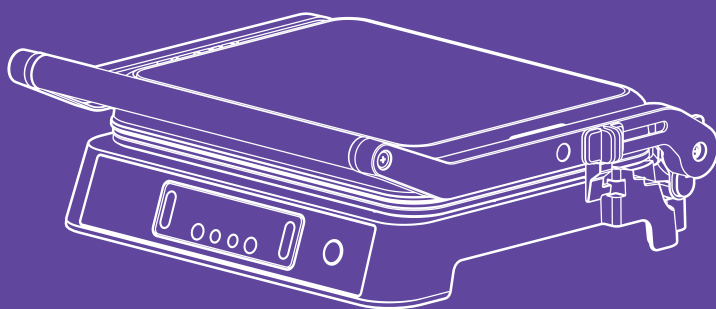


Готовлю сочно!



**Электрогриль
КТ-4677**

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.....	8
Чистка и обслуживание	14
Уход и хранение.....	15
Устранение неполадок	15
Технические характеристики	17
Меры предосторожности	18

Общие сведения

Электрогриль КТ-4677 предназначен для приготовления мяса, рыбы, овощей, сосисок, бутербродов, панини, сэндвичей, гренок, тостов и многих других блюд.

Конструкция гриля позволяет готовить в двух режимах: двустороннем и одностороннем. В двустороннем режиме электрогриль закрывается крышкой, так что продукты находятся между двух нагреваемых панелей и готовятся с двух сторон сразу. Такой способ позволяет сократить время готовки, а также не требует переворачивания продуктов во время приготовления. В одностороннем режиме крышка гриля откидывается на 180°, благодаря чему гриль превращается в большую жаровню, а продукты можно выложить сразу на две панели.

Прибор оснащен сенсорной панелью управления, с помощью которой вы сможете установить желаемую температуру приготовления и время таймера.

Вы можете установить разную температуру для каждой панели, поэтому устройство удобно использовать для приготовления разных продуктов одновременно. Вы также можете готовить без установленного времени таймера.

Данная модель оснащена поддоном для слива жира и сока, которые выделяются в процессе приготовления продуктов, а также устройство имеет выдвижную ножку для лучшего стекания сока и жира в поддон.

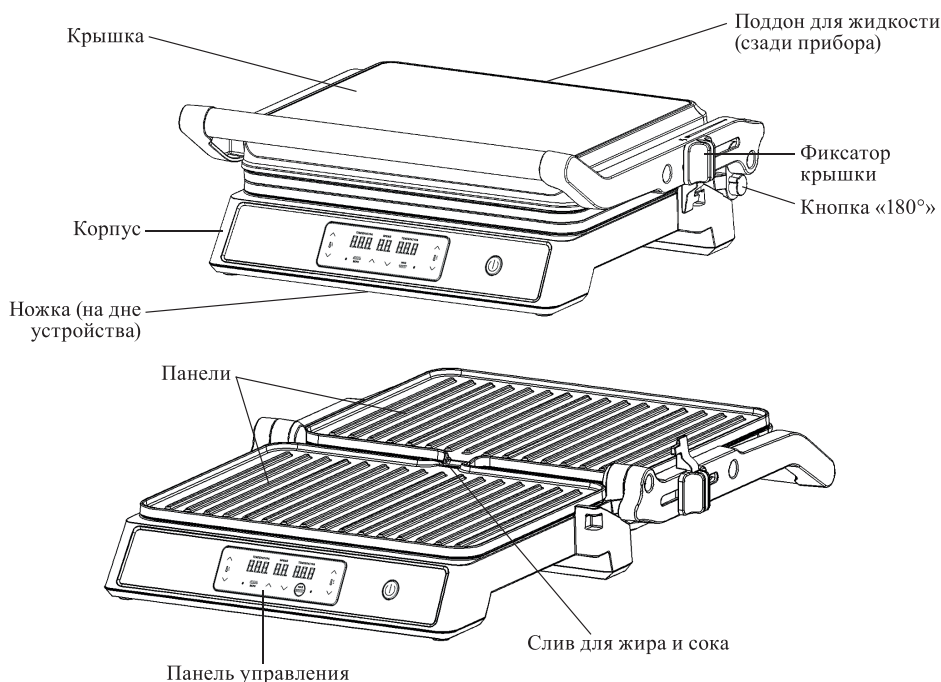
На панели нанесено антипригарное покрытие, что позволяет готовить с минимальным количеством масла. Такое покрытие также облегчает процесс чистки панелей.

