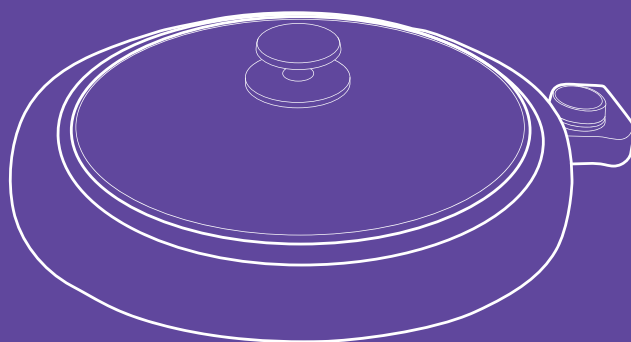


**Лучшая диета —
сочная котлета!**



**Электрогриль
КТ-1680**

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.....	8
Устранение неполадок	9
Технические характеристики	10
Меры предосторожности.....	11
Другие товары Kitfort	13

Общие сведения

С помощью электрогриля КТ-1680 можно приготовить мясо, рыбу, сосиски-гриль, бутерброды, панини, сэндвичи, гренки, тосты и многое другое. Шероховатая поверхность панели, а также высокая температура при нагреве способствуют быстрому приготовлению продуктов.

Электрогриль оснащен термостатом для поддержания установленной температуры панели и индикатором, сообщающим о включении и отключении нагрева. Нагревательная панель изготовлена из алюминия с нанесенным антипригарным покрытием. Поверхность панели шероховатая для уменьшения прилипания ингредиентов, а также для более легкой очистки. Высокая температура панели способствуют быстрому приготовлению. Благодаря конструкции панели со встроенным нагревателем нагрев и передача температуры на поверхность происходит эффективнее, и время прогрева и приготовления сокращается.

Накрывается гриль крышкой из закаленного стекла, через которую можно наблюдать за процессом приготовления. На крышке расположена удобная ручка, она не нагревается, чтобы в процессе готовки можно было ее открыть и оценить готовность. Также вы можете готовить без крышки. При закрытой крышке, благодаря конвекции горячего воздуха внутри, нагрев и передача температуры на поверхность происходит эффективнее, и время прогрева и приготовления сокращается. Главное при готовке на гриле — выставить правильный уровень нагрева.

Комплектация

1. Электрогриль — 1 шт.
 - Основание — 1 шт.
 - Панель со встроенным нагревателем — 1 шт.
 - Крышка — 1 шт.
 - Регулятор температуры со шнуром — 1 шт.
2. Руководство по эксплуатации — 1 шт.
3. Коллекционный магнит — 1 шт.*
*опционально

Устройство электрогриля



Регулятором 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 находится на регуляторе температуры. Когда рабочая поверхность панели достигнет температуры, установленной регулятором температуры, нагрев отключится, и индикатор погаснет, сигнализируя о готовности прибора. Затем нагрев будет периодически отключаться и включаться для поддержания температуры. В это время индикатор будет загораться и гаснуть. Таким образом, нагрев отключается и включается автоматически для поддержания постоянной 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.

Положение	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

Установите гриль на ровную горизонтальную устойчивую сухую поверхность на расстоянии не менее 15 см от стен и других предметов. Сверху устройства должно оставаться пространство для беспрепятственного открывания крышки.

Перед первым использованием протрите рабочую поверхность панели влажной тканью, затем вытрите насухо и высушите. Протрите остальные части гриля сухой тканью. Включите гриль и прогрейте на максимальной температуре. Дайте грилю поработать 15 минут. В процессе нагрева может появиться небольшое количество дыма и запаха, это нормально. Выключите электрогриль и дайте ему остыть, затем протрите панель. Устройство готово к эксплуатации.

Перед готовкой рекомендуем надеть фартук, а также заранее подготовить все ингредиенты и приборы для готовки.

Использование

1. Слегка смажьте панель маслом, маргарином или жиром. Это затруднит прилипание продукта к поверхности.
2. Вставьте регулятор температуры в гнездо панели до упора регулятором вверх.
3. Проверьте, что регулятор температуры установлен на значении «Выкл».
4. Подключите гриль к сети электропитания.
5. Поверните регулятор температуры до нужного вам уровня нагрева (в нужную сторону указывает стрелка). Загорится индикатор. В ходе прогрева термостат отключает нагрев, чтобы не перегреть панель и поддерживать установленную температуру — в это время индикатор нагрева гаснет.
6. Закройте крышку и подождите около 30 секунд, пока гриль немного прогреется.
7. Откройте крышку, выложите продукты на панель и закройте крышку. Если по рецепту необходимо готовить с открытой крышкой, гриль можно не накрывать. Следуйте рецепту на блюдо.

