

**Сочный  
стейк —  
один момент!**



**Электрогриль  
КТ-1686**

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 электрогриля.....	5
Подготовка к работе и использование.....	7
Чистка и обслуживание .....	11
Уход и хранение.....	12
Устранение неполадок .....	13
Технические характеристики .....	14
Меры предосторожности.....	15
Другие товары Kitfort.....	17

## Общие сведения

Электрогриль КТ-1686 предназначен для приготовления мяса, рыбы, овощей, сосисок, бутербродов, панини, сэндвичей, гренок, тостов и многих других блюд. Высокая температура способствует быстрому приготовлению продуктов.

У прибора две панели для жарки: с гладкой и ребристой поверхностью. Панель с ребристой поверхностью позволяет получить характерный «полосатый» рисунок на поверхности продуктов. Нагревательный элемент встроен в сами панели, что обеспечивает быстрый нагрев панелей. Для удобства ухода панели сделаны съемными.

Для приготовления продуктов на электрогриле КТ-1686 в прибор устанавливается одна из панелей, которая затем накрывается крышкой. Съемный металлический поддон, который устанавливается под панель, позволяет эффективнее распределять тепло при нагреве панели. Металлический поддон также имеет слив для удаления жира и сока от продуктов, которые затем стекают в специальный пластиковый поддон. Пластиковый поддон рекомендуется наполнять водой, чтобы уменьшить образование дыма при контакте капель жира или сока с нагретой поверхностью поддона.

Вентилятор позволяет удалять из гриля образующийся в процессе готовки дым, что улучшает качество приготовления и препятствует запотеванию крышки — вы сможете без проблем наблюдать за степенью готовности продуктов.

На нагреваемые панели, изготовленные из алюминия, нанесено антипригарное покрытие. Это позволяет использовать минимум масла в процессе готовки. Такое покрытие также облегчает процесс чистки панелей.

Электрогриль оснащен термостатом для поддержания постоянной температуры панели, а также панелью управления с дисплеем.

Противоскользящие ножки не дают прибору скользить по столу во время готовки.

## Комплектация

1. Электрогриль — 1 шт.
  - Корпус с тремя уплотнительными резинками — 1 шт.
  - Металлический поддон — 1 шт.
  - Пластиковый поддон — 1 шт.
  - Вентилятор с двумя уплотнительными резинками и крышкой — 1 шт.
2. Панель с ребристой поверхностью с ручками — 1 шт.
3. Панель с гладкой поверхностью с ручками — 1 шт.
4. Крышка с ручкой — 1 шт.
5. Комплект крепежа — 1 шт. \*
6. Шнур питания — 1 шт.
7. Руководство по эксплуатации — 1 шт.
8. Коллекционный магнит — 1 шт.\* \*

\* может быть установлен в ручку крышки

\*\*опционально

## Устройство электрогриля



Гриль комплектуется съемными **панелями с гладкой и ребристой поверхностью**, которые легко снять и помыть. Нагревательный элемент встроен в сами панели, что обеспечивает быстрый нагрев панелей. С помощью разных панелей вы можете готовить блюда с равномерной или с характерной «полосатой» корочкой. Также панель с ребристой поверхностью имеет отверстия для стекания жира и сока с продуктов и отлично подходит для приготовления мяса и рыбы.

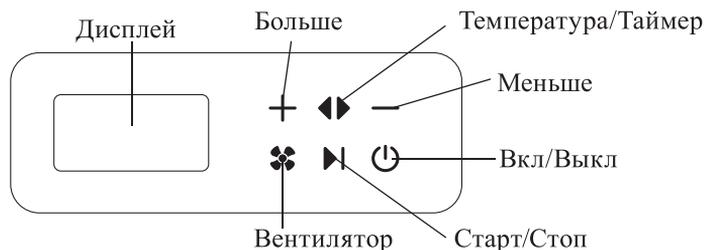
**Металлический поддон** позволяет теплу лучше распределяться при нагреве панелей. Также в металлическом поддоне находится слив для удаления сока и жира, образующихся при готовке продуктов. Через слив жидкость поступает в **пластиковый поддон**. Пластиковый поддон рекомендуется наполнять водой, чтобы уменьшить образование дыма при контакте капель жира или сока с нагретой поверхностью поддона.

**Вентилятор** позволяет удалять из гриля образующийся в процессе готовки дым, что улучшает качество приготовления и препятствует запотеванию крышки — вы сможете без проблем наблюдать за степенью готовности продуктов.

