

# № 674

.....  
**EN ELECTRIC GRILL**

Instruction manual

.....  
**RU ЭЛЕКТРОГРИЛЬ**

Инструкция по эксплуатации



# **CARRERA**

.....  
DESIGNED IN GERMANY

[www.carrera.de](http://www.carrera.de)



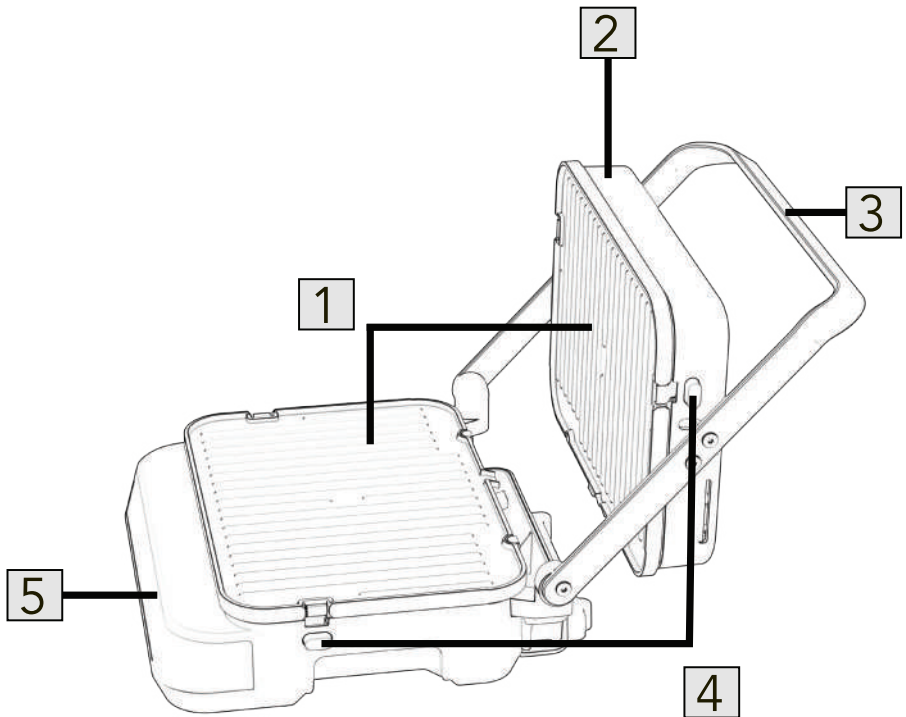
Congratulations on buying a **CARRERA** product!  
We are certain that you are going to enjoy our product.

.....  
**CONTENT**  
.....

01 Appliance Overview	1
02 Control Panel	2
03 Safety Instructions	3
04 Intented Use	5
05 Before Use	6
06 Operation	8
07 Cleaning and Maintenance	13
08 Error codes	14
09 Transport and Storage	14
10 Disposal	14
11 Troubleshooting	15
12 Technical Specification	15
13 Warranty	16
14 Additional Information	16

# 01 APPLIANCE OVERVIEW







---



- 1 Reversible non-stick grill plates
- 2 Top cover
- 3 Handle
- 4 Hot plate unlocking buttons
- 5 Control panel

# 02 CONTROL PANEL



	<p>Press to decrease or increase the cooking time or temperature</p>
	<p>Press to adjust the cooking time or temperature</p>
	<p>Press to select the function: Beef, Fish, Chicken, Sausage, Hamburger, Bacon</p>
	<p>Press to customize the cooking time and temperature</p>
	<p>Press to start or pause</p>
	<p>The display shows the cooking time and temperature, error codes, etc.</p>

## 03 SAFETY INSTRUCTIONS

---

These important safety precautions are critical part of the appliance. Please read them all carefully before using the appliance for the first time. You may keep the instructions for future reference or pass it to other users. Always handle with care and warn other users the potential danger.



### **WARNING!**

**Improper use of the appliance may result in injury.**

- Make sure that the mains voltage stated on the rating plate corresponds to the local electricity supply. Check the appliance for mechanical damage. Do not use the appliance if any is found.
- To avoid a hazard due to inadvertent resetting of the thermal cut-out, this appliance must not be supplied through an external switching device, such as a timer, or connected to a circuit that is regularly switched on and off by the utility.
- The appliance is not recommended to be connected to the mains using extension cords, splitters and adapters.
- In order to avoid overloading the electrical network, it is not recommended to turn on several appliances with high power consumption at the same time.
- The appliance is recommended to be connected to a grounded outlet.
- Connect the appliance to AC power source only. For additional protection please install a residual current device (RCD). For installation, contact a specialist.
- Do not connect the appliance to the power source before finishing assembly and adjustment.
- Place the appliance on a firm and steady surface. Do not put the appliance in a kitchen cabinet.
- Do not place the appliance on or near hot gas or electric burner, or in a heated oven.
- Do not use the appliance in outdoor environment.
- Do not use the appliance in places where aerosols are sprayed or flammable liquids are present.

- Do not use the appliance near curtains or other flammable objects.
- This appliance is designed for household use only.
- Do not place the appliance near sources of water or other liquids, or near heating appliances.
- Do not immerse the appliance in water or any liquids. Do not touch it with wet hands.
- Do not use appliance for other than intended use.
- Keep the appliance and power cable away from high temperatures, direct sunlight, moisture and other negative influences.
- Do not turn the appliance on if it was dropped, even if there is no external damage, until it is inspected by a qualified specialist.
- Do not cover the plugged-in appliance with a towel or other object. Do not place any foreign objects on the appliance.
- Do not leave the appliance unattended when it is connected to main supply.



**Do not touch the hot surface of the grill during or after operation. Some parts of the appliance may get hot during operation. To avoid burns, do not touch hot surfaces with your hands. Hold the appliance only by the handle.**

- Do not place the appliance near walls, in the corner of a room, under overhanging panels or in kitchen cabinets.
- Some parts of the appliance may get hot during operation. To avoid burns, do not touch hot surfaces with your hands. Hold the appliance only by the handle.
- The appliance can consume food only, do not put large pieces of food or metal items on the grill as they may cause a fire.
- It is not recommended to use accessories not included in the package. To avoid fire or injury, use accessories strictly in accordance with the instruction manual.
- Children should not be playing with the appliance accessories, box or other packaging to avoid injury or suffocation. This appliance should not be used by children. Keep the appliance and its cord out of children's reach.

