

Готовлю сочно!



Электрогриль КТ-3682

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.....	6
Чистка и обслуживание	14
Уход и хранение.....	15
Устранение неполадок	15
Технические характеристики	16
Меры предосторожности	17

Общие сведения

Электрогриль КТ-3682 предназначен для приготовления мяса, рыбы, овощей, сосисок, бутербродов, панини, сэндвичей, гренок, тостов и многих других блюд.

Конструкция гриля позволяет готовить в трех режимах: двустороннем, одностороннем и с приоткрытой крышкой. В двустороннем режиме гриль закрывается крышкой, благодаря чему продукты находятся между двух нагреваемых панелей и готовятся с двух сторон. В режиме приготовления с приоткрытой крышкой верхняя нагреваемая панель опускается не до конца, что полезно при готовке продуктов, которые могут потерять форму из-за давления крышки. 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. Панели этого гриля съемные.

Специальный фиксатор сбоку гриля удерживает крышку в закрытом состоянии, что делает готовку, транспортировку и хранение более удобными. Он также позволяет удерживать крышку в приоткрытом положении.

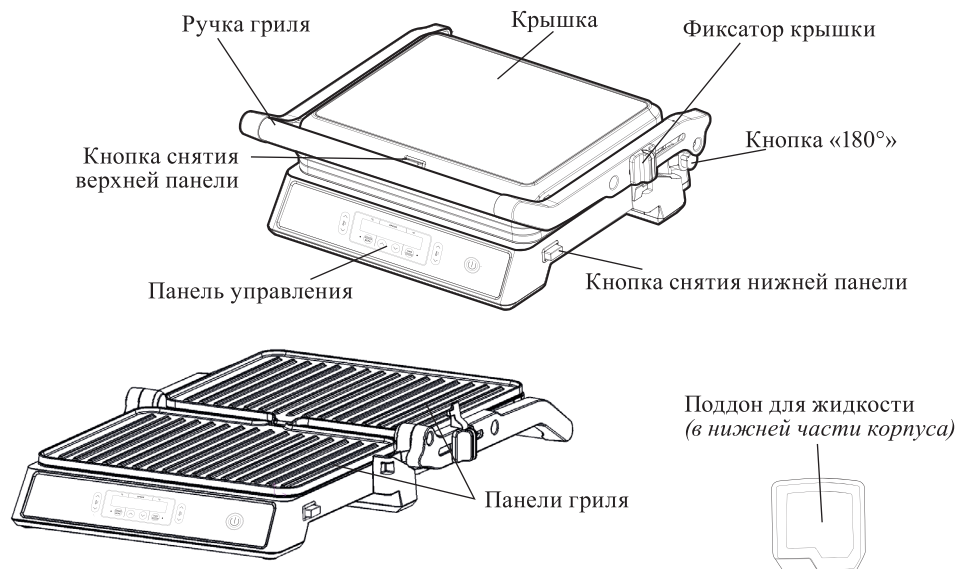
Если прибором не пользоваться в течение 15 минут, то он автоматически выключится.

Комплектация

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

*опционально

Устройство электрогриля



Фиксатор крышки представляет собой передвигаемый ползунок и служит для закрепления крышки гриля в одном из следующих положений:

- **Открыто** . Установите фиксатор напротив отметки открытого замка, чтобы открыть крышку гриля на 90°.
- **Закрыто** . Установите фиксатор напротив отметки закрытого замка, чтобы зафиксировать крышку в закрытом положении.
- **Приоткрыто**. Установите фиксатор так, чтобы зафиксировать крышку в приоткрытом положении и не дать ей полностью закрыться — так между панелями будет небольшое расстояние, благодаря чему верхняя панель не будет сильно прижимать готовящиеся продукты. Установить фиксатор в положение «Приоткрыто» или передвинуть фиксатор из этого положения можно тогда, когда крышка гриля приподнята. Чем фиксатор ближе к ручке, тем меньше открыта крышка и наоборот, чем фиксатор дальше от ручки, тем больше открыта крышка прибора.

