Жарь быстро, ешь вкусно!

Kitfort



Электрогриль КТ-4602

RUS KZ

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

Егер біздің жабдықты пайдалануда сізде қиындықтар туындаса, дүкенге хабарласпас бұрын Kitfort жедел желісіне қоңырау шалуды сұраймыз:

8-800-775-56-87
(дс-жм Мәскеу уақыты бойынша 9:30-дан 17:30-ға дейін)
info@kitfort.ru

Біз құрылғының ерекшеліктері туралы айтып береміз және кез-келген басқа мәселелер бойынша кеңес береміз

Содержание / версия на русском языке RUS

Общие сведения 4
Комплектация 4
Устройство электрогриля 5
Подготовка к работе и использование 6
Чистка и обслуживание 12
Уход и хранение 12
Устранение неполадок 13
Технические характеристики 14
Меры предосторожности 15

Мазмұны / қазақ тіліндегі нұсқасы KZ

Жалпы мәліметтер 18
Жинақтау 18
Электр гриль құрылғысы 19
Жұмысқа дайындық және пайдалану 20
Тазалау және техникалық қызмет көрсету 26
Күтім және сақтау 26
Ақаулықтарды жою 27
Техникалық сипаттамалары 28
Сақтық шаралары 29

Общие сведения

Электрогриль КТ-4602 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 продукты можно выложить сразу на две панели.

Данная модель оснащена поддоном для слива жира и сока, которые выделяются в процессе приготовления продуктов.

Электрогриль КТ-4602 имеет компактные размеры, не займет много места на кухне и подойдет для приготовления небольших порций.

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

Специальный фиксатор сбоку гриля позволяет фиксировать крышку в приоткрытом или закрытом состоянии.

Комплектация

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

*опционально

Устройство электрогриля



Индикатор питания горит, когда прибор включен в сеть.

Индикатор нагрева горит, пока панели нагреваются. Когда панели достигнут нужной температуры, индикатор погаснет. Во время приготовления продуктов панели гриля остывают, поэтому нагрев будет периодически включаться для поддержания температуры. Таким образом, в процессе приготовления индикатор нагрева загорается и гаснет.

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

Фиксатор сбоку гриля удерживает крышку в закрытом состоянии, что делает готовку, транспортировку и хранение более удобными. Также вы можете зафиксировать крышку в приоткрытом состоянии. Для этого откройте крышку и, удерживая ее в таком положении, опустите фиксатор, затем опустите крышку, фиксатор не даст ей закрыться.

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

Подготовка к работе и использование

Подготовка к работе

1. Достаньте гриль и поддон для жидкости из коробки и удалите весь упаковочный материал.
2. Протрите корпус, крышку гриля и панели сначала влажной, а затем сухой мягкой тканью. Поддон для жидкости вымойте в теплой воде с использованием средства для мытья посуды и мягкой губки. Не допускайте попадания воды внутрь устройства 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 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.
5. Размотайте полностью шнур и проверьте, что он не свисает с края стола и не соприкасается с корпусом гриля. Подключите гриль к сети электропитания, загорятся индикаторы питания и нагрева.
6. Перед первым использованием прогрейте гриль в течение 10–15 минут, чтобы с нагревательного элемента и панелей обгорели остатки смазки и других материалов, которые могли там остаться после производства. Дождитесь, когда индикатор нагрева погаснет (это значит, что панели нагрелись до нужной температуры), и засеките 10–15 минут.
   Примечание. В процессе нагрева может появиться небольшое количество дыма и запах, это нормально для нового устройства.
7. Через 10–15 минут отключите устройство от сети питания.
8. Когда прибор остынет, протрите панели сначала влажной, а затем сухой мягкой тканью. Не допускайте попадания воды в корпус и на шнур питания. Тщательно просушите все части прибора.
9. 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. При этом часть поддона будет выходить за корпус и находиться непосредственно под сливом для жира и сока.

3. Размотайте полностью шнур и проверьте, что он не свисает с края стола и не соприкасается с корпусом гриля. Подключите гриль к сети электропитания, загорятся индикаторы питания и нагрева.
4. Когда температура панелей достигнет нужного значения, индикатор нагрева погаснет.
   Примечание. Во время приготовления продуктов панели гриля остывают, поэтому нагрев будет включаться для поддержания температуры. Таким образом, в процессе приготовления индикатор нагрева периодически загорается и гаснет.
5. 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.
6. При приготовлении продуктов в двустороннем режиме выложите продукты на нижнюю панель. Будьте осторожны, панели прибора горячие. Не обожгитесь!
7. 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, опустите фиксатор. Опустите крышку, фиксатор не даст ей закрыться. Все действия с фиксатором и крышкой проводите с использованием прихваток или кухонных рукавиц.
8. 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.
9. Если вы хотите готовить на двух панелях сразу (в одностороннем режиме), откройте крышку гриля (крышка должна быть под углом 90° к корпусу), потяните вверх кнопку «180°», при этом удерживая крышку рукой. Плавно откройте крышку гриля на 180°. Проследите, чтобы крышка гриля ровно лежала на столе. Если крышка лежит под небольшим углом, выровняйте ее, немого приподняв (крышка или пружина могут упереться в ножку прибора и крышка не разложится 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.

10. Когда блюдо готово, откройте крышку (если готовили в двустороннем режиме) и извлеките 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.
11. Отключите гриль от сети и дайте прибору остыть при комнатной температуре. Резкий перепад температуры может привести к отслоению антипригарного покрытия.
12. 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.

По бокам прибора панели не закрыты корпусом: не дотрагивайтесь до них, чтобы не получить ожог!

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 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 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, так как 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 °C. 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 и закройте крышку фиксатором. Если бутерброды слишком объемные и фиксатор не закрывается, прижмите крышку гриля 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 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 — 4 куска
Ветчина — 4–6 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 — 4 куска
Колбаса/ветчина — 4–6 кусков
Репчатый лук — по вкусу
Помидор — 1 шт.
Шампиньоны — 3–5 шт.
Сыр — 4–6 кусков
Томатная паста — 2 ч. л.

