



ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

## Электрогриль контактный



Модель: **G-201K**

Перед началом эксплуатации прибора внимательно изучите данное руководство и храните его в доступном месте.



# Содержание

<b>Введение .....</b>	<b>1</b>
<b>Безопасность.....</b>	<b>2</b>
Основные правила техники безопасности.....	2
<b>Рабочие элементы.....</b>	<b>4</b>
<b>Распаковка и установка.....</b>	<b>4</b>
<b>Эксплуатация.....</b>	<b>5</b>
<b>Панель управления.....</b>	<b>6</b>
<b>Приготовление блюд .....</b>	<b>7</b>
Настройка температуры.....	8
Положение «Контактный гриль».....	8
Положение «Панини-гриль».....	9
Положение «Гриль-стол».....	9
<b>Советы и рекомендации .....</b>	<b>11</b>
<b>Чистка и уход .....</b>	<b>12</b>
<b>Хранение .....</b>	<b>13</b>
<b>Устранение неисправностей.....</b>	<b>14</b>
<b>Информацио о изготовителе и импортере .....</b>	<b>15</b>
<b>Рецепты .....</b>	<b>16</b>
Техасско-мексиканский бургер.....	16
Ромштейк с луком-батунном и травяным соусом.....	16
Туец с ломтиками апельсина.....	17
Панини со шпинатом и сыром.....	17
Панини с куриной грудкой.....	18
Багет с горчицей.....	19
Овощи запеченные на гриле.....	20
Большие креветки с карри на кокосовом молоке.....	20
Початок кукурузы запеченный на гриле.....	21

# Введение

## Использование по назначению

Данный прибор предназначен исключительно для запекания пищи на гриле в помещении. Он не предназначен для любого другого использования или использования, кроме указанного. Прибор не предназначен для эксплуатации на коммерческих или промышленных предприятиях.

Изготовитель не несет ответственности за повреждение, вызванное несоблюдением данных инструкций, ненадлежащим использованием или ремонтом, неразрешенными модификациями или использованием неоригинальных запчастей.

## Предупреждения

В данной инструкции по эксплуатации используются следующие типы предупреждений:

### **ОПАСНО**

**Предупреждающая надпись указывает на неизбежно опасную ситуацию.**

Если опасная ситуация не будет предотвращена, она может привести к смерти или серьезной физической травме.

- Следуйте инструкциям в данном предупреждении во избежание летального исхода или серьезной личной травмы.

### **ВНИМАНИЕ**

**Предупреждение указывает на потенциально опасную ситуацию.**

Если данная опасная ситуация не будет предотвращена, она может привести к травме.

- Следуйте инструкциям в данном предупреждении во избежание травмы.

### **ОСТОРОЖНО**

**Предупреждающая надпись указывает на риск повреждения имущества.**

Если данная ситуация не будет предотвращена, она может привести к повреждению имущества.

- Следуйте инструкциям в данном предупреждении во избежание материального ущерба.

### **ПРИМЕЧАНИЕ**

- В примечании приводится дополнительная информация для того, чтобы сделать для вас обращение с прибором более удобным.

## **Безопасность**

В данном разделе содержатся важные инструкции по технике безопасности при обращении с прибором.

Данный прибор соответствует правилам техники безопасности, которые установлены законом. Ненадлежащее использование может привести к личной травме и повреждению имущества.

### **Основные правила техники безопасности**

Для того чтобы обеспечить безопасную эксплуатацию прибора следуйте правилам техники безопасности, приведенным ниже:

- Перед использованием проверьте прибор на предмет видимого наружного повреждения. Не используйте прибор, который повредили или уронили.
- Примите меры, чтобы дефектные вилки и/или кабели питания как можно скорее заменил технический специалист с соответствующей квалификацией или авторизованная служба сервиса во избежание риска травмы.
- Данный прибор могут использовать дети старше 8 лет и лица с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или без опыта и/или знаний, если за ними присматривают или они получили инструкции по безопасному использованию прибора и понимают потенциальные риски.
- Дети не должны играть с прибором.
- Чистка и пользовательское техническое обслуживание не должны производиться детьми, но это возможно, если они старше 8 лет и они делают это под присмотром взрослых.
- Детей младше 8 лет следует держать вдали от прибора и сетевого кабеля.
- Ремонт прибора во время гарантийного периода может проводиться только отделом обслуживания клиентов, который уполномочен производителем. В противном случае претензии по гарантии не будут действительны в отношении любых последующих повреждений.
- Дефектные элементы всегда должны заменяться оригинальными запчастями. Соответствие требованиям безопасности может гарантироваться, только если используются оригинальные запчасти.
- Защитите сетевой кабель от контакта с горячими частями прибора. НИКОГДА не используйте прибор вблизи открытого пламени, плиты или разогретой духовки.
- После использования дайте прибору полностью остыть, прежде чем его чистить! Есть риск ожогов!
- Размотайте весь сетевой кабель из держателя кабеля, когда используете прибор!
- Установите прибор рядом с электрической розеткой настолько близко, насколько возможно. Убедитесь, что вилку можно быстро извлечь из розетки в случае опасности, и что шнур питания не мешает и не вызывает опасности спотыкания.
- Размещайте прибор только на ровной горизонтальной поверхности.

