

**Жарь быстро,
ешь вкусно!**



**Электрогриль
КТ-3697**

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

8-800-775-56-87

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

info@kitfort.ru

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

Содержание

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

Общие сведения

Электрогриль КТ-3697 предназначен для приготовления мяса, рыбы, овощей, сосисок, бутербродов, панини, сэндвичей, гренок, тостов и многих других блюд.

Конструкция электрогриля 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.

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.

Электрогриль КТ-3697 позволяет регулировать время и температуру приготовления. Гриль оснащен дисплеем, а также термостатом для поддержания температуры панелей.

Панели электрогриля съемные, что упрощает уход за прибором.

Специальный фиксатор сбоку гриля позволяет фиксировать крышку в приоткрытом положении на разном уровне.

Комплектация

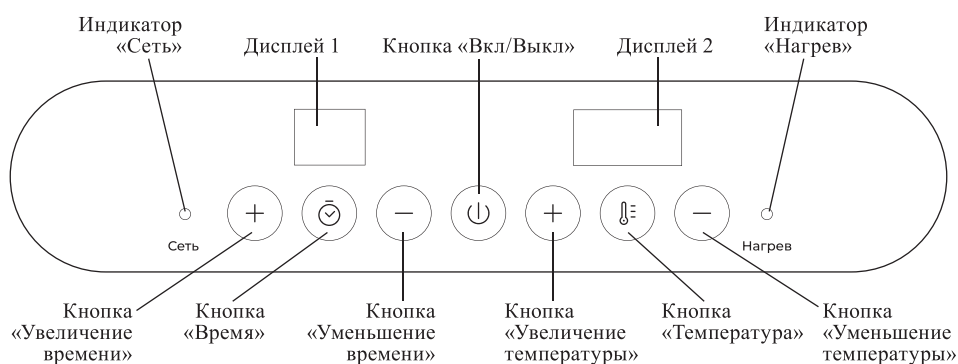
1. Электрогриль — 1 шт.
2. Панель — 2 шт.
3. Поддон для жидкости — 1 шт.
4. Руководство по эксплуатации — 1 шт.
5. Коллекционный магнит — 1 шт.*

*опционально

Устройство электрогриля



Панель управления



У прибора два дисплея: на **дисплее 1** отображается время работы, на **дисплее 2** — температура нагрева панелей.

При подключении гриля к электросети раздается звуковой сигнал, загорается индикатор «Сеть», на дисплее 1 отображается значок «--», на дисплее 2 — значок «---».

Индикатор «Сеть» горит, когда прибор подключен к сети питания.

Индикатор «Нагрев» горит, когда прибор нагревается, и гаснет, когда гриль достиг установленной температуры.

Чтобы включить нагрев прибора, нажмите на **кнопку «Вкл/Выкл»**, загорится **индикатор «Нагрев»**. По умолчанию установлено время работы 10 минут и температура нагрева 220 °С, что отображается на дисплее 1 и дисплее 2 соответственно.

Внимание! Нагрев начинается сразу после нажатия на кнопку «Вкл/Выкл». Во время изменения настроек температуры и времени прибор также нагревается.

Чтобы установить температуру, нажмите на **кнопку «Температура»**, значение температуры на дисплее 2 начнет мигать. С помощью **кнопок «Увеличение температуры»** и **«Уменьшение температуры»** вы можете менять температуру в диапазоне 120–230 °С с шагом 5 °С. Затем снова нажмите на кнопку «Температура», значение температуры на дисплее перестанет мигать.

Чтобы установить время работы, нажмите на **кнопку «Время»**, значение времени на дисплее 1 начнет мигать. С помощью **кнопок «Увеличение времени»** и **«Уменьшение времени»** вы можете установить время до 30 минут с шагом 1 минута. Затем снова нажмите на кнопку «Время», значение времени на дисплее перестанет мигать.

Примечания. Устанавливайте время работы прибора с учетом времени на нагрев панелей (время нагрева составляет 3–5 мин в зависимости от выбранной температуры).

Чтобы быстрее переключать значения времени, зажмите и удерживайте кнопки «Увеличение времени» или «Уменьшение времени». Аналогично для установки температуры.

Нажатие на кнопки сопровождается звуковыми сигналами.

По окончании установленного времени работы прибор подает звуковой сигнал и автоматически отключается. На дисплее 1 отображается значок «--», на дисплее 2 — значок «---», индикатор «Сеть» горит. Чтобы выключить прибор раньше, нажмите на кнопку «Вкл/Выкл».

