

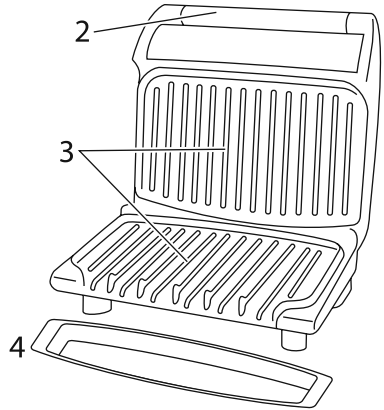
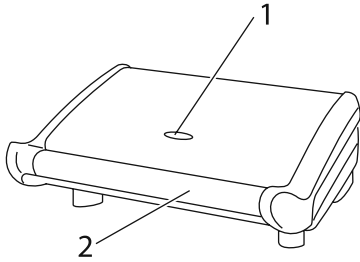


Russell Hobbs

☞ COTTAGE ☞ FLORAL




Bedienungsanleitung	2	pokyny (Čeština)	36
mode d'emploi	6	pokyny (Slovenčina)	39
instructies	9	instrukcija	42
istruzioni per l'uso	12	upute	45
instrucciones	15	navodila	48
instruções	18	οδηγίες	51
brugsanvisning	21	utasítások	54
bruksanvisning	24	talimatlar	57
instruksjoner	27	instrucțiuni	60
käyttöohjeet	30	ИНСТРУКЦИИ (Български)	63
инструкции (Русский)	33	instructions	66



Lesen Sie die Bedienungsanleitung und bewahren Sie diese gut auf. Wenn Sie das Gerät weitergeben, geben Sie bitte auch die Bedienungsanleitung weiter. Entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien.

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

Beachten Sie bitte folgende grundlegende Vorsichtsmaßnahmen:

- 1 Dieses Gerät ist nur von einem oder unter der Aufsicht eines verantwortungsvollen Erwachsenen zu benutzen. Das Gerät darf nur außer Reichweite von Kindern benutzt bzw. aufbewahrt werden. 
- 2 Gerät keinesfalls in Flüssigkeit tauchen, in einem Badezimmer, nahe Wasser oder im Freien benutzen.
- 3 Einige Teile können bei der Benutzung heiß werden. Berühren Sie diese auf keinen Fall während der Benutzung. Topfhandschuhe oder ein gefaltetes Handtuch verwenden um den Deckel aufzuklappen.
- 4 Brot, Öl und andere Nahrungsmittel können brennen. Gerät keinesfalls in der Nähe oder unterhalb von Vorhängen oder anderen brennbaren Materialien benutzen, und passen Sie darauf auf, während es in Betrieb ist.
- 5 Gerät auf eine stabile, ebene, hitzefeste Oberfläche stellen.
- 6 Legen Sie das Kabel so, dass es nicht überhängt und man nicht darüber stolpern bzw. sich nicht darin verfangen kann.
- 7 Lebensmittel keinesfalls in Kunststoffolie, Polyethylenbeuteln oder Metallfolie wickeln. Sie werden den Grill beschädigen und können eine Brandgefahr verursachen.
- 8 Braten Sie Fleisch, Geflügel, Fisch und ähnliche Produkte (Hackfleisch, Hamburger, usw.), bis die Säfte abgelaufen sind. Braten Sie den Fisch solange, bis das Fleisch undurchsichtig ist.
- 9 Wenn Sie das Gerät nicht benutzen, ziehen Sie das Netzkabel aus der Steckdose.
- 10 Gerät keinesfalls für irgendwelche anderen Zwecke als zur Zubereitung von Nahrung verwenden.
- 11 Dieses Gerät darf nicht von einem externen Timer oder einer Fernsteuerung gesteuert werden.
- 12 Benutzen Sie das Gerät keinesfalls, wenn es beschädigt ist oder Fehlfunktionen zeigt.
- 13 Weist das Kabel Beschädigungen auf, muss es vom Hersteller, einer Wartungsvertretung des Herstellers oder einer qualifizierten Fachkraft ersetzt werden, um eine mögliche Gefährdung auszuschließen.

nur für den Gebrauch im Haushalt geeignet

Zeichnungen

- 1 Kontrolllampe
- 2 Griff

- 3 Grillplatten
- 4 Auffangschale



Vorsicht
heiße Oberfläche

 **VOR ERSTMALIGEM GEBRAUCH**

- Platten mit einem feuchten Tuch abwischen.

 **ZUBEREITUNG**

- 1 Platzieren Sie die Auffangschale mittig unter der Vorderseite des Grills, so dass sie jeglichen Ablauf auffängt.
 - 2 Öffnen Sie den Grill, wischen Sie die Platten mit etwas Speiseöl oder Butter ab, danach schließen sie ihn.
- ★ Keinen fettarmen Brotaufstrich verwenden - er könnte am Grill anbrennen.

 **VORWÄRMEN**

- 3 Gerätenetzstecker in die Steckdose stecken.
- 4 Die Kontrolllampe erlischt, wenn die Betriebstemperatur erreicht ist. Durch das Nachheizen schaltet sie sich dann immer wieder ein und aus.

 **BEFÜLLEN SIE DEN GRILL**

- 5 Wenn die Kontrolllampe erlischt, ist der Grill mit dem Topfhandschuh zu öffnen.
- 6 Legen Sie die Nahrung mit einer Spachtel oder einer Zange, nicht mit den Fingern, auf die untere Platte.
- 7 Verwenden Sie nichts, was aus Metall ist oder scharf ist, sonst werden Sie die Antihafbeschichtungen beschädigen.
- 8 Schließen Sie den Grill.
- 9 Das Scharnier ist beweglich, um auch dickeren oder außergewöhnlich geformten Essensteilen gerecht werden zu können.
- 10 Die Platten sollten in etwa parallel sein, um ungleichmäßiges Garen zu vermeiden.
- 11 Warten Sie bis das Essen gar ist.

HERAUSNEHMEN DER NAHRUNG

- 12 Prüfen Sie ob diese gar ist. Im Zweifelsfall nochmals hineingeben und noch etwas länger garen lassen.
- 13 Verwenden Sie zum Herausnehmen der Nahrung Grillbesteck aus Holz oder Plastik.

 **PFLEGE UND INSTANDHALTUNG**

- 14 Ziehen Sie den Netzstecker und lassen Sie das Gerät abkühlen bevor Sie es Säubern oder Wegstellen.
 - 15 Alle Oberflächen mit einem sauberen, feuchten Tuch abwischen.
 - 16 Verwenden Sie ein mit etwas Speiseöl angefeuchtetes Papierhandtuch, um hartnäckige Flecken zu entfernen.
 - 17 Auffangschale in warmem Spülwasser oder im oberen Fach der Spülmaschine spülen.
 - 18 Keinesfalls Topfkratzer bzw. Scheuerschwämme, Stahlwolle oder Seifenpolster verwenden.
- ★ An den Stellen, an denen die obere und die untere Platte sich berühren, können die antihafbeschichteten Oberflächen Anzeichen von Abnutzung zeigen. Das ist nur ein Schönheitsfehler und hat keinen Einfluss auf die Funktion des Grills.

 **UMWELTSCHUTZ**

Auf Grund der in elektrischen und elektronischen Geräten verwendeten umwelt- und gesundheitsschädigenden Stoffe dürfen Geräte, die mit diesem Symbol gekennzeichnet sind, nicht über den normalen Hausmüll entsorgt werden, sondern müssen wiederaufbereitet, wiederverwertet oder recycelt werden.




Garzeiten & Nahrungssicherheit


Verwenden Sie diese Zeiten rein als Richtlinie. Diese beziehen sich auf frische oder völlig entfrosthete Nahrung, die auf mittlerer Temperaturstufe gegrillt wird. Fügen Sie beim Garen gefrorener Nahrungsmittel 2-3 Minuten für Meeresfrüchte und 3-6 Minuten für Fleisch und Geflügel, abhängig von der Dicke und Dichte der Nahrung, hinzu.

Beim Garen vorverpackter Nahrungsmittel sind die Anleitungen auf der Packung oder dem Etikett zu befolgen.

	min		min
Meeresfrüchte		Schweinefleisch	
Lachsfilet	3-4	Kotelett, 12 mm	5-6
Wolfsbarsch	3-5	Schinkensteak	5-6
Heilbuttschnitte, 12-25 mm	6-8	Schaschlik, 25 mm große Würfel	7-8
Lachsschnitte, 12-25 mm	6-8	Würstchen	6-8
Schwertfischschnitte, 12-25 mm	6-9	Lendenstück, 12 mm	4-6
Thunfischsteak, 12-25 mm	6-8	Sandwiches	
Schaschlik, 25 mm große Würfel	4-6	Käse	2-3
Garnelen	1-2	Schinken (gekocht)	5-6
Jakobsmuscheln	4-6	Snacks	
Rindfleisch		Calzone	8-9
Filet	5-7	Hot Dogs	2-3
Lendensteak	7-8	Obst	
Hacksteak/Frikadelle, 100g	7-8	Äpfel, Hälfte/Scheibe	6-8
Schaschlik, 25 mm große Würfel	7-8	Bananen, der Länge nach halbiert	3-4
Round Steak	5-7	Nektarinen, Hälfte/Scheibe	3-5
Würstchen	6-8	Pfirsiche, Hälfte/Scheibe	3-5
Sirloin Steak	7-9	Ananas, Scheibe	3-7
T-Bone Steak	8-9	Gemüse	
Lamm		Spargel	3-4
Schaschlik, 25 mm große Würfel	7-8	Auberginen, Scheibe / Würfel	8-9
Lendenkoteletts	4-6	Zwiebeln, dünne Scheibe	5-6
Huhn/Pute		Paprika, dünne Scheibe	6-8
Hühnerbruststücke	5-7	Paprika (erst grillen, dann häuten)	2-3
Schenkel (Huhn)	5-7	Ganze Paprikaschoten, mit Öl bepanselt	8
Putenbrust, in Scheiben geschnitten	3-4	Kartoffeln, Scheibe / Würfel	7-9

Rezepte

 = Hand voll

 = Esslöffel (15ml)

 = Teelöffel (5ml)

g = Gramm


ml = Milliliter

Panini belegt mit geräucherter Makrele (1 Portion)

2 geräucherte Makrelenfilets


3 Scheiben Vollkornbrot

4 Cherrytomaten, halbiert

1  Brunnenkresse

Dressing

2  Crème fraîche

$\frac{1}{2}$  geriebene Zitronenschale

$\frac{1}{2}$  Zitronensaft

1  schwarzer Pfeffer

Rühren Sie das Dressing in einer Schüssel an. Stellen Sie es 2 Stunden kalt. Verteilen Sie kleine Stücke der Makrele auf einer Scheibe Brot, geben Sie Tomaten und Brunnenkresse dazu und legen Sie die zweite Scheibe Brot darauf. Grillen Sie diese 2-3 Minuten lang. Träufeln Sie das Dressing darüber.


Rezepte finden Sie auf unserer Website:

<http://www.russellhobbs.com/ifu/551077>

Lisez les instructions et gardez-les. Si vous passez l'appareil à quelqu'un, n'oubliez pas de lui passer la notice aussi. Enlevez l'emballage, mais gardez-le le temps de vérifier l'état de l'appareil.

PRÉCAUTIONS IMPORTANTES

Prenez des précautions essentielles comme:

- 1 Cet appareil doit uniquement être utilisé par ou sous la supervision d'un adulte responsable. Utilisez et rangez l'appareil hors de portée des enfants.
- 2 N'immergez pas l'appareil dans un liquide, ne l'utilisez pas dans une salle de bains, à proximité d'une source d'eau ou à l'extérieur. 
- 3 Certaines parties sont moins chaudes que d'autres, mais elles sont toutes chaudes. Ne les touchez pas; utilisez des gants de cuisine ou un torchon plié.
- 4 Le pain, l'huile et d'autres aliments peuvent brûler. N'utilisez pas l'appareil près ou sous les rideaux ou près d'autres matériaux combustibles et surveillez-le pendant l'utilisation.
- 5 Posez l'appareil sur une surface stable, à niveau et résistante à la chaleur, près d'une prise de courant.
- 6 Branchez le cordon de sorte qu'il ne pende pas et qu'il n'y ait aucun risque de trébucher dessus ou de l'accrocher.
- 7 N'emballer pas les aliments dans du film plastique, des sacs en polythène ou du papier aluminium. Vous risquez d'endommager le grill et de provoquer un incendie.
- 8 Cuisinez la viande, la volaille et les dérivés (viande hachée, hamburgers, etc.) jusqu'à ce que le jus soit clair. Cuisinez le poisson jusqu'à ce que la chair soit opaque.
- 9 Débranchez l'appareil quand vous ne l'utilisez pas.
- 10 Utilisez l'appareil uniquement pour cuisiner de la nourriture.
- 11 Cet appareil ne doit pas être utilisé avec un minuteur externe ou un système de contrôle à distance.
- 12 N'utilisez pas l'appareil s'il est endommagé ou s'il ne fonctionne pas correctement.
- 13 Si le câble est abîmé, vous devez le faire remplacer par le fabricant, un de ses techniciens agréés ou une personne également qualifiée, pour éviter tout danger.

pour un usage domestique uniquement

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

- Essayez les plaques de cuisson avec un torchon humide.

PRÉPARATION DES ALIMENTS

- 1 Centrez le bac récepteur sous le devant du grill, afin de récupérer tout l'écoulement.
 - 2 Ouvrez le grill, graissez les plaques du grill avec un peu de beurre ou d'huile de cuisine, puis fermez-le.
- ✳ N'utilisez pas de margarine pauvre en matières grasses; cela risque de brûler dans le grill.

PRÉCHAUFFEZ

- 3 Mettez la fiche dans la prise de courant.
- 4 La lumière s'allume, puis s'allume et s'éteint de pair avec la régulation de température.

REMPLISSEZ LE GRILL

- 5 Lorsque la lumière s'éteint, utilisez un gant thermique pour ouvrir le grill.
- 6 Placez les aliments au fond de la plaque avec une spatule ou des pinces, mais pas avec les doigts.
- 7 N'utilisez rien de métallique ou de pointu, vous risquez d'endommager les surfaces anti-adhésives.
- 8 Fermez le grill.
- 9 La charnière est articulée pour s'adapter à des aliments épais ou de forme bizarre.
- 10 Les plaques de cuisson du grill doivent être parallèles pour permettre une cuisson homogène.

schémas

- 1 lumière
- 2 poignée

- 3 plaques de cuisson
- 4 bac récepteur



attention
surface chaude

11 Attendez jusqu'à ce que les aliments soient cuits.

RETIRER LES ALIMENTS

- 12 Vérifiez que c'est cuit. Si vous en doutez, faites cuire un peu plus longtemps.
- 13 Enlevez les aliments cuits avec des outils en bois ou en plastique.

SOINS ET ENTRETIEN

- 14 Débranchez l'appareil et laissez-le refroidir avant de le nettoyer ou de le ranger.
- 15 Essuyez toutes les surfaces avec un tissu humide et propre.
- 16 Utilisez une serviette en papier humectée d'un peu d'huile de cuisine pour enlever les tâches incrustées.
- 17 Lavez le bac récepteur dans de l'eau chaude savonneuse ou sur le plateau supérieur du lave-vaisselle.
- 18 N'utilisez pas de tampon à récurer, de laine d'acier ou de carrés de savon.
- ★ La surface anti-adhésive peut avoir des marques d'usure aux endroits où l'élément supérieur et l'élément inférieur se touchent. Ceci n'est que cosmétique et n'a pas d'effet sur le fonctionnement du gril.

**PROTECTION ENVIRONNEMENTALE**

Afin d'éviter des problèmes environnementaux ou de santé occasionnés par les substances dangereuses contenues dans les appareils électriques et électroniques, les appareils présentant ce symbole ne peuvent pas être éliminés avec les déchets ménagers, mais doivent faire l'objet d'une récupération sélective en vue de leur réutilisation ou recyclage.

**temps de cuisson et sécurité alimentaire**

Utilisez ces temps de cuisson simplement pour vous guider. Elles sont valables pour les aliments frais ou complètement décongelés. Pour la cuisson des aliments congelés, ajoutez 2 à 3 minutes pour les fruits de mer et 3 à 6 minutes pour la viande et la volaille, selon l'épaisseur et la densité des aliments.

Lorsque vous cuisez des aliments préemballés, suivez les instructions sur l'emballage ou l'étiquette.

fruits de mer

	min	bœuf	
filet de saumon	3-4	filet	5-7
filet de bar (loup)	3-5	aloyau	7-8
darne de flétan, 12-25 mm	6-8	hamburger, 100 g	7-8
darne de saumon, 12-25 mm	6-8	brochettes, cubes de 25 mm	7-8
darne d'espadon, 12-25 mm	6-9	bifteck (tranche)	5-7
darne de thon, 12-25 mm	6-8	saucisses	6-8
brochettes, cubes de 25 mm	4-6	faux filet	7-9
crevettes roses	1-2	T-Bone (steak à l'os)	8-9
coquilles St Jacques	4-6		

agneau

		porc	min
brochettes, cubes de 25 mm	7-8	côtelettes, 12 mm	5-6
côtes premières	4-6	tranche de jambon salé/fumé	5-6

poulet/dinde

morceaux de poitrine de poulet	5-7	saucisses	6-8
cuisse (poulet)	5-7	filet, 12 mm	4-6
poitrine de dinde, en tranches	3-4		


légumes

asperges
aubergines, tranche/cube
oignons, fines tranches
poivrons, fines tranches
poivrons, grillés puis pelés
poivrons entiers brossés à l'huile
pommes de terre, tranche/cube 7-9

sandwiches

fromage 2-3
jambon (cuit) 5-6

recettes

 = poignée


 15 = cuillère à soupe (15ml)

 5 = cuillère à café (5ml)

g = grammes


ml = millilitres


panini au maquereau fumé (pour 1 personne)


2 filets de maquereau fumé cuits
3 tranches de pain intégral
4 tomates cherry, coupées en deux
1  cresson

sauce:

2  15 crème fraîche

½  5 zeste de citron, râpé

½  5 jus de citron

1  5 poivre noir

Mélanger la sauce dans un récipient. Laisser au réfrigérateur pendant 2 heures. Émietter le maquereau sur un tranche de pain, couvrir avec les tomates et le cresson, puis ajouter l'autre tranche de pain. Griller pendant 2-3 minutes. Verser la sauce sur la préparation.

des recettes sont disponibles sur notre site Web:

<http://www.russellhobbs.com/ifu/551077>

snacks

3-4 calzone (pizza soufflée) 8-9
8-9 hot dogs 2-3

fruits

6-8 pommes, demi/tranche 6-8
2-3 bananes, tranches dans la longueur 3-4
8 nectarines, demi/tranche 3-5
pêches, demi/tranche 3-7
ananas, tranche 3-7

afbeeldingen

- 1 lampje
- 2 handvat

- 3 grillplaten
- 4 drupbakje




voorzichtig
hete oppervlakte

Lees de instructies en bewaar ze op een veilige plaats. Wanneer u het apparaat aan iemand doorgeeft, geeft u dan ook de instructies mee. Verwijder alle verpakkingsonderdelen.

BELANGRIJKE VEILIGHEIDSMATREGELEN

Volg de gebruikelijke veiligheidsmaatregelen, zoals:

- 1 Dit apparaat mag uitsluitend worden gebruikt door of onder toezicht van een volwassene. Het apparaat moet steeds buiten het bereik van kinderen gebruikt en opgeborgen worden.
- 2 Dompel het apparaat niet in vloeistoffen; gebruik het apparaat niet in de badkamer, in de buurt van water of in de open lucht. 
- 3 Sommige onderdelen zijn misschien minder heet dan andere, maar ze zijn nog steeds heet. Raak ze niet aan; gebruik pannenlappen, ovenwanten of een dubbelgevouwen theedoek.
- 4 Brood, olie en andere etenswaren kunnen verbranden. Gebruik het apparaat niet in de buurt van of onder gordijnen of andere brandbare stoffen en houd het apparaat tijdens het gebruik in de gaten.
- 5 Zet het apparaat op een stabiele, vlakke, hittebestendige ondergrond.
- 6 Leg het snoer zodanig dat het niet uitsteekt en niemand erover kan struikelen of erachter kan blijven haken.
- 7 Wickel etenswaren niet in cellofaan, plastic zakjes of aluminiumfolie. Hierdoor beschadigt u de grill en u kan brand veroorzaken.
- 8 Grill vlees, gevogelte en vergelijkbare producten (gehakt, burgers e.d.) tot het sap dat eruit loopt kleurloos is. Grill vis totdat de huid overal ondoorzichtig is.
- 9 Haal de stekker van het apparaat uit het stopcontact als hij niet wordt gebruikt.
- 10 Gebruik het apparaat niet voor andere doeleinden dan het grillen van etenswaren.
- 11 Dit apparaat mag niet bediend worden met een externe timer of een bedieningssysteem op afstand.
- 12 Gebruik het apparaat niet bij beschadigingen of storingen.
- 13 Indien het snoer beschadigd is, moet het door de fabrikant, een technicus of een ander deskundig persoon vervangen worden om eventuele risico's te vermijden.


uitsluitend voor huishoudelijk gebruik

VOOR HET EERSTE GEBRUIK

- Neem de grillplaten af met een vochtige doek.

VOORBEREIDING

- 1 Zet het drupbakje middenvoor onder de grill om het eventuele vet en kookvocht op te vangen.
- 2 Open de grill, bestrijk de grillplaten met een beetje olie of margarine en doe de grill weer dicht.

 Gebruik geen halvarine want dit verbrandt op de grill.

VOORVERWARMEN

- 3 Steek de stekker in het stopcontact.
- 4 Het lampje gaat aan als het apparaat de juiste temperatuur heeft bereikt en gaat daarna aan en uit, afhankelijk van de thermostaat die de temperatuur regelt.

