

gorenje

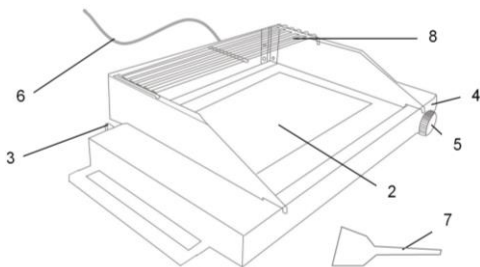
Steklokeramični žar
Staklokeramički žar
Staklokeramički roštilj
Glass ceramic grill
Стъклокерамичен грил
Grill vitroceramiczny
Placã vitroceramicã
Sklokeramický gril
Sklokeramický gril
Üvegkerámia grillsütő
Склокерамічний гриль
Решетку-гриль
Glaskeramik-Grillplatte



GG 1200 E

| | |
|---------------------------|-----------|
| Navodila za uporabo | SI |
| Uputstva za uporabu | BIH HR |
| Uputstva za upotrebu | SRB - MNE |
| Instruction manual | GB |
| Инструкции за употреба | BG |
| Instrukcja obsługi | PL |
| Manual de instrucțiuni | RO |
| Návod na obsluhu | SK |
| Návod k obsluze | CZ |
| Használati utasítás | HU |
| Інструкція з експлуатації | UA |
| Gebrauchsanleitung | DE |

| | | |
|---------|------------------------------|----|
| SI | Navodila za uporabo..... | 3 |
| HR-BIH | Upute za uporabu | 8 |
| SRB-MNE | Uputstva za upotrebu | 14 |
| MK | Упатства за употреба..... | 20 |
| GB | Instruction manual..... | 26 |
| PL | Instrukcja obsługi | 31 |
| RO | Manual de instrucțiuni..... | 37 |
| SK | Návod na obsluhu | 43 |
| BG | Инструкции за употреба | 48 |
| HU | Használati útmutató | 54 |
| CS | Návod k použití | 59 |
| UK | Цитрус-прес..... | 66 |
| DE | Gebrauchsanleitung | 72 |



Splošen opis

- 1 – Nosilni ročaj
- 2 – Področje pečenja in gretja (označeno z belo črto).
- 3 – Pladenj za zbiranje odvečne maščobe
- 4 – Kontrolna lučka delovanja
- 5 – Gumb za vklop in nastavitve temperature
- 6 – Priključna vrstica
- 7 – Strgalo
- 8 – Jeklena zaščitna stena in rešetka

Opozorilo

Električni steklokeramični žar je prenosni električni žar, ki je zdrava in varna alternativa konvencionalnim žarom brez kemikalij, uporabe tekočin ali strupenih hlapov, ki lahko škodijo uporabnikom. Žar ima steklokeramično kuhavno površino, ki oddaja toploto in omogoča popolnejšo toplotno obdelavo hrane. Aparat je zasnovan za pečenje različnih živil neposredno na steklokeramični površini. Zaradi steklokeramične površine je za cvrtje in pečenje potrebna le majhna količina dodatne maščobe. To zelo pozitivno vpliva na zdravo in nizkokalorično pripravo obrokov. V primerjavi z vsemi drugimi procesi neposredno kuhanje na steklokeramični kuhalni površini ponuja velike prednosti in veliko različnih načinov priprave hrane. Ko končate s pripravo hrane preprosto postrgajte površino, izključite žar in površino obrišite z vlažno krpo.

Električni steklokeramični žar ima neporozno stekleno površino, ki omogoča, da se vsi sokovi ohranijo v hrani, zato so jedi sočne in okusne.

Prednosti steklokeramičnega žara so manjša potreba po maščobi, daljše ohranjanje pripravljene hrane, okusnejša hrana ter lepši vonj!

Pomembno

Pred uporabo aparata natančno preberite ta navodila za uporabo in jih shranite za poznejšo uporabo.

Nevarnost

Aparata ne potaplajte v vodo ali kakršno koli drugo tekočino!

Opozorilo



Nikoli se ne dotikajte površin grelnih ali kuhalnih aparatov. Ti se pri delovanju segrejejo. Notranje površine aparata in grelni elementi se zelo segrejejo. Nevarnost opeklin! Otrok ne puščajte blizu.

Pred priključitvijo aparata na električno omrežje preverite, ali na dnu aparata navedena napetost ustreza napetosti lokalnega električnega omrežja.

Električna vtičnica mora biti zlahka dostopna, da lahko aparat v sili hitro in enostavno odklopimo. Lahko pa pečico skladno z navodili za električno napeljavo povežete s stikalom, s katerim lahko v trenutku izklopite

napajanje. Aparat priključite na pravilno nameščeno ozemljeno enofazno vtičnico z izmeničnim tokom 230V/50 Hz.

Proizvajalec zavrača vsakršno odgovornost, če ne upoštevate tega varnostnega ukrepa.

Aparata ne uporabljajte, če je poškodovan vtikač, priključni kabel ali sam aparat.

Poškodovani priključni kabel sme zamenjati le podjetje Gorenje, Gorenjev pooblaščen servis ali ustrezno usposobljeno osebje.

Aparat priključite le na ozemljeno vtičnico.

Priključnega kabla ne hranite v bližini vročih površin.

Priključni kabel naj ne visi prek roba mize ali pulta, na katerega je postavljen aparat.

OPOZORILO! Med uporabo postanejo gospodinjski aparat in njegovi deli vroči. Paziti morate, da se ne dotikate vročih površin.

Otroci, stari manj kot 8 let, naj se ne zadržujejo v bližini naprave, razen če jih ves čas nadzorujete.

Ta gospodinjski aparat lahko uporabljajo otroci, stari od 8 let naprej in tudi osebe z zmanjšanimi telesnimi, čutnimi ali duševnimi zmožnostmi ali pa osebe s pomanjkljivimi izkušnjami oziroma znanji, če so pod ustreznim nadzorom ali če so prejele navodila glede varne uporabe aparata in se zavedajo nevarnosti uporabe. Otroke

nadzorujte pri uporabi aparata in pazite, da se z njim ne bodo igrali. Otroci ne smejo čistiti in vzdrževati naprave, razen če so stari 8 let in več in so pri tem nadzorovani.

Poskrbite, da aparat in priključna vrvica ne bosta dosegljiva otrokom, mlajšim od 8 let.

Otroci naj se ne igrajo z aparatom.

Aparata ne pustite delovati brez nadzora.

Aparata ne priklaplajte na zunanje časovno stikalo ali na sistem za daljinsko upravljanje, da ne povzročite nevarnosti.

OPOZORILO: Če je površina kuhališča razpokana, izklopite aparat, da preprečite nevarnost električnega udara.

OPOZORILO: Nevarnost požara: ne shranjujte nobenih predmetov na površini kuhališča.

OPOZORILO: Kuhanje z mastjo ali oljem na kuhališču brez nadzora je lahko nevarno in lahko povzroči požar. Nikoli ne poskusite pogasiti ognja z vodo. Izklopite aparat in pokrijte plamen s pokrovom ali z vlažno krpo.

Pozor

Aparat postavite na vodoravno, stabilno podlago z dovolj okoliškega prostora.

Poskrbite, da je med peko nameščen pladenj za kapljanje.

Preden na ploščo položite hrano, jo segrejte.

Med delovanjem aparata lahko dostopne površine postanejo vroče.

Pri peki mastnega mesa in klobas pazite na škropljenje maščobe.

Po uporabi aparat vedno izklopite iz električne vtičnice.

Po uporabi izklopite aparat.

Po uporabi aparat očistite.

Pred čiščenjem ali shranjevanjem plošče počakajte, da se aparat povsem ohladi.

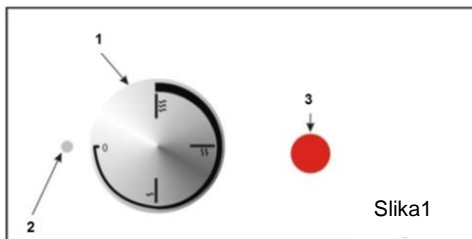
Plošče se ne dotikajte z ostrimi ali grobimi predmeti, saj lahko poškodujete površino.

Poskrbite, da ploščo po odstranitvi pravilno namestite nazaj.

5. Namestite pladenj za prestrazanje odvečne tekočine na zadnji strani žara.

Uporaba aparata

1. Priključite žar na ustrezno ozemljeno električno vtičnico.
2. Zavrtite gumb za vklop v smeri urinega kazalca iz položaja 0 (slika 1) na zeleni nivo temperature. Ob vklopu kontrolna svetilka zasveti rdeče.
3. Pred uporabo počakajte 3 minute, da se žar segreje,.
4. Hrano termično obdelajte kot na vsakem drugem žaru.

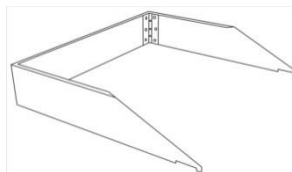


- 1-gumb
2-začetni položaj
3-rdeča svetilka

Najvišja temperatura je približno 250 °C.

Namestitev zaščite proti pršenju

1. Vzemite zaščitno steno in rešetko iz embalaže ter razprite steno (glej sliko 2).



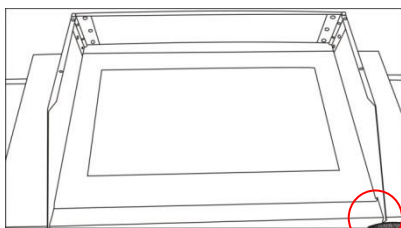
Slika 2

2. Namestite steno na žar (glej sliko 3). Pri tem bodite pozorni, da se kavelj stene zatakne za sprednji rob žara (glej sliko 4).

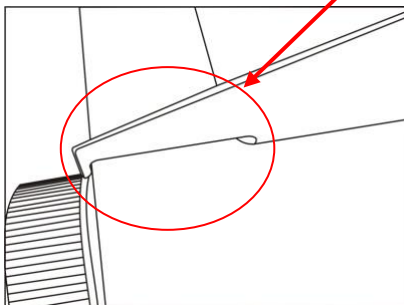
Ta oprema je označena v skladu z evropsko smernico 2002/96/ES o odpadni električni in elektronski opremi (waste electrical and electronic equipment – WEEE). Smernica opredeljuje zahteve za zbiranje in ravnanje z odpadno električno in elektronsko opremo, ki veljajo v celotni Evropski Uniji.

Pred prvo uporabo

1. Očistite steklokeramično površino z mehko gobico in razredčnim detergentom za pomivanje posode, nato pa jo temeljito obrišite. Žar posušite!
2. Priključite žar na ustrezno ozemljeno električno vtičnico.
3. Gumb za nastavitve temperature zavrtite na visoko moč SSS . Na žar ne dajajte hrane. Lahko se zgodi, da se ob prvem segrevanju pojavi malo vonja in izparevanja snovi. Naj vas ne skrbi, to je za prvo segrevanje žara povsem normalno.
4. Po približno 4 do 5 minutah izključite žar in počakajte, da se ohladi. Vaš žar je pripravljen za uporabo.

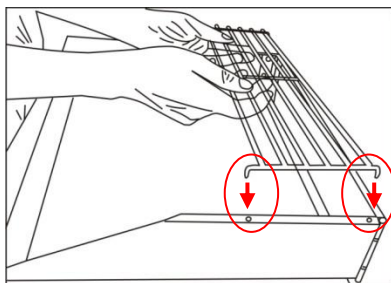


Slika 3

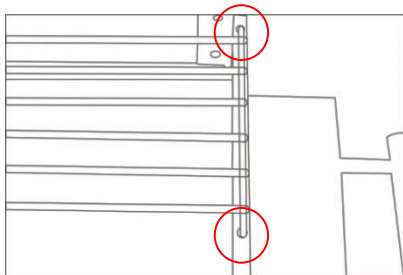


Slika 4

3. Rešetko namestite na steno (glej sliko 5). Bodite pozorni na štiri kavlje na rešetki, ki jih morate zatakniti v ustrezne odprtine na zgornjem delu roba stene (glej sliko 6).

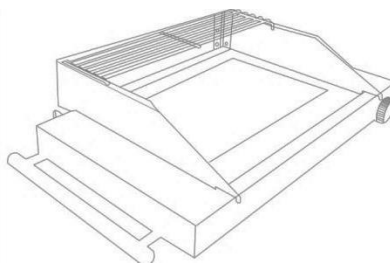


Slika 5



Slika 6

4. Pravilno postavljena stena in rešetka na steklokeramičnem žaru.



Slika 7

Nekaj nasvetov za uporabo

Žar je namenjen za pripravo hrane neposredno na steklokeramični površini. To omogoča zdravo, higienično in hitro ter enostavno pripravo hrane. S tem prihranite čas in energijo, poleg tega pa je tudi čiščenje enostavno.

- Preden pričnete s termično obdelavo hrane lahko na steklokeramično površino dodate manjšo količino olja za kuhanje. Za zelenjavo, jajca, ribe, kozice, teppan yaki in podobno hrano potrebujete malo olja. Meso, svinjsko meso, slanino in podobna hrana že vsebujejo maščobo.
- Če nameravate pri pečenju uporabiti olje, izberite olje z visoko dimno točko (npr. repično ali sončnično olje).
- Dodajanje jedilnega olja na steklo lahko zmanjša prijemanje hrane na steklo.
- Ne uporabljajte začimb v kislu.
- Po vsakem pečenju s strgalom odstranite ostanke hrane s stekla v pladenj za odvečno maščobo. Tako zmanjšate prijemanje hrane na steklo.
- Nastavite ustrezno temperaturo, da ne boste hrane preveč zapekli.
- Če uporabljate posodo za odlaganje na žar ali rešetko, mora biti iz ustreznega materiala, da ne pride do poškodb na žaru ali posodi! Na steklokeramičnem žaru ne uporabljajte plastične posode in plastičnih pripomočkov!
- Za jedi, ki jih je treba kuhati s paro ali če želite ohraniti sokove in ves okus živila, uporabite aluminijasto folijo.
- Uporabljajte lahko sol in začimbe ter omake, da še dodatno izboljšate okus. Hrano lahko pripravljate v poljubnem zaporedju (zelenjavo za zrezki, ribe za hamburgerji). Med posameznimi vrstami

hrane temeljito postrgajte površino, da odstranite vse ostanke hrane in preprečite prenos vonjav ali okusa. Če znižate temperaturo, lahko žar uporabite tudi za ohranjanje toplote hrane.

Vzdrževanje in čiščenje

Čiščenje

- Po vsaki uporabi očistite površino žara.
- Pri peki na žaru se izogibajte uporabi sladkorja ali tekočin s sladkorjem. Če morate uporabiti sladkor, prekrijte steklokeramično površino žara z aluminijasto folijo. Opomba : če ostanek sladkorja zaide na steklokeramično površino, jo takoj odstranite s strgalom, dokler je žar še vroč. Ne čakajte, da se steklo ohladi, saj lahko zažgan sladkor ali sladke tekočine poškodujejo stekleno površino.
- Uporabite strgalo, da odstranite vse, kar se je v času pečenja prilepilo na površino žara (sladkor, sirup, paradižnik, mleko itd.). Strgajte s tople steklokeramične površine, da odstranite vse ostanke hrane.
- Na stekleno površino nalijte nekaj vode, steklokeramični žar pa pustite vključen na največji moči. Para in topla voda zmehčata ostanke hrane.
- Hkrati uporabite strgalo za čiščenje steklene površine in odstranite ostanke vode v pladenj za odvečno maščobo. Če je površina steklokeramičnega žara hladna, vklopite žar in ga nastavite na najvišjo temperaturo. Ko se steklokeramična površina segreje, nanjo nalijte čisto vodo.
- Če so na steklokeramični površini še vedno madeži, uporabite čistilno gobico in toplo vodo ter razredčeno čistilo za čiščenje posode.
- Nato steklokeramično površino s krpo obrišite do suhega.
- Prosimo, da pred čiščenjem kovinskega ohišja žara izklopite žar.
- Jekleno ohišje žara očistite z vlažno krpo brez uporabe agresivnih čistil.

Vzdrževanje

- Če aparata nekaj časa ne boste uporabljali, nanesite na ohišje tanek sloj jedilnega olja. Poskrbite, da bo ohišje žara očiščeno pravočasno.
- Pladenj za odvečno olje očistite z vlažno krpo in blagim razredčenim čistilom, nato pa ga osušite s suho krpo ali s papirnato brisačo.

Shranjevanje steklokeramičnega žara

- Prepričajte se, da je žar ohlajen in čist, preden ga pospravite. Ustrezno shranite tudi pladenj, zaščitno steno in rešetko.
- Ne postavljajte težkih predmetov na ploščo steklokeramičnega žara, saj je lomljivo.
 - Če žara dalj časa ne boste uporabljali, vam svetujemo, da ga hranite na suhem in varnem mestu.

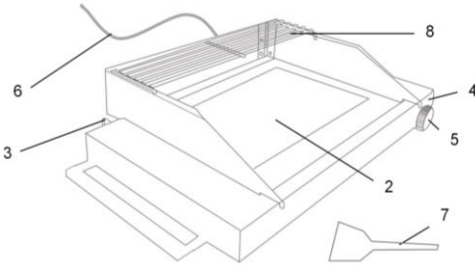
Okolje

Aparata po preteku življenjske dobe ne zavržite skupaj z običajnimi gospodinjskimi odpadki, temveč ga odložite na uradnem zbirnem mestu za recikliranje. Tako pripomorete k ohranitvi okolja.

Garancija in servis

Za informacije ali v primeru težav se obrnite na Gorenjev center za pomoč uporabnikom v svoji državi (telefonsko številko najdete v mednarodnem garancijskem listu). Če v vaši državi takšnega centra ni, se obrnite na lokalnega Gorenjevega prodajalca ali Gorenjev oddelek za male gospodinjske aparate.
PRIDRŽUJEMO SI PRAVICO DO SPREMEMB, KI NE VPLIVAJO NA FUNKCIONALNOST APARATA.

**GORENJE
VAM ŽELI OBILO ZADOVOLJSTVA PRI
UPORABI VAŠEGA APARATA!**



Opći opis

- 1 – Nosiva drška
- 2 – Područje pečenja i grijanja (označeno bijelom crtom).
- 3 – Pladanj za sakupljanje suvišne masnoće
- 4 – Kontrolna lampica djelovanja
- 5 – Gumb za uključenje i podešavanje temperature
- 6 – Priklučni kabel
- 7 – Strugalo
- 8 – Čelična zaštitna stjenka i rešetka

Opozorilo

Električni staklokeramički žar je prijenosni električni žar koji predstavlja zdravu i sigurnu alternativu konvencionalnim žarom, bez kemikalija, korištenja tekućina ili udisanja otrovnih plinova koji mogu naškoditi korisnicima. Žar ima staklokeramičku površinu za pripremu hrane koja isijava toplotu i omogućuje potpuniju termičku obradu hrane. Uređaj je zasnovan za pečenje različitih namirnica neposredno na staklokeramičkoj površini. Zbog te iste staklokeramičke površine, za prženje i pečenje potrebno je jedva malo dodatne masnoće, što ima vrlo pozitivan učinak na zdravu i nisko kaloričnu pripremu obroka. U usporedbi sa svim drugim procesima pripreme hrane, neposredno kuhanje na staklokeramičkoj površini nudi velike prednosti i mnoštvo različitih načina pripreme hrane.

Kad ste završili s pripremom hrane, jednostavno ostružite površinu, isključite žar, i površinu obrišete vlažnom krpom.

Električni staklokeramički žar ima neporoznu staklenu površinu koja omogućuje da se svi sokovi iz hrane sačuvaju, pa su stoga jela sočna i ukusna.

Važno

Prije uporabe uređaja detaljno proučite ove upute za uporabu, i sačuvajte ih za kasniju uporabu.

Opasnost

Uređaj nemojte uranjati u vodu ili bilo koju drugu tekućinu!

Upozorenje



Nikad nemojte dodirivati površine uređaja za grijanje ili za kuhanje, jer se tijekom djelovanja jače zagriju. Također se zagriju unutrašnje površine uređaja i grijaći elementi. Opasnost opekline! Ne dozvolite djeci da se zadržavaju u blizini uređaja.

Prije priključenja uređaja na električnu instalaciju provjerite dali napon naveden na dnu uređaja odgovara naponu vaše kućne električne instalacije.

Električna utičnica mora biti slobodno dostupna, tako da

uređaj možemo u nuždi brzo i jednostavno iskopčati. Uređaj možete, sukladno odgovarajućim uputama za električnu instalaciju, povezati i s prekidačem koji u svakom trenutku iskopčava napajanje. Uređaj priključite na pravilno namještenu i uzemljenu jednofaznu zidnu utičnicu s izmjeničnom strujom 230V/50Hz.

Proizvođač otklanja bilo kakvu odgovornost ukoliko se ne pridržavate navedenih sigurnosnih mjera.

Uređaj nemojte koristiti ako utvrdite oštećenja na utikaču, priključnom kabelu ili na samom uređaju.

Oštećen priključni kabel smije zamijeniti isključivo poduzeće Gorenje, ovlašteni servos Gorenja, ili odgovarajuće osposobljena stručna osoba.

Uređaj priključite samo na pravilno uzemljenu utičnicu.

Priključni kabel nemojte držati u blizini vrućih površina.

Priključni kabel također ne smije visjeti preko ruba stola ili pulta na kojeg je postavljen uređaj.

UPOZORENJE! Tijekom uporabe ovaj kućanski uređaj i njegovi dijelovi postanu vrlo vrući, stoga nemojte dodirivati njegove vruće površine. Djeca mlađa od 8 godina neka se ne zadržavaju u blizini uređaja,

osim ako su pod vašim stalnim nadzorom.

Ovaj kućanski uređaj smiju koristiti djeca starija od 8 godina, a osobe smanjenih fizičkih, motoričkih ili umnih sposobnosti, odnosno osobe bez potrebnih iskustava ili znanja, mogu koristiti uređaj samo ako su pod nadzorom osoba zaduženih za njihovu sigurnost, koje su ih podučile glede sigurne uporabe, i ako su svjesne opasnosti prilikom uporabe uređaja. Djeca neka budu pod vašim nadzorom i nemojte im dozvoliti da koriste uređaj kao igračku.

Djeca ne smiju čistiti i održavati napravu, osim ako su starija od 8 godina i to rade pod nadzorom odraslih.

Pobrinite se također da uređaj i priključni kabel ne budu na domašaju djece mlađe od 8 godina.

Djeci ne dozvolite da se igraju uređajem.

Uređaj nemojte ostavljati da radi bez nadzora.

Da bi izbjegli opasnost, uređaj nemojte priključivati na bilo kakav vanjski vremenski prekidač ili sustav za daljinsko upravljanje.

UPOZORENJE: ako je površina ploče za žar napukla, smjesta isključite uređaj, da spriječite opasnost električnog udara.

UPOZORENJE! Opasnost požara: na površini ploče za kuhanje nemojte držati nikakve predmete!

UPOZORENJE: kuhanje uz korištenje masti ili ulja na površini ploče za pripremu jela na žaru bez nadzora može biti opasno i može prouzročiti požar. Vatru nikako nemojte pokušavati ugasiti vodom. Isključite uređaj, a plamen pokrijte kakvim poklopcem ili vlažnom krpom.

Pozor!

Uređaj postavite na vodoravnu, stabilnu podlogu, sa dovoljno okolnog prostora.

Uvijek provjerite dali je tijekom pečenja namješten pladanj za skupljanje kapajuće masnoće. Ploču zagrijte prije no što na nju stavite hranu.

Tijekom rada uređaja, dostupne površine mogu postati vrlo vruće. Kad pečete masnije meso ili kobasice, pripazite na prskanje masti.

Nakon uporabe uređaj uvijek iskopčajte iz zidne utičnice. Uređaj uvijek isključite nakon uporabe.

Nakon uporabe uređaj očistite. Prije čišćenja ili odlaganja ploče pričekajte da se uređaj posve ohladi.


Ploču nemojte dodirivati oštrim ili grubim predmetima, jer njima

možete oštetiti površinu za kuhanje.

Pazite da ploču nakon skidanja uvijek pravilno namjestite natrag.

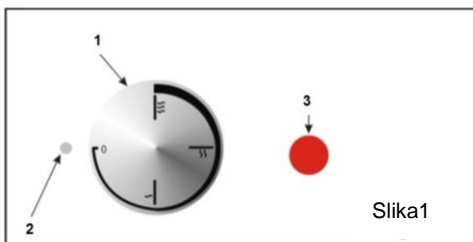
Ova oprema označena je u skladu s Europskom smjernicom 2002/96/EG glede otpadne električne i elektronske opreme ("Waste Electrical and Electronic Equipment" - WEEE). Smjernica opredjeljuje zahtjeve za sakupljanje i zbrinjavanje otpadne električne i elektronske opreme koji važe u cjelokupnoj Europskoj Uniji.

Prije prve upotrebe

1. Očistite staklokeramičku površinu mekom spužvicom, koristite razrijeđen deterđent za pranje posuđa, i nakon toga ploču temeljito obrišite. Žar osušite!
2. Priključite žar na pravilno uzemljenu električnu utičnicu.
3. Gumb za podešavanje temperature okrenite na najjaču poziciju . Na žar nemojte još stavljati hranu. Može se dogoditi da se prilikom prvog zagrijavanja pojavi malo vonja i ishlapljivanja. To neka vas ne zabrinjava, jer je to za prvo zagrijavanje žara sasvim normalno.
4. Nakon približno 4 do 5 minuta isključite žar i pričekajte da se ohladi. Vaš žar sada je spreman za uporabu.
5. Namjestite pladanj za sakupljanje viška tekućine na stražnju stranu žara.

Uporaba uređaja

1. Priključite žar na pravilno uzemljenu električnu utičnicu.
2. Gumb za uključenje okrećite u smjeru kazaljki na satu iz položaja 0 (slika 1) na izabranu poziciju, odnosno razinu temperature. Čim žar uključite zasvijetli i crvena kontrolna lampica.
3. Ostavite žar 3 minute da se zagrije prije uporabe.
4. Hranu sada termički obradite kao i na svakom drugom žaru.



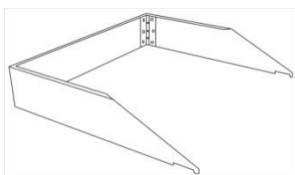
Slika1

- 1-gumb
- 2-početni položaj
- 3-crvena signalna lampica

Temperatura postiže maksimalno oko 250 °C.

