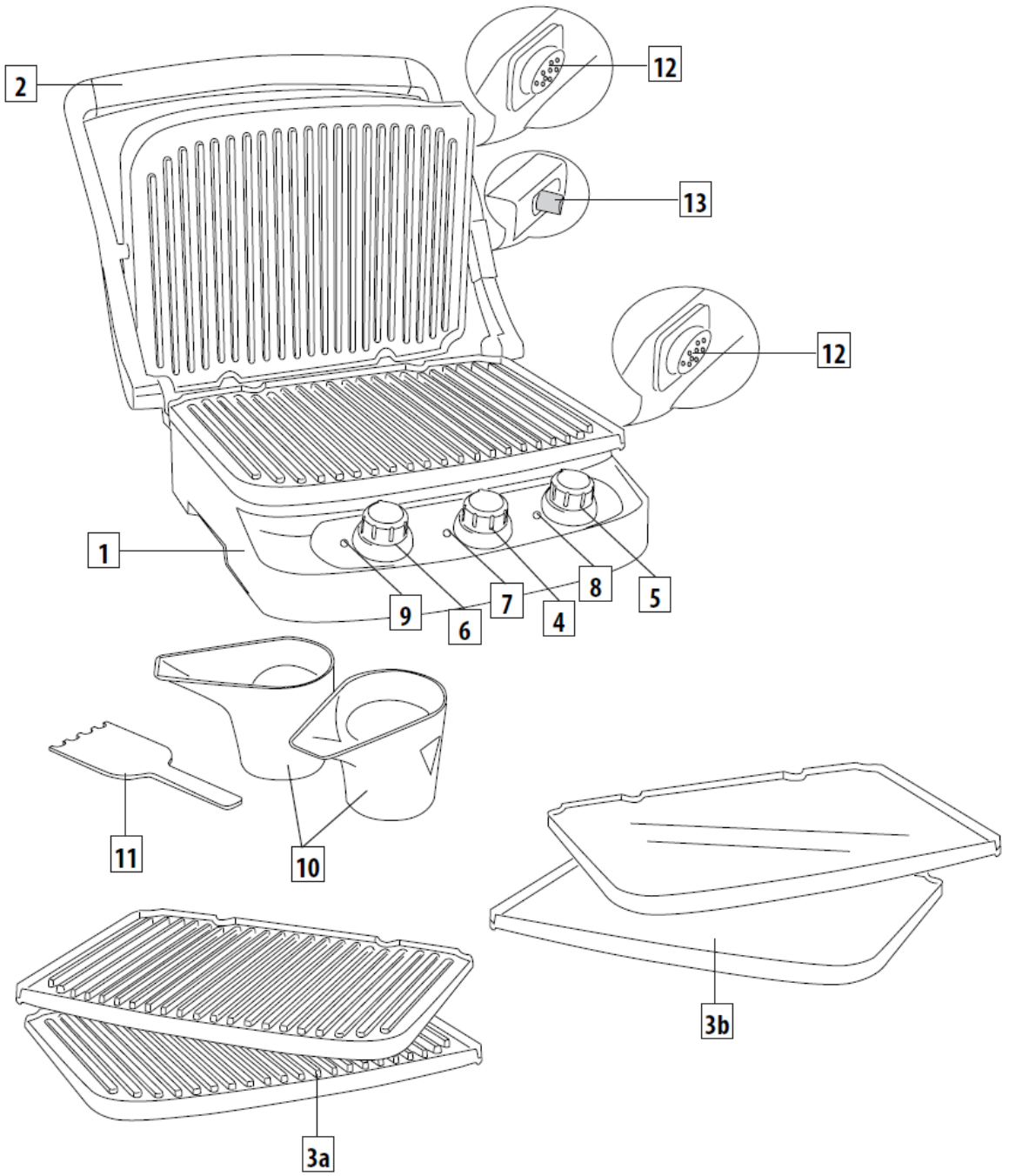


## ГРИЛЬ CGH 902С\_ CGH 900С

### Інструкції з використання





## ВСТУП

Дякуємо за те, що ви обрали продукцію De'Longhi. Пропонуємо Вам приділити кілька хвилин читанню цих інструкцій з використання, корисних для запобігання небезпечних ситуацій або пошкодження приладу.

