

ВАЖНЫЕ МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

- **До использования жаровни для того, чтобы не допустить ошибок и получить наилучшие результаты, внимательно изучите меры предосторожности.**
- Этот прибор предназначен для приготовления пищи. Он не должен использоваться для других целей, и ни в коем случае не может быть ни модифицирован, ни вскрыт.
- Убедитесь, что шнур электропитания не контактирует с нагретыми частями прибора во время его работы.
- До использования прибора тщательно промойте 2 противопригарные пластины.
- Устанавливайте ан место пластины только тогда, когда они будут полностью сухими.
- Не разрешайте пользоваться прибором людям (в том числе и детям) с пониженными психо-физическими возможностями или с недостаточным опытом и знаниями, за исключением случаев, когда за ними внимательно следят, и они обучены отвечающим за их безопасность человеком. Следите за детьми, удостоверьтесь, что они не играют с прибором.
- Выньте вилку из розетки электропитания:
 - до того, как прибор убран для хранения или сняты пластины для жарки,
 - до выполнения любой операции по уходу и очистке,
 - сразу же после использования.
- Используйте удлинители, которые соответствуют действующим нормам безопасности.
- Не используйте прибор вне помещений. Шнур электропитания прибора не может быть заменен самим пользователем, так как его замена требует использования специальных инструментов. Если шнур питания поврежден, он должен быть заменен производителем или его сервисной технической службой или, что позволит избежать любого риска.а.
- Ни в коем случае не вынимайте вилку из розетки электропитания, потянув за шнур.
- Ни в коем случае не пользуйтесь прибором без пластин для жарки.
- Ни в коем случае не используйте прибор без подноса для сбора жира L.
- Ни в коем случае не погружайте корпус прибора в воду.
- Переносите прибор в место хранения только тогда, когда он полностью остынет.
- Не прикасайтесь к решетке режущими предметами, они могут повредить покрытие.
- Внимание: когда прибор работает, температура внешней поверхности может быть очень высокой.
- Прибор не должен работать от внешнего таймера или от отдельной системы дистанционного управления.

Данный прибор соответствует норме EN 55014 о подавлении радиопомех.

Материалы и части прибора, контактирующие с пищевыми продуктами соответствуют правилам европейской инструкции 1935/2004.

ОПИСАНИЕ ПРИБОРА (мод. CG400)

- | | |
|--|---|
| A Изолирующая ручка | G Крючки для снятия пластин |
| B Индикаторная лампа | H Подставка |
| C Терморегулятор | I Нижняя противопригарная съемная пластина |
| D Дисплей | L Поднос для сбора жира |
| E Фиксирующие защелки | |
| F Верхняя противопригарная съемная пластина | |

ОПИСАНИЕ ПРИБОРА (мод. CG600-CG660)

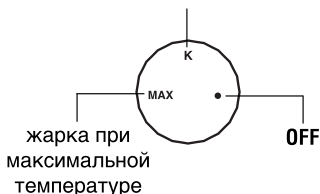
- | | |
|---|--|
| A Изолированная ручка | D2 Терморегулятор для нижней пластины |
| B1 Индикатор функции, выбранной для верхней пластины | E Фиксирующие защелки |
| C1 Индикаторная лампа включения верхней пластины | F Верхняя противопригарная съемная пластина и (только мод. CG660) с переворотом |
| D1 Терморегулятор для верхней пластины | G Крючки для снятия пластин |
| B2 Индикатор функции, выбранной для нижней пластины | H Подставка |
| C2 Индикаторная лампа включения нижней пластины | I Нижняя противопригарная съемная пластина и (только мод. CG660) с переворотом |
| | L Поднос для сбора жира |

ОПИСАНИЕ ТЕРМОРЕГУЛЯТОРОВ (D1 мод. CG600 – D2 мод. CG660)

