руководство по эксплуатации — 1 шт.
11. Коллекционный магнит — 1 шт.*

*опционально

Устройство электрошашлычницы





Переключатель служит для выбора уровня нагрева или выключения нагрева. Переведите переключатель в положение «I» для выбора первого уровня нагрева (слабый нагрев), в положение «II» для выбора второго уровня нагрева (сильный нагрев) или в положение «O» для выключения нагрева. Обратите внимание, что нагрев включится только после установки таймера.

Регулятор позволяет установить таймер до 60 минут. Поворот регулятора по часовой стрелке увеличивает значение таймера, поворот против часовой стрелки — уменьшает. После установки таймера прибор начнет нагрев на выбранном уровне, и загорится **индикатор**. По истечении таймера индикатор погаснет.

Корзины подойдут для приготовления рыбы, овощей или других продуктов. При использовании корзин убедитесь, что продукт не будет выпадать через отверстия в корзинах.

Тарелки для запекания служат для запекания продуктов (например, картофеля).

Вертел с зажимами предназначен для приготовления курицы, мяса, рыбы и других продуктов на вертеле. Также на вертел устанавливаются **держатели шампуров**. **Шампуры** используются для приготовления шашлыков.

При приготовлении всегда устанавливайте **тарелку для жидкости**, чтобы сок и остатки продуктов попадали на нее.

Подготовка к работе и использование

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

Если ручка дверцы не установлена, то установите ее так, чтобы держатели ручки вошли в выступы на дверце.

Перед первым использованием вымойте шампуры, верхний и нижний держатели шампуров, вертел с зажимами, корзины, тарелки для запекания, тарелку для жидкости. Тщательно просушите все части прибора.

Протрите корпус, дверцу, ручку и нагревательный элемент электрошашлычницы слегка влажной, а затем сухой мягкой тканью. Не допускайте попадания жидкостей, порошков и посторонних предметов внутрь корпуса прибора, на органы управления и шнур питания.

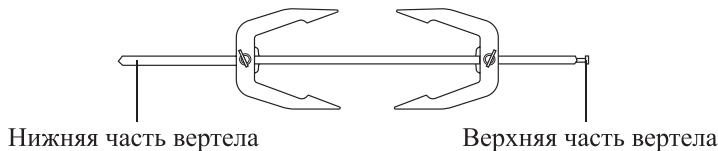
Установите устройство на ровную устойчивую горизонтальную поверхность. Вокруг устройства должно быть не менее 25 см свободного пространства.

Подключите электрошашлычницу к сети. Переведите переключатель в положение «II» и установите 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 истечении таймера прибор подаст звуковой сигнал и автоматически выключится. Подождите, пока устройство полностью остынет. Теперь электрошашлычница готова к эксплуатации.

Использование

1. Убедитесь, что прибор выключен и не подключен к сети питания.
2. Установите тарелку для жидкости так, чтобы выступ на ней совпал с углублением в нижней части шашлычницы. Если тарелка для жидкости не установлена, вертел не получится установить.
3. Подключите прибор к сети. Переведите переключатель в положение «I» для выбора первого уровня нагрева, в положение «II» для выбора второго уровня нагрева.
4. Установите таймер с помощью регулятора примерно на 5–7 минут, чтобы нагреть прибор перед приготовлением. Индикатор загорится, прибор начнет нагрев.
5. 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).

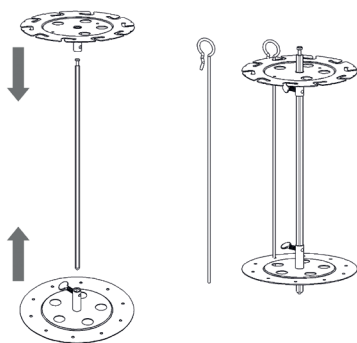
Примечание. При приготовлении курицы гриль рекомендуется ее обвязать ниткой, чтобы части курицы во время приготовления не分离лись и не мешали вращению вертела.