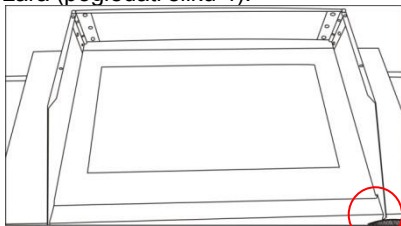
Namještanje štita protiv prskanja

1. Izvadite zaštitnu pregradu i rešetku iz ambalaže, i rastvorite limenu pregradu (pogledati sliku 2).

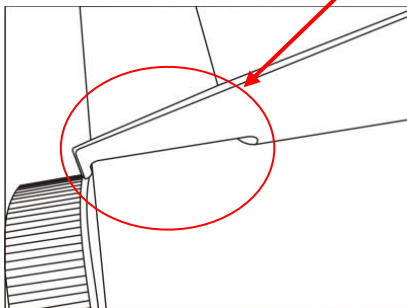


Slika 2

2. Zaštitnu limenu pregradu namjestite na žar (pogledati sliku 3); vodite računa da se kuka pregrade pravilno zakvači za prednji dio žara (pogledati sliku 4).

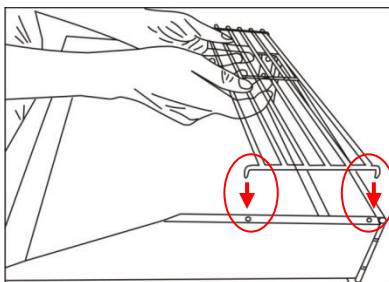


Slika 3

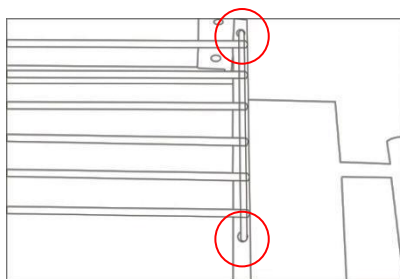


Slika 4

3. Rešetku namjestite na zaštitnu pregradu (pogledati sliku 5). Posebnu pažnju obratite na četiri kuke na rešetki, koje morate utaknuti u odgovarajuće rupice na gornjem dijelu ruba limene pregrade (pogledati sliku 6).

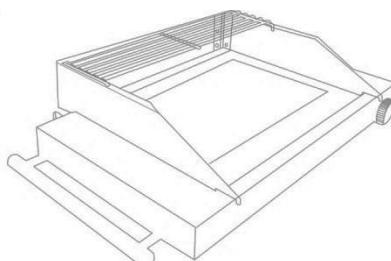


Slika 5



Slika 6

4. Pravilno postavljena zaštitna stjenka i rešetka na staklokeramičkom žaru.



Slika 7

Nekoliko savjeta za uporabu

Žar je namijenjen pripremi hrane neposredno na staklokeramičkoj površini. Ovakav način omogućuje zdravu, higijensku i brzu te jednostavnu pripremu hrane. Time štedite

svoje vrijeme i energiju, te jednostavno obavite čišćenje.

- Prije no što počnete termičku obradu hrane, možete na staklokeramičku površinu naliti manju količinu ulja za kuhanje. Za povrće, jaja, ribe, kozice, japanski teppanyaki, i slične vrste hrane treba vam vrlo malo ulja. Meso, svinjsko meso, slanina i slična hrana već sadrže dovoljno masnoće.
- Ukoliko namjeravate za pečenje koristiti ulje, odaberite takva ulja koja imaju visoku točku vrelišta (npr. repičino ili suncokretovo ulje).
- Dodavanjem kuhinjskog ulja na staklo moći ćete smanjiti lijepljenje hrane na staklo.
- Nemojte koristiti ukiseljene začine.
- Nakon svakog pečenja strugalicom odstranite ostatke hrane sa stakla u pladanj za višak masnoće; time smanjujete mogućnost lijepljenja hrane na staklo.
- Uvijek podešavajte prikladnu temperaturu da hranu ne zapečete previše.
- Ukoliko posudu za slaganje pečenja postavljate na žar ploču ili na rešetku, neka ta posuda bude iz podesnog, temperaturno otpornog materijala, da ne dođe do oštećenja žara ili te posude! Nikad nemojte u tu svrhu koristiti plastično posuđe i plastična pomagala na staklokeramičkom žaru!
- Za pripremljena jela koja treba pokriti i razviti paru da bi sačuvala sočnost i okus, koristite aluminijsku foliju.
- Koristite sol i začine, te umake kojima ćete dodatno unaprijediti okus hrane.
- Hranu možete spremati bilo kojim redoslijedom (povrće iza odrezaka, ribu iza pljeskavica). Između dvije vrste hrane samo pažljivo ostružite površinu i odstranite sve prethodne ostatke hrane, te time uklonite mogućnost prijenosa mirisa ili okusa.

Ako odgovarajuće snizite temperaturu, žar možete koristiti i kao površinu za održavanje hrane na toplom.

Održavanje i čišćenje

Čišćenje

- Površinu žara očistite nakon svake uporabe.
- Na žaru izbjegavajte korištenje šećera ili tekućina s visokom koncentracijom šećera. Ukoliko baš morate koristiti šećer, prekriti staklokeramičku površinu žara aluminijskom folijom.
- **Napomena:** ako vam se dogodi da se šećer ipak prospe po staklokeramičkoj površini, smjesta ga odstranite strugalicom dok je žar još vruć. Nemojte čekati da se staklo ohladi, jer zagorjeli šećer ili slatke tekućine mogu nepovratno oštetiti staklenu površinu.
- Koristite strugalicu da odstranite sve što se je prilijepilo na ploču za vrijeme pečenja (šećer, sirup, proizvodi na bazi rajčice, mlijeko, itd.) Staklokeramičku površinu ostružite uvijek dok je još topla, jer ćete jedino tako odstraniti sve ostatke hrane.
- Na staklokeramičku površinu nalijte malo vode i žar ostavite neko vrijeme uključen na najjačem stupnju. Para i topla voda će smekšati ostatke hrane.
- Istovremeno strugalicom ostružite staklenu površinu i odstranite ostatke vode u pladanj za sakupljanje viška masnoće. Ukoliko je površina staklokeramičkog žara hladna, najprije uključite žar i podesite ga za rad na najjačem temperaturnom stupnju snage. Kad se staklokeramička površina zagrije, na nju nalijte čistu vodu.
- Ukoliko su na staklokeramičkoj površini još uvijek prisutne mrlje, uzmite spužvicu za čišćenje, te toplom vodom i razrijeđenim deterdžentom za pranje posuđa odstranite mrlje.
- Nakon toga krpom obrišite staklokeramičku površinu da bude potpuno suha.
- Isključite žar prije čišćenja metalnog kućišta.
- Čelično kućište žara očistite vlažnom krpom, bez korištenja agresivnih sredstava za čišćenje.

Održavanje

- Ako uređaj ne namjeravate koristiti neko vrijeme, nanesite tanak sloj kuhinjskog

ulja na kućište. Pobrinite se da kućište žara bude pravovremeno očišćeno.

- Pladanj za sakupljanje viška ulja očistite vlažnom krpom i blagim razrijeđenim sredstvom za čišćenje, te ga obrišite suhom krpom ili papirom da bude suh.

Odlaganje staklokeramičkog žara

- Prije no što uređaj pospremite, provjerite dali se je žar ohladio i dali je posve čist. Pravilno odložite i pladanj, zaštitnu pregradu i rešetku.
- Na ploču staklokeramičkog žara nemojte stavljati teže predmete, jer je površina lomljiva.
- Ako uređaj ne namjeravate koristiti duže vrijeme, savjetujemo vam da ga držite na suhom i sigurnom mjestu.

Životna sredina

Nakon isteka životne dobi uređaj nemojte odložiti zajedno s ostalim uobičajenim

kućanskim otpadom, nego ga zbrinite na takav način da ga odvezete na predviđeno zbirno mjesto za recikliranje, i time pridonesete k očuvanju okoline.

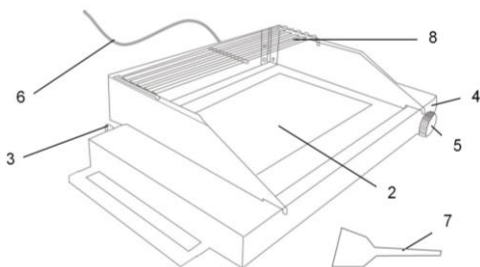
Garancija i servisiranje

Za informacije ili u slučaju poteškoća obratite se Centru za korisničku podršku Gorenja u vašoj državi (telefonski broj naći ćete u međunarodnom garancijskom listu). Ukoliko u vašoj državi nema takvog centra, obratite se lokalnom trgovcu proizvoda Gorenja, ili neposredno Odjelu malih kućanskih aparata Gorenje.

PRIDRŽAVAMO PRAVO NA IZMJENE KOJE NE UTJEČU NA FUNKCIONALNOST UREĐAJA.

GORENJE

VAM ŽELI OBILJE ZADOVOLJSTVA PRI UPORABI VAŠEG UREĐAJA!



Opšti opis

- 1 – Nosiva drška
- 2 – Područje pečenja i grejanja (označeno belom linijom).
- 3 – Pladanj za sabiranje suviše masnoće
- 4 – Kontrolna lampica delovanja
- 5 – Dugme za uključenje i regulisanje temperature
- 6 – Priklučni kabl
- 7 – Strugalica
- 8 – Čelični zaštitni obod i rešetka

Opozorilo

Električni staklokeramički roštilj je prenosni električni roštilj koji predstavlja zdravu i bezbednu alternativu konvencionalnim roštiljem, bez hemikalija, korišćenja tečnosti ili udisanja otrovnih gasova koji mogu naneti štetu korisnicima. Roštilj ima staklokeramičku površinu za pripremu hrane koja seva toplotu i omogućuje potpuniju termičku obradu hrane. Aparat je zasnovan za pečenje različitih namirnica direktno na staklokeramičkoj površini. Zbog te iste staklokeramičke površine, za prženje i pečenje potrebno je tek malo dodatne masnoće, što ima veoma pozitivan efekat na zdravu i nisko kaloričnu pripremu obroka. U poređenju sa svim drugim procesima pripreme hrane, neposredno kuvanje na staklokeramičkoj površini nudi velike prednosti i mnoštvo različitih načina pripreme hrane.

Kad ste završili s pripremom hrane, jednostavno ostružete površinu, isključite roštilj, i površinu obrišete vlažnom krpom. Električni staklokeramički roštilj ima neporoznu staklenu površinu koja omogućuje da se svi sokovi iz hrane sačuvaju, pa su zbog toga jela sočna i ukusna.

Važno

Pre upotrebe aparata detaljno proučite ova uputstva za upotrebu, i sačuvajte ih za kasniju upotrebu.

Opasnost

Aparat nemojte uranjati u vodu ili bilo koju drugu tečnost!

Upozorenje



Nikad nemojte dodirivati površine aparata za grejanje ili za kuvanje, jer se tokom delovanja jače ugrevu. Takođe se ugrevu unutrašnje površine aparata i grejni elementi. Opasnost opekotina! Ne dozvolite deci da se zadržavaju u blizini aparata.

Pre priključenja aparata na električnu instalaciju proverite dali napon naveden na dnu aparata odgovara naponu vaše kućne električne instalacije.

Električna utičnica mora biti slobodno dostupna, tako da

aparatus možemo u nuždi brzo i jednostavno iskopčati. Aparatus možete, u skladu s odgovarajućim uputstvima za električnu instalaciju, spojiti i s prekidačem koji u svakom momentu iskopčava napajanje. Aparatus priključite na pravilno nameštenu i uzemljenu jednofaznu zidnu utičnicu s izmjeničnom strujom 230V/50Hz.

Proizvođač otklanja bilo kakvu odgovornost ukoliko se ne pridržavate navedenih bezbednosnih mjera.

Aparatus nemojte koristiti ako utvrdite oštećenja na utikaču, priključnom kablui na samom aparatusu.

Oštećen priključni kabl sme zameniti isključivo preduzeće Gorenje, ovlašćeni servis Gorenja, ili odgovarajuće osposobljeno stručno lice.

Aparatus priključite samo na pravilno uzemljenu utičnicu.

Priključni kabl nemojte držati u blizini vrućih površina.

Priključni kabl takođe ne sme da visi preko ivice stola ili pulta na kog je postavljen aparatus.

UPOZORENJE! Tokom upotrebe ovaj kućanski aparatus i njegovi delovi postanu veoma vrući, zbog toga nemojte dodirivati njegove vruće površine. Deca mlađa od 8

godina neka se ne zadržavaju u blizini aparatusa, izuzev ako su pod vašom stalnom kontrolom.

Ovaj aparatus za domaćinstvo smeju koristiti deca starija od 8 godina, i lica smanjenih fizičkih, motoričkih ili mentalnih sposobnosti, odnosno lica bez potrebnih iskustava ili znanja, samo ako su pod nadzorom lica zaduženih za njihovu bezbednost, koja su im ukazala na bezbednu upotrebu, i ako su svesna opasnosti prilikom upotrebe aparatusa. Deca neka budu stalno pod vašim nadzorom i nemojte im dozvoliti da koriste aparatus kao igračku.

Deca ne smeju čistiti i održavati napravu, izuzev starijih od 8 godina, i to smeju da rade pod kontrolom odraslih.

Postarajte se takođe da aparatus i priključni kabl ne budu na domašaju dece mlađe od 8 godina.

Deci ne dozvolite da se igraju aparatusom.

Aparatus nemojte ostavljati da radi bez nadzora.

Da bi izbegli opasnost, aparatus nemojte priključivati na bilo kakav spoljni vremenski prekidač (tajmer) ili sistem za daljinsko upravljanje.

UPOZORENJE: ako je površina ploče za roštilj napukla, smesta isključite

aparatu, da sprečite opasnost električnog udara.

UPOZORENJE! Opasnost požara: na površini ploče za kuvanje nemojte držati nikakve predmete!

UPOZORENJE: kuvanje uz korišćenje masti ili ulja na površini ploče za pripremu jela na roštilju bez kontrole može da bude opasno i može uzrokovati požar. Vatru nikako nemojte pokušavati ugasiti vodom. Isključite aparat, a plamen pokrijte kakvim poklopcem ili vlažnom krpom.

Pozor!

Aparat postavite na horizontalnu, stabilnu podlogu, sa dovoljno okolnog prostora.

Uvek proverite dali je tokom pečenja pladanj za skupljanje kapajuće masnoće postavljen na svoje mesto.

Ploču zagrejte pre no što na nju stavite hranu.

Tokom rada aparata, dostupne površine mogu postati veoma vruće.

Kad pečete masnije meso ili kobasice, pripazite na prskanje masti.

Nakon upotrebe aparat uvek iskopčajte iz zidne utičnice.

Aparat uvek isključite nakon upotrebe.

Nakon upotrebe aparat očistite. Pre čišćenja ili odlaganja ploče pričekajte da se aparat posve ohladi.


Ploču nemojte dodirivati oštrim ili grubim predmetima, jer njima

možete oštetiti površinu za kuvanje.

Pazite da ploču nakon skidanja uvek pravilno namestite nazad na svoje mesto.

Ova oprema označena je u skladu s Evropskom smernicom 2002/96/EG u vezi otpadne električne i elektronske opreme ("Waste Electrical and Electronic Equipment" - WEEE). Smernica opredeljuje zahteve za sabiranje i odlaganje otpadne električne i elektronske opreme koji su na snazi u celokupnoj Evropskoj Uniji.

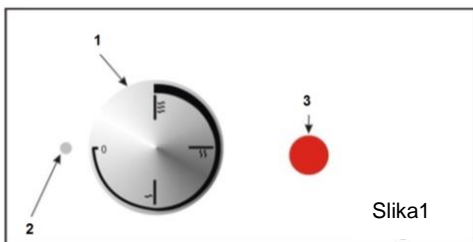
Pre prve upotrebe

1. Očistite staklokeramičku površinu meki sunđerom; koristite razređen deterdžent za pranje sudova, i nakon toga ploču temeljito obrišite. Roštilj osušite!
2. Priključite roštilj na pravilno uzemljenu električnu utičnicu.
3. Dugme za regulisanje temperature okrenite na najjaču poziciju . Na roštilj nemojte još stavljati hranu. Može se desiti da se prilikom prvog zagrevavanja pojavi malo vonja i ishlapljivanja. To neka vas ne zabrinjava, jer je to za prvo zagrevanje roštilja sasvim normalno.
4. Nakon približno 4 do 5 minuta isključite roštilj i pričekajte da se ohladi. Vaš roštilj sada je spreman za upotrebu.
5. Namestite pladanj za sabiranje viška tečnosti na zadnju stranu roštilja.

Upotreba aparata

1. Priključite roštilj na pravilno uzemljenu električnu utičnicu.
2. Dugme za uključenje obrćite u smeru kazaljki na satu iz položaja 0 (slika 1) na izabranu poziciju, odnosno nivo temperature. Čim roštilj uključite zasvetli i crvena kontrolna lampica.
3. Ostavite roštilj 3 minuta da se zagreje pre upotrebe.

Hranu sada termički obradite kao i na svakom drugom roštilju.



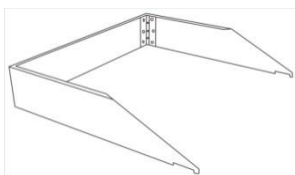
Slika1

- 1- dugme
- 2- početni položaj
- 3- crvena signalna lampica

Temperatura postiže maksimalno oko 250 °C.

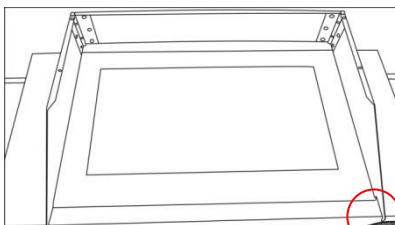
Nomeštanje oboda protiv prskanja

1. Izvadite zaštitni obod i rešetku iz ambalaže, i rastvorite limeni obod kao što je prikazano (pogledati sliku 2).

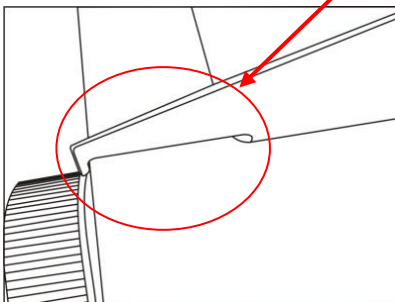


Slika 2

2. Zaštitni limeni obod fiksirajte na roštilj (pogledati sliku 3); vodite računa da se kuka pregrade pravilno zakači za prednji deo roštilja (pogledati sliku 4).

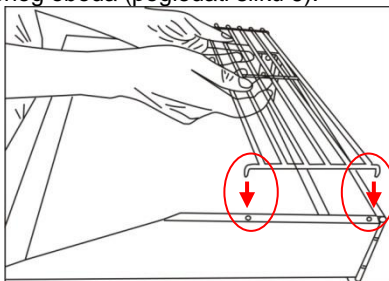


Slika 3

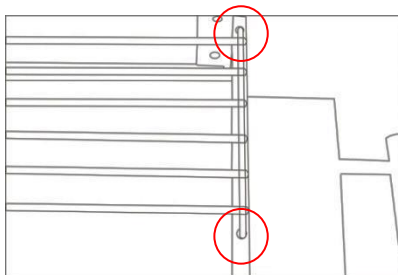


Slika 4

3. Rešetku složite na zaštitni obod (pogledati sliku 5). Posebnu pažnju obratite na četiri kuke na rešetki, koje morate utaknuti u odgovarajuće rupice na gornjem delu ruba limenog oboda (pogledati sliku 6).

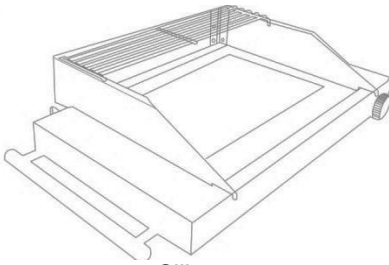


Slika 5



Slika 6

4. Pravilno postavljen zaštitni obod i rešetka na staklokeramičkom roštilju.



Slika 7

Nekoliko saveta za upotrebu

Roštilj je namenjen pripremi hrane direktno na staklokeramičkoj površini. Ovakav način omogućuje zdravu, higijensku i brzu te jednostavnu pripremu hrane. Time štedite svoje vreme i energiju, te jednostavno obavljate čišćenje.

- Pre no što počnete s termičkom obradom hrane, na staklokeramičku površinu možete sipati manju količinu ulja za kuvanje. Za povrće, jaja, ribe, kozice, japanski teppanyaki, i slične vrste hrane treba vam veoma malo ulja. Meso, svinjsko meso, slanina i slična hrana već sadrže dovoljno masnoće.
- Ukoliko za pečenje nameravate koristiti ulje, odaberite takva ulja koja imaju visoku tačku vrelišta (npr. uljana repica ili suncokretovo ulje).
- Dodavanjem kuhinjskog ulja na staklo moći ćete smanjiti lepljenje hrane na staklo.
- Nemojte koristiti začine iz turšije.
- Nakon svakog pečenja strugalicom odstranite ostatke hrane sa stakla u pladanj za višak masnoće; time smanjujete mogućnost lepljenja hrane na staklo.
- Uvek regulišite primerenu temperaturu da hranu ne zapečete previše.
- Ukoliko na roštilj ploču ili na rešetku stavljate sudove za slaganje pečenja, neka ti sudovi budu iz primerenog vatrostalnog, temperaturno otpornog materijala, da ne dođe do oštećenja roštilja ili tih sudova! Nikad nemojte u tu

svrhu koristiti plastične sudove i plastična pomagala na staklokeramičkom roštilju!

- Za pripremljena jela koja treba pokriti i razviti paru da bi sačuvala sočnost i okus, koristite aluminijumsku foliju.
- Koristite so i začine, te sosove kojima ćete dodatno unaprediti okus hrane.
- Hranu možete spremati bilo kojim redosledom (povrće iza šnicli, ribu iza pljeskavica). Između dve vrste hrane samo pažljivo ostružite površinu i odstranite sve prethodne ostatke hrane, te time uklonite mogućnost prenosa mirisa ili okusa.

Ako odgovarajuće snizite temperaturu, roštilj možete koristiti i kao površinu za održavanje hrane na toplom.

Vzdrževanje in čišćenje

Čišćenje

- Površinu roštilja očistite nakon svake upotrebe.
- Na roštilju izbegavajte korišćenje šećera ili tečnosti s visokom koncentracijom šećera. Ukoliko baš morate koristiti šećer, prekrите staklokeramičku površinu roštilja aluminijumskom folijom.
- **Napomena:** ako vam se ipak desi da se šećer prospe po staklokeramičkoj površini, smesta ga odstranite strugalicom dok je roštilj još vruć. Nemojte čekati da se staklo ohladi, jer zagoreli šećer ili slatke tečnosti mogu nepovratno oštetiti staklenu površinu.
- Koristite strugalicu da odstranite sve što se je zalepilo na ploču za vreme pečenja (šećer, sirup, proizvodi na bazi paradajza, mleko, itd.) Staklokeramičku površinu ostružite uvek dok je još topla, jer ćete jedino tako odstraniti sve ostatke hrane.
- Na staklokeramičku površinu sipajte malo vode i roštilj ostavite neko vreme uključen na najjačem stepenu. Para i topla voda će smekšati ostatke hrane.
- Istovremeno strugalicom ostružite staklenu površinu i odstranite ostatke vode u pladanj za sakupljanje viška masnoće. Ukoliko je površina staklokeramičkog roštilja hladna, najpre uključite roštilj i regulišite ga za rad na

- najjačem temperaturnom stepenu snage. Kad se staklokeramička površina zagreje, na nju sipajte čistu vodu.
- Ukoliko su na staklokeramičkoj površini još uvek prisutne mrlje, uzmite sunđer za čišćenje, te toplom vodom i razređenim deterdžentom za pranje sudova odstranite mrlje.
 - Nakon toga krpom obrišite staklokeramičku površinu da bude potpuno suva.
 - Isključite roštilj pre čišćenja metalnog kućišta.
 - Čelično kućište roštilja očistite vlažnom krpom, bez korišćenja agresivnih sredstava za čišćenje.

Održavanje

- Ako aparat ne nameravate koristiti određeno vrijeme, nanosite tanak sloj kuhinjskog ulja na kućište. Postarajte se da kućište roštilja bude blagovremeno očišćeno.
- Pladanj za sakupljanje viška ulja očistite vlažnom krpom i blagim razređenim sredstvom za čišćenje, te ga obrišite suvom krpom ili hartijom da bude suv.

Odlaganje staklokeramičkog roštilja

- Pre no što aparat pospremite, proverite dali se je roštilj ohladio i dali je posve čist. Pravilno odložite i pladanj, zaštitni obod i rešetku.
- Na ploču staklokeramičkog roštilja nemojte stavljati teže predmete, jer je površina lomljiva.

- Ako aparat ne nameravate koristiti duže vreme, savetujemo vam da ga držite na suvom i bezbednom mjestu.

Životna sredina

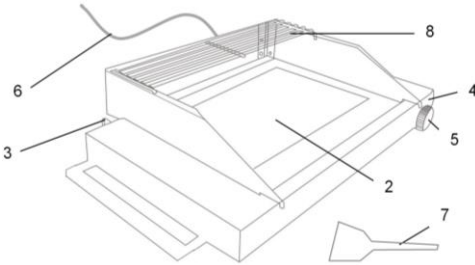
Nakon isteka životnog veka aparat nemojte baciti zajedno s ostalim uobičajenim otpadom iz domaćinstva, nego ga odložite na takav način da ga odvezete na predviđeno sabirno mesto za recikliranje, i time pridonese ka očuvanju životne sredine.

Garancija i servisiranje

Za informacije ili u slučaju problema obratite se Centru za korisničku podršku Gorenja u vašoj državi (telefonski broj naći ćete u međunarodnom garantnom listu). Ukoliko u vašoj državi nema takvog centra, obratite se lokalnom prodavcu proizvoda Gorenja, ili direktno Odeljenju malih aparata za domaćinstvo Gorenje.

PRIDRŽAVAMO PRAVO NA IZMENE KOJE NE UTIČU NA FUNKCIONALNOST APARATA.

