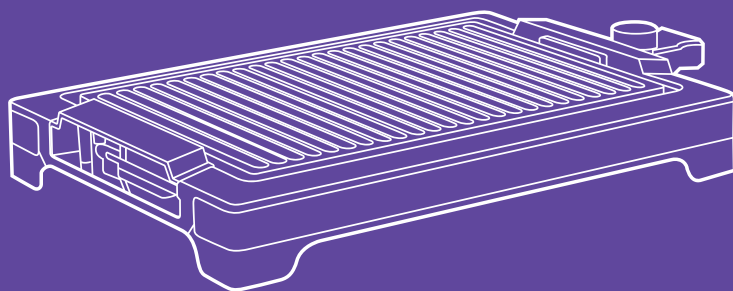


**Здесь будет
жарко!**



**Электрогриль
КТ-4675**

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

8-800-775-56-87

(пн-пт с 9:30 до 17:30 по московскому времени)

info@kitfort.ru

Мы расскажем про особенности работы прибора и проконсультируем по любым другим вопросам

Содержание

Общие сведения.....	4
Комплектация	4
Устройство электрогриля.....	5
Подготовка к работе и использование.....	6
Чистка и обслуживание	10
Уход и хранение.....	11
Устранение неполадок	11
Технические характеристики	13
Меры предосторожности	14

Общие сведения

Электрогриль КТ-4675 предназначен для приготовления мяса, рыбы, овощей, сосисок, бутербродов, панини, сэндвичей, тостов и многих других блюд. Высокая температура нагрева способствует быстрому приготовлению продуктов.

Конструкция данного электрогриля предполагает приготовление без крышки. При этом продукты помещаются на специальную решетку, и в результате на них появляется характерный «полосатый» рисунок, что похоже на приготовление способом барбекю. Продукты необходимо переворачивать в процессе приготовления. Благодаря тому, что нагреватель (ТЭН) находится на дне решетки для гриля, она быстро нагревается и время приготовления сокращается. На решетку для гриля нанесено антипригарное покрытие, что облегчает чистку устройства и позволяет готовить с минимальным количеством масла. Решетка для гриля оснащена пластиковыми ручками для переноски. В данной модели предусмотрен поддон для жидкости, что очень удобно: жир и сок, которые выделяются в процессе приготовления продуктов, будут стекать через отверстия в решетки для гриля в поддон. Поддон легко извлечь и помыть. Противоскользящие ножки обеспечивают устойчивость прибора.

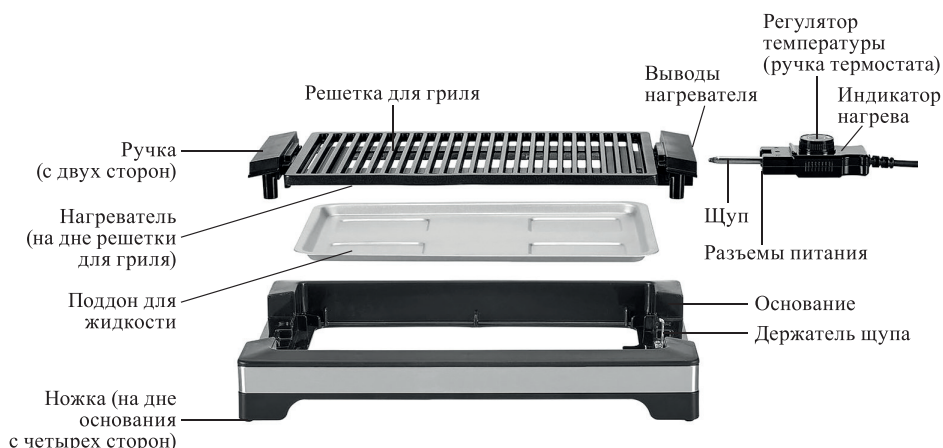
Электрогриль оснащен термостатом для поддержания установленной температуры, а также индикатором нагрева. С помощью регулятора температуры, который является ручкой термостата, можно плавно изменять температуру приготовления. За счет термopредохранителя в случае перегрева электроцепь будет разорвана, и нагрев отключится.

