

**Жарь быстро,
ешь вкусно!**



**Электрогриль
КТ-5630**

Общие сведения

Электрогриль КТ-5630 предназначен для приготовления мяса, рыбы, овощей, сосисок, бутербродов, панини, сэндвичей, гренок, тостов и многих других блюд.

Конструкция электрогриля позволяет готовить в двух режимах: двустороннем и одностороннем. В двустороннем режиме электрогриль закрывается крышкой так, что продукты находятся между двух нагреваемых панелей и готовятся с двух сторон сразу. Такой способ позволяет сократить время готовки, а также не требует переворачивания продуктов во время приготовления. В одностороннем режиме крышка гриля откидывается на 180°, благодаря чему гриль превращается в большую жаровню, а продукты можно выложить сразу на две панели. Данная модель оснащена поддоном для жидкости, выделяющейся из продуктов в процессе приготовления.

Панели прибора съемные, что облегчает чистку и обслуживание прибора. На панели нанесено антипригарное покрытие, что позволяет готовить с минимальным количеством масла. Такое покрытие также облегчает процесс чистки панелей.

Электрогриль оснащен сенсорной панелью управления, с помощью которой вы можете выбрать одну из 7 программ для приготовления разных продуктов. Программы позволяют использовать готовые шаблоны настроек, разработанные специально под конкретные продукты. Программы отличаются температурой и временем приготовления. Специальная программа «Мясо» создана для ценителей идеальных стейков. Она позволяет легко готовить стейки разной степени прожарки — «RARE» (слабая прожарка), «MEDIUM» (средняя прожарка) или «WELL DONE» (полная прожарка). Как только мясо достигнет необходимой степени прожарки, на дисплее загорится соответствующий индикатор. У прибора также есть ручной режим, в котором можно установить желаемую температуру приготовления и время таймера.

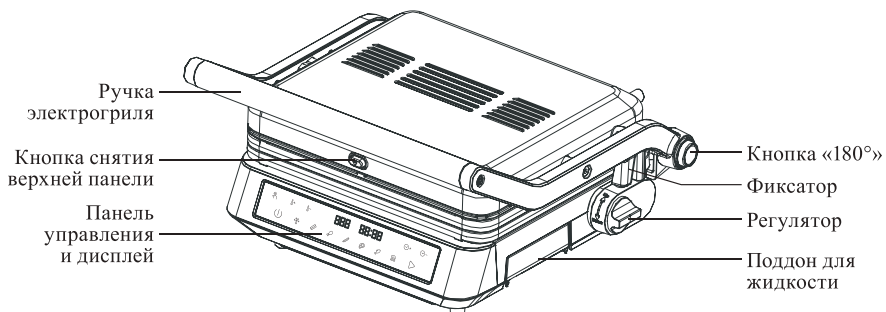
На корпусе устройства есть специальный регулятор, который позволяет зафиксировать крышку в приподнятом положении, что облегчает приготовление продуктов разного объема.

Комплектация

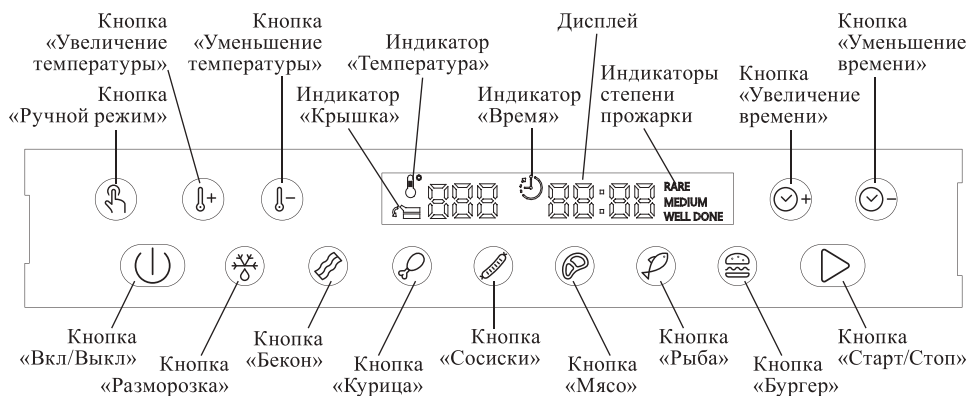
1. Электрогриль — 1 шт.
2. Панель — 2 шт.
3. Поддон для жидкости — 1 шт.
4. Руководство по эксплуатации — 1 шт.
5. Коллекционный магнит — 1 шт.*

*опционально

Устройство электрогриля



Панель управления и дисплей



При подключении гриля к электросети прибор подаст звуковой сигнал, все кнопки и дисплей на секунду загорятся, затем погаснут.

Чтобы включить прибор, нажмите на **кнопку «Вкл/Выкл»**. При включении прибор переходит в режим ожидания, на дисплее на месте отображения температуры (слева) горят символы «---», на месте отображения времени приготовления (справа) горят символы «-- --». Кнопки программ поочередно мигают.

Перед началом приготовления нужно выбрать программу или установить температуру и время приготовления в ручном режиме.

Внимание! Программы можно использовать только в двустороннем режиме. При приготовлении в одностороннем режиме прибор можно использовать только в ручном режиме.

