

Istruzioni per l'uso
 Instructions for use
 Mode d'emploi
 Bedienungsanleitung
 Gebruiksaanwijzingen
 Instrucciones para el uso
 Instruções de utilização
 Οδηγίες χρήσης
 Инструкции по использованию
 Пайдалану нұсқаулары

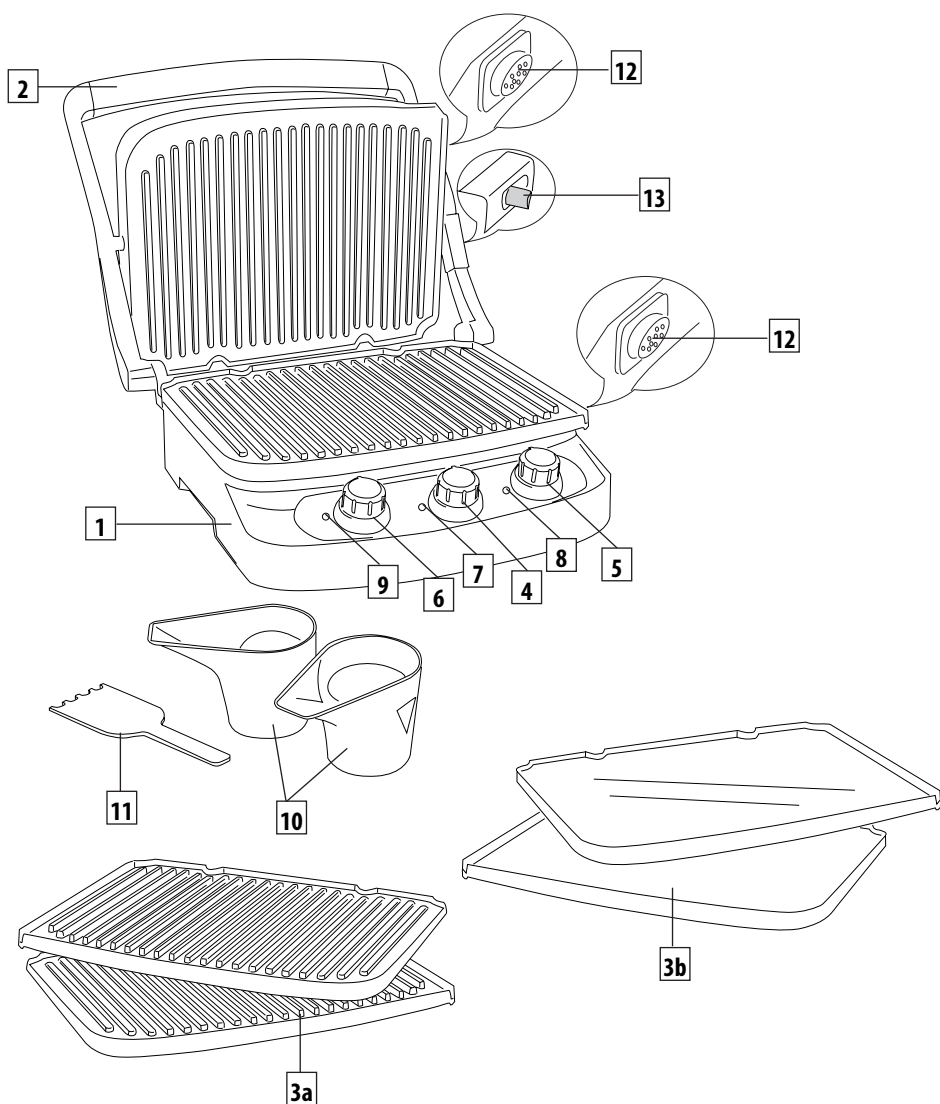
GRIGLIA A CONTATTO
 CONTACT-GRILL
 GRIL CONTACT
 KONTAKTGRILL
 CONTACTGRILL
 GRILL DOBLE
 GRELHADOR DE PLACAS
 ΤΟΣΙΕΡΑ
 ГРИЛЬ
 ТИГІЗІП ПІСІРУ ПЛИТАСЫ

