

körting SINCE 1889

РУКОВОДСТВО
ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ



ГРИЛЬ ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ

KGRA 0401 T

ПОЗДРАВЛЯЕМ ВАС С ПРИОБРЕТЕНИЕМ ПРОДУКЦИИ KÖRTING!

Благодарим Вас за выбор продукции, выпускаемой под торговой маркой KÖRTING. Наши изделия разработаны в соответствии с высокими требованиями качества, функционала, дизайна и эргономики.

Гриль KGPA 0401 T предназначен для приготовления стейков, рыбы, овощей, а также других продуктов путем их обжаривания между нагреваемыми панелями или в режиме барбекю.

Для обеспечения долгой и безотказной работы прибора, внимательно прочитайте данное руководство. В нем содержится важная информация, касающаяся Вашей безопасности, а также рекомендации по правильному использованию прибора и уходу за ним. Соблюдение правил безопасности, эксплуатации и профилактики, обеспечит длительный срок использования прибора, а также позволит сэкономить Ваше время и деньги.

Пожалуйста, сохраните данное Руководство Пользователя и используйте в течение всего срока службы. Также сохраните гарантийный талон, кассовый чек, по возможности, картонную коробку и упаковочный материал.

Нам очень важно Ваше мнение о нашем продукте.

Мы будем признательны, если Вы пришлете свои наблюдения по работе, качеству исполнения и удобству пользования купленного Вами товара на адрес: info@korting.ru

ВНИМАНИЕ! ДАННЫЙ ПРИБОР ПРЕДНАЗНАЧЕН ТОЛЬКО ДЛЯ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ В ДОМАШНИХ УСЛОВИЯХ И НЕ ПРЕДНАЗНАЧЕН ДЛЯ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ В ИНЫХ, В ТОМ ЧИСЛЕ, КОММЕРЧЕСКИХ ЦЕЛЯХ И ПУБЛИЧНЫХ МЕСТАХ. ГАРАНТИЯ СОХРАНЯЕТСЯ ТОЛЬКО ПРИ СЛЕДОВАНИИ ЭТИМ УСЛОВИЯМ.

Сервисная линия KÖRTING может уточнить у вас информацию:

- Название модели
- Серийный номер прибора
- Артикульный номер прибора

Мы заботимся о Вас и Вашем комфорте, а также удовольствии от использования нашей бытовой техники, поэтому прикладываем подробные рекомендации по уходу, что позволит Вам надолго продлить срок ее службы.



Обратите внимание, что данное изделие помечено следующим символом: В соответствии с директивой по утилизации электрического и электронного оборудования (WEEE) такое оборудование следует собирать и обрабатывать отдельно от прочих отходов. При необходимости будущей утилизации данного изделия просьба не делать этого вместе с бытовыми отходами. Изделие, подлежащее утилизации, следует направить на специализированный пункт сбора (если имеется).

Оглавление

МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ ПРИ ЭКСПЛУАТАЦИИ ЭЛЕКТРОПРИБОРА	5
ВНЕШНИЙ ВИД ПРИБОРА	7
СЕНСОРНАЯ ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ	8
КОМПЛЕКТАЦИЯ	8
ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ	9
РЕЖИМЫ РАБОТЫ	9
Режим Гриль-пресс.....	9
Режим Печь.....	9
Режим Барбекю.....	10
Закрытое положение гриля	10
СНЯТИЕ И УСТАНОВКА РАБОЧИХ ПАНЕЛЕЙ.....	11
ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ТЕРМОЩУПА	11
ОПИСАНИЕ УПРАВЛЕНИЯ ГРИЛЕМ	12
МЕНЮ АВТОПРОГРАММ.....	18
ЧИСТКА И УХОД	18
ХРАНЕНИЕ И ТРАНСПОРТИРОВКА.....	18
УСТРАНЕНИЕ НЕПОЛАДОК.....	19
ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ	20
ИНФОРМАЦИЯ ОТ ПРОИЗВОДИТЕЛЯ.....	20
СЕРВИСНАЯ ПОДДЕРЖКА	21

МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ ПРИ ЭКСПЛУАТАЦИИ ЭЛЕКТРОПРИБОРА

Внимательно прочтите инструкцию по эксплуатации, следуйте её рекомендациям, сохраните инструкцию для последующего использования. При передаче прибора другому человеку также передайте ему эту инструкцию.

