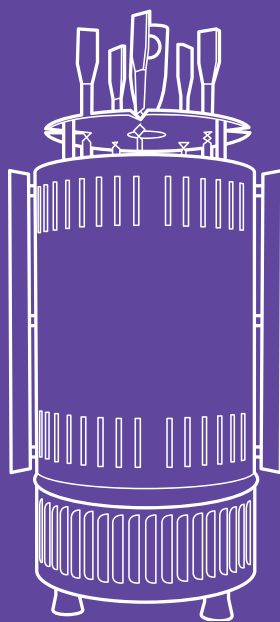


Устроим пикник на кухне?



Электро-
шашлычница
КТ-1405



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 электрошашлычницы.....	5
Подготовка к работе и использование	5
Рецепты блюд для электрических шашлычниц	7
Чистка, уход и хранение	12
Технические характеристики	13
Меры предосторожности	13

Общие сведения

Электрошашлычница — это современный взгляд на приготовление шашлыков в домашних условиях. Вы сможете приготовить вкуснейшие блюда из мяса, птицы, рыбы или овощей всего за 15 минут, получив при этом массу удовольствия и множество восторженных комментариев о ваших кулинарных способностях.

Шашлычница КТ-1405 проста и удобна в использовании. Она работает от обычной электрической розетки, не нужно ставить мангал и разжигать угли, нет никакой сажи, дыма и копоти! Все что требуется, это замариновать мясо, нанизать его на шампуры и установить их вокруг нагревательного элемента. Инфракрасный нагревательный элемент обеспечивает такой же нагрев, какой дают угли в обычном мангале, а шампуры автоматически вращаются, поэтому во время приготовления происходит чередование процесса нагрева и охлаждения, что создает в мясе постоянный поток тепла и внутренних соков, тем самым образуется изумительный вкус и мясо равномерно обжаривается со всех сторон.

Отметим полезность блюд, приготовленных в электрошашлычнице. Многие слышали, что продукты, приготовленные в мангале, сложно отнести к полезным. Виной тому — тот самый дым, который хоть и придает мясу неповторимый привкус, но является вредным. Блюда, приготовленные в электрошашлычнице, лишены этого недостатка, пища получается здоровой, экологически чистой и готовится быстро.

Благодаря вертикальной конструкции электрошашлычница очень компактна и не занимает много места. Под каждым шампуром расположена специальная тарелочка, куда стекает жир. После приготовления эти тарелочки можно снять и легко вымыть, слив жир. Кожух шашлычницы легко снимать и устанавливать. Шампуры оснащены удобными ручками из ненагревающегося материала, поэтому их можно брать руками, не обжигаясь.

Пять шампуров позволяют за один раз приготовить до 1 кг шашлыка.

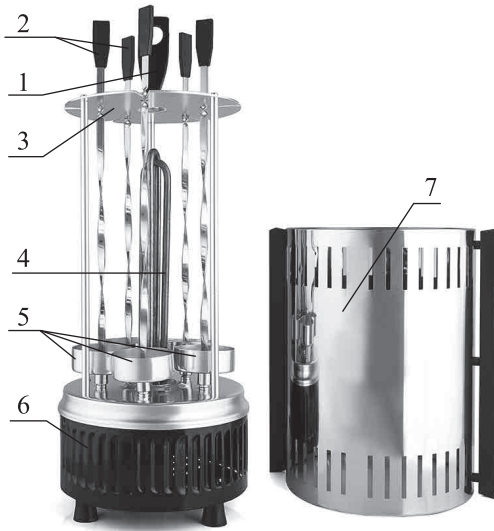
Электрошашлычница предназначена для приготовления шашлыка из мяса, рыбы или овощей, а также для приготовления шавермы (шаурмы), сарделек, сосисок, картошки, курицы-гриль, гренок и других блюд.

Комплектация

1. Электрошашлычница — 1 шт.
2. Съёмная ручка шашлычницы — 1 шт.
3. Кожух — 1 шт.
4. Шампуры — 5 шт.
5. Тарелки для сбора сока — 5 шт.
6. Руководство по эксплуатации — 1 шт.
7. Гарантийный талон — 1 шт.
8. Коллекционный магнит — 1 шт. *

* опционально

Устройство электрошашлычницы



1. Ручка для переноски.
2. Шампуры.
3. Держатель шампуров.
4. Нагревательный элемент.
5. Тарелки для сбора сока.
6. Корпус шашлычницы.
7. Кожух.

