

LupoMarshall®

PIZZA GRIL PEKAČ

Model: JL-2502R



UPUTSTVO ZA UPOTREBU

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.

VAŽNE MERE OPREZA

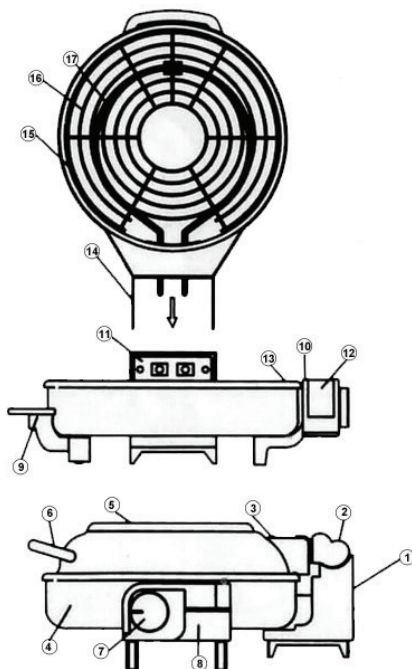
- Kad se upotrebljavaju električni uređaji, trebalo bi da se prate osnovne mere opreza, uključujući sledeće. Opasnost može biti izazvana nepropisnim korišćenjem uređaja.
- Ne upotrebljavajte drugi uređaj sa ovim na istoj utičnici.
- Ne potapajte kabl, utikač ili glavni deo aparata u vodu ili drugu tečnost.
- Ne postavljajte uređaj da radi na drvenoj podlozi, tepihu ili bilo koju lako zapaljivu površinu.
- Ne koristite uređaj blizu zavese ili drugih zapaljivih materijala.
- Ne dodirujte vrele 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.
- Koristiti drveni ili plastični pribor, da se unutrašnja posuda ne bi oštetila.
- Proizvođač i prodavac ne preuzimaju odgovornost za eventualne povrede ili materijalne štete koje su nastale zbog pogrešnog korišćenja proizvoda i ne pridržavanja uputstva.

Karakteristike:

1. Dvostruki grejač (gornji 500W, donji 700W) omogućuje pripremanje bez zagrevanja hrane i omogućuje da hrana lepo miriše, da je izvanredno ukusna i ima jedinstvenu aromu.
2. Termostat i tajmer omogućavaju da se lakše kontroliše vreme pečenja hrane i temperatura.
3. Pečenje, prženje, dinstanje mesa, prženje u dubokom ulju i druge mogućnosti za pripremu različite hrane.

Opis delova

1. Kućište
2. Poklopac zadnjeg dela kućišta
3. Indikaciono svetlo
4. Donji deo uređaja
5. Poklopac
6. Ručke na poklopcu
7. Ručka tajmera
8. Kućište tajmera
9. Donje ručke –nožice
10. Konekcionni deo tajmera
11. Pokretno kućište
12. Tajmer tabla
13. Unutrašnja posuda
14. Spojnica za podešavanje
15. Reflektor
16. Zaštitna mreža poklopca
17. Gornji grejač



RAD PEĆNICE

1. Prvo okrenite tajmer u položaj OFF (isključen), a zatim uključite kabl u električnu zidnu utičnicu. Crvena indikatorska lampica za električno napajanje će biti uključena, ako je kabl priključen. Indikatorska lampica će biti isključena, ako je unutrašnja temperatura preko 250^o C (kao zaštita od pregrevanja).
2. Preporuka je da se pećnica ugrije 5 minuta pre stavljanja hrane na pečenje.
3. Stavite hranu u unutrašnju posudu.
4. Postavite tajmer na odgovarajuće vreme pečenja vašeg jela. Crveno svetlo treba da svetli što pokazuje da je aparat uključen.
5. Ako je potrebno vreme za pečenja vašeg jela manje od 5 minuta, prvo stavite tajmer na podeok za 10 minuta, a zatim na željeno vreme.
6. Kada prođe zadato vreme pečenja, indikator će se naći na OFF poziciji i proizveće zvonjenje, otvorite pećnicu i izvadite hranu.
7. Molimo da pripazite da je indikator na OFF poziciji i da ste čuli zvučni signal pre vađenja hrane.
8. Isključite aparat iz utičnice nakon upotrebe. Dozvolite mu da se ohladi dovoljno pre nego što ga stavite na mesto.

*Pre odlaganja aparata na mesto gde ga držite, isti mora biti potpuno ohlađen.