При использовании электроприборов всегда следует соблюдать основные меры предосторожности, в том числе следующие:

- Перед подключением устройства к электрической розетке убедитесь, что параметры электропитания, указанные на нем, совпадают с параметрами используемого источника питания.
 - При подключении прибора и его эксплуатации соблюдайте данные, приведенные в руководстве по эксплуатации. Если кабель для подключения прибора к сети поврежден, он должен быть заменен сервисным центром.
 - Храните прибор и его шнур в недоступном для детей месте.
 - Не оставляйте работающий гриль без присмотра. Выключите его и отключите от сети, если не используете прибор длительное время или перед проведением обслуживания.
 - Использование аксессуаров, не рекомендованных производителем прибора, может привести к возгоранию, поражению электрическим током или травмированию людей.
 - Используйте устройство только по назначению и в соответствии с указаниями, изложенными в данном руководстве.
 - Прибор и сетевой шнур должны храниться так, чтобы они не попадали под воздействие высоких температур, прямых солнечных лучей и влаги.
 - Не используйте прибор с поврежденным шнуром питания или вилок, а также после того, как прибор вышел из строя, упал или был поврежден каким-либо образом. Если прибор поврежден, обратитесь за помощью к специалисту сервисной службы.
 - Не пытайтесь разбирать и ремонтировать прибор самостоятельно для сохранения действия гарантии на прибор и во избежание технических проблем.
 - При возникновении проблемы выключите все элементы управления и вытащите вилку из розетки, а затем обратитесь в сервисный центр.
 - Запрещается погружать в воду прибор или сетевой кабель. Это может привести к травмам или повреждению изделия.
 - Не допускайте попадания воды на штепсельный разъем прибора.
 - Не прикасайтесь к шнуру питания, вилкам и другим электрическим частям мокрыми руками, это может привести к поражению электрическим током.
 - Не допускайте свисания шнура питания с края стола и касания горячих поверхностей.
 - Соблюдайте приведенные в инструкции особые указания по очистке.
 - **При возникновении нестандартной ситуации и поломки обратитесь в специализированный сервисный центр, адрес и телефон которого указаны в гарантийном талоне.**
- Настоящий прибор предназначен для использования в бытовых и аналогичных условиях, таких как:
 - кухни для сотрудников в магазинах, офисах и другие служебные помещения;
 - фермерские хозяйства;
 - гостиницы, мотели и другие типы жилья, связанные с проживанием постояльцев;
 - гостиницы с условиями проживания типа «Bed and breakfast».
 - Устанавливайте прибор на ровную устойчивую сухую поверхность.
 - Прибор не предназначен для использования лицами (включая детей) с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или с недостатком опыта и знаний, за исключением случаев, когда они находятся под присмотром или проинструктированы лицом, ответственным за безопасную эксплуатацию прибора.
 - Необходим строгий надзор, когда прибор используется детьми или недееспособными людьми или включен рядом с ними.

- Этот прибор могут использовать дети в возрасте от 8 лет и старше, если они находятся под присмотром или проинструктированы по безопасному использованию прибора и если они понимают связанные с этим опасности. Чистка и пользовательское обслуживание прибора не должны производиться детьми, если они не достигли возраста 8 лет и старше и не находятся под присмотром.
- Храните прибор и шнур питания в недоступном для детей месте.
- Использование дополнительных насадок и аксессуаров, не входящих в комплектацию, лишает Вас права на гарантийное обслуживание, а также может привести к пожару, поражению электрическим током или травме.
- Не используйте прибор вблизи от легко воспламеняющихся предметов и веществ, а также вблизи деформируемых от высокой температуры предметов интерьера. Не ставьте прибор на горячую газовую или электрическую горелки, нагретую духовку или рядом с ними.
- Используйте прибор в помещениях с хорошей вентиляцией.
- Перед первым использованием прибора тщательно очистите детали, которые могут соприкасаться с пищевыми продуктами.
- Отключайте прибор от сети сразу же после использования.
- Всегда отключайте прибор от электросети перед установлением или отсоединением дополнительных аксессуаров.

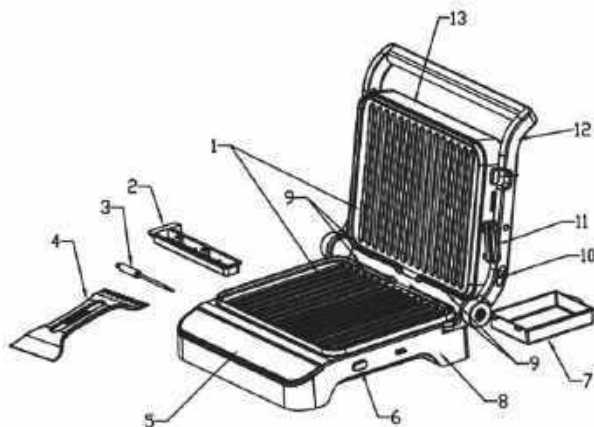
Предупреждение! Опасность ожога!!

