

ВАЖНИ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ

- **За да избегнете грешките и да постигнете по-добри резултати, прочетете внимателно предупрежденията, преди да използвате скарата.**
- Уредът е предназначен за изпичане на хранителни продукти. Той не трябва да се използва за други цели, да се модифицира или да се нарушава целостта му по какъвто и да е начин.
- Този уред е предназначен единствено за битова употреба. Не е предвиден за употреба в: помещения, пригодени за кухня за персонала в магазини, офиси и други работни зони, структури за агротуризъм, хотели, мотели и други комплекси за настаняване, стаи за гости.
- Този уред може да се използва и от деца на възраст над 8 години включително, както и от лица с ограничени физически, сетивни или умствени способности или с недостатъчен опит и познания, стига да са внимателно наблюдавани и обучени за безопасна употреба на уреда и да осъзнават рисковете от употребата му. Не позволявайте на децата да играят с уреда. Почистването и поддръжката на уреда от потребителя не трябва да се извършват от деца, освен ако не са на възраст над 8 и не са под постоянно наблюдение. Уредът и кабелът му да се държат на места, недостъпни за деца под 8-годишна възраст.
- Внимавайте захранващият кабел да не се допира до нагорещените части на уреда по време на работа.
- Не поставяйте нищо във вентилационните отвори. Не ги запушвайте.
- Не оставяйте уреда да работи без наблюдение.
- Извадете щепсела от контакта: преди да приберете уреда или да извадите плочите; преди всяка операция по почистване или поддръжка; веднага след употреба.
- Да се използват единствено удължители, съответстващи на стандартите за безопасност.
- Не използвайте уреда на открито.
- Ако захранващият кабел е повреден, той трябва да бъде заменен от производителя или от негов сервиз за техническо обслужване, така че да се избегне всякакъв риск.
- Никога не дърпайте кабела, за да изключите щепсела от контакта.
- Никога не използвайте уреда без да сте поставили плочите.
- Никога не потапяйте уреда във вода.
- Прибирайте уреда само когато е напълно изстинал.
- Когато уредът работи, външната му повърхност може да достигне  много висока температура. При необходимост винаги използвайте ръкохватки или ръкавици.
- Уредът съответства на директива 2004/108/ЕИО за електромагнитна съвместимост.
- Уредът не трябва да се задейства чрез външен таймер или отделна система за дистанционно управление.
- Материалите и предметите, които са в контакт с хранителни продукти, съответстват на изискванията на Европейски регламент № 1935:2004.

ОПИСАНИЕ НА УРЕДА

- A** Горна част на уреда
- B** Ръкохватка с изолация
- C** Горна подвижна плоча с незалепащо покритие
- D** Долна част на уреда
- E** Регулируем термостат

- F** Зъбец за закрепване/освобождане на плочите
- G** Светлинен индикатор
- H** Изтичане на мазнина
- I** Долна подвижна плоча с незалепащо покритие

ИНСТАЛИРАНЕ

- Преди първата му употреба, проверете дали уредът не е бил повреден по време на транспортирането му.
- Винаги използвайте уреда върху равна и суха топлоустойчива повърхност на височина най-малко 85 cm и на недостъпни за деца места.
- Преди да включите щепсела в контакта, проверете дали:
 - напрежението на мрежата в дома ви съответства на стойността във V, посочена на табелката с техническите данни, поставена под уреда;
 - минималната сила на тока в контакта да е 10A;
 - контактът е подходящ за щепсела. В противен случай, той трябва да се подмени;
 - **електрическият контакт да е свързан към ефикасна система за заземяване.**
- Фирмата производител не носи никаква отговорност при неспазване на това предписание.
- За да отстраните миризмата на ново при първата употреба на уреда, включете го да работи отворен в положение "барбекю" (вж. стр. 3, поз. 3) най-малко 5 минути, но без да поставяте продукти в него. През това време проветрявайте помещението.

РАБОТНИ ПОЛОЖЕНИЯ НА УРЕДА

Вашият уред е предвиден за употреба в едно от следните 3 положения:

КОНТАКТНО ПЕЧЕНЕ: Идеалното положение за приготвяне на всякакви меса, зеленчуци, качамак, сандвичи (**поз. 1** на стр. 3).

ПЕЧЕНЕ: Подходящо за печене на риба и пица (**поз. 2** на стр. 3). За да използвате уреда в това положение, **повдигнете** нагоре горната част на уреда и я **завъртете** към вас.

ГРИЛ - БАРБЕКЮ: Това положение може да се използва за печене на всякакви продукти, с изключение на пица (**поз. 3** на стр. 3). За да поставите уреда в това положение, отворете скарата напълно.

