

UPUTSTVA ZA UPOTREBU TEPPANYAKI@HOME (Tip 795)



Saniteh d.o.o.
Slavenskog 1
10110 Zagreb
Hrvatska
Tel: + 385 (0)1 3818139
Fax: + 385 (0)1 3817241
info@solisplus.hr
www.solisplus.hr

Servis:

+385 (0)1 3818139

Dragi kupci,

Hvala vam na kupovini jednog od proizvoda iz asortimana Solis. Od 1908. godine švicarska kompanija Solis uspješno predstavlja nove, sigurne i inovativne proizvode, kao što su između ostalih i mali kućni aparati. Švicarska kompanija Solis nudi veliki izbor korisnih kućanskih aparata sa izvanvremenskim dizajnom, vrhunskom kvalitetom i funkcionalnošću.

Krilatica SWISS MADE, kada je riječ o Solis proizvodima predstavlja puno više od proizvodnje proizvoda u Švicarskoj. Označava tradiciju, povjerenje, pouzdanost, preciznost, izdržljivost i inovativnost.

Detaljan priručnik i odgovore na često postavljana pitanja možete pronaći na www.solis.com/manuals



2 grijaća elementa kojima se zasebno upravlja



Kontinuirano promjenjivo podešavanje temperature



Drenaža za ulje, mast itd.



Posuda za sakupljanje masti



Roštilj ploča s površinom od nehrđajućeg čelika

▲ VAŽNE MJERE SIGURNOSTI

- Prije uporabe pročitajte cijele upute za uporabu. Spremite upute za buduću upotrebu i u slučaju promjene vlasništva, predajte upute zajedno s uređajem. Sačuvajte originalnu ambalažu uređaja za mogući transport / otpremu.
- Prije uporabe provjerite odgovara li mrežni napon naponu uređaja. Nemojte modificirati uređaj.
- Uvijek isključite uređaj iz zidne utičnice nakon upotrebe. Za dodatnu zaštitu tijekom korištenja električnih uređaja, ugradite zaštitni prekidač (RCCB) s nazivnom strujom kvara od max. 30 mA. Obratite se svom električaru za profesionalni savjet.
- Kako biste spriječili strujni udar, nikada nemojte uranjati uređaj u tekućine. Izbjegavajte izravan kontakt s priključnim kablom.
- Nemojte dopustiti da kabel za napajanje visi preko ruba površine ili stola. Ne ostavljajte ga na vrućoj površini.
- Uvijek isključite uređaj iz zidne utičnice prije rastavljanja, sastavljanja ili čišćenja uređaja.
- Isključite uređaj i isključite ga iz utičnice, kada je bez nadzora/ne koristi se.
- Uređaj nije namijenjen za rukovanje niti za spajanje na vanjski mjerač vremena ili zasebni prekidač za daljinsko upravljanje.

- Ako je kabel za napajanje oštećen, mora ga zamijeniti proizvođač, serviser ili slično kvalificirana osoba kako bi se izbjegla opasnost.
- Koristite samo na ravnim, suhim površinama.
- Uređaj se može jako zagrijati tijekom upotrebe – **oprez! Opasnost od opeklina!** Ne dirajte uređaj dok se potpuno ne ohladi.
- Nepravilna uporaba može uzrokovati znatne rizike. Solis of Switzerland Ltd ne prihvaća odgovornost za moguću štetu ili ozljede.
- Nemojte koristiti pribor koji Solis of Switzerland Ltd ne preporučuje.
- Zaštitna površina otporna na toplinu ispod uređaja sprječava prskanje masti po stolu.
- Zbog svojstava materijala površine, sredina polovice roštilja može se malo podići kada je vruća. To je normalno i povući će se kada se ohladi.



- Ovaj uređaj mogu koristiti djeca u dobi od 8 godina i više te osobe sa smanjenim fizičkim, senzornim ili mentalnim sposobnostima ili nedostatkom iskustva i znanja ako su pod nadzorom ili upućeni o korištenju uređaja na siguran način i razumiju opasnosti koje proizlaze iz uporabe uređaja. Djeca se ne smiju igrati s uređajem. Čišćenje i korisničko održavanje ne smiju obavljati djeca bez nadzora.
- Nemojte koristiti oštećene uređaje (uključujući mrežni kabel / utikač). Vratite uređaj Solis of Switzerland Ltd ili ovlaštenom servisnom mjestu radi održavanja/popravka.
- Nikada nemojte uklanjati ostatke na rešetki metalnim predmetima / noževima.
- Za gašenje požara na uređajima koristite samo protupožarne deke.
- Ovaj uređaj je dizajniran za kućnu upotrebu, kao što su male kuhinje za osoblje u trgovinama, uredima ili drugim radnim okruženjima (tj. farme, hotelske sobe s ugrađenom kuhinjom, moteli, noćenje s doručkom i druge usluge smještaja), te nije prikladan za komercijalnu upotrebu. Nemojte koristiti uređaj na otvorenom.
- Solis of Switzerland Ltd zadržava pravo na tehničke i dizajnerske promjene kao i na izmjene u svrhu poboljšanja proizvoda.
- Promjena boje rešetke i ogrebotine normalni su znakovi istrošenosti. Oni nisu pokriveni jamstvom.

