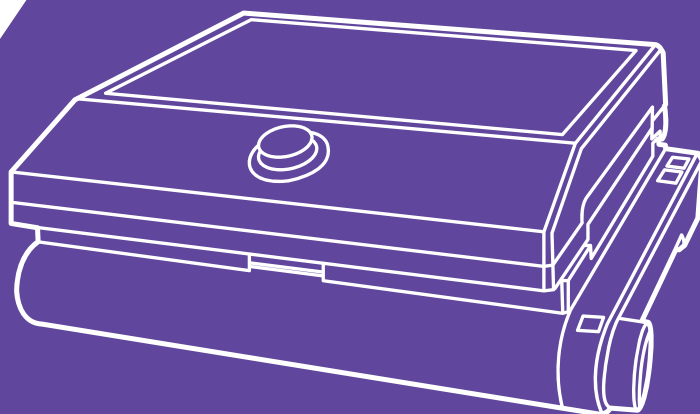


Не деген ыстық!



Электр грилі
КТ-1632

Егер біздің жабдықты пайдалануда сізде қиындықтар туындаса, дүкенге хабарласпас бұрын Kitfort жедел желісіне қоңырау шалуды сұраймыз:

8-800-775-56-87

(дс-жм Мәскеу уақыты бойынша 9:30-дан 17:30-ға дейін)

info@kitfort.ru

Біз құрылғының ерекшеліктері туралы айтып береміз және кез-келген басқа мәселелер бойынша кеңес береміз

Мазмұны

Жалпы мәліметтер	4
Жиынтықтылығы	4
Гриль құрылғысы	5
Жұмысқа дайындық және пайдалану.....	6
Тазалау және қызмет көрсету.....	9
Күтім жасау және сақтау	9
Техникалық сипаттамалары	9
Сақтық шаралары.....	10

Жалпы мәліметтер

Жанаспалы электр мини-грилі стейктер, көкөністер, балық, шұжықтар, гамбургер котлеттері және басқаларын дайындауға мүмкіндік береді.

Ауыстырылатын панельдер гриль мүмкіндіктерін кеңейтеді. Ысырмалардың бекіту жүйесі панельдерді оңай ауыстыруға мүмкіндік береді. Ыстық бутербродтар, сэндвичтер, тосттар және басқа да тағамдарды дайындауда сэндвичтерге арналған панельдерді қолданыңыз. Қалың вафельді пісіру кезінде вафельге арналған панельдерді қолданыңыз.

Гриль конструкциясы оны екі режимде пайдалануға мүмкіндік береді. Екі жақты режимде ол қақпақпен жабылады және өнімдер бір уақытта екі жағынан дайындалады. Бір жақты режимде қақпақ 90° қайырылады, ал гриль пешке айналады. Пісіру үшін тек төменгі беті қолданылады.

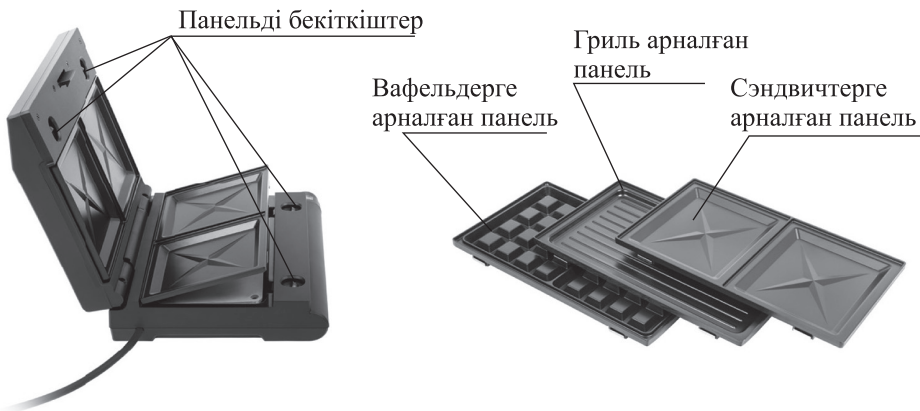
Қыздыру панельдері алюминийден жасалған және күйікке қарсы жабынмен жабылған. Алынбалы дизайн панельдерді тазартуды жеңілдетеді.