Комплектация

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

*опционально

Устройство электрогриля



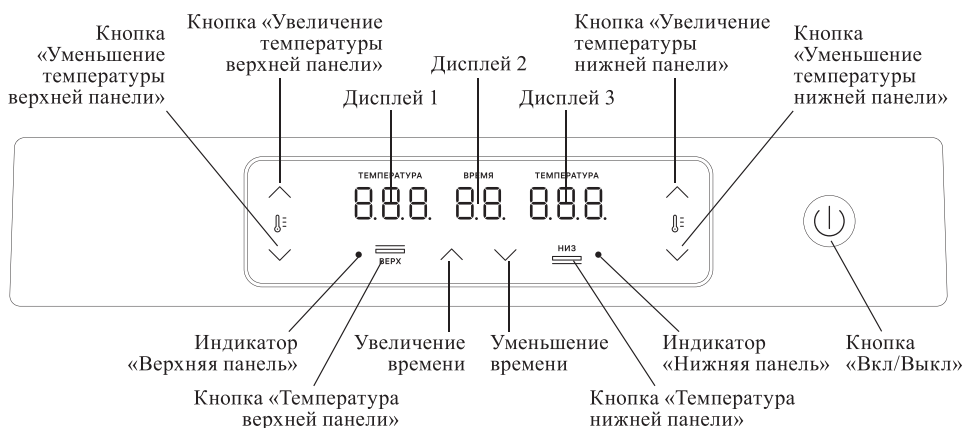
В процессе приготовления продуктов образующиеся жир и сок стекают через **слив для жира и сока** в **поддон для жидкости**.

На дне устройства находится **ножка**, которую можно выдвинуть, чтобы увеличить наклон корпуса гриля для лучшего стекания сока и жира в поддон для жидкости.

Фиксатор крышки представляет собой передвигаемый ползунок и служит для закрепления крышки 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 значения открытого замка. Опустите крышку, фиксатор не даст ей закрыться. Чем дальше вы передвигаете фиксатор от значка открытого замка, тем меньше будет приоткрыта крышка. Приоткрывать крышку с помощью фиксатора необходимо, если продукты слишком объемные.

Чтобы откинуть крышку и готовить в одностороннем режиме, необходимо приоткрыть крышку (угол не должен быть 90°), нажать и удерживать **кнопку «180°»** и опустить крышку вниз.

Панель управления



На панели управления расположены три дисплея: **дисплей 1** отображает температуру верхней панели, **дисплей 2** отображает время таймера, а **дисплей 3** — температуру нижней панели.

При подключении гриля к электросети раздастся звуковой сигнал, три дисплея и индикаторы «Верхняя панель» и «Нижняя панель» мигнут три раза. Затем прибор перейдет в режим ожидания и на панели управления будет мигать только кнопка «Вкл/Выкл».

Нажатие на **кнопку «Вкл/Выкл»** выводит прибор из режима ожидания, а также выключает прибор. После того как электрогриль был выведен из режима ожидания, на панели управления загорятся три дисплея: на дисплеях 1 и 3 вместо температуры панелей отображаются значения «---», а на дисплее 2 вместо времени таймера отображается значение «00», что означает, что температура и время не установлены.

Примечание. Если не совершать никаких действий с панелью управления в течение 15 минут, прибор подаст звуковой сигнал и перейдет в режим ожидания. На панели управления будет мигать только кнопка «Вкл/Выкл».

Нажатие на **кнопку «Температура верхней панели»** или **«Температура нижней панели»** позволяет перейти к настройке температуры верхней или нижней панели соответственно.

