

★ ★ ★ ●
TRiSTAR



GR – 2841KB

ZDRAVI ROŠTILJ TRISTAR

Prije prvog korištenja, pažljivo pročitajte ove upute i sačuvajte ih za kasnije potrebe. Provjerite da li mrežno napajanje odgovara napajanju na natpisnoj pločici aparata. Utaknite utikač aparata u uzemljenu utičnicu.

Zdravi roštilj je višenamjenski kontaktni roštilj koji je prikladan za izradu tost sendviča, pripremu mesa na roštilju, peradi, ribe, školjki, povrća, krumpira, itd. Ploče roštilja posjeduju sustav žlijebova kojima se smanjuje upijanje masti i osigurava ukusna i lako probavljiva hrana! Jedinstveni plutajući gornji dio automatski podešava svoj položaj prema debljini hrane na roštilju. Kontaktni roštilj je obložen visokokvalitetnim neljepljivim slojem, signalnim svjetlom i drškom koja je uvijek hladna.

Preporučujemo da prije prvog korištenja pažljivo očistite ploče vlažnom krpom. Prilikom prvog korištenja će se možda iz uređaja pojaviti malo dima. Ovo je normalno za nove grijače i prestat će nakon kraćeg vremena.

OPĆENITE UPUTE

Postavite uređaj na čvrstu, vatrootpornu podlogu. Kabel odmotajte do kraja i utikač priključite u zidnu utičnicu. Crveno signalno svjetlo će zasvijetliti kako bi signaliziralo da je zdravi roštilj Tristar uključen. Pričekajte da se ploče zagriju, a kad zeleni indikator zasvijetli, značit će da su ploče na odgovarajućoj temperaturi. Sad postavite sastojke koje ste pripremili na donju ploču u zatvorite roštilj pritiskanjem ručke prema dolje. Gornja ploča će se nagnuti da osigura jednoliki pritisak. Normalno vrijeme pripreme je 5-8 minuta; točno vrijeme ovisi o hrani i osobnom ukusu. Odstranite sastojke drvenom ili plastičnom lopaticom kako ne biste oštetili neljepljivi premaz na pločama.

Pomoću gumba za podešavanje na desnoj strani podesite gornju ploču u visokom položaju. Ovo je zgodno za pripremu debljih komada hrane.

VAŽNO! Nemojte pomoću pritege za skladištenje na lijevoj strani pritiskati ploče roštilja, težina gornje ploče osigurat će dovoljan pritisak.

ČIŠĆENJE

PRVO IZVUCITE UTIKAČ IZ ZIDNE UTIČNICE.

Očistite uređaj nakon svakog korištenja, ali prvo mu omogućite da se ohladi. Vanjsku stranu ploča očistite namočenom krpom. Nemojte se koristiti nikakvim metalnim predmetima ili oštrim sredstvima za čišćenje na pločama s neljepljivim premazom.

Nakon pečenja na roštilju, obično će biti dovoljno da obrišete donju ploču papirnatim ručnikom dok je ploča još topla. Gornja nagnuta ploča se lakše čisti kad se roštilj ohladi jer ploču morate pridržavati za vrijeme čišćenja. Ploču držite i čistite samo kad se ohladi.

OŠTEĆENJA NA PLOČAMA KOJA SU NASTALA UPOTREBOM OŠTRIH PREDMETA NEĆE BITI OBUHVAĆENA JAMSTVOM!

ČUVANJE

Kad aparat očistite nakon upotrebe, možete ga spremiti. Prvo zatvorite zdravi roštilj. Zatim pritegu za skladištenje na lijevoj strani aparata gurnite prema natrag. Gornja i donja ploča se tada mogu međusobno pritegnuti tako da aparat više neće biti otvoren. Postavite roštilj na ravnu i stabilnu površinu. Može se spremiti u uspravljenom položaju kao za vrijeme upotrebe, na bočnoj strani s ručkom okrenutom prema gore.

