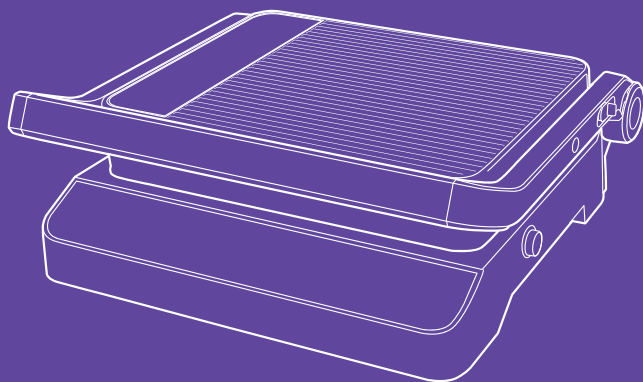


Готовлю сочно!



Электрогриль КТ-4615

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	15
Уход и хранение.....	15
Устранение неполадок	15
Технические характеристики	17
Меры предосторожности	18

Общие сведения

Электрогриль КТ-4615 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 (для каждой панели можно установить свою температуру), время таймера, а также включить приготовление в одном из 5 предустановленных режимов.

Вы можете установить разную температуру для каждой панели, поэтому устройство удобно использовать для приготовления разных продуктов одновременно.

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. Такое покрытие также облегчает процесс чистки панелей. Панели у прибора съемные.

Комплектация

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

*опционально

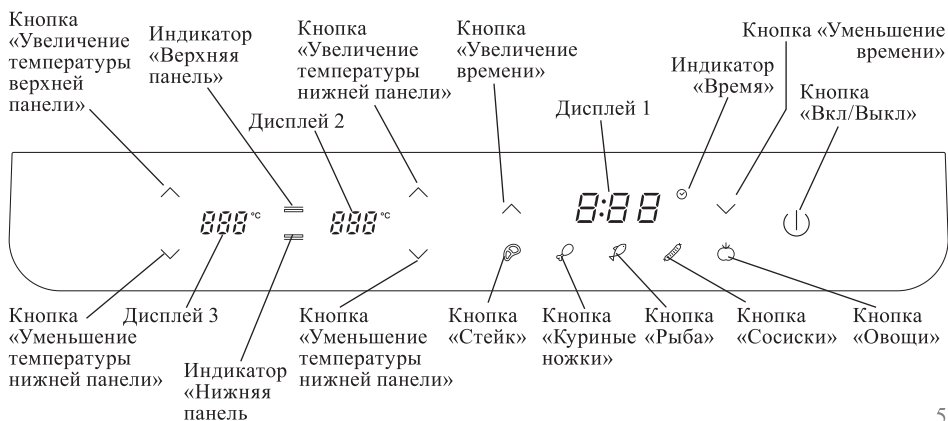
Устройство электрогриля



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 открыть крышку, перевести *фиксатор «180°»* в верхнее положение и, удерживая фиксатор в таком положении, опустить крышку вниз.

Панель управления



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

При подключении гриля к электросети раздается звуковой сигнал, панель управления мигает один раз. Затем прибор переходит в режим ожидания и на панели управления мигает только кнопка «Вкл/Выкл».

Нажатие на **кнопку «Вкл/Выкл»** выводит прибор из режима ожидания, а длительное нажатие данной кнопки останавливает приготовление. После того как прибор был выведен из режима ожидания, на панели управления загораются все кнопки и дисплеи, кнопки «Увеличение температуры нижней панели», «Уменьшение температуры нижней панели», «Увеличение температуры верхней панели», «Уменьшение температуры верхней панели» мигают. На дисплеях 2 и 3 вместо температуры панелей отображаются значения «000», а на дисплее 1 вместо времени таймера значение «0:00», что означает, что температура и время не установлены.

Примечание. Если не совершать никаких действий с панелью управления или не запускать приготовление (после установки температуры или выбора режима) в течение 5 минут, прибор подаст звуковой сигнал и перейдет в режим ожидания. На панели управления будет мигать только кнопка «Старт/Стоп».

