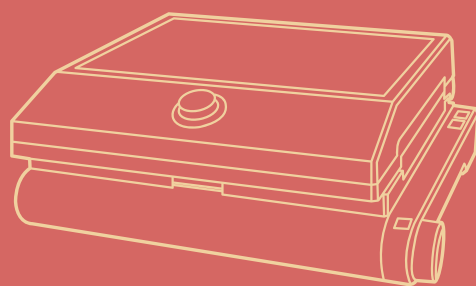


**KIT
FORT**



Электрогриль
КТ-1632

Руководство
по эксплуатации

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

8-812-339-22-15

8-499-400-23-34

(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 гриля.....	5
Подготовка к работе и использование.....	6
Чистка и обслуживание	9
Уход и хранение.....	9
Технические характеристики	9
Меры предосторожности.....	10



**KIT
FORT**

Электрогриль
КТ-1632

Общие сведения

Контактный электрический мини-гриль позволяет готовить стейки, овощи, рыбу, сосиски, котлеты для гамбургеров и многое другое.

Сменные панели расширяют возможности гриля. Система крепления на защелках позволяет легко заменять панели. Используйте панели для сэндвичей при приготовлении горячих бутербродов, сэндвичей, тостов и других блюд. При выпекании толстых вафель используйте панели для вафель.

Конструкция гриля позволяет его использовать в двух режимах. В двухстороннем режиме он закрывается крышкой, и продукты готовятся одновременно с двух сторон. В одностороннем режиме крышка откидывается на 90 °, и гриль превращается в жаровню. Для приготовления используется только нижняя поверхность.

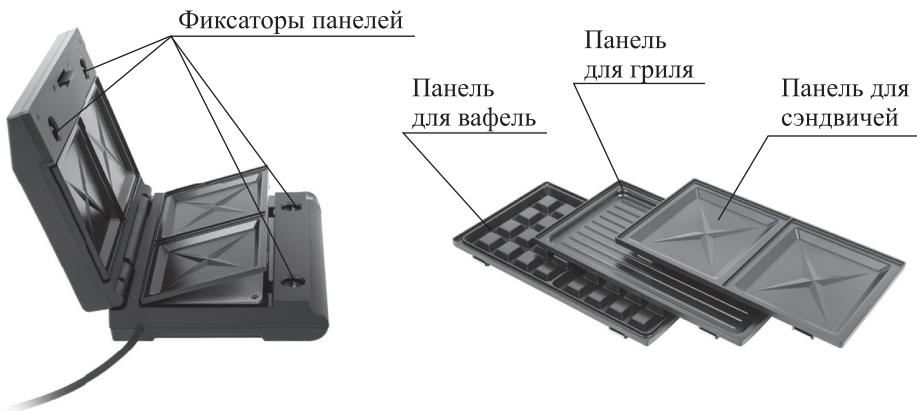
Нагревательные панели изготовлены из алюминия с нанесенным антипригарным покрытием. Съемная конструкция упрощает очистку панелей.

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 панелях гриля.

Комплектация

1. Гриль — 1 шт.
2. Сменные панели:
 - для гриля (установлены в устройство) — 2 шт.
 - для сэндвичей — 2 шт.
 - для вафель — 2 шт.
3. Руководство по эксплуатации — 1 шт.
4. Гарантийный талон — 1 шт.

Устройство гриля



Благодаря электронному управлению гриль поддерживает температуру рабочих поверхностей в заданном температурном диапазоне. Выбор температурного режима осуществляется вращением регулятора и отображается в окне индикатора температурного режима.

Гриль имеет два световых индикатора. Индикатор нагрева (красный) горит во время работы нагревательного элемента, индикатор температуры (синий) — загорается, когда температура гриля соответствует выбранному режиму. Когда рабочие поверхности нагреются до температуры, соответствующей выбранному режиму, нагрев прекратится, красный индикатор нагрева погаснет, а синий индикатор температуры загорится. Затем нагрев будет периодически включаться для поддержания температуры, в это время индикатор нагрева будет гореть, а индикатор температуры гаснуть. Таким образом, в процессе приготовления индикаторы нагрева и температуры периодически загораются и гаснут.



