

Вот это жара!



Kitfort



Электрогриль
КТ-1636

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

8-800-775-56-87

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

info@kitfort.ru

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

Содержание

Общие сведения.....	4
Комплектация	4
Устройство гриля.....	4
Подготовка к работе и использование.....	6
Обслуживание и хранение.....	8
Технические характеристики	9
Меры предосторожности.....	9

Общие сведения

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

Конструкция «3 в 1» позволяет использовать гриль в трех режимах. В двухстороннем режиме гриль закрывается крышкой, и продукты готовятся одновременно с двух сторон. В режиме с приподнятой крышкой верхняя крышка нависает над готовящимися продуктами, но не касается их. Это бывает необходимо в случае, если требуется двусторонний нагрев, но куски продуктов имеют неодинаковую толщину, либо если требуется исключить давление крышки на них. Например, в этом режиме можно приготовить бутерброд или разогреть пиццу. В одностороннем режиме крышка гриля откидывается на 180°. Гриль превращается в большую жаровню, и для приготовления можно использовать обе поверхности.

Крышка оснащена поворотной осью, поэтому при любой толщине готовящихся ингредиентов верхняя нагревательная панель ложится на них горизонтально, и этим достигается равномерный нагрев готовящихся продуктов.

Гриль оснащен независимыми нагревателями верхней и нижней поверхностей. Температуру каждой поверхности можно регулировать по отдельности вплоть до 230 °С с помощью электронного термостата. Есть таймер на 99 минут. Установки таймера и температуры, а также режим нагрева каждой рабочей поверхности отображаются на дисплее.

Каждый нагреватель смонтирован на теплораспределительной пластине, поэтому нагревательные панели нагреваются равномерно. Благодаря запасу тепла в теплораспределителе и панелях температура панелей остается стабильной при выкладывании на них пищи.

Нагревательные панели изготовлены из алюминия с нанесенным антипригарным покрытием. Они съемные и могут быть легко очищены.

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

Комплектация

1. Гриль – 1 шт.
2. Руководство по эксплуатации – 1 шт.
3. Гарантийный талон – 1 шт.
4. Коллекционный магнит – 1 шт.*
*опционально.

Устройство гриля



При подключении гриля к сети электропитания на дисплее на короткое время загораются цифры и гаснут. Индикатор на кнопке включения/выключения начинает мигать примерно 1 раз в секунду. Гриль находится в спящем режиме.

После нажатия на кнопку включения/выключения на дисплее загораются нули. Гриль переходит в режим ожидания. В этом режиме нажатием на регулятор нагрева левой или правой панели включается или выключается нагрев соответствующей поверхности. Температура нагрева поверхности регулируется вращением регулятора, установленная температура отображается на дисплее.



Когда рабочая поверхность нагревается, соответствующий индикатор нагрева горит красным. Когда поверхность нагрелась до заданной температуры, и нагреватель отключился, индикатор горит зеленым.

Таймер времени приготовления устанавливается кнопками установки таймера. Можно установить время от 1 до 99 минут.

Фиксатор крышки служит для настройки угла открытия крышки в режиме работы с приоткрытой крышкой. Для установки фиксатора передвиньте его в нужное положение.

Для готовки в одностороннем режиме переведите фиксатор крышки в положение BBQ mode и, удерживая его в этом положении, откройте верхнюю крышку на 180°.

Для блокировки крышки в закрытом положении вначале переведите фиксатор в положение OPEN, затем закройте крышку, слегка нажмите на ручку и переведите фиксатор в положение LOCK.

При готовке продуктов, дающих много жира или сока, выдвиньте дополнительные ножи снизу гриля. Это увеличит наклон рабочей поверхности гриля и ускорит стекание жира в поддон.

Для отсоединения нагревательной панели нажмите на кнопку отсоединения панели и снимите панель. Для присоединения панели вставьте ее дальним концом в фиксаторы, затем нажмите на панель до щелчка для фиксации.