Приготовление. Возьмите 2 куска 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 — 4 куска
Яблоко — 1–2 шт.
Творог — 100–150 г
Сахар — по вкусу
Корица — по вкусу
Приготовление. Яблоки нарежьте кубиками, добавьте творог, сахар и корицу и тщательно перемешайте. Выложите 2 куска хлеба на панель, сверху выложите начинку, накройте оставшимися кусками хлеба. Затем закройте крышку и запекайте бутерброды около 5 минут.

Слойки с повидлом
Слоеное тесто — 200 г
Густое повидло — по вкусу
Приготовление. Разморозьте слоеное тесто, разрежьте на 4 куска, раскатайте. Уложите повидло на один пласт так, чтобы оно оказалось по центру будущих слоек, накройте вторым пластом теста и защипните края. Повторите то же с оставшимися пластами теста. Уложите сырые слойки в прибор, закройте и выпекайте до золотистой корочки около 10 минут.
Примечание. Повидло обязательно должно быть густым, чтобы в процессе приготовления оно не вытекало на панели. Повидло можно заменить густой вареной сгущенкой.

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 мойте в теплой воде с использованием средства для мытья посуды и мягкой губки. Очищайте панели бумажными полотенцами или салфетками, удалив остатки пищи и излишки жира, а затем протрите панели мягкой влажной тканью. Если панели гриля сильно загрязнились, используйте для очистки небольшое количество мягкого моющего средства для посуды.

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 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, индикаторы не горят

Возможная причина	Решение
Нет напряжения в сети	Проверьте наличие напряжения в сети
Сгорел термопредохранитель	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

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

Возможная причина	Решение
Крышка или пружина уперлись в ножку прибора	Выровняйте крышку, немого приподняв ее. Дотрагивайтесь до крышки только в кухонных рукавицах 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 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 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: 1000 Вт
3. Класс защиты от поражения электрическим током: I
4. Длина шнура: 0,6 м
5. Размер панели: 230 х 145 мм
6. Размер устройства: 268 × 225 × 86 мм
7. Размер упаковки: 290 × 110 × 250 мм
8. Вес нетто: 1,30 кг
9. Вес брутто: 1,55 кг

Срок службы: 2 года

Срок гарантии: 1 год

Товар сертифицирован: EAC

Производитель: Нинбо Чжунцзя Илектрикэл Эплаенс Ко., Лтд. Чжэньдун Нью Вилидж, Чжоусян Таун, Цыси Сити, Чжэцзян Провинс, Китай.

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

Импортер в Республику Казахстан: ТОО «Kitfort». Республика Казахстан, 050008, г. Алматы, Алмалинский р-н, ул. Богенбай батыра, д. 150, н. п. 9.

Страна происхождения: Китай.

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

Уполномоченная организация для принятия претензий на территории Республики Казахстан: ТОО «Kitfort». Республика Казахстан, 050008, г. Алматы, Алмалинский р-н, ул. Богенбай батыра, д. 150, н. п. 9.

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 и на шнур питания не является гарантийным случаем.

Меры предосторожности

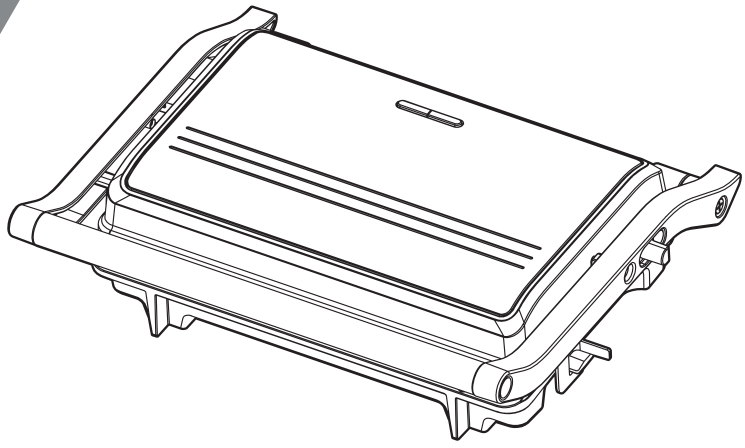
Пожалуйста, внимательно прочтите инструкцию по эксплуатации. Обратите особое внимание на меры предосторожности. Всегда держите инструкцию под рукой.

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. 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! По бокам прибора панели не закрыты корпусом: не дотрагивайтесь до них, чтобы не получить ожог!
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. Прибор может сильно нагреваться, а из-под крышки — выходить пар. Открывайте и закрывайте крышку и фиксатор в кухонных рукавицах или при помощи прихваток.
22. Не допускайте попадания жидкостей, порошков и посторонних предметов внутрь корпуса прибор и на шнур питания.

Тез қуырыңыз,
дәмді
тамақтаныңыз!

Kitfort



КТ-4602
электр грилі

KZ

Жалпы мәліметтер

КТ-4602 электр грилі ет, балық, көкөністер, шұжықтар, бутербродтар, панини, сэндвичтер, крутондар, тосттар және басқа да көптеген тағамдарды дайындауға арналған.

Электр грилінің дизайны екі режимде пісіруге мүмкіндік береді: екі жақты және бір жақты. Екі жақты режимде электр гриль қақпақпен жабылады, осылайша өнімдер екі қыздырылған панельдің арасында болады және бірден екі жағынан пісіріледі. Бұл әдіс пісіру уақытын қысқартуға мүмкіндік береді, сонымен қатар пісіру кезінде тағамды айналдыруды қажет етпейді. Бір жақты режимде гриль қақпағы 180° еңкейеді, соның арқасында өнімдерді бірден екі панельге қоюға болады.

Бұл модель өнімдерді дайындау кезінде бөлінетін май мен шырынды ағызуға арналған науамен жабдықталған.

КТ-4602 электр грилы размерыам өлшемдерге ие, ас үйде көп орын алмайды және кішкене бөліктерді дайындауға жарайды.

Панельде ең аз маймен пісіруге мүмкіндік беретін жабыспайтын жабын бар. Бұл жабын панельдерді тазалау процесін де жеңілдетеді.