BELEG DE GRILL

- 5 Als het lampje uitgaat, maak de grill dan met een ovenwant open.
 - 6 Leg de etenswaren op de onderste grillplaat. Gebruik hiervoor een spatel of een tang, niet uw handen.
 - 7 Gebruik geen metalen of scherpe voorwerpen; dit beschadigt de anti-aanbaklagen.
 - 8 Doe de grill weer dicht.
 - 9 Het scharnier past zich automatisch aan de dikte en vorm van de etenswaren aan.
 - 10 De grillplaten moeten ongeveer parallel staan voor een egaal grillresultaat.
 - 11 Wacht tot de etenswaren gaar zijn.
-

ETENSWAREN VAN DE GRILL HALEN

- 12 Controleer of de etenswaren gaar zijn. Grill bij twijfel een beetje langer.
 - 13 Verwijder de etenswaren met houten of plastic keukengerei.
-

ZORG EN ONDERHOUD


- 14 Verwijder het apparaat uit het stopcontact en laat het afkoelen voor u het schoonmaakt en opbergt.
 - 15 Neem alle oppervlakken af met een schoon, vochtig doek.
 - 16 Gebruik keukenpapier met wat olie voor het verwijderen om hardnekkige vlekken te verwijderen.
 - 17 Was het bakje af in een warm sopje of in het bovenste rek van de vaatwasmachine.
 - 18 Gebruik geen schuursponsjes of staalwol.
- * Op plaatsen waar de bovenste plaat in contact komt met de onderste plaat, kan de antiaanbaklaag tekenen van slijtage vertonen. Dit is puur cosmetisch, en zal de werking van de grill niet beïnvloeden.
-

MILIEUBESCHERMING


Om milieu- en gezondheidsproblemen als gevolg van gevaarlijke stoffen in elektrische en elektronische producten te vermijden, mogen apparaten met dit symbool niet worden weggegooid met niet-gesorteerd gemeentelijk afval, maar moeten ze worden teruggewonnen, opnieuw gebruikt of gerecycled.



receptjes

 = handenvol

 = soeplepel/eetlepel (15ml)

 = theelepel (5ml)

g = gram


ml = milliliter

panini met gerookte makreel (voor 1 persoon)


2 gerookte makreelfilet


3 sneetjes volkorenbrood


4 gehalveerde kerstomaatjes

1  waterkers

saus:

2  zure room

½  citroenschil, geraspt

½  citroensap

1  zwarte peper

Meng de saus in een kom. Koel gedurende 2 uur. Spreid de makreel uit op een sneetje brood, leg de tomaat en waterkers erop en voeg de andere snee brood toe. Laat 2-3 minuten grillen. Doe wat saus erover.

u vindt recepten op onze website: <http://www.russellhobbs.com/ifu/551077>

kooktijden & voedingsveiligheid

Deze kooktijden kunnen enkel als aanwijzing beschouwd worden en gelden voor verse of volledig ontdoode etenswaren. Voeg bij bevroren etenswaren 2-3 minuten toe voor vis en schaaldieren en 3-6 minuten voor vlees en gevogelte, afhankelijk van de dikte en dichtheid van de etenswaren.


Volg voor het grillen van voorverpakte etenswaren de aanwijzingen op de verpakking of het etiket.

vis, schaal- en schelpdieren	min	varkensvlees	min
zalmfilet	3-4	ribkarbonade, 1,2 cm	5-6
zeebaarsfilet	3-5	gerookte ham	5-6
heilbotmoot, 1,2-2,5 cm	6-8	kebab, in blokjes van 2,5 cm	7-8
zalmmoot, 1,2-2,5 cm	6-8	worst	6-8
zwaardvismoot, 1,2-2,5 cm	6-9	varkenshaas, 1,2 cm	4-6
tonijnmoot, 1,2-2,5 cm	6-8	belegde broodjes	
kebab, in blokjes van 2,5 cm	4-6	kaas	2-3
garnalen	1-2	ham (gekookt)	5-6
mantel- en kamschelpen	4-6	snacks	
rundvlees		dubbelgevouwen pizza	8-9
runderfilet	5-7	hotdog	2-3
ossehaas	7-8	fruit	
burgers, 100 g	7-8	appel, halve/in plakjes	6-8
kebab, in blokjes van 2,5 cm	7-8	banaan, in de lengte gesneden	3-4
kogelbiefstuk	5-7	nectarine, halve/in plakjes	3-5
worst	6-8	perzik, halve/in plakjes	3-5
entrecôte	7-9	ananas, in plakken	3-7
T-bone	8-9	groenten	
lamsvlees		asperge	3-4
kebab, in blokjes van 2,5 cm	7-8	aubergine, in plakjes/blokjes	8-9
karbonade	4-6	ui, dun gesneden	5-6
kip/kalkoen		paprika, in dunne plakjes	6-8
kipfilet	5-7	paprika, gegrild daarna ontveld	2-3
poten (kip)	5-7	paprika, heel en bestreken met olie	8
kalkoenfilet, gesneden	3-4	aardappel, in plakjes/blokjes	7-9

Leggere attentamente le istruzioni e conservarle. Se l'apparecchio viene ceduto a terzi, passare anche le istruzioni. Rimuovere tutto il materiale d'imballaggio.

NORME DI SICUREZZA IMPORTANTI

Osservare le precauzioni fondamentali di sicurezza e in particolare quanto segue:


- 1 Questo apparecchio deve essere usato solo da un adulto responsabile o sotto il suo controllo. Utilizzare e riporre l'apparecchio lontano dalla portata dei bambini.
- 2 Non immergere l'apparecchio in acqua, non utilizzarlo in bagno, vicino all'acqua o all'aperto. 
- 3 L'intensità di calore non è uniforme, ma ad ogni modo qualsiasi parte della griglia è comunque calda. Non toccare – utilizzare guanti da forno o un asciugamano piegato.
- 4 Pane, olio e altri cibi possono bruciare. Non utilizzare l'apparecchio vicino o sotto tendaggi o in prossimità di materiali combustibili. Controllare sempre l'apparecchio durante il suo utilizzo.
- 5 Posizionare l'apparecchio su una superficie stabile, in piano e resistente al calore.
- 6 Sistemare il cavo d'alimentazione in modo che non penzoli, non ci si possa impigliare o inciampare.
- 7 Non avvolgere i cibi in film di plastica, sacchetti di polietilene o fogli d'alluminio. Ciò danneggerebbe il grill e potrebbe costituire un pericolo d'incendio.
- 8 Cuocere la carne, il pollame e derivati (carne macinata, hamburger, ecc.) fino a quando i succhi che fuoriescono sono trasparenti. Cuocere il pesce fino a quando è completamente opaco all'interno.
- 9 Togliere il filo della spina dalla presa della corrente quando non state usando l'apparecchio.
- 10 Non utilizzare l'apparecchio se non per la cottura di cibi.
- 11 Questo apparecchio non deve essere azionato da un timer esterno o da un sistema telecomandato.
- 12 Non usare l'apparecchio se è danneggiato o funziona male.
- 13 Se il cavo è danneggiato, farlo cambiare dal fabbricante, dall'agente di servizio o da qualcun altro similmente qualificato, per evitare pericoli.

solo per uso domestico

PRIMA DI UTILIZZARE L'APPARECCHIO PER LA PRIMA VOLTA

- Passare un panno inumidito sulle piastre di cottura.

PREPARAZIONE

- 1 Posizionare il vassoio raccogli grasso sotto la parte anteriore del grill, in modo che raccolga eventuali fuoriuscite di liquidi.
 - 2 Aprire il grill, ungere leggermente le piastre con un po' d'olio da cucina o con un po' di burro, poi chiuderlo.
-  Non spalmare prodotti ipocalorici poiché potrebbero bruciare sul grill.

PRERISCALDAMENTO

- 3 Inserire la spina nella presa di corrente.
- 4 Si accende la spia che continua ad accendersi ed a spegnersi seguendo l'azione del termostato di controllo della temperatura.

COME RIEMPIRE IL GRILL

- 5 Quando la spia luminosa si spegne, usare il guanto da forno per aprire il grill.
- 6 Posizionare il cibo sulla piastra inferiore del grill utilizzando una spatola o una pinza, non le dita.
- 7 Per evitare di danneggiare le superfici antiaderenti dell'apparecchio, non usare oggetti metallici, taglienti o appuntiti.

immagini

- 1 spia luminosa
- 2 manico

- 3 piastre di cottura
- 4 vassoio raccogli grasso



attenzione
superficie calda

- 8 Chiudere il grill.
- 9 La cerniera è studiata per potere cuocere cibi con spessore alto o di forma insolita.
- 10 Per ottenere una cottura uniforme, le piastre di cottura devono essere pressappoco parallele.
- 11 Attendere fino alla completa cottura del cibo.

PER RIMUOVERE IL CIBO

- 12 Controllare che sia cotto. In caso di dubbio, continuare ancora un po' la cottura.
- 13 Rimuovere il cibo cotto con utensili in legno o plastica.

👁 CURA E MANUTENZIONE

- 14 Staccare la spina dalla presa di corrente e lasciare che l'apparecchio si raffreddi prima di pulirlo o di metterlo via.
- 15 Passare su tutte le superfici un panno pulito inumidito.
- 16 Usare un fazzolettino di carta inumidito con un po' d'olio da cucina per rimuovere le macchie più ostinate.
- 17 Lavare il vassoio raccogli grasso in acqua tiepida con sapone, oppure ponendolo nel ripiano superiore della lavastoviglie.
- 18 Non utilizzare pagliette, lana d'acciaio o pagliette saponate.
- ✳ Nei punti in cui le piastre superiore ed inferiore sono a contatto, le superfici antiaderenti possono presentare segni d'usura. Si tratta di un aspetto puramente estetico che non interesserà il funzionamento del grill.

♻ PROTEZIONE AMBIENTALE

Per evitare danni all'ambiente e alla salute causati da sostanze pericolose delle parti elettriche ed elettroniche, gli apparecchi contrassegnati da questo simbolo non devono essere smaltiti con i rifiuti indifferenziati, ma recuperati, riutilizzati o riciclati.



tempi di cottura e sicurezza dei cibi

Usare i tempi di cottura suggeriti solo come guida. Si riferiscono a cibi freschi o completamente scongelati. Nel cuocere cibi congelati, aggiungere 2-3 minuti per i frutti di mare, e 3-6 minuti per le carni e il pollame, secondo lo spessore e la densità del cibo.

Nel cuocere cibi confezionati, seguire le istruzioni riportate sulla confezione o sull'etichetta.

frutti di mare	min	manzo	min
filetto di salmone	3-4	filetto	5-7
filetto di sciarrano	3-5	bistecca nella lombata	7-8
braciola di halibut, 12-25 mm	6-8	hamburger, 100 g	7-8
braciola di salmone, 12-25 mm	6-8	kebab, cubetti di 25 mm	7-8
braciola di pesce spada, 12-25 mm	6-9	bistecca rotonda	5-7
braciola di tonno, 12-25 mm	6-8	salsicce	6-8
kebab, cubetti di 25 mm	4-6	lombata di manzo	7-9
gamberetti	1-2	bistecca con l'osso	8-9
canestrelli	4-6	maiale	
pollo/tacchino		braciola, 12 mm	5-6
petto di pollo a pezzi	5-7	bistecca nella coscia	5-6
cosce (di pollo)	5-7	kebab, cubetti di 25 mm	7-8
petto di tacchino, a fette	3-4	salsicce	6-8
		filetto, 12 mm	4-6

agnello

kebab, cubetti di 25 mm

braciole nella lombata

verdure

asparagi

melanzane, a fette/cubetti

cipolle, a fette sottili

peperoni, a fette sottili

peperoni, alla griglia e sbucciati

peperoni interi spennellati d'olio

patate, a fette/cubetti

min frutta

7-8 mele, mezze/a fette

4-6 banane, affettate in lungo
mandarini, mezzi/a fette

3-4 pesche, mezze/a fette

8-9 ananas, a fette

5-6 **sandwich**

6-8 formaggio

2-3 prosciutto (cotto)

8 **snack**

7-9 calzone

hot dog

min

6-8

3-4

3-5

3-5

3-7


2-3

5-6


8-9

2-3

ricetta

 = manciata

 15 = cucchiaio (15ml)

 5 = cucchiaino di passata (5ml)

g = grammi

ml = millilitri

pane con sgombro affumicato (1 porzione)


2 filetti di sgombro affumicato cotti


3 fette di pane integrale

4 pomodori ciliegia, tagliati a metà


1  crescione

condimento:

2  15 panna fresca

½  5 scorza di limone, grattugiata

½  5 succo di limone

1  5 pepe nero

Mescolare il condimento in una ciotola. Mettere in frigo per 2 ore. Spezzettare lo sgombro su una fetta di pane, ricoprire con pomodori e crescione, poi aggiungere l'altra fetta. Grigliare per 2-3 minuti. Versare il condimento sul cibo.

le ricette sono disponibili sul nostro sito:

<http://www.russellhobbs.com/ifu/551077>

ilustraciones

- 1 luz
- 2 asa

- 3 superficies de cocinar
- 4 bandeja de recoger




atención
superficie caliente

Lea las instrucciones y guárdelas en un lugar seguro. Si da el aparato a otro, pase también las instrucciones. Quite todo el embalaje.

STOP SEGURIDAD IMPORTANTE

Siga las precauciones básicas de seguridad, incluyendo:

- 1 Este aparato deberá ser usado por, o bajo la supervisión de, un adulto responsable. Use y guarde el aparato fuera del alcance de los niños.
- 2 No ponga el aparato en líquido, no lo use en un cuarto de baño, cercano al agua, o al aire libre. 
- 3 Algunas piezas no están tan calientes como otras, pero todas las piezas están calientes. No la toque - use guantes de horno o una toalla plegada.
- 4 Puede que se queme el pan, aceite u otra comida. No use el aparato cercano a, o debajo de, las cortinas u otros materiales combustibles, y vigílelo cuando esté en uso.
- 5 Ponga el aparato en una superficie estable, nivelada y resistente al calor.
- 6 Coloque el cable de manera que no sobresalga, y alguien pueda tropezar con él o engancharlo.
- 7 No envuelva la comida en envoltura de plástico, bolsas de polietileno, o papel metálico. Esto dañará la parrilla y puede causar un peligro de incendio.
- 8 Cocine la carne, aves y derivados (carne picada, hamburguesas, etc.) hasta que salgan los jugos. Cocine el pescado hasta que su carne esté totalmente oscura.
- 9 Cuando no lo use, desenchufe el aparato.
- 10 No use el aparato para cualquier otro propósito que no sea cocinar comida.
- 11 Este aparato no debe usarse con un temporizador externo o un sistema de control remoto.
- 12 No use el aparato si está dañado o si no funciona bien.
- 13 Si el cable está dañado, éste deberá ser cambiado por el fabricante, su agente de servicio, o alguien con cualificación similar - para evitar peligro.

sólo para uso doméstico

 **ANTES DE USAR POR PRIMERA VEZ**

- Limpie las placas de cocción con un paño húmedo.

 **PREPARACIÓN**

- 1 Ponga la bandeja de recoger jugos centrada debajo del frontal de la parrilla, para recoger los jugos que caigan.
- 2 Abra la parrilla, aplique un poco de aceite de cocinar o mantequilla a las placas de cocción, y entonces ciérrela.
- * No le ponga productos de cocinar de poca grasa - puede que se quemen en la parrilla.

 **PRECALENTAR**

- 3 Enchufe el aparato a la corriente.
- 4 La luz se iluminará cuando el aparato alcance la temperatura de trabajo, entonces conmutará entre encendida y apagada para que el termostato mantenga la temperatura.

 **LLENE LA PARRILLA**

- 5 Cuando se apague la luz, use los guantes de horno para abrirla.
- 6 Coloque la comida en la parrilla inferior con una espátula o pinzas de cocina y no con los dedos.
- 7 No utilice utensilios metálicos o afilados, éstos dañarán las superficies inadherentes.

- 8 Cierre la parrilla.
- 9 Las bisagras están articuladas para poder aceptar comidas gruesas o de formas que no sean uniformes.
- 10 Las superficies de la parrilla deberán estar más o menos paralelas, para evitar una cocción desigual.
- 11 Espere hasta que los alimentos estén cocinados.

RETIRE LA COMIDA

- 12 Compruebe si está bien cocinada. Si tiene alguna duda, cocínela un poco más.
- 13 Retire los alimentos cocinados con espátulas de plástico o madera.

CUIDADO Y MANTENIMIENTO


- 14 Desenchufe el aparato y déjelo enfriar antes de limpiarlo y guardarlo.
- 15 Limpie todas las superficies con un paño húmedo limpio.
- 16 Use una toalla de papel un poco humedecida con aceite para quitar las manchas difíciles.
- 17 Lave la bandeja de recoger los jugos en agua caliente con jabón, o póngala en la estantería superior del lavavajillas.
- 18 No use estropajos, estropajo de alambre, ni pastillas de jabón.
- * En los lugares donde las placas superior e inferior hacen contacto, las superficies antiadherentes pueden mostrar signos de desgaste. Se trata de una cuestión puramente estética y no debería afectar al funcionamiento del grill.


PROTECCIÓN MEDIOAMBIENTAL

Para evitar problemas medioambientales y de salud debido a las sustancias peligrosas con que se fabrican los productos eléctricos y electrónicos, los aparatos con este símbolo no se deben desechar junto con el resto de residuos municipales, sino que se deben recuperar, reutilizar o reciclar.



recetas

 = puñado


 = cucharada (15ml)

 = cucharada pequeña (5ml)

g = gramos

ml = mililitros

panini de caballa ahumada (para 1 persona)

- 2 filetes cocidos de caballa ahumada
- 3 rebanadas de pan integral
- 4 tomates cherry partidos por la mitad
- 1  berro

salsa:

2  crème fraîche

½  ralladura de limón

½  zumo de limón

1  pimienta negra

Preparar la salsa en un bol. Dejar 2 horas en el frigorífico. Desmigalar la caballa sobre una rebanada de pan, poner encima los tomates y el berro y cubrir con la otra rebanada. Pasar por la parrilla durante 2-3 minutos. Rociar el relleno con la salsa.

en nuestra página web encontrará recetas:

<http://www.russellhobbs.com/ifu/551077>

tiempos de cocinar y seguridad de la comida

Use estos tiempos solamente como guía. Son para comida fresca o completamente descongelada. Cuando cocine comidas congeladas, añada 2-3 minutos para los pescados y mariscos, y 3-6 minutos para la carne y aves, dependiendo del grosor y la densidad de la comida. Cuando cocine comidas pre-empaquetadas, siga las instrucciones en el paquete o en la etiqueta.

	min	cerdo	min
pescado y marisco			
filete de salmón	3-4	costilletas, 12mm	5-6
filete de mero	3-5	filete de jamón	5-6
filete de halibut, 12-25 mm	6-8	kebabs, cubitos de 25mm	7-8
bistec de salmón, 12-25 mm	6-8	salchichas	6-8
filete de pez espada, 12-25 mm	6-9	lomo tierno, 12mm	4-6
filete de atún, 12-25 mm	6-8	sándwiches	
kebabs, cubitos de 25mm	4-6	queso	2-3
camarones	1-2	jamón (de York)	5-6
escalopes	4-6	tapas	
ternera		calzone	8-9
filete	5-7	perros calientes	2-3
filete de lomo	7-8	fruta	
hamburguesa, 100g	7-8	manzana, media/cuarterón	6-8
kebabs, cubitos de 25mm	7-8	plátanos, en rodajas a lo largo	3-4
bistec redondo	5-7	nectarinas, mitad/cuarterones	3-5
salchichas	6-8	melocotones, mitad/rodajas	3-5
solomillo	7-9	piña, en rodajas	3-7
costilleta	8-9	legumbres	
cordero		espárragos	3-4
kebabs, cubitos de 25mm	7-8	berenjena, en rodajas/cubitos	8-9
costilletas de lomo	4-6	cebollas, en rodajas finas	5-6
pollo/pavo		pimientos, en rodajas finas	6-8
pedazos de pechuga de pollo	5-7	pimientos, parrillados y pelados	2-3
zancos (pollo)	5-7	pimientos enteros cepillados con aceite	8
pechuga de pavo, en rodajas	3-4	patatas, en rodajas/cubitos	7-9

Leia atentamente todas as instruções e guarde-as num local seguro. Se entregar o aparelho a outra pessoa, forneça também as instruções. Retire todo o material de embalagem.

MEDIDAS DE PRECAUÇÃO IMPORTANTES

Siga as seguintes instruções básicas de segurança:

- 1 Este aparelho só deve ser utilizado por um adulto ou sob a vigilância de um adulto responsável. Utilize e guarde o aparelho fora do alcance das crianças.
- 2 Não mergulhe o aparelho em líquidos, nem utilize em casas de banho, próximo de zonas de água ou ao ar livre.
- 3 Algumas peças não estão tão quentes como outras, mas todas elas estão quentes. Não toque - utilize luvas de forno ou uma toalha dobrada.
- 4 Pão, óleo e outros alimentos podem queimar. Não utilize este aparelho próximo ou por baixo de cortinas ou outros materiais combustíveis e vigie enquanto estiver a ser utilizado.
- 5 Coloque o aparelho numa superfície estável, plana, resistente ao calor.
- 6 Acondicione o cabo de corrente de forma a não ficar suspenso, e a não haver perigo de se tropeçar nele.
- 7 Não embrulhe os alimentos em película aderente, sacos de polietileno ou folha de alumínio. Pode danificar o grelhador e causar risco de incêndio.
- 8 Cozinhe carne, aves e derivados (picado, hambúrgueres, etc.) até o suco sair claro. Cozinhe o peixe até a carne estar toda opaca.
- 9 Desligue o aparelho da tomada quando não o estiver a utilizar.
- 10 Não utilize o aparelho para outro fim que não seja o de cozinhar alimentos.
- 11 Não deve pôr este aparelho a funcionar através de um temporizador ou de um sistema de controlo remoto externos.
- 12 Não utilize o aparelho se estiver danificado ou defeituoso.
- 13 Se o cabo de corrente estiver danificado, o fabricante, o seu agente de serviço técnico ou alguém igualmente qualificado deverá substituí-lo a fim de evitar acidentes.



apenas para uso doméstico

ANTES DE UTILIZAR PELA PRIMEIRA VEZ

- Limpe as placas de grelhar com um pano húmido.

PREPARAÇÃO


- 1 Centralize o tabuleiro colector por baixo da parte da frente do grelhador de forma a recolher quaisquer resíduos.
 - 2 Abra o grelhador, unte as placas de grelhar com um pouco de manteiga ou óleo de cozinha e feche-o.
- * Não utilize pastas magras de barrar - estas pode queimar no grelhador.

