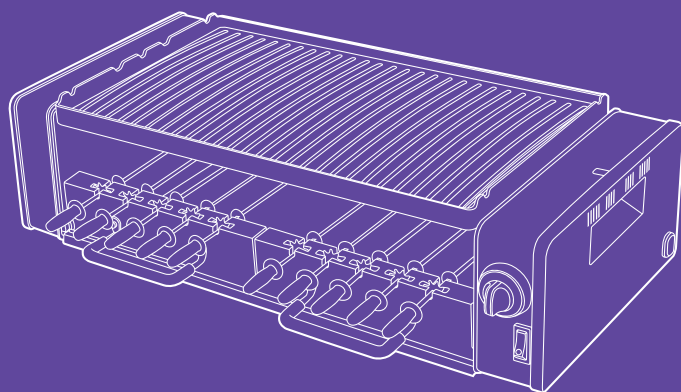


Готовлю сочно!



Электрогриль-
шашлычница
КТ-4657

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-шашлычницы.....	5
Подготовка к работе и использование.....	7
Рецепты	11
Чистка и обслуживание	16
Уход и хранение.....	16
Устранение неполадок	17
Технические характеристики	18
Меры предосторожности	19
Мобильное приложение Kitfort.....	22

Общие сведения

Электрогриль-шашлычница КТ-4657 — это устройство, которое совмещает в себе сразу два прибора: гриль и шашлычницу. С его помощью можно приготовить мясо на гриле, мясной и овощной шашлык, люля-кебаб, сосиски, сардельки, бутерброды, панини, сэндвичи, гренки и другие блюда. Прибор прост в использовании. Он работает от сети электропитания, поэтому для приготовления блюд на гриле не нужно ставить мангал и разжигать угли, а в процессе готовки не будет сажи и копоти.

Есть мнение, что приготовленные на мангале продукты сложно отнести к полезным из-за дыма, который хоть и придает мясу неповторимый вкус, но является вредным. В электрогриле-шашлычнице блюдо готовится без дыма, поэтому считается более полезным, чем приготовленное на огне.

В комплект входят 10 шампуров, благодаря которым можно приготовить сразу несколько порций шашлыков или готовить одновременно разные блюда. Данная модель оснащена съемным контейнером для сбора жира и сока, которые выделяются в процессе приготовления. Специальные ручки по бокам устройства позволяют удобно перемещать его.

Электрогриль-шашлычница оснащен двухсторонней панелью гриля: поверхность с одной стороны ребристая, с другой — гладкая. Для удобства очистки панель сделана съемной. На обе стороны нанесено антипригарное покрытие, что позволяет готовить на электрогриле-шашлычнице с минимальным количеством масла. Такое покрытие также облегчает процесс чистки.

Нагревательный элемент (ТЭН) находится между поддонами и панелью гриля, благодаря чему вы можете готовить на шампурах и на панели гриля одновременно. Таким образом, можно приготовить шашлыки и гарнир одновременно. Это значительно экономит время, потраченное на приготовление блюд.

