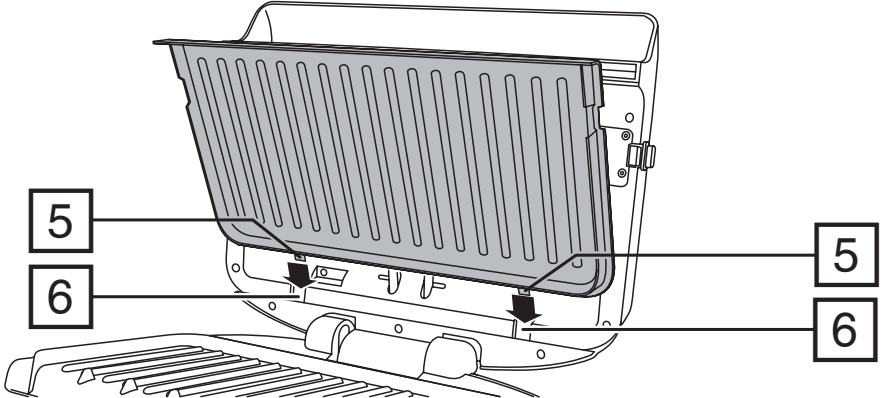
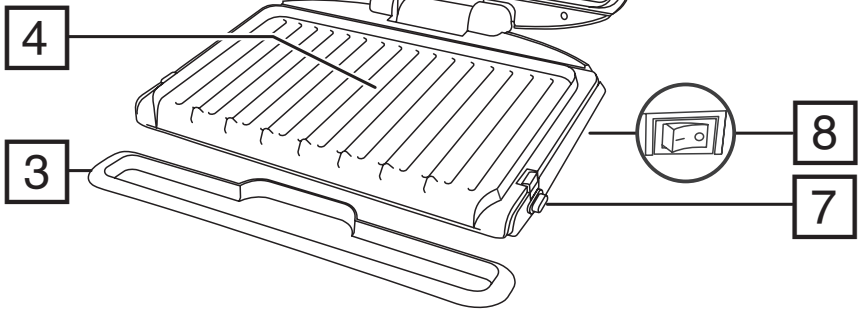
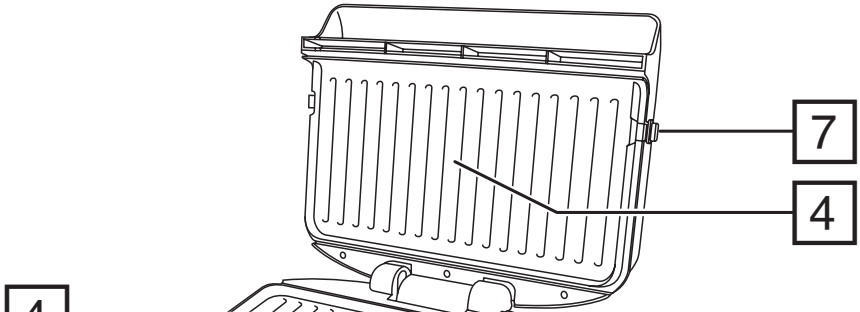
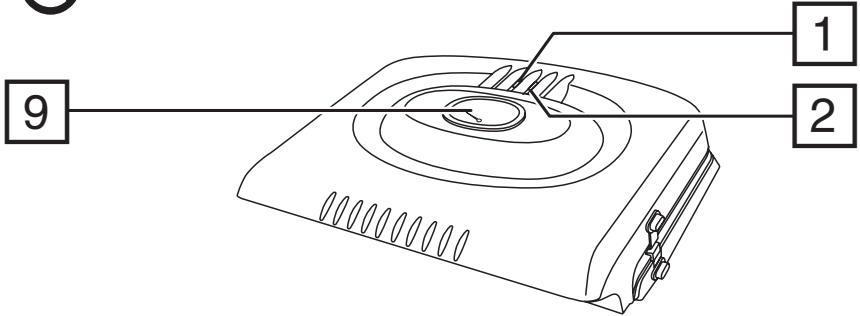




Russell Hobbs



instructions	3	pokyny (Čeština)	39
Bedienungsanleitung	6	pokyny (Slovenčina)	42
mode d'emploi	9	instrukcija	45
instructies	12	upute	48
istruzioni per l'uso	15	navodila	51
instrucciones	18	οδηγίες	54
instruções	21	utasítások	57
brugsanvisning	24	talimatlar	60
bruksanvisning (Svenska)	27	instrucțiuni	63
bruksanvisning (Norsk)	30	инструкции (Български)	66
käyttöohjeet	33	تعليمات الاستخدام	69
инструкции (Русский)	36		