По центру шашлычницы находится керамический нагревательный элемент, вокруг которого устанавливаются шампуры. Шампуры во время работы медленно вращаются для обеспечения равномерного обжаривания продукта. Под каждым шампуром расположена металлическая тарелка для сбора стекающего сока и жира.

Шашлычница имеет съемный кожух с удобными ненагревающимися ручками и также оснащена ручкой для переноски.

Подготовка к работе и использование

Перед первым использованием

1. Распакуйте шашлычницу и удалите с нее рекламные этикетки.
2. Вымойте кожух, тарелки для сбора сока и шампуры, а затем протрите их сухим полотенцем.
3. Протрите корпус шашлычницы и нагревательный элемент сначала влажной тряпкой, а затем сухой.
4. Перед сборкой шашлычницы убедитесь, что она выключена из розетки. Установите шашлычницу на ровную поверхность. Вокруг устройства должно быть не менее 25 см свободного пространства, а спереди — не менее 50 см.
5. Ручка шашлычницы привинчивается к шпильке, расположенной в центре держателя шампуров. При установке ручки надавите немного на шпильку, чтобы она не прокручивалась.
6. Включите собранную шашлычницу на 20–25 минут, затем отключите и дайте ей остыть. Теперь шашлычница готова к эксплуатации.

Использование

1. Снимите кожух и выньте шампуры. Включите шашлычницу и дайте ей прогреться в течение 5 минут, затем выключите.
2. Насадите на шампуры маринованное мясо. Нанизывайте мясо так, чтобы с краев шампура оставалось немного свободного места.
3. После того как шашлычница прогрелась, установите шампуры на место, при этом нижние острые края шампуров должны попасть в специальные прорезы в дне тарелок для сбора сока, а верхние — в отверстия держателя шампуров. Для установки шампура заведите его верхней плоской частью через прорезь в держателе шампуров в отверстие, затем установите нижний конец в прорезь в дне тарелки. Убедитесь, что шампур может свободно поворачиваться в отверстии в держателе.
4. Наденьте кожух на шашлычницу и включите ее, при этом начнется вращение шампуров. Убедитесь, что все шампуры вращаются без заеданий, в противном случае отключите шашлычницу и поправьте шампуры. Если заедания нет, а шампуры не вращаются, отключите прибор и обратитесь в сервисный центр.
5. Когда шашлык приготовится, выключите шашлычницу, снимите кожух и выньте шампуры. Будьте осторожны, так как металлические предметы сильно нагреваются во время работы! Используйте рукавицы или прихватки, берите шашлычницу и кожух **только за ручки**.

Полезные советы

Жирные куски мяса размещайте сверху шампура. Тогда стекающий жир и сок будет пропитывать все куски мяса, расположенные ниже.

Если во время готовки куски мяса сползают по шампуру вниз, нанижите в самом низу кусочек картофелины, лимонную корочку или кусочек черного хлеба с корочкой.

Если вам очень нравится дымный дух, добавьте в маринад ароматизатор «жидкий дым». Эти ароматизаторы готовятся из различных пород дерева и бывают разными по составу, что открывает пространство для экспериментов. В процессе изготовления жидкого дыма из раствора удаляются зола и деготь, существенно уменьшается концентрация смол и канцерогенов, поэтому использование этого ароматизатора может быть значительно экологичнее и полезнее для здоровья по сравнению с традиционным приготовлением шашлыка на мангале с использованием натурального дыма.

Рецепты блюд для электрических шашлычниц

Электрошашлычница расширяет кулинарные горизонты и с лёгкостью позволяет готовить каждодневные блюда на завтрак, обед или ужин. Помимо традиционного шашлыка, с ее помощью можно обжарить сосиски или шпикачки, приготовить печеную кукурузу, вегетарианский шашлык из овощей, люля-кебаб и многое другое.

Отметим полезность блюд, приготовленных в электрошашлычнице. Многие слышали, что продукты, приготовленные в мангале, сложно отнести к полезным. Виной тому — тот самый дым, который хоть и придает мясу неповторимый привкус, но является вредным. Блюда, приготовленные в электрошашлычнице, лишены этого недостатка, а их вкусовые качества недотягивают до традиционного шашлыка совсем чуть-чуть.