## РИСК УДАРА ТОКОМ!

- Прибор должен подключаться только к правильно установленным и заземленным сетевым розеткам питания. Убедитесь, что номинальный параметр для вашего местного источника питания соответствует сведениям на паспортной табличке прибора.
- Не выставляйте прибор под дождь и никогда не используйте его в сырой или влажной среде.
- Никогда не погружайте прибор в воду или в другие жидкости! Существует риск потенциально смертельного удара током, если оставшаяся влага попадет на элементы под напряжением во время эксплуатации.
- Всегда держитесь за вилку при манипуляциях с сетевым кабелем. Не тяните за сам кабель и никогда не прикасайтесь к сетевому кабелю мокрыми руками. Это может привести либо к короткому замыканию, либо к удару током.
- Не ставьте сам прибор, предметы мебели или подобные предметы на сетевой кабель и примите меры, чтобы он не застрял или не был сдавлен каким-либо образом.
- Не вскрывайте корпус прибора и не пытайтесь отремонтировать или модифицировать его самостоятельно, это сделает гарантию недействительной.
- Защитите прибор от капель или брызг воды. Не ставьте никакие емкости, содержащие жидкость (например, вазы для цветов), на или вблизи прибора.
- Всегда извлекайте вилку из розетки питания во время каждого перерыва в использовании, а также после использования и перед какой-либо чисткой.

## РИСК ОЖОГОВ!



Осторожно! Горячая поверхность!

- Поверхность прибора может стать крайне горячей во время использования. Прикасайтесь к прибору только при помощи ручки.

## ОСТОРОЖНО! ПОВРЕЖДЕНИЕ ИМУЩЕСТВА!

- Не используйте внешний таймер или систему дистанционного управления для эксплуатации прибора.
- Никогда не оставляйте прибор без присмотра во время эксплуатации.
- Убедитесь, что прибор, сетевой кабель и вилка не контактируют с источниками тепла, такими, как плиты или открытое пламя.
- Не используйте древесный уголь или подобное топливо для эксплуатации прибора!
- Для защиты антипригарного покрытия не используйте металлические инструменты, такие, как ножи, вилки и т.д. Если антипригарное покрытие повреждено, прекратите использовать прибор.
- Эксплуатируйте прибор только с оригинальными приспособлениями, входящими в комплект.

## Рабочие элементы:

Рисунок А:

- 1 Опорные ножки
- 2 Предохранительная задвижка
- 3 Кнопка разблокировки 180°
- 4 Выпускное отверстие для жира
- 5 Держатель кабеля
- 6 Световой элемент
- 7 Зеленая лампочка контроля готовности
- 8 Панель управления
- 9 Кнопка СЪЕМА (нижней нагревательной пластины)
- 10 Поддон для слива жира
- 11 Нагревательные пластины
- 12 Кнопка СЪЕМА (верхней нагревательной пластины)

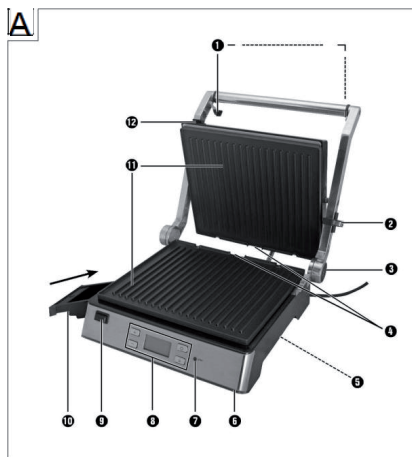
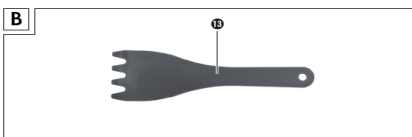


Рисунок В:

- 13 Чистящий скребок



## Распаковка и установка

### ВНИМАНИЕ

**При использовании прибора существует риск травмы и/или повреждения имущества!**

Во избежание рисков соблюдайте следующие инструкции по технике безопасности:

- Не позволяйте детям играть с упаковочными материалами. Есть риск удушья.
- Следуйте инструкциям, которые касаются электрического подключения прибора, во избежание повреждения имущества.

### Содержание упаковки и проверка транспортировки

Данный прибор стандартно поставляется со следующими элементами (см. раскладную страницу):

- Контактный гриль
- Поддон для слива жира
- Чистящий скребок
- Инструкция по эксплуатации

### Распаковка

- Вытащите из коробки все части прибора и инструкцию по эксплуатации.
- Снимите все упаковочные материалы и любые пленки и этикетки.

## Утилизация упаковки

Упаковка защищает прибор от повреждения во время транспортировки. Упаковочные материалы были выбраны за их бережное отношение к окружающей среде и удобство утилизации, поэтому они пригодны для вторичной переработки.



Возвращение упаковки в цикл оборота сырья сохраняет сырье и сокращает объем производимых отходов. Утилизируйте упаковочные материалы, которые больше не нужны, в соответствии с применимыми местными правилами.


### ПРИМЕЧАНИЕ

• Если возможно, сохраняйте оригинальную упаковку во время гарантийного периода, чтобы прибор можно было упаковать надлежащим образом для возврата в случае претензии по гарантии.

## Эксплуатация

В данном разделе указана важная информация об обращении и использовании прибора.

### Перед первым использованием

- 1) Почистите все приспособления согласно описанию в разделе «Чистка и уход», чтобы удалить любые производственные отходы.
- 2) Внимательно прочитайте данную инструкцию по эксплуатации.
- 3) Настройте прибор в соответствии с правилами техники безопасности.
- 4) Разблокируйте прибор, сдвинув предохранительную задвижку **2** в положение .
- 5) Откройте прибор.
- 6) Протрите нагревательные пластины **11** влажной тканью.
- 7) Закройте прибор.
- 8) Вставьте сетевую вилку в надлежащим образом подсоединенную и заземленную сетевую розетку питания, которая подает напряжение, указанное в разделе «Технические данные». Дайте прибору нагреться до максимальной температуры в течение примерно 5 минут, выполнив соответствующие настройки на панели управления **8**.

