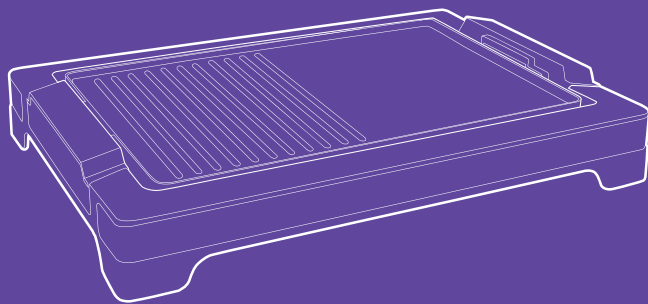


**ГОТОВЛЮ
СОЧНО!**



**Электрогриль
КТ-1672**

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

8-800-775-56-87

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

info@kitfort.ru

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

Содержание

Общие сведения.....	4
Комплектация	4
Устройство электрогриля.....	5
Подготовка к работе и использование.....	6
Чистка и обслуживание	8
Уход и хранение.....	9
Устранение неполадок	9
Технические характеристики	10
Меры предосторожности.....	11
Другие товары Kitfort.....	13

Общие сведения

Электрический гриль КТ-1672 предназначен для приготовления мяса, рыбы, овощей, сосисок, бутербродов, панини, сэндвичей, гренок, тостов и многих других блюд. Высокая температура панели способствует быстрому приготовлению продуктов. Поверхность гриля разделена на две части — плоская и ребристая. Вы можете готовить блюда с равномерной или с характерной «полосатой» корочкой.

Конструкция гриля предусматривает приготовление продуктов только на одной панели. При приготовлении блюд на одной панели продукты необходимо переворачивать, а сок и влага свободно испаряются в процессе приготовления. Данная модель гриля оснащена сливом и поддоном для жира и сока, что очень удобно при готовке — жир и сок не будут вытекать через бортики панели.

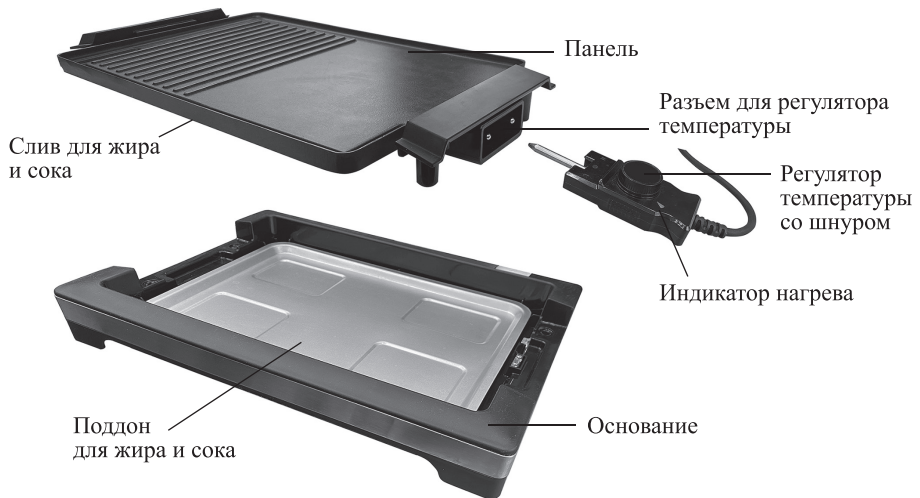
На панель гриля КТ-1672 нанесено антипригарное покрытие, что облегчает чистку и позволяет готовить с минимальным количеством масла или без него. Электрогриль оснащен термостатом для поддержания установленной температуры панели и индикатором, сообщающим о включении и отключении нагрева. Благодаря конструкции панели со встроенным нагревателем нагрев и передача температуры на поверхность происходит эффективнее, и время прогрева и приготовления сокращается. Противоскользящие ножки не дают прибору скользить по столу во время готовки.

Комплектация

1. Электрогриль — 1 шт.
 - Основание — 1 шт.
 - Поддон для жира и сока — 1 шт.
 - Панель со встроенным нагревателем — 1 шт.
 - Регулятор температуры со шнуром — 1 шт.
2. Руководство по эксплуатации — 1 шт.
3. Коллекционный магнит — 1 шт.*

*опционально

Устройство электрогриля



Ручкой регулятора температуры устанавливается уровень нагрева панели. Регулятор температуры является ручкой термостата. Термостат обеспечивает возможность плавно регулировать температуру и поддерживать ее в процессе приготовления. Панель нагревается очень быстро, поэтому не уделяйте много времени предварительному прогреву.

