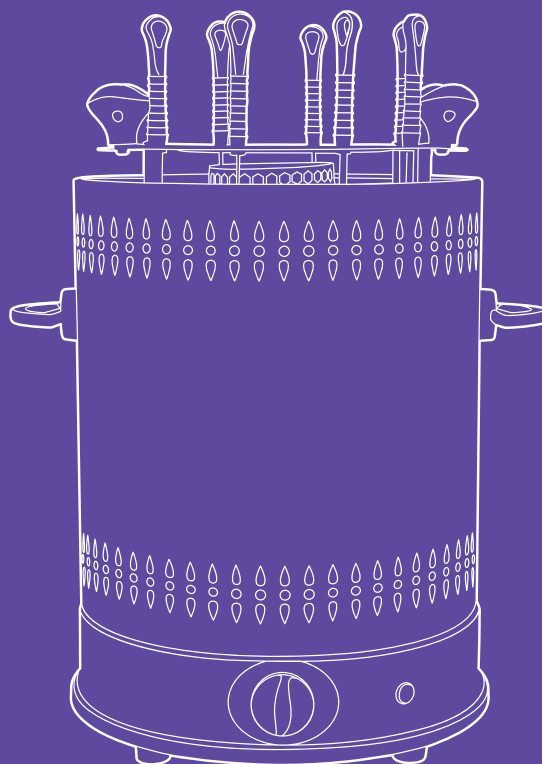


**Сделаю
«с дымком»
без дыма!**



**Электрошашлычница
КТ-1412**

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 электрошашлычницы.....	5
Подготовка к работе и использование	6
Чистка и обслуживание	12
Уход и хранение.....	13
Устранение неполадок	13
Технические характеристики	14
Меры предосторожности.....	15
Мобильное приложение Kitfort.....	17

Общие сведения

Электрошашлычница КТ-1412 позволит приготовить шашлык из мяса, рыбы или овощей, а также сардельки, сосиски, картофель и другие блюда на шампурах.

Прибор прост и удобен в использовании. Он работает от обычной электрической розетки, не нужно ставить мангал и разжигать угли, нет никакой сажи, дыма и копоти. Нужно лишь нанизать замаринованное мясо на шампуры и установить их в устройство.

Шампуры автоматически вращаются, поэтому во время приготовления происходит чередование процесса нагрева и охлаждения, благодаря чему мясо приобретает нежный вкус и равномерно обжаривается со всех сторон. Электрошашлычница оснащена таймером до 30 минут.

Стоит отметить полезность блюд, приготовленных в электрошашлычнице. Есть мнение, что приготовленные на мангале продукты сложно отнести к полезным из-за воздействия дыма на них. В электрошашлычнице блюдо готовится быстро и получается более полезным.

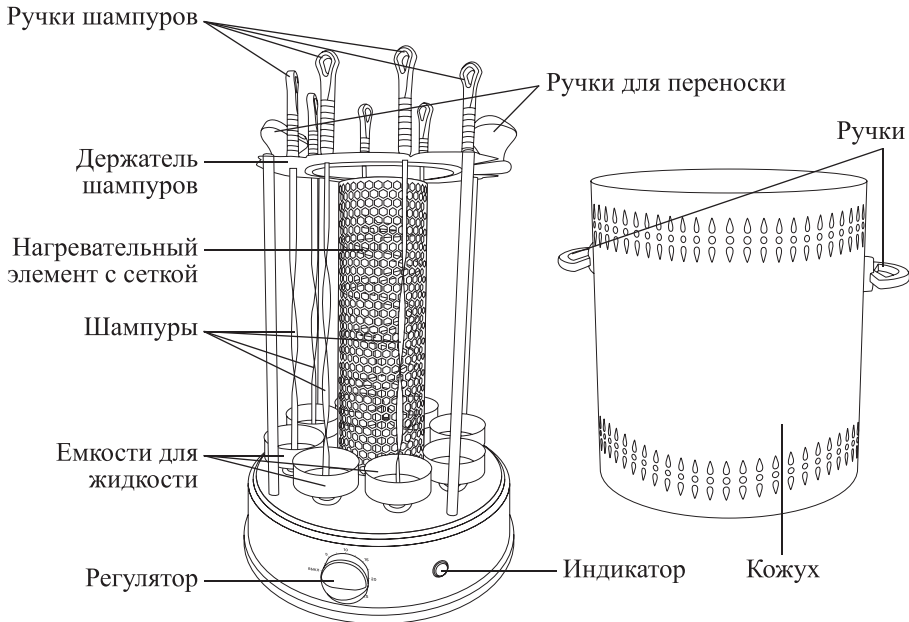
Благодаря вертикальной конструкции электрошашлычница очень компактна и не занимает много места. Под каждым шампуром расположена специальная емкость, куда стекают сок и жир. Кожух шашлычницы с ручками легко снимать и устанавливать.