Кнопками «Увеличение температуры нижней панели», «Уменьшение температуры нижней панели», «Увеличение температуры верхней панели» и «Уменьшение температуры верхней панели» вы можете настроить температуру нижней и верхней панелей от 90 до 230 °C с шагом 5 °C. После выбора нужной температуры значение на дисплее мигнет 2 раза, а затем будет гореть непрерывно. Начнется нагрев панели, для которой вы установили температуру. Индикатор «Верхняя панель» или «Нижняя панель», в зависимости от того, для какой панели вы устанавливали температуру, будет мигать красным. А когда панель нагреется до заданной температуры — индикатор будет гореть непрерывно. Также настройка сохранится, если вы начнете устанавливать температуру другой панели или таймер.

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

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

С помощью **кнопок «Увеличение времени» и «Уменьшение времени»** настраивается время таймера от 1 минуты до 4 часов с шагом 1 минута. Чтобы быстро переключать время, нажмите и удерживайте кнопку «Увеличение времени» или «Уменьшение времени». После установки времени таймера индикатор «Время» загорится зеленым.

Примечание. Вы можете включить нагрев панелей и готовить продукты без установки времени. При этом по прошествии 4 часов работы прибор автоматически выключится и перейдет в режим ожидания.

Работа электрогриля запустится автоматически после установки температуры или выбора одного из предустановленных режимов.

Обратный отсчет времени таймера начинается только после того, как панели нагреваются до установленной температуры, и на дисплее 1 начнет мигать значок «:». Во время нагрева индикаторы «Нижняя панель» и «Верхняя панель» мигают красным. А когда панели достигнут установленной температуры, устройство подаст звуковой сигнал, индикаторы будут гореть красным непрерывно.

Примечания. Индикаторы «Нижняя панель» и «Верхняя панель» могут загораться и гаснуть в процессе нагрева. Это нормально, прибор поддерживает температуру.

Вы можете менять температуру панелей и время таймера во время приготовления, по достижении заданной температуры прибор подаст звуковой сигнал.

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 5 минут. Если вы хотите выключить прибор до того, как время таймера истекло, или если вы не устанавливали время, то нажмите и удерживайте 2 секунды кнопку «Вкл/Выкл».

Вы также можете выбрать 1 из 5 предустановленных режимов приготовления. Для этого нажмите и удерживайте 2 секунды кнопку «Овощи», «Сосиски», «Рыба», «Куриные ножки» или «Стейк» на панели управления. При выборе режима вы можете изменить время таймера или температуру панелей. Приготовление начнется автоматически, на панели управления загорится зеленым кнопка выбранного режима.

На дисплее 1 будет отображаться таймер обратного отсчета при выбранном режиме, на дисплеях 2 и 3 температура приготовления при выбранном режиме. Когда панели достигнут заданной температуры, значок «:» на дисплее 1 начнет мигать, и начнется обратный отсчет времени приготовления.

По завершении приготовления (времени таймера), прибор прекратит нагрев и подаст звуковой сигнал. Если не совершать никаких действий с панелью управления, то прибор перейдет в режим ожидания через 5 минут.

Режимы приготовления, соответствующее им время готовки и температура по умолчанию приведены ниже в таблице.

Название режима	Индикатор кнопки	Температура, °C	Время приготовления, мин
Овощи		200	8
Сосиски		220	10
Рыба		210	8
Куриные ножки		230	7
Стейк		230	8

Прибор подает звуковой сигнал в следующих случаях:

- при подключении к сети питания;
- при нажатии на кнопки;
- при достижении панелями заданной температуры (если была установлена разная температура панелей, то звуковой сигнал прозвучит два раза);
- 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 и крышку гриля сначала влажной, а затем сухой мягкой тканью. Вымойте поддон для жидкости и панели в теплой воде с использованием мягкой губки и жидкости для мытья посуды. Чтобы снять панели, нажмите на кнопку снятия панели и потяните панель в сторону. Не допускайте попадания воды внутрь устройства, на органы управления и на шнур питания.
3. Тщательно высушите все части прибора.
4. Чтобы установить панель в прибор, нажмите кнопку снятия панели, расположите панель так, чтобы выступы на панели вошли в пазы на приборе, и прижмите панель к прибору до щелчка.
5. Установите поддон для жидкости в корпус прибора до упора. При этом часть поддона будет выходить за корпус и находиться непосредственно под сливом для жира и сока.
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 проверьте, что он не свисает с края стола и не соприкасается с корпусом гриля. Подключите гриль к сети электропитания. Раздастся звуковой сигнал, панель управления мигнет один раз. Затем прибор перейдет в режим ожидания, и на панели управления будет мигать только кнопка «Вкл/Выкл».
8. Нажмите на кнопку «Вкл/Выкл», кнопки и дисплей 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.
9. Нажмите и удерживайте 2 секунды кнопку «Куриные ножки».
10. Затем увеличьте время таймера до 15 минут с помощью кнопки «Увеличение времени».
11. Прибор автоматически начнет нагрев, индикаторы «Верхняя панель» и «Нижняя панель» будут мигать красным. Когда панели достигнут заданной температуры, прибор подаст звуковой сигнал, а индикаторы будут гореть красным непрерывно. Начнется обратный отсчет времени таймера.