### ПРИМЕЧАНИЕ

• При нагревании прибора в первый раз из-за производственных отходов может образоваться небольшое количество дыма и запах. Это нормально и абсолютно безвредно. Обеспечьте достаточную вентиляцию, например, открыв окно.

- 9) После завершения процесса приготовления блюда извлеките вилку из сетевой розетки и дайте прибору полностью остыть.
- 10) Снова почистите прибор влажной тканью.



## Панель управления

Вы можете использовать панель управления **8**, чтобы настроить температуру и время.

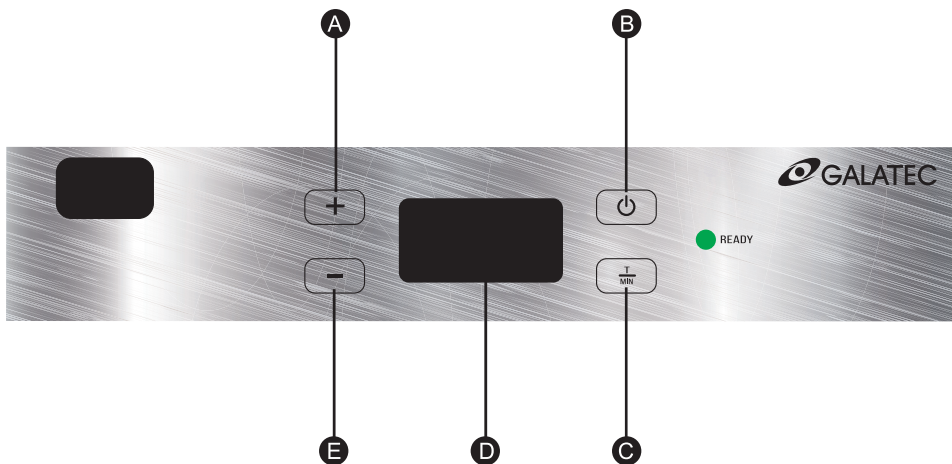
**A** Кнопка «+»: повышает температуру или длительность нагревания.

**B** Кнопка вкл./выкл.  : включает и выключает прибор.

**C** Кнопка T/MIN (температура/минуты): выбирает температуру или длительность нагревания.

**D** Дисплей: жидкокристаллический дисплей

**E** Кнопка «-»: понижает температуру или длительность нагревания.



### ПРИМЕЧАНИЕ

- Зеленая лампочка контроля готовности **7** загорается, как только достигается установленная температура. Она может снова на время отключиться. Это означает, что температура на короткое время упала ниже установленной температуры, и прибор нагревается дополнительно.

- Каждый раз при успешном нажатии на кнопку панели управления будет звучать сигнал.

## Приготовление блюда



### РИСК ОЖОГОВ!



Осторожно! Горячая поверхность!

- Поверхность прибора может стать крайне горячей во время использования. Прикасайтесь к прибору только при помощи ручки.

### ПРИМЕЧАНИЕ

- Размотайте весь сетевой кабель из держателя кабеля **5**, когда используете прибор.
- 1) Закройте крышку прибора, используя ручку.
  - 2) Задвиньте поддон для слива жира **10** в прибор.
  - 3) Вставьте вилку в сетевую розетку питания. Вы услышите сигнал, и на дисплее **D** появится «OFF» (ВЫКЛ.). Дисплей загорится синим и автоматически погаснет через 1 минуту, если не будет выполнено никаких последующих операций с панелью управления.
  - 4) Включите прибор, используя кнопку вкл./выкл. **⏻ В**. Дисплей **D** загорится синим, прозвучит сигнал, и прибор начнет нагреваться до заранее установленной температуры 90°C (режим подогрева). По достижении температуры вы услышите три сигнала, и загорится зеленая лампочка контроля готовности **7**. Световой элемент **6** загорится синим во время эксплуатации.
  - 5) Нажмите кнопку T/MIN **C** и установите желаемую температуру (90-230°C), нажимая кнопки «+» **A** и «-» **E**. Пока установленная температура не будет достигнута, зеленая лампочка контроля готовности **7** не загорится и прибор будет нагреваться. Если прибор уже достиг установленной температуры, вы услышите двойной звуковой сигнал, и зеленая лампочка контроля готовности **7** загорится.
  - 6) Если необходимо, снова нажмите кнопку T/MIN **C**, чтобы отрегулировать длительность нагрева (1-90 мин.), используя кнопки «+» **A** и «-» **E**. Зеленая лампочка контроля готовности **7** снова загорится, как только будет достигнут установленный уровень нагрева и будет поддерживаться температура. Как только период нагревания закончится, вы услышите двойной звуковой сигнал, и прибор снова переключится на режим подогрева (90°C). Прибор выключится автоматически через 1 час, если не будет выполнено никаких других действий на панели управления.
  - 7) Выключите прибор, нажав кнопку вкл./выкл. **⏻ В**, и извлеките сетевую вилку питания из настенной розетки.
  - 8) Снова почистите прибор согласно описанию в разделе «Чистка и уход».

### ОСТОРОЖНО

- Всегда извлекайте вилку из сетевой розетки питания, когда прибор не используется. Недостаточно выключить прибор, используя кнопку вкл./выкл. **⏻ В**!

### **ПРИМЕЧАНИЕ**

Вы можете использовать данный гриль 3 разными способами:

- полностью открытым, чтобы обе нагревательные пластины **11** могли использоваться как гриль-стол.
- с подвижной верхней нагревательной пластиной **11** в качестве контактного гриля, чтобы, мясо, например, запекалось с обеих сторон.
- с неподвижной верхней нагревательной пластиной **11** в качестве панини-гриля, например, для приготовления багетов с сыром.