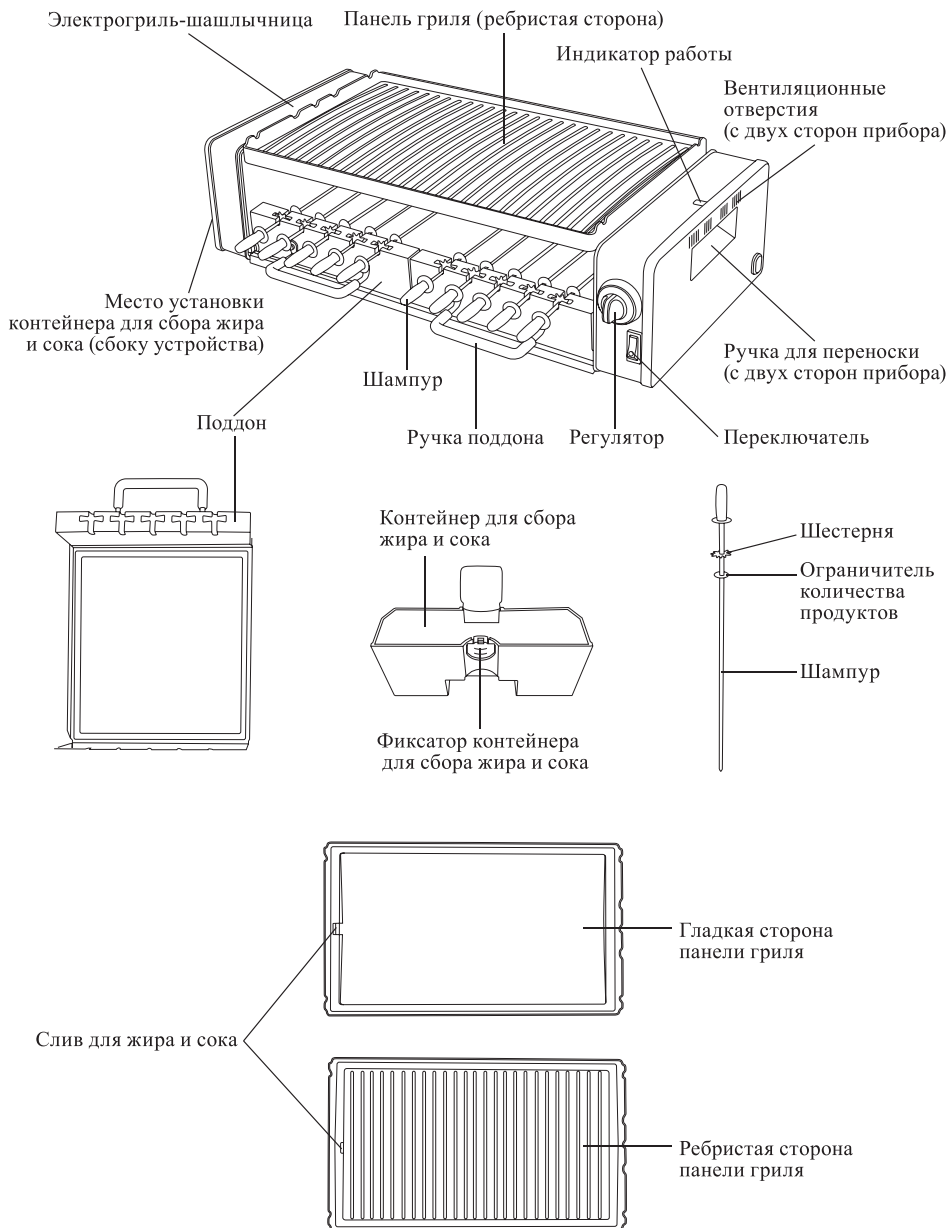
Прибор оснащен автоматическим механизмом вращения шампуров, а также регулятором, благодаря которому вы можете плавно отрегулировать необходимый уровень нагрева.

Комплектация

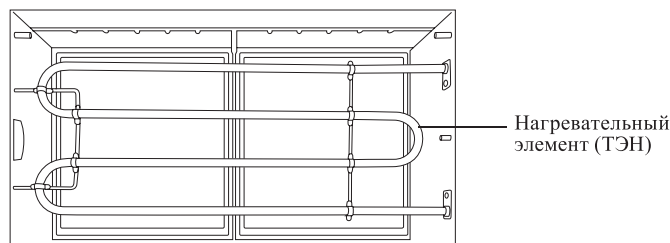
1. Электрогриль-шашлычница — 1 шт.
2. Поддон — 2 шт.
3. Шампур — 10 шт.
4. Контейнер для сбора жира и сока — 1 шт.
5. Панель гриля — 1 шт.
6. Руководство по эксплуатации — 1 шт.
7. Коллекционный магнит — 1 шт.*

*опционально

Устройство электрогриля-шашлычницы



Вид сверху (без установленной панели гриля)



Нагревательный элемент (ТЭН) электрогриля-шашлычницы открытый, он находится под местом установки панели гриля.

Нагрев прибора включается при помощи регулятора. Поворачивайте регулятор по часовой стрелке для увеличения температуры нагрева или против часовой стрелки для уменьшения температуры нагрева. **Индикатор работы** загорается после установки температуры нагрева регулятором и горит на протяжении работы устройства. Когда регулятор находится в положении «ВЫКЛ», нагрев выключается, индикатор работы гаснет.

Панель гриля двусторонняя: с одной стороны гладкая, а с другой ребристая. Сторона с ребристой поверхностью позволяет получить характерный «полосатый» рисунок на продуктах.

Внимание! Всегда устанавливайте панель гриля во время работы прибора. Без установленной панели гриля использовать устройство небезопасно, так как нагревательный элемент будет открыт.

С левой стороны прибора под ручкой предусмотрено место для установки **контейнера для сбора жира и сока**. Важно, чтобы во время приготовления **слив для жира и сока** на панели гриля находился со стороны контейнера — тогда жидкость, выделяемая в процессе готовки, будет стекать через слив в контейнер. Таким образом, жир и сок не будут попадать на нагревательный элемент и в поддоны.

Для приготовления шашлыков в комплект электрогриля-шашлычницы входят **шампуры**. На шампурах есть специальные **ограничители количества продуктов и шестерни**. Шестерни шампуров устанавливаются в **держатели шампуров** на поддонах. Во время приготовления шашлыков жир и сок стекают в поддон, что облегчает уход за устройством.