Электр грилі тағам дайындау процесінде өнімдерден артық майды кетіруге көмектеседі, өйткені ол екі жағынан жоғары температурада дайындалады. Ерітілген майды жинау үшін грильдің жоғарғы және төменгі панельдерінде арнайы ойықтар бар.

Жиынтықтылығы

1. Гриль — 1 дана
 2. Ауыстырылатын панельдер:
 - гриль үшін (құрылғыға орнатылған) — 2 дана.
 - сэндвичтер үшін — 2 дана.
 - вафельдер үшін — 2 дана
 3. Пайдалану жөніндегі нұсқаулық — 1 дана
 4. Кепілдік талоны — 1 дана
 5. Коллекциялық магнит — 1 дана. *
- * опция түрінде

Гриль құрылғысы



Электронды басқарудың арқасында гриль жұмыс беттерінің температурасын берілген температура диапазонында сақтайды. Температура режимін таңдау реттегішті бұру арқылы жүзеге асырылады және температура индикаторының терезесінде көрсетіледі.

Грильде екі жарық индикаторы бар. Қыздыру индикаторы (қызыл) қыздыру элементі жұмыс істеп тұрған кезде жанады, температура индикаторы (көк) — гриль температурасы таңдалған режимге сәйкес келген кезде жанады. Жұмыс беттері таңдалған режимге сәйкес келетін температураға дейін қызған кезде, қыздыру тоқтайды, қызыл қыздыру индикаторы сөніп, температураның көк индикаторы жанады. Содан кейін қыздыру мезгіл-мезгіл температураны ұстап тұру үшін қосылады, осы уақытта қыздыру индикаторы жанады, ал температура индикаторы сөнеді. Осылайша, пісіру кезінде қыздыру және температура индикаторлары мезгіл-мезгіл жанады және сөндіріледі.

Гриль панельдерінің температуралық режимі мен температурасының шамамен сәйкестігі кестеде келтірілген.

Режим	Температура, °С
0	Қыздыру өшірілген
1	145-160
2	160-175
3	175-190
4	190-205
5	205-215

Жұмыс кезінде гриль таңдалған температура режиміне сәйкес температураға дейін қызады. Содан қыздыру жылу сөніп, гриль сәл салқындатылады. Осы режим үшін минималды температураға жеткенде, қыздыру автоматты түрде қайта қосылады.

Жұмысқа дайындық және пайдалану

Бірінші қолданар алдында

Грильді қаптамадан шығарып, барлық қаптауыш материалдарды алып тастаңыз. Грильді ашу үшін қақпақты бекіту түймесін басыңыз. Қыздырғыш -панельдердің жұмыс беттерін және гриль корпусын құрғақ шүберекпен сүртіңіз. Грильді желіге қосыңыз, температураны реттеу тұтқасын сағат тілімен бұраңыз, температура режимінің терезесінде сіз "5" санын көресіз және оны шамамен 10 минут жұмыс істеуге қалдырыңыз. Қыздыру процесінде аз мөлшерде түтін мен иіс пайда болуы мүмкін, бұл қалыпты жағдай. Грильді өшіріп, оны толығымен суытыңыз, содан кейін алыңыз да, жылыту панельдерін жуып, кептіріп, қайтадан орнатыңыз. Гриль пайдалануға дайын. Панельдердің әр жиынтығы үшін осы процедураны орындаңыз.

Гриль конструкциясы панельдерді тез және оңай ауыстыруға мүмкіндік береді. Панельдің жанында орналасқан екі бекіткішті сырғытыңыз. Серіппелі механизмнің арқасында панель көтеріліп, оны оңай алып тастауға болады.

Әр панельде панельдерді құрылғыға бағыттауға және бекітуге қызмет ететін шығыңқы бағыттағыштар бар. Панельдерді құрылғыға орнатқан кезде, алдымен бағыттағышты қақпақтың айналу осі жағынан корпуста орналасқан тікбұрышты тесіктерге салыңыз. Содан кейін панельді орнату орнына түсіріп, ілмектерді бекіту үшін аздап басыңыз, нұқа естіледі.

Пайдалану

Алдымен панельдерін жұмыс беттерін маймен, маргаринмен немесе маймен аздап майлаңыз. Бұл өнімнің беттерге жабысуын қиындатады.