**GORENJE
VAM ŽELI MNOGO ZADOVOLJSTVA
PRILIKOM KORIŠĆENJA VAŠEG
APARATA!**



Општ опис

- 1 – Носечка рачка
- 2 – Подрачје за печење и греење (означено со бела црта).
- 3 – Послужавник за собирање излишна маснотија
- 4 – Контролна ламбичка на работењето
- 5 – Копче за вклучување и дотерување температура
- 6 – Приклучен кабел
- 7 – Стругало
- 8 – Челичен заштитен ѕид и решетка

Предупредување

Електричната стаклокерамичка скара е преносна електрична скара, која е здрава и безбедна алтернатива на конвенционална скара, без хемикалии, употреба на течности или отровни пареи, кои можат да им штетат на корисниците. Скарата има стаклокерамичка површина за готвење, која предава топлина и овозможува попотполна топлотна обработка на храната. Апаратот е основан за печење различни прехранбени производи директно на стаклокерамичката површина. Заради стаклокерамичката површина за пржење и печење е потребна само мала количина додатна маснотија. Тоа многу позитивно влијае за здраво и нискокалорично приготвување оброци. Во споредба со сите други процеси, директно готвење на стаклокерамичката површина за готвење нуди големи предности и многу различни начини на приготвување храна.

Кога завршите со приготвување храна, едноставно исчистете ја површината со стругало, исклучите ја скарата и површината избришете ја со влажна крпа. Електричната стаклокерамичка скара има непорозна стаклена површина, која овозможува сите сокови да се зачуваат во храната, затоа јадењата се сочни и вкусни.

Предности на стаклокерамичката скара се помала потреба по маснотии, подолго ќе се зачува приготвената храна, повкусна храна и поубава миризба.

Важно

Пред употреба на апаратот внимателно прочитајте ги овие упатства за употреба и чувајте ги за подоцнежна употреба.

Опасност

Апаратот не потопувајте го во вода или каква било друга течност!

Предупредувањ



Никога не допирајте површини на апарати за греење или готвење. Тие при работење се загреваат. Внатрешните површини на апаратот и грејните елементи многу се загреваат. Опасност од изгореници! Не пуштајте деца во близина.

Пред приклучување на апаратот на електрична мрежа проверите, дали наведениот напон на дното од апаратот му

одговара на напонот од локалната електрична мрежа. Електричната приклучница мора да биде лесно достапна, да можеме апаратот кога е нужно брзо и едноставно да го исклучиме од мрежата. Можете па скарата согласно упатствата за електрична инсталација да ја поврзете со прекинувач, со кој можете моментално да го исклучите напојувањето.

Апаратот приклучите го на правилно наместена заземјена еднофазна приклучница со наизменична струја 230V/50Hz. Производителот одбива секаква одговорност, ако не ја земете во обсир оваа безбедносна мерка.

Апаратот не употребувајте го, ако е оштетен втакнувачот, приклучниот кабел или самиот апарат.

Оштетен приклучен кабел смее да го замени само фабриката Gorenje, овластен сервис на Gorenje или соодветно оспособени лица.

Апаратот приклучите го само на заземјена приклучница.

Приклучниот кабел не чувајте го во близина на жешки површини.

Приклучниот кабел да не виси преку работ на маса или пулт, на кој е наместен апаратот.

ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ! За време употреба апаратот за домаќинство и неговите делови

се вжештуваат. Морате да внимавате да не ги допирате жешките површини. Деца на возраст помалку од 8 години да не се задржуваат во близина на направата, освен ако сето време ги надзирате.

Овој апарат за домаќинство можат да го употребуваат деца на возраст над 8 години и лица со смалени телесни, сетилни или ментални способности или па лица со недостаточни искуства, односно знаење, ако се под соодветен надзор или ако примиле упатства со оглед на безбедна употреба на апаратот и се свесни за опасност од употребата.

Надзирајте ги децата при употреба на апаратот и внимавајте да не се играат со него. Деца не смеат да ја чистат и одржуваат направата, освен ако се од возраст од 8 години и повеќе и притоа се надзирани.

Погрижете се апаратот и приклучниот кабел да не бидат досегливи на деца помлади од 8 години.

Деца да не се играат со апаратот.

Апаратот не пуштајте го да работи без надзор.

Апаратот не приклучувајте го на надворешен временски прекинувач или на систем за

далечинско управување, за да не предизвикате опасност. **ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ:** Ако е површината на местото за готвење распукана, исклучите го апаратот, да спречете опасност од електричен удар. **ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ:** Опасност од пожар: не чувајте никакви предмети на површината од местото за готвење. **ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ:** Готвење со маст или масло на местото за готвење без надзор може да биде опасно и може да предизвика пожар. Никогаш не обидувајте се да го угасните оганот со вода. Исклучите го апаратот и покријте го пламенот со капак или со влажна крпа.

Внимание

Апаратот ставите го на водорамна, стабилна подлога со доволно простор наоколу. Порижете се да е за време печење наместен послужавник за капење маснотија. Загрејте ја плочата пред да ставите храна на неа. За времетраење на апаратот достапните површини можат да се вжештат. При печење мрсно месо и колбаси внимавајте на прскање маснотија. По употреба апаратот секогаш исклучите го од електричната приклучница.

По употреба исклучите го апаратот.

По употреба исчистите го апаратот.

Пред чистење или чување на плочата почекајте апаратот сосема да се олади. .

Плочата не допирајте ја со остри или груби предмети, бидејќи можете да ја оштетите површината.

Погрижете се да по отстранување плочата правилно ја наместите назад.

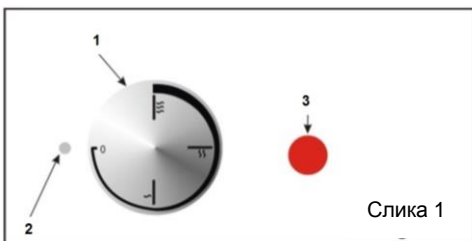
Оваа опрема е означена согласно европската директива 2002/96/ES за отпадна електрична и електронска опрема (waste electrical and electronic equipment - WEEE). Директивата определува барања за собирање и постапување со отпадна електрична и електронска опрема, кои важат во целата Европска Унија.

ПРЕД ПРВАТА УПОТРЕБА

1. Исчистите ја стаклокерамичката површина со меко суѓерче и разреден детергент за миење садови, а потоа темелно избришете ја. Исушите ја скарата!
2. Приклучите ја скарата на соодветна заземјена електрична приклучница.
3. Копчето за дотерување температура завртите го на висока моќност |||| . На скарата не ставајте храна. Може да се случи да при првото загревање се појави малку миризба и испарување на материи. Нека не ве загрижува, тоа е за прво загревање на скарата сосема нормално.
4. По приближно 4 до 5 минути исклучите ја скарата и почекајте да се олади. Вашета скара е подготвена за употреба.
5. Наместите послужавник за прифаќање на излишната течност на задната страна од скарата.

Употреба на апаратот

1. Приклучите ја скарата на соодветна заземјена електрична приклучница.
2. Завртите го копчето за вклучување во насока на стрелката на часовникот од положба 0 (слика 1) на сакано ниво на температура. При вклучување контролната ламбичка ќе засвети црвено.
3. Пред употреба почекајте 3 минути, да се загрее скарата
4. Храната термички обработите ја, како на секоја друга скара.



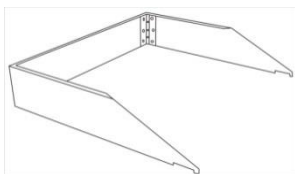
Слика 1

- 1- Копче за вклучување и дотерување температура
- 2- Почетна положба
- 3- Црвена ламбичка

Највисока температура е приближно 250 °C.

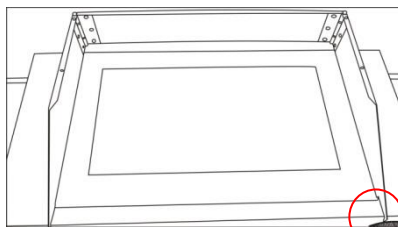
Наместување заштита против прскање

1. Извадите го заштитниот сид и решетката од амбалажата и отворите го сидот (погледнете слика 2).

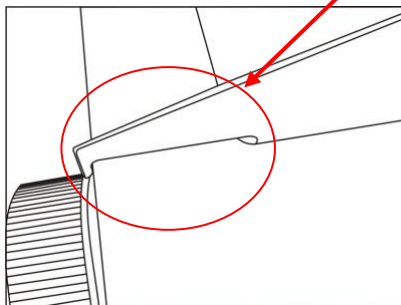


Слика 2

2. Наместите го сидот на скарата (погледнете слика 3). Притоа бидете внимателни куката на сидот да се закачи за предниот раб од скарата (погледнете слика 4).

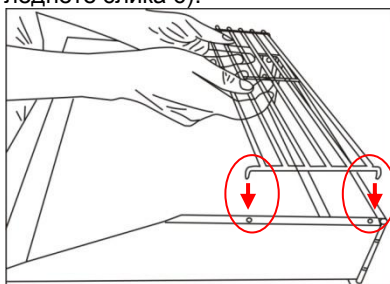


Слика 3

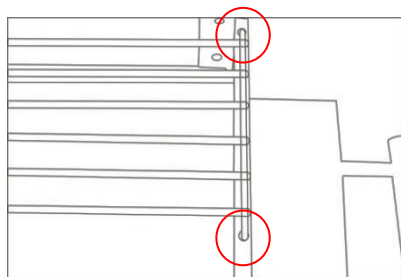


Слика 4

33. Решетката наместите ја на сидот (погледнете слика 5). Бидете внимателни на четирите куки на решетката, кои морате да ги закачите во соодветни отвори на горниот дел од работ на сидот (погледнете слика 6).

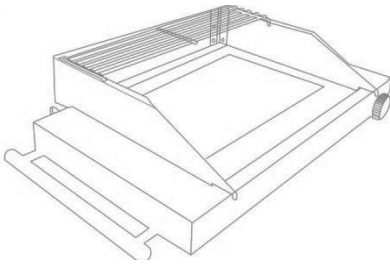


Слика 5



Слика 6

4. Правилно наместени ѕид и решетка на стаклокерамичка скара.



Слика 7

Неколку совети за употребата

Скарата е наменета за приготвување храна директно на стаклокерамичката површина. Тоа овозможува здраво, хигиенско и брзо, како и едноставно приготвување храна. Со тоа ќе заштедите време и енергија, а покрај тоа и чистењето е едноставно.

- Пред да почнете со термичка обработка на храната, на стаклокерамичката површина можете да додадете помала количина масло за готвење. За зеленчук, јајца, риби, морски плодови и слична храна ви е потребно малку масло. Месо, свинско месо, сланина и слична храна веќе содржат маснотија.
- Ако имате намера при печење да употребите масло, изберете масло со висока точка на димење (напр. масло од младајна репка или сончогледово масло).
- Додавање масло за готвење на стаклото може да го смали лепењето на храна на стаклото.
- Не употребувајте зачини во оцет.
- По секое печење со стругалото отстраните остатоци од храна од стаклото во послужавникот за излишна маснотија. Така ќе смалите лепење храна на стаклото.
- Дотерајте соодветна температура, да не ја запечете храната премногу.
- Ако употребувате садови за ставање на скарата или решетката, мора да бидат од примерен материјал, да не дојде до оштетување на скарата или садовите! На стаклокерамичката скара не

употребувајте пластични садови и пластични помагала.

- За јадења кои треба да се готват во пара или ако сакате да ги зачувате соковите и сиот вкус на прехранбените производи, употребите алуминиумска фолија
- Можете да употребувате сол и зачини како и сосови, да уште додатно да го подобрите вкусот.

Храна можете да приготвувате во произволен редослед (зеленчук по шницли, риби по хамбургери). Меѓу поединечни видови храна темелно да ја истружите површината, да отстраните остатоци од храна и спречете пренос на миризби или вкус.

Ако ја снижите температурата, скарата можете да ја употребите и за одржување топлина на храната.

Одржување и чистење

Чистење

- По секоја употреба исчистите ја површината на скарата.
- При печење на скара избегнувајте употреба на шеќер или течности со шеќер. Ако морате да употребите шеќер, покријте ја стаклокерамичката површина на скарата со алуминиумска фолија. Забелешка: ако остаток од шеќер се најде на стаклокерамичката површина, веднаш отстраните го со стругало, додека е скарата уште жешка. Не чекајте стаклото да се олади, бидејќи запечен шеќер или слатки течности можат да ја оштетат стаклената површина.
- Употребите стругало да отстраните сè што за време печење се залепило на површината од скарата (шеќер, сируп, домати, млеко, итн.). Истружете од топлата стаклокерамичка површина, да ги отстраните сите остатоци од храна.
- На стаклената површина полејте нешто вода, стаклокерамичката скара па оставите ја вклучена на најголема моќност. Пареа и топла вода ќе ги омекнат остатоците од храна.
- Истовремено употребите стругало за чистење на стаклената површина и отстраните ги остатоците од вода во

послужавникот за излишна маснотија. Ако е површината на стаклокерамичката скара ладна, вклучите ја скарата и дотерајте ја на највисока температура. Кога стаклокерамичката површина се загрее, полејте на неа чиста вода.

- Ако на стаклокерамичката површина сè уште има флеку, употребите суѓерче за чистење и топла вода и разредено средство за чистење за миене садови.
- Потоа стаклокерамичката површина со крпа избришете ја да биде сува.
- Ве молиме да пред чистење на металното куќиште на скарата, исклучите ја скарата.
- Челичното куќиште на скарата исчистите го со влажна крпа без употреба на агресивни средства за чистење.

Одржување

- Ако апаратот извесно време нема да го употребувате, на куќиштето нанесете тенок слој масло за готвење. Погрижете се куќиштето на скарата да биде благовремено исчистено.
- Послужавникот за излишно масло исчистите го со влажна крпа и благо разредено средство за чистење, а потоа исушите го со сува крпа или со хартиена крпа.

Чување на стаклокерамичката скара

- Уверите се дека е скарата оладена и чиста, пред да ја отстраните. Соодветно чувајте го и послужавникот за излишна маснотија, заштитниот сид и решетката.

- Не ставајте тешки предмети на плочата на стаклокерамичката скара, бидејќи е кршлива.
- Ако скарата подолго време нема да ја употребувате, ви советуваме да ја чувате на суво и безбедно место.

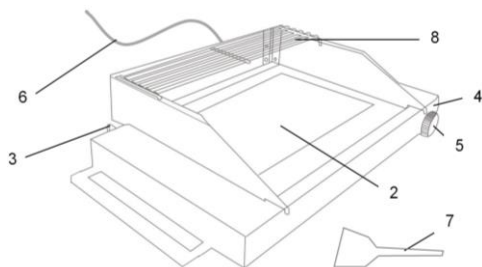
ЖИВОТНА СРЕДИНА

По истекување на векот на траење апаратот да не го фрлите заедно со обични отпадоци од домаќинство, туку однесете го на официјално собирно место за рециклирање. На тој начин ќе помогнете да се зачува животната средина.

ГАРАНЦИЈА И СЕРВИС

За информации или во случај на проблеми обратите се до центарот на Gorenje за помош на корисници во вашата држава (телефонски број ќе најдете во меѓународниот гарантен лист). Ако во вашата држава нема таков центар, обратите се до локалниот продавач на Gorenje или до одделението на Gorenje за мали апарати за домаќинство. СИ ПРИДРЖУВАМЕ ПРАВО ДО ПРОМЕНИ КОИ НЕ ВЛИЈААТ ВРЗ ФУНКЦИОНАЛНОСТА НА АПАРАТОТ.

GORENJE
ВИ ПОСАКУВА ГОЛЕМО
ЗАДОВОЛСТВО ПРИ УПОТРЕБА НА
ВАШИОТ АПАРАТ!



General description

- 1 - Carrying handles
- 2 - Grilling and heating area (marked by a white line)
- 3 - Oil tray
- 4 - Red indicator
- 5 - Temperature setting control knob
- 6 - Power cord
- 7 - Scraper
- 8 - Stainless steel wall and grill

Warning

The electric glass ceramic grill is the ultimate portable electric grill which is a healthy and safe alternative to conventional grilling without any chemicals, starter fluids or toxic fumes to harm the environment. This unique, full-surface grill features a ceramic glass cooking surface that distributes even heat for a more consistent cooking experience. The grill is designed to cook a wide variety of foods directly on the durable glass ceramic surface. Due to the smooth glass-ceramic surface, only a small amount of additional fat is needed for frying and grilling. This allows healthy and low-calorie cooking. In comparison to all other processes, direct cooking on the glass ceramic cooking surface offers huge benefits and a large variety of preparation methods. When you're done, simply scrape off the surface and wipe with a damp towel.

The surface of the electric glass grill is made of non-porous glass-ceramics which can keep the nutrients and the oils in the food, keeping grilled food juicy and delicious and

retaining its nutrients, flavour, and aroma. Advantages of the glass ceramic grill include lower need for fat and better flavour.

Important

Read this user manual carefully before you use the appliance and save it for future reference.

Danger

Do not immerse the unit with the mains cord in water or any other liquid.

Warning



Never touch the surfaces of heating or cooking appliances. They will become hot during operation. Keep children at a safe distance. There is a risk of burning!

Check if the voltage indicated on the bottom of the appliance corresponds to the local mains voltage before you connect the appliance.

Make sure that the AC outlet is easily accessible so that the plug can be removed quickly in an emergency. Otherwise, it should be possible to disconnect the device using a switch from the circuit. In this case, the existing provisions of the electrical safety standards shall be complied with. The product has to be correctly connected to an earthed socket

with a single-phase AC (230 V/50 Hz). **WARNING! THIS APPLIANCE MUST BE EARTHED!**

Do not use the appliance if the plug, the mains cord or the appliance is damaged.

If the mains cord is damaged, have it replaced by Gorenje, a service centre authorised by Gorenje or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.

Only connect the appliance to an earthed wall socket.

Keep the mains cord away from hot surfaces.

Do not let the mains cord hang over the edge of the table or worktop on which the appliance stands.

The appliance and its accessible parts become hot during use.

Care should be taken to avoid touching the heating elements.

Children less than 8 years of age should be kept away unless continuously supervised.

Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.

This appliance can be used by children aged 8 years and above, and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instructions for safe use of the appliance in a

safe way and understand the hazards involved.

Make sure children do not play with the appliance.

Children should not clean or maintain the appliance unless they are older than 8 years and supervised.

Keep the appliance and its cord out of reach of children younger than 8 years.

Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.

Never let the appliance operate unattended.

To avoid hazard, never connect this appliance to an external timer switch.

To avoid a hazard, never connect this appliance to an external timer switch or remote control system.

WARNING: If the surface is cracked, switch off the appliance to avoid the danger of electric shock.

WARNING: Danger of fire: do not store items on the cooking surfaces.

WARNING: Unattended cooking on a hob with fat or oil can be dangerous and may result in fire. Never try to extinguish a fire with water. Rather, switch off the appliance and then cover the flame with a lid or a damp cloth.

Caution

Put the appliance on a flat, stable surface with sufficient free space around it.

Make sure the drip tray is always in place during grilling.

Always preheat the plate before you put any food on it.

The accessible surfaces may become hot during appliance operation.

Be careful about the spattering fat when you grill fatty meat or sausages.

Always unplug the appliance after use.

Always clean the appliance after use.

Let the appliance cool down completely before cleaning the appliance or putting it away.

Never touch the plate with sharp or abrasive items, as this may damage the surface.

This appliance is marked according to the European directive 2002/96/EC on Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE). This directive provides the framework for pan-European collection and recycling of waste electrical and electronic equipment.

Before first use

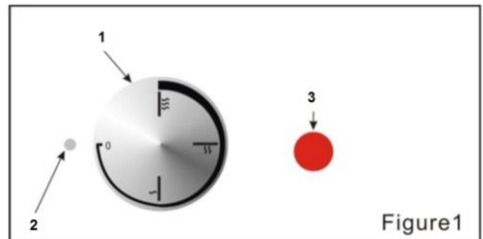
1. Clean the glass ceramic surface with a soft sponge. Use diluted dishwashing detergent and wipe thoroughly. Dry the grill.
2. Connect the grill to a properly grounded electrical outlet.
3. Turn the temperature control dial to high SSS . Do not put any food on the grill. There may be a little smoke when the

grill heats up for the first time. This is normal and it is not dangerous.

4. After about 4 to 5 minutes, turn off the grill and allow it to cool down. Your new grill is now ready for use.
5. Attach the oil tray on the back of the grill.

Operation Instruction

1. Connect the grill to a properly grounded electrical outlet.
2. Turn the temperature control dial clockwise from »0« position (see fig.1) to the desired position. The red led indicator is the heat indicator.
3. Preheat the grill for 3 minutes before using.
4. Cook food as you would on any other grill.



- 1-knob
2-start position
3-red indicat
Maximum grill temperature is approximately 250 °C.

Install oil Splash Guard

1. Take out the wall and the grid from the packing. Open the wall sides as shown in Fig 2.

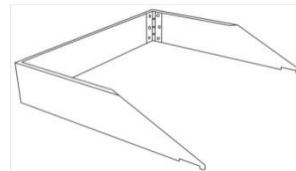


Figure2

2. Install the wall on the electric glass grill (see Fig 3). Please make sure that the fixing hook on the wall is hooked to the front cover of the electric glass grill (see Fig 4).

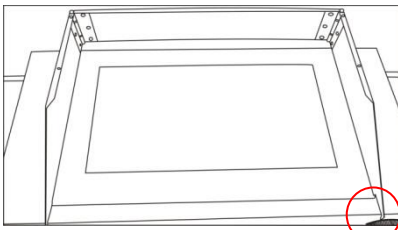


Figure 3

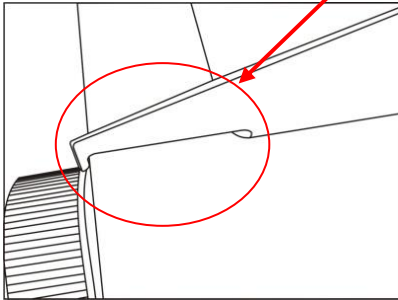


Figure 4

3. Install the grid on the wall (see Fig 5). The four hooks on the grid must be installed in the corresponding round holes (see Fig 6).

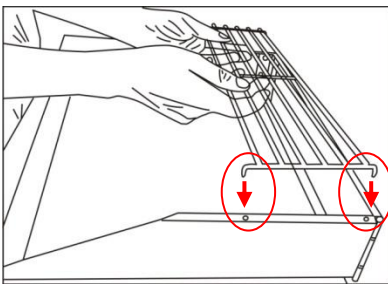


Figure 5

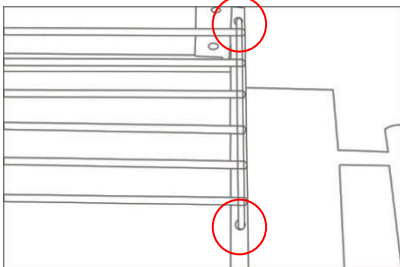


Figure 6

4. Diagram for finished installation.

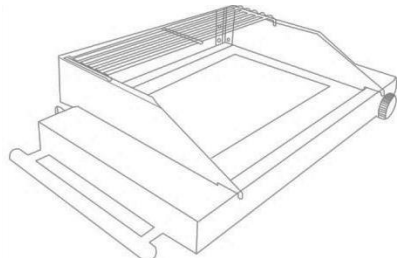


Figure 7

Some cooking tips

The Grill is designed for cooking food directly on the ceramic glass surface — it is a healthy, hygienic, fast, and easy way to cook. It saves time and energy and there are no messy pans to clean.

- Before grilling any food on the glass grill, put a small amount of cooking oil on the glass for better results. Vegetable, eggs, flapjack, fish, prawns, teppanyaki, etc. need a little oil. Meat, pork, bacon, etc. need less oil because they already contain fat.
- If you plan on using oil when cooking, choose one with a high smoke point, like canola or sunflower.
- In any case, adding some cooking oil to the glass surface before heating will reduce sticking of the food to the glass.
- Do not cook pickled food or other highly acidic food.
- After each use, use the scraper to remove the surplus food debris from the glass to the oil tray to prevent the food from wicking to the surface.
- Reasonable temperature setting and grilling time can prevent the food from burning and turning black.
- Use your favourite grilling utensils and knives to cut directly on the durable glass-top surface. Do not use plastic utensils. Do not place plastic containers on the grill.
- Use aluminium foil for dishes that need to be steamed or to retain the juices (and all the flavour) of the food.
- For better taste, use salt and cooking spices such as cumin powder. You also

can use some barbecue sauce on the grilled food for an even better taste.

Cook food in any order — vegetables after steak or fish after burgers. Gently scrape the cooking surface to remove any food residue and to prevent the transfer of the smell or taste of one food to another. Reduce the heat and use the grill as a food warmer when you are done cooking.

Maintenance and Cleaning

Cleaning

- Clean the cooking surface after each use.
- When grilling, avoid using sugar or liquids with sugar. If sugar is needed, place the food on a sheet of aluminium foil.
Note: If sugar residue should get on the cooking surface, remove it with the scraper while the grill is still hot. Do not wait for it to cool down because burnt sugar or syrup may damage the ceramic surface.

- Use the scraper to remove anything that sticks to the surface (sugar, syrup, tomato products, milk etc.). Scrape the ceramic glass while it is still warm to remove any cooking residue.
- Pour a little of water on the glass surface while letting the glass grill at maximum power. Allow the steam and hot water to soften the food residue.
- Use the scraper to clean the glass surface and scrape the water residue into the oil tray at the same time. If the glass surface is cold, turn on the grill set the temperature to Max. Heat a few minutes until the glass surface is hot. Then, pour water over the glass.
- If there are still stains on the glass surface that are hard to clean, use a scouring pad and warm water with some dishwashing detergent to clean it.
- Wipe the ceramic glass surface dry.

Please switch off the grill before cleaning the housing.

Maintenance

- If the appliance will not be used for some time, apply a thin layer of oil to the appliance housing. Clean the grill housing in a timely manner.
- Clean the oil tray with a damp cloth and some diluted mild detergent. Then, wipe it dry with a dry cloth or a paper towel.

Storing the Grill

- Make sure the grill is cool and clean before storing it. Also provide suitable storage for the oil tray, the protective wall, and the grid.
- Do not place heavy objects on the ceramic glass cooking plate as it is breakable.
- If you do not intend to use the grill for a longer period of time, store the appliance in a dry and safe place.

Environment

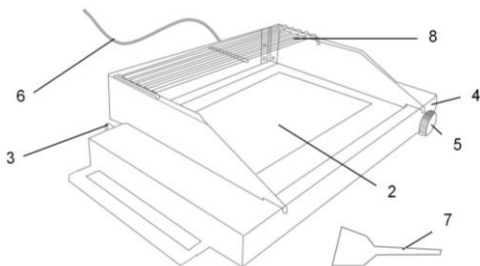
Do not discard the appliance as regular household waste at the end of its useful life. Hand it in at an official collection point for recycling. By doing this, you will help to preserve the environment.

Guarantee & service

If you need information or if you have a problem, please contact the Gorenje Customer Care Centre in your country (you will find the relevant phone number in the worldwide guarantee leaflet). If there is no Customer Care Centre in your country, go to your local Gorenje dealer or contact the Service department of Gorenje domestic appliances.

