

**ГОТОВЛЮ
СОЧНО!**



**Электрогриль
КТ-3615**

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	12
Уход и хранение	12
Устранение неполадок	12
Технические характеристики	13
Меры предосторожности.....	14

Общие сведения

Электрогриль КТ-3615 предназначен для приготовления мяса, рыбы, овощей, сосисок, бутербродов, панини, сэндвичей, гренок, тостов и многих других блюд. Высокая температура способствует быстрому приготовлению продуктов, а ребристая поверхность панелей — появлению на них характерного «полосатого» рисунка.

Конструкция гриля позволяет готовить в двух режимах: двустороннем и одностороннем. В двустороннем режиме электрогриль закрывается крышкой, так что продукты находятся между двух нагреваемых панелей и готовятся с двух сторон сразу. Такой способ позволяет сократить время готовки, а также не требует переворачивания продуктов во время приготовления. В одностороннем режиме крышка гриля откидывается на 180°, благодаря чему гриль превращается в большую жаровню, а продукты можно выложить сразу на две панели.

Панели гриля съемные и изготовлены из алюминия. На них нанесено антипригарное покрытие. Это позволяет использовать минимум масла в процессе готовки. Такое покрытие и возможность снять панели облегчают процесс чистки панелей.

Электрогриль оснащен термостатом для поддержания постоянной температуры нагреваемых панелей, а также панелью управления. Вы можете выбрать нагреваемую панель и настроить нужную температуру и время таймера. Температура нагрева каждой панели настраивается отдельно, поэтому есть возможность настроить разную температуру нагрева панелей или включить нагрев только нижней панели. На дисплеях отображаются температура и время таймера.

Для сбора жира, соков и прочих жидкостей предназначен специальный съемный поддон — во время приготовления излишки жидкости стекают в него.

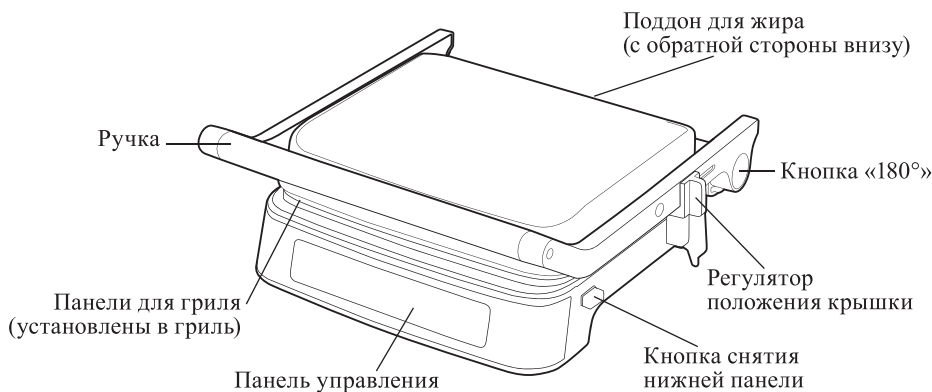
Ручка гриля не нагревается во время работы, а прорезиненные ножки не дают прибору скользить по столу. Крышку гриля можно зафиксировать в закрытом положении. Также можно готовить продукты с приоткрытой крышкой: для этого ее также можно зафиксировать в 2 положениях для продуктов разной толщины. Это удобно для мягких продуктов, если вы не хотите придавливать их.

Комплектация

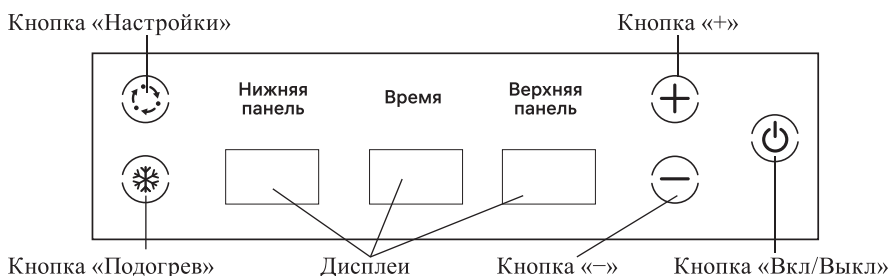
1. Электрогриль — 1 шт.
2. Панель для гриля — 2 шт.
3. Поддон для жира — 1 шт.
4. Руководство по эксплуатации — 1 шт.
5. Коллекционный магнит — 1 шт.*

*опционально

Устройство электрогриля



Панель управления



У гриля 3 дисплея, над каждым из них подписано, что отображается на дисплее. На левом дисплее отображается температура нагрева нижней панели, на среднем дисплее — время таймера, на правом дисплее — температура нагрева верхней панели.

