

Rohinson®

**Електрическа скара
R-2522**



Инструкция за употреба

Важни предпазителни мерки

Когато използвате електрически уреди, винаги следвайте основните мерки за безопасност, включително следните:

- Прочетете всички инструкции, включително мерките за безопасност и инструкциите за употреба и грижи в това ръководство.
- Не използвайте уреда за друго освен предназначение.
- Използването на приставки за аксесоари, които не са препоръчани, може да доведе до наранявания.
- Винаги използвайте скарата на суха, равна, топлоустойчива повърхност, далеч от всякакъв ръбове.
- Никога не използвайте скара без тавичката за оттичане в основата.
- Не използвайте грила, освен ако не сте сигурно поставени в основата.
- Не използвайте стъклени капак, ако е бил разцепен, напукан или има дълбоки драскотини, тъй като по време на употреба може да се разбие отслабено стъкло. Изхвърлете незабавно.
- Не работете, когато уредът не работи правилно или когато е бил повреден по някакъв начин.
- Не се опитвайте сами да ремонтирате този уред.
- **Само за домашна употреба.**

Описание на уреда



- 1, Стъклен капак
- 2, Грил плоча
- 3, Тавичка за оттичане
- 4, Основа
- 5, Терморегулатор

Следвайте указанията за монтаж по-долу, за да монтирате правилно дръжката на капака преди употреба. Не използвайте капак без дръжка, правилно сглобено към горната част на капака.

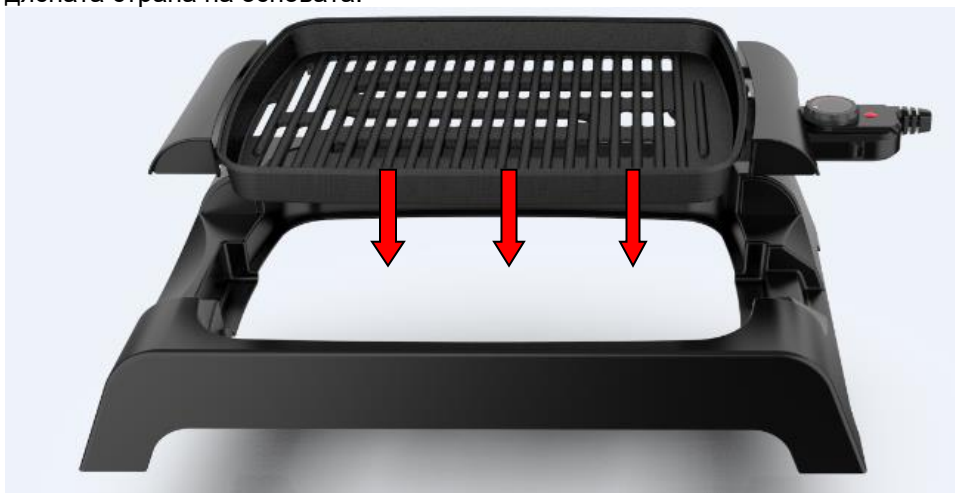
Монтиране на дръжката на капака:

1. Поставете диска и дръжката за капака на горната страна на отвора за подравняване на капака в диска и дръжката на капака с отвора.
2. Вкарайте винта с шайбата и пластмасовата втулка, закрепена през отвора на капака в дръжката. Затегнете с отвертка, докато се закрепи. Не затягайте прекалено, за да предотвратите свалянето без прикрепване на дръжката за капака

Сглобяване на скарата:

- Винаги използвайте скарата на суха, равна, топлоустойчива повърхност, далеч от всякакви ръбове. Никога не използвайте скарата без поставена тавичка за оттичане в основата. Не използвайте грила, освен ако не е добре поставен в основата.

1. Поставете тавичката в основата. Напълнете тавичката с вода до линията за максимално ниво на водата, около 3 чаши.
2. Поставете решетка върху основата с дръжки в вдлъбнатините на основата. Грилът може да се позиционира с контрол към лявата или дясната страна на основата.



3. Поставете терморегулатора в позиция OFF, включете кабела в контакта.
4. Предварително загрейте скарата, непокрита, при препоръчаната настройка за готвене на храна. Обърнете се към таблицата за печене в това ръководство, за да изберете времето за нагриване и времето за готвене.
5. Когато индикаторът на терморегулатора изгасне, показвайки, че е достигната температурата на печене, добавете храната. Ако желаете, капакът може да бъде поставен на скара, за да се съкрати времето за готвене и да се предотврати разпръскването. Топлината може да бъде увеличена или намалена, в зависимост от личните предпочитания и вида

или количеството на приготвената храна. Индикаторът ще се включва и изключва периодично, за да се покаже, че се поддържа подходяща температура.

6. Използвайте горещи подложки при работа с грил и капак, тъй като дръжките се затоплят. За обръщането на храната се препоръчват пластмасови или дървени прибори за употреба върху незалепващата повърхност. Не използвайте остри инструменти за готвене или ножове.