### **Настройки температуры**

Установите уровень температуры до настройки, подходящей для пищи. В качестве руководства используйте следующую информацию:

90°C: Режим подогрева

150-175°C: Низкая температура, например, для овощей или панини

175-200°C: Средняя температура, например, для рыбы

200-230°C: Высокая температура, например, для мяса

### **ПРИМЕЧАНИЕ**

- Указанные настройки температуры являются лишь рекомендациями. Они могут различаться в зависимости от характеристик ингредиентов или рецептов блюд!

### **Положение «контактный гриль»**

- 1) Вставьте вилку в сетевую розетку питания и включите прибор, используя кнопку вкл./выкл. **⏻ В**.
- 2) Установите желаемую температуру и длительность нагрева, если необходимо, согласно описанию в разделе «Приготовление блюда», и подождите, пока не будет достигнута установленная температура.
- 3) Откройте крышку прибора и положите пищу для запекания на нижнюю нагревательную пластину **11**.
- 4) Закройте крышку прибора, используя ручку.
- 5) Верхняя нагревательная пластина **11** всегда находится параллельно нижней нагревательной пластине **11** за счет ее подвижных шарниров, даже при приготовлении большого количества пищи. Это гарантирует оптимальный результат запекания.
- 6) Через некоторое время проверьте, подрумянилась ли пища. Для этого откройте крышку прибора, используя ручку.

### **ПРИМЕЧАНИЕ**


Начните запекать в течение короткого времени и увеличивайте время, пока не найдете нужную длительность.

- 7) Если степень подрумянивания вас устраивает, снимите пищу.


## **ОСТОРОЖНО**

### **Повреждение прибора!**


- Не используйте остроконечные или острые предметы для снятия пищи. Это может повредить антипригарную поверхность нагревательных пластин **11**!

8) Используйте кнопку вкл./выкл.  **В**, чтобы выключить прибор, и извлеките сетевую вилку питания из розетки.

## **ОСТОРОЖНО**

- Всегда извлекайте вилку из сетевой розетки питания, когда прибор не используется. Недостаточно выключить прибор, используя кнопку вкл./выкл.  **В**!

### **Положение «панини-гриль»**

1) Вставьте вилку в сетевую розетку питания и включите прибор, используя кнопку вкл./выкл.  **В**.

2) Установите желаемую температуру и длительность нагрева, если необходимо, согласно описанию в разделе «Приготовление блюда», и подождите, пока не будет достигнута установленная температура.

3) Откройте крышку прибора и положите пищу для запекания на нижнюю нагревательную пластину **11**.

4) Закройте верхнюю нагревательную пластину **11** и заблокируйте ее на желаемой высоте, сдвинув предохранительную задвижку **2** назад (положение MIN (МИНИМУМ), II, III, IV, V). Чем дальше вы нажимаете на предохранительную задвижку **2**, тем больше расстояние между нагревательными пластинами **11**.

5) Через некоторое время проверьте, подрумянилась ли пища. Для этого откройте крышку прибора, используя ручку.

## **ПРИМЕЧАНИЕ**


Начните запекать в течение короткого времени и увеличивайте время, пока не найдете нужную длительность.

6) Если степень подрумянивания вас устраивает, снимите пищу.


## **ОСТОРОЖНО**

### **Повреждение прибора!**


- Не используйте остроконечные или острые предметы для снятия пищи. Это может повредить антипригарную поверхность нагревательных пластин **11**!

7) Используйте кнопку вкл./выкл.  **В**, чтобы выключить прибор, и извлеките сетевую вилку питания из розетки.

## **ОСТОРОЖНО**

- Всегда извлекайте вилку из сетевой розетки питания, когда прибор не используется. Недостаточно выключить прибор, используя кнопку вкл./выкл.  **В**!

### **Положение «гриль-стол»**

1) Вставьте вилку в сетевую розетку питания и включите прибор, используя кнопку вкл./выкл.  **В**.

2) Установите желаемую температуру и длительность нагрева, если необходимо, согласно описанию в разделе «Эксплуатация», и подождите, пока не будет достигнута установленная температура.

3) Откиньте обе опорные ножки **1** (Рис. 1).

4) Нажмите кнопку разблокировки **180° 3** (Рис. 1) и откройте крышку прибора так, чтобы обе нагревательные пластины **11** можно было использовать как гриль-стол.