- Wait until the appliance cools down before assembling, disassembling or cleaning the appliance.
- Do not pull the cable, when disconnecting the appliance from the mains. Do not wind the cable around the appliance. Do not try to carry the appliance by the cable.
- If the power cord is damaged, it must be replaced by a qualified specialist to avoid any hazard.
- The appliance can be used by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they are under supervision or have been given instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
- Regularly check the appliance and its cable for mechanical damage and do not use the appliance if any is found. It is forbidden to repair the appliance or make changes to its design on your own. Do not attempt to open the main body or dismantle any parts from the appliance. Repair of the appliance or replacement of the power cord must be carried out in a specialized service center only.

## **04 INTENDED USE**

---

The electric grill is designed to heat and boil water.

The appliance is intended for domestic and similar purposes, in particular:

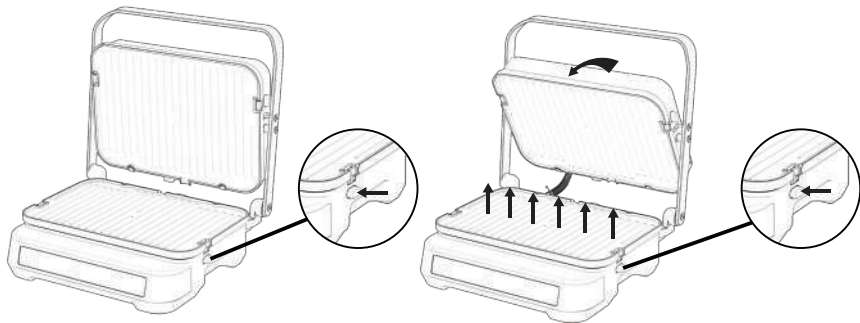
- in kitchen areas for staff in shops, offices and other production environments;
- in farm houses;
- in hotels, motels and other residential type infrastructure by clients;
- in boarding houses.



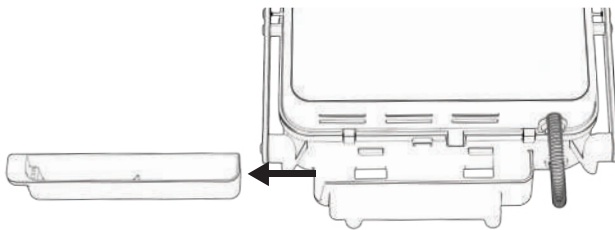
## 05 BEFORE USE

---

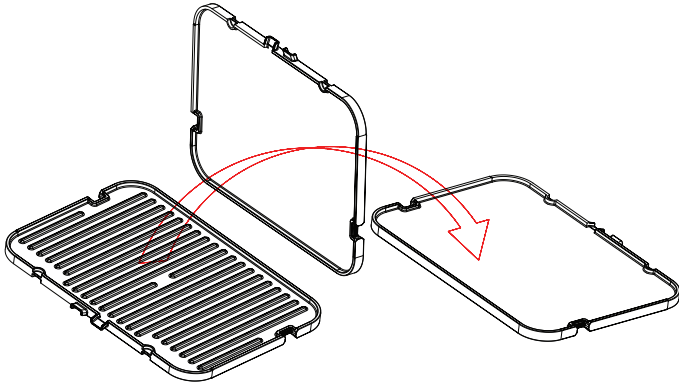
- After storage or transportation at low temperatures, keep the appliance in warm room for two hours before turning it on.
- Remove all packaging materials from the appliance. Make sure that the accessories of the appliance fit the description, and that the appliance is not damaged.
- Wipe the body of the appliance with a damp cloth and wipe dry. Remove the panels by pressing the release buttons and clean them under running water with a mild detergent. Dry thoroughly before reinstalling.



- Put the appliance on a flat, stable surface. Make sure that there is at least 20 cm of free space around the appliance.
- Make sure the drip tray is installed at the back of the appliance.



- Unwind and straighten the power cord. Insert the plug into an outlet with the correct voltage.



- The grill plate is reversible and can be used on both side, you can choose the flat or rib surface for your ideal cooking purpose.

## 06 OPERATION

---

1. Insert the plug into an outlet with the correct voltage. You will hear a beep sound, the display screen light will be on once, and then the display screen will show "OFF" (standby mode).



2. Press the MENU button to choose of the menu functions: Beef → Fish → Chicken → Sausage → Hamburger → Bacon → Beef, temperature and time display will show the default value of each function.



3. Press the Temperature/Time button to adjust the temperature setting. The displayed temperature flashes, press +/- button to adjust your setting.

4. After the temperature setting is done, press the "Temperature/



Time" button again to switch to the time setting. The time on the display will start flashing.


5. After the time/temperature setting is completed, press the




"Start/Pause" button to start cooking, the temperature will display the setting value, and the time screen will display "PrE". After the preheating is finished, 5 beeps will be heard and the time display will flash to remind the preheating process is completed.



6. Place the food, press the appliance will start cooking, timer will start countdown.

7. You can press  to pause the countdown in the process of cooking, and re-adjust the time and temperature as operation step 3

and 4, and then press  again to continue cooking.

8. During the working process, you can press  to pause cooking or press the button at any time for 3 seconds to exit the current cooking and return to standby mode.

9. After the counting down ends, the appliance will beep 5 sounds and display will show "done". If no operation, the appliance will automatically return to standby mode after 30 minutes, the display will show "OFF".


#### **Notes:**

- **When switching the appliance on for the first time, there may be some smells and even a little smoke from burnt lubricants and dust, this is not a malfunction.**
- **The non-stick coating of the plates allows you to cook without oil in most cases, but for best results you can brush the plates with a small amount of vegetable oil.**
- **Be careful not to get burnt. Lift the lid by the handle only, use heat-resistant plastic tongs when cooking food. Do not use metal tongs or knives as they can damage the non-stick coating of the plates.**

## DIY mode

In the DIY mode you cannot choose functions but you can adjust the cooking time and temperature as you like. You can set the temperature from 80 to 230°C and adjust the cooking time from 30 seconds to 60 minutes.