В корпусе прибора есть специальные уплотнительные резинки. Снимать их рекомендуется при крайней необходимости, так как их установка является затруднительной.

У прибора съемный **шнур питания**.

### Панель управления



На дисплее отображаются температура приготовления и время таймера.

**Кнопка «Вкл/Выкл»** включает и выключает прибор.

**Кнопка «Старт/Стоп»** запускает и отключает нагрев электрогриля.

**Кнопка «Вентилятор»** запускает и отключает работу вентилятора.

**Кнопка «Температура/Таймер»** включает настройку температуры и таймера.

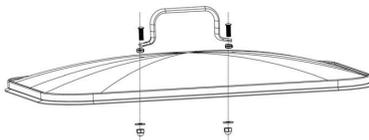
**Кнопками «Меньше» и «Больше»** осуществляется настройка температуры (100, 120, 140, 160, 180, 200, 220, 250 °C) и настройка таймера в диапазоне от 20 до 120 минут с шагом 5 минут.

Нажатие на кнопки сопровождается звуковым сигналом. У кнопок есть подсветка.

## Подготовка к работе и использование

### Подготовка к работе

1. Достаньте гриль и аксессуары из коробки и удалите весь упаковочный материал.
2. Вымойте панели, крышку, металлический и пластиковый поддоны в теплой воде с использованием средства для мытья посуды и мягкой губки.
3. Протрите корпус устройства сначала влажной, а затем сухой мягкой тканью. Не допускайте попадания воды в корпус, на панель управления и на вентилятор.
4. Тщательно высушите все элементы прибора.
5. Соберите прибор:
  - установите пластиковый поддон в углубление в корпусе и налейте в него воду так, чтобы уровень воды находился между отметками MIN и MAX;
  - установите металлический поддон так, чтобы отверстие поддона было с той стороны, где находится панель управления;
  - установите одну из панелей. При установке панели с гладкой поверхностью сторона панели, на которую нанесены стрелки, должна быть ближе к панели управления. При установке панели с ребристой поверхностью, та сторона, где часть панели сплошная (без отверстий), должна быть ближе к панели управления. Слегка надавите на панель до щелчка, чтобы она плотно встала на место, иначе прибор не заработает;
  - установите ручку крышки на крышку. Открутите гайки от ручки, снимите болты, силиконовые прокладки и шайбы. С помощью отвертки или другого узкого предмета вставьте силиконовые прокладки в отверстия в крышке. Вставьте болты в отверстия в ручке. Затем вместе с ручкой вставьте болты в отверстия в крышке. Установите шайбы на болты с обратной стороны крышки. Закрутите гайки на болтах. Закручивая, контролируйте положение ручки, чтобы она была установлена ровно. Убедитесь, что гайки плотно закручены;



- накройте прибор крышкой;
  - вставьте шнур питания в разъем для шнура питания.
6. Установите гриль на ровную горизонтальную устойчивую поверхность на расстоянии не менее 15 см от стен и других предметов и не менее 10 см от края стола. Сверху должно быть свободное пространство высотой не менее 40 см.
  7. Подключите устройство к сети питания. Вы услышите звуковой сигнал, дисплей загорится и погаснет, кнопка «Вкл/Выкл» будет мигать.
  8. Перед первым использованием рекомендуется прогреть гриль на максимальной температуре в течение 15 минут, чтобы с панели обгорели остатки смазки и других материалов, которые могли там остаться после производства. Включите прибор, нажав на кнопку «Вкл/Выкл». На дисплее будет мигать значение «000», подсветка кнопок «Вкл/Выкл», «Больше», «Меньше» и «Температура/Таймер»