- Во время работы прибор сильно нагревается. Во избежание получения ожогов, открывая и закрывая прибор, держитесь только за ручку. Во время манипуляций во избежание касания крышки, нагревательных панелей, пользуйтесь термоизолирующими рукавицами или прихватками.
- Остерегайтесь выхода пара из зазоров между рабочими панелями. Не подносите руки близко к краям прибора.
- Не перемещайте горячий прибор, дождитесь его полного остывания.
- Не включайте прибор без установленных рабочих панелей. Следите, чтобы рабочие панели были правильно установлены и хорошо закреплены.
- Не поднимайте и не переносите прибор за ручку. Неисправности, вызванные неправильной эксплуатацией, лишают Вас права на гарантийное обслуживание.
- Не используйте прибор без поддона для жира.
- Не используйте прибор для приготовления замороженных продуктов, перед приготовлением продукты следует разморозить.
- Во избежание повреждения рабочих панелей не используйте металлические кухонные принадлежности, не разрезайте продукты прямо на рабочих панелях. Используйте кухонные принадлежности для посуды с антипригарным покрытием.

ВНИМАНИЕ!

Извлекайте продукты сразу после приготовления, при длительном нахождении продуктов во включенном приборе может произойти возгорание.

ВНЕШНИЙ ВИД ПРИБОРА



1. Нижняя и верхняя рабочие панели	2. Отсек для хранения термошупа
3. Термошуп	4. Лопатка для очистки панелей
5. Сенсорная панель управления	6. Кнопки фиксации нижней рабочей панели
7. Поддон для сбора масла	8. Нижняя часть корпуса в сборе
9. Фиксаторы нижней и верхней панелей	10. Кнопка раскрытия рабочих панелей на 180°
11. Фиксатор регулировки высоты между рабочими панелями	12. Ручка
13. Верхняя часть корпуса в сборе	

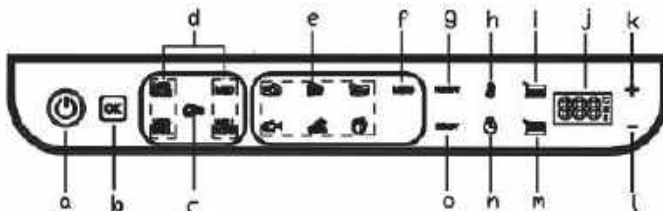
Нижняя и верхняя рабочие панели легко снимаются и устанавливаются, взаимозаменяемы.

Кнопки фиксации панелей предназначены для освобождения и выдвижения рабочих панелей из корпуса.

Поддон для сбора масла собирает жир, образующийся в процессе приготовления продуктов на гриле. Его можно мыть в посудомоечной машине либо очистить с использованием средства для мытья посуды и мягкой неабразивной губки.

Фиксатор регулировки высоты между рабочими панелями помогает отрегулировать необходимое расстояние между панелями, а также заблокировать их, что удобно при хранении и транспортировке гриля.

СЕНСОРНАЯ ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ



a- кнопка включения и выключения питания гриля, при подключении к источнику питания индикатор кнопки мигает.

b- кнопка «OK», подтверждает выбранную вами автопрограмму/температуру/время;

c- автопрограмма «Стейк»;

d- степени прожарки стейка: MED RARE, MED, MED WELL, WELL DOWN;

e- меню автопрограмм: курица, сэндвич, сосиски, рыба, бекон, овощи;

f- MENU-кнопка выбора меню;

g- PREHEAT- индикатор предварительного нагрева: когда индикатор горит, гриль нагревается;

h- кнопка регулировки температуры верхней и нижней рабочих панелей;

i- индикатор нагрева верхней панели: когда индикатор горит, идет установка температуры верхней панели или верхняя панель нагревается.

j- цифровой дисплей для отображения температуры и времени верхней/ нижней панелей;

k- «+»- кнопка увеличения температуры и времени;

l- «-»- кнопка уменьшения температуры и времени;

m- индикатор нагрева нижней панели: когда индикатор горит, идет установка температуры нижней панели или нижняя панель нагревается.

n- кнопка установка времени нагрева;

o-READY-индикатор показывает, что предварительный нагрев завершен и устройство готово к приготовлению пищи.

