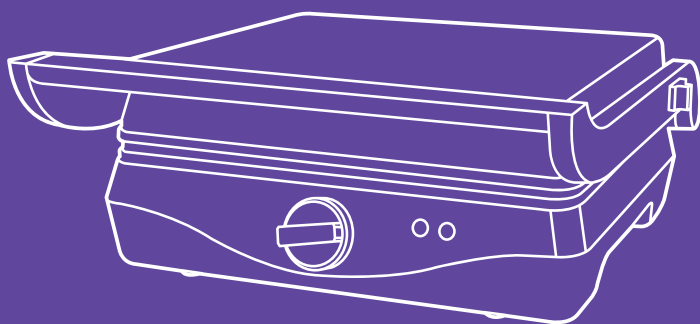


Между нами искра!



**Электрогриль
КТ-1631**

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 гриля	5
Подготовка к работе и использование.....	6
Чистка и обслуживание гриля.....	8
Уход и хранение	8
Технические характеристики.....	8
Меры предосторожности.....	9

Общие сведения

Контактный электрический гриль позволяет готовить стейки, овощи, рыбу, бутерброды, гренки и многое другое. Ребристая поверхность рабочих пластин и высокая температура приготовления способствуют удалению излишков жира из продуктов.

Конструкция «2 в 1» позволяет использовать гриль в двух режимах.

В двухстороннем режиме гриль закрывается крышкой, и продукты готовятся одновременно с двух сторон. Крышка оснащена поворотной осью, поэтому при любой толщине готовящихся ингредиентов верхняя нагревательная панель ложится на них горизонтально, и этим достигается равномерный нагрев готовящихся продуктов.

В одностороннем режиме крышка гриля откидывается на 180°. Гриль превращается в большую жаровню, и для приготовления можно использовать обе поверхности.

Гриль оснащен термостатом с плавной регулировкой температуры. Когда гриль разогреется до установленной температуры, на передней панели загорится индикатор нагрева.

Нагревательные панели изготовлены из алюминия с нанесенным антипригарным покрытием. Они съемные и могут быть легко очищены. Нагревательные элементы встроены в панели, благодаря чему обеспечивается быстрый нагрев и высокая стабильность температуры, что очень важно при приготовлении стейков.

Электрогриль способствует удалению лишнего жира из продуктов в процессе приготовления пищи, т.к. она готовится при высокой температуре с двух сторон. Для сбора вытапливаемого жира предназначены специальные бороздки на верхней и нижней рабочих поверхностях гриля. В процессе приготовления пищи (мяса, птицы, рыбы и т.д.) из нее начинает постепенно выходить лишний жир. Этот жир скапливается в бороздках и стекает в поддон для сбора жира, находящийся в задней части электрогриля.

Комплектация

1. Гриль с двумя нагревательными панелями — 1 шт.
2. Поддон для сбора жира — 1 шт.
3. Руководство по эксплуатации — 1 шт.
4. Гарантийный талон — 1 шт.
5. Коллекционный магнит — 1 шт. *

* опционально

Устройство гриля



Индикатор питания загорается при включении гриля в розетку. Для включения гриля выберите необходимый режим, повернув регулятор температуры. Индикатор нагрева загорается, когда нагревательные панели достигнут температуры, выставленной регулятором температуры. Когда панели остынут, индикатор нагрева погаснет, а после их прогрева вновь загорится. Таким образом, в процессе приготовления индикатор нагрева периодически загорается и гаснет.

Термостат обеспечивает плавную регулировку температуры. Температура рабочих поверхностей при установке регулятора температуры в положение «МАХ» составляет около 200 °С.

При готовке продуктов, дающих много жира или сока, разверните нижние поворотные ножки. Это увеличит наклон нижней нагревательной панели гриля и ускорит стекание жира в поддон.

Для готовки в одностороннем режиме:

- разверните поворотные ножки;
- сдвиньте рычажок открывания крышки и поверните ее на 180 °.

Подготовка к работе и использование

Перед первым использованием

Распакуйте гриль и удалите весь упаковочный материал. Протрите рабочие поверхности нагревательных панелей и корпус гриля сухой тряпкой. Выдвиньте поддон. Включите гриль, поверните ручку регулятора температуры в положение «МАХ» и прогрейте, пока не загорится индикатор нагрева. В процессе нагрева может появиться небольшое количество дыма и запаха, это нормально. Выключите гриль и дайте ему полностью остыть, затем снимите и вымойте нагревательные панели, высушите их и установите обратно. Гриль готов к эксплуатации.