Комплектация

1. Электрогриль — 1 шт.
 - Основание — 1 шт.
 - Поддон для жидкости — 1 шт.
 - Решетка для гриля — 1 шт.
 - Шнур питания с установленным термостатом — 1 шт.
2. Руководство по эксплуатации — 1 шт.
3. Коллекционный магнит — 1 шт.*

*опционально

Устройство электрогриля



Электрогриль оснащен съемной *решеткой для гриля с нагревателем* на дне. Для снятия, установки и переноски решетки с двух сторон предусмотрены пластиковые ручки.

Регулятор температуры является ручкой термостата. Термостат обеспечивает возможность плавно регулировать температуру нагрева и поддерживать ее в процессе приготовления. Для включения нагрева нужно повернуть регулятор температуры по часовой стрелке так, чтобы нужная отметка на нем оказалась напротив индикатора нагрева (вы услышите щелчок, и индикатор нагрева загорится). Чтобы выключить нагрев, необходимо повернуть регулятор температуры против часовой стрелки до упора. Примерное соответствие температуры нагрева и положения регулятора температуры приведено в таблице ниже.

Примечание. Так как регулятор является механическим, возможна небольшая неточность в установке температуры. Нагрев может уже включиться, когда регулятор еще будет находиться между отметками «ВЫКЛ» и «1».

Отметка на регуляторе температуры	Температура нагрева, °C
1	120–160
2	140–180
3	160–200
4	180–220
5	200–240

Индикатор нагрева горит во время нагрева и указывает на выбранную степень нагрева (отметку на регуляторе температуры). Когда установленная температура будет достигнута, индикатор нагрева погаснет. Во время приготовления продуктов нагреватель может немного остывать, поэтому нагрев будет периодически включаться для поддержания установленной температуры. Таким образом, в процессе приготовления индикатор нагрева загорается и гаснет.

Образующиеся в процессе приготовления жир и сок стекают в **поддон для жидкости**.

Подготовка к работе и использование

Подготовка к работе

1. Достаньте гриль из коробки и удалите все упаковочные материалы.
2. Протрите регулятор температуры и решетку для гриля сначала влажной, а затем сухой мягкой тканью. Поддон для жидкости и основание вымойте в теплой воде с использованием средства для мытья посуды и мягкой губки. Не допускайте попадания воды на шнур питания, выводы нагревателя, шуп и органы управления. Тщательно высушите все части прибора.
3. Установите основание гриля на ровную твердую горизонтальную устойчивую поверхность на расстоянии не менее 20 см от стен и других предметов и не менее 15 см от края стола. Сверху должно быть не менее 60 см свободного пространства.
4. Поместите поддон для жидкости в основание прибора.
5. Установите решетку для гриля в основание так, чтобы выступы на ручках попали в пазы на основании, а сторона решетки с двумя выводами нагревателя оказалась над держателем шупа.

Примечание. Держатель шупа поднимает металлическую задвижку возле выводов нагревателя, чтобы можно было подсоединить термостат.



6. Подсоедините шнур питания с установленным термостатом к решетке для гриля, вставив шуп в держатель для шупа до упора. При этом оба вывода нагревателя попадут в разъемы питания. Располагайте термостат так, чтобы регулятор температуры находился сверху.

Примечание. После установки термостата снять решетку для гриля не получится. Необходимо сначала отсоединить термостат, потянув его в сторону от решетки.

7. Подключите шнур питания к сети. Проверьте, что шнур не свисает с края стола и не соприкасается с основанием или решеткой для гриля.

Примечание. Не подключайте устройство к удлинителям и розеткам, которые используются одновременно для других мощных электроприборов.

8. Перед первым использованием рекомендуется прогреть гриль в течение 10–15 минут, чтобы с нагревателя и решетки для гриля обгорели остатки смазки и других материалов, которые могли там остаться после производства. Поверните регулятор температуры по часовой стрелке до упора. Индикатор нагрева загорится. Когда гриль разогреется до нужной температуры и индикатор нагрева погаснет, засеките 10–15 минут.

Внимание! Благодаря тому, что нагреватель находится на дне решетки для гриля, она нагревается очень быстро.

Примечание. В процессе нагрева может появиться небольшое количество дыма и запах, это нормально для нового устройства.