7. Вначале вы заметите падение показаний температуры. Это нормально, когда на гриль кладут продукты.
 8. По окончании приготовления переведите выключатель на **0** и отключите гриль от сети.
- Проверьте, готова ли пища. В случае сомнений увеличьте время приготовления еще на несколько минут.
 - Не пользуйтесь металлическими или острыми предметами, которые могут повредить антипригарные поверхности.
 - Выньте приготовленную пищу с помощью деревянной или пластмассовой лопатки.
 - Чтобы легче было готовить толстые куски пищи или куски неправильной формы, предусмотрено шарнирное соединение.
 - Пластины гриля должны располагаться примерно параллельно, во избежание неравномерного приготовления.

УХОД И ОБСЛУЖИВАНИЕ

1. Установите переключатель в положение **0**.
 2. Отключите прибор и дайте ему остыть перед чисткой или хранением.
 3. Снимайте по одной пластине за раз.
 4. Нажмите кнопку фиксатора и снимите пластину в сторону от элемента.
 5. Протрите поверхность чистой влажной тканью.
 6. Вымойте поддон теплой мыльной водой или поместите на верхнюю решетку посудомоечной машины.
- Не используйте металлические, проволочные мочалки или мыльные подушечки.

УСТАНОВКА ПЛАСТИН

1. Устанавливайте по одной пластине за раз.
 2. Вставьте язычки на пластине в гнезда на поворачивающейся стороне прибора.
 3. Нажмите не передний край пластины, чтобы зафиксировать ее.
- В местах соприкосновения верхней и нижней пластины на антипригарных поверхностях могут появиться следы износа. Это только внешние признаки, не влияющие на работу гриля.

КАБЕЛЬНЫЙ ОТСЕК

Намотайте кабель на кабельный отсек.

Полностью размотайте кабель из кабельного отсека и лишь потом подключайте гриль к источнику питания.

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.

ГОВЯДИНА	MIN	БУТЕРБРОДЫ	MIN
филе	5-7	сыр	2-3
филейная часть кусками	7-8	ветчина (вареная)	5-6
гамбургер, 100 г	7-8	ЗАКУСКИ	
шашлык, кубиками размером 25 мм	7-8	кальцоне	8-9
круглый бифштекс	5-7	булочки с горячей сосиской	2-3
сосиски	6-8	КУРИЦА/ИНДЕЙКА	
вырезка	7-9	куриная грудка кусками	5-7
бифштекс на костьке	8-9	бедрышки (куриные)	5-7
ЯГНЯТИНА		индюшиная грудка, ломтиками	3-4
шашлык, кубиками размером 25 мм	7-8	ОВОЩИ	
отбивные котлеты	4-6	спаржа	3-4

МОРЕПРОДУКТЫ		баклажан, ломтиками/кубиками	8-9
филе лосося	3-4	лук, тонкими слоями	5-6
филе сибаса	3-5	перцы, тонкими ломтиками	6-8
палтус кусками, размером 12-25 мм	6-8	перцы, обжарить, затем снять кожу	2-3
лосось кусками, размером 12-25 мм	6-8	перцы целиком, смазанные	
меч-рыба кусками, размером 12-25 мм	6-9	растительным маслом	8
тунец кусками, размером 12-25 мм	6-8	картофель, ломтиками/кубиками	7-9
шашлык, кубиками размером 25 мм	4-6	ФРУКТЫ	
креветки	1-2	яблоки, половинками/ломтиками	6-8
моллюски	4-6	бананы, продольными ломтиками	3-4
СВИНИНА		нектарины, половинками/ломтиками	3-5
отбивные, толщиной 12 мм	5-6	персики, половинками/ломтиками	3-5
окорок кусками	5-6	ананас, ломтиками	3-7
шашлык, кубиками размером 25 мм	7-8		
сосиски	6-8		
филе, толщиной 12 мм	4-6		

ПАНИНИ С КОПЧЕНОЙ СКУМБРИЕЙ (1 ПОРЦИЮ)

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

ЗАПРАВКА:

- 30 мл крем-фреш
- 2,5 г цедра лимона, тертая
- 2,5 мл лимонный сок
- 5 г 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>

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 сортированные бытовые отходы, а как восстановленные или повторно использованные.