Индикатор нагрева — показывает, что панель разогрелась до рабочей температуры, определяемой термостатом. Когда рабочая поверхность панели достигнет температуры, установленной регулятором температуры, нагрев отключится, и индикатор погаснет, можно приступать к приготовлению блюд. Во время приготовления панель гриля остывает, поэтому нагрев будет периодически включаться для поддержания температуры. В это время индикатор нагрева будет загораться. Таким образом, в процессе приготовления индикатор нагрева периодически загорается и гаснет.

Индикатор нагрева по форме напоминает стрелку, которая указывает на установленный уровень нагрева или значение «ВЫКЛ.» на регуляторе температуры.

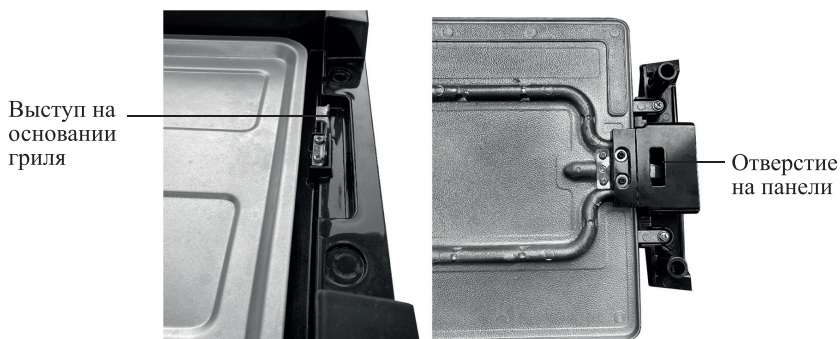
Уровни нагрева на регуляторе условно обозначены цифрами, которые интуитивно позволяют подобрать нужную вам температуру готовки. Каждый уровень нагрева имеет промежуточные значения для более точного выбора температуры. Примерное соответствие положения ручки термостата и температуры приведено в таблице.

Уровень нагрева	Температура, °С
1	120–160
2	140–180
3	160–200
4	180–220
5	200–240

Подготовка к работе и использование

Подготовка к работе

1. Достаньте гриль и удалите весь упаковочный материал.
2. Установите основание гриля 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 для удобства приготовления.
3. Перед первым использованием протрите рабочую поверхность панели, основание и поддон для жира и сока влажной, затем сухой мягкой тканью.
4. Вставьте в основание поддон для жира и сока, затем установите панель так, чтобы выступ на основании попал в отверстие на панели. Размотайте шнур и вставьте регулятор температуры в разъем на панели.



Примечание. Если панель установлена на основание неправильно, вставить регулятор температуры в разъем на панели не получится. При установке панели на основание выступ на основании попадает в отверстие на панели и сдвигает защитный механизм, который предохраняет от включения нагрева неустановленной панели.

5. Подключите гриль к розетке, поверните регулятор температуры в положение «5» и дайте грилю поработать 10–15 минут, чтобы с нагревательного элемента и панели обгорели остатки смазки и других материалов, которые могли там остаться после производства. В процессе нагрева может появиться специфический запах или небольшое количество дыма, это нормально для нового устройства.
6. По окончании нагрева поверните регулятор температуры в положение «ВЫКЛ.», отключите гриль от электросети, дайте ему остыть, затем протрите панель влажной тканью и высушите.

Использование

1. Вставьте регулятор температуры в разъем на панели. Убедитесь, что индикатор указывает на «ВЫКЛ.» на регуляторе температуры, подключите шнур к сети.
2. Поверните регулятор температуры до нужного вам уровня нагрева (на нужный уровень указывает индикатор). Загорится индикатор. В ходе прогрева термостат отключает нагрев, чтобы не перегреть панель и поддерживать установленную температуру. В это время индикатор нагрева гаснет.

