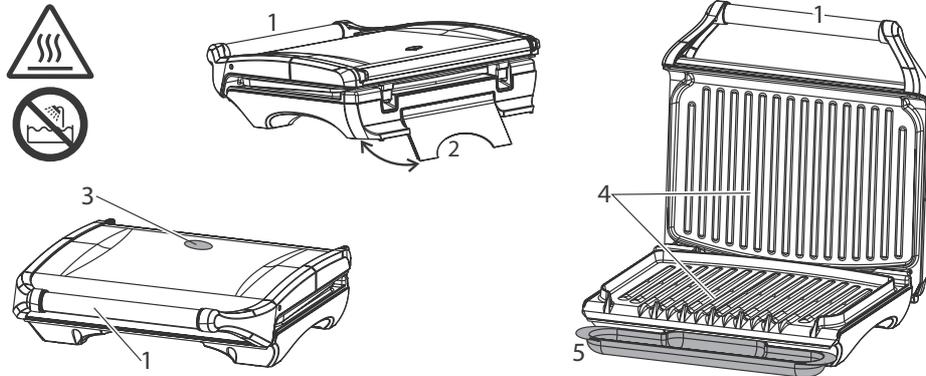




Russell Hobbs



Bedienungsanleitung	2	pokyny (Slovenčina)	39
mode d'emploi	6	instrukcja	42
instructies	9	upute	45
istruzioni per l'uso	12	navodila	48
instrucciones	15	οδηγίες	51
instruções	18	utasítások	54
brugsanvisning	21	talimatlar	57
bruksanvisning (Svenska)	24	instrucțiuni	60
bruksanvisning (Norsk)	27	инструкции (Български)	63
käyttöohjeet	30	instructions	66
инструкции (Русский)	33	تعليمات للاستخدام	71
pokyny (Čeština)	36		



Lesen Sie die Anleitung, bewahren Sie sie auf und falls Sie das Gerät an Dritte abgeben, geben Sie auch die Anleitung mit. Entfernen Sie die Verpackung vollständig, bevor Sie das Gerät einschalten.

STOP WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

Beachten Sie bitte folgende grundlegende Vorsichtsmaßnahmen:

1 Dieses Gerät ist für die Nutzung von Kindern ab 8 Jahren und älter sowie von Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen und geistigen Fähigkeiten geeignet, wenn ihnen die Handhabung erklärt wurde/ sie dabei beaufsichtigt werden und ihnen die damit verbundenen Gefahren bewusst sind. Kinder sollten nicht mit dem Gerät spielen. Die Reinigung und Instandhaltung des Geräts darf nicht von Kindern durchgeführt werden, es sei denn sie sind älter als 8 Jahre und werden dabei beaufsichtigt. Bewahren Sie das Gerät und das Kabel außer Reichweite von Kindern unter 8 Jahren auf.

⚠ Die Oberfläche des Geräts erhitzt sich.

2 Schließen Sie das Gerät nicht über einen Timer oder über Fernsteuerung an.

3 Weist das Kabel Beschädigungen auf, muss es vom Hersteller, einer Wartungsvertretung des Herstellers oder einer qualifizierten Fachkraft ersetzt werden, um eine mögliche Gefährdung auszuschließen.

🚫 Tauchen Sie das Gerät nicht in Flüssigkeiten.

4 Verwenden Sie das Gerät nicht in der Nähe oder unterhalb von brennbaren Stoffen (z.B. Vorhängen).

5 Braten Sie Fleisch, Geflügel und ähnliche Produkte (Hackfleisch, Hamburger, usw.), bis jeweils der Saft abgelaufen ist. Braten Sie den Fisch solange, bis das Fleisch nicht mehr glasig ist

6 Wenn Sie das Gerät nicht benutzen, ziehen Sie das Netzkabel aus der Steckdose.

7 Gerät keinesfalls für irgendwelche anderen Zwecke als zur Zubereitung von Nahrung verwenden.

иллюстрации	2 створка	4 пластины гриля
1 ручка	3 подсветка	5 поддон

Прочтите инструкции, сохраните их, при передаче сопроводите инструкцией. Перед применением изделия снимите с него упаковку.

ВАЖНЫЕ МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

Следуйте основным инструкциям по безопасности, включая следующие:

1 **Использование данного устройства детьми старше 8 лет, лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, недостатком опыта или знаний допускается при условии контроля или инструктажа и осознания связанных рисков. Детям запрещено играть с устройством. Очистку и обслуживание устройства могут выполнять дети старше 8 лет при условии наблюдения взрослыми. Храните устройство и кабель в недоступном для детей до 8 лет месте.**

 Поверхности прибора нагреваются.

2 Не подсоединяйте прибор через таймер или систему дистанционного управления.

3 Если кабель поврежден, он должен быть заменен производителем, сервисным агентом или другим квалифицированным лицом для предотвращения опасности.

 Не погружайте прибор в жидкость.

4 Не используйте прибор рядом с горючими материалами (например, занавесками) или под ними.

5 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.

6 Если прибор не используется, отключайте его от сетевой розетки.

7 Прибор предназначен только для приготовления пищи.

8 Не используйте прибор, если он поврежден или работает с перебоями.

только для бытового использования

ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ ПРИБОРА

Протирайте пластины гриля влажной тканью.

ГОРИЗОНТАЛЬНО ИЛИ ПОД НАКЛОНОМ?

1 Можно приподнять створку, чтобы наклонить гриль и ускорить стекание жира в поддон, или оставить ее горизонтальной, чтобы продукты не скатывались в переднюю часть гриля.

2 Мясо, бургеры, все, что исключает жир, можно жарить на наклонной решетке.

3 Бутерброды, панини, блюда с жидкими компонентами, наподобие плавленого сыра, следует жарить на горизонтальной решетке.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

- 4 Для сбора стоков поместите поддон по центру под передней частью гриля.
 - 5 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

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

ЗАПОЛНЕНИЕ ГРИЛЯ

- 8 Когда индикатор погаснет, с помощью кухонной рукавицы откройте гриль.
- 9 Поместите пищевые продукты на нижнюю пластину гриля с помощью лопатки или щипцов, но не пальцами.
- 10 Не пользуйтесь металлическими или острыми предметами, которые могут повредить антипригарные поверхности.
- 11 Закройте гриль.
- 12 Чтобы легче было готовить толстые куски пищи или куски неправильной формы, предусмотрено шарнирное соединение.
- 13 Пластины гриля должны располагаться примерно параллельно, во избежание неравномерного приготовления.
- 14 Подождите, пока пища не приготовится.

ИЗВЛЕЧЕНИЕ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ

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

УХОД И ОБСЛУЖИВАНИЕ

- 17 Отключите прибор от розетки и дайте ему остыть.
 - 18 Протрите поверхность чистой влажной тканью.
 - 19 Используйте бумажное полотенце, смоченное в растительном масле для удаления стойких пятен.
 - 20 Вымойте поддон теплой мыльной водой или поместите на верхнюю решетку посудомоечной машины.
- ✳ В местах соприкосновения верхней и нижней пластины на антипригарных поверхностях могут появиться следы износа. Это только внешние признаки, не влияющие на работу гриля.

ХРАНЕНИЕ

- 21 Для экономии места опустите створку и храните гриль в вертикальном положении.

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.

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

рецепты

 = столовая ложка (15 мл)

 = чайная ложка (5 мл)

g = граммы

ml = миллилитры

 = горсть

паннини 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

$\frac{1}{2}$  цедра лимона, тертая

$\frac{1}{2}$  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>