КОМПЛЕКТАЦИЯ

1. Гриль-пресс.
2. Рабочие панели-гриль (установлены в прибор).
3. Поддон для жира (установлен в прибор).
4. Термощуп (установлен в прибор).
5. Лопатка для очистки рабочих панелей.
6. Книга рецептов.
7. Руководство для эксплуатации с гарантийным талоном.

ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

После снятия упаковки убедитесь, что прибор цел и не поврежден. Не используйте прибор, если он имеет видимые повреждения.

Перед первым употреблением тщательно промойте рабочие панели, поддон для сбора масла и лопатку для очистки панелей теплой водой с использованием средства для мытья посуды и мягкой неабразивной губки и просушите.

Корпус прибора протрите влажной, а затем сухой мягкой тканью.

Перед началом использования убедитесь, что рабочие панели установлены правильно и хорошо зафиксированы, установите поддон для сбора масла.

ВНИМАНИЕ

Выключайте прибор перед установкой или снятием панелей.

Если рабочие панели не зафиксировались, не используйте прибор. Не зафиксированная верхняя рабочая панель может выпасть из крышки и стать причиной ожога.

Установите прибор на ровную устойчивую сухую поверхность стола.

Для достижения наилучших результатов слегка смажьте панели небольшим количеством растительного масла.

Примечание. При первоначальном использовании прибора нагревательные элементы обгорают, в связи с чем может появиться легкий дым или неприятный запах. Это нормально для многих электрических приборов и не свидетельствует о неисправности прибора.

РЕЖИМЫ РАБОТЫ

Режим Гриль-пресс

Данный режим предназначен для приготовления горячих сэндвичей из свежего хлеба, также прибор в данном режиме можно использовать для обжаривания мяса, рыбы и овощей с двух сторон.

- ✓ **Подготовьте продукт для жарки или разогрева, при необходимости заранее его разморозьте. Для равномерного приготовления нескольких кусков, они должны быть одной толщины.**
- ✓ **Не рекомендуется готовить замаринованные продукты, солить/перчить мясо до укладки, лучше это делать после извлечения готового продукта на тарелку.**

Аккуратно откройте крышку и положите продукты на нижнюю рабочую панель, придерживая крышку за ручку. Накройте продукты крышкой, опустив ее на нижнюю рабочую панель. Закрывая крышку, старайтесь установить ее параллельно нижней панели. Не прилагайте чрезмерных усилий, этим вы можете повредить прибор.

Режим Печь

Данный режим подходит для заключительных этапов приготовления, например, если вы хотите расплавить сыр или подогреть соус на уже готовом блюде, а также для приготовления нежных продуктов, которые нельзя сдавливать. В данном режиме крышка с верхней рабочей панелью располагается с зазором относительно нижней рабочей панели.

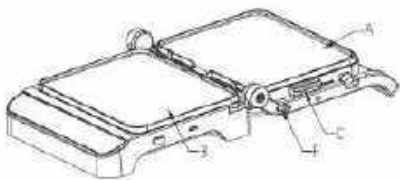
Придерживая верхнюю крышку, сместите фиксатор регулировки высоты, установив желаемое расстояние между панелями. Положите продукты на нижнюю рабочую панель, прикройте крышку без нажатия.

Режим Барбекю

Данный режим идеален для подогрева и обжарки двух разных блюд на обеих рабочих поверхностях.

Раскройте гриль на 105°, разблокируйте фиксатор регулировки высоты (C), как показано на рисунке ниже. Аккуратно нажмите кнопку раскрытия рабочих панелей на 180°С (F). Раскройте прибор полностью, на 180°С. Положите продукты на рабочие панели.

Степень готовности определяйте визуально. По готовности переворачивайте и снимайте продукты, используя кухонные принадлежности для посуды с антипригарным покрытием. Нельзя использовать аксессуары, которые могут поцарапать покрытие.



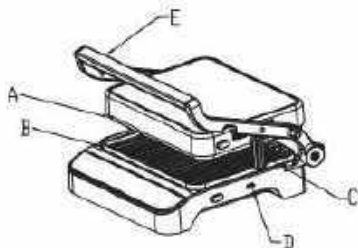
Когда верхняя и нижняя панели открыты на 180° С, в зависимости от разных ингредиентов, можно настроить разную температуру панелей.