PRÉ-AQUECIMENTO

- 3 Ligue a ficha à tomada eléctrica.
- 4 A luz acende e a seguir, liga e desliga à medida que o termóstato mantém a temperatura.

ENCHER O GRELHADOR

- 5 Quando a luz apagar, utilize a luva de forno para abrir o grelhador.
- 6 Coloque os alimentos na placa inferior de grelhar utilizando uma espátula ou uma pinça, não utilize os dedos.
- 7 Não utilize nada metálico ou afiado, pois danificará as superfícies antiaderentes.
- 8 Feche o grelhador.
- 9 A charneira é articulada de forma a adaptar-se a alimentos espessos ou de formato invulgar.
- 10 As placas de grelhar devem estar mais ou menos paralelas para se evitar uma cozedura não uniforme.

esquemas	3 placas de confecção 4 tabuleiro colector		cuidado superfície quente
1 luz 2 asa			

11 Espere até a comida estar cozinhada.

RETIRAR OS ALIMENTOS

- 12 Verifique que estão cozinhados. Se não tiver a certeza, deixe cozinhar um pouco mais.
13 Retire os alimentos cozinhados com utensílios de plástico ou madeira.

CUIDADOS E MANUTENÇÃO

- 14 Desligue a máquina da tomada antes de proceder à sua limpeza ou de a arrumar.
15 Limpe todas as superfícies com um pano limpo e húmido.
16 Utilize uma toalha de papel humedecida com um pouco de óleo de cozinha para remover manchas persistentes.
17 Lave o tabuleiro colector em água quente com sabão ou na prateleira superior da máquina de lavar louça.
18 Não utilize esfregões abrasivos, palha d' aço ou esfregões saponificados.
* Nos pontos em que as placas superior e inferior se encontram, as superfícies anti-aderentes podem mostrar sinais de desgaste. Isto é puramente cosmético e não afecta o funcionamento do grelhador.

PROTECÇÃO AMBIENTAL

Para evitar problemas ambientais e de saúde devido a substâncias perigosas contidas em equipamentos eléctricos e electrónicos, os aparelhos com este símbolo não deverá ser misturados com o lixo doméstico e sim recuperados, reutilizados ou reciclados.



tempos de cozedura e segurança alimentar

Use estes tempos meramente como orientação. Estes são para alimentos frescos ou completamente descongelados. Quando cozinhar alimentos congelados, adicione mais 2 a 3 minutos para peixe e marisco e 3 a 6 minutos para carne e aves, dependendo da espessura e densidade dos alimentos.


Ao cozinhar alimentos pré-embalados, siga as directrizes das embalagens ou rótulos.


peixe e marisco	min	cordeiro	min
filete de salmão	3-4	kebabs, em cubos de 25 mm	7-8
filete de robalo	3-5	costeletas	4-6
posta de alabote, 12-25 mm	6-8	frango/peru	
posta de salmão, 12-25 mm	6-8	peitos de frango	5-7
posta de espadarte, 12-25 mm	6-9	coxas (frango)	5-7
posta de atum, 12-25 mm	6-8	peito de peru, às fatias	3-4
kebabs, em cubos de 25 mm	4-6	porco	
camarão	1-2	costeletas, 12 mm	5-6
vieiras	4-6	bife de fiambre não cozinhado	5-6
carne de vaca		kebabs, em cubos de 25 mm	7-8
filete	5-7	salsichas	6-8
bife do lombo	7-8	lombo, 12 mm	4-6
hambúrguer, 100 g	7-8	sanduíches	
kebabs, em cubos de 25 mm	7-8	queijo	2-3
bife da alcatra	5-7	fiambre (cozinhado)	5-6
salsichas	6-8	snacks	
lombo de vaca	7-9	calzone	8-9
T-bone	8-9	cachorros quentes	2-3


vegetais

espargos
beringela, em fatias/cubos 8-9
cebolas, em rodelas finas
pimentos, em tiras finas
pimentos, grelhados e depois retirada a pele
pimentos inteiros untados com azeite
batatas, em rodelas/cubos 7-9

receitas

 = punhado

 15 = colher de sopa (15ml)

 5 = colher de chá (5ml)

g = gramas


ml = mililitros

panini de cavala fumada (para 1 pessoa)

2 filetes de cavala fumada


3 fatias de pão integral


4 tomates cereja, cortados ao meio

1  agrião

molho:

2  15 natas

½  5 casca de limão, ralada

½  5 sumo de limão

1  5 pimenta preta

Misture o molho numa tigela. Leve a refrigerar por 2 horas. Cubra uma fatia de pão com cavala, coloque por cima os tomates e o agrião, depois junte a outra fatia. Grelhe durante 2-3 minutos. Salpique o molho sobre o pão.

receitas disponíveis no nosso website:

<http://www.russellhobbs.com/ifu/551077>

min	fruta	min
3-4	maçã, metade/fatia	6-8
	bananas, cortadas ao comprimento	3-4
5-6	nectarinas, metade/fatias	3-5
6-8	pêssegos, metade/fatias	3-5
2-3	ananá, fatias	3-7
8		

tegninger

- 1 indikator
- 2 håndtag

- 3 grillplader
- 4 drypbakke



forsigtig
varm overflade

Læs brugsanvisningen, og gem den til eventuel senere brug. Hvis du sælger eller forærer apparatet til en anden, skal brugsanvisningen følge med. Tag apparatet ud af emballagen.

VIGTIGE SIKKERHEDSINSTRUKTIONER

Følg altid de grundlæggende sikkerhedsregler, herunder:

- 1 Apparatet må kun anvendes af eller i under opsyn af en ansvarlig voksen. Apparatet skal placeres utilgængeligt for børn, både i brug og under opbevaring.
- 2 Nedsæk ikke apparatet i væske, og undlad at anvende det på badeværelset, i nærheden af vand eller udendørs.
- 3 Alle delene bliver varme, nogle af dem meget varme. Brug altid grydelapper eller et sammenfoldet viskestykke ved berøring af apparatet.
- 4 Der kan gå ild i brød, olie og andre madvarer. Undlad at anvende apparatet i nærheden af eller direkte under gardiner eller andet brændbart materiale, og hold apparatet under opsyn, mens det er i brug.
- 5 Anbring apparatet på et stabilt, plant og varmebestandigt underlag.
- 6 Anbring ledningen, så den ikke hænger ud over en bordkant, og så man ikke kan snuble over den.
- 7 Madvarerne må ikke pakkes i plastfilm, plastposer, fryseposer eller metalfolie. Det kan beskadige grillen og skabe brandfare.
- 8 Tilbered altid kød, fjerkræ og halvfabrikata heraf (hakket kød, burgerbøffer, etc.), til kødsaften er klar. Tilbered fisk indtil kødet er ugenomsigtigt hele vejen igennem.
- 9 Tag apparatet ud af stik, når det ikke er i brug.
- 10 Brug ikke apparatet til andre formål end madlavning.
- 11 Apparatet må ikke betjenes via en ekstern timer eller en fjernbetjening.
- 12 Undlad at anvende apparatet, hvis det er beskadiget eller ikke fungerer korrekt.
- 13 Hvis ledningen er beskadiget, skal den udskiftes af producenten, serviceværkstedet eller en tilsvarende kvalificeret fagmand, så eventuelle skader undgås.



kun til privat brug

FØR APPARATET TAGES I BRUG FØRSTE GANG

- Tør grillpladerne af med en fugtig klud.

FORBEREDELSE

- 1 Placer drypbakken midt under grillens forkant, så den opfanger eventuelle dryp.
 - 2 Åbn grillen, smør grillpladerne med lidt madolie eller smør, og luk grillen.
- * Brug ikke light smøreprodukter – de kan brænde fast på grillen.

FORVARMNING

- 3 Sæt apparatets stik til strøm.
- 4 Lampen tændes først, og vil herefter skiftevis tænde og slukke, når termostaten regulerer temperaturen.

LÆG MADEN I GRILLEN

- 5 Når lampen slukker, åbnes grillen - husk at bruge grillhandske eller grydelap.
- 6 Læg maden på den underste plade med en spatel eller madpincet, ikke fingrene.
- 7 Undgå at bruge skarpe genstande, der kan beskadige slip-let overfladen.
- 8 Luk grillen.
- 9 Hængslet er bevægeligt, så grillen kan klare tykke eller ujævnt formede fødevarer.

- 10 Grillpladerne skal anbringes så parallelt som muligt, for at sikre en jævn tilberedning.
11 Vent til maden er færdigtilberedt.

TAG MADEN UD

- 12 Kontroller, at den tilberedte mad har fået nok. Ellers lægges den tilbage i grillen og steges lidt mere.
13 Tag den tilberedte mad ud med træ- eller plastikredskaber.

PLEJE OG VEDLIGEHOLDELSE




- 14 Afbryd strømmen til kaffemaskinen, tag den ud af stik og lad den køle ned, før den rengøres og stilles væk.
15 Tør apparatets yderside af med en ren, fugtig klud.
16 Besværlige pletter kan fjernes med et stykke køkkenrulle fugtet med lidt madolie.
17 Drypbakken kan vaskes i varmt sæbevand eller i øverste bakke i opvaskemaskinen.
18 Undlad at anvende skurepulver, ståluld eller skuresvampe med sæbe.
* Alle steder, hvor top- og bundplader kommer i kontakt med hinanden, kan slip-let overfladen blive slidt. Det har kun en synsmæssig betydning og påvirker ikke grillens funktion.

MILJØBESKYTTELSE


Elektriske og elektroniske apparater, der er mærket med dette symbol, kan indeholde farlige stoffer, og må ikke bortskaffes med husholdningsaffald, men skal afleveres på en dertil udpeget lokal genbrugsstation for at undgå skade på miljø og menneskers sundhed.







opskrifter

-  = håndfuld
 = spiseskefuld (15ml)
 = teskefuld (5ml)
g = gram
ml = milliliter

sandwich med røget makrel (1 person)

- 2 filet af røget makrel
3 skiver af fuldkornsbrød
4 cherrytomater i halve
1  brøndkarse

dressing:

- 2  cremefraiche
 $\frac{1}{2}$  revet citronskal
 $\frac{1}{2}$  citronsaft
1  sort peber

Rør dressingen i en skål. Sæt den på køl i 2 timer. Smør makrellen på en brødslice, læg tomater og brøndkarse hen over og læg den anden brødslice ovenpå. Grill dem i 2-3 minutter. Stænk dressinghen over.

du kan finde opskrifter på vores webside:

<http://www.russellhobbs.com/ifu/551077>

tilberedningstid og fødevarerikkerhed

Følgende tidsangivelser er kun retningsgivende. De gælder for friske eller fuldt optøede madvarer, der tilberedes ved middel varme. Ved tilberedning af frostvarer øges tilberedningstiden med 2-3 minutter for fisk og skaldyr, og med 3-6 minutter for kød og fjerkræ afhængigt af madvarernes tykkelse og kompakthed.


Ved tilberedning af færdigtilberedt mad følges vejledningen på pakken eller mærkningen.

	min	svinekød	min
fisk og skaldyr			
laksefilet	3-4	koteletter, 12 mm	5-6
filet af aborre eller lignende	3-5	skinkeschnitzel	5-6
helleflyndersteak, 12-25 mm	6-8	kebabkød, 25 mm tern	7-8
laksesteak, 12-25 mm	6-8	pølser	6-8
steak af sværdfisk eller lignende, 12-25 mm	6-9	mørbradbøf, 12 mm	4-6
tunbøf, 12-25 mm	6-8	sandwich	
fiskekebab, 25 mm tern	4-6	ost	2-3
rejer	1-2	skinke (kogt)	5-6
kammuslinger	4-6	snacks	
oksekød		panini	8-9
filet	5-7	hotdog	2-3
tournedos	7-8	frugt	
hakkebøf, 100 g	7-8	æble, halve/skiver	6-8
kebabkød, 25 mm tern	7-8	banan, skåret på langs	3-4
ribeye	5-7	nektarin, halve/skiver	3-5
pølser	6-8	fersken, halve/skiver	3-5
entrecote	7-9	ananas, skiver	3-7
T-bone	8-9	grøntsager	
lammekød		asparges	3-4
kebabkød, 25 mm tern	7-8	aubergine, skiver/tern	8-9
lammekoteletter	4-6	løg, tynde skiver	5-6
kylling/kalkun		peberfrugt, tynde skiver	6-8
stykker af kyllingebryst	5-7	peberfrugt, grilles til at flå	2-3
kyllingelår	5-7	hele peberfrugter smurt med olie	8
kalkunbryst, i skiver	3-4	kartofler, skiver/tern	7-9

Läs bruksanvisningen och spara den. Om du lämnar vidare apparaten, låt bruksanvisningen följa med. Ta bort allt förpackningsmaterial.

VIKTIGA SKYDDSÅTGÄRDER

Följ allmänna säkerhetsföreskrifter, däribland följande:

- 1 Denna apparat får bara användas av ansvarig vuxen person eller under överinseende av ansvarig vuxen person. Håll apparaten utom räckhåll för barn.
- 2 Lägg inte ned apparaten i vätska, använd den inte i badrum, nära vatten eller utomhus.
- 3 Alla delar av grillen blir mer eller mindre heta, så vidrör dem inte direkt – använd grillvantar eller en ihopvikt handduk. 
- 4 Bröd, olja och andra ingredienser kan brinna – använd inte grillen i närheten av en gardin eller annat brännbart material och håll den under uppsikt när den används.
- 5 Ställ apparaten på en fast, jämn och värmetålig yta.
- 6 Se till att sladden inte hänger ned så att man kan snubbla på den eller snärja in sig i den.
- 7 Vira inte in ingredienserna i plast-/aluminiumfolie eller plastpåsar vid grillningen – det förstör grillen och det utgör en brandfara.
- 8 Tillaga alla kött- och fjäderfäprodukter, även styckade och malda delar, tills kötsaften tränger igenom. Tillaga fisk tills köttet är fast.
- 9 Dra ut nätsladden när grillen inte används.
- 10 Använd inte grillen för något annat ändamål än det avsedda.
- 11 Apparaten får inte användas med hjälp av en extern timer eller något fjärrkontrollsystem.
- 12 Använd inte apparaten om den är skadad eller fungerar dåligt.
- 13 Om sladden är skadad måste den ersättas av tillverkaren, serviceombud eller någon med liknande kompetens för att undvika skaderisker.

endast för hushållsbruk

FÖRE FÖRSTA ANVÄNDNINGEN

- Torka av grillplattorna med en fuktig trasa.

FÖRBEREDELSE

- 1 Placera droppbrickan mitt under grillens framsida så att allt spill fångas upp.
- 2 Öppna grillen, smörj grillplattorna med lite matlagningsolja eller smör och stäng sedan grillen.

 Använd inte fettsnålt matfett i grillen – det kan brinna.

FÖRVÄRMA

- 3 Sätt stickproppen i väggkontakten.
- 4 Signallampan tänds och kommer sedan att omväxlande tändas och släckas allteftersom termostaten stabiliseras.

LÄGGA MATEN I GRILLEN

- 5 Öppna grillen när signallampan har släckts – använd en grillvante.
- 6 Lägg maten på bottenplattan – använd en stekspade eller en tång, inte fingrarna.
- 7 Använd ingenting av metall och inte heller något vasst föremål – beläggningen kan repas.
- 8 Stäng grillen.
- 9 Gångjärnen är anpassade till att klara ingredienser av olika storlek och form.
- 10 Grillningen blir jämnare om grillplattorna är så parallella som möjligt.
- 11 Vänta tills maten är genomgrillad.

TA MATEN FRÅN GRILLEN

- 12 Kontrollera grillningen och utöka grilltiden vid behov.
- 13 Ta maten från grillen med ett redskap av trä eller plast.

bilder

- 1 signallampa
2 handtag

- 3 grillplattor
4 droppbricka



- observer
het yta

 **SKÖTSEL OCH UNDERHÅLL**

- 14 Dra ur sladden på apparaten och låt den kallna innan den görs ren eller ställs undan.
15 Torka av alla ytor med en ren och fuktig trasa.
16 Använd en pappershandduk fuktad med lite matlagningssolja för att ta bort besvärliga fläckar.
17 Diska droppbrickan med diskmedel i varmt vatten eller använd diskmaskinens översta ställ.
18 Använd inte kökssvamp, stålull eller rengöringskuddar.
* Där den övre och nedre grillplattan kommer i kontakt med varandra kan beläggningen visa tecken på slitage. Detta är enbart ytligt och påverkar inte grillens funktion.

**MILJÖSKYDD**

För att undvika miljö- och hälsoproblem som beror på farliga ämnen i elektriska och elektroniska produkter får inte apparater som är märkta med denna symbol kastas tillsammans med osorterat hushållsavfall utan de ska tillvaratas, återanvändas eller återvinnas.

**tillagningstid och livsmedelssäkerhet**

Följande tillagningstider ska enbart betraktas som vägledande. De gäller för färska eller helt tinade livsmedel vid medeltemperatur. Vid tillagning från fruset tillstånd bör man lägga till 2 - 3 minuter för fisk och skaldjur och 3 - 6 minuter för kött och fjäderfä, beroende på livsmedlets tjocklek och vikt. Följ de riktlinjer för tillagning som finns på paket eller etikett när det gäller färdigförpackade livsmedel.

fisk och skaldjur

	min	fläsk	min
laxfilé	3-4	kotletter, 12 mm	5-6
havsabborre, filé	3-5	skinkstek	5-6
hällflundra, bit 12 - 25 mm 6-8		grillbitar, tärningar på 25 mm	7-8
lax, bit 12 - 25 mm	6-8	korv	6-8
svärdfisk, bit 12 - 25 mm	6-9	filé, 12 mm	4-6
tonfisk, bit 12 - 25 mm	6-8	smörgåsar	
grillbitar, tärningar på 25 mm	4-6	ost	2-3
räkor	1-2	skinka (kokt/rökt)	5-6
musslor	4-6	mellanmål	


nötkött


filé	5-7	inbakad pizza (calzone)	8-9
utskuren biff	7-8	korv med bröd	2-3
hamburgare, 100 g	7-8	frukt	
grillbitar, tärningar på 25 mm	7-8	äpplen, halverade/skivade	6-8
rumpstek	5-7	bananer, delade på längden	3-4
korv	6-8	nektariner, halverade/skivade	3-5
ryggbiff	7-9	persikor, halverade/skivade	3-5
T-benstek	8-9	ananas, skivad	3-7


lamm

grillbitar, tärningar på 25 mm 7-8		grönsaker	
lammkotletter	4-6	sparris	3-4
kyckling/kalkon		auberginer skivade/tärnade	8-9
kycklingbröst, bitar	5-7	lök, tunna skivor	5-6
kycklinglår	5-7	paprikor tunna skivor	6-8
kalkonbröst, skivor	3-4	paprikor, dra av skinnet efter grillningen	2-3
		hela paprikor, penslade med olja	8
		potatisar, skivade/tärnade	7-9

recept

 = handfull

 = matsked (15 ml)

 = tesked (5 ml)

g = gram

ml = milliliter

panini med rökt makrill (1 portion)

2 rökta makrillfiléer, grillade

3 skivor fullkornsbröd


4 halverade körsbärstomater


1  vattenkrasse

dressing:

2  crème fraiche

$\frac{1}{2}$  finrivet citronskal

$\frac{1}{2}$  citronjuice

1  svartpeppar

Blanda dressingen i en skål. Ställ den i kylskåpet i 2 timmar. Lägg bitar av makrillfiléer på en brödskiva, därefter tomatiskivor och vattenkrasse och lägg sedan på den andra brödskivan. Grilla i 2-3 minuter. Servera med dressingen.

recept finns på vår webbsida:

<http://www.russellhobbs.com/ifu/551077>

tegn

- 1 lys
- 2 håndtak

- 3 grillplater
- 4 oppsamlingsbakke



forsiktig
varm overflate

Les instruksjonene og oppbevar de på et sikkert sted. Hvis du har apparatet på, gå også til instruksjonene. Fjern all emballasje.

 **VIKTIG SIKKERHETSPUNKT**

Følg sikkerhetsinstruksene, inkludert

- 1 Dette apparatet må kun bli brukt av en eller under kontroll av en responsabel person. Bruk og lagre apparatet utenfor barns rekkevidde.
- 2 Dypp aldri apparatet i væsker, ikke bruk det på baderom, nær vann eller utendørs.
- 3 Noen deler er ikke så varme som andre, men de er alle varme. Ikke ta på – bruk grytekluter eller et brettet kjøkkenhåndkle.
- 4 Brød, olje, og andre matvarer kan brenne. Ikke bruk apparatet i nærheten av eller under gardiner eller annet brennbart materiale, og følg godt med mens den er i bruk.
- 5 Sett apparatet på en stabil, flat og varmeherdet overflate.
- 6 Sno kabelen så den ikke henger og kan gå rundt eller bli fanget.
- 7 Ikke pakk mat i plastfolie, plastposer (av polyetylen), eller metallfolie. Du vil ødelegge grillen og det er brannfarlig.
- 8 Kok kjøtt, fjørfe, og lignende produkter (kjøttdeig, hamburgere, osv.) til saften renner av. Stek fisk til den er ugjennomsiktig.
- 9 Dra ut kontakten til apparatet når det ikke er i bruk.
- 10 Ikke bruk apparatet til andre formål enn å lage mat.
- 11 Dette apparatet må ikke brukes med en ekstern timer eller fjernkontrollsystem.
- 12 Ikke bruk apparatet hvis det er skadet eller har mangler.
- 13 Hvis kabelen er skadet så må den bli erstattet av fabrikanten, servicekontoret eller andre som er kvalifiserte for å unngå fare.



kun for bruk i hjemmet

 **FØR FØRSTEGANGSBRUK**

- Tørk av grillplatene med en fuktig klut.

 **FORBEREDELSE**

- 1 Sentrer oppsamlingsbakken under fronten på grillen, slik at den fanger opp all avrenning.
- 2 Åpne grillen, tørk grillplatene med litt matolje eller smør, og lukk den.
- ★ Ikke bruk smør med lavt fettinnhold - det kan brenne seg på grillen.

 **FORVARME**

- 3 Ha kontakten i støpselet.
- 4 Apparatet vil lyse, for så å slå seg på og av ettersom termostaten opprettholder temperaturen.