Подготовка к работе и использование

Перед первым использованием

Распакуйте гриль и удалите весь упаковочный материал. Снимите нагревательные панели, вымойте их, высушите и установите обратно. Протрите корпус гриля сухой тряпкой. Выдвиньте поддон. Включите гриль, включите нагрев обеих поверхностей на 200 °С и установите таймер на 10 минут. Прогрейте гриль, пока не истечет время на таймере. В процессе нагрева может появиться небольшое количество дыма и запаха, это нормально. Выключите гриль и дайте ему остыть, затем снимите рабочие поверхности и снова вымойте их. Гриль готов к эксплуатации.

Использование

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

Выберите режим приготовления и установите крышку в соответствии с режимом.

Подключите гриль к сети электропитания. Нажмите на кнопку включения/выключения.

Для включения нагрева нижней поверхности нажмите на регулятор нагрева нижней поверхности, затем вращением регулятора выставьте температуру нагрева.

Для включения нагрева верхней поверхности нажмите на регулятор нагрева верхней поверхности, затем вращением регулятора выставьте температуру нагрева.

Задайте таймер кнопками установки таймера. Время устанавливается в минутах.

Подождите, пока гриль прогреется. Когда рабочие поверхности достигнут

рабочей температуры, индикаторы нагрева нагреваемых поверхностей начнут гореть зеленым.

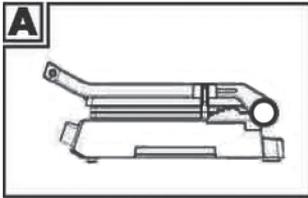
Выложите продукты на рабочие поверхности. Закройте крышку, если вы готовите в двухстороннем режиме. В одностороннем режиме своевременно переворачивайте продукты, если это предусмотрено рецептом.

Когда время таймера истечет, гриль подаст звуковой сигнал и выключится. Для отключения гриля вручную нажмите на кнопку включения/выключения.

По окончании использования отсоедините гриль от сети электропитания.

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

Двухсторонний режим



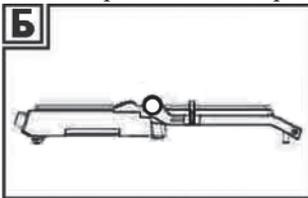
В этом режиме (рисунок А) пища выкладывается на нижнюю рабочую поверхность, после чего гриль закрывается крышкой, таким образом, пища готовится одновременно с двух сторон и ее не требуется переворачивать.

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

Для готовки в этом режиме вам необходимо включить нагрев обеих рабочих поверхностей и выставить одинаковую температуру нагрева.

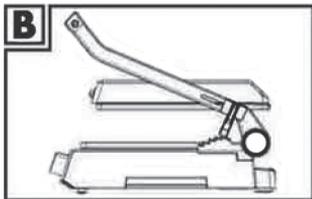
Односторонний режим

В этом режиме (рисунок Б) для приготовления можно использовать обе рабочие поверхности одновременно, пища готовится с нижней стороны. Нажмите на кнопку открывания крышки и откройте ее на 180°.



Для готовки в этом режиме вам необходимо включить нагрев тех рабочих поверхностей, которые вы собираетесь использовать. Вы можете использовать обе или только одну из них. Температуры обеих поверхностей устанавливаются независимо и могут различаться.

Режим приготовления с приоткрытой крышкой



Используйте этот режим, если готовка в двухстороннем режиме невозможна по причине того, что верхняя крышка может раздавить пищу собственным весом, либо куски пищи имеют неравномерную толщину, но при этом вам все же необходим нагрев не только снизу, но и сверху. Установите фиксатор крышки в положение, обеспечивающее нужный угол

закрытия крышки, и закройте ее. Крышка не закроется до конца и будет приподнята, так что верхняя рабочая поверхность не будет касаться приготавливаемых продуктов. При необходимости выровняйте крышку, установив ее горизонтально.

Для готовки в этом режиме вам необходимо включить нагрев обеих рабочих поверхностей. Для нижней поверхности выставьте температуру нагрева, предусмотренную рецептом. Температуру верхней поверхности следует установить меньше, чем нижней.

Внимание! Крышка может быть горячей. Для выравнивания крышки используйте кухонные вилки или прихватки, не касайтесь ее голыми руками.

Советы

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

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

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

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

Если панели сразу после готовки протереть сначала сухими, а потом влажными бумажными полотенцами, то этого будет вполне достаточно для качественной очистки.