Температура реттегішімен қажетті режимді орнатыңыз және грильдің жылынуын күтіңіз. Гриль белгіленген температураға дейін қызған кезде көк температура индикаторы жанады

Грильді максималды температураға дейін қыздыру уақыты шамамен 4 минутты құрайды.

Өнімдерді жұмыс беттеріне қойыңыз. Егер сіз екі жақты режимде пісірсеңіз, қақпақты жабыңыз. Бір жақты режимде, егер бұл рецептпен көзделсе, өнімдерді уақтылы аударыңыз.

Пісіру аяқталғаннан кейін температураны реттегішті сағат тіліне қарсы тоқтағанға дейін бұрай отырып, грильді өшіріңіз (температуралық режим индикаторының терезесіндегі «О» режимі). Содан кейін грильді қуат көзінен ажыратыңыз.

Тамақты алып тастау және бұру үшін тек жоғары температураға төзімді ағаш немесе пластикалық қалақшаларын қолданыңыз. Паанльдердің жабыспайтын жабынын зақымдамау үшін металл қалақшаларды пайдаланбаңыз.

Гриль қақпағының кішкене технологиялық люфті бар, бұл ақаулықтың белгісі емес. Үлкен қалыңдықтағы өнімдерді дайындау кезінде қақпақты жақсы бекіту үшін люфт қажет.

Құрылғының корпусы жұмыс кезінде қатты қызуы мүмкін. Ыстық беттерді ұстамаңыз. Сақ болыңыз! Күйіп қалу қаупі бар!

Екі жақты режим

Бұл режимде тамақ төменгі жұмыс бетіне қойылады, содан кейін гриль қақпақпен жабылады, осылайша тамақ екі жағынан бір уақытта дайындалады және оны аударудың қажеті жоқ.

Осы режимде пісіру кезінде бір уақытта дайындалған барлық тағам бөліктерінің қалыңдығы бірдей екеніне көз жеткізіңіз. Осының арқасында әр бөлік жоғарғы және төменгі жұмыс беттерімен байланыста болады, сондықтан барлық бөліктер бірдей мөлшерде және бірдей дәрежеде қуырылады.

Жұмыс кезінде грильді ашқан кезде абай болыңыз, ыстық бу шығуы мүмкін, қолғапты немесе ұстағышты қолданыңыз.

Бір жақты режим

Қақпақты 90°-қа ашыңыз. Бұл режимде тек төменгі жұмыс беті пісіру үшін қолданылады, тамақ төменгі жағынан дайындалады.

Сақ болыңыз! Бір жақты режимде жұмыс істеу кезінде жоғарғы панельді жылыту өшірілмейді.

Кеңестер

Бір жақты пісіру кезінде, дайындалатын тамақтың шамадан тыс кебуіне жол бермеу үшін оны тым жиі аудармаңыз.

Тамақты тым қалың емес кесектерге кесіңіз, әйтпесе пісіру уақыты тым ұзақ болады.

Келесі порцияны салмас бұрын, грильді жылытыңыз: температура индикаторы жанғанша күтіңіз, содан кейін ғана өнімдерді жұмыс беттеріне салыңыз.

Бір жақты пісіру кезінде грильді тезірек жылыту үшін жоғарғы қақпақты жауып, қыздыру аяқталғанша күтіңіз, содан кейін қақпақты 90°-қа ашып, өнімдерді салыңыз.

Егер панельдер пісіргеннен кейін, олар әлі жылы болса, алдымен құрғақ, со-

дан кейін дымкыл қағаз сүлгілермен сүртілсе, бұл сапалы тазалау үшін жеткілікті болады. Ыстық панельдерді қолданған кезде абай болыңыз!

Ыстық бутербродтарды дайындаған кезде, нанды пішіннің мөлшеріне қарай кесіп керегі жоқ, бұл ретте бутербродтың шеттері бір-біріне жабысып, толтырманы бутербродтың ішіне жапсырады. Осының арқасында бутерброд шырынды болады.

Вафельді пісіру үшін маргаринді немесе жануарлардың майы аз спредті пайдаланбаңыз, өйткені олар төмен температурада қызып кетуі мүмкін, бұл қара күйе пайда болады, бұл пісірудің жұмыс тақталарына жабысып қалуына әкелуі мүмкін.