SAVJETI

- Postavite uređaj na čvrstu, stabilnu i vatrootpornu podlogu.
- Ne uranjajte uređaj u vodu ili bilo koju drugu tekućinu.
- Vanjska strana uređaja postaje vruća. Premještanje i pomicanje uređaja uvijek vršite uz pomoć drški.
- Pripazite da uređaj ne bude u blizini ruba stola, radne površine i tako dalje, kako ga nitko ne bi gurnuo i također pripazite da kabel ne visi na taj način da se netko može na njega spotaknuti.
- Nemojte koristiti uređaj ako je oštećen ili ako je njegova kabel oštećen, umjeto toga ga pošaljite u servisni odjel na popravak. S ovom vrstom aparata, oštećeni kabel se može zamijeniti samo uz pomoć posebnih alata u servisnom odjelu.
- Nikad ne postavljajte aparat na ili u neposrednoj blizini grijaće ploče ili kojega drugog izvora topline.
- Uvijek prije čišćenja i spremanja aparata izvucite njegov utikač iz utičinice.
- Ploče postaju vrlo vruće i pazite da djeca ne dođu u doticaj s njima i također šazite na sebe.
- Nemojte koristiti nikakva oštra sredstva za čišćenje.
- Koristite aparat samo na način koji je naveden u uputama.
- Nemojte se koristiti priborom koji ne preporučuje proizvođač.
- Kabel ne smije doći u doticaj s vrućim pločama.
- Nemojte koristiti neljepljive sprejeve jer oni mogu imati štetno djelovanje na ploče.

NEKOLIKO RECEPTA

Roštilj nudi široku raznolikost upotrebe. Osim sendviča koji se pripremaju na roštilju, ploče su izvrsne za pripremanje mesa, ribe i povrća na roštilju. Osobito je riiba, koja se na ploče može staviti bez maslaca, hrana koja se lako priprema jer ima malo masnoće.

Za pripremu: Postavite krišku kruha na ploču i zatim dodajte nekoliko kriški sira i par kriški šunke ili slanine. Postavite drugu krišku kruha na vrh i zatvorite roštilj. Sendvič će biti pripremljen za nekoliko minuta.

Za pripremanje mesa s povrćem: Nasijecite slabine i blokove od 2,5 cm i poslažite ih na dekorativnom pladnju. Nasijecite teleću slabinu na tanke kriške i poslažite ih također na pladnju. Izvadite sjemenke iz dinje, ogulite koru, nasijecite na kriške i rasporedite sok od đumbira po kriškama dinje. Nasijecite luk i slatku papriku na prstenove (izvadite sjemenke), odstranite stablo shitake i nasijecite zelje na trake. Zatim povrće postavite na tanjur.

TRISTAR ELEKTRIČNI ROŠTILJ

Pre prve upotrebe, detaljno pročitajte ovo upustvo i sačuvajte ga za kasnije korišćenje. Proverite da li voltaža naponske mreže odgovara voltaži uređaja. Isključivo uključujte uređaj u utičnicu sa uzemljenjem.

Električni roštilj je multifunkcionalni roštilj za pravljenje tost-sendviča, roštilj mesa, živinskog mesa, ribe, rakova i ostriga, povrća, krompira, itd. Ploče roštilja imaju razvijeni sistem apsorpcije masti, pripremajući ukusnu i zdravu hranu! Jedinstveni sistem gornje ploče automatski se prilagođava debljini hrane koja se priprema. Električni roštilj ima oblogu koja se ne lepi visokog kvaliteta, indikatorska svetla i ručicu koja se ne zagreva.

Preporučujemo da pre prve upotrebe pažljivo očistite ploče vlažnom krpom. Pri prvoj upotrebi uređaj može ispuštati malo dima. To je normalno i ubrzo će prestati.

OPŠTA UPUTSTVA

Postavite uređaj na stabilnu i vatro-otpornu površinu. Potpuno odmotajte kabl i uključite ga u utičnicu. Upaliće se crvena indikatorska lampica koja pokazuje da je Tristar električni roštilj uključen. Sačekajte da se ploče zagreju; kada se upali zelena lampica, ploče su zagrejane na željenu temperaturu. Stavite namirnice koje želite da pripremite na donju ploču i zatvorite roštilj spuštanjem ručice na dole. Gornja ploča će se iskositi da bi omogućila ravnomeran pritisak. Priprema namirnica traje 5-8 minuta; tačno vreme pripreme zavisi od vrste namirnice i vašeg ukusa. Sklonite pripremljene namirnice drvenom ili plastičnom spatulom da ne bi oštetili oblogu koja se ne lepi.