 **SETT MAT I GRILLEN**

- 5 Når lyset slås av, bruk en gryteklut til å åpne grillen.
- 6 Legg maten på den nedre grillplaten med en spatel eller tang, ikke bruk fingrene.
- 7 Ikke bruk noe av metall eller som er skarpt, du vil skade de ikke-klebende overflatene.
- 8 Lukk grillen.
- 9 Hengselet er tilpasset til å takle tykk eller merkelig formet mat.
- 10 Grillplatene bør være omtrent parallelle, for å unngå ujevn grilling.
- 11 Vent til maten er kokt.

FJERN MATEN

12 Kontroller at maten er kokt. Hvis du er i tvil, la maten ligge litt til.

13 Fjern den ferdigkokte maten med kjøkkenverktøy av tre eller plast.

👁️ STELL OG VEDLIKEHOLD

14 Dra ut kontakten fra apparatet og la det kjøle fullstendig ned før rensing og nedlagring.

15 Tørk av alle overflater med en ren fuktig klut.

16 Bruk et papirhåndkle fuktet med litt matolje for å fjerne vanskelige flekker.

17 Vask oppsamlingsbakken i varmt såpevann, eller i det øverste nivået i oppvaskmaskinen.

18 Ikke bruk avfettingsmiddel eller stålull med eller uten såpe.

★ På steder der de øverste og nederste platene kommer i kontakt, kan de ikke-klebende overflatene vise tegn til slitasje. Dette vil ikke påvirke grillens drift.

♻️ MILJØBESKYTTELSE

For å unngå miljømessige og helse relaterte problemer forbundet til farlige stoffer i elektriske og elektroniske varer, må ikke apparater merket med dette symbolet kastes sammen med vanlig avfall, men gjenvinnes, gjenbrukes eller resirkuleres.





steketid og sikkerhet


Bruk disse steketidene kun som veiledende tider. De er for fersk eller helt tint mat, tilberedt med temperaturkontroll på medium temperatur. Når du tilbereder frossen mat, legg til 2-3 minutter for sjømat, og 3-6 minutter for kjøtt og fjørfe, avhengig av tykkelsen og tettheten av maten. Ved steking av ferdigpakket mat, følge eventuelle retningslinjer på pakken eller etiketten.

sjømat	min	svinekjøtt	min
laksefilet	3-4	koteletter, 12 mm	5-6
havabborfilet	3-5	skinkesteik	5-6
kveitebiff, 12-25 mm	6-8	grillspyd, 25 mm terninger	7-8
laksebiff, 12-25 mm	6-8	pølser	6-8
sverdfiskbiff, 12-25 mm	6-9	indrefilet, 12 mm	4-6
tunfiskbiff, 12-25 mm	6-8	smørbrød	
grillspyd, 25 mm terninger	4-6	ost	2-3
reker	1-2	skinke (kokt)	5-6
kamskjell	4-6	snacks	
storfekjøtt		calzone	8-9
filet	5-7	hot dogs	2-3
ryggbiff	7-8	frukt	
hamburger, 100 g	7-8	eple, halvert/skiver	6-8
grillspyd, 25 mm terninger	7-8	bananer, kuttet på langs	3-4
rundbiff	5-7	nektariner, halvert/skiver	3-5
pølser	6-8	ferskener, halvert/skiver	3-5
ytrefilet	7-9	ananas, skiver	3-7
T-Bone	8-9	grønnsaker	
lammekjøtt		asparges	3-4
grillspyd, 25 mm terninger	7-8	aubergine, skiver/terninger	8-9
ryggkoteletter	4-6	løk, tynn skive	5-6
kylling/kalkun		paprika, tynn skive	6-8
kyllingbryst	5-7	paprika, grill skillet	2-3
lår (kylling)	5-7	hele paprika pensles med olje	8
kalkunbryst i skiver	3-4	poteter, skiver/terninger	7-9

oppskrifter

 = håndfull

 15 = spiseskje (15 ml)

 5 = teskje (5 ml)

g = gram


ml = milliliter

røkt makrell-panini (1 porsjon)

2 kokt røkt makrellfileter


3 skiver med helkornbrød


4 cherrytomater, halvert

1  brønnskarse

dressing:

2  15 crème fraiche

½  5 sitronskall, revet

½  5 sitronsaft

1  5 sort pepper

Bland dressingen i en bolle. Sett i kjøleskap i 2 timer. Plasser makrellen på en brødslike, legg på tomater og brønnskarse, deretter legg på den andre skiven. Grill i 2-3 minutter. Strø dressingen over maten.

oppskrifter er tilgjengelig på vårt nettsted:

<http://www.russellhobbs.com/ifu/551077>

Lue käyttöohjeet ja säilytä niitä varmassa paikassa. Jos annat laitteen toiselle henkilölle, anna käyttöohjeet laitteen mukana. Poista kaikki pakkausmateriaalit.



TÄRKEITÄ VAROTOIMIA

Seuraa perusvaroitoimia, muun muassa seuraavia ohjeita:

- 1 Tätä laitetta saa käyttää vain vastuullinen aikuinen tai käytön on tapahduttava tällaisen henkilön valvonnassa. Käytä ja säilytä laitetta poissa lasten ulottuvilta.
- 2 Älä laita laitetta nesteeseen, älä käytä sitä kylpyhuoneessa, veden lähellä tai ulkona.
- 3 Jotkut osat eivät ole yhtä kuumia kuin muut, mutta kaikki osat kuitenkin kuumenevat. Älä koske – käytä patakintaita tai taitettua pyyhettä.
- 4 Leipä, öljy ja muut ruoka-aineet saattavat palaa. Älä käytä laitetta lähellä verhoja tai niiden alla tai muiden syttyvien materiaalien lähellä. Valvo laitetta sen ollessa käytössä.
- 5 Aseta laite vakaalla, tasaisella ja kuumuutta kestäväälle alustalle.
- 6 Vie sähköjohto siten, että se ei roiku eikä siihen voi kompastua tai takertua kiinni.
- 7 Älä kääri ruokaa muovikalvoon, polyteenipusseihin tai metallifolioon. Se vaurioittaa grilliä ja saattaa aiheuttaa tulipalovaaran.
- 8 Valmista liha, kana ja lihatuotteet (jauheliha, hampurilaispihvit jne.) kunnes lihan neste on kirkasta. Valmista kala kunnes sen liha on läpikypsää.
- 9 Irrota laite verkkovirrasta silloin, kun se ei ole käytössä.
- 10 Älä käytä laitetta mihinkään muuhun tarkoitukseen kuin ruoanlaittoon.
- 11 Tätä laitetta ei saa käyttää ulkoisen ajastimen tai kaukosäätimen avulla.
- 12 Älä käytä laiteta, jos se on vahingoittunut tai toimii huonosti.
- 13 Jos sähköjohto on vahingoittunut, se pitää antaa valmistajan, tämän huoltopalvelun tai vastaavan pätevyyden omaavan henkilön vaihdettavaksi vaarojen välttämiseksi.



vain kotikäyttöön



ENNEN ENSIMMÄISTÄ KÄYTTÖKERTAA

- Pyyhi grillin levyt kostealla liinalla.



VALMISTELU

- 1 Kohdistä rasvapelti grillin etuosan alle siten, että se kerää kaiken ylimenevän rasvan.
- 2 Avaa grilli, levitä grillin levyille hieman ruokaöljyä tai voita, sulje grilli.
- * Älä käytä vähärasvaisia tuotteita – ne voivat palaa kiinni grilliin.



ESILÄMMITYS

- 3 Laita pistoke kiinni pistorasiaan.
- 4 Valo syttyy. Käytön aikana se syttyy ja sammuu termostaatin ylläpitäessä lämpötilaa.



GRILLIN TÄYTTÄMINEN

- 5 Kun valo sammuu, voit avata grillin. Käytä patakinnasta.
- 6 Aseta ruoka grillin pohjalevylle lastalla tai pihdeillä, mutta ei sormin.
- 7 Älä käytä metallisia tai teräviä työkaluja. Ne vaurioittavat tarttumaton pintaa.
- 8 Sulje grilli.
- 9 Sarana soveltuu myös paksuille ja erikoisen muotoisille ruoille.
- 10 Grillilevyjen tulee olla täysin vierekkäin ja samalla tasolla epätasaisen grillaustuloksen välttämiseksi
- 11 Odota kunnes ruoka on valmista.

POISTA RUOKA GRILLISTÄ

- 12 Tarkista ruoan kypsäys. Jos epäilet, pidä vielä hetki grillissä.
- 13 Käytä ruoan poisottoon puisia tai muovisia työkaluja.

piirroksiset

- 1 valo
- 2 kahva

- 3 grillilevyt
- 4 rasvapelti



huomio
kuuma pinta

HOITO JA HUOLTO

- 14 Irrota laite sähköverkosta ja anna sen jäähtyä ennen puhdistusta tai säilytykseen laittamista.
- 15 Pyyhi kaikki pinnat puhtaalla, kostealla liinalla.
- 16 Poista pinttynyt lika talouspaperilla, jonka olet kostuttanut kasviöljyllä.
- 17 Pese rasvapelti lämpimässä saippuavedessä tai astianpesukoneen yläkorissa.
- 18 Älä käytä kaapimia, teräsvillaa tai saippuasianiä.
- ★ Niistä paikoista, joissa ylä- ja alalevy koskettavat toisiaan, voi tarttumattomissa pinnoissa näkyä hieman kulumista. Tämä on puhtaasti kosmeettista eikä vaikuta grillin toimintaan.

YMPÄRISTÖN SUOJELU

Jotta vältettäisiin ympäristölle ja terveydelle koituvat haitat, jotka johtuvat vaarallisista aineista sähkölaitteissa ja elektronisissa laitteissa, tällä symbolilla varustetut laitteet tulee heittää pois erillään lajittelemattomista jätteistä, ne on otettava talteen, käytettävä uudestaan ja kierrätettävä.




valmistusajat & turvallisuus


Käytä näitä ohjeellisia aikoja grillatessasi. Ne on tarkoitettu tuoreelle tai pakastetulle ruoalle, joka valmistetaan medium-kypsytyteen. Jos grillaat pakastettuja tuotteita, lisää 2–3 minuuttia kaloille ja äyriäisille ja 3–6 minuuttia lihalle ja kanalle riippuen valmistettavan ruoan paksuudesta.


Valmistaessasi esikäsiteltyjä ja pakattuja tuotteita, seuraa pakkauksen ohjeita.

kalat ja äyriäiset	min	sianliha	min
lohifilee	3-4	kylykset, 12mm	5-6
meribaskifilee	3-5	kinkku	5-6
Ruijan-pallas pala, 12–25 mm	6-8	vartaat, 25 mm kuutio	7-8
lohipala, 12–25 mm	6-8	makkarat	6-8
miekkakala, pala 12–25 mm	6-9	sisäfilee, 12mm	4-6
tonnikala 12–25 mm	6-8	leivät	
vartaat, 25 mm kuutio	4-6	juusto	2-3
katkaravut	1-2	kinkku (keitetty)	5-6
kampasimpukat	4-6	pikkuruoat	
naudanliha		calzonet	8-9
filee	5-7	hot dogit	2-3
kylki	7-8	hedelmät	
jauhelihapihvi, 100 g	7-8	omena, puolikas/viipale	6-8
vartaat, 25 mm kuutio	7-8	banaanit, pitkittäin puolitettu	3-4
naudanpaisti	5-7	nektariini, puolikas/viipale	3-5
makkarat	6-8	persikat, puolikas/viipale	3-5
fileeselkä	7-9	ananas, viipale	3-7
T-luupihvi	8-9	vihannekset	
lammas		parsa	3-4
vartaat, 25 mm kuutio	7-8	munakoiso, viipale/kuutio	8-9
lampaan kyljykset	4-6	sipuli, ohut viipale	5-6
kana/kalkkuna		paprika, ohut pala	6-8
broilerinrinta	5-7	paprikat, grillattavat ja kuorittavat	2-3
reidet (kana)	5-7	kokonaiset paprikat öljyllä voideltuina	8
kalkkunan rinta, siivuina	3-4	perunat, viipale/kuutio	7-9

reseptejä

 = kuorallinen

 15 = ruokalusikka (15ml)

 5 = teelusikka (5ml)

g = grammaa


ml = millilitraa

panini savustetusta makrillista (1 annos)

2 savustettua makrillifilettä


3 viipaletta kokojyväleipää


4 cherry-tomaatteja puolitetuina


1  vesikrassia

kastike:

2  15 crème fraiche

$\frac{1}{2}$  5 sitruunan kuorta raastettuna

$\frac{1}{2}$  5 sitruunamehua

1  5 mustapippuria

Sekoita salaatti kulhossa. Laita jääkaappiin 2 tunniksi. Murena makrilli leipäviipaleen päälle, laita päälle tomaattia ja vesikrassia. Laita toinen leipäviipale päälle. Grillaa 2-3 minuuttia.

Ripottele kastike päälle.

reseptejä on saatavissa kotisivuillamme:

<http://www.russellhobbs.com/ifu/551077>

иллюстрации

- 1 подсветка
2 ручка

- 3 пластины гриля
4 поддон



внимание
горячая поверхность

Прочитайте и сохраните данные инструкции. Если Вы передаете кому-то устройство, необходимо также прилагать к устройству инструкции. Удалите упаковочный материал.

**ВАЖНЫЕ МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ**

Следуйте основным инструкциям по безопасности, включая следующие:

- 1 Детям разрешено пользоваться устройством только под присмотром взрослых. Используйте и храните прибор в местах недоступных для детей.
- 2 Не погружайте прибор в какую-либо жидкость; не используйте его в ванной комнате, около воды или вне помещений.
- 3 Некоторые части нагреваются меньше, чем другие, но все они горячие. Не прикасайтесь к ним – пользуйтесь кухонными перчатками или сложенным полотенцем.
- 4 Хлеб, масло и другие продукты могут подгорать. Не используйте устройство рядом или под занавесками или другими горючими материалами и следите за прибором, когда он горячий.
- 5 Устанавливайте прибор на устойчивую, горизонтальную, термостойкую поверхность.
- 6 Следите, чтобы шнур не свешивался со стола и не находился на проходе, где об него можно споткнуться или зацепиться за него.
- 7 Не заворачивайте пищевые продукты в полимерную пленку, полиэтиленовые пакеты или металлическую фольгу. Это может привести к повреждению гриля и вызвать возгорание.
- 8 Готовьте мясо, птицу и продукты их переработки (фарш, рубленые бифштексы и т. д.) до тех пор, пока выделяемый сок не станет прозрачным. Готовьте рыбу до тех пор, пока мякоть не станет полностью матовой.
- 9 Если прибор не используется, отключайте его от сетевой розетки.
- 10 Прибор предназначен только для приготовления пищи.
- 11 Используйте прибор только по назначению.
- 12 Не используйте прибор, если он поврежден или работает с перебоями.
- 13 Если кабель поврежден, он должен быть заменен производителем, сервисным агентом или другим квалифицированным лицом для предотвращения опасности.

**только для бытового использования****ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ ПРИБОРА**

- Протирайте пластины гриля влажной тканью.

**ПРИГОТОВЛЕНИЕ**

- 1 Для сбора стоков поместите поддон по центру под передней частью гриля.
 - 2 Откройте гриль, смажьте пластины небольшим количеством масла для жарки или сливочного масла, затем закройте его.
- ✳ Не используйте маложирный маргарин – он может пригореть к грилю.

**ПРЕДВАРИТЕЛЬНЫЙ НАГРЕВ**

- 3 Вставьте вилку в розетку.
- 4 Загорается индикатор, затем поочередно включается и выключается во время поддержания термостатом нужной температуры.

**ЗАПОЛНЕНИЕ ГРИЛЯ**

- 5 Когда индикатор погаснет, с помощью кухонной рукавицы откройте гриль.
- 6 Поместите пищевые продукты на нижнюю пластину гриля с помощью лопатки или щипцов, но не пальцами.

- 7 Не пользуйтесь металлическими или острыми предметами, которые могут повредить антипригарные поверхности.
- 8 Закройте гриль.
- 9 Чтобы легче было готовить толстые куски пищи или куски неправильной формы, предусмотрено шарнирное соединение.
- 10 Пластины гриля должны располагаться примерно параллельно, во избежание неравномерного приготовления.
- 11 Подождите, пока пища не приготовится.

ИЗВЛЕЧЕНИЕ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ

- 12 Проверьте, готова ли пища. В случае сомнений увеличьте время приготовления еще на несколько минут.
- 13 Выньте приготовленную пищу с помощью деревянной или пластмассовой лопатки.

УХОД И ОБСЛУЖИВАНИЕ


- 14 Отключите прибор и дайте ему остыть перед чисткой или хранением.
- 15 Протрите поверхность чистой влажной тканью.
- 16 Используйте бумажное полотенце, смоченное в оливковом масле для удаления стойких пятен.
- 17 Вымойте поддон теплой мыльной водой или поместите на верхнюю решетку посудомоечной машины.
- 18 Не используйте металлические, проволочные мочалки или мыльные подушечки.
- ★ В местах соприкосновения верхней и нижней пластины на антипригарных поверхностях могут появиться следы износа. Это только внешние признаки, не влияющие на работу гриля.


ЗАЩИТА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ

Для того чтобы избежать угроз для здоровья и окружающей среды из-за вредных веществ в электрических и электронных товарах, приборы, отмеченные данным символом, должны утилизироваться не как не отсортированные бытовые отходы, а как восстановленные или повторно использованные.



рецепты

 = горсть


 = столовая ложка (15 мл)

 = чайная ложка (5 мл)

g = граммы


ml = миллилитры


панини с копченой скумбрией (1 порцию)

- 2 готовое филе копченой скумбрии
- 3 ломтики хлеба из цельнозерновой муки
- 4 помидоры «черри», половинки
- 1  водяной кресс

заправка:

2  крем-фреш

½  цедра лимона, тертая

½  лимонный сок

1  черный перец

Смешайте заправку в миске. Поставьте в холодильник на 2 часа. Расслоите скумбрию и поместите на ломтик хлеба, сверху положите помидоры и водяной кресс, затем добавьте другой ломтик хлеба. Поджаривайте в течение 2-3 минут. Сбрызните сверху заправкой.

рецепты можно найти на нашем веб-сайте: <http://www.russellhobbs.com/ifu/551077>

время приготовления и безопасность пищевых продуктов

Время приготовления указано приблизительно. Это время приводится для приготовления свежих или полностью размороженных пищевых продуктов, когда регулятор температуры установлен в среднее положение. При приготовлении замороженных продуктов добавьте 2-3 минуты для морепродуктов и 3-6 минут для мяса и птицы, в зависимости от толщины и плотности пищи.


При приготовлении фасованных пищевых продуктов следуйте указаниям на упаковке или этикетке.

морепродукты	min	свинина	min
филе лосося	3-4	отбивные, толщиной 12 мм	5-6
филе сибаса	3-5	окорок кусками	5-6
палтус кусками, размером 12-25 мм	6-8	шашлык, кубиками размером 25 мм	7-8
лосось кусками, размером 12-25 мм	6-8	сосиски	6-8
меч-рыба кусками, размером 12-25 мм	6-9	филе, толщиной 12 мм	4-6
тунец кусками, размером 12-25 мм	6-8	бутерброды	
шашлык, кубиками размером 25 мм	4-6	сыр	2-3
креветки	1-2	ветчина (вареная)	5-6
моллюски	4-6	закуски	
говядина		кальцоне	8-9
филе	5-7	булочки с горячей сосиской	2-3
филейная часть кусками	7-8	фрукты	
гамбургер, 100 г	7-8	яблоки, половинками/ломтиками	6-8
шашлык, кубиками размером 25 мм	7-8	бананы, продольными ломтиками	3-4
круглый бифштекс	5-7	нектарины, половинками/ломтиками	3-5
сосиски	6-8	персики, половинками/ломтиками	3-5
вырезка	7-9	ананас, ломтиками	3-7
бифштекс на косточке	8-9	овощи	
ягнятина		спаржа	3-4
шашлык, кубиками размером 25 мм	7-8	баклажан, ломтиками/кубиками	8-9
отбивные котлеты	4-6	лук, тонкими слоями	5-6
курица/индейка		перцы, тонкими ломтиками	6-8
куриная грудка кусками	5-7	перцы, обжарить, затем снять кожицу	2-3
бедрышки (куриные)	5-7	перцы целиком, смазанные	
индюшиная грудка, ломтиками	3-4	растительным маслом	8
		картофель, ломтиками/кубиками	7-9

Přectete si pokyny a bezpečně je uskladnete. Pokud spotřebič předáte dále, předejte jej i s pokyny. Sejměte všechny obaly.

DŮLEŽITÁ BEZPEČNOSTNÍ OPATŘENÍ

Dodržujte základní bezpečnostní pokyny, jako jsou:

- 1 Tento spotřebič smí používat jen odpovědná dospělá osoba nebo musí být používán pod jejím dozorem. Spotřebič používejte a uskladněte mimo dosah dětí.
- 2 Neumísťujte spotřebič do kapaliny, nepoužívejte jej v koupelně, u vody ani venku. 
- 3 Všechny části nejsou stejně horké, ale horké jsou všechny. Takže se jich nedotýkejte a používejte rukavice na vaření či přeložený ručník.
- 4 Chléb, olej a další potraviny mohou vzplanout. Přístroj nepoužívejte u záclon či jiných hořlavých materiálů. Mějte používaný přístroj vždy pod dohledem.
- 5 Umístěte spotřebič na stabilní, rovnou plochu odolnou vůči teplotě.
- 6 Kabel vedte tak, aby nevisel dolů a nebylo možno přes něj chodit nebo jej zachytit.
- 7 Potraviny nebalte do plastových fólií, polyetylenových sáčků či alobalu. Poškodíte gril a hrozí nebezpečí vzniku požáru.
- 8 Maso, drůbež a druhotné výrobky (mleté maso, burgery, atd.) připravujeme tak dlouho, dokud výrazně nepouští šťávu. Rybu grilujeme tak dlouho, dokud celkově neztmavne.
- 9 Když přístroj nepoužíváte, vytáhněte jej ze sítě.
- 10 Přístroj nepoužívejte k žádným jiným účelům než k přípravě jídla.
- 11 Nepoužívejte spotřebič pro jiný účel, než je uvedeno v těchto pokynech.
- 12 Nepoužívejte spotřebič, je-li poškozen nebo se objevují poruchy.
- 13 Pokud je poškozený kabel, musí jej vyměnit výrobce, jeho servisní zástupce nebo osoba podobně kvalifikovaná, aby nedošlo k riziku.

jen pro domácí použití

PŘED PRVNÍM POUŽITÍM

- Grilovací plochy utřete vlhkým hadrem.