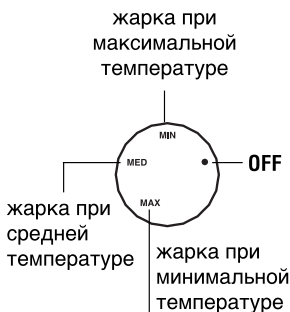
D1 – ТЕРМОРЕГУЛЯТОР ВЕРХНЕЙ ПЛАСТИНЫ

K = Keep Warm (поддерживать температуру)

используется только в поз. 3 прибора, продукты кладутся на верхнюю пластину



D2 - ТЕРМОРЕГУЛЯТОР НИЖНЕЙ ПЛАСТИНЫ



УСТАНОВКА

- До эксплуатации убедитесь, что прибор во время транспортировки не получил повреждений.
- Установите прибор на горизонтальной поверхности вне досягаемости детьми, так как его некоторые части во время использования нагреваются до высокой температуры.
- До того, как вставить вилку в розетку электропитания, убедитесь, что:
 - напряжение питания в вашей сети соответствует значению указанному на табличке с характеристиками, прикрепленной к дну прибора;
 - минимальный допустимый ток розетки электропитания – 10 А;
 - розетка по типу подходит к вилке, в противном случае замените ее;
 - **розетка подключена к эффективному заземлению.** Производитель не несет никакой ответственности в случае если эта норма не соблюдается.
- Чтобы удалить "запах нового прибора", когда он используется в первый раз, необходимо включить его в открытом виде в положении барбекю (см. стр. 3, поз. 3), по крайней мере в течение 5 минут без продуктов. Во время этой операции проветривайте комнату.

РАБОЧИЕ ПОЛОЖЕНИЯ ПРИБОРА

Прибор предназначен для использования в следующих трех положениях:

КОНТАКТНАЯ ЖАРКА

Идеальна для мяса, овощей, поленты, сэндвичей (поз. 1, стр. 3).

ЖАРКА В СУХАРЯХ

Идеальна для рыбы и пиццы (поз. 2, стр. 3). Для того, чтобы установить прибор в это положение, одной рукой поднимите верхнюю часть прибора и поверните к себе, а другой рукой удерживайте прибор неподвижно за ручку подноса для сбора жира.

ГРИЛЬ – БАРБЕКЮ

Это положение используется для жарки любых продуктов, за исключением пиццы (поз. 3, стр. 3). Для того, чтобы установить прибор в это положение, полностью откройте жаровню.

ЭКСПЛУАТАЦИЯ (МОД. MOD. CG400)

- Ставьте в розетку вилку и установите терморегулятор **С** в требуемое положение (MIN/MED/MAX), загорится индикаторная лампа **В**. Прогрейте прибор, не открывая пластин.
- Когда прибор достигнет требуемой температуры, индикаторная лампа погаснет.
- Положите на пластины продукты, предназначенные для жарки.
- Установите прибор в одно из трех рабочих положений 1, 2, 3.
- Для того, чтобы выключить прибор, поверните ручку термостата против часовой стрелки до упора.
- После завершения жарки извлеките вилку из розетки электропитания и дайте прибору остыть.

Не прикасайтесь к решеткам режущими предметами, они могут повредить покрытие.

ЭКСПЛУАТАЦИЯ (МОД. CG600/660)

Убедитесь, что поднос для сбора жира установлен в правильное положение.

- Вставьте в розетку вилку и установите оба терморегулятора (нижней и верхней пластины) в требуемое положение в зависимости от продуктов, которые необходимо поджарить (см. ориентировочную таблицу).
- Способ предварительного разогрева прибора зависит от положения пластин для жарки: Поз. 1-2: прогревайте пластины в закрытом положении до выключения терморегуляторов;
- Положение 3: прогревайте пластины в открытом положении до выключения одного из двух

термостатов.