Koristite dugme za prilagođavanje koje se nalazi na desnoj strani, da podignete gornju ploču uvis. Ovo vam može pomoći prilikom pripreme debljih namirnica.

VAŽNO! Nemojte koristiti stegu za skladištenje sa leve strane uređaja da njome pojačate pritisak ploča na namirnice. Težina gornje ploče sasvim je

dovoljna.

ČIŠĆENJE

PRVO IZVUCITE KABL IZ UTIČNICE

Očistite uređaj posle svake upotrebe, ali prvo sačekajte da se ohladi. Spoljnašnost i grejne ploče obrišite vlažnom krpom. Nemojte koristiti oštre metalne predmete, žicu i abrazive za čišćenje.

Posle pečenja, obično je sasvim dobro donju ploču obrisati papirnim ubrusom, dok je topla. Gornja ploča se lakše čisti nakon hladjenja, budući da morate da je držite rukom dok je čistite. Držite je i čistite tek kad se ohladi.

OŠTEĆENJE PLOČA KOJE JE IZAZVANO KORIŠĆENJEM OŠTRIH PREDMETA NIJE POKRIVENOM GARANCIJOM!

SKLADIŠTENJE

Nakon što je uređaj očišćen posle upotrebe, možete ga odložiti. Prvo zatvorite poklopac. Zatim, gurnite stegu za skladištenje sa leve strane ručice. Gornja i donja ploča će tako biti stegnute, pa se uređaj neće otvarati. Ostavite uređaj na ravnu i stabilnu površinu. Može biti postavljen kao i tokom upotrebe, ali ga možete staviti i uspravno, sa ručicom okrenutom uvis.

SAVETI

- Postavite uređaj na čvrstu i stabilnu površinu koja je takodje vatro-otporna.
- Nikada ne potapajte uređaj u vodu ili drugu tečnost.
- Spoljašnost s uređaja se zagreva. Uvek hvatajte uređaj za ručice, ako želite da ga podignete ili pomerite.
- Vodite računa da uređaj ne bude previše blizu ivice stola, radne površine i tako dalje, da ga neko ne bi oborio. Takodje, vodite računa da kabl stoji tako da se niko ne može sapleti o njega ili ga zakačiti.
- Nemojte koristiti uređaj ukoliko je oštećen ili je kabl oštećen. Umesto toga, pošaljite ga u naš servis. Kod ove vrste uređaja, oštećeni kabl se može zameniti isključivo pomoću specijalnog alata u našem servisu.
- Nikada nemojte stavljati uređaj na zagrejanu rernu, ili u njenoj blizini, niti blizu bilo kog izvora toplote.
- Uvek izvucite kabl iz utičnice pre nego što ćete čistiti ili skladištiti uređaj.
- Ploče mogu biti veoma tople. Vodite računa da ih deca ne dohvate. I sami budite veoma pažljivi.
- Nemojte koristiti abrazive.
- Upotrabljavajte uređaj isključivo kako je opisano u ovom uputstvu.
- Nemojte koristiti nikakve dodatke koje nije preporučio proizvođač.
- Kabl ne sme doći u kontakt sa pločama roštilja.
- Nemojte koristiti nikakve sprejeve protiv lepljenja hrane, jer mogu imati obrnuti efekat na ploče.

NEKOLIKO RECEPTA

Ovaj roštilj pruža različite mogućnosti. Pored pravljenja tost-sendviča, roštilj je odličan za pripremu roštilj mesa, ribe i povrća. Naročito riba, koja se može peći bez ikakve masnoće predstavlja vrhunsku, niskokaloričnu hranu.