Для выбора программы приготовления необходимо нажать на соответствующую кнопку на панели управления. На дисплее отобразится температура приготовления и время приготовления выбранной программы. Также на дисплее будут гореть непрерывно **индикатор «Температура»**, расположенный слева от значения температуры и **индикатор «Время»**, расположенный слева от значения времени таймера. Кнопка программы, которая была нажата, будет мигать. Программы отличаются температурой и временем приготовления, изменить температуру и время приготовления в программах нельзя. Время приготовления и температура для каждой программы представлены в таблице ниже.

Программа	Индикатор кнопки	Температура, °C	Время
Разморозка		90	7 мин
Бекон		210	3 мин 30 сек
Курица		230	6 мин 20 сек
Сосиски		220	4 мин
Мясо		280	от 40 сек до 13 мин 30 сек (зависит от толщины продукта)
Рыба		230	6 мин 30 сек
Бургер		190	3 мин 55 сек

Если температура и время приготовления программ вам не подходят, то вы можете настроить их самостоятельно, нажав на **кнопку «Ручной режим»**. При нажатии на данную кнопку на дисплее отобразятся максимальные температура и время приготовления — 280 °C и 60 минут, кнопка «Ручной режим» будет мигать. С помощью **кнопок «Увеличение температуры»** и **«Уменьшение температуры»** можно изменить температуру в диапазоне от 80 °C до 280 °C с шагом 5 °C. С помощью **кнопок «Увеличение времени»** и **«Уменьшение времени»** можно изменить время в диапазоне от 1 до 60 минут с шагом 1 минута. Чтобы быстрее переключать значения времени, нажмите и удерживайте данные кнопки. Аналогично для переключения значений температуры.

Чтобы запустить приготовление, необходимо нажать на **кнопку «Старт/Стоп»**. После нажатия на данную кнопку начинается нагрев панелей, значение температуры на дисплее будет мигать.

Примечание. Гриль автоматически отключится через 15 минут, если не нажать на кнопку «Старт/Стоп» для запуска приготовления.

Когда прибор работает в двустороннем режиме, на дисплее также отображается **индикатор «Крышка»**. Данный индикатор мигает на дисплее, если крышку необходимо открыть или закрыть. Когда крышка закрыта, индикатор горит непрерывно. Если крышка гриля открыта, индикатор не горит.

По достижении необходимой температуры прибор подаст звуковой сигнал, значение температуры на дисплее будет гореть непрерывно. Затем необходимо открыть крышку гриля (если вы готовите в двустороннем режиме), выложить продукты на нижнюю панель, закрыть крышку и нажать на кнопку «Старт/Стоп». На дисплее начнется обратный отсчет времени таймера. Если вы готовите в одностороннем режиме, то обратный отсчет времени таймера начнется сразу после звукового сигнала.

Примечание. Если после разогрева панелей не открыть крышку и не выложить продукты на панели, через 7 минут гриль автоматически выключится. Прибор также будет подавать звуковые сигналы.

При приготовлении в программе «Мясо» после начала обратного отсчета времени таймера на дисплее будет мигать индикатор «RARE» (слабая прожарка).

Всего у прибора 3 индикатора степени прожарки:

- «RARE» — слабая прожарка;
- «MEDIUM» — средняя прожарка;
- «WELL DONE» — полная прожарка.

Когда мясо достигнет слабой прожарки, закончится обратный отсчет времени таймера, индикатор «RARE» будет гореть непрерывно. Если вы не достанете блюдо и не выключите прибор, гриль продолжит приготовление, начнется новый обратный отсчет времени приготовления до средней прожарки, индикатор «MEDIUM» будет мигать, затем, когда блюдо достигнет средней прожарки, закончится обратный отсчет, индикатор «MEDIUM» будет гореть непрерывно. Если не выключить прибор, гриль продолжит приготовление блюда до полной прожарки, индикатор «WELL DONE» будет мигать. Когда все три индикатора степени прожарки будут гореть непрерывно, значит, мясо полностью прожаренное. Чтобы приготовить мясо слабой или средней прожарки, выключите гриль вручную, нажав на кнопку «Вкл/Выкл», когда соответствующий индикатор загорится непрерывно.

Если при приготовлении в программе «Мясо» открыть крышку гриля во время нагрева панелей или в процессе готовки, на дисплее будет мигать индикатор «Крышка», также гриль будет подавать звуковые сигналы. В течение 10 секунд прибор выключит нагрев панелей и автоматически перейдет в режим ожидания.

Если при приготовлении в программах (кроме программы «Мясо») открыть крышку гриля во время нагрева панелей и в процессе приготовления, то на дисплее будет мигать индикатор «Крышка». Также гриль будет подавать звуковые сигналы и в течение 15 секунд прибор автоматически перейдет в ручной режим.

Чтобы продолжить приготовление с использованием программы, выключите гриль, нажав на кнопку «Вкл/Выкл», а затем включите его и выберите необходимую



программу. Приготовление в программе начнется сначала, а не продолжится с момента остановки. Вы также можете продолжить приготовление в ручном режиме, установив время приготовления и температуру.

По завершении приготовления прибор подает звуковой сигнал в течение 1 минуты, на месте отображения температуры появится надпись «End», время таймера будет «0:00». Чтобы завершить приготовление раньше истечения времени таймера, нажмите на кнопку «Вкл/Выкл».