3. Смажьте панель гриля маслом. Используйте жаростойкую силиконовую кисточку, чтобы избежать ожогов и повреждения антипригарного покрытия.
4. Выложите продукты на панель. Будьте осторожны, панель гриля горячая. Не обожгитесь!
5. Когда блюдо готово, извлеките его при помощи кулинарных щипцов, деревянной палочки, 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 панели.
6. После завершения приготовления отключите гриль, повернув регулятор температуры в положение «ВЫКЛ.», отключите шнур от сети и дайте грилю остыть при комнатной температуре. Резкий перепад температуры может привести к отслоению антипригарного покрытия. Очищайте поддон для жира и сока, основание и панель после каждого использования.

Внимание! Не обожгитесь! При приготовлении будьте аккуратны, так как гриль нагревается. Используйте прихватки или кухонные рукавицы, когда выкладываете, переворачиваете или снимаете продукты.

Советы

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

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 пищи к рабочей панели.

Нарезайте пищу не слишком толстыми кусками, иначе приготовление займет много времени.

Перед выкладыванием следующей порции продуктов прогрейте гриль. Дождитесь, пока погаснет индикатор нагрева, и после этого выкладывайте продукты на нагреваемую панель.

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 горячую панель, например, под холодной водой. Это может испортить антипригарное покрытие.

Если панель сразу после остывания протереть сначала сухими, а потом влажными бумажными полотенцами, то этого будет вполне достаточно для качественной очистки. Не оставляйте панель грязной надолго. Это затруднит чистку.

Всегда следите, чтобы шнур не контактировал с горячими поверхностями и не начал оплавляться.

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 блюда. Если посолить мясо заранее, соль может вытянуть из него влагу, а перец поджарит при высоких температурах.

Не рекомендуется выкладывать на панель холодное мясо, желательно, чтобы оно достигло комнатной температуры. После холодильника дайте мясу полежать 1–2 часа при комнатной температуре. Температура мяса должна быть не менее 10–12 °С. Это позволит добиться равномерной прожарки, цвета и текстуры мяса. Если из мяса выделился сок, промокните мясо бумажными полотенцами. Не рекомендуется использовать для этих целей салфетки — они слишком тонкие и могут прилипнуть к мясу.

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

При приготовлении блюд на гриле могут быть горячие брызги сока или жира. Будьте осторожны! Не обожгитесь. Рекомендуется готовить в фартуке и по окончании приготовления очищать поверхность, на которую установлен гриль.

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.

Перед очисткой вытащите регулятор температуры из панели и снимите нагреваемую панель с основания. Для этого возьмитесь за ручки панели и потяните панель вверх. При обратной установке панели вставьте выступ на основании в отверстие на панели.

Очищайте нагреваемую панель и поддон для жира и сока после каждого приготовления. Панель можно очистить бумажными полотенцами или салфетками, удалив остатки пищи и излишки жира, а затем протереть влажной мягкой тканью. При сильных загрязнениях вымойте панель, основание гриля и поддон для жира и сока в теплой воде средством для мытья посуды и мягкой губкой. Не используйте для очистки агрессивные и абразивные моющие средства и губки — они могут повредить антипригарное покрытие панели. После очистки полностью высушите панель. Мойте панель аккуратно, избегайте попадания жидкостей на разъем для регулятора температуры.

Запрещается мыть любые составные части электрогриля в посудомоечной машине.

Если на регулятор температуры попали брызги жира или сока, протрите его сначала чуть влажной, а затем сухой тканью.

Уход и хранение

Храните гриль в сухом и прохладном месте, недоступном для детей. При длительном хранении положите гриль в коробку или пакет, чтобы в него не попадала пыль. Для уменьшения занимаемого места поставьте гриль вертикально.

Устранение неполадок

Устройство не включается, индикация не горит

Возможная причина	Решение
Нет напряжения в сети	Проверьте наличие напряжения в сети
Вы неправильно установили регулятор температуры в разъем на панели	Плотно вставьте регулятор температуры в разъем на панели, при этом регулятор должен находиться сверху

Жир, сок или прочие жидкости вытекают на стол

Возможная причина	Решение
Гриль установлен на неровную поверхность	Установите гриль на ровную горизонтальную поверхность. Если гриль установлен неровно, жир может переливаться через бортик нагреваемой панели
Части продуктов выступают за бортики нагреваемой панели	Выложите продукты так, чтобы они находились на нагреваемой панели и не выступали за ее бортики
При готовке замороженных продуктов образуется излишняя влага, которая переливается через бортики нагреваемой панели	Перед готовкой замороженных продуктов предварительно разморозьте их
Поддон для жира и сока не установлен в основание гриля	Установите поддон для жира и сока

Если ваша ситуация не отображена выше, пишите нам на адрес info@kitfort.ru, приложив фотографии или видеофайлы, фиксирующие вашу проблему. Пришлите также фотографию наклейки с серийным номером, расположенную на дне или на задней части корпуса устройства.

