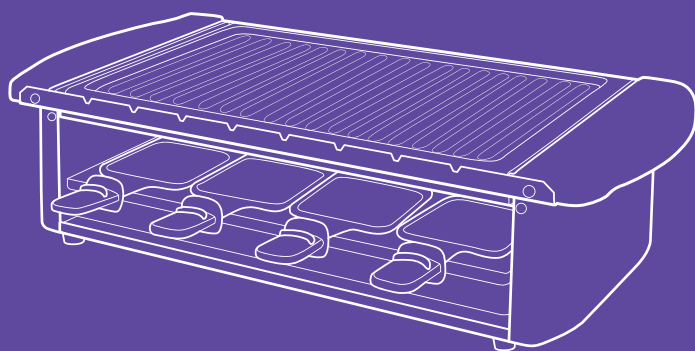


**Для друзей
готовлю
быстрее!**



**Раклетница-гриль
КТ-1650**

Если у вас возникнут трудности с использованием нашей техники, перед обращением в магазин просим позвонить на горячую линию Kitfort:

8-800-775-56-87

(пн-пт с 9:30 до 17:30 по московскому времени)

info@kitfort.ru

Мы расскажем про особенности работы прибора и проконсультируем по любым другим вопросам

Содержание

Общие сведения.....	4
Комплектация	4
Устройство раклетницы-гриль	5
Подготовка к работе и использование.....	6
Рецепты	7
Чистка, обслуживание, уход и хранение.....	11
Устранение неполадок	11
Технические характеристики	12
Меры предосторожности.....	14

Общие сведения

Раклетница — это устройство для приготовления разнообразных закусок, а также она может объединить вокруг себя теплую компанию друзей.

Раклет — сорт швейцарского сыра, который получил свое название от французского слова *rasler* — «соскребать». Швейцарские пастухи из кантона Вале заложили основы приготовления блюда, когда придумали расплавлять на вертелах сыр у костра. Затем они соскребали подкопченный слой сыра и заворачивали в него различные продукты, чаще всего печеный картофель. Такой способ приготовления сыра позже назвали ракле. Сегодня древнее альпийское блюдо готовят в ресторанах в специальных печах. А дома раклет можно приготовить в электрических раклетницах.

Современная раклетница КТ-1650 имеет два яруса. На нижнем ярусе готовят сыр в порционных сковородках, верхний ярус представляет собой гриль, на котором можно приготовить мясо, креветки, колбаски, овощи и многое другое.

Раклетница оснащена термостатом и индикатором нагрева.

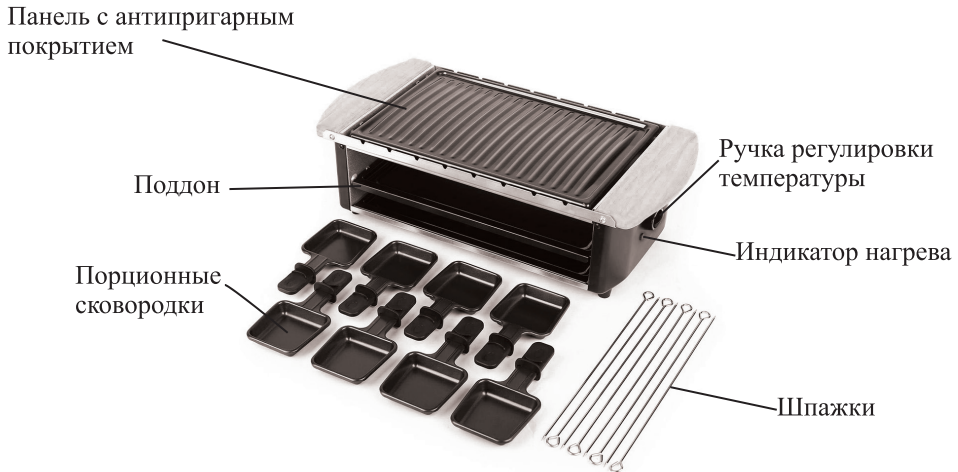
Приглашайте гостей и родственников и устраивайте раклет-вечеринку. Пока сыр будет плавиться, гости сами приготовят себе начинку: обжарят на гриле кусочки картофеля или перца, приготовят стейк или колбаски. Вам нужно только подготовить ингредиенты и поставить их к раклетнице на стол. Наслаждайтесь отличным вечером в хорошей компании за неспешной беседой под белое вино.

