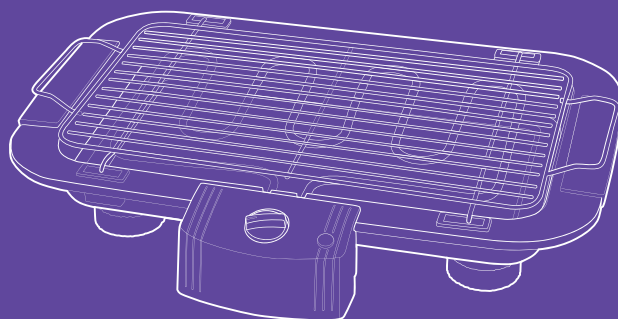


# Разжигаю аппетит!



## Электрогриль КТ-1698

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](mailto:info@kitfort.ru)**

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

## Содержание

Общие сведения.....	4
Комплектация .....	4
Устройство электрогриля.....	5
Подготовка к работе и использование.....	6
Чистка и обслуживание .....	9
Уход и хранение.....	10
Устранение неполадок .....	10
Технические характеристики .....	11
Меры предосторожности.....	12
Другие товары Kitfort.....	14

## Общие сведения

Электрогриль КТ-1698 предназначен для приготовления мяса, рыбы, овощей, сосисок, гренков и многих других блюд.

Конструкция гриля предполагает приготовление без крышки, а продукты не соприкасаются с нагреваемой поверхностью, что похоже на приготовление способом барбекю.

При приготовлении продукты кладутся на специальную решетку, которую можно установить 3 способами: близко к нагревательному элементу, на среднем расстоянии от нагревательного элемента и далеко от него. Такая конструкция прибора, а также возможность менять температуру нагрева с помощью регулятора, позволит вам с легкостью контролировать степень обжарки. Также если установить меньшую температуру нагрева, а решетку расположить далеко от нагревательного элемента, то на нее можно выложить готовые продукты, чтобы они не остывали.

Нагревательный элемент гриля является съемным и соединен с блоком управления, на котором находится регулятор температуры и индикатор нагрева.

Данная модель оснащена поддоном для жира, который выделяется в процессе приготовления продуктов. Поддон легко достать и помыть.

Корпус и решетка гриля оснащены удобными ручками для переноски.

Гриль очень легко мыть, так как все части съемные.

## Комплектация

1. Электрогриль — 1 шт.
  - Корпус — 1 шт.
  - Блок управления с нагревательным элементом — 1 шт.
  - Решетка для гриля — 1 шт.
  - Ножки — 4 шт.
  - Комплект крепежа — 1 шт.
  - Поддон для жира — 1 шт.
2. Руководство по эксплуатации — 1 шт.
3. Коллекционный магнит — 1 шт.\*

\*опционально

## Устройство электрогриля



**Индикатор нагрева** горит, пока прибор нагревается. Когда установленная температура достигнута, индикатор гаснет. Во время приготовления продуктов нагревательный элемент может немного остывать, поэтому нагрев будет включаться для поддержания температуры. Таким образом, в процессе приготовления индикатор нагрева периодически загорается и гаснет.

**Регулятор** является ручкой термостата. Термостат обеспечивает возможность плавно регулировать температуру и поддерживать ее в процессе приготовления. Минимальная температура (160 °С) соответствует отметке «1» рядом с регулятором, максимальная (600–650 °С) — отметке «МАХ». Чтобы включить нагрев, поверните регулятор по часовой стрелке: нагрев начнется только тогда, когда регулятор будет установлен немного дальше отметки «1» (вы услышите щелчок и индикатор нагрева загорится). Чтобы выключить нагрев, переведите регулятор в положение «0». Примерное соответствие температуры нагрева и положения регулятора приведено в таблице.

Положение регулятора	Температура нагрева, °С
1	160
2	280
3	420
4	560
5	600
МАХ	600–650

**Внимание!** Не оставляйте работающий гриль без продуктов, это может привести к повреждению прибора.

**Примечание.** Если вы установите регулятор в положение «4», «5» или «МАХ», но не положите продукты на гриль, индикатор нагрева не погаснет, так как окружающий воздух не может прогреться до такой высокой температуры, и термостат будет продолжать нагрев. Выкладывайте продукты где-то через 5–6 минут после включения прибора.



В процессе приготовления продуктов образующиеся жир и сок стекают в *поддон для жира*.

Регулировать высоту решетки можно, устанавливая ножки решетки в один из *пазов для установки решетки для гриля*:

- средний паз — решетка расположена близко к нагревательному элементу;
- левый паз — решетка расположена на среднем расстоянии от нагревательного элемента;
- правый паз — решетка расположена далеко от нагревательного элемента.