При подключении гриля к электросети раздается звуковой сигнал, **кнопка «Вкл/Выкл»** начинает мигать.

Кнопка «Вкл/Выкл» включает и отключает гриль. После включения прибора кнопки «Вкл/Выкл», «Настройки», «+» и «-», а также температура нагрева нижней панели горят непрерывно. Это означает, что гриль включен, но нагрев не осуществляется, необходимо включить режим подогрева или настроить температуру нижней панели, а также при желании время таймера и температуру нагрева верхней панели.

Кнопка «Подогрев» включает режим подогрева. В этом режиме есть предустановленные настройки: нагреваться будут обе панели, температура нагрева обеих панелей 150 °С, время таймера 8 минут. Вы можете изменить время таймера и температуру для каждой панели.

Кнопками «+» и «-» выбирают температуру нагрева и время таймера. Вы можете установить температуру нагрева панелей 180–230 °С или 150–170 °С в режиме подогрева с шагом 10 °С. Время таймера настраивается 1–30 минут с шагом 1 минута. Вы также можете установить время таймера 0 минут, тогда таймер будет отключен.

Для переключения настраиваемого параметра (температура нагрева нижней панели, время таймера, температура нагрева верхней панели) нажмите на кнопку **«Настройки»**. При выполнении настроек мигает значение на дисплее, отображающем настраиваемый параметр.

После выполнения настроек необходимо подождать 5 секунд для подтверждения выбора. Гриль начнет нагреваться, значения на дисплеях будут мигать. Для изменения настроек вы также можете нажать кнопку «Настройки».

После включения гриля вы можете настроить только температуру нагрева нижней панели и подождать 5 секунд, тогда гриль включится без установленного таймера, будет нагреваться только нижняя панель. Чтобы включить нагрев только нижней панели и таймер, после настройки температуры нагрева нижней панели нажмите на кнопку «Настройки» и установите нужное время таймера кнопками «+» и «-», а затем подождите 5 секунд. Включится нагрев только нижней панели, когда гриль разогреется, на среднем дисплее начнет отображаться оставшееся время работы. Также вы можете включить нагрев верхней и нижней панели, не включая таймер. Для этого после настройки температуры нагрева нижней панели нажмите на кнопку «Настройки» 2 раза, установите температуру нагрева верхней панели кнопками «+» и «-», затем подождите 5 секунд. Включится нагрев обеих панелей, без установленного времени работы.

Когда гриль нагреется до заданной температуры, раздастся звуковой сигнал, значения на дисплеях начнут гореть непрерывно. Если вы установили таймер, на среднем дисплее будет отображаться оставшееся время приготовления. По истечении времени таймера, гриль отключится. Если вы не установили время таймера, по завершении приготовления потребуется отключить гриль вручную кнопкой «Вкл/Выкл».

По истечении времени приготовления раздастся звуковой сигнал и нагрев отключится.

Если включить гриль, не включая нагрев, и в течение 1 часа не нажимать на кнопки, он автоматически отключится.

Если включить гриль и выбрать температуру нагрева, но не устанавливать таймер, гриль отключится через полчаса при отсутствии нажатий на кнопки. Это поможет избежать перегрева устройства, если вы включили гриль и забыли про него.

Панели гриля съемные. Они не отличаются друг от друга, поэтому вы можете устанавливать любую из них как вниз, так и вверх. Чтобы снять панель, необходимо открыть крышку гриля, нажать на кнопку снятия панели и потянуть панель на себя. Кнопка снятия нижней панели находится на корпусе внизу справа, а кнопка снятия верхней панели — на крышке сверху слева. Кнопку снятия верхней панели хорошо видно, когда крышка гриля открыта.

Поддон для жира устанавливается с обратной стороны гриля вниз. Чтобы снять поддон для жира, потяните его в сторону от гриля.

Регулятор положения крышки позволяет установить положение крышки, рядом с регулятором есть обозначения для каждого положения крышки:

- «Открыть» — крышка не зафиксирована;
- «Фиксация» — крышка зафиксирована в закрытом положении;
- «Низко» — крышка зафиксирована в приоткрытом нижнем положении;
- «Высоко» — крышка зафиксирована в приоткрытом верхнем положении.