Грильдің бүйіріндегі арнайы бекіткіш қақпақты сәл ашық немесе жабық күйде бекітуге мүмкіндік береді.

Жинақтау

1. Электр гриль — 1 дана
2. Сұйықтық науасы — 1 дана
3. Пайдалану жөніндегі нұсқаулық — 1 дана
4. Коллекциялық магнит — 1 дана*

*қосымша

Электр гриль құрылғысы



Құрылғы желіге қосылған кезде ***қуат индикаторы*** жанады.

Панельдер қызған кезде ***қыздыру индикаторы*** жанады. Панельдер қажетті температураға жеткенде, шам сөнеді. Пісіру кезінде гриль панельдері салқындатылады, сондықтан температураны ұстап тұру үшін жылу мезгіл-мезгіл қосылады. Осылайша, пісіру процесінде қыздыру шамы жанып, сөнеді.

Қақпақты бүктеп, бір жақты пісіру үшін ***«180°» түймесін*** жоғары қарай тарту керек.

Грильдің бүйіріндегі ***бекіткіш*** қақпақты жабық ұстайды, бұл пісіруді, тасымалдауды және сақтауды ыңғайлы етеді. Сондай-ақ, қақпақты сәл ашық күйде бекітуге болады. Мұны істеу үшін қақпақты ашып, оны осы күйде ұстап тұрып, бекіткішті төмендетіңіз, содан кейін қақпақты төмендетіңіз, бекіткіш оның жабылуына жол бермейді.

Пісіру процесінде пайда болған май мен шырын ***май мен шырын ағызу арқылы*** сұйықтық науасына ағып кетеді.

Жұмысқа дайындық және пайдалану

Жұмысқа дайындық

1. Гриль мен сұйықтық науасын қораптан шығарып, барлық орау материалын алыңыз.
2. Корпусты, гриль қақпағын және панельдерді алдымен дымқыл, содан кейін құрғақ, жұмсақ шүберекпен сүртіңіз. Сұйықтық науасын ыдыс жуғыш зат пен жұмсақ губканы пайдаланып жылы сумен жуыңыз. Құрылғының ішіне және қуат сымына судың түсуіне жол бермеңіз.
3. Құрылғының барлық бөліктерін мұқият құрғатыңыз. Сұйықтық науасын құрылғының корпусына дейін орнатыңыз. Бұл жағдайда паллеттің бір бөлігі корпустың сыртына шығып, май мен шырын ағызу астында болады.
4. Грильді қабырғалар мен басқа заттардан кемінде 15 см және үстелдің шетінен кемінде 10 см қашықтықта тегіс көлденең тұрақты бетке қойыңыз. Жоғарғы жағында кемінде 40 см бос орын болуы керек.
5. Сымды толығымен шешіп, оның үстелдің шетіне ілінбейтінін және гриль корпусына тиіп кетпейтінін тексеріңіз. Грильді қуат көзіне қосыңыз, қуат және жылу шамдары жанады.
6. Грильді бірінші рет қолданар алдында 10–15 минут қыздырыңыз, осылайша қыздыру элементі мен панельдер өндірістен кейін қалуы мүмкін майлау мен басқа материалдардың қалдықтарын күйдіреді. Қыздыру шамы сөнгенше күтіңіз (бұл панельдер дұрыс температураға дейін қызғанын білдіреді) және 10–15 минутты белгілеңіз.
   Ескерту. Қыздыру процесінде аз мөлшерде түтін мен иіс пайда болуы мүмкін, бұл жаңа құрылғы үшін қалыпты жағдай.
7. 10–15 минуттан кейін құрылғыны қуат көзінен ажыратыңыз.
8. Құрылғы салқындаған кезде панельдерді алдымен дымқыл, содан кейін құрғақ, жұмсақ шүберекпен сүртіңіз. Судың корпусқа және қуат сымына түсуіне жол бермеңіз. Құрылғының барлық бөліктерін мұқият құрғатыңыз.
9. Электр гриль пайдалануға дайын.

Назар аударыңыз! Панельдерді тазалау үшін ешқашан абразивті жуғыш заттар мен губкаларды қолданбаңыз, әйтпесе жабыспайтын жабынды зақымдауы мүмкін.

Қолданғаннан кейін панельдердің толық салқындағанына көз жеткізіңіз. Температураның күрт төмендеуі жабыспайтын жабынның бөлінуіне әкелуі мүмкін.

Пайдалану

1. Құрылғыны қабырғалардан және басқа заттардан кемінде 15 см және үстелдің шетінен кемінде 10 см қашықтықта тегіс көлденең тұрақты бетке орнатыңыз. Егер сіз бір жақты пісіруді жоспарласаңыз, көбірек орын қалдырыңыз. Жоғарғы жағында кемінде 40 см бос орын болуы керек.
2. Сұйықтық науасы құрылғының корпусына тоқтағанша орнатылғанына көз жеткізіңіз. Бұл жағдайда паллеттің бір бөлігі корпустың сыртына шығып, май мен шырын ағызу астында болады.