Кнопками «Увеличение температуры верхней панели», «Уменьшение температуры верхней панели», «Увеличение температуры нижней панели» и «Уменьшение температуры нижней панели» вы можете настроить температуру нижней и верхней панели от 60 до 230 °C с шагом 10 °C. После выбора температуры начнется нагрев панели, для которой вы установили температуру. Индикатор «Верхняя панель» или «Нижняя панель», в зависимости от того, для какой панели вы установили температуру, будет мигать. Когда панель нагреется до заданной температуры, индикатор будет гореть непрерывно.

Примечание. Для быстрого переключения температуры нажмите и удерживайте кнопку «Увеличение температуры верхней панели», «Уменьшение температуры верхней панели», «Увеличение температуры нижней панели» или «Уменьшение температуры нижней панели».

Вы можете установить разную температуру для нижней и верхней панелей. Вы также можете включить нагрев только одной панели, не устанавливая температуру для другой.

Прибор обладает функцией памяти. После нажатия на кнопку «Температура верхней панели» или «Температура нижней панели», на соответствующем дисплее отобразится последняя установленная настройка температуры.

Вы можете установить время таймера только после установки температуры хотя бы одной из панелей. С помощью **кнопок «Увеличение времени» и «Уменьшение времени»** настраивается время таймера от 1 минуты до 60 минут с шагом 1 минута. После выбора времени таймера значение на дисплее 2 мигнет три раза, а затем начнет гореть непрерывно.

Примечания. Чтобы быстро переключить время, нажмите и удерживайте кнопку «Увеличение времени» или «Уменьшение времени». Если после установки температуры панели вы хотите установить максимальное время приготовления (60 минут) нажмите на кнопку «Уменьшение времени», после «00» на дисплее 2 отобразится «60».

Вы можете включить нагрев панелей и готовить продукты без установки времени. При этом после 2 часов работы прибор автоматически выключится и перейдет в режим ожидания.

Нагрев гриля запустится автоматически после установки температуры.

Обратный отсчет времени таймера начинается сразу после установки времени таймера. Последняя минута до окончания времени отсчитывается в секундах.

Вы можете менять температуру панелей и время таймера во время приготовления.

После того как время таймера истечет, прибор подаст несколько звуковых сигналов и отключит нагрев. Если не совершать никаких действий с панелью управления, то прибор перейдет в режим ожидания через 15 минут. Если вы хотите выключить прибор до того, как время таймера истекло, или если вы не устанавливали время, то нажмите на кнопку «Вкл/Выкл».

Прибор подает звуковой сигнал в следующих случаях:

- при подключении к сети питания;
- при нажатии на кнопки;
- когда время таймера истекло.

Примечание. Даже если была установлена одинаковая температура панелей, обе панели могут нагреться до выбранной температуры за разное время. Это нормально и не является неисправностью.

