

UPUTSTVO ZA UPOTREBU

VERTIKALNI GRIL HS-R20A

220-240V, 50/60Hz, 1400W



OPŠTA PRAVILA:

Zahvaljujemo Vam što ste izabrali jedan od naših proizvoda. Da biste ga koristili dugo i dobili najbolje rezultate, savetujemo Vam:

da pažljivo pročitate uputstvo jer sadrži bitne informacije vezane za pravilnu upotrebu i održavanje proizvoda,

da se pridržavate pravila koja su navedena u uputstvu,

da sačuvate ovo uputstvo jer će Vam zatrebati i ubuduće.

STANDARDI:

Proizvod je u potpunosti zdravstveno ispitan (poseduje atest na zdravstvenu ispravnost).

Materijali od kojih je napravljen su inertni u kontaktu sa hranom.

U trenutku isporuke, u prisustvu ovlašćenog prodavca proveriti da li je proizvod oštećen i da li set u ambalaži sadrži sve delove. Ako tom prilikom primetite bilo kakva oštećenja ili druge neregularnosti, proizvod će biti zamenjen drugim, ispravnim.

VAŽNE MERE OPREZA:

Kad se upotrebljavaju električni uređaji, trebalo bi da se prate osnovne mere opreza, uključujući sledeće. Opasnost može biti izazvana nepropisnim korišćenjem uređaja.

Ne upotrebljavajte drugi uređaj sa ovim na istoj utičnici.

Pre upotrebe, proverite da li napon iz vaše električne mreže odgovara naponu naznačenom na nalepnici aparata. Samo je pogodno spajanje na AC 240V~50Hz uzemljenu šuko utičnicu.

Ne potapajte kabl, utikač ili glavni deo aparata u vodu ili drugu tečnost. Nikada ne stavljajte ovaj aparat u mašinu za pranje posuđa. Pokretni delovi kao što su noseća ploča, štapići za ražnjiće, tacna za skupljanje masnoće i reflektor mogu da se peru u mašini za pranje posuđa.

Držite ovaj aparat van domašaja male dece.

Ne postavljajte uređaj da radi na drvenoj podlozi, tepihu ili bilo kojoj lako zapaljivoj površini.

Ne koristite uređaj blizu zavese ili drugih zapaljivih materijala.

Ne upotrebljavajte ovaj aparat blizu izvora toplote (rerne, šporeta itd.).

Ne dodirujte vrelе metalne površine dok aparat radi, ili neposredno posle upotrebe.

Ne stavljajte ništa na aparat dok je uključen da radi.

Nikako ne upotrebljavajte aparat ako je oštećen kabl ili utikač.

Nemojte pokušavati sami da popravite aparat. Donesite ga u naš ovlašćeni servis.

Isključite aparat iz struje ukoliko ga ne koristite, ili ako želite da ga sastavite/rastavite.

Nikada ne koristite dodatke koji ne idu uz ovaj aparat ili nisu preporučeni od strane proizvođača.

Oni mogu izazvati kvar na aparatu ili ga oštetiti.