### Символи, що використовуються у цьому посібнику

Важливі попередження виділено символами, переліченими нижче. Необхідно керуватися попередженнями. При недотриманні попереджень може виникнути небезпека ураження електричним струмом, важких поранень, пожежі або нанесення ушкоджень приладу.



*Небезпека!*

Недотримання попередження може бути або призвести до ураження електричним струмом, небезпечним для життя.



*Зверніть увагу!*

Недотримання попередження може бути або стати причиною поранення або пошкодження приладу.



***Небезпека опіку !!***

У випадку недотримання – небезпека опіків.



***Примітка:***

Цей символ вказує на поради та інформацію, важливу для користувача.

### ВАЖЛИВІ ПОПЕРЕДЖЕННЯ Попередження із техніки безпеки



*Небезпека!* Недотримання попередження може бути чи призвести до ураження електричним струмом, небезпечним для життя.

- До того, як вставити вилку в розетку електроживлення переконайтеся, що:

- Напруга електромережі відповідає зазначеній на табличці приладу.
- Розетка електроживлення розрахована на струм 16 А і має дріт заземлення. Виробник не несе жодної відповідальності в разі, якщо ця норма

безпеки не дотримується.

- Переконайтеся, що провід електроживлення не контактує з частинами приладу, які нагріваються під час його роботи.

Якщо шнур живлення пошкоджено, він повинен бути замінений виробником або його сервісною технічною службою, що дозволить уникнути будь-якого ризику.

- До того, як прибрати прилад або зняти плити для смаження, а також до виконання будь-якої операції з очищення та догляду, вимкніть прилад, перевівши перемикач в положення "0" і витягніть вилку з електричної розетки.

- Не використовуйте прилад поза приміщеннями.

- Ні в якому разі не занурюйте корпус приладу у воду.

- Прилад не можна вмикати через зовнішній таймер або через систему з дистанційним управлінням.

- Використовуйте подовжувачі, які відповідають діючим нормам безпеки.

- Ні в якому разі не виймайте вилку з розетки електроживлення, потягнувши за шнур.

- Ні в якому разі не використовуйте прилад у напіввідкритому стані.

- До того, як вставити вилку в розетку електроживлення, переконайтеся, що вимикач встановлено у положення "0".



*Увага!*

- Цей прилад призначено для приготування їжі.

Він не повинен використовуватися для інших цілей, і не повинен ні модифікуватися, ні розбиратися.

- Цей прилад призначено тільки для використання у побуті. Його використання не передбачено в приміщеннях, призначених для приготування їжі для персоналу магазинів, офісів та інших робочих місць, для агротуризму, готелів, мотелів та інших структур, службовців, для прийому гостей, кімнат, що здаються в найм.

- Цей прилад може використовуватися дітьми старше 8 років і людьми з

обмеженими фізичними, сенсорними або розумовими здібностями за відсутності у них досвіду і знань за умови, що за цими людьми ведеться постійний контроль, вони знають як безпечно користуватися приладом і про ризику, пов'язані з приладом. Дітям не можна гратися з приладом.

- Очищення і догляд не повинні проводитися дітьми, якщо їх вік молодше 8 років і без нагляду за ними.

Зберігайте прилад і шнур подалі від досяжності дітей молодше 8 років.

- Тримайте прилад поза межами досяжності дітей, і не залишайте прилад без нагляду у працюючому стані.

- Ні в якому разі не користуйтеся приладом без плит для смаження.

- Переміщуйте прилад у місце зберігання тільки тоді, коли він повністю охолоне.

- Не рухайте прилад під час використання.



#### **Примітка:**

- Щоб уникнути ризику пожежі, не готуйте продуктів, загорнутих у плівку з пластику, алюмінію або у поліетиленових пакетах.



#### **Небезпека опіку !!**

- Коли прилад працює, температура зовнішньої поверхні може бути дуже високою. Обов'язково використовуйте ручку 2 або за необхідності захисні рукавиці.

