

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 оставляйте прибор в пределах досягаемости детьми, а так же без надзора в работающем состоянии.
- 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. В случае повреждения кабеля обращайтесь только в авторизированный производителем прибора сервисный центр.
- 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.

Данный прибор соответствует норме EN 55014 о подавлении радиопомех.

ОПИСАНИЕ ПРИБОРА

- A** Изолирующая ручка
- V1** Индикатор функции, выбранной для верхней пластины
- C1** Индикаторная лампа включения верхней пластины
- D1** Терморегулятор верхней пластины
- V2** Индикатор функции, выбранной для нижней пластины
- C2** Индикаторная лампа включения нижней пластины

- D2** Терморегулятор для нижней пластины
- E** Фиксирующие защелки
- F** Верхняя противопригарная съемная пластина и (только мод. CG660) с переворотом
- G** Крючки для снятия пластин
- H** Подставка
- I** Нижняя противопригарная съемная пластина и (только мод. CG660) с переворотом
- L** Поднос для сбора жира

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. Верхнее положение предназначено для обжарки в сухарях наиболее продуктов с большой толщиной.

ГРИЛЬ – БАРБЕКЮ

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

ОПИСАНИЕ ТЕРМОРЕГУЛЯТОРОВ (D1 И D2)

D1 – ТЕРМОРЕГУЛЯТОР ВЕРХНЕЙ ПЛАСТИНЫ

K = Keep Warm (поддерживать температуру)

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



D2 - ТЕРМОРЕГУЛЯТОР НИЖНЕЙ ПЛАСТИНЫ

жарка при максимальной температуре



ЭКСПЛУАТАЦИЯ

- Убедитесь, что поднос для сбора жира установлен в правильном положении.
- Вставьте в розетку вилку и установите терморегуляторы (нижней и верхней пластины) в требуемое положение в зависимости от прожариваемых продуктов (см. прилагаемую таблицу). Способ предварительного разогрева прибора зависит от положения пластин для жарки:
Поз. 1/2: прогревайте пластины в закрытом положении до выключения терморегуляторов;
Поз. 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;
- Для того, чтобы выключить прибор, поверните обе ручки терморегуляторов в положение OFF;
- Для поддержания температуры уже прожаренной пищи (прибор в поз. 3) переведите терморегулятор верхней пластины в положение "K" и положите

продукты на верхнюю пластину.

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

СОВЕТЫ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПИЦЦЫ

- **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 замороженные или маринованные продукты.
- Мясо ароматизируйте до готовности, солите в момент подачи на стол.
- Если используется "контактное" положение, необходимо, для обеспечения более равномерной жарки, 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 имеют 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)	ТЕМП. НИЖНЕЙ ПЛАСТИНЫ	Т Е М П . ВЕРХНЕЙ ПЛАСТИНЫ	ПОЗ. РЕШЕТОК	ВРЕМЯ	ЗАМЕЧАНИЯ И СОВЕТЫ
Бифштексы (1)	max	max	1	6'-8'	Бифштексы по возможности должны быть одного размера.
Гамбургер (2)	max	max	1	3'-5'	Не открывайте пластины раньше, через 2-3 минуты, иначе продукты развалятся
Ростбиф (1)	max	max	1	2'-3'	Время жарки "с кровью"
С в и н о й бифштекс (1)	max	max	1	2'-3'	Время жарки "с кровью"
Ребрышки (3)	max	max	1	15'-18'	Через 10 минут переверните ребрышки
Печень (2)	max	max	1	2'-3'	Тщательно промойте печень
Шашлык (3)	max	max	1	8'-10'	Переверните через 4-5 минут
Курица (1 кг)	max	max	1	75'-80'	Разрежьте наполовину, ни в коем случае не переворачивайте
Сосиски (3)	max	max	1	3'-5'	Разрежьте пополам
Шпикачки (2)	max	max	1	4'-6'	Разрежьте пополам
Длинные шпикачки	max	max	1	7'-9'	При необходимости разрежьте пополам
Филе форели (1)	med	max	2	16'-20'	Смажьте пластину маслом и переверните на половине готовности
Кусок лосося (1)	med	max	2	16'-20'	Смажьте пластину маслом и переверните на половине готовности
Камбала (1)	med	max	2	18'-22'	Смажьте пластину маслом и переверните на половине готовности
Гребешки (15)	med	max	2	12'-15'	Не нужно ни смазывать маслом, ни переворачивать.
Баклажаны (6 долек)	max	max	1	6'-8'	Равномерно порежьте
Цуккини (7 долек)	max	max	1	6'-8'	Равномерно порежьте
1 сладкий перец (четвертинки)	max	max	1	6'-8'	Закройте пластину и нажмите до упора
Лук (кружки)	max	max	1	6'-8'	Равномерно порежьте
П о л е н т а (куски)	max	max	1	20'-25'	Нарежьте толщиной 1,5 см Не открывайте пластину раньше 15 минут
Булочки с наполнителем	max	max	1	3'-9'	Используйте мягкие булочки
Тосты	max	max	1	2'-3'	Кладите только половину куска нарезки на сторону
Пицца	med	max	2	40'-45'	Сняв нижнюю пластину, положите тесто для пиццы, затем установите пластину на место и наполните тесто по вкусу.