9. Через 10–15 минут выключите гриль, повернув регулятор температуры против часовой стрелки до упора. Отключите устройство от сети питания.
10. Когда прибор остынет, отсоедините термостат, снимите решетку для гриля и протрите ее сначала влажной, а затем сухой мягкой тканью.
11. Электрогриль готов к эксплуатации.

Внимание! Не прикасайтесь к решетке для гриля во время работы электрогриля во избежание ожогов! Основание и поддон для жидкости также могут сильно нагреваться.

Убедитесь, что решетка для гриля полностью остыла после использования. Резкий перепад температуры может привести к отслоению антипригарного покрытия.

Никогда не используйте абразивные моющие средства и губки для очистки решетки для гриля, иначе вы можете повредить антипригарное покрытие.

Использование

1. Убедитесь, что поддон для жидкости установлен в основание.
2. Установите решетку для гриля, подсоедините шнур питания с установленным термостатом к решетке для гриля, как описано в пунктах 5–6 раздела «Подготовка к работе».

Примечание. После установки термостата снять решетку для гриля не получится. Необходимо сначала отсоединить термостат, потянув его в сторону от решетки.

3. Подключите шнур питания к сети. Проверьте, что шнур не свисает с края стола и не соприкасается с основанием или решеткой для гриля.

Примечание. Не подключайте устройство к удлинителям и розеткам, которые используются одновременно для других мощных электроприборов.

4. С помощью регулятора температуры установите желаемую температуру нагрева. Индикатор нагрева загорится. Когда температура достигнет нужного значения, индикатор нагрева погаснет.

Внимание! Благодаря тому, что нагреватель находится на дне решетки для гриля, она нагревается очень быстро.

Примечания. Во время приготовления продуктов нагреватель может немного остывать, поэтому нагрев будет периодически включаться для поддержания установленной температуры. Таким образом, в процессе приготовления индикатор нагрева время от времени загорается снова, а затем гаснет.

Так как регулятор является механическим, возможна небольшая неточность в установке температуры. Нагрев может уже включиться, когда регулятор еще будет находиться между отметками «ВЫКЛ» и «1».

5. Смажьте решетку для гриля небольшим количеством масла. Используйте жаростойкую силиконовую кисточку (в комплект не входит), чтобы избежать ожогов и повреждения антипригарного покрытия и кисточки.
6. Выложите продукты на решетку для гриля. Во время приготовления продукты необходимо переворачивать. Будьте осторожны при выкладывании и переворачивании продуктов, чтобы не обжечься. Используйте кухонные рукавицы или прихватки, а также термостойкие пластиковые, силиконовые или деревянные кухонные приспособления.

Внимание! Не наклоняйтесь над грилем, чтобы не обжечься паром и брызгами масла или жира.

Не используйте пластиковые предметы, нестойкие к высокой температуре, а также металлические и острые предметы во избежание повреждения антипригарного покрытия решетки для гриля.

7. Во время приготовления проверяйте, чтобы поддон для жидкости не переполнялся, выливайте из него жидкость по мере необходимости. Для этого выключите нагрев и отключите прибор от сети питания, потяните термостат в сторону от решетки для гриля и извлеките щуп. Снимите решетку, держась за ручки. Поставьте решетку для гриля на поверхность, устойчивую к высоким температурам. Достаньте поддон, используя кухонные рукавицы или прихватки, слейте жир и сок. Будьте осторожны: решетка для гриля, поддон и жидкость внутри очень горячие.
8. Когда блюдо будет готово, снимите его при помощи кулинарных щипцов, силиконовой или деревянной лопатки. Не используйте пластиковые предметы, нестойкие к высокой температуре, а также металлические и острые предметы во избежание повреждения антипригарного покрытия решетки для гриля.
9. Для выключения прибора поверните регулятор температуры против часовой стрелки до упора. Отключите гриль от сети питания и дайте прибору остыть при комнатной температуре. Резкий перепад температуры может привести к отслоению антипригарного покрытия.

Примечание. По завершении работы с прибором всегда проверяйте, что регулятор температуры находится в выключенном положении (повернут против часовой стрелки до упора).

Внимание! Не оставляйте работающий гриль без продуктов надолго (более 15–20 минут), это может привести к повреждению прибора.