- Знімайте або міняйте плити для смаження, коли прилад охолоне.

Прилад відповідає таким постановам ЄС:

- Регламенту ЄС 1275/2008 по споживанню електроенергії у стані очікування.

- Директиві 2006/95/ЄС і наступним доповненням.

- Директиві 2004/108/ЄС з електромагнітної сумісності (СЕМ) та наступним доповненням.

- Матеріали і предмети, призначені для контакту з харчовими продуктами, відповідають вимогам європейської директиви 1935/2004.

### **ОПИС**

**1. Підставка і кришка:** міцний каркас з нержавіючої сталі з саморегулюючою кришкою.

**2. Ручка:** міцна ручка з литого металу для регулювання кришки залежно від товщини продуктів.

**3. Знімні плити:** протипригарні плити, які можна мити у посудомийній машині, легко очищаються.

**а. Плити для гриля:** чудово підходять для смаження біфштексів, гамбургерів, курки та овочів.

**б. Гладкі плити:** призначені для бездоганного смаження млинців, яєчні, грудинки і ракоподібних.

**4. Перемикач режимів:** контактний гриль, гриль-барбекю, гладкі плити.

**5. Ручка терморегулятора контактного гриля:** температура регулюється від 80 до 230 градусів.

**6. Ручка терморегулятора гладкої плити:** температура регулюється від положення 1 до положення 5.

7. Індикаторна лампа увімкнення приладу.

8. Індикаторна лампа контактного гриля, готового до використання.

9. Індикаторна лампа готовності до використання.

**10. Піддони для збору жиру:** збирають жир і їх можна мити у посудомийній машині.

**11. Інструмент для очищення:** допомагає очищати плити після використання.

**12. Кнопки розблокування плити:** щоб розблокувати і зняти плиту, натисніть на неї.

**13. Важіль розблокування шарніра:** дозволяє повністю відкрити кришку, щоб готувати у розкритому стані.

### **ІНСТРУКЦІ З ВИКОРИСТАННЯ**

#### **При першому увімкненні**

Зніміть з плити весь пакувальний матеріал та рекламні наклейки. До того, як викидати пакувальний матеріал переконайтеся, що ви витягли всі частини нового приладу.

Рекомендується зберегти коробку і пакувальний матеріал для подальшого використання.



#### **Примітка:**

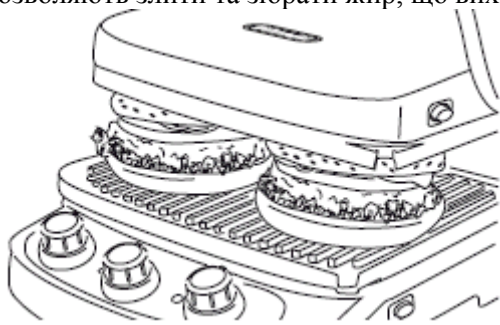
піддони для збору жиру знаходяться ліворуч, поза вставки з полістиролу. перед використанням видаліть пил, що потрапив при транспортуванні, за допомогою вологої тканини очистивши основу, кришку та ручку управління. Ретельно очистіть плити для смаження, піддони збору жиру та інструмент для очищення.

Плити, піддони для збору жиру та щітка можуть бути промиті у посудомийній машині.

#### **Контактний гриль (використовуйте плиту для гриля)**

Контактний гриль – це ідеальний спосіб для приготування гамбургерів, м'яса без кісток, нарізані тонкими шматками, овочів та булочок. "Контактна" функція дозволяє готувати прекрасні

страви швидко і з збереженням їх корисних властивостей. При використанні контактного гриля продукти готуються швидко, оскільки вони контактують з плитами одночасно з двох сторін (див.рис.). Канавки на плиті і кутові отвори дозволяють злити та зібрати жир, що виходить.