Комплектация

1. Электрошашлычница — 1 шт.
2. Кожух — 1 шт.
3. Шампур — 8 шт.
4. Емкость для жидкости — 8 шт.
5. Руководство по эксплуатации — 1 шт.
6. Коллекционный магнит — 1 шт.*

*опционально

Устройство электрошашлычницы



Шашлычница оснащена *ручками для переноски*, которые находятся сверху на *держателе шампуров*.

Регулятор позволяет установить время приготовления до 30 минут. После установки таймера прибор начнет нагрев и загорится *индикатор*. По истечении таймера индикатор погаснет, нагрев прекратится.

По центру шашлычницы находится *нагревательный элемент с сеткой*, вокруг которого устанавливаются шампуры. *Шампуры* во время работы медленно вращаются для обеспечения равномерного обжаривания продуктов. Под каждым шампуром расположена *емкость для жидкости*, чтобы сок и жир стекали в нее.

Примечание. При приготовлении всегда устанавливайте емкости для жидкости.

Шашлычница имеет съемный *кожух* с удобными *ручками*, которые не нагреваются в процессе работы.

Подготовка к работе и использование

Подготовка к работе

Достаньте электрошашлычницу и аксессуары из коробки и удалите все упаковочные материалы. Перед первым использованием вымойте кожух, емкости для жидкости и шампуры в теплой воде, используя средство для мытья посуды и мягкую губку. Не используйте для мытья посудомоечную машину, а также агрессивные и абразивные моющие средства и жесткие губки. После мытья тщательно высушите все части прибора.

Протрите корпус шашлычницы и сетку нагревательного элемента сначала влажной, а затем сухой мягкой тканью. Не допускайте попадания жидкостей, порошков и посторонних предметов в корпус прибора, на регулятор и шнур питания.

Установите электрошашлычницу на ровную устойчивую горизонтальную поверхность. Вокруг устройства должно быть не менее 25 см от свободного пространства.

Наденьте емкости для жидкости на выступы на корпусе электрошашлычницы. Установите шампуры в шашлычницу так, чтобы нижние острые края шампуров попали в прорезь на дне емкостей для жидкости, а верхние — в отверстия держателя шампуров. Наденьте кожух на шашлычницу так, чтобы ручки оказались в верхней части кожуха. Подключите электрошашлычницу к сети. Установите таймер на 5 минут, чтобы с нагревательного элемента обгорели остатки смазки и других материалов, которые могли там остаться после производства. В процессе нагрева может появиться специфический запах или небольшое количество дыма — это нормально для нового устройства. По истечении таймера прибор подаст звуковой сигнал и автоматически выключится. Подождите, пока устройство полностью остынет. Теперь электрошашлычница готова к эксплуатации.

Использование

1. Убедитесь, что прибор выключен и не подключен к сети питания.
2. Наденьте емкости для жидкости на выступы на корпусе электрошашлычницы.
3. Подключите устройство к сети питания.
4. Повернув регулятор по часовой стрелке, установите таймер на 5 минут, чтобы устройство прогрелось. Индикатор загорится, прибор начнет нагрев.
5. Насадите на шампуры маринованное мясо. Нанизывайте мясо так, чтобы с краев шампуров оставалось немного свободного места.
6. По истечении 5 минут, когда устройство подаст звуковой сигнал и выключится, установите шампуры в шашлычницу так, чтобы нижние острые края шампуров попали в прорезь на дне емкостей для жидкости, а верхние — в отверстия держателя шампуров. Будьте осторожны, шашлычница очень горячая! Убедитесь, что каждый шампур может свободно поворачиваться в отверстиях в держателе шампуров.