Закрытое положение гриля

Верхняя и нижняя панели гриля закрыты, края верхней панели гриля А и нижней панели гриля В плотно соединены, как показано на рисунке ниже.

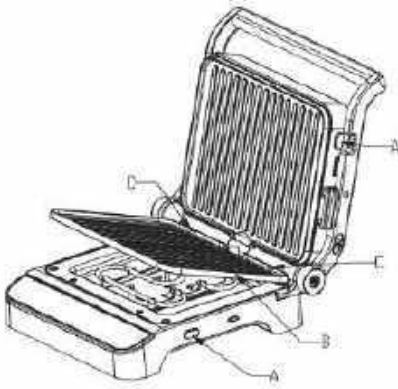


Поверните фиксатор регулировки высоты (C) в положение крючка (D), как показано на рисунке, тогда верхняя и нижняя панели блокируются и не могут быть открыты, что удобно для хранения и транспортировки.



СНЯТИЕ И УСТАНОВКА РАБОЧИХ ПАНЕЛЕЙ

Раскройте гриль на 105° или 180°, нажмите кнопку фиксации нижней панели (А), и рабочая панель (В) автоматически поднимется, снимите нижнюю рабочую панель, подняв ее вверх.



Для снятия верхней рабочей панели, придерживая ее, нажмите на кнопку фиксации верхней панели (А), снимите верхнюю рабочую панель, потянув ее вверх и вытащив из пазов.

ВНИМАНИЕ

Выключайте прибор перед установкой или снятием панелей.

Во избежание получения ожогов, дождитесь когда гриль остынет и только потом снимайте рабочие панели.

Чтобы установить нижнюю рабочую панель вставьте ее пазами под крючки, прижмите панель к корпусу прибора. Фиксатор защёлкнется.

Верхнюю рабочую панель установите пазами на крючки и надавите на верх панели. Фиксатор защёлкнется.

При правильной установке панели зафиксируются в посадочных местах.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ТЕРМОЩУПА

С помощью термощупа можно определить температуру внутри стейка. Термощуп вставляется в толстую часть куска мяса.

Если Вам нужно использовать термощуп, просто вытащите отсек для хранения термощупа с левой стороны корпуса прибора, затем выньте термощуп, установите термощуп в разъем на левой стороне нижней части корпуса прибора и убедитесь, что он вставлен корректно. Вставьте наконечник термощупа в толстую часть куска мяса.

Внимание! Термощуп используется только для программы «СТЕЙК».

Закройте крышку гриля, придерживая ее за ручку, без дополнительного нажима на продукт. Проследите, чтобы крышка располагалась параллельно корпусу.

Визуально проверьте готовность продукта. Если по индивидуальным меркам требуется небольшая дожарка, закройте крышку и оставьте продукт в гриле на одну – две минуты, не запуская программу. Извлеките термощуп и достаньте продукт.

Не используйте острые предметы.

Рекомендуется использование силиконовых лопаток (не входят в комплект).

Не режьте продукт в гриле, рекомендуем добавлять соль и специи только после извлечения готового продукта на тарелку. Накройте мясо на тарелке фольгой или крышкой на одну – две минуты перед употреблением.

Температурные показатели использования термощупа:

Степень прожарки стейка	Температура приготовления (по умолчанию)	Диапазон изменения температуры приготовления	Время приготовления (по умолчанию)	Температура термощупа °C
Med Rare	220°C	210°C-230°C	300 сек	54°C
Medium	220°C	210°C-230°C	360 сек	60°C
Med Well	220°C	210°C-230°C	420 сек	65°C
Well Done	220°C	210°C-230°C	480 сек	73°C

- При использовании термощупа температура панели и температура термощупа будут отображаться поочередно.
- При использовании термощупа рекомендуется устанавливать одинаковую температуру на верхней и нижней нагревательных панелях.

ОПИСАНИЕ УПРАВЛЕНИЯ ГРИЛЕМ

1. После подключения прибора к источнику питания, раздается короткий звуковой сигнал, все индикаторы загораются на 1 секунду, индикатор кнопки включения мигает.
2. Коснитесь кнопки включения, и на панели отобразится следующее: загорится индикатор кнопки включения, индикатор кнопки подтверждения «ОК», индикатор автопрограммы стейк, индикатор кнопки выбора меню, индикатор кнопки температуры и индикатор кнопки времени, а на цифровом дисплее отобразится « --- ».