- будет гореть непрерывно, прибор перейдет в режим ожидания.
9. Нажмите на кнопку «Температура/Таймер». На дисплее будет мигать значение температуры 100 °С, подсветка кнопок «Больше», «Меньше» тоже будет мигать. Подсветка кнопок «Температура/Таймер» и «Вкл/Выкл» будет гореть непрерывно.
  10. С помощью кнопки «Больше» установите температуру 250 °С.
  11. Чтобы установить таймер, снова нажмите на кнопку «Температура/Таймер». На дисплее будет мигать время таймера — 20 минут.  
**Примечания.** Чтобы нагреться до 250 °С прибору нужно 5–6 минут. Установленных на таймере 20 минут достаточно, чтобы нагреть панели и прогреть гриль для удаления остатков смазки и других материалов.  
Чтобы быстрее переключать температуру или время таймера, вы можете нажать и удерживать кнопки «Больше» и «Меньше».
  12. Нажмите на кнопку «Старт/Стоп» — прибор начнет нагреваться. Индикаторы всех кнопок будут гореть. Вентилятор включится автоматически, вы услышите характерный шум работы вентилятора. На дисплее будут попеременно отображаться отсчет времени таймера и установленная температура. Пока прибор нагревается, значение температуры будет мигать. Когда прибор нагреется до установленной температуры, значение температуры на дисплее будет гореть непрерывно.  
**Примечание.** В процессе нагрева может появиться небольшое количество дыма и запахов, это нормально для нового устройства.
  13. Когда время таймера выйдет, устройство отключится автоматически. Отключите вентилятор, нажав на кнопку «Вентилятор».  
**Примечание.** После отключения прибора, при выключенном вентиляторе, какое-то время будет слышен шум — это нормально, происходит забор воздуха для охлаждения прибора, через некоторое время шум прекратится. Отключайте прибор от сети только тогда, когда шум прекратится.
  14. Отключите прибор от сети электропитания.
  15. Дождитесь, пока прибор остынет. Повторите пункты 7–11, установив вторую панель.
  16. Когда прибор остынет, разберите его и промойте панели, крышку, металлический и пластиковый поддоны в теплой воде с использованием средства для мытья посуды и мягкой губки. Корпус протрите сначала влажной, а затем сухой тканью. Не допускайте попадания воды в корпус, на панель управления, на шнур питания и вентилятор. Тщательно просушите все элементы прибора.
  17. Электрогриль готов к эксплуатации.  
**Внимание!** Никогда не используйте абразивные моющие средства для очистки нагреваемых панелей, иначе вы можете повредить антипригарное покрытие. Убедитесь, что панели полностью остыли после использования. Резкий перепад температуры может привести к отслоению антипригарного покрытия.

### Использование

1. Убедитесь, что устройство собрано правильно, как описано в пункте 5 раздела «Подготовка к работе», и пластиковый поддон наполнен водой (уровень воды между отметками MIN и MAX).

2. Установите гриль на ровную горизонтальную устойчивую поверхность на расстоянии не менее 15 см от стен и других предметов и не менее 10 см от края стола. Сверху должно быть свободное пространство высотой не менее 40 см.
3. Подключите устройство к сети питания. Вы услышите звуковой сигнал. Дисплей загорится и погаснет, индикатор работы будет мигать.  
**Примечание.** Если вы неправильно или неплотно установите панель в корпус прибора, устройство не включится. Установите панель правильно, как написано в пункте 5 раздела «Подготовка к работе».
4. Нажмите на кнопку «Вкл/Выкл». На дисплее будет мигать значение «000», подсветка кнопок «Вкл/Выкл», «Больше», «Меньше» и «Температура/Таймер» будет гореть непрерывно, прибор перейдет в режим ожидания.
5. Нажмите на кнопку «Температура/Таймер». На дисплее будет мигать значение температуры 100 °С, подсветка кнопок «Больше», «Меньше» будет мигать. Подсветка кнопок «Температура/Таймер» и «Вкл/Выкл» будет гореть непрерывно.
6. С помощью кнопок «Больше» и «Меньше» установите желаемую температуру.
7. Чтобы установить таймер, снова нажмите на кнопку «Температура/Таймер». На дисплее будет мигать время таймера — 20 минут.
8. С помощью кнопок «Больше» и «Меньше» установите желаемое время таймера.  
**Примечания.** При выборе времени таймера учитывайте, что прибору потребуется время на разогрев. Время разогрева до максимальной температуры — 5–6 минут.  
Чтобы быстрее переключать температуру или время таймера, вы можете нажать и удерживать кнопки «Больше» и «Меньше».
9. Нажмите на кнопку «Старт/Стоп» — прибор начнет нагреваться. Индикаторы всех кнопок будут гореть. Вентилятор включится автоматически, вы услышите характерный шум работы вентилятора. На дисплее будут попеременно отображаться отсчет времени таймера и установленная температура. Пока прибор нагревается, значение температуры будет мигать. Когда прибор нагреется до установленной температуры, значение температуры на дисплее будет гореть непрерывно.  
**Примечания.** Вы можете отключить вентилятор в любой момент, нажав на кнопку «Вентилятор». Вы также можете включить вентилятор до нажатия на кнопку «Вкл/Выкл».  
Чтобы изменить время таймера или температуру во время работы прибора, нажмите на кнопку «Старт/Стоп». Затем нажмите на кнопку «Температура/таймер» и измените настройки. Чтобы продолжить работу, снова нажмите на кнопку «Старт/Стоп».
10. Когда температура панели достигнет установленного значения, снимите крышку, используя кухонные рукавицы или прихватку. Смажьте панель гриля маслом. Используйте жаростойкую силиконовую кисточку, чтобы избежать ожогов и повреждения антипригарного покрытия.
11. Выложите продукты на панель. Будьте осторожны, панель гриля горячая. Не обожгитесь! Закройте прибор крышкой.