Вафельдерге арналған қамырды ыңғайлы салу үшін оны тығыз полиэтилен пакетке салыңыз, оның диаметрі 1 см тесік шығатындай етіп бір бұрышын кесіп алыңыз. Қамырды осы тесік арқылы қыздырылған вафель пісіргішке сығып салыңыз.

Дайын вафельді мұздатылған түрінде сақтауға болады. Оларды наубайханалық қағазға төсеңіз және пакетке немесе контейнерге салыңыз, содан кейін тоңазытқышқа салыңыз. Мұздатылған вафельді микротолқынды пеште, тұшпапеште, қыздырылған вафель пісіргіште немесе табада 2-3 минут ішінде қыздырыңыз.

Вафель рецептері

Бельгиялық вафельдер

Құрамы: маргарин немесе май — 200 г, қант — 150 г, ұн — 200 г, жұмыртқа — 3 дана, тұз — 1/3 шай қасық, қопсытқыш — 2 шай қасық, ванилин — қалауыңыз бойынша.

Дайындау: маргарин немесе майды қантпен бірге миксермен араластырыңыз, жұмыртқа қосып, қайтадан араластырыңыз. Ұнды тұз, қопсытқыш және ванилинмен араластырыңыз, содан кейін оны негізгі қоспаға қосып, араластырыңыз.

Кілегейлі ірімшік пен ақсерке қосылған шпинат вафелі

Құрамы: сары май — 125 г, жұмыртқа — 4 дана, ұн — 250 г, сүт — 200 мл, шпинат — 200 г, тұз — 2 ас қасық, кілегейлі ірімшік — 150 г, тұздалған ақсерке — 200 г, зәйтүн майы — 100 мл, сарымсақ — 2 тіс.

Дайындау: сары майды миксермен крем тәрізді массаға көпіршітіңіз. Жұмыртқа мен 1 ас қасық тұз қосыңыз. Барлығын бірге көпіршітіңіз. Содан кейін ұн, бөлме температурасында сүт қосып, созымды қамыр илеңіз. 20 минут тұрсын.

Шпинатты шайыңыз, құрғатыңыз және майдалап тураңыз. Кәстрөлде зәйтүн майын қыздырыңыз, туралған сарымсақ, шпинат, тұз қосыңыз және 2-3 минут қуырыңыз. Оттан алыңыз. Қамырға қосыңыз.

Дайын вафельге ерітілген ірімшік салыңыз және ақсерке тілімдерімен безендіріңіз.

Банан вафлиі

Құрамы: ұн — 250 г, қант — 1 ас қасық, жұмыртқа — 3 дана., өсімдік майы — 100 мл, банан — 2 дана, қамырға арналған қопсытқыш — 1/4 шай қасық.

Дайындау: жұмыртқаны көпіршітіңіз. Қамыр жасау үшін ұн, қант, қопсытқышты араластырыңыз. Май қосыңыз. Барлығын араластырыңыз. Бананды аршып, майдалап тураңыз. Қамырға қосыңыз.

Лимон вафлиі

Құрамы: сары май — 130 г, құрақ қанты — 50 г, жұмыртқа — 3 дана, бидай ұны — 250 г, сүт — 200 мл, йогурт — 2 ас қасық, лимон қабығы — дәміне қарай, қамырға арналған қопсытқыш — 1/4 шай қасық.

Дайындау: жұмыртқаның ағын сарысынан бөліп, жұмыртқа ағын көпіршітіңіз. Ұнды, қантты, қопсытқышты араластырыңыз. Сары майды ерітіңіз. Ұнға жылы сүт пен май құйыңыз. Жұмыртқа сарысын бір текті массаға дейін көпіршітіңіз. Йогурт, лимон қабығы, жұмыртқа ағы мен сарысын қосыңыз. Барлығын мұқият араластырыңыз.

Тазалау және қызмет көрсету

Грильді тазаламас және оған қызмет көрсетпес бұрын, оны желіден ажыратып, оның толығымен салқындағанына көз жеткізіңіз.

Жұмыс беттерін тазалаңыз. Алдымен оларды құрғақ қағаз сүлгімен, содан кейін дымқыл сүлгімен сүртіңіз. Агрессивті және абразивті жуғыш заттар мен жөкелерді пайдаланбаңыз. Жабыспайтын беттерді зақымдау оңай екенін ұмытпаңыз. Грильдің ешқандай бөліктерін ыдыс жуатын машинада жумаңыз. Грильді суға батырмаңыз және оны ағынды судың астында жууға болмайды.