Кнопка «180°» позволяет разложить гриль и использовать его в одностороннем режиме. Чтобы разложить гриль, нажмите на кнопку и, удерживая ее, откройте крышку гриля на 180°. Чтобы вывести гриль из одностороннего режима, поднимите крышку. Вы услышите щелчок, означающий, что кнопка «180°» вернулась в исходное положение и больше не фиксирует гриль в одностороннем режиме.

Панель управления



На **дисплее** отображаются время и температура верхней и нижней панелей.

Кнопка «Вкл/Выкл» включает и выключает прибор.

Нажатие на **кнопку «Включение верхней панели»** включает нагрев верхней панели. При включении загорается индикатор верхней панели. Когда температура достигает установленной, индикатор гаснет. Чтобы выключить нагрев верхней панели, нажмите еще раз на кнопку «Включение верхней панели».

Нажатие на **кнопку «Включение нижней панели»** включает и выключает нагрев нижней панели. При включении загорается индикатор нижней панели. Когда температура достигает установленной, индикатор гаснет. Чтобы выключить нагрев нижней панели, нажмите еще раз на кнопку «Включение нижней панели».

Кнопками «Увеличение температуры верхней/нижней панели» и «Уменьшение температуры верхней/нижней панели» можно установить температуру верхней или нижней панели. Температура регулируется от 60 до 230 °C с шагом 10 °C.

Кнопками «Больше» и «Меньше» можно установить время таймера от 1 до 99 минут с шагом 1 минута. Длительное нажатие на кнопки «Больше» или «Меньше» позволяет быстро переключать время. После установки таймера на дисплее отобразится обратный отсчет времени.

Каждое нажатие на кнопку сопровождается звуковым сигналом.

Если после включения прибором не пользоваться в течение 15 минут, то он автоматически выключится.

Подготовка к работе и использование

Подготовка к работе

1. Достаньте гриль и аксессуары из коробки и удалите весь упаковочный материал.
2. Чтобы снять панели, нажмите на кнопки снятия панелей на корпусе и вытащите панели.

3. Протрите корпус, крышку гриля сначала влажной, а затем сухой мягкой тканью. Помойте поддон для жидкости и панели в теплой воде с использованием мягкой губки и жидкости для мытья посуды. Не допускайте попадания воды внутрь устройства, на панель управления и на шнур питания.
4. Тщательно высушите все части прибора. Вставьте панели обратно в гриль, установив их в направляющие на внутренней части корпуса. Вы услышите щелчок, когда панель встанет на свое место.
5. Вставьте поддон для жидкости в направляющие на корпусе гриля до упора.



Место для поддона
(в нижней части корпуса)



Установленный поддон

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 подключите гриль к сети электропитания, прозвучит звуковой сигнал, символы на дисплее появятся на несколько секунд и погаснут. Проверьте, что шнур не свисает с края стола и не соприкасается с корпусом гриля.

Примечание. В процессе нагрева может появиться небольшое количество дыма и запах, это нормально для нового устройства.

8. Перед первым использованием рекомендуется прогреть 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. Для этого включите прибор, нажав на кнопку «Вкл/Выкл», прозвучит звуковой сигнал, а на дисплее появятся символы времени «00». Далее нажмите на кнопку «Включение нижней панели». Кнопками «Увеличение/Уменьшение температуры» установите температуру нижней панели 230 °С. Те же действия проделайте для верхней панели. Дождитесь нагрева панелей, индикаторы верхней и нижней панелей погаснут.

