

VAŽNA UPOZORENJA

- Prije nego što počete sa korištenjem ploče za pečenje da biste izbjegli greške i postigli bolje rezultate, pažljivo pročitajte ova uputstva.
- Ovaj je aparat namijenjen pečenju hrane. Stoga se ne smije koristiti za druge svrhe niti izmijenjivati ili kvariti na nikakav način.
- Ne dopustite korištenje ovog aparata osobama(niti djeci) koji imaju smanjene psihičko-fizičke senzorne sposobnosti ili koji nemaju dovoljno iskustva i znanja osim u slučajevima u kojima ih pažljivo nadgleda i obučava osoba koja je odgovorna za njih. Nadgledajte djecu pazeći pri tome da se ne igraju s aparatom.
- Pripazite da kabel za napajanje nije u kontaktu s vrućim dijelovima kada aparat funkcioniра. Ako je kabel za napajanje oštećen, treba ga zamijeniti proizvođačem, kako bi se izbjegao svaki rizik od nezgode.
- Kada aparat funkcioniра, temperatura površina koje su dostupne može biti visoka.
- Prije uporabe brižno operite 2 teflonske ploče.
- Postavite ploče tek kada su potpuno osušene.
- Ne ostavljajte aparat na doseg djece niti ga ostavljajte tijekom rada bez kontrole.
- Iskopajte utikač iz utičnice:
 - prije nego što odložite aparat ili prije nego što izvadite ploče za pečenje
 - prije bilo koje operacije čišćenja ili održavanja odmah poslije uporabe
- Koristite samo produljivače koji su u skladu sa sigurnosnim propisima koji su na snazi
- Ne koristite aparat vani. Korisnik ne smije zamijeniti kabel za napajanje ovog aparata budući da se za njegovu zamjenu treba koristiti specijalni alat. U slučaju da dođe do oštećenja kabela, обратите se isključivo servisnoj službi koja je dobila autorizaciju od proizvođača.
- Nikada ne iskopčavajte utikač iz utičnice na način da povlačite kabel.
- **Nikada ne koristite aparat bez ploča za pečenje.**
- **POZOR: ne koristite ugljen ili slična goriva sa ovim aparatom.**
- Nikada ne uranjavajte aparat u vodu.
- Odložite aparat tek kada se potpuno ohladi.
- Ne dirajte ploče priborom koji sječe/reže da se ne bi oštetila njihova obloga.
- Ovi aparati su u skladu s propisom EN 55014 o eliminaciji radio smetnji.
- Materijali i predmeti koji su namijenjeni kontaktu s prehrambenim proizvodima su u skladu s propisima Europskog pravilnika 1935/2004.
- Aparat ne smije raditi uz pomoć vanjskog timer-a ili pomoću odvojenog daljinskog sustava za komandu.

INSTALACIJA

- Kontrolirajte prije uporabe da aparat nije pretrpio oštećenja za vrijeme transporta.
- Instalirajte aparat na vodoravnoj površini, izvan doseg djece budući da neki dijelovi aparata tijekom uporabe dostižu visoke temperature.
- Prije nego što ukopčate utikač u utičnicu, uvjerite se da:
 - voltaža vaše mreže odgovara vrijednosti izraženoj u V koja se navodi na tabli sa karakteristikama a nalazi se ispod aparata;
 - utičnica ima minimalnu nosivost od 10A;

- je utičnica prikladna utikaču, inače je zamijenite;
- utičnica efikasno uzemljena.

Proizvođač otklanja sa sebe bilo koju odgovornost u slučaju nepoštivanja ovog propisa.

- Da biste eliminirali miris "novog" kada se po prvi put koristi aparat, potrebno je da funkcioniра dok je otvoren u poziciji barbecue (pogledajte str. 3, poz. 3), bez prehrambenih proizvoda barem 5 minuta. Tijekom ove operacije provjetrite prostoriju .

POZICIJE U KOJIMA SE KORISTI APARAT

Vaš je aparat pripremljen da bi se koristio u jednoj od slijedeće 3 pozicije:

U KONTAKTU

Idealno za meso općenito, povrće, palentu, sendviče (**poz. 1** na str.3).

ZA PEČENJE

Idealno za ribu (**poz. 2** na str. 3). Da biste postigli ovu poziciju, **podignite** prema gore gornji dio aparata i **okrenite prema sebi**.

GRILL - BARBECUE

Ova se pozicija može koristiti za sve vrste pečenja, osim pizze (**poz. 3** na str. 3). Da biste postigli ovu poziciju potpuno otvorite ploču za pečenje.