Переключатель включает и выключает вращение шампуров. Когда переключатель находится в положении «I» и горит индикатор переключателя, вращение шампуров включено. Когда переключатель находится в положении «O» и индикатор переключателя не горит, вращение шампуров выключается.

В передней части поддонов находится вращательный механизм. Важно установить поддоны в устройство таким образом, чтобы шестерни поддонов соединились, а шестерня правого поддона соединилась с шестерней, расположенной на корпусе прибора со стороны переключателя вращения шампуров. Вращение шампуров происходит за счет движения цепи в поддонах. Цепь приводится в движение благодаря вращению шестерней. Если поддоны установлены в корпус электрогриля-шашлычницы неправильно, то соединение нарушается, и вращение шампуров не происходит.

Излишки шнура можно спрятать в держатели сзади корпуса.

Подготовка к работе и использование

Подготовка к работе

1. Достаньте электрогриль-шашлычницу и аксессуары из коробки и удалите весь упаковочный материал.
2. Протрите корпус гриля сначала влажной, а затем сухой мягкой тканью, дождитесь его полного высыхания. Не допускайте попадания воды внутрь устройства, на нагревательный элемент, в область органов управления и на шнур питания. Вымойте поддоны, панель гриля, шампуры и контейнер для сбора жира и сока мягкой губкой со средством для мытья посуды. Оставьте их до полного высыхания.

Внимание! Не используйте абразивные моющие средства и губки для очистки панели гриля, иначе вы можете повредить антипригарное покрытие.

3. Установите прибор 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. Проверьте, чтобы вентиляционные отверстия по бокам прибора не были закрыты.
4. Возьмите контейнер для сбора жира и сока за фиксатор и установите его в корпус устройства до упора.
5. Установите на корпус устройства панель гриля любой стороной таким образом, чтобы слив для жира и сока панели гриля находился с левой стороны электрогриля-шашлычницы. Убедитесь, что выступы на корпусе попали в пазы на панели и панель зафиксирована на корпусе.
6. Размотайте полностью шнур и подключите устройство к сети электропитания. Убедитесь, что шнур не свисает с края стола и не соприкасается с горячими поверхностями.
7. Перед первым использованием рекомендуется прогреть гриль на максимальной температуре в течение 10–15 минут, чтобы с нагревательного элемента обгорели остатки смазки и других материалов, которые могли там остаться после производства. Для этого поверните регулятор по часовой стрелке до упора, загорится индикатор работы, и прибор начнет нагреваться.

Внимание! Устройство сильно нагревается во время работы. Не касайтесь нагреваемых поверхностей. Будьте осторожны, не обожгитесь!

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

8. По окончании прогрева выключите устройство, повернув регулятор против часовой стрелки до упора. Отключите электрогриль-шашлычницу от сети.
9. Дождитесь полного остывания прибора.
10. Электрогриль-шашлычница готов к эксплуатации.

Приготовление на панели гриля

1. Вставьте контейнер для сбора жира и сока в корпус устройства до упора.
2. Установите на корпус устройства панель гриля необходимой стороной таким образом, чтобы слив для жира и сока панели находился с левой стороны электрогриля-шашлычницы. Убедитесь, что выступы на корпусе попали в пазы на панели и панель зафиксирована на корпусе.

Внимание! Устанавливайте панель гриля перед включением прибора!

Не наклоняйтесь над устройством, чтобы не обжечься горячим паром и брызгами масла и жира.

3. Размотайте полностью шнур и подключите устройство к сети электропитания. Убедитесь, что шнур не свисает с края стола и не соприкасается с горячими поверхностями.
4. Смажьте поверхность панели маслом при помощи жаропрочной силиконовой кисточки (в комплект не входит).
5. Установите необходимую температуру регулятором. Поворачивайте регулятор по часовой стрелке для увеличения температуры нагрева или против часовой стрелки для уменьшения температуры нагрева. Устройство начнет работу, загорится индикатор работы.
6. Дождитесь нагревания панели гриля и затем выложите продукты так, чтобы они находились только на панели гриля и не выступали за ее бортики.

Внимание! Не наклоняйтесь над устройством, чтобы не обжечься горячим паром и брызгами масла и жира.

Примечание. Следите за процессом приготовления и переворачивайте продукты время от времени. Используйте деревянные, силиконовые или термостойкие пластиковые лопатки и щипцы для переворачивания продуктов на панели. Не используйте металлические приборы, так как они могут повредить антипригарное покрытие панели.

7. По завершении приготовления выключите гриль, повернув регулятор против часовой стрелки до упора, индикатор нагрева погаснет. Отключите устройство от сети.
8. Проведите очистку электрогриля-шашлычницы, как это описано в главе «Чистка и обслуживание».