## Подготовка к работе и использование

### Подготовка к работе

1. Достаньте гриль и аксессуары из коробки и удалите весь упаковочный материал.
2. Установите ножки, закрутив их шурупами из комплекта, используя отвертку с крестообразным шлицем.
3. Протрите блок управления с нагревательным элементом сначала влажной, а затем сухой мягкой тканью. Не допускайте попадания воды внутрь блока управления и на шнур питания. Помойте корпус, решетку для гриля и поддон для жира в теплой воде с использованием мягкой губки и жидкости для мытья посуды.
4. Тщательно высушите все части прибора. Установите поддон для жира в корпус прибора выступающей стороной вниз.
5. Установите блок управления с нагревательным элементом в корпус.
6. Ножки решетки для гриля вставьте в средние пазы.
7. Установите гриль на ровную горизонтальную устойчивую поверхность на расстоянии не менее 20 см от стен и других предметов и не менее 15 см от края стола. Сверху должно быть свободное пространство высотой не менее 60 см.
8. Подключите гриль к сети электропитания. Проверьте, что шнур не свисает с края стола и не соприкасается с корпусом гриля.
9. Перед первым использованием рекомендуется прогреть гриль в течение 10–15 минут, чтобы с нагревательного элемента и решетки обгорели остатки смазки и других материалов, которые могли там остаться после производства. Поверните регулятор температуры по часовой стрелке до отметки «3». Индикатор нагрева загорится. Когда гриль разогреется до нужной температуры, индикатор нагрева погаснет, засекайте 10–15 минут.

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

10. Через 10–15 минут выключите гриль, переведя регулятор в положение «0». Отключите устройство от сети питания.
11. Когда прибор остынет, разберите его. Протрите блок управления с нагревательным элементом сначала влажной, а затем сухой мягкой тканью. Не допускайте попадания воды внутрь блока управления и на шнур питания. Помойте корпус, решетку для гриля и поддон для жира в теплой воде с использованием мягкой губки и жидкости для мытья посуды. Тщательно просушите все части прибора.

12. Электрогриль готов к эксплуатации.

**Внимание!** Не прикасайтесь к корпусу прибора и решетке во время работы электрогриля во избежание ожогов!

### **Использование**

1. Установите прибор на ровную горизонтальную устойчивую поверхность на расстоянии не менее 20 см от стен и других предметов и не менее 15 см от края стола. Сверху должно быть свободное пространство высотой не менее 60 см.
2. Снимите с прибора решетку и блок управления с нагревательным элементом. При этом поддон для жира должен остаться в корпусе прибора. Залейте в корпус воду, не превышая отметку «МАХ». Вода позволит уменьшить образование дыма при контакте капель жира или сока с нагретой поверхностью поддона. Также добавление воды позволит увеличить время приготовления мяса, когда это необходимо для достижения определенных вкусовых качеств. Готовить можно и без воды.

**Внимание!** Следите, чтобы вода не касалась нагревательного элемента. Не заливайте воду в корпус, когда блок управления с нагревательным элементом установлен в прибор.

3. Установите блок управления с нагревательным элементом в корпус устройства.
4. Установите решетку, выбрав одно из трех положений. Однако имейте в виду, что при установке решетки далеко от нагревательного элемента некоторые продукты могут не прожариться, а если установить решетку близко (и готовить на максимальной температуре), то могут подгореть.
5. Подключите гриль к сети электропитания. Проверьте, что шнур не свисает с края стола и не соприкасается с корпусом гриля.
6. С помощью регулятора установите желаемую температуру нагрева. Индикатор нагрева загорится. Когда температура достигнет нужного значения, индикатор погаснет. Если установить регулятор в положение «4», «5» или «МАХ» (без продуктов), индикатор нагрева не погаснет, так как окружающий воздух не может прогреться до такой высокой температуры, и термостат будет продолжать нагрев. Выкладывайте продукты где-то через 5–6 минут после включения прибора.

**Примечание.** Во время приготовления продуктов нагревательный элемент может остывать, поэтому нагрев будет включаться для поддержания температуры. Таким образом, в процессе приготовления индикатор нагрева периодически загорается и гаснет.

7. Смажьте решетку гриля маслом. Используйте жаростойкую силиконовую кисточку (в комплект не входит), чтобы избежать ожогов и повреждения кисточки.
8. Выложите продукты на решетку гриля. Во время приготовления продукты необходимо переворачивать. Будьте осторожны при выкладывании и переворачивании продуктов, используйте кухонные рукавицы или прихватки. Не наклоняйтесь над грилем, чтобы не обжечься выходящим паром и брызгами масла или жира. Также следите за тем, чтобы уровень жидкости в корпусе прибора не превышал отметку «МАХ» (например, если сразу после выкладывания продуктов с них выделилось много сока).