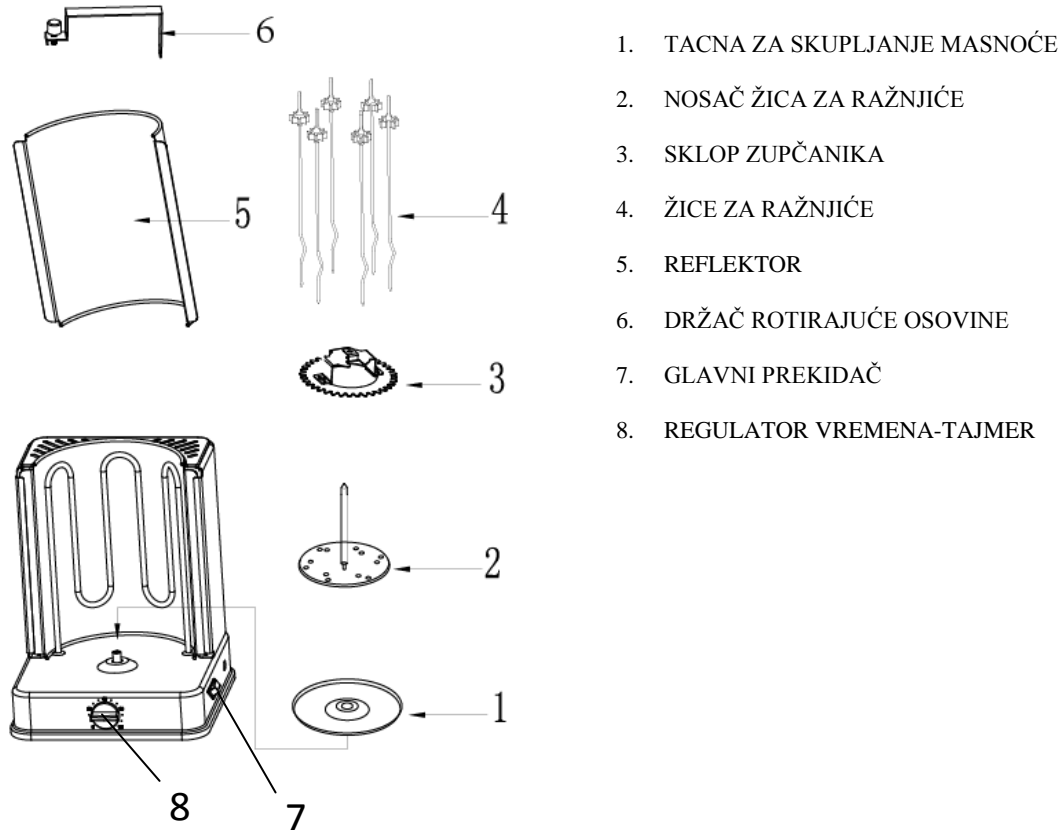
Držite ovaj aparat na ravnoj i stabilnoj površini.

Nikada nemojte pomerati aparat vučući ga za kabl. Proverite da se kabl ni na koji način ne uplete. Ne mašite sa kablom iznad aparata i ne savijajte ga.

Štapići za ražanj imaju oštar vrh. Budite ekstremno pažljivi prilikom čišćenja aparata kako se ne biste povredili.

Ovaj aparat je u direktnom kontaktu sa hranom i morate ga držati očišćenog.

Temperatura spoljnog dela aparata može biti povišena dok je aparat uključen i radi. Uvek koristite rukavicu ili pak neko drugo slično sredstvo u blizini uključenog aparata.



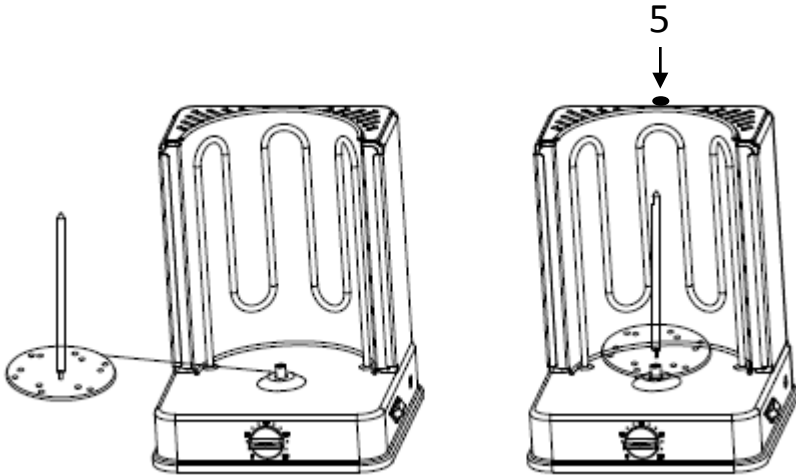
OPIS:

U ovom vertikalnom grilu možete pripremati giros, ražnjiće, kobasice, živinu i ribu. Meso se vrlo jednostavno stavlja na žicu, možete ga staviti u komadićima ili u celosti. Da biste rukovali pravilno ovim aparatom potrebno je da pratite sledeća uputstva.