After connecting the grill to the mains, press  then follow steps 3-6.

## Time and temperature range

Menu	Default display	Temperature adjusting range	Timer adjusting range
Beef	230 °C, 5 min.	200-230 °C (step – 5 °C)	3-8 min. (step – 30 sec.)
Fish	210 °C, 5 min.	200-230 °C (step – 5 °C)	3-8 min. (step – 30 sec.)
Chicken	180 °C, 5 min.	160-200 °C (step – 5 °C)	3-12 min. (step – 30 sec.)
Sausage	160 °C, 5 min.	160-200 °C (step – 5 °C)	3-10 min. (step – 30 sec.)
Hamburger	150 °C, 8 min.	150-200 °C (step – 5 °C)	5-15 min. (step – 30 sec.)
Bacon	180 °C, 5 min.	160-200 °C (step – 5 °C)	3-10 min. (step – 30 sec.)
DIY	230 °C, 5 min.	80-230 °C (step – 5 °C)	0,5-60 min. (step – 30 sec.)

## **Cooking mode**

You can use the grill in several modes. Before adjusting the position of the top plate, preheat the appliance in the closed position.

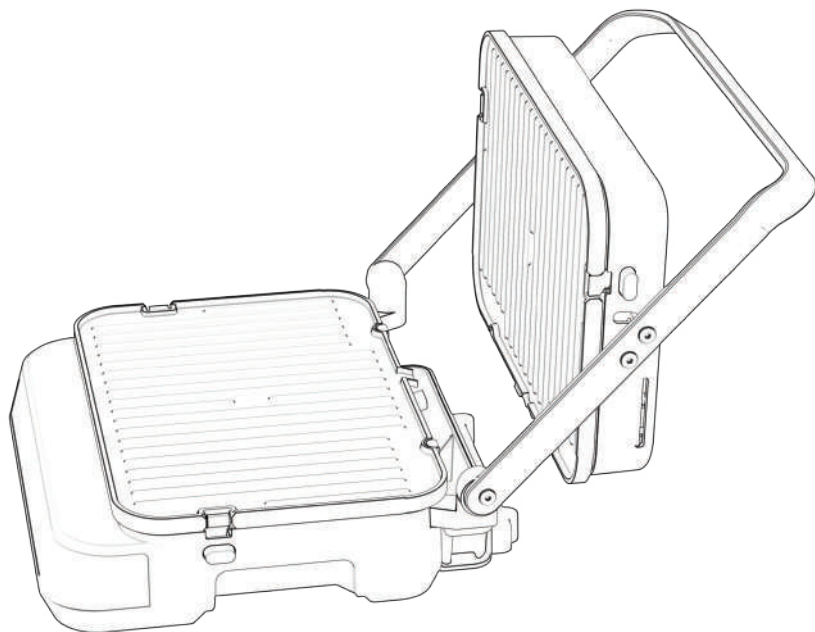
### **Contact grill mode**

In the contact grill mode, the products are laid out on the bottom plate, then the appliance is closed. For better frying cook products of the same thickness.

### **Oven mode**

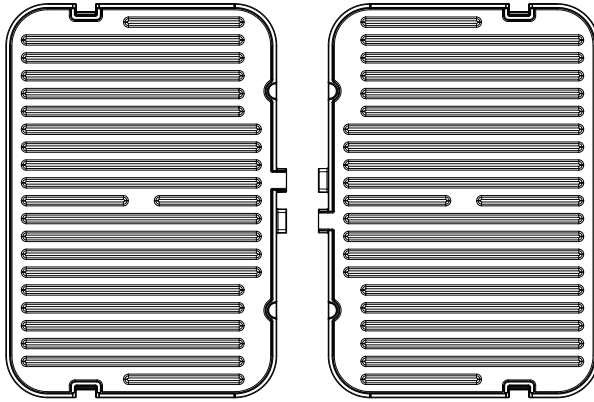
Set the top plate vertically for an oven effect. This mode is best for cooking products of different thicknesses.

Raise the handle and, using an oven mitt or kitchen glove, adjust the position of the top plate.



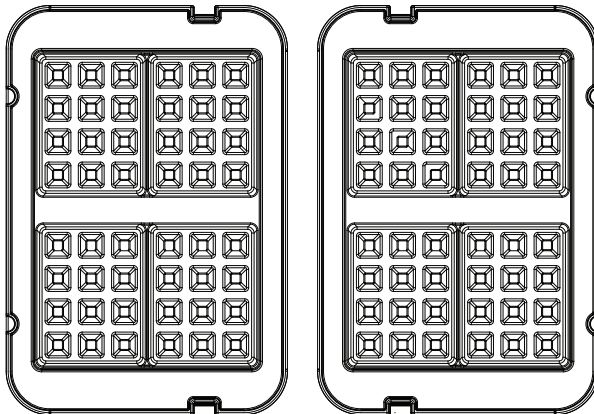
### **BBQ mode**

Use both plates for frying: lower the handle and the top plate to open at 180°.



### **Waffle mode**

Using waffle plates, prepare waffles. To do this, clean the waffle plates and install them instead of the grill plates. In the DIY mode set the desired time and temperature. Waffles are recommended to be baked at 150°C for 5 minutes. Use no more than 80 ml of dough to bake one waffle.



## 07 CLEANING AND MAINTENANCE

---

Before cleaning the appliance, always unplug it and wait until it cools down.

- Wipe the body with a slightly damp cloth or sponge, do not use abrasive cleaners.
- Remove the plates and wash them with mild detergent or dishwasher.

Dry thoroughly before reuse.

- Remove and drain the drip tray. Wash it with warm water and a mild detergent, dry it thoroughly and put it back in the appliance.
  - Store the appliance in a dark, cool place out of children's reach.
- Make sure that the power cord is not tangled.