CGH 900 Series



Használati utasítás
 Návod k použití
 Návod na použitie
 Instrukcja obsługi
 Bruksanvisning
 Bruksanvisning
 Vejledning til brug
 Käyttöohjeet
 Upute za uporabu
 Navodila za uporabo
 Указания за употреба
 Instrucțiuni de folosire
 إرشادات الاستعمال

KONTAKT GRILLSŰTŐ
 KONTAKTNÍ GRIL
 KONTAKTNÝ GRIL
 OPIEKACZ
 KONTAKTGRILL
 KONTAKTGRILL
 KONTAKTGRILL
 KONTAKTIGRILLI
 KONTAKTNI ROŠTILJ
 KONTAKTNI ŽAR
 КОНТАКТЕН ГРИЛ
 CONTACT GRILL
 مشواة مزدوجة



ВВЕДЕНИЕ

Благодарим за то, что вы выбрали продукцию De'Longhi. Предлагаем Вам уделить несколько минут чтению этих инструкций по использованию, полезных для предотвращения опасных ситуаций или повреждения прибора.

Символы, используемые в данном руководстве

Важные предупреждения выделены символами, перечисленными ниже. Необходимо руководствоваться предупреждениями. При несоблюдении предупреждений может возникнуть опасность поражения электрическим током, тяжелых ранений, пожара или нанесения повреждения прибору.



Опасность!

Несоблюдение предупреждения может быть или послужить причиной поражения электрическим током, опасным для жизни.



Обратите внимание!

Несоблюдение предупреждения может быть или стать причиной ранения или повреждения прибора.



Опасность ожога!!

В случае несоблюдения — опасность ожога.



Примечание:

Этот символ указывает на советы и информацию, важную для пользователя.

ВАЖНЫЕ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ

Предупреждения по технике безопасности



Опасность! Несоблюдение предупреждения может быть или послужить причиной поражения электрическим током, опасным для жизни.

- До того, как вставить вилку в розетку электропитания убедитесь, что:
- Напряжение электросети соответствует указанному на табличке прибора.
- Розетка электропитания рассчитана на ток 16 А и имеет провод заземления. Производитель не несет никакой ответственности в случае, если эта норма безопасности

не соблюдается.

- Убедитесь, что провод электропитания не контактирует с частями прибора, которые нагреваются во время его работы. Если шнур питания поврежден, он должен быть заменен производителем или его сервисной технической службой, что позволит избежать любого риска.
- До того, как убрать прибор или снять плиты для жарки, а также до выполнения любой операции по очистке и уходу, выключите прибор, переведя переключатель в положение "0" и извлеките вилку из электрической розетки.
- Не используйте прибор вне помещений.
- Ни в коем случае не погружайте корпус прибора в воду.
- Прибор нельзя включать через внешний таймер или через систему с дистанционным управлением.
- Используйте удлинители, которые соответствуют действующим нормам безопасности.
- Ни в коем случае не вынимайте вилку из розетки электропитания, потянув за шнур.
- Ни в коем случае не используйте прибор в полуоткрытом состоянии.
- До того, как вставить вилку в розетку электропитания, убедитесь, что выключатель установлен в положение "0".



Внимание!

- Этот прибор предназначен для приготовления пищи. Он не должен использоваться для других целей, и никаким образом не должен ни модифицироваться, ни вскрываться.
- Этот прибор предназначен только для использования в домашнем хозяйстве. Его использование не предусмотрено в помещениях, предназначенных для приготовления пищи для персонала магазинов, офисов

и других рабочих мест, для агротуризма, гостиниц, moteлей и других структур, служащих для приема гостей, комнат сдаваемых в наем.

- Этот прибор может использоваться детьми старше 8 лет и людьми с ограниченными физическими, чувствительными или умственными способностями при отсутствии у них опыта и знаний при условии, что за этими людьми ведется постоянный контроль, они знают о том, как безопасно пользоваться прибором и о рисках, связанных с прибором. Детям нельзя играть с прибором.

