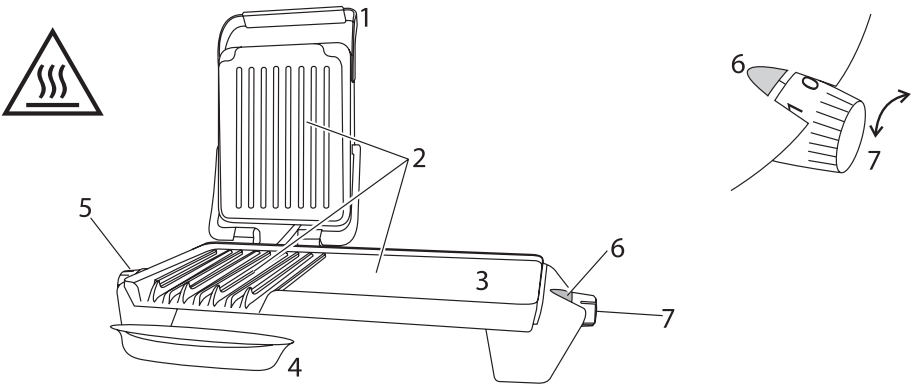




Russell Hobbs



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 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 Das Gerät keinesfalls in Flüssigkeit tauchen, im Badezimmer, in der Nähe von 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 Der Grill und die Bratplatte funktionieren unabhängig voneinander, aber die physikalischen Gesetze gelten dennoch. Wärme fließt zwischen beiden Platten, daher sind beide Platten heiß.
- 5 Brot, Öl und andere Nahrungsmittel können brennen. Gerät keinesfalls in der Nähe oder unterhalb von Vorhängen oder anderen brennbaren Materialien benutzen. Behalten Sie das Gerät während des Betriebs unter Beobachtung.
- 6 Gerät auf eine stabile, ebene, hitzefeste Oberfläche stellen.
- 7 Legen Sie das Kabel so, dass es nicht überhängt und man nicht darüber stolpern bzw. sich nicht darin verfangen kann.
- 8 Lebensmittel keinesfalls in Kunststoffolie, Polyethylenbeuteln oder Metallfolie wickeln. Sie werden den Grill beschädigen und können eine Brandgefahr verursachen.
- 9 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.
- 10 Gerät keinesfalls für irgendwelche anderen Zwecke als zur Zubereitung von Nahrung verwenden.
- 11 Wenn Sie das Gerät nicht benutzen, ziehen Sie das Netzkabel aus der Steckdose.
- 12 Dieses Gerät darf nicht von einem externen Timer oder einer Fernsteuerung gesteuert werden.
- 13 Benutzen Sie das Gerät keinesfalls, wenn es beschädigt ist oder Fehlfunktionen zeigt.
- 14 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 Griff | 4 Auffangschale |
| 2 Grillplatten | 5 Temperaturregler und Kontroll-Lampe Grill |
| 3 Bratplatte | 6 Kontroll-Lampe Bratplatte |
| | 7 Temperaturregler Bratplatte |



Vorsicht
heiße Oberfläche


VOR ERSTMALIGEM GEBRAUCH

Platten mit einem feuchten Tuch abwischen.


ZUBEREITUNG

- 1 Der Grill und die Bratplatte funktionieren unabhängig voneinander. Sie können beide Platten allein verwenden oder beide zusammen. Jede Platte verfügt über einen eigenen Temperaturregler und eigene Kontroll-Lampen.
 - 2 An jedem Temperaturregler befinden sich die Markierungen 0 (aus) bis 3 (max.).
 - 3 Die jeweilige Lampe leuchtet, wenn die entsprechende Platte aufgeheizt wird, und erlischt, wenn die richtige Temperatur erreicht ist. Sie geht entsprechend dem Thermostatbetrieb an und aus.
 - 4 Platzieren Sie die Auffangschale mittig unter der Vorderseite des Grills, so dass sie jeglichen Ablauf auffängt.
 - 5 Öffnen Sie den Grill, wischen Sie die Platten mit etwas Speiseöl oder Butter ab, danach schließen sie ihn.
- ★ Keine fettarme Butter oder Margarine verwenden - sie könnten am Grill anbrennen.
- 6 Gerätenetzstecker in die Steckdose stecken.


VERWENDEN DER BRATPLATTE

- 7 Benutzen Sie die Bratplatte, um Lebensmittel zu braten, die im Grill zerdrückt werden könnten.
- 8 Stellen Sie den Temperaturregler der Bratplatte auf die gewünschte Temperatur ein und warten Sie, bis die Lampe aufhört zu leuchten.
- 9 Legen Sie die Zutaten mit Hilfe eines Pfannenwenders oder einer Zange, jedoch nicht mit Ihren Fingern, auf die Platte.
- 10 Auf der Bratplatte wird das Essen nur auf einer Seite zubereitet, dadurch wird mehr Zeit benötigt als beim Grillen und Sie müssen die Zutaten wenden, wenn das Gericht vollständig zubereitet werden soll.


VERWENDEN DES GRILLS

- 11 Stellen Sie den Temperaturregler des Grills auf die gewünschte Temperatur ein und warten Sie, bis die Lampe aufhört zu leuchten.
- 12 Wenn die Kontroll-Lampe erlischt, ist der Grill mit dem Topfhandschuh zu öffnen.
- 13 Legen Sie die Nahrung mit einer Spachtel oder einer Zange, nicht mit den Fingern, auf die untere Platte.
- 14 Schließen Sie den Grill.
- 15 Das Scharnier ist beweglich, um auch dickeren oder außergewöhnlich geformten Essensteilen gerecht werden zu können.
- 16 Die Platten sollten in etwa parallel sein, um ungleichmäßiges Garen zu vermeiden.


HERAUSNEHMEN DER NAHRUNG

- 17 Prüfen Sie ob diese gar ist. Im Zweifelsfall nochmals hineingeben und noch etwas länger garen lassen.


FERTIG?

- 18 Den Stecker des Geräts aus der Steckdose ziehen.

NOCH MEHR ZUM ZUBEREITEN?

19 Topfhandschuh anziehen, Auffangschale in eine hitzefeste Schüssel entleeren, dann mit Küchenkrepp abwischen und unter die Vorderseite des Grills stellen.

PFLEGE UND INSTANDHALTUNG

20 Ziehen Sie den Netzstecker und lassen Sie das Gerät abkühlen bevor Sie es säubern oder wegstellen.

21 Alle Oberflächen mit einem sauberen, feuchten Tuch abwischen.

22 Verwenden Sie ein mit etwas Speiseöl angefeuchtetes Papierhandtuch, um hartnäckige Flecken zu entfernen.

23 Auffangschale in warmem Spülwasser oder im oberen Fach der Spülmaschine spülen.

24 Keinesfalls Topfkratzer bzw. Scheuerschwämme, Stahlwolle oder Seifenpolster verwenden.

★ An den Stellen, an denen die obere und die untere Platte sich berühren, können die antihaftbeschichteten 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.



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

½  geriebene Zitronenschale

½  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>

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 bepinselt	8
Putenbrust, in Scheiben geschnitten	3-4	Kartoffeln, Scheibe / Würfel	7-9

Lisez les instructions, conservez-les et transférez-les si vous transférez l'appareil.
Retirez tous les emballages avant utilisation.

PRÉCAUTIONS IMPORTANTES

Suivez les précautions essentielles de sécurité, à savoir:

- 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 bain, 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 gril et la plaque sont indépendants, mais les lois de la physique s'appliquent toujours. La chaleur va passer d'un élément à l'autre et les deux éléments seront donc chauds.
- 5 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.
- 6 Posez l'appareil sur une surface stable, à niveau et résistante à la chaleur, près d'une prise de courant.
- 7 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.
- 8 N'emballez pas les aliments dans du film plastique, des sacs en polythène ou du papier aluminium. Vous risquez d'endommager le gril et de provoquer un incendie.
- 9 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.
- 10 Utilisez l'appareil uniquement pour cuisiner de la nourriture.
- 11 Débranchez l'appareil quand vous ne l'utilisez pas.
- 12 Cet appareil ne doit pas être utilisé avec un minuteur externe ou un système de contrôle à distance.
- 13 N'utilisez pas l'appareil s'il est endommagé ou s'il ne fonctionne pas correctement.
- 14 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 Le gril et la plaque sont indépendants. Vous pouvez utiliser chacun de ces éléments séparément ou les deux éléments simultanément. Chacun de ces deux éléments a son propre thermostat et son propre voyant lumineux.
- 2 Chacun des thermostats est gradué de 0 (arrêt) à 3 (max).
- 3 Chaque voyant lumineux s'allume lorsque l'élément correspond chauffe, s'éteint lorsque l'élément en question atteint la température correcte, puis alterne entre allumé et éteint avec le thermostat.
- 4 Centrez le bac récepteur sous le devant du gril, afin de récupérer tout l'écoulement.
- 5 Ouvrez le gril, graissez les plaques du gril 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 gril.
- 6 Mettez la fiche dans la prise de courant.

schémas

1 poignée

2 plaques de cuisson

3 plaque

4 bac récepteur

5 contrôle et voyant lumineux du gril

6 voyant lumineux de la plaque

7 contrôle de la plaque

attention
surface chaude**👁 UTILISATION DE LA PLAQUE**

- 7 Utilisez la plaque pour frire tout aliment qui pourrait être aplati dans le gril.
- 8 Réglez le contrôle de la plaque sur la position souhaitée, puis attendez que le voyant lumineux s'éteigne.
- 9 Placez les aliments sur la plaque avec une spatule ou avec des pinces, et non pas en utilisant vos doigts.
- 10 La plaque cuit sur un côté seulement, ce qui signifie que la cuisson est plus lente que sur le gril et que vous devez retourner les aliments si vous souhaitez les cuire des deux côtés.

👁 UTILISATION DU GRIL

- 11 Réglez le contrôle du gril sur la position souhaitée, puis attendez que le voyant lumineux s'éteigne.
- 12 Lorsque le voyant s'éteint, utilisez un gant thermique pour ouvrir le grill.
- 13 Placez les aliments au fond de la plaque avec une spatule ou des pinces, mais pas avec les doigts.
- 14 Fermez le grill.
- 15 La charnière est articulée pour s'adapter à des aliments épais ou de forme bizarre.
- 16 Les plaques de cuisson du gril doivent être parallèles pour permettre une cuisson homogène.

👁 RETIRER LES ALIMENTS

- 17 Vérifiez que c'est cuit. Si vous en doutez, faites cuire un peu plus longtemps.

👁 TERMINÉ ?

- 18 Débranchez l'appareil.

👁 PLUS ?

- 19 Mettez le gant de cuisine, videz le bac récepteur dans un bol résistant à la chaleur, puis essuyez-le avec du papier essuie-tout et placez-le sous le devant du gril.

👁 SOINS ET ENTRETIEN

- 20 Débranchez l'appareil et laissez-le refroidir avant de le nettoyer ou de le ranger.
- 21 Essuyez toutes les surfaces avec un tissu humide et propre.
- 22 Utilisez une serviette en papier humectée d'un peu d'huile de cuisine pour enlever les tâches incrustées.
- 23 Lavez le bac récepteur dans de l'eau chaude savonneuse ou sur le plateau supérieur du lave-vaisselle.
- 24 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	min
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	porc	
agneau		côtelettes, 12 mm	5-6
brochettes, cubes de 25 mm	7-8	tranche de jambon salé/fumé	5-6
côtes premières	4-6	brochettes, cubes de 25 mm	7-8
poulet/dinde		saucisses	6-8
morceaux de poitrine de poulet	5-7	filet, 12 mm	4-6
cuisse (poulet)	5-7	légumes	
poitrine de dinde, en tranches	3-4	asperges	3-4
snacks		aubergines, tranche/cube	8-9
calzone (pizza soufflée)	8-9	oignons, fines tranches	5-6
hot dogs	2-3	poivrons, fines tranches	6-8
fruits		poivrons, grillés puis pelés	2-3
pommes, demi/tranche	6-8	poivrons entiers brossés à l'huile	8
bananes, tranches dans la longueur	3-4	pommes de terre, tranche/cube	7-9
nectarines, demi/tranche	3-5	sandwiches	
pêches, demi/tranche	3-5	fromage	2-3
ananas, tranche	3-7	jambon (cuit)	5-6

recettes

15 = cuillère à soupe (15ml)

5 = cuillère à café (5ml)

g = grammes

ml = millilitres

☞ = poignée

panini au maquereau fumé (pour 1 personne)

2 filets de maquereau fumé cuits

4 tomates cherry, coupées en deux

3 tranches de pain intégral

1 ☞ cresson

sauce:

2 15 crème fraîche

1/2 5 jus de citron

1/2 5 zeste de citron, râpé

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>

afbeeldingen

1 handvat

2 grillplaten

3 rooster

4 drupbakje

5 grillbediening en –lampje

6 roosterlampje

7 roosterbediening



voorzichtig
heet oppervlak

Lees de instructies, bewaar ze goed en geef ze met het apparaat mee wanneer u deze aan een derde geeft. Verwijder alle verpakkingsmaterialen voor gebruik.

 **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 ovenwanten of een dubbelgevouwen theedoek.
- 4 De grill en het rooster zijn onafhankelijk, maar de wetten van de natuurkunde zijn nog steeds van toepassing. Hitte vloeit van de een naar de ander, waardoor ze allebei heet zullen worden.
- 5 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.
- 6 Zet het apparaat op een stabiele, vlakke, hittebestendige ondergrond.
- 7 Leg het snoer zodanig dat het niet uitsteekt en niemand erover kan struikelen of erachter kan blijven haken.
- 8 Wikkel etenswaren niet in plastic folie, plastic zakjes of aluminiumfolie. Hierdoor beschadigt u de grill en u kunt brand veroorzaken.
- 9 Rooster vlees, gevogelte en vergelijkbare producten (gehakt, hamburgers e.d.) tot het sap dat eruit loopt kleurloos is. Rooster vis totdat deze overal ondoorzichtig is.
- 10 Gebruik het apparaat niet voor andere doeleinden dan het grillen van etenswaren.
- 11 Haal de stekker van het apparaat uit het stopcontact als hij niet wordt gebruikt.
- 12 Dit apparaat mag niet bediend worden met een externe tijdschakelaar of een afstandsbedieningssysteem.
- 13 Gebruik het apparaat niet bij beschadigingen of storingen.
- 14 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 De grill en het rooster zijn onafhankelijk. U kunt ze apart gebruiken, of beide tegelijkertijd gebruiken. Elk deel heeft zijn eigen temperatuurbediening en lampje.
- 2 Elke temperatuurbediening is gemarkeerd van 0 (uit) tot 3 (max).
- 3 Elk lampje zal gaan branden wanneer het respectieve verwarmingselement opwarmt, uitgaan wanneer het de juiste temperatuur heeft bereikt en vervolgens aan- en uitgaan met de thermostaat.
- 4 Zet het drupbakje middenvoor onder de grill om het eventuele vet en kookvocht op te vangen.

5 Open de grill, bestrijk de grillplaten met een beetje olie of margarine en doe de grill weer dicht.

* Gebruik geen halvarine - dit verbrandt op de grill.

6 Steek de stekker in het stopcontact.

HET ROOSTER GEBRUIKEN

7 Gebruik het rooster voor het bakken van etenswaren, die mogelijk kunnen worden geplet in de gril.

8 Stel de roosterbediening in op de instelling die u wenst, wacht vervolgens totdat het lampje uitgaat.

9 Plaats het eten op het rooster met een spatel of tang, niet met de vingers.

10 Het rooster bakt slechts aan een kant, daarom is het rooster langzamer dan de gril, en moet u het vlees omkeren om deze aan beide kanten te bakken.

DE GRIL GEBRUIKEN

11 Stel de grillbediening in op de instelling die u wenst en wacht vervolgens totdat het lampje uitgaat.

12 Als het lampje uitgaat, maak de grill dan met een ovenwant open.

13 Leg de etenswaren op de onderste grilplaat. Gebruik hiervoor een spatel of een tang, niet uw handen.

14 Doe de grill weer dicht.

15 Het scharnier past zich automatisch aan de dikte en vorm van de etenswaren aan.

16 De grillplaten moeten ongeveer parallel staan voor een egaal grilresultaat.

ETENSWAREN VAN DE GRILL HALEN

17 Controleer of de etenswaren gaar zijn. Gril bij twijfel een beetje langer.

KLAAR?

18 Haal de stekker van het apparaat uit het stopcontact.

NOG MEER GRILLEN?

19 Trek de ovenwant aan, giet het drupbakje leeg (in een hittebestendige afvalbak), neem het af met keukenpapier en zet het terug middenvoor onder de grill.