Внимание! Корпус устройства сильно нагревается во время работы. Используйте прихватки и кухонные рукавицы во время работы с устройством. Не касайтесь горячих частей устройства. Не наклоняйтесь над грилем, чтобы не обжечься горячим паром и брызгами масла и жира.

Примечание. Во время приготовления проверяйте, чтобы контейнер для сбора жира и сока не переполнялся, выливайте из него жидкость по мере необходимости. Доставайте его, используя кухонные прихватки или рукавицы. Будьте осторожны, контейнер и жидкость внутри горячие!

Приготовление на шампурах

Внимание! Всегда устанавливайте панель гриля при использовании прибора. Без установленной панели гриля использовать устройство небезопасно, так как нагревательный элемент будет открыт.

Устанавливайте поддоны и панель гриля перед включением прибора!

1. Возьмите необходимое количество шампуров.
2. Насадите продукты на шампуры.

Примечание. Не насаживайте продукты вплотную к ограничителю количества продукта и на самый кончик шампура. Оставляйте свободное место расстоянием 1–2 см между кусочками. Так кусочки будут равномерно прожариваться со всех сторон.

3. Установите шампуры в поддоны таким образом, чтобы шестерни шампуров попали в держатели для шампуров на поддонах, а концы шампуров попали в пазы на задней стенке поддона.
4. Установите поддоны для шашлыков в устройство под нагревательный элемент так, чтобы шестерни поддонов соединились, а шестерня правого поддона соединилась с шестерней, расположенной на корпусе прибора со стороны переключателя вращения шампуров.
5. Размотайте полностью шнур и подключите устройство к сети электропитания. Убедитесь, что шнур не свисает с края стола и не соприкасается с горячими поверхностями.
6. Установите необходимую температуру регулятором. Поворачивайте регулятор по часовой стрелке для увеличения температуры нагрева или против часовой стрелки для уменьшения температуры нагрева. Устройство начнет работу, загорится индикатор работы.
7. Включите автоматическое вращение шампуров. Для этого переведите переключатель вращения шампуров в положение «I». Загорится индикатор переключателя вращения шампуров, шампуры начнут вращаться.
8. По завершении приготовления выключите гриль. Для этого переведите переключатель вращения шампуров в положение «O» и поверните регулятор против часовой стрелки до упора, индикатор нагрева погаснет. Отключите устройство от сети.
9. Проведите очистку электрогриля-шашлычницы, как это описано в главе «Чистка и обслуживание».

Внимание! Электрогриль-шашлычница сильно нагревается во время работы. Используйте прихватки и кухонные рукавицы во время работы с устройством. Не прикасайтесь к горячим частям устройства.

Не наклоняйтесь над устройством, чтобы не обжечься горячим паром и брызгами масла и жира.

Примечание. Следите за тем, чтобы кусочки продуктов не задевали кусочки на соседних шампурах во избежание нарушения вращения.

Советы

Всегда разматывайте шнур при использовании прибора. Устройство в процессе приготовления может сильно нагреваться. Если шнур плотно контактирует с корпусом, он может начать оплавляться.

Перед началом приготовления убедитесь, что все кусочки имеют примерно одинаковую толщину. Это позволит всем продуктам приготовиться за равное количество времени. Нарезайте продукты не слишком толстыми кусками, иначе приготовление займет много времени.

Не рекомендуется выкладывать на панель гриля холодное мясо; желательно, чтобы продукт был комнатной температуры. Это позволит добиться равномерной прожарки, цвета и текстуры мяса.

С осторожностью раскладывайте продукты на разогретый гриль в процессе готовки. Используйте кухонные рукавицы и прихватки во время работы с устройством во избежание ожогов. Заранее подготовьте необходимые ингредиенты. Только после этого включайте гриль, чтобы начать приготовление блюда сразу после того, как прибор разогреется до установленной температуры.

Всегда смазывайте маслом панель гриля во время приготовления. Не используйте маргарин или спред с низким содержанием животного жира, т.к. они могут перегреваться при невысокой температуре, и образуется темный нагар, который может привести к прилипанию продуктов к панели гриля.

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 готовить дольше, при этом сочность мяса не утратится. Нарезайте мясо поперек волокон.

Во время приготовления шашлыков куски покрупнее располагайте по центру шампура, там больше всего жара, а куски поменьше располагайте по краям. Важно распределять вес продуктов равномерно.

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

Вы можете готовить на панели гриля и на шампурах одновременно. Таким образом можно приготовить шашлыки и овощи для гарнира одновременно. Это значительно сэкономит время, потраченное на приготовление блюд.

Для пикантности вкуса можно использовать «жидкий дым». В процессе изготовления «жидкого дыма» из раствора удаляются зола, деготь, значительно уменьшается концентрация смол и канцерогенов, поэтому использование данного ароматизатора экологичнее и безопаснее по сравнению с традиционным приготовлением шашлыка на мангале.