Tabela preporučljivog vremena za pečenje različite hrane

| Hrana | Minuta |
|-----------|--------|
| Pizza | ~ 20 |
| Račići | ~ 15 |
| Kobasica | ~ 20 |
| Biftek | ~ 30 |
| Riba | ~ 20 |
| Celo pile | ~ 40 |

**U tabeli su prikazana okvirna vremena pripreme namirnica, koja mogu varirati par minuta, u zavisnosti od stanja namirnice.*

Tehnička specifikacija

| | |
|------------------|-----------------------|
| Max. Temperatura | 220° C ± 10° C |
| Timer | 30 minuta |
| Kabl | 150 cm |
| Kapacitet | 5 L |
| Dimenzije | D 43 X S 41 X V 22 cm |

ČIŠĆENJE I ČUVANJE

1. Uvek isključite uređaj i dozvolite mu da se ohladi pre čišćenja.
2. 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.
3. Izvadite unutrašnju posudu i demontirajte zaštitnu mrežu, a onda suvom mekom krpom pobrišite sve unutrašnje delove i poklopac.
4. Da biste oprali unutrašnju posudu, potopite je u mlaku vodu s rastvorenim deterdžentom za sudove, zatim isperite. Ne koristiti abrazivna sredstva.
5. Obrišite je mekom suvom krpom. Možete pećnicu upakovati u svoju originalnu kutiju ili ne, i odložiti je na suvo mesto.

VAŽNO!!! Ovaj aparat omogućava pripremu hrane u zatvorenom sistemu. Tokom vremena, kao normalna pojava, usled isparenja prilikom pripremanja jela, može doći do nakupljanja soli na gornjem poklopcu aparata. Ova pojava ne utiče na funkcionalnost samog aparata, pa nije razlog za žalbu. Da bi se to izbeglo, potrebno je očistiti aparat nakon svake upotrebe.

RECEPTI

Juneće pljeskavice

- 700 g mlevene junetine
- 1 jaje
- 1-2 kašike kisele pavlake
- malo začina, so, biber
- 3-4 kašika prezli
- susam po želji



1. Meso staviti u veću posudu. Dodati jaje i pavlaku, pa začine i prezle. Sve pomešati, najbolje čistim rukama.
2. Nauljenim rukama oblikovati loptice, pa ih rastanjiti, da budu što tanje.
3. Ređati u Pizza gril pekač, obložen pek papirom. Ne morate dodavati ulje.
4. Podesiti tajmer na 15 minuta. Kad tajmer zazvoni, pljeskavice su gotove.

Plava traka (Cordon bleu)

- 2 pileća filea
- 4 lista praške šunke
- 4 tanka lista trapista
- jaje
- ulje
- prezle
- so, biber
- parmezan (po želji)
- mešavina suvog začina
- malo suvog origana



1. File iseći na 8 tankih šnicli. Meso dobro izlupati, posoliti, pobiberiti i dodati začine po želji. Na jednu šniclu staviti list trapista i šunke. Preklopiti drugom šniclom. Zato i treba da budu što tanje. Pritisnuti krajeve prstima da se spoje.
2. Uvaljati u prezle i parmezan, pa umočiti u jaje, onda ponovo u prezle. Isto ponoviti sa ostatkom šnicli.
3. Pizza pekač prvo zagrejati 5 minuta, a potom poređati meso. Dodati malo ulja. Tajmer podesiti na 25 minuta. Peći uz povremeno proveravanje, jer u zavisnosti od debljine mesa vreme pečenja, može biti malo kraće ili duže.

Porodična tepsija

- 1 kg krompira
- pileći bataci, karabataci ili krila
- so, biber i začini po želji
- 2 kašike ulja
- 2 kašike vode



1. Krompir oljuštiti i iseći na manje komade. Posoliti i začiniti po želji i krompir i meso.
2. Poređati u nauljenu tepsiju od Pizza gril pekača. Sipati vodu, pa vratiti tepsiju u predhodno zagrejan aparat.
3. Podesiti tajmer na 30 minuta. Po isteku, ako je potrebno, dodati još par minuta.

Šareni rižoto

- 4 dl pirinča
- 1 šargarepa
- 1 brokoli
- 5 šampinjona
- šaka smrznutog graška
- so, biber
- maslinovo ulje
- 8 dl vode



1. Pirinač i iseckano povrće ubaciti u tepsiju. Preliti sa 8 dl vode i malo maslinovog ulja. Posoliti, pobiberiti i dodati druge začine po ukusu, pa sve izmešati.
2. Ubaciti u zagrejan Pizza gril pekač i podesiti tajmer na 20 minuta. Povremeno prmešati.

Lađice od krompira

- 6 krompira srednje veličine
- 200 g šunkarice
- 200 g sira
- 2dl kisele pavlake



1. Krompir u ljusci dobro oprati (možete ga i očistiti), pa prepoloviti uzduž.
2. Posoliti krompir, premazati ga uljem, pa poslagati u nauljenu tepsiju od Pizza pekača.
3. Pekač ugrijati 5 minuta. Vratiti tepsiju u zagrejan pekač i podesiti tajmer na 30 minuta.
4. Šunku i sir iseckati na sitne kocke i pomešati sa kiselom pavlakom. 10 minuta pred kraj pečenja, svaku polovinu krompira prekriti nadevom.
5. Napomena: Nadev ne treba peći dugo jer će se sav istopiti i iscureti sa strane.