ZORG EN ONDERHOUD

20 Verwijder de stekker van het apparaat uit het stopcontact en laat het afkoelen voor u het schoonmaakt en opbergt.

21 Neem alle oppervlakken af met een schone vochtige doek.

22 Gebruik keukenpapier met wat olie voor het verwijderen van hardnekkige vlekken.

23 Was het bakje af in een warm sopje of in het bovenste rek van de vaatwasmachine.

24 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.



kooktijden & voedselveiligheid

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

receptjes

15 = soeplepel/eetlepel (15ml)

5 = theelepel (5ml)

g = gram

ml = milliliter

☞ = handenvol

panini met gerookte makreel (voor 1 persoon)

2 gerookte makreelfilet

3 sneetjes volkorenbrood

4 gehalveerde kerstomaatjes

1 ☞ waterkers

saus:

2 15 zure room

1/2 5 citroenschil, geraspt

1/2 5 citroensap

1 5 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>

Leggere le istruzioni e conservarle al sicuro. In caso di cessione dell'apparecchio ad altre persone, consegnare anche le istruzioni. Rimuovere tutto l'imballaggio prima dell'uso.

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 Grill e piastra sono indipendenti, ma seguono sempre le leggi della fisica. Il calore fuoriesce sia dall'una che dall'altra, quindi saranno entrambi calde.
- 5 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.
- 6 Posizionare l'apparecchio su una superficie stabile, in piano e resistente al calore.
- 7 Sistemare il cavo d'alimentazione in modo che non penzoli, non ci si possa impigliare o inciampare.
- 8 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.
- 9 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.
- 10 Non utilizzare l'apparecchio se non per la cottura di cibi.
- 11 Staccare la spina dalla presa di corrente quando non state utilizzando l'apparecchio.
- 12 Questo apparecchio non deve essere azionato da un timer esterno o da un sistema telecomandato.
- 13 Non usare l'apparecchio se è danneggiato o funziona male.
- 14 Se il cavo è danneggiato, farlo cambiare dal fabbricante, da un rivenditore autorizzato o da personale 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 Grill e piastra sono indipendenti. Potete utilizzarle separatamente o insieme. Ognuna ha il suo controllo temperatura e la sua spia.
 - 2 Ogni controllo della temperatura è indicato da 0 (off) a 3 (max).
 - 3 Ogni spia si accende mentre l'elemento corrispondente si riscalda, si spegne quando raggiunge la giusta temperatura, quindi segue dei cicli on-off con il termostato.
 - 4 Posizionare il vassoio raccogli grasso sotto la parte anteriore del grill, in modo che raccolga eventuali fuoriuscite di liquidi.
 - 5 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.
- 6 Inserire la spina nella presa di corrente.

USO DELLA PIASTRA

- 7 Usare la piastra per cuocere qualsiasi cibo che potrebbe essere schiacciato nel grill.

immagini

- 1 manico
- 2 piastre di cottura
- 3 piastra
- 4 vassoio raccogli grasso
- 5 controllo e spia del grill
- 6 spia della piastra
- 7 controllo della piastra



attenzione
superficie calda

- 8 Ruotare il controllo della piastra fino all'impostazione desiderata, poi attendere che la spia si spenga.
- 9 Poggiare il cibo sulla piastra con una spatola o con delle pinze, non con le dita.
- 10 La piastra cuoce solo su un lato, perciò è più lenta del grill, e dovrete girare il cibo se volete cuocerlo su entrambi i lati.

👁️ USO DEL GRILL

- 11 Ruotare il controllo grill fino alla impostazione desiderata, poi attendere che la spia si spenga.
- 12 Quando la spia luminosa si spegne, usare il guanto da forno per aprire il grill.
- 13 Posizionare il cibo sulla piastra inferiore del grill utilizzando una spatola o una pinza, non le dita.
- 14 Chiudere il grill.
- 15 La cerniera è studiata per potere cuocere cibi con spessore alto o di forma insolita.
- 16 Per ottenere una cottura uniforme, le piastre di cottura devono essere pressappoco parallele.

👁️ PER RIMUOVERE IL CIBO

- 17 Controllare che sia cotto. In caso di dubbio, continuare ancora un po' la cottura.

👁️ FINITO?

- 18 Staccare la spina dalla presa di corrente.

👁️ ANCORA?

- 19 Indossare il guanto da forno, vuotare il vassoio raccogli grasso in un recipiente resistente al calore, poi passarvi sopra un foglio di carta da cucina ed inserirlo sotto la parte anteriore del grill.

👁️ CURA E MANUTENZIONE

- 20 Staccare la spina dalla presa di corrente e lasciare che l'apparecchio si raffreddi prima di pulirlo o di metterlo via.
- 21 Passare su tutte le superfici un panno pulito inumidito.
- 22 Usare un fazzolettino di carta inumidito con un po' d'olio da cucina per rimuovere le macchie più ostinate.
- 23 Lavare il vassoio raccogli grasso in acqua tiepida con sapone, oppure ponendolo nel ripiano superiore della lavastoviglie.
- 24 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 non differenziati 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.

	min	manzo	min
frutti di mare			
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
frutta		filetto, 12 mm	4-6
mele, mezze/a fette	6-8	agnello	
banane, affettate in lungo	3-4	kebab, cubetti di 25 mm	7-8
mandarini, mezzi/a fette	3-5	braciola nella lombata	4-6
pesche, mezze/a fette	3-5	verdure	
ananas, a fette	3-7	asparagi	3-4
sandwich		melanzane, a fette/cubetti	8-9
formaggio	2-3	cipolle, a fette sottili	5-6
prosciutto (cotto)	5-6	peperoni, a fette sottili	6-8
snack		peperoni, alla griglia e sbucciati	2-3
calzone	8-9	peperoni interi spennellati d'olio	8
hot dog	2-3	patate, a fette/cubetti	7-9

ricetta

15 = cucchiaino (15ml)

5 = cucchiaino di passata (5ml)

g = grammi

☞ = manciata

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

1/2 5 scorza di limone, grattugiata

1/2 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 asa | 4 bandeja de goteo |
| 2 placas de cocción | 5 regulador y luz de la parrilla |
| 3 plancha | 6 luz de la plancha |
| | 7 regulador de la plancha |




atención
superficie caliente

Lea las instrucciones, guárdelas en un lugar seguro y, en caso de dar el aparato a otra persona, entrégueselas también. Retire todo el embalaje antes de usar el aparato.

 **MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES**

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 líquidos, no lo use en un cuarto de baño, cerca del agua, o al aire libre. 
- 3 Algunas piezas no están tan calientes como otras, pero todas las piezas están calientes. No las toque: use guantes de horno o una toalla doblada.
- 4 La parrilla y la plancha son elementos independientes, pero las leyes de la física son las mismas para ambas. El calor se transmitirá de una a otra y las dos estarán calientes.
- 5 Puede que el pan, el aceite u otros alimentos se quemen. No use el aparato cerca o debajo de cortinas u otros materiales combustibles, y vigílelo cuando esté en uso.
- 6 Ponga el aparato en una superficie estable, nivelada y resistente al calor.
- 7 Coloque el cable de manera que no sobresalga, y alguien pueda tropezar con él o engancharse.
- 8 No envuelva la comida en film de plástico, bolsas de polietileno o papel de plata. Esto dañará la parrilla y puede causar peligro de incendio.
- 9 Cocine la carne, aves y derivados (carne picada, hamburguesas, etc.) hasta que salgan los jugos. Cocine el pescado hasta que su carne quede totalmente opaca.
- 10 No use el aparato para cualquier otro propósito que no sea cocinar comida.
- 11 Cuando no lo use, desenchufe el aparato.
- 12 Este aparato no debe usarse con un temporizador externo o un sistema de control remoto.
- 13 No use el aparato si está dañado o si no funciona bien.
- 14 Si el cable está dañado, éste deberá ser cambiado por el fabricante, su agente de servicio, o alguien con cualificación similar para evitar peligro.

solo para uso doméstico

 **ANTES DE USAR POR PRIMERA VEZ**

Limpie las placas de cocción con un paño húmedo.

 **PREPARACIÓN**

- 1 La parrilla y la plancha son elementos independientes. Puede utilizarlas separadamente, o las dos a la vez. Cada una tiene su propio regulador de temperatura y su propia luz.
- 2 Cada regulador de temperatura está marcado para posiciones de 0 (apagado) a 3 (máx.).
- 3 Cada luz se encenderá cuando el elemento respectivo se está calentando: se apagará cuando alcance la temperatura correcta y alternará ambos estados dependiendo del termostato.
- 4 Ponga la bandeja de goteo centrada debajo del frontal de la parrilla, para recoger los jugos que caigan.
- 5 Abra la parrilla, aplique un poco de aceite de cocinar o mantequilla a las placas de cocción, y entonces ciérrela.
- * No use productos de cocina bajos en grasa, puede que se quemen en la parrilla.
- 6 Enchufe el aparato a la corriente.

USO DE LA PLANCHA

- 7 Utilice la plancha para freír alimentos que puedan aplastarse en la parrilla.
- 8 Gire el regulador de la plancha hasta la posición que desee y espere a que la luz se apague.
- 9 Coloque la comida en la plancha utilizando una espátula o unas pinzas metálicas, no con las manos.
- 10 En la plancha los alimentos se hacen solo por un lado, por lo que es más lenta que la parrilla y tendrá que darles la vuelta para que se hagan por ambos lados.

USO DE LA PARRILLA

- 11 Gire el regulador de la parrilla hasta la posición que desee y espere a que la luz se apague.
- 12 Cuando se apague la luz, use los guantes de horno para abrirla.
- 13 Coloque la comida en la parrilla inferior con una espátula o pinzas de cocina y no con los dedos.
- 14 Cierre la parrilla.
- 15 Las bisagras están articuladas para poder aceptar comidas gruesas o de formas que no sean uniformes.
- 16 Las superficies de la parrilla deberán estar más o menos paralelas, para evitar una cocción desigual.

RETIRAR LA COMIDA

- 17 Compruebe si está bien cocinada. Si tiene alguna duda, cocínela un poco más.

¿HA TERMINADO?

- 18 Desenchufe el aparato.

¿MÁS?

- 19 Póngase los guantes de horno, vacíe el contenido de la bandeja de goteo en un recipiente apto para sustancias calientes, límpiela con papel de cocina, y vuélvala a poner debajo de la parrilla.

CUIDADO Y MANTENIMIENTO

- 20 Desenchufe el aparato y déjelo enfriar antes de limpiarlo y guardarlo.
- 21 Limpie todas las superficies con un paño húmedo limpio.
- 22 Use una servilleta de papel un poco humedecida con aceite para quitar las manchas difíciles.
- 23 Lave la bandeja de goteo en agua caliente con jabón, o póngala en la estantería superior del lavavajillas.
- 24 No use estropajos, estropajos 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 de la parrilla.

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.



tiempos de cocción y seguridad alimentaria

Use estos tiempos solamente como guía. Son para alimentos frescos o completamente descongelados. Cuando cocine alimentos congelados, 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 las porciones.

Cuando cocine comidas alimentos empaquetados, siga las instrucciones en el paquete o en la etiqueta.

pescado y marisco	min	cerdo	min
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

recetas

 = cucharada (15ml)

 = cucharada pequeña (5ml)


g = gramos

 = puñado

ml = mililitros

panini de caballa ahumada (para 1 persona)

- 2 filetes cocidos de caballa ahumada
- 4 tomates cherry partidos por la mitad

- 3 rebanadas de pan integral
- 1  berro

salsa:

2  crème fraîche

½  zumo de limón

½  ralladura de limón

1  pimienta negra

Preparar la salsa en un bol. Dejar 2 horas en el frigorífico. Desmigar 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>

Leia as instruções e guarde em lugar seguro. Forneça-as também caso venha a fornecer o aparelho a alguém. Retire todo o material de embalar antes da utilização.

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 O grelhador e a chapa são independentes, mas as leis da Física ainda se aplicam. O calor distribuir-se-á por ambas, portanto estarão quentes.
- 5 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.
- 6 Coloque o aparelho numa superfície estável, plana, resistente ao calor.
- 7 Acondicione o cabo de forma a não ficar suspenso, e a não haver perigo de se tropeçar nele.
- 8 Não embrulhe os alimentos em película aderente, sacos de polietileno ou folha de alumínio. Pode danificar o grelhador e causar risco de incêndio.
- 9 Cozinhe carne, aves e derivados (picado, hambúrgueres, etc.) até o suco sair claro. Cozinhe o peixe até a carne estar toda opaca.
- 10 Não utilize o aparelho para outro fim que não seja o de cozinhar alimentos.
- 11 Desligue o aparelho da tomada quando não o estiver a utilizar.
- 12 Não deve pôr este aparelho a funcionar através de um temporizador ou de um sistema de controlo remoto externos.
- 13 Não utilize o aparelho se estiver danificado ou defeituoso.
- 14 Se o cabo estiver danificado, o fabricante, o seu agente de assistência técnica 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 O grelhador e a chapa são independentes. Pode usá-los individualmente ou em conjunto. Cada um tem o seu próprio controlo de temperatura e luz.
 - 2 Cada controlo de temperatura apresenta marcas de 0 (off) a 3 (max).
 - 3 Cada luz acender-se-á enquanto a resistência aquece, desligar-se-á quando a temperatura correcta for atingida e vai alternando entre os dois estados com o termóstato.
 - 4 Centralize o tabuleiro colector por baixo da parte da frente do grelhador de forma a recolher quaisquer resíduos.
 - 5 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 podem queimar no grelhador.
- 6 Ligue a ficha à tomada eléctrica.

UTILIZAR A CHAPA

- 7 Utilize a chapa para fritar qualquer alimento que possa ser achatado no grelhador.
- 8 Gire o controlo da chapa para a definição desejada e aguarde que a luz se desligue.
- 9 Coloque os alimentos na chapa com uma espátula ou pinças e não com os dedos.

esquemas

- | | |
|---------------------|-------------------------------|
| 1 asa | 4 tabuleiro colector |
| 2 placas de grelhar | 5 luz e controlo do grelhador |
| 3 chapa | 6 luz da chapa |
| | 7 controlo da chapa |



cuidado
superfície quente

10 A chapa cozinha apenas de um lado, tornando a cozedura mais lenta do que no grelhador, e terá ainda que voltar os alimentos se pretender que cozinhem dos dois lados.

👁 UTILIZAR O GRELHADOR

- 11 Gire o controlo do grelhador para a definição desejada e aguarde que a luz se desligue.
- 12 Quando a luz apagar, utilize a luva de forno para abrir o grelhador.
- 13 Coloque os alimentos na placa inferior de grelhar utilizando uma espátula ou uma pinça, não utilize os dedos.
- 14 Feche o grelhador.
- 15 A charneira é articulada de forma a adaptar-se a alimentos espessos ou de formato invulgar.
- 16 As placas de grelhar devem estar mais ou menos paralelas para se evitar uma cozedura não uniforme.

👁 RETIRAR OS ALIMENTOS

17 Verifique que estão cozinhados. Se não tiver a certeza, deixe cozinhar um pouco mais.

👁 TERMINOU?

18 Desligue o aparelho.

👁 MAIS?

19 Calce as luvas de forno, esvazie o tabuleiro colector para uma malga resistente ao calor, limpe-o com uma toalha de papel e coloque-o por baixo da parte da frente do grelhador.

👁 CUIDADOS E MANUTENÇÃO

- 20 Desligue o aparelho da tomada antes de proceder à sua limpeza ou de o arrumar.
- 21 Limpe todas as superfícies com um pano limpo e húmido.
- 22 Utilize uma toalha de papel humedecida com um pouco de óleo de cozinha para remover manchas persistentes.
- 23 Lave o tabuleiro colector em água quente com sabão ou na prateleira superior da máquina de lavar louça.
- 24 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 deverão 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.

	min	cordeiro	min
peixe e marisco			
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		fruta	
espargos	3-4	maçã, metade/fatia	6-8
beringela, em fatias/cubos	8-9	bananas, cortadas ao comprimento	3-4
cebolas, em rodela finas	5-6	nectarinas, metade/fatias	3-5
pimentos, em tiras finas	6-8	pêssegos, metade/fatias	3-5
pimentos, grelhados e depois retirada a pele	2-3	ananás, fatias	3-7
pimentos inteiros untados com azeite	8		
batatas, em rodela/cubos	7-9		

receitas

 = colher de sopa (15ml)

 = colher de chá (5ml)

g = gramas

ml = mililitros

 = punhado


panini de cavala fumada (para 1 pessoa)

2 filetes de cavala fumada


4 tomates cereja, cortados ao meio

molho:


2  natas

½  sumo de limão

3 fatias de pão integral

1  agrião

½  casca de limão, ralada

1  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>

tegninger

- | | |
|---------------|------------------------|
| 1 håndtag | 4 drypbakke |
| 2 grillplader | 5 grill-knap og -lampe |
| 3 stegeplade | 6 stegeplade-lampe |
| | 7 stegeplade-knap |

forsigtig
varm overflade

Læs vejledningen og behold den til senere brug. Lad den følge med apparatet, hvis det overdrages til andre. Fjern al emballagen før brug.