**Примечание.** В зависимости от способа приготовления вы можете использовать или не использовать крышку.

12. При необходимости снимите крышку и переверните продукты.

**Внимание!** Будьте осторожны при снятии крышки, на ней может скапливаться горячий конденсат; используйте кухонные перчатки или прихватки. Не наклоняйтесь над грилем, чтобы не обжечься выходящим паром и брызгами масла или жира.

13. Когда блюдо готово, извлеките его при помощи кулинарных щипцов, силиконовой или деревянной лопатки. Не используйте для извлечения пластиковые предметы, нестойкие к высокой температуре, а также металлические и острые предметы во избежание повреждения антипригарного покрытия панели.
14. Когда время таймера истечет, прибор отключится автоматически. Вы также можете отключить прибор в любой момент времени, нажав на кнопку «Вкл/Выкл». Отключите вентилятор, нажав на кнопку «Вентилятор». Отсоедините шнур от сети питания и дайте грилю остыть при комнатной температуре. Резкий перепад температуры может привести к отслоению антипригарного покрытия.

**Примечание.** После отключения прибора, при выключенном вентиляторе, какое-то время будет слышен шум — это нормально, происходит забор воздуха для охлаждения прибора, через некоторое время шум прекратится. Отключайте прибор от сети только тогда, когда шум прекратится.

15. Очищайте прибор после каждого использования в соответствии с главой «Чистка и обслуживание».

**Внимание!** Не используйте электрогриль непрерывно дольше 2 часов, так как за это время в пластиковом поддоне закончится вода. После 2 часов работы, отключите прибор и дайте ему остыть. Перед возобновлением приготовления налейте воду в пластиковый поддон и удалите остатки продуктов с панели и металлического поддона.

### Советы

Включайте вентилятор во время работы, чтобы удалять дым из устройства. Это улучшит качество приготовления и позволит вам наблюдать за процессом готовки, так как крышка не будет запотевать.

При заполнении пластикового поддона водой не превышайте отметку MAX, иначе, когда в поддон попадут жир и сок, образующиеся во время готовки, жидкость может перелиться через край поддона. Не заполняйте поддон водой ниже уровня MIN и следите, чтобы в поддоне была вода во время готовки, иначе капли сока и жира, попадающие в поддон, будут пригорать к нему.

Заранее подготовьте необходимые ингредиенты. Только после этого включайте гриль, чтобы начать приготовление блюда сразу после того, как гриль разогреется.

Не используйте маргарин или спред с низким содержанием животного жира, т.к. они могут перегреться при невысокой температуре с образованием темного нагара, который может привести к прилипанию продуктов к рабочей панели.

Нарезайте продукты не слишком толстыми кусками, иначе приготовление займет много времени.

Перед выкладыванием следующей порции продуктов прогрейте гриль. В процессе приготовления продуктов температура панели может уменьшаться, термостат автоматически поддерживает нужную температуру и включает нагрев, когда температура падает. Прибору нужно немного времени, чтобы восстановить уровень нагрева после приготовления продуктов. Подождите пару минут, пока панель нагреется, и после этого выкладывайте продукты.

Не охлаждайте резко горячую панель, например, под холодной водой. Это может испортить антипригарное покрытие.

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 и перец стоит добавлять после приготовления блюда. Если посолить мясо заранее, соль может вытянуть из него влагу, а перец подгорает при высоких температурах.

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.

Если из мяса выделился сок, промокните мясо бумажными полотенцами. Не рекомендуется использовать для этих целей салфетки — они слишком тонкие и могут прилипнуть к мясу.

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 равномерной прожаркой. Если мясо будет разрезано слишком рано, большая часть сока вытечет наружу.