Комплектация

1. Раклетница — 1 шт.
2. Панель с антипригарным покрытием — 1 шт.
3. Шпатель — 8 шт.
4. Порционные сковородки с антипригарным покрытием — 8 шт.
5. Поддон — 1 шт.
6. Руководство по эксплуатации — 1 шт.
7. Коллекционный магнит — 1 шт.*

*опционально

Устройство раклетницы-гриль



Устройство оснащено ТЭНом, под который устанавливается *поддон* для *порционных сковородок*. Сверху ТЭН закрывает *панель с антипригарным покрытием*, позволяющая обжаривать мясо, грибы, колбаски, овощи или яйца. Панель можно снять и установить вместо нее *шпажки* с мясом, овощами или колбасками.



Над ТЭНом расположен верхний ярус раклетницы, а под ТЭНом — нижний. ТЭН раклетницы нагревает панель для гриля или продукты на шпажках и одновременно расплавляет сыр в сковородках. Панель верхнего яруса в рецептах часто называют грилем.

Температура регулируется термостатом. Вы можете плавно менять температуру при помощи *ручки* на корпусе прибора.

Индикатор нагрева горит в то время, когда прибор разогревается. Когда температура ТЭНа достигнет значения, определяемого термостатом, нагрев выключится, и индикатор нагрева погаснет. Затем нагрев будет периодически включаться и отключаться для поддержания температуры. Таким образом, в процессе приготовления индикатор нагрева периодически загорается и гаснет.

Подготовка к работе и использование

Подготовка к работе

Распакуйте раклетницу и удалите весь упаковочный материал. Установите на ровную горизонтальную устойчивую поверхность на расстоянии не менее 15 см от стен и других предметов и не менее 10 см от края стола. Если вы устанавливаете раклетницу под шкафчик, учтите, что от верха прибора должно быть не менее 50 см свободного пространства. Поверхность, на которую устанавливается устройство, должна быть устойчива к нагреву, в противном случае используйте термостойкие подставки.

Перед первым использованием панель, поддон, шпакки и порционные сковородки вымойте в теплой воде с мягким моющим средством и высушите. Протрите корпус раклетницы сухой тканью. Установите на верхний ярус панель для гриля. Подключите прибор к сети, установите ручку регулировки температуры на «MAX» и прогрейте прибор, пока индикатор нагрева не погаснет. Дайте прибору поработать 10–15 минут. В процессе нагрева может появиться небольшое количество дыма и запаха, это нормально. Выключите раклетницу и дайте ей остыть, затем протрите панель. Раклетница готова к эксплуатации.

Использование

Слегка смажьте панель верхнего яруса или продукты, которые будете готовить на ней, маслом. Это затруднит прилипание продукта к поверхностям.

Подключите прибор к сети электропитания. Установите нужную температуру и подождите, пока раклетница прогреется.

Когда ТЭН достигнет рабочей температуры, индикатор нагрева погаснет.

Выложите продукты на панель верхнего яруса или на шпакки и установите над ТЭНом. Сыр положите в сковородки. Установите сковородки на поддон на нижнем ярусе прибора.

По окончании приготовления установите регулятор температуры на «MIN» и выключите раклетницу, отключив ее от сети электропитания.

Для снятия и переворачивания пищи используйте только деревянные или пластиковые лопатки, выдерживающие высокие температуры. Не используйте металлические предметы, чтобы не повредить антипригарное покрытие панели.

Советы

Приготовить настоящий швейцарский раклет очень просто. Здесь нет жестких требований и строгих правил. Но есть советы, которые помогут вам создать по мотивам альпийского блюда разнообразные и вкусные кушанья.