Чтобы задать необходимое направление для ваших фантазий, представляем вашему вниманию некоторые рецепты для электрошашлычницы.

Полезные советы

Самый простой способ — это замариновать мясо как для обычного шашлыка, затем нанизать на шампуры и установить в шашлычницу.

Если вам очень нравится дымный дух, добавьте в маринад ароматизатор «Жидкий дым». Эти ароматизаторы готовятся из различных пород дерева и бывают разными по составу, что открывает пространство для экспериментов. В процессе изготовления жидкого дыма из раствора удаляются зола, деготь и значительно уменьшается концентрация смол и канцерогенов, поэтому использование данного ароматизатора может быть значительно экологичнее и безопаснее по сравнению с традиционным приготовлением шашлыка на мангале с использованием натурального дыма.

Мясо разрежьте на небольшие кусочки, чтобы они, нанизанные на шампуры, не задевали за соседние во время готовки.

Перед тем как поместить шампуры с нанизанным продуктом в шашлычницу, предварительно прогрейте ее в течение 5–7 минут.

Зачем нужно мариновать мясо?

1. Маринад, обволакивая мясо, останавливает вытекание мясного сока в процессе приготовления. За счет этого готовое мясо более сочное и в нём сохраняется больше полезных веществ.
2. В процессе маринования кислая среда маринада (уксусы, соки, вина) проникает вглубь мяса и разрыхляет его волокна, оно становится более мягким и поэтому готовится значительно быстрее. Кроме того, размягчённое мясо быстрее впитывает специи и соль, которые придают ему оригинальный вкус. А быстрая жарка предотвращает образование канцерогенов, которые создаются из жиров при длительной термообработке. Кроме того, маринад защищает мясо от подгорания. Маринад как крем для загара обволакивает мясо и принимает на себя прямой тепловой удар.

3. Промаринованное мясо становится более нежным и сочным, что облегчает процессы пищеварения и усвоения организмом максимального количества содержащихся в нем питательных веществ.

Что можно приготовить:

- шашлык из мяса, рыбы, курицы, индейки или овощей
- сосиски или сардельки печеные в тесте и без
- люля-кебаб
- картошку печеную в кожуре и чищеную
- курицу-гриль
- печеные хлебцы
- гренки и сухарики

Рецепты

Овощной шашлык

Шашлык из смеси картофеля, помидоров, моркови, шампиньонов, сладкого перца, баклажанов, репчатого лука. Овощи можно взять в произвольной пропорции (но не увлекайтесь картофелем). Рецепт приготовления очень прост — заранее помыть грибы и овощи, очистить картофель и морковь, нарезать все компоненты небольшими кусочками (чтобы их можно было нанизать на шампуры и достаточно быстро испечь). Баклажаны обычно нарезают заранее, посыпают солью и оставляют на 30–40 минут, чтобы горьковатый сок успел выделиться. Образовавшуюся темную жидкость следует вылить, а кусочки баклажанов использовать для приготовления. Такой шашлык можно поливать смесью любого растительного масла, лимонного сока или натурального уксуса с солью и приправами.

Студенческий шашлык

Почистите некрупных размеров картошку, каждую картофелину разрежьте на две половинки. Если картошка крупная, нарежьте её на более мелкие кусочки. Порежьте сало нетолстыми ломтями. Наденьте на шампур сперва одну половинку картофелины, затем ломтик сала, который прижмите второй половинкой картофелины. Аналогичным образом заполните все шампуры. Далее готовьте как шашлык до готовности.

Сосиски в тесте

Ингредиенты:

- слоеное тесто 160–180 г
- сосиски 5 шт.

Способ приготовления:

- Тесто раскатать и разрезать на полоски. Оно должно быть достаточно тонким, чтобы быстро пропечься, но и достаточно плотным, чтобы не порваться. Длина полоски должна быть такой, чтобы обернуть сосиску в 1,5–2 слоя.
- На шампуры насадить сосиски. Полосками теста обмотать сосиски обязательно внахлест. Во время приготовления сосиска увеличивается и немного растягивает тесто.

- Поместить шампуры в предварительно разогретую шашлычницу и готовить в течение 15–20 минут.
- Когда тесто поджарится и увеличится, сосиски можно снимать. Аккуратно, они горячие, поэтому снимайте при помощи вилки и ножа. Подавать к столу тёплыми. Приятного аппетита!