9. Когда блюдо готово, снимите его при помощи кулинарных щипцов, силиконовой или деревянной лопатки. Не используйте для извлечения пластиковые предметы, нестойкие к высокой температуре, а также металлические и острые предметы во избежание повреждения решетки.
10. После завершения приготовления переведите регулятор в положение «0», отключите гриль от сети и дайте прибору остыть при комнатной температуре.
11. Снимите решетку и блок управления с нагревательным элементом. Слейте воду из корпуса прибора. Очищайте прибор после каждого использования в соответствии с главой «Чистка и обслуживание».

**Внимание!** Будьте осторожны! Корпус гриля и решетка сильно нагреваются во время работы. Совершайте все действия с грилем в кухонных перчатках или при помощи прихваток.

**Внимание!** Не оставляйте работающий гриль без продуктов, это может привести к повреждению прибора.

Если во время приготовления закончилась вода, прежде чем залить воду в корпус, выключите гриль, отключите его от сети питания. Снимите решетку и блок управления с нагревательным элементом, только затем заливайте воду в корпус. Не допускайте попадания воды на блок управления и на нагревательный элемент.

### Советы

Конструкция гриля предполагает приготовление без крышки, а продукты не соприкасаются с нагреваемой поверхностью, что похоже на приготовление способом барбекю.

Во время приготовления продукты необходимо переворачивать, чтобы обеспечить равномерность их приготовления.

Так как прибор не оснащен крышкой, во время приготовления могут выделяться пар и дым, имейте это в виду при выборе места приготовления. Однако помните, что прибор предназначен только для использования внутри помещения.

Если установить небольшую температуру нагрева, а решетку расположить далеко от нагревательного элемента, то на нее можно выложить готовые продукты, чтобы они не остывали.

Заранее подготовьте необходимые ингредиенты. Только после этого включайте гриль, чтобы начать приготовление блюда сразу после того, как прибор разогреется.

Нарезайте пищу не слишком толстыми кусками, иначе приготовление займет много времени. Размер кусков должен быть не слишком маленьким, чтобы продукты не проваливались через отверстия в решетке.

Вы можете нанизать продукты на небольшие шампуры и готовить, положив их на решетку. Это также поможет приготовить продукты, которые слишком маленькие, чтобы их класть на решетку.

Перед выкладыванием следующей порции продуктов прогрейте прибор. В процессе приготовления продуктов температура может уменьшаться, термостат 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 прибор нагреется, и после этого выкладывайте продукты.

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 подгорит при высоких температурах.

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

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

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

## Чистка и обслуживание

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

Сливайте воду из корпуса после каждого приготовления (если вы ее добавляли). Перед тем как сливать воду, обязательно снимите решетку и блок управления с нагревательным элементом.

Протирайте блок управления с нагревательным элементом сначала влажной, а затем сухой мягкой тканью. Не допускайте попадания воды внутрь блока управления и на шнур питания. Помойте корпус, решетку для гриля и поддон для жира в теплой воде с использованием мягкой губки и жидкости для мытья посуды. Тщательно просушите все части прибора.

Не используйте для очистки прибора агрессивные и абразивные моющие средства и губки — они могут его повредить.

## Уход и хранение

Перед длительным хранением тщательно очистите прибор, как описано в главе «Чистка и обслуживание». Уберите гриль в коробку или пакет для защиты от пыли. Храните гриль в сухом и прохладном месте, недоступном для детей.

## Устранение неполадок

### Устройство не включается, индикатор не горит

Возможная причина	Решение
Нет напряжения в сети	Проверьте наличие напряжения в сети
Сгорел термозащитный предохранитель	Обратитесь в сервисный центр
Вы не установили регулятор дальше отметки «1»	Нагрев начнется только тогда, когда регулятор будет установлен немного дальше отметки «1» (вы услышите щелчок и индикатор нагрева загорится)

### Продукты плохо готовятся

Возможная причина	Решение
Решетка для гриля установлена далеко от нагревательного элемента и установлена маленькая температура нагрева	Увеличьте температуру нагрева или измените положение решетки

### Продукты пригорают

Возможная причина	Решение
Решетка для гриля установлена близко к нагревательному элементу и установлена максимальная температура нагрева	Уменьшите температуру нагрева или измените положение решетки

Если ваша ситуация не отображена выше, пишите нам на адрес [info@kitfort.ru](mailto:info@kitfort.ru), приложив фотографии или видеofайлы, 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](mailto:osh@kitfort.ru).