Примечание. Если шампуры не попадут в прорезь в емкости для жидкости, то они не будут вращаться.

7. Наденьте кожух на шашлычницу так, чтобы ручки оказались в верхней части кожуха.

- Внимание!** Готовить без кожуха запрещено, так как нагревательный элемент и другие части устройства, а также продукты сильно нагреваются во время работы.
8. Включите шашлычницу, установив необходимое время таймера с помощью регулятора. Индикатор загорится, прибор начнет нагрев.
 9. Убедитесь, что все шампуры беспрепятственно вращаются. Если шампур не вращается или вращается с заеданиями, то выключите прибор, повернув регулятор против часовой стрелки до упора и отключив устройство от сети питания, и установите все части прибора правильно. Затем включите устройство.

Примечание. Если во время готовки куски мяса сползают по шампуру вниз, то на низ шампура можно нанизать кусочек картофеля, лимонную корочку или кусочек черного хлеба с корочкой. Если продукты упадут в емкости для жидкости, шампуры перестанут вращаться.

10. По истечении таймера устройство подаст звуковой сигнал и выключится, индикатор погаснет, нагрев прекратится. Чтобы выключить устройство до истечения времени таймера, поверните регулятор в положение «ВЫКЛ». Снимите кожух, используя кухонные перчатки и потянув его за ручки, и выньте шампуры, взяв их за ручки.

Внимание! Будьте осторожны, нагревательный элемент и другие части устройства, а также продукты сильно нагреваются во время работы! Используйте кухонные перчатки или прихватки (в комплект не входят) или подождите, пока прибор остынет. Не двигайте и не переносите шашлычницу, пока она не остыла. Не наклоняйтесь над работающей шашлычницей и не держите над ней руки, вы можете получить ожог, так как между кожухом и держателем шампуров может выходить горячий пар.

Внимание! Следите, чтобы по окончании работы регулятор всегда был переведен в положение «ВЫКЛ».

Советы

Самый простой способ приготовления — это замариновать мясо как для обычного шашлыка, затем нанизать мясо на шампуры и установить в шашлычницу.

Если вам нравится дымный аромат, добавьте в маринад ароматизатор «Жидкий дым». Такие ароматизаторы обычно изготавливают из различных пород дерева, однако они бывают разными по составу, что дает пространство для экспериментов. В процессе изготовления «Жидкого дыма» из раствора удаляются зола, деготь, значительно уменьшается концентрация смол и канцерогенов, поэтому использование данного ароматизатора значительно экологичнее и безопаснее по сравнению с традиционным приготовлением шашлыка на мангале с использованием натурального дыма.

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

Жирные куски мяса размещайте сверху шампура. Тогда стекающие жир и сок будут пропитывать все куски мяса, расположенные ниже.

Перед тем как поместить шампуры с нанизанным продуктом в шашлычницу, прогрейте ее в течение 5 минут.

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 разрыхляет его волокна. Мясо становится более мягким, из-за чего готовится значительно быстрее. Кроме того, размягченное мясо быстрее впитывает специи и соль, которые придают ему оригинальный вкус, а быстрая жарка предотвращает образование канцерогенов, которые создаются из жиров при длительной термообработке. К тому же маринад защищает мясо от подгорания: он 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;
- люля-кебаб;
- картошку, запеченную в коже или очищенную.

Примечание. Если во время готовки куски продуктов сползают по шампуру вниз, то на низ шампура можно нанизать кусочек картофеля, лимонную корочку или кусочек черного хлеба с корочкой.

Рецепты

Овощной шашлык

Вы можете приготовить шашлык из смеси картофеля, помидоров, моркови, шампиньонов, сладкого перца, баклажанов, репчатого лука. Овощи можно взять в произвольной пропорции. Однако не используйте слишком много картофеля.