3. Нажмите кнопку «Стейк», чтобы выбрать степень прожарки стейка. Порядок выбора: MED RARE → MED → MED WELL → WELL DONE. В этот момент индикатор клавиши выбора меню гаснет,

соответствующий индикатор степени прожарки стейка мигает, а индикаторы кнопки температуры и кнопки времени загораются попеременно (каждый раз на 3 секунды):

- Когда горит индикатор кнопки температуры, загораются индикаторы верхней и нижней панелей, на дисплее отображается соответствующая температура панели (рис. 1);

Рис. 1



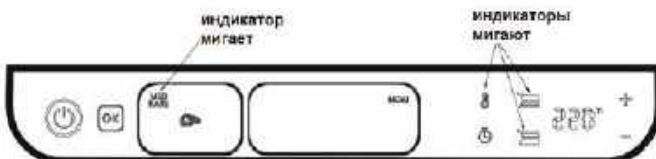
- Когда горит индикатор кнопки времени, индикаторы верхней и нижней панелей гаснут, а на цифровом дисплее отображается время нагрева (рис. 2);

Рис. 2



4. На этапе 3 при нажатии кнопки температуры индикатор температуры и индикаторы верхней и нижней панелей будут мигать, индикаторы кнопки времени и кнопка «+» и «-» загорятся. В это время температуру панелей можно установить с помощью кнопок «+» и «-» (синхронная настройка верхней и нижней пластин, на примере степени прожарки MED RARE, температура панели по умолчанию составляет 220 °C. Нажатие кнопки «+» может увеличить температуру панелей до 230 °C, а нажатие кнопки «-» может снизить температуру до 210 °C) (рис. 3);

Рис. 3



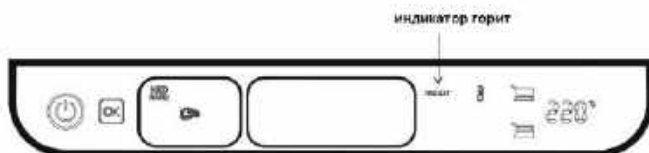
5. На этапе 4 коснитесь кнопки времени, индикатор кнопки начнет мигать, индикаторы кнопки температуры и кнопка «+» и «-» загорятся. Время приготовления можно установить с помощью кнопок «+» и «-» (на примере MED RARE, время приготовления по умолчанию составляет 300 сек, и каждое нажатие кнопок «+» и «-» добавляет/вычитает 10 сек из диапазона настройки времени 60-600 сек. Длительное нажатие кнопок «+» и «-» позволяет быстрее увеличить или уменьшить время приготовления) (рис. 4);

Рис. 4



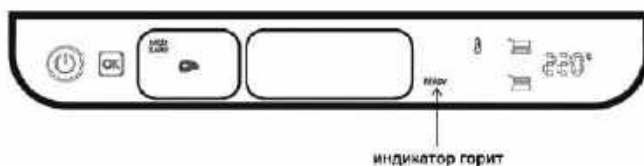
6. После завершения настройки температуры/времени, или когда нет необходимости устанавливать заданную температуру/время, нажмите кнопку «ОК», чтобы войти в программу предварительного нагрева продукта (PREHEAT). Индикатор предварительного нагрева продолжает гореть, а на цифровом дисплее отображается температура панелей (примечание: время нагрева не отображается на этапе предварительного нагрева) (рис. 5):

Рис. 5



7. После завершения предварительного нагрева индикатор предварительного нагрева погаснет, индикатор готовности загорится (READY), и раздастся звуковой сигнал. Можно открыть гриль и положить продукты на панели гриля (рис. 6):

Рис. 6

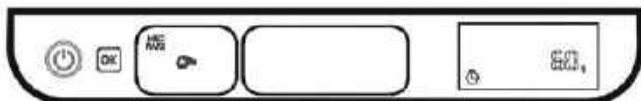


8. После загрузки продуктов нажмите кнопку «ОК», и прибор начнет приготовление. В это время индикатор предварительного нагрева погаснет, и на панели будут попеременно отображаться обратный отсчет времени приготовления и температура панелей (отображаются по 3 секунды) (рис. 7):

Рис. 7



На дисплее попеременно отображается температура и время приготовления



9. По достижении заданного времени приготовления прибор завершает нагрев, и возвращается к интерфейсу шага 2.