- Очистка и уход не должны производиться детьми, если их возраст младше 8 лет и без надзора за ними. Храните прибор и шнур вдали от досягаемости детьми младше 8 лет.
- Держите прибор вне пределов досягаемости детьми, и не оставляйте прибор без надзора в работающем состоянии.
- Ни в коем случае не пользуйтесь прибором без плит для жарки.
- Переносите прибор в место хранения только тогда, когда он полностью остынет.
- Не перемещайте прибор во время использования.



Примечание:

- Чтобы избежать риска пожара, не готовьте продуктов, завернутых в пленку из пластика, алюминия или в полиэтиленовых пакетах.



Опасность ожога!!

- Когда прибор работает, температура внешней поверхности может быть очень высокой. Обязательно используйте ручку 2 или при

необходимости защитные варежки.

- Снимайте или меняйте плиты для жарки, когда прибор остынет.

С Прибор соответствует следующим постановлениям ЕС:

- Регламенту ЕС 1275/2008 по потреблению электроэнергии в состоянии ожидания.
- Директиве 2006/95/ЕС и последующим дополнениям.
- Директиве 2004/108/ЕС по электромагнитной совместимости (СЕМ) и последующим дополнениям.
- Материалы и предметы, предназначенные для контакта с пищевыми продуктами, соответствуют требованиям европейской директивы 1935/2004.

ОПИСАНИЕ

1. **Основание и крышка:** прочный каркас из нержавеющей стали с саморегулирующейся крышкой.
2. **Ручка:** прочная ручка из литого металла для регулировки крышки в зависимости от толщины продуктов.
3. **Съемные плиты:** противопригарные плиты, которые можно мыть в посудомоечной машине, легко очищаются.
 - a. **Плиты для гриля:** превосходно подходят для жарки бифштексов, гамбургеров, курицы и овощей.
 - b. **Гладкие плиты:** предназначены для безупречной жарки блинов, яичницы, грудинки и ракообразных.
4. **Переключатель режимов:** контактный гриль, гриль-барбекю, гладкие плиты.
5. **Ручка терморегулятора контактного гриля:** температура регулируется от 80 до 230 градусов.
6. **Ручка терморегулятора гладкой плиты:** температура регулируется от положения 1 до положения 5.
7. Индикаторная лампа включения прибора.
8. Индикаторная лампа контактного гриля, готового к использованию.
9. Индикаторная лампа готовности к использованию.
5. **Поддоны для сбора жира:** собирают жир и их можно мыть в посудомоечной машине.
6. **Инструмент для очистки:** помогает очищать плиты после использования.
7. **Кнопки разблокирования плиты:** чтобы разблокировать и снять плиту, нажмите на нее.
8. **Рычаг разблокирования шарнира:** позволяет полностью открыть крышку, чтобы готовить в раскрытом состоянии.

ИНСТРУКЦИИ ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ

При первом включении

Снимите с плиты весь упаковочный материал и рекламные наклейки. До того, как выбрасывать упаковочный материал убедитесь, что вы извлекли все части нового прибора. Рекомендуется сохранить коробку и упаковочный материал для последующего использования.

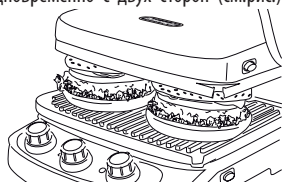


Примечание: поддоны для сбора жира находятся слева, вне вставки из полистирола. До использования удалите пыль, попавшую при транспортировке, при помощи влажной ткани очистив основание, крышку и ручку управления. Тщательно очистите плиты для жарки, поддоны сбора жира и инструмент для очистки.

Плиты, поддоны для сбора жира и щетка могут быть промыты в посудомоечной машине.

