

Bedienungsanleitung/Garantie

Gebruiksaanwijzing • Mode d'emploi  
Instrucciones de servicio • Istruzioni per l'uso  
Instruction Manual • Instrukcja obsługi/Gwarancja  
Használati utasítás • Інструкція з експлуатації  
Руководство по эксплуатации • دليل المستخدم



CE

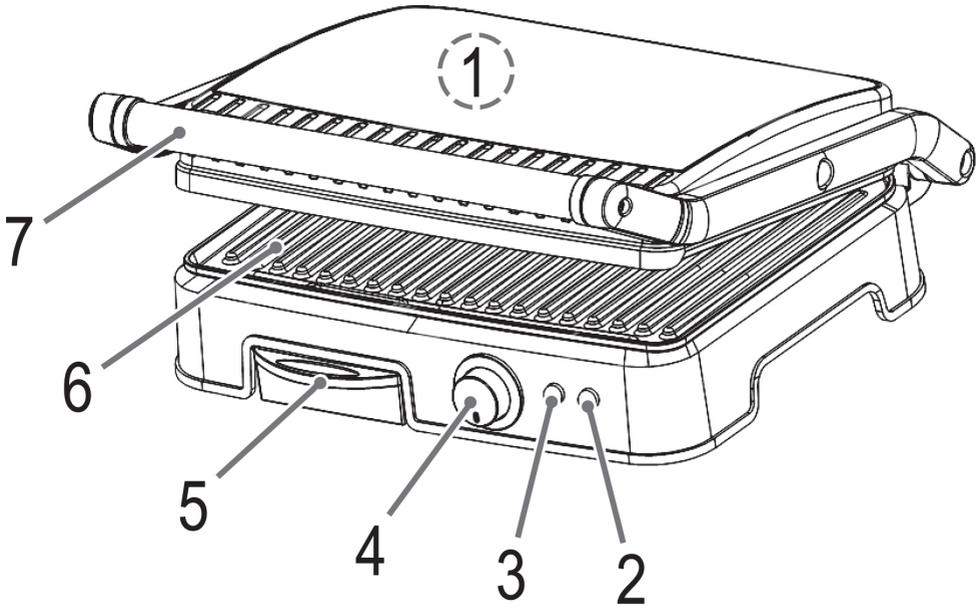
KONTAKTGRILL

Contactgrill • Gril de contact • Parrilla de contacto • Griglia a contatto • Contact grill  
Grill kontaktowy • Kontakt grill • Контактный гриль • Контактный гриль • شواية

KG 3487

## Übersicht der Bedienelemente

Locatie van bedieningselementen • Situation des commandes  
Indicación de los elementos de manejo • Posizione dei comandi • Location of Controls  
Lokalizacja kontrolek • A kezelőelemek áttekintése • Розташування органів керування  
Описание компонентов • مكان عناصر التحكم



## Руководство по эксплуатации

Спасибо за выбор нашего продукта. Надеемся, он вам понравится.

### Символы применяемые в данном руководстве пользователя

Важные рекомендации для обеспечения вашей безопасности обозначены по особенному. Обязательно следуйте этим рекомендациям, чтобы предотвратить несчастный случай или поломку изделия:

#### ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:

Предупреждает об опасности для здоровья и возможном риске получения травмы.

#### ВНИМАНИЕ:

Указывает на возможную опасность для изделия и других окружающих предметов.

#### ПРИМЕЧАНИЯ:

Дает советы и информацию.

### Общие указания по технике безопасности

Перед началом эксплуатации прибора внимательно прочитайте прилагаемую инструкцию по эксплуатации и сохраните ее в надежном месте, вместе с гарантийным талоном, кассовым чеком и, по возможности, картонной коробкой с упаковочным материалом. Если даете кому-либо пользоваться прибором, обязательно дайте впридачу данную инструкцию по эксплуатации.