We reserve the right to any modifications.

**GORENJE
WISHES YOU A LOT OF PLEASURE WITH
YOUR APPLIANCE**



Splošen opis

- 1 – Uchwyt do przenoszenia
- 2 – Strefa pieczenia i grzania (oznaczona białą kreską)
- 3 – Tacka do zbierania ściekającego tłuszczu
- 4 – Lampka kontrolna działania
- 5 – Pokrętko włączenia i regulacji temperatury
- 6 – Kabel przyłączeniowy
- 7 – Skrobak
- 8 – Stalowa osłonka oraz ruszt

Uwaga

Elektryczny wtroceramiczny grill to przenośny grill elektryczny, będący zdrową i bezpieczną alternatywą w odniesieniu do konwencjonalnych grillów, bez chemii, konieczności stosowania preparatów lub powstawania trujących oparów, mogących szkodzić użytkownikom. Grill posiada wtroceramiczną płytę kuchenną, oddającą ciepło i umożliwiającą lepszą obróbkę cieplną jedzenia. Urządzenie zaprojektowane zostało w taki sposób, aby można było różnego rodzaju jedzenie piec bezpośrednio na powierzchni wtroceramicznej. Dzięki wtroceramicznej powierzchni do pieczenia i smażenia potrzebna jest jedynie mała ilość dodatkowego tłuszczu. Bardzo pozytywnie wpływa to na zdrowie i niskokaloryczne przygotowywanie posiłków. W porównaniu ze wszystkimi innymi sposobami przygotowywania posiłków, bezpośrednie gotowanie na powierzchni wtroceramicznej

oferuje duże zalety i wiele możliwości przygotowania jedzenia.

Po zakończeniu przygotowania jedzenia, płytę należy po prostu oczyścić skrobakiem, wyłączyć grill i powierzchnie przetrzeć wilgotną ściereczką.

Elektryczny wtroceramiczny grill ma gładką wtroceramiczną powierzchnię, umożliwiającą zachowanie wszystkich soków w jedzeniu, dlatego potrawy są soczyste i smaczne.

Zaletami wtroceramicznego grilla są mniejsze zużycie tłuszczu, dłuższy czas przechowywania przygotowanego jedzenia, smaczniejsze jedzenie i ładniejszy zapach!

Ważne

Przed użytkowaniem urządzenia należy dokładnie zapoznać się z niniejszą instrukcją obsługi, którą należy zachować, aby można z niej było korzystać w przyszłości.

Niebezpieczeństwo

Urządzenia nie należy zanurzać w wodzie lub jakimkolwiek innym płynie!

Uwaga



Nigdy nie należy dotykać powierzchni urządzeń, przeznaczonych do grzania lub gotowania, ponieważ nagrzewają się podczas użytkowania. Powierzchnie wewnątrz urządzenia i elementy grzejne bardzo się nagrzewają.

**Niebezpieczeństwo oparzeń!
Dzieci nie powinny**

znajdować się w pobliżu urządzenia.

Przed podłączeniem urządzenia do sieci elektrycznej, należy sprawdzić czy podane na dnie urządzenia dane dotyczące napięcia, odpowiadają napięciu w lokalnej sieci elektrycznej. Gniazdo elektryczne powinno być łatwo dostępne, aby móc urządzenie w razie potrzeby szybko i łatwo odłączyć z sieci. Grill można również, zgodnie z instrukcją dotyczącą sieci elektrycznej, przyłączyć do sieci za pomocą przełącznika, którym można będzie natychmiast odłączyć urządzenie od źródła zasilania. Urządzenie należy podłączyć do prawidłowo umieszczonego uziemionego jednofazowego gniazda sieciowego, zasilanego prądem zmiennym 230V/ 50 Hz. Producent nie ponosi jakiegokolwiek odpowiedzialności, jeśli użytkownik nie zastosował zalecanych środków ochrony. Urządzenia nie należy użytkować, jeśli uszkodzona została wtyczka, kabel przyłączeniowy bądź samo urządzenie. Uszkodzony kabel przyłączeniowy może wymienić jedynie przedsiębiorstwo Gorenje, upoważniony serwis naprawczy Gorenje lub odpowiednio wyszkolony specjalista.

Urządzenie należy podłączyć jedynie do gniazda sieciowego z uziemieniem.

Kabla przyłączeniowego nie należy przechowywać w pobliżu gorących powierzchni. Kabel przyłączeniowy nie powinien zwisać z krawędzi stołu lub blatu, na których postawione zostało urządzenie.

OSTRZEŻENIE! Podczas użytkowania urządzenie jak i jego elementy się nagrzewają. Należy uważać, aby nie dotykać nagranych powierzchni. Dzieci w wieku poniżej 8 lat nie powinny przebywać w pobliżu urządzenia, chyba że znajdują się pod stałą kontrolą.

Urządzenie mogą użytkować dzieci w wieku powyżej 8 lat, jak również osoby o obniżonych możliwościach fizycznych lub umysłowych, czy też osoby o niewystarczającym doświadczeniu bądź wiedzy, jeśli znajdują się pod odpowiednim nadzorem lub otrzymały wskazówki dotyczące bezpiecznego użytkowania urządzenia i zdają sobie sprawę z ewentualnego niebezpieczeństwa podczas użytkowania. Dzieci należy kontrolować podczas użytkowania urządzenia i nie pozwolić im na zabawę urządzeniem. Dzieci nie powinny czyścić i dokonywać zabiegów

konserwacyjnych urządzenia, chyba że mają co najmniej 8 lat i znajdują się wówczas pod nadzorem.

Zadbać należy, aby urządzenie jak i kabel przyłączeniowy nie były dostępne dzieciom w wieku poniżej 8 lat.

Dzieci nie powinny bawić się urządzeniem.

Działającego urządzenia nie należy pozostawiać bez nadzoru.

Urządzenia nie należy podłączać do zewnętrznego przełącznika czasowego czy do systemu

zdalnego sterowania, aby tym samym nie spowodować niebezpieczeństwa.

OSTRZEŻENIE: Jeśli powierzchnia płyty vitroceramicznej jest pęknięta, urządzenie należy wyłączyć, aby zapobiec niebezpieczeństwu porażenia prądem.

OSTRZEŻENIE:

Niebezpieczeństwo pożaru: na powierzchni płyty nie należy przechowywać żadnych przedmiotów.

OSTRZEŻENIE: Gotowanie z użyciem smalca lub oleju na płycie, bez kontroli, może przedstawiać niebezpieczeństwo i spowodować pożar. Nigdy nie należy próbować gasić ognia wodą. Urządzenie należy wyłączyć, a płomień zadusić pokrywą bądź wilgotną ściereczką.

Uwaga

Urządzenie należy postawić na poziomym, stabilnym podłożu z wystarczającą ilością miejsca wokół urządzenia.

Zadbać należy, aby podczas pieczenia umieszczona została tacka do zbierania ściekającego tłuszczu.

Powierzchnię vitroceramiczną należy nagrzać, zanim umieści się na niej żywność.

W czasie działania urządzenia, łatwo dostępne powierzchnie mogą ulec nagraniu.

Podczas pieczenia tłustego mięsa i kiełbas, uważać należy na przyskający tłuszcz.

Po użytkowaniu urządzenia wtyczkę należy zawsze wyjąć z gniazdka sieciowego.

Po użytkowaniu urządzenie należy wyłączyć.

Po użytkowaniu urządzenie należy wyczyścić.

Przed czyszczeniem lub przechowywaniem urządzenia, należy poczekać, aby urządzenie się całkowicie ochłodziło.

Płyty urządzenia nie należy dotykać ostrymi lub szorstkimi przedmiotami, ponieważ można uszkodzić jej powierzchnię.

Zadbać należy, aby płytę po jej usunięciu ponownie prawidłowo umieścić we właściwym miejscu.

Urządzenie oznakowane jest zgodnie z europejską dyrektywą 2002/96/WE w sprawie zużytego sprzętu elektrotechnicznego i elektronicznego (waste electrical and

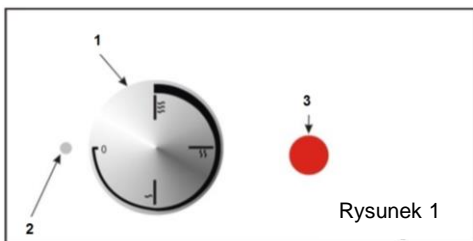
electronic equipment – WEEE). Dyrektywa ta określa wymagania dotyczące zbierania i zagospodarowania zużytego sprzętu elektrotechnicznego i elektronicznego, obowiązujące w całej Unii Europejskiej.

PRZED PIERWSZYM UŻYTKOWANIEM

1. Powierzchnię vitroceramiczną należy oczyścić miękką gąbką i rozcieńczonym płynem do mycia naczyń, a następnie dokładnie ją wytrzeć. Grill musi wyschnąć!
2. Grill należy podłączyć do odpowiednio uziemionego gniazda sieciowego.
3. Pokrętko do regulacji temperatury należy ustawić w pozycji wysokiej mocy SSS . Na grill nie należy wówczas kłaść jedzenia. Może się zdarzyć, że przy pierwszym nagrzewaniu pojawi się lekki zapach i opary. Nie jest to jednak powodem do zmartwień, gdyż przy pierwszym nagrzewaniu grilla jest to zjawiskiem zupełnie normalnym.
4. Po około 4 do 5 minut grill należy wyłączyć i poczekać, aż się ochłodzi. Państwa grill jest gotowy do użytku.
5. W tylnej części grilla należy umieścić tackę do zbierania ściekającego tłuszczu.

Sposób użycia urządzenia

1. Grill należy podłączyć do odpowiednio uziemionego gniazda elektrycznego.
2. Obrócić należy pokrętko włączenia w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara z pozycji 0 (rysunek 1) na żądany poziom temperatury. W momencie włączenia lampka kontrolna zaświeci się na czerwono.
3. Przed użytkowaniem należy poczekać 3 minuty, aż się grill nagrzeje.
4. Jedzenie należy poddać obróbce cieplnej tak, jak w przypadku każdego innego grilla.



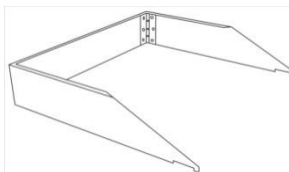
- 1- Pokrętko włączenia i regulacji temperatury
- 2- Pozycja początkowa

3- Czerwona lampka

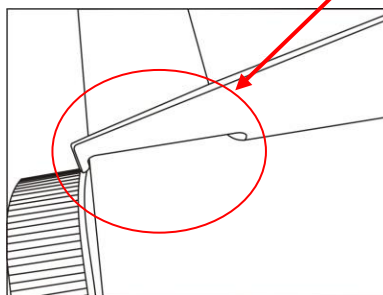
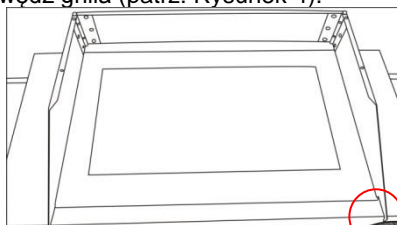
Najwyższa temperatura to około 250 °C.

Zamocować należy osłonę przeciwko pryskaniu

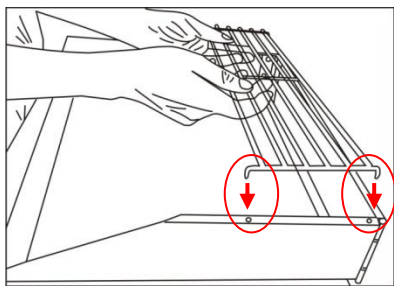
1. Z opakowania należy wyjąć osłonkę oraz ruszt (patrz: Rysunek 2).



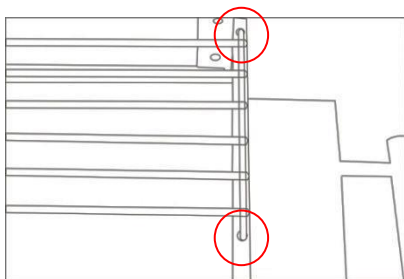
2. Zamocować osłonkę na grillu (patrz: Rysunek 3). Należy przy tym uważać, aby zaczep osłonki zaczął się o przednią krawędź grilla (patrz: Rysunek 4).



3. Ruszt należy zamocować na osłonce (patrz: Rysunek 5). Należy uważać na cztery zaczepy na ruszcie, które należy umieścić we właściwych otworach w górnej części krawędzi osłonki (patrz: Rysunek 6).

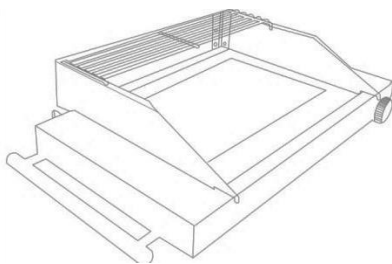


Rysunek 5



Rysunek 6

4. . Prawidłowo zamocowana na grillu osłonka oraz ruszt.



Rysunek 7

Kilka wskazówek dotyczących użytkowania

Grill przeznaczony jest do przygotowywania potraw bezpośrednio na powierzchni vitroceramicznej. Umożliwia to zdrowe, higieniczne, szybkie i łatwe przygotowanie jedzenia. Dzięki temu zaoszczędza się czas i energię, a czyszczenie samego grilla jest bardzo łatwe.

- Zanim rozpocznie się obróbkę cieplną jedzenia, można na powierzchni vitroceramicznej rozprószyć niewielką ilość oleju spożywczego. Do przygotowywania warzyw, jajek, ryb,

kwietek, teppanyaki i temu podobnego jedzenia konieczna jest odrobina oleju. Mięso, a szczególnie wieprzowina, słonina i temu podobne natomiast zawierają dużo tłuszczu i jego dodawanie nie jest konieczne.

- Chcąc do smażenia stosować olej, należy wybrać olej, który ma wysoki punkt dymienia (np. olej rzepakowy lub słonecznikowy).
- Rozprowadzenie oleju spożywczego na szklanej powierzchni zmniejsza przywieraniu jedzenia do tej powierzchni.

- Nie stosować przypraw, marynowanych w occie.

- Po każdym pieczeniu należy z powierzchni vitroceramicznej usunąć pozostałości jedzenia, zgarniając je skrobakiem do tacki do zbierania ściekającego tłuszczu. W ten sposób zmniejsza się przywieranie jedzenia do powierzchni vitroceramicznej.

- Nastawić należy odpowiednią temperaturę, aby jedzenie zbyt mocno się przypiekło.

- Jeżeli używa się naczynia do kładzenia na grillu lub ruszcie, powinno ono być

wykonane z odpowiedniego materiału, aby nie doszło do uszkodzenia grilla czy też naczynia!

Na vitroceramicznym grillu nie należy stawiać naczyń plastikowych ani plastikowych akcesoriów kuchennych!

- W przypadku potraw, przeznaczonych do gotowania na parze bądź gdy chce się zachować soczystość i pełny smak jedzenia, zaleca się stosowanie folii aluminiowej.

- Używać można soli i przypraw oraz dodawać sosy, aby dodatkowo jeszcze wzbogacić smak potrawy.

Jedzenie można przygotować w dowolnej kolejności (warzywa po kotletach, ryby po hamburgerach). Pomiędzy przygotowaniem poszczególnych rodzajów jedzenia należy dokładnie zeskrobać powierzchnię, usuwając wszystkie pozostałości jedzenia i zapobiegając przechodzeniu zapachów lub smaku.

Obniżając temperaturę, grilla można używać również do zachowania ciepła potraw.

Konserwacja i czyszczenie

Czyszczenie

- Po każdorazowym użytku należy oczyścić powierzchnię grilla.

- Piekąc na grillu, należy wystrzegać się stosowania cukru lub płynów z jego zawartością. Używając cukier z konieczności, vitroceramiczną powierzchnię grilla należy pokryć folią aluminiową. Uwaga: jeśli odrobina cukru przedostanie się na powierzchnię vitroceramiczną, należy ją od razu usunąć za pomocą skrobaka, dopóki grill pozostaje gorący takoj. Nie należy czekać, aż vitroceramika się ochłodzi, ponieważ przypalony cukier lub słodkie płyny mogą uszkodzić powierzchnię vitroceramiczną.
- Zastosować należy skrobak, aby usunąć wszystko, co w czasie pieczenia przywarło do powierzchni grilla (cukier, syrop, pomidory, mleko itd.). Zeskrobywać należy z jeszcze ciepłej powierzchni vitroceramicznej, aby móc usunąć wszystkie pozostałości jedzenia.
- Na vitroceramiczną powierzchnię należy nalać nieco wody, a vitroceramiczny grill pozostawić włączony na najwyższej mocy. Para i ciepła woda rozmiękczą pozostałości jedzenia.

- Równocześnie należy użyć skrobaka do czyszczenia powierzchni vitroceramicznej i usunąć pozostałości wody do tacki do zbierania ściekającego tłuszczu. Jeżeli powierzchnia vitroceramicznego grilla jest chłodna, grill należy włączyć i ustawić go na najwyższą temperaturę. Gdy powierzchnia vitroceramiczna się nagrzej, należy na nią wlać nieco czystej wody.

- Jeżeli na powierzchni vitroceramicznej wciąż jeszcze są ślady, należy użyć gąbki do czyszczenia i ciepłej wody z dodatkiem środka do ręcznego mycia naczyń.
- Następnie powierzchnię vitroceramiczną należy wytrzeć ściereczką do sucha.
- Prosimy, aby przed czyszczeniem metalowej obudowy grilla, wyłączyć grill.
- Metalową obudowę grila należy czyścić wilgotną ściereczką, nie stosując do tego żrących środków czystości.

Konserwacja

- Jeśli urządzenie przez pewien czas nie będzie używane, na obudowę należy nanieść i rozprowadzić cienką warstwę oleju spożywczego. Zadbać należy, aby obudowa

grilla została oczyszczona w odpowiednim czasie.

- Tackę do zbierania ściekającego tłuszczu należy czyścić wilgotną ściereczką i rozpuszczonym w wodzie delikatnym środkiem czyszczącym, a następnie wysuszyć suchą ściereczką lub ręcznikiem papierowym.

Przechowywanie vitroceramicznego grilla

- Zanim grill zostanie schowany, należy się upewnić, że jest on ochłodzony i czysty. Odpowiednio należy również przechowywać tackę oraz osłonkę i ruszt.
- Na vitroceramicznej płycie grilla nie należy stawiać ciężkich przedmiotów, ponieważ może ona pęknąć.
- Jeśli grill przez pewien czas nie będzie używany, zaleca się go schować i przechowywać w suchym i bezpiecznym miejscu.

ŚRODOWISKO

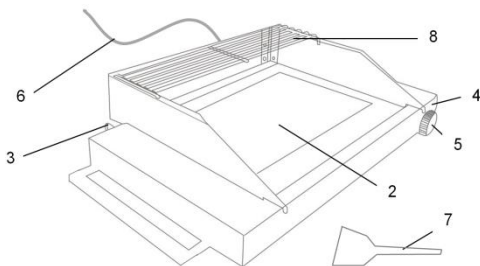
Urządzenia po upływie jego okresu eksploatacji, nie należy usunąć wraz ze zwykłymi odpadami komunalnymi, ale oddać go do oficjalnego punktu zbierania odpadów do recyklingu. W ten sposób wspiera się ochronę środowiska.

GWARANCJA I SERWIS

W celu uzyskania informacji lub w razie problemów należy zwrócić się o pomoc do Centrum Obsługi Klienta w Państwa kraju (numer telefonu znajduje się na międzynarodowej karcie gwarancyjnej). Jeśli w Państwa kraju nie ma takiego centrum, należy zwrócić się do lokalnego sprzedawcy firmy Gorenje lub Zakładu małych urządzeń AGD firmy Gorenje.

ZASTRZEGAMY SOBIE PRAWO DO ZMIAN, KTÓRE NIE WPŁYWAJĄ NA FUNKCJONALNOŚĆ URZĄDZENIA.

**GORENJE
ŻYTCZY PAŃSTWU WIELE SATYSFAKCJI
PODCZAS UŻYTKOWANIA WYBRANEGO
URZĄDZENIA!**



Descriere generală

- 1 - Mânere
- 2 – Zona de încălzire și grătar (marcată cu o linie albă)
- 3 – Tavă de ulei
- 4 – Indicator luminos roșu
- 5 – Buton de reglare a temperaturii
- 6 – Cablu de alimentare
- 7 – Racletă
- 8 – Grătar și perete din oțel inoxidabil

Atenție

Grătarul electric cu placă din sticlă vitroceramică este ultimul model de grătar electric portabil și reprezintă o alternativă sănătoasă și sigură a preparării convenționale a grătarului fără chimicale, lichide de aprindere sau fum toxic care pot fi periculoase pentru mediu. Acest grătar unic are o suprafață de gătire netedă din sticlă ceramică din ce distribuie căldura uniform pentru o experiență de gătit mai eficientă. Grătarul este destinat preparării unei varietăți de alimente direct pe suprafața rezistentă de vitroceramică. Datorită suprafeței plane din vitroceramică, este necesară doar o cantitate mică de grăsime pentru prăjire și preparare pe grătar. Acest lucru permite o preparare sănătoasă și cu puține calorii a alimentelor. În comparație cu toate celelalte proceduri, prepararea directă a alimentelor pe suprafața de gătire din vitroceramică oferă mari beneficii și o varietate largă de metode de preparare. Când ați terminat, doar răzuți suprafața și ștergeți-o cu un prosop umed.

Suprafața grătarului electric din sticlă este fabricată din vitroceramică neporoasă care păstrează substanțele nutritive și grăsimea alimentelor, lăsând alimentele preparate pe grătar suculente și delicioase și păstrându-le substanțele nutritive, savoarea și aroma. Avantajele grătarului din vitroceramică includ o nevoie redusă de grăsime și mai multă savoare savoare.

Important

Citiți cu atenție acest manual de instrucțiuni înainte de utilizarea aparatului și păstrați-l pentru a-l consulta pe viitor.

Pericol

Nu introduceți cablul de alimentare al aparatului în apă sau în alte lichide.

Avertisment



Nu atingeți niciodată suprafețele aparatelor de încălzire sau gătire. Acestea se vor încălzi în timpul funcționării. Țineți copiii la o distanță sigură. Există pericol de ardere!

Verificați dacă tensiunea indicată în partea de jos a aparatului corespunde cu tensiunea rețelei locale înainte de a conecta aparatul. Asigurați-vă că priza pentru CA (curent alternativ) este ușor accesibilă, astfel încât ștecherul să

poate fi scos rapid în caz de urgență. În caz contrar, aparatul se poate deconecta cu ajutorul unui întrerupător de circuit. În acest caz, se vor respecta dispozițiile existente ale standardelor de siguranță electrică.

Produsul trebuie conectat corect la o priză prevăzută cu împământare și cu o singură fază CA (230 V/50 Hz). **ATENȚIE! ACEST APARAT TREBUIE ÎMPĂMÂNTAT!**

Nu utilizați aparatul dacă ștecherul, cablul de alimentare sau aparatul sunt deteriorate. În cazul în care cablul de alimentare este deteriorat, înlocuiți-l la centrul Gorenje, la un service autorizat de Gorenje sau de către persoane cu calificare similară pentru a evita pericolele.

Conectați aparatul doar la o priză de perete cu împământare.

Țineți cablul de alimentare la distanță de suprafețele încinse.

Nu lăsați cablul de alimentare să atârne pe marginea mesei sau a blatului pe care este așezat aparatul.

Aparatul și părțile lui accesibile se încing în timpul utilizării. Aveți grijă să nu atingeți elementele de încălzire.

Copiii sub 8 ani ar trebui să fie ținuți la distanță dacă nu sunt supravegheați continuu.

Copiii trebuie supravegheați pentru a vă asigura că nu se joacă cu aparatul.

Acest aparat poate fi utilizat de copii în vârstă de peste opt ani,

precum și de persoane cu capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse sau lipsite de experiență și cunoștințe în cazul în care acestea au fost supravegheate și instruite să utilizeze aparatul în condiții de siguranță și să înțeleagă pericolele implicate.

Asigurați-vă că copii nu se joacă cu aparatul.

Copiii nu trebuie să curețe sau să întrețină aparatul cu excepția cazului în care au vârsta peste 8 ani și sunt supravegheați.

Nu lăsați aparatul și cablul la îndemâna copiilor cu vârsta sub 8 ani.

Copii trebuie supravegheați pentru a vă asigura că nu se joacă cu aparatul.

Nu lăsați aparatul nesupravegheat când acesta este în funcțiune.

Pentru a evita pericolele, nu conectați niciodată aparatul la un întrerupător extern cu ceas electronic.

Pentru a evita pericolele, nu conectați niciodată aparatul la un întrerupător cu ceas electronic sau la un sistem de control de la distanță.

ATENȚIE: Dacă suprafața este crăpată, închideți aparatul pentru a evita pericolele de electrocutare.

ATENȚIE: Pericol de incendiu: nu așezați obiecte pe suprafețele de gătit.

ATENȚIE: Prepararea nesupravegheată pe plită cu grăsime sau ulei poate fi

periculoasă și poate duce la incendiu. Nu încercați niciodată să stingeți focul cu apă. Mai bine, închideți aparatul și acoperiți flacăra cu un capac sau o cârpă umedă.

Atenție!

Așezați aparatul pe o suprafață plană, stabilă, cu suficient spațiu liber în jurul acestuia.

Asigurați-vă că tava de picurare este întotdeauna așezată pe durata preparării pe grătar. Preîncălziți întotdeauna placa înainte de a așeza alimente pe ea. Suprafețele accesibile se pot încinge în timpul utilizării aparatului.

Fiți atenți la grăsimea stropită atunci când preparați carne grasă sau cârnați.

Scoateți întotdeauna aparatul din priză după utilizare.

Curățați întotdeauna aparatul după utilizare.

Lăsați aparatul să se răcească complet înainte de curățare și de depozitare.

Nu atingeți niciodată placa cu obiecte ascuțite sau abrazive, deoarece o pot deteriora.

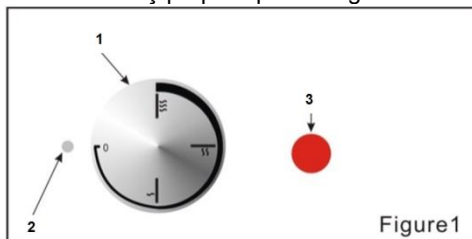
Acest aparat este marcat în conformitate cu Directiva Europeană 2002/96/CE cu privire la Deșeurile de echipamente electrice și electronice (WEEE). Această directivă asigură cadrul de colectare și reciclare pan-europeană a deșeurilor echipamentelor electrice și electronice.