Рецепт приготовления очень прост: промойте грибы и овощи, очистите картофель и морковь, нарежьте все компоненты небольшими кусочками (чтобы их можно было нанизать на шампуры и достаточно быстро испечь). Баклажаны обычно нарезают заранее, посыпают солью и оставляют на 30–40 минут, чтобы горьковатый сок успел выделиться. Образовавшуюся темную жидкость следует вылить, а кусочки баклажанов использовать для приготовления. Такой шашлык можно поливать смесью любого растительного масла, лимонного сока или натурального уксуса с солью и приправами.

«Студенческий» шашлык

Возьмите некрупный картофель, почистите его. Каждую картофелину разрежьте на две половинки. Если картофель крупный, то нарежьте его на более мелкие кусочки. Порежьте сало нетолстыми ломтями. Наденьте на шампура сперва одну

половинку картофеля, затем ломтик сала. Прижмите сало сверху второй половинкой картофеля. Аналогичным образом заполните все шампуры. Запекайте шашлык до готовности.

Подкопченные сосиски и сардельки

- Майонез или кетчуп — 3 ст. л.
- Ольховый дым — 2 ст. л.

Приготовление. Смешайте в миске майонез или кетчуп и ольховый дым. Очистите сосиски (сардельки) от оболочки, насадите на шампуры, полейте получившимся маринадом, поместите в шашлычницу и запекайте до готовности.

Люля-кебаб

- Мясо — 0,5 кг
- Бараний жир (можно использовать свиное сало) — 30 г
- Лук — 50 г
- Красное вино или сок граната — 50 г
- Зеленый лук — 30 г
- 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 мясо замаринуется, смочите руки холодной водой и слепите шарики диаметром 4–5 см — люля-кебаб, после чего насадите эти шарики на шампуры и поставьте их в предварительно разогретую шашлычницу.

Шашлык из свинины

- Свинина (окорок) — 0,5 кг
- Лук репчатый — 2 шт.
- Вино красное сухое — 0,5 стакана
- Соль и черный молотый перец — по вкусу
- Аджика — 0,5 ст. л.

Приготовление. Мясо помойте, обсушите, нарежьте кусочками. Лук помойте, почистите. Одну луковичу 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 поочередно с кольцами лука. Более жирные кусочки мяса следует поместить в верхней части шампура, чтобы выделяющийся при жарке жир стекал по нижним кусочкам. Шампуры вставьте в электрошашлычницу и запекайте шашлык до готовности (примерно 25–30 минут, но следите за шашлыками во время жарки, проверяя готовность мяса).

Шашлыки из куриных крылышек

На 8 шампуров требуется 16 крылышек, нарезанных пополам.

- 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 все ингредиенты, полученный маринад взбейте вилкой. Куски крылышек положите в маринад, хорошо перемешайте и под целлофаном маринуйте 2 часа. Насадите на шампуры, поместите в шашлычницу и запекайте 15 минут до готовности.

Маринад для шашлыка с минеральной водой

Возьмите свиное мясо и лук в пропорции 5:4 или 1:1. Мясо нарежьте кусочками по 2–3 см. Лук нарежьте полукольцами, сложите в миску и хорошо перемешайте руками. Добавьте лук в мясо и хорошо все перемешайте. Затем добавьте соль и перец по вкусу и перемешайте с мясом, чтобы они равномерно распределились. После этого залейте мясо минеральной или газированной водой, чтобы она покрыла мясо полностью. Дайте постоять 20 минут и насадите мясо на шампуры. Поместите в предварительно разогретую шашлычницу и готовьте 15–20 минут до готовности.