PŘÍPRAVA

- 1 Odkapávací tác pod přední částí grilu dejte doprostřed, aby vše zachytil.
 - 2 Gril otevřete, vymažte grilovací plochu trochou oleje na vaření či máslem a pak gril zavřete.
- * Nepoužívejte nízkotučný tuk – mohl by na grilu vzplanout.

PŘEDEHŘÁTÍ

- 3 Zasuňte zástrčku do zásuvky.
- 4 Rozsvítí se kontrolka, která bude zhasínat a opět se rozsvěcovat podle termostatu, který udržuje teplotu.

NAPLNĚNÍ GRILU

- 5 Po zhasnutí kontrolky gril s použitím rukavic na vaření otevřete.
- 6 Potraviny umístěte na spodní grilovací plochu pomocí obraběčky nebo kleští, nikdy ne prsty.
- 7 Nepoužívejte žádné kovové či ostré předměty – poškodili byste protipřipalovací vrstvu.
- 8 Gril zavřete.
- 9 Pant grilu je řešen tak, že je možné grilovat tlusté či nezvykle tvarované potraviny.
- 10 Grilovací plochy by měly být k sobě souběžně, aby se jídlo připravilo stejnoměrně.
- 11 Čekejte, dokud nebude jídlo hotové.

VIJMUJÍCÍ JÍDLA

- 12 Zkontrolujte, zda je udělané. Pokud si nejste jisti, dejte ho ještě na chvíli na gril.
- 13 Hotové jídlo vyjměte pomocí dřevěných či plastových nástrojů.

nákresy

- 1 kontrolka
2 držadlo

- 3 grilovací plochy
4 odkapávací táč



pozor
horký povrch

👁 PÉČE A ÚDRŽBA

- 14 Odpojte spotřebič a nechte jej vychladnout, než jej vyčistíte nebo uložíte.
15 Všechny plochy otřete čistým vlhkým hadrem.
16 Těžko odstranitelné skvrny odstraníte kuchyňským ubrouskem lehce namočeným v oleji na vaření.
17 Odkapávací táč umyjte v teplé mýdlové vodě nebo v první přihrádce myčky.
18 Nepoužívejte drátěnku, ocelovou vlnu či čistící houbu obsahující mydlo.
* V místech, kde se setkává horní grilovací plocha se spodní, se mohou vyskytovat známky opotřebení. Jde pouze o kosmetickou vadu a na provoz grilu to vliv nemá.

♻️ OCHRANA ŽIVOTNÍHO PROSTŘEDÍ

Aby nedošlo k ohrožení zdraví a životního prostředí vlivem nebezpečných látek obsažených v elektrických a elektronických produktech, spotřebiče označené tímto symbolem nesmějí být vhažovány do smíšeného odpadu, ale je nutno je obnovit, znovu použít nebo recyklovat.

**Časy přípravy a bezpečnost potravin**


Uvedené časy používejte jen jako vodítko. Jsou určeny pro čerstvé nebo zcela rozmražené potraviny s tím, že teplota je nastavena na střední hodnotě. Při přípravě mražených potravin přidejte u plodů moře 2-3 minuty, u masa a drůbeže 3-6 minut, a to v závislosti na tloušťce a hutnosti daných potravin.

Při přípravě balených potravin následujte pokyny uvedené na obalu či etiketě.


plody moře	min	kuřecí/krůtí	min
filet z lososa	3-4	kousky kuřecích prs	5-7
filet z vlkouše	3-5	(kuřecí) stehna	5-7
steak z platýze, 12-25 mm	6-8	krůtí prsa na plátky	3-4
steak z lososa, 12-25 mm	6-8	vepřové	
steak z mečouna, 12-25 mm	6-9	plátky, 12 mm	5-6
steak z tuňáka, 12-25 mm	6-8	šunkový steak 5-6	
kebab, 25 mm kostka	4-6	kebab, 25 mm kostka	7-8
krevety	1-2	klobásy	6-8
mušle	4-6	kotleta, 12 mm	4-6
hovězí		sendviče	
filet	5-7	sýr	2-3
steak z roštěnce	7-8	šunka (vařená)	5-6
burger, 100 g	7-8	svačina	
kebab, 25 mm kostka	7-8	calzone	8-9
steak z kýty	5-7	hot dog	2-3
klobásy	6-8	ovoce	
svíčková	7-9	jablko, na poloviny/plátky	6-8
T-bone steak (bederní část vysokého roštěnce s kostí ve tvaru T)	8-9	banány rozkrojené podélně	3-4
jehněčí		nektarinky, na poloviny/plátky	3-5
kebab, 25 mm kostka	7-8	broskve, na poloviny/plátky	3-5
plátky roštěnce	4-6	ananas, plátky	3-7

zelenina	min
chřest	3-4
lilek, na plátky/kostky	8-9
cibule, tenké plátky	5-6
paprika, tenké plátky	6-8
paprika, ogrilovat slupku	2-3
celé papriky potřené olejem	8
brambory, na plátky/kostky	7-9

recepty (Čeština)

 = hrst

 = polévková lžice (15 ml)

 = čajová lžička (5 ml)

g = gramy


ml = mililitry

panini s uzenou makrelou (pro 1 osobu)

2 vařené uzené filety z makrely


3 krajíce celozrnného chleba

4 rajčata cherry nakrájená na poloviny

1  řeřicha

dressing:

2  crème fraiche

½  citrónová kůra nastrouhaná

½  citrónová šťáva

1  černý pepř

Dressing promíchejte v míse. Dejte na 2 hodiny vychladit do lednice. Kousky makrely dejte na krajíc chleba, nahoru dejte rajčata a řeřichu, pak přiklopte druhým krajícem. Grilujte 2-3 minuty.

Na připravené jídlo naneste dressing.

recepty naleznete na našich internetových stránkách:

<http://www.russellhobbs.com/ifu/551077>

nákresy

- 1 svetelná kontrolka
- 2 rukoväť

- 3 grilovacie platne
- 4 odkvapkávacia tácka




upozornenie
horúci povrch

Prečítajte si pokyny a uschovajte ich na bezpečné miesto. Ak spotrebič odovzdáte ďalej, odovzdajte ho aj s pokynmi. Odstráňte všetky obaly, ale uschovajte ich dovedy, kým sa neustíte, že spotrebič funguje.

DÔLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÉ OPATRENIA

Dodržiujte základné bezpečnostné opatrenia, vrátane:

- 1 Tento spotrebič musí byť používaný len pod dohľadom zodpovednej dospeléj osoby. Tento spotrebič používajte a skladujte mimo dosahu detí.
- 2 Spotrebič nekladajte do kvapaliny, nepoužívajte ho v kúpeľni, pri vode alebo vonku. 
- 3 Niektoré časti sú menej horúce ako iné, ale všetky sú horúce. Nedotýkajte sa ich – používajte chňapky alebo zloženú utierku.
- 4 Chlieb, olej a iné potraviny môžu začať horieť. Nepoužívajte spotrebič v blízkosti alebo pod záclonami alebo inými horľavými materiálmi a počas používania ho majte stále pod dohľadom.
- 5 Spotrebič postavte na stabilný, vodorovný a teplu odolný povrch.
- 6 Kábel vedte tak, aby nevisel dolu a aby sa oň nedalo zakopnúť alebo zachytiť.
- 7 Nebaľte potraviny do plastikovej fólie, polyetylénových sáčkov alebo alobalu. Poškodíte gril a môžete spôsobiť riziko požiaru.
- 8 Mäso, hydinu a jedlá z nich (mleté mäso, hamburgery, atď.) grilujte, až kým z nich nevyteká čistá šťava. Rybu grilujte dovedy, kým nie je mäso vo všetkých častiach nepriehľadné.
- 9 Keď prístroj nepoužívate, odpojte ho z elektrickej siete.
- 10 Nepoužívajte prístroj na žiadny iný účel okrem prípravy jedla.
- 11 Spotrebič nepoužívajte na iný účel než na ten, ktorý je popísaný v týchto inštrukciách.
- 12 Nepoužívajte tento spotrebič, ak je poškodený alebo má poruchu.
- 13 Ak je prírodný kábel poškodený, musí byť vymenený výrobcom, jeho servisným technikom alebo iným kvalifikovaným odborníkom, aby nedošlo k riziku.

len na domáce použitie

PRED PRVÝM POUŽITÍM

- Grilovacie platne utrite vlhkou utierkou.

PRÍPRAVA

- 1 Odkvapkávaciu tácku umiestnite do stredu pod prednú časť grilu, aby zachytávala prípadnú nadbytočnú šťavu.
- 2 Otvorte gril, grilovacie platne potrite trochu kuchynského oleja alebo masla, potom ho zatvorte.
- * Nepoužívajte nízkoťučnú nátierku – môže prihorieť na gril.

PREDHRATIE

- 3 Vložte zástrčku do zásuvky na stene.
- 4 Svetelná kontrolka bude svietiť, potom sa bude striedavo zapínať a vypínať podľa toho, ako bude termostat udržiavať teplotu.

NAPLNENIE GRILU

- 5 Keď kontrolka zhasne, s použitím chňapky otvorte gril.
- 6 Potraviny poukladajte na spodnú grilovaciu platňu pomocou obracačky alebo klieští, nie prstami.
- 7 Nepoužívajte nič kovové alebo ostré, aby ste nepoškodili neprilnavé povrchy.

- 8 Zatvorte gril.
- 9 Kĺb je upravený tak, aby si poradil s hrubými aj nepravidelne tvarovanými kusmi jedla.
- 10 Grilovacie platne by mali byť zhruba rovnobežne, aby bolo jedlo prepečené rovnomerne.
- 11 Počkajte, kým sa jedlo nedopečie.

JEDLO VYBERTE

- 12 Skontrolujte, či je jedlo hotové. Ak máte pochybnosti, grilujte ho ešte o čosi dlhšie.
- 13 Hotové jedlo vyberajte pomocou dreveného alebo plastového náradia.


STAROSTLIVOSŤ A ÚDRŽBA

- 14 Spotrebič odpojte a nechajte ho vychladnúť pred čistením alebo pred uskladnením.
- 15 Všetky povrchy utrite čistou vlhkou utierkou.
- 16 Na ťažko odstrániteľné škvرنy použite papierovú utierku navlhčenú troškou oleja na varenie.
- 17 Odkvapkávaciú tácku umyte v teplej vode so saponátom, alebo vo vrchnom koši umývačky riadu.
- 18 Nepoužívajte škrabky, drôtenky alebo hubky na umývanie so saponátom.
- ★ V miestach, kde dochádza k dotyku medzi spodnou a vrchnou platňou môžu neprilhavé povrchy vykazovať známky opotrebenia. Toto je iba kozmetická chyba, a nemá vplyv na správne fungovanie grilu.

OCHRANA ŽIVOTNÉHO PROSTREDIA

Aby nedošlo k ohrozeniu zdravia a životného prostredia vplyvom nebezpečných látok v elektrických a elektronických produktoch, nesmú byť spotrebiče označené týmto symbolom likvidované s netriedeným komunálnym odpadom. Je nutné ich triediť, znova použiť alebo recyklovať.



 = za hrst'


 = polievková lyžica (15ml)

 = čajová lyžička (5ml)





g = gramov

ml = mililitrov

panini (sendvič) s údenou makrelou (1 porcia)

- 2 uvarené filety z údenej makrely
- 3 krajce celozrnného chleba
- 4 paradajky cherry, rozkrojené napoly
- 1  žeruchy

dressing:

- 2  hustej kyslej smotany (28%)
- ½  citrónovej kôry, postrúhanej
- ½  citrónová šťava
- 1  čierne korenie

V nádobe rozmiešajte dressing. Nechajte 2 hodiny v chladničke. Makrelu rozoberte na malé kúsky na krajec chleba, položte na ňu paradajky a žeruchu, potom pridajte ďalší krajec. Grilujte 2-3 minúty. Pokropte dressingom.

recepty nájdete na našej stránke:

<http://www.russellhobbs.com/ifu/551077>

casy prípravy & bezpečnosť potravín

Tieto časy používajte výlučne ako orientačné. Týkajú sa čerstvých alebo úplne rozmrazených potravín, ktoré sú pripravované pri strednej teplote. Pri používaní mrazených potravín pridajte 2 – 3 minúty pre morské plody, 3 – 6 minút pre mäso a hydinu, a to v závislosti od hrúbky a konzistencie jedla.


Pri príprave zabalených potravín sa riadte návodom na balení alebo nálepke.

	min	bravčové	min
morské plody			
filet z lososa	3-4	rezne, 12 mm	5-6
filet z morského okúňa	3-5	rezne zo šunky	5-6
steak z halibuta, 12-25 mm	6-8	kebaby, veľkosť kocky 25 mm	7-8
steak z lososa, 12-25 mm	6-8	klobásy	6-8
steak z mečúňa, 12-25 mm	6-9	sviečková, 12 mm	4-6
steak z tuniaka, 12-25 mm	6-8	sendviče	
kebaby, kocka veľkosti 25 mm	4-6	syrový	2-3
krevety	1-2	šunkový (tepelne upravený)	5-6
mušle	4-6	rýchle jedlá	
hovädzie		Calzone (plnená taštička)	8-9
rezeň	5-7	hot dogy	2-3
steak z roštenky	7-8	ovocie	
hamburger, 100 g	7-8	jablko, polovica/kúsok	6-8
kebaby, kocky veľkosti 25 mm	7-8	banány, rozkrojené po dĺžke 3-4	
rezeň z pleca	5-7	nektarinky, polovica/kúsok	3-5
párky	6-8	broskyne, polovica/kúsok	3-5
sviečková	7-9	ananás, kúsok	3-7
kotleta	8-9	zelenina	
jahňacie		špargľa	3-4
kebaby, kocky veľkosti 25 mm	7-8	baklažán, plátok/kocka	8-9
rezne z karé 4-6		cibule, nakrájané na tenko	5-6
kura/morka		papriky, nakrájané na tenko	6-8
kúsky kuracích prs	5-7	papriky, ugrilujte a potom stiahnite kožu	2-3
stehná (kura)	5-7	celé papriky potreté olejom	8
morčacie prsia, plátky	3-4	zemiaky, plátok/kocka	7-9

Zapoznaj się z instrukcją i odłóż w znane Ci miejsce. Jeśli komuś przekażesz urządzenie, załącz także instrukcję. Rozpakuj urządzenie.

WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

Postępuj zgodnie ze wskazówkami dotyczącymi bezpieczeństwa, między innymi:

- 1 Urządzenie może być używane tylko przez osoby dorosłe, lub pod nadzorem osoby dorosłej. Używaj i przemieszczaj urządzenie poza zasięgiem dzieci.
- 2 Nie zanurzaj urządzenia w płynie, nie używaj go w łazience, w pobliżu wody, ani na zewnątrz budynku. 
- 3 Niektóre części nie są tak rozgrzane jak inne, ale wszystkie są gorące. Nie dotykaj - chwytaj przez kuchenne rękawice lub złożony ręcznik.
- 4 Chleb, oliwa i inne produkty spożywcze mogą zapalić się. Nie należy używać urządzenia w pobliżu lub pod zasłonami lub innymi materiałami palnymi, należy nadzorować grill w trakcie użytkowania.
- 5 Ustaw urządzenie na stabilnej, równej i termoodpornej powierzchni.
- 6 Nigdy nie pozwalaj, aby przewód zwisał przez krawędź stołu lub blatu lub mógł zostać zaczepiony.
- 7 Nie owijaj żywności w folię, torby z polietylenu, lub folii metalowej. Grill ulegnie uszkodzeniu i może to być przyczyną pożaru.
- 8 Piecz mięso, drób, i ich pochodne (mielone, hamburgery, itp.), aż będzie wyciekać czysty sos. Piecz ryby, aż w całości będą nieprzejryste.
- 9 Odłącz urządzenie od sieci, kiedy nie jest używane.
- 10 Nie używaj urządzenia do innych celów niż przygotowanie potraw.
- 11 Urządzeniem nie można sterować przy pomocy zewnętrznego regulatora czasowego, ani też zdalnie.
- 12 Nigdy nie używaj uszkodzonego urządzenia lub jeśli zaczęło wadliwie działać.
- 13 Jeżeli przewód zasilający ulegnie uszkodzeniu, powinien być wymieniony przez specjalistyczny zakład naprawczy w celu uniknięcia zagrożenia.

tylko do użytku domowego

PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

- Przetrzyj płyty grilla wilgotną szmatką.
-

PRZYGOTOWANIE

- 1 Ustaw tackę ociekową centralnie z przodu kratki, aby odbierała wszystkie płyny.
 - 2 Otwórz grill, przesmaruj płyty grilla odrobiną oleju jadalnego lub masła, a następnie zamknij grill.
- ✳ Nie stosuj sprayu niskotłuszczowego - może zapalić się na grillu.
-

WSTĘPNE PODGRZANIE

- 3 Włóż wtyczkę w gniazdko sieciowe.
 - 4 Zapali się lampka, następnie cykl włączania i wyłączania utrzymuje stałą temperaturę.
-

WŁÓŻ DO GRILLA

- 5 Gdy lampka zgaśnie, użyj rękawicy kuchennej, aby otworzyć grill.
- 6 Ułóż żywność na dolnej płycie grilla przy pomocy łopatki lub szczypiec, a nie palców.
- 7 Nie używaj niczego metalowego lub ostrego, powierzchnia nieprzywierająca ulegnie uszkodzeniu.
- 8 Zamknij grill.
- 9 Zawias przegubowy jest dostosowany do produktów żywnościowych grubych lub o nietypowym kształcie.
- 10 Płyty grilla powinny być mniej więcej równoległe, aby uniknąć nierównomiernego opiekania.

rysunki

- 1 lampka
2 uchwyty

- 3 płyty grilla
4 tacka ociekowa



ostrożnie
gorąca powierzchnia

11 Zaczekaj, aż jedzenie będzie gotowe.

WYJMIJ JEDZENIE

- 12 Sprawdź, czy jedzenie jest gotowe. Jeśli masz wątpliwości, opiekaj nieco dłużej.
13 Gotowe potrawy wyjmij narzędziami kuchennymi z drewna lub plastiku.

👁️ KONSERWACJA I OBSŁUGA

- 14 Przed czyszczeniem lub odstawieniem urządzenia wyłącz wtyczkę zasilania z gniazdka.
15 Wytrzyj wszystkie powierzchnie czystą wilgotną szmatką.
16 Do usunięcia uporczywych plam użyj papierowego ręcznika zwilżonego odrobiną oliwy jadalnej.
17 Umyj tackę ociekową w ciepłej wodzie z mydłem lub na górnej półce zmywarki do naczyń.
18 Nie używaj środków do szorowania, wełny drucianej, ani mydła w kostce.
★ W miejscach, gdzie płyty górna i dolna mają styczność, powierzchnie nieprzywierające mogą wykazywać ślady zużycia. Jest to efekt czysto kosmetyczny i nie wpływa na działanie grilla.

♻️ OCHRONA ŚRODOWISKA

Zużyte urządzenie oddaj do odpowiedniego punktu składowania, gdyż znajdujące się w urządzeniu niebezpieczne składniki elektryczne i elektroniczne mogą być zagrożeniem dla środowiska. Nie wyrzucaj wraz z odpadami komunalnymi.

**czasy przyrządzania i bezpieczeństwo żywności**

Te czasy mają wyłącznie charakter ogólnych wskazówek. Dotyczą one produktów spożywczych świeżych lub całkowicie rozmrożonych, przyrządzanych w średnich temperaturach. Podczas przyrządzania mrożonek, dodać 2-3 minuty do owoców morza, i 3-6 minut na mięso i drób, w zależności od grubości i gęstości produktów.

Przy przyrządzaniu produktów w opakowaniach jednostkowych, wypełnić wszelkie wskazówki na opakowaniu lub etykiecie.

owoce morza

- filet z łososia
filet z okonia morskiego
stek z halibuta, 12-25mm
stek z łososia, 12-25mm
stek z miecznika, 12-25mm
stek z tuńczyka, 12-25mm
kebaby, kostka 25mm
krewetka
przegrzebek

wołowina

- filet
stek z polędwicy
hamburger, 100g
kebaby, kostka 25mm
stek z udźca
kiełbasy
polędwica
T-bony

min jagnięcina

- 3-4 kebaby, kostka 25mm
3-5 kotlety z polędwicy

6-8 kurczak / indyk

- 6-8 pierś kurczaka w kawałkach
6-9 udka (z kurczaka)
6-8 pierś z indyka, w plastrach

4-6 wieprzowina

- 1-2 kotlety, 12mm
4-6 stek z szynki
kebaby, kostka 25mm

5-7 kiełbasy

- 7-8 polędwica, 12mm

7-8 kanapki

- 7-8 ser
5-7 szynka (gotowana)

6-8 przekąski

- 7-9 Calzoni
8-9 Hot dog

min

- 7-8
4-6

5-7

- 5-7

3-4

- 3-4

5-6

- 5-6

7-8

- 7-8

6-8

- 4-6

2-3

- 5-6

8-9

- 8-9

2-3

- 2-3

warzywa

szparagi	
bakłażan, plaster / kostka	
cebula, cienki plaster	
paprykę, cienki plaster	
papryka, grillowanie, następnie zdjęcie skóry	
cała papryka posmarowana oliwą	
ziemniaki, plaster / kostka	

min

3-4
8-9
5-6
6-8
2-3
8
7-9


owoce


jabłko, połowa / plaster
banan, plaster w długości
nektarynki, połowa / plaster
brzoskwinie, połowa / plaster
ananas, plaster


min

6-8
3-4
3-5
3-5
3-7

przepisy kulinarne

 = garść

 15 = łyżka stołowa (15ml)

 5 = łyżeczka (5 ml)

g = gramy

ml = mililitry

wędzona makrela panini (1 porcja)

2 gotowane wędzone filety z makreli


3 kromki razowego chleba

4 pomidory cherry, połówki

1  rzeżucha

sos:

2  15 śmietana "crème fraiche"

½  5 skórka z cytryny, starta

½  5 sok z cytryny

1  5 czarny pieprz

Wymieszać sos w misce. Schłodzić w lodówce przez 2 godziny. Rozłożyć makrelę na kromce chleba, na wierzchu ułożyć pomidory i rzeżuchę, a następnie dodać inne warstwy. Grilluj przez 2-3 minuty. Podać sosem.

przepisy są dostępne na naszej stronie internetowej:

<http://www.russellhobbs.com/ifu/551077>

crteži

- 1 indikatorsko svjetlo
- 2 ručka

- 3 ploče roštilja
- 4 posuda za kapanje



oprez
vruća površina

Pročitajte uputstva i sačuvajte ih na sigurnom mestu. U slučaju ustupanja aparata trećim licima, priložite i ova uputstva za upotrebu. Skinite svu ambalažu.