Грильдің сыртқы беттерін дымқыл шүберекпен сүртіңіз.

Күтім жасау және сақтау

Сақтау үшін жинамас бұрын, грильді тазалаңыз және жуыңыз. Грильді балалардың қолы жетпейтін құрғақ және салқын жерде сақтаңыз.

Технические характеристики

1. Кернеуі: ~230 В, 50 Гц
2. Қуаты: 1000 Вт
3. Электр тогымен зақымданудан қорғау сыныбы: I
4. Панельдердің өлшемі: 22,2 × 12,8 см
5. Құрылғының өлшемі: 235 × 208 × 90 мм
6. Қаптама өлшемі: 246 × 145 × 290 мм
7. Таза салмағы: 2,2 кг
8. Жалпы салмағы: 3,0 кг

Қызмет мерзімі: 2 жыл

Кепілдік мерзімі: 1 жыл

Тауар сертификатталған:



Өндіруші: Нинбо Айцзя Илектрикэл Эплаенсис Ко., Лтд. Истерн Чжоусян Таун, Дивелэпмент Зоун, Цыси, Чжэцзян 315342, Қытай.

Импорттаушы: «Аэро-Трейд» ЖШҚ, 197022, Санкт-Петербург қ., Инструментальная к-сі, 3-үй, лит. X, офис 1.

Шығарылған елі: Қытай.

Ресей Федерациясының аумағында талаптарды қабылдауға арналған уәкілетті ұйым:

«Аэро-Трейд» ЖШҚ, 197022, Санкт-Петербург қ., Инструментальная к-сі, 3-үй, лит. X, офис 1.

Өндірушінің жедел желісі: 8-800-775-56-87 (Мәскеу уақытымен 9:30-дан 17:30-ға дейін), info@kitfort.ru.

Қызмет көрсету орталықтарының мекенжайларын жедел желі операторынан немесе сайттан біле аласыз kitfort.ru

Ерекше кәдеге жарату талап етіледі. Қоршаған ортаға зиян келтірмеу үшін бұл объектіні қарапайым қалдықтардан бөліп алып, оны қауіпсіз түрде жою керек, мысалы, арнайы кәдеге жарату орындарына тапсыру керек.

Шығарылған айы мен жылы қаптауыш қораптың төменгі жағында көрсетілген.

Өндірушінің өз өнімін жетілдіру барысында осы өзгерістер туралы қосымша хабарламай-ақ бұйымның дизайнына, жинақтамасына, сондай-ақ техникалық сипаттамаларына өзгерістер енгізуге құқығы бар.

Меры предосторожности

Пайдалану жөніндегі нұсқаулықты мұқият оқып шығыңыз. Сақтық шараларына ерекше назар аударыңыз. Нұсқаулықты әрқашан қолыңызда ұстаңыз.

1. Құрылғы үйде пайдалануға арналған және оны пәтерлерде, қала сыртындағы үйлерде, қонақ үй бөлмелерінде, кеңселерде және басқа да осындай жерлерде өнеркәсіптік емес және коммерциялық емес пайдалану үшін пайдалануға болады.
2. Құрылғыны тек мақсаты бойынша және осы нұсқаулықта баяндалған нұсқауларға сәйкес пайдаланыңыз. Құрылғыны мақсатсыз пайдалану тиісті пайдалану шарттарын бұзу болып саналады.
3. Грильді бөлмеден тыс және ылғалды тропикалық климаты бар жерлерде пайдаланбаңыз.
4. Құрылғыны розеткаға қоспас бұрын, онда көрсетілген қуат параметрлері пайдаланылған қуат көзінің параметрлеріне сәйкес келетініне көз жеткізіңіз.
5. Электр тогының соғуын болдырмау үшін құрылғыны суға және басқа сұйықтықтарға батырмаңыз.
6. Қуат сымын ұстап, аспаптың орнын ауыстырмаңыз. Штепсельді розеткадан ажыратқан кезде қуат сымын тартпаңыз.
7. Сымның ыстық беттерге тимегеніне көз жеткізіңіз.
8. Егер қуат сымы, ашасы немесе аспаптың басқа бөліктері зақымдалған болса, құрылғыны пайдаланбаңыз. Электр тогының соғуын болдырмас үшін құрылғыны өзіңіз бөлшектемеңіз — оны жөндеу үшін білікті маманға хабарласыңыз. Есіңізде болсын, құрылғыны дұрыс құрастырмау жұмыс кезінде электр тогының соғу қаупін арттырады.
9. Балаларға, дене, сенсорлық немесе ақыл-ой қабілеті шектеулі адамдарға, сондай-ақ жеткілікті білімі мен тәжірибесі жоқ адамдарға грильді олардың