Кроме сыра раклет, который довольно дорог, можно использовать и другие сорта. Не менее вкусным будет раклет с сыром гауда, рокфор, тильзитер, эмменталь, сваля, грюйер, чеддер. Используйте любой полутвердый сыр из коровьего или козьего молока. Интересное блюдо получается из сулугуни.

Перед приготовлением раклета достаньте сыр из холодильника и оставьте на несколько часов, чтобы он «подышал».

Самые популярные продукты, с которыми швейцарцы сервируют раklet — это картофель в мундире и кисло-соленые корнишоны. Также для приготовления по классическому рецепту приветствуются следующие продукты:

- кабачки цуккини, баклажаны, маринованный лук, молодые кукурузные початки, помидоры;
- замаринованная свинина, птица, мясные колбаски, грудинка, ветчина, стейк;
- французский батон, многозерновой хлеб, яйца, грибы, зелень;
- лосось и морепродукты;
- яблоки, груши, абрикосы, инжир, манго, сливы.

Нарезайте продукты не слишком толстыми кусками, в противном случае время приготовления будет чрезмерно долгим.

Раклетница удобна тем, что в ней можно готовить сразу несколько продуктов. Пока в порционных сковородках плавится сыр, на панели с антипригарным покрытием готовится стейк, помидоры и баклажаны гриль. Этот прибор подходит для придумывания собственных рецептов. В процессе приготовления каждый может экспериментировать с разными продуктами и их сочетаниями.

Перед выкладыванием следующей порции прогрейте раkletницу: дождитесь, пока индикатор нагрева погаснет, и только после этого выкладывайте продукты.

Внимание! Не устанавливайте сковородки на верхний ярус, так как пластиковые ручки могут расплавиться.

Во время готовки на панели с антипригарным покрытием с полосками пицца приобретает характерный рисунок «в полоску». Вы можете получить рисунок «в клетку» или «ромбом», если во время готовки повернете куски продуктов на 90° или на другой угол.

Начинку можно запекать как сверху на панели, так и в сковородках вместе с сыром.

Если вы будете есть прямо со сковородок, то старайтесь не поцарапать антипригарное покрытие металлическими приборами.

Идеальными напитками к раkletу считаются чай, белое или фруктовое вино.

Рецепты

Классический швейцарский раklet

На 4 порции:

Сыр раklet — 800 г

Картофель — 4 шт.

Ветчина — 200 г

Красная луковича — 1 шт.

Маринованные огурчики — 12 шт.

Помидоры черри — 12 шт.

Шампиньоны — 15 шт.

Сварите картофель в мундире. Снимите с клубней кожуру (с молодого картофеля можно не счищать) и укутайте, чтобы он не остыл.

Лук нарежьте кольцами и обжарьте с шампиньонами.

В небольшие пиалы или керамические порционные блюда выложите ломтики ветчины, обжаренный лук и грибы, корнишоны, помидоры черри. Картофель положите в центр пиалы.

Расплавьте сыр в сковородках и переложите его на разложенные в блюде ингредиенты.

Раклет с несколькими видами сыра

Сыр — 4 сорта по 200 г

Бекон или грудинка — 400 г

Картофель — 2 кг

Брокколи — 200 г

Красная луковичка — 1 шт.

Маринованные огурчики — 600 г

Помидор — 2 шт.

Болгарский перец — 2 шт.

Горчица — 3 вида разной степени остроты по 15 г

Сварите картофель в мундире. Перец и помидоры нарежьте тонкими дольками, а лук — кольцами. Брокколи разделите на соцветия.

С бекона или грудинки снимите шкурку и нарежьте небольшими кусочками.

Сыр нарежьте по форме сковородок.

На верхнем ярусе раклетницы обжарьте ломтики бекона, овощи.

На нижнем ярусе расплавьте сыр.

Приготовленные овощи и мясо переложите в тарелку и залейте расплавленным сыром.