UPORABA

- ukopčajte utikač a na modelima koji ga imaju regulirajte termostat (E) u poziciju koju želite; kontrolno indikaciono svjetlo (G) se uključuje. Prethodno zagrijte aparat sa zatvorenim pločama.
- Kada aparat dostigne temperaturu koju želite, kontrolno indikaciono svjetlo se isključuje.
- Položite na ploču hranu koju želite ispeći
- Postavite aparat u jedan od tri položaja koaj imate na raspolaganju, 1, 2, 3.
- Stavite jednu posudu koja je izdržljiva na toplinu, ispod otvora za drenažu masnoća.
- Da biste isključili aparat, okrenite ručicu termostata u smjeru suprotnom od smjera kazaljki na satu sve do kraja pokreta.
- Kada završite sa pečenjem, iskopčajte utikač i ostavite aparat da se ohladi.

Ne dirajte ploče priborom koji sječe/reže da ne biste uništili njegovu oblogu.

SAVJETI PRILIKOM PEČENJA

- Osušite odmrznute ili marinirane proizvode prije nego što ih položite na ploče
- Aromatizirajte meso prije pečenja, posolite u trenutku u kojem ga servirate
- Kada se koristi pozicija "sa kontaktom" bilo bi dobro da su komadi koji se peku iste deblijine da bi se postiglo ujednačeno pečenje
- Kada pečete ribu, obavezno nauljite ploču na koju polazete ribu (l).
- U slijedećem tekstu dajemo Vam neke primjere korištenja Vaše ploče za pečenje.

Uzmite u obzir da su navedena vremena u tablicama samo indikativna.

Vrijeme može varirati s obzirom na karakteristike hrane(početna temperatura, sadržaj vode) te s obzirom na osobni ukus.

ČIŠĆENJE

- Prije nego što počnete s bilo kojom operacijom čišćenja, iskopčajte utikač iz utičnice i ostavite aparat da se ohladi.
- Čišćenjem poslije svakog pečenja se smanjuje stvaranje dima te neugodnih mirisa prilikom budećih pečenja.
- 2 ploče se mogu razmontirati uz pomoć prikladnih kvaka (F) te se mogu oprati

bilo u toploj vodi bilo u perilici posuđa.

- Ostavite ploče u toploj vodi nekoliko minuta da bi se oomekšale od eventualnih krućih ostataka poslije pečenja.
- Ne koristite sredstva ili deterdžente koji grebu jer bi mogli oštetiti ili ogrebati specijalnu teflonsku oblogu.
- Ponovno postavite ploče kada su čiste i perfektno osušene.

HRANA (Količ)	POZ. TERMOST.	POZ. ROŠTILJA	VRIJEME	NAPOMENE I SAVJETI
Odresci	5	1	6'-8'	Odresci bi trebali biti ako je moguće iste deblijne
Hamburger	5	1	3'-5'	Ne otvarajte ploču prije nego što prođu 2'-3' inače će se hrana raspući
Biftek Roast-beef	5	1	2'-3'	Vremenski period pečenja kako bi ostao malo sirov
Svinjski biftek	5	1	2'-3'	Vremenski period pečenja kako bi ostao malo sirov
Rebarca	5	1	15'-18'	Okrenite rebarca poslije 10'
Jetrica	5	1	2'-3'	Dobro operite jetricu
Ražnjići	5	1	8'-10'	Okrenite poslije 4'-5'
Pile	4	1	20'-30'	Presječeno u dva dijela, bez prevrtanja
Würstel-Hrenovke	5	1	3'-5'	Prepoloviti po duljini
Kobasica	5	1	4'-6'	Prepoloviti po duljini
Duge kobasicice	5	1	7'-9'	Ako je potrebo presjeći po duljini
File pastrve sa lososom	4	2	16'-20'	Nauljite ploču i okrenite u pola pečenja
Komad Lososa	4	2	16'-20'	Nauljite ploču i okrenite u pola pečenja
Švoj	4	2	18'-22'	Nauljite ploču i okrenite u pola pečenja
Canestrelli	4	2	12'-15'	Nije potrebno nauljiti niti okrenuti
Patlidžani	5	1	6'-8'	Ravnomjerno izrežite
Tikvice	5	1	6'-8'	Ravnomjerno izrežite
1 slatke paprike (četvrine)	5	1	6'-8'	Spustite/zatvorite ploču i pritisnite sve do kraja
Crveni luk (na kriške)	5	1	6'-8'	Ravnomjerno izrežite
Palenta (na kriške)	5	1	10'-15'	Izrežite je na slojeve od 1,5 cm. Ne otvarajte ploču prije nego što prođe 10'.
Punjeni sendviči	4	1	2'-4'	Koristite mekane sendviče
Toast	4	1	2'-3'	Stavite samo polovicu kriške na svaku stranu
Pizza	3	2	30'-35'	Nakon što ste izvadili donju ploču, položite smjesu za pizzu i potom ponovno postavite ploču na način na koji vi to želite