## Чистка и обслуживание

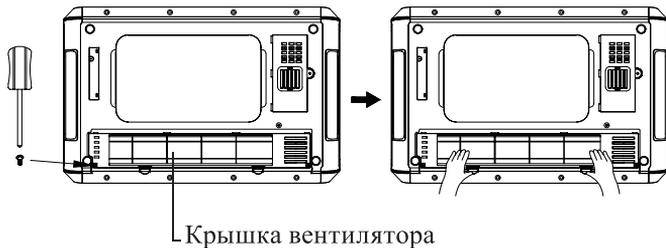
Перед чисткой и обслуживанием электрогриля отключите его от сети и убедитесь, что он остыл. Резкий перепад температуры может привести к отслоению антипригарного покрытия.

Отсоедините шнур питания от электрогриля. Вымойте панели, крышку, металлический и пластиковый поддоны в теплой воде с использованием средства для мытья посуды и мягкой губки. Не используйте для очистки панелей агрессивные и абразивные моющие средства и губки — они могут повредить антипригарное покрытие панелей.

Протирайте корпус электрогриля сначала влажной, а затем сухой мягкой тканью. Не допускайте попадания воды в корпус, на панель управления, на вентилятор и шнур питания.

Тщательно просушите все элементы прибора.

Чтобы снять вентилятор, открутите крышку вентилятора с помощью отвертки с крестообразным шлицем. Потяните за защелки и снимите крышку. Подденьте вентилятор с двух сторон в месте, где надеты уплотнительные резинки, и потяните на себя. Тяните равномерно с обеих сторон. Очищайте вентилятор мягкой сухой щеточкой или ватными палочками. Протирайте корпус вентилятора влажной, а затем сухой мягкой тканью. Не допускайте попадания воды на вентилятор. Крышку вентилятора вымойте в теплой воде, используя мягкую губку и средство для мытья посуды. Тщательно просушите вентилятор и крышку вентилятора. Установите вентилятор обратно в корпус так, чтобы два металлических контакта на корпусе вентилятора вошли в отверстия на корпусе прибора. Вставьте выступы на крышке вентилятора в отверстия на дне корпуса прибора, которые находятся ближе к центру дна. Затем прижмите крышку к корпусу, защелки должны войти в отверстия на дне корпуса. Закрутите крышку вентилятора, используя отвертку.



## Уход и хранение

Перед длительным хранением тщательно очистите прибор, как описано в главе «Чистка и обслуживание». Уберите электрогриль в коробку или пакет, чтобы в него не попадала пыль.

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

## Устранение неполадок

### Устройство не включается, дисплей не горит

Возможная причина	Решение
Нет напряжения в сети	Проверьте наличие напряжения в сети
Сработала защита от перегрева	Отключите прибор и дайте ему остыть в течение двух часов. Затем снова включите электрогриль
Вы неправильно или неплотно установили панель в корпус	Установите панель, как написано в пункте 5 раздела «Подготовка к работе» и слегка надавите на нее

### Жир, сок или прочие жидкости стекают с нагреваемых панелей на стол

Возможная причина	Решение
Пластиковый или металлический поддон не установлен	Установите пластиковый поддон в углубление в корпусе прибора и заполните его водой (уровень воды должен быть между отметками MIN и MAX). Затем установите металлический поддон. Выделяющиеся во время готовки жир и сок будут стекать через слив в металлическом поддоне в пластиковый поддон
Пластиковый поддон переполнен	Вы налили слишком много воды в пластиковый поддон. Заполняйте поддон водой так, чтобы уровень воды был между отметками MIN и MAX
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

### Не получается снять вентилятор

Возможная причина	Решение
Вы тянете только с одной стороны вентилятора, или прикладываете неравную силу с разных сторон, пытаетесь снять вентилятор	Подденьте вентилятор с двух сторон в месте, где надеты уплотнительные резинки, и потяните на себя. Тяните равномерно с обеих сторон

Если возникла какая-нибудь неисправность, устройство выключится и отобразит сообщение об ошибке на дисплее. Расшифровать код ошибки поможет следующая таблица.

### Коды неисправностей

Код ошибки	Возможная причина	Решение
E1	Обрыв цепи	Отключите электрогриль от сети питания. Обратитесь в сервисный центр
E2	Короткое замыкание	Отключите электрогриль от сети питания. Обратитесь в сервисный центр
E3	Датчик температуры сломан	Отключите электрогриль от сети питания. Обратитесь в сервисный центр

Если ваша ситуация не отображена выше, пишите нам на адрес [info@kitfort.ru](mailto: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](mailto:info@kitfort.ru).