Использование

Вначале слегка смажьте рабочие поверхности панелей маслом, маргарином или жиром. Это затруднит прилипание продукта к поверхностям. Проверьте, что поддон для сбора жира установлен.

Выберите режим приготовления и установите крышку в соответствии с режимом.

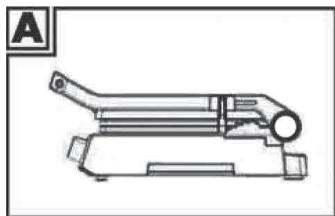
Поверните регулятор температуры против часовой стрелки до упора в положение «ВЫКЛ», затем подключите гриль к сети электропитания. Установите регулятором температуры требуемый режим и подождите, пока гриль прогреется. Когда рабочие поверхности достигнут установленной температуры, загорится индикатор нагрева. До максимальной температуры гриль разогревается примерно за 4 минуты.

Выложите продукты на рабочие поверхности. Закройте крышку, если вы готовите в двухстороннем режиме. В одностороннем режиме своевременно переворачивайте продукты, если это предусмотрено рецептом.

По окончании приготовления выключите гриль, повернув регулятор температуры против часовой стрелки до упора в положение «ВЫКЛ». Затем отключите гриль от сети электропитания.

Для снятия и переворачивания пищи используйте только деревянные или пластиковые лопатки, выдерживающие высокие температуры. Не используйте металлические лопатки, чтобы не повредить антипригарное покрытие.

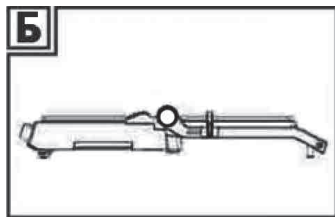
Двухсторонний режим



В этом режиме (рисунок А) пища выкладывается на нижнюю рабочую поверхность, после чего гриль закрывается крышкой, таким образом, пища готовится одновременно с двух сторон и ее не требуется переворачивать.

При готовке в этом режиме старайтесь, чтобы все одновременно приготавливаемые куски пищи имели примерно одинаковую толщину. Благодаря этому каждый кусок будет соприкасаться и с верхней, и с нижней поверхностью гриля, поэтому все они будут готовиться равное количество времени и с одинаковой степенью прожарки.

Односторонний режим



В этом режиме (рисунок Б) для приготовления можно использовать обе рабочие поверхности одновременно, пища готовится с нижней стороны. При приготовлении пищи в этом режиме используйте поворотные ножки на крышке гриля, они обеспечивают угол наклона, необходимый для стекания жира. Без установки поворотных ножек жир будет стекать мимо поддона.

Советы

При готовке в одностороннем режиме не переворачивайте приготовляемую пищу слишком часто, чтобы избежать ее чрезмерного высушивания.

Нарезайте пищу не слишком толстыми кусками, в противном случае время приготовления будет чрезмерно долгим.

Перед выкладыванием следующей порции прогрейте гриль: дождитесь, пока загорится индикатор нагрева, и только после этого выкладывайте продукты на рабочие поверхности.

При готовке в одностороннем режиме для более быстрого прогрева гриля закройте верхнюю крышку, дождитесь окончания прогрева, а затем откройте крышку на 180° и выложите продукты.

При готовке продуктов, дающих много жира или сока, выдвиньте нижние поворотные ножки. Это увеличит наклон рабочей поверхности гриля и ускорит стекание жира в поддон.

Если панели после готовки, пока они еще теплые, протереть сначала сухими, а потом влажными бумажными полотенцами, то этого будет вполне достаточно для качественной очистки. Будьте осторожны при обращении с горячими панелями.

Чистка и обслуживание гриля

Перед чисткой и обслуживанием гриля отключите его от сети и убедитесь, что он полностью остыл.

Выдвиньте поддон для жира и слейте его содержимое. Вымойте поддон. Очистите рабочие поверхности. Вначале протрите их сухими бумажными полотенцами, а затем влажными. Не используйте агрессивные и абразивные моющие средства и мочалки. Помните, что антипригарное покрытие поверхностей легко повредить. Не мойте никакие части гриля в посудомоечной машине. Не погружайте гриль в воду и не мойте его под струей воды.

Наружные поверхности гриля протрите влажной тряпкой.

Уход и хранение

Перед уборкой на хранение очистите и вымойте гриль. Храните гриль в сухом и прохладном месте, недоступном для детей.