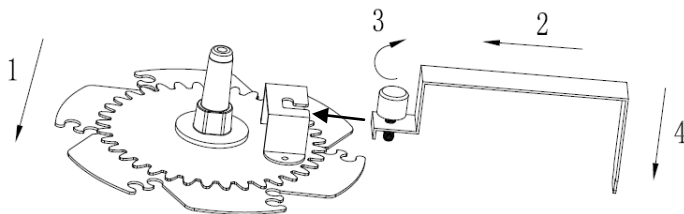
RAD APARATA:

1. Skinite spoljne omote oko aparata i obrišite aparat vlažnom krpom pre prve upotrebe.
2. Pre prvog pečenja mesa na žicama, potrebno je da aparat zagreje 5 minuta. Tokom prvih par minuta upotrebe aparata sasvim je normalno da se pojavi para ili neprijatan miris. Ona će polako nestajati tokom upotrebe.
3. Uključite utikač u struju i uključite glavni prekidač.

4. Nakon prvog zagrijavanja od 5 minuta, isključite aparat i izvucite utikač iz struje.
5. Postavite tanjir za skupljanje masnoće.
6. Stavite hranu na glavnu žicu i ostale žice za ražnjiće.
7. Postavite glavnu žicu za ražnjiće u telo aparata.



8. Postavite sklop zupčanika.



1) Postavite sklop na glavnu žicu za ražnjić

2) Fiksirajte držač rotirajuće osovine na sklop zupčanika (ukoliko je šraf previše zategnut, otpustite ga prvo)

3) Zavrćite šraf da bi sklop i držač bili fiksirani.

4) Držač rotirajuće osovine potom ubacite u otvor na telu aparata (5)

Tokom sklapanja aparata ukoliko primetite da se žice za ražnjiće ne okreću, molimo vas da rastavite sklopljeno i pokušate ponovo. **Proverite da li je držač rotirajuće osovine fiksiran za sklop zupčanika.**

9. Postavite i ostale žice za ražnjiće na kojima je hrana, u nosač žica za ražnjiće.

10. Uključite utikač u struju.

11. Podesite regulator vremena, i sada se vaša hrana peče.

PAŽNJA!!! NIKADA NE KORISTITE APARAT BEZ REFLEKTORA. UVEK PRE UPOTREBE PROVERITE DA LI JE DOBRO PODEŠEN.

U knjizi receptata se često dešava da hrana ne bude dovoljno pečena nakon preporučenog vremena. To je slučaj i sa ovim aparatom, određene varijacije su moguće u zavisnosti od vrste

mesa koje pravite i vašeg ličnog ukusa. Iako aparat ne prska prilikom pečenja, mi vam preporučujemo da ga držite na stabilnoj površini koja se lako može očistiti. Ne stavljajte aparat na krivu i tanku površinu. Ne pomerajte aparat u toku rada.

RECEPTI:

Piletina:

Očistite pile (1-1,5kg) spolja i iznutra. Začinite po vašem ukusu. Zatim stavite na glavnu žicu za ražnjice. Pričvrstite je za nosač i postavite tacnu za skupljanje masnoće.

S obzirom da pileća krila se "šire" tokom pečenja, potrebno je povezati ih za telo pileta kako ne bi došlo do oštećenja aparata. Kada je koža pileta zlatkasto smeđe boje, možete skinuti žicu i nosač žica. Potom skinite meso sa žice za ražnjic.

PAŽNJA!!! VRUĆE!!! KORISTITE RUKAVICU ILI KRPU!!!

Giros:

Giros predstavlja gomilu mesa raspoređenu u slojevima koja se stalno rotirajući peče na žaru. Poseban rezultat pečenja se dobija naizmeničnim zagrevanjem od otprilike 120 minuta i zatim hlađenjem. Ovo dovodi do konstantnog unutrašnjeg protoka soka kroz meso. Na taj način vlakna u mesu neće očvrnuti, i umak od samog mesa će biti ukusan. Ovaj način primipreme mesa se još i naziva zdravi način pripreme mesa.