10. Потяните термостат в сторону от решетки для гриля и извлеките шуп. Снимите решетку для гриля за ручки, аккуратно достаньте поддон для жидкости. Слейте жир и сок из поддона для жидкости. Очистите прибор в соответствии с главой «Чистка и обслуживание».

Внимание! Будьте осторожны! Основание, поддон для жидкости и решетка для гриля сильно нагреваются во время работы. Совершайте все действия с грилем в кухонных рукавицах или при помощи прихваток.

Советы

Конструкция гриля предполагает приготовление без крышки. Во время приготовления могут выделяться пар и дым, имейте это в виду при выборе места приготовления. Однако помните, что прибор предназначен только для использования внутри помещения.

Во время приготовления продукты необходимо переворачивать, чтобы обеспечить равномерность их приготовления.

Если установить небольшую температуру нагрева, то на решетку для гриля можно выложить готовые продукты, чтобы они не остывали.

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

Кладите продукты непосредственно на решетку для гриля. Не используйте фольгу и другие предметы.

Нарезайте продукты не слишком толстыми кусками, иначе приготовление займет много времени. Размер кусков должен быть не слишком маленьким, чтобы продукты не проваливались через отверстия в решетке для гриля. Учитывайте, что в процессе приготовления продукты могут уменьшиться в размере.

Вы можете нанизать продукты на небольшие шампуры и готовить, положив их на решетку для гриля. Это также поможет приготовить продукты, которые слишком маленькие, чтобы их класть на решетку для гриля.

Если в процессе приготовления продукты упали в поддон для жидкости, остановите приготовление. Выключите нагрев и отключите гриль от сети питания. Потяните термостат в сторону от решетки для гриля и извлеките шуп. Снимите решетку, держась за ручки. Используйте кухонные рукавицы или прихватку. Поставьте решетку для гриля на поверхность, устойчивую к высоким температурам. Достаньте продукт, используя термостойкие пластиковые, силиконовые или деревянные кухонные приспособления (например, щипцы). Будьте осторожны: решетка для гриля, продукты, поддон и жидкость внутри очень горячие.

Внимание! Во время готовки не поливайте продукты маринадом, водой или другими жидкостями. Решетка для гриля сильно нагревается. При попадании на нее жидкости образуются пар и брызги, которыми можно обжечься. Оставшаяся жидкость попадет в поддон, и он быстро заполнится. Кроме того, это создаст резкий перепад температуры, что может повредить антипригарное покрытие решетки для гриля.

Перед выкладыванием следующей порции продуктов прогрейте прибор. В процессе приготовления продуктов температура может уменьшаться, но за счет термостата нагрев включается, когда температура падает. Прибору нужно немного времени, чтобы восстановить уровень нагрева после приготовления продуктов. Подождите пару минут, пока прибор нагреется, и после этого выкладывайте продукты.

Всегда разматывайте шнур при использовании прибора. Решетка для гриля и основание в процессе приготовления сильно нагреваются. Если шнур плотно контактирует с основанием или решеткой для гриля, он может начать оплавляться.

Мясо для готовки 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. Нарезайте мясо поперек волокон.

Переворачивать мясо следует одним быстрым, уверенным движением.

Для пикантности вкуса можно использовать маринад или жидкий дым. Маринад сделает мясо более мягким. При использовании маринада вероятность пересушить мясо будет ниже, а жидкий дым придаст блюду аромат костра. Также можно использовать специи. Традиционными специями считаются соль и свежемолотый перец. Остальные специи можно использовать по вкусу. Соль и перец стоит добавлять после приготовления мяса. Если посолить мясо заранее, соль может вытянуть из него влагу, а перец поджарит при высоких температурах.

Не рекомендуется выкладывать на решетку для гриля 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, то 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 его в какую-нибудь емкость и накрыв крышкой. Тогда вы получите нежное, сочное блюдо с равномерной прожаркой. Если мясо будет разрезано слишком рано, то большая часть сока вытечет наружу.

Чистка и обслуживание

Перед чисткой отключите прибор от сети и дождитесь, когда он полностью остынет. Резкий перепад температуры может привести к отслоению антипригарного покрытия.