Нажатие на кнопки сопровождается звуковыми сигналами.

В процессе приготовления продуктов из них выделяется жир и сок, которые стекают через *слив для жира и сока* в *поддон для жидкости*.

Чтобы откинуть крышку и готовить в одностороннем режиме, необходимо нажать и удерживать *кнопку «180°»*.

В ручном режиме вы можете готовить объемные продукты, приоткрыв крышку гриля. Чтобы закрепить крышку гриля в приоткрытом положении, необходимо сначала приподнять ее и, удерживая крышку за ручку, поворачивать *регулятор* по часовой стрелке, пока *фиксатор* не поднимется на нужную высоту. Затем нужно опустить крышку, фиксатор не даст ей закрыться. Чтобы задвинуть фиксатор, поворачивайте регулятор против часовой стрелки. Когда фиксатор полностью задвинут (регулятор повернут против часовой стрелки до упора), крышка закрывается до конца.

Подготовка к работе и использование

Подготовка к работе

1. Достаньте гриль и поддон для жидкости из коробки и удалите весь упаковочный материал.
2. Снимите панели с корпуса и крышки прибора. Нажмите на кнопку снятия нижней панели и вытащите панель. Аналогично снимается панель с крышки прибора. При снятии панели с крышки придерживайте панель рукой.
3. Протрите корпус и крышку гриля сначала влажной, а затем сухой мягкой тканью. Помойте поддон для жидкости и панели в теплой воде с использованием мягкой губки и средства для мытья посуды. Не допускайте попадания жидкостей, порошков и посторонних предметов внутрь корпуса прибора, на панель управления и шнур питания.
4. Тщательно высушите все части прибора. Вставьте панели обратно в корпус гриля так, чтобы выступы на корпусе вошли в пазы на панели. Затем надавите на панель до щелчка. Убедитесь, что панель установлена ровно и зафиксирована. Таким же образом установите панель в крышку прибора. Установите поддон для жидкости в корпус прибора до упора.
5. Установите гриль на ровную устойчивую горизонтальную 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.
6. Размотайте полностью шнур и убедитесь, что он не свисает с края стола и не соприкасается с корпусом гриля. Подключите гриль к сети электропитания,

- раздастся звуковой сигнал, на секунду загорятся кнопки и дисплей, затем кнопки и дисплей погаснут.
7. Перед первым использованием прогрейте гриль на максимальной температуре в течение 10–15 минут, чтобы с нагревательного элемента и панелей обгорели остатки смазки и других материалов, которые могли там остаться после производства. Нажмите на кнопку «Вкл/Выкл»: на дисплее на месте отображения температуры (слева) загорятся символы «---», на месте отображения времени (справа) загорятся символы «-- --», кнопки программ будут мигать по очереди.
 8. Нажмите на кнопку «Ручной режим»: на дисплее отобразятся максимальные температура и время приготовления — 280 °С и 60 минут, также на дисплее будут непрерывно гореть индикатор «Температура» и индикатор «Время». Установите время приготовления с помощью кнопки «Уменьшение времени».
 9. Закройте крышку гриля, индикатор «Крышка» будет гореть непрерывно. Нажмите на кнопку «Старт/Стоп», начнется нагрев панелей. Кнопка «Ручной режим» будет гореть непрерывно, значение температуры будет мигать.
 10. Когда панели достигнут нужной температуры, прибор подаст звуковой сигнал, значение температуры на дисплее будет гореть непрерывно, индикатор «Крышка» будет мигать. Откройте крышку, а затем закройте ее и нажмите на кнопку «Старт/Стоп». Начнется обратный отсчет времени таймера.
Примечание. В процессе нагрева может появиться небольшое количество дыма и запах, это нормально для нового устройства.
 11. По истечении времени таймера прибор подаст звуковой сигнал и автоматически выключит нагрев. На месте отображения температуры появится надпись «End», время таймера будет «0:00». Нажмите на кнопку «Вкл/Выкл», чтобы выключить гриль, дисплей погаснет. Чтобы выключить нагрев прибора раньше, нажмите на кнопку «Вкл/Выкл». Отключите прибор от сети электропитания.
 12. Когда прибор полностью остынет, снимите с устройства панели и поддон для жидкости и вымойте их в теплой воде с использованием мягкой губки и средства для мытья посуды. Не допускайте попадания жидкостей, порошков и посторонних предметов внутрь корпуса прибора, на панель управления и шнур питания. Тщательно просушите все части прибора.
Внимание! Никогда не используйте абразивные моющие средства и губки для очистки панелей, иначе вы можете повредить антипригарное покрытие. Перед очисткой убедитесь, что панели полностью остыли после использования. Резкий перепад температуры может привести к отслоению антипригарного покрытия.
 13. Электрогриль готов к эксплуатации.

Использование

Двусторонний режим

При приготовлении продуктов в двустороннем режиме после нагрева панелей продукты выкладываются на нижнюю панель, затем гриль закрывается крышкой.

При готовке в двустороннем режиме убедитесь, что все продукты имеют примерно одинаковую толщину. Каждый кусок должен соприкасаться и с верхней, и с нижней нагревательными панелями. Это позволит всем продуктам приготовиться за равное количество времени.