Чтобы разложить гриль на 180°, откройте крышку, нажмите и удерживайте кнопку «180°», откройте крышку полностью.

Подготовка к работе и использование

Подготовка к работе

1. Достаньте гриль и удалите все упаковочные материалы.
 2. 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.
 3. Убедитесь, что регулятор положения крышки не фиксирует крышку, и откройте ее, потянув за ручку вверх.
 4. Перед первым использованием протрите корпус устройства сначала влажной, а затем сухой мягкой тканью.
 5. Снимите панели. Для этого нажмите на кнопки снятия панелей. Вымойте съемные панели в теплой воде средством для посуды и мягкой губкой. Затем тщательно высушите их.
 6. Вставьте панели обратно в электрогриль и прижмите до щелчка.
 7. Подключите устройство к сети и нажмите на кнопку «Вкл/Выкл».
 8. Перед первым использованием рекомендуется прогреть гриль на максимальной температуре в течение 10–15 минут. Для этого с помощью кнопки «+» или «-» установите температуру 230 °С для нижней панели. Нажмите на кнопку «Настройки» и установите при помощи кнопок «+» и «-» время таймера 10–15 минут. Нажмите на кнопку «Настройки» и установите температуру нагрева верхней панели 230 °С. Подождите 5 секунд. Начнется разогрев гриля.
 9. Когда температура панелей достигнет установленного значения, раздастся звуковой сигнал, значения на дисплеях будут гореть непрерывно.
- Примечание.** В процессе нагрева может появиться небольшое количество дыма и запаха, это нормально для нового устройства.
10. По истечении заданного времени нагрев гриля автоматически отключится, нажмите на кнопку «Вкл/Выкл», чтобы выключить гриль.
 11. Отключите прибор от сети электропитания. Дождитесь, когда гриль остынет, и снимите панели. Промойте их в теплой воде средством для мытья посуды и мягкой губкой. Корпус протрите мягкой тканью.
 12. Электрогриль готов к эксплуатации.

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

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

Использование

1. Подключите устройство к сети.
2. Установите панели для гриля в прибор, если они были сняты.
3. Проверьте, что поддон для жира установлен.
4. Нажмите на кнопку «Вкл/Выкл». Затем установите температуру нагрева нижней панели при помощи кнопок «+» и «-».
5. При желании установите время таймера. Для этого нажмите на кнопку «Настройки» и выберите время таймера кнопками «+» и «-».

Примечание. Если вы хотите выключить таймер, установите время 00 минут.

6. При желании настройте температуру нагрева верхней панели. Для этого нажмите на кнопку «Настройки» и выберите температуру нагрева кнопками «+» и «-».
 7. При отсутствии нажатий на кнопки в течение 5 секунд начнется нагрев панелей. Закройте гриль, если он был открыт. Когда температура панелей достигнет установленного значения, значения на дисплеях будут гореть непрерывно. На среднем дисплее будет отображаться оставшееся время приготовления.
 8. Откройте крышку гриля, смажьте панели для гриля силиконовой кисточкой — это поможет предотвратить прилипание продуктов.
 9. Выложите продукты на панель, закройте крышку гриля, прижмите и зафиксируйте с помощью регулятора. Если вы хотите готовить продукты с приоткрытой крышкой, откройте крышку и переведите регулятор в положение «Низко» или «Высоко». Если вы собираетесь использовать гриль в разложенном состоянии, откройте крышку, нажмите и удерживайте кнопку «180°», раскройте гриль полностью.
 10. По истечении заданного времени, прозвучит звуковой сигнал, нагрев автоматически отключится. В случае, если вы не установили время таймера, отключите гриль самостоятельно, нажав на кнопку "Вкл/Выкл". Также учитывайте, что через 30 минут непрерывной работы гриль отключится, даже если вы не устанавливали таймер. Вы можете включить гриль снова, если хотите продолжить приготовление.
 11. Снимите приготовленные продукты с гриля с помощью деревянной или термостойкой пластиковой или силиконовой лопатки. Будьте аккуратны — панели сильно нагреваются.
 12. По завершении приготовления отключите прибор от сети электропитания. Дождитесь, пока гриль остынет. Осторожно потяните поддон для жира, снимите его, слейте скопившиеся жир и сок и вымойте поддон. Затем снимите панели и промойте их в теплой воде средством для мытья посуды и мягкой губкой. Корпус протрите сначала влажной, а затем сухой мягкой тканью.
- Внимание!** Не касайтесь горячих поверхностей и не обожгитесь! Крышка гриля и панели сильно нагреваются.