Înainte de prima utilizare

1. Curățați suprafața vitroceramică cu un burete moale. Folosiți detergent de vase diluat și ștergeți bine. Lăsați grătarul să se usuce.
2. Conectați grătarul la o priză împământată corespunzător.
3. Rotiți butonul de reglare a temperaturii la valoarea maximă $\overline{\text{SSS}}$. Nu așezați alimente pe grătar. Grătarul poate emana fum când se încinge pentru prima oară. Acest lucru este normal și nu este periculos.
4. După aproximativ 4-5 minute, opriți grătarul și lăsați-l să se răcească. Noul dumneavoastră grătar este gata de utilizare.
5. Montați tava de ulei în partea din spate a grătarului.

Instrucțiuni de utilizare

1. Conectați grătarul la o priză electrică împământată corespunzător.
2. Rotiți butonul de reglare a temperaturii în sensul acelor de ceasornic din poziția »0« (a se vedea fig. 1) în poziția dorită. Indicatorul luminos roșu este indicatorul de încălzire.
3. Preîncălziți grătarul timp de 3 minute înainte de utilizare.
4. Preparați alimentele în același mod în care le-ați prepara pe orice grătar.



1-buton

2-poziția de start

3-indicator roșu

Temperatura maximă a grătarului este de aproximativ 250 °C.

Montarea grilajului de protecție împotriva stropirii cu ulei

1. Scoateți peretele și grilajul din ambalaj. Deschideți laturile peretelui conform Figurii 2.

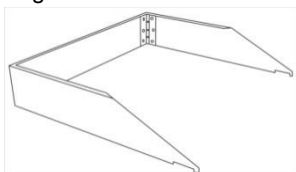


Figura 2

2. Montați peretele pe grătarul electric din sticlă (a se vedea Fig. 3). Asigurați-vă că cârligul de fixare de pe perete este prins de capacul frontal al grătarului electric din sticlă (a se vedea Fig. 4).

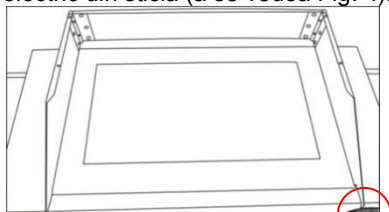


Figura 3

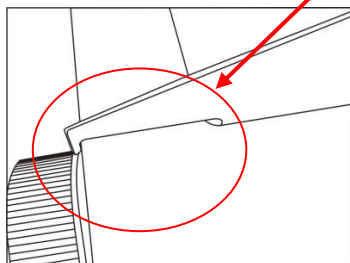


Figura 4

3. Montați grilajul pe perete (a se vedea Fig. 5). Cele 4 cârlige ale grilajului trebuie introduse în orificiile rotunde corespunzătoare (a se vedea Fig. 6).

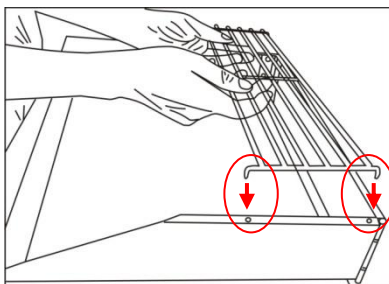


Figura 5

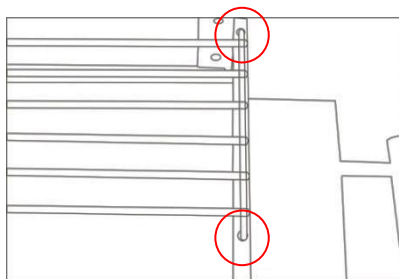


Figura 6

4. Diagrama montajului final.

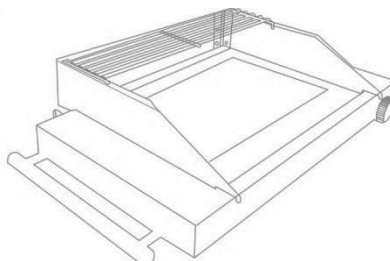


Figura 7

Sfaturi de preparare a alimentelor

Grătarul este destinat preparării alimentelor direct pe suprafața din vitroceramică – este sănătos, igienic, rapid și ușor de preparat. Astfel economisiți timp și energie și nu aveți vase murdare de spălat.

- Înainte de prepararea oricărui aliment pe grătarul de sticlă, puneți o cantitate mică de ulei pe sticlă pentru rezultate mai bune. Legumele, ouăle, clătitele, peștele, creveții, teppanyaki, etc. au nevoie de puțin ulei. Carnea, carnea de porc, șunca, etc. au nevoie de mai puțin de ulei, deoarece acestea conțin deja grăsime.

- Dacă aveți de gând să folosiți ulei, alegeți unul cu un punct ridicat de fum, precum uleiul de rapiță sau floarea soarelui.
- În orice caz, prin adăugarea uleiului pe suprafața de sticlă înainte de a se încinge reduceți lipirea alimentelor pe sticlă.
- Nu preparați alimente murate sau alte alimente foarte acide.
- După fiecare utilizare, folosiți racleta pentru a înlătura resturile de alimente de pe sticlă în tava de ulei pentru a preveni lipirea alimentelor pe suprafață.
- Reglarea rezonabilă a temperaturii și timpului de preparare pot preveni arderea alimentelor și înnegrirea acestora.
- Utilizați ustensilele și cuțitele de grătar favorite pentru a tăia direct pe suprafața rezistentă din sticlă. Nu utilizați ustensile din plastic. Nu așezați recipiente din plastic pe grătar.
- Folosiți folie de aluminiu pentru alimentele preparate la aburi sau cele care trebuie să se păstreze suculente (și să își păstreze toate aromele).
- Pentru un gust mai bun, adăugați sare și condimente precum chimen pulbere. De asemenea, puteți adăuga sos pentru grătar pe alimentele prăjite la grătar pentru a căpăta un gust mai bun.

Preparați alimentele în orice ordine doriți – legumele după friptură sau pește după burgeri. Răzuțiți cu grijă suprafața de gătit pentru a înlătura resturile de alimente și a preveni transferarea mirosului sau a gustului de la un aliment la altul. Reduceți temperatura și utilizați grătarul pentru a încălzi alimentele când terminați de gătit.

Întreținere și Curățare

Curățare

- Curățați suprafața de gătit după fiecare utilizare.
- Când preparați alimentele la grătar, evitați utilizarea zahărului sau a lichidelor cu zahăr. Dacă este necesar zahăr, așezați alimentele pe o folie de aluminiu. *Notă: Dacă reziduurile de zahăr ajung pe suprafața de gătit, înlăturați-le cu racleta*

în timp ce grătarul este încă fierbinte. Nu așteptați să se răcească, deoarece zaharul ars sau siropul pot deteriora suprafața ceramică.

- Utilizați racleta pentru a înlătura alimentele care se lipesc de suprafață (zahăr, sirop, roșii, lapte, etc.). Răzuțiți suprafața vitroceramică atunci când încă este caldă pentru a înlătura reziduurile de alimente.
- Turnați un pic de apă pe suprafața de sticlă în timp ce grătarul de sticlă este la putere maximă. Lăsați aburul și apa caldă să înmoaie reziduurile de alimente.
- Folosiți racleta pentru a curăța suprafața de sticlă și răzuțiți reziduurile în tava de ulei în același timp. Dacă suprafața de sticlă este rece, aprindeți grătarul și reglați temperatura la maxim. Încălziți-l câteva minute până când se încinge suprafața de sticlă. Apoi, turnați apă pe sticlă.
- Dacă încă mai sunt pete pe suprafața de sticlă, care sunt greu de curățat, folosiți un burete abraziv, apă caldă și detergent de vase pentru a o curăța.
- Ștergeți suprafața de vitroceramică. Închideți grătarul înainte de curățarea carcsei.

Întreținere

- Dacă aparatul nu este folosit o perioadă, aplicați un strat subțire de ulei pe carcasa aparatului. Curățați carcasa grătarului în timp util.
- Curățați tava de ulei cu o cârpă umedă și detergent diluat. Apoi, ștergeți-o cu o cârpă uscată sau un prosop de hârtie.

Depozitarea grătarului

- Asigurați-vă că grătarul este rece și curat înainte de depozitare. De asemenea, asigurați un loc de depozitare corespunzător pentru tava de ulei, peretele de protecție și grilaj.
- Nu așezați obiecte grele pe placa din vitroceramică deoarece se poate sparge.

- Dacă nu intenționați să utilizați grătarul o perioadă lungă de timp, depozitați aparatul într-un loc sigur și uscat.

Protecția mediului înconjurător

Nu aruncați aparatul împreună cu deșeurile menajere la sfârșitul duratei de viață utile. Predați-l unui centru oficial de colectare în vederea reciclării. Astfel, puteți ajuta la protecția mediului înconjurător.

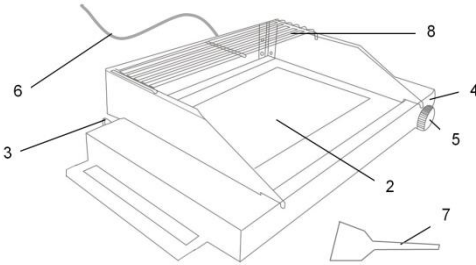
Garanție și service

Dacă aveți nevoie de informații sau dacă aveți o problemă, vă rugăm să contactați Centrul pentru Clienți Gorenje din țara

dumneavoastră (veți găsi numărul de telefon în cauză în broșura de garanție internațională). Dacă nu există un astfel de centru în țara dumneavoastră, contactați vânzătorul local Gorenje sau contactați Departamentul de Service pentru aparate de uz casnic Gorenje.

Ne rezervăm dreptul de a face orice fel de modificări.

**GORENJE
VĂ DOREȘTE SĂ UTILIZAȚI APARATUL
CU PLĂCERE**



Všeobecný popis

- 1 - Rúčky
- 2 – Grilovacia a ohrievacia časť (označené bielou farbou)
- 3 – Zásobník na olej
- 4 – Červený indikátor
- 5 – Ovládač nastavenia teploty
- 6 – Napájací kábel
- 7 - Škrabka
- 8 – Nerezové steny a rošt

Varovanie

Elektrický sklokeramický gril je dokonalý prenosný gril, ktorý spĺňa zdravé a bezpečné grilovanie bez chemikálií, štartovacích kvapalín alebo toxických výparov, ktoré poškodzujú životné prostredie. Povrch grilu je vybavený sklokeramickou varnou plochou, ktorá distribuje teplo pre viac zážitkov z grilovania. Gril je navrhnutý tak, aby ste mohli pripravovať potraviny priamo na odolnom sklokeramickom povrchu. Vzhľadom k hladkému povrchu stačí malé množstvo tuku na vyprážanie a grilovanie. To umožňuje zdravé a nízkokalorické varenie. V porovnaní s ostatnými procesmi, priame varenie na sklokeramickej varnej ploche ponúka obrovské výhody a širokú škálu metód. Po ukončení varenia jednoducho očistíte povrch škrabkou a utriete vlhkou utierkou.

Povrch skla grilu je vyrobený z nepórovitého skla – keramiky, ktorá môže udržať živiny a olej v potravinách, zachová grilovaný pokrm šťavnatý, chutný a zároveň zachová živiny,

chuť a arómu. Výhoda grilu je menšia potreba oleja a lepšia chuť pokrmu.

Dôležité

Pred použitím spotrebiča si pozorne prečítajte tento návod na obsluhu a odložte si ho pre prípad budúceho použitia.

Nebezpečenstvo

Spotrebič neponárajte do vody alebo inej tekutiny.

Varovanie



Nedotýkajte sa povrchu výhrevných telies a povrchu spotrebiča. Počas prevádzky sa zahrievajú. Deti držte v bezpečnej vzdialenosti. Hrozí nebezpečenstvo popálenia!

Pred pripojením spotrebiča skontrolujte, či napätie uvedené na spodnej časti spotrebiča je zhodné s napätím vo vašej elektrickej zásuvke.

Skontrolujte či je zásuvka ľahko prístupná, aby sa zástrčka dala ľahko odpojiť v prípade núdze. V opačnom prípade by malo byť možné odpojiť spotrebič pomocou ističa. V tomto prípade musia byť dodržané platné bezpečnostné normy.

Spotrebič musí byť pripojený k zásuvke s jednofázovým striedavým prúdom (230 V/50

HZ). VAROVANIE! SPOTREBIČ MUSÍ BYŤ UZEMNENÝ!

Ak je poškodený spotrebič, zástrčka alebo napájací kábel nepoužívajte spotrebič.

Ak je poškodený napájací kábel, musí byť vymenený autorizovaným servisom Gorenje alebo kvalifikovaným servisným technikom, aby nedošlo k úrazu. Spotrebič pripojte len k uzemnenej zásuvke.

Napájací kábel neumiestňujte na horúce povrchy.

Nedovoľte, aby napájací kábel visel cez hranu stola alebo pracovnej dosky.

Spotrebič a jeho časti sú počas používania horúce. Dbajte na to, aby ste nedotkli horúceho povrchu. Deti mladšie ako 8 rokov držte ďalej od spotrebiča a majte ich pod neustálym dozorom.

Deti by mali byť pod dozorom, aby sa zaistilo, že sa nebudú hrať so spotrebičom.

Spotrebič môžu používať deti staršie ako 8 rokov, dospelé osoby a osoby so zníženými fyzickými, mentálnymi alebo duševnými schopnosťami, alebo bez patričných skúseností a znalostí len pod dohľadom osoby zodpovednej za ich bezpečnosť, alebo ak boli poučené o bezpečnom používaní spotrebiča a porozumeli rizikám.

Dbajte, aby sa deti nehrali so spotrebičom.

Deti staršie ako 8 rokov môžu robiť údržbu len pod dohľadom. Spotrebič a napájací kábel držte mimo detí mladších ako 8 rokov. Deti by mali byť pod dozorom, aby sa zaistilo, že sa nebudú hrať so spotrebičom.

Nikdy nenechávajte spotrebič počas prevádzky bez dozoru. Aby ste sa vyhli nebezpečenstvu, nikdy nepripájajte spotrebič k časovému spínačom.

Aby ste sa vyhli nebezpečenstvu, nikdy nepripájajte spotrebič k externým časovačom alebo systému diaľkového ovládania.

UPOZORNENIE: Ak je povrch prasknutý, vypnite spotrebič, pretože hrozí nebezpečenstvo úrazu elektrickým prúdom.

VAROVANIE: Nebezpečenstvo požiaru: na varnej ploche neskladujte žiadne predmety.

VAROVANIE: Varenie na varnej ploche s tukom alebo olejom bez dozoru môže byť nebezpečné a môže spôsobiť požiar. Nikdy sa nesnažte oheň uhasiť vodou. Najskôr vypnite spotrebič a potom zakryte oheň vlhkou handrou.

Pozor

Spotrebič umiestnite na rovný a stabilný povrch s dostatočným voľným priestorom okolo.

Skontrolujte, že odkvapkávacia miska je počas prevádzky vždy na svojom mieste.

Skôr ako položíte na varnú plochu pokrm, najskôr ju predhrejte.

Prístupné povrchy sa môžu počas prevádzky zahriať.

Pri grilovaní masného mäsa alebo klobásky dávajte pozor na vystrekovanie tuku.

Po použití vždy odpojte spotrebič od napájania.


Po každom použití spotrebič vyčistite.

Pred čistením alebo premiestnením nechajte spotrebič vychladnúť.

Nikdy sa povrchu dosky nedotýkajte ostrými alebo drsnými predmetmi, pretože môže dôjsť k poškodeniu dosky.

Tento spotrebič je označený v súlade s európskou normou 2002/96/EC o odpade elektronických a elektrických zariadení (WEEE). Táto smernica stanovuje rámec pre zber a recykláciu starých elektrických a elektronických zariadení.

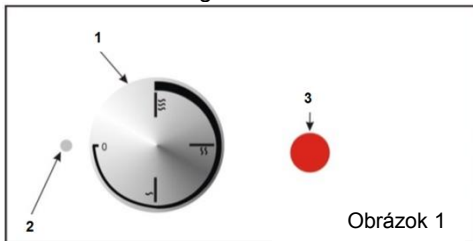
Pred prvým použitím

1. Plochu keramickej dosky vyčistite mäkkou hubkou. Použite roztok čistiaceho prostriedku a poriadne ju utrite. Potom osušte.
2. Pripojte k uzemnenej zásuvke.
3. Otočte ovládač teploty na maximum . Na gril neumiestňujte žiadny pokrm. Pri prvom zahriatí sa môže vyskytnúť dym. Je to normálne a nie je to nebezpečné.

4. Približne po 4 až 5 minútach vypnite spotrebič a nechajte vychladnúť. Gril je teraz pripravený na použitie.
5. Na zadnej strane grilu pripojte zásobník oleja.

Pokyny k obsluhu

1. Spotrebič pripojte k uzemnenej zásuvke.
2. Ovládač teploty otočte v smere hodinových ručičiek z polohy »0« (viď obrázok 1) do želanej pozície. Červený indikátor je indikátor ohrievania.
3. Pred použitím predhrejte gril 3 minúty.
4. Pokrm pripravujte rovnako ako na štandardnom grile.



Obrázok 1

- 1-Ovládač
- 2-Pozícia spustenia
- 3-Červený indikátor

Maximálna teplota grilu je približne 250 °C.

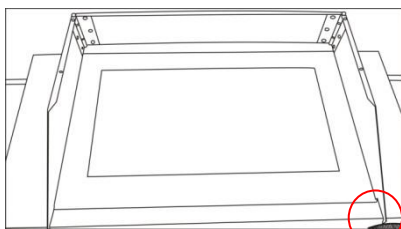
Inštalácia zachytávania oleja a nečistôt

1. Vyberte steny a rošt z obalu. Otvorte steny.

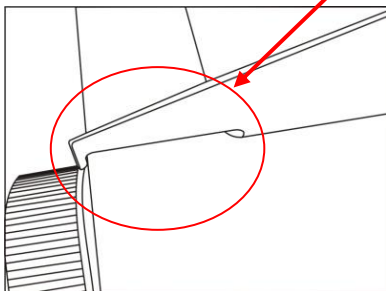


Obrázok 2

2. Na steny nainštalujte mriežku (viď Obrázok 3). Skontrolujte, či je upevňovací háčik zasunutý v správnej polohe (viď Obrázok 4).

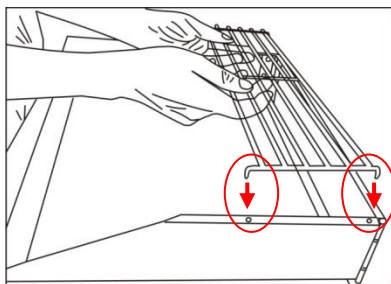


Obrázok 3

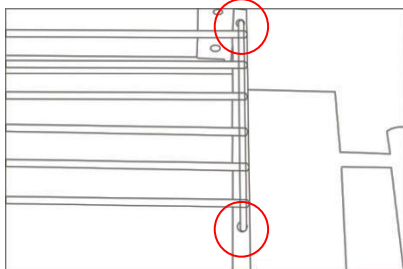


Obrázok 4

3. Na stenu nainštalujte rošt (viď Obrázok 5). Štyri háčiky roštu musia byť zainštalované v správnej polohe (viď Obrázok 6).

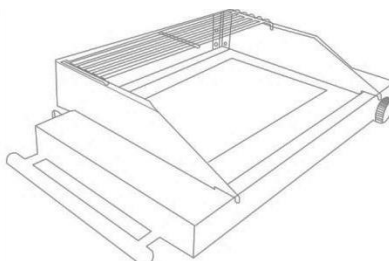


Obrázok 5



Obrázok 6

4. Nákrres konečnej inštalácie.



Obrázok 7

Tipy na varenie

Gril je určený na prípravu pokrmu priamo na sklokeramickej doske – je to zdravé, hygienické, rýchle a jednoduchý spôsob varenia. Šetrí čas, energiu a nie je potrebné umývanie panvíc.

- Pred grilovaním dajte na dosku malé množstva oleja pre lepšie výsledky. Zelenina, vajcia, lievance, ryby, krevety, atď. potrebujú na prípravu trochu oleja. Mäso, bravčovina, slanina potrebujú na prípravu menej oleja, pretože obsahujú tuk.
- Používajte olej s vysokým bodom prepálenia, ako je repkový alebo slnečnicový olej.
- V každom prípade pridajte trochu stolového oleja na zníženie lepenia pokrmu.
- Nepripravujte nakladané potraviny alebo iné vysoko kyslé potraviny.
- Po každom použití, použite škrabku na odstránenie prebytočných zvyškov, aby sa zabránilo ich spekaniu.
- Primerané nastavenie teploty a otáčanie zabráni pripáleniu pokrmu.
- Používajte obľúbený riad na grilovanie a nože na krájanie priamo na odolnom skle. Nepoužívajte plastový riad. Plastový riad neumiestňujte na gril.
- Použite hliníkovú fóliu na varenie v pare alebo na zachovanie šťavy (a chuti) potravín.
- Pre lepšiu chuť použite soľ a korenie, ako je mletá rascaľ. Ešte pre lepšiu chuť môžete použiť barbecue omáčku.

Pokrm varte v ľubovoľnom poradí — zeleninu po stejkoch alebo rybu po hamburgeroch. Jemne zoškrabnite zvyšky

pokrmu z povrchu, aby sa zabránilo prenosu vône a chuti z jednej potraviny na druhú. Po dokončení varenia znížte teplotu a použite ho ako ohrievací stôl.

Údržba a čistenie

Čistenie

- Povrch očistite po každom použití.
 - Pri grilovaní nepoužívajte cukor alebo tekutiny obsahujúce cukor. Ak je potrebný cukor, potraviny vložte na hliníkovú fóliu.
Poznámka: Ak sa počas varenia dostane na varnú plochu cukor, ihneď ho odstráňte, pokiaľ je gril ešte horúci. Nečakajte pokiaľ gril vychladne, pretože spálený cukor alebo sirup môže poškodiť keramický povrch.
 - Na odstránenie prilepeného pokrmu použite škrabku (cukor, sirup, produkty z paradajok, mlieko, atď.). Odstráňte všetky zvyšky, pokiaľ je povrch ešte teplý.
 - Na povrch nalejte trochu vody a gril nastavte na maximálny výkon. Para a horúca voda zmäkčí zvyšky potravín.
 - Spolu s povrchom vyčistíte škrabkou aj zásobník oleja a nečistôt. Ak je povrch chladný, nastavte maximálny výkon. Nechajte niekoľko minút zohriať, pokiaľ povrch nebude horúci. Potom nalejte vodu.
 - Ak sú na povrchu stále škrny použite na vyčistenie drôtenku s teplou vodou a trochu čistiaceho prostriedku na riad.
 - Povrch utrite do sucha.
- Pred čistením púzdra vypnite gril.

Údržba

- Ak nebudete spotrebič dlhšiu dobu používať, naneste tenkú vrstvu oleja na púzdro. Tiež vyčistite grilovacie teleso.

- Zásobník na olej vyčistite navlhčenou handričkou a čistiacim prostriedkom. Potom utrite do sucha suchou tkaninou alebo papierovým obrúskom.

Skladovanie grilu

- Pred odložením grilu skontrolujte, že gril je čistý a chladný. Tiež zvolte vhodné odloženie olejového zásobníka, stien a roštu.
- Na keramickú dosku nekladte ťažké predmety, pretože je krehká.
- Ak nebudete gril dlhšiu dobu používať, odložte ho na suché a bezpečné miesto.

Životné prostredie

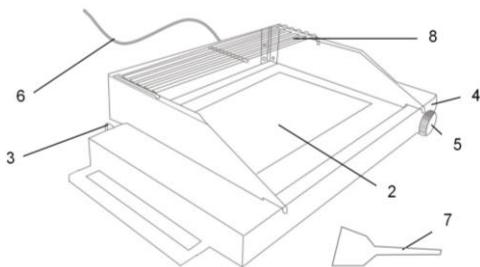
Na konci životnosti spotrebič nelikvidujte spolu s domovým odpadom. Odovzdajte ho na zbernom dvore za účelom jeho recyklácie. Tým pomôžete chrániť životné prostredie.

Záruka & servis

Ak budete potrebovať informácie, alebo máte nejaký problém, obráťte sa na zákaznícke centrum Gorenje vo vašej krajine (v medzinárodnom záručnom liste nájdete telefónne číslo). Ak sa vo vašej krajine nenachádza zákaznícke centrum Gorenje, obráťte sa na predajcu Gorenje alebo na servis domácich spotrebičov Gorenje.

Vyhradzujeme si právo na zmeny.

GORENJE
VÁM ŽELÁ VEĽA RADOSTI PRI
POUŽÍVANÍ VÁŠHO SPOTREBIČA



Общо описание

- 1 - Дръжки за носене
- 2 - Област на нагряване и грил (отбелязана с бяла линия)
- 3 - Поднос за мазнина
- 4 - Червен индикатор
- 5 - Копче за регулиране на температурата
- 6 - Захранващ кабел
- 7 - Стъргалка
- 8 - Стена от неръждаема стомана и грил

Предупреждение

Електрическият стъклокерамичен грил е най-добрият преносим електрически грил, здравословна и безопасна алтернатива на конвенционалния грил без никакви химикали, течности за запалване и токсични изпарения, които да вредят на околната среда. Този уникален, с широка повърхност грил съдържа стъклокерамичен плот, който разпределя топлината равномерно при готвене. Грилът е предназначен за готвене на голямо разнообразие от храни директно върху издръжливия стъклокерамичен плот. Благодарение на гладкия стъклокерамичен плот, е необходимо само малко количество мазнина за пържене и готвене на грил. Това позволява здравословно и нискокалорично готвене. В сравнение с други процеси, директното готвене на стъклокерамичния плот предлага огромни ползи и голямо разнообразие от методи за приготвяне на храна. Когато сте приключили, просто остържете

повърхността и забършете с влажна кърпа.

Повърхността на електрическия стъклен грил е направена от непорьозна стъклокерамика, която запазва хранителните вещества и мазнините в храната и я прави сочна и вкусна, запазила своите хранителни съставки, мирис и аромат. Предимствата на стъклокерамичния грил включват по-малка нужда от мазнина и по-добър аромат.

Важно

Прочетете ръководството внимателно преди употреба на уреда и го запазете за бъдещи справки.

Опасност

Не потапяйте уреда със захранващия кабел във вода или други течности.

Предупреждение



Никога не докосвайте повърхностите на нагревателни или готварски уреди. Те ще се нагряят по време на работа. Пазете децата на безопасно разстояние. Съществува риск от изгаряне!

