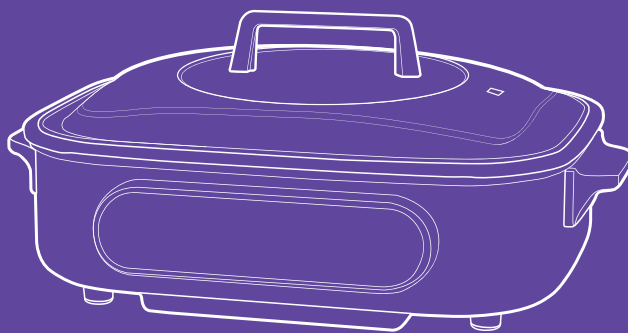


**Разжигая
аппетит!**



**Электросковорода
КТ-2087**

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 электросковороды	5
Подготовка к работе и использование	7
Чистка и обслуживание	16
Уход и хранение	17
Устранение неполадок	17
Технические характеристики	18
Меры предосторожности.....	19
Другие товары Kitfort.....	21

Общие сведения

Электросковорода КТ-2087 предназначена для жарки, тушения и приготовления на пару разнообразных продуктов. Она имеет 4 предустановленные программы, настройки которых можно менять: стейк, жарка, тушение и приготовление на пару.

В комплект входят 2 емкости для приготовления: сковорода и сотейник. Также в комплекте есть решетка для приготовления на пару. Емкости изготовлены из алюминия с антипригарным покрытием. Это позволяет использовать минимум масла в процессе готовки и облегчает процесс чистки емкостей после приготовления.

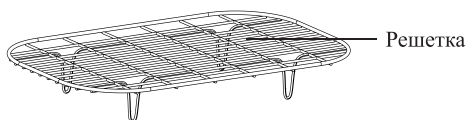
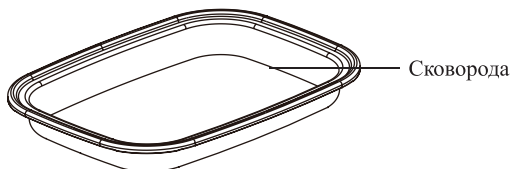
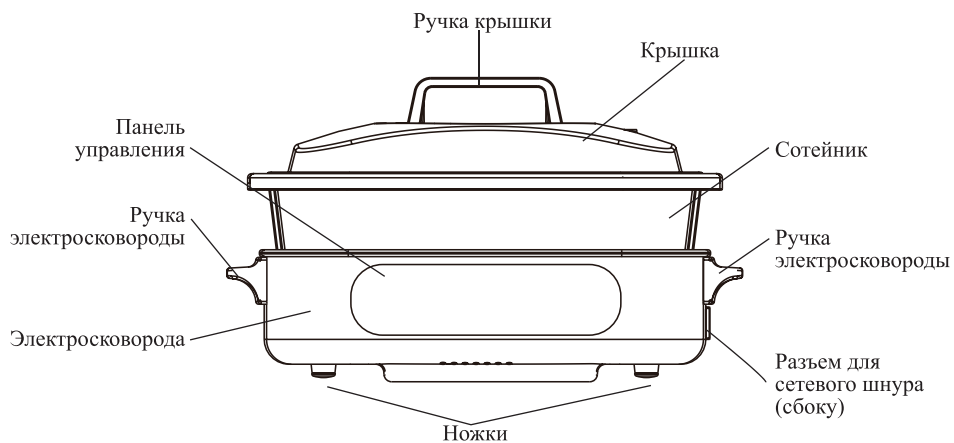
Электросковорода оснащена дисплеем и сенсорной панелью управления, с помощью которой можно выставить нужную программу приготовления, регулировать мощность и время.