Зачем нужно мариновать мясо?

1. Маринад, обволакивая мясо, останавливает вытекание мясного сока в процессе приготовления. За счет этого готовое мясо более сочное, в нем сохраняется больше полезных веществ.
2. В процессе маринования кислая среда маринада (уксусы, соки, вина) проникает вглубь мяса и размягчает его волокна. Мясо становится более мягким, из-за чего готовится быстрее. Кроме того, размягченное мясо быстрее впитывает специи

и соль, которые придают ему оригинальный вкус. А быстрая жарка предотвращает образование канцерогенов, которые выделяются из жиров при длительной термообработке. К тому же, маринад защищает мясо от подгорания: обволакивает мясо и принимает на себя прямой тепловой удар.

3. Замаринованное мясо становится более нежным и сочным, что облегчает процессы пищеварения и позволяет усвоить максимальное количество содержащихся в нем питательных веществ.

Что можно приготовить:

- шашлык из мяса, рыбы, курицы, индейки или овощей;
- сосиски или сардельки, запеченные в тесте и без него;
- люля-кебаб;
- хот-доги;
- картошку, запеченную в кожуре или очищенную;
- хлебцы;
- гренки и сухарики.

Рецепты

Хот-доги

Сосиски для жарки на гриле — 2 шт.

Красный лук — 1 шт.

Булочки для хот-догов — 2 шт.

Горчица — по вкусу

Кетчуп — по вкусу

Приготовление. Обжарьте сосиски на панели гриля на средней температуре в течение 10 минут со всех сторон. Затем нарежьте лук крупными кубиками и обжаривайте его, постоянно помешивая, в течение 5 минут до золотистого цвета. Поджарьте булочки для хот-догов в течение 2 минут. Затем разложите сосиски по булочкам, на сосиски сверху выложите обжаренный лук. Полейте сосиски горчицей и кетчупом по вкусу.

По желанию в хот-доги можно добавить маринованные огурцы, перец халапеньо, нарезанный полукольцами свежий лук и любые другие ингредиенты на ваш выбор.

Жаренные на гриле куриные крылышки

Куриные крылышки — 20 шт.

Для маринада

Соевый соус — 3 ст. л.

Сладкая паприка — 1,5 ч. л.

Горчица — 1,5 ст. л.

Оливковое масло — 3 ст. л.

Соль — по вкусу

Мед — по желанию

Приготовление. Перемешайте крылышки, полученный маринад взбейте вилкой. Крылышки положите в маринад, хорошо перемешайте и оставьте мариноваться на 2 часа. После выложите крылышки на панель гриля и обжаривайте с двух сторон, периодически переворачивая, до полной готовности.

Драники с фаршем

Картофель среднего размера — 4 шт.

Мука — 1 ст. л.

Яйцо — 1 шт.

Лук репчатый — 1 шт.

Соль и перец — по вкусу

Фарш — 200 г

Приготовление. Натрите картофель на терке, слейте лишнюю жидкость, если она есть. Добавьте яйцо, муку, соль и перец. Тщательно перемешайте. К фаршу добавьте соль, перец и мелко нарезанный лук, тщательно перемешайте. Смажьте панель маслом. Выложите небольшое количество картофельного теста, сверху выложите фарш, укройте еще одним слоем картофельного теста. Обжаривайте драники по 10 минут с каждой стороны.

Тосты

Для того чтобы сделать тосты, необязательно покупать тостер. Разогрейте электрогриль-шашлычницу, положите куски любого хлеба или булки и обжарьте по 1–3 минуты с каждой стороны.

Французские тосты

Батон — 4 куса

Молоко — 50 мл

Яйцо — 2 шт.

Мед или конфитюр — по желанию

Приготовление. В неглубокой посуде взбейте яйца с молоком. Установите среднюю температуру на гриле. Обмакните ломтики батона в смесь. Проследите за тем, чтобы ломтики равномерно пропитались смесью, затем обжарьте тосты на гриле с двух сторон до золотистой корочки. Подавать с медом, вареньем или любым конфитюром на ваш выбор.

Яичница

На гриле можно приготовить даже яичницу. Разогрейте электрогриль-шашлычницу, разбейте и плавно вылейте яйца на панель гриля. Можно готовить как на гладкой поверхности, так и на ребристой. Яичница получается почти такой же, как на сковороде.

Бутерброды с ветчиной и сыром

Хлеб для тостов — 6 кусков

Ветчина — 6–8 кусков

Огурец соленый — 1 шт.

Помидор — по желанию

Сыр — по вкусу

Масло сливочное — по вкусу

Приготовление. Намажьте масло на хлеб, выложите на хлеб слоями тонко нарезанную ветчину, затем соленый огурец и помидор, затем сыр. Сверху накройте вторым куском хлеба и выложите на панель. Обжаривайте по 3–5 минут с каждой стороны в зависимости от желаемого результата — менее или более хрустящей корочки.