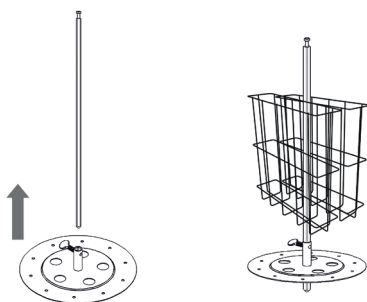
6. Если вы собираетесь использовать прибор для приготовления шашлыка, то установите верхний держатель на вертел креплением винта вниз и закрутите винт. Затем установите нижний держатель креплением винта вверх и закрутите винт. Слегка потяните держатели, чтобы убедиться, что они зафиксированы.

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 — в отверстия на нижнем держателе.

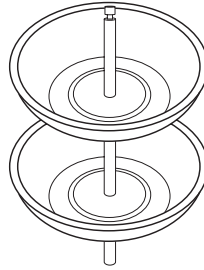
Примечание. Во время работы шампуры вращаются вокруг вертела, однако не вращаются вокруг своей оси. Поэтому для равномерного обжаривания шашлыков следует периодически поворачивать шампуры.



7. Если вы собираетесь использовать корзины, то сначала установите нижний держатель шампуров на нижнюю часть вертела и закрутите винт держателя. Затем установите на вертел одну или две корзины с помощью креплений на корзинах. Для установки двух корзин одновременно наденьте на вертел сначала нижнее крепление одной корзины, затем нижнее крепление другой корзины. Далее поочередно наденьте верхние крепления корзин на вертел.



8. Чтобы использовать тарелки для запекания, наденьте одну тарелку для запекания на вертел и закрутите винт на тарелке. При желании наденьте вторую тарелку аналогичным способом. Оставьте между тарелками достаточное расстояние.



9. Установите вертел так, чтобы верхняя часть вертела попала в отверстие в верхней части шашлычницы, а нижняя часть вертела попала в углубления тарелки для жидкости.

Внимание! Нагревательный элемент и другие части прибора сильно нагреваются во время работы. Будьте осторожны при установке вертела, не прикасайтесь к горячим частям прибора. Не оставляйте работающий прибор без присмотра.

10. Поворачивайте регулятор по часовой стрелке, чтобы установить таймер. Индикатор загорится, прибор начнет работу.
11. Убедитесь, что вертел вращается без заеданий. Если вертел не вращается или вращается с заеданиями, то выключите прибор, отключите его от сети и установите все части прибора правильно. Затем включите устройство.
12. По истечении таймера прибор подаст звуковой сигнал и автоматически выключится, а индикатор погаснет. Нагрев прекратится.
13. Отключите прибор от сети питания.

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

Советы

Самый простой способ приготовления — это замариновать мясо как для обычного шашлыка, затем нанизать мясо 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 стекающие жир и сок будут 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, то 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, в нем сохраняется больше полезных веществ.
2. В процессе маринования кислая среда маринада (уксусы, соки, вина) проникает вглубь мяса и разрыхляет его волокна. Мясо становится более мягким, из-за чего 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: 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 него;
- люля-кебаб;
- картошку, запеченную в кожуре или 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 его. Каждую картофелину разрежьте на две половинки. Если картофель крупный, то 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, а также достаточно плотным, чтобы не порваться. Длина полоски должна быть такой, чтобы 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.

Поместить шампуры в предварительно разогретую шашлычницу и готовить сосиски в тесте в течение 15–20 минут.

Когда тесто подрумянится 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 с. л.;
- соль — по вкусу;
- можно добавить немного меда.

Способ приготовления:

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

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

Маринад для шашлыка с минеральной водой

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 все 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 все хорошенько перемешать в маринаде и оставить 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 делает его нежным, красивым и сочным. 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, после чего покрыть кольцами репчатого лука. 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 понадобится филе судака, помидоры, а также болгарский перец, немного лука, белое сухое вино, маринованные огурцы. Филе судака нарежьте и залейте вином на полчаса. Нарежьте перец квадратиками, огурцы, помидоры и лук — кольцами. Извлеките из маринада рыбу, позвольте стечь лишней жидкости и сбрызните 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, корзины, тарелки для запекания, тарелку для жидкости. Тщательно просушите все части прибора.