### Технические характеристики

1. Напряжение: ~220–240 В, 50/60 Гц
2. Мощность: 1500 Вт
3. Класс защиты от поражения электрическим током: I
4. Материал панелей: алюминий с антипригарным покрытием
5. Длина шнура: 0,9 м
6. Размер панелей: 427 × 211 мм
7. Размер устройства: 495 × 320 × 190 мм
8. Размер упаковки: 535 × 197 × 375 мм
9. Вес нетто: 7,3 кг
10. Вес брутто: 8,6 кг

Срок службы: 2 года

Срок гарантии: 1 год

Товар сертифицирован



Производитель: Чжуншань Фэнъе Илектрикэл Эплаенсис Ко., Лтд. Ляньфэн Роуд, Синлун Индастриэл Зоун, Сяолань Таун, Чжуншань, Гуандун, 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.

### **Условия гарантии**

Механическое повреждение корпуса и составных частей устройства не является гарантийным случаем.

Повреждение частей устройства и антипригарного покрытия нагреваемых панелей 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 нагреваемых панелей устройства вследствие использования металлических вилок, лопаток, ножей и прочих кухонных приборов из металла не является гарантийным случаем.

Выход электрогриля из строя вследствие попадания жидкостей в корпус прибора, на панель управления, на вентилятор, а также на шнур питания 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 устройства 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 электрогриля, когда рядом находятся дети или домашние животные.
  9. Не оставляйте работающий электрогриль без присмотра. Выключите его и отключите от сети, если не используете прибор длительное время или перед проведением обслуживания.
  10. Корпус прибора может сильно нагреваться во время работы. Не касайтесь горячих поверхностей руками. Будьте осторожны! Возможен риск получения ожога!
  11. Устанавливайте электрогриль только на ровную горизонтальную устойчивую поверхность на расстоянии не менее 15 см от стен и других предметов и не менее 10 см от края стола. Сверху должно быть свободное пространство высотой не менее 40 см. Устанавливайте электрогриль так, чтобы дети не могли случайно дотронуться до горячих поверхностей прибора.
  12. Не пытайтесь обойти блокировку включения устройства.
  13. Не допускайте падения прибора и не подвергайте его ударам.
  14. Храните устройство в недоступных детям местах.
  15. Используйте только предлагаемые производителем аксессуары или комплектующие. Использование иных дополнительных принадлежностей может привести к поломке устройства или получению травм.
  16. Не используйте металлические предметы для переворачивания и снятия пищи с устройства, чтобы не поцарапать покрытие рабочих поверхностей. Используйте термостойкие пластиковые или деревянные лопатки.
  17. Прибор имеет нагреваемую поверхность. Лица, не чувствительные к нагреву, должны быть осторожны при пользовании прибором.
  18. При повреждении шнура питания его следует заменить специальным шнуром или комплектом, полученным у изготовителя или сервисной службы.
  19. Если из корпуса устройства вытекает вода или иные жидкости, прибором пользоваться нельзя.
  20. Кладите продукты непосредственно на панель. Не используйте фольгу и другие предметы.

IM-2

## Другие товары Kitfort



### Аэрогриль КТ-2235

- 5 автоматических программ + ручные настройки
- емкость корзины — 2,6 л
- мощность 1300 Вт

### Вертикальный пылесос КТ-5105

- 2 в 1: вертикальный и ручной пылесос
- емкость пылесборника — 900 мл
- мощность 600 Вт



### Настольные часы КТ-3309

- беспроводная зарядка Qi
- 3 режима подсветки
- встроенный будильник

### Вакууматор КТ-1526

- автоматическая упаковка
- вакуумирует сухие и влажные продукты
- режим вакуумирования в контейнеры





### Инфракрасная плита КТ-139

- инфракрасный нагрев
- 5 автоматических программ + ручные настройки
- мощность 2000 Вт

### Ручной отпариватель КТ-9108

- 2 в 1: отпаривание и сухая глажка
- ворсовая и тканевая насадки в комплекте
- складная конструкция
- мощность 1500 Вт



### Сушилка для овощей и фруктов КТ-1919

- температура сушки 35–70°C с шагом 1°C
- регулировка высоты поддонов
- 5 вместительных поддонов в комплекте
- таймер до 24 часов

### Настольная лампа КТ-3326

- 3 уровня яркости
- встроенная RGB-подсветка
- удобная регулировка наклона







## 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