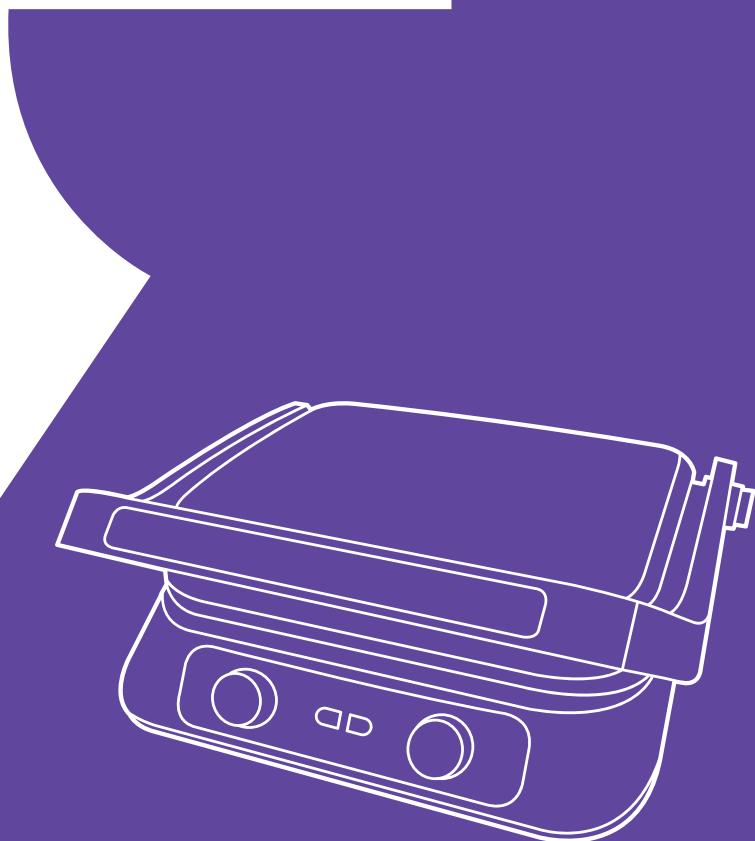


# Междунами искра!



Электрогриль  
КТ-1652

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
Технические характеристики .....	4
Устройство электротротриля .....	5
Подготовка к работе и использование .....	6
Чистка и обслуживание электротротриля .....	8
Уход и хранение .....	8
Устранение неполадок .....	9
Меры предосторожности.....	9

## Общие сведения

С помощью электротротия КТ-1652 можно приготовить мясо, рыбу, сосиски-гриль, бутерброды, панини, сэндвичи, гренки, тосты и многое другое. Высокая температура способствует быстрому приготовлению продуктов, а ребристая поверхность — появлению характерного «полосатого» рисунка на продуктах.

Конструкция гриля позволяет готовить в двух режимах. В двухстороннем режиме гриль закрывается крышкой, и продукты готовятся одновременно с двух сторон. В одностороннем режиме крышка гриля откидывается на 180° С, и гриль превращается в большую жаровню. Для приготовления можно использовать обе поверхности.

Электротротиль оснащен термостатом для поддержания постоянной температуры панелей и индикаторами, показывающими наличие питания, а также включение и отключение нагрева.

Нагревательные панели изготовлены из алюминия с нанесенным антипригарным покрытием. Благодаря конструкции панелей со встроенным нагревателями, нагрев и передача температуры на поверхность происходит эффективнее, а время прогрева и приготовления сокращается.

## Комплектация

1. Электротротиль — 1 шт.
2. Съемные панели — 2 шт.
3. Руководство по эксплуатации — 1 шт.
4. Гарантийный талон — 1 шт.
5. Коллекционный магнит — 1 шт.\*

\*опционально

## Технические характеристики

1. Напряжение: 220–240 В, 50/60 Гц
2. Мощность: 1800–2100 Вт
3. Емкость поддона для жира: 100 мл
4. Класс защиты от поражения электрическим током: I класс
5. Размер панелей: 312 × 243 мм
6. Размер устройства: 370 × 340 × 160 мм
7. Размер упаковки: 412 × 187 × 370 мм
8. Вес нетто: 4,7 кг
9. Вес брутто: 5,5 кг

Срок службы: 2 года

Срок гарантии: 1 год

Товар сертифицирован:



## Электрогриль КТ-1652

Производитель: Гуан Дун Синьбао Илектрикэл Эплексис Холдингс Ко., Лтд.  
Чжэнхэ Саус Роуд, Лэлю Таун, Шуньдэ Дистрикт, Фошань Сити, Гуандун, 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](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.