1. Установите прибор на ровную устойчивую горизонтальную 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.
2. Убедитесь, что поддон для жидкости установлен в корпус устройства до упора или установите его.
3. Установите панель в корпус гриля так, чтобы выступы на корпусе вошли в пазы на панели. Затем надавите на панель до щелчка. Убедитесь, что панель установлена ровно и зафиксирована. Аналогично установите панель в крышку прибора.
4. Размотайте полностью шнур и убедитесь, что он не свисает с края стола и не соприкасается с корпусом гриля. Подключите гриль к сети электропитания, раздастся звуковой сигнал, на секунду загорятся кнопки и дисплей, затем кнопки и дисплей погаснут.
5. Нажмите на кнопку «Вкл/Выкл», на дисплее на месте отображения температуры (слева) загорятся символы «---», на месте отображения времени (справа) загорятся символы «-- --», кнопки программ будут мигать по очереди.
6. Выберите одну из 7 программ, нажав на соответствующую кнопку. Кнопка выбранной программы будет мигать. На дисплее отобразится температура и время приготовления выбранной программы. При выборе программы «Мясо» вместо времени приготовления на дисплее будет отображаться «0:00». Также на дисплее будут гореть непрерывно индикатор «Температура» и индикатор «Время».

Примечание. Менять температуру или время приготовления в программах нельзя.

7. Если время приготовления или температура программ вам не подходят, вы можете настроить их самостоятельно с помощью ручного режима. Нажмите на кнопку «Ручной режим», на дисплее отобразятся максимальные температура и время приготовления — 280 °C и 60 минут. С помощью кнопок увеличения и уменьшения настройте время приготовления и температуру. Время можно менять в диапазоне от 1 до 60 минут с шагом 1 минута, температуру — в диапазоне от 80 до 280 °C с шагом 5 °C.
8. Закройте крышку гриля, индикатор «Крышка» будет гореть непрерывно. Нажмите на кнопку «Старт/Стоп», начнется нагрев панелей. Значение температуры будет мигать на дисплее, кнопка выбранной программы или кнопка «Ручной режим» будет гореть непрерывно.

Примечание. Гриль автоматически отключится через 15 минут, если не нажать на кнопку «Старт/Стоп» для запуска приготовления.

9. Когда панели достигнут нужной температуры, прибор подаст звуковой сигнал, индикатор «Крышка» будет мигать, значение температуры будет гореть непрерывно. Откройте крышку, используя кухонные перчатки или прихватку. Смажьте панели гриля маслом. Используйте жаростойкую силиконовую кисточку (в комплект не входит), чтобы избежать ожогов и повреждения антипригарного покрытия. Выложите продукты на нижнюю панель. Будьте осторожны, панели прибора горячие. Не обожгитесь!

Примечание. Если после разогрева панелей не открыть крышку и не выложить продукты на панели, через 7 минут гриль автоматически выключится. Прибор также будет подавать звуковые сигналы.

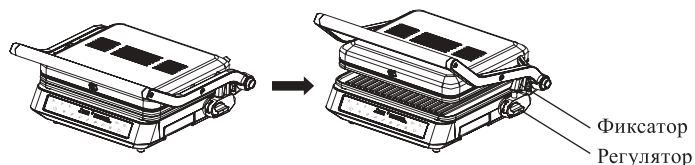
10. Закройте крышку, индикатор «Крышка» будет гореть непрерывно. Нажмите на кнопку «Старт/Стоп». На дисплее начнется обратный отчет времени таймера, значение температуры будет гореть непрерывно.

Примечание. Если при приготовлении в программах (кроме программы «Мясо») открыть крышку гриля во время нагрева панелей и в процессе приготовления, на дисплее будет мигать индикатор «Крышка». Также гриль будет подавать звуковые сигналы, и в течение 15 секунд прибор автоматически перейдет в ручной режим. Чтобы продолжить приготовление с использованием программы, выключите гриль, нажав на кнопку «Вкл/Выкл», а затем включите его и выберите необходимую программу. Приготовление в программе начнется сначала, а не продолжится с момента остановки. Вы также можете продолжить приготовление в ручном режиме, установив время приготовления и температуру.

11. При выборе программы «Мясо» после начала обратного отсчета времени приготовления на дисплее будет мигать индикатор «RARE» (слабая прожарка). Когда мясо достигнет слабой прожарки, закончится обратный отсчет времени, и индикатор «RARE» будет гореть непрерывно. Если вы не достанете блюдо и не выключите прибор, гриль продолжит приготовление, и начнется новый обратный отсчет времени приготовления, продукт будет готовиться до средней прожарки «MEDIUM», а затем до полной прожарки «WELL DONE». Когда все три индикатора степени прожарки будут гореть непрерывно, значит, мясо полностью прожаренное. Чтобы приготовить мясо слабой или средней прожарки, выключите гриль вручную, нажав на кнопку «Вкл/Выкл», когда соответствующий индикатор загорится непрерывно.

Примечание. Если при приготовлении в программе «Мясо» открыть крышку гриля во время нагрева панелей или в процессе готовки, на дисплее будет мигать индикатор «Крышка». Также гриль будет подавать звуковые сигналы, и в течение 10 секунд прибор выключит нагрев панелей и автоматически перейдет в режим ожидания. Чтобы продолжить приготовление с использованием программы, выключите гриль, нажав на кнопку «Вкл/Выкл», а затем включите его и выберите необходимую программу. Приготовление в программе начнется сначала, а не продолжится с момента остановки. Вы также можете продолжить приготовление в ручном режиме, установив время приготовления и температуру.