Овощной шашлык

Баклажаны — 2 шт.

Перец красный болгарский — 1 шт.

Перец желтый болгарский — 1 шт.

Соль — по вкусу

Специи — по вкусу

Приготовление. Помойте и очистите овощи, нарежьте все компоненты небольшими кусочками. Посыпьте баклажаны солью и оставьте на 30–40 минут, чтобы из баклажанов успел выделиться горьковатый сок. Затем слейте образовавшуюся жидкость, а кусочки баклажанов насадите на шампуры вместе с остальными овощами.

Готовьте шашлык на средней температуре примерно 15–20 минут до полной готовности овощей.

Шашлык из картофеля и сала

Картофель — 4–5 шт.

Сало — 100 г

Приготовление. Почистите картофель и разрежьте его. Если картофель крупный, то нарежьте его на более мелкие кусочки. Порежьте сало тонкими ломтиками. Наденьте на шампур сперва одну половинку картофеля, затем ломтик сала. Прижмите сало с другой стороны второй половинкой картофеля. Аналогичным образом заполните все шампуры. Готовьте шашлык на средней температуре примерно 25–30 минут до готовности.

Подкопченные сосиски

Сосиски — 6 шт.

Майонез или кетчуп — 3 ст. л.

«Жидкий дым» с ароматом «Ольха» — 2 ст. л.

Приготовление. Смешайте в глубокой емкости майонез или кетчуп и «жидкий дым». Очистите сосиски от оболочки, насадите на шампуры и смажьте получившимся маринадом, запекайте в электрогриле-шашлычнице на средней температуре примерно 5–10 минут до готовности.

Люля-кебаб

Баранина — 0,5 кг

Бараний жир (можно использовать свиное сало) — 30 г

Лук репчатый — 50 г

Сухое красное вино или сок граната — 50 мл

Зелень петрушки или кинзы — 25 г

Перец и соль — по вкусу

Приготовление. Пропустите мясо один раз через мясорубку, добавив репчатый лук, зелень петрушки и кинзы. Фарш посолите, затем добавьте в него перец и сухое красное вино или гранатовый сок. Полученную массу тщательно перемешайте и уплотните, а затем поместите в холодильник на полчаса. Затем, когда фарш замаринуется, смочите руки холодной водой и слепите из фарша колбаски примерно 10 см в длину — люля-кебаб, после чего насадите эти колбаски на шампуры и установите шампуры в поддоны. Готовьте люля-кебаб на средней температуре примерно 30–40 минут до полной готовности.

Шашлык из свинины

Свинина (шея) — 0,5 кг

Лук репчатый — 2 шт.

Сухое красное вино — 0,5 ст.

Соль и черный молотый перец — по вкусу

Аджика — 0,5 ст. л.

Приготовление. Мясо нарежьте кусочками примерно по 2–3 см. Лук помойте, почистите. Одну луковицу нарежьте кольцами, а другую натрите на мелкой терке. Мясо сложите в миску, посолите и поперчите, добавьте тертый лук, аджику и вино. Хорошо перемешайте. Сверху выложите лук кольцами. Оставьте мясо мариноваться на 3–5 часов в холодильнике. Мясо насадите на шампуры, чередуя кусочки мяса с кольцами лука. Установите шампуры в поддоны. Готовьте шашлык на средней температуре примерно 30–40 минут до полной готовности.

Шашлык из рыбы

Филе судака — 600 г

Цуккини — 1 шт.

Цедра лимона — 1,5 ст. л.

Сок лимона — 1,5 ст. л.

Бальзамический уксус — 1 ст. л.

Соевый соус — 1 ст. л.

Укроп измельченный — 2 ст. л.

Масло растительное — 1 ст. л.

Соль и перец — по вкусу

Приготовление. Нарежьте филе кусочками по 2–3 см, а цуккини кружочками. Выложите рыбу и цуккини в глубокую посуду, добавьте измельченный укроп, лимонный сок, бальзамический уксус, соевый соус, растительное масло, соль, перец и перемешайте. Затем оставьте мариноваться на 20–30 минут. Насадите рыбу на шампуры, чередуя кусочки рыбы с кусочками цуккини. Готовьте на средней температуре примерно 15–20 минут до полной готовности.

Шашлык в маринаде с минеральной водой

Свинина — 2 кг
Лук репчатый — 4 шт.
Минеральная вода — 2 л
Соль — по вкусу
Специи — по вкусу

Приготовление. Мясо нарежьте кусочками по 2–3 см. Лук нарежьте полукольцами, добавьте лук к мясу и хорошо перемешайте. Затем к луку и мясу добавьте соль и специи по вкусу и перемешайте так, чтобы специи равномерно распределились по мясу. После этого залейте мясо минеральной водой, чтобы она полностью покрыла мясо. Маринуйте мясо в течение 20 минут. Готовьте шашлык на средней температуре примерно 30–40 минут до полной готовности.