Комплектация

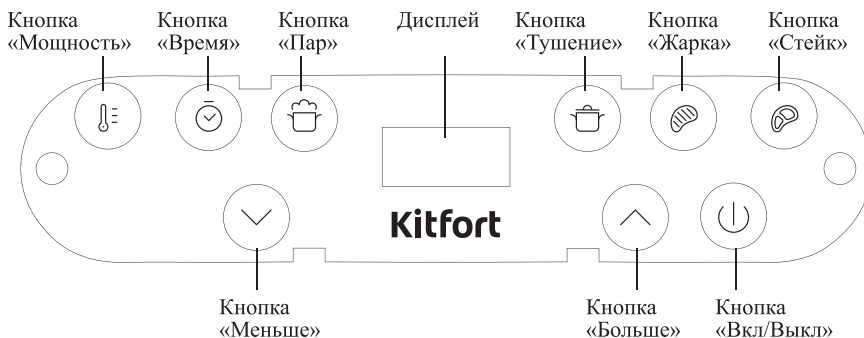
1. Электросковорода — 1 шт.
2. Крышка — 1 шт.
3. Сковорода — 1 шт.
4. Сотейник — 1 шт.
5. Решетка — 1 шт.
6. Шнур питания — 1 шт.
7. Руководство по эксплуатации — 1 шт.
8. Коллекционный магнит — 1 шт.*

*опционально

Устройство электросковороды

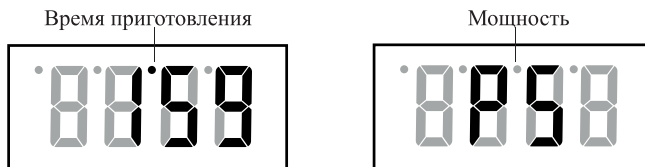


Панель управления



Дисплей

На дисплее отображаются время приготовления и мощность.



В программах «Стейк», «Жарка» и «Пар» на дисплее отображаются минуты и секунды.

В программе «Тушение» на дисплее отображаются часы и минуты.

Кнопка «Вкл/Выкл» позволяет:

- включить и выключить электросковороду;
- подтвердить выбранную программу;
- подтвердить выбранную мощность и время приготовления перед началом приготовления.

В кнопку встроен световой индикатор. Индикатор непрерывно горит во время работы электросковороды и мигает, когда электросковорода выключена. Чтобы индикатор погас, прибор следует отключить от электросети.

Кнопки «Стейк», «Жарка», «Тушение», «Пар» позволяют перейти в соответствующую названию программу приготовления. В кнопки встроен световой индикатор. Индикатор мигает в процессе настройки мощности и времени приготовления. Во время работы сковороды индикатор горит непрерывно.

Кнопка «Время» позволяет перейти к настройкам времени приготовления во всех программах до начала и в процессе готовки. В кнопку встроен световой индикатор. Индикатор мигает в процессе настройки времени приготовления. Во время работы любой из программ индикатор горит непрерывно.

Кнопка «Мощность» позволяет перейти к настройкам мощности во всех программах до начала и в процессе готовки. В кнопку встроен световой индикатор.

Индикатор мигает в процессе настройки мощности. Во время работы любой из программ индикатор горит непрерывно.

Кнопками «Больше» и «Меньше» осуществляется регулировка времени и мощности. В кнопки встроен световой индикатор, который горит непрерывно в процессе настройки мощности или времени и во время работы любой из программ.

Звуковой сигнал

Электросковорода издает звуковые сигналы в следующих ситуациях:

- 1 короткий звуковой сигнал при подключении устройства к электросети и при нажатии на любую из кнопок на панели управления;
- 6 коротких звуковых сигналов после завершения приготовления.

Подготовка к работе и использование

Подготовка к работе

1. Распакуйте электросковороду и удалите весь упаковочный материал.
2. Вымойте емкости и решетку теплой водой с помощью моющего средства для посуды и неабразивной губки. Затем тщательно высушите их.
3. Установите электросковороду 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.
4. Перед первым использованием протрите корпус устройства сначала влажной, а затем сухой тканью.
5. Выберите одну из емкостей и установите ее в корпус электросковороды.
6. Вставьте сетевой шнур в разъем для сетевого шнура. Подключите устройство к электросети. Электросковорода издаст звуковой сигнал, кнопка «Вкл/Выкл» начнет мигать.
7. Перед первым использованием рекомендуется прогреть электросковороду и каждую из емкостей на максимальной мощности в течение 15 минут. Это необходимо, чтобы с нагревательного элемента и емкостей обгорели остатки смазки и других материалов, которые могли там остаться после производства. Для этого налейте в емкость примерно 1 л воды, нажмите на кнопку «Вкл/Выкл», затем на кнопку «Жарка» и после этого снова на кнопку «Вкл/Выкл». На дисплее отобразится обратный отсчет времени, электросковорода начнет нагреваться.
8. В процессе нагрева может появиться небольшое количество дыма и запах, это нормально для нового устройства.
9. По истечении 15 минут, электросковорода издаст 6 коротких звуковых сигналов, дисплей погаснет, а на панели управления останется мигать кнопка «Вкл/Выкл». Электросковорода выключится.