12. В ручном режиме вы можете готовить объемные продукты, приоткрыв крышку гриля. Чтобы зафиксировать крышку в приоткрытом положении, сначала приподнимите ее и, удерживая крышку за ручку в таком положении, поверните регулятор по часовой стрелке, пока не выдвинете фиксатор на нужную высоту. Опустите крышку, фиксатор не даст ей закрыться. Чтобы задвинуть фиксатор обратно и закрыть крышку полностью, поверните регулятор против часовой стрелки до упора. Все действия с регулятором и крышкой проводите с использованием прихваток или кухонных рукавиц.

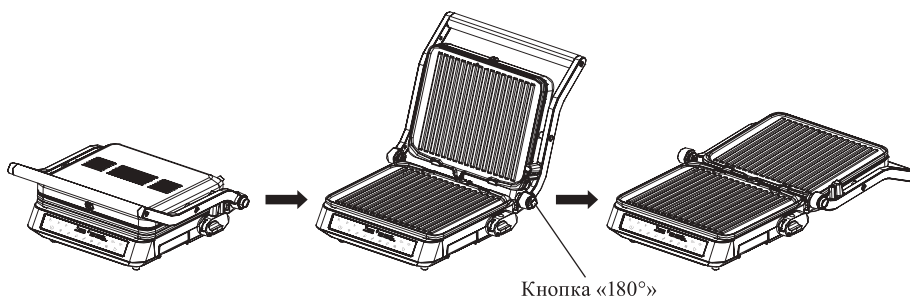


13. Следите за тем, чтобы сок от продуктов не вытекал за пределы панелей. Проверьте, чтобы поддон для жидкости не переполнялся, выливайте из него жидкость по мере необходимости. Доставайте его, используя кухонные прихватки или рукавицы. Будьте осторожны, поддон и жидкость внутри горячие.
14. По завершении приготовления прибор подаст звуковой сигнал, на месте отображения температуры появится надпись «End», время таймера будет «0:00». Выключите прибор, нажав на кнопку «Вкл/Выкл». Чтобы завершить приготовление раньше истечения времени таймера, нажмите на кнопку «Вкл/Выкл».
15. Откройте крышку и извлеките готовое блюдо при помощи кулинарных щипцов, силиконовой или деревянной лопатки. Не используйте для извлечения пластиковые предметы, нестойкие к высокой температуре, а также металлические и острые предметы во избежание повреждения антипригарного покрытия панелей.
Внимание! Будьте осторожны! Прибор сильно нагревается, также из-под крышки может выходить пар. При открывании крышки на ней может скапливаться горячий конденсат. Открывайте и закрывайте крышку в кухонных рукавицах или при помощи прихваток. Не наклоняйтесь над грилем, чтобы не обжечься выходящим паром и брызгами масла или жира. По бокам прибора панели не закрыты корпусом, не дотрагивайтесь до них, чтобы не получить ожог.
16. Отключите гриль от сети и дайте прибору полностью остыть при комнатной температуре. Резкий перепад температуры может привести к отслоению антипригарного покрытия.
17. Слейте жир и сок из поддона для жидкости. Очищайте прибор после каждого использования в соответствии с главой «Чистка и обслуживание».

Односторонний режим

В одностороннем режиме крышка гриля открывается на 180°, благодаря чему можно готовить на двух панелях сразу. Это может быть важно в случае приготовления продуктов с разной толщиной и различным временем приготовления. При приготовлении в одностороннем режиме прибор можно использовать только в ручном режиме.

1. Повторите действия, описанные в пунктах 1–3 раздела «Двусторонний режим».
2. Прибор необходимо открыть до начала разогрева панелей. Откройте крышку гриля (крышка должна быть под углом 90° к корпусу), нажмите и удерживайте кнопку «180°», при этом придерживайте крышку рукой. Плавно откройте крышку гриля на 180°. Проследите, чтобы крышка гриля ровно лежала на столе.



Внимание! Открывайте крышку на 180° предварительно перед включением прибора. Если вы раскладываете гриль в процессе готовки, когда панели нагреты, то будьте осторожны и не обожгитесь. Открывайте и закрывайте крышку и нажимайте на кнопку «180°» в кухонных рукавицах или при помощи прихваток.