▲ OPIS UREĐAJA



▲ PRIJE PRVE UPOTREBE



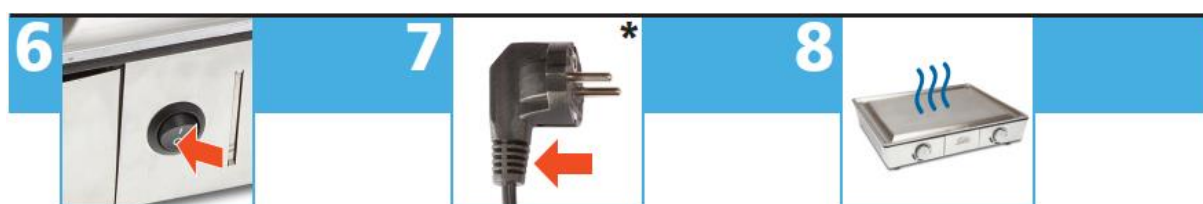
- 1) Obrišite roštilj ploču sa vlažnom krpom
- 2) Uključite utikač u utičnicu
- 3) Uključite uređaj



4) Postavite maksimalnu temperaturu

5) Ostavite da se zagrijava 10 minuta

Proizvodni ostatak se spaljuje. Mogu se razviti mirisi/dim – otvorite prozore!



6) Isključite uređaj

7) Izvadite utikač iz utičnice

8) Pričekajte da se uređaj ohladi



9) Očistite uređaj

▲ KORIŠTENJE



Oprez! Uređaj može postati jako vruć – opasnost od opekline!



- 1) Uređaj stavite na ravnu i stabilnu površinu
- 2) Lagano nauljite roštilj ploču
- 3) Utaknite utikač u utičnicu



- 4) Uključite uređaj
- 5) Postavite temperaturu zagrijavanja



- 6) Pripremite sastojke
 - 7) Postavite željenu temperaturu
 - 8) Uklonite ostatke između pečenja špahtlicom
- Grijaći elementi su neovisno podesivi!



- 9) Ispraznite posudu za sakupljanje masti ako je puna
- 10) Postavite temperaturu na „0“
- 11) Isključite uređaj na tipku i iz utičnice te ostavite da se uređaj ohladi

▲ TERMOSTAT

Automatski se uključuje/isključuje kako bi zadržao odabranu temperaturu



- 1) Postavite maksimalnu temperaturu
- 2) Kada se postigne željena temperatura svjetlo oko termostata zasvijetli zeleno
- 3) Podesite željenu temperaturu

▲ MOGUĆE UPOTREBE

➤ Teppanyaki

Azijski način pripreme mesa, morskih plodova, povrća, voća, jaja itd. Poboljšajte jela primjenom ukusnih umaka ili marinada na jela tijekom pečenja na roštilju. Ispod poklopca lagano kuhajte povrće na pari ili održavajte sastojke toplima. Neovisno podesive zone grijanja omogućuju pripremu različitih sastojaka u isto vrijeme na različitim temperaturama ili pečenje na jednoj polovici, a na pari/održavanje topline na drugoj.

➤ Plancha

Pecite na roštilju na španjolski način, a da ne zapalite marinade ili alkohol.

➤ Stolni roštilj

Pecite meso, kobasice, slaninu, povrće itd. direktno za stolom.

▲ PRIJEDLOZI I SAVJETI

➤ Prikladni sastojci

- Meso s kratkim vremenom pečenja: npr. juneći, svinjski, teleći file, pileća prsa
- Kompaktne ribe: npr. losos, bakalar, tuna
- Plodovi mora: npr. škampi, kozice, lignje, kapica
- Povrće: npr. karfiol, šparoge, klice graha, poriluk
- Voće: npr. ananas, banana, jabuka

➤ Izbjegavajte opekotine

- Koristite samo ulje/mast koja je prikladna za pečenje.
- Uklonite ostatke između faza lopaticom.
- Za sočno meso
 - Prvo pecite meso cca. 2-3 minute s jedne strane, a zatim okrenite.
 - Nemojte pikati / rezati meso tijekom pripreme.
 - Meso soliti tek nakon pripreme.
 - Stavite velike/debele komade u sredinu jedne od polovica roštilja (najveća vatra).



➤ Upravljanje vremenom

- Prvo pripremite sastojke s najdužim vremenom kuhanja/pečenja.

➤ Održavanje topline

- Jednu polovicu roštilja postavite na nisku temperaturu kako bi sastojci ostali topli i/ili ih pokrijte.

▲ ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE

Uvijek prvo isključite uređaj iz zidne utičnice. Samo lagano zagrijte uređaj.