Контактный гриль (используйте плиту для гриля)

Контактный гриль — это идеальный способ для приготовления гамбургеров, мяса без костей, нарезанное тонкими кусками, овощей и булочек. "Контактная" функция позволяет готовить прекрасные блюда быстро и с сохранением их полезных свойств. При использовании контактного гриля продукты готовятся быстро, так как они контактируют с плитами одновременно с двух сторон (см.рис.). Канавки на плите



и угловое отверстие позволяют сливать и собирать выходящий жир.

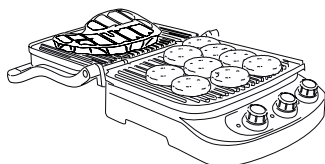
Когда прибор используется в "контактном" режиме, рекомендуется применять плиту для гриля. Равномерно положите крышку на верхнюю часть блюда до достижения требуемой температуры приготовления. Прибор оснащен специальной ручкой и шарниром, которые позволяют регулировать крышку в зависимости от толщины продуктов. С одинаково превосходным результатом можно приготовить тонко порезанный картофель и очень толстые куски говядины. Если требуется одновременно на контактной решке приготовить несколько блюд, нужно, чтобы они имели одинаковую толщину и крышка была прижата равномерно.

Режим барбекю с плитой для гриля (используйте плиту для гриля)

Прибор может быть использован, как гриль-барбекю для

приготовления гамбургеров, бифштексов, курицы (не рекомендуется использовать курицу, не вынув костей, так как ее не удастся прожарить равномерно) и рыбы.

Режим гриль-барбекю позволяет использовать прибор очень гибко. Плиты находятся в открытом положении, и в распоряжении появляется двойная поверхность для жарки (см.рис.). На разных плитах можно готовить различные

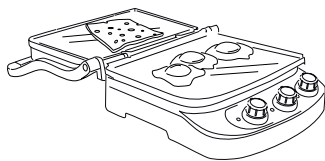


продукты, не смешивая их вкуса или готовить большее количество одного и того

же блюда. Положение гриль-барбекю позволяет жарить мясо различного размера и толщины до предпочитаемого уровня приготовления. В положении гриль-барбекю крышка прибора полностью открыта, чтобы получилась двойная плоская поверхность для жарки. При таком положении прибора во время приготовления продукты необходимо переворачивать. Для того, чтобы использовать прибор в положении гриль-барбекю, необходимо вставить плиты для гриля.

Режим барбекю с гладкой плитой (только для модели CGN902)

Прибор может быть использован, как гладкая плита для жарки блинов, яичницы, сыра, блинов и колбасы для завтрака (см.рис.). Режим жарки на гладкой плите является идеальным для приготовления фантастического завтрака для двоих или всей семьи. Широкая поверхность для жарки



позволяет одновременно готовить несколько блюд или большее количество одного. Когда прибор используется, как гладкая плита, его крышка полностью открыта, чтобы получилась двойная плоская поверхность для жарки. При таком положении прибора во время приготовления продукты необходимо переворачивать. Когда выбирается этот режим, используйте гладкие плиты.

ПРИМЕНЕНИЕ

После того, как аппарат правильно подготовлен, и когда нужно начать готовить, поверните переключатель влево

для того, чтобы задать режим барбекю с гладкой плитой или с плитой барбекю, либо вправо для выбора режима контактного гриля. После того, как переключатель повернут в одно из двух положений загорится красный индикатор, показывающий, что прибор включен.

Если нужно использовать прибор, как контактный гриль, поверните ручку терморегулятора гриля на требуемую температуру. Можно задать температуру от 80°C до 230°C. Если нужно использовать прибор, как барбекю с гладкой плитой, поверните ручку терморегулятора гладкой плиты на требуемую температуру. Можно задать температуру от поз. 1 до поз. 5. В зависимости от выбранной температуры для нагрева прибора может понадобиться до 8 минут.

Когда температура достигнет заданной, загорится зеленый индикатор, указывающий, что прибор готов к использованию. Во время использования индикатор перестает гореть и загорается вновь, это нормальное явление, показывающее, что терморегулятор регулирует температуру. Ручки терморегулятора предназначены для регулировки температуры поверхности для жарки.