По вопросам приобретения расходных материалов или аксессуаров пишите нам на info@kitfort.ru.



Технические характеристики

1. Напряжение: ~220–240 В, 50/60 Гц
2. Мощность: 2000 Вт
3. Класс защиты от поражения электрическим током: I
4. Длина шнура: 1 м
5. Размер панели гриля: 375 × 250 мм
6. Размер устройства: 450 × 320 × 74 мм
7. Размер упаковки: 500 × 130 × 360 мм
8. Вес нетто: 2,3 кг
9. Вес брутто: 2,9 кг

Срок службы: 2 года

Срок гарантии: 1 год

Товар сертифицирован



Производитель: Юнкан Айнин Илектрик Эплаенс Ко., Лтд. №11 Хуася Роуд, Икономик Дивелэпмэнт Зоун, Юнкан Сити 321300, 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

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 частей устройства не является гарантийным случаем.

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

Выход гриля из строя вследствие попадания жидкостей на разъем или шнур питания или регулятор температуры 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 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.
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 прибора, когда рядом находятся дети или домашние животные.
9. Не включайте прибор с пустой панелью. Это может привести к повреждению устройства.
10. Не оставляйте работающий прибор без присмотра. Выключите его и отключите от сети, если не используете прибор длительное время или перед проведением обслуживания.
11. Корпус прибора может сильно нагреваться во время работы. Не касайтесь горячих поверхностей руками. Будьте осторожны! Возможен риск получения ожога!
12. Приготовленное блюдо может быть горячим. Проверьте температуру приготовленного на гриле блюда перед тем, как употребить его.
13. Устанавливайте прибор только на устойчивую горизонтальную поверхность на расстоянии не менее 10 см от стены и края стола. Устанавливайте прибор так, чтобы дети не могли случайно дотронуться до горячих поверхностей прибора.
14. Не пытайтесь обойти блокировку включения устройства.
15. Не допускайте падения прибора и не подвергайте его ударам.
16. Храните устройство в недоступных детям местах.



17. Используйте только предлагаемые производителем аксессуары или комплектующие. Использование иных дополнительных принадлежностей может привести к поломке устройства или получению травм.
18. Прибор имеет нагреваемую поверхность. Лица, не чувствительные к нагреву, должны быть осторожны при пользовании прибором.
19. Если из корпуса устройства вытекает вода или иные жидкости, прибором пользоваться нельзя.
20. При повреждении шнура питания его следует заменить специальным шнуром или комплектом, полученным у изготовителя или сервисной службы.
21. Не используйте металлические предметы для переворачивания и снятия пищи с устройства, чтобы не поцарапать покрытие рабочей поверхности. Используйте термостойкие пластиковые или деревянные лопаточки.
22. Кладите приготовляемую пищу непосредственно на панель. Не используйте фольгу и различные подкладки.

IM-1

Другие товары Kitfort



Вертикальный пылесос КТ-586

- 2 в 1: вертикальный и ручной пылесос
- емкость пылесборника: 1,2 л
- мощность: 600 Вт



Увлажнитель воздуха КТ-2810

- таймер от 1 до 10 ч
- емкость резервуара для воды: 4 л
- фильтр для очистки воды

Капучинатор КТ-751

- 4 режима работы
- насадки для смешивания и взбивания
- емкость: 300 мл



Аэрогриль КТ-2219

- 20 программ приготовления
- емкость чаши: 8 л
- мощность: 1400 Вт
- вертел, решетка и корзина



Чайник КТ-6110

- встроенный винтажный термометр
- емкость: 1,7 л
- контроллер Strix

Кофеварка КТ-739

- давление: 15 бар
- встроенный стимер для молочной пены
- кофе за 30 секунд



Ручной отпариватель КТ-962

- 2 в 1: глажка и отпаривание
- ворсовая и тканевая насадки
- мощность: 1500 Вт

Планетарный миксер КТ-3007

- цельнометаллический
- емкость чаши: 4,2 л
- 6 скоростей + импульсный режим
- 3 насадки: крюк, венчик и лопатка
- мощность: 1500 Вт





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