

POMEMBNA OPOZORILA

Pred uporabo žara pozorno preberite navodila, da se izognete napakam in zagotovite najboljše rezultate.

- **Aparat je namenjen pripravi hrane. Vsakršna drugačna uporaba je zato prepovedana. Prav tako sta prepovedana spreminjanje in predelava aparata.**
- Aparata naj ne uporabljajo osebe z zmanjšanimi psiho-fizično-senzoričnimi sposobnostmi (vključno z otroci) ali osebe, ki nimajo zadostnih izkušenj in znanja, razen pod strogim nadzorom in ob upoštevanju napotkov osebe, odgovorne za njihovo varnost in zdravje. Otroci naj bodo ves čas pod nadzorom in naj se z aparatom ne igrajo.
- Pazite, da se napajalni kabel ne dotika nobenega dela žara, ki se med delovanjem segreje. Če je napajalni kabel poškodovan, ga mora zamenjati proizvajalec, pooblaščen servis, da se tako izognete vsaki nevarnosti.
- Ko aparat deluje, se dostopne površine močno segrejejo.
- Pred uporabo, plošči s prevleko proti sprijemanju skrbno operite.
- Plošči znova namestite šele, ko sta popolnoma suhi.
- Aparata ne puščajte na dosegu otrok in ne pustite ga delovati brez nadzora.
- Vtič vedno izvlecite iz vtičnice:
 - preden aparat pospravite ali preden snamete kuhalni plošči
 - pred vsakršnim čiščenjem ali vzdrževalnim posegom
 - takoj po uporabi
- Uporabljajte samo podaljške, ki so skladni z veljavnimi varnostnimi predpisi.
- Aparata ne uporabljajte na prostem. Napajalnega kabla aparata nikoli ne zamenjajte na lastno pest, saj je za to potrebna uporaba posebnega orodja. V primeru poškodbe napajalnega kabla, se obrnite izključno na pooblaščenega serviserja.
- Pri iztikanju vtiča iz vtičnice nikoli ne vlecite za napajalni kabel.
- **Aparata nikoli ne uporabljajte brez kuhalnih plošč.**
- **POZOR: na tem aparatu ne uporabljajte oglja ali podobnega goriva.**
- Aparata nikoli ne potaplajte v vodo.
- Aparat shranite šele, ko je popolnoma hladen.
- Plošč se ne dotikajte z ostrimi predmeti, da ne poškodujete prevleke.
- Ti aparati so skladni s standardom SIST EN 55014 o odpravljanju radijskih motenj.
- Materiali in predmeti, namenjeni stiku z živili, so skladni z določbami Uredbe Evropskega parlamenta in Sveta 1935/2004.
- Prepovedana je uporaba aparata z zunanjim timerjem ali ločenim daljinskim upravljalnikom.

NAMESTITEV

- Pred prvo uporabo preverite, da se aparat med prevozom ni poškodoval.
- Aparat postavite na ravno površino, na tako mesto, da ga otroci ne morejo doseči, saj se posamezni deli aparata med delovanjem močno segrejejo.
- Preden aparat priključite na električno omrežje, preverite:
 - ali napetost vašega domačega omrežja ustreza napetosti v V, ki je označena na napisni ploščici, pritrjeni na spodnji strani aparata;
 - ali je moč omrežne vtičnice vsaj 10A;
 - ali je omrežna vtičnica primerna za vtič aparata, sicer jo zamenjajte;
 - **ali je omrežna vtičnica ozemljena.** Proizvajalec zavrača vsakršno odgovornost za škodo, ki bi bila posledica neupoštevanja te zahteve.
- Pred prvo uporabo žar vklopite in pustite, da se brez hrane segreva v položaju za pečenje na ražnju (glejte str. 3, pol. 3) najmanj 5 minut. Med tem postopkom zračite prostor.

POLOŽAJI UPORABE APARATA

Vaš aparat lahko uporabljate v treh različnih položajih.

POLOŽAJ PEČENJA V STIKU S HRANO

Idealen je za pečenje različnih vrst mesa, zelenjave, polente, za pripravo sendvičev (pol. 1 na str. 3).

ZA GRATINIRANJE

Idealen je za pripravo rib in pice (pol. 2 na str. 3). Za doseg tega položaja, **dvignite** zgornjo grelno ploščo aparata in jo **obrnite** proti sebi.

ŽAR - RAŽENJ

Ta položaj je primeren za pripravo vseh vrst jedi, razen za pice (pol. 3 na str. 3).

Za doseg tega položaja, **raženi** popolnoma odprite.