10. На этапе 2 коснитесь клавиши меню (MENU), чтобы выбрать различные автоматические программы. Порядок выбора автопрограмм: курица → сэндвич → сосиски → рыба → бекон → овощи. Индикатор выбранной автопрограммы мигает, а соответствующая температура панелей и время приготовления отображаются циклически, как в шаге 3 (рис. 8):

Рис. 8

индикатор мигает



11. Метод установки температуры/времени автопрограмм такой же, как и для программы стейк, шаги 4–5.

12. Операции предварительного нагрева и приготовления в меню автопрограмм такие же, как и для программы стейк, шаги 6–8.

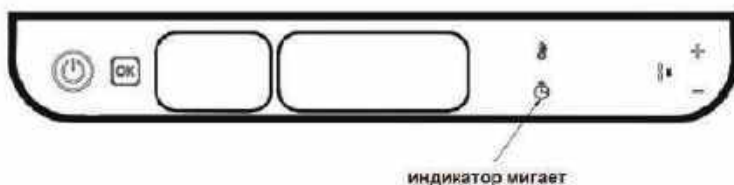
13. Если необходимо выполнить настройку приготовления продукта самостоятельно, можно нажать кнопку температуры/времени в состоянии шага 2. Прикоснувшись к кнопке температуры, вы можете выбрать установку температуры верхней и нижней панелей отдельно, а также выставить температуру верхней и нижней панелей одновременно. Загорится индикатор кнопки времени, индикатор кнопки температуры и индикатор выбранной панели будут мигать. Индикаторы «+» и «-» загорятся, и на панели отобразится « --- » (Рис. 9):

Рис. 9



- Температуру приготовления можно установить с помощью кнопок «+» и «-» в диапазоне от 80 °С до 230 °С. Каждое прикосновение повышает или понижает температуру на 10 °С. Длительное нажатие кнопок «+» и «-» позволяет быстрее увеличить или уменьшить температуру. После завершения настройки температуры верхней панели нажмите кнопку температуры, чтобы переключиться на настройку температуры нижней панели. После завершения настройки температуры обеих панелей нажмите кнопку времени, и произойдет переключение на настройку времени. (Рис. 10):

Рис. 10



- Время также можно установить с помощью кнопок «+» и «-» в диапазоне от 1 минуты до 60 минут. Каждое касание кнопок «+» и «-» может добавить/вычесть 1 минуту, а долгое нажатие клавиш «+» и «-» позволяет быстрее увеличить или уменьшить время. После завершения настройки времени положите продукты на гриль, затем нажмите кнопку подтверждения «ОК», чтобы начать приготовление. Во время приготовления на панели будет циклически отображаться температура и обратный отсчет времени приготовления (каждый раз по 3 секунды) (Рис. 11 и 12):

Рис. 11

Когда температура верхней и нижней панелей одинаковая



Температура приготовления и обратный отсчет времени отображаются на дисплее циклически (каждый раз по 3 сек)



Рис. 12

Когда температура верхней и нижней панелей разная



Температура приготовления верхней и нижней панелей и отсчет времени отображаются на дисплее поочередно



МЕНЮ АВТОПРОГРАММ

Название продукта	Температура приготовления (по умолчанию)	Диапазон изменения температуры приготовления	Время приготовления (по умолчанию)	Температура термощупа °C
Стейк (Med rare)	220°C	210°C-230°C	300 сек	54°C
Стейк (Med)	220°C	210°C-230°C	360 сек	60°C
Стейк (Med well)	220°C	210°C-230°C	420 сек	65°C
Стейк (Well done)	220°C	210°C-230°C	480 сек	73°C
Курица	210°C	200°C-220°C	260 сек	
Сендвич	180°C	170°C-190°C	120 сек	
Сосиски	180°C	170°C-190°C	270 сек	
Рыба	200°C	190°C-210°C	300 сек	
Бекон	210°C	200°C-220°C	200 сек	
Овощи	200°C	190°C-210°C	130 сек	

ЧИСТКА И УХОД

1. Убедитесь, что прибор отключен от электрической сети.
 2. Приступайте к чистке прибора только после того, как он полностью остыл.
 3. **Очищайте прибор каждый раз после использования.**
- Снимите рабочие панели и промойте в теплой мыльной воде.
4. Для удаления пригоревших остатков пищи используйте любую щетку с мягким ворсом.
 5. Извлеките поддон для жира, слейте жир, промойте поддон теплой мыльной водой, затем тщательно просушите.
- Внимание! Не используйте для чистки металлические щетки и абразивные моющие средства.**
6. Тщательно высушите рабочие панели перед установкой.
 7. Корпус прибора протрите сухой или слегка влажной тканью.
 8. Соберите прибор.