10. Отключите электросковороду от сети электропитания. Дождитесь, пока прибор остынет, после чего снимите емкость и промойте ее теплой водой с помощью моющего средства для посуды и неабразивной губки.
11. Повторите действия, описанные в пунктах 5–10 для другой емкости.
12. Электросковорода готова к эксплуатации.
Внимание! Никогда не используйте абразивные моющие средства для очистки емкостей, иначе вы можете повредить антипригарное покрытие.
Внимание! Никогда не включайте электросковороду с пустой емкостью.
Внимание! Убедитесь, что емкости полностью остыли после использования. Резкий перепад температуры может привести к отслоению антипригарного покрытия.

Программы приготовления

Мощность

Мощность регулируется ступенчато в диапазоне от 300 Вт до 1200 Вт. Все возможные значения мощности приведены в таблице ниже.

Обозначение на дисплее	Мощность, Вт
P1	300
P2	600
P3	800
P4	1000
P5	1200

Про- грамма	Рекомендации по использованию	Время приго- товления по умол- чанию	Мощ- ность по умол- чанию	Диапазон регуливки времени/шаг установки	Диапазон регули- ровки мощности
Стейк	Приготовление стейка из мяса. Используйте сковороду. Рекомендуется оставлять крышку открытой при готовке	6 мин	P5	2–10 мин/ шаг 1 мин	P1–P5
Жарка	Жарка овощей, мяса, птицы, рыбы. Используйте сковороду. Рекомендуется оставлять крышку открытой при готовке	15 мин	P5	3–30 мин/ шаг 1 мин	P1–P5
Тушение	Тушение мяса, птицы, рыбы, овощей, гарниров, многокомпонентных блюд. Используйте сотейник. Рекомендуется оставлять крышку закрытой при готовке	120 мин	P5	60–180 мин/ шаг 10 мин	P1–P5
Пар	Приготовление на пару мяса, рыбы, птицы, овощей. Для приготовления используйте решетку и сотейник. Рекомендуется оставлять крышку закрытой при готовке	25 мин	P5	10–40 мин/ шаг 5 мин	P1–P5

Настройка времени и мощности перед началом приготовления

1. Нажмите на кнопку выбранной вами программы.
2. Нажмите на кнопку «Время».
3. С помощью кнопок «Больше» и «Меньше» установите время готовки.
4. Нажмите на кнопку «Мощность».
5. С помощью кнопок «Больше» и «Меньше» установите мощность.
6. Нажмите на кнопку «Вкл/Выкл» либо подождите 4 секунды, и программа приготовления запустится автоматически.

Изменение времени в процессе приготовления

1. Во время приготовления нажмите на кнопку «Время».
2. С помощью кнопок «Больше» и «Меньше» установите желаемое значение времени.
3. Спустя 4 секунды программа автоматически начнет работу с новыми параметрами.

Изменение мощности в процессе приготовления

1. Во время приготовления нажмите на кнопку «Мощность».
2. С помощью кнопок «Больше» и «Меньше» установите желаемое значение мощности.
3. Спустя 4 секунды программа автоматически начнет работу с новыми параметрами.

Использование сковороды и сотейника

1. Подключите электросковороду к сети. Устройство издаст звуковой сигнал, замигает кнопка «Вкл/Выкл».
2. Выберите емкость и установите ее в корпус электросковороды.
3. Нажмите кнопку «Вкл/Выкл». Панель управления загорится, на дисплее замигает символ «----».
4. Смажьте емкость салфеткой, смоченной в подсолнечном масле, это поможет предотвратить прилипание продуктов и сохранит антипригарное покрытие от повреждений.
5. Выложите продукты на дно емкости.

Примечание. Если вы используете сотейник, не загружайте продукты выше отметки «MAX».

6. Нажмите на одну из кнопок программ приготовления. В каждой программе установлены мощность и время приготовления по умолчанию.

Примечание. Вы можете настроить мощность и время приготовления до начала готовки, как описано в разделе «Настройка времени и мощности перед началом приготовления».

7. Нажмите на кнопку «Старт/Отмена», либо подождите 4 секунды, и программа приготовления запустится автоматически. Электросковорода начнет нагреваться. На дисплее появится обратный отсчет времени.