Шашлык из баранины «по-кавказски»

Лучше всего выбирать поперечную часть или мякоть задней ноги, которую следует нарезать небольшими кубиками (по 4–6 см) и сложить в эмалированную посуду (не металлическую). Затем все нужно хорошенько поперчить, посолить, добавить мелко нарезанный репчатый лук и свежую петрушку. Все эти ингредиенты необходимо очень тщательно перемешать, после чего полить их небольшим количеством винного уксуса или лимонного сока и поставить в холодное место на целые сутки. Готовят такой шашлык обычным способом: насаживают кусочки мяса на шампуры и жарят в электрошашлычнице. К нему принято подавать свежие помидоры, нарезанные дольками, зеленый лук и тонкие дольки лимона. Этот способ также подходит для приготовления шашлыка из свинины.

Шашлык из индейки в майонезе «по-русски»

Возьмите филе индейки, нарежьте его средними кусочками, посолите по вкусу и тщательно перемешайте, надавливая пальцами на каждый кусочек. Далее стоит воспользоваться стандартной приправой к шашлыку, которая продается в магазине, и добавить ее к мясу, после чего сбобрить все несколькими столовыми ложками жирного майонеза. Майонеза не должно быть слишком много. Далее опять следует все хорошенько перемешать в маринаде и оставить в прохладном месте на 3–4 часа. По прошествии этого времени мясо индейки следует аккуратно насадить на шампуры и поставить готовиться в электрошашлычницу на 20 минут.

Шашлык из курицы

Мясо курицы считается особенно полезным, нежным, легким и быстрым в приготовлении, поэтому именно его любят готовить все начинающие кулинары. Филе курицы нарежьте кусочками или кубиками, после чего попробуйте приготовить вот такой маринад, который придает особый вкус и аромат мясу. Он содержит взятые в равных количествах сок лайма, лимон и мед. Для пикантности и аромата можно добавить пару зубчиков чеснока или аджики. Залейте этим маринадом кусочки курицы буквально на 30–60 минут, затем приготовьте шашлык в электрошашлычнице.

Универсальный маринад

Универсальный маринад подходит к любому, даже очень жесткому мясу типа баранины, поскольку обеспечивает получение особенно нежного и мягкого шашлыка. После того как вы подготовите (нарежете) мясо для приготовления шашлыка, его необходимо залить смесью слабогазированной минеральной воды с мякотью одного лимона. В этом маринаде мясо должно потомиться примерно 3–4 часа, после чего оно полностью готово к дальнейшему приготовлению.

Экзотический маринад

- Нежирная свинина — 1 кг
- Плод манго — 0,5 шт.
- Темный сорт любого пива — 0,25 л.
- Луковица — 1 шт.
- Чеснок — 2 зубчика
- Соль и молотый перец — по вкусу

Приготовление. Сначала нарежьте мясо небольшими кусочками. Далее нужно будет нарезать лук полукольцами и измельчить очищенное манго на мелкие кубики. После этого приступайте к смешиванию ингредиентов: свинины, манго, лука, измельченного чеснока, перца и соли. Когда вы хорошо перемешаете этот состав, нужно будет залить его пивом и оставить мариноваться в течение 10–12 часов в холодильнике.

Австралийский маринад

Такой маринад подойдет к любому мясу, особенно к баранине, так как сделает его нежным, красивым и сочным. Для приготовления этого маринада необходимо будет сделать крепкую заварку из черного байхового чая. Затем потребуется нарезать кубиками баранину, проткнув с помощью вилки каждый кусочек в нескольких местах, погрузить ее в раствор охлажденного чая, чтобы он слегка покрыл мясо, после чего покрыть кольцами репчатого лука. Добавить соль и перец по вкусу. Время маринования мяса должно составлять не меньше 5 часов.



Кефирный маринад

Молочная кислота и микроэлементы, содержащиеся в кефире, прекрасно пропитывают мясо, поэтому шашлык получится особенно нежным и очень вкусным, что особенно понравится детям. На 500 г мяса нужно 500 мл кефира, любые (по вкусу) ароматные травы, специи, соль и репчатый лук.

Первыми в посуду для маринования положите кусочки измельченного мяса и лука, зелень, соль и перец по усмотрению. Далее залейте полученный слой кефиром, а затем опять сделайте такой же слой из мяса и приправ и так далее. Срок маринования мяса в таком составе — не меньше суток в холодном месте. Очень вкусным получается шашлык при чередовании кусочков мяса и грибов, которые тоже нужно мариновать в одном соусе с мясом, а затем насаживать на шампуры электрошашлычницы.