Корпус шашлычницы, дверцу с ручкой и нагревательный элемент протрите сначала слегка влажной, затем сухой мягкой тканью.

Не используйте агрессивные моющие средства и абразивные материалы для мытья любых частей прибора, так как они могут повредить аксессуары и корпус шашлычницы. Не допускайте загрязнения нагревательных элементов.

Не погружайте корпус шашлычницы и шнур питания в воду и другие жидкости. Не допускайте попадания жидкостей, порошков и посторонних предметов внутрь корпуса прибора, на органы 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, индикатор не горит

Возможная причина	Решение
Нет напряжения в сети	Проверьте наличие напряжения в сети
Регулятор повернут в положение «0»	Установите время приготовления с помощью регулятора
Сработала защита от перегрева	Выключите прибор и дождитесь его полного остывания, затем попробуйте включить прибор снова

Вертел не вращается

Возможная причина	Решение
Что-то блокирует вращение вертела	Выключите прибор, отключите его от сети и дождитесь полного остывания устройства. Разберите устройство и устраните причину блокировки
Вертел или поддон для жидкости установлены неправильно	Установите вертел и поддон для жидкости, как описано в разделе «Использование»
Переключатель переведен в положение «О»	Вертел не вращается при выключенном нагреве. Для включения вращения и нагрева переведите переключатель в положение «I» или «II»

Продукт не пропекся или пропекся неравномерно

Возможная причина	Решение
Маленькое время приготовления	Увеличьте время приготовления с помощью регулятора
Слишком большой продукт или большое количество продуктов	Уберите лишние продукты или нарежьте их не более мелкие кусочки
Во время работы шампуры вращаются вокруг вертела, однако не вращаются вокруг своей оси	Для равномерного обжаривания шамплеков следует периодически поворачивать шампуры

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: 3 об/мин
5. Таймер: до 60 мин
6. Длина шнура: 0,8 м
7. Размер устройства: 282 × 334 × 446 мм
8. Размер упаковки: 393 × 340 × 486 мм
9. Вес нетто: 4,9 кг
10. Вес брутто: 6,1 кг

Срок службы: 2 года

Срок гарантии: 1 год

Товар сертифицирован:



Производитель: Чжухай Фэйлун Илектрик Эплаенс Ко., Лтд. 1 Флор оф Воркшап оф Чжухай Лунпэн Фэйяо, №4 Роуд, Цзиньхайань Индастриэл Зоун, Саныцзао 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 органы 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 и отключите его от сети, если не используете прибор длительное время, или перед проведением обслуживания.
10. Если при работе шашлычницы вертел перестал вращаться, то немедленно выключите прибор и проверьте причину блокировки вращения.
11. Корпус электрошашлычницы, нагревательный элемент, дверца 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. Храните устройство в недоступных детям местах.
16. Используйте только предлагаемые производителем аксессуары. Использование иных дополнительных принадлежностей может привести к поломке устройства или получению травм.
17. Всегда разматывайте шнур при использовании прибора. Если шнур плотно контактирует с корпусом, он может начать оплавляться.
18. При повреждении шнура питания его замену во избежание опасности должны производить изготовитель, сервисная служба или подобный квалифицированный персонал.
19. Прибор имеет нагреваемую поверхность. Лица, не чувствительные к нагреву, должны быть осторожны при пользовании прибором.
20. Если из корпуса устройства вытекает жир, сок от продуктов или иные жидкости, то прибором пользоваться нельзя.
21. Избегайте попадания жидкостей, порошков и посторонних предметов внутрь корпуса устройства, на шнур питания и органы управления.
22. Не используйте корзины, тарелки для запекания и другие 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.
23. Не используйте устройство без аксессуаров. Всегда устанавливайте тарелку для жидкости, а также другие аксессуары в зависимости от того, что вы собираетесь приготовить.

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