 **VIGTIGE SIKKERHEDSINSTRUKTIONER**

Følg altid de grundlæggende sikkerhedsregler, herunder:

- 1 Apparatet må kun anvendes af eller under opsyn af en ansvarlig voksen. Apparatet skal placeres utilgængeligt for børn, både i brug og under opbevaring.
- 2 Nedsænk 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 Grillen og stegepladen er uafhængige af hinanden, men fysikkens love gælder stadig. Varmen overføres mellem dem, så de vil begge være varme.
- 5 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.
- 6 Anbring apparatet på et stabilt, plant og varmebestandigt underlag.
- 7 Anbring ledningen, så den ikke hænger ud over en bordkant, så man ikke kan snuble over den.
- 8 Madvarerne må ikke pakkes i plastfilm, plastposer, fryseposer eller metalfolie. Det kan beskadige grillen og skabe brandfare.
- 9 Tilbered altid kød, fjerkræ og halvfabrikata heraf (hakket kød, burgerbøffer, etc.), til kødsaften er klar. Tilbered fisk indtil kødet er ugenomsigtigt hele vejen igennem.
- 10 Brug ikke apparatet til andre formål end madlavning.
- 11 Tag apparatet ud af stikket, når det ikke er i brug.
- 12 Apparatet må ikke betjenes via en ekstern timer eller en fjernbetjening.
- 13 Undlad at anvende apparatet, hvis det er beskadiget eller ikke fungerer korrekt.
- 14 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 Grillen og stegepladen er uafhængige af hinanden. Du kan bruge dem hver for sig eller dem begge samtidigt. De har hver deres egen temperaturknap og -lampe.
- 2 Hver temperaturknap er markeret 0 (sluk) til 3 (maks.)
- 3 Begge lamper vil lyse, mens elementet opvarmes, slukke, når det når den rette temperatur og derefter slå til og fra sammen med termostaten.
- 4 Placer drypbakken midt under grillens forkant, så den opfanger eventuelle dryp.
- 5 Åbn grillen, smør grillpladerne med lidt madolie eller smør, og luk grillen.
- * Brug ikke light smøreprodukter – de kan brænde fast på grillen.
- 6 Sæt apparatets stik til strøm.

BRUG AF STEDEPLADEN

- 7 Brug stegepladen til stegning af alle typer mad, som kan blive flad under grillen.
 - 8 Drej stegeplade-knappen til den ønskede indstilling, og vent derefter til lampen slukker.
 - 9 Læg maden på stegepladen med en paletkniv eller tang, ikke med fingrene.
 - 10 Stegepladen tilbereder kun maden på den ene side, så den er langsommere end grillen, og du skal derfor vende maden, hvis den skal tilberedes på begge sider.
-

BRUG AF GRILLEN

- 11 Drej grill-knappen til den ønskede indstilling, og vent derefter til lampen slukker.
 - 12 Når lampen slukker, åbnes grillen - husk at bruge grillhandske eller grydelap.
 - 13 Læg maden på den underste plade med en spatel eller madpincet, ikke fingrene.
 - 14 Luk grillen.
 - 15 Hængslet er bevægeligt, så grillen kan klare tykke eller ujævnt formede fødevarer.
 - 16 Grillpladerne skal anbringes så parallelt som muligt, for at sikre en jævn tilberedning.
-

TAG MADEN UD

- 17 Kontroller, at den tilberedte mad har fået nok. Ellers lægges den tilbage i grillen og steges lidt mere.
-

FÆRDIG?

- 18 Tag stikket ud af stikkontakten.
-

ANDET?

- 19 Tag grillhandsken på, tøm drypbakken i en ildfast skål tør den af med køkkenrulle, og sæt den under grillens forkant igen.
-

PLEJE OG VEDLIGEHOLDELSE

- 20 Afbryd strømmen til apparatet, tag den ud af stik og lad den køle ned, før den rengøres og stilles væk.
 - 21 Tør apparatets yderside af med en ren, fugtig klud.
 - 22 Besværlige pletter kan fjernes med et stykke køkkenrulle fugtet med lidt madolie.
 - 23 Drypbakken kan vaskes i varmt sæbevand eller i øverste bakke i opvaskemaskinen.
 - 24 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.



tilberedningstid og fødevarerikkerhed

Følgende tidsangivelser er kun retningsgivende. De gælder for friske eller fuldt optøede madvarer. 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.

fisk og skaldyr

laksefilet	
filet af aborre eller lignende	
helleflyndersteak, 12-25 mm	
laksesteak, 12-25 mm	
steak af sværdfisk eller lignende, 12-25 mm	
tunbøf, 12-25 mm	
fiskekebab, 25 mm tern	
rejer	
kammuslinger	

oksekød

filet	
tournedos	
hakkebøf, 100 g	
kebabkød, 25 mm tern	
ribeye	
pølser	
entrecote	
T-bone	

lammekød


kebabkød, 25 mm tern	
lammekoteletter	

kylling/kalkun

stykker af kyllingebryst	
kyllingelår	
kalkunbryst, i skiver	

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
- ½  revet citronskal
- ½  citronsaft
- 1  sort peber

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

du kan finde opskrifter på vores webside:


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

min	svinekød	min
3-4	koteletter, 12 mm	5-6
3-5	skinkeschnitzel	5-6
6-8	kebabkød, 25 mm tern	7-8
6-8	pølser	6-8
6-9	mørbradbøf, 12 mm	4-6
6-8	sandwich	
4-6	ost	2-3
1-2	skinke (kogt)	5-6
4-6	snacks	
	panini	8-9
5-7	hotdog	2-3
7-8	frugt	
7-8	æble, halve/skiver	6-8
7-8	banan, skåret på langs	3-4
5-7	nektarin, halve/skiver	3-5
6-8	fersken, halve/skiver	3-5
7-9	ananas, skiver	3-7
8-9	grøntsager	
	asparges	3-4
7-8	aubergine, skiver/tern	8-9
4-6	løg, tynde skiver	5-6
	peberfrugt, tynde skiver	6-8
5-7	peberfrugt, grilles til at flå	2-3
5-7	hele peberfrugter smurt med olie	8
3-4	kartofler, skiver/tern	7-9

Läs bruksanvisningen och spara den för framtida bruk. Låt bruksanvisningen följa med om du överlåter apparaten. Ta bort allt förpackningsmaterial före användning.

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 Grill- och stekdelen fungerar oberoende av varandra men värmen kommer att spridas från den ena delen till den andra och båda delarna blir heta.
- 5 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.
- 6 Ställ apparaten på en fast, jämn och värmetålig yta.
- 7 Se till att sladden inte hänger ned så att man kan snubbla på den eller snärja in sig i den.
- 8 Vira inte in ingredienserna i plast-/aluminiumfolie eller plastpåsar vid grillningen – det förstör grillen och det utgör en brandfara.
- 9 Tillaga alla kött- och fjäderfäprodukter, även styckade och malda delar, tills kötsaften tränger igenom. Tillaga fisk tills köttet är fast.
- 10 Använd inte grillen för något annat ändamål än det avsedda.
- 11 Dra ut nätsladden när grillen inte används.
- 12 Apparaten får inte användas med hjälp av en extern timer eller något fjärrkontrollsystem.
- 13 Använd inte apparaten om den är skadad eller fungerar dåligt.
- 14 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 Grill- och stekdelen fungerar oberoende av varandra. Man kan välja att använda bara den ena eller båda tillsammans. Delarna har var sitt värmereglage och var sin termostatlampa.
 - 2 Båda värmereglagen har markeringarna 0 (av) till 3 (max).
 - 3 Varje enskild termostatlampa tänds medan elementet värms upp och släcks när rätt temperatur är uppnådd och termostatlampan kommer därefter att omväxlande tändas och släckas i förhållande till termostatinställningen.
 - 4 Placera droppbrickan mitt under grillens framsida så att allt spill fångas upp.
 - 5 Öppna grillen, smörj grillplattorna med lite matlagingsolja eller smör och stäng sedan grillen.
- * Använd inte fettsnålt matfett i grillen – det kan brinna.
- 6 Sätt stickproppen i väggkontakten.
-

ANVÄNDA STEKDELEN

- 7 Använd stekdelen för ingredienser som inte bör pressas samman.
 - 8 Sätt reglaget för stekdelen på önskad inställning och vänta tills termostatlampan släcks.
 - 9 Undvik att komma i direkt beröring med apparaten, använd en stekspade eller en stektång när ingredienserna läggs på.
- 10 Vid användning av stekdelen måste man vända på ingredienserna om man önskar att båda sidorna ska stekas och därför tar tillagningen längre tid.

bilder	4 droppbricka
1 handtag	5 värmereglage och termostatlampa för grilldelen
2 grillplattor	6 termostatlampa (stekdelen)
3 stekdel	7 värmereglage (stekdelen)



observer
het yta

ANVÄNDA GRILLEN

- 11 Sätt reglaget för grilldelen på önskad inställning och vänta tills termostatlampan släcks.
- 12 Öppna grillen när signallampan har släckts – använd en grillvante.
- 13 Lägg maten på bottenplattan – använd en stekspade eller en tång, inte fingrarna.
- 14 Stäng grillen.
- 15 Gångjärnen är anpassade till att klara ingredienser av olika storlek och form.
- 16 Grillningen blir jämnare om grillplattorna är så parallella som möjligt.

TA MATEN FRÅN GRILLEN

- 17 Kontrollera grillningen och utöka grilltiden vid behov.

FÄRDIG?

- 18 Dra ur sladden på apapraten.

SEDAN?

- 19 Använd grillvanten när du tömmer droppbrickan i en värmetålig skål, torka av droppbrickan med hushållspapper och sätt den under grillens framsida.

SKÖTSEL OCH UNDERHÅLL

- 20 Dra ur sladden på apparaten och låt den kallna innan den görs ren eller ställs undan.
- 21 Torka av alla ytor med en ren och fuktig trasa.
- 22 Använd en pappershandduk fuktad med lite matlagningsolja för att ta bort besvärliga fläckar.
- 23 Diska droppbrickan med diskmedel i varmt vatten eller använd diskmaskinens översta ställ.
- 24 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

laxfilé	
havsabborre, filé	
hällflundra, bit 12 - 25 mm	
lax, bit 12 - 25 mm	
svärdfisk, bit 12 - 25 mm	
tonfisk, bit 12 - 25 mm	
grillbitar, tärningar på 25 mm	
räkor	
musslor	

nötkött

filé	
utskuren biff	
hamburgare, 100 g	
grillbitar, tärningar på 25 mm	
rumpstek	
korv	
ryggbiff	
T-benstek	




lamm

grillbitar, tärningar på 25 mm	
lammkotletter	


kyckling/kalkon

kycklingbröst, bitar	
kycklinglår	
kalkonbröst, skivor	





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
- ½  finrivet citronskal
- ½  citronjuice
- 1  svartpeppar

Blanda dressingens ingredienser 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 dressingens.

recept finns på vår webbsida:

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

min	fläsk	min
3-4	kotletter, 12 mm	5-6
3-5	skinkstek	5-6
6-8	grillbitar, tärningar på 25 mm	7-8
6-8	korv	6-8
6-9	filé, 12 mm	4-6
6-8	smörgåsar	
4-6	ost	2-3
1-2	skinka (kokt/rökt)	5-6
4-6	mellanmål	
5-7	inbakad pizza (calzone)	8-9
7-8	korv med bröd	2-3
	frukt	
7-8	äpplen, halverade/skivade	6-8
7-8	bananer, delade på längden	3-4
5-7	nektariner, halverade/skivade	3-5
6-8	persikor, halverade/skivade	3-5
7-9	ananas, skivad	3-7
8-9	grönsaker	
	sparris	3-4
7-8	auberginer skivade/tärnade	8-9
4-6	lök, tunna skivor	5-6
	paprikor tunna skivor	6-8
5-7	paprikor, dra av skinnet efter grillningen	2-3
5-7	hela paprikor, penslade med olja	8
3-4	potatisar, skivade/tärnade	7-9

tegn

- | | |
|---------------|------------------------|
| 1 håndtak | 4 oppsamlingsbakke |
| 2 grillplater | 5 grillbryter og lampe |
| 3 plate | 6 platelampe |
| | 7 platebryter |



forsiktig
varm overflate

Les instruksjonene, oppbevar dem på et trygt sted, og send de med apparatet hvis du gir det videre. Fjern all emballasje før bruk.

 **VIKTIG SIKKERHETSTILTAK**

Følg sikkerhetsinstruksene, inkludert

- 1 Dette apparatet må kun bli brukt av en eller under kontroll av en ansvarlig person. Bruk og oppbevar 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 Grillen og platen er uavhengige av hverandre, men fysikkens lover gjelder for det. Varme vil overføres fra den ene til den andre, slik at begge vil være varme.
- 5 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.
- 6 Sett apparatet på en stabil, flat og varmeherdet overflate.
- 7 Sno kablen så den ikke henger og kan gå rundt eller bli fanget.
- 8 Ikke pakk mat i plastfolie, plastposer (av polyetylen), eller metallfolie. Du vil ødelegge grillen og det er brannfarlig.
- 9 Kok kjøtt, fjørfe, og lignende produkter (kjøttdeig, hamburgere, osv.) til saften renner av. Stek fisk til den er ugjennomsiktig.
- 10 Ikke bruk apparatet til andre formål enn å lage mat.
- 11 Dra ut kontakten til apparatet når det ikke er i bruk.
- 12 Dette apparatet må ikke brukes med en ekstern timer eller fjernkontrollsystem.
- 13 Ikke bruk apparatet hvis det er skadet eller har mangler.
- 14 Hvis kablen er skadet så må den bli erstattet av fabrikanten, servisekontoret 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 Grillen og platen er uavhengige av hverandre. Du kan bruke den ene alene, eller begge to sammen. Hver har en egne temperaturkontroll og lampe.
- 2 Hver temperaturkontroll er merket med 0 (av) til 3 (maks).
- 3 Hver lampe vil lyse når det tilknyttede elementet varmes opp, slå seg av når det nærmer seg riktig temperatur og deretter slå seg av og på med termostadet.
- 4 Sentrer oppsamlingsbakken under fronten på grillen, slik at den fanger opp all avrenning.
- 5 Åpne grillen, tørk grillplatene med litt matolje eller smør, og lukk den.
- * Ikke bruk smør med lavt fettinnhold - det kan brenne seg på grillen.
- 6 Ha kontakten i støpselet.

 **BRUK AV PLATEN**

- 7 Bruk platen til å steke alt som kan bli trykket flatt i grillen.
- 8 Sett platebryteren på ønsket instilling og vent til lyset slår seg av.
- 9 Legg maten på platen med en spatel eller klype, ikke med fingrene.

10 Med platen steker du kun på én side om gangen, slik at den er tregere enn grillen, og du må vende maten hvis du vil steke den på begge sider.

BRUK AV GRILLEN

11 Vri grillbryteren til ønsket innstilling og vent til lyset slår seg av.

12 Når lyset slås av, bruk en gryteklut til å åpne grillen.

13 Legg maten på den nedre grillplaten med en spatel eller tang, ikke bruk fingrene.

14 Lukk grillen.

15 Hengselet er tilpasset til å takle tykk eller merkelig formet mat.

16 Grillplatene bør være omtrent parallelle, for å unngå ujevn grilling.

FJERN MATEN

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

FERDIG?

18 Frakople apparatet.

MER?

19 Bruk gryteklut og tøm oppsamlingsbakken i en varmebestandig bolle, tørk den så med kjøkkenpapir, og plasser den under grillens front.

STELL OG VEDLIKEHOLD

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

21 Tørk av alle overflater med en ren fuktig klut.

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

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

24 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 helserelaterte 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, følg 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

 = spiseskje (15 ml)

 = teskje (5 ml)

g = gram


ml = milliliter

røkt makrell-panini (1 porsjon)

2 kokt røkt makrellfileter

3 skiver med helkornbrød


4 cherrytomater, halvert

1  brønnkarse

dressing:

2  crème fraîche

$\frac{1}{2}$  sitronskall, revet

$\frac{1}{2}$  sitronsaft

1  sort pepper

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

oppskrifter er tilgjengelig på vårt nettsted:

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

Lue käyttöohjeet, säilytä ne ja anna ne laitteen mukana, mikäli luovutat sen toiselle henkilölle. Poista kaikki pakkausmateriaali ennen käyttöä.