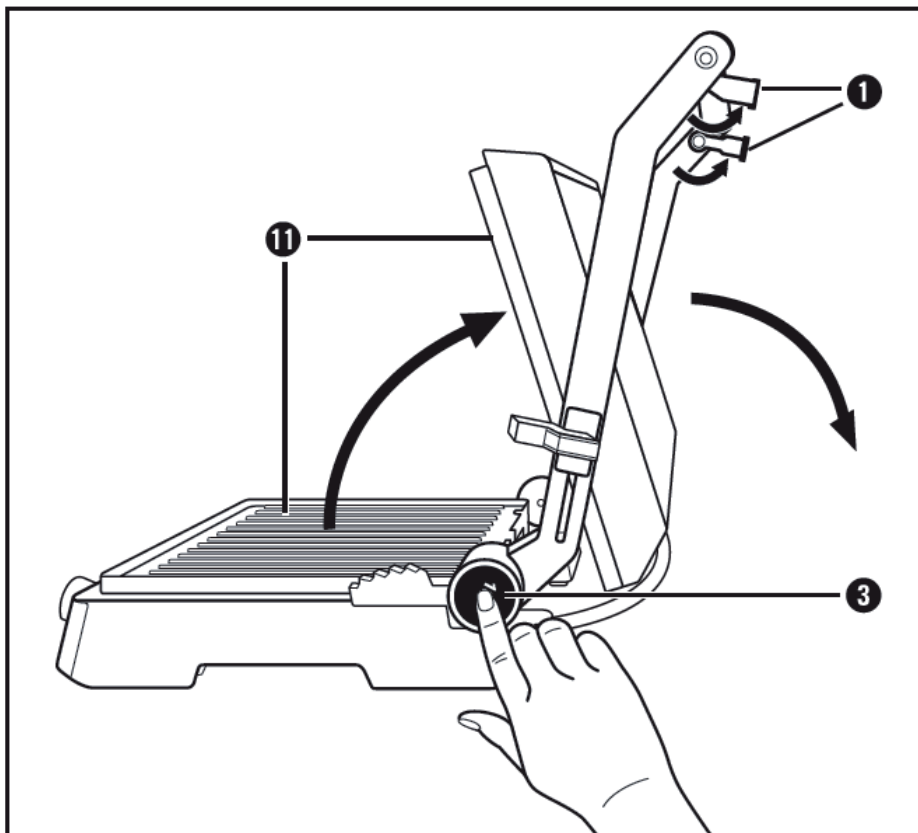


Рис. 1

5) Теперь нагревательные пластины **11** установлены одна около другой и могут использоваться как гриль-стол (Рис. 2).

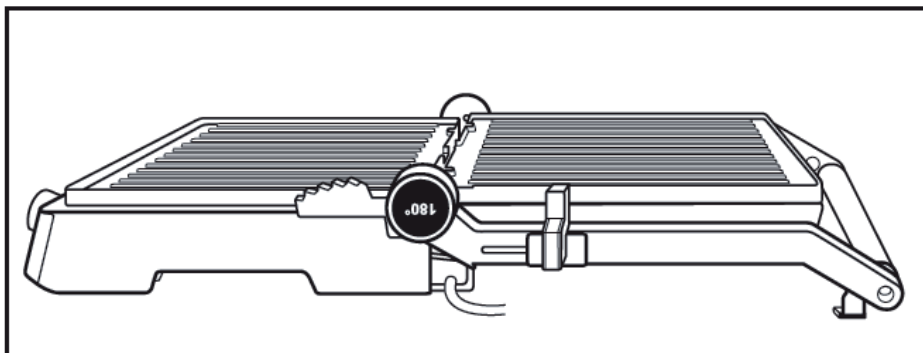


Рис. 2

6) Положите пищу для запекания на нагревательные пластины **11**.

7) Время от времени переворачивайте запекаемую пищу и снимите ее с нагревательных пластин **11**, когда она приготовится.

#### **ОСТОРОЖНО**

##### **Повреждение прибора!**

- Не используйте остроконечные или острые предметы для переворачивания или снятия запеченной пищи. Это может повредить антипригарную поверхность нагревательных пластин **11**!

8) Используйте кнопку вкл./выкл. **В**, чтобы выключить прибор, и извлеките сетевую вилку питания из розетки.

#### **ОСТОРОЖНО**

- Всегда извлекайте вилку из сетевой розетки питания, когда прибор не используется. Недостаточно выключить прибор, используя кнопку вкл./выкл. **В**!

## **Советы и рекомендации**

- Для того чтобы сделать мясо нежнее и ускорить процесс запекания, вы можете его заранее замариновать. Идеальной основой для этого может быть, например, сметана, красное вино, уксус, пахта или свежевыжатый сок из папайи или ананаса. Добавьте трав и специй по вкусу. Не добавляйте соли, так как она может вызвать обезвоживание мяса и сделать его сухим. Положите мясо в маринад так, чтобы оно полностью покрывалось, и закройте контейнер. Оптимальнее всего будет оставить его на ночь.

- Нагревательные пластины **11** имеют антипригарное покрытие, поэтому смазывать их жиром дополнительно не требуется. Если вы все же хотите использовать жир, убедитесь, что жир/масло подходит для жарки на гриле, как, например, рапсовое масло.

- Для того чтобы пища приготовилась равномерно, убедитесь, что она имеет однородную толщину.

- Если вы не уверены, хорошо ли приготовилась пища, вы можете использовать специализированный термометр для мяса (не входит в комплектацию).

## Чистка и уход



### **ВНИМАНИЕ! РИСК СМЕРТЕЛЬНОГО УДАРА ТОКОМ!**

#### **Риск физической травмы при чистке прибора!**

Во избежание рисков соблюдайте следующие инструкции по технике безопасности:

- Перед чисткой извлеките вилку и дождитесь, пока прибор полностью не остынет. Есть риск травмы!
- Никогда не чистите прибор под проточной водой и никогда не погружайте его в воду. Прибор может получить повреждения, которые невозможно отремонтировать!

#### **ОСТОРОЖНО**

#### **Повреждение прибора!**

- Во избежание повреждений прибора, которые невозможно отремонтировать, убедитесь, что во время чистки влага не может проникнуть в прибор.
- При чистке поверхности не используйте абразивные или химические чистящие средства, а также острые или царапающие предметы.

- Проведите чистящим скребком **13** по нагревательным пластинам **11** после того, как нагревательные пластины **11** остынут, чтобы жир и остатки пищи собрались вместе, затем сдвиньте их в поддон для слива жира **10**.

- Опорожните и почистите поддон для слива жира **10** в теплой воде с небольшим количеством моющего средства.

