

## POMEMBNA OPOZORILA

- Pred uporabo žara pazorno 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.
- Ta aparat je namenjen izključno za uporabo v gospodinjstvu. Ni predviden za uporabo: v prostorih, ki se uporabljajo kot kuhinja za osebe trgovin, uradov in drugih delovnih območij, na turističnih kmetijah, v hotelih, motelih in drugih sprejemnih strukturah, pri oddajanju sob.
- **Otroci, starejši od 8 let in osebe (vključno z otroki) z zmanjšanimi fizičnimi, senzoričnimi ali umskimi sposobnostmi oziroma s premalo izkušnjami ali znanja lahko to napravo uporabljajo samo, če jih pri tem nadzoruje oseba, zadolžena za njihovo varnost, ali so poučeni o varni uporabi naprave in razumejo tveganja, ki jih ta uporaba vključuje. Otroci naj se z napravo ne igrajo. Napravo lahko čistijo in na njej izvajajo vzdrževalne posege le otroci, starejši od 8 let, pod nadzorom odrasle osebe. Napravo in njen kabel hranite izven dosega otrok, mlajših od 8 let.**
- 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.
- V prezračevalne reže ne vstavljajte ničesar in ne prekrivajte jih.
- 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 iščenjem ali vzdrževalnim posegom
- takoj po uporabi
- Uporabljajte samo podaljške, ki so skladni z veljavnimi varnostnimi predpisi.
- Aparata ne uporabljajte na prostem. Če je napajalni kabel poškodovan, ga mora zamenjati proizvajalec, pooblaščen servis, da se tako izognete vsaki nevarnosti.
- Pri iztikanju vtiča iz vtičnice nikoli ne vlecite za napajalni kabel.
- Aparata nikoli ne uporabljajte brez kugalnih plošč.
- Aparata nikoli ne uporabljajte brez pladnja za prestrezanje maščobe **L**.
- Aparata nikoli ne potaplajte v vodo.
- Aparat shranite šele, ko je popolnoma hladen.
- Ko naprava deluje, se njene zunanje površine lahko močno segrejejo. Če bi bilo potrebno, uporabite ročaje ali si nadenite rokavice.
- Ti aparati so skladni s standardom SIST EN 55014 o odpravljanju radijskih motenj.
- Prepovedana je uporaba aparata z zunanjim timerjem ali ločenim daljinskim upravljalnikom.
- Materiali in predmeti, namenjeni stiku z živili, so skladni z določbami Uredbe Evropskega parlamenta in Sveta 1935/2004.



### Opozorila za pravilno odlaganje izdelka skladno z Direktivo 2002/96/ES Evropskega parlamenta in Sveta ter Zakonodajnega odloka št. 151 z dne 25. julija 2005.



Po koncu življenjske dobe se izdelka ne sme odlagati med običajne komunalne odpadke.

Lahko ga oddate v posebne centre za ločeno zbiranje odpadkov, ki jih določajo občinske uprave, ali pa ga izročite maloprodajnim mestom, ki nudijo to storitev.

Ločeno odlaganje gospodinskih aparatov preprečuje morebitne negativne posledice na okolje in zdravje, ki bi izvirale iz neprimerne odlaganja slednjega in obenem omogoča ponovno uporabo materialov, iz katerih je aparat sestavljen, kar zagotavlja precejšen prihranek energije in virov. V opomin na ločeno odlaganje gospodinskih aparatov je na izdelku prikazan prekrizan smetnjak. V primeru nepravilnega odlaganja izdelka bodo zoper uporabnika sprožene upravne sankcije, ki jih predvideva veljavna zakonodaja.

**OPIS APARATA (MODEL CG4001)**

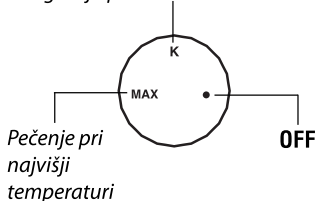
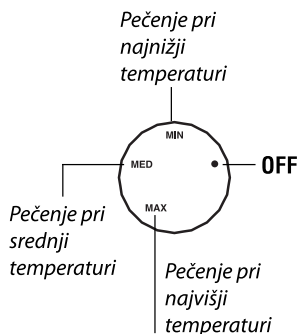
- A** Izolirani ročaj
- B** Signalna svetilka
- C** Nastavljivi termostat
- D** Zaslon
- E** Zaporni kavlji
- F** Zgornja plošča s prevleko proti sprijemanju, snemljiva
- G** Kavlji za odstranitev plošč
- H** Podnožje
- I** Spodnja plošča s prevleko proti sprijemanju, snemljiva
- L** Pladenj za prestrezanje maščobe

