

CARRERA

DESIGNED IN GERMANY

EN

ELECTRIC GRILL

Instruction manual

RU

ЭЛЕКТРОГРИЛЬ

Инструкция по эксплуатации



N° 699

www.carrera.de

Welcome to the **CARRERA** club!

The story of **CARRERA** starts in the 80' in Germany as a lifestyle across two product categories: personal care and home appliances.

CARRERA engineers and designers were inspired by the legendary Carrera Panamericana, the longest and the most challenging race in the 50'. Only the racers who were ready to go beyond the limitations of their own bodies and materials stood a chance of winning.

Today, that same philosophy drives **CARRERA** to develop unique and powerful products.

Each product is made of hi-tech components and quality materials outlining power, quality, innovative features and effective design.

This approach resonated with millions of people, boosting **CARRERA** brand recognition in Europe up to 90 %. **CARRERA** products have become an embodiment of German precision and craftsmanship.

Today, **CARRERA** continues to invest into research and development. Each **CARRERA** product provides users with a sense of luxury, comfort and efficacy.

CARRERA is not just about tools. It is about a lifestyle.

CONTENT

01 SAFETY PRECAUTIONS

02 INTENDED USE

03 APPLIANCE OVERVIEW

04 CONTROL PANEL

05 BEFORE USE

06 OPERATION

07 CLEANING & MAINTENANCE

08 ERROR CODES

09 TROUBLESHOOTING

10 DISPOSAL

11 TRANSPORT AND STORAGE

12 TECHNICAL SPECIFICATION

13 SCOPE OF DELIVERY

14 WARRANTY

15 ADDITIONAL INFORMATION

01 SAFETY PRECAUTIONS

Read the safety precautions carefully before using the appliance for the first time. Keep the instruction manual for future reference and, if necessary, pass it on to other users. Handle the appliance with care and warn other users of potential dangers.

WARNING!

Improper use of the appliance may result in injury.



Caution! Hot surface.

Surfaces can become hot during use. Use heat-resistant gloves if the appliance must be moved to another location. Touch only the handle or buttons of the operating appliance.

- 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 let cord hang over the edge of table or counter or touch hot surface. Do not place the cord on a sharp edge of an item.
- 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.

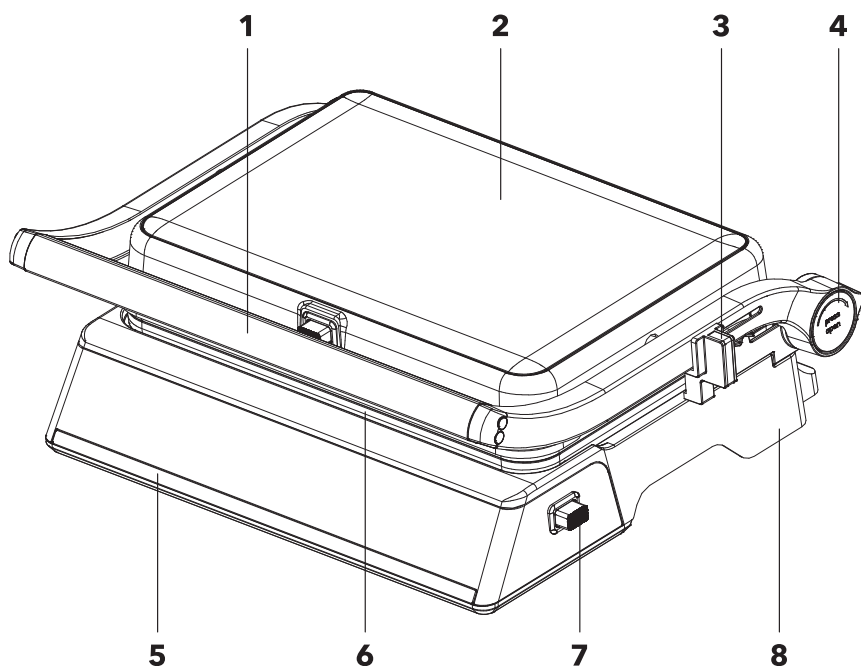
02 INTENDED USE

The electric grill fryer is designed for cooking products.