## Технические характеристики

1. Напряжение: ~220–240 В, 50 Гц
2. Мощность: 2000 Вт
3. Класс защиты от поражения электрическим током: I
4. Длина шнура: 0,8 м
5. Размер решетки для гриля: 390 × 220 мм
6. Размер устройства: 470 × 350 × 108 мм
7. Размер упаковки: 350 × 80 × 485 мм
8. Вес нетто: 1,8 кг
9. Вес брутто: 2,0 кг

Срок службы: 2 года

Срок гарантии: 1 год

Товар сертифицирован



Производитель: Чжэцзян ДжейЭкс Индастри энд Трейд Ко., Лтд. №1111 Цзинфа Стрит, Танси Таун, Учэн Дистрикт, Цзиньхуа Сити, Чжэцзян Провинс, 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](mailto:info@kitfort.ru)

Адреса сервисных центров вы можете узнать у оператора горячей линии или на сайте [kitfort.ru](http://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 вследствие чистки абразивными моющими средствами и жесткими или металлическими предметами не является гарантийным случаем.

Выход гриля из строя вследствие попадания жидкостей на блок управления, нагревательный элемент и на шнур питания не является гарантийным случаем.

## Меры предосторожности

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

1. Устройство предназначено для использования в бытовых условиях и может применяться в квартирах, загородных домах, гостиничных номерах, офисах и других подобных местах для непромышленной и некоммерческой эксплуатации.
2. Используйте устройство только по назначению и в соответствии с указаниями, изложенными в данном руководстве. Нецелевое использование устройства будет считаться нарушением условий надлежащей эксплуатации.
3. Перед подключением устройства к электрической розетке убедитесь, что параметры электропитания, указанные на нем, совпадают с параметрами используемого источника питания.
4. Для предотвращения поражения электрическим током не погружайте устройство в воду и другие жидкости.
5. Не переносите прибор, взявшись за шнур питания. Не тяните за шнур питания при отключении вилки от розетки.
6. Не используйте устройство, если шнур питания, вилка или другие части устройства повреждены. Во избежание поражения электрическим током не разбирайте устройство самостоятельно — для его ремонта обратитесь к квалифицированному специалисту. Помните, неправильная сборка устройства повышает опасность поражения электрическим током при эксплуатации.
7. Детям, людям с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, а также лицам, не обладающим достаточными знаниями и опытом, разрешается пользоваться прибором только под контролем лиц, ответственных за их безопасность, или после инструктажа по эксплуатации устройства. Не позволяйте детям играть с прибором.
8. Контролируйте работу гриля, когда рядом находятся дети или домашние животные.
9. Не оставляйте работающий прибор без присмотра. Выключите его и отключите от сети, если не используете прибор длительное время или перед проведением обслуживания.
10. Корпус прибора может сильно нагреваться во время работы. Не касайтесь горячих поверхностей руками. Будьте осторожны! Возможен риск получения ожога!
11. Устанавливайте гриль только на ровную горизонтальную устойчивую поверхность на расстоянии не менее 20 см от стен и других предметов и не менее 15 см от края стола. Сверху должно быть свободное пространство высотой не менее 60 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. Прибор имеет нагреваемую поверхность. Лица, не чувствительные к нагреву, должны быть осторожны при пользовании прибором.
17. При повреждении шнура питания его замену во избежание опасности должны производить изготовитель, сервисная служба или подобный квалифицированный персонал.
18. Если из корпуса устройства вытекает жир, сок, вода или иные жидкости, прибором пользоваться нельзя.
19. Кладите продукты непосредственно на решетку. Не используйте фольгу и другие предметы.
20. Не оставляйте работающий гриль без продуктов, это может привести к повреждению прибора.

IM-1

## Другие товары Kitfort



### Аэрогриль КТ-2235

- 5 автоматических программ + ручные настройки
- емкость корзины — 2,6 л
- мощность 1300 Вт

### Вертикальный пылесос КТ-5105

- 2 в 1: вертикальный и ручной пылесос
- емкость пылесборника — 900 мл
- мощность 600 Вт



### Настольные часы КТ-3309

- беспроводная зарядка Qi
- 3 режима подсветки
- встроенный будильник

### Вакууматор КТ-1526

- автоматическая упаковка
- вакуумирует сухие и влажные продукты
- режим вакуумирования в контейнерах







## 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](https://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](mailto:info@kitfort.ru)

8-800-775-56-87