**VAŽNE SIGURNOSNE MJERE**

Poštujte osnovne sigurnosne mjere, uključujući slijedeće:

- 1 Ovaj uređaj je namijenjen uporabi od strane odraslih odgovornih osoba ili pod njihovim nadzorom. Koristite i držite ovaj uređaj van dosega djece.
- 2 Nemojte uranjati uređaj u tekućinu; nemojte ga rabiti u kupaonici, blizu vode ili na otvorenom prostoru.
- 3 Neki dijelovi su manje vrući od drugih, ali su uglavnom svi dijelovi vrući. Nemojte ih dodirivati, već koristite zaštitne rukavice ili presavijeni ručnik.
- 4 Kruh, ulje i ostale namirnice mogu izgoriti. Nemojte koristiti uređaj blizu ili ispod zavjesa ili drugih zapaljivih materijala i nadgledajte ga dok je u uporabi.
- 5 Postavite uređaj na stabilnu, ravnu površinu, otpornu na toplinu.
- 6 Savijte kabel da ne visi preko stola kako bi se izbjeglo spoticanje ili zaplitanje.
- 7 Nemojte stavljati namirnice u plastičnu foliju, polietilenske vrećice ili aluminijsku foliju. Time može doći do oštećenja roštilja i može se izazvati požar.
- 8 Pecite meso, perad i prerađevine (mljeveno meso, hamburgere, itd) dok se iz njih ne pojavi bistri sok. Pecite ribu dok joj boja ne postane potpuno mutna.
- 9 Iskopčajte uređaj iz utičnice kad nije u uporabi.
- 10 Nemojte koristiti uređaj u bilo koju drugu svrhu osim za pečenje hrane.
- 11 Ovaj uređaj ne smije biti kontroliran vanjskim tajmerom ili sustavom daljinskog upravljanja.
- 12 Nemojte koristiti uređaj ako je oštećen ili neispravan.
- 13 Ako je kabel oštećen, radi izbjegavanja opasnosti, mora ga zamijeniti proizvođač, ovlašteni servis ili osoba slične stručnosti.

**isključivo za kućnu uporabu****PRIJE PRVE UPORABE**

- Vlažnom krpom obrišite ploče roštilja.

PRIPREMA:

- 1 Postavite posudu za kapanje točno ispod prednjeg dijela roštilja, da bi se prikupila sva masnoća.
- 2 Otvorite roštilj, premažite ploče s malo jestivog ulja ili maslaca i potom ga zatvorite.
- * Nemojte koristiti posne premaze jer mogu izgoriti na roštilju.

PRETHODNO ZAGRIJAVANJE

- 3 Stavite utikač u utičnicu.
- 4 Upalit će se indikatorsko svjetlo, zatim će se naizmjenično paliti i gasiti dok termostat održava temperaturu.

STAVLJANJE NAMIRNICA NA ROŠTILJ

- 5 Kad se indikatorsko svjetlo ugasi, otvorite roštilj koristeći se rukavicom.
- 6 Postavite hranu na donju ploču roštilja uz pomoć lopatice ili hvataljki, nemojte to raditi prstima.
- 7 Nemojte koristiti metalna ili oštra pomagala, koja mogu oštetiti neprijanjajuće površine.
- 8 Zatvorite roštilj.
- 9 Šarka je oblikovana na način da može podnijeti debele komade hrane ili namirnice neobičnih oblika.

- 10 Ploče roštilja trebaju biti otprilike paralelne, da bi se izbjeglo neravnomjerno pečenje.
11 Sačekajte dok se hrana ne ispeče.

VAĐENJE NAMIRNICA

- 12 Provjerite je li hrana pečena. Ako niste sigurni, nastavite još malo s pečenjem.
13 Izvadite pečenu hranu uz pomoć drvenih ili plastičnih kuhinjskih pomagala.

ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE


- 14 Prije čišćenja i čuvanja iskopčajte uređaj iz utičnice i ostavite ga da se ohladi.
15 Obrišite sve površine čistom vlažnom krpom.
16 Uklonite tvrdokorne mrlje paprnatim ubrusom ovaženim s malo jestivog ulja.
17 Operite posudu za kapanje u toploj sapunici ili na gornjoj rešetki perilice za posuđe.
18 Nemojte koristiti ribalice, metalnu žicu ili jastučiće sa sapunicom.
* Na mjestima kontakta između gornje i donje ploče, na neprijanjajućim površinama mogu se pojaviti znakovi habanja. Radi se samo o estetskim promjenama koje ne utječu na rad roštilja.

ZAŠTITA OKOLIŠA


Da bi se izbjegle štetne posljedice na okoliš i zdravlje zbog opasnih supstanci u električnim i elektronskim proizvodima, svi uređaji obilježeni ovim simbolom ne smiju se zbrinjavati kao nerazvrstani komunalni otpad, već se moraju prikupiti, ponovno koristiti ili reciklirati.



recepti (Hrvatski)

 = pregršt


 = žlica (15 ml)

 = čajna žličica (5 ml)

g = grami


ml = mililitri

sendviči s dimljenom skušom (za 1 porciju)

- 2 kuhana fileta od dimljene skuše
3 kriške kruha od integralnog pšeničnog brašna
4 prepolovljene „cherry“ rajčice
1  potočarke

začin:

2  crème fraiche (francuskog kiselog vrhnja)

½  ribane limunove korice

½  soka od limuna

1  crnog papra

Izmiješajte začine u zdjeli. Ostavite u hladnjaku 2 sata. Izrežite skušu na listiće i stavite je na krišku kruha, odozgo stavite rajčice i potočarku, potom dodajte drugu krišku. Roštiljajte 2-3 minuta. Poprskajte začin preko hrane.

recepti su dostupni na našoj web stranici:

<http://www.russellhobbs.com/ifu/551077>

vrijeme pečenja i sigurnost hrane

Ova vremena pečenja služe samo za orijentaciju. Odnose se na svježju ili potpuno odmrznutu hranu, pečenu na srednjoj temperaturi. Kad pečete zamrznutu hranu dodajte 2-3 minuta za morske plodove i 3-6 minuta za meso i perad, ovisno o debljini i gustoći hrane.

Kad pečete prethodno pakiranu hranu, slijedite smjernice na pakiranju ili etiketi.

	min		min
morski plodovi		svinjetina	
file od lososa	3-4	kotleti, 12 mm	5-6
file od brancina	3-5	odrezak dimljene šunke	5-6
odrezak konjskog jezika, 12-25 mm	6-8	ražnjići, kockica od 25 mm	7-8
odrezak lososa, 12-25 mm	6-8	kobasice	6-8
odrezak sabljark, 12-25 mm	6-9	pisanica, 12 mm	4-6
odrezak tunjevine, 12-25 mm	6-8	sendvići	
ražnjići, kockica od 25 mm	4-6	sir	2-3
škampi	1-2	šunka (kuhana)	5-6
Jakobove kapice	4-6	zakuske	
govedina		calzone	8-9
file	5-7	hot dogovi	2-3
odrezak od butine	7-8	voće	
hamburger, 100 g	7-8	jabuka, polovina/kriška	6-8
ražnjići, kockica od 25 mm	7-8	banane, uzdužna kriška	3-4
okrugli odrezak	5-7	nektarine, polovina/kriška	3-5
kobasice	6-8	breskve, polovina/kriška	3-5
pečenica	7-9	ananas, kriška	3-7
odrezak s kostima	8-9	povrće	
janjetina		šparoge	3-4
ražnjići, kockica od 25 mm	7-8	patlidžan, kriška/kockica	8-9
kotleti (odresci)	4-6	luk, tanka ploška	5-6
piletina/puretina		paprika, tanka kriška	6-8
komadi pilećih prsa	5-7	paprike, pečene na roštilju i oguljene	2-3
pileći zabatci	5-7	cijele paprike, premazane uljem	8
pureća prsa, rezana	3-4	krumpiri, kriška/kockica	7-9

Preberite navodila in jih hranite na varnem mestu. Če napravo posredujete drugim, jim dajte tudi navodila. Odstranite vso embalažo.

POMEMBNA VAROVALA

Sledite osnovnim varnostnim ukrepom, vključno z:

- 1 To napravo smejo uporabljati izključno odrasli ali pa morajo odrasli uporabo nadzorovati. Napravo uporabite in hranite zunaj dosega otrok.
- 2 Naprave ne dajajte v katerokoli tekočino, ne uporabljajte je v kopalnici, v bližini vode ali na prostem.
- 3 Nekateri deli niso tako vroči kot drugi, vendar so vsi vroči. Ne dotikajte se jih – uporabite rokavice za pečico ali prepognjeno brisačo.
- 4 Kruh, olje in druga živila lahko povzročijo opekline. Naprave ne uporabljajte v bližini ali pod zavesami ali drugimi vnetljivimi materiali in jo opazujte, dokler se uporablja.
- 5 Napravo postavite na stabilno vodoravno površino, ki je odporna proti vročini.
- 6 Kabel napeljite tako, da ne visi in da se vanj ni mogoče zatakni ali spotakniti.
- 7 Hrane ne zavijte v plastično folijo, polietilenske vrečke ali kovinsko folijo. S tem boste žar poškodovali in lahko povzročite požar.
- 8 Meso, perutnino in sorodne izdelke (mleto meso, burgerji itd.) pecite toliko časa, da so sokovi bistri. Ribe pecite toliko časa, da je meso neprosojno po celotni debelini.
- 9 Odklopite napravo, ko ni v uporabi.
- 10 Naprave ne uporabljajte za ničesar drugega kot za kuhanje hrane.
- 11 Te naprave ne smete upravljati z zunanjim časovnikom ali sistemom za daljinsko upravljanje.
- 12 Naprave ne upravljajte, če je poškodovana ali če ne deluje pravilno.
- 13 Če je kabel poškodovan, ga mora zamenjati proizvajalec, njegov servisni zastopnik ali kdo s podobnimi pooblastili, da se prepreči tveganje.



samo za gospodinjsko uporabo

PRED PRVO UPORABO

- Plošči žara očistite z vlažno krpo.

PRIPRAVA

- 1 Pladenj za odtekanje postavite pod sprednji del žara, da prestreže tekočino.
 - 2 Odprite žar, obrišite plošči žara z malo jedilnega olja ali masla, potem pa ga zaprite.
- ★ Ne uporabljajte namazov z nizko vsebnostjo maščobe – na žaru se lahko zažgejo.

PREDGREVANJE

- 3 Vtič vstavite v električno vtičnico.
- 4 Lučka najprej sveti, nato pa se večkrat vklopi in izklopi, ko termostat ohranja stalno temperaturo.

POLNJENJE ŽARA

- 5 Ko lučka ugasne, odprite žar z rokavicami za pečico.
- 6 Na spodnjo ploščo žara polagajte hrano z lopatico ali prijemalko, ne s prsti.
- 7 Ne uporabljajte ostrih ali kovinskih orodij, saj boste tako poškodovali površine, zaščitene s sredstvom proti sprijemanju.
- 8 Zaprite žar.
- 9 Tečaj je členast, da omogoča peko debelejšje ali nenavadno oblikovane hrane.
- 10 Plošči žara morata biti približno vzporedni, da preprečite neenakomerno kuhanje.
- 11 Počakajte, da je hrana kuhana.

ODSTRANJEVANJE HRANE

- 12 Preverite, ali je kuhana. Če o tem niste prepričani, jo še pokuhajte.
- 13 Kuhano hrano odstranite z orodjem iz lesa ali umetne mase.

risbe

- 1 lučka
2 ročaj

- 3 plošči žara
4 pladenj za odtekanje



pozor
vroča površina

NEGA IN VZDRŽEVANJE

- 14 Odklopite napravo in pustite, da se ohladi, preden jo očistite ali shranite.
15 Vse površine obrišite s čisto vlažno krpo.
16 Za odstranjevanje trdovratnih madežev uporabite papirnato brisačo z malo jedilnega olja.
17 Pladenj za odtekanje pomijte v topli milnici ali v zgornjem predalu v pomivalnem stroju.
18 Ne uporabljajte grobih čistilnih sredstev, žične volne ali milnih blazinic.
* Na mestih, kjer se dotakneta zgornja in spodnja plošča, so lahko na površinah, zaščiteneh s premazom proti sprijemanju, opazni znaki obrabe. To je le kozmetična napaka, ki ne vpliva na delovanje žara.



ZAŠČITA OKOLJA

V izogib onesnaževanju okolja in ogrožanju zdravja zaradi nevarnih snovi v električnih ter elektronskih napravah naprave s to oznako ni dovoljeno zavreči med nesortirane odpadke. Namesto tega jih je treba oddati na zbirno mesto, znova uporabiti ali reciklirati.




časi kuhanja in varnost hrane


Te čase uporabite samo za pomoč. Določeni so za svežo ali popolnoma odmrznjeno hrano, kuhano s srednjo temperaturo. Pri kuhanju zamrznjenih živil prištejte 2–3 minute za morsko hrano in 3–6 minut za meso ter perutnino, odvisno od debeline in gostote hrane. Pri kuhanju predpakiranih živil upoštevajte smernice na embalaži ali nalepki.

morska hrana	min	svinjina	min
file lososa	3-4	zarebrnice, 12 mm	5-6
file brancina	3-5	zrezek iz krače	5-6
zrezek polenovke, 12–25 mm	6-8	kebab, kocke 25 mm	7-8
zrezek lososa, 12–25 mm	6-8	klobase	6-8
zrezek mečarice, 12–25 mm	6-9	ledvična pečenka, 12 mm	4-6
zrezek tuna, 12–25 mm	6-8	sendviči	
kebab, kocke 25 mm	4-6	sir	2-3
kozica	1-2	šunka (kuhana)	5-6
pokrovače	4-6	prigrizki	
govedina		kalcon	8-9
file	5-7	hrenovke	2-3
ledveni zrezek	7-8	sadje	
burger, 100 g	7-8	jabolko, polovica/rezina	6-8
kebab, kocke 25 mm	7-8	banane, narezane po dolgem	3-4
okrogli zrezek	5-7	nektarine, polovica/rezina	3-5
klobase	6-8	breskve, polovica/rezina	3-5
biftek	7-9	ananas, rezina	3-7
florentinec	8-9	zelenjava	
jagnjetina		šparglji	3-4
kebab, kocke 25 mm	7-8	jajčevci, rezina/kocka	8-9
ledvene zarebrnice	4-6	čebula, tanka rezina	5-6
piščanec/puran		paprike, tanka rezina	6-8
kosi piščančjih prsi	5-7	paprike, žar in olupljene	2-3
stegna (piščanec)	5-7	cele paprike, premazane z oljem	8
puranje prsi, narezane	3-4	krompir, rezina/kocka	7-9

recepti (Slovenščina)

 = za dlan

 15 = žlica (15 ml)

 5 = čajna žlička (5 ml)

g = grami


ml = mililitri

kruhki s prekajeno skušo (za 1 osebo)

2 fileti kuhane prekajene skuše


3 rezine polnozrnatega kruha


4 češnjev paradižnik, polovice


1  vodna kreša

preliv:

2  15 kislá smetana

$\frac{1}{2}$  5 naribana limonina lupinica

$\frac{1}{2}$  5 limonin sok

1  5 črni poper

Preliv zmešajte v posodi. Hladite 2 uri. Rezine skuše položite na kos kruha, jih pokrijte s paradižnikom in vodno krešo ter dodajte drugo rezino kruha. Pecite 2-3 minute. Po jedi polijte preliv.

recepti so na voljo na našem spletnem mestu:

<http://www.russellhobbs.com/ifu/551077>

σχέδια

- 1 λυχνία
- 2 χειρολαβή

- 3 πλάκες γκριλιέρας
- 4 δίσκος υγρών



προσοχή
καυτή επιφάνεια

Διαβάστε τις οδηγίες και κρατήστε τις σε ασφαλές μέρος. Εάν δώσετε τη συσκευή σε άλλο χρήστη, δώστε μαζί και τις οδηγίες. Αφαιρέστε όλα τα υλικά συσκευασίας.



ΣΗΜΑΝΤΙΚΑ ΜΕΤΡΑ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ

Τηρείτε τα βασικά μέτρα ασφάλειας, συμπεριλαμβανομένων των παρακάτω:

- 1 Η συσκευή πρέπει να χρησιμοποιείται αποκλειστικά από ή υπό την επίβλεψη υπεύθυνου ενηλίκου. Να χρησιμοποιείτε και να αποθηκεύετε τη συσκευή μακριά από παιδιά.
- 2 Μην τοποθετείτε τη συσκευή σε υγρό, μην τη χρησιμοποιείτε στο μπάνιο, κοντά σε νερό ή σε εξωτερικό χώρο.
- 3 Κάποια μέρη δεν είναι τόσο καυτά όσο άλλα, αλλά σε γενικές γραμμές όλα τα μέρη είναι ζεστά. Μην τα αγγίζετε απευθείας – να χρησιμοποιείτε γάντια φούρνου ή μια διπλωμένη πετσέτα κουζίνας.
- 4 Το ψωμί, το λάδι και άλλες τροφές μπορούν να προκαλέσουν εγκαύματα. Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή κοντά ή κάτω από κουρτίνες ή άλλα εύφλεκτα υλικά και να την επιβλέπετε ενώ βρίσκεται σε χρήση.
- 5 Τοποθετήστε τη συσκευή σε σταθερή, πυράντοχη επιφάνεια.
- 6 Τοποθετήστε το καλώδιο έτσι ώστε να μην κρέμεται και να μην μπορεί να μπερδευτεί ή να πιαστεί στα πόδια σας.
- 7 Μην τυλίγετε τις τροφές σε πλαστική μεμβράνη, σακούλες από πολυαιθυλένιο ή αλουμινόχαρτο. Θα προκληθεί ζημιά στην γκριλιέρα και ενδεχόμενος κίνδυνος πυρκαγιάς.
- 8 Να ψήνετε το κρέας, τα πουλερικά, καθώς και τα παράγωγά τους (κιμάς, μπιφτέκια κ.λπ.) έως ότου να εξαχθούν όλοι οι χυμοί τους. Να ψήνετε το ψάρι έως ότου να ροδίσουν όλες οι πλευρές του.
- 9 Να αποσυνδέετε τη συσκευή από το ρεύμα όταν δεν τη χρησιμοποιείτε.
- 10 Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή για οποιαδήποτε άλλη χρήση πέρα από το ψήσιμο τροφών.
- 11 Αυτή η συσκευή δεν πρέπει να λειτουργεί με εξωτερικό χρονοδιακόπτη ή σύστημα τηλεχειρισμού.
- 12 Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή εάν είναι φθαρμένη ή παρουσιάζει δυσλειτουργίες.
- 13 Εάν το καλώδιο είναι φθαρμένο, πρέπει να αντικατασταθεί από τον κατασκευαστή, τον αντιπρόσωπό του ή κάποιο εξουσιοδοτημένο πρόσωπο προς αποφυγή κινδύνων.



αποκλειστικά για οικιακή χρήση



ΠΡΙΝ ΑΠΟ ΤΗΝ ΠΡΩΤΗ ΧΡΗΣΗ

- Σκουπίστε τις πλάκες της γκριλιέρας με ένα βρεγμένο πανί.



ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ

- 1 Τοποθετήστε στο κέντρο τον δίσκο υγρών κάτω από την μπροστινή πλευρά της γκριλιέρας ώστε να μη χυθούν έξω τυχόν υγρά.
- 2 Ανοίξτε την γκριλιέρα, σκουπίστε τις πλάκες με λίγο μαγειρικό λάδι ή βούτυρο και κατόπιν κλείστε την.
- ✳ Μην χρησιμοποιείτε επάλειμμα με χαμηλά λιπαρά - ενδέχεται να καεί πάνω στις πλάκες.



ΠΡΟΘΕΡΜΑΝΣΗ

- 3 Συνδέστε το βύσμα στην πρίζα.
- 4 Θα ανάψει η ενδεικτική λυχνία και κατόπιν θα ξεκινήσει ο κύκλος θέρμανσης, ενώ ο θερμοστάτης θα διατηρεί τη θερμοκρασία.

ΤΟΠΟΘΕΤΗΣΗ ΤΩΝ ΤΡΟΦΩΝ

- 5 Όταν σβήσει η ενδεικτική λυχνία, χρησιμοποιήστε ένα γάντι φούρνου για να ανοίξετε την γκριλιέρα.
- 6 Τοποθετήστε τις τροφές στην κάτω πλάκα της γκριλιέρας χρησιμοποιώντας μια σπάτουλα ή μια τσιμπίδα, όχι τα δάχτυλά σας.
- 7 Μη χρησιμοποιείτε μεταλλικά ή αιχμηρά αντικείμενα, θα προκαλέσετε ζημιά στις αντικολλητικές επιφάνειες.
- 8 Κλείστε την γκριλιέρα.
- 9 Ο αρμός προσαρμόζεται σε περίπτωση χοντρών τροφών ή τροφών που είναι κομμένες σε περίεργο σχήμα.
- 10 Οι πλάκες της γκριλιέρας πρέπει να είναι παράλληλα τοποθετημένες σε γενικές γραμμές για να αποφευχθεί το ανομοιόμορφο ψήσιμο.
- 11 Περιμένετε έως ότου να ψηθεί το φαγητό.