Подкопченные сосиски и сардельки

Приготовить маринад: 3 ст. л. майонеза или кетчупа, 2 ст. л. ольхового дыма. Очистить сосиски (сардельки) от оболочки, нанизать на шампуры, полить маринадом, поместить в шашлычницу и готовить до готовности.

Люля-кебаб

Для рецепта понадобится:

- мясо 1 кг
- бараний жир (можно использовать свиное сало) 60 г
- лук 100 г
- красное вино или сок граната 100 г
- зеленый лук 60 г
- зелень петрушки или кинзы 50 г
- перец и соль по вкусу.

Способ приготовления:

Пропустите баранью мякоть один раз через мясорубку, добавив репчатый лук, зелень петрушки и кинзы. Фарш посолите, затем добавьте в него перец и сухое красное вино или гранатовый сок. Полученную массу тщательно перемешайте и уплотните, а затем поместите в холодильник на полчаса. Затем, когда мясо замаринуется, смочите руки холодной водой и лепите шарики диаметром четыре-пять сантиметров — люля-кебаб, после чего нанижите эти шарики на шампуры и поставьте их в предварительно разогретую шашлычницу.

Шашлык из свинины

Ингредиенты:

- Свинина (окорок) — 1 кг
- Лук репчатый — 4 шт.
- Вино красное сухое — 1 стакан
- Соль — по вкусу
- Черный молотый перец — по вкусу
- Аджика — 1 ст. ложка.

Способ приготовления:

- Мясо помыть, обсушить, нарезать кусочками.
- Лук почистить, помыть. Половину нарезать кольцами, а половину натереть на мелкой терке.
- Мясо сложить в миску, посолить и поперчить, добавить тертый лук, аджику и вино. Хорошо перемешать. Сверху выложить лук кольцами. Оставить мясо мариноваться на 3–5 часов в холодильнике.

- Мясо нанизать на шампуры поочередно с кольцами лука. Более жирные кусочки мяса следует поместить в верхней части шампура, чтобы выделяющийся при жарке жир стекал по нижним кусочкам.
- Шампуры вставить в электрошашлычницу и запекать шашлык до готовности (примерно 25–30 минут, но следите за шашлыками во время жарки, проверяя готовность мяса).
- Выключить электрошашлычницу и выложить шашлык на блюдо. Подавать со свежими овощами и зеленью. Приятного аппетита!

Шашлычки из куриных крылышек

Ингредиенты:

- На 5 шампуров требуется 10 крылышек, порезанных пополам

Для маринада:

- 2 столовые ложки соевого соуса,
- чайная ложка сладкой паприки,
- 1 столовая ложка готовой горчицы,
- 2 столовые ложки оливкового масла,
- соль,
- можно добавить немного меда.

Способ приготовления:

- Маринад взбить вилкой. Куски крылышек положить в маринад, хорошо перемешать и под целлофаном продержать 2 часа.
- Нанизать на шампуры, поместить в шашлычницу и готовить 15 минут до готовности.

Шашлык с газировкой

Взять свиное мясо и лук в пропорции 10:8 или 10:10. Мясо нарезать кусочками по 2–3 см. Лук нарезать полукольцами, сложить в миску и хорошо помять руками. Добавьте лук в мясо и хорошо перемешайте. Затем добавьте соль и перец по вкусу и перемешайте с мясом, чтобы они равномерно распределились. После этого залейте мясо минеральной или газированной водой, чтобы она покрыла мясо полностью, однако не перебарщивайте. Дайте постоять 20 минут и насадите мясо на шампуры. Поместите в предварительно разогретую шашлычницу и готовьте 15–20 минут до готовности.

Шашлык из баранины «по-кавказски»

Лучше всего выбрать поперечную часть или мякоть задней ноги барашка, которую следует нарезать небольшими кубиками (по 4–6 сантиметров) и сложить в эмалированную посуду (не металлическую). Затем всё нужно хорошенько поперчить, посолить, добавить мелко нарезанного обычного репчатого лука и ароматную зелень свежей петрушки. Все эти ингредиенты необходимо очень тщательно перемешать, после чего полить их небольшим количеством винного уксуса или лимонного сока и поставить в холодное место на целые сутки. Готовят такой шашлык обычным способом — нанизывают кусочки мяса на шампуры и жарят в электро-

шашлычнице. К нему принято подавать свежие помидоры, нарезанные дольками, зелёный лук и тонкие дольки лимона. Этот способ также подходит и для приготовления шашлыка из свинины.