Значение температуры можно изменять в любой момент жарки в зависимости от вида приготавливаемого блюда.

Во время готовки будьте максимально внимательны.

Для того, чтобы открыть прибор, беритесь за части ручки из черного пластика, которые остаются холодными.

В отличие от них, части из прессованного алюминия очень сильно нагреваются, избегайте касаться их во время или сразу же после окончания готовки. Если во время готовки необходимо поправить положение крышки, чтобы избежать ожога, обязательно используйте варежку для печи. Место установки нижней плиты изготовлено из пластика и, даже если очень сильно нагревается, не представляет риска ожога. До выполнения любой операции с прибором дайте ему остыть (не менее 30 минут).



Примечание: при первом использовании прибора он может издавать легкий запах и немного дыма. Это нормальное явление и присуще всем приборам, имеющим противопопригарное покрытие. Вместе с прибором поставляется инструмент для очистки черного цвета, который может быть использован для очистки плит после того, как прибор полностью остыл (требуется не менее 30 минут). Если инструмент использовать на горячей плите, возникает риск расплавления пластика, из которого он сделан.

РАБОЧИЕ ПОЛОЖЕНИЯ ПРИБОРА

Поставьте прибор на ровную и чистую поверхность, на которой собирается готовить.

Прибор может находиться в трех положениях:

Закрытое положение - Верхняя плита/крышка опирается

на нижнюю пластину/основание. Это положение, как начальное, так и готовки, когда прибор используется, как контактный гриль.

Открытое положение - Верхняя плита/крышка открыта и находится в положении 100° по отношению к основанию. Крышка устанавливается в это положение до начала использования прибора, как контактного гриля.

Для установки крышки в это положение достаточно поднять ее за ручку до щелчка. Крышка автоматически адаптируется к толщине продуктов, находящихся на плите. Крышка остается в открытом положении пока не опущена ручка. В этот момент крышка разблокируется и опускается, накрывая готовящиеся продукты. Таким образом продукты одинаково готовятся с обеих сторон. Когда ручка поднимается после завершения готовки, крышка остается параллельной к основанию. Для того, чтобы ее установить в вертикальное положение, необходимо закрыть аппарат после того, как из него вынуты продукты и вновь открыть его.

Развернутое положение (полностью открытое) -

Верхняя плита/крышка находится на том же уровне, что и нижняя плита/основание. Нижняя и верхняя плиты находятся на одном уровне, образуя обширную поверхность для жарки. В этом положении прибор может быть использован в режиме барбекю с плитой для барбекю или с гладкой плитой. Для регулировки прибора в этом положении, прежде всего, необходимо найти рычаг для разблокировки шарнира, находящийся справа. Возьмитесь за ручку левой рукой и при помощи правой передвиньте к себе блокировочный рычаг. Сдвиньте назад ручку, чтобы полностью перевернуть крышку на рабочий стол. Прибор остается в таком положении до того, как крышка не будет закрыта вновь. Если прибор находится в открытом положении и требуется перевести его в развернутое, осторожно потяните ручку на себя и поднимите рычаг разблокировки шарнира. Сдвиньте назад ручку, чтобы полностью перевернуть крышку в развернутое состояние. Если ручка поднимается до того, как сдвинут блокировочный рычаг, уменьшите нажатие на шарнир и операция открытия будет производиться легче.

Вставка плит для жарки

Установите прибор в развернутое положение (см. выше), с ручками управления перед собой. Вставьте плиты по одной. Соответствующая плита может быть вставлена только в верхнее или нижнее место для установки, и на каждой есть надпись "superiore" (верхняя) или "inferiore" (нижняя). Поднимите нижнюю плиту для гриля, повернув проточки для сопротивления вниз. Если смотреть на плиту, то отверстие для слива жира должно находиться в переднем углу

справа. Найдите в центре места установки металлические держатели. Наклоните заднюю сторону плиты и выровняйте профиль нижней стороны плиты по металлическим держателям. Передвиньте плиту на держателе и сдвиньте вниз переднюю сторону плиты, которая установится в нужном положении. Поверните прибор и вставьте верхнюю плиту, выполнив те же самые операции.