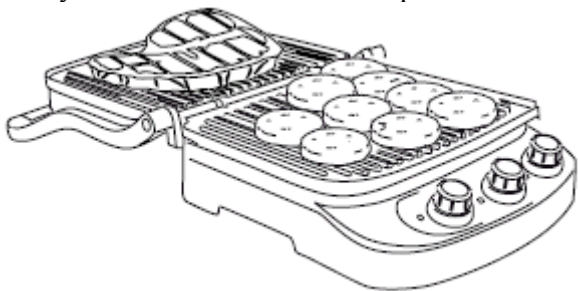
Коли прилад використовується у "контактному" режимі, рекомендується застосовувати плиту для гриля. Рівномірно покладіть кришку на верхню частину страви до досягнення необхідної температури приготування. Прилад оснащено спеціальною ручкою та шарніром, які дозволяють регулювати кришку залежно від товщини продуктів.

З однаково чудовим результатом можна приготувати тонко порізану картоплю і дуже товсті шматки яловичини. Якщо потрібно одночасно на контактній решці приготувати кілька страв, потрібно, щоб вони мали однакову товщину та кришка була притиснута рівномірно.

#### **Режим барбекю з плитою для гриля (використовуйте плиту для гриля)**

Прилад може бути використано, як гриль-барбекю для приготування гамбургерів, біфштексів, курки (НЕ рекомендується використовувати курку, не вибивши кісток, оскільки її не вдасться просмажити рівномірно) і риби.

Режим гриль-барбекю дозволяє використовувати прилад дуже гнучко. Плити знаходяться у відкритому положенні, та у розпорядженні з'являється подвійна поверхня для смаження (див. рис.). На різних плитах можна готувати різні продукти, не змішуючи їх смаку або готувати більшу кількість однієї і тієї ж страви.

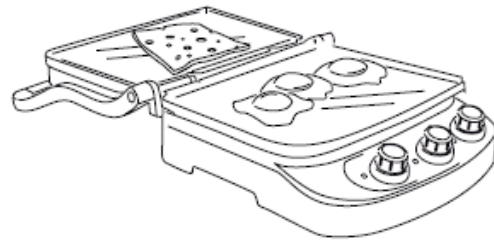


Положення гриль-барбекю дозволяє смажити м'ясо різного розміру та товщини до

пріоритетного рівня приготування. У положенні гриль-барбекю кришка приладу повністю відкрита, щоб вийшла подвійна плоска поверхня для смаження. При такому положенні приладу під час приготування продукти необхідно перевертати. Для того, щоб використовувати прилад у положенні гриль-барбекю, необхідно вставити плити для гриля.

#### **Режим барбекю з гладкою плитою (тільки для моделі CGH902)**

Прилад може бути використано, як гладку плиту для смаження млинців, яєчні, сиру, млинців та ковбаси для сніданку (див. рис.). Режим смаження на гладкій плиті є ідеальним для приготування фантастичного сніданку для двох або всієї родини. Широка поверхня для смаження дозволяє одночасно готувати кілька страв або більшу кількість однієї.



Коли прилад використовується, як гладка плита, його кришка повністю відкрита, щоб вийшла подвійна плоска поверхня для смаження.

При такому положенні приладу під час приготування продукти необхідно перевертати. Коли вибирається цей режим, використовуйте гладкі плити.

#### **ВИКОРИСТАННЯ**

Після того, як прилад правильно підготовлено, і коли потрібно почати готувати, поверніть перемикач ліворуч для того, щоб задати режим барбекю з гладкою плитою або з плитою барбекю, або праворуч для вибору режиму контактного грилю. Після того, як перемикач повернуто у одне з двох положень загориться червоний індикатор, що показує, що прилад увімкнений.

Якщо потрібно використовувати прилад, як контактний гриль, поверніть ручку терморегулятора грилю на необхідну температуру. Можна задати температуру від 80 ° до 230°C.

Якщо потрібно використовувати прилад, як барбекю з гладкою плитою, поверніть ручку терморегулятора гладкої плити на необхідну температуру. Можна задати температуру від поз. 1 до поз. 5. Залежно від обраної температури для нагрівання приладу може знадобитися до 8 хвилин.

