

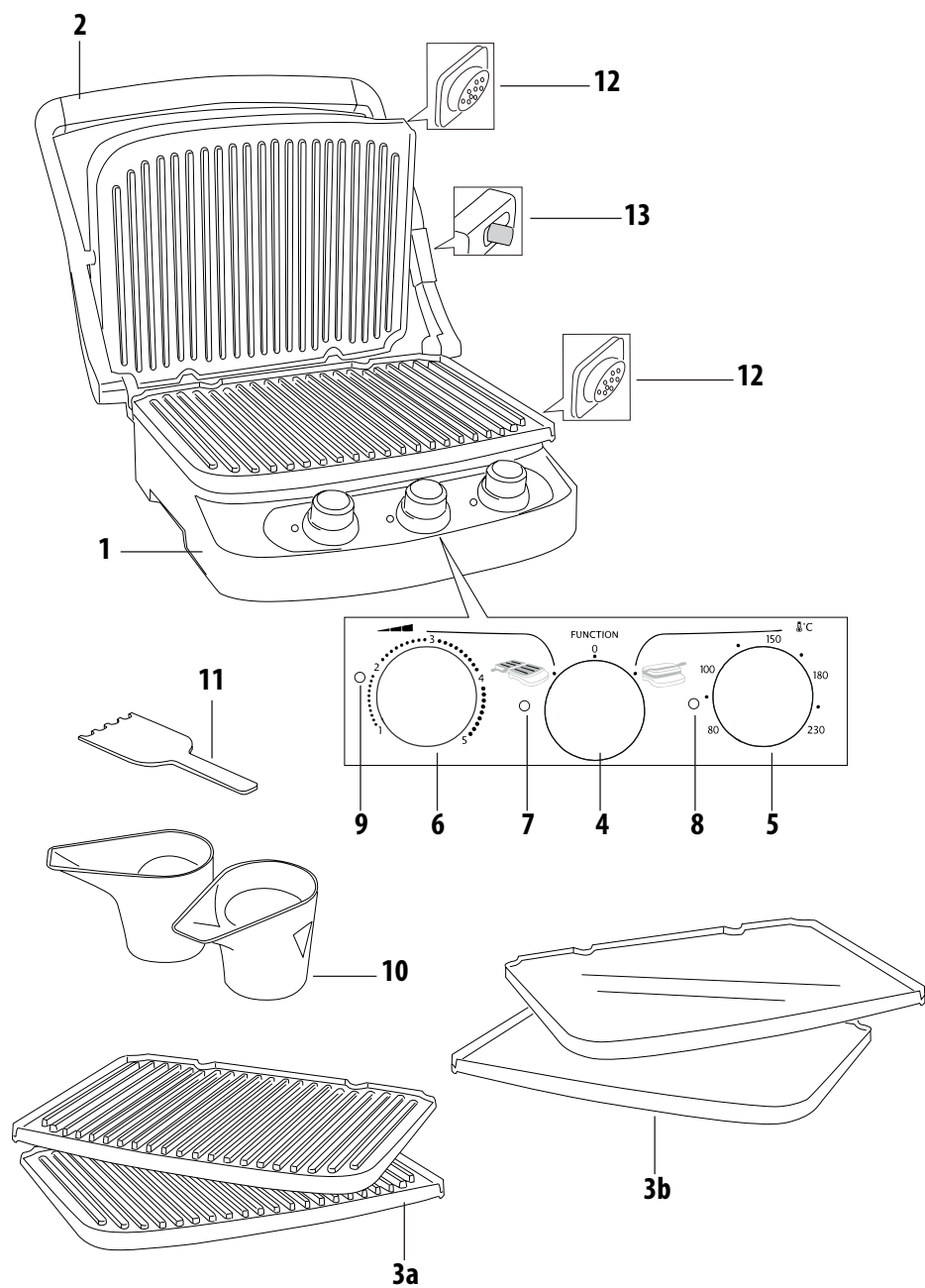
Register Now 
www.delonghi.com/register

CGH Series

ГРИЛЬ



De'Longhi



ВАЖЛИВІ ПОПЕРЕДЖЕННЯ

Попередження щодо безпеки



Небезпека!