3. Сымды толығымен шешіп, оның үстелдің шетіне ілінбейтінін және гриль корпусына тиіп кетпейтінін тексеріңіз. Грильді қуат көзіне қосыңыз, қуат және жылу шамдары жанады.
4. Панельдердің температурасы қажетті мәнге жеткенде, жылу индикаторы сөнеді.
   Ескерту. Пісіру кезінде гриль панельдері салқындатылады, сондықтан температураны ұстап тұру үшін жылу қосылады. Осылайша, пісіру процесінде қыздыру индикаторы мезгіл-мезгіл жанып, сөніп қалады.
5. Ас үй қолғаптарын немесе қолғапты пайдаланып қақпақты ашыңыз. Гриль панельдерін маймен майлаңыз. Күйіп қалмас үшін және жабыспайтын жабын мен щеткаға зақым келтірмеу үшін ыстыққа төзімді силикон щеткасын қолданыңыз (жинаққа кірмейді).
6. Өнімдерді екі жақты пісіру кезінде тағамды төменгі панельге қойыңыз. Сақ болыңыз, аспаптың панельдері ыстық. Күйіп қалмаңыз!
7. Қақпақты ақырын жабыңыз. Егер сіз тағамның үлкен бөліктерін дайындап жатсаңыз, қақпағы жабық және ашық күйде пісіруге болады. Қақпақты сәл ашық күйде бекіту үшін алдымен оны сәл ашып, қақпақты тұтқадан ұстап тұрып, құлыпты төмендетіңіз. Қақпақты төмендетіңіз, бекіткіш оның жабылуына жол бермейді. Бекіткіші мен қақпағы бар барлық әрекеттерді пеш қолғаптарын немесе ас үй қолғаптарын пайдаланып орындаңыз.
8. Өнімдердің шырыны панельдерден тыс ағып кетпеуін қадағалаңыз. Пісіру процесінде тағамның дайындығын көзбен бағалау және жиналған бу мен ылғалды босату үшін қақпақты сәл ашыңыз. Қақпақты ашқанда абай болыңыз, ыстық конденсация жиналуы мүмкін; ас үй қолғаптарын немесе қолғаптарды қолданыңыз. Шығатын бумен және май немесе май шашырауымен күйіп қалмас үшін грильге еңкеймеңіз.
9. Егер сіз бірден екі панельде пісіргіңіз келсе (бір жақты режимде), гриль қақпағын ашыңыз (қақпақ корпусқа 90° бұрышта болуы керек), қақпақты қолыңызбен ұстап тұрып, «180°» түймесін жоғары қарай тартыңыз. Гриль қақпағын 180° тегіс ашыңыз. Гриль қақпағының үстелге тегіс тұрғанына көз жеткізіңіз. Егер қақпақ сәл бұрышта жатса, оны мылқау көтеру арқылы туралаңыз (қақпақ немесе серіппе құрылғының аяғына тірелуі мүмкін және қақпақ соңына дейін ыдырамайды). Қақпақты тек ас үй қолғаптарымен ұстаңыз және күйіп қалудан сақ болыңыз. Өнімдерді екі панельге салыңыз. Пісірудің бұл әдісімен тағамды қуыру кезінде аудару керек. Грильді бір жақты режимнен шығару үшін қақпақты жабыңыз. Сіз «180°» түймесі бастапқы күйіне оралғанын және қақпақ бекітілгенін және оны жайып тастау мүмкін .стігін білдіретін шертуді естисіз.
   Назар аударыңыз! Құрылғыны қоспас бұрын қақпақты 180° ашыңыз. Егер сіз грильді панельдер қызған кезде пісіру процесінде жайып жатсаңыз, онда абай болыңыз және күйіп қалмаңыз. Ас үй қолғаптарын немесе қолғаптарды пайдаланып грильді жайыңыз.
10. Тағам дайын болған кезде қақпақты ашыңыз (егер ол екі жақты режимде пісірілсе) және тағамды пісіру қысқышымен, силиконмен немесе ағаш шпательмен алыңыз. Панельдердің жабыспайтын жабынына зақым келтірмеу үшін экстракция үшін жоғары температураға төзімді пластикалық заттарды, сондай-ақ металл және өткір заттарды пайдаланбаңыз.

11. Грильді ажыратыңыз және құрылғыны бөлме температурасында суытыңыз. Температураның күрт төмендеуі жабыспайтын жабынның бөлінуіне әкелуі мүмкін.
12. Сұйықтық науасынан май мен шырынды ағызыңыз. Егер сіз бір жақты режимде пісірсеңіз, алдымен қақпақты жабыңыз, содан кейін науаны алыңыз. «Тазалау және техникалық қызмет көрсету» тарауына сәйкес құрылғыны әр қолданғаннан кейін тазалаңыз.

Назар аударыңыз! Сақ болыңыз! Құрылғы қатты қызып кетуі мүмкін, ал қақпақтың астынан бу шығуы мүмкін. Қақпақты ашыңыз және жабыңыз және бекіткішті ас үй қолғаптарында немесе қолғаптардың көмегімен жылжытыңыз.

Құрылғының бүйірлерінде панельдер корпуспен жабылмаған: күйіп қалмас үшін оларға қол тигізбеңіз!

Пісіру кезінде сұйықтық науасының толып кетпеуін тексеріңіз, қажет болған жағдайда сұйықтықты құйыңыз. Оны ас үй қолғаптары немесе қолғаптар арқылы жеткізіңіз. Егер сіз бір жақты режимде пісірсеңіз, алдымен тағамды алып тастаңыз, қақпақты жабыңыз, содан кейін науаны алыңыз. Сақ болыңыз, науа мен ішіндегі сұйықтық ыстық.

Кеңестер

Қақпағы жабық тағамдарды дайындаған кезде олар екі панельдің арасында болады, бұл тағамды бір уақытта екі жағынан айналдырмай тезірек пісіруге мүмкіндік береді. Пісіру кезінде барлық тағамдардың қалыңдығы шамамен бірдей екеніне көз жеткізіңіз. Әрбір бөлік жоғарғы және төменгі қыздырылған панельдермен жанасуы керек. Бұл барлық тағамдарды бірдей уақыт ішінде дайындауға мүмкіндік береді.

180° ашық қақпағы бар грильде пісіру кезінде пісіру бетінің ауданы ұлғаяды, бұл тағамды екі қыздырылған панельге де орналастыруға мүмкіндік береді. Бұл әртүрлі қалыңдығы мен пісіру уақыты әртүрлі тағамдарды дайындау кезінде маңызды болуы мүмкін. Дегенмен, тағамдардың біркелкі дайындалуын қамтамасыз ету үшін оларды мезгіл-мезгіл аударып отыру керек.

Құрылғыны қоспас бұрын қақпақты 180° ашыңыз. Егер сіз грильді панельдер қызған кезде пісіру процесінде жайып жатсаңыз, онда абай болыңыз және күйіп қалмаңыз. Грильді тек ас үй қолғаптарын немесе қолғаптарды пайдаланып жайыңыз.

Қажетті ингредиенттерді алдын ала дайындаңыз. Осыдан кейін ғана грильді қосыңыз, осылайша құрылғы қызғаннан кейін бірден пісіруді бастаңыз.