Для того чтобы снять плиты

Установите прибор в развернутое положение (см. выше). Найдите кнопки разблокировки плит, расположенные по краям. С усилием нажмите кнопки, плиты выйдут из основания. Возьмитесь за плиту двумя руками, сдвиньте ее по металлическим держателям и выньте из основания. Нажмите другую кнопку разблокировки, чтобы вынуть вторую плиту, выполнив те же самые операции.



Снимайте или меняйте плиты для жарки, когда прибор остынет.

Установите поддоны для сбора жира

Если прибор используется, как контактный гриль, необходимо поставить только один поддон для сбора жира. Во время приготовления разместите поддон прямо под отверстием для слива жира. Жир, вытекающий из продуктов, сливается через отверстие в плите и собирается в поддоне. После приготовления удалите весь собранный жир. Поддоны для жира могут быть промыты в посудомоечной машине. Если прибор используется, как гриль-барбекю или как гладкая плита, необходимо использовать оба поддона. Разместите поддоны по краям плит, в соответствии с отверстием для слива жира. После подготовки прибора вставьте вилку шнура электропитания в розетку. После этого можно начинать готовить.

ОЧИСТКА И УХОД

Уход, осуществляемый пользователем

- Не пользуйтесь металлическими инструментами, которые могут повредить противопригарные плиты. Используйте инструменты только из термостойкого пластика или дерева.
- Не касайтесь пластиковыми инструментами горячих плит, включая инструмент, поставленный с прибором.
- Между одной готовкой и последующей через отверстие для слива жира удалите остатки продуктов и соберите их в поддоне, стоящем ниже, а затем очистите бумажным полотенцем. После этого можно перейти к следующей жарке.
- До выполнения любой операции по очистке дайте остыть прибору не менее 30 минут.

Очистка и уход



Примечание: До того, как очистить прибор, убедитесь, что он полностью остыл.

После завершения готовки поверните ручку переключателя в положение "0", и выньте вилку из розетки электропитания. Дайте прибору остыть не менее 30 минут.

Для удаления остатков продуктов с плит используйте прилагаемый инструмент. Инструмент может быть промыт в посудомоечной машине. Опорожните поддоны для сбора жира. Поддоны для жира могут быть промыты вручную или в посудомоечной машине. Нажмите кнопки разблокировки плит, чтобы вынуть их из прибора. До того, как коснуться пластин, убедитесь, что они полностью остыли (требуется не менее 30 минут). Плиты для жарки могут быть промыты в посудомоечной машине, однако частые мойки могут снизить свойства керамического покрытия.

Для очистки плит не используйте металлические предметы.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Тип изделия	см. маркировку на корпусе устройства
Модель:	"
Напряжение:	"
Частота:	"
Мощность:	"

Сделано в Китае для:

De'Longhi Appliances s.r.l.
via L. Seitz, 47 31100 Treviso Italy
De'Longhi Appliances s.r.l.
Via L. Zeic, 47 31100 Тревизо Италия

Импортер и ответственный за претензии потребителей на территории Таможенного Союза:

ООО «Делонги»
127055 Россия, г. Москва, ул. Сушëвская, д. 27, стр. 3
Тел. +7 (495) 781-26-76

Изделие использовать по назначению в соответствии с руководством по эксплуатации. Срок службы изделия составляет 2 года с даты продажи потребителю.

Дату изготовления изделия можно определить по серийному номеру, расположенному на корпусе изделия (Сер. № ASSCC, где А — последняя цифра года изготовления, SS — производственная неделя, CC — дата печати, рассчитанная автоматически с 1992 г. Пример: Сер. № 30411, год изготовления — 2003, производственная неделя — 4)





De'Longhi Appliances via Seitz, 47 31100 Treviso Italia www.delonghi.com