қауіпсіздігіне жауапты адамдардың бақылауымен немесе құрылғыны пайдалану жөніндегі нұсқаулықтан кейін ғана пайдалануға рұқсат етіледі. Балаларға грильмен ойнауға рұқсат бермеңіз.

10. Жакын жерде балалар және үй жануарлары болған кезде аспаптың жұмысын бақылаңыз.
11. Жұмыс істеп тұрған аспапты қараусыз қалдырмаңыз. Аспапты ұзақ уақыт пайдаланбасаңыз немесе техникалық қызмет көрсетер алдында оны өшіріп, пайдаланғаннан кейін желіден ажыратыңыз.
12. Құрылғының корпусы жұмыс кезінде қатты қызуы мүмкін. Ыстық беттерді ұстамаңыз. Сақ болыңыз! Күйіп қалу қаупі бар!
13. Грильді тек тұрақты көлденең бетке, үстелдің қабырғасы мен шетінен кемінде 10 см қашықтықта және жанғыш заттардан алыс қойыңыз. Гриль орнатылған бет қыздыруға төзімді болуы тиіс, әйтпесе ыстыққа төзімді тіреулерді пайдаланыңыз.
14. Балалар ыстық беттерге кездейсоқ тиіп кетпеуі үшін грильді орнатыңыз.
15. Жұмыс кезінде грильдің қақпағына ештеңе салмаңыз.
16. Жұмыс беттерін сырып алмау үшін тағамды төңкеріп, грильден алып тастау үшін металл заттарды пайдаланбаңыз. Ыстыққа төзімді пластиктен немесе ағаштан жасалған қалақшаларды қолданыңыз.
17. Пісірілген тағамды тікелей жұмыс беттеріне қойыңыз. Фольга мен түрлі төсеніштерді пайдаланбаңыз.
18. Құрылғының қуат құлпын айналып өтуге тырыспаңыз.
19. Грильдің құлауына жол бермеңіз және оны ұрмаңыз.
20. Құрылғыны балалардың қолы жетпейтін жерде сақтаңыз.
21. Өндіруші ұсынған керек-жарақтарды ғана пайдаланыңыз. Басқа қосымша керек-жарақтарды пайдалану құрылғының бұзылуына немесе жарақат алуға әкелуі мүмкін.



Әрқашан жаңа нәрсе болады!

Kitfort — бұл клиенттерге жоғары сапалы өнімдерді тиімді бағамен ғана ұсынып қана қойма, сонымен қатар сыйлықтармен, конкурстармен және тірі интерактивпен қуантатын заманауи және креативті бренд! Мыңдаған пайдаланушылар біздің жаңартулар мен әлеуметтік желілердегі лотереяларды бақылайды. Сіз де бізге қосылыңыз!

Біздің Вконтакте тобына қош келдіңіз! Әр апта сайын біз онда Kitfort тұрмыстық техникасының ондаған жұлделерін ұтысқа саламыз. Теңіз шайқастарына, лотереяларға, шығармашылық байқауларына қатысыңыз және репосттар жасаңыз. Топтың мекенжайы: vk.com/kitfort

Егер сіз видео көруді ұнатсаңыз, YouTube іздеу жолында «Kitfort Show» енгізіңіз және біздің арнамыздағы көңілді скетчтерден рахам алыңыз. Әрбір жаңа шығарылымда біз компанияның ең танымал тауарлары мен жаңалықтарын абоненттердің түсініктемелері үшін ұтысқа саламыз. Ал видеороликтердің мазмұны сізді шын жүректен күлдіртіп, біздің досымызға және біздің істеген ісіміздің білгіріне айналдырады.

Жазылыңыз Kitfort-пен бірге істе болыңыз!

info@kitfort.ru

8-800-775-56-87