## 08 ERROR CODES

---

Code	Description	Solution
E1	Open circuit of upper thermostat	Contact a specialized service centre
E2	Short circuit of upper thermostat	
E3	Open circuit of lower thermostat	
E4	Short circuit of lower thermostat	

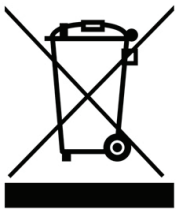
## 09 TRANSPORT AND STORAGE

---

- Store the appliance in a clean, closed, dry room at an ambient temperature between 5 and 40 °C and a relative humidity of no more than 70 %.
- Transportation of the device can be carried out by all means of transport, in accordance with the rules for the carriage of goods. When transporting in the original packaging, protect the appliance from damage, preventing the exposure to precipitation and aggressive environments.
- When transporting the appliance without original packaging, use bubble wrap and corrugated cardboard packaging. Wrap each element of the appliance in a film and place it vertically in the container. The free distance between the elements of the product must be laid with air bubble wrap or folded cardboard.

## 10 DISPOSAL

---



To protect the environment, do not dispose of appliance and the batteries with household waste. Bring the appliance and batteries to specialized points for further disposal. For more information on the disposal of this product, contact your local authority, your household waste disposal service, or the retailer.

# 11 TROUBLESHOOTING

---

Problem	Possible cause	Solution
The appliance does not work.	The outlet to which the appliance is connected may be damaged.	Make sure the appliance is properly connected to the network. Check the fuse in your home's electrical outlet.
	The voltage of the power supply to which the appliance is connected does not match the voltage of the appliance.	Make sure that the voltage indicated on the appliance matches the voltage of the power supply.
The appliance does not heat up.	The appliance is damaged.	Contact a specialized service center.



**Never repair the appliance yourself, contact an authorized service center or a qualified specialist.**

# 12 TECHNICAL SPECIFICATION

---

- Model name: CRR674
- Power: 2000 W
- Voltage: 220-240V~, 50/60Hz
- Grill plates 32 x 22 cm with Daikin not-stick coating
- Timer up to 60 min.
- Stainless steel heating element
- Temperature control from 80-230 °C
- LED display

## PART LIST

- Electric grill
- Two-side grill plates – 2 pcs
- Waffle plates – 2 pcs
- Removable drip tray
- Instruction manual

## 13 WARRANTY

---

Organization for warranty service and acceptance of claims:  
LLC "MVM", Russia, 105066, Moscow, Nizhnyaya Krasnoselskaya  
str., 40/12, building 20, floor 5, room II, room 3.

Phone: +7 (495) 644-28-48

Information about the warranty conditions:

<https://www.eldorado.ru/spv>

or by phone Eldorado - 8 (800) 250 25 25

<https://www.mvideo.ru/spv>

or by phone M.Video - 8 (800) 600 77 75

The seller's warranty is 12 months from the date of sale (transfer)  
of the goods to the Customer.

## 14 ADDITIONAL INFORMATION

---

Manufacturer: CARRERA Global FZCO

Address: DSO-IFZA-19795, IFZA Properties, Dubai Silicon Oasis, UAE

Importer/Manufacturer's authorized company:

LLC "MVM", Russia, 105066, Moscow, Nizhnyaya Krasnoselskaya  
str., 40/12, building 20, floor 5, room II, room 3.

E-mail: [cert-log@mvideo.ru](mailto:cert-log@mvideo.ru) Phone: +7 (495) 644-28-48

Installed by the manufacturer in accordance with paragraph  
2 of article 5 of the Law of the Russian Federation "On Consumer  
Protection" the service life of this product is 3 years from the date  
of sale, provided that the product is used in accordance with the  
rules and recommendations set forth in this instruction manual and  
applicable technical standards.

There are no special conditions for the sale.

The date of manufacture is indicated (coded) on the device,  
where the 1st and 2nd digits from the beginning are the month of  
manufacture; the next 4 digits are the year of manufacture.

The date of manufacture is indicated (coded) on the device, where the 1st and 2nd digits from the beginning are the month of manufacture; the next 4 digits are the year of manufacture.

The product is certified, meets the requirements:

TR TS 004/2011 "On the safety of low-voltage equipment",

TR TS 020/2011 "Electromagnetic compatibility of technical means"

TR EAEU 037/2016 "On the restriction of the use of hazardous substances in products of electrical engineering and radio electronics".

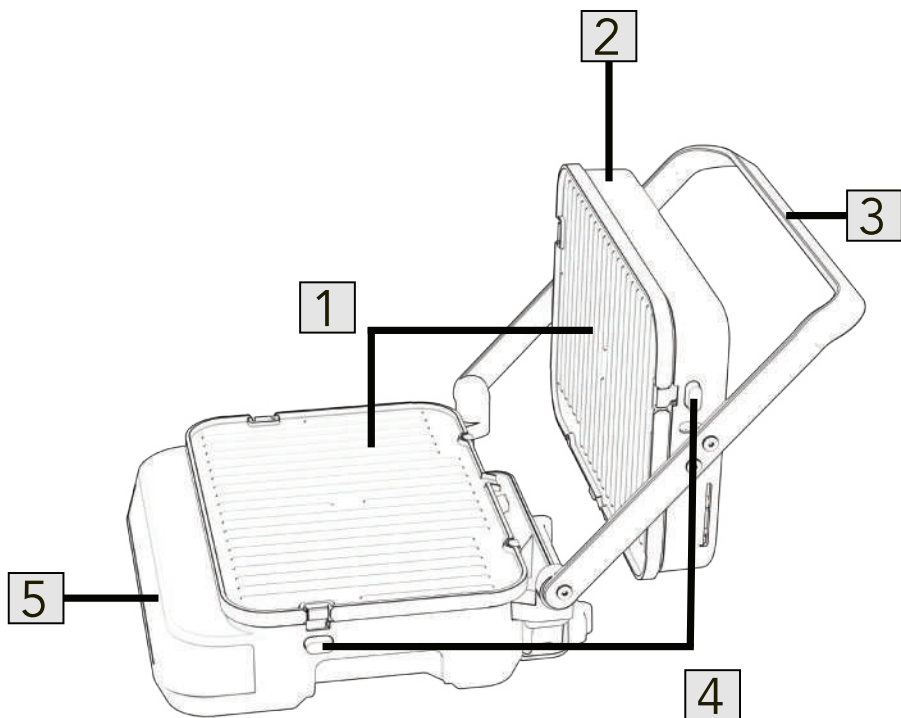
Поздравляем Вас с приобретением продукта **CARRERA!**  
Мы уверены, что Вы получите удовольствие от использования  
нашего продукта!