Преди да свържете уреда, проверете дали напрежението, указано на дъното на уреда, съответства на напрежението на местната електрическа мрежа.

Уверете се, че контактът на електрическата мрежа е лесно достъпен, така че щепселът да бъде изваден бързо в случай на опасност. В противен случай трябва да е възможно да прекъснете захранването на уреда чрез прекъсвач на електрическата мрежа. В този случай се взимат под внимание стандартите за електрическа безопасност.

Уредът трябва да бъде правилно свързан със заземен контакт с еднофазен променлив ток (230 V/50 Hz).

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! УРЕДЪТ ТРЯБВА ДА БЪДЕ ЗАЗЕМЕН!

Не използвайте уреда, ако щепселът, захранващият кабел или самият уред са повредени.

Ако захранващият кабел е повреден, той трябва да бъде сменен от Gorenje, техен упълномощен сервиз или квалифициран техник, за да се избегне всякаква опасност.

Свързвайте уреда само към заземени контакти на електрическата мрежа.

Пазете захранващия кабел далеч от горещи повърхности.

Не позволявайте кабелът да виси от ръба на масата или работния плот, на който е разположен уредът.

Уредът и прилежащите му части се нагорещават по време на ползването му. Внимавайте

да не докоснете нагрятите елементи. Децата под 8-годишна възраст трябва да стоят далеч от уреда, освен ако не са наблюдавани непрекъснато.

Не позволявайте на деца да си играят с уреда.

Този уред може да бъде използван от деца, навършили 8-годишна възраст, или по-големи, както и от лица с намалени физически, сензорни или умствени способности или с недостатъчно опит и познания за работа с уреда само под наблюдение или след инструкции за безопасна употреба и когато са наясно с евентуалните опасности при неговата употреба.

Уверете се, че децата не си играят с уреда.

Деца не трябва да почистват или поддържат уреда освен ако са на възраст над 8 години и са наблюдавани от възрастен. Дръжте уреда и неговия кабел далеч от достъпа на малки деца, които са на възраст под 8 години.

Не позволявайте на деца да си играят с уреда.

Никога не оставяйте уреда да работи без надзор.

За избягване на възможна опасност, никога не свързвайте уреда към външен таймер.

За избягване на възможна опасност, никога не свързвайте уреда към външен таймер или система за дистанционно управление.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Ако плотът е напукан, изключете уреда, за да избегнете опасност от токов удар.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Опасност от пожар: не съхранявайте предмети върху готварския плот.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Готвене на плота без надзор с мазнина или олио може да бъде опасно и да предизвика пожар. Никога не опитвайте да загасите пожар с вода. Вместо това изключете уреда и покрийте пламъците с капак или влажна кърпа.

Внимание

Инсталирайте уреда на равна, стабилна повърхност с достатъчно свободно място около него.

Уверете се, че подносът за събиране на капеща мазнина е винаги на мястото си по време на готвене на грил.

Винаги нагривайте предварително плота преди да поставите някаква храна на него.

Достъпните повърхности може да станат горещи по време на работа.

Пазете се от пръскащата мазнина, когато готвите на грил тлъсто месо или колбаси.


Винаги изключвайте уреда от контакта след като сте приключили работа.

Винаги почиствайте уреда след като сте приключили работа.

Позволете на уреда да се охлади напълно преди да го почиствате и да го приберете. Никога не докосвайте плота с остър или абразивен предмет, тъй като можете да нараните повърхността.

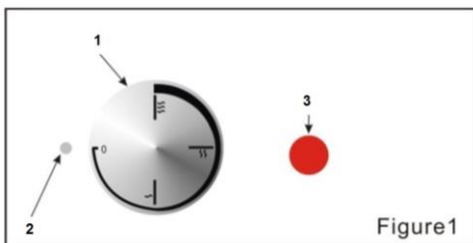
Този уред има маркировка съгласно европейска директива 2002/96/EC относно изхвърлянето на използвано електрическо и електронно оборудване (WEEE). Тази директива посочва рамката за пан-европейско събиране и рециклиране на използвано електрическо и електронно оборудване.

Преди първа употреба

1. Почистете стъклокерамичната повърхност с мека гъба. Използвайте разреден препарат за съдове и изплакнете добре. Подсушете грила.
2. Свържете грила с правилно заземен електрически контакт.
3. Завъртете диска за контрол на температурата в позиция висока температура . Не слагайте никаква храна върху грила. Възможно е да се появи малко пушек, когато грилът се нагрива за първи път. Това е нормално и не е опасно.
4. След около 4 до 5 минути изключете грила и го оставете да се охлади. Вашият нов грил е вече готов за употреба.
5. Прикачете подноса за мазнина отзад на грила.

Инструкции за работа

1. Свържете грила с правилно заземен електрически контакт.
2. Завъртете диска за контрол на температурата по посока на часовниковата стрелка от позиция „0“ (вж. фиг. 1) до желаната позиция. Червеният LED индикатор е индикаторът за температурата.
3. Нагрейте грила 3 минути преди употреба.
4. Гответе храната така както бихте го направили на всеки друг грил.

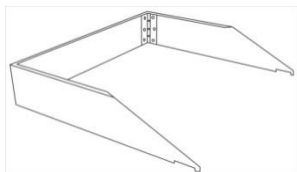


- 1 - копче
2 - начална позиция
3 - червен индикатор

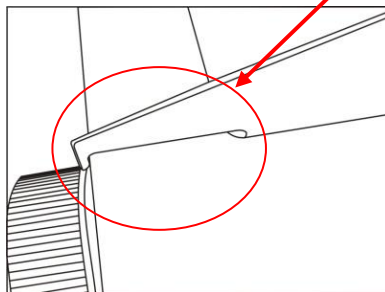
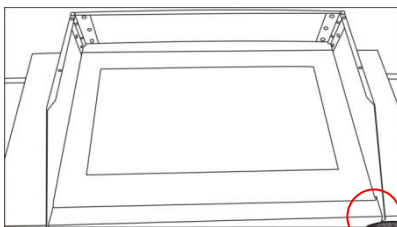
Максималната температура на грила е приблизително 250 °C.

Поставяне на преграда срещу пръскане на мазнина

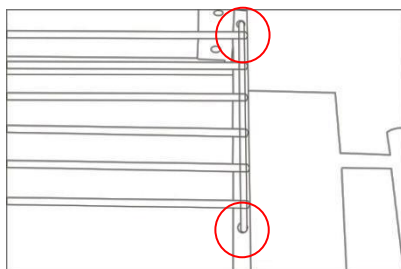
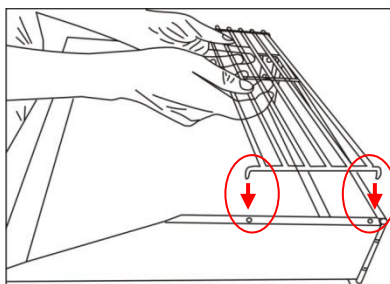
1. Извадете преградата и решетката от пакета. Отворете страните на преградата както е показано на фиг.



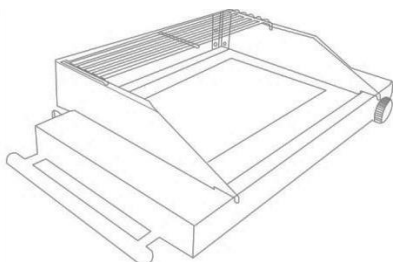
2. Поставете преградата върху електрическия стъклен грил (вж. фиг. 3). Уверете се, че фиксиращите кукички на преградата са закачени за предния капак на грила (вж. фиг. 4).



3. Поставете решетката върху преградата (вж. фиг. 5). Четирите кукички на решетката трябва да влязат в съответните кръгли отвори (вж. фиг. 6).



4. Илюстрация на приключено монтиране



Фиг. 7

Някои съвети за готвене

Грилът е предназначен за готвене на храна директно върху стъклокерамичната повърхност - това е здравословен, хигиеничен, бърз и лесен начин на готвене. Спестява време и усилия и не оставя мръсни съдове за миене.

- Преди да готвите на грила, сложете малко количество мазнина върху стъклото за по-добри резултати. Зеленчуците, яйцата, палачинките, рибата, скаридите, тепаняки и др. изискват малко мазнина. Месото, свинското, беконът и др. изискват по-малко мазнина, защото съдържат такава.
- Ако планирате да използвате мазнина по време на готвене, изберете такава с висока точка на димене като канола или слънчогледово олио.
- При всички случаи добавянето на малко мазнина върху стъклената повърхност преди нагриване ще намали залепването на храната за плота.
- Не гответе маринована храна или такава с високо съдържание на киселини.
- След всяко ползване използвайте стъргалката, за да отстраните остатъците от храна по плота в подноса за мазнина, за да предотвратите наслояването по повърхността.
- Разумната температура и времето за готвене на грила могат да предпазят храната от изгаряне и почерняване.

- Използвайте любимите си прибори и ножове за грил, за да режете директно върху издръжливата стъклена повърхност. Не използвайте пластмасови прибори. Не слагайте пластмасови опаковки върху грила.
- Използвайте алуминиево фолио за ястия, които трябва да бъдат задушени или да запазят соковете си (и целия аромат).
- За по-добър вкус използвайте сол и подправки като кимион на прах. Можете да използвате също някакъв сос за барбекю върху храната на грила за още по-добър вкус.

Гответе храната в произволен ред - зеленчуците след пължолите или рибата след бургерите. Внимателно изстъргвайте готварския плот, за да премахнете всякакви остатъци от храна и да предотвратите пренасянето на мирис или вкус от една храна на друга. Намалете температурата и ползвайте грила за претопляне на храната, когато сте приключили с готвенето.

Поддръжка и почистване

Почистване

- Почиствайте готварския плот след всяко ползване.
- Когато готвите на грил, избягвайте да ползвате захар или течности, които съдържат захар. Ако е необходима захар, поставете храната върху алуминиево фолио.
Забележка: Ако остатъци от захар попаднат върху готварския плот, отстранете ги със стъргалката, докато грилът е още топъл. Не чакайте да изстине, защото загорялата захар или захарен сироп може да повреди керамичната повърхност.
- Използвайте стъргалката, за да отстраните всичко, което полепва по повърхността (захар, сироп, доматени продукти, мляко и др). Изстъргвайте керамичния плот докато е още топъл, за да отстраните всички остатъци от готвенето.

- Излейте малко вода върху стъклената повърхност, докато грилът работи на максимална мощност. Оставете парата и водата да размекнат хранителните остатъци.
- Използвайте стъргалката да почистите стъклената повърхност и едновременно с това съберете и остатъците от водата в подноса за мазнина. Ако стъклената повърхност е студена, включете грила на максимална повърхност. Нагрейте няколко минути, докато повърхността стане гореща. След това излейте вода на плота.
- Ако все още има петна, които трудно се почистват, използвайте почистваща кърпа и топла вода с миеш препарат.
- Подсушете стъклокерамичния плот. Изключете грила преди почистване.
- Не поставяйте тежки предмети върху стъклокерамичния плот, тъй като е чуплив.
- Ако възнамерявате да не ползвате уреда за по-дълъг период от време, съхранявайте го на сухо, безопасно място.

Околна среда

Не изхвърляйте уреда с обичайните домакински отпадъци в края на жизнения му цикъл. Предайте го в събирателен пункт за рециклиране. По този начин ще помогнете за опазване на околната среда.

Гаранция и сервиз

Ако ви е необходима информация или имате някакъв проблем, моля, обърнете се към центъра за обслужване на клиенти на Gorenje във вашата страна (можете да намерите телефонния номер в брошурата за международна гаранция). Ако във вашата страна няма център за обслужване на клиенти, обърнете се към местния представител на Gorenje или се свържете със специализирания сервиз на домакински уреди Gorenje.

Запазваме си правото на всякакви промени.

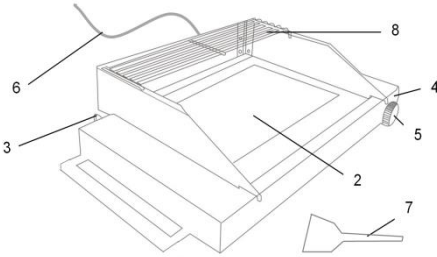
Поддръжка

- Ако уредът няма да бъде ползван известно време, положете тънък слой мазнина върху повърхността. Почистете по подходящ начин.
- Почиствайте подноса за мазнина с влажна кърпа и мек почистващ препарат. После подсушете със суха кърпа или домакинска хартия.

Съхраняване на грила.

- Уверете се, че грилът е студен и чист преди да го приберете. Осигурете подходящ начин на съхранение също за подноса за мазнина, защитната преграда и решетката.

GORENJE
ВИ ПОЖЕЛАВА ПРИЯТНО ПОЛЗВАНЕ
НА ВАШИЯ УРЕД.



Általános leírás

- 1 – Hordozó fogantyúk
- 2 – Grillező és melegítő terület (fehér vonallal jelölve)
- 3 – Olaj tálca
- 4 – Piros jelfény
- 5 – Hőfok-szabályozó gomb
- 6 – Csatlakozó kábel
- 7 – Kaparó
- 8 – Rozsdamentes acél fal és rács

Figyelmeztetés

Az elektromos üvegkerámia grillsütő az egyik legmodernebb hordozható elektromos grill, ami a hagyományos grillezés egészséges és biztonságos alternatívája lehet. Használatához nem szükséges vegyi anyagok, gyújtófolyadék használata, így nem keletkeznek a környezetet szennyező mérgező gázok sem. Ez az egyedülálló, teljes felületű grill olyan üvegkerámia felülettel rendelkezik, ami egyenletesen oszlatja el a hőt, így a sütés is egyenletesebb lesz. A grillsütő úgy került kialakításra, hogy az ételek széles választéka

elkészíthető legyen a tartós üvegkerámia felületen. A sima üvegkerámia felületnek köszönhetően csak nagyon kevés zsiradékra van szükség a sütéshez vagy grillezéshez. Ezáltal a sütés egészséges és kalóriaszegény lesz. A többi folyamattal összehasonlítva az üvegkerámia felületen történő sütés jelentős előnyökkel jár és az elkészítési módok igen széles skáláját kínálja. A sütés végeztével elegendő a felületet a kaparóval megtisztítani és egy nedves ruhával áttörölni.

Az elektromos üvegkerámia grillsütő felülete nem porózus üvegkerámiából készült, ami segít megőrizni az ételek tápanyagait és olajtartalmát, miközben a megsült étel szaftos és ízletes lesz, megőrzi tápanyagait, ízét és aromáit. Az üvegkerámia grill előnyei közé tartozik a kisebb zsiradék-szükséglet és a jobb íz.

Fontos

A készülék első használata előtt olvassa át figyelmesen a használati utasítást és őrizze meg, mert később is szüksége lehet rá.

Veszély

Ne merítse vízbe vagy egyéb folyadékba a csatlakozó kábellel ellátott egységet.

Figyelmeztetés



Soha ne érintse meg a melegítő vagy főzőkészülékek felületeit, mert működés közben igen felforrósodhatnak. Tartsa a gyerekeket megfelelő távolságban a készüléktől. Égésveszély!

Mielőtt a készüléket csatlakoztatná, ellenőrizze, hogy a készülék alján feltüntetett feszültség megfelel-e a helyi hálózati feszültségnek. Ügyeljen rá, hogy a konnektor könnyen hozzáférhető legyen, hogy szükség esetén a villásdugó gyorsan kihúzható legyen. Ellenkező esetben egy kapcsolót kell elhelyezni, aminek a segítségével a készülék lekapcsolható a hálózatról. Ebben az esetben biztosítani szükséges az érvényes elektromos biztonsági szabványoknak való megfelelést. A terméket megfelelő módon kell egy földelt, egyfázisú AC (230 V/50 Hz) konnektorba csatlakoztatni. FIGYELMEZTETÉS! A KÉSZÜLÉKET FÖLDELNI SZÜKSÉGES!

Ne használj a készüléket, ha a villásdugó, a csatlakozó kábel, vagy maga a készülék sérült. Ha a csatlakozó kábel sérült, azt csak a Gorenje, annak márkaszervize vagy más, hasonlóan képzett személy cserélheti ki, a veszélyhelyzetek elkerülése érdekében.

A készüléket csak földelt fali konnektorba csatlakoztassa. Tartsa távol a csatlakozó kábelt a forró felületektől.

Ne hagyja a csatlakozó kábelt annak az asztalnak vagy annak a munkalapnak a széle felett lógni, ahol a készülék elhelyezésre került.

A készülék és annak részei működés közben igen felforrósodhatnak. Ügyeljen arra, hogy működés közben ne érintse meg a forró elemeket. A 8 év alatti gyerekeket nem szabad a készülék közelébe engedni, kivéve, ha folyamatos felügyeletük biztosított.

A gyerekeket felügyelni szükséges, hogy ne játszhassanak a készülékkal.

A készüléket csak abban az esetben használhatják 8 éven felüli gyerekek, illetve csökkent fizikális, érzékszervi vagy mentális képességekkel rendelkező személyek, illetve olyanok, akik nem rendelkeznek megfelelő tapasztalatokkal és tudással a készülék

használatához, ha felügyeletük biztosított, vagy ha megfelelő utasításokat kaptak a készülék biztonságos használatát illetően és megértették a használatlaltal járó potenciális veszélyeket.

Ügyeljen rá, hogy a gyerekek ne játszhassanak a készülékkel.

A készülék tisztítását vagy karbantartását abban az esetben végezhetik 8 éven felüli gyerekek, ha felügyeletük biztosított.

Tartsa távol a készüléktől és annak csatlakozó kábelétől a 8 évnél fiatalabb gyerekeket.

A gyerekeket felügyelni szükséges, hogy ne játszhassanak a készülékkel. Soha ne hagyja a készüléket működés közben felügyelet nélkül.

A veszélyek elkerülése érdekében soha ne csatlakoztassa a készüléket külső időzítőre vagy távirányítóra
FIGYELMEZTETÉS: Ha az üvegkerámia lap megreped, azonnal kapcsolja ki a készüléket az áramütés veszélyének elkerülése érdekében.

FIGYELMEZTETÉS: Tűzveszély: Ne tároljon semmilyen tárgyat az üvegkerámia lap felületén.

FIGYELMEZTETÉS: Ha nem felügyeli a zsiradékon vagy olajban történő sütést, az veszélyes lehet és tüzet okozhat. Soha ne próbálja a tüzet vízzel

eloltani. Ehelyett kapcsolja ki a készüléket és takarja le a lángot egy fedővel vagy egy nedves ruhával.

Figyelmeztetés

A készüléket vízszintes, stabil felületen helyezze el úgy, hogy körülötte is elegendő szabad tér legyen.

Ügyeljen rá, hogy a csepp tálca mindig a helyén legyen működés közben.

Mindig melegítse elő a lapot, mielőtt az ételeket ráhelyezné.

A készülék működése közben annak felületei igen felforrósodhatnak.

Zsírosabb húsok vagy kolbászok sütésekor ügyeljen arra, hogy a zsír ne fröccsenjen a bőrére!

Használat után mindig húzza ki a villásdugót a konnektorból.


Használat után mindig tisztítsa meg a készüléket.

Hagyja a készüléket teljesen lehűlni, mielőtt elkezdené tisztítani vagy a helyére tenné.

Az üvegkerámia lapot soha ne érintse éles vagy súroló tárgyakkal, mivel ezek kárt okozhatnak a felületben.

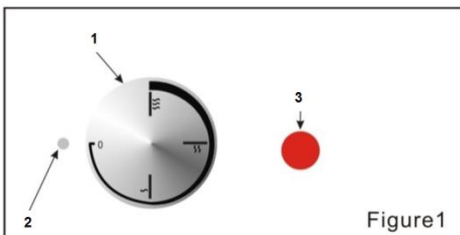
A készülék a Hulladék elektromos és elektronikus készülékekről szóló, 2002/96/EC számú EU irányelvnek (WEEE) megfelelően van jelölve. Ez a direktíva biztosítja a hulladék elektromos és elektronikus készülékek begyűjtésének és újrafeldolgozásának EU-szerte érvényes kereteit.

Első használat előtt

1. Egy puha szivacs segítségével tisztítsa meg az üvegkerámia felületet. Használjon mosogatószeres oldatot és törölje át alaposan. Szárítsa meg a grillsütőt.
2. Csatlakoztassa a grillsütőt egy megfelelően földelt konnektorba.
3. Állítsa a hőfok-beállító gombot magas fokozatra . Ne helyezzen semmilyen ételt a grillre. A grill első felmelegedése során egy kis füst keletkezhet. Ez természetes jelenség, semmiféle veszélyt nem jelent.
4. Körülbelül 4-5 perc elteltével kapcsolja ki a grillt és hagyja lehűlni. Az új grillsütő ezzel használatra kész.
5. Csatlakoztassa az olajtálcát a grill hátsó részéhez.

A működésre vonatkozó utasítások

1. Csatlakoztassa a grillsütőt egy megfelelően földelt konnektorba.
2. Forgassa el a hőfok-beállító gombot az óramutató járásával megegyező irányba, »0« pozícióból (lásd 3. ábra) a kívánt pozícióba. A piros jelfény a melegítést jelzi.
3. Használat előtt körülbelül 3 percig melegítse elő a grillt.
4. Süsse az ételt ugyanúgy, mint bármilyen más grillsütőn.

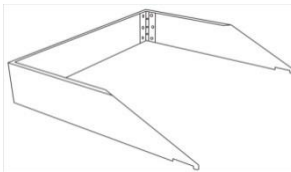


- 1-gomb
- 2-start pozíció
- 3-piros jelfény

A grillsütő maximális hőfoka körülbelül 250 °C.

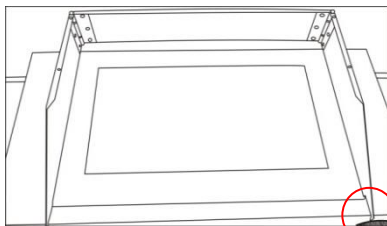
A fröccsenésgátló fal felszerelése

1. Vegye ki a csomagolásból a falat és a rácsot. Nyissa ki a fal oldalait a 2. ábrán látható módon.

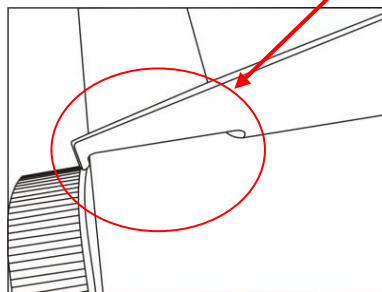


2. ábra

2. Helyezze fel a falat a elektromos üvegkerámia grillsütőre (lásd 3. ábra). Ügyeljen rá, hogy a rögzítő be legyen akasztva a grillsütő burkolatának első (lásd 4. ábra).

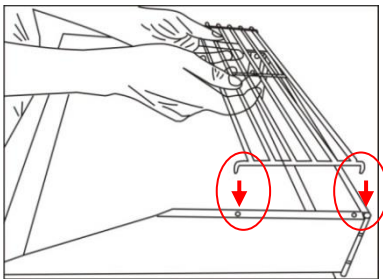


3. ábra

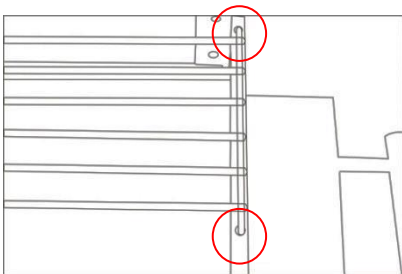


4. ábra

3. Helyezze fel a rácsot a falra (lásd 5. ábra). A rács 4 lábát a megfelelő lyukakba kell behelyezni. (lásd 6. ábra).

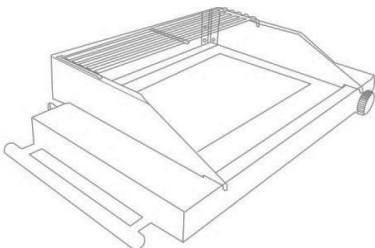


5. ábra



6. ábra

4. Az összeállított készülék ábrája



7. ábra

Tipppek sütéshez

A grillsütő úgy került kialakításra, hogy közvetlenül az üvegerámia felületen lehessen sütni az ételeket – ez egy egészséges, higiénikus, gyors és könnyű sütési mód. Segítségével idő és energia takarítható meg, illetve nem maradnak utána piszkos edények, amiket el kell mosogatni.

- Mielőtt bármilyen ételt kezdene el sütni a grillen, öntsön egy kis olajat az üvegerámia felületre a jobb eredmények elérése érdekében. A

zöldségek, tojás, palacsinta, hal, garnéla, teppanyaki, stb. készítéséhez szükséges egy kis olaj. A húshoz, szalonnához, stb. kevesebb olaj szükséges, mert ezek már magukban is tartalmaznak zsiradékot.

- Ha olajat is szeretne használni a sütéshez, válasszon olyat, aminek magas az égési hőfoka – ilyenek például a repce- vagy a napraforgóolaj.
- Ha a melegítés megkezdése előtt egy kis olajat önt az üvegerámia felületre, az étel kevésbé fog az üveghöz ragadni.
- Ne süssön sós, vagy más, erősen savas ételeket.
- A kaparó segítségével minden használat után távolítsa el az ételmaradványokat a felületről és söprörje le az olajtálcába ezeket – így az étel nem tud ráragadni a felületre.
- A megfelelő hőfok és sütési idő beállításával megelőzhető, hogy az étel odaégyen.
- Használja kedvenc grillszerszámait és késeit az ételeknek közvetlenül az üveglapon való elvágásához. Ne használjon műanyag eszközöket. Ne tegyen műanyag edényeket a grillre.
- Használjon alufóliát azokhoz az ételekhez, amelyeknél párolás szükséges, vagy ha az a cél hogy megőrizze szagtosságukat (és ízeiket).
- A jobb ízhatás elérése érdekében használjon sót és fűszereket (pl. őrölt kömény). A még jobb íz érdekében használhat egy kis barbecue szósz is.

Az ételeket bármilyen sorrendben sütheti – zöldségeket a steak után vagy halat a hamburger után. A kaparó segítségével óvatosan tisztítsa meg a sütési felületet az ételmaradékok eltávolításához – így megelőzhető, hogy az egyes ételek átvegyék egymás ízét és illatát. Ha a sütés végeztével csökkenti a hőfokot, a grillt ételmelegítésre használhatja.

Tisztítás és karbantartás

Tisztítás

- Az üvegerámia felületet minden egyes használat után tisztítsa meg.
- A grillezés során kerülje a cukor, vagy a cukortartalmú folyadékok használatát. Ha

mégis szükség van cukor használatára, helyezzen az étel alá egy alufólia-lapot.