Примечания. О том, как установить температуру и время приготовления, читайте подробнее в разделе «Использование».

Даже если была 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 запах, это нормально для нового устройства.

12. По истечении 15 минут прибор подаст звуковой сигнал, нагрев прекратится. Если не совершать никаких действий с панелью управления, то через 5 минут прибор перейдет в режим ожидания. Отключите прибор от сети питания.
13. Когда прибор остынет, снимите с устройства и вымойте панели в теплой воде с использованием мягкой губки и жидкости для мытья посуды. Не допускайте попадания воды в корпус, на органы управления и на шнур питания. Тщательно просушите все части прибора.
14. Электрогриль готов к эксплуатации.

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.

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 панели установлены ровно, и поддон для жидкости установлен в корпус устройства до упора. При этом часть поддона будет выходить за корпус и находиться непосредственно под сливом для жира и сока.

Внимание! Всегда устанавливайте обе панели в прибор, даже если планируете включать нагрев только одной панели.

3. Размотайте полностью шнур и проверьте, что он не свисает с края стола и не соприкасается с корпусом гриля. Подключите гриль к сети электропитания. Раздастся звуковой сигнал, панель управления мигнет один раз. 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), переведите фиксатор «180°» в верхнее положение, при этом удерживайте крышку рукой. Плавно откройте крышку гриля на 180°.
5. Нажмите на кнопку «Вкл/Выкл», загорятся кнопки «Увеличение времени», «Уменьшение времени», «Овощи», «Сосиски», «Рыба», «Куриные ножки», «Стейк», индикаторы «Верхняя панель», «Нижняя панель», «Время» и дисплей 1, 2, 3. Кнопки «Увеличение температуры нижней панели», «Уменьшение температуры нижней панели», «Увеличение температуры верхней панели», «Уменьшение температуры верхней панели» будут мигать.

6. Установите желаемую температуру для одной или двух панелей с помощью кнопок «Увеличение температуры нижней панели», «Увеличение температуры верхней панели» для увеличения температуры, «Уменьшение температуры нижней панели», «Уменьшение температуры верхней панели» для уменьшения температуры. При желании установите таймер с помощью кнопок «Увеличение времени» и «Уменьшение времени».

7. Прибор автоматически начнет нагрев после установки температуры нагрева панелей. Во время нагрева до заданной температуры мигает красным индикатор той панели, для которой была установлена температура. Когда температура панели достигнет заданной, прибор подаст звуковой сигнал, а индикатор «Верхняя панель» или «Нижняя панель» начнет гореть красным непрерывно. Когда обе панели нагреются до заданной температуры, начнется обратный отсчет времени таймера.

Примечания. Вы можете менять температуру и время таймера в процессе приготовления. 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. Вы также можете выбрать 1 из 5 предустановленных режимов приготовления. Для этого нажмите и удерживайте 2 секунды кнопку режима «Овощи», «Сосиски», «Рыба», «Куриные ножки» или «Стейк» на панели управления. Приготовление начнется автоматически. На панели управления будет гореть зеленым кнопка выбранного режима. На дисплеях 2 и 3 будет отражаться температура приготовления при выбранном режиме, а на дисплее 1 будет отображаться время таймера. Когда панели достигнут нужной температуры, начнется обратный отсчет.

Примечания. При выборе режима приготовления вы можете менять температуру и время как описано в пункте 6.

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 и кисточки.

10. 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. Раскладывайте гриль, используя кухонные рукавицы или прихватки.

11. Аккуратно закройте крышку. Вы можете готовить как с закрытой, так и с открытой крышкой, если готовите крупные куски продуктов.
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 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.