Приправьте блюдо горчицей, выложите к нему огурчики.

Все этапы приготовления блюда каждый гость осуществляет сам, ориентируясь на собственный вкус.

Колбасный раклет

Сыр — 200 г

П/к колбаса или колбаски — 150 г

Лук зеленый — по вкусу

Маринованные огурчики — 1–2 шт.

Болгарский перец — 2 шт.

Болгарский перец приготовьте на гриле, снимите с него кожицу и нарежьте небольшими кусочками вместе с колбасой. Приготовленные продукты разложите по порционным сковородкам, накройте кусочками сыра и запекайте на нижнем ярусе.

Морской раклет

Сыр — 200 г

Креветки — 1 упаковка

Тунец стейк — по количеству гостей

Болгарский перец — 2 шт.

Креветки или морской коктейль выложите на гриль и обжарьте с двух сторон. Так же поступите с перцем. Перец можно заменить цукини. Приготовленные продукты накройте сыром и запекайте в сковородках, или расплавьте сыр отдельно и выложите его на приготовленные продукты.

Куриный раклет

Сыр — 200 г
Куриное филе — 200 г
Лук зеленый — ½ пучка

Болгарский перец — 1 шт.
Помидоры черри — 3–4 шт.
Ананас — 1–2 кольца

Нарежьте филе и овощи на кусочки. Выложите на разогретый гриль. Туда же положите запекаться и кольца ананаса. Зелень мелко нарежьте и насыпьте в сковородки. Как только ананас запечется с двух сторон (минут 5–7), нарежьте его кусочками по 1,5 см и смешайте с зеленью. Накройте ананас с зеленью кусочками сыра и поставьте запекаться на нижний ярус, пока жарится куриное мясо и овощи.

Раклет для завтрака

Сыр — 500 г
Яйцо — 4 шт.
Помидор — 4 шт.

Сметана — 3 ст. л.
Базилик — 1 пучок
Каперсы — 1 ч. л.

Отварите яйца и очистите их. Нарежьте кружочками. Положите кружочки яиц в сковородки, смажьте сверху сметаной. Нарежьте мелко помидоры и базилик и уложите на яйца. Накройте содержимое сковородок сыром и запекайте до готовности. На гриле можно обжарить многозерновой хлеб или багет. Завтрак готов!

Медовые бананы

Банан — 4 шт.
Сливки — 100 мл
Лимон — ½ шт.
Желток — 2 шт.

Мед — 2 ст. л.
Жженый сахар — 50 г
Сыр маскарпоне — 50 г

Бананы очистите и нарежьте тонкими ломтиками. Выложите в миску и сбрызните лимонным соком. Смешайте мед с желтками, сливками и сыром маскарпоне до консистенции крема. Добавьте в смесь осколки жженого сахара, осторожно перемешайте крем с кусочками бананов. Нагрейте раклетницу. Выложите банановую смесь в сковородки, по желанию посыпьте сахарной пудрой и запекайте до золотисто-желтого цвета.

Печеные бананы с кремом марсала

Банан — 2 шт.
Груша — 1 шт.
Лимон — ½ шт.
Виноград — 100 г
Мед — 2 ст. л.
Миндаль — 1 ст. л.
Кленовый сироп — 1 ст. л.

Для крема:
Желток — 3 шт.
Ванильный сахар — 10 г
Сахар — 50 г
Вино марсала — 100 мл
Молотая корица — 1 щепотка
Цедра одного лимона

Фрукты очистите и нарежьте маленькими кусочками одинакового размера. Виноградины сорвите с грозди. Смешайте фрукты с лимонным соком, нарезанным листочками миндаля и кленовым сиропом. Для крема марсала: взболтайте в жаропрочной посуде желтки, ванильный сахар, сахар и вино марсала. Поставьте смесь на теплую водяную баню и взбивайте венчиком или миксером до тех пор, пока не получится воздушный крем. Снимите крем с водяной бани, приправьте корицей и лимонной цедрой. Нагрейте раклетницу. Каждый гость накладывает в свою сковородку фруктовую смесь, ложкой наливает соус и по вкусу посыпает сахарной пудрой. Затем запекает блюдо до золотисто-желтого цвета.