- Пользуйтесь прибором только частным образом и по назначению. Прибор не предназначен для коммерческого использования.
- Не пользуйтесь прибором под открытым небом. Предохраняйте прибор от жары, прямых солнечных лучей, влажности (ни в коем случае не погружайте его в воду) и ударов об острые углы. Не прикасайтесь к прибору влажными руками. Если прибор увлажнился или намок, тут же выньте вилку из розетки.
- После эксплуатации, монтаже принадлежностей, чистке или поломке прибора всегда вынимайте вилку из розетки (тяните за вилку, а не за кабель).
- **Не** оставляйте включенные электроприборы без присмотра. Выходя из помещения всегда выключайте прибор. Выньте штекер из розетки.
- Прибор и кабель сетевого питания необходимо регулярно обследовать на наличие следов повреждения. При обнаружении повреждения пользоваться прибором запрещается.
- Используйте только оригинальные запчасти.
- Из соображений безопасности для детей не оставляйте лежать упаковку (пластиковые мешки, картон, пенопласт и т.д.) без присмотра.

#### ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

Не позволяйте детям играть с полиэтиленовой пленкой. **Опасность удушья!**

- Пожалуйста, соблюдайте нижеследующие "Специальные указания по технике безопасности".

## Особые указания по технике безопасности для данного устройства

На изделии можно увидеть следующую пиктограмму с предупреждениями или информацией:



### ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Горячая поверхность!

### Опасность ожога!

Во время работы температура доступных поверхностей может быть очень высокой.

Поэтому прикасайтесь только к ручке и переключателям прибора.

 **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Риск ожога!**

Горячий пар будет выходить во время процесса готовки и при открытии верхней крышки гриля.

 **ВНИМАНИЕ: Опасность пожара!**

Масло и жир могут загореться при перегревании. Соблюдайте достаточное расстояние (30 см) до легко воспламеняющихся предметов, таких как мебель, шторы и т.п.

- Поставьте устройство на ровную, водонепроницаемую и жаропрочную поверхность. Поверхность должна быть чистой, поскольку неизбежно разбрызгивание. При установке на незащищенной поверхности, поместите под прибор стойкую к температуре подкладку.
- Из-за поднимающегося жара и испарений не ставьте устройство под стенным шкафом.
- Не перемещайте устройство во время работы.
- Убедитесь, что шнур электропитания не касается нагретых поверхностей устройства во время его работы.
- Не прикасайтесь к нагретым частям устройства.
- Не управляйте устройством с помощью внешнего таймера или отдельной системы дистанционного управления.
- Ни в коем случае не ремонтируйте прибор самостоятельно, а обращайтесь в таком случае за помощью к специалисту, имеющему соответствующий допуск. Из соображений безопасности, замена сетевого шнура на равнозначный допускается только через заводизготовитель, нашу сервисную мастерскую или соответствующего квалифицированного специалиста.
- Это устройство может использоваться **детьми** с 8 лет и людьми с ограниченными физическими, осязательными и умственными способностями, а также людьми без опыта и знаний, если

они находятся под присмотром или были проинструктированы об использовании устройства безопасным образом и понимают возможные угрозы.

- **Детям** не разрешается играть с устройством.
- Чистка и **обслуживание** не должно выполняться детьми, за исключением **детей** старше 8 лет и под наблюдением взрослых.
- Располагайте печь и сетевой шнур вне досягаемости детей младше 8 лет.

### Назначение

Устройство предназначено для приготовления барбекю внутри помещения.

Оно предназначено для использования в домашних или подобных условиях. Устройство можно использовать только так, как описано в данном руководстве пользователя. Не используйте данное устройство в каких-либо других целях.

Любое другое использование считается использованием не по назначению, и может привести к порче имущества или травме.

Производитель не несет никакой ответственности за ущерб, возникший из-за неправильного использования устройства.

### Описание компонентов

- 1 Верхняя крышка гриля
- 2 (Зеленая) Контрольная лампочка температуры
- 3 (Красная) Индикаторная лампочка электропитания
- 4 MIN / MAX Регулятор температуры
- 5 Поддон для сбора жира
- 6 Нижняя жарочная пластина
- 7 Ручка

### Комплект

- 1 Контактный гриль
- 1 Поддон для сбора жира

### Распаковка устройства

- Извлеките устройство из коробки.
- Удалите все упаковочные материалы, такие как полиэтиленовая пленка, материал наполнителя, кабельные стяжки и коробки.
- Убедитесь, что содержимое упаковки включает все компоненты.
- Проверьте прибор на возможные повреждения при транспортировке, чтобы предотвратить опасность.