Megjegyzés: Ha cukor kerül az üvegkerámia lapra, távolítsa el a kaparó segítségével akkor, amikor a grill még meleg. Ne várja meg, amíg lehűl, mert az odaégett cukor vagy szirup kárt okozhat az üvegkerámia felületben.

- A kaparó segítségével távolítsa el minden odaragadt ételmaradékot az üvegkerámia felületről (cukor, szirup, paradicsomos termékek, tej, stb.) A felületről még meleg állapotban távolítsa el az ételmaradékokat a kaparó segítségével.
- Öntsön egy kis vizet az üvegkerámia felületre és állítsa a sütőt maximális fokozatra. Várjon, amíg a gőz és a forró víz feloldja az ételmaradékokat.
- A kaparó segítségével tisztítsa meg a felületet és söpörje a szennyeződések az olajtálcára. Ha az üvegkerámia felület lehűlt, kapcsolja be a grillsütőt ismét és állítsa maximális fokozatra. Melegítse néhány percig, amíg a felület fel nem forrósodik. Ezután öntsön vizet a felületre.
- Ha a felületen még mindig maradtak makacs foltok, próbálja egy szivacs, meleg víz és mosogatószer segítségével eltávolítani őket.
- Törölje szárazra az üvegkerámia felületet.

A burkolat tisztítása előtt kapcsolja ki a készüléket.

Karbantartás

- Ha a készülék egy ideig nem lesz használatban, kenjen egy vékony réteg olajat a készülék burkolatára. Tisztítsa meg a burkolatot alaposan.
- Az olajtálcát egy nedves ruha és mosogatószeres oldat segítségével

tisztítsa meg, majd törölje szárazra konyharuhával vagy papírtörülővel.

A grillsütő tárolása

- Tárolás előtt győződjön meg róla, hogy a grillsütő lehűlt. Biztosítson megfelelő tárolási helyet az olajtálca és a fröccsenésgátló fal, illetve a rács számára is.
- Ne helyezzen nehéz tárgyakat az üvegkerámia felületre, mivel az törékeny.
- Ha hosszabb ideig nem szeretné használni a grillsütőt, tárolja száraz és biztonságos helyen.

Környezetvédelem

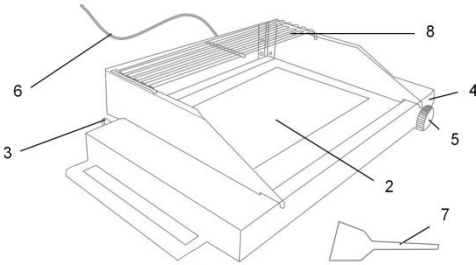
Ne kezelje a készüléket hasznos élettartama elteltével általános háztartási hulladékként. Adja le egy újrahajszosításért felelős kijelölt hivatalos gyűjtőhelyen. Ezzel hozzájárulhat környezetünk védelméhez.

Garancia és szerviz

Ha információra van szüksége vagy problémája van, vegye fel a kapcsolatot az országában működő Gorenje ügyfélszolgálattal (ennek telefonszámát a garancialevélen találhatja meg). Amennyiben az Ön országában nincs ügyfélszolgálat, forduljon a helyi Gorenje kereskedőhöz vagy vegye fel a kapcsolatot a Gorenje háztartási készülékek márkaszervizével.

A módosítások jogát fenntartjuk.

**A GORENJE
SOK ÖRÖMET KÍVÁN ÖNNEK A
KÉSZÜLÉK HASZNÁLATA SORÁN!**



Všeobecný popis

- 1 - Rukojeti
- 2 - Grilovací a ohřívací plocha (označena bílou čarou)
- 3 - Miska na olej
- 4 - Červená kontrolka
- 5 - Otočný regulátor nastavení teploty
- 6 - Napájecí šňůra
- 7 - Škrabka
- 8 - Stěna z nerezové oceli a gril

Varování

Elektrický sklokeramický gril je maximálně přenosný elektrický gril, který je zdravou a bezpečnou alternativou tradičního grilování bez chemikálií, startovacích kapalin nebo jedovatých výparů škodlivých pro životní prostředí. Tento jedinečný celoplošný gril má sklokeramickou varnou plochu, která rovnoměrně rozvádí teplo pro dokonalejší zážitek z vaření. Gril je určen pro vaření širokého výběru potravin přímo na odolném sklokeramickém povrchu. Díky hladkému sklokeramickému povrchu je potřeba pouze malé množství dalšího tuku pro smažení a grilování. To umožňuje zdravé a nízkokalorické vaření. V porovnání se všemi ostatními procesy nabízí přímé vaření na sklokeramické varné ploše velké výhody a rozsáhlý výběr způsobů přípravy. Na konci vaření jednoduše plochu oškrábejte a otřete vlhkou utěrkou.

Povrch elektrického sklokeramického grilu je vyroben z neporézního sklokeramického materiálu, který zachovává živiny a oleje v

potravinách, přičemž udržuje grilované potraviny šťavnaté a delikátní a zachovává jejich živiny, chuť a aroma. Výhody sklokeramického grilu zahrnují nižší potřebu tuku a lepší chuť.

Důležité

Před používáním zařízení si tento návod k obsluze důkladně přečtěte a uložte ho tak, abyste do něho mohli v budoucnu nahlédnout.

Nebezpečí

Neponožte jednotku s přívodní šňůrou do vody nebo jiné kapaliny.

Varování



Nikdy se nedotýkejte povrchů přístrojů pro ohřívání nebo vaření. Během provozu se budou zahřívát. Udržujte děti v bezpečné vzdálenosti. Nebezpečí popálení!

Před zapojením spotřebiče zkontrolujte, zda napětí uvedené ze spodní strany spotřebiče odpovídá místnímu síťovému napětí.

Dbejte na to, aby napájecí zásuvka byla snadno přístupná, aby zástrčku bylo možné v případě nouze rychle vytáhnout. Jinak musí být možné odpojení zařízení od okruhu pomocí vypínače. V tomto případě je nutno dodržovat stávající

ustanovení norem pro elektrickou bezpečnost.

Tento výrobek musí být správně zapojený do uzemněné zásuvky s jednofázovým střídavým proudem (230 V / 50 Hz).

VAROVÁNÍ! TENTO SPOTŘEBIČ MUSÍ BÝT UZEMNĚNÝ!

Jestliže je zástrčka, kabel pro připojení k síti nebo spotřebič poškozený, nepoužívejte ho.

Jestliže je poškozený napájecí kabel, musí ho vyměnit společnost Gorenje, která povolá autorizované servisní středisko nebo podobně kvalifikované osoby, aby bylo vyloučeno jakékoli nebezpečí.

Spotřebič zapojte pouze do uzemněné zásuvky.

Kabel pro připojení k síti udržujte mimo horké povrchy.

Nenechávejte napájecí šňůru viset přes hranu stolu nebo pracovní desky, na které spotřebič stojí.

Spotřebič a jeho přístupné části se během používání zahřívají. Je třeba dávat pozor na to, abyste se nedotkli topných prvků. Pokud děti ve věku do 8 let nejsou pod stálým dozorem, je třeba je udržovat v dostatečném odstupu.

Děti by měly být pod dozorem, aby se zajistilo, že si se spotřebičem nebudou hrát.

Děti ve věku od 8 let a osoby se sníženými fyzickými, smyslovými

nebo mentálními schopnostmi, případně s nedostatkem zkušeností a znalostí, mohou spotřebič používat pouze tehdy, pokud budou pod dozorem nebo pokud budou mít pokyny, jak používat spotřebič bezpečným způsobem a pochopí související nebezpečí.

Zajistěte, aby si se spotřebičem nehrály děti.

Děti mladší 8 let a bez dozoru by neměly čistit spotřebič ani provádět jeho údržbu.

Uchovávejte spotřebič a jeho přívodní kabel mimo dosah dětí mladších 8 let.

Děti by měly být pod dozorem, aby se zajistilo, že si se spotřebičem nebudou hrát.

Nikdy nenechte tento spotřebič běžet bez dozoru.

Abyste se vyhnuli nebezpečí, nepřipojujte nikdy tento spotřebič k vnějšímu časovači.

Abyste se vyhnuli nebezpečí, nepřipojujte nikdy tento spotřebič k vnějšímu časovači ani k systému dálkového ovládání.

VAROVÁNÍ: Pokud je plocha prasklá, vypněte spotřebič, abyste se vyhnuli nebezpečí úrazu elektrickým proudem.

VAROVÁNÍ: Nebezpečí požáru: neskladujte věci na varných plochách.

VAROVÁNÍ: Vaření bez dozoru na desce s tukem nebo olejem může být nebezpečné a může

způsobit požár. Nezkoušejte nikdy hasit požár vodou. Raději vypněte spotřebič a pak zakryjte plamen víkem nebo vlhkou utěrkou.

Pozor

Postavte spotřebič na rovný, pevný povrch s dostatečným prostorem kolem spotřebiče. Ujistěte se, že během grilování je odkapávací miska vždy na místě. Předehřejte vždy desku, než na ni položíte potraviny.

Přístupné plochy se mohou během používání zahřívát.

Dávejte pozor na stříkající olej, když grilujete tučné maso nebo klobásy.

Po použití vždy odpojte spotřebič od sítě.

Po použití vždy spotřebič očistěte.

Před čištěním spotřebiče nebo uklizením nechte spotřebič úplně vychladnout.

Nikdy se nedotýkejte desky ostrým nebo brusným předmětem, povrch by se mohl poškodit.

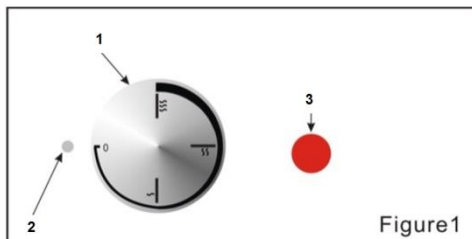
Tento přístroj vyhovuje evropské směrnici 2002/96/ES o odpadech z elektrických a elektronických zařízení (WEEE). Tato směrnice poskytuje rámec pro panevropský sběr a recyklování odpadního elektrického a elektronického zařízení.

Před prvním použitím

1. Očistěte sklokeramickou plochu měkkou houbičkou. Použijte zředěný prostředek na mytí nádobí a důkladně plochu otřete. Gril vysušte.
2. Zapojte gril do správně uzemněné elektrické zásuvky.
3. Otočte regulátorem teploty na vysoký výkon $\overset{\text{SSS}}{\text{---}}$. Nepokládejte na gril potraviny. Při prvním zahřívání může gril vydávat trochu kouře. Je to normální a není to nebezpečné.
4. Přibližně po 4 až 5 minutách gril vypněte a nechte ho vychladnout. Váš nový gril je nyní připraven k použití.
5. Připevněte odkapávací misku na olej k zadní části grilu.

Návod k použití

1. Zapojte gril do správně uzemněné elektrické zásuvky.
2. Otočte regulátorem teploty ve směru otáčení hodinových ručiček z polohy „0“ (viz obr.1) do požadované polohy. Červená LED kontrolka je kontrolka ohřevu.
3. Před použitím gril předehřejte na 3 minuty.
4. Při vaření postupujte jako u jakéhokoli jiného grilu.



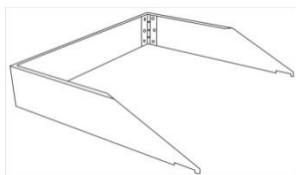
Obrázek 1

- 1-knoflík
- 2-počáteční poloha
- 3-červená kontrolka

Maximální grilovací teplota je cca 250 °C.

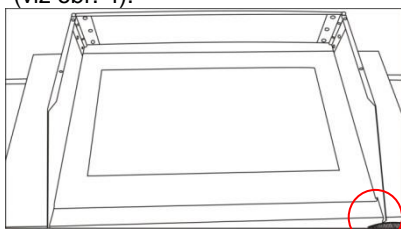
Instalace ochrany proti stříkajícímu oleji

1. Vyndejte stěnu a rošt z obalu. Otevřete stěny, jak vidíte na obr. 2.

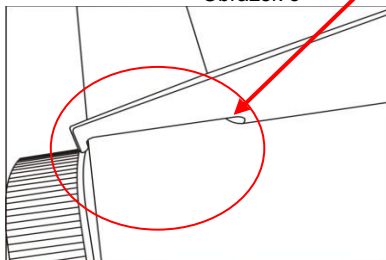


Obrázek 2

2. Nainstalujte stěnu na sklokeramický gril (viz obr. 3). Ujistěte se, že upevňovací hák na stěně je zaháknutý k přednímu krytu elektrického sklokeramického grilu (viz obr. 4).

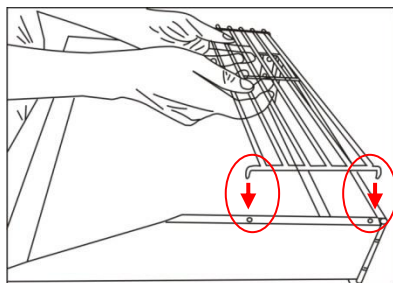


Obrázek 3

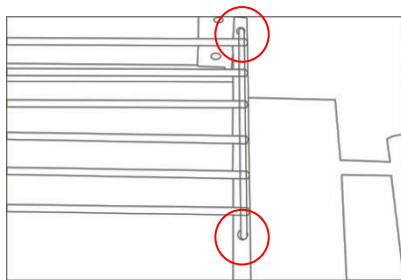


Obrázek 4

3. Nainstalujte gril na stěnu (viz obr. 5). Čtyři háčky na roštu se musejí usadit do příslušných kulatých otvorů (viz obr. 6).

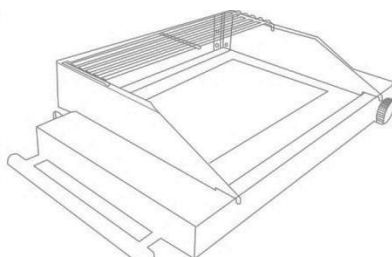


Obrázek 5



Obrázek 6

4. Schéma hotové instalace.



Obrázek 7

Některé užitečné rady pro vaření

Gril je určen pro vaření potravin přímo na sklokeramické ploše – jde o zdravý, hygienický, rychlý a snadný způsob vaření. Šetří čas a energii a nemusíte čistit žádné špinavé nádoby.

- Před grilováním potravin na sklokeramickém grilu naleyte malé množství oleje na vaření na sklo, abyste dosáhli lepších výsledků. Zelenina, vajíčka, lívance, ryby, krevety, teppanyaki atd. potřebují málo oleje. Maso, vepřové maso, slanina atd. potřebují méně oleje, protože již obsahují tuk.
- Jestliže máte v plánu použít při vaření olej, zvolte olej s malým uvolňováním kouře, jako je například kanolový nebo slunečnicový olej.
- Přidání trochy oleje na vaření na sklokeramický povrch před zahřátím v každém případě omezí připékání potravin ke sklu.
- Neopékejte nakládané potraviny ani jiné vysoce kyselé potraviny.

- Po každém použití odstraňte pomocí škrabky zbytky potravin ze skla do odkapávací misky na olej, abyste zabránili připekání potravin k povrchu.
- Přiměřené nastavení teploty a doby grilování může zabránit spálení a zčernání potravin.
- Používejte oblíbené grilovací náčiní a nože pro krájení přímo na odolné skleněné desce. Nepoužívejte plastové náčiní. Nepokládejte na gril plastové nádoby.
- Používejte hliníkovou fólii u jídel, která se musejí připravovat v páře nebo která si musejí uchovat šťávy (a chuť) potravin.
- Pro lepší chuť použijte sůl a grilovací koření, jako je například drcený kmín. Pro ještě lepší chuť můžete použít i barbecue omáčku na grilované potraviny.

Potraviny můžete vařit v jakémkoli pořadí – zeleninu po steaku nebo rybu po hamburgerech. Jemně oškrabejte varnou plochu, abyste odstranili zbytky potravin a zabránili přenosu pachu nebo chuti z jedné potraviny na druhou. Snižte výkon a použijte gril jako zařízení pro ohřívání potravin, když jste hotoví s vařením.

Údržba a čištění

Čištění

- Po každém použití očistěte varnou plochu.
- Při grilování nepoužívejte cukr ani tekutiny s cukrem. Pokud je cukr nezbytný, položte potraviny na plech nebo hliníkovou fólii.
Poznámka: Pokud by se zbytek cukru dostal na varnou plochu, odstraňte ho škrabkou, dokud je gril horký. Nečekejte, až vychladne, protože připálený cukr nebo sirup by mohl poškodit keramický povrch.
- Pomocí škrabky odstraňte všechno, co se připeče k povrchu (cukr, sirup, výrobky z rajčat, mléko atd.). Oškrábejte sklokeramický povrch, dokud je teplý, abyste odstranili zbytky po vaření.
- Nalejte trochu vody na skleněný povrch, zatímco sklokeramický gril bude na

maximálním výkonu. Nechte páru a horkou vodu, aby změkčily zbytky potravin.

- Pomocí škrabky očistěte skleněný povrch a zároveň seškrábejte zbytky potravin do misky na olej. Pokud je skleněný povrch studený, zapněte gril, na několik minut nastavte teplotu na maximální výkon, dokud skleněný povrch nebude horký. Pak naleyte na sklo vodu.
- Pokud na skleněném povrchu zůstanou skvrny, které nejdou očistit, použijte k čištění drátkové polštářky a teplejší vodu s trochou prostředku na mytí nádoby.
- Otřete sklokeramický povrch do sucha. Před čištěním pláště gril vypněte.

Údržba

- Pokud spotřebič nebudete delší dobu používat, naneste na plášť spotřebiče tenkou vrstvu oleje. Očistěte včas plášť grilu.
- Pomocí vlhké utěrky a naředěného slabého čisticího prostředku očistěte misku na olej. Poté ji vytřete do sucha suchým hadrem nebo papírovou utěrkou.

Ukládání grilu

- Ujistěte se, že před uložením je gril studený a čistý. Zajistěte také vhodné uskladnění pro misku na olej, ochrannou stěnu a rošt.
- Nepokládejte těžké předměty na sklokeramickou varnou desku, protože je křehká.
- Pokud nebudete gril delší dobu používat, uložte spotřebič na suché a bezpečné místo.

Životní prostředí

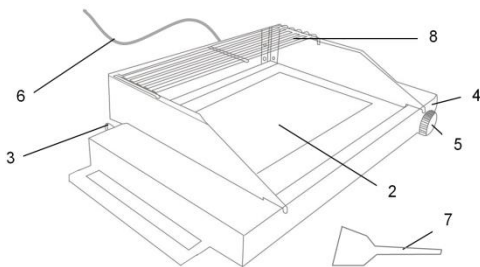
Po uplynutí životnosti nevyhazujte spotřebič jako běžný domovní odpad. Předejte ho stanovenému sběrnému místu k recyklaci. Tímto způsobem pomůžete chránit životní prostředí.

Záruka a servis

S případnými žádostmi o informace nebo s problémem se prosím obraťte na centrum péče o zákazníky společnosti Gorenje ve vaší zemi (příslušné telefonní číslo na centrum péče o zákazníky najdete na celosvětovém záručním listě). Jestliže ve vaší zemi není žádné centrum péče o zákazníky, obraťte se na místního obchodního zástupce společnosti Gorenje nebo na servisní oddělení společnosti Gorenje pro domácí spotřebiče.

Vyhrazujeme si právo na jakékoli úpravy.

**GORENJE
VÁM PŘEJE MNOHO PŘÍJEMNÝCH
ZÁŽITKŮ PŘI POUŽÍVÁNÍ VAŠEHO
SPOTŘEBIČE**



Загальний опис

- 1 – Ручки для переноски
- 2 – Зона нагрівання (позначена білою лінією)
- 3 – Піддон для олії
- 4 – Червоний індикатор
- 5 – Регулятор температури
- 6 – Шнур живлення
- 7 – Скребок
- 8 – Сталева заслінка та решітка-гриль

Попередження

Електричний склокерамічний гриль це портативний гриль, який є здоровою і безпечною альтернативою звичайним грилям без будь-яких хімічних речовин, розпалених рідин або токсичних випарів, що шкодять довкіллю. Цей унікальний гриль має повністю склокерамічну поверхню, яка розподіляє тепло рівномірно – для найкращого результату. Цей гриль розроблено для приготування широкого вибору страв безпосередньо на міцній склокерамічній поверхні. Завдяки гладенькій склокерамічній поверхні, для смаження та запікання на грилі потрібна мінімальна кількість додаткового жиру. Тому страви виходять здоровими та низькокалорійними. У порівнянні з іншими методами термічної обробки продуктів, готування прямо на склокерамічній поверхні має численні переваги і пропонує багато різноманітних способів приготування. Після закінчення приготування просто скористайтеся

скребком для видалення бруду та витріть поверхню вологим рушником.

Поверхня електричного склокерамічного гриля виготовлена з непористої склокераміки, тому поживні речовини та жири лишаються всередині продуктів, а страви на грилі виходять соковитими та смачними, повними поживних речовин, зберігаючи свій смак та аромат. Серед переваг склокерамічного гриля – зменшення використання додаткових жирів/олій та кращий смак.

Важливо

Перед використанням приладу уважно повністю прочитайте цю інструкцію та збережіть її для майбутнього використання.

Небезпека

Не занурюйте прилад зі шнуром живлення у воду чи будь-які інші речовини.

Попередження



У жодному разі не торкайтеся поверхні приладу протягом приготування чи розігрівання. Поверхня сильно розігрівається протягом роботи. Тримайте дітей на відстані. Існує ризик опіків!

Перед підключенням переконайтеся, що напруга, зазначена на дні приладу, відповідає напрузі місцевої мережі. Забезпечте вільний доступ до розетки живлення, щоб у разі необхідності можна

було швидко відключити прилад від електроживлення. В іншому випадку має бути можливість вимкнути прилад за допомогою вимикача від мережі. Дотримуйтесь діючих положень стандартів електричної безпеки. Прилад має бути належним чином підключений до заземленої розетки однофазного змінного струму (230 В, 50 Гц). **УВАГА! ЦЕЙ ПРИЛАД ОБОВ'ЯЗКОВО ТРЕБА ЗАЗЕМЛИТИ!** Не користуйтеся приладом, якщо штекер, шнур живлення або прилад пошкоджені. Якщо шнур живлення пошкоджено, для його заміни зверніться до авторизованого сервісного центру, щоб уникнути небезпеки. Прилад можна вмикати тільки у заземлену розетку. Тримайте шнур живлення подалі від розжарених поверхонь та предметів. Слідкуйте щоб шнур живлення не звисав з краю стола або робочої поверхні, на яких встановлено прилад. Прилад та його доступні частини розігріваються під час роботи. Будьте уважні: не торкайтеся нагрівальних елементів. Дітей, молодших 8 років, слід тримати подалі від приладу або пильно

контролювати у разі наближення. Не залишайте дітей без нагляду, щоб унеможливити ігри із приладом. Цей прилад може використовуватися дітьми старшими 8 років, особами із обмеженими фізичними, психічними чи сенсорними можливостями, людьми із браком досвіду чи знань, якщо вони знаходяться від наглядом або отримали інструкції щодо безпечного користування приладом та розуміють ступіть небезпеки, що виникає при користуванні. Не дозволяйте дітям гратися із приладом. Діти старші 8 років можуть мити і здійснювати догляд за приладом лише під наглядом дорослого. Тримайте прилад та шнур живлення у місці, недоступному для дітей молодших 8 років. Не залишайте увімкнений прилад без нагляду. Щоб уникнути потенційної небезпеки, ніколи не підключайте прилад до зовнішнього таймера-вимикача або системи дистанційного керування. **УВАГА:** Якщо на поверхні приладу виникли тріщини, негайно вимкніть прилад для

уникнення ураження електричним струмом.

УВАГА: Небезпека займання: не використовуйте поверхню приладу для зберігання будь-яких речей.

УВАГА: Увімкнена поверхня із жиром чи олією, залишена без нагляду, може бути небезпечною та спричинити пожежу. В жодному разі не намагайтеся загасити полум'я водою! Спершу вимкніть прилад із розетки та накрийте полум'я кришкою чи вологою тканиною.

Застереження

Прилад має бути встановлено на плоскій, стабільній поверхні із достатнім вільним простором навколо.

Переконайтеся, що піддон для олії завжди на місці під час готування на грилі.

Завжди розігрівайте поверхню перед тим, як класти на неї продукти.

Доступні поверхні можуть сильно нагріватися протягом роботи приладу.

Будьте обережні із бризками гарячого жиру під час смаження жирного м'яса чи сосисок.

Завжди вимикайте прилад з розетки після використання.

Завжди мийте прилад після використання.


Перед тим, як помити та прибрати прилад на місце

зберігання, дайте йому повністю охолонути.

Не торкайтеся поверхні гострими чи абразивними предметами, це може пошкодити поверхню.

Цей прилад позначено відповідно до Директиви ЄС 2002/96/ЄС щодо відходів електричного та електронного обладнання (WEEE). Ця директива є основою законодавства щодо повернення та вторинної переробки відходів електричного й електронного обладнання у країнах Європи.

Перед першим використанням

1. Протріть склокерамічну поверхню вологою губкою. Застосуйте розчинений мийний засіб для посуду та добре протріть. Висушіть поверхню.
2. Підключіть гриль до належним чином заземленої розетки.
3. Поверніть регулятор температури за годинниковою стрілкою у положення . Не кладіть жодних продуктів на гриль. Під час першого розігрівання гриля може з'явитися невелика кількість диму. Це нормально і не є небезпечним.
4. Через 4-5 хвилин вимкніть гриль та дайте йому охолонути. Ваш новий гриль тепер готовий до використання.
5. Приєднайте піддон для олії позаду гриля.

Інструкція з експлуатації

1. Підключіть гриль до належним чином заземленої розетки.
2. Поверніть регулятор температури за годинниковою стрілкою з положення »0« (див. рис. 1) у бажане положення. Червоний LED-індикатор відображає нагрівання.
3. Розігрійте гриль протягом 3 хв. перед використанням.
4. Готуйте страви, як на звичайному грилі.

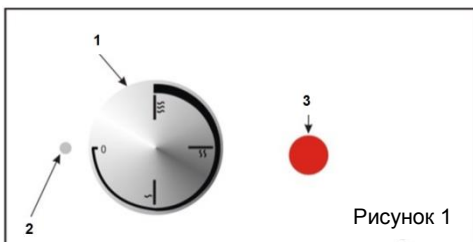


Рисунок 1

1-Регулятор

2-Початкове положення

3-червоний індикатор

Максимальна температура гриля
приблизно 250 °С.

Встановіть заслінку від жиркових бризок

1. Вийміть заслінку та решітку із упаковки. Відкрийте бокові сторони заслінки, як показано на рис. 2.