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

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

Фиксатор представляет собой передвигаемый ползунок и служит для фиксации крышки в приоткрытом положении. Когда фиксатор в положении «0», крышка закрыта. Чтобы зафиксировать крышку в приоткрытом положении, сначала приоткройте ее и, удерживая крышку за ручку в таком положении, передвиньте фиксатор в положение «1», «2» или «3». В положении «3» крышка открыта с наибольшим углом. Опустите крышку, фиксатор не даст ей закрыться. Приоткрывать крышку с помощью фиксатора необходимо, если продукты слишком объемные.

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. Помойте панели и поддон для жидкости в теплой воде с использованием мягкой губки и жидкости для мытья посуды. Чтобы снять панель с корпуса прибора, нажмите на кнопку снятия нижней панели и потяните панель от прибора. Аналогично снимается панель с крышки прибора. При снятии панели с крышки придерживайте панель рукой. Не допускайте попадания воды внутрь устройства, на органы управления и на шнур питания.
3. Тщательно высушите все части прибора. 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.
4. Установите панель в корпус гриля так, чтобы выступы на корпусе вошли в пазы на панели. Затем надавите на панель до щелчка. Убедитесь, что панель установлена ровно и зафиксирована. Аналогично установите панель в крышку прибора.
5. 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.
6. 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, загорится индикатор «Сеть», на дисплее 1 отобразится значок «←→», на дисплее 2 — значок «---».
7. Перед первым использованием прогрейте гриль на максимальной температуре в течение 10–15 минут, чтобы с нагревательного элемента и панелей обгорели остатки смазки и других материалов, которые могли там остаться после производства. Нажмите на кнопку «Вкл/Выкл», загорится индикатор «Нагрев». По умолчанию установлено время работы 10 минут и температура нагрева 220 °С.
Внимание! Нагрев начинается сразу после нажатия на кнопку «Вкл/Выкл». Во время изменения настроек температуры и времени прибор также нагревается.
8. Нажмите на кнопку «Температура» и увеличьте температуру до 230 °С с помощью кнопки «Увеличение температуры». Снова нажмите на кнопку «Температура».
9. Нажмите на кнопку «Время». Установите время работы 20 минут (5 минут необходимы, чтобы разогреть панели до нужной температуры) с помощью кнопки «Увеличение времени». Снова нажмите на кнопку «Время». Когда панели достигнут нужной температуры, индикатор «Нагрев» погаснет.
Примечание. В процессе нагрева может появиться небольшое количество дыма и запах, это нормально для нового устройства.
10. По истечении 20 минут прибор подаст звуковой сигнал и автоматически выключится. На дисплее 1 отобразится значок «←→», на дисплее 2 — значок «---», индикатор «Сеть» будет гореть. Чтобы выключить прибор раньше, нажмите на кнопку «Вкл/Выкл». Отключите прибор от сети питания.

11. Когда прибор остынет, снимите с устройства панели и поддон для жидкости и помойте 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.

12. Электрогриль готов к эксплуатации.

Внимание! Никогда не используйте абразивные моющие средства и губки для очистки панелей, иначе вы можете повредить антипригарное покрытие.

Убедитесь, что панели полностью остыли после использования. Резкий перепад температуры может привести к отслоению антипригарного покрытия.

Использование

1. Установите прибор на ровную горизонтальную устойчивую поверхность на расстоянии не менее 15 см от стен и других предметов 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 корпус и находиться непосредственно под сливом для жира и сока.
3. Установите панель в корпус гриля так, чтобы выступы на корпусе вошли в пазы на панели. Затем надавите на панель до щелчка. Убедитесь, что панель установлена ровно и зафиксирована. Аналогично установите панель в крышку прибора.
4. 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, загорится индикатор «Сеть», на дисплее 1 отобразится значок «--», на дисплее 2 — значок «---».

5. Нажмите на кнопку «Вкл/Выкл», загорится индикатор «Нагрев». По умолчанию установлено время работы 10 минут и температура нагрева 220 °С.

Внимание! Нагрев начинается сразу после нажатия на кнопку «Вкл/Выкл». Во время изменения настроек температуры и времени прибор также нагревается.

6. Нажмите на кнопку «Температура» и установите желаемую температуру с помощью кнопок «Увеличение температуры» и «Уменьшение температуры». Вы можете менять температуру в диапазоне 120–230 °С с шагом 5 °С. Снова нажмите на кнопку «Температура».
7. Нажмите на кнопку «Время» и установите желаемое время работы с помощью кнопок «Увеличение времени» и «Уменьшение времени». Вы можете установить время работы прибора до 30 минут с шагом 1 минута. Снова нажмите на кнопку «Время».

Примечание. Устанавливайте время работы прибора с учетом времени на нагрев панелей (время нагрева составляет 3–5 мин в зависимости от выбранной температуры).