**OPIS APARATA (MODEL CG6001-  
CG6601)**

- A** Izolirani ročaj
- B1** Indikator izbrane funkcije za zgornjo ploščo
- C1** Signalna svetilka vklopa zgornje plošče
- D1** Nastavljivi termostat za zgornjo ploščo
- B2** Indikator izbrane funkcije za spodnjo ploščo
- C2** Signalna svetilka vklopa spodnje plošče
- D2** Nastavljivi termostat za spodnjo ploščo
- E** Zaporni kavlji
- F** Zgornja plošča s prevleko proti sprijemanju, snemljiva in (samo pri modelu CG6601) obrnljiva
- G** Kavlji za odstranitev plošč
- H** Podnožje
- I** Spodnja plošča s prevleko proti sprijemanju, snemljiva in (samo pri modelu CG6601) obrnljiva
- L** Pladenj za prestrezanje maščobe

**OPIS TERMOSTATOV D1 - D2 (model CG6001 – model CG6601)****D1 – TERMOSTAT ZGORNJE PLOŠČE****K = Keep Warm (vzdrževanje toplote)**

To funkcijo lahko uporabite samo z aparatom v pol. 3, tako da živila položite na zgornjo ploščo

**D2 – TERMOSTAT SPODNJE PLOŠČE****INŠTALACIJA**

- Pred prvo uporabo se prepričajte, 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 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 10 A;
  - ali je omrežna vtičnica primerna za vtič aparata, sicer jo zamenjajte;
  - **ali je omrežna vtičnica učinkovito ozemljena.** Proizvajalec zavrača vsakršno odgovornost v primeru neupoštevanja te zahteve.
- Pred prvo uporabo žar vklopite in pustite, da se brez hrane segreva v položaju za pečenje na računju (glejte str. 3, pol. 3) vsaj 5 minut, tako da se vonj po novem razkadi. Med tem postopkom poskrbite za zračenje prostora.

## POLOŽAJI UPORABE APARATA

Vaš aparat lahko uporabljate v treh različnih položajih.

V	STIKU	ZA	GRATINIRANJE	ŽAR - RAŽENJ
	<p>Ta položaj je idealen za pečenje različnih vrst mesa, zelenjave, polente, za pripravo opečenih kruhkov (<b>pol. 1</b> na str. 3).</p>		<p>Ta položaj je idealen za pripravo rib in pice (<b>pol. 2</b> na str. 3). Za nastavitve tega položaja, z eno roko <b>dvi-gnite</b> zgornji del aparata navzgor, nato pa ga <b>obrnite</b> proti sebi ter ga z drugo roko čvrsto držite za ročaj pladnja za prestrezanje maščobe.</p>	<p>Ta položaj je primeren za pripravo vseh vrst jedi, razen pice (<b>pol. 3</b> na str. 3). Za dosego tega položaja, žar popolnoma odprite.</p>

### UPORABA (MODEL CG4001)

Preverite, ali je pladenj za prestrezanje maščobe pravilno vstavljen.

- Vtič vstavite v vtičnico in termostat (**C**) nastavite na zeleno oznako (MIN/MED/MAX); prižge se signalna svetilka (**B**). Aparat predhodno ogrejte z zaprtima ploščama.
- Ko aparat doseže zeleno temperaturo, se lučka ugasne.
- Hrano položite na plošči za peko.
- Aparat nastavite na enega od treh položajev, 1, 2, 3.
- 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.

***Plošč se ne dotikajte z ostrimi predmeti, da ne bi poškodovali prevleke.***

### UPORABA (MODEL CG6001/6601)

Preverite, ali je pladenj za prestrezanje maščobe pravilno vstavljen.

- Vtič vstavite v vtičnico in oba termostata (spodnje in zgornje plošče) nastavite na zeleno oznako, skladno jedmi, ki jih boste pekli (oglejte si preglednico s primeri). Način predhodnega ogrevanja aparata je odvisen od položaja plošč za peko: Položaj 1-2: plošči predhodno ogrevajte v zaprtem položaju, dokler se ne sprožita termostata. Položaj 3: plošči predhodno ogrevajte v odprtem položaju, dokler se ne sprožita oba termostata. Pri uporabi aparata v položaju 1 vam svetujemo, da oba termostatska gumba nastavite

na oznako Max, tako da se živila enakomerno zapečejo.