Priprema sendviča: Stavite parče hleba na ploču, zatim dodajte nekoliko parčeta sira i šunke ili pršute. Stavite drugo parče hleba preko i zatvorite roštilj. Za nekoliko minuta imaćete tost-sendvič.

Priprema jela od mesa i povrća: Isecite odrezak debljine 2,5 cm, ispecite a zatim ga stavite na tanjir. Isto to možete uraditi i sa teletinom i staviti jena tanjir. Izvucite semenke iz dinje, ogulite koru, isecite na komade i prelijte sirupom. Isecite luk i slatku papriku na prstenove (izvucite semenke iz paprike). Odsecite dršku šitake i nasecite kupus na rezance. Zatim, stavite povrće na tanjir.

GRILL

Diese Gebrauchsanweisung zuerst gründlich durchlesen und für eventuelle spätere Fragen aufheben. Überprüfen, ob die Netzspannung in der Wohnung der des Geräts entspricht. Das Gerät nur an eine geerdete Steckdose anschließen.

Der Tristar Health Grill ist ein Mehrzweck-Kontaktgrill, der hervorragend für die Zubereitung von Sandwiches, das Grillen von Fleisch, Geflügel, Fisch, Krustentieren, Snacks, Gemüse, Kartoffeln usw. geeignet ist. Die Grillplatten sind mit einem Rillenmuster ausgestattet, so dass von den Zutaten viel weniger Fett und Öl absorbiert wird. Die Gerichte werden also wunderbar „light“. Die einzigartige schwebende Aufhängung passt sich automatisch an die jeweilige Stärke der zu grillenden Zutaten an. Der Kontaktgrill verfügt über eine hochwertige Antihaftbeschichtung, Kontrollämpchen sowie einen kalt bleibenden Griff.

Vor dem Erstgebrauch sollten die Platten sorgfältig mit einem feuchten Tuch gereinigt werden. Beim Erstgebrauch kann es zu einer leichten Rauchentwicklung kommen. Das ist bei neuen Heizelementen durchaus normal und verschwindet nach kurzer Zeit von selbst.

ALLGEMEINE HINWEISE

Das Gerät auf einen stabilen und hitzebeständigen Untergrund stellen. Das Kabel ganz abwickeln und den Stecker in die Steckdose stecken. Wenn das rote Kontrollämpchen brennt, ist der Tristar Health Grill eingeschaltet. Die Platten aufwärmen lassen. Die Platten haben die richtige Temperatur erreicht, wenn das grüne Kontrollämpchen brennt. Jetzt die entsprechenden Zutaten auf die untere Platte legen und das Gerät schließen, indem der Hebel nach unten gedrückt wird. Die Oberplatte ist so konzipiert, dass sie verstellbar ist und der Druck somit gleichmäßig verteilt werden kann. Die Zubereitung dauert abhängig vom Gericht und dem persönlichen Geschmack ungefähr 5-8 Minuten. Die Zutaten am Besten mit einem Holz- oder Kunststoffspatel entfernen, um Beschädigungen der Antihaftbeschichtung zu vermeiden.

Mit der Einstelltaste auf der rechten Seite kann die Oberplatte, z. B. beim Grillen von dicken Stücken, in eine höhere Position gestellt werden.

ACHTUNG! Die Aufbewahrklemme auf der linken Seite des Gerätes nicht zum Zusammendrücken der Grillplatten benutzen. Das Gewicht der Oberplatte sorgt für ein gleichmäßiges Zusammendrücken.

REINIGUNG

ZUERST DEN STECKER AUS DER STECKDOSE ZIEHEN.

Das Gerät nach jeder Benutzung reinigen. Das Gerät erst ausreichend abkühlen lassen. Die Außenseite und die Platten mit einem feuchten Lappen säubern. Die Antihaftbeschichtung nicht mit einem scharfen Metallgegenstand oder aggressiven Reinigungsmitteln bearbeiten.

Nach dem Grillen ist es meistens ausreichend, die noch warme Unterplatte mit Küchenpapier zu reinigen. Die bewegliche Oberplatte lässt sich einfacher reinigen, wenn das Gerät abgekühlt ist, da diese Platte zur Reinigung angefasst werden muss. Dies geht nur, wenn die Platte abgekühlt ist.