Коли температура досягне заданої, загориться зелений індикатор, який вказує, що прилад



готовий до використання. Під час використання індикатор перестає горіти і спалахує знову, це нормальне явище, що показує, що терморегулятор регулює температуру. Ручки терморегулятора призначені для регулювання температури поверхні для смаження. Значення температури можна змінювати у будь-який момент смаження залежно від виду страви, що готується.

Під час приготування будьте максимально уважні. Для того, щоб відкрити прилад, беріться за частини ручки з чорного пластику, які залишаються холодними. На відміну від них, частини з пресованого алюмінію дуже сильно нагріваються, уникайте торкатися їх під час або відразу ж після закінчення готування. Якщо під час готування необхідно поправити положення кришки, щоб уникнути опіку, обов'язково використовуйте рукавицю для печі. Місце встановлення нижньої плити виготовлено з пластика і, навіть якщо дуже сильно нагрівається, не становить ризику опіку. До виконання будь-якої операції з приладом дайте йому охолонути (не менше 30 хвилин).



**Примітка:** при першому використанні приладу він може видавати легкий запах і трохи диму. Це нормальне явище і властиво всім приладам, які мають противпригарне покриття. Разом з приладом поставляється інструмент для очищення чорного кольору, який може бути використаний для очищення плит після того, як прилад повністю охолонув (потрібно не менше 30 хвилин). Якщо інструмент використовувати на гарячій плиті, виникає ризик розплавлення пластика, з якого він зроблений.

### **РОБОЧЕ ПОЛОЖЕННЯ ПРИЛАДУ**

Поставте прилад на рівну і чисту поверхню, на якій збираєтеся готувати.

Прилад може знаходитися у трьох положеннях:

**Закрите положення** - Верхня плита/кришка спирається на нижню пластину/основу. Це положення, як початкова, так і приготування, коли прилад використовується, як контактний гриль.

**Відкрите положення** - Верхня плита/кришка відкрита і знаходиться у положенні 100° по відношенню до основи.

Кришка встановлюється у це положення до початку використання приладу, як контактного грилю.

Для установки кришки у це положення досить підняти її за ручку до клацання. Кришка автоматично адаптується до товщини продуктів, що знаходяться на плиті. Кришка залишається у відкритому положенні поки не опущена ручка. В цей момент кришка розблокується і опускається,

Накриваючи продукти, що готуються. Таким чином продукти однаково готуються з обох сторін. Коли ручка піднімається після завершення готування, кришка залишається паралельною до основи. Для того, щоб її встановити у вертикальне положення, необхідно закрити прилад після того, як з нього вийнято продукти і знову відкрити його.

**Розгорнуте положення (повністю відкрите)** - Верхня плита/кришка знаходиться на тому ж рівні, що і нижня плита/основа. Нижня і верхня плита знаходяться на одному рівні, утворюючи велику поверхню для смаження. У цьому положенні прилад може бути використано у режимі барбекю з плитою для барбекю або з гладкою плитою.

Для регулювання приладу у цьому положенні, перш за все, необхідно знайти важіль для розблокування шарніра, що знаходиться праворуч. Візьміться за ручку лівою рукою і за допомогою правої пересуньте до себе блокувальний важіль. Посуньте назад ручку, щоб повністю перевернути кришку на робочий стіл. Прилад залишається у такому положенні до того, як кришка не буде закрито знову. якщо прилад знаходиться у відкритому положенні і потрібно перевести його у розгорнуте, обережно потягніть ручку на себе і підніміть важіль розблокування шарніра. посуньте назад ручку, щоб повністю перевернути кришку у розгорнутий стан. Якщо ручка піднімається до того, як зрушено блокувальний важіль, зменшіть натискання на шарнір і операція відкриття проводитиметься легше.

### **Встановлення плит для смаження**

Встановіть прилад у розгорнуте положення (див. вище), з ручками управління перед собою. Вставте плити по одній.