Очищайте устройство после каждого использования. Поддон для жидкости и основание мойте в теплой воде с использованием средства для мытья посуды

и мягкой губки. Очищайте решетку для гриля бумажными полотенцами или салфетками, удалив остатки пищи и излишки жира, а затем протирайте решетку для гриля мягкой влажной тканью. Если решетка для гриля сильно загрязнилась, то используйте для очистки небольшое количество мягкого моющего средства для посуды. Рабочую поверхность решетки для гриля допускается промывать проточной водой, однако нельзя погружать решетку для гриля в воду или иные жидкости. В противном случае вода попадет на выводы нагревателя, что может привести к неисправности прибора.

После мытья тщательно высушите все части прибора.

Протирайте термостат влажной, а затем сухой мягкой тканью. Не допускайте попадания воды на шнур питания, выводы нагревателя, щуп и органы управления.

Не используйте для очистки частей прибора агрессивные и абразивные моющие средства и губки: они могут повредить антипригарное покрытие решетки для гриля и поверхность прибора. Не используйте для мытья посудомоечную машину.

Уход и хранение

Перед длительным хранением тщательно очистите прибор, как описано в главе «Чистка и обслуживание». Уберите гриль в коробку или пакет для защиты от пыли.

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

Устранение неполадок

Устройство не включается, индикатор нагрева не горит

Возможная причина	Решение
Нет напряжения в сети	Проверьте наличие напряжения в сети
Вы недостаточно повернули регулятор температуры	Поворачивайте регулятор температуры по часовой стрелке, пока индикатор нагрева не загорится
Сгорел термopредохранитель	Обратитесь в сервисный центр

Решетка для гриля не нагревается

Возможная причина	Решение
Шнур питания с термостатом не подключен к нагревателю или подключен неправильно	Проверьте, что решетка для гриля установлена в основание правильно, как описано в главе «Подготовка к работе и использование». Подсоедините шнур питания с установленным термостатом к решетке для гриля, вставив шуп в держатель для шупа до упора. При этом оба вывода нагревателя попадут в разъемы питания. Располагайте термостат так, чтобы регулятор температуры находился сверху

Продукты не прожарились

Возможная причина	Решение
Слишком низкая температура нагрева	Увеличьте температуру нагрева
Время приготовления недостаточно	Попробуйте дольше готовить продукты

Продукты пригорели

Возможная причина	Решение
Слишком высокая температура нагрева	Уменьшите температуру нагрева
Долгое время приготовления	Уменьшите время приготовления

Жир, сок или прочие жидкости стекают на стол

Возможная причина	Решение
Поддон для жидкости не установлен в основание	Установите поддон в основание устройства
Поддон для жидкости переполнен	Во время приготовления проверяйте, чтобы поддон для жидкости не переполнялся, выливайте из него жидкость по мере необходимости. Будьте осторожны: решетка для гриля, поддон и жидкость внутри очень горячие
Гриль установлен на неровную поверхность	Установите гриль на ровную горизонтальную поверхность. Если прибор установлен неровно, жир может переливаться через бортик поддона

Если ваша ситуация не отображена выше, пишите нам на адрес info@kitfort.ru, приложив фотографии или видеофайлы, фиксирующие вашу проблему. Пришли-те также фотографию наклейки с серийным номером, расположенной на дне или на задней части корпуса устройства.

По вопросам приобретения расходных материалов или аксессуаров пишите нам на osh@kitfort.ru.

Технические характеристики

1. Напряжение: ~220–240 В, 50/60 Гц
2. Мощность: 2000 Вт
3. Класс защиты от поражения электрическим током: I
4. Длина шнура: 1 м
5. Размер решетки для гриля: 375 × 250 мм
6. Размер устройства: 450 × 320 × 75 мм
7. Размер упаковки: 500 × 130 × 365 мм
8. Вес нетто: 2,5 кг
9. Вес брутто: 3,1 кг

Срок службы: 2 года

Срок гарантии: 1 год

Товар сертифицирован:



Производитель: Юнкан Айнин Илектрик Эплаенс Ко., Лтд. №11 Хуася Роуд, Икономик Дивелэпмэнт Зоун, Юнкан Сити 321300, Чжэцзян Провинс, Китай.