- Ko vsaka od plošč doseže zeleno temperaturo, se ustrezna signalna svetilka ugasne.
- Hrano položite na plošči za peko.
- a izklop aparata, obrnite termostatska gumb v nasprotni smeri urinega kazalca do konca hoda.
- Po končani peki izvlecite vtič in pustite, da se aparat ohladi.
- Če želite vzdrževati toploto že pripravljenih jedi (z aparatom v položaju 3), obrnite termostat zgornje plošče v položaj "K" in živila položite na zgornjo ploščo.

### CNASVETI ZA PEKO

- Samo pri modelu CG6601 je ena stran plošč gladka, tako da omogoča pečenje jajc, pancete in opečenih kruhkov, druga stran pa rebra sta in kot taka idealna za pečenje na žaru. Primernejšo stran za jedi, ki jih želite pripraviti, lahko izberete preprosto tako, da snamete plošči in ju obrnete na zeleno stran, pri tem pa pazite, da bodo vodila za odcejanje maščobe usmerjena proti notranosti (slika 1).
- Zamrznjena ali marinirana živila osušite, preden jih položite na ploščo. Meso pred peko začinite, solite pa ga tik preden ga postrežete. V položaju, ko se splošči dotikata hrane, naj bodo kosi hrane enake debeline, da se bodo enakomerno zapekli.
- Pri peki rib spodnjo grelno ploščo naoljite (**I**).
- V preglednici je na voljo nekaj primerov uporabe različnih. Časi, navedeni v tabeli, so okvirni. Odvisni so od značilnosti hrane (začetna temperatura, vsebnost vode) in osebne okusa.

## ČIŠČENJE

- **Pred čiščenjem, izvalcite 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 ustrezna kavlja (G) in jih lahko operete bodisi ročno pod toplo vodo bodisi v pomivalnem stroju.
- Plošči za nekaj minut namočite v topli vodi, da se morebitni trdi ostanki od pečenja razpuščijo.
- Ne uporabljajte abrazivnih pripomočkov ali čistil, da ne bi poškodovali ali opraskali posebne prevleke, ki preprečuje sprijemanje hrane.
- Čisti in popolnoma osušeni plošči znova

namestite, pri čemer pazite, da ju dobro pritrdite.

- Če bi želeli pladenj za prestrezanje maščobe izprazniti ali očistite, da snemite, tako da ga povlečete navzven za predvideni ročaj. Za ponovno namestitev pladnja sledite zgornjemu postopku v nasprotnem vrstnem redu, pri čemer pazite, da pladenj vstavite do konca hoda.

## PREGLEDNICA PEČENJA

HRANA (količina)	POLOŽAJ TERMOSTATA	POLOŽAJ PLOŠČ	ČAS	OPOMBE IN NASVETI
Zarebrnice (1)	Maks.	1	6'-8'	Zarebrnice naj bodo po možnosti enako debele
Hamburger (2)	Maks.	1	3'-5'	Plošče 2-3 minute ne odpirajte, sicer lahko hrana razpade
Rostbif (1)	Sred.	1	2'-3'	Čas priprave malo pečenega mesa
Rebrca (3)	Maks.	1	15'-18'	Rebrca obrnite po 10'
Ražnjiči (3)	Maks.	1	8'-10'	Obrnite jih po 4'-5'
Ražnjiči (3)	Sred.	1	75'-80'	Do polovice odprto, ne obračajte
Klobasa/hrenovka	Maks.	1	4'-6'	Prerežite jih na polovico
Ribji file (1)	Sred.	2	16'-20'	Ploščo naoljite in file na polovici pečenja obrnite
Zelenjava	Maks.	1	6'-8'	Narežite jo na enakomerne rezine
Polenta (rezine)	Maks.	1	20'-25'	Narežite jo na rezine, debele približno 1,5 cm Plošče ne odprite pred potekom 15'.
Nadevani kruhki	Maks.	1	3'-9'	Uporabite mehak kruh
Toast	Maks.	1	2'-3'	V vsak kos dajte le pol kosa sira v lističih
Pica	Sred.	2	40'-45'	Snemite spodnjo ploščo, nanjo položite testo za pico, nato pa ploščo znova namestite in testo po želji obložite.