Не используйте металлические вилки, ложки и прочие кухонные принадлежности из металла — они могут повредить антипригарное покрытие панелей.

Не охлаждайте резко горячие панели, например, под холодной водой. Это может испортить антипригарное покрытие.

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 готовке с приоткрытой крышкой, принцип схож, однако верхнюю панель удерживает регулятор, поэтому она не давит на продукты. Это особенно полезно для мягких продуктов. Так они не деформируются и не раздавятся.

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.

Заранее подготовьте необходимые ингредиенты. Только после этого включайте гриль, чтобы начать приготовление блюда сразу после того, как гриль разогреется. Нарезайте пищу не слишком толстыми кусками, иначе приготовление займет много времени.

Не используйте маргарин или спред с низким содержанием животного жира, т.к. они могут перегреваться при высокой температуре с образованием темного нагара, который может привести к прилипанию продуктов к рабочим панелям.

Во время готовки на гриле пища приобретает характерный рисунок «в полосочку». Вы можете получить рисунок «в клетку», если во время готовки повернете куски продуктов на 90°.

Не охлаждайте резко горячие панели, например, под холодной водой. Это может испортить антипригарное покрытие.

Чтобы гриль быстрее остывал, отключите его и оставьте с открытой крышкой.

Мясо для готовки на гриле 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. При готовке не переворачивайте мясо слишком часто.

Переворачивать мясо следует одним быстрым, уверенным движением. 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 тонкие нотки аромата костра. Также можно использовать специи. Традиционными считаются соль и свежемолотый перец. Остальные специи можно использовать по вкусу. Соль и перец стоит добавлять после приготовления стейков. 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 сырого 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.

Режим подогрева имеет меньшую температуру нагрева панелей, поэтому вы можете использовать этот режим для выпечки или продуктов, для приготовления которых подходит температура 150–170 °C, а также для подогрева продуктов или блюд.



Чтобы включить гриль в режиме подогрева, подключите гриль к сети, нажмите на кнопку «Вкл/Выкл», а затем на кнопку «Подогрев».

Размораживать мясо или другие продукты в режиме подогрева не рекомендуется, так как внешняя часть начнет готовиться, а внутренняя — все еще останется холодной. Лучше всего размораживать продукты в холодильнике при температуре около 2 °С. Однако в таком случае разморозка займет от 4–5 до 20–24 часов в зависимости от толщины размораживаемого продукта. Чтобы ускорить процесс разморозки, поместите продукт в герметичный пакет, а затем в емкость с холодной водой.

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 — 8 кусков

Ветчина — 8–16 кусков

Огурец соленый — 2 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. Закройте крышку, прижмите и зафиксируйте регулятором. Время приготовления 5–10 минут в зависимости от желаемого результата — менее или более хрустящая корочка.

Панини с индейкой

Чиабатта — 1 шт.

Запеченная индейка — 4–8 кусков

Помидор — 1 шт.

Сыр — по вкусу

Соус песто — по вкусу

Соль — по вкусу

Базилик — 4–8 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 панели для гриля. Закройте крышку, прижмите и зафиксируйте регулятором. Время приготовления 3–7 минут в зависимости от желаемого результата — менее или более хрустящая корочка.

Драники с фаршем

Картофель — 4 шт. среднего размера	Соль и перец — по вкусу
Мука — 1 ст. л.	Фарш — небольшое количество
Яйцо — 1 шт.	

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 для гриля маслом. Выложите небольшое количество картофельного теста, сверху выложите фарш, укройте еще одним слоем картофельного теста. Закройте крышку и выпекайте около 10 минут.

Бутерброды–пицца

Хлеб для тостов — 8 кусков	Шампиньоны — 4 шт.
Колбаса/ветчина — 8–12 кусков	Сыр — 8–12 кусков
Репчатый лук — по вкусу	Томатная паста — 4 ч. л.
Помидор — 1 шт.	

Приготовление. На панели выложите 4 куска хлеба, смажьте томатной пастой, выложите начинку, укройте оставшимся хлебом. Запекайте около 5 минут.

Бутерброды с яйцом и майонезом

Хлеб для тостов — 8 кусков	Майонез — по вкусу
Яйцо — 2 шт.	Зелень — по желанию

Приготовление. Отварите яйцо. Вареное яйцо разомните вилкой или натрите на терке и добавьте майонез. При желании добавьте мелко нарезанную зелень. Перемешайте. Выложите начинку на хлеб для тостов и укройте вторым куском хлеба. Уложите бутерброды в гриль. Закройте крышку, прижмите и зафиксируйте регулятором. Время приготовления 3–7 минут в зависимости от желаемого результата — менее или более хрустящая корочка.