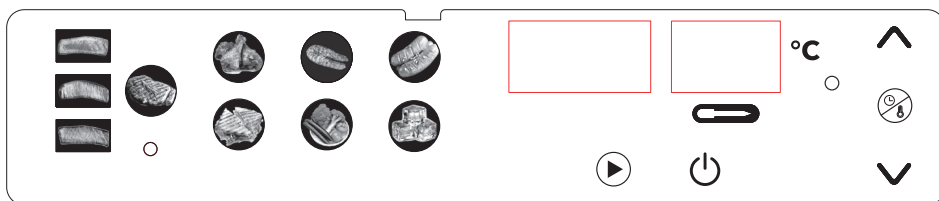
The appliance is intended for domestic and similar purposes, in particular:

- 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.

03 APPLIANCE OVERVIEW



- | | |
|--------------------------------------|--------------------------------|
| 1. Handle | 5. Control panel |
| 2. Top cover | 6. Non-stick grill plate |
| 3. Lock | 7. Button to remove the plates |
| 4. Button to tilt the top cover 180° | 8. Body |



04 CONTROL PANEL











	Press to power on/off
	Press to start cooking
	Press to adjust the cooking time or temperature
	Press to decrease or increase the cooking time or temperature
	The display shows the cooking time and temperature, error codes.
	Probe indicator
	Press to choose one of the programs: chicken, fish, sausage, sandwich, vegetables, defrosting
	Press to choose the steak program and the steak doneness

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

06 OPERATION

1. Connect the appliance to an outlet with a voltage corresponding to the technical specifications of the appliance. Button  will flash and the appliance will be in standby mode. To turn the appliance on, hold button  for a few seconds.
2. Press the button of the program you need. If you have selected the steak program, select the degree of doneness. The display will show the default time and temperature. Heating will begin.
3. To adjust the time, press  and set the time with  and . The maximum time is 60 minutes.
4. To adjust the temperature, press  again and then set the value with  and . Available range: 120-230 °C.
5. During heating, the temperature indicator on the display will blink. When the plates are heated, a beep will sound.
6. Holding the handle, open the lid, arrange the prepared ingredients on the plates and press . The timer will start counting down. Secure the panel position with the lock.
7. If you need to adjust the time or temperature during cooking, repeat steps 3-4.
8. A buzzer will sound when the timer expires. Remove the food. To restart, repeat steps 2-6.
9. To turn the appliance off, hold  button down for 2 seconds.

Cooking steaks

To get the perfect steak, use the STEAK program and select the degree of doneness.

Press the button STEAK. Heating will start. Then, pressing the button again, select the degree of doneness - Rare (with blood), Medium, Well done (complete). The cooking time will appear on the display when the preheating is finished. Place the meat on the grill. To start the countdown, press START.

Important: the cooking time for each degree of doneness is programmed by default, so you need to pay attention to the thickness of the piece of meat and other factors. To get the perfect result, monitor the temperature with the probe. For Rare, the temperature inside the meat should be 49-55 °C, for Medium - 60-65 °C, for Well done - 71-100 °C.

Using the probe

Use the probe to get the degree of frying that is ideal for you.











1. Connect the probe to the connector on the left side of the electric grill. The display will show the temperature recorded by the probe.
2. During cooking, insert the probe into the meat to measure its current temperature.

Follow the display to cook the food to the desired degree of doneness.

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.*

Programs

Program		Button		Default temperature	Default time
Chicken				220 °C	7 min
Fish (sliced in half)				200 °C	6 min
Sausage				220 °C	5 min
Sandwich				210 °C	4 min
Vegetables				200 °C	5 min
Defrost				100 °C	10 min
Steak	Medium Rare			230 °C	3 min
	Medium				5 min
	Well Done				7 min

Cooking modes

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 as far as they will go.

Automatic shut-off

The electric grill is equipped with an automatic shut-off function for safety. If the appliance is not used for 30 minutes, it switches off automatically.

07 CLEANING & 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. 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.

WARNING!

- **Do not remove the drip tray immediately after cooking: the oil/fat will be very hot. Wait until the appliance has cooled down.**
- **Do not immerse the appliance in water or other liquids. Do not wash the appliance in the dishwasher.**

08 ERROR CODES

Code	Description	Solution
E1	Open circuit of NTC	Contact a specialized service center
E2	Short circuit of NTC	

09 TROUBLESHOOTING

WARNING!

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

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.

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 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.