.....  
**СОДЕРЖАНИЕ**  
.....

01 СХЕМА ПРИБОРА	19
02 ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ	20
03 МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ	21
04 НАЗНАЧЕНИЕ	24
05 ПОДГОТОВКА К РАБОТЕ	25
06 ЭКСПЛУАТАЦИЯ	27
07 ОЧИСТКА И УХОД	32
08 КОДЫ ОШИБОК	33
09 ТРАНСПОРТИРОВКА И ХРАНЕНИЕ	33
10 УТИЛИЗАЦИЯ	33
11 УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ	34
12 ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ	34
13 ГАРАНТИЯ	35
14 ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ИНФОРМАЦИЯ	35

## 01 СХЕМА ПРИБОРА







---



- 1 Двухсторонние антипригарные панели
- 2 Крышка
- 3 Ручка
- 4 Кнопки для извлечения панелей
- 5 Панель управления

## 02 ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ



	Кнопки регулировки времени и температуры
	Кнопка переключения между временем и температурой
	Кнопка выбора программ: Beef (говядина), Fish (рыба), Chicken (курица), Sausage (колбаски), Hamburger (бургер), Bacon (бекон)
	Кнопка ручного режима
	Кнопка запуска/приостановки приготовления
	Дисплей отображает время и температуру приготовления, коды ошибок и т. д.

## 03 МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

---

Перед первым использованием прибора внимательно прочтите меры безопасности. Сохраните инструкцию для дальнейшего использования и при необходимости передайте ее другим пользователям. Обращайтесь с прибором осторожно и предупреждайте других пользователей о потенциальной опасности.



### **ВНИМАНИЕ!**

**Неправильное использование прибора может привести к травме.**

- Перед использованием прибора убедитесь в соответствии рабочего напряжения прибора и напряжения электросети. Проверьте прибор на наличие механических повреждений. Не используйте прибор при их обнаружении.
- Приборы не предназначены для работы от внешнего таймера или отдельной системы дистанционного управления.
- Не рекомендуется подключать прибор к электросети при помощи удлинителей, разветвителей и переходников.
- Во избежание перегрузки электрической сети не рекомендуется включать одновременно несколько устройств с большим потреблением мощности.
- Подключайте прибор к розетке с заземлением.
- Подключайте прибор только к источнику переменного тока. Для дополнительной защиты рекомендуется установить устройство защитного отключения (УЗО). Для установки обратитесь к специалисту.
- Не подключайте прибор к источнику питания до полной сборки и регулировки.
- Не используйте прибор не по назначению.
- Используйте прибор только на твердой и устойчивой поверхности. Не устанавливайте прибор в кухонный шкаф.
- Не ставьте прибор на газовую горелку, электрическую конфорку или рядом с ними, а также в нагретую духовку.



- Не используйте и не ставьте прибор на влажную или горячую поверхность.
- Не используйте прибор на открытом воздухе.
- Не используйте прибор в местах, где распыляются аэрозоли или есть легковоспламеняющиеся жидкости.
- Не используйте прибор вблизи штор, занавесок и прочих легковоспламеняющихся предметов.
- Не размещайте прибор вблизи источников воды и других жидкостей, а также рядом с нагревательными или отопительными приборами.
- Не допускайте попадания воды или других жидкостей на электрический соединитель.
- Не погружайте прибор в воду или другие жидкости и не прикасайтесь к нему влажными руками. При намокании прибора сразу отключите его от сети.
- Берегите прибор и шнур питания от воздействия высоких температур, прямых солнечных лучей, сырости и прочих негативных воздействий.
- Не включайте прибор, если он упал, даже при отсутствии внешних повреждений до того, как его осмотрит специалист. Обратитесь в специализированный сервис.
- Не накрывайте прибор, включенный в розетку, полотенцем или другими предметами. Не ставьте на прибор посторонние предметы.
- Не оставляйте работающий прибор без присмотра. Если прибор не используется, отключите его от сети.
- Следите, чтобы сетевой шнур прибора не соприкасался с горячими поверхностями и острыми предметами, а также не свисал с края стола или стойки.
- Не ставьте прибор около стен, в углу помещения, под нависающими панелями или кухонными шкафами.
- Используйте кухонную силиконовую лопатку для приготовления еды.
- Запрещается класть на горячие панели большие куски пищи, пластиковые, металлические предметы и т. д. – это может привести к пожару.



**При работе прибора температура доступных поверхностей может быть высокой. Во избежание ожогов не касайтесь горячих поверхностей, включая внешние, руками, беритесь только за ручку.**

- Не рекомендуется использовать аксессуары, не входящие в комплект поставки. Во избежание пожара или травм необходимо использовать аксессуары строго в соответствии с инструкцией по эксплуатации.
- Не разрешайте детям играть с прибором, аксессуарами, коробкой и прочими элементами упаковки во избежание травм или удушья. Дети должны находиться под присмотром для недопущения игр с прибором.
- Прибор не предназначен для использования лицами (включая детей) с пониженными физическими, сенсорными или умственными способностями или при отсутствии у них жизненного опыта или знаний, если они не находятся под присмотром или не проинструктированы об использовании прибора лицом, ответственным за их безопасность.
- Отключая прибор от сети, не тяните за шнур питания. Не наматывайте шнур на корпус прибора. Не переносите прибор за шнур питания.
- Регулярно проверяйте прибор и шнур питания для выявления механических повреждений и не используйте прибор в случае их обнаружения. Запрещается самостоятельно ремонтировать прибор или вносить изменения в его конструкцию. Ремонт прибора должен производиться исключительно специалистом сервисного центра.
- При повреждении шнура питания его замену во избежание опасности должны производить изготовитель, сервисная служба или подобный квалифицированный персонал.