Маргаринді немесе жануарлардың майы аз спрэдті қолданбаңыз, өйткені олар төмен температурада қызып кетуі мүмкін, қара көміртегі тотығы пайда болады, бұл тағамдардың панельдерге жабысуына әкелуі мүмкін.

Тамақты тым қалың емес бөліктерге кесіңіз, әйтпесе пісіру көп уақытты алады.

Өнімнің келесі бөлігін салмас бұрын, құрылғыны жылытыңыз. Пісіру процесінде панельдердің температурасы төмендеуі мүмкін, құрылғы автоматты түрде қажетті температураны сақтайды және температура төмендеген кезде қыздыруды қосады. Құрылғы тағамды дайындағаннан кейін жылу деңгейін

қалпына келтіру үшін аз уақыт алады. Панельдер қызғанша бірнеше минут күтіңіз, содан кейін өнімдерді жайыңыз.

Ыстық панельдерді қатты салқындатпаңыз, бұл жабыспайтын жабынды бұзуы мүмкін.

Құрылғыны пайдаланған кезде әрқашан сымды босатыңыз. Пісіру процесінде гриль корпусы қатты қызуы мүмкін. Егер сым корпуспен тығыз байланыста болса, ол қайта ағып кетуі мүмкін.

Пісіруге арналған етті түсі бойынша таңдаңыз: қызғылт, балғын. Бұл түс мяса шырындылығы туралы хабарлайды, сондықтан оны дұрыс емес пісіру өте қиын. Егер мяс тамырлары көп болса, онда оны ұзақ уақыт пісіруге болады, ал мяса шырындылығы жоғалмайды. Етті дәнге кесіңіз.

Дәмді болу үшін маринадты немесе сұйық түтінді қолдануға болады. Маринад етті жұмсақ етеді және онымен етті кептіру ықтималдығы аз болады, ал сұйық түтін тағамға оттың дәмін береді. Дәмдеуіштерді де қолдануға болады. Тұз және жаңа ұнтақталған бұрыш дәстүрлі болып саналады. Қалған дәмдеуіштерді дәміне қарай қолдануға болады. Ет пісіргеннен кейін тұз бен бұрыш қосу керек. Егер ет алдын-ала тұздалса, тұз одан ылғал шығарып, бұрыш жоғары температурада күйіп кетуі мүмкін.

Суық етті панельге қою ұсынылмайды, жақсырақ ол бөлме температурасына жетеді. Тоңазытқыштан кейін етті бөлме температурасында 1–2 сағатқа қалдырыңыз. Температура температурасы кем дегенде 10–12 °C болуы керек, бұл мяса біркелкі қуырылуына, түсі мен құрылымына қол жеткізуге мүмкіндік береді.

Егер шырын мяса шыққан болса, етті қағаз сүлгімен сүртіңіз. Бұл мақсаттар үшін майлықтарды қолдану ұсынылмайды — олар тым жұқа және етке жабысып қалуы мүмкін.

Ет пісірілгеннен кейін оның ішіндегі температура біраз уақытқа дейін көтеріле береді, бұл ішкі шырындардың қайта бөлінуіне ықпал етеді. Стейкті «демалуға» 5 минут беріңіз, оны контейнерге салып, қақпақпен жабыңыз. Содан кейін сіз біркелкі сирек кездесетін нәзік, шырынды тағам аласыз. Егер ет тым ерте кесілсе, шырынның көп бөлігі ағып кетеді.

Бутербродтарды дайындаған кезде оларды қақпақпен басып, қақпақты бекіткішпен жабыңыз. Егер бутербродтар тым көлемді болса және бекіткіш жабылмаса, гриль қақпағын тұтқаның артына басып, осы күйде ұстаңыз. Тым қатты баспаңыз. Бұл сэндвичтердің шеттерін бір-біріне жабыстыруға мүмкіндік береді. Содан кейін сэндвичтер ішкі жағынан шырынды болады және сіз оларды жеуге ыңғайлы боласыз.

Рецепттер

Тосттар

Тост жасау үшін сізге тостер сатып алудың қажеті жоқ. Грильді алдын ала қыздырыңыз, кез-келген нанның немесе орамның бөліктерін салыңыз, қақпағын жабыңыз, 1–3 минут пісіріңіз.

Жұмыртқа

Грильде тіпті жұмыртқа пісіруге болады. Грильді алдын ала қыздырыңыз, панельдерді өсімдік майымен майлаңыз, жұмыртқаны сындырып, панельге ақырын құйыңыз. Ашық және жабық түрде пісіруге болады. Ашық грильде пісірілген кезде, қуырылған жұмыртқа табадағыдай болады, бірақ жабық пісіруге қарағанда ұзағырақ уақыт алады.

Сухариктер

Кез келген нанды текшелерге немесе жолақтарға кесіңіз, терең ыдысқа салыңыз, дәмдеуіштерге себіңіз және аздап май құйыңыз, араластырыңыз. Грильді алдын ала қыздырыңыз, болашақ крекер бір-біріне тиіп кетпеуі үшін туралған нанның көп мөлшерін салыңыз, әйтпесе сухариктер бір-біріне жабысып қалуы мүмкін.

Ветчина мен ірімшік бутербродтары

Тостқа арналған нан — 4 дана
Ветчина — 4–6 дана
Тұздалған қияр — 1 дана
Қызанақ — міндетті емес
Ірімшік — дәміне қарай
Сары май — дәміне қарай

Дайындау. Нанға май жағыңыз, жұқа туралған ветчина, содан кейін маринадталған қияр мен қызанақ, содан кейін ірімшік салыңыз. Үстіне нанның екінші бөлігін жауып, панельге салыңыз. Бутербродтарды қақпақпен басыңыз. Қажетті нәтижеге байланысты 5–10 минут пісіру уақыты аз немесе қытырлақ болады.