Pizza

Sastojci za testo:

- 250 g brašna
- 1/2 kocke kvasca
- kašičica soli
- 1dl maslinovog ulja
- 1dl vode
- prstohvat šećera

Sastojci za paradajz sos :

- 150 g pelata
- 2 čena belog luka
- 150 ml maslinovog ulja
- so po ukusu
- mleveni crni biber

1. U 1dl vode rastopiti kvasac sa malo šećera. Brašno i so prosejati u sud za mešenje. Zapenušan kvasac sipati u brašno, pa dodati ulje. Zamesiti testo. Ako je premekano (lepi se za prste), dodati još 50 g brašna.
2. Prekriti sud krpom i ostavite testo da naraste bar 45 minuta.
3. Naraslo testo rukom (ne oklagijom).rastegnuti na dimenzije tepsije. Testo nikako NEMOJTE DA PREMESITE.
4. Izvaditi tepsiju, pa ugrejte Pizza pekač na 5 minuta. Nafilovati pizzu po želji.
5. Ubaciti pizzu i podesite tajmer na 10 minuta. Pizza će biti baš savršeno pečena.

Sos napravite na sledeći način: U tiganju, na zagrejanom ulju i na tihoj vatri kratko prodinstati luk. Dodati pelat, so i biber, pojačati vatru i kuvati još 5-6 minuta. Sos premazati preko testa. Ukoliko ipak više volite, umesto sosa stavite kečap.

Savet: Ne stavljajte celu količinu sira pre pečenja. Polovinu pospite preko vruće, pečene pizze, pa ostavite poklopljenu u pekaču još 1 minut da se sir otopi.

Napomena: Za ekstra brzu varijantu, možete kupiti gotove kore, pizza će i tako biti savršeno pečena.

Rustična pogača sa šunkom i sirom

Sastojci za testo:

- 300 g brašna
- 1/2 kockice kvasca
- 1dl jogurta
- 1 jaje + 1 žumance
- 1 kašičica soli
- prstohvat šećera
- 1dl mlake vode



1. U 1dl vode razmutiti kvasac sa šećerom. Ostaviti ga 10-tak minuta da zapeni. Brašno i so prosejati u sud za mešenje. Dodati kvasac, jaje, jogurt. Zamesiti meko testo, pa ostaviti na toplom mestu 45 minuta da poraste.
2. Kada je testo naraslo, rastanjiti ga oklagijom što tanje. Preko testa premazati pavlaku, pa posuti narendan sir i staviti šunku iseckanu na kocke. Uviti krajeve ali

da sredina ne bude prekrivena. Premazati žumancem uvijene krajeve i od gore na krajeve staviti kocke margarina.

3. Ubaciti u 5 minuta zagrejan Pizza pekači podesiti tajmer na 20 minuta.
4. Pečenu, rumenu pogaču prekriti vlažnom krpom i kada se prohladi iseći.

Gibanica

- 500 g kora za pitu
- 500 g sitnog sira
- 2 kašike kajmaka
- 1 kašičica soli
- 2-3 jaja
- pola čaše ulja
- 2 čaše kisele vode

Nadev:

- 2 dl kisele pavlake
- 100 g šunke
- 100 g žutog sira
- 70 g margarina



1. Sve sastojke osim kora pomešati u jednoj posudi, da se dobije srednje gusta masu. Ako je masa suviše gusta dodati po malo kisele vode ili jogurta.
2. Tepsiju pizza gril pekača nauljiti, spavite jednu praznu koru. Ostatak kora jednu, po jednu gužvati i umakati u smesu, pa ređati u tepsiju, jednu pored druge.
3. Ako pri kraju zatreba malo tečnosti u posudi, dodati još malo kisele vode ili jogurta.
4. Dok ređate , pekač uključiti da se greje 5 minuta. Ubaciti tepsiju sa spremnom pitom, podesiti tajmer na 30 minuta. Kad istekne vreme, ako je potrebno dodajti još 10-ak min. ili ako je pečena po vašem ukusu izvaditi iz pekača.
5. Tepsiju prekriti krpom, pa kad se malo ohladi, gibanicu izvaditi iz tepsije i iseći.

Brzi voćni kolač sa šljivama

- 3 jaja
- 3 čaše od jogurta šećera
- 3 čaše od jogurta brašna
- 1/2 čaše ulja
- prašak za pecivo
- 2 dl kisele pavlake
- 2 dl jogurta
- 500-700g šljiva



1. Jaja umutiti sa šećerom, dodati ulje, jogurt i kiselu pavlaku, pa na kraju brašno pomešano sa praškom za pecivo.
2. Izliti u tepsiju obloženu pek papirom. Preko testa gusto poslažiti polovine opranih i očišćenih šljiva.
3. Zagrejati Pizza pekač 5 minuta, zatim ubaciti tepsiju i podesiti tajmer na 25 minuta. Po isteku vremena proveriti čačkalicom da li je skroz pečeno, pa po potrebi dodati još par minuta.