Примечание. Вы можете настроить мощность и время приготовления в процессе готовки, как описано в разделах «Изменение времени в процессе приготовления» и «Изменение мощности в процессе приготовления».

8. Когда отсчет времени закончится, электросковорода издаст 6 коротких звуковых сигналов, дисплей погаснет, а на панели управления останется мигать только кнопка «Вкл/Выкл». Электросковорода выключится.
9. Если вы накрывали сковороду крышкой, на ее внутренней поверхности может скапливаться конденсат. При снятии крышки помните, что горячий конденсат может стечь с нее.

Внимание! Не обожгитесь! Рекомендуется резко снять крышку, сразу перевернуть ее и поставить на ручку крышки.

10. Снимите приготовленные продукты с электросковороды с помощью деревянной или термостойкой пластиковой лопатки. Будьте аккуратны — емкость может быть горячей.
11. Отключите прибор от сети электропитания. Дождитесь, пока прибор остынет, после чего снимите емкость и очистите ее теплой водой с помощью моющего средства для посуды и неабразивной губки. Корпус электросковороды протрите сначала влажной, а затем сухой тканью.

Использование решетки

1. Подключите электросковороду к сети. Устройство издаст звуковой сигнал, замигает кнопка «Вкл/Выкл».
2. Установите сотейник в корпус электросковороды.
3. Налейте в сотейник воду до отметки «MIN».
4. Поставьте на дно сотейника решетку.
5. Выложите на решетку продукты.
6. Закройте электросковороду крышкой.
7. Нажмите кнопку «Вкл/Выкл». Панель управления загорится, на дисплее замигает символ «----».
8. Нажмите на кнопку «Пар». Включится программа приготовления «Пар». Мощность и время приготовления установлены по умолчанию.
Примечание. Вы можете настроить мощность и время приготовления до начала готовки, как описано в разделе «Настройка времени и мощности перед началом приготовления».
9. Нажмите на кнопку «Вкл/Выкл», либо подождите 4 секунды, и программа приготовления запустится автоматически. Электросковорода начнет нагреваться. На дисплее появится обратный отсчет времени.
Примечание. Вы можете настроить мощность и время приготовления в процессе готовки, как описано в разделах «Изменение времени в процессе приготовления» и «Изменение мощности в процессе приготовления».
10. Когда отсчет времени закончится, электросковорода издаст 6 коротких звуковых сигналов, дисплей погаснет, а на панели управления останется мигать только кнопка «Вкл/Выкл». Электросковорода выключится.
Откройте крышку. Будьте осторожны, на ее внутренней поверхности может скапливаться конденсат. При снятии крышки помните, что горячий конденсат может стечь с нее.
Внимание! Не обожгитесь! Рекомендуется резко снять крышку, сразу перевернуть ее и поставить на ручку крышки.
11. Снимите продукты со решетки.
12. Отключите прибор от сети электропитания. Дождитесь, пока прибор остынет, после чего вытащите решетку, достаньте сотейник и слейте из него оставшуюся воду.
13. Очистите сотейник и решетку теплой водой с помощью моющего средства для посуды и неабразивной губки. Корпус электросковороды протрите сначала влажной, а затем сухой тканью.

Советы по использованию

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 поверхности.

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

С осторожностью следует закладывать продукты в раскаленное растительное масло или жир, особенно при существенном присутствии на продуктах воды или льда (водянистые овощи, зелень после ополаскивания, обледеленое мясо/рыба, и т.п.), иначе можно спровоцировать выброс раскаленных брызг.



Не оставляйте электросковороду включенной без масла или продуктов приготовления, чтобы не перекалять ее.

Для перемешивания и переворачивания пищи используйте деревянные или силиконовые ложки и лопатки. Не используйте металлические предметы, чтобы не поцарапать антипригарное покрытие.

При жарке антипригарное покрытие не работает без масла. Если не использовать масло или жир вовсе, то пища к антипригарному покрытию прилипнет. Для правильной работы антипригарного покрытия на него следует нанести слой масла, которое задержится в микрорельефе наружного слоя покрытия и будет препятствовать прилипанию пищи.

Не заливайте емкости холодной водой после готовки. Это может привести к повреждению антипригарного покрытия.

Во время готовки на крышке электросковороды оседает конденсат. Чтобы не пролить конденсат, можно снять крышку, быстро перевернуть ее на 180° и поставить на стол на плоскую ручку крышки.