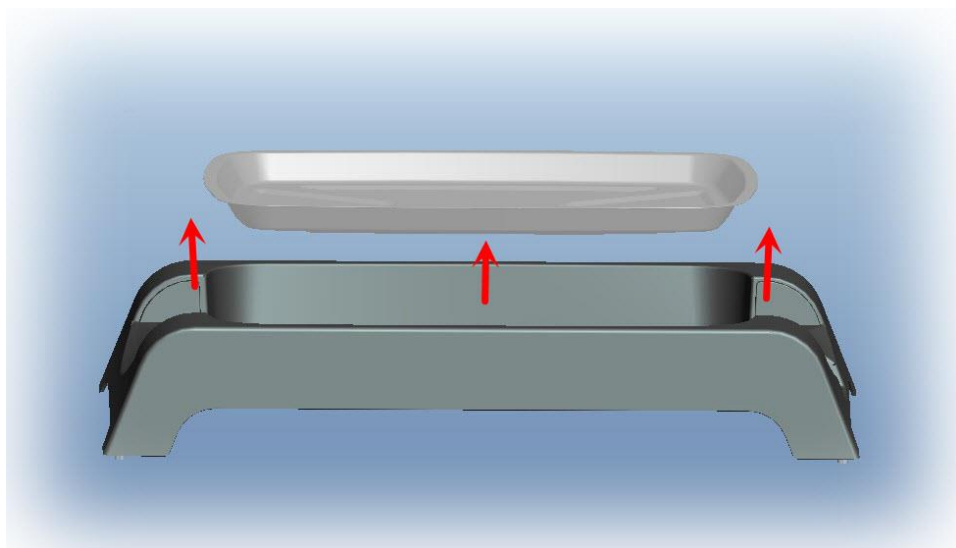
7. Когато завършите готвенето, настройте терморегулацията на WARM за сервиране или задайте настройката на OFF, ако храната веднага се отстранява от грила. След като нагласете копчето в положение OFF, изключете кабела от контакта. Оставете грила напълно да се охлади, преди да премахнете терморегулатора.

8. Изключете кабела от контакта след употреба и оставете електрическата скара да се охлади напълно преди почистване.

9. Не позволявайте на децата да използват грила или да се намират около електрическата скара, тъй като външните повърхности на скарата са горещи по време на употреба.

Почистване на вътрешната част на скарата

1. След като използвате грила, преди да почистите, охладете напълно.
2. Извадете терморегулатора. Извадете скарата от основата с помощта на дръжки. Внимателно вдигнете капката от основата. Изхвърлете каквато и да е течност в тавичката.



2. Измийте основата, тавичката, капката и скарата в топла сапунена вода, като използвате неметална подложка за почистване. Не използвайте

подложки за почистване на метали или силни прахове за почистване. За почистване на долната част на грила може да се използва мека четка. След измиване изплакнете и изсушете. Внимавайте да не изпуснете капака. Тавата, грилът и капакът могат да се почистват в съдомиялна машина. Поставете частите в съдомиялната машина така, че да не се докосват един друг или други предмети, които се измиват.

Не слагайте пластмасовата основа в съдомиялна.

Съвети

Винаги използвайте скарата на суха, равна, топлоустойчива повърхност с тава и грил, поставена стабилно в основата.

- При нагряването може да възникне дим и / или миризма, дължащи се на изпускането на масла - това е нормално.
- Винаги поставяйте вода в тавичката, за да намалите дима и да бъде по-лесно за почистване.
- Винаги използвайте подложки при работа с грил, тъй като дръжките и скарата се нагорещават по време на работа.
- Begin grilling at recommended heat setting. Adjust heat setting if needed during cooking.
- Терморегулаторът може да се настрои на LO, MED, HI за печене или на WARM за сервиране. Приблизителните температури за всяка настройка са WARM (180 ° F), LO (250 ° F), MED (325 ° F) и HI (375 ° F).
- Използвайте плътния край на скарата, за да запържете яйца, пържени филии, палачинки, френски тост, сандвичи, зеленчуци или топли кифлички. Използвайте зехтин или растително масло за да нажете продуктите за привлекателен външен вид.
- Обезкостеното на месото е най-добро за скара; за да стане крехко месото, маринованите преди печене.
- Рибите и морските деликатеси могат да се намажат с разтопено масло или ароматизирано масло по време на печенето.
- За най-добри резултати използвайте щипци, за да обърнете месото, за да избегнете изгарянето на кожата. Използвайте широка шпатула, за да превърнете риба, стекове, хамбургери и др.
- Ако използвате сос за барбекю, поставете върху месото през последните 5 минути от печенето.



ВАЖНА ИНФОРМАЦИЯ ЗА ПРАВИЛНОТО ИЗХВЪРЛЯНЕ НА ПРОДУКТА В СЪОТВЕТСТВИЕ С ДИРЕКТИВА 2002/96/ЕС.

В края на експлоатационния живот продуктът не трябва да се изхвърля с домакинските отпадъци.

Необходимо е да се отнесе в специален местен център за разделно събиране на отпадъци или на предлагащ подобна услуга търговец.

Разделното изхвърляне на домакинските електроуреди води до избягване на възможните отрицателни последици за околната среда и здравето, които произтичат от неподходящото изхвърляне, и позволява повторно използване на ценни материали за постигане на значителни спестявания на енергия и ресурси. Продуктът е обозначен със задраскано кошче за отпадъци като предупреждение за разделното му изхвърляне.