Недотримання інструкцій може стати причиною травм від ураження електричним струмом з небезпекою для життя.

- Перш ніж під'єднати прилад в розетку живлення переконайтесь, що:
- Напруга мережі, вказана на табличці приладу, відповідає значенню вашої системи електропостачання;
- Розетка живлення розрахована на струм 16 А та має заземлення. Виробник не несе відповідальності, якщо порушуються ці норми техніки безпеки.
- Упевніться, що кабель живлення не контактує з тими частинами приладу, що нагріваються під час використання. Якщо шнур живлення пошкоджено, його повинен замінити виробник або його служба технічної підтримки, щоб запобігти будь-якому ризику.
- Перед тим, як прибрати прилад або витягти варильні пластини, а також перед кожним очищенням та обслуговуванням, вимикайте прилад, встановивши перемикач на "0" та витягнувши вилку з розетки електромережі.
- Не використовуйте прилад на відкритому повітрі.
- Не занурювати пристрій у воду.
- Прилад не можна експлуатувати за допомогою зовнішнього таймера або системи дистанційного керування.
- Використовуйте лише подовжувачі, що відповідають чинним нормам безпеки.
- В жодному разі не тягніть за шнур, коли ви витягаєте вилку з розетки.
- В жодному разі не використовуйте прилад у напіввідкритому положенні.
- Перед тим, як підключити вилку до розетки електромережі, упевніться, що перемикач знаходиться в положенні "0".



Увага!

Невиконання вказівок може бути або є причиною травмування або пошкодження пристрою.

- Цей прилад призначений для приготування їжі.

Заборонено використовувати пристрій для інших цілей та вносити зміни в його конструкцію або розбирати.

- Цей прилад призначений тільки для побутового використання. Він не передбачений для використання в кухонних робочих приміщеннях, де ведеться приготування їжі для персоналу, в магазинах, офісах і інших робочих середовищах, котеджах, готелях, мотелях та в інших установах для розміщення людей.
- Цей пристрій також можуть використовувати діти віком від 8 років та старше а також особи з обмеженими фізичними можливостями, сенсорними або розумовими, або такі, що не мають досвіду або знань, за умови перебування під уважним наглядом та після отримання відповідних інструкцій щодо безпечного використання пристрою, які зрозуміли пов'язані з цим ризику. Не дозволяйте дітям гратися з приладом.
- Очищення та технічне обслуговування користувачем не повинно виконуватися дітьми, за винятком, якщо їм більше 8 років та під наглядом дорослих. Тримайте пристрій і кабель живлення поза досяжністю дітей віком до 8 років.
- Тримайте подалі від дітей та не залишайте прилад працювати без нагляду.
- В жодному разі не використовуйте прилад без варильних пластин.
- Збирайте прилад лише після того, коли він повністю охолонує.
- Не переміщуйте прилад під час роботи.



Небезпека опіків!!

У випадку недотримання можливі травми та опіки.

- Під час роботи пристрою температура зовнішньої поверхні може бути дуже високою. Завжди використовуйте ручки (2) або рукавиці за необхідністю.

- Знімайте та змінюйте пластини лише, коли прилад охолоне.



Примітка:

Цей символ позначає рекомендації та важливі відомості для користувача.

- Не готуйте продукти, загорнуті в пластикovu плівку, фольгу або в поліетиленових мішечках, щоб запобігти ризику виникнення пожежі.



Цей пристрій відповідає європейському регламенту № 1935/2004, який стосується матеріалів та деталей, що контактують з продуктами харчування.