12 TECHNICAL SPECIFICATION

- Model name: CRG699
- Input power: 2200 W
- Voltage: 220-240 V, 50/60 Hz
- Power cord: 0.85 m
- Electric protection class: I

13 SCOPE OF DELIVERY

- Electric grill
- Probe
- Instruction manual

14 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.

15 ADDITIONAL INFORMATION

Manufacturer: Ningbo Anbo United Electric Appliance Co., Ltd.

Address: No. 518, Huanyuan South Road, Andong Industrial Park, Andong Town, Cixi, Ningbo, Zhejiang, China

Made in China

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

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) in the serial number on the appliance, where the 1st symbol is the month in the form of a Latin letter. The serial number of this letter indicates the number of the month of manufacture: A - January, B - February, C - March, D - April, E - May, F - June, G - July, H - August, J - September, K - October, L - November, M - December. The 2nd digit is the last digit of 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"

Добро пожаловать в клуб **CARRERA**!

История бренда начинается в 1980-е гг. в Германии, когда дизайнеры разработали первые линейки техники для дома и для ухода за собой.

Инженеры и дизайнеры **CARRERA** вдохновлялись легендарной Carrera Panamericana – самой долгой и опасной гонкой 1950-х. На победу в гонке могли рассчитывать лишь те, кто выкладывался до конца и был готов выйти за пределы возможностей человека и техники.

Эта философия и легла в основу всех продуктов **CARRERA**.

Для каждого устройства используются Hi-Tech компоненты и высококачественные материалы. Акцент делается на мощность, качество, инновационность и функциональный дизайн.

Такой подход нашел отклик в сердцах миллионов покупателей: в настоящий момент узнаваемость бренда в Европе достигла 90 %, а продукты **CARRERA** стали признанным воплощением немецкой точности и мастерства.

Сегодня **CARRERA** продолжает инвестировать в научные исследования и развитие. В каждом созданном продукте сочетается комфорт, производительность и роскошь.

CARRERA – это не просто техника. Это стиль жизни.

СОДЕРЖАНИЕ

01 МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

02 НАЗНАЧЕНИЕ

03 СХЕМА ПРИБОРА

04 ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ

05 ПОДГОТОВКА К ЭКСПЛУАТАЦИИ

06 ЭКСПЛУАТАЦИЯ

07 ОЧИСТКА И УХОД

08 КОДЫ ОШИБОК

09 УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

10 УТИЛИЗАЦИЯ

11 ТРАНСПОРТИРОВКА И ХРАНЕНИЕ

12 ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

13 КОМПЛЕКТАЦИЯ

14 ГАРАНТИЯ

15 ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ИНФОРМАЦИЯ

01 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.



Осторожно! Горячая поверхность.

Поверхности могут стать горячими в ходе использования. Используйте термостойкие перчатки, если прибор необходимо передвинуть на другое место. Прикасайтесь только к ручке или кнопкам работающего прибора.

- 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.
- 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.

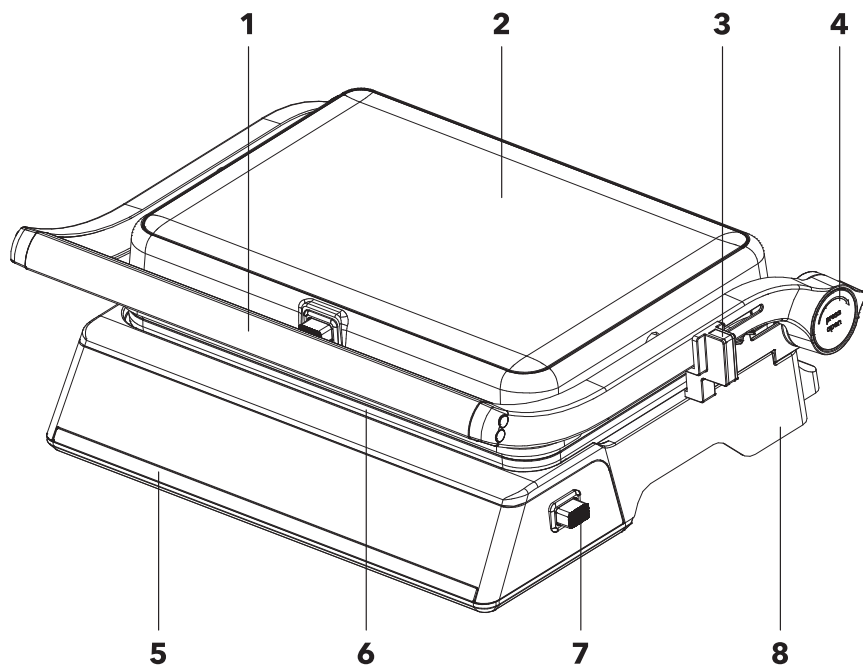
02 НАЗНАЧЕНИЕ

Электрогриль предназначен для термической обработки продуктов.