Пицца-бутербродтары

Тостқа арналған нан — 4 дана
Шұжық/ветчина — 4–6 дана
Пияз — дәміне қарай
Қызанақ — 1 дана
Шампиньондар — 3–5 дана
Ірімшік — 4–6 дана
Томат пастасы — 2 шай қасық

Дайындау. 2 бөлке нан алыңыз, томат пастасымен майлаңыз, толтыруды салыңыз, қалған нанмен жабыңыз. Бутербродтары панельге салыңыз, содан кейін қақпақты жабыңыз және бутербродтарды шамамен 5 минут пісіріңіз

Сүзбе, алма және даршын қосылған ыстық бутербродтар
Тостқа арналған нан — 4 дана
Алма — 1–2 дана
Сүзбе — 100–150 г
Қант — дәміне қарай
Даршын — дәміне қарай
Дайындау. Алманы текшелерге кесіңіз, сүзбе, қант және даршын қосып, жақсылап араластырыңыз. Нанның 2 бөлігін панельге салыңыз, үстіне толтырғышты салыңыз, қалған нан кесектерімен жабыңыз. Содан кейін қақпақты жауып, бутербродтарды шамамен 5 минут пісіріңіз.

Джем пуфтары
Қатпарлы қамыр — 200 г
Қалың джем — дәміне қарай
Дайындау. Қатпарлы қамырды жібітіңіз, 4 бөлікке кесіңіз, жайыңыз. Джемді болашақ қабаттардың ортасында болатындай етіп бір қабатқа салыңыз, қамырдың екінші қабатымен жабыңыз және шеттерін қысыңыз. Қалған қамыр қабаттарымен қайталаңыз. Шикі пуфтарды құрылғыға салыңыз, жабыңыз және қызарғанша шамамен 10 минут пісіріңіз.
Ескерту. Пісіру процесінде ол панельде ағып кетпеуі үшін джем қалың болуы керек. Джемді қалың пісірілген қоюландырылған сүтпен алмастыруға болады.

Күркетауық панини
Чиабатта — 1 дана
Пісірілген күркетауық — 4–6 дана
Қызанақ — 1 дана
Ірімшік — дәміне қарай
Песто соусы — дәміне қарай
Тұз — дәміне қарай
Насыбайгүл — 4–6 жапырақ
Дайындау. Чиабаттаны ұзындығы бойынша екі тең бөлікке кесіңіз, пестомен сүртіңіз. Жіңішке кесілген тағамдарды келесі ретпен қабаттаңыз: ірімшік, күркетауық, қызанақ, аздап тұз, насыбайгүл, ірімшік. Чиабаттаның қалған жартысын үстіне қойып, панельге салыңыз. Қақпақты жабыңыз және оны басып тұрыңыз. Қажетті нәтижеге байланысты 3–7 минут пісіру уақыты аз немесе қытырлақ болады.

Тартылған ет қосылған құймақ
Картоп — 4 дана орташа өлшемді
Ұн — 1 ас қасық
Жұмыртқа — 1 дана
Тұз және бұрыш — дәміне қарай
Тартылған ет — 200 г

Дайындау. Картопты үккіштен өткізіңіз, егер бар болса, артық сұйықтықты төгіп тастаңыз. Жұмыртқа, ұн, тұз және бұрыш қосыңыз. Мұқият араластырыңыз. Тартылған етке тұз, бұрыш және майдалап туралған пияз қосып, жақсылап араластырыңыз. Панельдерді майлаңыз. Картоп қамырының аз мөлшерін салыңыз, үстіне тартылған етті салыңыз, картоп қамырының басқа қабатымен жабыңыз. Қақпақты жауып, шамамен 10 минут пісіріңіз.

Тазалау және техникалық қызмет көрсету

Грильді тазалау және күтіп ұстау алдында оны розеткадан ажыратыңыз және оның салқындағанына көз жеткізіңіз. Температураның күрт төмендеуі панельдердің жабыспайтын жабынының бөлінуіне әкелуі мүмкін.

Әр пісіргеннен кейін панельдер мен сұйықтық науасын тазалаңыз. Сұйықтық науасын ыдыс жуғыш зат пен жұмсақ губканы пайдаланып жылы сумен жуыңыз. Панельдерді қағаз сүлгімен немесе майлықпен тазалаңыз, тамақ қалдықтары мен артық майды кетіріңіз, содан кейін панельдерді жұмсақ, дымқыл шүберекпен сүртіңіз. Егер гриль панельдері қатты ластанған болса, тазалау үшін аз мөлшерде жұмсақ ыдыс жуғыш затты қолданыңыз.

Құрылғының корпусына су түспеуі үшін электр грильінің қақпағы мен корпусын су ағынының астында жууға болмайды.

Құрылғының корпусы мен қақпағын алдымен дымқыл, содан кейін құрғақ, жұмсақ шүберекпен сүртіңіз. Құрылғының ішіне және қуат сымына судың түсуіне жол бермеңіз. Құрылғының барлық бөліктерін мұқият құрғатыңыз.

Панельдер мен құрылғының корпусын тазалау үшін агрессивті және абразивті жуғыш заттар мен губкаларды пайдаланбаңыз — олар панельдердің жабыспайтын жабыны мен құрылғының бетін зақымдауы мүмкін.

Күтім және сақтау

Ұзақ сақтау алдында құрылғыны «Тазалау және техникалық қызмет көрсету» тарауында сипатталғандай мұқият тазалаңыз. Шаңнан қорғау үшін грильді қорапқа немесе сөмкеге салыңыз.

Грильді балалардың қолы жетпейтін құрғақ және салқын жерде сақтаңыз.