9. Кнопками «Больше» и «Меньше» установите время таймера 10–15 минут. Прибор начнет работу, а на дисплее начнется обратный отсчет времени. По прошествии времени прибор автоматически выключится, прозвучит звуковой сигнал. Отключите гриль от сети питания.
10. Когда прибор остынет, снимите панели и помойте их в теплой воде с использованием мягкой губки и жидкости для мытья посуды. Не допускайте попадания воды в корпус, на панель управления и на шнур питания. Тщательно просушите все части прибора.
11. 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 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. Установите панели в корпус, если они были до этого не установлены.
3. Размотайте полностью шнур и подключите гриль к сети электропитания. Проверьте, что шнур не свисает с края стола и не соприкасается с корпусом гриля.
4. 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.
5. Включите прибор, нажав на кнопку «Вкл/Выкл», на дисплее появятся символы времени «00». Далее нажмите на кнопку «Включение нижней панели», на дисплее отобразится температура, которая была установлена вами во время предыдущего приготовления. Кнопками «Увеличение/Уменьшение температуры» установите температуру нижней панели, температура регулируется от 60 до 230 °C с шагом 10 °C. Те же действия проделайте для верхней панели. Дождитесь нагрева панелей, индикаторы верхней и нижней панелей погаснут.
6. Кнопками «Больше» и «Меньше» установите время таймера от 1 до 99 минут с шагом 1 минута. После установки таймера на дисплее отобразится обратный отсчет времени. Прибор начнет работу.
7. Выложите продукты на нижнюю панель. Будьте осторожны, панели прибора горячие. Не обожгитесь!
8. Аккуратно закройте крышку. Вы можете готовить как закрыв крышку, так и не закрывая, если готовите крупные куски продуктов. Чтобы закрыть крышку фиксатором, установите фиксатор напротив положения «Закрыто  ». Чтобы открыть крышку, установите фиксатор напротив положения «Открыто  ». Можно оставить крышку приоткрытой: чем фиксатор ближе к ручке, тем меньше открыта крышка и наоборот.

Примечание. Все действия с фиксатором и крышкой проводите с использованием прихваток или кухонных рукавиц.

9. 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.
10. Когда блюдо готово, откройте крышку и извлеките его 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.
11. По прошествии времени прибор автоматически выключится, прозвучит звуковой сигнал. Отключите гриль от сети и дайте прибору остыть при комнатной температуре. Резкий перепад температуры может привести к отслоению антипригарного покрытия.

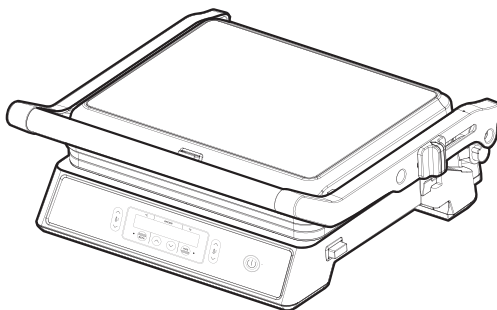
Примечание. В любой момент прибор можно отключить, нажав на кнопку «Вкл/Выкл».

12. Потяните на себя поддон для жидкости и слейте жир и сок. 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 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, выливайте из него жидкость по мере необходимости. Доставайте его используя кухонные прихватки или рукавицы. Будьте осторожны, поддон и жидкость внутри горячие.

Двусторонний режим



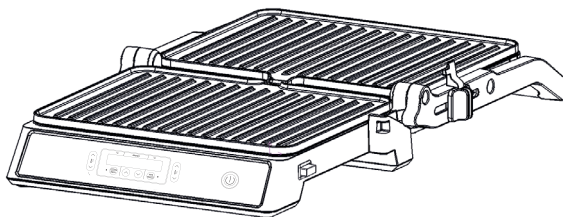
В этом режиме продукты выкладываются на нижнюю нагреваемую панель, после чего гриль закрывается крышкой — так продукты находятся между двух панелей, что позволяет готовить блюдо одновременно с двух сторон, не переворачивая его.

Чтобы открыть крышку гриля, переведите фиксатор крышки в положение открытого замка (☐) и потяните ручку гриля вверх.

Благодаря двустороннему режиму каждый кусок будет соприкасаться с верхней и нижней панелями гриля, что позволит всем продуктам приготовиться за равное количество времени.

Примечание. При готовке в этом режиме убедитесь, что все одновременно приготавливаемые продукты имеют примерно одинаковую толщину.

Односторонний режим



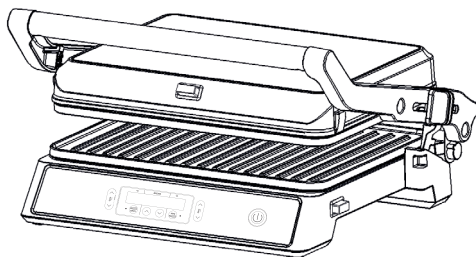
В этом режиме крышка гриля открывается на 180°, благодаря чему площадь поверхности для готовки увеличивается. Можно выложить продукты на обе нагреваемые панели.