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

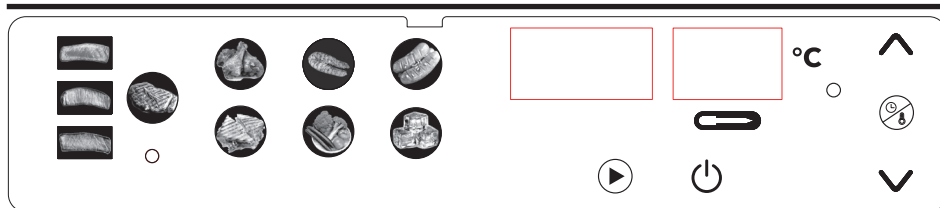
1. в кухонных зонах для персонала в магазинах, офисах и прочих производственных условиях;
2. на сельскохозяйственных фермах;
3. клиентами в гостиницах, отелях и прочей инфраструктуре жилого типа;
4. в частных пансионатах.

03 СХЕМА ПРИБОРА



1. Ручка
2. Крышка
3. Фиксатор
4. Кнопка для наклона панели на 180°
5. Панель управления
6. Пластина с антипригарным покрытием
7. Кнопки для извлечения панелей
8. Корпус











04 ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ



	Кнопка включения и выключения
	Кнопка для запуска приготовления
	Кнопка переключения между временем и температурой
	Кнопки регулировки времени и температуры
	Дисплей отображает время и температуру приготовления, коды ошибок
	Индикатор термощупа
	Кнопки программ: курица, рыба, колбаски, сэндвич, овощи, разморозка
	Программа для приготовления стейков и кнопки для выбора степени прожарки

05 ПОДГОТОВКА К ЭКСПЛУАТАЦИИ

1. После хранения и транспортировки в условиях пониженной температуры перед включением рекомендуется выдержать прибор в тепле в течение двух часов.
2. 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.
3. Снимите панели, нажав на кнопки для их извлечения, и очистите их под проточной водой с мягким моющим средством. Тщательно высушите и установите обратно.
4. Выберите твердую, устойчивую для установки прибора. Убедитесь, что вокруг прибора остается не менее 20 см свободного пространства.
5. Убедитесь, что поддон для жира установлен.
6. Размотайте и выпрямите шнур питания. Смажьте пластины небольшим количеством растительного масла.

1. Подключите прибор к розетке с напряжением, соответствующим техническим характеристикам прибора. Загорится кнопка , прибор будет в режиме ожидания. Для включения прибора удерживайте кнопку  несколько секунд.
2. Нажмите кнопку нужной программы. Если вы выбрали программу для стейка, выберите также степень прожарки. На дисплее отобразится время и температура по умолчанию. Начнется нагрев.
3. Для регулировки времени нажмите  и задайте время кнопками  и . Максимальное время – 60 минут.
4. Чтобы отрегулировать температуру, снова нажмите , затем установите нужное значение кнопками  и . Доступный диапазон: 120-230 °C.
5. Во время нагрева индикатор температуры на дисплее будет мигать. Когда пластины нагреются, прозвучит звуковой сигнал.
6. Держась за ручку, откройте крышку, разложите подготовленные ингредиенты на панели и нажмите . Начнется обратный отсчет таймера. Зафиксируйте положение панели с помощью замка.
7. Если в процессе приготовления необходимо скорректировать время или температуру, повторите шаги 3-4.
8. По истечении таймера прозвучит звуковой сигнал. Снимите продукты. Для повторного запуска повторите шаги 2-6.
9. Для выключения прибора удерживайте кнопку  в течение 2-х секунд.

Приготовление стейков

Для получения идеального стейка используйте программу СТЕЙК с возможностью выбора степени прожарки.

