

Register Now 
www.delonghi.com/register

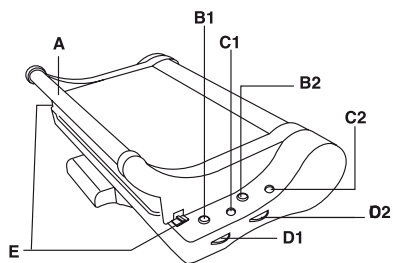
CG Series

КОНТАКТНИЙ ГРИЛЬ

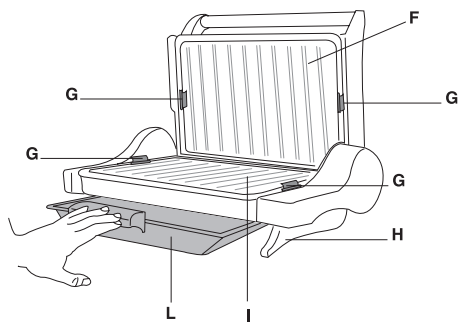
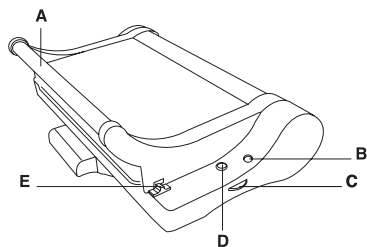


De'Longhi

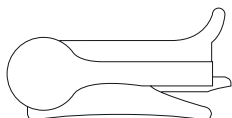
Мод. CG6001-CG6601



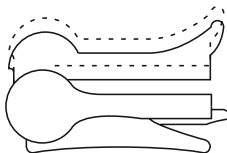
Мод. CG4001



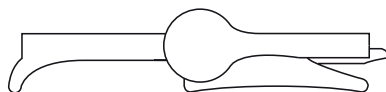
позиція 1



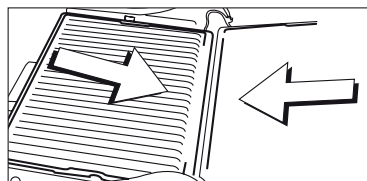
позиція 2



позиція 3



мал. 1



ВАЖЛИВІ ІНСТРУКЦІЇ З БЕЗПЕКИ

- Прочитайте наступні інструкції з техніки безпеки перед використанням гриля, щоб отримати найкращі результати і уникнути будь-яких помилок.
- Цей прилад призначений для приготування їжі і не повинен використовуватися для інших цілей, або змінений чи розібраний будь-яким чином.
- Прилад був розроблений і вироблений тільки для побутового використання. Він не призначений для використання в: кухнях для персоналу в магазинах, офісах і інших робочих місцях, фермерських будинках, готелях, мотелях або інших житлових приміщеннях для відпочинку, гостьових будинках.
- Пристрій може використовуватися дітьми старше 8 років та особами з обмеженими фізичними, сенсорними або розумовими здібностями або з недостатнім досвідом і знаннями, якщо вони знаходяться під наглядом, або, якщо вони отримали інструкції з безпечного використання пристрою і зрозуміли пов'язану з цим небезпеку. Діти не повинні гратися з приладом. Чищення і обслуговування користувачем, не повинно проводитися дітьми, якщо вони не досягли 8-річного віку і не перебувають під наглядом. Тримайте пристрій і його кабель поза досяжністю дітей віком менше 8 років.
- Переконайтеся, що шнур живлення не торкається будь-якої частини гриля, яка утворює тепло під час роботи приладу.
- Ніколи не вставляйте нічого в вентиляційні отвори. Переконайтеся, що вони не заблоковані.
- Зберігайте в недоступному для дітей місці і ніколи не залишайте прилад без нагляду, коли він увімкнений.
- Завжди відключайте прилад від:
 - перед тим, як прибрати прилад або витягти пластини гриля,
 - перед очищенням або обслуговуванням,
 - після використання.
- Не використовуйте на відкритому повітрі.
- Якщо шнур живлення пошкоджений, він повинен бути замінений виробником, його агентом з обслуговування, з тим щоб уникнути небезпеки.
- Вмикайте прилад, лише коли вставлені пластини для гриля.
- Ніколи не використовуйте прилад без лотка для крапель L.
- При очищенні приладу ніколи не занурюйте його в воду.
- Перед тим, як скласти прилад, дайте йому охолонути.
- Коли прилад працює, температура зовнішньої поверхні може бути дуже високою. Завжди використовуйте ручки або захисні рукавички, якщо це необхідно.
- Прилад не призначений для роботи через зовнішній таймер або окрему систему дистанційного керування.
- Завжди використовуйте сертифіковані подовжувачі.
- Не вимикайте прилад з розетки, тягнучи за шнур живлення.
- Цей прилад відповідає Директиві ЄЕС EN 55014 щодо придушення радіоперешкод.
- Матеріали та предмети, призначені для контакту з



харчовими продуктами, відповідають положенням Європейського регламенту 1935/2004.