Примерное соответствие температурных режимов и температур панелей гриля приведено в таблице.

Режим	Температура, °С
0	Нагрев отключен
1	145–160
2	160–175
3	175–190
4	190–205
5	205–215

При работе гриль нагревается до температуры соответствующей выбранному температурному режиму. Затем нагрев отключается, и гриль немного остывает. По достижении минимальной для данного режима температуры, нагрев автоматически включится вновь.

Подготовка к работе и использование

Перед первым использованием

Распакуйте гриль и удалите весь упаковочный материал. Для открытия гриля нажмите кнопку фиксатора крышки. Протрите рабочие поверхности нагревательных панелей и корпус гриля сухой тряпкой. Включите гриль в сеть, поверните ручку регулировки температуры по часовой стрелке до упора, в окошке температурного режима вы увидите цифру «5» и оставьте его работать около 10 минут. В процессе нагрева возможно появление небольшого количества дыма и запаха, это нормально. Выключите гриль и дайте ему полностью остыть, затем снимите и вымойте нагревательные панели, высушите их и установите обратно. Гриль готов к эксплуатации. Проведите данную процедуру для каждого комплекта панелей.

Конструкция гриля позволяет быстро и легко заменять панели. Сдвиньте два фиксатора, расположенных рядом с панелью. Благодаря пружинному механизму панель приподнимется, и ее легко можно будет снять.

Каждая панель имеет выступающие направляющие, которые служат для ориентации и фиксации панелей в приборе. При установке панелей в прибор вначале вставьте направляющие в прямоугольные отверстия, расположенные в корпусе со стороны оси поворота крышки. Затем опустите панель на место установки и слегка надавите для фиксации защелок, будет слышен щелчок.

Использование

Вначале слегка смажьте рабочие поверхности панелей маслом, маргарином или жиром. Это затруднит прилипание продуктов к поверхностям.

Установите регулятором температуры требуемый режим и подождите, пока гриль прогреется. Когда гриль разогреется до установленной температуры, за-

горится синий индикатор температуры. Время нагрева гриля до максимальной температуры составляет около 4-х минут.

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, повернув регулятор температуры против часовой стрелки до упора (режим «0» в окне индикатора температурного режима). 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 панелей.

Крышка гриля имеет небольшой технологический люфт, что не является признаком неисправности. Люфт необходим для лучшего прилегания крышки при приготовлении продуктов большой толщины.

Корпус прибора может сильно нагреваться во время работы. Не касайтесь горячих поверхностей. Будьте осторожны! Возможен риск получения ожога!

Двухсторонний режим

В этом режиме 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 рабочими поверхностями, поэтому все куски будут готовиться равное количество времени и с одинаковой степенью прожарки.

Будьте осторожны при открывании гриля во время работы, возможен выход горячего пара, используйте варежку или прихватку.

Односторонний режим

Откройте крышку на 90°. В этом режиме для приготовления используется только нижняя рабочая поверхность, пища готовится с нижней стороны.

Будьте осторожны! Во время работы в одностороннем режиме нагрев верхней панели не отключается.

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 загорится индикатор температуры, 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 90° и выложите продукты.



**KIT
FORT**

Электрогриль
КТ-1632

Если панели после готовки, пока они еще теплые, протереть сначала сухими, а потом влажными бумажными полотенцами, то этого будет вполне достаточно для качественной очистки. Будьте осторожны при обращении с горячими панелями.

При приготовлении горячих бутербродов можно не подрезать хлеб под размер формы, при этом края бутерброда спекаются между собой, запечатывая начинку внутри бутерброда. Благодаря этому бутерброд получается более сочным.

Для приготовления вафель 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.

Для удобства выкладывания теста для вафель поместите его в плотный полиэтиленовый пакет, у которого срежьте угол, чтобы получилось отверстие диаметром примерно 1 см. Выдавливайте тесто через это отверстие на разогретую вафельницу.