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 Grilli ja paistolaatta ovat itsenäisiä, mutta fysiikan lait pätevät niihin kuitenkin. Lämpö virtaa toisesta toiseen ja ne molemmat tulevat kuumiksi.
- 5 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.
- 6 Aseta laite vakaalla, tasaisella ja kuumuutta kestäväälle alustalle.
- 7 Vie sähköjohto siten, että se ei roiku eikä siihen voi kompastua tai takertua kiinni.
- 8 Älä kääri ruokaa muovikalvoon, polyteenipusseihin tai metallifolioon. Se vaurioittaa grilliä ja saattaa aiheuttaa tulipalovaaran.
- 9 Valmista liha, kana ja lihatuotteet (jauheliha, hampurilaispihvit jne.) kunnes lihan neste on kirkasta. Valmista kala kunnes sen liha on läpikypsää.
- 10 Älä käytä laitetta mihinkään muuhun tarkoitukseen kuin ruoanlaittoon.
- 11 Irrota laite verkkovirrasta silloin, kun se ei ole käytössä.
- 12 Tätä laitetta ei saa käyttää ulkoisen ajastimen tai kaukosäätimen avulla.
- 13 Älä käytä laiteta, jos se on vahingoittunut tai toimii huonosti.
- 14 Jos sähköjohto on vahingoittunut, se pitää antaa valmistajan, tämän huoltopalvelun tai vastaavan pätevyyden omaavan henkilön vaihdettavaksi vaarojen välttämiseksi.



vain kotikäyttöön



ENNEN ENSIMMÄISTÄ KÄYTTÖKERTAA

Pyöhi grillin levyt kostealla liinalla.



VALMISTELU

- 1 Grilli ja paistolaatta ovat itsenäisiä. Voit käyttää kumpaakin erikseen tai molempia yhtä aikaa. Kummassakin on oma lämpötilan säätö ja merkkivalo.
- 2 Kummankin lämpötilan säädön asteikko on 0 (pois päältä) - 3 (maksimi).
- 3 Kumpikin merkkivalo palaa, kun elementti kuumenee, sammuu kun haluttu lämpötila on saavutettu ja vaihtelee sitten päälle ja pois päältä termostaatin mukaisesti.
- 4 Kohdista rasvapelti grillin etuosan alle siten, että se kerää kaiken ylimenevän rasvan.
- 5 Avaa grilli, levitä grillin levyille hieman ruokaöljyä tai voita, sulje grilli.
- * Älä käytä vähärasvaisia tuotteita – ne voivat palaa kiinni grilliin.
- 6 Laita pistoke kiinni pistorasiaan.



PAISTOLAATAN KÄYTTÄMINEN

- 7 Käytä paistolaattaa kaikkeen, joka litistyi grillissä.
- 8 Käännä paistolaatan säädin haluamaasi asetukseen ja odota kunnes merkkivalo sammuu.
- 9 Aseta ruoka paistolaatalle lastalla tai pihdeillä, ei sormin.
- 10 Paistolaatta kypsentää vain toiselta puolelta, joten se on hitaampi kuin grilli. Sinun täytyy kääntää ruoka, jos haluat kypsentää sen molemmilta puolilta.



GRILLIN KÄYTTÄMINEN

- 11 Käännä säädin haluamaasi asetukseen ja odota kunnes merkkivalo sammuu.
- 12 Kun valo sammuu, voit avata grillin. Käytä patakinnasta.

piirroksset

- | | |
|----------------|--------------------------------|
| 1 kahva | 4 rasvapelti |
| 2 grillilevyt | 5 grillin säädin ja merkkivalo |
| 3 paistolaatta | 6 paistolaatan merkkivalo |
| | 7 paistolaatan säädin |



huomio
kuuma pinta

- 13 Aseta ruoka grillin pohjalevylle lastalla tai pihdeillä, mutta ei sormin.
 14 Sulje grilli.
 15 Sarana soveltuu myös paksuille ja erikoisen muotoisille ruoille.
 16 Grillilevyjen tulee olla täysin vierekkäin ja samalla tasolla epätasaisen grillaustuloksen välttämiseksi

👁️ POISTA RUOKA GRILLISTÄ

- 17 Tarkista ruoan kypsyyt. Jos epäilet, pidä vielä hetki grillissä.

👁️ VALMISTA?

- 18 Irrota laite sähköverkosta.

👁️ MUUTA?

- 19 Pue patakinnas, tyhjennä rasvapelti lämmönkestävään astiaan, pyyhi rasvapelti sitten talouspaperilla ja laita takaisin grillin etuosan alle.

👁️ HOITO JA HUOLTO

- 20 Irrota laite sähköverkosta ja anna sen jäähtyä ennen puhdistusta tai säilytykseen laittamista.
 21 Pyyhi kaikki pinnat puhtaalla, kostealla liinalla.
 22 Poista pinttynyt lika talouspaperilla, jonka olet kostuttanut kasviöljyllä.
 23 Pese rasvapelti lämpimässä saippuavedessä tai astianpesukoneen yläkorissa.
 24 Älä käytä kaapimia, teräsvillaa tai saippuasieniä.
 * Niistä paikoista, joissa ylä- ja alalevy koskettavat toisiaan, voi tarttumattomissa pinoissa 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-kypsyyteen. 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

 = ruokalusikka (15ml)

 = teelusikka (5ml)

g = grammaa

ml = millilitraa

panini savustetusta makrillista (1 annos)

2 savustettua makrillifilettä

3 viipaletta kokojyväleipää

4 cherry-tomaatteja puolitettuna

1  vesikrassia

kastike:

2  crème fraiche

½  sitruunan kuorta raastettuna

½  sitruunamehua

1  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 ручка | 4 поддон |
| 2 пластины гриля | 5 регулятор и индикатор гриля |
| 3 противень | 6 индикатор противня |
| | 7 регулятор противня |



внимание
горячая поверхность

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 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 Гриль и противень независимы, однако законы физики непреклонны. Между ними существует теплообмен, поэтому и гриль, и противень становятся горячими.
- 5 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.
- 6 Устанавливайте прибор на устойчивую, горизонтальную, термостойкую поверхность.
- 7 Следите, чтобы шнур не свешивался со стола и не находился на проходе, где об него можно споткнуться или зацепиться за него.
- 8 Не заворачивайте пищевые продукты в полимерную пленку, полиэтиленовые пакеты или металлическую фольгу. Это может привести к повреждению гриля и вызвать возгорание.
- 9 Готовьте мясо, птицу и продукты их переработки (фарш, рубленные бифштексы и т. д.) до тех пор, пока выделяемый сок не станет прозрачным. Готовьте рыбу до тех пор, пока мякоть не станет полностью матовой.
- 10 Прибор предназначен только для приготовления пищи.
- 11 Если прибор не используется, отключайте его от сетевой розетки.
- 12 Используйте прибор только по назначению.
- 13 Не используйте прибор, если он поврежден или работает с перебоями.
- 14 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 Гриль и противень независимы. Их можно использовать как по отдельности, так и одновременно. У каждой из них собственный регулятор температуры и индикатор.
- 2 Каждый регулятор температуры помечен цифрами от 0 (выкл.) до 3 (макс.).
- 3 Каждый индикатор светится во время нагрева своего элемента и выключается по достижении необходимой температуры, после чего процесс повторяется циклически под управлением термостата.
- 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.
- 6 Вставьте вилку в розетку.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПРОТИВНЯ

- 7 Противнем пользуются, чтобы поджарить что-либо, что могло бы расплющиться на гриле.
- 8 Поверните регулятор противня до необходимого значения и подождите, пока погаснет индикатор.
- 9 Поместите пищевые продукты на противень с помощью лопатки или щипцов, но не пальцами.
- 10 Противень поджаривает лишь одну сторону, поэтому готовить на нем медленнее, чем на гриле, а чтобы поджарить обе стороны продукта, последний придется переворачивать.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ГРИЛЯ

- 11 Поверните регулятор гриля до необходимого значения и подождите, пока погаснет индикатор.
- 12 Когда индикатор погаснет, с помощью кухонной рукавицы откройте гриль.
- 13 Поместите пищевые продукты на нижнюю пластину гриля с помощью лопатки или щипцов, но не пальцами.
- 14 Закройте гриль.
- 15 Чтобы легче было готовить толстые куски пицци или куски неправильной формы, предусмотрено шарнирное соединение. Пластины гриля должны располагаться примерно параллельно, во избежание неравномерного приготовления.

ИЗВЛЕЧЕНИЕ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ

- 16 Проверьте, готова ли пища. В случае сомнений увеличьте время приготовления еще на несколько минут.

ЗАКОНЧИЛИ?

- 17 Отключите прибор от электросети.

ХОТИТЕ ЕЩЕ?

- 18 Наденьте кухонную рукавицу, слейте жидкость из поддона в жаростойкую емкость, затем протрите поддон кухонным бумажным полотенцем и поместите под передней частью гриля.

УХОД И ОБСЛУЖИВАНИЕ

- 19 Отключите прибор и дайте ему остыть перед чисткой или хранением.
 - 20 Протрите поверхность чистой влажной тканью.
 - 21 Используйте бумажное полотенце, смоченное в растительном масле для удаления стойких пятен.
 - 22 Вымойте поддон теплой мыльной водой или поместите на верхнюю решетку посудомоечной машины.
 - 23 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.



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	овоцы	
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

15 = столовая ложка (15 мл)

5 = чайная ложка (5 мл)

g = граммы

 = горсть

ml = миллилитры

панини с копченой скумбрией (1 порцию)

2 готовое филе копченой скумбрии

4 помидоры «черри», половинки

3 ломтики хлеба из цельнозерновой муки

1  водяной кресс

заправка:

2 15 крем-фреш

1/2 5 лимонный сок

1/2 5 цедра лимона, тертая

1 5 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>

Přečtěte si pokyny a uschovejte je. Pokud zařízení předáte dál, předejte ho i s návodem. Před použitím odstraňte 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 Gril i plotna jsou dvě na sobě nezávislé části, ale fyzikální zákony samozřejmě fungují. Čili teplo bude přecházet z jedné části na druhou, tzn. že obě budou horké.
- 5 Chléb, olej a další potraviny mohou vzplanout. Přístroj nepoužívejte u záclon či jiných hořlavých materiálů. Mějte používaný přístroj vždy pod dohledem.
- 6 Umístěte spotřebič na stabilní, rovnou plochu odolnou vůči teplu.
- 7 Kabel veďte tak, aby nevisel dolů a nebylo možno přes něj chodit nebo jej zachytit.
- 8 Potraviny nebalte do plastových fólií, polyetylenových sáčků či alobalu. Poškodíte gril a hrozí nebezpečí vzniku požáru.
- 9 Maso, drůbež a druhotné výrobky (mleté maso, burgery, atd.) připravujeme tak dlouho, dokud výrazně nepouští šťávu. Rybu grilujeme tak dlouho, dokud celkově neztmavne.
- 10 Přístroj nepoužívejte k žádným jiným účelům než k přípravě jídla.
- 11 Když přístroj nepoužíváte, vytáhněte jej ze sítě.
- 12 Nepoužívejte spotřebič pro jiný účel, než je uvedeno v těchto pokynech.
- 13 Nepoužívejte spotřebič, je-li poškozen nebo se objevují poruchy.
- 14 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 Gril i plotna jsou dvě na sobě nezávislé části, tzn. můžete každou část použít samostatně, anebo je můžete použít zároveň. Každá část má svůj vlastní ovládač teploty i kontrolku.
- 2 Každý ovládač teploty má stupnici od 0 (vypnuto) do 3 (max).
- 3 Když se bude daná část zahřívat, bude svítit daná kontrolka. Jakmile bude dosažena požadovaná teplota, kontrolka zhasne. A pak podle toho, jak bude spínat termostat, bude zase svítit či zhasínat.
- 4 Odkapávací táč pod přední částí grilu dejte doprostřed, aby vše zachytil.
- 5 Gril otevřete, vymažete grilovací plochy trochou oleje na vaření či máslem a pak gril zavřete.
- * Nepoužívejte nízkotučný tuk – mohl by na grilu vzplanout.
- 6 Zasuňte zástrčku do zásuvky.

POUŽÍVÁNÍ PLOTNY

- 7 Plotnu používejte pro opékání čehokoliv, co by se mohlo v grilu zploštit.
- 8 Na ovládací plotny nastavte vámi požadovanou hodnotu a potom čekejte, dokud nezhasne kontrolka.
- 9 Potraviny na plotnu pokládejte pomocí obracečky či kleští, ne však rukou.
- 10 Na plotně se potraviny opékají jen z jedné strany, tzn. že to trvá to déle než na grilu. Čili pokud chcete opékat z obou stran, musíte potraviny otočit.

nákresy

- 1 držadlo
- 2 grilovací plochy
- 3 plotna

- 4 odkapávací táč
- 5 ovladač grilu a kontrolka
- 6 kontrolka plotny
- 7 ovladač plotny



pozor
horký povrch

👁️ POUŽÍVÁNÍ GRILU

- 11 Na ovladači grilu nastavte vámi požadovanou hodnotu a potom čkejte, dokud nezhasne kontrolka.
- 12 Po zhasnutí kontrolky gril s použitím rukavic na vaření otevřete.
- 13 Potraviny umístěte na spodní grilovací plochu pomocí obrabečky nebo kleští, nikdy ne prsty.
- 14 Gril zavřete.
- 15 Pant grilu je řešen tak, že je možné grilovat tlusté či nezvykle tvarované potraviny.
- 16 Grilovací plochy by měly být k sobě souběžně, aby se jídlo připravilo stejnoměrně.

👁️ VYJMUTÍ JÍDLA

- 17 Zkontrolujte, zda je udělané. Pokud si nejste jisti, dejte ho ještě na chvíli na gril.

👁️ HOTOVO?

- 18 Vytáhněte přístroj ze zásuvky.

👁️ JEŠTĚ NĚCO?

- 19 Navlečte si rukavici a vyprázdněte odkapávací táč do mísy z tepelně odolného materiálu. Pak ho pomocí kuchyňských ubrousků vytřete a zasuňte pod přední část grilu.

👁️ PÉČE A ÚDRŽBA

- 20 Odpojte spotřebič a nechte jej vychladnout, než jej vyčistíte nebo uložíte.
- 21 Všechny plochy otřete čistým vlhkým hadrem.
- 22 Těžko odstranitelné skvrny odstraníte kuchyňským ubrouskem lehce namočeným v oleji na vaření.
- 23 Odkapávací táč umyjte v teplé mýdlové vodě nebo v první přihrádce myčky.
- 24 Nepoužívejte drátěnku, ocelovou vlnu či čistící houbu obsahující mýdlo.
- ★ 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 vhazovány 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	vepřové	min
filet z lososa	3-4	plátky, 12 mm	5-6
filet z vlkouše	3-5	šunkový steak 5-6	
steak z platýze, 12-25 mm	6-8	kebab, 25 mm kostka	7-8
steak z lososa, 12-25 mm	6-8	klobásy	6-8
steak z mečouna, 12-25 mm	6-9	kotleta, 12 mm	4-6
steak z tuňáka, 12-25 mm	6-8	sendviče	
kebab, 25 mm kostka	4-6	sýr	2-3
krevety	1-2	šunka (vařená)	5-6
mušle	4-6	svačina	
hovězí		calzone	8-9
filet	5-7	hot dog	2-3
steak z roštěnce	7-8	ovoce	
burger, 100 g	7-8	jablko, na poloviny/plátky	6-8
kebab, 25 mm kostka	7-8	banány rozkrojené podélně	3-4
steak z kýty	5-7	nektarinky, na poloviny/plátky	3-5
klobásy	6-8	broskve, na poloviny/plátky	3-5
svíčková	7-9	ananas, plátky	3-7
T-bone steak (bederní část vysokého roštěnce s kostí ve tvaru T)	8-9	zelenina	
jehněčí		chřest	3-4
kebab, 25 mm kostka	7-8	lilek, na plátky/kostky	8-9
plátky roštěnce	4-6	cibule, tenké plátky	5-6
kuřecí/krůtí		paprika, tenké plátky	6-8
kousky kuřecích prs	5-7	paprika, ogrilovat slupku	2-3
(kuřecí) stehna	5-7	celé papriky potřené olejem	8
krutí prsa na plátky	3-4	brambory, na plátky/kostky	7-9

recepty

 = hrst

 5 = polévková lžice (15 ml)

 5 = 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  5 crème fraiche

½  5 citrónová kůra nastrouhaná

½  5 citrónová šťáva

1  5 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 rukoväť | 4 odkvapkávacia táčňa |
| 2 grilovacie platne | 5 ovládač grilu a svetielko |
| 3 grilovacia doska | 6 svetielko grilovacej dosky |
| | 7 ovládač grilovacej dosky |




upozornenie
horúci povrch

Prečítajte si pokyny a odložte tak, aby ste ich mohli priložiť pri prípadnom odovzdaní výrobku niekomu inému. Pred použitím odstráňte všetky obaly.