Осторожно перемещайте замороженные продукты, а также ингредиенты с жесткой и острой структурой по дну чаши, иначе это приведет к повреждению антипригарного покрытия. Не разрезайте продукты на дне чаши, подготавливайте продукты заранее.

Рецепты

Рецепты блюд на сковороде

Жареная картошка с грибами и луком

Картофель — 500 г

Шампиньоны — 400 г

Лук — 1 шт.

Чеснок — 1 шт.

Растительное масло — 4 ст. л.

Соль — по желанию

Перец — по желанию

Свежая зелень — по желанию

1. Установите сковороду в корпус электросковороды.
2. Почистите картофель и нарежьте его соломкой.
3. Очистите шампиньоны и порежьте их на 4 части.
4. Почистите лук и нарежьте его тонкими полукольцами.
5. Почистите чеснок и мелко порежьте его.
6. В сковороду налейте растительное масло.
7. Включите электросковороду и выберите программу приготовления «Жарка».
8. До начала готовки выставите время приготовления 30 мин и мощность P5.
9. Подождите 3 минуты, пока сковорода нагреется.
10. Выложите на дно сковороды лук и чеснок. Обжаривайте до золотистого цвета.

11. Через 6 минут выложите на дно сковороды картошку и грибы.
12. Измените мощность на P3.
13. Добавьте соль и перец по вкусу.
14. Перемешайте блюдо и накройте крышкой.
15. Периодически открывайте крышку и перемешивайте блюдо, чтобы оно не пригорало.
16. Через 13 минут измените мощность на P5, откройте крышку и дальше жарьте без нее, чтобы картошка приобрела золотистый цвет, периодически помешивая.
17. Если не хватило времени готовки, добавьте еще 20 минут.
18. Посыпьте готовое блюдо свежей зеленью.

Кабачковые драники

Кабачок — 2 шт.

Лук — 1 шт.

Зубчик чеснока — 3 шт.

Яйцо — 1 шт.

Цельнозерновая мука — 110 г

Оливковое масло — 2–3 ст. л.

Соль — по желанию

Перец — по желанию

Свежая зелень — по желанию

1. Установите сковороду в корпус электросковороды.
2. Почистите лук.
3. Натрите кабачок и лук в миску, добавьте соль и дайте постоять, пока ингредиенты не пустят сок. Сок не сливайте.
4. Когда кабачок и лук дали сок, добавьте зубчики чеснока.
5. Слегка взбейте яйцо и добавьте его к луково-кабачковой смеси. Сюда же добавьте муку.
6. Тщательно все перемешайте.
7. Налейте в сковороду оливковое масло.
8. Включите электросковороду и выберите программу приготовления «Жарка».
9. До начала готовки выставите время приготовления 30 мин, а мощность P5.
10. Подождите 3 минуты, пока сковорода нагреется.
11. Выкладывайте смесь ложкой на сковороду, образуя небольшие блинчики.
12. Когда одна сторона обжарится, измените мощность на P3 и переверните драники.
13. Накройте сковороду крышкой и готовьте при закрытой крышке, пока вторая сторона не обжарится.
14. Выложите готовые драники на бумажное полотенце, чтобы впиталось лишнее масло.
15. Если не хватило время, добавьте еще 30 минут.
16. Измените мощность обратно на P5, выложите на сковородку новую смесь и повторите пункт 12–16, пока не используете все тесто.

Рецепты блюд в сотейнике

Плов

Курица — 1 кг
Рис длиннозерновой — 900 г
Морковь — 500 г
Лук — 3 шт.
Курага — 150 г
Кориандр — 1 ч. л.
Барбарис — 1 ст. л.
Зира молотая — 1 ст. л.
Подсолнечное масло — 4 ст. л.
Острый перец — по желанию

1. Выложите рис в миску и тщательно промойте. Последняя вода после промывки риса должна остаться прозрачной.
2. Вымойте курицу и нарежьте небольшими кусочками, удалив все крупные кости.
3. Почистите лук и нарежьте его тонкими полукольцами.
4. Почистите морковь и нарежьте ее толстой соломкой.
5. Промойте горячей водой курагу.
6. Установите сотейник в корпус электросковороды.
7. Налейте подсолнечное масло.
8. Включите электросковороду и выберите программу приготовления «Тушение».
9. До начала готовки выставите время приготовления 1,5 часа и мощность P5.
10. Подождите 3 минуты, пока сотейник нагреется.
11. Выложите в сотейник лук и жарьте его в течение 5 минут.
12. Добавьте курицу и жарьте еще 10 минут, слегка помешивая.
13. Добавьте зиру, кориандр, курагу, соль, накройте сотейник крышкой и готовьте еще 5 минут.
14. Выложите рис на курицу ровным слоем.
15. Добавьте воды так, чтобы она на 3 см покрывала рис.
16. Уменьшите мощность до P3.
17. Готовьте плов под закрытой крышкой еще 40 минут.