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

Внимание! При открытии крышки гриля во время готовки будьте осторожны, чтобы вас не ошпарил горячий дым с паром, образовавшийся под крышкой!

8. По окончании приготовления установите регулятор температуры на значение «Выкл.». Электрогриль выключится, индикатор погаснет.
9. Отключите устройство от сети электропитания.

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 ингредиентов к рабочей панели.

Нарезайте продукты не слишком толстыми кусками, в противном случае время приготовления увеличится.

Перед выкладыванием следующей порции прогрейте гриль и только после этого выкладывайте продукты на панель.

Если панель после готовки еще теплая, протрите ее сначала сухими, а потом влажными бумажными полотенцами, этого будет вполне достаточно для качественной очистки.

Конструкция панели имеет углубление в центре, поэтому учитывайте при готовке, что соки от продуктов будут стекать в центр и там дольше готовиться. Продукты по краям панели будут готовиться быстрее.

Соблюдайте чистоту всех принадлежностей после работы с сырым мясом. Когда поместите блюдо на нагревательную панель, обязательно вымойте все ножи, разделочные доски и емкости, которые контактировали с мясом, или имейте под рукой дополнительный чистый комплект. Лучше всего использовать два комплекта кухонных принадлежностей: один для работы с сырым мясом, второй для работы с остальными продуктами. Тщательно мойте руки, особенно после обработки сырого мяса, либо используйте одноразовые перчатки. Если вы открывали крышку гриля грязными руками, обязательно тщательно очищайте ее, чтобы избежать распространения бактерий.

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 стоит добавлять после приготовления блюда. Если посолить мясо заранее, соль может вытянуть из него влагу.

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.

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. После этого стейк можно отправить на гриль и поддержать его еще по 30 секунд на каждой стороне. При подаче такое мясо будет выглядеть аппетитнее.

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 снимите нагреваемую панель с основания. Для этого возьмитесь за край панели в месте углубления основания и потяните панель вверх. Для обратной установки панели вставьте гнездо регулятора в прорезь в основании и опустите панель до щелчка.

Очищайте нагревательную панель после каждого приготовления. Очистите панель бумажными полотенцами или салфетками, удалив остатки пищи и излишки жира, а затем протрите панель мягкой влажной тканью. Если панель гриля сильно загрязнилась, используйте для очистки небольшое количество мягкого моющего средства для посуды. Не используйте для очистки панели агрессивные и абразивные моющие средства и губки — они могут повредить антипригарное покрытие панели. После очистки и мойки панели вытрите ее насухо. Мойте панель только с рабочей стороны. Не допускайте попадание жидкостей на регулятор температуры.

Не окунайте нагревательную панель в воду или другую жидкость. Запрещается мыть любые составные части электрогриля в посудомоечной машине.

Мойте крышку после каждого приготовления, так как на нее попадают брызги от продуктов. Крышку мойте с мягким чистящим средством для мытья посуды под проточной водой.

Наружные поверхности гриля протирайте сначала влажной, а затем сухой тканью.

После каждого приготовления мойте основание гриля теплой водой с добавлением моющего средства.

Уход и хранение

Прежде чем убрать гриль на хранение, очистите его в соответствии с инструкцией, приведенной в главе «Чистка и обслуживание». Храните устройство в сухом и прохладном месте, недоступном для детей. Для защиты от пыли и грязи сложите устройство в пакет или коробку.

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 гнездо	Плотно и правильно вставьте регулятор температуры в гнездо, при этом регулятор должен находиться сверху

Жир, сок или прочие жидкости стекают с нагреваемой панели 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

Мясо не жарится, а варится

Возможная причина	Решение
Мясо выделило слишком много сока и варится в собственном соку	Откройте крышку, чтобы влага могла испариться
Вы неправильно установили регулятор температуры в гнездо	Плотно и четко вставьте регулятор температуры в гнездо, при этом регулятор должен находиться сверху

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: ~230 В, 50/60 Гц
2. Мощность: 1750 Вт
3. Класс защиты от поражения электрическим током: I
4. Материал панели: алюминий с антипригарным покрытием
5. Диаметр панели: 370 мм
6. Материал крышки: стекло
7. Длина шнура: 1 м
8. Размер устройства: 440 × 440 × 130 мм
9. Размер упаковки: 456 × 121 × 479 мм
10. Вес нетто: 3,0 кг
11. Вес брутто: 3,5 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.

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. Проверяйте 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. Во время работы не кладите ничего на крышку устройства.
22. Не используйте металлические предметы для переворачивания и снятия пищи с устройства, чтобы не поцарапать покрытие рабочей поверхности. Используйте термостойкие пластиковые или деревянные лопаточки.
23. 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