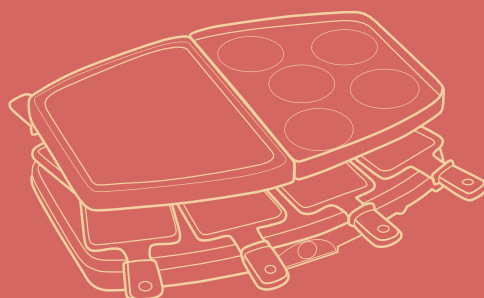




**KIT
FORT**



Раклетница-гриль
КТ-1649

Руководство
по эксплуатации

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 ракетницы	5
Подготовка к работе и использование.....	5
Рецепты	7
Чистка, уход и хранение	11
Технические характеристики	11
Меры предосторожности.....	12
Другие товары «Китфорт».....	14



Раклетница-гриль
КТ-1649

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-1649 имеет два яруса. На нижнем ярусе готовят сыр в порционных сковородках, верхний ярус представляет собой комбинированную жаровню, на которой можно приготовить мясо, креветки, колбаски-гриль, овощи и многое другое. На каменной плите лучше жарить мясо, а панель с антипригарным покрытием прекрасно подойдет для овощей и блинчиков.

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, а на камне 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. Каменная плита — 1 шт.
3. Панель с антипригарным покрытием — 1 шт.
4. Порционные сковородки с антипригарным покрытием — 8 шт.
5. Руководство по эксплуатации — 1 шт.
6. Гарантийный талон — 1 шт.
7. Коллекционный магнит — 1 шт.*

* опционально.

Устройство раклетницы



Устройство оснащено ТЭНом, под которым имеются специальные углубления для порционных сковородок для сыра. Сверху ТЭН закрывает каменная плита и панель с антипригарным покрытием, позволяющие обжаривать мясо, грибы, колбаски и овощи. Панель с антипригарным покрытием имеет специальные углубления для удобного приготовления блинчиков или яичницы. Панели верхнего яруса в рецептах часто называют грилем.

Над ТЭНом расположен верхний ярус раклетницы, а под ТЭНом — нижний. ТЭН раклетницы нагревает плиту и панель для гриля и одновременно расплавляет сыр в сковородках.

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

Перед первым использованием

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 плиту, панель и порционные сковородки вымойте в теплой воде с мягким моющим средством и высушите. Протрите корпус раклетницы сухой тканью. Установите на верхний ярус плиту и панель. 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 панели. Раклетница готова к эксплуатации.

Использование

Слегка смажьте плиту и панель верхнего яруса или продукты, которые будете готовить на них, 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 поверхности верхнего яруса и в сковородки. Установите сковородки в углубления 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 и рекомендации

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 раклет — это картофель в мундире и кисло-соленые корнишоны. Также для приготовления по классическому рецепту приветствуются следующие продукты:

- кабачки цукини, 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 каменной плите приготовится стейк, а на панели с антипригарным покрытием — помидоры и баклажаны гриль. Этот прибор подходит для придумывания собственных рецептов. В процессе приготовления каждый может экспериментировать с разными продуктами и их сочетаниями.

Каменная плита хорошо подходит для приготовления стейка, так как из-за большой теплоемкости она не остывает сразу после того, как вы положили на нее холодное мясо.

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

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

Начинку можно запекать как сверху на панелях, 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 раклету считаются чай, белое или фруктовое вино.

Отличная идея — проведение раклет-вечеринки на детский день рождения. Ребятам 7–12 лет очень понравится конструировать себе различные блюда. Конечно, под присмотром взрослых.

Рецепты

Классический швейцарский раклет

На 4 порции:

Сыр раклет — 800 г

Картофель — 4 шт.

Ветчина — 200 г

Красная луковица — 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 луковица — 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 шкуру 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*

*Туец 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 — 1/2 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 сковоро-

родки. Как только ананас запекается 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

Яйца — 4 шт.

Помидоры — 4 шт.

Сметана — 3 ст. л.

Бasilik — 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

Бананы — 4 шт.

Сливки — 100 мл

Лимон — 1/2 шт.

Желтки — 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

Бананы — 2 шт.