1. Переведите фиксатор крышки в положение «Открыто».
2. Нажмите кнопку «180°» и, удерживая ее, откройте крышку гриля на 180°.

Примечание. Если вы хотите использовать гриль в одностороннем режиме, разложите его предварительно перед включением нагрева панелей. Если же вы раскладываете гриль в процессе готовки, когда панели нагреты, то будьте осторожны и не обожгитесь.

3. Чтобы вывести гриль из одностороннего режима, закройте крышку. Вы услышите щелчок, означающий, что кнопка «180°» вернулась в исходное положение и крышку больше нельзя разложить.
4. После приготовления снимите готовые продукты с панелей, закройте крышку, а затем достаньте поддон для жидкости. Будьте осторожны, поддон и жидкость внутри горячие.

Приготовление с приоткрытой крышкой



При готовке с приоткрытой крышкой между верхней и нижней панелями остается небольшое расстояние, благодаря чему верхняя панель не сильно прижимает готовящиеся продукты. Используйте этот режим, если готовка в двустороннем режиме невозможна из-за того, что верхняя крышка может раздавить пищу собственным весом либо если продукты имеют неравномерную толщину, и при этом необходим двусторонний нагрев. Переведите фиксатор крышки в положение «Открыто ».

1. Приподнимите крышку, потянув вверх за ручку.
2. Удерживая крышку за ручку и не давая ей закрыться, переведите фиксатор крышки в положение «Приоткрыто».
3. Плавное опустите крышку. Она закроется не до конца, и между верхней и нижней панелями останется небольшое расстояние. Чем фиксатор ближе к ручке, тем меньше открыта крышка и наоборот, чем фиксатор дальше от ручки, тем больше открыта крышка прибора.
4. Чтобы вывести гриль из режима приготовления с приоткрытой крышкой, приподнимите крышку, а затем переведите фиксатор крышки в положение «Открыто» — так гриль будет использоваться в стандартном двустороннем режиме.

Советы

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

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.

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. 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, например, под холодной водой. 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 закройте крышку фиксатором. Если бутерброды слишком объемные и фиксатор не закрывается, 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 сочные 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 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, затем сыр. Сверху накройте вторым куском хлеба и выложите на панель. Прижмите бутерброды крышкой. Время приготовления 3–6 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 куса 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 готовьте 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 мойте в теплой воде с использованием средства для мытья посуды и мягкой губки.

Снимите панели с гриля, нажав на кнопки снятия панелей и вымойте их в теплой воде с использованием мягкой губки и жидкости для мытья посуды. Не используйте для очистки панелей агрессивные, абразивные моющие средства и губки — они могут повредить антипригарное покрытие панелей. После очистки панелей вытрите их насухо и вставьте обратно в гриль.

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 панель 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, дисплей не горит

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

Нагрев не происходит

Возможная причина	Решение
Вы не нажали кнопку «Вкл/Выкл»	Включите прибор, нажав на кнопку «Вкл/Выкл», на дисплее появятся символы времени «00»
Вы не нажали кнопку «Включение нижней панели» или «Включение верхней панели»	После нажатия на кнопку «Вкл/Выкл», нажмите на кнопку «Включение нижней панели», а затем на кнопку «Включение верхней панели»

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

Возможная причина	Решение
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

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, расположенную 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. Длина шнура: 0,6 м
5. Таймер: 1–99 мин с шагом 1 мин
6. Температура: 60–230 °C с шагом 10 °C
7. Размер панели: 290 × 230 мм
8. Размер устройства: 319 × 348 × 132 мм
9. Размер упаковки: 386 × 180 × 371 мм
10. Вес нетто: 3,6 кг
11. Вес брутто: 4,0 кг

Срок службы: 2 года

Срок гарантии: 1 год

Товар сертифицирован:



Производитель: Хуаюй Илектрикэл Эплаенс Груп Ко., Лтд. №168 Хуань Чэн Норс Роуд, Чжоусян Таун, Цыси Сити, Нинбо, 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 панель 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, вода 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 в кухонных рукавицах 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 и органы управления.

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