Шашлык из индейки в майонезе «по-русски»

Возьмите филе индейки, нарежьте его небольшими, но не слишком маленькими кусочками, по вкусу посолите и тщательно перемешайте, надавливая пальцами на каждый кусочек. Далее стоит воспользоваться стандартной приправой к шашлыку, которая продаётся в магазине, и добавить её к мясу, после чего сбобрить всё несколькими столовыми ложками жирного майонеза. Майонеза не должно быть слишком много. Далее опять мясо следует хорошенько перемешать в маринаде и оставить его в прохладном месте на 3–4 часа. По прошествии этого времени мясо индейки следует аккуратно нанизать на шампуры и поставить готовиться в электрошашлычницу на 20 минут.

Шашлык из курицы

Мясо курицы считается особенно полезным, нежным, легким и быстрым в приготовлении, поэтому именно его любят готовить все начинающие кулинары. Филе курицы нарежьте кусочками или кубиками, после чего попробуйте приготовить вот такой маринад, который придает особый вкус и аромат мясу. Он содержит взятые в равных количествах сок лайма, лимон и мед. Для пикантности и аромата можно добавить пару зубчиков чеснока или аджики. Залейте этим маринадом кусочки курицы буквально на 30–60 минут, и можете смело приступать к приготовлению шашлыка в электрошашлычнице.

А вот еще один универсальный маринад, который подходит к любому, даже очень жёсткому мясу типа баранины, поскольку обеспечивает получение особенно нежного и мягкого шашлыка.

Универсальный маринад. После того, как вы подготовите (нарежете) мясо для приготовления шашлыка, его необходимо залить смесью слабогазированной минеральной воды с мякотью одного лимона. В этом маринаде мясо должно потомиться примерно 3–4 часа, после чего оно полностью готово к дальнейшему приготовлению.

Экзотический маринад

Запаситесь 2 килограммами нежирной свинины, 1 плодом манго, половиной литра темного сорта любого пива, парой луковиц, 3 зубками чеснока, солью и молотым перцем. Сначала займитесь мясом — нарежьте его небольшими кусочками. Далее нужно будет нарезать лук полукольцами и измельчить очищенное манго на мелкие кубики. После этого приступайте к смешиванию ингредиентов: свинины, манго, лука, измельчённого чеснока, перца и соли. Когда вы хорошо перемешаете этот состав, нужно будет залить его пивом и оставить мариноваться в течение 10–12 часов в холодильнике.

Австралийский маринад

Такой маринад подойдет к любому мясу, особенно к баранине, так как сделает ее нежной, красивой и сочной. Для приготовления этого маринада необходимо будет сделать крепкую заварку из чёрного байхового чая. Затем потребуется нарезать кубиками баранину, проткнув с помощью вилки каждый кусочек в нескольких местах, погрузить ее в раствор охлаждённого чая, чтобы он слегка покрыл мясо и покрыть нарезанным кольцами репчатым луком. Про соль и перец в рецепте ничего не сказано, поэтому решайте по своему желанию, когда их применять. Время маринования мяса должно составлять не меньше 5 часов.

Кефирный маринад. Молочная кислота и микроэлементы, содержащиеся в кефире, прекрасно пропитывают мясо, поэтому шашлык получится особенно нежным и очень вкусным даже для детей. Итак, на 500 граммов мяса нужно будет взять 500 миллилитров кефира, любимые вами ароматные травы, специи, соль и репчатый лук.

Первыми в посуду для маринования положите кусочки измельчённого мяса и лука, зелень, соль и перец по усмотрению. Далее залейте полученный слой кефиром, а затем опять сделайте такой же слой из мяса и приправ и так далее. Срок маринования мяса в таком составе — не меньше суток в холодном месте. Очень вкусным получается шашлык при чередовании кусочков мяса и грибов, которые тоже нужно мариновать в одном соусе с мясом, а затем нанизывать на шампуры электрошашлычницы.

Шашлык из рыбы

Вам понадобится филе судака, помидоры, а также болгарский перец, немного лука, белое сухое вино, маринованные огурцы. Филе судака нарежете и заливаете вином на полчаса. Нарезаете перец квадратиками, огурцы, помидоры и лук — кольцами. Извлекаете из маринада рыбу, позволяете стечь лишней жидкости и брызгаете каждый ломтик рыбы растительным маслом. Затем нужно нанизать на шампуры кусочки рыбы, чередуя с ломтиками овощей. Готовится блюдо полчаса.