Блинчики в раклетнице

На 6 человек (20–25 блинчиков):

Мука — 500 г

Масло — 2 ст. л.

Молоко — 1 л

Яйцо — 6 шт.

В миске смешайте муку с молоком. Добавьте 6 яиц, немного соли, растительное или растопленное сливочное масло. Оставьте 1–2 часа постоять.

Если тесто не слишком жидкое, можно добавить немного воды. С помощью столовой ложки вылейте немного теста на панель раклетницы и с помощью деревянной лопатки поправьте форму блинчика. После каждого блинчика окунайте лопатку в холодную воду. Через 2 минуты переверните блинчик и жарьте вторую сторону 2 минуты. Если начинка должна быть теплой, то положите ее сразу после переворачивания и жарьте немного дольше. После поджаривания блинчики можно скрутить в трубочку, сложить вдвое или вчетверо и посыпать сахарной пудрой. Затем запекайте блюдо в сковородках на нижнем ярусе до золотисто-желтого цвета.

Блинчики с ветчиной и сливками

Вам понадобится 3 кусочка вареной ветчины, 1 большая чашка тертого сыра, 200 г жирных сливок.

После того, как блинчик перевернули, положите на него кусочек ветчины, посыпьте тертым сыром. Как только ветчина подогрелась, добавьте немного сливок. Сверните конвертиком.

Блинчики с рокфором, сливками и орехами

Раскрошенный рокфор или другой сыр с зеленой плесенью смешайте со сливками и рублеными орехами. Готовые блинчики намажьте этим кремом и сложите вчетверо.

Блинчики с медом и орехами

Смешайте 3 столовых ложки меда со 100 г молотых лесных орехов. Как только блинчик почти готов, намажьте его этой массой и сложите вчетверо. Поджарьте еще пару секунд. Подавайте со взбитыми сливками.

Блинчики с шоколадом и миндалем

1 плитку шоколада растопите на водяной бане или возьмите 1 банку шоколадного крема. Смелите 10–12 штук миндаля или лесных орехов.

Намажьте готовые блинчики растопленным шоколадом и посыпьте орехами, сложите вдвое.

Блинчики «Мельба»

Вам понадобится 1 банка консервированных фруктов (абрикосы, персики, груши, ананас), ванильное мороженое и взбитые сливки.

На каждый блинчик уложите кусочек фрукта, шарик мороженого, украсьте взбитыми сливками.

Чистка, обслуживание, уход и хранение

Перед чисткой и обслуживанием раклетницы отключите ее от сети и убедитесь, что она остыла.

Внимание! Не заливайте раскаленные сковородки и панель холодной водой, так как от резкого перепада температур покрытие может отслоиться.

Вымойте панель с антипригарным покрытием, сковородки, шпатель и поддон под проточной водой с моющим средством. Не используйте агрессивные и абразивные моющие средства и мочалки. Помните, что антипригарное покрытие панели и сковородок легко повредить. Не погружайте раклетницу в воду и не мойте ее под струей воды. ТЭН, наружные поверхности корпуса и поверхность нижнего яруса протирайте влажной, затем сухой тканью. Если на поверхность нижнего яруса натек жир, то вытрите его бумажным полотенцем или протрите мыльной губкой, а затем влажной и сухой тканью. Не используйте абразивные материалы, чтобы не поцарапать поверхность.

Внимание! Поверхность нижнего яруса после нескольких использований может покрыться несмываемыми пятнами от стекающего жира. Так как поверхность не соприкасается с приготавливаемой пищей, то это не будет влиять на вкус ваших блюд.

Храните раклетницу в сухом и прохладном месте, недоступном для детей.