ΑΦΑΙΡΕΣΗ ΤΟΥ ΦΑΓΗΤΟΥ

- 12 Βεβαιωθείτε ότι έχει ψηθεί. Εάν δεν είστε σίγουροι, ψήστε το λίγο παραπάνω.
- 13 Αφαιρέστε το ψημένο φαγητό με ξύλινα ή πλαστικά σκεύη μαγειρικής.

ΦΡΟΝΤΙΔΑ ΚΑΙ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ

- 14 Αποσυνδέστε τη συσκευή από την πρίζα και αφήστε τη να κρυώσει πριν από τον καθαρισμό και την αποθήκευση.
 - 15 Σκουπίστε όλες τις επιφάνειες με ένα καθαρό βρεγμένο πανί.
 - 16 Προσθέστε λίγο μαγειρικό λάδι σε χαρτί κουζίνας και χρησιμοποιήστε το για να απομακρύνετε τους επίμονους λεκέδες.
 - 17 Πλύνετε τον δίσκο υγρών με ζεστό νερό και σαπουνάδα ή τοποθετήστε τον στο επάνω καλάθι του πλυντηρίου πιάτων.
 - 18 Μη χρησιμοποιείτε λειαντικά σφουγγαράκια ή σύρμα κουζίνας.
- * Στα σημεία που έρχονται σε επαφή η επάνω και η κάτω πλάκα, οι αντικολλητικές επιφάνειες μπορεί να εμφανίσουν σημάδια φθοράς. Αυτό αφορά μόνο την αισθητική εικόνα, δεν επηρεάζει τη λειτουργία της γκριλιέρας.

ΠΡΟΣΤΑΣΙΑ ΤΟΥ ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝΤΟΣ

Προς αποφυγή περιβαλλοντικών προβλημάτων και προβλημάτων υγείας λόγω επικίνδυνων ουσιών από ηλεκτρικές και ηλεκτρονικές συσκευές, οι συσκευές με αυτό το σύμβολο δεν θα πρέπει να απορρίπτονται με τα λοιπά οικιακά απορρίμματα, αλλά να ανακτώνται, να επαναχρησιμοποιούνται ή να ανακυκλώνονται.





χρόνοι ψήσιματος & ασφάλεια τροφίμων


Χρησιμοποιήστε αυτούς τους χρόνους μόνο ως σημείο αναφοράς. Αφορούν φρέσκες ή πλήρως αποψυγμένες τροφές που ψήνονται με τον διακόπτη θερμοκρασίας στη μεσαία θέση. Κατά το ψήσιμο κατεψυγμένων τροφών, προσθέστε στον χρόνο ψήσιματος 2-3 λεπτά για θαλασσινά και 3-6 λεπτά για κρέας και πουλερικά, ανάλογα με το πάχος και την πυκνότητα των τροφών. Κατά το ψήσιμο προσυσκευασμένων τροφών, να ακολουθείτε πάντοτε τις οδηγίες που αναγράφονται στη συσκευασία ή την ετικέτα.

θαλασσινά	min	χοιρινό	min
σολομός φιλέτο	3-4	μπριζόλες, 12 mm	5-6
λαβράκι φιλέτο	3-5	χοιρομέρι καπνιστό	5-6
καλκάνι φιλέτο, 12-25 mm	6-8	σουβλάκι, κύβοι 25 mm	7-8
σολομός φέτα, 12-25 mm	6-8	λουκάνικα	6-8
ξιφίας φέτα, 12-25 mm	6-9	ψαρονέφρι, 12 mm	4-6
τόνος φέτα, 12-25 mm	6-8	τοστ	
σουβλάκι, κύβοι 25 mm	4-6	τυρί	2-3
γαρίδες	1-2	ζαμπόν	5-6
χτένια	4-6	σνακ	
μοσχάρι		καλτσόνε	8-9
φιλέτο	5-7	χοτ ντογκ	2-3
κόντρα φιλέτο	7-8	φρούτα	
μπιφτέκι, 100 γρ.	7-8	μήλα, κομμένα στη μέση ή σε φέτες	6-8
σουβλάκι, κύβοι 25 mm	7-8	μπανάνες, κομμένες κατά μήκος	3-4
κιλότο	5-7	νεκταρίνια, κομμένα στη μέση ή σε φέτες	3-5
λουκάνικα	6-8	ροδάκινα, κομμένα στη μέση ή σε φέτες	3-5
σπαλομπριζόλα	7-9	ανανάς, κομμένος σε φέτες	3-7
μπριζόλα	8-9	λαχανικά	
αρνί		σπαράγγια	3-4
κεμπάπ, κύβοι 25 mm	7-8	μελιτζάνες, φέτες/κύβοι	8-9
παϊδάκια	4-6	κρεμμύδια, λεπτές φέτες	5-6
κοτόπουλο/γαλοπούλα		πιπεριές, λεπτές φέτες	6-8
κοτόπουλο, ψιλοκομμένο φιλέτο	5-7	πιπεριές, ψήσιμο κατόπιν ξεφλούδισμα	2-3
μπούτια (κοτόπουλο)	5-7	ολόκληρες πιπεριές, επικαλυμμένες με λάδι	8
γαλοπούλα, ψιλοκομμένο στήθος	3-4	πατάτες, φέτες/κύβοι	7-9

συνταγές

 = χούφτα

 = κουταλιά της σούπας (15 ml)

 = κουταλάκι του γλυκού (5 ml)

g = γραμμάρια

ml = χιλιοστόλιτρα

καπνιστό σκουμπρί σε ψωμάκι πανί (1 μερίδα)


2 ψημένα καπνιστά φιλέτα από σκουμπρί


3 φέτες ψωμιού ολικής άλεσης


4 ντοματάκια, κομμένα στη μέση


1  νεροκάρδαμο

ντρέσινγκ:

2  κρέμα γάλακτος

½  ξύσμα λεμονιού, τριμμένο

½  χυμός λεμονιού

1  μαύρο πιπέρι

Ανακατέψτε τη γαρνιτούρα σε ένα μπολ. Τοποθετήστε το μπολ στο ψυγείο για 2 ώρες.

Αφαιρέστε την πέτσα του σκουμπριού και τοποθετήστε το στο κάτω μέρος του ψωμιού, προσθέστε από πάνω τα ντοματάκια και το νεροκάρδαμο και τέλος τοποθετήστε το άλλο μέρος του ψωμιού. Ψήστε τα σουβλάκια για 2-3 λεπτά. Πασπαλίστε τη γαρνιτούρα πάνω από το πανί.

μπορείτε να βρείτε συνταγές στον ιστότοπό μας:

<http://www.russellhobbs.com/ifu/551077>

Olvassa el az utasításokat és tartsa azokat biztos helyen. Ha továbbadja valakinek a készüléket, adja oda az utasításokat is. Vegye le az összes csomagolást.

FONTOS ÖVINTÉZKEDÉSEK

Kövesse az alábbi alapvető biztonsági óvintézkedéseket:

- 1 Ezt a készüléket csak egy felelős felnőtt használhatja vagy annak felügyelete mellett használható. A készüléket gyermekek által el nem érhető helyen használja és tárolja.
- 2 Ne tegye a készüléket folyadékba, ne használja fürdőszobában, víz közelében vagy a szabadban.
- 3 Egyes alkatrészek nem olyan forróak, mint mások, de mindegyik forró. Ne érintse meg – használjon konyhai kesztyűt, vagy összehajtott kendőt.
- 4 A kenyér, az olaj és más élelmiszerek meggyulladhatnak. A készüléket ne használja függönyök és más gyúlékony anyagok alatt és közelében, továbbá használat közben ne hagyja felügyelet nélkül.
- 5 Helyezze a készüléket egy stabil, sík, hőálló felületre.
- 6 Úgy helyezze el a kábelt, hogy az ne lógjon le, ne lehessen benne elesni vagy beleakadni.
- 7 Az élelmiszert ne tekerje műanyag fóliába, polietilén tasakba, vagy fémfóliába. Ez kárt tehet a grillezőben és tűzveszélyt is okozhat.
- 8 A húst, szárnyasokat és ezek származékait (vagdaltak, húspogácsák, stb.) addig süsse, míg a szaftos állag meg nem szűnik. A halat addig süsse, míg opálos színűvé nem válik.
- 9 Ha nem használja, húzza ki a készüléket.
- 10 A készüléket kizárólag élelmiszer sütésére használja.
- 11 A készüléket nem szabad külső időzítővel és távirányító rendszerrel működtetni.
- 12 Ne működtesse a készüléket, ha az megrongálódott vagy hibásan működik.
- 13 Ha a kábel megrongálódott, ki kell cseréltetni a gyártóval, egy szerviz munkatársával vagy egy hasonlóan szakképzett személlyel, hogy elkerülje a veszélyeket.



csak háztartási használatra

AZ ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT

- A grillező tányérait nedves kendővel törölje le.

ELŐKÉSZÍTÉS

- 1 A felfogótálcát a grillező első részén, középre helyezze el, oly módon hogy az összes lecsepegő folyadékot felfogja.
 - 2 Nyissa fel a grillezőt, egy kevés főzőolajjal, vagy vajjal kenje meg a grillező tányérokot, majd zárja le.
- ✳ Ne használjon alacsony zsírtartalmú kenhető krémeket – ezek ráéghetnek a grillezőre.

ELŐMELEGÍTÉS

- 3 Tegye be a dugót a csatlakozó aljzatba.
- 4 A lámpa világítani kezd, majd ciklikusan ki-be kapcsol, ahogy a termosztát szinten tartja hőmérsékletet.

A GRILLEZŐ MEGTÖLTÉSE

- 5 Ha a lámpa elalszik, a grillező kinyitásához használjon konyhai kesztyűt.
- 6 Spatulával, vagy csipesszel, ne ujjával, helyezze az élelmiszert a grillezőtányér aljára.
- 7 Ne használjon éles, fém tárgyakat, mivel ezzel megsértheti a letapadásgátló felületet.
- 8 Zárja le a grillezőt.
- 9 A csuklópánt több ízből áll, így a szabálytalan alakú élelmiszerek is könnyen kezelhetők vele.
- 10 A grillezőtányérokot nagyjából párhuzamosan helyezze el, így elkerülhető az egyenetlen átsülés.
- 11 Várja meg, míg az étel megsül.

rajzok

- 1 lámpa
- 2 fogantyú

- 3 grilleztányérok
- 4 felfogótálca



vigyázat
forró felület

AZ ÉTEL ELTÁVOLÍTÁSA

- 12 Ellenőrizze, hogy megsült-e. Ha kétségei támadnak, süsse tovább egy kicsit.
- 13 A megsült ételmezert fa-, vagy műanyag eszközök használatával vegye ki.

ÁPOLÁS ÉS KARBANTARTÁS

- 14 Húzza ki a készüléket, és hagyja lehűlni a tisztítás és tárolás előtt.
- 15 Az összes felületet törölje le tiszta nedves kendővel.
- 16 A makacs szennyeződések egy kevés főzőolajjal megnedvesített papír törölkendővel távolítsa el.
- 17 Meleg szappanos vízzel, vagy a mosogatógép felső polcára helyezve mosogassa el a felfogótálcát.
- 18 Súrolószert, fémszálás szivacsit, vagy súrolókefét tilos használni.
- ✱ Azokon a helyeken, ahol az alsó és felső tányérok érintkeznek a letapadásgátló felületen kopási nyoma alakulhat ki. Ez csupán esztétikai jellegű probléma, mely nem befolyásolja a grillező normál működését.

KÖRNYEZETVÉDELEM

Hogy elkerülje az elektromos és elektronikus termékekben levő veszélyes anyagok által okozott környezeti és egészségügyi problémákat, az ilyen jellel jelölt készülékeket nem szabad a szét nem válogatott városi szemétkébe tenni, hanem össze kell gyűjteni, újra fel kell dolgozni és újra kell hasznosítani.



sütési idők és ételbiztonság

Ezek az időtartamok csupán tájékoztató jellegűek. Friss, vagy teljesen felengedett ételmezerre vonatkoznak, közepes fokozatra állított hőmérsékletszabályozás mellett. Ha fagyasztott ételmezert süt, az ételmezer vastagságától és sűrűségétől függően, tengeri étel esetén 2-3 percet, hús és szárnyas esetén 3-6 percet adjon hozzá az értékekhez.

Ha előrcsomagolt ételmezert süt, kövesse a csomagoláson, vagy a címkén lévő útmutatásokat.

tengeri ételmezer


	min	bárány	min
lazacfilé	3-4	kebab, 25mm kocka	7-8
tengeri süllő file	3-5	szeletelt bélszín	4-6
lepényhal-szelet, 12-25mm	6-8	csirke/pulyka	
lazac-szelet, 12-25mm	6-8	csirkemell darabok	5-7
kardhal-szelet, 12-25mm	6-9	comb (csirke)	5-7
tonhal-szelet, 12-25mm	6-8	pulykamell, szeletelt	3-4
kebab, 25mm kocka	4-6	disznó	
garnélarák	1-2	szeletek, 12mm	5-6
fésűkagyló	4-6	sonkaszelet	5-6


marha


filé	5-7	kebab, 25mm kocka	7-8
bélszín-szelet	7-8	kolbász	6-8
húspogácsa, 100g	7-8	vesepecsenye-szelet, 12mm	4-6
kebab, 25mm kocka	7-8	szendvics	
kerek szelet	5-7	sajt	2-3
kolbász	6-8	sonka (főtt)	5-6
vesepecsenye	7-9	harapnivalók	
t-csont	8-9	calzone	8-9
		hot dog	2-3

zöldség	min	gyümölcs	min
spárga	3-4	alma, fél/cikk	6-8
padlizsán, fél/cikk	8-9	banán, hosszanti szelet	3-4
vöröshagyma, vékony cikk	5-6	nektarin, fél/cikk	3-5
paprika, vékony cikk	6-8	őszibarack, fél/cikk	3-5
paprika, grillezés után a bőre eltávolítható	2-3	ananasz, cikk	3-7
egész paprika olajjal bekenve	8		
burgonya, fél/cikk	7-9		

receptek

 = maroknyi

 15 = evőkanál (15 ml)

 5 = teáskanál (5 ml)

g = gramm

ml = milliliter

füstölt makréla panini (1 személyre)

2 főtt füstölt makréla filé

3 szeletelt kenyér teljes kiőrlésű búzalisztból


4 cseresznye paradicsomok, felezve

1  vizitorma

öntet:

2  15 tejföl

½  5 étvágygerjesztő reszelt citrom

½  5 citromlé

1  5 feketebors

Egy tálban keverje össze az öntetet 2 óráig tárolja hűtőszekrényben. Helyezze a makréladarabokat egy szelet kenyérré, rakjon rá paradicsomot, és vizitormát, majd helyezze rá a másik szelet kenyeret. Grillezze 2-3 percig. Öntsön némi öntetet az ételre.

recepteket weboldalunkon talál:

<http://www.russellhobbs.com/ifu/551077>

çizimler

- 1 lamba
2 sap

- 3 ızgara plakaları
4 damlama tepsisi



dikkat
sıcak yüzey

Kullanma talimatlarını okuyun ve saklayın. Cihazı bir başka kişiye vererseniz, talimatları da iletin. Tüm ambalajı çıkarın.

ÖNEMLİ GÜVENLİK KURALLARI

Aşağıdakiler dahil, tüm temel güvenlik önlemlerini izleyin:

- 1 Bu cihaz sadece sorumlu bir yetişkin tarafından veya onun gözetimi altında kullanılmalıdır. Cihazı, çocukların erişemeyeceği konumlarda kullanın ve saklayın.
- 2 Cihazı sıvıya daldırmayın; banyoda, su yakınında veya dış mekanlarda kullanmayın.
- 3 Bazı parçalar diğerleri kadar sıcak değildir, ancak yine de hepsi ısınır. Dokunmayın; fırın eldivenleri veya katlanmış bir havlu kullanın.
- 4 Ekmek, yağ ve diğer yiyecekler yanabilir. Cihazı, perde veya diğer yanabilir materyallerin yakınında veya altında kullanmayın ve cihaz sıcak durumda iken yanından ayrılmayın.
- 5 Cihazı sabit, düz, ısıya dayanıklı bir zemin üzerine yerleştirin.
- 6 Elektrik kablosunu herhangi bir cismin üzerinden sarkmayacak ve takılma veya tökezlenmeye izin vermeyecek şekilde yönlendirin.
- 7 Yiyeceği streç filmle, polietilen poşetlerle veya alüminyum folyoyla kaplamayın. Izgaraya zarar vererek bir yangın tehlikesine neden olabilirsiniz.
- 8 Eti, kümes hayvanlarını ve türevlerini (kıyma, burger köfte, vb.) özsuları tamamen çekilene dek pişirin. Balığı etli kısmı tamamen matlaşınca dek pişirin.
- 9 Kullanılmadığı zamanlarda cihazın fişini prizden çekin.
- 10 Cihazı, yiyecek pişirme dışında bir amaçla kullanmayın.
- 11 Cihaz, harici bir zamanlayıcı veya uzaktan kumanda sistemiyle çalıştırılmamalıdır.
- 12 Hasarlı veya arızalı cihazları çalıştırmayın.
- 13 Hasarlı elektrik kabloları, güvenlik açısından sadece üretici, üreticinin yetkili servisleri veya benzer niteliklere sahip kişiler tarafından değiştirilmelidir.



sadece ev içi kullanım

İLK KULLANIMDAN ÖNCE

- Izgara plakalarını nemli bir bezle silerek temizleyin.

HAZIRLAMA

- 1 Damlama tepsisini ızgaranın önüne, tüm akıntıları toplayacak şekilde ortalarak yerleştirin.
- 2 Izgarayı açın, ızgara plakalarını bir parça pişirme yağı veya tereyağı ile silin ve kapatın.
- * Düşük yağlı pişirme malzemeleri püskürtmeyin; yanarak ızgaranın üzerine yapışabilir.

ÖN ISITMA

- 3 Fişi prize takın.
- 4 Lamba yanacak ve termostat ısıyı muhafaza ederken program ara sıra açılıp kapanacaktır.

IZGARAYA YİYECEK YERLEŞTİRME

- 5 Lamba söndüğünde, ızgarayı açmak için bir fırın eldiveni kullanın.
- 6 Yiyeceği, bir spatula veya maşa yardımıyla ızgaranın alt plakasına yerleştirin, parmaklarınızı kullanmayın.
- 7 Metal veya keskin bir alet kullanmayın, yapışmaz yüzeye zarar verirsiniz.
- 8 Izgarayı kapatın.
- 9 Kalın veya biçimsiz yiyeceklere uyum sağlayabilen esnek bağlantı parçaları ile birleştirilmiştir.
- 10 Izgara plakaları, eşit pişirmeyi sağlamak amacıyla birbirine mümkün olduğunca paralel durmalıdır.
- 11 Yiyecek tamamen pişene dek bekleyin.

YİYECEĞİ ALMAK

- 12 Yiyeceğinin pişip pişmediğini kontrol edin. Piştiğinden emin değilseniz biraz daha pişirin.
13 Pişen yiyeceği ahşap veya plastik aletlerle alın.

TEMİZLİK VE BAKIM


- 14 Cihazın fişini prizden çekin ve temizlemeye başlamadan veya dolaba kaldırmadan önce soğumasını bekleyin.
15 Tüm yüzeyleri nemli bezle silin.
16 İnatçı lekeleri ortadan kaldırmak için az bir yemek yağı ile nemlendirilmiş kağıt havlu kullanın.
17 Damlama tepsisini ılık sabunlu suda veya bulaşık makinesinin üst rafında yıkayın.
18 Bulaşık teli, ıslak yün ya da sabunluk kullanmayın.
* Alt ve üst ızgara plakalarının birbirlerine temas ettiği noktalarda, yapışmaz yüzeylerde bir miktar aşınma görülebilir. Bu aşınma tamamen yüzeyseldir ve ızgaranın çalışmasını etkilemeyecektir.


ÇEVRE KORUMA


Elektrikli ve elektronik cihazlardaki tehlikeli maddelerin neden olduğu çevre ve sağlık sorunlarını önlemek amacıyla bu simge ile işaretlenen cihazlar, genel atık konteynerlerine değil, geri dönüşüm konteynerlerine bırakılmalıdır.



yemek tarifleri

 = bir avuç

 = yemek kaşığı (15ml)

 = çay kaşığı (5ml)

g = gram


ml = mililitre

tütsülenmiş uskumru panini (1 kişilik)


2 adet pişirilmiş tütsülenmiş uskumru filetosu


3 dilim tam buğday ekmeği


4 adet kiraz domatesi, ikiye bölünmüş


1  suteresi

sos:

2  taze krema

½  limon kabuğu rendesi

½  limon suyu

1  karabiber

Sosu bir kasede karıştırın. Buzdolabında 2 saat soğumaya bırakın. İnce bir tabaka halindeki uskumruyu bir dilim ekmeğin üzerine yerleştirin, üzerine domateslerle ve suteresiyle süsleyin ve sonra diğer dilimi üzerine kapatın. 2-3 dakika ızgarada pişirin. Sosu yiyeceğin üzerine gezdirin.

web sitemizde yemek tarifleri de verilmektedir:

<http://www.russellhobbs.com/ifu/551077>

pişirme süreleri ve gıda emniyeti

Verilen süreleri sadece size yol göstermeleri için kullanın. Bu süreler, orta kademe ısı kumandasıyla pişirilen taze veya tamamen çözdürülmüş yiyecekler için belirlenmiştir.

Dondurulmuş yiyecekleri pişirirken yiyeceğin kalınlığına ve yoğunluğuna bağlı olarak, deniz mahsulleri için 2-3 dakika ve et ve kümes hayvanları için 3-6 dakika ilave edin.