ОПИС

- База та кришка:** міцна конструкція з нержавіючої сталі та саморегульованою кришкою.
- Ручки:** з міцного литого металу для регулювання базової кришки відповідно до товщини продуктів.
- Знімні пластини:** антипригарні, можна мити в посудомийній машині, легко очищуються.
 - Пластини Гриль:** ідеально підходять для приготування стейку на грилі, гамбургерів, курки та овочів.
 - Гладкі пластини:** для приготування ідеальних млинців, яєць, бекону, молюсків і ракоподібних. (лише в деяких моделях).
- Селектор функцій:** контактний гриль, гриль барбекю.
- Ручка термостату контактного грилю:** регулює температуру від 80 до 230 градусів.
- Ручка термостату пластини:** регулює температуру, від положення 1 до положення 5.
- Індикатор включення приладу.
- Індикатор готовності до використання контактного гриля.
- Індикатор готовності до використання.
- Лотки для жиру:** для збору жиру, миються в посудомийній машині
- Пристосування для чищення:** допомагає очистити пластини після використання
- Кнопки розблокування пластини:** натисніть, щоб розблокувати і зняти пластину
- Важіль розблокування петель:** дозволяє повністю відкрити кришку, щоб готувати в плоскому положенні.

ІНСТРУКЦІЇ З ВИКОРИСТАННЯ

Перше використання

Зніміть усі пакувальні матеріали та етикетки з пластин. Перш ніж викинути упаковку, переконайтеся, що ви

витягли з неї всі частини нового приладу.. Ми рекомендуємо вам зберегти коробку і упаковку для повторного використання в майбутньому.



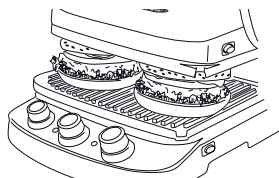
Примітка: лотки для збору жиру знаходяться у вкладці з полістиролу. Перед використанням очистіть вологою тканиною залишки бруду від транспортування з бази, кришки і регуляторів. Ретельно очистіть варильні пластини, лотки для жиру і інструмент для очищення. Пластини, лотки для жиру можна мити в посудомийній машині.



Примітка: Перший раз, коли ви використовуєте прилад, він може утворювати легкий запах та дим. Це нормальне та звичайне явище для всіх приладів з антипригарним покриттям. Прилад оснащений інструментом для очищення чорного кольору, який можна використовувати для очищення пластин після використання, коли прилад повністю охолоне (потрібно мінімум 30 хвилин). Якщо ви використовуєте інструмент на ще гарячій поверхні, існує ризик розплавлення пластику, з якого зроблений інструмент.

Контактний гриль (використовуйте пластину гриль)

Контактний гриль ідеально підходить для приготування гамбургерів, великих шматків і тонких скибочок м'яса, овочів і бутербродів. Функція «контакт» ідеально підходить для швидкого приготування здорової їжі. При використанні контактного гриля, страви готуються швидко, оскільки вони знаходяться в контакті з пластинами з обох сторін відразу (дивись малюнок).



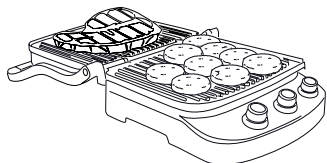
Канавки у пластині дозволяють стікати жиру з їжі та збирати його. Коли ви використовуєте прилад в «контактному» режимі, рекомендується використовувати ребристі пластини. Покладіть кришку рівномірно поверх продуктів, до отримання бажаного приготування.

Прилад має спеціальну рукоятку і шарнір, що дозволяє пристосувати кришку залежно від товщини їжі.

З однаково ідеальним результатом можна готувати як тонко нарізані скибочки картоплі, так і достатньо товсті яловичі біфштекси. Якщо ви хочете приготувати багато різних видів їжі одночасно, використовуючи контактний гриль, різні продукти повинні мати однакову товщину, щоб кришка закривалася рівномірно.

Режим барбекю з пластиною для гриля (використовуйте решітчасту пластину)

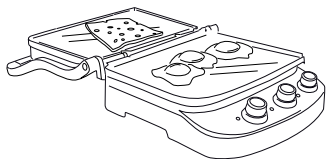
Прилад можна використовувати у якості гриля/барбекю для приготування гамбургерів, біфштексів, курятини (не рекомендується готувати з кістками, тому що приготування буде нерівномірним) та риби. Режим гриля / барбекю є найбільш універсальним при використанні цього приладу. Пластини гриля знаходяться у відкритому положенні, таким чином ви матимете подвійну варильну поверхню (див. малюнок).