Шашлык в кефирном маринаде

Свинина — 1 кг
Кефир — 500 мл
Лук репчатый — 3 шт.
Соль — по вкусу
Смесь красного и черного перцев — по вкусу

Приготовление. Мясо нарежьте кусочками по 2–3 см. Добавьте соль и смесь перцев по вкусу и перемешайте так, чтобы специи равномерно распределились по мясу. Лук нарежьте полукольцами, добавьте лук к мясу и хорошо перемешайте. После этого залейте мясо с луком кефиром и перемешайте еще раз. Маринуйте мясо в течение 5–8 часов. Готовьте шашлык на средней температуре примерно 30–40 минут до полной готовности.

Универсальный маринад

Слабогазированная вода — 2 л
Лимон — 1 шт.

Приготовление. Универсальный маринад подходит к любому, даже очень жесткому мясу (например, баранина), поскольку делает мясо нежным и мягким. После того как вы нарежете мясо для приготовления шашлыка, его необходимо залить смесью слабогазированной минеральной воды с мякотью одного лимона. Оставьте мясо мариноваться на 3–4 часа, после чего оно будет полностью готово к дальнейшему приготовлению.

Шашлык в экзотическом маринаде

Свинина — 1 кг
Манго — 0,5 шт.
Темное пиво — 0,25 л
Лук репчатый — 1 шт.
Чеснок — 2 зубчика
Соль и молотый перец — по вкусу

Приготовление. Нарезьте мясо кусочками примерно 2–3 см. Затем нарежьте лук полукольцами, измельчите чеснок, нарежьте очищенное манго на мелкие кубики. Смешайте мясо с луком, чесноком и манго, добавьте соль и перец по вкусу, затем залейте полученную смесь пивом и поставьте мясо в холодильник мариноваться в течение 10–12 часов. Готовьте шашлык на средней температуре примерно 30–40 минут до полной готовности.

Чистка и обслуживание

Перед проведением чистки и обслуживания электрогриля-шашлычницы отключите его от сети и убедитесь, что прибор полностью остыл.

Перед чисткой убедитесь, что панель гриля полностью остыла после использования. Резкий перепад температуры может привести к отслоению антипригарного покрытия.

Протирайте корпус прибора сначала влажной, а затем сухой мягкой тканью. Не допускайте попадания воды внутрь устройства, на нагревательный элемент, в область органов управления и на шнур питания. Попадание влаги может привести к выходу устройства из строя.

Очищайте панель гриля, поддоны, шампуры, контейнер для сбора жира и сока после каждого использования. Мойте их в теплой воде с использованием мягкой губки и средства для мытья посуды.

Не используйте абразивные моющие средства и губки для очистки панели гриля, чтобы не повредить антипригарное покрытие.

После очистки съемных частей электрогриля-шашлычницы дождитесь их полного высыхания перед тем, как установить обратно в устройство.

Уход и хранение

Перед хранением тщательно очистите прибор, как описано в главе «Чистка и обслуживание». На длительное хранение уберите электрогриль-шашлычницу в коробку или пакет для защиты от пыли.

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

Устранение неполадок

Устройство не включается, индикатор работы не горит

Возможная причина	Решение
Нет напряжения в сети	Проверьте наличие напряжения в сети
Регулятор находится в положении «ВЫКЛ»	Установите уровень нагрева, поворачивая регулятор по часовой стрелке
Сработала защита от перегрева	Дайте устройству остыть в течение часа, затем снова включите его

Жир и сок стекают с панели гриля на стол

Возможная причина	Решение
Контейнер для сбора жира и сока установлен в корпус устройства неплотно или не установлен	Плотно установите контейнер для сбора жира и сока в корпус устройства
Контейнер для сбора жира и сока переполнен	Во время приготовления проверяйте, чтобы контейнер для сбора жира и сока не переполнялся, выливайте из него скопившуюся жидкость по мере необходимости. Будьте осторожны, контейнер и жидкость внутри горячие
Электрогриль-шашлычница установлена на неровную поверхность	Установите электрогриль-шашлычницу на ровную горизонтальную поверхность. Если прибор установлен неровно, жир и сок могут переливаться через бортик панели
Части продуктов выступают за бортики панели гриля	Выложите продукты так, чтобы они находились только на панели гриля и не выступали за ее бортики