Устранение неполадок

Устройство не включается, индикация не горит

Возможная причина	Решение
Нет напряжения в сети	Проверьте наличие напряжения в сети
Ручка регулировки температуры находится в крайнем левом положении	Поверните ручку регулировки температуры по часовой стрелке, чтобы включить нагрев



Устройство включено, индикация не горит

Возможная причина	Решение
Индикатор нагрева не горит, если панель разогрета до заданной температуры	Не является неисправностью. Индикатор нагрева горит, когда панель разогревается, и гаснет, когда панель нагрета. В процессе приготовления индикатор нагрева периодически загорается и гаснет

Продукт не прожарился или прожарился неравномерно

Возможная причина	Решение
Неподходящее время приготовления	Увеличьте время приготовления
Низкая температура приготовления	Увеличьте температуру приготовления, поворачивая ручку регулировки температуры по часовой стрелке
Слишком большой продукт или большое количество продуктов	Уберите лишние продукты или нарежьте их на более мелкие кусочки

Если ваша ситуация не отображена выше, пишите нам на адрес info@kitfort.ru, приложив фотографии или видеофайлы, фиксирующие вашу проблему. Пришлите также фотографию наклейки с серийным номером, расположенной на дне или на задней части корпуса устройства.

По вопросам приобретения расходных материалов или аксессуаров пишите нам на osh@kitfort.ru.

Технические характеристики

1. Напряжение: ~230 В, 50/60 Гц
2. Мощность: 1200 Вт
3. Класс защиты от поражения электрическим током: I
4. Размер панели: 240 × 370 мм
5. Размер дна порционной сковородки: 70 × 70 мм
6. Длина шнура: 1 м
7. Размер устройства:
 - для хранения: 540 × 250 × 163 мм
 - с установленными сковородками: 540 × 355 × 163 мм
8. Размер упаковки: 562 × 192 × 283 мм
9. Вес нетто: 4,5 кг
10. Вес брутто: 5,1 кг

Срок службы: 2 года

Срок гарантии: 1 год

Товар сертифицирован:



Производитель: Ильянь Смарт Мэньюфакчуринг Ко., Лтд. №438 Уи Роуд, Цзянхай Дистрикт, Цзянмэнь Сити, Гуандун, Китай.

Импортер: ООО «Аэро-Трейд». 197022, г. Санкт-Петербург, ул. Инструментальная, д. 3, литера П, помещ. 3-Н.

Страна происхождения: Китай.

Уполномоченная организация для принятия претензий на территории РФ: ООО «Аэро-Трейд». 197022, г. Санкт-Петербург, ул. Инструментальная, д. 3, литера П, помещ. 3-Н.

Горячая линия производителя: 8-800-775-56-87 (пн-пт с 9:30 до 17:30 по московскому времени), info@kitfort.ru

Адреса сервисных центров вы можете узнать у оператора горячей линии или на сайте kitfort.ru

Требуется особая утилизация. Во избежание нанесения вреда окружающей среде необходимо отделить данный объект от обычных отходов и утилизировать его наиболее безопасным способом, например, сдать в специальные места по утилизации.

Месяц и год изготовления указаны на нижней стороне упаковочной коробки.

Производитель имеет право на внесение изменений в дизайн, комплектацию, а также в технические характеристики изделия в ходе совершенствования своей продукции без дополнительного уведомления об этих изменениях.

Условия гарантии

Механическое повреждение корпуса и частей устройства не является гарантийным случаем.

Повреждение корпуса устройства и антипригарного покрытия нагреваемой панели и сковородок вследствие чистки абразивными моющими средствами и жесткими или металлическими предметами не является гарантийным случаем. Резкий перепад температуры может привести к отслоению антипригарного покрытия.

Повреждение антипригарного покрытия нагреваемой панели и сковородок устройства вследствие использования металлических вилок, лопаток, ножей и прочих кухонных приборов из металла не является гарантийным случаем.

Выход прибора из строя вследствие попадания жидкостей, порошков и посторонних предметов внутрь устройства, на органы управления и шнур питания не является гарантийным случаем.