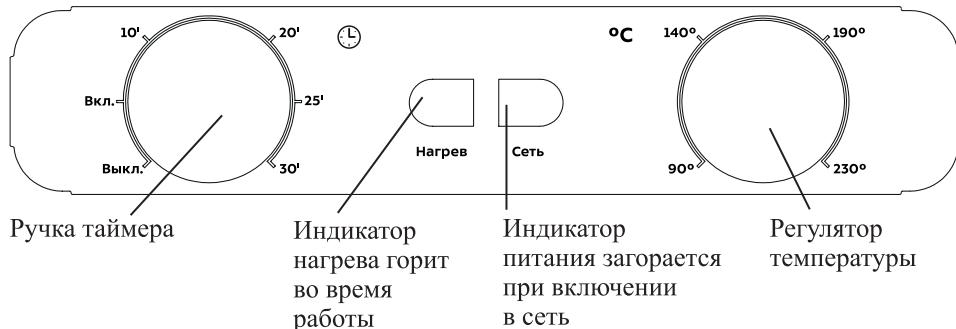
## Устройство электрогриля





Kitfort

## Панель управления



**Ручкой таймера** включается нагрев и устанавливается время приготовления.

Поверните ручку по часовой стрелке в положение «Вкл», чтобы включить электротриль без установки таймера, прозвучит звуковой сигнал.

Для включения электротриля и установки времени приготовления, поверните ручку таймера по часовой стрелке. По истечении установленного времени прозвучит звуковой сигнал, индикаторы погаснут и электротриль выключится.

Для выключения электротриля поверните ручку таймера в положение «Выкл».

**Регулятор температуры** является ручкой терmostата. Термостат обеспечивает возможность плавно регулировать температуру и поддерживать ее в процессе приготовления.

**Индикатор питания** горит, когда прибор включен в сеть.

**Индикатор нагрева** мигает в то время, когда гриль разогревается. Когда рабочие поверхности панелей достигнут температуры, определяемой термостатом, нагрев выключится, и индикатор нагрева начнет непрерывно гореть. Затем нагрев будет периодически включаться и отключаться для поддержания температуры. Таким образом, в процессе приготовления индикатор нагрева периодически загорается и гаснет.

## Подготовка к работе и использование

Распакуйте электротриль и удалите весь упаковочный материал. Установите на ровную горизонтальную устойчивую поверхность на расстоянии не менее 15 см от стен и других предметов и не менее 10 см от края стола.

**Перед первым использованием** протрите рабочие поверхности панелей влажной тканью, затем вытрите насухо и высушите. Протрите корпус электротриля сухой тканью. Включите гриль и прогрейте, пока индикатор нагрева не начнет непрерывно гореть. Дайте грилю поработать 10–15 минут. В процессе нагрева может появиться небольшое количество дыма и запаха, это нормально. Выключите электротриль и дайте ему остыть, затем протрите панели. Электротриль готов к эксплуатации.

## Использование

Вначале слегка смажьте панели маслом, маргарином или жиром. Это затруднит прилипание продукта к поверхностям.

Подключите электротротиль к сети электропитания, прозвучит звуковой сигнал. Поверните ручку по часовой стрелке в положение «Вкл». Индикатор питания загорится, а индикатор нагрева будет периодически гаснуть и загораться. Закройте крышку, установите нужную температуру и подождите, пока электротротиль прогреется.

Когда панели достигнут рабочей температуры, индикатор нагрева начнет гореть непрерывно.

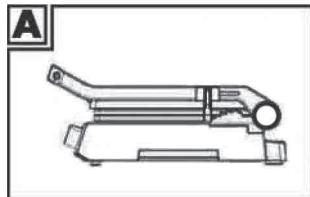
Выложите продукты на панели и закройте крышку.

По окончании приготовления, установите регулятор температуры на 90°, а ручку таймера в положение «Выкл». Электротротиль выключится, оба индикатора погаснут. Отключите электротротиль от сети электропитания.