Нажмите кнопку СТЕЙК. Начнется нагрев. Далее, нажимая на кнопку, выберите степень прожарки - Rare (с кровью), Medium (средняя), Well done (полная). Время приготовления на дисплее появится, когда закончится предварительный нагрев. Выложите на решетку мясо. Для запуска обратного отсчета нажмите СТАРТ.

Важно: время приготовления для каждой степени прожарки запрограммировано по умолчанию, поэтому нужно обращать внимание на толщину куска мяса и другие факторы. Для получения идеального результата отслеживайте температуру с помощью термощупа. Для прожарки Rare температура внутри мяса должна быть 49-55 °C, для прожарки Medium – 60-65°C, для прожарки Well done – 71-100 °C.

Использование термощупа











Используйте термощуп, чтобы получить степень прожарки, идеальную для вас.

1. Подключите термощуп к разъему с левой стороны электрогриля. На дисплее отобразится температура, зафиксированная термощупом.
2. Во время приготовления вставьте термощуп в мясо, чтобы измерить его текущую температуру.
3. Следите за показаниями на дисплее, чтобы готовить пищу до необходимой степени прожарки.

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.

Таблица программ

Программа		Кнопка		Температура по умолчанию	Время по умолчанию
Курица				220 °C	7 мин.
Рыба (предварительно разрезанная вдоль)				200 °C	6 мин.
Колбаски				220 °C	5 мин.
Сэндвич				210 °C	4 мин.
Овощи				200 °C	5 мин.
Разморозка				100 °C	10 мин.
Стейк	средней прожарки			230 °C	3 мин.
	почти прожаренный				5 мин.
	прожаренный				7 мин.

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 на 105°, 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 и нажмите на кнопку наклона на 180° и опустите верхнюю панель до упора.

Автоматическое отключение

Электрогриль оснащен функцией автоматического отключения для безопасности. Если прибор не используется в течение 30 минут, он автоматически выключается.

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. Тщательно высушите перед повторным использованием. Запрещается мыть панели в посудомоечной машине.
- 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. При хранении прибора следите, чтобы шнур питания не спутывался и не заламывался.

ВНИМАНИЕ!

- Не извлекайте поддон сразу после готовки: масло/жир будет очень горячими. Подождите, пока прибор не остынет.
- Не погружайте прибор в воду или другие жидкости. Не допускается мойка прибора в посудомоечной машине.

08 КОДЫ ОШИБОК

Код ошибки	Описание	Решение
E1	Обрыв цепи NTC	Обратитесь в авторизованный сервисный центр
E2	Короткое замыкание NTC	

09 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.

ВНИМАНИЕ!

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

10 УТИЛИЗАЦИЯ



В целях защиты окружающей среды после окончания срока службы прибора не выбрасывайте его вместе с обычными бытовыми отходами. Передайте прибор 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 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.

12 ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

- Модель: CRG699
- Потребляемая мощность: 2200 Вт
- Напряжение: 220-240 В, 50/60 Гц
- Длина шнура: 0,85 м
- Класс защиты от поражения электрическим током: I

13 КОМПЛЕКТАЦИЯ

- Электрогриль
- Термощуп
- Инструкция по эксплуатации

14 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.

15 ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ИНФОРМАЦИЯ

Изготовитель: Ningbo Anbo United Electric Appliance Co., Ltd.

Адрес: No. 518, Huanyuan South Road, Andong Industrial Park, Andong Town, Cixi, Ningbo, Zhejiang, Китай

Сделано в Китае

Импортер/Уполномоченное изготовителем лицо: ООО «МВМ», Россия, 105066, г. Москва, ул. Нижняя Красносельская, д. 40/12, корпус 20, этаж 5, помещение II, комната 3.

Телефон: +7 (495) 644-28-48

E-mail: cert-log@mvideo.ru

Установленный производителем в соответствии с п. 2 ст. 5 Закона РФ «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) в серийном номере на приборе, где 1-й символ – месяц в виде латинской буквы. Порядковый номер этой буквы указывает на номер месяца изготовления: А – январь, В – февраль, С – март, D – апрель, Е – май, F – июнь, G – июль, H – август, J – сентябрь, K – октябрь, L – ноябрь, M – декабрь. 2-я цифра – последняя цифра года производства.

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