Відповідна плита може бути вставлена тільки у верхнє або нижнє місце для установки, і на кожній є напис "superiore" (верхня) або "inferiore" (нижня). Підніміть нижню плиту для грилю, повернувши проточки для опору вниз. Якщо дивитися на плиту, то отвір для зливання жиру має перебувати у передньому кутку праворуч. Знайдіть в центрі місця встановлення металеві тримачі. Нахиліть задню сторону плити і вирівняйте профіль нижньої сторони плити по металевих тримачах. Пересуньте плиту на тримачі і посуньте вниз передню сторону плити, яка встановиться в потрібному положенні. Поверніть прилад і вставте верхню плиту, виконавши ті ж самі операції.

### **Для того щоб зняти плити**

Встановіть прилад у розгорнуте положення (див. вище). Знайдіть кнопки розблокування плит, розташовані по краях. З зусиллям натисніть кнопки, плити вийдуть з підставки. Візьміться за плиту двома руками, посуньте її по металевих

тримачах і вийміть з підставки.

Натисніть іншу кнопку розблокування, щоб вийняти другу плиту, виконавши ті ж самі операції.



*Знімайте або міняйте плити для смаження, коли прилад охолоне.*

### **Встановіть піддони для збору жиру**

Якщо прилад використовується, як контактний гриль, необхідно поставити тільки один піддон для збору жиру. Під час приготування розмістіть піддон прямо під отвором для зливання жиру. Жир, що випливає з продуктів, зливається через отвір в плиті і збирається в піддоні. Після приготування видаліть весь зібраний жир.

Піддони для жиру можуть бути промиті в посудомийній машині. Якщо прилад використовується, як гриль-барбекю або як гладка плита, необхідно використовувати обидва піддони. Додайте піддони по краях плит, відповідно до отворів для зливання жиру. Після підготовки приладу вставте вилку шнура електроживлення в розетку. Після цього можна починати готувати.

### **ОЧИЩЕННЯ І ДОГЛЯД**

#### **Догляд, що здійснюється користувачем**

- Не користуйтеся металевими інструментами, які можуть пошкодити протипригарні плити. Використовуйте інструменти тільки з термостійкого пластику або дерева.
- Не торкайтеся пластиковими інструментами гарячих плит, включаючи інструмент, поставлений з приладом.
- Між одним приготуванням і подальшим через отвір для зливання жиру видаліть залишки продуктів і зберіть їх в піддоні, що стоїть нижче, а потім очистіть паперовим рушником. Після цього можна перейти до наступного смаження.
- До виконання будь-якої операції з очищення дайте охолонути приладу не менше 30 хвилин.

#### **Очищення і догляд**



**Примітка:** До того, як очистити прилад, переконайтеся, що він повністю охолонув.

Після завершення приготування поверніть ручку перемикача в положення "0", і вимкніть з розетки електроживлення.

Дайте приладу охолонути не менше 30 хвилин.

Для видалення залишків продуктів з плит використовуйте доданий інструмент. Інструмент може бути промитий в посудомийній машині. Спорожніть піддони для збору жиру. Піддони для жиру можуть бути промиті вручну або в

посудомийній машині. Натисніть кнопки розблокування плит, щоб вийняти їх з приладу. До того, як торкнутися пластин, переконайтеся, що вони повністю охолонули (вимагається не менше 30 хвилин). Плити для смаження можуть бути промиті в посудомийній машині, проте часті миття можуть знизити властивості керамічного покриття. Для очищення плит не використовуйте металеві предмети.

### **ТЕХНІЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ**

Тип виробу див. маркування на корпусі пристрою

Модель: "

Напруга: "

Частота: "

Потужність: "

#### **Зроблено в Китаї для:**

De'Longhi Appliances s.r.l.

via L.Seitz, 47 31100 Treviso Italy

Де'Лонгі Апплайансіз С.Р.Л.

Via L. Zeiц, 47 31100 Тревизо Італія

Виріб використовувати за призначенням відповідно до інструкції з експлуатації. Термін служби виробу складає 2 роки з дати продажу споживачеві.

Дату виготовлення виробу можна визначити за серійним номером, розташованим на корпусі виробу

(Сер. № ASSCC, де А - остання цифра року виготовлення, SS - виробничий тиждень, СС - дата друку, розрахована автоматично з 1992 р Приклад: Сер. № 30411, рік виготовлення - 2003, виробничий тиждень - 4)