3. Размотайте полностью шнур и убедитесь, что он не свисает с края стола и не соприкасается с корпусом гриля. Подключите гриль к сети электропитания, раздастся звуковой сигнал, на секунду загорятся кнопки и дисплей, затем кнопки и дисплей погаснут.
4. Нажмите на кнопку «Вкл/Выкл», на дисплее на месте отображения температуры (слева) загорятся символы «--», на месте отображения времени (справа) загорятся символы «-- --», кнопки программ будут мигать по очереди.
5. Нажмите на кнопку «Ручной режим», на дисплее отобразятся максимальные температура и время приготовления — 280 °С и 60 минут. С помощью кнопок увеличения и уменьшения настройте время приготовления и температуру. Время можно менять в диапазоне от 1 до 60 минут с шагом 1 минута, температуру — в диапазоне от 80 до 280 °С с шагом 5 °С.
6. После установки температуры и времени приготовления нажмите на кнопку «Старт/Стоп» для включения нагрева панелей. Кнопка «Ручной режим» будет гореть непрерывно, значение температуры на дисплее будет мигать.
7. Когда панели достигнут нужной температуры, прибор подаст звуковой сигнал, значение температуры будет гореть непрерывно, начнется обратный отсчет времени таймера. Смажьте панели гриля маслом. Используйте жаростойкую силиконовую кисточку (в комплект не входит), чтобы избежать ожогов и повреждения антипригарного покрытия. Выложите продукты на обе панели. В одностороннем режиме продукты необходимо переворачивать во время жарки, чтобы обеспечить равномерность приготовления. Будьте осторожны, панели прибора горячие. Не обожгитесь!

Внимание! Будьте осторожны, панели прибора горячие. Не обожгитесь! Не наклоняйтесь над грилем, чтобы не обжечься паром и брызгами масла или жира. По бокам прибора панели не закрыты корпусом, не дотрагивайтесь до них, чтобы не получить ожог.

8. Во время приготовления проверяйте, чтобы поддон для жидкости не переполнялся, выливайте из него жидкость по мере необходимости. Доставьте его, используя кухонные прихватки или рукавицы. Будьте осторожны, поддон и жидкость внутри горячие.
9. По завершении приготовления прибор подаст звуковой сигнал, на месте отображения температуры появится надпись «End», время таймера будет «0:00». Выключите прибор, нажав на кнопку «Вкл/Выкл». Чтобы завершить приготовление раньше истечения времени таймера, нажмите на кнопку «Вкл/Выкл».
10. Аккуратно снимите приготовленные продукты с гриля при помощи кулинарных щипцов, силиконовой или деревянной лопатки. Не используйте для извлечения пластиковые предметы, нестойкие к высокой температуре, а также металлические и острые предметы во избежание повреждения антипригарного покрытия панелей.
11. Отключите гриль от сети и дайте прибору полностью остыть при комнатной температуре.
12. Чтобы вывести гриль из одностороннего режима, закройте крышку. Вы услышите щелчок, означающий, что кнопка «180°» вернулась в исходное положение. А крышка будет зафиксирована, и ее нельзя будет разложить.
13. После того как крышка гриля будет закрыта, необходимо достать поддон для жидкости, чтобы слить жир и сок. Очищайте прибор после каждого использования в соответствии с главой «Чистка и обслуживание».

Советы

Открывайте крышку на 180° перед включением прибора. Если вы раскладываете гриль в процессе готовки, когда панели нагреты, то будьте осторожны и не обожгитесь. Раскладывайте гриль, только используя кухонные рукавицы или прихватки.

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

Не используйте маргарин или спред с низким содержанием животного жира, так как они могут перегреваться при невысокой температуре с образованием темного нагара, который может привести к прилипанию продуктов к панелям.

Нарезайте продукты не слишком толстыми кусками, иначе приготовление займет много времени.

Перед выкладыванием следующей порции продуктов прогрейте прибор. В процессе приготовления продуктов температура панелей может уменьшаться, прибор автоматически поддерживает нужную температуру и включает нагрев, когда температура падает. Прибору нужно немного времени, чтобы восстановить уровень нагрева после приготовления продуктов. Подождите пару минут, пока панели нагреются, и после этого выкладывайте продукты.

Не охлаждайте резко горячие панели, это может испортить антипригарное покрытие.

Всегда разматывайте шнур при использовании прибора. Корпус гриля в процессе приготовления может сильно нагреваться. Если шнур плотно контактирует с корпусом, 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.

Для пикантности вкуса можно использовать маринад или жидкий дым. Маринад сделает мясо более мягким, и с ним меньше шансов пересушить мясо, а жидкий дым придаст блюду аромат костра. Также можно использовать специи. Традиционными 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 поджарает при высоких температурах.

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

При приготовлении бутербродов прижмите их крышкой, взявшись за ручку, и удерживайте крышку в таком положении. Не давите слишком сильно. Это позволит краям бутербродов склеиться между собой. Тогда бутерброды будут более сочными внутри, а вам будет удобнее их есть.

Рецепты

Тосты

Для того чтобы сделать тосты, необязательно покупать тостер. Разогрейте гриль, положите куски любого хлеба или булки, закройте крышку, готовьте 1–3 минуты.

Яичница

В гриле можно приготовить даже яичницу. Разогрейте гриль, смажьте панели растительным маслом, разбейте и плавно вылейте яйца на панели. Можно готовить как в одностороннем, так и в двустороннем режиме. При приготовлении в одностороннем режиме яичница получается почти такой же, как на сковороде, но требуется больше времени, чем при приготовлении в двустороннем режиме.

Сухарики

Нарежьте любой хлеб кубиками или соломкой, положите в глубокую миску, посыпьте специями и полейте небольшим количеством масла, перемешайте. Разогрейте гриль, положите такое количество нарезанного хлеба, чтобы будущие сухарики не соприкасались друг с другом, в противном случае сухарики могут слипнуться.