Меры предосторожности

Пожалуйста, внимательно прочтите инструкцию по эксплуатации. Обратите особое внимание на меры предосторожности. Всегда держите инструкцию под рукой.

1. Устройство предназначено для использования в бытовых условиях и может применяться в квартирах, загородных домах, гостиничных номерах, офисах и других подобных местах для непромышленной и некоммерческой эксплуатации.
2. Используйте устройство только по назначению и в соответствии с указаниями, изложенными в данном руководстве. Нецелевое использование устройства будет считаться нарушением условий надлежащей эксплуатации.
3. Не используйте устройство вне помещения и в областях с влажным тропическим климатом.
4. Перед подключением устройства к электрической розетке убедитесь, что параметры электропитания, указанные на нем, совпадают с параметрами используемого источника питания.
5. Для предотвращения поражения электрическим током не погружайте устройство в воду и другие жидкости.
6. Не переносите прибор, взявшись за шнур питания. Не тяните за шнур питания при отключении вилки от розетки.
7. Следите, чтобы шнур не касался горячих поверхностей.
8. Не используйте устройство, если шнур питания, вилка или другие части прибора повреждены. Во избежание поражения электрическим током не разбирайте устройство самостоятельно — для его ремонта обратитесь к квалифицированному специалисту. Помните, неправильная сборка устройства повышает опасность поражения электрическим током при эксплуатации.
9. Детям, людям с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, а также лицам, не обладающим достаточными знаниями и опытом, разрешается пользоваться устройством только под контролем лиц, ответственных за их безопасность, или после инструктажа по эксплуатации устройства. Не позволяйте детям играть с устройством.
10. Контролируйте работу прибора, когда рядом находятся дети и домашние животные.
11. Не оставляйте работающий прибор без присмотра.
12. Корпус прибора может сильно нагреваться во время работы. Не касайтесь горячих поверхностей. Будьте осторожны! Возможен риск получения ожога!
13. Устанавливайте устройство только на устойчивую горизонтальную поверхность, на расстоянии не менее 15 см от стен и других предметов и не менее 10 см от края стола, вдали от легковоспламеняющихся предметов. Поверхность, на которую устанавливается устройство, должна быть устойчива к нагреву, в противном случае используйте термостойкие подставки.
14. Устанавливайте устройство так, чтобы дети не могли дотронуться до горячих поверхностей.
15. Не используйте металлические предметы для переворачивания и снятия пищи с устройства, чтобы не поцарапать покрытие рабочих поверхностей. Используйте термостойкие пластиковые или деревянные лопатки.

16. Кладите приготовляемую пищу непосредственно на панели. Не используйте фольгу и различные подкладки.
17. Не пытайтесь обойти блокировку включения устройства.
18. Не допускайте падения устройства и не подвергайте его ударам.
19. Храните устройство в недоступных детям местах.
20. Используйте только предлагаемые производителем аксессуары. Использование иных дополнительных принадлежностей может привести к поломке устройства или получению травм.
21. При повреждении шнура питания его замену во избежание опасности должны производить изготовитель, сервисная служба или подобный квалифицированный персонал.
22. Прибор имеет нагреваемую поверхность. Лица, не чувствительные к нагреву, должны быть осторожны при пользовании прибором.
23. Избегайте попадания жидкостей, порошков и посторонних предметов внутрь устройства, на органы управления и шнур питания.

IM-6



Приятно познакомиться, Kitfort!

Kitfort — компания-производитель бытовой техники для дома, кухни, красоты и здоровья.

Наш главный девиз — «Всегда что-то новенькое!»
В каталоге бренда вы можете найти всё необходимое для комфортной жизни: от кофемашины до робота для мойки окон. Мы постоянно обновляем и расширяем ассортимент, чтобы вы выбрали идеальный для себя вариант!

Kitfort не только предлагает качественные товары по лучшей цене, но и радуется подарками, конкурсами и интересным контентом в социальных сетях.



Подписывайтесь на наши соцсети
и становитесь частью вселенной Kitfort!

8 (800) 775-56-87
info@kitfort.ru