Шашлык из рыбы

Вам понадобятся филе судака, помидоры, а также болгарский перец, немного лука, белое сухое вино, маринованные огурцы. Филе судака нарежьте и залейте вином на полчаса. Нарежьте перец квадратиками, огурцы, помидоры и лук — кольцами. Извлеките из маринада рыбу, позвольте стечь лишней жидкости и сбрызните каждый ломтик рыбы растительным маслом. Затем нужно насадить на шампуры кусочки рыбы, чередуя с ломтиками овощей. Блюда готовится полчаса.

Чистка и обслуживание

Перед сборкой, разборкой, чисткой и обслуживанием отключите устройство от сети и убедитесь, что оно остыло.

После каждого использования мойте шампуры, кожух и емкости для жидкости. Тщательно их просушивайте.

Корпус шашлычницы и сетку нагревательного элемента протрите сначала слегка влажной, затем сухой мягкой тканью.

Не используйте агрессивные моющие средства и абразивные материалы для мытья любых частей прибора, так как они могут повредить аксессуары и корпус шашлычницы. Не используйте для мытья посудомоечную машину. Не допускайте загрязнения нагревательного элемента.

Не погружайте корпус шашлычницы и шнур питания в воду и другие жидкости. Не допускайте попадания жидкостей, порошков и посторонних предметов внутрь корпуса прибора, на регулятор и шнур питания.

Уход и хранение

Храните электрошашлычницу в собранном виде в сухом прохладном месте, недоступном для детей. Перед хранением дождитесь полного остывания прибора, затем очистите его, как описано в главе «Чистка и обслуживание». При хранении избегайте попадания прямых солнечных лучей на устройство.

При длительном хранении упакуйте устройство в пакет или коробку для защиты от пыли.

Устранение неполадок

Устройство не включается, индикатор не горит

Возможная причина	Решение
Нет напряжения в сети	Проверьте наличие напряжения в сети
Регулятор повернут в положение «ВЫКЛ»	Установите время приготовления с помощью регулятора
Сработала защита от перегрева	Обратитесь в сервисный центр

Шампур не вращается

Возможная причина	Решение
Что-то блокирует вращения шампура	Выключите прибор, отключите его от сети питания и дождитесь полного остывания. Разберите устройство и установите причину блокировки
Шампур или емкость для жидкости установлены неправильно	Установите шампур и емкость для жидкости, как описано в разделе «Использование»
Регулятор повернут в положение «ВЫКЛ»	Установите время приготовления с помощью регулятора

Продукт не пропекся или пропекся неравномерно

Возможная причина	Решение
Маленькое время приготовления	Увеличьте время приготовления с помощью регулятора
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. Пришлите 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: 1350 Вт
3. Класс защиты от поражения электрическим током: I
4. Частота вращения шампуров: 2,5 об/мин
5. Таймер: до 30 мин
6. Длина шнура: 0,9 м
7. Размер устройства: 316 × 250 × 380 мм
8. Размер устройства с установленными шампурами: 316 × 250 × 420 мм
9. Размер упаковки: 285 × 285 × 390 мм
10. Вес нетто: 2,6 кг
11. Вес брутто: 3,4 кг

Срок службы: 2 года

Срок гарантии: 1 год

Товар сертифицирован:



Производитель: Цзянмэнь БНГ Илектрикэл Эплаенс МФГ. Ко., Лтд. Лянганьмэй, Яшань Вилидж, Сычань Таун, Синьхуэй Дистрикт, Цзянмэнь Сити, Гуандун 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 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, аксессуаров или составных частей устройства не является гарантийным случаем.

Повреждение корпуса или других частей прибора вследствие чистки абразивными моющими средствами или мойки в посудомоечной машине не является гарантийным случаем.

Выход прибора из строя вследствие попадания жидкостей, порошков и посторонних предметов внутрь корпуса, на регулятор 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.