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 хлеб маслом, выложите слоями тонко нарезанную ветчину, затем соленый огурец и помидор, затем сыр. Сверху накройте вторым куском хлеба и выложите на панель. Прижмите бутерброды крышкой. Время приготовления — 5–10 минут в зависимости от желаемого результата — менее или более хрустящая корочка.

Бутерброды–пицца

Хлеб для тостов — 6 кусков

Колбаса/ветчина — 6–8 кусков

Репчатый лук — по вкусу

Помидор — 1 шт.

Шампиньоны — 5–6 шт.

Сыр — 6–8 кусков

Томатная паста — 2–3 ч. л.

Приготовление. Возьмите 3 куса хлеба, смажьте томатной пастой, выложите начинку, укройте оставшимся хлебом. Выложите бутерброды на панель, затем закройте крышку и запекайте бутерброды около 5 минут.

Горячие бутерброды с творогом, яблоком и корицей

Хлеб для тостов — 6 кусков

Яблоко — 1–3 шт.

Творог — 150–200 г

Сахар — по вкусу

Корица — по вкусу

Приготовление. Яблоки нарежьте кубиками, добавьте творог, сахар и корицу и тщательно перемешайте. Выложите 3 куса хлеба на панель, сверху выложите начинку, накройте оставшимися кусками хлеба. Затем закройте крышку и запекайте бутерброды около 5 минут.

Панини с индейкой

Чиабатта — 1 шт.
Запеченная индейка — 4–6 кусков
Помидор — 1 шт.
Сыр — по вкусу
Соус песто — по вкусу
Соль — по вкусу
Базилик — 4–6 листков

Приготовление. Чиабатту разрежьте вдоль на две равные части, смажьте соусом песто. Выложите слоями тонко нарезанные продукты в следующем порядке: сыр, индейка, помидор, немного соли, базилик, сыр. Сверху накройте оставшейся половинкой чиабатты и выложите на панель. Закройте крышку и удерживайте ее прижатой. Время приготовления 3–7 минут в зависимости от желаемого результата — менее или более хрустящая корочка.

Драники с фаршем

Картофель — 4 шт. среднего размера
Мука — 1 ст. л.
Яйцо — 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 панели маслом. Выложите небольшое количество картофельного теста, сверху выложите фарш, укройте еще одним слоем картофельного теста. Закройте крышку и выпекайте около 10 минут.

Чистка и обслуживание

Перед чисткой и обслуживанием гриля отключите его от сети и убедитесь, что он остыл. Резкий перепад температуры может привести к отслоению антипригарного покрытия панелей.

Очищайте панели и поддон для жидкости после каждого приготовления. Поддон для жидкости и панели мойте в теплой воде с использованием средства для мытья посуды и мягкой губки. После очистки тщательно высушите их.

Протирайте корпус и крышку прибора сначала влажной, а затем сухой мягкой тканью. Не мойте крышку и корпус электрогриля под струей воды во избежание попадания воды внутрь корпуса устройства. Не допускайте попадания жидкостей, порошков и посторонних предметов внутрь корпуса устройства, на органы управления и на шнур питания. Тщательно просушите все части прибора.

Не используйте для очистки панелей и корпуса прибора агрессивные и абразивные моющие средства и губки — они могут повредить антипригарное покрытие панелей и поверхность прибора.

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

Возможная причина	Решение
Нет напряжения в сети	Проверьте наличие напряжения в сети
Сгорел термopредохранитель	Обратитесь в сервисный центр

Устройство не нагревается, кнопка выбранной программы или кнопка «Ручной режим» мигает

Возможная причина	Решение
Вы не нажали на кнопку «Старт/Стоп»	Чтобы запустить приготовление, необходимо нажать на кнопку «Старт/Стоп». После нажатия на данную кнопку начинается нагрев панелей

Не получается изменить время или температуру

Возможная причина	Решение
Вы пытаетесь изменить время и температуру в предустановленных программах или не нажали на кнопку «Ручной режим»	Время и температуру можно менять только в ручном режиме после нажатия на кнопку «Ручной режим»

Во время приготовления в одной из программ устройство перешло в ручной режим

Возможная причина	Решение
Вы открыли крышку гриля более чем на 15 секунд и устройство перешло в ручной режим	Чтобы продолжить приготовление с использованием программы, выключите гриль, нажав на кнопку «Вкл/Выкл», а затем включите его и выберите необходимую программу или продолжите приготовление в ручном режиме, установив время приготовления и температуру

Во время приготовления в программе «Мясо» отключился нагрев панелей и гриль перешел в режим ожидания

Возможная причина	Решение
Вы открыли крышку гриля более чем на 10 секунд и устройство перешло в режим ожидания	Чтобы продолжить приготовление с использованием программы, выключите гриль, нажав на кнопку «Вкл/Выкл», а затем включите его и выберите необходимую программу. Приготовление в программе начнется сначала, а не продолжится с момента остановки. Вы также можете продолжить приготовление в ручном режиме, установив время приготовления и температуру

При одностороннем режиме приготовления не включаются программы

Возможная причина	Решение
Программы можно использовать только в двустороннем режиме. При приготовлении в одностороннем режиме прибор можно использовать только в ручном режиме	Включите ручной режим, нажав на кнопку «Ручной режим»