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 nevkladajte 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 Gril a grilovacia doska sú nezávislé, ale aj tu platia zákony fyziky. Tepló bude prúdiť z jednej časti do druhej, takže budú obe horúce.
- 5 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.
- 6 Spotrebič postavte na stabilný, vodorovný a tepló odolný povrch.
- 7 Kábel vedte tak, aby nevisel dolu a aby sa oň nedalo zakopnúť alebo zachytiť.
- 8 Nebaľte potraviny do plastikovej fólie, polyetylénových sáčkov alebo alobalu. Poškodíte gril a môžete spôsobiť riziko požiaru.
- 9 Mäso, hydinu a jedlá z nich (mleté mäso, hamburgery, atď.) grilujte, až kým z nich nevyteká čistá šťava. Rybu grilujte dovtedy, kým nie je mäso vo všetkých častiach nepriehľadné.
- 10 Nepoužívajte prístroj na žiadny iný účel okrem prípravy jedla.
- 11 Keď prístroj nepoužívate, odpojte ho z elektrickej siete.
- 12 Spotrebič nepoužívajte na iný účel než na ten, ktorý je popísaný v týchto inštrukciách.
- 13 Nepoužívajte tento spotrebič, ak je poškodený alebo má poruchu.
- 14 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 Gril a grilovacia doska sú od seba nezávislé. Môžete používať každú časť samostatne, alebo obe naraz. Každá časť má svoj ovládač teploty a svetielko.
- 2 Každý ovládač teploty je označený od 0 (vypnuté) po 3 (max).
- 3 Každé svetielko bude svietiť počas zohrievania a vypne sa, keď prístroj dosiahne požadovanú teplotu, potom sa bude zapínať a vypínať podľa termostatu.
- 4 Odkvapkávaciu táčňu umiestnite do stredu pod prednú časť grilu, aby zachytávala prípadnú nadbytočnú šťavu.
- 5 Otvorte gril, grilovacie platne potrite trochou kuchynského oleja alebo masla, potom ho zatvorte.
- * Nepoužívajte nízkoťučnú nátierku – môže prihorieť na gril.
- 6 Vložte zástrčku do zásuvky na stene.

POUŽÍVANIE GRILOVACEJ DOSKY

- 7 Grilovacíu dosku používajte na všetko, čo by sa mohlo v grile príliš stlačiť.
- 8 Otočte ovládač grilovacej dosky na požadované nastavenie a počkajte, kým svetielko nezhasne.
- 9 Poukladajte jedlo na grilovacíu dosku pomocou varešky alebo klieští, nie prstami.
- 10 Grilovacia doska pečie iba z jednej strany, takže je to pomalšie ako gril a budete musieť jedlo otočiť, aby ste ho mohli opiecť z oboch strán.

POUŽÍVANIE GRILU

- 11 Otočte ovládačom grilu na požadované nastavenie, potom počkajte, kým nezhasne svetielko.
- 12 Keď kontrolka zhasne, s použitím chňapky otvorte gril.
- 13 Potraviny poukladajte na spodnú grilovacíu platňu pomocou obracačky alebo klieští, nie prstami.
- 14 Zatvorte gril.
- 15 Kĺb je upravený tak, aby si poradil s hrubými aj nepravidelne tvarovanými kusmi jedla.
- 16 Grilovacie platne by mali byť zhruba rovnobežne, aby bolo jedlo prepečené rovnomerne.

JEDLO VYBERTE

- 17 Skontrolujte, či je jedlo hotové. Ak máte pochybnosti, grilujte ho ešte o čosi dlhšie.

HOTOVO?

- 18 Odpojte prístroj z elektrickej siete.

VIAC?

- 19 Nasadte si chňapku, obsah odkvapkávacej táčne vylejte do ohňovzdornej nádoby, potom ju vytrite kuchynskou papierovou utierkou a uložte ju pod prednú časť grilu.

STAROSTLIVOSŤ A ÚDRŽBA

- 20 Spotrebič odpojte a nechajte ho vychladnúť pred čistením alebo pred uskladnením.
- 21 Všetky povrchy utrite čistou vlhkou utierkou.
- 22 Na ťažko odstrániteľné škvrny použite papierovú utierku navlhčenú troškou oleja na varenie.
- 23 Odkvapkávaciu táčnu umyte v teplej vode so saponátom, alebo vo vrchnom koši umývačky riadu.
- 24 Nepoužívajte škrabky, drôtenky alebo hubky na umývanie so saponátom.
- * V miestach, kde dochádza k dotyku medzi spodnou a vrchnou platňou môžu nepriľnavé 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.




Časy 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 riaďte návodom na balení alebo nálepke.

morské plody	min	bravčové	min
filet z lososa	3-4	rezeň, 12 mm	5-6
filet z morského okúňa	3-5	rezeň 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	klobásky	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

recepty (Slovenčina)

 = 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 webstránke:

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

Instrukcję należy przeczytać, zachować, przekazać kolejnemu użytkownikowi, jeśli odstępujemy urządzenie innej osobie. Wyjmij z opakowania przed użyciem.



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 Grill i patelnia są niezależne, ale prawa fizyki zawsze obowiązują. Ciepło będzie płynąć od jednego do drugiego, więc są obie gorące.
- 5 Chleb, oliwa i inne produkty spożywcze mogą zapalić się. Nie należy używać urządzenia w pobliżu lub pod zastonami lub innymi materiałami palnymi, należy nadzorować grill w trakcie użytkowania.
- 6 Ustaw urządzenie na stabilnej, równej i termoodpornej powierzchni.
- 7 Nigdy nie pozwalaj, aby przewód zwisał przez krawędź stołu lub blatu lub mógł zostać zaczepiony.
- 8 Nie owijaj żywności w folię, torby z polietylenu, lub folii metalowej. Grill ulegnie uszkodzeniu i może to być przyczyną pożaru.
- 9 Piecz mięso, drób, i ich pochodne (mielone, hamburgery, itp.), aż będzie wyciekać czysty sos. Piecz ryby, aż w całości będą nieprzejrzyste.
- 10 Nie używaj urządzenia do innych celów niż przygotowanie potraw.
- 11 Odłącz urządzenie od sieci, kiedy nie jest używane.
- 12 Urządzeniem nie można sterować przy pomocy zewnętrznego regulatora czasowego, ani też zdalnie.
- 13 Nigdy nie używaj uszkodzonego urządzenia lub jeśli zaczęło wadliwie działać.
- 14 Jeżeli przewód zasilający ulegnie uszkodzeniu, powinien być wymieniony przez producenta, jego serwis techniczny lub specjalistyczny zakład naprawczy w celu uniknięcia zagrożenia.



tylko do użytku domowego



PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

Przetrzyj płyty grilla wilgotną szmatką.



PRZYGOTOWANIE

- 1 Grill i patelnia są niezależne. Można je wykorzystywać każde oddzielnie lub razem. Każde ma własną regulację temperatury i oddzielne lampki.
- 2 Każda regulacja temperatury jest oznaczona 0 (OFF) do 3 (max).
- 3 Każda lampka świeci, gdy pracuje odpowiednia grzałka, wyłącza się, gdy osiągnie odpowiednią temperaturę, a następnie za pomocą termostatu włącza się i wyłącza w cyklu.
- 4 Ustaw tackę ociekową centralnie z przodu kratki, aby odbierała wszystkie płyny.
- 5 Otwórz grill, przesmaruj płyty grilla odrobiną oleju jadalnego lub masła, a następnie zamknij grill.
- * Nie używać niskotłuszczowych smarowideł - potrawy mogą się przepalać.
- 6 Włóż wtyczkę w gniazdko sieciowe.



POŁÓŻ NA PATELNI

- 7 Na patelni można smażyć wszystko, co mogłoby zostać spłaszczzone w grillu.
- 8 Przekręć pokrętło regulacyjne patelni w żądane ustawienie, a następnie poczekaj, aż zgaśnie lampka.

ryunki

- | | |
|----------------|-----------------------------|
| 1 uchwyt | 4 tacka ociekowa |
| 2 płyty grilla | 5 regulacja grilla i lampka |
| 3 patelnia | 6 lampka patelni |
| | 7 regulacja patelni |



ostrożnie
gorąca powierzchnia

- 9 Ułóż jedzenie na patelni za pomocą szpachelki lub szczypiec, nie palcami.
10 Patelnia obsmaża tylko z jednej strony, więc smażenie jest wolniejsze niż w grillu i trzeba odwrócić jedzenie na drugą stronę, jeżeli ma być obsmażone po obu stronach.

👁️ WŁÓŻ DO GRILLA

- 11 Przekręć pokrętko regulacyjne grilla w żądane ustawienie, a następnie poczekaj aż zgaśnie lampka.
12 Gdy lampka zgaśnie, użyj rękawicy kuchennej, aby otworzyć grill.
13 Ułóż żywność na dolnej płycie grilla przy pomocy łopatkki lub szczypiec, a nie palców.
14 Zamknij grill.
15 Zawias przegubowy jest dostosowany do produktów żywnościowych grubych lub o nietypowym kształcie.
16 Płyty grilla powinny być mniej więcej równoległe, aby uniknąć nierównomiernego opiekania.

👁️ WYJMIJ JEDZENIE

- 17 Sprawdź, czy jedzenie jest gotowe. Jeśli masz wątpliwości, opiekaj nieco dłużej.

👁️ SKOŃCZONE?

- 18 Wyjąć wtyczkę z gniazdka.

👁️ WIĘCEJ?

- 19 Załóż rękawice kuchenne, przelej zawartość tacki ociekowej do naczynia żaroodpornego, a następnie wytrzyj tackę ręcznikiem papierowym i umieść z przodu grilla.

👁️ KONSERWACJA I OBSŁUGA

- 20 Przed czyszczeniem lub odstawieniem urządzenia wyłącz wtyczkę zasilania z gniazdka.
21 Wytrzyj wszystkie powierzchnie czystą wilgotną szmatką.
22 Do usunięcia uporczywych plam użyj papierowego ręcznika zwilżonego odrobiną oliwy jadalnej.
23 Umyj tackę ociekową w ciepłej wodzie z mydłem lub na górnej półce zmywarki do naczyń.
24 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

Podane czasy przyrządzania 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	min	wieprzowina	min
filet z łososia	3-4	kotlety, 12mm	5-6
filet z okonia morskiego	3-5	stek z szynki	5-6
stek z halibuta, 12-25mm	6-8	kebaby, kostka 25mm	7-8
stek z łososia, 12-25mm	6-8	kiełbasy	6-8
stek z miecznika, 12-25mm	6-9	polędwica, 12mm	4-6
stek z tuńczyka, 12-25mm	6-8	kanapki	
kebaby, kostka 25mm	4-6	ser	2-3
krewetka	1-2	szynka (gotowana)	5-6
przegrzebek	4-6	przekąski	
wołowina		Calzoni	8-9
filet	5-7	Hot dog	2-3
stek z polędwicy	7-8	owoce	
hamburger, 100g	7-8	jabłko, połowa / plaster	6-8
kebaby, kostka 25mm	7-8	banan, plaster w długości	3-4
stek z udźca	5-7	nektarynki, połowa / plaster	3-5
kiełbasy	6-8	brzoskwinie, połowa / plaster	3-5
polędwica	7-9	ananas, plaster	3-7
T-bony	8-9	warzywa	
jagnięcina		szparagi	3-4
kebaby, kostka 25mm	7-8	bakłażan, plaster / kostka	8-9
kotlety z polędwicy	4-6	cebula, cienki plasterek	5-6
kurczak / indyka		papryką, cienki plasterek	6-8
pień kurczaka w kawałkach	5-7	papryka, grillowanie, następnie zdjęcie skóry	2-3
udka (z kurczaka)	5-7	cała papryka posmarowana oliwą	8
pień z indyka, w plastrach	3-4	ziemniaki, plaster / kostka	7-9

przepisy kulinarne

 = łyżka stołowa (15ml)

 = łyżeczka (5 ml)

wędzona makrela panini (1 porcja)

2 gotowane wędzone filety z makreli

4 pomidory cherry, połówki


sos:

2  śmietana "crème fraiche"

½  sok z cytryny

g = gramy


ml = mililitry

 = garść

3 kromki razowego chleba

1  rzeżucha

½  skórka z cytryny, starta

1  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. Połączyć sosem.

przepisy są dostępne na naszej stronie internetowej:

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

crteži

- 1 ručka
- 2 ploče roštilja
- 3 ploča

- 4 posuda za kapanje
- 5 regulator roštilja i svjetlo
- 6 svjetlo ploče
- 7 regulator ploče




oprez
vruća površina

Pročitajte upute, držite ih na sigurnom mjestu, prosljedite ih ako dajete uređaj.
Uklonite cijelo pakiranje prije uporabe.

**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 Roštilj i ploča za roštilj su neovisni, ali se još uvijek primjenjuju zakoni fizike. Toplina će se prebacivati s jednog na drugi, tako da će i roštilj i ploča biti vrući.
- 5 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.
- 6 Postavite uređaj na stabilnu, ravnu površinu, otpornu na toplinu.
- 7 Savijte kabel da ne visi preko stola kako bi se izbjeglo spoticanje ili zaplitanje.
- 8 Nemojte stavljati namirnice u plastičnu foliju, polietilenske vrećice ili aluminijsku foliju. Time može doći do oštećenja roštilja i može se izazvati požar.
- 9 Kuhajte meso, perad i prerađevine (mljeveno meso, hamburgere, itd) dok se iz njih ne pojavi bistri sok. Kuhajte ribu dok joj boja ne postane potpuno mutna.
- 10 Nemojte koristiti uređaj u bilo koju drugu svrhu osim za pečenje hrane.
- 11 Iskopčajte uređaj iz utičnice kad nije u uporabi.
- 12 Ovaj uređaj ne smije biti kontroliran vanjskim tajmerom ili sustavom daljinskog upravljanja.
- 13 Nemojte koristiti uređaj ako je oštećen ili neispravan.
- 14 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 Roštilj i ploča za roštilj su neovisni. Možete ih koristiti ili pojedinačno ili zajedno. Imaju zasebne regulatore temperature i zasebna svjetla.
- 2 Svaki regulator kontrole temperature ima oznake od 0 (isklj.) do 3 (maks.)
- 3 Kad se zagrijava jedan element, njegovo svjetlo će biti upaljeno; po postizanju točne temperature, svjetlo će se ugasiti, i potom će se naizmjenično paliti i gasiti tokom rada termostata.
- 4 Postavite posudu za kapanje točno ispod prednjeg dijela roštilja, da bi se prikupila sva masnoća.
- 5 Otvorite roštilj, premažite ploče s malo jestivog ulja ili maslaca i potom ga zatvorite.
- ★ Nemojte koristiti posne premaze jer mogu izgoriti na roštilju.
- 6 Stavite utikač u utičnicu.

STAVLJANJE NAMIRNICA NA PLOČU ROŠTILJA

- 7 Koristite ploču roštilja za prženje namirnica koje bi se mogle prignječiti roštiljem.
- 8 Okrenite regulator ploče na željenu postavku i potom sačekajte dok se svjetlo ne ugasi.
- 9 Postavite hranu na ploču roštilja uz pomoć lopatice ili hvataljki; nemojte to raditi prstima.
- 10 Na ploči se namirnice peku samo s jedne strane, tako da je pečenje sporije nego na roštilju i morate okretati hranu ako želite da se ispeče na obje strane.

STAVLJANJE NAMIRNICA NA ROŠTILJ

- 11 Okrenite regulator roštilja na željenu postavku i potom sačekajte dok se svjetlo ne ugasi.
- 12 Kad se indikatorno svjetlo ugasi, otvorite roštilj koristeći se rukavicom.
- 13 Postavite hranu na donju ploču roštilja uz pomoć lopatice ili hvataljki, nemojte to raditi prstima.
- 14 Zatvorite roštilj.
- 15 Šarka je oblikovana na način da može podnijeti debele komade hrane ili namirnice neobičnih oblika.
- 16 Ploče roštilja trebaju biti otprilike paralelne, da bi se izbjeglo neravnomjerno pečenje.

VAĐENJE NAMIRNICA

- 17 Provjerite je li hrana pečena. Ako niste sigurni, nastavite još malo s pečenjem.

JESTE LI ZAVRŠILI?

- 18 Izvucite utikač iz utičnice za napajanje.

JOŠ MALO ROŠTILJANJA?

- 19 Stavite rukavicu, ispraznite posudu za kapanje u zdjelu otpornu na toplinu, obrišite je kuhinjskim papirom i stavite je ispod prednje strane roštilja.

ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE

- 20 Prije čišćenja i pospremanja uređaja, iskopčajte ga iz utičnice i ostavite da se ohladi.
 - 21 Obrišite sve površine čistom vlažnom krpom.
 - 22 Uklonite tvrdokorne mrlje paprnatim ubrusom ovaženim s malo jestivog ulja.
 - 23 Operite posudu za kapanje u toploj sapunici ili na gornjoj rešetki perilice za posuđe.
 - 24 Nemojte koristiti ribalice, metalnu žicu ili jastučice 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.




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.

morski plodovi	min	svinjetina	min
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 sabljarkje, 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

recepti (Hrvatski)

 = pregršt

 = žlica (15 ml)

 = čajna žličica (5 ml)

g = grami

ml = mililitri

sendvići 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 začim preko hrane.


recepti su dostupni na našoj web stranici:

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

Preberite navodila, jih shranite na varnem in jih predajte skupaj z napravo, če jo posredujete naprej. Pred uporabo 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 izven dosega otrok.
- 2 Naprave ne postavljajte v 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 krpo..
- 4 Žar in rešetka sta sicer neodvisna, vendar še vedno veljajo zakoni fizike. Toplota se pretaka od enega do drugega, tako da bosta oba vroča.
- 5 Kruh, olje in druga živila lahko povzročijo opekline. Naprave ne uporabljajte v bližini zaves ali drugih vnetljivih materialov in jo opazujte, dokler se uporablja.
- 6 Napravo postavite na stabilno vodoravno površino, ki je odporna proti vročini.
- 7 Kabel napeljite tako, da ne visi in da se vanj ni mogoče zataktniti ali spotakniti.
- 8 Hrane ne zavijte v plastično folijo, polietilenske vrečke ali kovinsko folijo. S tem boste žar poškodovali in lahko povzročite požar.
- 9 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.
- 10 Naprave ne uporabljajte za nič drugega kot za kuhanje hrane.
- 11 Odklopite napravo, ko ni v uporabi.
- 12 Te naprave ne smete upravljati z zunanjim časovnikom ali sistemom za daljinsko upravljanje.
- 13 Naprave ne upravljajte, če je poškodovana ali če ne deluje pravilno.
- 14 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 Žar in rešetka sta neodvisna. Uporabite lahko vsakega posebej ali oba skupaj. Vsak ima svoj nadzor temperature in lučko.
- 2 Vsak element za nastavljanje temperature je označen od 0 (izklop) do 3 (največ).
- 3 Vsaka lučka sveti, ko se grelnik segreva, izklopi, ko doseže pravilno temperaturo, in se vklaplja ter izklaplja s termostatom.
- 4 Pladenj za odtekanje postavite pod sprednji del žara, da prestreže tekočino.
- 5 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.
- 6 Vtič vstavite v električno vtičnico.

UPORABA REŠETKE

- 7 Rešetko uporabite za pečenje vsega, kar bi se lahko na žaru sploščilo.
- 8 Nastavitev rešetke zavrtite na zeleno vrednost in počakajte, da se lučka izklopi.
- 9 Hrano postavite na rešetko z lopatico ali prijemalko, ne s prsti.
- 10 Rešetka segreva hrano le z ene strani, zato je počasnejša od žara, poleg tega pa boste morali hrano obrniti, če jo želite skuhati na obeh straneh.

risbe

- 1 ročaj
- 2 plošči žara
- 3 rešetka

- 4 pladenj za odtekanje
- 5 nastavitev in lučka žara
- 6 lučka rešetke
- 7 nastavitev rešetke



pozor
vroča površina

👁️ POLNJENJE ŽARA

- 11 Nastavitev žara zavrtite na zeleno vrednost in počakajte, da se lučka izklopi.
- 12 Ko lučka ugasne, odprite žar z rokavicami za pečico.
- 13 Na spodnjo ploščo žara polagajte hrano z lopatico ali prijemalko, ne s prsti.
- 14 Zaprite žar.
- 15 Tečaj je členast, da omogoča peko debelejšje ali nenavadno oblikovane hrane.
- 16 Plošči žara morata biti približno vzporedni, da preprečite neenakomerno kuhanje.

👁️ ODSTRANJEVANJE HRANE

- 17 Preverite, ali je kuhana. Če o tem niste prepričani, jo še pokuhajte.

👁️ KONČANO?

- 18 Napravo odklopite.

👁️ VEČ?

- 19 Nadenite si rokavico za pečico, izpraznite pladenj za odtekanje v posodo, odporno proti vročini, ga obrišite s papirnato brisačo in ga postavite pod sprednjo stran žara.

👁️ NEGA IN VZDRŽEVANJE

- 20 Odklopite napravo in pustite, da se ohladi, preden jo očistite ali shranite.
- 21 Vse površine obrišite s čisto vlažno krpo.
- 22 Za odstranjevanje trdovratnih madežev uporabite papirnato brisačo z malo jedilnega olja.
- 23 Pladenj za odtekanje pomijte v topli milnici ali v zgornjem predalu v pomivalnem stroju.
- 24 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**


Ti casi kuhanja so namenjeni samo kot 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.

	min	svinjina	min
morska hrana			
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	sadjje	
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
-  = žlica (15 ml)
-  = 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  kislá smetana
- ½  naribana limonina lupinica
- ½  limonin sok
- 1  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 χειρολαβή | 4 δίσκος υγρών |
| 2 πλάκες γκριλιέρας | 5 διακόπτης και λυχνία γκριλιέρας |
| 3 πλάκα | 6 λυχνία πλάκας |
| | 7 διακόπτης πλάκας |



προσοχή
καυτή επιφάνεια

Διαβάστε τις οδηγίες, φυλάξτε τις σε ασφαλές μέρος και σε περίπτωση που δώσετε τη συσκευή σε άλλον χρήστη, δώστε μαζί και τις οδηγίες.
Αφαιρέστε όλα τα υλικά συσκευασίας πριν από τη χρήση.



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 Η γκριλιέρα και η πλάκα είναι αυτόνομες, αλλά οι νόμοι της φυσικής ισχύουν πάντα. Η θερμότητα μεταδίδεται από τη μία στην άλλη, και έτσι καίνε και οι δύο.
- 5 Το ψωμί, το λάδι και άλλες τροφές μπορούν να προκαλέσουν εγκαύματα. Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή κοντά ή κάτω από κουρτίνες ή άλλα εύφλεκτα υλικά και να την επιβλέπετε ενώ βρίσκεται σε χρήση.
- 6 Τοποθετήστε τη συσκευή σε σταθερή, πυράντοχη επιφάνεια.
- 7 Τοποθετήστε το καλώδιο έτσι ώστε να μην κρέμεται και να μην μπορεί να μπερδευτεί ή να πιαστεί στα πόδια σας.
- 8 Μην τυλίγετε τις τροφές σε πλαστική μεμβράνη, σακούλες από πολυαιθυλένιο ή αλουμινοχαρτό. Θα προκληθεί ζημιά στην γκριλιέρα και ενδεχόμενος κίνδυνος πυρκαγιάς.
- 9 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.
- 10 Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή για οποιαδήποτε άλλη χρήση πέρα από το ψήσιμο τροφών.
- 11 Να αποσυνδέετε τη συσκευή από το ρεύμα όταν δεν τη χρησιμοποιείτε.
- 12 Αυτή η συσκευή δεν πρέπει να λειτουργεί με εξωτερικό χρονοδιακόπτη ή σύστημα τηλεχειρισμού.
- 13 Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή εάν είναι φθαρμένη ή παρουσιάζει δυσλειτουργίες.
- 14 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 Η γκριλιέρα και η πλάκα είναι αυτόνομες. Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε την κάθε μια ξεχωριστά, ή και τις δύο μαζί. Η κάθε μια έχει δικό της διακόπτη και λυχνία θερμοκρασίας.
- 2 Κάθε διακόπτης θερμοκρασίας έχει ενδείξεις 0 (σβησμένη) έως 3 (μέγιστη).
- 3 Κάθε λυχνία ανάβει όσο η αντίσταση θερμαίνεται, σβήνει όταν φτάσει στη σωστή θερμοκρασία, και μετά ανάβει και σβήνει διαδοχικά μαζί με το θερμοστάτη.
- 4 Τοποθετήστε στο κέντρο τον δίσκο υγρών κάτω από την μπροστινή πλευρά της γκριλιέρας ώστε να μη χυθούν έξω τυχόν υγρά.

5 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.

6 Συνδέστε το βύσμα στην πρίζα.

ΧΡΗΣΗ ΤΗΣ ΠΛΑΚΑΣ

7 Χρησιμοποιήστε την πλάκα για να ψήσετε οτιδήποτε θα συμπιεζόταν στην γκριλιέρα.

8 Βάλτε τον διακόπτη της πλάκας στη ρύθμιση που θέλετε, μετά περιμένετε για να σβήσει η λυχνία.

9 Απλώστε τα τρόφιμα πάνω στην πλάκα με σπάτουλα ή λαβίδα, όχι με τα δάχτυλα.

10 Η πλάκα ψήνει μόνο από τη μία πλευρά, επομένως αργεί περισσότερο από την γκριλιέρα, και θα πρέπει να γυρίζετε τα τρόφιμα εφόσον θέλετε να ψηθούν και από τις δύο πλευρές.

ΧΡΗΣΗ ΤΗΣ ΓΚΡΙΛΙΕΡΑΣ

11 Βάλτε τον διακόπτη της γκριλιέρας στη ρύθμιση που θέλετε, μετά περιμένετε για να σβήσει η λυχνία.

12 Όταν σβήσει η ενδεικτική λυχνία, χρησιμοποιήστε ένα γάντι φούρνου για να ανοίξετε την γκριλιέρα.

13 Τοποθετήστε τις τροφές στην κάτω πλάκα της γκριλιέρας χρησιμοποιώντας μια σπάτουλα ή μια τσιμπίδα, όχι τα δάχτυλά σας.

14 Κλείστε την γκριλιέρα.

15 Ο αρμός προσαρμόζεται σε περίπτωση χοντρών τροφών ή τροφών που είναι κομμένες σε περίεργο σχήμα. Οι πλάκες της γκριλιέρας πρέπει να είναι παράλληλα τοποθετημένες σε γενικές γραμμές για να αποφευχθεί το ανομοιόμορφο ψήσιμο.

ΑΦΑΙΡΕΣΗ ΤΟΥ ΦΑΓΗΤΟΥ

16 Βεβαιωθείτε ότι έχει ψηθεί. Εάν δεν είστε σίγουροι, ψήστε το λίγο παραπάνω.

ΤΕΛΕΙΩΣΑΤΕ;

17 Αποσυνδέστε τη συσκευή από το ρεύμα.

ΠΕΡΙΣΣΟΤΕΡΑ

18 Φορέστε το γάντι φούρνου, αδειάστε τον δίσκο υγρών σε ένα θερμοανθεκτικό μπολ και κατόπιν σκουπίστε τον με χαρτί κουζίνας και τοποθετήστε τον πάλι κάτω από την μπροστινή πλευρά της γκριλιέρας.

ΦΡΟΝΤΙΔΑ ΚΑΙ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ

19 Αποσυνδέστε τη συσκευή από την πρίζα και αφήστε τη να κρυώσει πριν από τον καθαρισμό και την αποθήκευση.

20 Σκουπίστε όλες τις επιφάνειες με ένα καθαρό βρεγμένο πανί.

21 Προσθέστε λίγο μαγειρικό λάδι σε χαρτί κουζίνας και χρησιμοποιήστε το για να απομακρύνετε τους επίμονους λεκέδες.

22 Πλύνετε τον δίσκο υγρών με ζεστό νερό και σαπουνάδα ή τοποθετήστε τον στο επάνω καλάθι του πλυντηρίου πιάτων.

23 Μην χρησιμοποιείτε λειαντικά σφουγγαράκια ή σύρμα κουζίνας.

✳ Στα σημεία που έρχονται σε επαφή η επάνω και η κάτω πλάκα, οι αντικολητικές 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 ψησίματος & 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 ψησίματος 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.


	min	χοιρινό	min
θαλασσινά			
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
κινότο	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
μούτσια (κοτόπουλο)	5-7	ολόκληρες πιπεριές, επικαλυμμένες με λάδι	8
γαλοπούλα, ψιλοκομμένο στήθος	3-4	πατάτες, φέτες/κύβοι	7-9

συνταγές

 = κουταλιά της σούπας (15 ml)

 = κουταλάκι του γλυκού (5 ml)

g = γραμμάρια

 = χούφτα

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

ντρέισινγκ:

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>

A használati utasítást olvassa el és őrizze meg; és adja tovább a készülékkel együtt, ha azt továbbadja. Használat előtt teljes egészében távolítsa el a 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 grill és a sütőtálca egymástól függetlenek, de a fizika törvényei ekkor is érvényesek. A hő átválik az egyikről a másikra, így mindkettő felforrósodik.
- 5 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.
- 6 Helyezze a készüléket egy stabil, sík, hőálló felületre.
- 7 Úgy helyezze el a kábelt, hogy az ne lógjon le, ne lehessen benne elesni vagy beleakadni.
- 8 Az élelmiszert ne tekerje műanyag fóliába, polietilén tasakba, vagy fémfóliába. Ez kárt tehet a grillezőben és tűzveszélyt is okozhat.
- 9 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.
- 10 A készüléket kizárólag élelmiszer sütésére használja.
- 11 Ha nem használja, húzza ki a készüléket.
- 12 A készüléket nem szabad külső időzítővel és távirányító rendszerrel működtetni.
- 13 Ne működtesse a készüléket, ha az megrongálódott vagy hibásan működik.
- 14 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 tányérjait nedves kendővel törölje le.

ELŐKÉSZÍTÉS

- 1 A grill és a sütőtálca egymástól függetlenek. Használhatja azokat külön-külön, vagy mindkettőt egyszerre. Mindkettő rendelkezik saját hőmérséklet szabályozóval és jelzőlámpával.
- 2 A hőmérséklet szabályozóval a 0 (ki) és 3 (max) fokozatok között választhat.
- 3 Az eszköz felűtése alatt minden lámpa világít, a megfelelő hőmérséklet elérésekor kikapcsol, majd a termosztát érzékelője szerint kapcsol ki és be.
- 4 A felfogótálcát a grillező első részén, középre helyezze el, oly módon hogy az összes lecsapegő folyadékot felfogja.
- 5 Nyissa fel a grillezőt, egy kevés főzőolajjal, vagy vajjal kenje meg a grillező tányérokat, majd zárja le.
- * Ne használjon alacsony zsírtartalmú kenhető krémeket – ezek ráéghetnek a grillezőre.
- 6 Tegye be a dugót a csatlakozó aljzatba.

A SÜTŐTÁLCA HASZNÁLATA

- 7 A sütőtálcát bármilyen étel megsütésére használhatja, melyet a grillben sütné meg.
- 8 Fordítsa a sütőtálca szabályozó gombját a kívánt beállításra, majd várjon, míg a jelzőlámpa kikapcsol.

rajzok

- | | |
|------------------|---|
| 1 fogantyú | 4 felfogótálca |
| 2 grillező lapok | 5 grill szabályozó gombja és jelzőlámpája |
| 3 sütőtálca | 6 sütőtálca jelzőlámpája |
| | 7 sütőtálca szabályozó gombja |



vigyázat
forró felület

- 9 Egy fogóval vagy spatulával (ne az ujjával) fedtesse le az ételt a sütőtálcára.
10 A sütőtálca egyszerre csak az egyik oldalán süssi meg az ételt, így lassabb, mint a grill, és meg kell fordítania az ételt, ha mindkét oldalán meg szeretné sütni azt.

👁️ A GRILLEZŐ MEGTÖLTÉSE

- 11 Állítsa a grill szabályozó gombját a kívánt beállításra, majd várjon, míg a jelzőlámpa kialszik.
12 Ha a lámpa elalszik, a grillező kinyitására használjon konyhai kesztyűt.
13 Spatulával, vagy csipesszel, ne ujjával, helyezze az élelmiszert a grillezőtányér aljára.
14 Zárja le a grillezőt.
15 A csuklópánt több ízből áll, így a szabálytalan alakú élelmiszerek is könnyen kezelhetők vele.
16 A grillező lapokat nagyjából párhuzamosan helyezze el, így elkerülhető az egyenetlen átsülés.

👁️ AZ ÉTEL ELTÁVOLÍTÁSA

- 17 Ellenőrizze, hogy megsült-e. Ha kétségei támadnak, süssé tovább egy kicsit.

👁️ KÉSZ?

- 18 Húzza ki a készüléket az aljzatból.

👁️ HOGYAN TOVÁBB?

- 19 Vegye fel a konyhai kesztyűt, ürítse ki a felfogótálcát egy hőálló tálba, majd törölje ki konyhai törülköpírral, és helyezze a grillező alsó része alá.