Ви можете приготувати цілий ряд різних продуктів на окремих пластинах без змішування смаків, або приготувати більше однакової страви. Положення гриля / барбекю може бути використано для шматків м'яса різної товщини, кожен з яких з бажаним рівнем просмажування. У режимі гриль/барбекю кришка приладу повністю відкрита, що створює подвійну та пласку варильну поверхню. У цьому положенні, вам необхідно перевертати страву під час приготування. Щоб використовувати прилад в режимі гриль/барбекю, необхідно встановити ребристі пластини.

Режим барбекю з гладкою пластиною (лише в деяких моделях)

Прилад також можна використовувати в якості сковорідки з гладкою пластиною, щоб приготувати млинці, яйця, сир, оладки і бекон і ковбаси на сніданок (дивись малюнок).



Велика робоча поверхня дозволяє одночасно приготувати цілий ряд різних продуктів або великі порції однакової страви. Коли ви використовуєте прилад у якості гладкої поверхні, кришка відкривається повністю, щоб утворити подвійну пласку варильну поверхню. У цьому положенні, вам необхідно перевертати страву під час приготування. Коли ви обираєте цю функцію, використовуйте гладкі пластини.

ВИКОРИСТАННЯ

Коли прилад був підготовлений правильно і ви готові для

приготування їжі, поверніть селектор ліворуч, щоб обрати функцію барбекю з гладкою пластиною або пластиною гриль, або праворуч, щоб обрати контактний гриль.

Встановивши селектор в одне з двох положень, загориться індикатор червоного кольору, яка вказує на те, що прилад увімкнений. Якщо ви бажаєте використовувати прилад у якості контактної грилю, поверніть регулятор термостату для гриля на бажану температуру. Можна встановити температуру від 80°C до 230°C. Якщо ви бажаєте використовувати прилад у якості барбекю, поверніть регулятор термостату для гладкої пластини на бажану температуру. Можна обрати від поз. 1 до поз. 5. В залежності від обраної температури, може знадобитися до 8 хвилин поки прилад розігріється. Коли термостат досягне бажаної температури, увімкнеться зелений індикатор, який вказує, що прилад готовий до використання.

Нормально, якщо під час використання, індикатор вмикається та вимикається, це означає, що термостат регулює температуру. Ручки термостату призначені для регулювання температури варильної поверхні. Можна змінювати регулювання температури в будь-який момент під час приготування, в залежності від типу страви, що готується. Під час приготування завжди будьте дуже уважні. Щоб відкрити прилад, тримайтеся за пластикову чорну частину ручки, яка залишається холодною. Навпаки, частини з литого алюмінію стають дуже гарячими, не торкайтеся їх під час або одразу після приготування. Якщо необхідно відрегулювати положення кришки під час приготування, завжди використовуйте прихватки або рукавички, щоб запобігти опікам. Гніздо нижньої пластини зроблене з пластику, тому, навіть, якщо воно нагрівається, немає ризику опіків. Перед тим, як виконати будь-яку операцію на приладі, залиште його охолонути (щонайменше на 30 хвилин).

РОБОЧІ ПОЛОЖЕННЯ ПРИЛАДУ

Поставте прилад на чисту та горизонтальну поверхню, де ви хочете готувати.

Прилад можна встановити в такі три положення:

- **Закрите положення** - Верхня пластина/кришка спирається на нижню пластину/базу. Це початкове положення приготування, коли ви використовуєте прилад в режимі контактної грилю. Кришка автоматично пристосовується до товщини продуктів, розташованих на пластині.
- **Відкрите положення** - Верхня пластина/кришка відкрита та знаходиться під кутом 100° по відношенню до бази. Кришка відкривається в цьому положенні, перш ніж використовувати прилад у якості контактної грилю. Кришка знаходитиметься у відкритому положенні до тих пір, поки ви не опустите ручку.