- 1) Stavite sok od limuna na slabo zagrijanu ploču
 - 2) Obrišite roštilj ploču sa vlažnom krpom (Uvijek brišite u istom smjeru)
 - 3) Izvadite posudu za sakupljanje masti i ulja te ju ispraznite
- Uklanjanje zagorjelih ostataka



- 1) Polagano povećajte temperaturu, ostavite da se lagano ohladi
- 2) Isključite uređaj

Nikada nemojte koristiti abrazivna sredstva za čišćenje! Nikada nemojte držati uređaj pod tekućom slavinom niti ga uranjati u vodu.



4. Stavite posudu za ulje i mast natrag u uređaj
5. Omotajte strujni kabel oko namota za kabel ispod uređaja



- 3) Iskopčajte utikač iz utičnice *
- 4) Namočite ostatke hrane sa hladnom vodom, obrišite naknadno (Za brisanje koristite grubu stranu spužve)
- 5) Pričekajte da se uređaj ohladi, te ga osušite

▲ TEPPANYAKI RECEPTI



➤ **Miks plodova mora**

- 1) Morske plodove pecite na lagano nauljenoj rešetki.
- 2) Dodajte povrće; poparite ih ispod poklopca ako želite.
- 3) Premažite Teriyaki umakom i/ili limunovim sokom po želji.
- 4) Završite dodavanjem malo sojinog umaka, a zatim poslužite.



➤ **Umak od soje i đumbira**

- 1) Đumbir sitno samljeti.
- 2) Ogulite režnjeve češnjaka i narežite ih na male kockice.
- 3) Dobro izmiješajte sastojke i stavite umak u zdjelu.

▲ **RECEPTI ZA ROŠTILJ**



➤ **Francuski tost**

- 1) Jaja i vrhnje dobro umutiti. Začinite solju i paprom.
- 2) Dodajte sir i začinsko bilje, dobro promiješajte.
- 3) Tost umočiti u jaje s obje strane.
- 4) Zapeči tost s obje strane.



➤ **Pileći ražnjići**

- 1) Papriku oprati i odstraniti koštice. Operite tikvice i odsjecite vrh.
- 2) Narežite papar, tikvice i piletinu na jednake ploške.
- 3) Stavite sastojke naizmjenično na ražanj.

- 4) Ispecite ražnjiće, začinite po želji i poslužite.



➤ Karamelizirani voćni ražnjići

- 1) Pripremite voće (operite, ogulite, uklonite košticu itd.), stavite komadiće na ražnjić.
- 2) Pospite ražnjiće.
- 3) Voće premažite šećerom u prahu i ostavite da se karamelizira.

▲ RECEPTI ZA PLANCHU



- 1) Uklonite glavu, ljusku i utrobu kozica. Operite kozice i ostavite da se osuše.
- 2) Narežite režnjeve češnjaka na male kockice.
- 3) Pomiješajte češnjak, maslinovo ulje, sol i čili u prahu, marinirajte kozice s njima i ostavite da odstoje cca. 1 sat.
- 4) Raširite kozice na roštilj i zapecite s obje strane.

▲ ODLAGANJE



EU 2002/96/EC

Upute za pravilno odlaganje proizvoda prema EU direktivi 2002/96/EU

Odložite ovaj uređaj isto kao i uređaj za hlađenje. Na kraju svog radnog vijeka ova oprema se ne smije odlagati kao kućni otpad. Mora se preuzeti na posebnim centrima za prikupljanje otpada u lokalnoj zajednici ili odnijeti trgovcu koji pruža ovu uslugu. Odlaganjem električne i elektroničke opreme izbjegavate moguće negativne posljedice učinka na okoliš i zdravlje ljudi koje proizlaze iz neodgovarajućeg odlaganja i omogućuje da se njegove komponente ponovno uporbabe i recikliraju kako bi se dobile značajne vrijednosti na uštedi energije i resursa. Kako bi se naglasila dužnost zasebnog odlaganja ovoga uređaja, proizvod je označen prekrštenom kantom za smeće.

Solis of Switzerland Ltd pridržava pravo na tehničke i vizualne promjene i izmjene u cilju poboljšanja proizvoda u bilo kojem trenutku.

Ova stavka se ističe svojim dugotrajnim ciklusom rada i pouzdanošću. Unatoč tome, ako dođe ikada do kvara, jednostavno nas nazovite. Često se kvar može lako i brzo riješiti s pravim savjetom ili tehnikom bez da morate odmah poslati uređaj na popravak. Dat ćemo vam sve savjete i praktičnu podršku koja vam je potrebna.

Originalno pakiranje čuvajte na sigurnom mjestu kako biste ga mogli koristiti u slučaju da transport ili otpremanje proizvoda postanu nužni.

Saniteh d.o.o.

Slavenskog 1
10110 Zagreb
Hrvatska

Tel: + 385 (0)1 3818139

Fax: + 385 (0)1 3817241

info@solisplus.hr

www.solisplus.hr

Servis: +385 (0)1 3818139