- Протрите нагревательные пластины **11** влажной тканью. Не используйте никакие агрессивные чистящие средства, жесткие губки или острые предметы для чистки, т.к. они могут повредить антипригарное покрытие.

При более устойчивом загрязнении или засохших остатках пищи снимите нагревательные пластины **11**:

- Откройте прибор.

- Держите верхнюю нагревательную пластину **11** на месте, чтобы она не упала, и нажмите кнопку СЪЕМА **12**. Теперь верхняя нагревательная пластина **11** снята с прибора.

- Нажмите кнопку СЪЕМА **9** и в то же время снимите нижнюю нагревательную пластину **11**.

Почистите снятые нагревательные пластины **11** в теплой воде с небольшим количеством моющего средства. При сильном налете на некоторое время замочите нагревательные пластины **11** в воде. После мытья ополосните нагревательные пластины **11** чистой водой, чтобы удалить все остатки моющего средства. Высушите все как следует. Нагревательные пластины **11** должны высохнуть, прежде чем вы установите их обратно в прибор!

Для того чтобы снова вставить нагревательные пластины **11**, поместите их на основание так, чтобы обе бороздки около выпускного отверстия для жира **4** соединились с крючками на основании. Затем нажмите на переднюю часть нагревательной пластины **11**, пока не услышите, что она вошла.


Выполните то же самое со второй нагревательной пластиной **11**.

- Почистите поверхность прибора влажной тканью. При устойчивом загрязнении нанесите на ткань мягкое моющее средство.
- Протрите чистящий скребок **13** влажной тканью. При более устойчивом загрязнении добавьте на ткань немного мягкого моющего средства или ополосните его в теплой воде с моющим средством.
- Убедитесь, что все части полностью сухие, прежде чем снова использовать прибор.

#### **ПРИМЕЧАНИЕ**

- Нагревательные пластины **11**, поддон для слива жира **10** и чистящий скребок **13** – все они пригодны для мытья в посудомоечной машине. Тем не менее, для защиты материала мы рекомендуем чистить его согласно описанию выше.

## **Хранение**

Заблокируйте прибор, сдвинув предохранительную задвижку **2** в положение . Смотайте сетевой кабель по часовой стрелке вокруг держателя кабеля **5** на дне прибора и закрепите его на месте с помощью кабельного зажима:

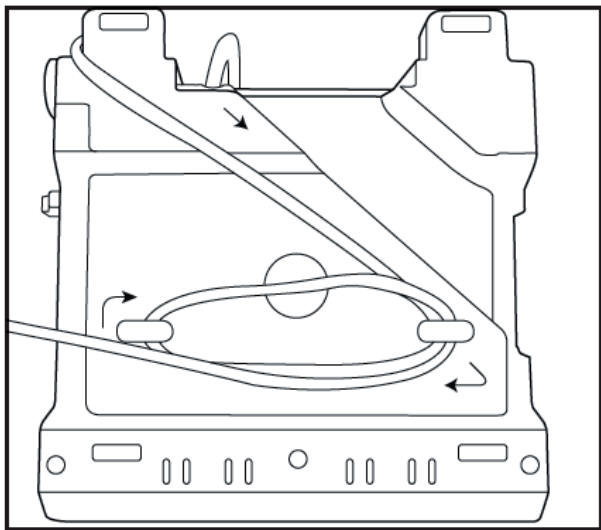


Рис. 3

Храните очищенный прибор в сухом месте.



## Устранение неисправностей

В данном разделе содержится важная информация об идентификации ошибки и ее исправлении. Следующая таблица поможет вам самостоятельно идентифицировать и исправить небольшие неполадки.

### ПРИМЕЧАНИЕ

• Если прибор неисправен, на дисплее отобразится соответствующий код ошибки. Вы услышите сигналы, и все кнопки заблокируются. Через панель управления **8** будет невозможно выполнить какой-либо ввод. Следуйте инструкциям, указанным ниже:

Ошибка	Возможная причина	Устранение
Прибор не включается.	Вилка не подключена.	Подключите сетевой адаптер к прибору надлежащим образом.
	В розетке нет питания.	Проверьте плавкий предохранитель сети в доме.
	Прибор поврежден.	Свяжитесь со службой сервиса.
На дисплее появилось ER1.	В системе произошло короткое замыкание.	Отключите вилку из сетевой розетки питания и свяжитесь со службой сервиса.
На дисплее появилось ER2.	Нижняя нагревательная пластина <b>11</b> неправильно установлена.	Убедитесь, что нижняя нагревательная пластина <b>11</b> вставлена правильно.
На дисплее появилось ER3.	Температура нагревательных пластин <b>11</b> выше 320°C. Прибор перегрелся.	Извлеките вилку из сетевой розетки питания. Дождитесь, пока прибор полностью остынет, и затем снова включите прибор в сетевую розетку питания.

### ПРИМЕЧАНИЕ

• Если вы не можете решить проблему каким-либо из вышеуказанных способов, обратитесь в службу сервиса.

## Технические характеристики

Источник питания	220-240 В ~   50/60 Гц
Мощность	2000 Вт
	Все части данного прибора, контактирующие с пищей, являются для нее безопасными.
Класс защиты	I (⏚ защитное заземление)

## Надлежащая утилизация данного изделия



Данная маркировка означает, что данное изделие нельзя утилизировать с другими бытовыми отходами, чтобы не допустить возможного ущерба окружающей среде или вреда здоровью. Чтобы утилизировать использованное устройство, следует воспользоваться услугами специалистов.



Товар сертифицирован в соответствии с требованиями технических регламентов Таможенного Союза.