👁️ ÁPOLÁS ÉS KARBANTARTÁS

- 20 Húzza ki a készüléket, és hagyja lehűlni a tisztítás és tárolás előtt.
21 Az összes felületet törölje le tiszta nedves kendővel.
22 A makacs szennyeződések egy kevés főzőolajjal megnedvesített papír törülközővel távolítsa el.
23 Meleg szappanos vízzel, vagy a mosogatógép felső polcára helyezve mosogassa el a felfogótálcát.
24 Súrolószert, fémszálas szivacsit, vagy súrolókefét tilos használni.
* Azokon a helyeken, ahol az alsó és felső tányérok érintkeznek, a tapadásmentes felületen kopás nyoma alakulhat ki. Ez csupán esztétikai jellegű probléma, mely nem befolyásolja a grillező normál működését.

♻️ KÖRNYEZETVÉDELME

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 élelmiszerbiztonság**

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

Ha előrecsomagolt élelmiszert süt, kövesse a csomagoláson, vagy a címkén lévő útmutatásokat.

tengeri élelmiszer	min	disznó	min
lazacfilé	3-4	szeletek, 12mm	5-6
tengeri süllő file	3-5	sonkaszelet	5-6
lepényhal-szelet, 12-25mm	6-8	kebab, 25mm kocka	7-8
lazac-szelet, 12-25mm	6-8	kolbász	6-8
kardhal-szelet, 12-25mm	6-9	vesepecsenye-szelet, 12mm	4-6
tonhal-szelet, 12-25mm	6-8	szendvics	
kebab, 25mm kocka	4-6	sajt	2-3
garnélarák	1-2	sonka (főtt)	5-6
fésűkagyló	4-6	harapnivalók	
marha		calzone	8-9
filé	5-7	hot dog	2-3
bélszín-szelet	7-8	gyümölcs	
húspogácsa, 100g	7-8	alma, fél/cikk	6-8
kebab, 25mm kocka	7-8	banán, hosszanti szelet	3-4
kerek szelet	5-7	nektarin, fél/cikk	3-5
kolbász	6-8	őszibarack, fél/cikk	3-5
vesepecsenye	7-9	ananasz, cikk	3-7
t-csont	8-9	zöldség	
bárány		spárga	3-4
kebab, 25mm kocka	7-8	padlizsán, fél/cikk	8-9
szeletelt bélszín	4-6	vöröshagyma, vékony cikk	5-6
csirke/pulyka		paprika, vékony cikk	6-8
csirkemell darabok	5-7	paprika, grillezés után a bőre eltávolítható	2-3
comb (csirke)	5-7	egész paprika olajjal bekenve	8
pulykamell, szeletelt	3-4	burgonya, fél/cikk	7-9

receptek

 = maroknyi

 = evőkanál (15 ml)

 = 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  tejföl

$\frac{1}{2}$  étvágygerjesztő reszelt citrom

$\frac{1}{2}$  citromlé

1  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 sac | 4 damlama tepsisi |
| 2 ızgara plakaları | 5 ızgara kumandası ve lambası |
| 3 sac | 6 sac lambası |
| | 7 sac kumandası |



dikkat
sıcak yüzey

Talimatları okuyun, güvenli bir yerde saklayın, gerekirse cihazla birlikte aktarın.
Kullanmadan önce cihazın tüm ambalajını 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 Izgara ve sac bölümler birbirinden bağımsızdır, ancak fizik kuralları hâlâ geçerlidir. Sıcaklık birinden diğerine geçeceğinden, her ikisi de sıcak olacaktır.
- 5 Ekmek, yağ ve diğer yiyecekler yanabilir. Cihazı, perde veya diğer yanabilir materyallerin yakınında veya altında kullanmayın ve cihaz sıcak durumda iken yanından ayrılmayın.
- 6 Cihazı sabit, düz, ısıya dayanıklı bir zemin üzerine yerleştirin.
- 7 Elektrik kablosunu herhangi bir cismin üzerinden sarkmayacak ve takılma veya tökezlenmeye izin vermeyecek şekilde yönlendirin.
- 8 Yiyeceği streç filmle, politen poşetlerle veya alüminyum folyoyle kaplamayın. Izgaraya zarar vererek bir yangın tehlikesine neden olabilirsiniz.
- 9 Eti, kümes hayvanlarını ve türevlerini (kıyma, burger köfte, vb.) özuları tamamen çekilene dek pişirin. Balığı etli kısmı tamamen matlaşınca dek pişirin.
- 10 Cihazı, yiyecek pişirme dışında bir amaçla kullanmayın.
- 11 Kullanılmadığı zamanlarda cihazın fişini prizden çekin.
- 12 Cihaz, harici bir zamanlayıcı veya uzaktan kumanda sistemiyle çalıştırılmamalıdır.
- 13 Hasarlı veya arızalı cihazları çalıştırmayın.
- 14 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 Izgara ve sac bölümler birbirinden bağımsızdır. Her birini ayrı ayrı veya her ikisini birlikte kullanabilirsiniz. Her birinin kendine ait ısı kumandası ve lambası bulunur.
- 2 Her ısı kumandası, 0 (kapalı) ila 3 (maks) arasında işaretlenmiştir.
- 3 Her lamba, kendisine ait devreler ısındığında yanar ve doğru ısıya ulaşıldığında söner. Ardından, termostata göre tekrar devreye girer veya devreden çıkar.
- 4 Damlama tepsisini ızgaranın önüne, tüm akıntıları toplayacak şekilde ortalarak yerleştirin.
- 5 Izgarayı açın, ızgara plakalarını bir parça pişirme yağı veya tereyağı ile silin ve kapatın.
- * Düşük yağlı pişirme malzemeleri püskürtmeyin; yanarak ızgaranın üzerine yapışabilir.
- 6 Fişi prize takın.

**SACA YİYECEK YERLEŞTİRME**

- 7 Sacı, ızgarada basılmasını istemediğiniz yiyecekleri kızartmak için kullanın.
- 8 Sacın kumandasını istediğiniz ayara çevirerek getirin ve lambanın sönmesini bekleyin.
- 9 Yiyecekleri sacın üzerine parmaklarınızla değil, bir spatula veya maşa kullanarak dizin.

10 Sac, yiyeceklerin sadece tek bir yüzünü pişirdiğinden ızgaradan daha yavaştır. Her iki yüzünü de pişirmek için, yiyeceği çevirmelisiniz.

IZGARAYA YİYECEK YERLEŞTİRME

- 11 Sacın kumandasını istediğiniz ayara çevirerek getirin ve lambanın sönmesini bekleyin.
- 12 Lamba söndüğünde, ızgarayı açmak için bir fırın eldiveni kullanın.
- 13 Yiyeceği, bir spatula veya maşa yardımıyla ızgaranın alt plakasına yerleştirin, parmaklarınızı kullanmayın.
- 14 Iızgarayı kapatın.
- 15 Kalın veya biçimsiz yiyeceklere uyum sağlayabilen esnek bağlantı parçaları ile birleştirilmiştir.
- 16 Iızgara plakaları, eşit pişirmeyi sağlamak amacıyla birbirine mümkün olduğunca paralel durmalıdır.

YİYECEĞİ ALMAK

- 17 Yiyeceğin pişip pişmediğini kontrol edin. Piştiğinden emin değilseniz biraz daha pişirin.

BİTTİ Mİ?

- 18 Cihazın fişini prizden çekin.

DİĞER

- 19 Fırın eldivenini takın, damlama tepsisini ısı geçirmez bir kaseye boşalttıktan sonra kağıt havluyla silerek ızgaranın ön alt kısmına yerleştirin.

TEMİZLİK VE BAKIM

- 20 Cihazın fişini prizden çekin ve temizlemeye başlamadan veya dolaba kaldırmadan önce soğumasını bekleyin.
- 21 Tüm yüzeyleri nemli bezle silin.
- 22 İnatçı lekeleri ortadan kaldırmak için az bir yemek yağı ile nemlendirilmiş kağıt havlu kullanın.
- 23 Damlama tepsisini ılık sabunlu suda veya bulaşık makinesinin üst rafında yıkayın.
- 24 Bulaşık teli, tel yün ya da sabunlu bezler 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.



Bakanlıkça tespit ve ilan edilen kullanım ömrü 7 yıldır

Taşıma ve nakliye sırasında dikkat edilecek hususlar :
Ürünü düşürmeyiniz
Darbelere maruz kalmamasını sağlayınız
Cihazı nakliye sırasında orijinal ambalajında taşıyınız.

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	kebablar, 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	
kebablar, 25 mm küp	4-6	peynir	2-3
iri karides	1-2	jambon (pişirilmiş)	5-6
tarak	4-6	atıştırma	
sığır 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
kebablar, 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
T-Bone	8-9	ananas, dilimlenmiş	3-7
kuzu eti		sebzeler	
kebablar, 25 mm küp	7-8	kuşkonmaz	3-4
kemiksiz kuşbaşı	4-6	patlıcan, dilimlenmiş/küpler halinde kesilmiş	8-9
tavuk/hindi		soğan, ince dilimlenmiş	5-6
tavuk göğüs 5-7		biber, ince dilimlenmiş	6-8
but (tavuk)	5-7	biber, közlenmiş ve kabuğu soyulmuş	2-3
hindi göğüs, dilimlenmiş	3-4	bütün biber, üzerlerine fırça ile yağ sürülmüş	8
		patates, dilimlenmiş/küpler halinde kesilmiş	7-9

yemek tarifleri

15 = yemek kaşığı (15ml)

5 = çay kaşığı (5ml)

g = gram

ml = mililitre

☞ = bir avuç

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 15 taze krema

½ 5 limon kabuğu rendesi

½ 5 limon suyu

1 5 karabiber

Sosu bir kasede karıştırın. Buzdolabında 2 saat soğumaya bırakın. İnce bir tabaka halindeki uskumruyu bir dilim ekmeğin üzerine yerleştirin, üzerini 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>

Citiți instrucțiunile, păstrați-le într-un loc sigur; dacă dați aparatul altcuiva, nu uitați să dați și instrucțiunile. Îndepărtați toate ambalajele înainte de folosire.

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 mânuși de bucătărie sau un prosop împăturit.
- 4 Grătarul și tava sunt independente, însă se aplică legile fizicii. Căldura va circula din una în cealaltă, așa că ambele se vor încinge.
- 5 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.
- 6 Așezați aparatul pe o suprafață stabilă, nivelată, termorezistentă.
- 7 Așezați cablul în așa fel încât să nu atârne, ca să nu poată fi prins sau agățat.
- 8 Nu împachetați mâncarea în folie de plastic, pungi din polietilenă sau folie de aluminiu. Riscați să deteriorați grătarul și să produceți un incendiu.
- 9 Gătiți carnea, piul sau derivatele (mici, burgeri etc.) până când se evaporă sucul. Gătiți peștele până când carnea devine opacă.
- 10 Nu folosiți aparatul decât pentru gătit alimente.
- 11 Scoateți aparatul din priză atunci când nu îl folosiți.
- 12 Este interzisă operarea acestui aparat prin utilizarea unui temporizator extern ori a unui sistem telecomandat.
- 13 Nu operați aparatul dacă este stricat sau nu funcționează corect.
- 14 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 Grătarul și tava sunt independente. Le puteți folosi pe fiecare separat, sau pe ambele împreună. Fiecare are propriul control de temperatură și propriul bec.
- 2 Fiecare control al temperaturii este marcat cu 0 (oprit) până la 3 (max).
- 3 Fiecare bec se va aprinde când elementul se încălzește, se va stinge când se atinge temperatura corectă, apoi se va stinge și aprinde împreună cu termostatul.
- 4 Așezați tava pentru stropi, în centru, în fața grătarului, pentru a putea colecta orice lichid scurs.
- 5 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.
- 6 Băgați întrerupătorul în priză.

FOLOSIREA TĂVII

- 7 Folosiți tava pentru a prăji orice aliment care poate fi turtit pe grătar.
- 8 Setați controlul tăvii la puterea dorită, apoi așteptați ca becul să se stingă.
- 9 Așezați alimentele în tavă cu o spatulă sau cu un clește, nu cu mâna.
- 10 Tava gătește doar pe o parte, fiind prin urmare mai lentă decât grătarul, și va trebui să întoarceți alimentele dacă doriți să le gătiți pe ambele părți.

schite	4 tavă pentru stropi		atenție suprafață fierbinte
1 mâner	5 control și bec grătar		
2 plăci grătar	6 bec tavă		
3 tavă	7 control tavă		

FOLOSIREA GRĂTARULUI

- 11 Setează controlul grătarului la puterea dorită, apoi așteptați ca becul să se stingă.
- 12 Când becul se stinge, folosiți p mânușă de bucătărie pentru a deschide grătarul.
- 13 Așezați alimentele pe fundul grătarului cu o spatulă sau un clește, nu cu degetele.
- 14 Închideți grătarul.
- 15 Balamaa este articulată, pentru a se putea închide chiar și atunci când se folosesc alimente groase sau cu forme ciudate.
- 16 Plăcile grătarului trebuie să fie paralele, pentru a evita gătirea neuniformă.

SCOATEȚI ALIMENTELE

- 17 Verificați dacă sunt bine făcute. Dacă aveți dubii, mai lăsați-le puțin.

GATA?

- 18 Scoateți aparatul din priză.

DORIȚI MAI MULT?

- 19 Puneți-vă mânușa de bucătărie, goliți tava pentru stropi într-un vas termorezistent, apoi ștergeți-l cu un prosop de bucătărie din hârtie și puneți-o în fața grătarului, dedesubt.

ÎNGRIJIRE ȘI ÎNTREȚINERE

- 20 Scoateți aparatul din priză și lăsați-l să se răcească înainte de a-l curăța sau depozita.
- 21 Ștergeți suprafețele exterioare cu o cârpă umedă curată.
- 22 Pentru a îndepărta petele persistente, folosiți un prosop de bucătărie înmuiat în puțin ulei de gătit.
- 23 Spălați tava pentru stropi cu apă fierbinte cu detergent, sau în coșul de sus al mașinii de spălat vase.
- 24 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

file de somon	
file de biban	
friptură de halibut, 12-25 mm	
friptură de somon, 12-25 mm	
friptură de pește-spadă, 12-25 mm	
friptură de ton, 12-25 mm	
kebab, cub de 25 mm	
creveți	
scoici	

carne de vită

file	
spate	
burger, 100 g	
kebab, cub de 25 mm	
mușchi	
cârnați	
mușchi	
costiță	




carne de miel

kebab, cub de 25 mm	
spate	


carne de pui/curcan

bucăți de piept de pui	
aripioare (pui)	
piept de curcan, feliat	





rețete

 = un pumn
 = o lingură (15ml)
 = 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  smântână proaspătă
½  coajă de lămâie, rasă
½  suc de lămâie
1  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. Împrăștiati sosul pe sandviș.

rețete disponibile pe site-ul nostru web

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

min carne de porc

3-4	cotlet, 12mm	5-6
3-5	pulpă	5-6
6-8	kebab, cub de 25 mm	7-8
6-8	cârnați	6-8
6-9	mușchi file fraged, 12 mm	4-6
6-8	sandvișuri	
4-6	brânză	2-3
1-2	șuncă (gătită)	5-6
4-6	gustări	
	calzone	8-9
5-7	hot dogs	2-3

fructe

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

legume

min	asparagus	3-4
7-8	vinete, felii/cuburi	8-9
4-6	ceapă, solzi	5-6
	ardei, felii subțiri	6-8
5-7	ardei, copti, apoi decojiți	2-3
5-7	ardei întregi unși cu ulei	8
3-4	cartofi, felii/cuburi	7-9

Илюстрации

- | | |
|--------------------|---------------------------------|
| 1 дръжка | 4 тавичка за оттичане |
| 2 плочи на скарата | 5 контролер и лампичка на грила |
| 3 тава за печене | 6 лампичка на тавата за печене |
| | 7 контролер на тавата за печене |




внимание
гореща повърхност

Прочетете инструкциите, запазете ги и ги предавайте, ако предавате и уреда.
Отстранете всички опаковки преди употреба.

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 Грилът и тавата за печете са независими, но законите на физиката са все така приложими. Топлината ще премине от единия към другия уред, и така и двата ще са горещи.
- 5 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.
- 6 Поставете уреда на твърда, равна, топлоустойчива повърхност.
- 7 Разположете кабела така, че да не виси и да няма опасност от заплитане или препъване в него.
- 8 Не увивайте храната в пластмасово фолио, полиетиленови торбички или метално фолио. Скарата ще се повреди и може да възникне опасност от пожар.
- 9 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.
- 10 Не използвайте уреда за цели, различни от приготвяне на храна.
- 11 Когато не използвате уреда, изключете от контакта.
- 12 Този уред не трябва да се използва с външен таймер или със система за дистанционно управление.
- 13 Не използвайте уреда, ако е повреден или не работи изрядно.
- 14 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 Грилът и тавата за печете са независими. Можете да използвате всеки един уред самостоятелно или и двата едновременно. Всеки има собствен контролер и лампичка за температурата.
- 2 Всеки контролер на температурата е маркиран с 0 (изк.) до 3 (макс).
- 3 Всяка лампичка свети, когато елементът се нагрее, ще изгасне, когато уредът достигне правилната температура, а след това ще светва и изгасва с термостатът.
- 4 Центрирайте тавичката за оттичане под предната част на скарата, така че в нея да попада всяко изтичане.