8. Когда панели достигнут нужной температуры, индикатор «Нагрев» погаснет.

9. Откройте крышку, используя кухонные рукавицы или прихватку. Смажьте панели гриля маслом. Используйте жаростойкую силиконовую кисточку (в комплект не входит), чтобы избежать ожогов и повреждения антипригарного покрытия и кисточки.
10. При приготовлении продуктов в двустороннем режиме выложите продукты на нижнюю панель. Будьте осторожны, панели прибора горячие. Не обожгитесь!
11. Аккуратно закройте крышку. Вы можете готовить как с закрытой, 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 в положение «1», «2» или «3». В положении «3» крышка открыта с наибольшим углом. Опустите крышку, фиксатор не даст ей закрыться. Все действия с фиксатором и крышкой проводите с использованием прихваток или кухонных рукавиц.
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. Если вы хотите готовить на двух панелях сразу (в одностороннем режиме), откройте крышку гриля (крышка должна быть под углом 90° к корпусу), нажмите и удерживайте кнопку «180°», при этом придерживайте крышку рукой. Плавное откройте крышку гриля на 180°. Проследите, чтобы крышка гриля ровно лежала на столе. Если крышка лежит под небольшим углом, выровняйте ее, немного приподняв (крышка может упереться в ножку прибора и не разложиться до конца). Дотрагивайтесь до крышки только в кухонных рукавицах и будьте осторожны, чтобы не обжечься. Выложите продукты на обе панели. При таком способе приготовления продукты необходимо переворачивать во время жарки. Чтобы вывести гриль из одностороннего режима, закройте крышку. Вы услышите щелчок, означающий, что кнопка «180°» вернулась в исходное положение, а крышка будет зафиксирована и ее нельзя будет разложить.
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.
14. По истечении времени работы прибор подаст шесть звуковых сигналов и автоматически выключится. На дисплее 1 отобразится значок «-», на дисплее 2 — значок «---», индикатор «Сеть» будет гореть.

Примечание. Вы можете отключить гриль вручную, нажав на кнопку «Вкл/Выкл».

15. Откройте крышку (если готовили в двустороннем режиме) и извлеките готовое блюдо 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.
16. Отключите гриль от сети и дайте прибору остыть при комнатной температуре. Резкий перепад температуры может привести к отслоению антипригарного покрытия.
17. Слейте жир и сок из поддона для жидкости. Если готовили в одностороннем режиме, сначала закройте крышку, а затем достаньте поддон. Очищайте прибор после каждого использования в соответствии с главой «Чистка и обслуживание».

Внимание! Будьте осторожны! Прибор может сильно нагреваться, а из-под крышки — выходить пар. Открывайте и закрывайте крышку и передвигайте фиксатор в кухонных рукавицах или при помощи прихваток.

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.

Советы

При приготовлении продуктов с закрытой крышкой они находятся между двух панелей, что позволяет готовить блюдо быстрее, одновременно с двух сторон, не переворачивая его. При готовке 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 на гриле с открытой на 180° крышкой площадь поверхности для готовки увеличивается, позволяя выложить продукты на обе нагреваемые панели. Это может быть важно в случае приготовления продуктов с разной толщиной и различным временем приготовления. Однако необходимо периодически переворачивать продукты, чтобы обеспечить равномерность их приготовления.

Открывайте крышку на 180° перед включением прибора. Если вы раскладываете гриль в процессе готовки, когда панели нагреты, 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.

Перед выкладыванием следующей порции продуктов прогрейте прибор. В процессе приготовления продуктов температура панелей может уменьшаться, прибор 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 нагреются, 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 сделает мясо более мягким, и с ним меньше шансов пересушить мясо, а жидкий дым придаст блюду аромат костра. Также можно использовать специи. Традиционными считаются соль и свежемолотый перец. Остальные специи можно использовать по вкусу. Соль и перец стоит добавлять после приготовления мяса. Если посолить мясо заранее, соль может вытянуть из него влагу, а перец подгорает при высоких температурах.

Не рекомендуется выкладывать на панель холодное мясо, желательно, чтобы оно достигло комнатной температуры. После холодильника дайте мясу полежать 1–2 часа при комнатной температуре. Температура мяса должна быть не менее 10–12 °С. Это позволит добиться равномерной прожарки, цвета и текстуры мяса.

Если из мяса выделился сок, промокните мясо бумажными полотенцами. Не рекомендуется использовать для этих целей салфетки — они слишком тонкие и могут прилипнуть к мясу.