Срок службы данного изделия составляет 3 года со дня продажи изделия.

### Изготовитель:

NINGBO KAIBO GROUP CO. LTD.

НИНБО КАЙБО ГРУП КО., ЛТД

Address: The Northern Industrial Park of Zhouxiang, Cixi, 315324, Ningbo, China

Адрес: Северный Индустриальный Парк Чжоусян, Цыси, 315324, Нинбо, Китай

### Импортер / Уполномоченный представитель изготовителя на территории Таможенного Союза, принимающий претензии:

ИП Трегубов Вячеслав Юрьевич

Адрес: Российская Федерация, 692651, Приморский край, Михайловский район, село Михайловка, квартал 3, дом 2, квартира 37,

Телефон: 8-800-333-33-66



[www.galatec.hk](http://www.galatec.hk)

# Рецепты

## ПРИМЕЧАНИЕ

• Настройки времени приготовления и температуры, указанные в рецептах, являются только рекомендацией. Они могут различаться в зависимости от характеристик ингредиентов!

### • Положение «контактный гриль»

#### **Техасско-мексиканский бургер**

900 г говяжьего фарша

6 столовых ложек соуса для барбекю

6 столовых ложек мелко нарезанного репчатого лука

3 столовых ложки свежей или заранее приготовленного соуса сальса

1/2 чайной ложки молотого перца чили

4 больших булочки для гамбургеров

1) Смешайте мясной фарш, репчатый лук, соус сальса, молотый перец чили и соус для барбекю в большой чаше.

2) Сформируйте из мясного фарша четыре котлеты одного размера примерно 2 см толщиной.

3) Разогрейте прибор (200-230°C)

4) Запекайте котлеты 8-10 минут на предварительно разогретом гриле, установив его в контактное положение. Затем вложите котлеты в булочки для гамбургеров вместе с ингредиентами и травами по вашему выбору.

#### **Ромштекс с луком-батунем и травяным соусом**

500 г постных ромштексов (125 г каждый)

120 г маргарина

1 чайная ложка вустерского соуса

1 мелко порезанный зубчик чеснока

4 столовых ложки мелко порезанной петрушки

4 мелко порезанных пера лука-батунна

1) Смешайте маргарин и вустерский соус в маленькой чаше и смешайте с чесноком, петрушкой и луком-батунном.

2) Разогрейте прибор до максимальной температуры (230°C).

3) Запекайте стейк примерно 3 минуты.

4) Смажьте стейк травяным соусом с луком-батунном и готовьте его еще 4 минуты при температуре примерно 200°C.

## ПРИМЕЧАНИЕ

• Травяным соусом, собранным в поддоне для слива жира, можно полить стейк перед подачей.

## **Тунец с ломтиками апельсина**

(на 4 персоны)

4 свежих стейка из тунца (170 г каждый)

1 апельсин

1 столовая ложка мелко порезанной петрушки

Соль

Перец

- 1) Очистите апельсины и порежьте их на ломтики примерно 5 мм толщиной.
- 2) Предварительно разогрейте прибор (примерно 200°C).
- 3) Положите стейки из тунца на предварительно разогретый гриль, посыпьте сверху петрушкой и приправьте солью и перцем.
- 4) Положите ломтики апельсина на стейки из тунца и запекайте все примерно 6-8 минут.
- 5) Уберите запеченные ломтики апельсина перед подачей.

### **• Положение «панини-гриль»**

#### **Панини со шпинатом и сыром**

250 г листьев шпината

1 репчатый лук

1 зубчик чеснока

1 столовая ложка масла для жарки

2 столовых ложки лимонного сока

1 щепотка соли (и перца)

4 ломтика поджаренного хлеба

40 г масла с зеленью

75 г сыра моцарелла

20 г кедровых орехов

- 1) Переберите и промойте листья шпината.
- 2) Почистите и мелко порежьте репчатый лук и чеснок, потушите их в горячем масле. Добавьте шпинат. Приправьте лимонным соком, солью и перцем.
- 3) Намажьте масло с зеленью на поджаренный хлеб.
- 4) Порежьте ломтиками сыр моцарелла.
- 5) Разделите сыр моцарелла и высушенный шпинат на 2 ломтика поджаренного хлеба и посыпьте сверху кедровые орехи.
- 6) Накройте панини вторым ломтиком хлеба.
- 7) Предварительно разогрейте прибор (примерно 175°C).
- 8) Осторожно положите панини на предварительно разогретый гриль.

9) Используя предохранительную задвижку **2**, настройте желаемое расстояние до верхней нагревательной пластины **11** и закройте крышку.

10) Панини следует поджаривать до золотистой корочки.

### **Панини с куриной грудкой**

400 г куриной грудки

20 г сливочного масла

Перец, соль, молотая паприка

120 г бекона, нарезанного узкими кусками

6 ломтиков поджаренного хлеба

3 столовых ложки йогуртовой заправки для салата

30 г салата айсберг

2 помидора

1 авокадо

1 столовая ложка сока лайма

50 г огурца

1) Промойте куриную грудку под проточной водой и промокните бумажным полотенцем.

2) Предварительно разогрейте прибор до максимальной температуры (230°C) и готовьте филе грудки в течение короткого времени в контактном положении.

3) Поджаривайте при температуре примерно 175°C около 10 минут. После жарки на гриле приправьте солью, перцем и паприкой и отложите.

4) Пожарьте куски бекона в сковороде до хрустящей корочки.

5) Смажьте йогуртовой заправкой 3 ломтика поджаренного хлеба или белого хлеба, добавьте салат айсберг, нарежьте помидоры на ломтики, приправьте их и положите сверху.