- Когда прибор используется в поз. 1, рекомендуется установить оба терморегулятора в положение Max для того, чтобы обеспечить равномерное обжаривание;
- Когда обе пластины достигнут требуемой температуры, индикаторная лампа погаснет;
- Положите на пластины продукты, предназначенные для жарки;
- Для того, чтобы выключить прибор, поверните обе ручки терморегуляторов в положение OFF;
- После завершения жарки извлеките вилку из розетки электропитания, и дайте прибору остыть.
- Для поддержания температуры уже прожаренной пищи (прибор в поз. 3) переведите терморегулятор верхней пластины в положение "К" и положите продукты на верхнюю пластину.

СОВЕТЫ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПИЩИ

- Только для мод. CG660: одна сторона пластин прибора гладкая для жарки яиц, грудинки и тостов, вторая волнистая для жарки на гриле. Таким образом, можно выбрать наиболее подходящую для жарки сторону, сняв пластины и установив их на нужную сторону, обращая внимание на то, что каналы слива жира должны быть направлены во внутреннюю сторону, рис. 1.
- До размещения на пластине высушите размороженные или маринованные продукты.
- Мясо ароматизируйте до готовки, солите в момент подачи на стол.
- Если используется "контактное"

положение, для обеспечения более равномерной жарки необходимо, чтобы куски были одинаковой толщины.

- При готовке рыбы пластину I необходимо смазать маслом.
- В таблице, приведенной ниже, даны некоторые примеры использования жаровни.

Учтите, что время, приведенное в

таблице, имеет указательное значение.

Оно может изменяться в зависимости от характеристик продуктов (первоначальной температуры, содержания воды) и персональных вкусов.

УХОД

До выполнения любого ухода извлеките вилку из розетки электропитания и дайте прибору остыть.

- Чистка, выполняемая после каждой готовки, предотвращает появление дыма и плохих запахов при последующей жарке.
- Обе пластины могут быть сняты после открытия защелок **G** и могут быть промыты как в горячей воде, так и в посудомоечной машине.
- Оставьте пластины в горячей воде на несколько минут, так чтобы размягчились остатки пищи,

оставшиеся после готовки.

- Не пользуйтесь инструментами или абразивными моющими средствами, которые могут повредить или поцарапать специальное противопригарное покрытие.
- Установите на место промытые и хорошо высушенные пластины, тщательно закрепив их.
- Для того, чтобы слить или очистить поднос для сбора жира, достаньте его, потянув за специальную ручку. Для установки на место выполните операции в обратном порядке, нажав до упора.

ПРОДУКТЫ (кол-во)	ПОЗ. ТЕМПОР ЕГ.	ПОЗ. РЕШЕТОК	ВРЕМЯ	ЗАМЕЧАНИЯ И СОВЕТЫ
Бифштексы (1)	max	1	6'-8'	Бифштексы по возможности должны быть одного размера.
Гамбургер (2)	max	1	3'-5'	Не открывайте пластины раньше, через 2-3 минуты, иначе продукты развалятся
Ростбиф (1)	med	1	2'-3'	Время жарки "с кровью"
Шашлык (3)	max	1	8'-10'	Переверните через 4-5 минут
Курица (1 кг)	med	1	75'-80'	Разрежьте напополам, ни в коем случае не переворачивайте
Сосиски/ Шпикачки (2)	max	1	4'-6'	Разрежьте пополам
Филе форели (1)	med	2	16'-20'	Смажьте пластину маслом и переверните на половине готовности
ПТИЦА	med	1	6'-8'	Равномерно порежьте
Полента (куски)	med	1	20'-25'	Нарежьте толщиной 1,5 см Не открывайте пластину раньше 15 минут
Булочки с наполнителем	med	1	3'-9'	Используйте мягкие булочки
Тосты	med	1	2'-3'	Кладите только половину куска нарезки на сторону
Пицца	med	2	40'-45'	Сняв нижнюю пластину, положите тесто для пиццы, затем установите пластину на место и наполните тесто по вкусу.