Готовые вафли можно хранить в замороженном виде. Проложите их пекарской бумагой и положите в пакет или контейнер, затем поместите в морозильник. Замороженные вафли разогревайте в микроволновой печи, духовке, нагретой вафельнице или на сковородке в течение 2–3 минут.

Рецепты вафель

Бельгийские вафли

Состав: маргарин или масло — 200 г, сахар — 150 г, мука — 200 г, яйца — 3 шт., соль — 1/3 ч.л., разрыхлитель — 2 ч.л., ванилин — по желанию.

Приготовление: маргарин или масло перемешайте миксером с сахаром, добавьте яйца и снова перемешайте. Муку смешайте с солью, разрыхлителем и ванилином, затем добавьте ее к основной смеси и перемешайте.

Шпинатные вафли со сливочным сыром и лососем

Состав: масло сливочное — 125 г, яйцо — 4 шт., мука — 250 г, молоко — 200 мл, шпинат — 200 г, соль — 2 ст.л., сливочный сыр — 150 г, лосось соленый — 200 г, оливковое масло — 100 мл, чеснок — 2 зубчика.

Приготовление: масло взбить миксером в кремообразную массу. Добавить яйца и 1 столовую ложку соли. Все вместе взбить. Затем добавить муку, молоко комнатной температуры и замешать эластичное тесто. Дать настояться 20 минут.

Промыть шпинат, просушить и мелко нарезать. В кастрюле разогреть оливковое масло, добавить нарезанный чеснок, шпинат, соль и пассеровать 2-3 минуты. Снять с огня. Добавить в тесто.

На готовые вафли нанести плавленый сыр и украсить ломтиками лосося.

Банановые вафли

Состав: мука — 250 г, сахар — 1 ст.л., яйцо — 3 шт., растительное масло — 100 мл, банан — 2 шт., разрыхлитель для теста — 1/4 ч.л.

Приготовление: яйца взбить. Смешать муку, сахар, разрыхлитель для теста. Добавить масло. Все перемешать. Банан очистить от кожуры и мелко нарезать. Добавить в тесто.

Лимонные вафли

Состав: масло сливочное — 130 г, сахар тростниковый — 50 г, яйцо — 3 шт., мука пшеничная — 250 г, молоко — 200 мл, йогурт — 2 ст.л., лимонная цедра — по вкусу, разрыхлитель для теста — 1/4 ч.л.

Приготовление: отделить белки от желтков, белки взбить. Смешать муку, сахар, разрыхлитель. Масло растопить. Влить в муку теплое молоко и масло. Желтки взбить до однородной массы. Добавить йогурт, цедру лимона, белки и желтки. Все тщательно перемешать.

Чистка и обслуживание

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

Очистите рабочие поверхности. Вначале протрите их сухими бумажными полотенцами, а затем влажными. 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: 1000 Вт
3. Размер панелей: 22,2 × 12,8 см
4. Размер устройства: 235 × 208 × 90 мм
5. Размер упаковки: 246 × 145 × 290 мм
6. Вес нетто: 2,7 кг
7. Вес брутто: 2,9 кг

Срок службы: 2 года

Срок гарантии: 1 год

Товар сертифицирован

Производитель: Нинбо Айцзя Электрикал Эплаинс Ко, Лтд. Чжоусян Таун, Цыси Сити, Нинбо, Китай.





Импортер: ООО «Аэро-Трейд». 197022, г. Санкт-Петербург, Инструментальная ул., д. 3, лит. Б, пом. 1 Н.

Страна происхождения: Китай.

Уполномоченная организация для принятия претензий на территории РФ: ООО «Аэро-Трейд». 197022, г. Санкт-Петербург, Инструментальная ул., д. 3, лит. Б, пом. 1 Н.

Горячая линия производителя: 8-812-339-22-15, 8-499-400-23-34 (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. 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!
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-1

Кит-руководство

Наш слоган «Всегда что-то новенькое!» отражает саму 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, присылайте их по адресу info@kitfort.ru или оставьте на сайте www.kitfort.ru.

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!