Горячие бутерброды с творогом, яблоком и корицей

Хлеб для тостов — 8 кусков	Сахар — по вкусу
Яблоко — 1–2 шт.	Корица — по вкусу
Творог — 150–250 г	

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

Чистка и обслуживание

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

Очищайте панели после каждого приготовления. Снимите панели и вымойте их в теплой воде средством для мытья посуды и мягкой губкой. После того, как вы вымыли панели, тщательно высушите их.

Не используйте для очистки панелей агрессивные и абразивные моющие средства и жесткие губки и щетки — они могут повредить антипригарное покрытие панелей. Не мойте панели в посудомоечной машине.

Протирайте корпус гриля сначала влажной, а затем сухой мягкой тканью после каждого использования.

После каждого приготовления мойте поддон для жира в теплой воде средством для мытья посуды и мягкой губкой. Убедитесь, что жидкость в поддоне остыла, иначе вы можете обжечься.

Уход и хранение

Перед длительным хранением тщательно очистьте нагреваемые панели и корпус электрогриля, как описано в главе «Чистка и обслуживание». Уберите электрогриль в коробку или пакет, чтобы в него не попадала пыль.

Храните электрогриль в сухом и прохладном месте, недоступном для детей.

Устранение неполадок

Устройство не включается, индикация не горит

Возможная причина	Решение
Нет напряжения в сети	Проверьте наличие напряжения в сети
Гриль перегрелся, сработал защитный термopредохранитель	Обратитесь в сервисный центр

Жир, сок или прочие жидкости стекают с нагреваемых панелей на стол

Возможная причина	Решение
Поддон для жира не установлен	Установите поддон для жира так, чтобы жир и прочие жидкости, скапливающиеся в бороздках для слива жидкости, могли стекать в него
Поддон для жира переполнен	Слейте содержимое поддона для жира

Гриль установлен на неровную поверхность	Установите гриль на ровную горизонтальную поверхность. Если гриль установлен неровно, жир может переливаться через бортик нагреваемой панели вместо того, чтобы скапливаться в бороздках для слива жидкости и стекать в поддон для жира
Части продуктов выступают за бортики нагреваемой панели	Выложите продукты так, чтобы они находились на нагреваемой панели и не выступали за ее бортики

Если возникла какая-нибудь неисправность, устройство выключится и отобразит сообщение об ошибке на дисплее или начнет подавать звуковой сигнал. Расшифровать код ошибки поможет следующая таблица.

Код ошибки	Возможная причина	Решение
ER1	Обрыв цепи датчика температуры	Обратитесь в сервисный центр
ER2	Перегрев	Отключите гриль от сети, дождитесь его остывания, попробуйте включить снова
ER3	Короткое замыкание цепи датчика температуры	Обратитесь в сервисный центр

Если ваша ситуация не отображена выше, пишите нам на адрес info@kitfort.ru, приложив фотографии или видеофайлы, фиксирующие вашу проблему. Пришли-те также фотографию наклейки с серийным номером, 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. Температура: 180–230 °С с шагом 10 °С
5. Температура в режиме подогрева: 150–170 °С с шагом 10 °С
6. Таймер: 1–30 мин с шагом 1 мин
7. Длина шнура: 0,7 м
8. Размер панелей: 290 × 232 мм
9. Размер устройства: 355 × 350 × 156 мм
10. Размер упаковки: 394 × 190 × 392 мм
11. Вес нетто: 4,1 кг
12. Вес брутто: 4,4 кг



Срок службы: 2 года

Срок гарантии: 1 год

Товар сертифицирован



Производитель: Юнкан Майбо Илектрик Эплаенс Ко., Лтд. №256, Линши Роуд, Юнкан Сити, Чжэцзян Провинс, Китай.

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

Страна происхождения: Китай.

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

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

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

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

Месяц и год изготовления указаны на нижней стороне упаковочной коробки.

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

Условия гарантии

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

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

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

Выход электрогриля из строя вследствие попадания жидкостей внутрь корпуса, на шнур питания или панель управления 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 указани-

- ями, 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 электрогриля, когда рядом находятся дети или домашние животные.
 9. Не оставляйте работающий электрогриль 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 электрогриль 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. Устанавливайте электрогриль 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.



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