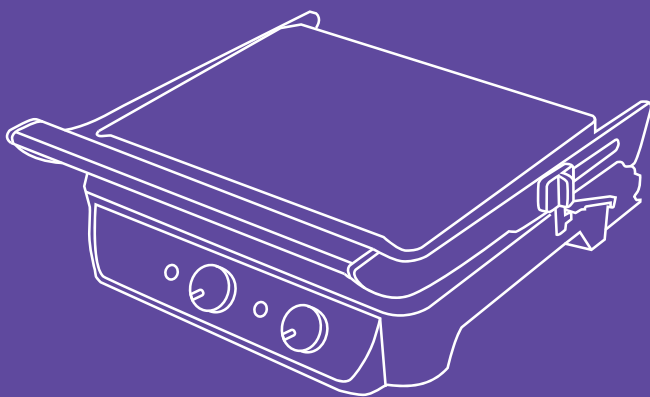


**Здесь будет  
жарко!**



**Электрогриль  
КТ-1630**

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 гриля.....	5
Подготовка к работе и использование.....	5
Чистка и обслуживание гриля.....	8
Технические характеристики .....	8
Уход и хранение.....	8
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°, и гриль превращается в большую жаровню. Для приготовления можно использовать обе поверхности.

Гриль оснащен термостатом с плавной регулировкой, позволяющим выставить температуру вплоть до 230 °С. С помощью таймера вы можете задать время приготовления до 30 минут.

Нагревательные панели изготовлены из алюминия с нанесенным антипригарным покрытием. Они съемные и могут быть легко очищены. Допускается их мойка в посудомоечной машине.

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, находящийся сзади электрогриля.

## Комплектация

Гриль — 1 шт.

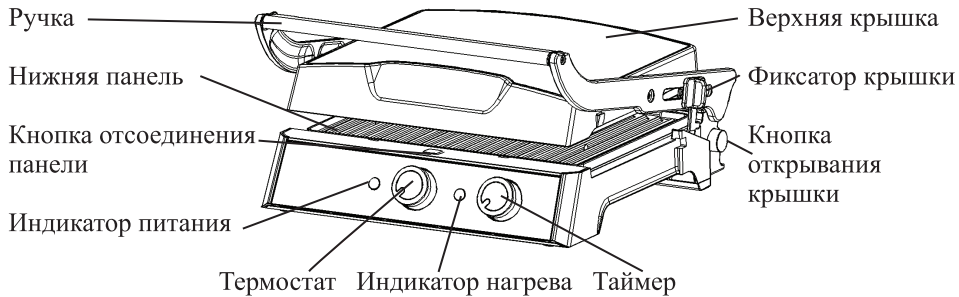
Руководство по эксплуатации — 1 шт.

Гарантийный талон — 1 шт.

Коллекционный магнит — 1 шт. \*

\* Опционально.

## Устройство гриля



Индикатор питания загорается при включении гриля в розетку. Индикатор нагрева горит во время работы нагревателя и гаснет, когда рабочие поверхности достигнут температуры, выставленной термостатом. Когда поверхности остынут, нагреватель включится вновь и загорится индикатор нагрева, а после их прогрева вновь погаснет. Таким образом, в процессе приготовления индикатор нагрева периодически загорается и гаснет.

Для готовки в одностороннем режиме нажмите на кнопку открывания крышки и откройте верхнюю крышку на 180°.

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

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

Для включения гриля выставьте термостатом температуру, а затем установите таймер. Если не повернуть ручку таймера, гриль не включится.

Механический таймер требует предварительного завода при установке, поэтому вначале установите немного большее значение (на 5–10 минут), а затем поверните ручку назад и установите требуемое время. Это особенно актуально при установке времени менее 10 минут, так как без предварительного завода таймера гриль может не включиться.

## 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 в розетку, поверните ручку термостата в положение MAX, затем 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.

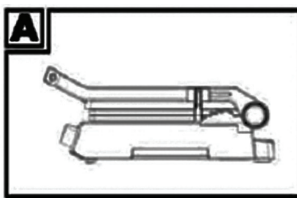
Выберите режим приготовления и установите крышку в соответствии с режимом.

Поверните термостат и таймер против часовой стрелки до упора в положение «Выключено», затем подключите гриль к сети электропитания. Установите термостатом требуемую температуру нагрева и задайте таймер. Подождите, пока гриль прогреется. Когда рабочие поверхности достигнут рабочей температуры, индикатор нагрева погаснет.

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

По окончании приготовления выключите гриль: поверните ручки таймера и термостата против часовой стрелки до упора в положение «Выключено». Затем отключите гриль от сети электропитания.

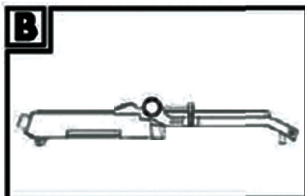
Для снятия и переворачивания пищи используйте только деревянные или пластиковые лопатки, выдерживающие высокие температуры. Не используйте металлические лопатки, чтобы не повредить антипригарное покрытие.



### **Двухсторонний режим**

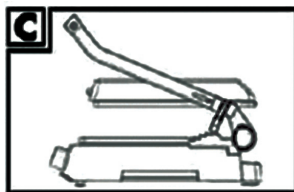
В этом режиме (рисунок А) пища выкладывается на нижнюю рабочую поверхность, после чего гриль закрывается крышкой, таким образом, пища готовится одновременно с двух сторон и ее не требуется переворачивать.

При готовке в этом режиме старайтесь, чтобы все одновременно приготавливаемые 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.



### 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°.



### 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.

**Внимание!** Крышка может быть горячей. Для выравнивания крышки используйте кухонные варежки 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 в одностороннем режиме для более быстрого прогрева гриля закройте верхнюю крышку, дождитесь окончания прогрева, а затем откройте крышку на 180° и выложите продукты.

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.

## Чистка и обслуживание гриля

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.

## Уход и хранение

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: 2000 Вт
3. Размер панелей: 34 × 23 см
4. Размер устройства: 370 × 370 × 160 мм
5. Размер упаковки: 427 × 177 × 410 мм
6. Вес нетто: 4,9 кг
7. Вес брутто: 5,6 кг

Срок службы: 2 года

Срок гарантии: 1 год

Товар сертифицирован



Производитель: Хуаюй Илектрикэл Эплаенс Груп Ко., Лтд. Но 168 Норс Хуаньчэн Роуд, Чжоусян Дивелэпмэнт Зоун, Цыси Сити, Нинбо 315324, 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.

## 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-5

Электрогриль  
КТ-1630



## 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