

## **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 полукоткрытом состоянии.
- До того, как вставить вилку в розетку электропитания, убедитесь, что выключатель установлен в положение "0".



#### **Обратите внимание!**

Несоблюдение предупреждения может быть или стать

причиной ранения или повреждения прибора.

- 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, мотелей 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.



#### **Опасность ожога!!**

В случае несоблюдения – 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.

**i** **Примечание:**

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

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



Настоящее изделие соответствует Регламенту (ЕС) № 1935/2004 о материалах и изделиях, предназначенных для контакта с пищевыми продуктами.

## 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. Съёмные 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 (только некоторые модели).
- 4. Переключатель режимов:** контактный гриль, гриль-барбекю.
- 5. Ручка терморегулятора контактного гриля:** температура регулируется от 80 до 230 градусов.
- 6. Ручка терморегулятора 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.

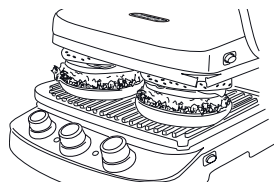
Плиты, поддоны для сбора жира и щетка могут быть промыты в посудомоечной машине.



**Примечание:** при первом использовании прибора он может издавать легкий запах и немного дыма. Это нормальное явление и присуще всем приборам, имеющим противопригарное 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.

### 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.).

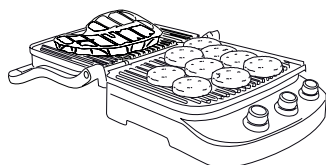


Канавки на плите и угловое отверстие позволяют слить

и собрать выходящий жир. Когда прибор используется в "контактном" режиме, рекомендуется применять плиту для гриля. Равномерно положите крышку на верхнюю часть блюда до достижения требуемой степени готовности. 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)**

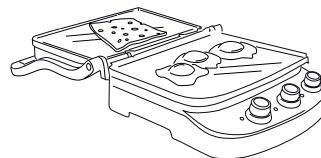
Прибор может быть использован, как гриль-барбекю для приготовления гамбургеров, бифштексов, курицы (не рекомендуется использовать курицу, не вынув костей, так как ее не удастся прожарить равномерно) и рыбы. Режим гриль-барбекю позволяет использовать прибор очень гибко. Плиты находятся в открытом положении, 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, что обеспечивает в два раза большую поверхность для жарки. При таком положении прибора во время приготовления продукты необходимо переворачивать. Для того, чтобы использовать прибор в положении гриль-барбекю, необходимо установить плиты для гриля.

#### **Режим барбекю с гладкой плитой (только некоторые модели)**

Прибор может быть использован, как гладкая плита для жарки блинов, яичницы, сыра, блинов и колбасы для завтрака (см.рис.).



Увеличенная поверхность для жарки позволяет одновременно готовить несколько различных блюд или большее количество одного. Когда прибор используется, как гладкая плита, его крышка полностью открыта, что позволяет получить удвоенную поверхность для жарки. При таком положении прибора во время приготовления продукты необходимо переворачивать. В этом режиме 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 световой индикатор попеременно включается и выключается: это нормальное явление, означающее, что терморегулятор регулирует температуру. Ручки терморегулятора предназначены для регулировки температуры поверхности для жарки.

Значение температуры можно изменять в любой момент жарки в зависимости от видаготавливаемого 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. Установочное место нижней плиты изготовлено из пластика и, даже при сильном нагревании, не представляет риска ожога. До выполнения любой операции с прибором дайте ему остыть (не менее 30 минут).

### **РАБОЧИЕ ПОЛОЖЕНИЯ ПРИБОРА**

Поставьте прибор на ровную и чистую поверхность, на которой собираетесь 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. Крышка автоматически адаптируется к толщине продуктов, находящихся на плите.
- **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.  
Крышка остается в открытом положении пока не опущена ручка.
- **Развернутое положение (полностью открытое)** - Верхняя плита/крышка находится на том же уровне, что и нижняя плита/основание. Нижняя и верхняя плита находятся на одном уровне, образуя обширную поверхность для жарки. В этом положении прибор может быть использован в режиме барбекю с плитой для гриля 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. Если прибор находится в открытом положении и требуется перевести его в закрытое, осторожно потяните ручку на себя до полного перевода крышки в закрытое состояние.

#### **Вставка плит для жарки**

Установите прибор в развернутое положение (см. выше), с ручками управления перед собой. Вставьте плиты по одной. Каждая плита может быть вставлена только в своё верхнее или нижнее установочное место, и на каждой нанесена надпись "UPPER" (верхняя) или "LOWER" (нижняя). Поднимите нижнюю плиту для гриля таким образом, чтобы паз нагревательного элемента находился снизу. 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

Де'Лонги Апплайансиз с.р.л.  
Виа Л. Зейц, 47 31100 Тревизо Италия

#### Импортер и ответственный за претензии потребителей на территории Таможенного Союза:

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

Изделие использовать по назначению в соответствии с руководством по эксплуатации. Срок службы изделия со-

ставляет 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, СС – дата печати, рассчитанная автоматически с 1992 г. Пример: Сер. № 30411, год изготовления – 2003, производственная неделя – 4)

**EAC**