УПОТРЕБА

- Поставете щепсела в контакта, а при моделите с термостат, регулирайте термостата (**E**) в желаното положение; светлинният индикатор (**G**) светва. Оставете уреда да се нагрее предварително със затворени плочи.
- Когато уредът достигне желаната температура, светлинният индикатор загасва.
- Разположете продуктите, които ще печете, на плочите.
- Поставете уреда на едно от трите възможни положения 1, 2, 3.
- Поставете топлоустойчив съд под улея за изтичане на мазнините.

- За да изключите уреда, завъртете докрай копчето на термостата обратно на часовниковата стрелка.
- След приключване на печенето, извадете щепсела и оставете уреда да изстине.

Не докосвайте плочите с остри инструменти, за да не повредите покритието им.

СЪВЕТИ ПРИ ПЕЧЕНЕ

- Подсушавайте размразените или престояли в марината храни, преди да ги поставите върху плочите
- Преди печене, поръсете месото с подправки; посолете в момента на сервиране.
- Когато използвате уреда в положение "контактно печене", парчетата от продуктите трябва да са с еднаква дебелина, за да се постигне равномерно изпичане.
- Когато печете риба, задължително намажете с олио долната плоча (**I**).
- По-долу предоставяме няколко примера за използване на ващата скара.

Имайте предвид, че посочените времена са само ориентировъчни. Те варират в зависимост от характеристиките на хранителните продукти (начална температура, съдържание на вода) и личните вкусови предпочитания.

ПОЧИСТВАНЕ

- **Преди каквато и да е операция по почистването, изключете щепсела от електрическия контакт и оставете уреда да изстине.**
- Почистването след всяко печене предотвратява отделянето на дим и нежелани миризми при следващото печене.
- Двете плочи могат да се демонтират чрез натискане на специалните зъбци (**F**) и да се мият както с топла вода, така и в съдомиялна машина.
- Оставете плочите да се намокнат за няколко минути в топла вода, така че твърдите остатъци от печенето да се размекнат.
- Не използвайте абразивни инструменти или почистващи препарати, които могат да повредят или надраскат незалепащото покритие.
- Поставете обратно почистените и напълно подсушени плочи.

Изхвърляне на уреда



Съгласно Европейска директива 2002/96/EO уредът не трябва да се изхвърля с битовите отпадъци, а да се предаде в оторизиран пункт за разделно събиране.

ТАБЛИЦА ЗА ПЕЧЕНЕ

ПРОДУКТИ (Кол-во)	ПОЗ. ТЕР- МОСТ.	ПОЗ. ПЛОЧИ	ВРЕМЕ	ЗАБЕЛЕЖКИ И СЪВЕТИ
Пържоли	MAX	1	6'-8'	Пържолите по възможност да са с еднаква дебелина
Хамбургер	MAX	1	3'-5'	Не отваряйте плочата поне 2-3 минути, за да не се натроши хамбургера
Говежди стек	MAX	1	2'-3'	Време за изпичане алангле
Свински стек	MAX	1	2'-3'	Време за изпичане алангле
Ребърца	MAX	1	15'-18'	Обърнете ребърцата след 10'
Дроб	MAX	1	2'-3'	Измийте добре дроба
Шишчета	MAX	1	8'-10'	Обърнете след 4'-5'
Пиле	MED	1	20'-30'	Разрязано на половинки, да не се обръща
Кренвирши	MAX	1	3'-5'	Разрежете ги по средата
Наденица	MAX	1	4'-6'	Разрежете я по средата
Дълга наденица	MAX	1	7'-9'	Ако е необходимо, разрежете я по средата
Филе от пъстърва	MED	2	16'-20'	Намажете плочата с олио и печете еднакво време и от двете страни
Котлети от съомга	MED	2	16'-20'	Намажете плочата с олио и печете еднакво време и от двете страни
Камбала	MED	2	18'-22'	Намажете плочата с олио и печете еднакво време и от двете страни
Бисквити (канестрели)	MED	2	12'-15'	Не е нужно да се намазва с олио, нито да се обръщат
Патладжани	MAX	1	6'-8'	Нарежете на еднакви парчета
Тиквички	MAX	1	6'-8'	Нарежете на еднакви парчета
1 чушка (четвъртинки)	MAX	1	6'-8'	Затворете плочата и я натиснете докрай
Лук (на шайби)	MAX	1	6'-8'	Нарежете на еднакви парчета
Качамак (на филийки)	MAX	1	10'-15'	Нарежете на филийки с дебелина 1,5 cm. Не отваряйте плочата най-малко 10'
Хлебчета с пълнка	MED	1	2'-4'	Използвайте меки хлебчета
Тост	MED	1	2'-3'	Поставете само по половин филийка топено сирене на всяка част
Пица	MED	2	30'-35'	След като свалите долната плоча, поставете в нея тестото за пицата, след това върнете обратно плочата и добавете пълнката по ваш вкус