- В случае обнаружения повреждений или неполного комплекта поставки, не используйте прибор. Немедленно верните его дилеру.

### ПРИМЕЧАНИЯ:

На устройстве все еще могут оставаться мелкие частицы и пыль, оставшиеся после производственного процесса. Рекомендуется почистить устройство, как описано в разделе "Чистка".

### Инструкции

#### ⚠ ВНИМАНИЕ: Не допускайте повреждения антипригарных поверхностей гриля!

- Используйте только деревянную или тефлоновую лопатку.
- Не используйте заостренные предметы (такие как ножи или вилки) на поверхности гриля.
- Не используйте пластиковую посуду, так как она может расплавиться.
- Верхняя крышка гриля имеет компенсационный стык. Он обеспечивает оптимальный контакт верхней крышки гриля с продуктами.
- Антипригарные поверхности гриля позволяют обеспечить приготовление пищи без жира.
- Если нужно использовать масло, убедитесь, что оно выдерживает высокие температуры, как например подсолнечное масло. Не используйте сливочное или оливковое масло, так как они начинают дымиться еще при низких температурах.

#### Включение/выключение

- Перед подключением или отключением сетевой вилки всегда ставьте регулятор температуры (4) в положение **MIN**.
- Красная лампа индикатора включения электропитания (3) указывает на рабочий режим.

## Электрические соединения

### Номинальная мощность

Прибор может потреблять в целом 2000 Вт. Для этого уровня мощности мы рекомендуем отдельное подключение с предохранителем на 16 А и домашним автоматическим размыкателем.

#### ВНИМАНИЕ: ПЕРЕГРУЗКА!

Не применяйте удлинительные шнуры и розетки для нескольких приборов, поскольку гриль потребляет значительную мощность.

### Подключение

- Перед подключением вилки прибора к настенной электрической розетке проверьте, что напряжение силового питания соответствует напряжению питания прибора. Это напряжение указано на табличке номинальных параметров прибора.
- Подключайте прибор только к правильно установленным и заземленным электрическим розеткам.

### Перед использованием первый раз

1. Очистите жарочные поверхности согласно разделу "Чистка".
2. Закройте контактный гриль. Поставьте поддон для сбора жира (5) впереди прибора.
3. Запустите прибор с закрытыми жарочными поверхностями примерно на 10 минут без каких-либо продуктов (см. "Работа"). Для этого поверните регулятор температуры в положение **MAX** (макс.).

#### ПРИМЕЧАНИЯ:

Во время этого процесса обычно выделяется немного дыма. Обеспечьте достаточную вентиляцию.

4. Отсоедините сетевую вилку от стеновой розетки.
5. Дождитесь полного остывания прибора.
6. Вытрите жарочные поверхности влажной тканью.

Теперь прибор готов к использованию.

### Работа

1. Вставьте сетевую вилку в стенную розетку. Должны загореться обе контрольные лампочки.
2. Установите регулятор температуры в положение **MAX**. Прибор начнет нагревание.

#### ПРИМЕЧАНИЯ:

- Время нагревания составляет примерно 11 минут.
- Когда установленная температура будет достигнута, зеленая индикаторная лампа погаснет. Она включается и выключается во время работы. Это нормальное явление, показывающее, что температура управляется и поддерживается термостатом.

3. Откройте прибор. Установите верхнюю крышку гриля вертикально.
4. Положите продукты на нижнюю крышку гриля.
5. Медленно закройте верхнюю крышку гриля. Не требуется переворачивать приготавливаемые продукты.
6. Когда продукты будут готовы (согласно личному предпочтению), откройте устройство за ручку.

#### ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Риск ожога!

Будет распространяться горячий пар.

7. Снимите приготовленные продукты лопаткой или ложкой из дерева или тефлона.