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 «Выкл/Выкл». Через 5 минут прибор перейдет в режим ожидания, если не совершать никаких действий с панелью управления.
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 панели.
15. Отключите гриль от сети и дайте прибору остыть при комнатной температуре. Резкий перепад температуры может привести к отслоению антипригарного покрытия.
16. Чтобы вывести гриль из одностороннего режима, закройте крышку. Вы услышите щелчок, означающий, что фиксатор «180°» вернулся в исходное положение. Крышка будет зафиксирована, и ее нельзя будет разложить.
17. Слейте жир и сок из поддона для жидкости. Если 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 передвигайте фиксатор «180°» в кухонных рукавицах или при помощи прихваток. Не наклоняйтесь над грилем, чтобы не обжечься выходящим паром и брызгами масла или жира.

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 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 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.

Перед выкладыванием следующей порции продуктов прогрейте прибор. В процессе приготовления продуктов температура панелей может уменьшаться. Термостат автоматически поддерживает нужную температуру и включает нагрев, когда температура падает. Прибору нужно немного времени, чтобы восстановить уровень нагрева после приготовления продуктов. Подождите пару минут, пока панели нагрееются, и после этого выкладывайте продукты.

Не охлаждайте резко горячие панели, это может испортить антипригарное покрытие.

Всегда разматывайте шнур при использовании прибора. Корпус гриля в процессе приготовления может сильно нагреваться. Если шнур плотно контактирует с корпусом, он может начать 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 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 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, 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

На 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, разложите нарезанный хлеб так, чтобы будущие сухарики не соприкасались друг с другом, в противном случае они 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 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 куса хлеба, смажьте томатной пастой, выложите начинку, накройте оставшимся хлебом. Выложите бутерброды на панель, затем закройте крышку и запекайте бутерброды около 5 минут.

Горячие бутерброды с творогом, яблоком и корицей

Хлеб для тостов — 6 кусков

Яблоко — 1–3 шт.

Творог — 150–200 г

Сахар — по вкусу

Корица — по вкусу

Приготовление. Яблоки нарежьте кубиками, добавьте творог, сахар и корицу и тщательно перемешайте. Выложите 3 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 листов

Приготовление. Чиабатту разрежьте вдоль на две равные части, смажьте соусом песто. Выложите слоями тонко нарезанные продукты в следующем порядке: сыр, индейка, помидор, немного соли, базилик, сыр. Сверху накройте оставшейся половинкой чиабатты и выложите на панель. Закройте крышку и удерживайте ее прижатой. Время приготовления 3–7 минут в зависимости от желаемого результата — менее или более хрустящая корочка.

Драники с фаршем

Картофель — 4 шт. среднего размера

Мука — 1 ст. л.

Яйцо — 1 шт.

Соль и перец — по вкусу

Фарш — 200 г

Приготовление. Натрите картофель на терке, слейте лишнюю жидкость, если она есть. Добавьте яйцо, муку, соль и перец. Тщательно перемешайте. К фаршу добавьте соль, перец и мелко нарезанный лук, тщательно перемешайте. Смажьте панели маслом. Выложите небольшое количество картофельного теста, сверху выложите фарш, накройте еще одним слоем картофельного теста. Закройте крышку и выпекайте около 10 минут.

Чистка и обслуживание

Перед чисткой и обслуживанием гриля отключите его от сети и убедитесь, что он остыл. Резкий перепад температуры может привести к отслоению антипригарного покрытия панелей.

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

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 крышку и корпус электрогриля под струей воды во избежание попадания воды внутрь корпуса устройства.

Протирайте корпус и крышку прибора сначала влажной, а затем сухой мягкой тканью. Не допускайте попадания воды внутрь устройства, на органы управления и на шнур питания. Тщательно просушите все части прибора.

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 мигает

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

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

Возможная причина	Решение
В течение 5 минут не совершалось никаких действий с панелью управления, прибор перешел в режим ожидания	Чтобы вывести прибор из режима ожидания, нажмите на кнопку «Вкл/Выкл»
Прошло 4 часа после начала приготовления, и гриль перешел в режим ожидания	Прибор автоматически отключается и переходит в режим ожидания после 4 часов работы, это не является неисправностью. Отключите устройство от сети питания и дайте ему остыть

Нагрев не происходит

Возможная причина	Решение
Вы не установили температуру приготовления хотя бы одной из панелей	Установите температуру приготовления хотя бы для одной панели

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 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 достаньте 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-нибудь неисправность, устройство отобразит сообщение об ошибке на дисплее. Расшифровать код ошибки поможет следующая таблица.