Чистка, уход и хранение

Перед сборкой, разборкой и обслуживанием отключите устройство от сети и убедитесь, что оно остыло.

Кожух, тарелки для сбора сока и шампуры можно мыть горячей водой с мылом или другим моющим средством. Корпус шашлычницы и нагревательный элемент протрите сначала влажной тряпкой, затем сухой. Не используйте агрессивные моющие средства и абразивные материалы, так как они могут повредить детали и покрытие корпуса шашлычницы. Не допускайте загрязнения нагревательного элемента.

Внимание! Не погружайте корпус шашлычницы и шнур электропитания в воду и другие жидкости.

Храните электрошашлычницу в собранном виде в сухом прохладном месте.

Технические характеристики

1. Напряжение: 220–240 В, 50 Гц
2. Мощность: 900 Вт
3. Класс защиты от поражения электрическим током: I
4. Частота вращения шампуров: 12 оборотов/мин
5. Размер устройства: 217 × 177 × 460 мм
6. Размер упаковки: 190 × 190 × 390 мм
7. Вес нетто: 1,6 кг
8. Вес брутто: 1,9 кг

Срок службы: 2 года
Срок гарантии: 1 год
Товар сертифицирован



Производитель: Нинбо Скарлет Электрикал Технолоджи Ко., Лтд. Индастриал ареа, Синьпу таун, Цыси сити, Чжецзян провинс, Китай.

Импортер: ООО «Аэро-Трейд». 197022, г. Санкт-Петербург, Инструментальная ул., д. 3, лит. X, оф. 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, оф. 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.

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 устройство, 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 электрошашлычницы 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 шашлычницей только под контролем лиц, ответственных за их безопасность, или после инструктажа по эксплуатации устройства. Не позволяйте детям играть с шашлычницей.
8. Контролируйте работу прибора, когда рядом находятся дети и домашние животные. Корпус и кожух шашлычницы, а также ручки шампуров нагреваются во время работы. Не позволяйте детям дотрагиваться до них во избежание получения ожога.
9. Не оставляйте работающий прибор без присмотра. Выключите его и отключите от сети, если не используете прибор длительное время или перед проведением обслуживания.
10. Если при работе шашлычницы шампуры перестали вращаться, немедленно выключите прибор и проверьте, не заел ли один из шампуров в держателе. Если заедания нет, а шампуры не вращаются, отключите прибор и обратитесь в сервисный центр.
11. Корпус электрошашлычницы, шампуры и кожух могут сильно нагреваться во время работы. Не касайтесь горячих поверхностей! Будьте осторожны! Возможен риск получения ожога! Используйте рукавицы или прихватки, берите шашлычницу и кожух только за ручки.
12. Приготовленный шашлык может быть горячим. Проверяйте температуру продукта перед употреблением в пищу.
13. Устанавливайте шашлычницу только на устойчивую горизонтальную поверхность на расстоянии не менее 25 см от стены и края стола. Устанавливайте устройство так, чтобы дети не могли дотронуться до горячих поверхностей устройства.
14. Не допускайте падения шашлычницы и не подвергайте ее ударам.
15. Храните устройство в недоступных детям местах.
16. Используйте только предлагаемые производителем аксессуары. Использование иных дополнительных принадлежностей может привести к поломке устройства или получению травм.



Всегда ЧТО-ТО НОВЕНЬКОЕ!

Наш слоган отражает самую суть бренда. Ведь марка обладает позитивным любопытством, у нее настоящий нюх на полезные новинки. В ассортименте всегда появляются интересные товары с новыми возможностями. Не случайно символом бренда стал кит – любопытный, умный и безусловно полезный. Так и наши товары – любопытные, умные и безусловно полезные, они верой и правдой будут помогать вам готовить, наводить чистоту и ухаживать за вещами.

Если вам понравилось пользоваться нашими бытовыми приборами – будем рады прочесть ваши отзывы и истории. Если же что-то не понравилось – тем более напишите нам, и мы обязательно учтем ваши пожелания и наблюдения.

И тогда кит обязательно станет самым полезным другом вашего дома!

info@kitfort.ru

8-800-775-56-87