Куриный суп

Курица — 300 г
Картошка — 3 шт.
Морковь — 2 шт.
Лук — 1 шт.
Вермишель — 70 г
Вода — 1,5–2 л
Подсолнечное масло — 3 ст. л.
Соль — по желанию
Перец — по желанию

1. Почистите морковь и натрите ее на мелкой терке.
2. Почистите лук и мелко нарежьте его.
3. Почистите картофель и нарежьте его маленькими кубиками.
4. Установите сотейник в корпус электросковороды.
5. Выложите курицу на дно сухой сковороды.
6. Включите электросковороду и выберите программу приготовления «Тушение».
7. До начала готовки выставите время приготовления 1,0 час и мощность P5.
8. Через 3 минуты, когда сотейник нагреется жарьте курицу с двух сторон, по 2 минуты с каждой. Это нужно для того, чтобы во время приготовления супа не образовывалась пенка на поверхности бульона.
9. Как только курица обжарится, засыпьте в сотейник лук и морковь. Перемешайте все и жарьте еще 5 минут.
10. Добавьте картошку, соль, перец.
11. Залейте в сотейник горячую воду до отметки «МАХ».
12. Закройте крышку и дайте супу закипеть.
13. Когда суп закипел, измените мощность на P2 и варите его еще 35 минут, периодически помешивая.
14. Добавьте вермишель и перемешайте суп.
15. Варите суп еще 6 минут.

Рецепты блюд на пару

Куриная грудка на пару

Куриная грудка — 1–3 шт.

Соль — по желанию

Перец — по желанию

1. Установите сотейник в корпус электросковороды.
2. Налейте воду до отметки «MIN».
3. Поставьте на дно сотейника решетку.
4. Выложите на решетку куриную грудку.
5. Добавьте соль и перец.
6. Включите электросковороду и выберите программу приготовления «Пар».
7. До начала готовки выставите время приготовления 40 минут и мощность P5.
8. Закройте крышку и не открывайте, пока электросковорода не издаст 6 звуковых сигналов, извещающих о готовности.

Рыбные котлеты на пару

Хек — 800 г

Лук — 1 шт.

Яйцо — 1 шт.

Сливки любой жирности — 100 мл

Белый хлеб — 1 ломтик

Соль — по желанию

Для приготовления понадобится блендер.

1. Если рыба заморожена, то предварительно разморозьте ее при комнатной температуре.
2. Очистите луковицу и порежьте на 4 части.
3. Поломайте хлеб на маленькие кусочки и залейте сливками. Оставьте на время, чтобы хлеб размок.
4. Рыбу отделите от кожи и костей.
5. В чашу блендера сложите рыбное филе, лук, хлеб, вымоченный в сливках, соль и яйцо. Измельчите все до состояния фарша.
6. Сформируйте влажными руками котлетки из фарша, уложите их на решетку. Если котлетки слишком жидкие и проваливаются сквозь решетку, добавьте в фарш пару ложек муки или манки.
7. Включите электросковороду и выберите программу приготовления «Пар».
8. До начала готовки выставите время приготовления 30 минут и мощность P5.
9. Закройте крышку и не открывайте, пока электросковорода не издаст 6 звуковых сигналов, извещающих о готовности.

Чистка и обслуживание

Перед чисткой или обслуживанием отсоедините провод электропитания от розетки и электросковороды. Дождитесь полного остывания емкости и корпуса.

Мойте емкости и решетку сразу после каждого приготовления на них, не допуская засыхания остатков пищи на поверхности. В случае, если вымыть сотейник или сковороду сразу не получается, рекомендуется замочить их в теплом мыльном растворе до момента очистки. Таким образом, для очистки потребуются меньше усилий, внешний вид емкостей и антипригарное покрытие сохранятся надолго.