Код ошибки	Возможная причина	Решение
«E00»	Разрыв цепи нагревателя	Обратитесь в сервисный центр
«ЕНН»	Сработала защита от перегрева	Выключите устройство и дайте ему полностью остыть
«ELL»	Короткое замыкание в цепи нагревателя	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: 1800–2000 Вт
3. Класс защиты от поражения электрическим током: I
4. Таймер: до 4 ч с шагом 1 мин
5. Температура: 90–230 °С с шагом 5 °С
6. Длина шнура: 0,8 м
7. Размер панели: 296 × 218 мм
8. Размер устройства: 357 × 320 × 135 мм
9. Размер упаковки: 400 × 185 × 365 мм
10. Вес нетто: 4,6 кг
11. Вес брутто: 5,0 кг

Срок службы: 2 года

Срок гарантии: 1 год

Товар сертифицирован:



Производитель: Нинбо Окид Илектрик Эплаенсис Мэньюфакчуринг Ко., Лтд. №1188 Чжоуси Роуд, Чжоусян Таун, Цыси Сити, Нинбо, Чжэцзян Провинс, Китай.

Импортер: ООО «Аэро-Трейд». 197022, г. Санкт-Петербург, ул. Инструментальная, д. 3, литера П, помещ. 3-Н.

Страна происхождения: Китай.

Уполномоченная организация для принятия претензий на территории РФ: ООО «Аэро-Трейд». 197022, г. Санкт-Петербург, ул. Инструментальная, д. 3, литера П, помещ. 3-Н.

Горячая линия производителя: 8-800-775-56-87 (пн-пт с 9:30 до 17:30 по московскому времени), info@kitfort.ru

Адреса сервисных центров вы можете узнать у оператора горячей линии или на сайте kitfort.ru

Требуется особая утилизация. Во избежание нанесения вреда окружающей среде необходимо отделить данный объект от обычных отходов и утилизировать его наиболее безопасным способом, например, сдать в специальные места по утилизации.

Месяц и год изготовления указаны на нижней стороне упаковочной коробки.

Производитель имеет право на внесение изменений в дизайн, комплектацию, а также в технические характеристики изделия в ходе совершенствования своей продукции без дополнительного уведомления об этих изменениях.

Условия гарантии

Механическое повреждение корпуса и составных частей устройства не является гарантийным случаем.

Повреждение частей устройства и антипригарного покрытия панелей вследствие чистки абразивными моющими средствами и жесткими или металлическими предметами не является гарантийным случаем. Резкий перепад температуры может привести к отслоению антипригарного покрытия, это не является гарантийным случаем.

Повреждение антипригарного покрытия панелей устройства вследствие использования металлических вилок, лопаток, ножей и прочих кухонных приборов из металла не является гарантийным случаем.

Выход гриля из строя вследствие попадания жидкостей, порошков и посторонних предметов внутрь устройства, на органы управления и на шнур питания не является гарантийным случаем.

Меры предосторожности

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

1. Устройство предназначено для использования в бытовых условиях и может применяться в квартирах, загородных домах, гостиничных номерах, офисах и других подобных местах для непромышленной и некоммерческой эксплуатации.
2. Используйте устройство только по назначению и в соответствии с указаниями, изложенными в данном руководстве. Нецелевое использование устройства будет считаться нарушением условий надлежащей эксплуатации.
3. Перед подключением устройства к электрической розетке убедитесь, что параметры электропитания, указанные на нем, совпадают с параметрами используемого источника питания.
4. Для предотвращения поражения электрическим током не погружайте устройство в воду и другие жидкости.
5. Не переносите прибор, взявшись за шнур питания. Не тяните за шнур питания при отключении вилки от розетки.
6. Не используйте устройство, если шнур питания, вилка или другие части устройства повреждены. Во избежание поражения электрическим током не разбирайте устройство самостоятельно — для его ремонта обратитесь к квалифицированному специалисту. Помните, неправильная сборка устройства повышает опасность поражения электрическим током при эксплуатации.
7. Детям, людям с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, а также лицам, не обладающим достаточными знаниями и опытом, разрешается пользоваться прибором только под контролем лиц, ответственных за их безопасность, или после инструктажа по эксплуатации устройства. Не позволяйте детям играть с прибором.

8. Контролируйте работу гриля, когда рядом находятся дети или домашние животные.
9. Не оставляйте работающий прибор без присмотра. Выключите его и отключите от сети, если не используете прибор длительное время или перед проведением обслуживания.
10. Корпус прибора 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 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 перчатках 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.



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