Технические характеристики

1. Напряжение: 220–240 В, 50 Гц
2. Мощность: 1500 Вт
3. Класс защиты от поражения электрическим током: I
4. Рабочий размер панелей: 27 × 21 см
5. Вес нетто: 4,9 кг
6. Вес брутто: 5,3 кг
7. Размер устройства: 340 × 340 × 140 мм
8. Размер упаковки: 358 × 158 × 382 мм

Срок службы: 2 года

Срок гарантии: 1 год

Товар сертифицирован:



Производитель: Нинбо Айцзя Илектрикэл Эплаенсис Ко., Лтд. Истерн Чжоусян Таун, Дивелэпмэнт Зоун, Цыси, Чжэцзян 315342, Китай.

Импортер: ООО «Аэро-Трейд». 197022, г. Санкт-Петербург, Инструментальная ул., д. 3, лит. X, офис 1.

Страна происхождения: Китай.

Уполномоченная организация для принятия претензий на территории РФ: ООО «Аэро-Трейд». 197022, г. Санкт-Петербург, Инструментальная ул., д. 3, лит. X, офис 1.

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.

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. Не используйте гриль вне помещения и в областях с влажным тропическим климатом.
4. Перед подключением устройства к электрической розетке убедитесь, что параметры электропитания, указанные на нем, совпадают с параметрами используемого источника питания.
5. Для предотвращения поражения электрическим током не погружайте устройство в воду и другие жидкости.
6. Не переносите прибор, взявшись за шнур питания. Не тяните за шнур питания при отключении вилки от розетки.
7. Следите, чтобы шнур не касался горячих поверхностей.
8. Не используйте устройство, если шнур питания, вилка или другие части прибора 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.
9. Детям, людям с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, а также лицам, не обладающим достаточными знаниями и опытом, разрешается пользоваться грилем только под контролем лиц, ответственных за их безопасность, или после инструктажа по эксплуатации устройства. Не позволяйте детям играть с грилем.
10. Контролируйте работу прибора, когда рядом находятся дети и домашние животные.
11. Не оставляйте работающий прибор без присмотра. Выключите его и отключите от сети после использования, а также, если не используете прибор длительное время или перед проведением обслуживания.

12. Корпус прибора может сильно нагреваться во время работы. Не касайтесь горячих поверхностей. Будьте осторожны! Возможен риск получения ожога! Открывайте горячий гриль только за ручку.
13. Устанавливайте гриль только на устойчивую горизонтальную поверхность, на расстоянии не менее 10 см от стены и края стола и вдали от легковоспламеняющихся предметов. Поверхность, на которую устанавливается гриль, должна быть устойчива к нагреву, в противном случае используйте термостойкие подставки.
14. Устанавливайте гриль так, чтобы дети не могли дотронуться до горячих поверхностей.
15. Во время работы не кладите ничего на крышку гриля.
16. Не используйте металлические предметы для переворачивания и снятия пищи с гриля, чтобы не поцарапать покрытие рабочих поверхностей. Используйте термостойкие пластиковые или деревянные лопаточки.
17. Кладите приготовляемую пищу непосредственно на рабочие поверхности. Не используйте фольгу и различные подкладки.
18. Не пытайтесь обойти блокировку включения устройства.
19. Не допускайте падения гриля и не подвергайте его ударам.
20. Храните устройство в недоступных детям местах.
21. Используйте только предлагаемые производителем аксессуары. Использование иных дополнительных принадлежностей может привести к поломке устройства или получению травм.

IM-3





Kitfort

Всегда что-то новенькое!

Kitfort — современный и креативный бренд, который предлагает покупателям не только качественные товары по выгодной цене, но и радует подарками, конкурсами и живым интерактивом! Тысячи пользователей следят за нашими обновлениями и розыгрышами в социальных сетях. Присоединяйтесь к нам и вы!

Приветствуем вас в нашей группе «ВКонтакте»! Каждую неделю мы разыгрываем там десятки призов бытовой техники Kitfort. Участвуйте в морских боях, лотереях, творческих конкурсах и делайте репосты. Адрес группы: vk.com/kitfort

Если вы любите смотреть видео, введите в поиске YouTube: «Kitfort Show» и наслаждайтесь весёлыми скетчами на нашем канале. В каждом новом выпуске мы разыгрываем самые популярные товары и новинки компании за комментарии от подписчиков. А содержание видеороликов заставит вас от души посмеяться и стать нашим другом и ценителем того, что мы делаем.

Подписывайтесь и будьте в деле вместе с Kitfort!

info@kitfort.ru

8-800-775-56-87