После того как мясо приготовилось, температура внутри него на протяжении некоторого времени продолжает расти, что способствует перераспределению внутренних соков. Дайте стейку «отдохнуть» 5 минут, положив в какую-нибудь емкость и накрыв крышкой. Тогда вы получите нежное, сочное блюдо с равномерной прожаркой. Если мясо будет разрезано слишком рано, большая часть сока вытечет наружу.

При приготовлении бутербродов прижмите их крышкой, взявшись за ручку, и удерживайте в таком положении. Не давите слишком сильно. Это позволит краям бутербродов склеиться между собой. Тогда бутерброды будут более сочными внутри, а вам будет удобнее их есть.

Рецепты

Тосты

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

Яичница

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

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, затем сыр. Сверху накройте вторым куском хлеба и выложите на панель. Прижмите бутерброды крышкой. Время приготовления 5–10 минут в зависимости от желаемого результата — менее или более 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, укройте оставшимся хлебом. Выложите бутерброды на панель, затем закройте крышку и запекайте бутерброды около 5 минут.

Горячие бутерброды с творогом, яблоком и корицей

Хлеб для тостов — 6 кусков

Яблоко — 1–3 шт.

Творог — 150–200 г

Сахар — по вкусу

Корица — по вкусу

Приготовление. Яблоки нарежьте кубиками, добавьте творог, сахар и корицу и тщательно перемешайте. Выложите 3 куска хлеба на панель, сверху выложите начинку, накройте оставшимися кусками хлеба. Затем закройте крышку и запекайте бутерброды около 5 минут.

Панини с индейкой

Чиабатта — 1 шт.

Запеченная индейка — 4–6 кусков

Помидор — 1 шт.

Сыр — по вкусу

Соус песто — по вкусу

Соль — по вкусу

Базилик — 4–6 листков

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

Не используйте для очистки панелей и корпуса прибора агрессивные и абразивные моющие средства и губки — они могут повредить антипригарное покрытие панелей и поверхность 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, индикатор «Сеть» не горит

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

Люфт крышки прибора

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

Не получается изменить время или температуру

Возможная причина	Решение
Вы не нажали на кнопку «Время» или «Температура»	Для установки времени и температуры сначала нужно нажать на кнопку «Время» или «Температура» соответственно. Когда значение на дисплее будет мигать, вы сможете выбрать желаемое время/температуру

Кнопка «180°» не нажимается

Возможная причина	Решение
Вы не открыли крышку или оказываете давление на крышку, чтобы ее разложить	Кнопку «180°» можно нажать только тогда, когда крышка прибора открыта на 90°. Необходимо сначала нажать на кнопку, а потом опускать крышку. Будьте осторожны, придерживайте крышку рукой

Крышка неровно лежит на столе, когда прибор разложен на 180°

Возможная причина	Решение
Крышка уперлась в ножку прибора	Выверните крышку, немного приподняв ее. Дотрагивайтесь до крышки только в кухонных перчатках и будьте осторожны, чтобы не обжечься

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 перчатки. Если готовили в одностороннем режиме, сначала снимите продукты, закройте крышку, а затем достаньте поддон. Будьте осторожны, поддон и жидкость внутри горячие

Возможная причина	Решение
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

На дисплее 2 отобразилась надпись «ERR»

Возможная причина	Решение
Нарушение в работе 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. 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: 2000 Вт
3. Класс защиты от поражения электрическим током: I
4. Таймер: 1–30 мин с шагом 1 мин
5. Температура: 120–230 °С с шагом 5 °С
6. Длина шнура: 0,6 м
7. Размер панели: 294 × 232 мм
8. Размер устройства: 360 × 338 × 135 мм
9. Размер упаковки: 378 × 167 × 374 мм
10. Вес нетто: 4,0 кг
11. Вес брутто: 4,5 кг

Срок службы: 2 года

Срок гарантии: 1 год

Товар сертифицирован:



Производитель: Нинбо Кэши Илектрикэл Эплаенс Ко., Лтд. №111 Ист Роуд Яобэй Эвэнью, Линьшань Таун, Юйяо Сити, Нинбо Сити, Чжэцзян Провинс, Китай.

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

Страна происхождения: Китай.

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

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

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

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

Месяц и год изготовления указаны на нижней стороне упаковочной коробки.

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

Условия гарантии

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

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

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

Выход гриля из строя вследствие попадания жидкостей, порошков и посторонних предметов внутрь устройства, на 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 использовании прибора.
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. Прибор может сильно нагреваться, а из-под крышки — выходить пар. Открывайте и закрывайте крышку и передвигайте фиксатор в кухонных рукавицах или при помощи прихваток.
22. Не допускайте попадания жидкостей, порошков и посторонних предметов внутрь корпуса прибора, на панель управления и шнур питания.

IM-2



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 веселыми 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