- **Горизонтальне положення (повністю відкрито)** – Верхня пластина/кришка знаходиться на тому самому рівні, що й нижня пластина/база. Нижня пластина та верхня знаходяться на однаковому рівні, формуючи широку варильну поверхню. В цьому положенні прилад можна використовувати в режимі барбекю з ребристою пластиною або з гладкою пластиною. Щоб відрегулювати прилад в цьому положенні, перш за все, слід визначити важіль розблокування петель, що знаходиться праворуч. Візьміться за ручку лівою рукою, а правою потягніть на себе важіль розблокування. Проведіть ручку назад, поки кришка повністю не відкритися на робочій поверхні. Якщо прилад у відкритому положенні і ви бажаєте встановити його в закрите положення, обережно потягніть ручку на себе до повного встановлення кришки в закритому положенні.

Вкладання варильних пластин

Встановіть прилад в горизонтальному положенні (див. вище), з регуляторами управління перед собою. Встановіть одну пластину за раз. Кожну пластину можна вставляти лише в своє верхнє або нижнє гніздо, на кожній з них написано UPPER (верхня) або LOWER (нижня). Підніміть нижню пластину з гніздом такої форми, що підходить для нагрівального елемента, оберненого вниз. Дивлячись на гриль, отвір для зливання жиру повинен знаходитися в передньому правому куті. Визначити металеві опори по центру гнізда. Нахиліть задню частину пластини та вирівняйте задній край пластини з металевими опорами. Проведіть пластину по опорах, і донизу передню сторону самої пластини, яка зафіксується в потрібному положенні. Поверніть прилад та вставте також верхню пластину, виконуючи ті самі дії.

Зняття пластин

Встановіть прилад в горизонтальному положенні (див. вище). Визначте на одному боці кнопки розблокування пластин. Рішуче натиснувши на кнопку, пластина відділиться від бази. Візьміть пластину двома руками, протягніть її вздовж металевих опор та витягніть з бази. Натисніть також іншу кнопку розблокування, щоб зняти другу пластину, виконавши ті самі дії.



Знімайте та змінюйте пластини лише, коли прилад охолоне.

Встановіть лотки для збору жиру

Коли ви використовуєте прилад в режимі контактного грилю, вам знадобиться лише один лоток для збору жиру. Під час приготування, розташуйте лоток прямо під

отвором для зливу жиру. Жир виділяється з продуктів, збирається через отвір у пластині у лотку. Після приготування, утилізуйте зібраний жир належним чином. Лотки для жиру можна мити в посудомийній машині. Коли ви використовуєте прилад в режимі гриль/барбекю або у якості сковорідки, використовуйте два лотки. Розташуйте кожен лоток по краях пластини, у відповідності до отвору для зливання жиру. Підготувавши прилад, вставте кабель живлення в розетку електромережі. Тепер можна починати готувати.

Очищення та догляд

Обслуговування користувачем

- Не використовуйте металеві інструменти, які можуть пошкодити антипригарні пластини. Використовуйте дерев'яні інструменти або з жаростійкого матеріалу.
- Не залишайте пластикові інструменти на гарячих пластинах, включаючи інструмент, що постачається в комплекті.
- Між одним приготуванням та іншим видавіть залишки їжі через отвір для зливання жиру та зберіть їх у нижньому лотку, потім знову очистіть пластини паперовою серветкою, після чого можна розпочати наступне приготування.
- Перед тим, як виконати будь-яку операцію з очищення, залиште прилад охолонути (щонайменше на 30 хвилин).

Очищення



Примітка: Перед очищенням приладу, упевніться, що він повністю охолонув.

По завершенню приготування, поверніть селектор в положення "0" та витягніть вилку з розетки.

Залиште прилад охолоджуватися, щонайменше на 30 хвилин. Використовуйте спеціальний інструмент, що постачається в комплекті, для видалення залишків їжі з пластин. Інструмент можна мити вручну або в посудомийній машині. Злийте жир з лотків для збору жиру. Лотки для жиру можна мити вручну або в посудомийній машині. Натисніть кнопки розблокування пластин для того, щоб витягти їх з приладу. Перш ніж торкатися їх, упевніться, що пластини охолонули (потрібно щонайменше 30 хвилин). Варильні пластини можна мити в посудомийній машині, але часте миття може знизити властивості керамічного покриття. Не використовуйте металеві прилади для очищення пластин.