UPORABA

- Vtič vstavite v vtičnico in pri modelih, ki tako zahtevajo, nastavite termostatski gumb (E) na zeleni položaj. Prižge se lučka (G). Aparat predogrejte z zaprtima ploščama.
- Ko aparat doseže željeno temperaturo, se lučka ugasne.
- Hrano položite na kuhlno ploščo.
- Aparat nastavite na enega od treh položajev, 1, 2, 3.
- Pod duliček za odvajanje maščobe postavite posodo, odporno na toploto.
- Za izklop aparata, obrnite termostatski gumb v nasprotni smeri urinega kazalca do konca hoda.
- Po končani peki, izvlecite vtič in pustite, da se aparat ohladi.

NASVETI ZA PEKO

- Zamrznjena ali marinirana živila osušite, preden jih položite na grelni plošč.
- Meso pred peko začinite, solite pa ga tik preden ga postrežete.
- V položaju pečenja grelnih plošč v stiku s hrano naj bodo kosi hrane enake debeline, tako bodo bolj enakomerno pečeni.
- Pri peki rib spodnjo grelni plošč naoljite (I).
- V nadaljevanju sledi nekaj primerov uporabe različnih položajev.

Časi, navedeni v tabeli, so približni. Odvisni so od značilnosti hrane (začetna temperatura, vsebnost vode) in osebnih okusov.

Plošč se ne dotikajte z ostrimi predmeti, da ne poškodujete prevleke.

ČIŠČENJE

- Pred čiščenjem, izvlecite vtič iz vtičnice in pustite, da se aparat ohladi.
- Če aparat očistite po vsaki uporabi, preprečite nastajanje dima in neprijetnih vonjav pri naslednji peki.
- Plošči lahko snamete tako, da pritisnete na posebna kavlja (F), nato pa jih lahko operete tako pod toplo vodo kot v pomivalnem stroju.

- Plošči za nekaj minut namočite v toplo vodo, da se morebitni trdni ostanki od pečenja razpustijo.
- Ne uporabljajte agresivnih sredstev ali čistil, da ne poškodujete ali opraskate posebne prevleke, ki preprečuje sprijemanje hrane.
- Čisti in popolnoma suhi plošči znova namestite na aparat.

HRANA (količina)	POL. TERMO-STATA	POL. RAŽNJA	ČAS	OPOMBE IN NASVETI
Bržola	5	1	6'-8'	Posamezni kosi naj bodo enako debeli
Hamburger	5	1	3'-5'	Plošče 2'-3' ne odpirajte, sicer lahko hrana razpade
Rostbif	5	1	2'-3'	Čas priprave krvavo pečenega mesa
Svinjski zrezek	5	1	2'-3'	Čas priprave krvavo pečenega mesa
Svinjski file	5	1	15'-18'	Svinjski file obrnite po 10'
Jetra	5	1	2'-3'	Jetra dobro operite
Ražnjiči	5	1	8'-10'	Obrnite jih po 4'-5'
Piščanec	4	1	20'-30'	Do polovice odprt, ne obračajte
Hrenovke	5	1	3'-5'	Prerežite jih na polovico
Klobase	5	1	4'-6'	Prerežite jih na polovico
Dolga klobasa	5	1	7'-9'	Prerežite jih na polovico
File morske postrvi	4	2	16'-20'	Ploščo naoljite in file na polovici pečenja obrnite
File lososa	4	2	16'-20'	Ploščo naoljite in file na polovici pečenja obrnite
Morski list	4	2	18'-22'	Ploščo naoljite in file na polovici pečenja obrnite
Kraljevske pokrovače	4	2	12'-15'	Ni jih potrebno ne naoljiti ne obrniti
Jajčevci	5	1	6'-8'	Narežite jih na enakomerne rezine
Bučke	5	1	6'-8'	Narežite jih na enakomerne rezine
1 paprika (četrtnine)	5	1	6'-8'	Zaprte ploščo in jo potisnite do dna
Čebula (rezine)	5	1	6'-8'	Narežite jo na enakomerne rezine
Polenta (rezine)	5	1	10'-15'	Narežite jo na rezine približno 1,5 cm. Plošče ne odpirajte pred 10'.
Polnjeni kruhki	4	1	2'-4'	Uporabite mehak kruh
Toast	4	1	2'-3'	Vsak kos nadevajte samo s polovico sira v lističih
Pica	3	2	30'-35'	Odstranite spodnjo ploščo, nanjo položite testo za pico, nato pa ploščo znova namestite in jo po želji obložite.