### Продолжительность жарки

Продолжительность приготовления зависит от степени прожарки и толщины продуктов. В качестве справки ниже рассмотрены два примера:

Мясо	Регулятор температуры	Продолжительность жарки
Филе из куриных грудок	MAX	прим. 4 минуты
Свинья отбивная	MAX	прим. 7 минут

#### ПРИМЕЧАНИЯ:

Готовность продукта определяется по температуре внутри. Мы рекомендуем использование высокотемпературного термометра. Он поможет отлеживать температуру внутри куска мяса. Поэтому уже не нужно будет надрезать кусок мяса, чтобы проверить его готовность.

### Справочные величины по температуре внутри различных продуктов

Продукт	Степень жарки	Температура внутри
<b>Мясо</b>		
Мясное филе, ростбиф	"с кровью"	45 – 50°C
	средняя	50 – 55°C
	полностью прожаренная	60 – 65°C
<b>Телятина</b>		
Филейная часть	светло-розовая	60 – 65°C
Ножка, верхняя часть, вырезка		78°C
<b>Свинина</b>		
Филе		65°C
Мясо на ребрах		70 – 75°C
Вырезка		75 – 80°C
Копченая свинина	сочная	60 – 68°C
<b>Баранина</b>		
Седло		65°C
Нога		80°C

Продукт	Степень жарки	Температура внутри
<b>Дичь</b>		
Филе	светло-розовая	60 – 62°C
<b>Птица</b>		
Куриные грудки		70°C
Грудки индейки/утки	полностью прожаренная	80°C
Утиные грудки	розовая	62 – 65°C
Страус, стейки		58°C
<b>Рыба</b>		
Лосось		60°C
Красная рыба		55°C
Судак		62°C

### Окончание работы с устройством

1. Установите регулятор температуры в положение **MIN**.
2. Отсоедините устройство от сети электропитания.
3. Погаснет индикаторная лампочка электропитания.
4. Перед очисткой дождитесь полного остывания прибора.

### Чистка

#### ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:

- Отсоедините устройство от сети питания перед очисткой.
- Не погружайте устройство в воду! Это может привести к поражению электрическим током или пожару.
- Не допускайте проникновения жидкостей в прибор!

#### ВНИМАНИЕ:

- Не используйте металлическую щетку или иные абразивные кухонные принадлежности для очистки.
- Не используйте агрессивные или абразивные чистящие средства.

### Жарочные пластины

Жарочные пластины несъемные.

1. Чистите жарочные пластины слегка влажной губкой или тканью и теплой водой.
2. Вытирайте жарочные пластины тканью досуха.

### Поддон для сбора жира

1. Извлеките из устройства поддон для сбора жира. Удалите его содержимое.
2. Почистите поддон для сбора жира в теплой мыльной воде.
3. После высыхания повторно установите лоток сбора жира в контактный гриль.

### Корпус

После использования устройства, почистите его корпус слегка влажной ветошью.

### Хранение

- Ставьте устройство на хранение только после того, как оно остыло и было почищено.
- Наматывайте сетевой кабель на шток намотки снизу прибора.
- Рекомендуется хранить устройство в его оригинальной упаковке, если оно не используется длительное время.
- Всегда храните устройство в сухом, хорошо вентилируемом месте, недоступном для детей.

### Устранение неисправностей

#### Устройство не работает

*Возможная причина:*

Устройство не подключено к розетке.

*Действие:*

- Проверьте розетку с помощью другого устройства.
- Правильно вставьте штепсель в розетку.
- Проверьте выключатель

*Возможная причина:*

Устройство неисправно.

*Действие:*

- Обратитесь в наш сервисный центр или к специалисту.

### Технические данные

Модель: ..... KG 3487  
 Электропитание: ..... 220-240 В, 50/60 Гц  
 Потребляемая мощность: .....2000 Вт  
 Класс защиты: ..... I  
 Вес нетто: .....примерно, 2,7 кг

Сохранено право на технические и конструкционные изменения в рамках продолжающейся разработки продукта.

Данное устройство соответствует всем текущим директивам СЕ, таким как электромагнитная совместимость и низкое напряжение; оно произведено в соответствии с новейшими правилами техники безопасности.



Internet: <http://www.clatronic.de>