## 04 НАЗНАЧЕНИЕ

---

Электрогриль предназначен для термической обработки продуктов.

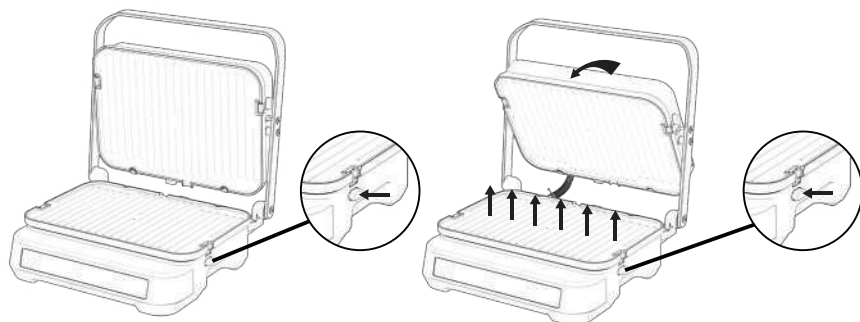
Данный прибор предназначен для использования в бытовых и аналогичных условиях, в частности:

- в кухонных зонах для персонала в магазинах, офисах и прочих производственных условиях;
- на сельскохозяйственных фермах;
- клиентами в гостиницах, отелях и прочей инфраструктуре жилого типа;
- в частных пансионатах.

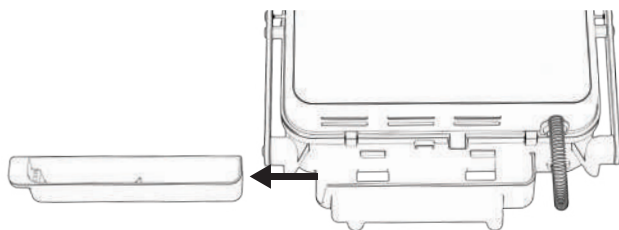
## 05 ПОДГОТОВКА К РАБОТЕ

---

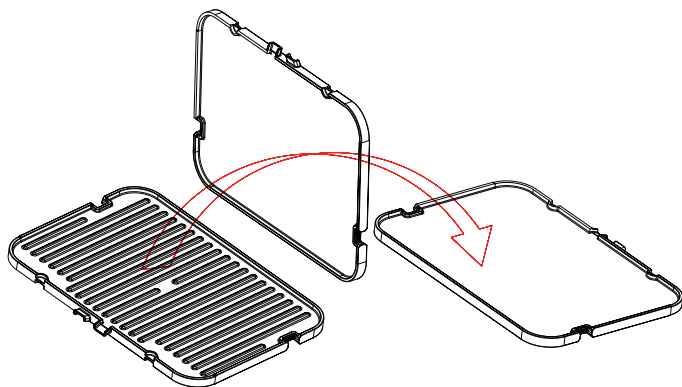
- После хранения и транспортировки в условиях пониженной температуры перед включением рекомендуется выдержать прибор в тепле в течение двух часов.
- Извлеките прибор из упаковки. Удалите с прибора все защитные пленки, наклейки и другие упаковочные материалы. Убедитесь в том, что комплектация прибора соответствует заявленной производителем, а элементы прибора не повреждены.
- Снимите панели, нажав на кнопки фиксации, и очистите их под проточной водой с мягким моющим средством. Тщательно высушите и установите обратно.



- Выберите твердую, устойчивую для установки прибора. Убедитесь, что вокруг прибора остается не менее 20 см свободного пространства.
- Убедитесь, что поддон для жира установлен правильно, в соответствии с рисунком.



- Размотайте и выпрямите шнур питания.




- Гриль оснащен двухсторонними пластинами: плоскими с одной стороны и ребристыми с другой. Меняйте стороны в зависимости от блюда, которое планируете приготовить.

## 06 ЭКСПЛУАТАЦИЯ

---

1. Подключите прибор к розетке с напряжением, соответствующим техническим характеристикам прибора. Раздастся звуковой сигнал, на несколько секунд загорится подсветка дисплея, затем на нем появится надпись OFF.



2. Нажимая кнопку  выберите нужную программу: Beef → Fish → Chicken → Sausage → Hamburger → Bacon → Beef. На дисплее отобразится время и температура выбранной программы по умолчанию.

3. При необходимости отрегулировать температуру



нажмите , затем установите нужное значение кнопками



и



4. Для регулировки времени приготовления снова нажмите




и задайте время кнопками



и



5. Нажмите  для начала приготовления; на дисплее отобразится установленная температура и индикатор PrE, означающий, что начался предварительный нагрев. По окончании предварительного нагрева прозвучит 5 звуковых сигналов, время на дисплее мигает.


6. Держась за ручку, откройте крышку, разложите подготовленные продукты на панели и нажмите



Начнется обратный отсчет таймера.

7. Если в процессе приготовления необходимо скорректировать время или температуру, задайте нужные значения, как



описано в пунктах 3 и 4, и нажмите  - либо прибор автоматически продолжит работу с новыми настройками в течение 3 секунд.




8. Чтобы приостановить приготовление, нажмите . Если



вы будете удерживать кнопку  в течение 3-х секунд, прибор перейдет в режим ожидания.

9. По окончании приготовления прозвучит 5 звуковых сигналов, на дисплее появится надпись done. Снимите продукты и



нажмите , чтобы перевести прибор в режим ожидания - либо прибор перейдет в режим ожидания автоматически через 30 минут после окончания приготовления.