Подготовка к работе и использование

Подготовка к работе

1. Достаньте гриль и поддон для жидкости из коробки и удалите весь упаковочный материал.
2. Протрите корпус, крышку и панели гриля сначала влажной, а затем сухой мягкой тканью. Вымойте поддон для жидкости в теплой воде с использованием мягкой губки и жидкости для мытья посуды. Тщательно высушите все части прибора. Не допускайте попадания воды внутрь корпуса устройства, на органы управления и шнур питания.
3. Установите поддон для жидкости в корпус прибора до упора. При этом часть поддона будет выходить за пределы корпуса устройства и находиться непосредственно под сливом для жира и сока.
4. Установите гриль на ровную устойчивую горизонтальную 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 убедитесь, что он не свисает с края стола и не соприкасается с корпусом гриля. Подключите гриль к сети электропитания. Раздастся звуковой сигнал, три дисплея и индикаторы «Верхняя панель» и «Нижняя панель» мигнут три раза. Затем прибор перейдет в режим ожидания, и на панели управления будет мигать только кнопка «Вкл/Выкл».
6. Нажмите на кнопку «Вкл/Выкл»: три дисплея загорятся. Перед первым использованием прогрейте гриль на максимальной температуре в течение 15 минут, чтобы с нагревательного элемента и панелей обгорели остатки смазки и других материалов, которые могли там остаться после производства.
7. Установите максимальную температуру 230 °C для обеих панелей. Для этого нажмите на кнопку «Температура верхней панели», затем нажимайте на кнопку «Увеличение температуры верхней панели» до тех пор, пока на дисплее 1 не загорится надпись «230». Установите температуру для нижней панели аналогичным образом, используя кнопки «Температура нижней панели» и «Увеличение температуры нижней панели».
8. Установите время таймера 15 минут с помощью кнопки «Увеличение времени».
9. Прибор автоматически начнет нагрев после установки температуры, индикаторы «Верхняя панель» и «Нижняя панель» будут мигать. Начнется обратный отсчет времени таймера. Когда панели достигнут заданной температуры, индикаторы будут гореть непрерывно.
Примечания. Даже если установлена одинаковая температура панелей, обе панели могут нагреться до выбранной температуры за разное время. Это нормально и не является неисправностью.
В процессе нагрева может появиться небольшое количество дыма и запаха, это нормально для нового устройства.
10. По истечении 15 минут прибор подаст несколько звуковых сигналов, нагрев прекратится. Если не совершать никаких действий с панелью управления, то через 15 минут прибор перейдет в режим ожидания. Отключите прибор от сети питания.

11. Когда прибор остынет, протрите панели сначала влажной, а затем сухой мягкой тканью. Не допускайте попадания воды в корпус, на органы управления и на шнур питания. Тщательно просушите все части прибора.

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

12. Электрогриль готов к эксплуатации.

Использование

1. Установите прибор на ровную устойчивую горизонтальную 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. При этом часть поддона будет выходить за пределы корпуса устройства и находиться непосредственно под сливом для жира и сока.
3. Размотайте полностью шнур и убедитесь, что он не свисает с края стола и не соприкасается с корпусом гриля. Подключите гриль к сети электропитания. Раздастся звуковой сигнал, три дисплея и индикаторы «Верхняя панель» и «Нижняя панель» мигнут три раза. Затем прибор перейдет в режим ожидания, и на панели управления будет мигать только кнопка «Вкл/Выкл».
4. Если вы хотите готовить на двух панелях сразу (в одностороннем режиме), откройте крышку гриля (крышка не должна быть под углом 90° к корпусу), нажмите и удерживайте кнопку «180°» и плавно откройте крышку гриля на 180°.
5. Нажмите на кнопку «Вкл/Выкл»: загорятся три дисплея. На дисплеях 1 и 3 вместо температуры панелей отображаются значения «---», а на дисплее 2 вместо времени таймера отображается значение «00», что означает, что температура и время не установлены.
6. Чтобы включить настройку температуры верхней панели, нажмите на кнопку «Температура верхней панели» и установите температуру, нажимая на кнопки «Увеличение температуры верхней панели» и «Уменьшение температуры верхней панели». Чтобы включить настройку температуры нижней панели, нажмите на кнопку «Температура нижней панели» и установите температуру, нажимая на кнопки «Увеличение температуры нижней панели» и «Уменьшение температуры нижней панели». Выбранная температура отобразится на дисплеях 1 и 3. Вы можете установить температуру только для одной панели или для обеих.
7. Прибор автоматически начнет нагрев после установки температуры нагрева панелей. Во время нагрева до заданной температуры мигает индикатор той панели, для которой была установлена температура. Когда температура достигнет заданной, индикатор «Верхняя панель» или «Нижняя панель» начнет гореть непрерывно.

Примечание. Если вы установите меньшую температуру, чем была выбрана изначально, прибору понадобится время, чтобы остыть.

Даже если была установлена одинаковая температура панелей, обе панели могут нагреться до заданной температуры за разное время. Это нормально и не является неисправностью.

8. При желании установите таймер с помощью кнопок «Увеличение времени» и «Уменьшение времени». Выбранное время отобразится на дисплее 2.