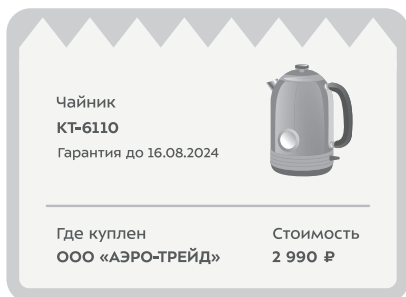
1. Устройство предназначено для использования в бытовых условиях и может применяться в квартирах, загородных домах, гостиничных номерах, офисах и других подобных местах для непромышленной и некоммерческой эксплуатации.
2. Используйте устройство только по назначению и в соответствии с указаниями, изложенными 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 устройство, взявшись за шнур питания. Не тяните за шнур питания при отключении вилки от розетки.
6. Не используйте прибор, если шнур питания, вилка или другие части электрошашлычницы 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 электрошашлычницей только под контролем лиц, ответственных за их безопасность, или после инструктажа по эксплуатации устройства. Не позволяйте детям играть с прибором.



8. Контролируйте работу прибора, когда рядом находятся дети и домашние животные.
9. Не оставляйте работающий прибор без присмотра. Выключите и отключите его от сети, если не используете прибор длительное время, или перед проведением обслуживания.
10. Если при работе шашлычницы шампур перестал вращаться, то немедленно выключите прибор и проверьте причину блокировки вращения.
11. Корпус электрошашлычницы, нагревательный элемент, кожух, шампуры, емкости для жидкости и другие части прибора могут сильно нагреваться во время работы. Не касайтесь горячих поверхностей! Будьте осторожны! Возможен риск получения ожога! Используйте рукавицы или прихватки или дождитесь, пока прибор остынет.
12. Приготовленные продукты могут быть горячими. Проверяйте температуру блюда перед употреблением.
13. Устанавливайте шашлычницу только на устойчивую горизонтальную поверхность на расстоянии не менее 25 см от стены и края стола. Устанавливайте устройство так, чтобы дети не могли дотронуться до горячих поверхностей устройства.
14. Не допускайте падения шашлычницы и не подвергайте ее ударам.
15. Храните устройство в недоступных детям местах.
16. Используйте только предлагаемые производителем аксессуары. Использование иных дополнительных принадлежностей может привести к поломке устройства или получению травм.
17. Всегда разматывайте шнур при использовании прибора. Если шнур плотно контактирует с корпусом, он может начать оплавляться.
18. При повреждении шнура питания его замену во избежание опасности должны производить изготовитель, сервисная служба или подобный квалифицированный персонал.
19. Прибор имеет нагреваемую поверхность. Лица, не чувствительные к нагреву, должны быть осторожны при пользовании прибором.
20. Если из корпуса устройства вытекает жир, сок от продуктов или иные жидкости, то прибором пользоваться нельзя.
21. Не допускайте попадания жидкостей, порошков и посторонних предметов внутрь корпуса устройства, на шнур питания и регулятор.
22. Не используйте емкости для жидкости и другие аксессуары устройства для приготовления или разогревания пиццы в микроволновой печи, духовке или на плите, а также на открытом огне. Используйте аксессуары только вместе с устройством.
23. Не используйте устройство без аксессуаров. Всегда устанавливайте емкости для жидкости.
24. Не наклоняйтесь над работающей шашлычницей и не держите над ней руки, вы можете получить ожог, так как между кожухом и держателем шампуров может выходить горячий пар.

IM-1

СКАЧИВАЙТЕ МОБИЛЬНОЕ ПРИЛОЖЕНИЕ KITFORT



Электронная гарантия

Чтобы получить электронный гарантийный талон, установите мобильное приложение Kitfort на ваш смартфон и сканируйте QR-код на чеке

Призы в игре «Кит на самокате»

Исследуйте локации, собирайте киткоины и промокоды на технику



Еженедельные розыгрыши

Регистрируйтесь, регулярно заходите в приложение и выигрывайте призы



ПРИЛОЖЕНИЕ KITFORT

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



App Store



Google Play

Скачивайте приложение 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