Ақаулықтарды жою

Құрылғы қосылмайды, шамдар жанбайды

Мүмкін себеп	Шешім
Желіде кернеу жоқ	Желідегі кернеуді тексеріңіз
Термиялық сақтандырғыш жанып кетті	Қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз

Құрылғы қақпағының люфтты

Мүмкін себеп	Шешім
Технологиялық люфт, ақаулық емес	Люфттын арқасында құрылғының қақпағы өнімдерді біркелкі басады, ыдыс біркелкі дайындалады

Құрылғы 180°-қа жайылған кезде қақпақ үстелде біркелкі емес

Мүмкін себеп	Шешім
Қақпақ немесе серіппе құрылғының аяғына тірелді	Қақпақты мылқау көтеріп туралаңыз. Қақпақты тек ас үй қолғаптарымен ұстаңыз және күйіп қалудан сақ болыңыз

Май, шырын немесе басқа сұйықтықтар қыздырылған панельдерден үстелге ағып кетеді

Мүмкін себеп	Шешім
Сұйықтық науасы құрылғының корпусына орнатылмаған	Паллетті құрылғының корпусына орнатыңыз
Сұйықтық науасы толып кетті	Пісіру кезінде сұйықтық науасының толып кетпеуін тексеріңіз, қажет болған жағдайда сұйықтықты құйыңыз. Оны ас үй қолғаптары немесе қолғаптар арқылы жеткізіңіз. Егер сіз бір жақты режимде пісірсеңіз, алдымен тағамды алып тастаңыз, қақпақты жабыңыз, содан кейін науаны алыңыз. Сақ болыңыз, науа мен ішіндегі сұйықтық ыстық
Гриль тегіс емес бетке орнатылған	Грильді тегіс, көлденең бетке қойыңыз. Егер құрылғы біркелкі орнатылмаған болса, май панельдің бүйірінен асып кетуі мүмкін
Өнімдердің бөліктері панельдің бүйірлерінен шығып тұрады	Өнімдерді панельде болатындай етіп орналастырыңыз және оның бүйірлерінен шықпаңыз

Егер сіздің жағдайыңыз жоғарыда көрсетілмесе, бізге электрондық пошта арқылы жіберіңіз info@kitfort.ru, сіздің мәселеңізді шешетін фотосуреттерді немесе бейне файлдарды қосу арқылы. Сондай-ақ, құрылғының корпусының түбінде немесе артында орналасқан сериялық нөмірі бар жапсырманың суретін жіберіңіз.

Керек жарақтарды немесе аксессуарларды сатып алу туралы бізге жазыңыз osh@kitfort.ru.

Техникалық сипаттамалары

1. Кернеу: ~220–240 В, 50/60 Гц
2. Қуаты: 1000 Вт
3. Электр тогының соғуынан қорғау класы: I
4. Сымның ұзындығы: 0,6 м
5. Панель өлшемі: 230 × 145 мм
6. Құрылғының өлшемі: 268 × 225 × 86 мм
7. Қаптама мөлшері: 290 × 110 × 250 мм
8. Таза салмағы: 1,30 кг
9. Жалпы салмағы: 1,55 кг

Қызмет мерзімі: 2 жыл
Кепілдік мерзімі: 1 жыл
Өнім сертификатталған: EAC

Өндіруші: Нинбо Чжунцзя Илектрикэл Эплаенс Ко., Лтд. Чжэньдун Нью Вилидж, Чжоусян Таун, Цыси Сити, Чжэцзян Провинс, Қытай.

Ресей Федерациясына импорттаушы: «Аэро-Трейд» ЖШҚ. 197022, Санкт-Петербург қ., Инструментальная к-сі, 3-үй, литер П, үй-жай. 3-Н.

Қазақстан Республикасына импорттаушы: «Kitfort» ЖШС. Қазақстан Республикасы, 050008, Алматы қ., Алмалы ауд., Бөгенбай батыр к-сі, 150-үй, н. п. 9.

Шыққан елі: Қытай.

Ресей Федерациясының аумағында шағымдарды қабылдау үшін уәкілетті ұйым: «Аэро-Трейд» ЖШҚ. 197022, Санкт-Петербург қ., Инструментальная к-сі, 3-үй, литер П, үй-жай. 3-Н.

Қазақстан Республикасының аумағында шағымдарды қабылдау үшін уәкілетті ұйым: «Kitfort» ЖШС. Қазақстан Республикасы, 050008, Алматы қ., Алмалы ауд., Бөгенбай батыр к-сі, 150-үй, н. п. 9.

Өндірушінің сенім телефоны: 8-800-775-56-87 (Мәскеу уақыты бойынша дүйсенбі-жұма 9:30-дан 17:30-ға дейін), info@kitfort.ru

Қызмет көрсету орталықтарының мекен жайларын жедел желі операторынан немесе сайттан біле аласыз kitfort.ru

Арнайы кәдеге жарату қажет. Қоршаған ортаға зиян келтірмеу үшін бұл объектіні қарапайым қалдықтардан бөліп алып, оны ең қауіпсіз әдіспен кәдеге жарату керек, мысалы, оны кәдеге жарату үшін арнайы орындарға тапсыру керек.

Шығарылған айы мен жылы қаптама қорабының төменгі жағында көрсетілген.

Өндіруші осы өзгерістер туралы қосымша ескертусіз өз өнімін жетілдіру барысында бұйымның дизайнына, жинақталуына, сондай-ақ техникалық сипаттамаларына өзгерістер енгізуге құқылы.

Кепілдік шарттары

Корпустың және құрылғының құрамдас бөліктерінің механикалық зақымдануы кепілдік жағдайы болып табылмайды.

Абразивті жуғыш заттармен және қатты немесе металл заттармен тазалау салдарынан құрылғының бөліктері мен панельдердің жабыспайтын жабынының зақымдануы кепілдік жағдай болып табылмайды. Температураның күрт төмендеуі жабыспайтын жабынның бөлінуіне әкелуі мүмкін, бұл кепілдік жағдайы емес.

Металл шанышқыларды, шпательдерді, пышақтарды және металдан жасалған басқа да ас үй аспаптарын пайдалану салдарынан құрылғы панельдерінің жабыспайтын жабынының зақымдануы кепілдік жағдайы болып табылмайды.

Сұйықтықтардың, ұнтақтардың және бөгде заттардың құрылғының ішіне және қуат сымына түсуі салдарынан грильдің істен шығуы кепілдік жағдайы болып табылмайды.

Сақтық шаралары

Пайдалану жөніндегі нұсқаулықты мұқият оқып шығыңыз. Сақтық шараларына ерекше назар аударыңыз. Нұсқаулықты әрқашан қолыңызда ұстаңыз.