Не заливайте водой нагретые емкости: из-за резкого перепада температур антипригарное покрытие может отслоиться.

Нельзя мыть сотейник, сковороду и крышку в посудомоечной машине, в противном случае свойства антипригарного покрытия могут ухудшиться, а алюминий на наружной части дна, не защищенной покрытиями, почернеет.

Чистить сковороду и сотейник следует без использования абразивных чистящих веществ, металлических щеток и т. д., теплой водой с мылом или чистящим средством.

При образовании нагара сотейник или сковороду следует замочить на 15–20 минут в теплой воде, затем удалить нагар обычной губкой, смоченной в чистящем средстве или мыльном растворе.

Со временем наружное и антипригарное покрытия емкостей могут изменить цвет, а также на них могут появиться пятна, это нормальное явление и не является неисправностью. Для минимизации этих явлений своевременно мойте сотейник и сковороду.

Корпус электросковороды и сетевой шнур следует протирать сухой или влажной тряпкой.

Уход и хранение

Храните электросковороду, решетку и емкости в сухом и прохладном месте, недоступном для детей.

Перед длительным хранением тщательно очистите емкости, решетку и корпус электросковороды, как описано в главе «Чистка и обслуживание». Уберите электросковороду в коробку или пакет, чтобы в нее не попадала пыль.

Устранение неполадок

Электросковорода не включается, индикация не горит

Возможная причина	Решение
Нет напряжения в сети	Проверьте наличие напряжения в сети

Блюдо пригорает

Возможная причина	Решение
Емкость была плохо очищена после предыдущего приготовления пищи	Прежде чем начать готовить, убедитесь, что емкость хорошо вымыта
Антипригарное покрытие емкости повреждено	Прежде чем начать готовить, убедитесь, что антипригарное покрытие емкости не повреждено. Чтобы избежать повреждения антипригарного покрытия, придерживайтесь правил описанных в инструкции
Во время приготовления в емкости отсутствовало масло	Не забывайте смазывать емкости растительным маслом перед приготовлением пищи

Коды неисправностей

Код ошибки	Возможная причина	Решение
E1	Цепь термодатчика замкнута	Отключите электросковороду от электросети на 30 минут, затем снова включите. Если проблема остается, обратитесь в сервисный центр
E2	Цепь термодатчика разорвана	Отключите электросковороду от электросети. Дождитесь ее полного остывания, затем снова включите. Если проблема сохраняется обратитесь в сервисный центр
E4	Перегрев	Отключите электросковороду от электросети и дайте ей полностью остыть



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: ~220–240 В, 50/60 Гц
2. Мощность: 1200–1400 Вт
3. Длина шнура: 0,8 м
4. Класс защиты от поражения электрическим током: I
5. Материал сотейника и сковороды: алюминий с антипригарным покрытием
6. Материал решетки: нержавеющая сталь
7. Емкость сковороды: 1,6 л
8. Емкость сотейника: 4,0 л
9. Размер решетки: 285 × 195 × 35 мм
10. Размер устройства: 385 × 260 × 170 мм
11. Размер упаковки: 410 × 305 × 270 мм
12. Вес нетто: 4,7 кг
13. Вес брутто: 5,3 кг

Срок службы: 2 года

Срок гарантии: 1 год

Товар сертифицирован



Производитель: Фошань Айсэнь Илектрик Ко., Лтд. 3 Флор, Билдинг Д, №10 Фучун Роуд, Фуюй, Лэлю Стрит, Шуньдэ Дистрикт, Фошань Сити, Гуандун 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 составных частей устройства не является гарантийным случаем.

Повреждение корпуса устройства и антипригарного покрытия 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 чаш электросковороды вследствие перегрева или использования металлических вилок, лопаток, ножей и прочих кухонных приборов из металла не является гарантийным случаем.

Выход электросковороды из строя вследствие попадания жидкостей внутрь корпуса, на разъем для шнура питания или панель управления 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.
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 электросковороды, когда рядом находятся дети или домашние животные.
9. Не оставляйте работающую электросковороду без присмотра. Выключите ее и отключите от сети, если не используете 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!
13. Устанавливайте электросковороду 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.
11. Устанавливайте электросковороду 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 лопаточки.
17. Прибор имеет нагреваемую поверхность. Лица, не чувствительные к нагреву, должны быть осторожны при пользовании прибором.

IM-3

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: гладка 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