Обслуживание и хранение

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

Выдвиньте поддон для жира и слейте его содержимое. Вымойте поддон. Отсоедините рабочие поверхности и вымойте их. Не используйте агрессивные и абразивные моющие средства и мочалки. Помните, что антипригарное покрытие поверхностей легко повредить. Не мойте никакие части гриля в посудомоечной машине. Не погружайте гриль в воду и не мойте его под струей воды.

Наружные поверхности гриля протрите влажной тряпкой.

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

Технические характеристики

1. Напряжение: 230 В, 50 Гц
2. Мощность: 1800 Вт
3. Класс защиты от поражения электрическим током: I
4. Размер панелей: 29 x 26 см
5. Размер устройства: 360 × 360 × 140 мм
6. Размер упаковки: 383 × 170 × 415 мм
7. Вес нетто: 5,5 кг
8. Вес брутто: 6,1 кг

Срок службы: 2 года

Срок гарантии: 1 год

Товар сертифицирован



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

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

Страна происхождения: Китай.

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

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

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

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

Месяц и год изготовления указаны на нижней стороне упаковочной коробки.

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

Меры предосторожности

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

1. Устройство предназначено для использования в бытовых условиях и может применяться в квартирах, загородных домах, гостиничных номерах, офисах и других подобных местах для непромышленной и некоммерческой эксплуатации.
2. Используйте устройство только по назначению и в соответствии с указаниями, изложенными в данном руководстве. Нецелевое использование устройства будет считаться нарушением условий надлежащей эксплуатации.

3. Не используйте гриль вне помещения и в областях с влажным тропическим климатом.
4. Перед подключением устройства к электрической розетке убедитесь, что параметры электропитания, указанные на нем, совпадают с параметрами используемого источника питания.
5. Для предотвращения поражения электрическим током не погружайте устройство в воду и другие жидкости.
6. Не переносите прибор, взявшись за шнур питания. Не тяните за шнур питания при отключении вилки от розетки.
7. Следите, чтобы шнур не касался горячих поверхностей.
8. Не используйте устройство, если шнур питания, вилка или другие части прибора повреждены. Во избежание поражения электрическим током не разбирайте устройство самостоятельно — для его ремонта обратитесь к квалифицированному специалисту. Помните, неправильная сборка устройства повышает опасность поражения электрическим током при эксплуатации.
9. Детям, людям с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, а также лицам, не обладающим достаточными знаниями и опытом, разрешается пользоваться грилем только под контролем лиц, ответственных за их безопасность, или после инструктажа по эксплуатации устройства. Не позволяйте детям играть с грилем.
10. Контролируйте работу прибора, когда рядом находятся дети и домашние животные.
11. Не оставляйте работающий прибор без присмотра. Выключите его и отключите от сети после использования, а также если не используете прибор длительное время или перед проведением обслуживания.
12. Корпус прибора может сильно нагреваться во время работы. Не касайтесь горячих поверхностей. Будьте осторожны! Возможен риск получения ожога! Открывайте горячий гриль только за ручку.
13. Устанавливайте гриль только на устойчивую горизонтальную поверхность, на расстоянии не менее 10 см от стены и края стола и вдали от легковоспламеняющихся предметов. Поверхность, на которую устанавливается гриль, должна быть устойчива к нагреву, в противном случае используйте термостойкие подставки.
14. Устанавливайте гриль так, чтобы дети не могли дотронуться до горячих поверхностей.
15. Во время работы не кладите ничего на крышку гриля.
16. Не используйте металлические предметы для переворачивания и снятия пищи с гриля, чтобы не поцарапать покрытие рабочих поверхностей. Используйте термостойкие пластиковые или деревянные лопаточки.
17. Кладите приготовляемую пищу непосредственно на рабочие поверхности. Не используйте фольгу и различные подкладки.

18. Не пытайтесь обойти блокировку включения устройства.
19. Не допускайте падения гриля и не подвергайте его ударам.
20. Храните устройство в недоступных детям местах.
21. Используйте только предлагаемые производителем аксессуары. Использование иных дополнительных принадлежностей может привести к поломке устройства или получению травм.

IM-3



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