Импортер: ООО «Аэро-Трейд». 197022, г. Санкт-Петербург, ул. Инструментальная, д. 3, литера П, помещ. 3-Н.

Страна происхождения: Китай.

Уполномоченная организация для принятия претензий на территории РФ: ООО «Аэро-Трейд». 197022, г. Санкт-Петербург, ул. Инструментальная, д. 3, литера П, помещ. 3-Н.

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 на более 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 основания и составных частей устройства не является гарантийным случаем.

Повреждение частей устройства и антипригарного покрытия решетки для гриля вследствие чистки абразивными моющими средствами и жесткими или металлическими предметами не является гарантийным случаем. Резкий перепад температуры может привести к отслоению антипригарного покрытия, это не является гарантийным случаем.

Повреждение антипригарного покрытия решетки для гриля вследствие использования металлических вилок, лопаток, ножей и прочих кухонных приборов из металла не является гарантийным случаем.

Выход гриля из строя вследствие попадания жидкостей, порошков и посторонних предметов на шнур питания, выводы нагревателя, щуп и органы 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. 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 гриля, когда рядом находятся дети или домашние животные.
9. Не оставляйте работающий прибор без присмотра. Выключите его и отключите от сети, если не используете прибор длительное время или перед проведением обслуживания.
10. Решетка для гриля сильно нагревается во время работы, основание и поддон для жидкости также могут нагреваться. Не касайтесь горячих поверхностей руками. Совершайте все действия с грилем в кухонных рукавицах или при помощи прихваток. Будьте осторожны! Есть риск получения ожогов!

11. Устанавливайте гриль только на ровную горизонтальную устойчивую поверхность на расстоянии не менее 20 см от стен и других предметов и не менее 15 см от края стола. Сверху должно быть не менее 60 см свободного пространства. Устанавливайте прибор 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. Прибор имеет нагреваемую поверхность. Лица, не чувствительные к нагреву, должны быть осторожны при пользовании прибором.
17. При повреждении шнура питания его замену во избежание опасности должны производить изготовитель, сервисная служба или подобный квалифицированный персонал.
18. Если из основания устройства вытекает жир, сок, вода или иные жидкости, прибором пользоваться нельзя.
19. Кладите продукты непосредственно на решетку для гриля. Не используйте фольгу и другие предметы.
20. Избегайте попадания жидкостей, порошков и посторонних предметов на шнур питания, выводы нагревателя, щуп и органы управления. Рабочую поверхность решетки для гриля допускается промывать проточной водой, однако нельзя погружать решетку для гриля в воду или иные жидкости.
21. Не наклоняйтесь над грилем, чтобы не обжечься паром и брызгами масла или жира.
22. Не используйте пластиковые предметы, нестойкие к высокой температуре, а также металлические и острые предметы во избежание повреждения антипригарного покрытия решетки для гриля.
23. По завершении приготовления всегда проверяйте, что регулятор температуры находится в выключенном положении (повернут против часовой стрелки до упора). Не оставляйте работающий гриль без продуктов надолго (более 15–20 минут), это может привести к повреждению прибора.
24. Не подключайте устройство к удлинителям и розеткам, которые используются одновременно для других мощных электроприборов.
25. Во время готовки не поливайте продукты маринадом, водой или другими жидкостями. Решетка для гриля сильно нагревается. При попадании на нее жидкости образуются пар и брызги, которыми можно обжечься. Оставшаяся жидкость попадет в поддон, и он быстро заполнится. Кроме того, это создаст резкий перепад температуры, что может повредить антипригарное покрытие решетки для гриля.



Kitfort

Приятно познакомиться, Kitfort!

Kitfort — компания-производитель бытовой техники для дома, кухни, красоты и здоровья.

Наш главный девиз — «Всегда что-то новенькое!»
В каталоге бренда вы можете найти всё необходимое для комфортной жизни: от кофемашины до робота для мойки окон. Мы постоянно обновляем и расширяем ассортимент, чтобы вы выбрали идеальный для себя вариант!

Kitfort не только предлагает качественные товары по лучшей цене, но и радует подарками, конкурсами и интересным контентом в социальных сетях.



Подписывайтесь на наши соцсети
и становитесь частью вселенной Kitfort!

8 (800) 775–56–87
info@kitfort.ru