Önceden paketlenmiş yiyecekleri pişirirken, paket veya etiket üzerindeki tüm yönergeleri izleyin.

deniz mahsulleri	min	domuz eti	min
somon fileto	3-4	kuşbaşı, 12 mm	5-6
levrek fileto	3-5	but dilim	5-6
kalkan dilim, 12-25 mm	6-8	kebaplar, 25 mm küp	7-8
somon dilim, 12-25 mm	6-8	sucuk-sosis	6-8
kılıç balığı dilim, 12-25 mm	6-9	domuz filetosu, 12 mm	4-6
tonbalığı dilim, 12-25 mm	6-8	sandviçler	
kebaplar, 25 mm küp	4-6	peynir	2-3
iri karides	1-2	jambon (pişirilmiş)	5-6
tarak	4-6	atıştırmalık	
siğır eti		calzone	8-9
fileto	5-7	sosisli sandviç	2-3
fileto dilim	7-8	meyveler	
burger, 100 gr	7-8	elma, ikiye bölünmüş/dilimlenmiş	6-8
kebaplar, 25 mm küp	7-8	muz, uzunlamasına dilimlenmiş	3-4
but dilim	5-7	nektarin, ikiye bölünmüş/dilimlenmiş	3-5
sucuk-sosis	6-8	şeftali, ikiye bölünmüş/dilimlenmiş	3-5
siğır filetosu	7-9	ananas, dilimlenmiş	3-7
T-Bone	8-9	sebzeler	
kuzu eti		kuşkonmaz	3-4
kebaplar, 25 mm küp	7-8	patlıcan, dilimlenmiş/küpler halinde kesilmiş	8-9
kemiksiz kuşbaşı	4-6	soğan, ince dilimlenmiş	5-6
tavuk/hindi		biber, ince dilimlenmiş	6-8
tavuk göğüs 5-7		biber, közlenmiş ve kabuğu soyulmuş	2-3
but (tavuk)	5-7	bütün biber, üzerlerine fırça ile yağ sürülmüş	8
hindi göğüs, dilimlenmiş	3-4	patates, dilimlenmiş/küpler halinde kesilmiş	7-9

Citiți instrucțiunile și păstrați-le bine. Dacă dați aparatul altcuiva, nu uitați să dați și instrucțiunile. Îndepărtați complet ambalajul.

PREVEDERI IMPORTANTE DE SIGURANȚĂ

Respectați măsurile de siguranță de bază, inclusiv:

- 1 Acest aparat trebuie folosit doar de către, ori sub supravegherea unui adult responsabil. Nu folosiți lângă și nu depozitați aparatul la îndemâna copiilor.
- 2 Nu puneți aparatul în lichid, nu îl folosiți în baie, lângă apă sau afară.
- 3 Unele componente nu sunt atât de fierbinți ca altele, însă toate sunt fierbinți. Nu atingeți – utilizați mănuși de bucătărie sau un prosop împăturit.
- 4 Pâinea, uleiul și alte alimente vă pot arde. Nu folosiți aparatul lângă sau sub perdele sau alte materiale combustibile și aveți grijă cât timp funcționează aparatul.
- 5 Așezați aparatul pe o suprafață stabilă, nivelată, termorezistentă.
- 6 Așezați cablul în așa fel încât să nu atârne, ca să nu poată fi prins sau agățat.
- 7 Nu împachetați mâncarea în folie de plastic, pungi din polietilenă sau folie de aluminiu. Riscați să deteriorați grătarul și să produceți un incendiu.
- 8 Gătiți carnea, puilul sau derivatele (mici, burgeri etc.) până când se evaporă sucul. Gătiți peștele până când carnea devine opacă.
- 9 Scoateți aparatul din priză atunci când nu îl folosiți.
- 10 Nu folosiți aparatul decât pentru gătit alimente.
- 11 Este interzisă operarea acestui aparat prin utilizarea unui temporizator extern ori a unui sistem telecomandat.
- 12 Nu operați aparatul dacă este stricat sau nu funcționează corect.
- 13 În cazul în care cablul este deteriorat, trebuie înlocuit de către fabricant, agentul de service sau orice altă persoană calificată, pentru a evita accidentele.



exclusiv pentru uz casnic

ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE

- Ștergeți grătarul cu o cârpă umedă.

PREPARARE

- 1 Așezați tava pentru stropi, în centru, în fața grătarului, pentru a putea colecta orice lichid scurs.
 - 2 Deschideți grătarul, ștergeți plăcile grătarului cu puțin ulei de gătit sau unt, apoi închideți-l.
- * Nu folosiți produse cu conținut redus de grăsime – ar putea lua foc pe grătar.

PREÎNCĂLZIȚI

- 3 Băgați întrerupătorul în priză.
- 4 Becul se va aprinde, apoi ciclul se va activa sau dezactiva pe măsură ce termostatul își menține temperatura.

UMPLEȚI GRĂTARUL

- 5 Când becul se stinge, folosiți p mănușă de bucătărie pentru a deschide grătarul.
- 6 Așezați alimentele pe fundul grătarului cu o spatulă sau un clește, nu cu degetele.
- 7 Nu folosiți obiecte metalice sau ascuțite, veți deteriora suprafețele neaderente.
- 8 Închideți grătarul.
- 9 Balamaua este articulată, pentru a se putea închide chiar și atunci când se folosesc alimente groase sau cu forme ciudate.
- 10 Plăcile grătarului trebuie să fie paralele, pentru a evita gătirea neuniformă.
- 11 Așteptați până când alimentele s-au gătit.

schite
1 bec
2 mâner

3 plăci grătar
4 tavă pentru stropi



atenție
suprafață fierbinte

SCOATEȚI ALIMENTELE

- 12 Verificați dacă sunt bine făcute. Dacă aveți dubii, mai lăsați-le puțin.
13 Scoateți alimentele gătite cu ustensile de lemn sau plastic.

👁️ ÎNGRIJIRE ȘI ÎNȚEȚINERE

- 14 Scoateți aparatul din priză și lăsați-l să se răcească înainte de a-l curăța sau depozita.
15 Ștergeți suprafețele exterioare cu o cârpă umedă curată.
16 Pentru a îndepărta petele persistente, folosiți un prosop de bucătărie înmuiat în puțin ulei de gătit.
17 Spălați tava pentru stropi cu apă fierbinte cu detergent, sau în coșul de sus al mașinii de spălat vase.
18 Nu folosiți bureți de bucătărie, bureți de sârmă sau săpun.
* În locurile unde plăcile superioare și inferioare fac contact, suprafețele neadezive pot arăta urme de uzură. Aceasta este doar un defect de aspect și nu va afecta funcționarea corectă a grătarului.

♻️ PROTEJAREA MEDIULUI

Pentru a evita probleme de mediu și sănătate cauzate substanțele periculoase din aparatele electrice și electronice, aparatele marcate cu acest simbol nu trebuie aruncate direct la gunoi, ci trebuie recuperate, refolosite sau reciclate.



tipi de gătire și siguranța alimentelor

Folosiți acești timpi doar în scop informativ. Se aplică alimentelor proaspete sau complet decongelate, gătite la temperatură medie. Pentru alimente congelate, adăugați 2-3 minute pentru fructe de mare, 3-6 minute pentru carne și pui, în funcție de grosimea și densitatea alimentelor.

Pentru alimente pre-ambalate, urmați instrucțiunile de pe ambalaj sau etichetă.

fructe de mare	min	carne de miel	min
file de somon	3-4	kebab, cub de 25 mm	7-8
file de biban	3-5	spate	4-6
friptură de halibut, 12-25 mm	6-8	carne de pui/curcan	
friptură de somon, 12-25 mm	6-8	bucăți de piept de pui	5-7
friptură de pește-spadă, 12-25 mm	6-9	aripioare (pui)	5-7
friptură de ton, 12-25 mm	6-8	piept de curcan, feliat	3-4
kebab, cub de 25 mm	4-6	carne de porc	
creveți	1-2	cotlet, 12mm	5-6
scoici	4-6	pulpă	5-6
carne de vită		kebab, cub de 25 mm	7-8
file	5-7	cârnați	6-8
spate	7-8	mușchi file fraged, 12 mm	4-6
burger, 100 g	7-8	sandvișuri	
kebab, cub de 25 mm	7-8	brânză	2-3
mușchi	5-7	șuncă (gătită)	5-6
cârnați	6-8	gustări	
mușchi	7-9	calzone	8-9
costiță	8-9	hot dogs	2-3

legume

asparagus
vinete, felii/cuburi
ceapă, solzi
ardei, felii subțiri
ardei, copti, apoi decojiți
ardei întregi unși cu ulei
cartofi, felii/cuburi


min fructe


3-4 mere, jumătăți/felii
8-9 banane, tăiate pe lungime
5-6 nectarine, jumătăți/felii
6-8 piersici, jumătăți/felii
2-3 ananas, felii
8
7-9

min

6-8
3-4
3-5
3-5
3-7

rețete

 = un pumn

 5 = o lingură (15ml)

 5 = o linguriță (5ml)

g = grame


ml = mililitri

panini cu macrou afumat (1 porție)

2 fileuri de macrou afumat gătite


3 felii de pâine din făină integrală


4 roșii cherry, jumătăți

1  năsturel

sos:

2  5 smântână proaspătă

½  5 coajă de lămâie, rasă

½  5 suc de lămâie

1  5 piper negru

Amestecați sosul într-un castron. Puneți la frigider 2 ore. Puneți macrou pe o felie de pâine, deasupra așezați roșii și năsturei, apoi mai puneți o felie de pâine. Lăsați pe grătar timp de 2-3 minute. Împrăștiați sosul pe sandviș.

rețete disponibile pe site-ul nostru web

<http://www.russellhobbs.com/ifu/551077>

Илюстрации

- 1 лампичка
- 2 дръжка

- 3 плочи на скарата
- 4 тавичка за оттичане



- внимание
- гореща повърхност

Прочетете инструкциите и ги запазете. Ако предадете уреда на друго лице, предайте и инструкциите. Отстранете опаковката.

**ВАЖНИ ПРЕДПАЗНИ МЕРКИ**

Следвайте основните мерки за безопасност, включително:

- 1 Уредът трябва да се използва само от или под надзора на отговорно пълнолетно лице. Използвайте и съхранявайте уреда далеч от достъп на деца.
- 2 Не поставяйте уреда в течност, не го използвайте в баня, в близост до вода или на открито.
- 3 Някои части не са толкова горещи като други, но все пак всички са горещи. Не докосвайте – използвайте ръкавици за фурна или сгъната хавлия.
- 4 Хляб, масло и други храни могат да се запалят. Не използвайте уреда в близост до или под завеси или други запалими материали и го наблюдавайте, докато работи.
- 5 Поставете уреда на твърда, равна, топлоустойчива повърхност.
- 6 Разположете кабела така, че да не виси и да няма опасност от заплитане или препъване в него.
- 7 Не увивайте храната в пластмасово фолио, полиетиленови торбички или метално фолио. Скарата ще се повреди и може да възникне опасност от пожар.
- 8 Гответе месо, домашни птици и производни (кайма, шницели и др.), докато при бодване потече сок без кръв. Рибата се готви, докато месото добие непрозрачен вид.
- 9 Когато не използвате уреда, изключете от контакта.
- 10 Не използвайте уреда за цели, различни от приготвяне на храна.
- 11 Този уред не трябва да се използва с външен таймер или със система за дистанционно управление.
- 12 Не използвайте уреда, ако е повреден или не работи изрядно.
- 13 Ако кабелът е повреден, той трябва да се подмени от производителя, негов представител за сервизно обслужване или друго квалифицирано за тази цел лице, за да се избегне всякакъв риск.

**само за домашна употреба****ПРЕДИ ПЪРВОНАЧАЛНО ИЗПОЛЗВАНЕ**

- Почиствайте плочите на скарата с влажна кърпа.

**ПОДГОТОВКА**

- 1 Центрирайте тавичката за оттичане под предната част на скарата, така че в нея да попада всяко изтичане.
- 2 Отворете скарата, почистете плочите на скарата с малко олио за готвене или масло, след което го затворете.
- ★ Не използвайте масло с ниско съдържание на мазнини – то може да загори на скарата.

**ПРЕДВАРИТЕЛНО ЗАГРЯВАНЕ**

- 3 Включете щепсела в захранващия контакт.
- 4 Лампичката ще светне, след това ще премине през цикъл на включване и изключване, докато термостатът поддържа температурата.

**ЗАРЕЖДАНЕ НА СКАРАТА**

- 5 Когато лампичката угасне, използвайте ръкавица за фурна, за да отворите скарата.
- 6 Разстелете храната на долната плоча на скарата с помощта на шпатула или щипки, а не с пръсти.

- 7 Не използвайте метални или остри предмети, тъй като те ще повредят незалепващите повърхности.
- 8 Затворете скарата.
- 9 Пантата е така свързана, че да не възниква проблем с гъсти храни или такива с нестандартна форма.
- 10 Плочите на скарата трябва да са приблизително успоредни, за да се избегне неравномерно готвене.
- 11 Изчакайте, докато храната се сготви.

ИЗВАЖДАНЕ НА ХРАНАТА

- 12 Проверете дали е сготвена. Ако не сте сигурни, допечете още малко.
- 13 Извадете готовата храна с дървени или пластмасови прибори.

ГРИЖИ И ПОДДРЪЖКА


- 14 Изключете уреда и го оставете да се охлади преди да го почистите или приберете.
 - 15 Почистете всички повърхности с чиста влажна кърпа.
 - 16 За отстраняване на упорити замърсявания използвайте кухненска хартия, навлажнена с малко готварско олио.
 - 17 Измийте тавичката за оттичане с топла сапунена вода или като я поставите в горната кошница на съдомиялна машина.
 - 18 Не използвайте телини гъби и долната плоча влизат в контакт, незалепващите повърхности могат да покажат признаци на износване. Това е чисто козметичен признак и не оказва влияние върху работата на скарата.
- ★ При местата, в които горната и долната плоча влизат в контакт, незалепващите повърхности могат да покажат признаци на износване. Това е чисто козметичен признак и не оказва влияние върху работата на скарата.


ОПАЗВАНЕ НА ОКОЛНАТА СРЕДА


За да се избегнат екологични и здравни проблеми поради наличие на опасни субстанции в електрическите и електронни стоки, уредите, обозначени с този символ, не трябва да се изхвърлят заедно с несортирани общински отпадъци, а следва да се върнат обратно, да се използват отново или рециклират.



рецепти

 = шепа

 = супена лъжица (15 мл)

 = чаена лъжичка (5 мл)

g = грамове


ml = милилитри

панини с пушена скумрия (1 порция)

2 сготвени филета от пушена скумрия


3 филии пълнозърнест хляб

4 чери домати, нарязани наполовина

1  кресон

заливка:

2  прясна сметана

½  лимонова кора, настъргана

½  лимонов сок

1  черен пипер

Разбъркайте заливката в купа. Оставете в хладилник за 2 часа. Разстелете скумрията върху филия хляб, отгоре поставете домати и кресона, след което добавете другата част.

Запечете на скарата за 2-3 минути. Поръсете ястието със заливката.

рецепти има на нашата уеб страница:

<http://www.russellhobbs.com/ifu/551077>

време за готвене и безопасност на храните

Използвайте тези времеви периоди само като ориентировъчни. Те са за прясна или напълно размразена храна, сготвена като контрола на температурата е в „средна“ позиция. Когато готвите замразена храна, добавете 2-3 минути за морска храна и 3-6 минути за месо и домашни птици, в зависимост от дебелината и плътността на храната. Когато готвите предварително опаковани храни, следвайте всички указания, посочени на опаковката или етикета.

	min		min
морска храна		свинско	
филе от съомга	3-4	котлети, 12 мм	5-6
филе от морски костур	3-5	пържола от бут	5-6
стек от камбала 12-25 мм	6-8	кебап, кубчета от 25 мм	7-8
стек от съомга 12-25 мм	6-8	наденички	6-8
стек от риба меч 12-25 мм	6-9	рибица, 12 мм	4-6
стек от риба тон 12-25 мм	6-8	сандвичи	
кебап, кубчета от 25 мм	4-6	сирене	2-3
скариди	1-2	шунка (сготвена)	5-6
миди	4-6	леки закуски	
говеждо		калцоне	8-9
филе	5-7	хот дог	2-3
пържола от рибица	7-8	плодове	
шниצל, 100 г	7-8	ябълка, наполовина/ парче	6-8
кебап, кубчета от 25 мм	7-8	банани, нарязани по дължина	3-4
говежда пържола	5-7	нектарини, наполовина /парче	3-5
наденички	6-8	праскови, наполовина /парче	3-5
говеждо филе	7-9	ананас, парче	3-7
бифтек	8-9	зеленчуци	
агнешко		аспержи	3-4
кебап, кубчета от 25 мм	7-8	патладжан, парче/кубче	8-9
агнешки котлет	4-6	лук, тънки филийки	5-6
пилешко/пуешко		пипер, тънки парчета	6-8
пилешки гърди на парчета	5-7	пипер, печен, след това обелен	2-3
бутчета (пилешки)	5-7	цял пипер, намазан с масло	8
пуешки гърди, нарязани	3-4	картофи, парче/кубче	7-9

Read the instructions and keep them safe. If you pass the appliance on, pass on the instructions too. Remove all packaging, but keep it till you know the appliance works.

IMPORTANT SAFEGUARDS

Follow basic safety precautions, including:

- 1 This appliance must only be used by or under the supervision of a responsible adult. Use and store the appliance out of reach of children.
- 2 Don't put the appliance in liquid, don't use it in a bathroom, near water, or outdoors.
- 3 Some parts aren't as hot as others, but they're all hot. Don't touch – use oven gloves or a folded towel.
- 4 Bread, oil, and other foods may burn. Don't use the appliance near or below curtains or other combustible materials, and watch it while in use.
- 5 Sit the appliance on a stable, level, heat-resistant surface, near a power socket.
- 6 Route the cable so it doesn't overhang, and can't be tripped over or caught.
- 7 Don't wrap food in plastic film, polythene bags, or metal foil. You'll damage the grill and you may cause a fire hazard.
- 8 Cook meat, poultry, and derivatives (mince, burgers, etc.) till the juices run clear. Cook fish till the flesh is opaque throughout.
- 9 Unplug the appliance when not in use.
- 10 Don't use the appliance for any purpose other than cooking food.
- 11 This appliance must not be operated by an external timer or remote control system.
- 12 Don't use the appliance if it's damaged or malfunctions.
- 13 If the cable is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent, or someone similarly qualified, in order to avoid hazard.



household use only

BEFORE USING FOR THE FIRST TIME

- Wipe the grill plates with a damp cloth.

PREPARATION

- 1 Centre the drip tray under the front of the grill, so it catches any run-off.
 - 2 Open the grill, wipe the grill plates with a little cooking oil or butter, then close it.
- * Don't use low fat spread – it may burn on to the grill.

PREHEAT

- 3 Put the plug into the power socket.
- 4 The light will glow, then cycle on and off as the thermostat maintains the temperature.

FILL THE GRILL

- 5 When the light goes off, use an oven glove to open the grill.
- 6 Lay the food on the bottom grill plate with a spatula or tongs, not fingers.
- 7 Don't use anything metal or sharp, you'll damage the non-stick surfaces.
- 8 Close the grill.
- 9 The hinge is articulated to cope with thick or oddly shaped foods.
- 10 The grill plates should be roughly parallel, to avoid uneven cooking.
- 11 Wait till the food has cooked.

REMOVE THE FOOD

- 12 Check it's cooked. If you're in doubt, cook it a bit more.
- 13 Remove the cooked food with wooden or plastic tools.

CARE AND MAINTENANCE

- 14 Unplug the appliance and let it cool down before cleaning or storing away.

diagrams

- 1 light
- 2 handle

- 3 grill plates
- 4 drip tray



caution
hot surface

- 15 Wipe all surfaces with a clean damp cloth.
- 16 Use a paper towel moistened with a little cooking oil to remove stubborn stains.
- 17 Wash the drip tray in warm soapy water, or in the top rack of the dishwasher.
- 18 Don't use scourers, wire wool, or soap pads.
- ✳ At the places where the top and bottom plates make contact, the non-stick surfaces may show signs of wear. This is purely cosmetic, and will not affect the operation of the grill.

ENVIRONMENTAL PROTECTION

To avoid environmental and health problems due to hazardous substances in electrical and electronic goods, appliances marked with this symbol mustn't be disposed of with unsorted municipal waste, but recovered, reused, or recycled.




cooking times & food safety


Use these times purely as a guide. They're for fresh or fully defrosted food, cooked with the temperature control at medium. When cooking frozen foods, add 2-3 minutes for seafood, and 3-6 minutes for meat and poultry, depending on the thickness and density of the food. When cooking pre-packed foods, follow any guidelines on the package or label.

	min	pork	min
seafood			
salmon fillet	3-4	chops, 12mm	5-6
sea bass fillet	3-5	gammon steak	5-6
halibut steak, 12-25mm	6-8	kebabs, 25mm cube	7-8
salmon steak, 12-25mm	6-8	sausages	6-8
swordfish steak, 12-25mm	6-9	tenderloin, 12mm	4-6
tuna steak, 12-25mm	6-8	sandwiches	
kebabs, 25mm cube	4-6	cheese	2-3
prawn	1-2	ham (cooked)	5-6
scallops	4-6	snacks	
beef		calzone	8-9
fillet	5-7	hot dogs	2-3
loin steak	7-8	fruit	
burger, 100g	7-8	apple, halve/slice	6-8
kebabs, 25mm cube	7-8	bananas, slice lengthwise	3-4
round steak	5-7	nectarines, halve/slice	3-5
sausages	6-8	peaches, halve/slice	3-5
sirloin	7-9	pineapple, slice	3-7
T-Bone	8-9	vegetables	
lamb		asparagus	3-4
kebabs, 25mm cube	7-8	aubergine, slice/cube	8-9
loin chops	4-6	onions, thin slice	5-6
chicken/turkey		peppers, thin slice	6-8
chicken breast pieces	5-7	peppers, grill then skin	2-3
thighs (chicken)	5-7	whole peppers brushed with oil	8
turkey breast, sliced	3-4	potatoes, slice/cube	7-9

recipes

 = handful

 = tablespoon (15ml)

 = teaspoon (5ml)

g = grams


ml = millilitres

smoked mackerel panini (serves 1)

2 cooked smoked mackerel fillets


3 slices wholewheat bread


4 cherry tomatoes, halved


1  watercress

dressing:

2  crème fraîche

$\frac{1}{2}$  lemon zest, grated

$\frac{1}{2}$  lemon juice

1  black pepper

Mix the dressing in a bowl. Refrigerate for 2 hours. Flake the mackerel on a slice of bread, top with tomatoes and watercress, then add the other slice. Grill for 2-3 minutes. Sprinkle the dressing over the food.

recipes are available on our website:

<http://www.russellhobbs.com/ifu/551077>