#### **Примечания:**

- **При первом запуске допускается появление посторонних запахов и даже небольшого дыма от прогорания смазочных материалов и пыли - это не является неисправностью. После использования хорошо проветрите помещение.**
- **Антипригарное покрытие панелей в большинстве случаев позволяет готовить без масла, однако для лучших результатов вы можете смазать панели или продукты небольшим количеством растительного масла.**
- **Соблюдайте осторожность, чтобы не обжечься. Поднимайте крышку только за ручку, при готовке продуктов используйте жаропрочные пластиковые щипцы. Запрещается использовать металлические щипцы или ножи они могут повредить антипригарное покрытие панелей.**

## Ручной режим

В ручном режиме не доступен выбор программ, время и температура приготовления устанавливаются самостоятельно. Вы можете установить температуру от 80 до 230 °С, а время приготовления – от 30 секунд до 60 минут.

Для переключения в ручной режим после подключения гриля

к сети нажмите  , далее выполните шаги 3-6.

## Таблица программ

Программа	Настройки по умолчанию	Доступный диапазон температур	Доступное время приготовления
Beef (Говядина)	230 °С, 5 мин.	200-230 °С (шаг – 5 °С)	3-8 мин. (шаг – 30 сек.)
Fish (Рыба)	210 °С, 5 мин.	200-230 °С (шаг – 5 °С)	3-8 мин. (шаг – 30 сек.)
Chicken (Курица)	180 °С, 5 мин.	160-200 °С (шаг – 5 °С)	3-12 мин. (шаг – 30 сек.)
Sausage (Колбаски)	160 °С, 5 мин.	160-200 °С (шаг – 5 °С)	3-10 мин. (шаг – 30 сек.)
Hamburger (Бургер)	150 °С, 8 мин.	150-200 °С (шаг – 5 °С)	5-15 мин. (шаг – 30 сек.)
Васон (Бекон)	180 °С, 5 мин.	160-200 °С (шаг – 5 °С)	3-10 мин. (шаг – 30 сек.)
DIY (Ручной режим)	230 °С, 5 мин.	80-230 °С (шаг – 5 °С)	0,5-60 мин. (шаг – 30 сек.)



## **Режимы приготовления**

Вы можете использовать гриль в нескольких режимах. Перед регулировкой положения верхней панели рекомендуется предварительно нагреть прибор в закрытом положении.

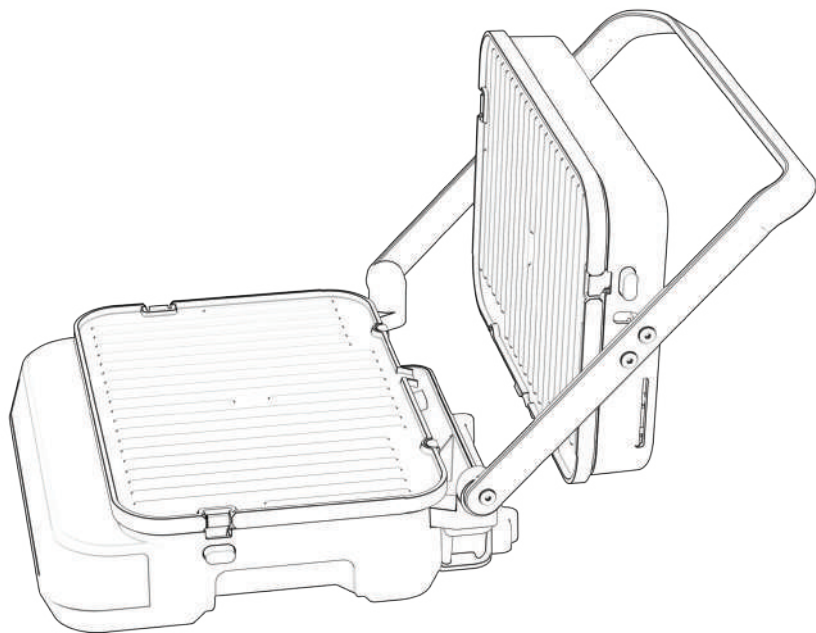
### **Режим контактного гриля**

В режиме контактного гриля продукты выкладываются на нижнюю панель, затем прибор переводится в закрытое положение. Старайтесь, чтобы продукты были одинаковой толщины, – это поможет добиться равномерной прожарки, а продукты приготовятся за одинаковое время.

### **Режим духовки**

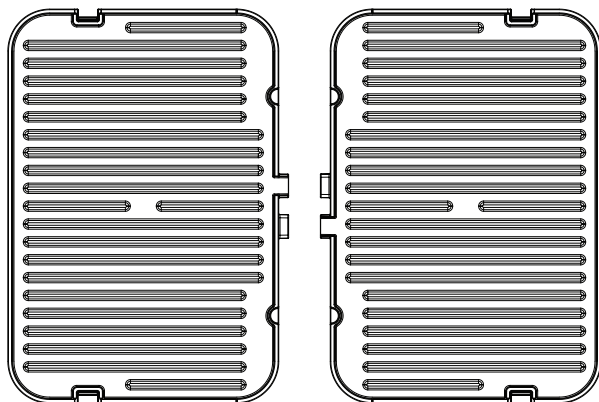
Установите верхнюю панель в вертикальное положение, чтобы создать эффект духовки. В данном режиме рекомендуется готовить продукты разной толщины.

Поднимите ручку и, обязательно используя прихватку или кухонную варежку, установите верхнюю панель в нужное положение.



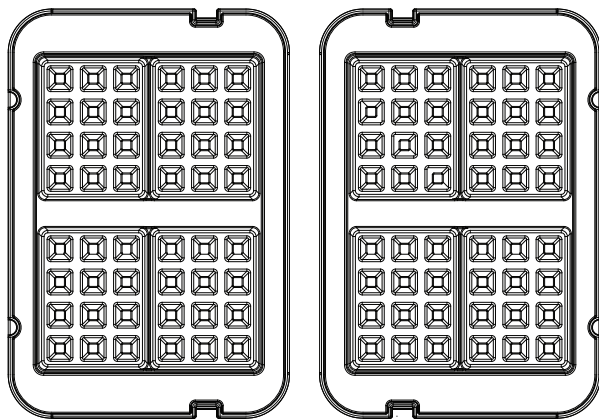
## **Режим барбекю**

Используйте для жарки обе панели: для этого опустите ручку и верхнюю панель до упора, чтобы открыть гриль на 180°.