Не начинается обратный отсчет времени таймера

Возможная причина	Решение
Вы не выложили продукты на нижнюю панель, не закрыли крышку и не нажали на кнопку «Старт/Стоп» в двустороннем режиме	Чтобы запустить обратный отсчет времени таймера, нужно открыть и закрыть крышку после разогрева панелей, а затем нажать на кнопку «Старт/Стоп»

Устройство переходит в ручной режим при открывании крышки с помощью регулятора

Возможная причина	Решение
Вы пытаетесь приоткрыть крышку с помощью регулятора во время приготовления в одной из программ	Если вы хотите готовить с приоткрытой крышкой, используйте ручной режим

Кнопка «180°» не нажимается

Возможная причина	Решение
Вы не открыли крышку или оказываете давление на крышку, чтобы ее разложить	Кнопку «180°» можно нажать только тогда, когда крышка прибора открыта на 90°. Необходимо сначала нажать на кнопку, а потом опускать крышку. Будьте осторожны, придерживайте крышку рукой

Люфт крышки прибора

Возможная причина	Решение
Технологический люфт, не является неисправностью	Благодаря люфту крышка прибора равномерно прижмет продукты, блюдо приготовится равномерно

Жир, сок или прочие жидкости стекают с нагреваемых панелей на стол

Возможная причина	Решение
Поддон для жидкости не установлен в корпус устройства	Установите поддон в корпус устройства
Поддон для жидкости переполнен	Во время приготовления проверяйте, чтобы поддон для жидкости не переполнялся, выливайте из него жидкость по мере необходимости. Доставайте его, используя кухонные прихватки или рукавицы. Если вы готовили в одностороннем режиме, сначала снимите продукты, закройте крышку, а затем достаньте поддон. Будьте осторожны, поддон и жидкость внутри горячие
Гриль установлен на неровную поверхность	Установите гриль на ровную горизонтальную поверхность. Если прибор установлен неровно, жир может переливаться через бортик панели
Части продуктов выступают за бортики панели	Выложите продукты так, чтобы они находились на панели и не выступали за ее бортики

Если возникла какая-нибудь неисправность, устройство выключится и отобразит сообщение об ошибке на дисплее. Расшифровать код ошибки поможет следующая таблица.

Код ошибки	Возможная причина	Решение
E1	Обрыв цепи датчика температуры верхней панели	Обратитесь в сервисный центр
E2	Короткое замыкание в цепи датчика температуры верхней панели	Обратитесь в сервисный центр
E3	Обрыв цепи датчика температуры нижней панели	Обратитесь в сервисный центр
E4	Короткое замыкание в цепи датчика температуры нижней панели	Обратитесь в сервисный центр

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: 1500–1800 Вт
3. Класс защиты от поражения электрическим током: I
4. Таймер: 1–60 мин с шагом 1 мин
5. Температура: 80–280 °С с шагом 5 °С
6. Длина шнура: 0,7 м
7. Размер панели: 307 × 270 мм
8. Размер устройства: 383 × 360 × 205 мм
9. Размер упаковки: 423 × 240 × 425 мм
10. Вес нетто: 5,9 кг
11. Вес брутто: 6,7 кг

Срок службы: 2 года

Срок гарантии: 1 год

Товар сертифицирован:



Производитель: Гуандун Донлим Интелиджэнт Илектрикэл Эплаенсис Ко., Лтд.
№26, Шунье Ист Роуд, Синтань Таун, Шуньдэ Дистрикт, Фошань Сити, Гуандун, 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 и составных частей устройства не является гарантийным случаем.

Повреждение частей устройства и антипригарного покрытия панелей 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 панелей устройства 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 внутрь устройства, на органы управления и на 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 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. Корпус прибора может сильно нагреваться во время работы. Не касайтесь горячих поверхностей руками. Будьте осторожны! Есть риск получения ожога! По бокам прибора панели не закрыты корпусом, не дотрагивайтесь до них, чтобы не получить ожог.
11. Устанавливайте гриль только на ровную устойчивую горизонтальную 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.
12. Не пытайтесь обойти блокировку включения устройства.
13. Не допускайте падения прибора и не подвергайте его ударам.
14. Храните устройство в недоступных детям местах.
15. Используйте только предлагаемые производителем аксессуары или комплектующие. Использование иных дополнительных принадлежностей может привести к поломке устройства или получению травм.
16. Не используйте металлические предметы для переворачивания и снятия пищи с устройства, чтобы не поцарапать покрытие панелей. Используйте термостойкие пластиковые или деревянные лопатки.
17. Прибор имеет нагреваемую поверхность. Лица, не чувствительные к нагреву, должны быть осторожны при пользовании прибором.
18. При повреждении шнура питания его замену во избежание опасности должны производить изготовитель, сервисная служба или подобный квалифицированный персонал.



19. Если из корпуса устройства вытекает жир, сок или иные жидкости, прибором пользоваться нельзя.
20. Кладите продукты непосредственно на панель. Не используйте фольгу и другие предметы.
21. Прибор может сильно нагреваться, а из-под крышки — выходить пар. Открывайте и закрывайте крышку и поворачивайте регулятор в кухонных рукавицах или при помощи прихваток.
22. Не допускайте попадания жидкостей, порошков и посторонних предметов внутрь корпуса прибора, на панель управления и шнур питания.

IM-3