6) Разрежьте куриную грудку вдоль и положите ее поверх помидоров.

7) Положите куски бекона на куриную грудку.

8) Разрежьте авокадо вертикально, извлеките косточку. Почистите и порежьте авокадо на ломтики. Сбрызните авокадо соком лайма, чтобы оно не потемнело. Положите ломтики на панини.

9) Нарежьте огурец кружками и положите их на авокадо.

10) Закройте панини вторым ломтиком хлеба.

11) Осторожно положите панини на нагревательную пластину **11**.

12) Используя предохранительную задвижку **2**, настройте желаемое расстояние до верхней нагревательной пластины **11** и закройте крышку.

13) Панини следует поджаривать до золотистой корочки.

## **Багет с горчицей**

1 багет

1 зубчик чеснока

50 г корнишонов, маринованных с горчицей

40 г сыра пекорино

1 столовая ложка острой горчицы

2 столовых ложки сладкой горчицы

50 г сливочного масла

2 столовых ложки порезанного лука-резанца

Соль, перец

1) Надрежьте багет с интервалами в 2-3 сантиметра, но не разрежьте до конца.

2) Почистите и подавите чеснок, нарежьте кубиками корнишоны и натрите сыр пекорино.

3) Смешайте острую и сладкую горчицу с мягким сливочным маслом, чесноком, корнишонами, сыром пекорино и луком-резанцем и приправьте солью и перцем. Положите горчичное масло в прорези в багете и заверните багеты в алюминиевую фольгу.

4) Предварительно разогрейте прибор (175-200°C).

5) Положите багеты на нагревательную пластину **11**.

6) Используя предохранительную задвижку **2**, настройте желаемое расстояние до верхней нагревательной пластины **11** и закройте крышку.

7) Багет должен иметь золотистую корочку.

### • **Положение «гриль-стол»**

## **Грудка курицы/индейки**

200 г грудки курицы/индейки

Немного муки

1) Покройте нагревательные пластины **11** небольшим количеством масла, которое подходит для жарки на гриле, и разогрейте прибор до максимальной температуры (230°C).

2) Порежьте 200 г грудки курицы/индейки на ломтики и слегка припорошите мукой.

3) Жарьте на гриле одну сторону примерно 4 минуты, затем переверните, посыпьте немного соли и жарьте с другой стороны около 4 минут.

## **Овощи, запеченные на гриле**

2 перца

1 кабачок

1 баклажан

Оливковое масло

Соль

Перец

Травы Прованса (смесь специй)

- 1) Тщательно помойте овощи. Разрежьте перцы пополам, удалите семена и порежьте их соломкой. Разрежьте баклажан и кабачок вдоль пополам и затем порежьте на кусочки размером примерно 0,5 см.
- 2) Смажьте овощи небольшим количеством оливкового масла.
- 3) Предварительно разогрейте прибор (150-175°C).
- 4) Положите овощи на предварительно разогретую нагревательную пластину **11** и запекайте их с обеих сторон, примерно по 8-10 минут для каждой стороны, пока они не станут светло-коричневыми.
- 5) Приправьте овощи солью, перцем и специями по вкусу.

## **Большие креветки с карри на кокосовом молоке**

100 г красной пасты карри

50 мл кокосового молока

400 г больших креветок (можно заменить крабом или небольшими креветками)

200 г сахарного гороха

2 перца

2 репчатых лука

2 зубчика чеснока

Соль и перец

Алюминиевая фольга

- 1) Смешайте пасту карри и кокосовое молоко.
- 2) Помойте креветки, сахарный горох и перцы.
- 3) Почистите репчатый лук и зубчики чеснока.
- 4) Порежьте репчатый лук, зубчики чеснока и перцы на маленькие кусочки.
- 5) Распределите креветки и овощи равномерно на четырех кусках алюминиевой фольги. Алюминиевая фольга должна быть достаточно широкой, чтобы можно было завернуть ингредиенты в маленькие кульки. Полейте пищу соусом карри на кокосовом молоке и приправьте все солью и перцем.
- 6) Хорошо запечатайте кульки, чтобы жидкость не могла вытечь.
- 7) Предварительно разогрейте прибор (150-175°C).

## **Уважаемый покупатель!**

Поздравляем Вас с покупкой электрогриля Galatec!

Во избежание недоразумений, убедительно просим Вас внимательно изучить данное Руководство по эксплуатации до того, как начнете эксплуатировать изделие.

Позаботьтесь о сохранности настоящей Инструкции в течение всего периода эксплуатации и передайте ее вместе с прибором, если он перейдет к другому владельцу.

Изготовитель не несет ответственности за какие-либо повреждения или неисправности, вызванные ошибками при установке изделия или несоблюдением правил по установке и эксплуатации, перечисленных в данном Руководстве.



8) Положите наполненные кульки на предварительно разогретые нагревательные пластины **11** и готовьте их с обеих сторон, около 15 минут с каждой стороны.

### **Початок кукурузы, запеченный на гриле**

2 сладких початка кукурузы

100 г масла с зеленью

Чесночная соль

Соль

Перец

Алюминиевая фольга

- 1) Смажьте кусок алюминиевой фольги маслом с зеленью.
- 2) Посолите початки кукурузы и заверните их в алюминиевую фольгу.
- 3) Предварительно разогрейте прибор (150-175°C).
- 4) Положите кулек на нагревательные пластины **11**.
- 5) Переверните кулек через 15 минут и готовьте початки еще 15 минут.
- 6) Приправьте початки кукурузы чесночной солью и перцем.



[www.galatec.hk](http://www.galatec.hk)