ОПИС (Мод. CG4001)

- A** Ручка, що не нагрівається
- B** Індикатор
- C** Регульований термостат
- D** Дисплей
- E** Засувка для закриття гриля
- F** Знімна верхня пластина грилю з антипригарним покриттям
- G** Засувки розблокування пластин гриля
- H** База
- I** Знімна нижня пластина грилю з антипригарним покриттям
- L** Піддон для крапель

ОПИС (Мод. CG6001-CG6601)

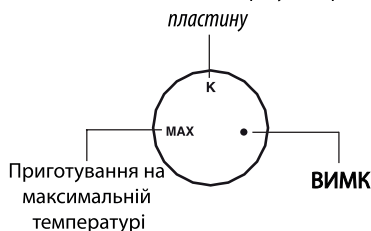
- A** Ручка, що не нагрівається
- B1** Індикатор функціонування верхньої пластини
- C1** Індикатор включення верхньої пластини
- D1** Регульований термостат верхньої пластини
- B2** Індикатор функціонування нижньої пластини
- C2** Індикатор включення нижньої пластини
- D2** Регульований термостат нижньої пластини
- E** Засувка для закриття гриля
- F** Знімна верхня пластина грилю з антипригарним покриттям (двостороння лише в моделі CG6601)
- G** Засувки розблокування пластин гриля
- H** База
- I** Знімна нижня пластина грилю з антипригарним покриттям (двостороння лише в моделі CG6601)
- L** Піддон для крапель

ОПИС ТЕРМОСТАТІВ (D1 Мод. CG6001 – D2 Мод. CG6601)

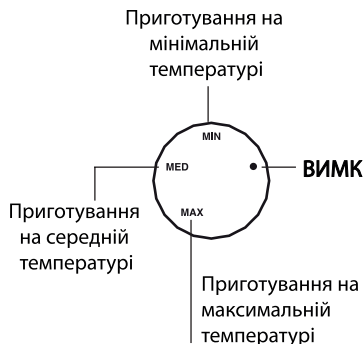
D1 – ТЕРМОСТАТ ВЕРХНЬОЇ ПЛАСТИНИ

K = утримання в теплі

Використовуйте, лише коли пристрій в положенні 3, поклавши страву на верхню



D2 – ТЕРМОСТАТ НИЖНЬОЇ ПЛАСТИНИ



УСТАНОВКА

- Перед використанням приладу, упевніться, що прилад не був пошкоджений під час транспортування.
- Встановіть прилад на горизонтальній поверхні поза досяжністю дітей, оскільки окремі частини гриля можуть стати дуже гарячими під час використання.
- Перед увімкненням в розетку, переконайтеся, що:
 - що напруга в мережі відповідає зазначеному на таблиці значенню на нижній стороні пристрою;
 - розетка електромережі заземлена і має мінімальний номінал 10А;

- вилка підходить до розетки. Якщо вона не відповідає, замініть вилку.
- Вилка заземлена належним чином. Виробник не несе жодної відповідальності за збитки, що можуть виникнути через недотримання цього запобіжного правила.
- Щоб видалити “новий” запах, під час першої роботи приладу, відкрийте його в положенні барбекю (див. стор. 3, позиція 3) та дайте попрацювати без продуктів щонайменше п'ять хвилин. Під час цієї операції перевіряйте приміщення.

РОБОЧІ ПОЗИЦІЇ

Ваш прилад призначений для використання у трьох позиціях:

- **КОНТАКТ:** Ідеально для м'яса, овочів, поленти та сендвічів (позиція один, стор. 3).
- **ПІДСМАЖУВАННЯ:** Підходить для риби та піци (позиція 2, стор. 3). Для використання гриля в цьому положенні підніміть верхню секцію приладу уверх однією рукою та поверніть до себе, притримуючи прилад за ручку лотка для крапель іншою рукою.
- **ГРИЛЬ - БАРБЕКЮ:** Використовуйте це положення для будь-якого виду приготування за винятком піци (позиція 3, стор. 3). Для того, щоб отримати цю позицію відкрити стейк гриль повністю.

ВИКОРИСТАННЯ (МОД. CG4001)

Переконайтеся, що лоток для збору крапель правильно встановлений.

- Підключіть вилку в розетку електромережі і встановіть термостат (C) в необхідне положення (MIN/MED/MAX). Вмикається індикатор (B). Розігрійте прилад, закривши пластини для гриля.
- Коли прилад досягне необхідної температури, індикатор погасне.
- Розмістіть продукти, які ви будете готувати, на нижній пластині.
- Встановіть прилад в одну з трьох доступних позицій: 1, 2 або 3.
- Для того, щоб вимкнути прилад, поверніть ручку термостату проти годинникової стрілки до упору.
- Після приготування їжі, вимкніть прилад від мережі і дайте йому охолонути.

Ніколи не торкатися пластин гострими предметами, щоб не пошкодити покриття.

ВИКОРИСТАННЯ (МОД. CG6001/6601)

Переконайтеся, що лоток для збору крапель правильно

встановлений.