Giros je vrsta jela od nekoliko vrsta mesa koje se peče i slaže jedno na drugo. Spoljni sloj mesa je nakon formiranja zlatkasto smeđe boje, neophodno iseći. Najbolje da to uradite električnim nožem. Žice za ražnjice se okreću ispred grejača sa čeličnim reflektorom. Giros može biti napravljen od različitih vrsta mesa. Mi vam preporučujemo količinu koja ne prelazi 2kg. Isecite meso na kriške debljine 0,5cm. Kriške ne bi trebalo da proviruju izvan nosača žica za ražnjice. Pre stavljanja mesa na žicu, začinite ga po svom ukusu (na primer stavite malo soli, bibera, timijana ili crvene slatke paprika u prahu. Savet: marinirajte meso pre pečenja, biće mekše i sočnije. Pokušajte marinadu sa jogurtom i suncokretovim uljem na primer. Dodajte crni ili beli luk, u zavisnosti šta više volite. Giros se obično pravi koristeći 40% ćuretine I 60% teletine. Zatim uključite aparat i sačekajte da vaše meso bude gotovo odnosno da dobije zlatkasto smeđu boju. Molimo vas da vodite računa da se žice neometano okreću i da meso ne dodiruje grejač. Pečen giros je najbolje da sečete odozdo. Vreme pečenja zavisi od vrste i količine mesa, uglavnom između 35-60 minuta. Koristite rukavice!!!

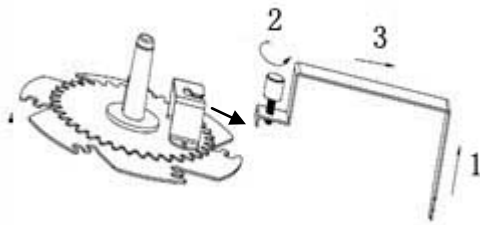
Ražnjici:

Ćureće grudi isecite na kocke veličine 2x2cm i poslažite ih na žicu zajedno sa paradajzom i ananasom.

ČIŠĆENJE I ČUVANJE:

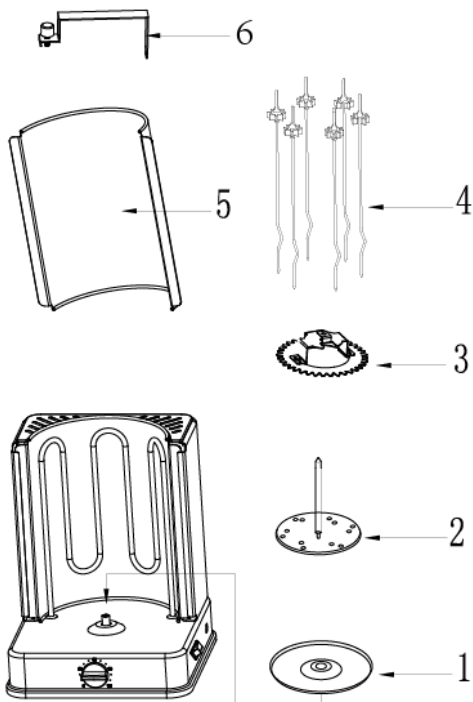
Poštujte naše uputstvo prilikom rastavljanja aparata. Pre svakog čišćenja, proverite da li je aparat hladan.

1. Rastavite sklop zupčanika sa vrha aparata.



- 1) Izvucite sklop iz tela aparata.
- 2) Otpustite šraf
- 3) Pomerite sklop u desno, izvadite ga iz zupčanika.

2. Rastavite navedene delove kako biste detaljno očistili vaš aparat.



Nakon česte upotrebe, reflektor može promeniti boju ali to nikako ne utiče na njegovu funkcionalnost.

Radi sprečavanja kratkog spoja, čistite električne delove suvom krpom. Nemojte brisati bilo koje delove, osim zaštitne mreže i unutrašnje posude, vlažnom krpom, deterdžentom ili ih dirati vlažnim rukama. Nemojte uranjati aparat u vodu ili bilo koju drugu tečnost.

Ukoliko ne koristite aparat možete ga zapakovati u originalnu kutiju i čuvati na suvom mestu.

ODGOVORNOSTI

Proizvođač i prodavac ne preuzimaju odgovornost za eventualne povrede ili materijalne štete koje su nastale zbog pogrešnog korišćenja proizvoda i ne pridržavanja uputstva.

Proizvođač ne odgovara za eventualne greške u štampanju ovih uputstava.

Proizvođač zadržava pravo na odgovarajuće izmene na proizvodu koje ne menjaju njegove bitne osobine.