DURCH SCHARFE GEGENSTÄNDE VERURSACHTE BESCHÄDIGUNGEN FALLEN NICHT UNTER DIE GARANTIE!

AUFBEWAHREN

Wenn das Gerät nach der Benutzung gereinigt ist, kann es verstaut werden. Zuerst den Grill schließen. Anschließend die Aufbewahrklemme auf der linken Seite des Hebels schließen. Die Ober- und Unterplatte sind jetzt so miteinander verbunden, dass sich das Gerät nicht mehr öffnet. Der Grill auf eine stabile und ebene Unterlage stellen. Das Gerät kann gerade, wie während der Benutzung, aber auch auf der Rückseite mit dem Hebel nach oben aufbewahrt werden.

TIPPS

- Das Gerät auf eine feste, stabile und hitzebeständige Unterlage stellen.
- Das Gerät nie in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen.
- Die Außenseite des Geräts wird heiß. Das Gerät deshalb nur am Griff anfassen.
- Das Gerät nicht so nahe am Tischrand oder am Rand einer Arbeitsfläche o. Ä. aufstellen, dass es herabgestoßen werden kann. Dafür sorgen, dass das Kabel nicht so herabhängt, dass man darüber stolpern und darin hängen bleiben kann.
- Ein defektes Gerät oder ein Gerät mit defektem Kabel nicht benutzen, sondern an unseren Kundendienst schicken. Ein beschädigtes Kabel kann bei diesen Geräten ausschließlich mit Spezialwerkzeug von unserem Kundendienst ausgetauscht werden.
- Das Gerät niemals auf oder in unmittelbare Nähe einer heißen Kochplatte o. Ä. stellen.
- Vor dem Reinigen oder bei Störungen immer den Stecker aus der Steckdose ziehen.
- Die Platten werden sehr heiß. Außerhalb der Reichweite von Kindern halten und selbst auch immer vorsichtig sein.
- Keine scheuernden oder kratzenden Reinigungsmittel benutzen.
- Das Gerät ausschließlich für die in der Gebrauchsanleitung beschriebenen Zwecke benutzen.
- Ausschließlich vom Hersteller empfohlenes Zubehör benutzen.
- Das Kabel darf nie mit den Platten in Berührung kommen.
- Kein Antihafespray benutzen, da das die Wirkungsweise der Grillplatten beeinträchtigen kann.

REZEPTE

Der Grill eignet sich für die unterschiedlichsten Zubereitungen. Außer zum Rösten von Sandwiches und Toasts kann die Platte ausgezeichnet zum Braten von Fleisch, Fisch und hartem Gemüse verwendet werden. Vor allem Fisch, der ohne Butter auf die Platte gelegt werden kann, lässt sich hervorragend zubereiten und bleibt dabei auch noch fettarm.

Zubereitung: Eine Scheibe Brot auf die Grillplatte legen und darauf Käse, einige Scheiben Schinken oder Speck verteilen. Die andere Brotscheibe darauf legen und das Gerät schließen. Nach einigen Minuten ist der Toast fertig. Das Fleisch auf beiden Seiten kurz anbraten. Danach das Gemüse auf der Platte knusprig braten (ab und zu mit einem Holzlöffel umrühren).



Hinweise zum Umweltschutz

Dieses Produkt darf am Ende seiner Lebensdauer nicht über den normalen Haushaltsabfall entsorgt werden, sondern muss an einem Sammelpunkt für das Recycling von elektrischen und elektronischen Geräten abgegeben werden. Das Symbol auf dem Produkt, der Gebrauchsanleitung oder der Verpackung weist darauf hin. Die Werkstoffe sind gemäß ihrer Kennzeichnung wieder verwertbar. Mit der Wiederverwendung, der stofflichen Verwertung oder anderen Formen der Verwertung von Altgeräten leisten Sie einen wichtigen Beitrag zum Schutze unserer Umwelt. Bitte erfragen Sie bei der Gemeindeverwaltung die zuständige Entsorgungsstelle.