- Включіть і відрегулюйте два термостата (нижньої пластини і верхньої пластини) в потрібне положення у залежності від продуктів, які ви будете готувати (дивіться таблицю). Процедури для попереднього нагрівання приладу змінюються в залежності від положення пластин: Позиції 1/2: Розігріті пластини в закритому положенні до спрацювання термостатів; Позиція 3: розігрійте пластини у відкритому положенні, поки кожен з двох термостатів не спрацює. При використанні приладу в положенні 1, рекомендується встановити термостат на максимум Мах для забезпечення рівномірного приготування страви;
- Коли обидві пластини досягли необхідної температури, відповідний індикатор погасне;
- Розмістіть продукти, які ви будете готувати, на нижній пластині.
- Для того, щоб вимкнути прилад, поверніть ручки двох термостатів проти годинникової стрілки до упору.
- Після приготування їжі, вимкніть прилад від мережі і дайте йому охолонути.
- Щоб зберегти раніше приготовану страву гарячою (прилад в положенні 3), встановіть термостат верхньої пластини в положення «K» та залиште страву на верхній пластині.

ПОРАДИ З ПРИГОТУВАННЯ

- Лише модель CG6601: пластини мають гладку сторону для підсмажування яєць, бекону і тостів, та ребристу сторону для гриля. Ви можете вибрати найбільш підходящу сторону для приготування їжі, просто від'єднавши пластини і повторно їх закріпивши на необхідній стороні, переконавшись, що канавки для жиру направлені всередину (мал. 1).
- Перед тим, як викласти на пласти гриля розморожені або мариновані продукти, спершу просушіть їх. Додайте трави і спеції в м'ясо перед приготуванням, сіль — під час подачі. При використанні позиції «контакт», шматочки продуктів для грилю повинні бути однакової товщини, щоб забезпечити більш рівномірне приготування їжі.
- При приготуванні риби, пластину, де буде смажитися риба (I), завжди потрібно змащувати олією.
- Деякі приклади того, як використовувати ваш стейк гриль наведені нижче.
- Час, наведений в наступній таблиці є лише орієнтовним.
- Він може змінюватися в залежності від характеристик харчового продукту (початкової температури, вмісту води) та індивідуальних смаків.

ОЧИЩЕННЯ

- **Перед очищенням завжди витягайте вилку з розетки, та залиште, щоб прилад охолонув.**
- Очищення гриля кожен раз, коли ви використовуєте його, запобігатиме утворенню диму і неприємного запаху в наступний раз, коли ви готуватимете.
- За допомогою засувки (G), пластини гриля можна витягти помити в гарячій воді або посудомийній машині.
- Залиште пластини гриля відмокати в гарячій воді протягом декількох хвилин, щоб пом'якшити будь-які тверді залишки, що залишилися після приготування їжі.
- Ніколи не використовуйте посуд або абразивні засоби, оскільки вони можуть пошкодити або подрпати спеціальне антипригарне покриття.
- Вставляйте пластини гриля в прилад тільки тоді, коли вони будуть вимиті та абсолютно сухими, переконавшись, що вони надійно закріплені на місці.
- Щоб очистити лоток для крапель, витягніть його, потягнувши за ручку назовні. Для заміни виконати цю операцію в зворотному напрямку, штовхаючи його до упору.

ТАБЛИЦЯ ПРИГОТУВАННЯ

ПРОДУКТИ (кількість)	ПОЛОЖЕННЯ ТЕРМОСТАТУ	ПОЛОЖЕННЯ ГРИЛЯ	ЧАС	ПРИМІТКИ ТА РЕКОМЕНДАЦІЇ
Відбивні (1)	max	1	6'-8'	Відбивні повинні бути рівномірної товщини
Гамбургери (2)	max	1	3'-5'	Готуйте з закритою пластиною перші 2 чи 3 хвилини, щоб уникнути розпадання гамбургерів
Біфштекс (1)	med	1	2'-3'	Час приготування для неспромаженого стейку (з кров'ю)
Реберця (3)	max	1	15'-18'	Переверніть реберця через 10 хвилин
Кебаби (3)	max	1	8'-10'	Переверніть через 4 чи 5 хвилин
Курча (1кг)	med	1	75'-80'	Розкрийте курку на половину. Не перевертайте
ковбаса	max	1	4'-6'	Розкрийте курку на половину.
рибне філе(1)	med	2	16'-20'	Добре змастіть пластину та переверніть в середині приготування
Овочі	max	1	6'-8'	Поріжте на рівномірні шматочки
Полента (скибки)	max	1	20'-25'	Поріжте на скибки товщиною 1,5 см. Готуйте з закритою пластиною перші 15 хв
Ролли з начинкою	max	1	3'-9'	Використовуйте м'які ролли
Тости	max	1	2'-3'	Використовуйте половинку скибки сиру на кожен сендвіч
Піца	med	2	40'-45'	Витягніть нижню пластину гриля та закрийте коржем для піци. Встановіть пластину та додайте улюблену начинку.