1. Құрылғы тұрмыстық пайдалануға арналған және оны пәтерлерде, саяжайларда, қонақүй бөлмелерінде, кеңселерде және басқа да осындай жерлерде өнеркәсіптік емес және коммерциялық емес пайдалану үшін қолдануға болады.
2. Құрылғыны тек мақсаты бойынша және осы нұсқаулықта көрсетілген нұсқауларға сәйкес пайдаланыңыз. Құрылғыны мақсатсыз пайдалану дұрыс пайдалану шарттарын бұзу болып саналады.
3. Құрылғыны электр розеткасына қоспас бұрын, онда көрсетілген қуат параметрлері пайдаланылатын қуат көзінің параметрлеріне сәйкес келетініне көз жеткізіңіз.
4. Электр тогының соғуын болдырмау үшін құрылғыны суға және басқа сұйықтықтарға батырмаңыз.
5. Қуат сымын ұстап тұрып, құрылғыны көтермеңіз. Штепсельді розеткадан ажыратқан кезде қуат сымын тартпаңыз.
6. Қуат сымы, штепсель немесе құрылғының басқа бөліктері зақымдалған болса, құрылғыны пайдаланбаңыз. Электр тогының соғуын болдырмау үшін құрылғыны өзіңіз бөлшектемеңіз — оны жөндеу үшін білікті маманға хабарласыңыз. Есіңізде болсын, құрылғыны дұрыс жинамау жұмыс кезінде электр тогының соғу қаупін арттырады.

7. Балаларға, физикалық, сенсорлық немесе ақыл-ой қабілеттері шектеулі адамдарға, сондай-ақ жеткілікті білімі мен тәжірибесі жоқ адамдарға құрылғыны олардың қауіпсіздігіне жауапты адамдардың бақылауымен немесе құрылғыны пайдалану жөніндегі нұсқаулықтан кейін ғана пайдалануға рұқсат етіледі. Балаларға құрылғымен ойнауға рұқсат бермеңіз.
8. Жақын жерде балалар немесе үй жануарлары болған кезде гриль жұмысын бақылаңыз.
9. Жұмыс істеп тұрған құрылғыны қараусыз қалдырмаңыз. Құрылғыны ұзақ уақыт пайдаланбасаңыз немесе техникалық қызмет көрсетуден бұрын желіден ажыратыңыз.
10. Құрылғының корпусы жұмыс кезінде қатты қызып кетуі мүмкін. Ыстық беттерді қолыңызбен ұстамаңыз. Сақ болыңыз! Күйіп қалу қаупі бар! Құрылғының бүйірлерінде панельдер корпуспен жабылмаған: күйіп қалмас үшін оларға қол тигізбеңіз!
11. Грильді қабырғалардан және басқа заттардан кемінде 15 см және үстелдің шетінен кемінде 10 см қашықтықта тегіс көлденең тұрақты бетке орнатыңыз. Жоғарғы жағында биіктігі кемінде 40 см бос орын болуы керек.құрылғыны балалар құрылғының ыстық беттеріне кездейсоқ тиіп кетпеуі үшін орнатыңыз.
12. Құрылғыны қосу құлпын айналып өтуге тырыспаңыз.
13. Құрылғының құлап кетуіне жол бермеңіз және оны соққыларға ұшыратпаңыз.
14. Құрылғыны балалардың қолы жетпейтін жерлерде сақтаңыз.
15. Өндіруші ұсынған керек-жарақтарды немесе компоненттерді ғана пайдаланыңыз. Басқа қосымша керек-жарақтарды пайдалану құрылғының бұзылуына немесе жарақатқа әкелуі мүмкін.
16. Панельдердің жабындарын сызып алмау үшін тағамды төңкеру және құрылғыдан алу үшін металл заттарды пайдаланбаңыз. Ыстыққа төзімді пластиктен немесе ағаштан жасалған шпательдерді қолданыңыз.
17. Құрылғының қыздырылатын беті бар. Қызуға сезімтал емес адамдар құрылғыны қолданған кезде абай болу керек.
18. Қуат сымы зақымдалған жағдайда оны қауіпті болдырмау үшін өндіруші, сервистік қызмет немесе осыған ұқсас білікті персонал ауыстыруы тиіс.
19. Егер құрылғының корпусынан май, шырын немесе басқа сұйықтықтар ағып кетсе, құрылғыны қолдануға болмайды.
20. Өнімдерді тікелей панельге салыңыз. Фольга мен басқа заттарды қолданбаңыз.
21. Құрылғы қатты қызып кетуі мүмкін, ал қақпақтың астынан бу шығуы мүмкін. Ас үй қолғаптарындағы немесе қолғаптардағы қақпақ пен бекіткішті ашыңыз және жабыңыз.
22. Сұйықтықтардың, ұнтақтардың және бөгде заттардың құрылғының корпусына және қуат сымына түсуіне жол бермеңіз.

IM-2

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 подобрали идеальный для себя вариант!

Kitfort не только предлагает качественные товары по лучшей цене, но и радует подарками, конкурсами и интересным контентом в социальных сетях.

Танысқаныма қуаныштымын, Kitfort!

Kitfort — үй, ас үй, сұлулық және денсаулыққа арналған тұрмыстық техниканы өндіруші компания.

Біздің басты ұранымыз «Әрқашан жаңа нәрсе!»
Бренд каталогында сіз жайлы өмір сүру үшін қажет нәрсенің бәрін таба аласыз: кофеқайнатқыштан бастап терезе жууға арналған роботқа дейін. Біз сіз үшін тамаша опцияны табу үшін ассортиментті үнемі жаңартып, кеңейтіп отырамыз!

Kitfort сапалы тауарларды ең жақсы бағамен ұсынып қана қоймайды, сонымен қатар сыйлықтармен, байқаулармен және әлеуметтік желілердегі қызықты мазмұнмен қуантады.

Подписывайтесь на наши соцсети
и становитесь частью вселенной Kitfort

Біздің әлеуметтік желілерге жазылыңыз
және Kitfort әлемінің бір бөлігі болыңыз

8 (800) 775–56–87
info@kitfort.ru