Груша — 1 шт.

Лимон — 1/2 шт.

Виноград — 100 г

Мед — 2 ст. л.

Миндаль — 1 ст. л.

Кленовый сироп — 1 ст. л.

Для крема:

Желтки — 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

Яйца — 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 подогреется, 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 граммами 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, 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 слезть. Каменная плита от перепада температур может треснуть и расколоться.

Вымойте каменную плиту, панель с антипригарным покрытием и сковородки 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.

Внимание! Пятна на каменной плите образуются от влаги, которую плита поглощает из продуктов. Это не является признаком неисправности. Каменная плита с пятнами придает особый аромат готовящемуся блюду.

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

Технические характеристики

1. Напряжение: 230 В, 50/60 Гц
2. Мощность: 1200 Вт
3. Класс защиты от поражения электрическим током: I
4. Размер жарочной поверхности: 255 × 195 мм
5. Размер дна порционной сковородки: 70 × 70 мм
6. Длина сетевого шнура: 1,05 м
7. Размер устройства: 405 × 275 × 138 мм
8. Размер упаковки: 430 × 156 × 300 мм
9. Вес нетто: 4,4 кг
10. Вес брутто: 4,7 кг

Срок службы: 2 года
Срок гарантии: 1 год
Товар сертифицирован





Раклетница-гриль
КТ-1649

Производитель: Ильянь Смарт Мэнупэкчуринг Ко, ЛТД., №. 438 Уи Роад, Цзянхай Дистрикт, Цзянмэнь, Гуандун, Китай.

Импортер: ООО «Аэро-Трейд». 197022, г. Санкт-Петербург, Инструментальная ул., д. 3, лит. X, оф. 1.

Страна происхождения: Китай.

Уполномоченная организация для принятия претензий на территории РФ: ООО «Аэро-Трейд». 197022, г. Санкт-Петербург, Инструментальная ул., д. 3, лит. X, оф. 1.

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.

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. Выключите его и отключите от сети после использования, а также если не используете прибор длительное время или перед проведением обслуживания.
 12. Корпус прибора может сильно нагреваться во время работы. Не касайтесь горячих поверхностей. Будьте осторожны! Возможен риск получения ожога! Открывайте горячее устройство только за ручку.
 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 лопаточки.
 16. Кладите приготовляемую пищу непосредственно на панели. Не используйте фольгу и различные подкладки.
 17. Не пытайтесь обойти блокировку включения устройства.
 18. Не допускайте падения гриля 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.



Раклетница-гриль
КТ-1649

Другие товары «Китфорт»

Планетарный миксер КТ-1343

- Планетарная система вращения
- Мощность: 1000 Вт
- Емкость чаши: 5 л
- 2 крюка для более эффективного замеса теста



Чайник Kitfort КТ-629

- 7 режимов нагрева
- Мощность 1800 Вт
- Емкость: 1,5 л
- Двойной корпус — не обжигает и сохраняет тепло

Вертикальный пылесос КТ-526

- Конструкция: «2 в 1», съемный ручной пылесос
- Мощность: 120 Вт
- Маневренная щетка с подсветкой
- Беспроводной



Парогенератор КТ-1003

- мощность 1500 Вт
- ёмкость резервуара 0,45 литра
- длина шнура 5 метров

Кит-руководство

Наш слоган «Всегда что-то новенькое!» отражает саму суть бренда. Ведь марка обладает позитивным любопытством, у нее настоящий нюх на полезные новинки. В ассортименте всегда появляются интересные товары с новыми возможностями.

Не случайно символом бренда стал кит — любопытный, умный и безусловно полезный. Так и наши товары — любопытные, умные и безусловно полезные, они верой и правдой будут помогать вам готовить, наводить чистоту и ухаживать за вещами.

Если вам понравилось пользоваться нашими бытовыми приборами — будем рады прочесть ваши отзывы и истории, присылайте их по адресу info@kitfort.ru или оставьте на сайте www.kitfort.ru.

Если же что-то не понравилось — тем более напишите нам, и мы обязательно учтем ваши пожелания и наблюдения.

И тогда кит обязательно станет самым полезным другом вашего дома!