Если вы готовили с установкой таймера, по истечении установленного времени прозвучит звуковой сигнал, индикаторы погаснут и электротротиль выключится. Просто переведите ручку таймера в положение «Выкл», а регулятор температуры — на 90 градусов и отключите электротротиль от сети питания.

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

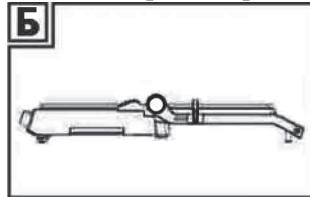
## Двухсторонний режим



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

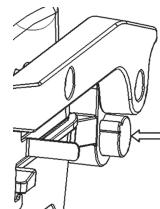
При готовке в этом режиме старайтесь, чтобы все одновременно приготавляемые куски пищи имели примерно одинаковую толщину. Благодаря этому, каждый кусок будет соприкасаться и с верхней, и с нижней поверхностью гриля, поэтому все они будут готовиться равное количество времени и с одинаковой степенью прожарки.

## Односторонний режим



В этом режиме (рисунок Б) для приготовления можно использовать обе рабочие поверхности одновременно, пища будет готовиться только с нижней стороны.

Нажмите на кнопку открывания крышки с правой стороны гриля и откройте крышку гриля на 180°.





### Советы

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

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

Перед выкладыванием следующей порции прогрейте гриль: дождитесь, пока индикатор нагрева загорится непрерывно, и только после этого выкладывайте продукты на панели.

Рекомендуется не выкладывать продукты близко к переднему краю, т.к. продукты будут готовиться медленнее из-за особенностей расположения нагревательного элемента на задней поверхности панелей.

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

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

### Чистка и обслуживание электрогриля

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

Протрите панели, используя влажные и сухие ткани, а также салфетки или бумажные полотенца. Но т.к. панели съемные, рекомендуется снять их и помыть под струей горячей воды с мягким чистящим средством и губкой. Не используйте агрессивные и абразивные моющие средства и мочалки. Помните, что антипригарное покрытие панелей легко повредить. Не погружайте электрогриль в воду и не мойте его под струей воды. Не допускайте попадания влаги на другие части корпуса кроме рабочих поверхностей панелей, это может привести к выходу прибора из строя.

Наружные поверхности корпуса протирайте влажной, затем сухой тканью.

### Уход и хранение

Перед уборкой на хранение очистите электрогриль как это описано в главе «Чистка и обслуживание электрогриля». Намотайте шнур на держатель на дне прибора.

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

## Устранение неполадок

### Жир из гриля вытекает на стол

Возможная причина	Решение
Поддон для жира переполнен	<p>Проверьте, не переполнен ли поддон</p> <p>Проверьте, чтобы при готовке куски пищи не касались бортиков панелей, и что выемки на панелях для стока жира свободны. Также гриль должен быть установлен горизонтально. В противном случае жир будет скапливаться сзади и переливаться через бортик панели, вместо того, чтобы стекать в поддон</p>

### Жир из гриля попадает под панели

Возможная причина	Решение
Поверхность, на которой стоит гриль не ровная	<p>Рекомендуется под передние ножки гриля подложить деревянную доску толщиной 5–7 мм или свернутую в несколько слоев газету</p>

## 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 устройство 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 устройством только под контролем лиц, ответственных за их безопасность, или после инструктажа по эксплуатации устройства. Не позволяйте детям играть с устройством.
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 горячее устройство только за ручку.
13. Устанавливайте устройство только на устойчивую горизонтальную поверхность, на расстоянии не менее 10 см от стены и края стола и вдали от легко воспламеняющихся предметов. Поверхность, на которую устанавливается устройство, должна быть устойчива к нагреву, в противном случае используйте термостойкие подставки.
14. Устанавливайте устройство так, чтобы дети не могли дотронуться до горячих поверхностей.
15. Во время работы не кладите ничего на крышку устройства.
16. Не используйте металлические предметы для переворачивания и снятия пищи с устройства, чтобы не поцарапать покрытие рабочих поверхностей. Используйте термостойкие пластиковые или деревянные лопаточки.
17. Кладите приготовляемую пищу непосредственно на панели. 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.





## 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!