Примечания. Вы можете установить время таймера только после установки температуры хотя бы одной из панелей.

Вы можете менять температуру и время таймера в процессе приготовления.

9. Откройте крышку, используя кухонные рукавицы или прихватки. Смажьте панели гриля маслом. Используйте жаростойкую силиконовую кисточку (в комплект не входит), чтобы избежать ожогов и повреждения антипригарного покрытия.
10. При приготовлении продуктов в одностороннем 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, будьте осторожны и не обожгитесь. Раскладывайте гриль, используя кухонные рукавицы или прихватки.

11. Аккуратно закройте крышку. Вы можете готовить как с закрытой крышкой, так и с приоткрытой крышкой, если готовите крупные куски продуктов. Чтобы зафиксировать крышку в приоткрытом положении, сначала приоткройте ее и, удерживая крышку за ручку в таком положении, передвиньте фиксатор крышки дальше значения открытого замка. Опустите крышку, фиксатор не даст ей закрыться. Чем дальше вы передвигаете фиксатор от значка открытого замка, тем меньше будет приоткрыта крышка.
12. Следите за тем, чтобы сок от продуктов не вытекал за пределы панелей. В процессе приготовления приоткрывайте крышку, чтобы визуально оценить готовность продуктов и выпустить скопившиеся пар и влагу. Будьте осторожны при открывании крышки, на ней может скапливаться горячий конденсат. Используйте кухонные рукавицы или прихватки. Не наклоняйтесь над грилем, чтобы не обжечься выходящим паром и брызгами масла или жира.
13. После того как время таймера истечет, прибор подаст несколько звуковых сигналов, нагрев прекратится. Если вы хотите выключить прибор до того, как время таймера истекло, или если вы не устанавливали время, то нажмите на кнопку «Вкл/Выкл». Через 15 минут бездействия прибор перейдет в режим ожидания.
14. Откройте крышку (если готовили в двустороннем режиме) и извлеките готовые продукты 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.

15. Отключите гриль от сети питания и дайте прибору остыть при комнатной температуре. Резкий перепад температуры может привести к отслоению антипригарного покрытия.
16. Чтобы вывести прибор из одностороннего режима, закройте крышку. Вы услышите щелчок, означающий что кнопка «180°» вернулась в исходное положение. Крышка будет зафиксирована, ее нельзя будет разложить.
17. Слейте жир и сок из поддона для жидкости. Если вы готовили в одностороннем режиме, то сначала закройте крышку, а затем достаньте поддон. Очищайте прибор после каждого использования в соответствии с главой «Чистка и обслуживание».

Внимание! Будьте осторожны! Корпус гриля может сильно нагреваться, а из-под крышки выходить пар. Открывайте и закрывайте крышку и нажимайте на кнопку «180°» в кухонных рукавицах или при помощи прихваток. Не наклоняйтесь над грилем, чтобы не обжечься выходящим паром и брызгами масла или жира.

Примечание. Во время приготовления проверяйте, чтобы поддон для жидкости не переполнялся, и выливайте из него жидкость по мере необходимости. Доставайте его, используя кухонные прихватки или рукавицы. Если готовили в одностороннем режиме, сначала снимите продукты, закройте крышку, а затем достаньте поддон. Будьте осторожны: поддон и жидкость внутри горячие.

Советы

При готовке с закрытой крышкой продукты 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 соприкоснуться 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 разным 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. Снаружи продукты начнут пригорать, а внутри окажутся сырыми.

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 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 готовить дольше, при этом сочность мяса не утратится. Нарезайте мясо поперек волокон.

Для пикантности вкуса можно использовать маринад или жидкий дым. Маринад делает 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 поджарает 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, то 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 его в какую-нибудь емкость и накрыв крышкой. Тогда вы получите нежное, сочное блюдо с равномерной прожаркой. Если мясо будет разрезано слишком рано, то 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 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 составляет 3–7 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 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 составляет 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.

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.