ХРАНЕНИЕ И ТРАНСПОРТИРОВКА

ХРАНЕНИЕ

Электроприборы хранятся в закрытом сухом и чистом помещении при температуре окружающего воздуха не ниже плюс 5°C и не выше плюс 40°C с относительной влажностью не выше 70% и отсутствии в окружающей среде пыли, кислотных и других паров, отрицательно влияющих на материалы электроприборов.

ТРАНСПОРТИРОВКА

Электроприборы транспортируют всеми видами транспорта в соответствии с правилами перевозки грузов, действующими на транспорте конкретного вида. При перевозке прибора используйте оригинальную заводскую упаковку.

Транспортирование приборов должно исключать возможность непосредственного воздействия на них атмосферных осадков и агрессивных сред.

УСТРАНЕНИЕ НЕПОЛАДОК

ВНИМАНИЕ!

НЕ ПЫТАЙТЕСЬ САМОСТОЯТЕЛЬНО УСТРАНИТЬ НЕИСПРАВНОСТЬ ПРИБОРА, ЭТО МОЖЕТ ПРИВЕСТИ К ПОЛОМКЕ УСТРОЙСТВА.
ОБРАТИТЕСЬ В АВТОРИЗОВАННЫЙ СЕРВИСНЫЙ ЦЕНТР.

Перед обращением в сервис ознакомьтесь с таблицей неисправностей.

Неполадки	Причина	Решение
При включении в электросеть гриль не работает.	1. Неисправна розетка. 2. Поврежден шнур электропитания.	1. Проверьте напряжение в розетке, включив в нее другой прибор. 2. Устраняется только специалистами ремонтных мастерских.
Появился дым между рабочими панелями	После последнего использования остались остатки масла.	Очищайте панели каждый раз после использования гриля.
После работы в течение некоторого времени прибор внезапно останавливается со звуковым сигналом.	Максимальное время работы таймера составляет 60 минут.	Включите прибор снова.
Рабочие панели не нагреваются.	1. Проблема с электропитанием. 2. Нагревательный элемент неисправен. 3. Рабочая панель неправильно установлена.	1. Проверьте, включен ли прибор в сеть. 2. Обратитесь за помощью в авторизованный сервисный центр. 3. Проверьте правильность установки панелей.
На дисплее отображается ошибка «E1».	Неисправность NTC верхней панели.	Выключите гриль и обратитесь за помощью в авторизованный сервисный центр.
На дисплее отображается ошибка «E2».	Неисправность NTC нижней панели.	Выключите гриль и обратитесь за помощью в авторизованный сервисный центр.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Модель	KGPA 0401 T
Тип изделия	Гриль электрический
Электропитание (напряжение / частота)	220–240 В / 50 - 60 Гц
Потребляемая мощность	2 000 Вт
Класс защиты от поражения эл током	I
Размер панелей	300 * 230 мм

Примечание. Вследствие постоянного процесса внесения изменений и улучшений, между руководством и изделием могут наблюдаться некоторые различия. Производитель надеется, что пользователь обратит на это внимание.

ИНФОРМАЦИЯ ОТ ПРОИЗВОДИТЕЛЯ

Торговая марка	KÖRTING®
Модель	KGPA 0401 T
Вид продукции	Гриль бытовой электрический
Место производства	На заводе Guangdong Long-Plus Electric Appliances Co., Ltd. Адрес: No.51 Hesui 2nd Road, Dongfeng Town, Zhongshan, Guangdong, China.
Поставщик на территории РФ, уполномоченный на принятие претензий	ООО «Кёртинг РУС», 125252, г Москва, ул Гризодубовой, д 4, к 3, этаж 1, пом 1, комн 2 ; Тел : +7(495) 150-64-14 E-mail: info@korting.ru Официальный сайт: www.korting.ru
Гарантийный срок	24 месяца
Срок службы	3 года
Серийный номер указан на стикере на корпусе прибора	См. дату производства на шильдике на корпусе прибора

Подтверждено соответствие данного бытового прибора требованиям применимых технических регламентов:

- ТР ТС 004/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности низковольтного оборудования»
- ТР ТС 020/2011 Технический регламент Таможенного союза «Электромагнитная совместимость технических средств»
- ТР ЕАЭС 037/2016 Технический регламент Евразийского экономического союза «Об ограничении применения опасных веществ в изделиях электротехники и радиоэлектроники».