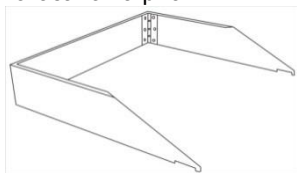


Рисунок 2

2. Встановіть заслінку на електричний склокерамічний гриль (див. рис. 3). Переконайтеся, що гачок кріплення заслінки зачеплений за передню панель електричного склокерамічного гриля (див. рис. 4).

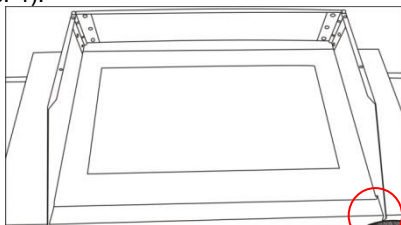


Рисунок 3

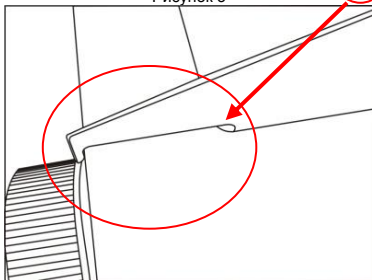


Рисунок 4

3. Встановіть решітку на заслінку (див. рис. 5). Чотири гачки на решітці мають бути встановлені у відповідні круглі отвори (див. рис.6).

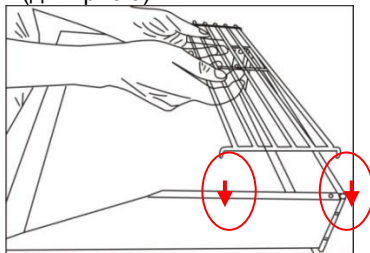


Рисунок 5

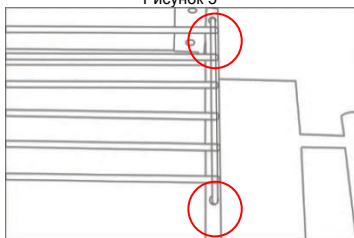


Рисунок 6

4. Зображення зібраної конструкції.

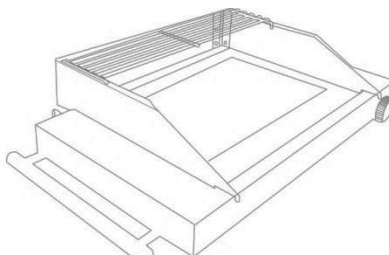


Рисунок 7

Поради щодо приготування

Гриль розроблений для готування прямо на склокерамічній поверхні – це здоровий, гігієнічний, швидкий та простий спосіб готування страв. Він економить час та енергію, і жодних брудних сковорідок!

- Перед смаженням будь-яких продуктів на склокерамічному грилі, додайте маленьку кількість олії на гриль для кращого результату. Овочам, яйцям, млинцям, креветкам, рибі і т.д. потрібно трохи олії. М'ясо, особливо свинина, бекон і т.д. потребують менше олії, бо самі по собі містять жир.

- Якщо ви збираєтеся використовувати олію при готуванні, оберіть олію із високою температурою утворення диму, як у соняшникової чи рапсової олії.
- У будь-якому випадку, додавання олії на склокерамічну поверхню перед смаженням зменшить приставання їжі до скла.
- Не готуйте мариновані та дуже кислі продукти на грилі.
- Після кожного використання, користуйтеся скребком для видалення залишків їжі зі скляної поверхні у піддон для олії для запобігання пригоранню їжі до поверхні.
- Зважений вибір температури та часу смаження попередить пригорання їжі та втрату кольору.
- Користуйтеся вашим улюбленим приладдям для гриля та ножами, щоб різати продукти прямо на міцній склокерамічній поверхні гриля. Не використовуйте пластикове приладдя. Не ставте пластикові контейнери на гриль.
- Для страв, які необхідно тушкувати, скористайтеся харчовою фольгою. Фольга також збереже сік (і увесь смак) страв.
- Для кращого смаку, посоліть страву та додайте спеції, наприклад кмин. Також можна додати трохи соусу барбекю до вже готових страв.

Готуйте страви у будь-якому порядку – овочі після стейка чи рибу після котлет. Обережно видаліть залишки попередньої страви з поверхні гриля за допомогою скребка, щоб запобігти перенесенню та змішуванню смаків та ароматів. Зменшіть температуру та використовуйте гриль для підтримки температури готових страв після того, як ви закінчили готувати.

Догляд та миття

Миття

- Очищуйте поверхню приготування після кожного використання.
- Під час готування уникайте використання цукру чи рідин, що його

містять. Якщо необхідно додати цукор, готуйте на листі харчової фольги.

Примітка: Якщо на поверхню приготування потрапив цукор, видаліть його за допомогою скребка поки гриль іще гарячий. Не чекайте поки гриль охолоне, до цукор та сироп можуть пошкодити склокерамічну поверхню.

- Використовуйте скребок для видалення будь-яких забруднень, які можуть пристати до поверхні (цукор, сироп, томатна паста, молоко і т.д.). Щоб видалити залишки продуктів повністю, використовуйте скребок поки поверхня іще тепла.
- Налийте на поверхню трохи води та увімкніть гриль на максимум. Пара та гаряча вода розм'якшать залишки їжі.
- Одночасно скористайтеся скребком, щоб видалити усі пригорілі частки та воду у піддон для олії. Якщо поверхня охолола, увімкніть її на максимальну потужність. Зачекайте кілька хвилин поки поверхня розігріється і налейте іще трохи води.
- Якщо на поверхні скла є плями, які важко відмити, застосуйте губку і теплу воду з невеликою кількістю засобу для миття посуду, щоб очистити його.
- Насухо витріть склокерамічну поверхню.

Перед чищенням корпусу, будь ласка, вимкніть гриль.

Догляд

- Якщо прилад не використовуватиметься протягом деякого часу, нанесіть тонкий шар олії на корпус приладу. Своєчасно очистіть корпус гриля.
- Помийте піддон для олії за допомогою вологої ганчірки та розчину м'якого мийного засобу. Потім витріть паперовим або звичайним рушником.

Зберігання гриля

- Перед тим, як складати гриль для довгого зберігання, переконайтеся, що він чистий та повністю охолов. Також забезпечте належне зберігання для піддону для олій, захисної заслінки та решітки.
- Не ставте важкі предмети на склокерамічну поверхню, вона може тріснути і розбитися.
- Якщо ви не плануєте використовувати прилад довгий час, зберігайте його у сухому та безпечному місці.

Навколишнє середовище

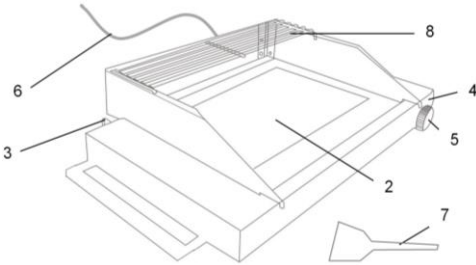
Не викидайте прилад як звичайне побутове сміття після завершення його використання. Здавайте його в пункт для подальшої утилізації. Роблячи це, ви допоможете захистити довкілля.

Гарантія та обслуговування

Якщо Вам потрібна додаткова інформація, або у вас виникли проблеми, зверніться до центру роботи із клієнтами Gorenje або до авторизованого сервісного центру(ви знайдете відповідні телефони у листі із гарантійними зобов'язаннями).

Виробник залишає за собою право модифікувати прилад.

**КОМПАНІЯ GORENJE БАЖАЄ ВАМ
ОТРИМАТИ МАКСИМАЛЬНЕ
ЗАДОВОЛЕННЯ ВІД
КОРИСТУВАННЯ ЦИМ ПРИЛАДОМ**



Beschreibung

- 1 – Tragegriff
- 2 – Warmhalte- und Aufwärmzone (mit einem weißen Strich markiert)
- 3 – Fettauffangbehälter (zum Auffangen von überschüssigem Fett)
- 4 – Betriebsanzeige
- 5 – Drehknebel zum Einschalten und zur Temperatureinstellung
- 6 – Anschlusskabel
- 7 – Schaber
- 8 – Spritzblech aus Stahl, Rost

Hinweis

Diese tragbare elektrische Glaskeramik-Grillplatte ist eine gesunde und sichere Alternative für konventionelle Holzkohlengrille, mit der man ohne Chemikalien oder giftige Dämpfe, die den Benutzern schaden könnten, köstliche Spezialitäten vom Grill zubereiten kann. Das Gerät verfügt über eine Grillfläche aus Glaskeramik, die Wärme strahlt und dadurch eine intensive Wärmebehandlung des Grillguts ermöglicht. Das Gerät ist zum direkten Grillen von verschiedenen Lebensmitteln auf der Glaskeramikoberfläche konzipiert. Die Glaskeramikoberfläche ermöglicht das Grillen von Lebensmitteln mit sehr wenig Öl. Dadurch kann das Grillgut auf gesunde Weise und mit wenig Fett zubereitet werden. Im Vergleich zu anderen Zubereitungsmethoden bietet eine solche Zubereitung direkt auf der Glaskeramikplatte

große Vorteile und verschiedene Möglichkeiten.

Nach dem Grillen können Sie die Speisereste einfach mit einem Schaber von der Glaskeramikoberfläche entfernen und nach dem Abkühlen mit einem feuchten Tuch reinigen.

Die elektrische Glaskeramik-Grillplatte verfügt über eine undurchsichtige Glasoberfläche. Die hohe Hitze macht das gegrillte Fleisch saftig und schmackhaft. Die Vorteile der elektrischen Glaskeramik-Grillplatte liegen klar auf der Hand: das Grillgut wird mit weniger Fett zubereitet, kann länger gelagert werden, hat einen besseren Geschmack und einen angenehmen Duft!

Wichtig

Lesen Sie vor dem Gebrauch des Geräts die Gebrauchsanleitung aufmerksam durch und heben Sie sie zum späteren Nachlesen auf.

Gefahr

Das Gerät niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen!

Hinweis



Berühren Sie niemals die Oberfläche von Koch- oder Grillgeräten. Diese heizen sich während des Betriebs auf. Die Innenflächen und die Heizelemente des Geräts werden sehr heiß! Verbrennungsgefahr! Halten Sie Kinder vom heißen Gerät fern!

Prüfen Sie vor dem Anschluss des Geräts an das Stromversorgungsnetz, ob die Angaben auf dem Typenschild (am Boden des Geräts) mit den Angaben Ihres Stromnetzes übereinstimmen.

Die Steckdose muss frei zugänglich sein, damit das Gerät im Notfall schnell vom Stromnetz getrennt werden kann. Sie können die Grillplatte laut den Anweisungen für elektrische Installationen mit einem Schalter verbinden, mit dem Sie die Stromzufuhr sofort unterbrechen können. Schließen Sie das Gerät an eine fachgerecht installierte und geerdete Steckdose mit einphasigem Wechselstrom 230V/50 Hz an.

Der Hersteller übernimmt keinerlei Verantwortung für eventuelle Schäden, die durch Nichtbeachtung dieses Sicherheitshinweises entstehen. Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn der Stecker, das Anschlusskabel oder das Gerät selbst defekt ist.

Ein beschädigtes Anschlusskabel darf nur von Gorenje, von einem von Gorenje autorisierten Kundendienst oder von einer anderen fachlich befähigten Person ausgetauscht werden. Schließen Sie das Gerät nur an eine fachgerecht geerdete Steckdose an.

Bewahren Sie das Anschlusskabel nicht in der Nähe von heißen Oberflächen auf. Das Anschlusskabel soll nicht über den Rand des Tisches oder der Arbeitsplatte hängen, auf der das Gerät aufgestellt ist.

HINWEIS! Während des Betriebs werden das Gerät und seine Teile sehr heiß. Achten Sie darauf, dass Sie nicht die heiße Oberfläche berühren. Kinder unter 18 Jahren sollten sich ohne Aufsicht von Erwachsenen nicht in der Nähe des Geräts aufhalten.

Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren sowie von Personen mit verminderten körperlichen, sensorischen und mentalen Fähigkeiten oder Personen mit Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie entsprechend beaufsichtigt werden oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Geräts unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.

Beaufsichtigen Sie Kinder, wenn Sie das Gerät gebrauchen und achten Sie darauf, dass sie nicht mit dem Gerät spielen. Kinder unter 8 Jahren dürfen das Gerät nur unter Aufsicht Erwachsener reinigen und pflegen.

Sorgen Sie dafür, dass das Gerät und sein Anschlusskabel nicht für

Kinder unter 8 Jahren erreichbar sind.

Kinder sollten mit dem Gerät nicht spielen.

Lassen Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt in Betrieb.

Schalten Sie das Gerät nicht an eine externe Zeitschaltuhr oder an eine

Fernbedienungsvorrichtung, um Gefahren vorzubeugen.

HINWEIS: Falls die Glaskeramikoberfläche einen Sprung aufweist, schalten Sie das Gerät umgehend aus, um einen Stromschlag zu vermeiden.

HINWEIS: Brandgefahr! Bewahren Sie auf der Glaskeramikoberfläche keine Gegenstände auf.

HINWEIS: Grillen mit Fett oder Öl auf der unbeaufsichtigten Grillplatte kann gefährlich sein und einen Brand verursachen.

Versuchen Sie niemals, den Brand mit Wasser zu löschen.

Schalten Sie im Brandfall das Gerät umgehend aus und

ersticken Sie die Flammen, indem Sie sie mit einem Deckel oder einem feuchten Lappen zudecken.

Achtung

Stellen Sie das Gerät auf eine waagrechte und stabile Unterlage mit genügend Freiraum.

Sorgen Sie dafür, dass während des Grillvorgangs der Fettauffangbehälter montiert ist.

Heizen Sie die Grillplatte auf, bevor Sie das Grillgut auf die Platte legen.

Während des Betriebs des Geräts werden die Oberflächen sehr heiß.

Beim Grillen von fettigem Fleisch und Würsten sollten Sie auf Fettspritzer achten.

Trennen Sie das Gerät nach dem Gebrauch immer vom Stromversorgungsnetz.

Schalten Sie das Gerät nach dem Gebrauch aus.

Reinigen Sie das Gerät nach jedem Gebrauch.

Vor dem Reinigen oder Wegräumen des Geräts unbedingt abwarten, bis es vollständig abgekühlt ist.

Berühren Sie die Grillplatte nicht mit scharfen oder spitzen Gegenständen, da dadurch die Glaskeramikoberfläche beschädigt werden kann.

Sorgen Sie dafür, dass die Grillplatte nach dem Entfernen wieder fachgerecht montiert ist.

Dieses Gerät ist gemäß der EU-Richtlinie 2002/96/EG für Elektro- und Elektronikaltgeräte (WEEE) gekennzeichnet. Die Richtlinie legt die Anforderungen für das Sammeln und den Umgang mit Elektro- und Elektronikaltgeräten fest, die für die gesamte Europäische Union gültig sind.

VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH

1. Reinigen Sie die Glaskeramikoberfläche mit einem weichen Schwamm und etwas Geschirrspülmittel und reiben Sie sie danach

mit einem sauberen Lappen oder Papiertuch trocken. Grillplatte trocknen!

2. Schließen Sie die Grillplatte an eine fachgerecht geerdete Steckdose an.
3. Drehen Sie den Knebel zur Einstellung der Temperatur auf maximale Leistung $\overset{\text{SSS}}{\text{---}}$. Belegen Sie die Grillplatte noch nicht mit Grillgut. Es kann vorkommen, dass bei der ersten Inbetriebnahme aus dem Gerät etwas Rauch und Gerüche entweichen. Das ist kein Grund zur Beunruhigung; solche Erscheinungen sind bei der ersten Inbetriebnahme von Grillplatten normal.
4. Schalten Sie nach ungefähr 4 bis 5 Minuten die Grillplatte aus und warten Sie, bis sie sich abkühlt. Ihre Grillplatte ist nun einsatzbereit.
5. Montieren Sie den Fettauffangbehälter auf die Rückseite des Geräts.

Gebrauch

1. Schließen Sie die Grillplatte an eine fachgerecht geerdete Steckdose an.
2. Drehen Sie den Knebel im Uhrzeigersinn, um das Gerät einzuschalten und zwar von der Position 0 (Abb. 1) bis zur gewünschten Leistungsstufe. Beim Einschalten leuchtet das rote Indikatorlämpchen.
3. Warten Sie ca. 3 Minuten, bis sich die Grillplatte aufheizt.
4. Grillen Sie das Fleisch wie auf üblichen Grillplatten.

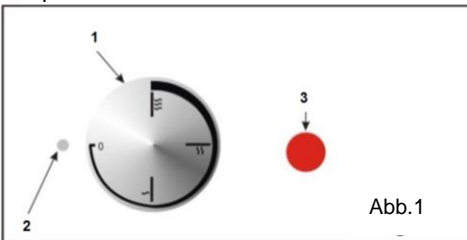


Abb. 1

- 1- Ein-/Aus-Schalter und Temperatureinstellungsknebel
- 2- O-Position
- 3- Rotes Indikatorlämpchen

Die maximale Temperatur beträgt ca. 250°C.

Montage des Spritzblechs

1. Nehmen Sie das Spritzblech und den Rost aus der Verpackung und ziehen Sie das Spritzblech auseinander (siehe Abb. 2).

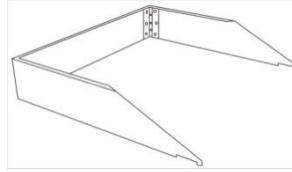


Abb. 2

2. Montieren Sie das Spritzblech auf die Grillplatte (siehe Abb. 3). Achten Sie darauf, dass sich die Haken des Spritzblechs in die Öffnungen auf dem vorderen Rand der Grillplatte einhaken (siehe Abb. 4).

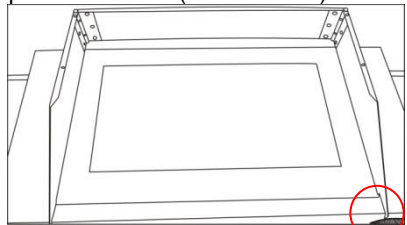


Abb. 3

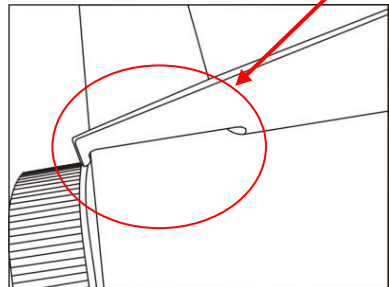


Abb. 4

3. . Montieren Sie den Rost auf das Spritzblech (siehe Abb. 5). Achten Sie auf die vier Haken auf dem Rost, die Sie in die entsprechenden Öffnungen auf dem oberen Rand des Spritzblechs einsetzen müssen (siehe Abb. 6).

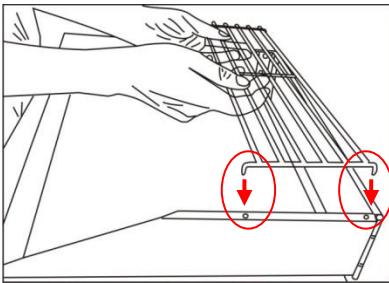


Abb. 5

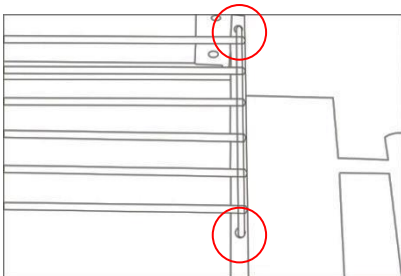


Abb. 6

4. Fachgerecht montiertes Spritzblech mit Rost.

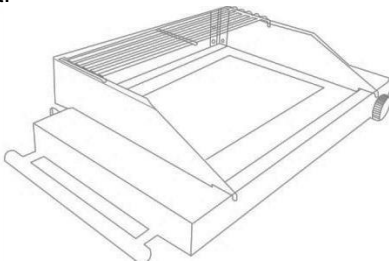


Abb. 7

Einige nützliche Tipps

Die Grillplatte ist zum Grillen von Fleisch und Gemüse direkt auf der Glaskeramikplatte bestimmt. Sie ermöglicht eine gesunde, hygienische, einfache und rasche Zubereitung von Gerichten. Sie sparen Zeit und Energie, die Reinigung des Geräts ist sehr einfach.

- Bevor Sie mit der Zubereitung des Gerichtes beginnen, können Sie etwas Speiseöl auf die Grillplatte geben. Zum Grillen von Gemüse, Eiern, Fisch, Garnelen, Teppanyaki und Ähnlichem benötigen Sie etwas Speiseöl. Fleisch, Speck und Ähnliches beinhaltet schon Fett.
- Wenn Sie beim Grillen Öl verwenden möchten, wählen Sie Öl mit einem hohen Rauchpunkt (z.B. Rapsöl oder Sonnenblumenkernöl).
- Durch Zugabe von Öl auf die Glaskeramikplatte haftet das Grillgut nicht so stark auf der Platte.
- Verwenden Sie keine in Essig eingelegten Gewürze.
- Schaben Sie nach jedem Grillvorgang mit dem Schaber die Speisereste von der Glaskeramikoberfläche und schieben Sie sie einfach in den Fettauffangbehälter. So wird das Anhaften des Grillguts auf der Grillplatte verringert.
- Stellen Sie die entsprechende Temperatur ein, damit das Grillgut nicht zu stark gebraten wird.
- Wenn Sie einen Topf zum Aufbewahren der fertigen Grillstücke auf dem Rost verwenden, muss dieser Topf aus geeignetem Material sein, damit die Glaskeramikoberfläche nicht beschädigt wird! Stellen Sie auf die heiße Glaskeramikplatte keine Gegenstände aus Kunststoff!
- Für Grillgut, das in Dampf garen soll, oder wenn der Saft im Fleisch erhalten werden soll, wickeln Sie das Grillgut in eine Alufolie.
- Verwenden Sie Salz, Gewürze oder Saucen, um den Geschmack zu verbessern. Sie können das Grillgut in beliebiger Reihenfolge zubereiten (Gemüse nach Schnitzeln, Fisch nach Hamburgern, usw.). Dazwischen sollten Sie mit dem Schaber gründlich die Oberfläche reinigen, um Speisereste zu entfernen und die Übertragung des Geruchs bzw. Geschmacks auf das folgende Grillgut zu vermeiden. Wenn Sie die Temperatur reduzieren, können Sie die Grillplatte auch zum Warmhalten von Speisen verwenden.

Reinigung und Pflege

Reinigung

- Reinigen Sie die Glaskeramikoberfläche der Grillplatte nach jedem Gebrauch.
- Achten Sie darauf, dass während des Grillens kein Zucker oder mit Zucker gesüßte Flüssigkeiten auf die Glaskeramikoberfläche gelangen. Wenn Sie Zucker verwenden müssen, kleiden Sie die Glaskeramikplatte mit Alu-Folie aus.

Hinweis: Falls Zucker auf die Glaskeramikplatte gelangt, müssen Sie diesen sofort mit dem Schaber entfernen, während die Platte noch heiß ist. Warten Sie nicht, bis die Glaskeramikplatte abgekühlt ist, da der angebrannte Zucker oder die süße Flüssigkeit die Glaskeramikoberfläche beschädigen kann.

- Verwenden Sie den Schaber, um alle festgebrannten Speisereste von der Glaskeramikoberfläche zu entfernen (Zucker, Sirup, Tomaten, Milch, usw.). Entfernen Sie mit dem Schaber alle Speisereste von der Glaskeramikplatte.
- Gießen Sie etwas Wasser auf die Glaskeramikplatte und lassen Sie die Grillplatte auf höchster Leistungsstufe in Betrieb. Dampf und heißes Wasser weicht hartnäckige Speisereste auf.
- Verwenden Sie den Schaber für Glaskeramikplatten und schieben Sie die Speisereste und das überschüssige Wasser einfach in den Fettauffangbehälter. Wenn die Glaskeramikplatte kalt ist, schalten Sie die Grillplatte ein und stellen Sie den Thermostaten auf die maximale Leistung ein. Nachdem die Grillplatte heiß geworden ist, gießen Sie etwas sauberes Wasser darauf.
- Falls auf der Glaskeramikoberfläche noch immer Flecken zu sehen sind, verwenden Sie zum Reinigen einen Reinigungsschwamm und warmes Wasser mit etwas Geschirrspülmittel.
- Reiben Sie nach dem Reinigen die Glaskeramikoberfläche mit einem sauberen Lappen oder Papiertuch trocken.
- Vor dem Reinigen der Metallteile des Geräts, sollten Sie es vom Stromversorgungsnetz trennen.
- Reinigen Sie das Gehäuse der Grillplatte mit einem feuchten Lappen ohne aggressive Reinigungsmittel.

Pflege

- Falls Sie das Gerät längere Zeit nicht gebrauchen, sollten Sie es mit einem in Öl getränkten Tuch leicht einölen. Sorgen Sie dafür, dass das Gehäuse des Geräts rechtzeitig gereinigt wird.
- Reinigen Sie den Fettauffangbehälter mit einem feuchten Lappen und etwas Geschirrspülmittel; trocknen Sie ihn danach mit einem trockenen Lappen oder Papiertuch.

Aufbewahrung der Glaskeramik-Grillplatte

- Bevor Sie die Grillplatte wegräumen, vergewissern Sie sich, dass sie gereinigt wurde. Auch der Fettauffangbehälter, das Spritzblech und der Rost müssen in gereinigtem Zustand gelagert werden.
- Stellen Sie keine schweren Gegenstände auf die Glaskeramikplatte, da diese zerbrechlich ist.
- Sie sollten die Grillplatte in einem trockenen und sicheren Raum lagern.

UMWELTSCHUTZ

Entsorgen Sie das ausgediente Gerät nicht zusammen mit gewöhnlichem Hausmüll, sondern liefern Sie es bei einem Recyclingunternehmen ab. So tragen auch Sie zum Umweltschutz bei.

GARANTIE UND KUNDENDIENST

Wenden Sie sich für weitere Informationen oder bei Problemen bitte an den Kundendienst von Gorenje in Ihrem Land (die Telefonnummer finden Sie in der internationalen Garantiekarte). Falls es in Ihrem Land kein solches Center gibt, wenden Sie sich an den lokalen Händler von Gorenje oder an die Abteilung für kleine Haushaltsgeräte Gorenje.
WIR BEHALTEN UNS DAS RECHT ZU ÄNDERUNGEN VOR, DIE AUF DIE FUNKTION DES GERÄTS KEINEN EINFLUSS NEHMEN.

GORENJE

WÜNSCHT IHNEN VIEL FREUDE BEIM GEBRAUCH IHRES NEUEN GERÄTS!