5 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 заgorи на скарата.

6 Включете щепсела в захранващия контакт.

ПРИЛОЖЕНИЕ НА ТАВАТА ЗА ПЕЧЕНЕ

7 Използвайте тавата за печене за пържене на всичко, което може да се сплеска в грила.

8 Завъртете контролера на тавата за печене до настройката, която желаете и изчакайте лампичката да изгасне.

9 Поставете храната върху тавата за печене с лъжица или щипка, а не с пръсти.

10 Тавата за печене пече само от едната страна и затова е по-бавна от грила, а Вие ще трябва да обръщате храната, ако искате да я печете от двете страни.

ПРИЛОЖЕНИЕ НА СКАРАТА

11 Завъртете контролера на грила до настройката, която желаете и изчакайте лампичката да изгасне.

12 Когато лампичката угасне, използвайте ръкавица за фурна, за да отворите скарата.

13 Разстелете храната на долната плоча на скарата с помощта на шпатула или щипки, а не с пръсти.

14 Затворете скарата.

15 Пантата е така свързана, че да не възниква проблем с гъсти храни или такива с нестандартна форма.

16 Плочите на скарата трябва да са приблизително успоредни, за да се избегне неравномерно готвене.

ИЗВАЖДАНЕ НА ХРАНАТА

17 Проверете дали е сготвена. Ако не сте сигурни, допечете още малко.

ГОТОВО?

18 Изключете уреда от захранването.

ОЩЕ?

19 Сложете ръкавицата за фурна, изпразнете тавичката за оттичане в топлоустойчива купа, след което я почистете с готварска хартия и я поставете под предната част на скарата.

ГРИЖИ И ПОДДРЪЖКА

20 Изключете уреда и го оставете да се охлади преди да го почистите или приберете.

21 Почистете всички повърхности с чиста влажна кърпа.

22 За отстраняване на упорити замърсявания използвайте кухненска хартия, навлажнена с малко готварско олио.

23 Измийте тавичката за оттичане с топла сапунена вода или като я поставите в горната кошница на съдомиялна машина.

24 Не използвайте телени гъби, стоманена вълна или сапунени подложки.

✱ При местата, в които горната и долната плоча влизат в контакт, незалепващите повърхности могат да покажат признаци на износване. Това е чисто косметичен 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.





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	свинско	min
морска храна			
филе от сьомга	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 сьомга 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

рецепти

 = супена лъжица (15 мл)

 = чаена лъжичка (5 мл)

панини с пушена скумрия (1 порция)

2 сготвени филета от пушена скумрия


4 чери домати, нарязани наполовина

заливка:

2  прясна сметана

½  лимонов сок


g = грамове

 = шепа

ml = милилитри

3 филии пълнозърнест хляб

1  кресон

½  лимонова кора, настъргана

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>

Read the instructions, keep them safe, pass them on if you pass the appliance on.
Remove all packaging before use.

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 The grill and griddle are independent, but the laws of physics still apply. Heat will flow from one to the other, so they'll both be hot.
- 5 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.
- 6 Sit the appliance on a stable, level, heat-resistant surface, near a power socket.
- 7 Route the cable so it doesn't overhang, and can't be tripped over or caught.
- 8 Don't wrap food in plastic film, polythene bags, or metal foil. You'll damage the grill and you may cause a fire hazard.
- 9 Cook meat, poultry, and derivatives (mince, burgers, etc.) till the juices run clear. Cook fish till the flesh is opaque throughout.
- 10 Don't use the appliance for any purpose other than cooking food.
- 11 Unplug the appliance when not in use.
- 12 This appliance must not be operated by an external timer or remote control system.
- 13 Don't use the appliance if it's damaged or malfunctions.
- 14 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 The grill and griddle are independent. You may use each one on its own, or both of them together. Each has its own temperature control and light.
- 2 Each temperature control is marked 0 (off) to 3 (max).
- 3 Each light will glow while its element heats up, turn off when it reaches the correct temperature, then cycle on and off with the thermostat.
- 4 Centre the drip tray under the front of the grill, so it catches any run-off.
- 5 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.
- 6 Put the plug into the power socket.

USING THE GRIDDLE

- 7 Use the griddle to fry anything that might be flattened in the grill.
- 8 Turn the griddle control to the setting you want, then wait for the light to go off.
- 9 Lay the food on the griddle with a spatula or tongs, not fingers.
- 10 The griddle cooks on one side only, so it's slower than the grill, and you'll have to turn the food if you want to cook it on both sides.

USING THE GRILL

- 11 Turn the grill control to the setting you want, then wait for the light to go off.
- 12 When the light goes off, use an oven glove to open the grill.

diagrams

- | | |
|----------------|---------------------------|
| 1 handle | 4 drip tray |
| 2 grill plates | 5 grill control and light |
| 3 griddle | 6 griddle light |
| | 7 griddle control |

caution
hot surface

- 13 Lay the food on the bottom grill plate with a spatula or tongs, not fingers.
14 Close the grill.
15 The hinge is articulated to cope with thick or oddly shaped foods.
16 The grill plates should be roughly parallel, to avoid uneven cooking.

👁️ REMOVE THE FOOD

- 17 Check it's cooked. If you're in doubt, cook it a bit more.

👁️ FINISHED?

- 18 Unplug the appliance.

👁️ MORE?

- 19 Put on the oven glove, empty the drip tray into a heatproof bowl, then give it a wipe with kitchen paper, and put it under the front of the grill.

👁️ CARE AND MAINTENANCE

- 20 Unplug the appliance and let it cool down before cleaning or storing away.
21 Wipe all surfaces with a clean damp cloth.
22 Use a paper towel moistened with a little cooking oil to remove stubborn stains.
23 Wash the drip tray in warm soapy water, or in the top rack of the dishwasher.
24 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.

**recipes**

15 = tablespoon (15ml)

5 = teaspoon (5ml)

g = grams

ml = millilitres

☞ = handful

smoked mackerel panini (serves 1)

2 cooked smoked mackerel fillets

4 cherry tomatoes, halved

3 slices wholewheat bread

1 ☞ watercress

dressing:

2 15 crème fraîche

½ 5 lemon juice

½ 5 lemon zest, grated

1 5 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>

cooking times & food safety

Use these times purely as a guide. They're for fresh or fully defrosted food. 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		min
seafood		pork	
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

أوقات الطهي وسلامة الطعام

قم باستخدام هذه الأوقات بشكل استرشادي فقط. هذه الأوقات مخصصة للطهي عن طريق التلامس للأطعمة الطازجة أو المفكك تجميدها بالكامل. بالنسبة للأطعمة المجمدة: قم بإضافة دقيقتين إلى ثلاث دقائق للأطعمة البحرية، أو 3-6 دقائق للحوم والدجاج، وذلك بناءً على سمك وكثافة الطعام.

تأكد من طهي الطعام بالكامل قبل تقديمه. إذا لم تتأكد من ذلك، عليك بطهيهِ في وقت أطول.

قم بطبخ اللحم والدجاج ومشتقاتهم (المفروم، البرغر، وغيرها) حتى جفاف العصاره. قم بطبخ الأسماك حتى يصبح لحمها غير نافذ.

عند طهي الطعام سابق التعبئة، قم باتباع أي إرشادات مكتوبة على العبوة أو الملصقات.

د	دجاج/رومي	د	لحم بقري
7-5	قطع من صدور الدجاج	7-5	لحم فيليه
4	برغر، 50 غ، طازج/مجمد	8-7	شريحة لحم الخصر
5	برغر، 100 غ، طازج/مجمد	6-5	برغر، 50 غ
8-7	كباب، مكعب 25 ملم	8-7	برغر، 100 غ
7-5	أوراك (دجاج)	8-7	كباب، مكعب 25 ملم
4-3	صدور رومي بانيه	7-5	شريحة لحم دائرية
	خضروات	9-7	نقانق (رفيعة)
4-3	الهلبيون	9-8	نقانق (سميكة)
7-5	شرائح جزر	8-7	لحم الخصر
9-8	باذنجان شرائح/مكعبات	8-7	عظمة على شكل T
6-5	بصل، شرائح رفيعة		الضأن
8-6	فلفل، شرائح رفيعة	8-7	كباب، مكعب 25 ملم
3-2	فلفل، يشوى ثم يقشر	7-6	مفروم
8	فلفل كامل مدهون بالزيت	6-4	قطع لحم الخاصرة
9-7	بطاطس شرائح/مكعبات		مأكولات بحرية
8-6	كوسة شرائح/مكعبات	8-6	شريحة من سمك الهلبوت، 12-25 ملم
	فاكهة	6-4	كباب، مكعب 25 ملم
8-6	تفاح أنصاف/شرائح	2-1	جمبري
4-3	موز شرائح طولية	5-3	فيليه السمك الأحمر
5-3	دراق أنصاف/شرائح	4-3	فيليه سلمون
5-3	خوخ أنصاف/شرائح	8-6	شريحة من سمك السلمون، 12-25 ملم
7-3	أناناس شرائح	6-4	سكالوب
	وجبات سريعة	5-3	فيليه القاروس
9-8	كالزوني	9-6	شريحة من سمك أبو سيف، 12-25 ملم
3-2	كيسادبلا	8-6	شريحة من التونة، 12-25 ملم
8-6	تاكوس، محشو باللحم		ساتدويتشات
		3-2	جبين
		7-6	روزبيف (مطهي)
		7-6	رومي (مطهي)

- 4 ضع صينية التقطير أسفل الجزء الأمامي من الشواية بحيث تلتقط أي تسرب.
- 5 قم بمسح صينيات الشواية باستخدام كمية بسيطة من زيت الطعام أو الزبد، ثم قم بغلق الشواية. لا تقم بفرد الدهون المنخفضة حيث أنها قد تحترق على الشواية.
- 6 أوصل قابس الجهاز بالتيار الكهربائي.

استخدام الصينية

- 7 قم باستخدام الصينية لقلي أي شيء يمكن فرده على الشواية.
- 8 قم بإدارة أداة التحكم في الصينية على الإعداد الذي تريد، ثم انتظر حتى انطفاء اللمبة.
- 9 قم بفرد الطعام على الشواية باستخدام المعلقة أو الماشية ولا تستخدم الأصابع.
- 10 تقوم الصينية بالطهي على جانب واحد فقط، ولذلك فهي أبطأ من الشواية، ويجب عليك قلب الطعام إذا كنت تريد طهيه على الجانبين.

استخدام الشواية

- 11 قم بإدارة أداة التحكم في الشواية على الإعداد الذي تريد، ثم انتظر حتى انطفاء اللمبة.
- 12 عندما تنطفئ اللمبة، قم باستخدام قفاز الفرن لفتح الشواية.
- 13 قم بفرد الطعام على الصينية السفلى للشواية باستخدام المعلقة أو الماشية ولا تستخدم الأصابع.
- 14 قم بغلق الشواية.
- 15 يتغير وضع المفصل للتعامل مع الأطعمة السميكة أو ذات الأشكال غير المنتظمة.
- 16 يجب أن تكون صينيات الشواء متوازية تقريباً لتجنب الطهي غير المستوي.

إخراج الطعام

- 17 تأكد من طهي الطعام بالكامل قبل تقديمه. إذا لم تتأكد من ذلك، عليك بطهيه في وقت أطول.
- 18 قم بفتح الشواية (باستخدام قفازات الشواية)، وقم بإزالة الطعام باستخدام معلقة أو ماشية.

هل انتهيت؟

- 19 افصل الجهاز.

هل تريد طهي المزيد؟

- 20 قم بارتداء قفازات الفرن، وقم بإفراغ صينية التقطير في سلطانية عازلة للحرارة، وقم بمسحها باستخدام ورق المطبخ، ثم ضعها أسفل الجزء الأمامي من الشواية.

محاذير وصيانة

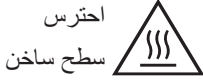
- 21 افصل الجهاز عن التيار الكهربائي واتركه يبرد.
- 22 قم بمسح جميع الأسطح بقطعة قماش مبللة.
- 23 قم باستخدام فوط ورقيه مبللة بالقليل من زيت الطعام لإزالة البقع العنيدة.
- 24 قم بغسل صينية التقطير بماء دافئ به القليل من الصابون، أو في الرف العلوي من غسالة الأطباق.
- 25 لا تستخدم سداة مطهرة أو سلك صوف أو ضمادات صابون.
- ✳ يمكن أن تظهر في نقطة اتصال الصواني العليا والسفلى علامات تآكل على الأسطح المضادة للالتصاق. إن هذه الظاهرة شكلية فقط ولا تؤثر على عمل الشواية.

رموز للتدوير / إعادة الاستخدام



من أجل تفادي مشاكل بيئية وخاصة بالصحة بالنظر للمواد المضرّة للأجهزة الإلكترونية والكهربائية، فلإن الأجهزة التي تحمل هذا الرمز يجب ايداعها فقط في مستودعات التدوير وإعادة الاستخدام.

الرسومات	4 صينية التنظيف
1 مقبض	5 التحكم في الشواية والمبة
2 صواني الشواية	6 لمبة الصينية
3 الصينية	7 وحدة التحكم في الصينية



اقرأ التعليمات واحفظها في مكان آمن. في حالة اهداء الجهاز لشخص آخر ارفق معه التعليمات. يجب ازالة جميع الأغلفة قبل الاستعمال.

اجراءات أمان ضرورية

يجب اتخاذ اجراءات الأمان الأساسية التالية:

- 1 لا يجوز استخدام الجهاز إلا من قبل شخص بالغ ومسؤول. استخدم الجهاز ثم احفظه بعيدا عن متناول الأطفال.
- 2 لا تغمر الجهاز في أي سائل. لا تستخدمه في الحمام أو قرب الماء أو في الخارج.
- 3 بعض الأجزاء لا تكون ساخنة بنفس درجة سخونة غيرها من الأجزاء، ولكنها جميعاً ساخنة. لا تلمس - استخدم المقبض وارتدي قفازات الفرن (أو استخدم فوطة مطوية).
- 4 يمكن للخبز أن يحترق. لا تضع الجهاز تحت أو قريبا من الستائر أو أية مواد قابلة للاشتعال وراقبه ما دام ساخنا.
- 5 ضع الجهاز على سطح ثابت ومستوي ومقاوم للحرارة.
- 6 قم بفك الكبل بالكامل من مخزن الكبل قبل توصيل الشواية بالتيار الكهربائي.
- 7 لا تغطي الطعام بأغلفة بلاستيكية أو حقائب البوليثلين أو رقائق معدنية. فقد يؤدي هذا إلى تلف الشواية وقد يتسبب في حريق.
- 8 قم بطبخ اللحم والدجاج ومشققاتهم (المفروم، البرغر، وغيرها) حتى جفاف العصارة. قم بطبخ الأسماك حتى يصبح لحمها غير نافذ.
- 9 لا تستخدم الشواية لأغراض أخرى غير طهي الطعام.
- 10 افصل الجهاز عن التيار عند عدم الاستعمال.
- 11 لا ينبغي استخدام الجهاز مع جهاز توقيت أو أي نظام تحكم عن بعد.
- 12 لا تستخدم الجهاز إذا كان متضررا أو لا يعمل بصورة صحيحة.
- 13 إذا كان السلك متضررا فاطلب استبداله في الشركة المصنعة في مكتبها للبيع أو عن طريق مهنيّ محترف، لمنع أي حادث ممكن.

للاستعمال المنزلي فقط

قبل الاستعمال للمرة الأولى

قم بمسح ألواح الشواية بقطعة قماش مبللة.
مسطحة أو مائلة؟

- 1 يمكنك رفع الرفرف لإزالة الشواية وتسريع تدفق الدهون في صينية التنظيف أو تركها مسطحة لمنع الطعام من الانجراف نحو واجهة الشواية.
- 2 قم بشواء اللحم والبرغر وأي شيء يفرز دهنا في الوضع المائل.
- 3 قم بشواء السندوتشات وسندوتشات البانيني والأطعمة ذات المكونات السائلة مثل الجبن المذاب في الوضع المسطح.

التحضير

- 4 ضع صينية التنظيف أسفل الجزء الأمامي من الشواية بحيث تلتقط أي تسرب.
- 5 قم بمسح صينيات الشواية باستخدام كمية بسيطة من زيت الطعام أو الزبد، ثم قم بغلق الشواية. لا تقم بفرد الدهون المنخفضة حيث أنها قد تحترق على الشواية.