Очищайте панели бумажными полотенцами или салфетками, удалив остатки пищи и излишки жира, а затем протрите панели мягкой влажной, а затем сухой мягкой тканью. Если панели сильно загрязнились, используйте для чистки небольшое количество не абразивного моющего средства для посуды.

Не используйте для очистки панелей агрессивные и абразивные моющие средства и губки: они могут повредить антипригарное покрытие панелей. После очистки тщательно их высушите.

Не мойте панели, крышку и корпус гриля 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 жидкостей, порошков и посторонних предметов внутрь корпуса устройства, на органы управления и шнур питания. Тщательно просушите все части устройства.

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, кнопка «Вкл/Выкл» не горит

Возможная причина	Решение
Нет напряжения в сети	Проверьте наличие напряжения в сети
Сработала защита от перегрева	Выключите устройство, отключите от сети питания и дайте ему полностью остыть, если это не помогло, обратитесь в сервисный центр

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

Возможная причина	Решение
Прошло 2 часа после начала приготовления, и гриль перешел в режим ожидания	Прибор автоматически отключается и переходит в режим ожидания после 2 часов работы, если вы не установили таймер. Это не является неисправностью. Отключите устройство от сети и дайте ему остыть
В течение 15 минут не совершалось никаких действий с панелью управления, прибор перешел в режим ожидания	Чтобы выйти из режима ожидания, нажмите на кнопку «Вкл/Выкл»
Прошло 2 часа после начала приготовления, и гриль перешел в режим ожидания	Прибор автоматически отключается и переходит в режим ожидания после 2 часов работы, если вы не установили таймер. Это не является неисправностью. Отключите устройство от сети и дайте ему остыть



Вы не можете установить время таймера

Возможная причина	Решение
Вы не установили температуру нагрева хотя бы для одной из панелей	Установить время таймера можно, только если температура хотя бы для одной панели установлена. Установите температуру хотя бы для одной панели, как описано в разделе «Использование»

Люфт крышки прибора

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

Жир, сок или прочие жидкости стекают с 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 вы 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 возникла какая-либо неисправность, устройство выключится и отобразит сообщение об ошибке на дисплее или начнет подавать звуковой сигнал. Расшифровать код ошибки поможет следующая таблица.

Код ошибки	Возможная причина	Решение
E1	Обрыв в цепи датчика температуры	Обратитесь в сервисный центр
E2	Короткое замыкание в цепи датчика температуры	Обратитесь в сервисный центр
H	Сработала защита от перегрева	Выключите устройство, отключите от сети питания и дайте ему полностью остыть, если это не помогло, обратитесь в сервисный центр

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: 2200 Вт
3. Класс защиты от поражения электрическим током: I
4. Таймер: до 60 мин с шагом 1 мин
5. Температура: 60–230 °С с шагом 10 °С
6. Длина шнура: 0,7 м
7. Размер панели: 290 × 230 мм
8. Размер устройства: 350 × 313 × 125 мм
9. Размер упаковки: 370 × 149 × 345 мм
10. Вес нетто: 2,8 кг
11. Вес брутто: 3,1 кг

Срок службы: 2 года

Срок гарантии: 1 год

Товар сертифицирован:



Производитель: Юнкан Айнин Илектрик Эплаенс Ко., Лтд. №11 Хуася Роуд, Икономик Дивелэпмэнт Зоун, Юнкан Сити 321300, Чжэцзян Провинс, Китай.

Импортёр: 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 частей устройства не является гарантийным случаем.

Повреждение корпуса устройства и антипригарного покрытия нагреваемых 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 нагреваемых 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 корпуса устройства, 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 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 гриля 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 гриль 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. Корпус гриля может сильно нагреваться, а из-под крышки выходить пар. Открывайте и закрывайте крышку и передвигайте фиксатор в кухонных рукавицах или при помощи прихваток. Не наклоняйтесь над грилем, чтобы не обжечься выходящим паром и брызгами масла или жира.
22. Не допускайте попадания жидкостей, порошков и посторонних предметов внутрь корпуса устройства, на органы управления и шнур питания.



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