## **Режим вафельницы**

Используя вафельные пластины, приготовьте вафли. Для этого очистите пластины в соответствии с разделом об очистке и установите их вместо пластин для гриля. В ручном режиме установите нужные время и температуру. Вафли рекомендуется выпекать при температуре 150° C в течение 5 минут. Используйте не более 80 мл теста для выпечки одной вафли.



## 07 ОЧИСТКА И УХОД

---

Перед очисткой прибора всегда отключайте его от сети и подождите, пока он не остынет.

- Протрите корпус слегка влажной тканью или губкой без применения абразивных моющих средств.
- Снимите панели и вымойте с помощью мягкого моющего средства или в посудомоечной машине. Тщательно высушите перед повторным использованием.
- Извлеките и слейте поддон для жира. Промойте его теплой водой с мягким моющим средством, тщательно высушите и установите обратно в прибор.
- Храните прибор в темном прохладном месте, недоступном для детей месте. При хранении прибора следите, чтобы шнур питания не спутывался и не заламывался.

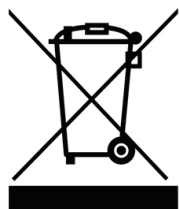
## 08 КОДЫ ОШИБОК

Код ошибки	Описание	Решение
E1	Обрыв цепи верхнего термостата	Обратитесь в авторизованный сервисный центр
E2	Короткое замыкание верхнего термостата	
E3	Обрыв цепи нижнего термостата	
E4	Короткое замыкание нижнего термостата	

## 09 ТРАНСПОРТИРОВКА И ХРАНЕНИЕ

- Храните прибор в чистом закрытом сухом помещении при температуре окружающей среды в диапазоне от 5 до 40 °С и относительной влажности не выше 70 %.
- Транспортировка прибора проводится всеми видами транспорта, в соответствии с правилами перевозки грузов. При транспортировке в заводской упаковке обеспечьте защиту прибора от повреждений, исключив возможность воздействия атмосферных осадков и агрессивной среды.
- При транспортировке без заводской упаковки рекомендуется использовать воздушно-пузырьковую пленку и тару из гофрированного картона. Рекомендуется качественно обернуть каждый элемент прибора в пленку и расположить в таре вертикально. Свободное расстояние между элементами изделия необходимо проложить воздушно-пузырьковой пленкой или сложенным картоном.

## 10 УТИЛИЗАЦИЯ



В целях защиты окружающей среды после окончания срока службы прибора и элементов питания не выбрасывайте их вместе с обычными бытовыми отходами. Передайте прибор и элементы питания в специализированные пункты для дальнейшей утилизации.

Для получения дополнительной информации об утилизации данного продукта обратитесь в местную службу утилизации бытовых отходов или в магазин, где вы приобрели данный продукт.

## 11 УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

Проблема	Возможная причина	Решение
Прибор не включается.	Розетка, к которой подключен прибор, может быть повреждена.	Убедитесь, что прибор правильно подключен к сети. Проверьте предохранитель в электрической розетке вашего дома.
	Напряжение источника питания, к которому подключен прибор, не соответствует напряжению самого прибора.	Убедитесь, что напряжение, указанное на приборе, соответствует напряжению источника питания.
Прибор не нагревается.	Прибор поврежден.	Обратитесь в авторизованный сервисный центр.



**Никогда не ремонтируйте прибор самостоятельно. Всегда обращайтесь в авторизованный сервисный центр или специализированную мастерскую.**

## 12 ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

- Модель: CRR674
- Мощность: 2000 Вт
- Пластины 32 x 22 см с антипригарным покрытием Daikin
- 7 программ приготовления
- Напряжение: 220-240В~, 50/60Гц
- Таймер до 60 минут
- Нагревательный элемент из нержавеющей стали
- Регулировка температуры 80-230 °C
- LED-дисплей

## **КОМПЛЕКТАЦИЯ**

- Электрогриль
- Двухсторонние пластины для гриля – 2 шт.
- Вафельные пластины – 2 шт.
- Съёмный поддон для сбора жира
- Инструкция по эксплуатации

## **13 ГАРАНТИЯ**

---

Организация по гарантийному обслуживанию и принятию претензий: ООО «МВМ», Россия, 105066, г. Москва, ул. Нижняя Красносельская, д. 40/12, корпус 20, этаж 5, помещение II, комната 3.

Информация об условиях гарантии:

<https://www.eldorado.ru/spv>

или по телефону Эльдorado – 8 (800) 250-25-25

<https://www.mvideo.ru/spv>

или по телефону М.Видео – 8 (800) 600-77-75

Гарантия продавца – 12 месяцев с момента продажи (передачи) товара Покупателю.

## **14 ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ИНФОРМАЦИЯ**

---

Изготовитель: CARRERA Global FZCO

Адрес: DSO-IFZA-19795, IFZA Properties, Dubai Silicon Oasis, ОАЭ

Сделано в Китае

Импортер/Уполномоченное изготовителем лицо: «МВМ»,

Россия, 105066, г. Москва, ул. Нижняя Красносельская, д. 40/12, корпус 20, этаж 5, помещение II, комната 3.

«О защите прав потребителей» срок службы данного изделия равен 3 годам с даты продажи при условии, что изделие используется согласно правилам и рекомендациям, изложенным в настоящей инструкции по эксплуатации, и применяемым техническим стандартам.

Специальные условия реализации не установлены.

Дата изготовления указана (закодирована) на приборе, где 1 и 2-я цифра с начала – месяц изготовления; следующие 4-е цифры – год изготовления.

Товар сертифицирован, соответствует требованиям:

ТР ТС 004/2011 "О безопасности низковольтного оборудования"

ТР ТС 020/2011 "Электромагнитная совместимость технических средств"

ТР ЕАЭС 037/2016 "Об ограничении применения опасных веществ в изделиях электротехники и радиоэлектроники".

Изготовитель оставляет за собой право изменения комплектации, технических характеристик и внешнего вида товара.

# ***CARRERA***

---

---

DESIGNED IN GERMANY

[www.carrera.de](http://www.carrera.de)