

## 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.
- Данный прибор предназначен только для использования в домашнем хозяйстве. Его использование не предусматривается в помещениях: предназначенных для приготовления пищи для персонала магазинов, офисов и других рабочих мест, для агритуризма, отелей, мотелей и других, предназначенных для приема посетителей, сдаваемых в наем.
- **Р а з р е ш а е т с я использование этим аппаратом детьми в возрасте от 8 лет и старше, а также лицами с ограниченными и физическими, сенсорными или умственными способностями или с недостаточным опытом и знаниями, если они будут обучены или проинструктированы относительно безопасного использования аппарата и связанных с этим рисков. Дети не должны играть с аппаратом. Запрещается очистка аппарата и операции по уходу за ним детьми младше 8 лет или без надзора. Храните аппарат и его шнур питания в месте, недоступном для детей младше 8 лет.**
- Не разрешайте детям играть с прибором. Если шнур питания поврежден, он должен быть заменен

- производителем или его сервисной технической службой или, что позволит избежать любого риска.
- Убедитесь, что провод электропитания не контактирует с нагретыми частями прибора во время его работы.
- Не вставляйте ничего в вентиляционные отверстия. Не загораживайте их.
- Не оставляйте прибор в пределах досягаемости детьми, а также без надзора в работающем состоянии.
- Извлеките вилку из розетки электропитания:
- до того, как прибор будет убран для хранения или сняты пластины для жарки
- до выполнения операций по очистке или уходу.
- сразу же после использования
- Используйте только те удлинители, которые соответствуют действующим нормам безопасности.
- Не используйте прибор вне помещений. Если шнур питания поврежден, он должен быть заменен производителем или его сервисной технической службой или, что позволит избежать любого риска.
- Ни в коем случае не вынимайте вилку из розетки электропитания, потянув за провод. Ни в коем случае не используйте прибор 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.
- Во время работы поверхность прибора сильно нагревается. Следует всегда пользоваться рукавками, а при необходимости, перчатками.
- Этот прибор соответствует нормативу EN 55014 о подавлении радиопомех.
- Прибор не должен работать от внешнего таймера или от отдельной системы дистанционного управления.
- Материалы и части прибора, контактирующие с пищевыми продуктами соответствуют требованиям директивы 1935/2004.



**ОПИСАНИЕ ПРИБОРА (мод. CG4001)**

- A** Изолирующая ручка
- B** Индикаторная лампа
- C** Терморегулятор
- D** Дисплей
- E** Фиксирующие защелки
- F** Верхняя противопригарная съемная пластина
- G** Крючки для снятия пластин
- H** Подставка
- I** Нижняя противопригарная съемная пластина
- L** Поднос для сбора жира

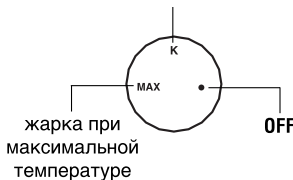
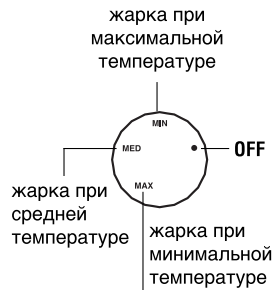
**ОПИСАНИЕ ПРИБОРА (мод. CG6001-  
CG6601)**

- A** Изолированная ручка
- B1** Индикатор функции, выбранной для верхней пластины
- C1** Индикаторная лампа включения верхней пластины
- D1** Терморегулятор для верхней пластины
- B2** 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. CG6601) с переворотом
- G** Крючки для снятия пластин
- H** Подставка
- I** Нижняя противопригарная съемная пластина и (только мод. CG6601) с переворотом
- L** Поднос для сбора жира

**ОПИСАНИЕ ТЕРМОРЕГУЛЯТОРОВ D1 - D2 (мод. CG6001– мод. CG6601)****D1 – ТЕРМОРЕГУЛЯТОР  
ВЕРХНЕЙ ПЛАСТИНЫ**

**K = Keep Warm (поддерживать температуру)**

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

**D2 - ТЕРМОРЕГУЛЯТОР  
НИЖНЕЙ ПЛАСТИНЫ****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.

### 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.

## ЭКСПЛУАТАЦИЯ (МОД. MOD. CG4001)

Убедитесь, что поднос для сбора жира установлен в правильное положение.

- Ставьте в розетку вилку и установите терморегулятор **С** в требуемое положение (MIN/MED/MAX), загорится индикаторная лампа **В**. Прогрейте прибор, не открывая пластины.
- Когда прибор достигнет требуемой температуры, индикаторная лампа погаснет.
- Положите на пластины продукты, предназначенные для жарки.
- Установите прибор в одно из трех рабочих положений 1, 2, 3.
- Для того, чтобы выключить прибор, поверните ручку термостата против часовой стрелки до упора.
- После завершения жарки извлеките вилку из розетки электропитания и дайте прибору остыть.

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

## ЭКСПЛУАТАЦИЯ (МОД. CG6001/6601)

Убедитесь, что поднос для сбора жира установлен в правильное положение.

- Вставьте в розетку вилку и установите оба терморегулятора (нижней и верхней пластины) в требуемое положение в зависимости от продуктов, которые необходимо поджарить (см. ориентировочную таблицу).
- Способ предварительного разогрева прибора зависит от положения пластин для жарки:  
Поз. 1-2: прогревайте пластины в закрытом положении до выключения терморегуляторов;
- Положение 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 ручку термостата против часовой стрелки до упора.
- После завершения жарки извлеките вилку из розетки электропитания, и дайте прибору остыть.
- Для поддержания температуры уже прожаренной пищи (прибор в поз. 3) переведите терморегулятор верхней пластины в положение “К” и положите продукты на верхнюю пластину.

## СОВЕТЫ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПИЩИ

- Только для мод. CG6601: одна сторона 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 размороженные или маринованные продукты.
- Мясо ароматизируйте до готовки, солите в момент подачи на стол.
- Если используется “контактное“

положение, для обеспечения более равномерной жарки необходимо, 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, имеет 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 щелок **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,

## ТАБЛИЦА ПРИГОТОВЛЕНИЯ

ПРОДУКТЫ (кол-во)	ПОЗ. ТЕРМОР ЕГ.	ПОЗ. РЕШЕТОК	ВРЕМЯ	ЗАМЕЧАНИЯ И СОВЕТЫ
Бифштексы (1)	max	1	6'-8'	Бифштексы по возможности должны быть одного размера.
Гамбургер (2)	max	1	3'-5'	Не открывайте пластины раньше, через 2-3 минуты, иначе продукты развалятся
Ростбиф (1)	med	1	2'-3'	Время жарки "с кровью"
Шашлык (3)	max	1	8'-10'	Переверните через 4-5 минут
Курица (1 кг)	med	1	75'-80'	Разрежьте наполовину, ни в коем случае не переворачивайте
Сосиски/ Шпикачки (2)	max	1	4'-6'	Разрежьте пополам
Филе форели (1)	med	2	16'-20'	Смажьте пластину маслом и переверните на половине готовности
ПТИЦА	med	1	6'-8'	Равномерно порежьте
Полента (куски)	med	1	20'-25'	Нарежьте толщиной 1,5 см Не открывайте пластину раньше 15 минут
Булочки с наполнителем	med	1	3'-9'	Используйте мягкие булочки
Тосты	med	1	2'-3'	Кладите только половину куска нарезки на сторону
Пицца	med	2	40'-45'	Сняв нижнюю пластину, положите тесто для пиццы, затем установите пластину на место и наполните тесто по вкусу.