Автоматическое вращение шампуров не работает

Возможная причина	Решение
Поддоны не до конца установлены в корпус гриля	Установите поддоны в корпус гриля до упора. Убедитесь, что шестерни поддонов и шестерни на корпусе устройства соединены между собой
Переключатель вращения шампуров находится в положении «О»	Переведите переключатель вращения шампуров в положение «I»
Кусочки продуктов на шампурах цепляются друг за друга или задевают кусочки на соседних шампурах	Выключите прибор, отключите его от сети питания, извлеките шампур, удалите блокирующие вращение кусочки с шампура

Продукт не прожарился или прожарился неравномерно

Возможная причина	Решение
Неподходящее время приготовления	Увеличьте время приготовления
Отключено автоматическое вращение шампуров	Включите вращение шампуров
Слишком большой продукт или большое количество продуктов	Уберите лишние продукты или нарежьте их на более мелкие кусочки

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: 1600 Вт
3. Класс защиты от поражения электрическим током: I
4. Температура: 50–225 °С
5. Скорость вращения шампуров: 2,5 об/мин
6. Размер панели гриля: 415 × 250 мм
7. Длина шнура: 0,8 м
8. Размер устройства: 545 × 355 × 150 мм
9. Размер упаковки: 579 × 324 × 193 мм
10. Вес нетто: 4,9 кг
11. Вес брутто: 5,8 кг

Срок службы: 2 года

Срок гарантии: 1 год

Товар сертифицирован:



Производитель: Цзяньмэнь БНГ Илектрикэл Эплаенс МФГ. Ко., Лтд. Лянганьмэй, Яшань Вилидж, Сычань Таун, Синьхуэй Дистрикт, Цзяньмэнь Сити, Гуандун Провинс, Китай.

Импортер: ООО «Аэро-Трейд». 197022, г. Санкт-Петербург, ул. Инструменталь-ная, 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 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 панели 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 панели устройства вследствие использования металлических вилок, лопаток, ножей и прочих кухонных приборов из металла не является гарантийным случаем.

Выход устройства из строя вследствие попадания жидкостей, порошков и посторонних предметов внутрь устройства, на органы управления и 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 устройства, когда рядом находятся дети или домашние животные.
9. Следите за тем, чтобы кусочки продукта не задевали кусочки на соседних шампурах во избежание нарушения вращения.
10. Не оставляйте работающий прибор без присмотра. Выключите его и отключите от сети, если не используете прибор длительное время или перед проведением обслуживания.
11. Всегда устанавливайте панель гриля при использовании прибора. Без установленной панели гриля использовать устройство небезопасно, так как нагревательный элемент будет открыт.
12. Устанавливайте поддоны и панель гриля перед включением прибора!
13. Прибор может сильно нагреваться во время работы. Не касайтесь горячих поверхностей руками. Будьте осторожны! Возможен риск получения ожога!
14. Устанавливайте гриль 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 прибор так, чтобы дети не могли случайно дотронуться до горячих поверхностей прибора.
15. Не пытайтесь обойти блокировку включения устройства.
16. Не допускайте падения прибора и не подвергайте его ударам.
17. Храните устройство в недоступных детям местах.
18. Используйте только предлагаемые производителем аксессуары или комплектующие. Использование иных дополнительных принадлежностей может привести к поломке устройства или получению травм.
19. Не используйте металлические предметы для переворачивания и снятия пищи с устройства, чтобы не поцарапать покрытие панели. Используйте термостойкие пластиковые или деревянные лопатки.
20. Корпус прибора сильно нагревается во время работы. Используйте прихватки и кухонные рукавицы во время работы с устройством. Не прикасайтесь к горячим частям устройства. Не наклоняйтесь над грилем, чтобы не обжечься горячим паром и брызгами масла и жира.

21. Во время приготовления проверяйте, чтобы контейнер для сбора жидкости не переполнялся, выливайте из него жидкость по мере необходимости. Доставайте его, используя кухонные прихватки или рукавицы. Будьте осторожны, контейнер и жидкость внутри горячие!
22. Прибор имеет нагреваемую поверхность. Лица, не чувствительные к нагреву, должны быть осторожны при пользовании прибором.
23. При повреждении шнура питания его замену во избежание опасности должны производить изготовитель, сервисная служба или подобный квалифицированный персонал.
24. Если из корпуса устройства вытекает жир, сок, вода или иные жидкости, прибором пользоваться нельзя.
25. Укладывайте продукты непосредственно на панель. Не используйте фольгу и другие предметы.
26. Избегайте попадания жидкостей, порошков и посторонних предметов внутрь корпуса устройства, на нагревательный элемент, на шнур питания и в область органов управления.

IM-2

ПРИЛОЖЕНИЕ KITFORT

- Удобный каталог
- Интересный контент
- Отзывы и обзоры реальных покупателей
- Техническая поддержка



App Store



Google Play

Скачивайте приложение Kitfort







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