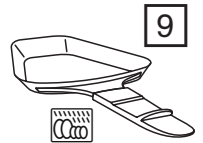
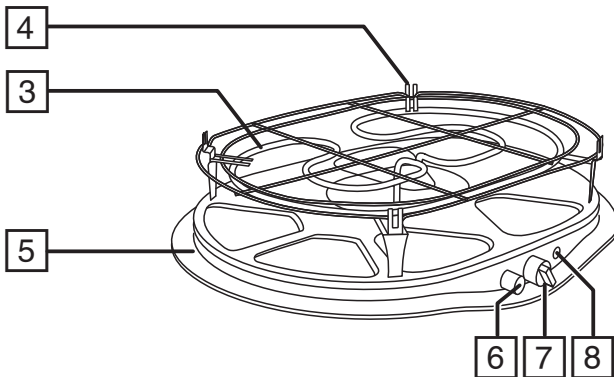
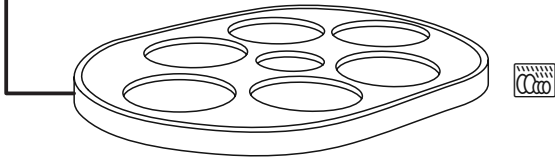
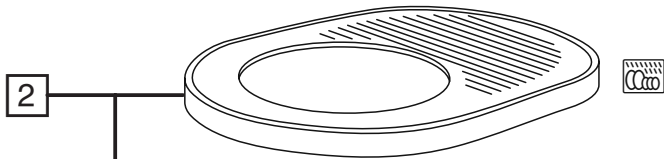
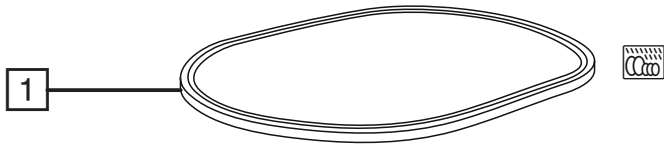




Russell Hobbs



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		



РАКЛЕТНИЦА

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:

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

Прибор не может работать от внешнего таймера или дистанционной системы управления.

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

 Компоненты устройства нагреваются в процессе использования.

- Не погружайте прибор в жидкость.
- Не используйте прибор рядом с горючими материалами (например, занавесками) или под ними.
- Не заворачивайте пищевые продукты в полимерную пленку, полиэтиленовые пакеты или металлическую фольгу. Это может привести к повреждению гриля и вызвать возгорание.
- Готовьте мясо, птицу и продукты их переработки (фарш, рубленые бифштексы и т. д.) до тех пор, пока выделяемый сок не станет прозрачным. Готовьте рыбу до тех пор, пока мякоть не станет полностью матовой.
- Если прибор не используется, отключайте его от сетевой розетки.
- Прибор предназначен только для приготовления пищи.
- Не используйте прибор, если он поврежден или работает с перебоями.

ТОЛЬКО ДЛЯ БЫТОВОГО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

ИЛЛЮСТРАЦИИ

- | | | | |
|---|------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------|
| 1 | каменная пластина гриля | 6 | кнопка |
| 2 | металлическая пластина гриля | 7 | регулятор температуры |
| 3 | нагревательный элемент | 8 | подсветка |
| 4 | опора | 9 | ракетницы |
| 5 | основание |  | можно мыть в посудомоечной машине |

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Устанавливайте прибор на устойчивую, горизонтальную, термостойкую поверхность.
2. Держите прибор вдали от краев рабочей поверхности и в недоступных для детей местах.
3. Расположите металлическую пластину гриля над верхней частью опор.
4. Расположите каменную пластину гриля в верхнюю часть опор.
5. Снимите с основания ракетницы.

ПРЕДВАРИТЕЛЬНЫЙ НАГРЕВ

Для нагревания каменной плиты требуется относительно больше времени, поэтому она сохраняет больше тепла во время приготовления пищи. Это делает ее идеальным приспособлением для того, чтобы сделать овощи и хлеб хрустящими, а также чтобы обжарить мясо с обратной стороны. Так как плита длительное время сохраняет тепло, оставаясь горячей в течение нескольких минут после выключения прибора, она также пригодится для того, чтобы еда дольше не остывала.

1. Смажьте пластину гриля небольшим количеством растительного или сливочного масла.
2. Не используйте маложирный маргарин – он может пригореть к грилю.
3. Вставьте вилку в розетку.
4. Установите регулятор температуры на 5.
5. Нажмите и отпустите кнопку. Включится подсветка.
6. Прогрейте металлическую пластину гриля в течение 3-4 минут.
7. Прогрейте каменную пластину гриля в течение 25-30 минут.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ГРИЛЯ

1. Тонко нарежьте мясо с овощами и обжарьте их на верхней части гриля.
2. За 5 минут до готовности пищи на гриле растопите в раклетницах сыр.
3. Рассчитывайте одну раклетницу на одного человека.
4. Каждую раклетницу наполняйте сыром на три четверти.
5. Поместите раклетницы на основание под нагревательный элемент.
6. Подождите, пока пищи будет готова, а сыр растоплен.
7. Выньте приготовленную пищу с помощью деревянной или пластмассовой лопатки.
8. Нажмите и отпустите кнопку. Подсветка погаснет.
9. Подавайте сыр с приготовленными продуктами.

БЛИНЫ

1. На металлических пластинах гриля можно печь блины, большие на большом круге, маленькие на маленьких.
2. Налейте небольшое количество жидкого теста в центр круга.
3. Размажьте его с помощью пластиковой лопатки или деревянной ложки.
4. Подождите, пока поверхность перестанет быть жидкой, чтобы тесто можно было слегка перемещать.
5. Вставьте лопатку под треть блина и переверните его.
6. Поднимите край блина для проверки нижней его стороны. Она должна быть золотистого, а не коричневого цвета.
7. Уберите блин на проволочный поднос.
8. Если блин слишком коричневого цвета, для приготовления следующего блина слегка уменьшите температуру.
9. Каждая порция жидкого теста будет отличаться от других.

ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ


- Толщина зависит от соотношения яйца к жидкости; больше жидкости = тоньше блины, больше яйца = толще блины.
- Вы можете сдобрить тесто сахаром, кухонными травами, специями или добавлением небольшого количества пива.
- Добавление сахара делает блины более липкими при их складывании в стопку и во время обращения с ними они более подвержены разрыванию.
- Попробуйте использовать другие сорта муки (из обойной муки получается более густое тесто).

РЕЦЕПТЫ



ml = миллилитры

 = яйцо, среднее (53-63г)

g = граммы

 = щепотка

Для приготовления 12 блинов



- 250g мука
- 500ml молоко
- 3 
- 1  соль

Насыпьте муку в чашу. Добавьте яйцо. Смешайте с яйцами. Смешайте с молоком.

Прекратите добавлять жидкость, когда тесто достигнет кремообразной консистенции.


Выдержите тесто на протяжении 1-2 часов перед его использованием.

Для приготовления 40 блинов

- 1kg гречневой муки
- 250ml молоко
- 3 
- 1  соль
- слегка теплая вода

Насыпьте муку в чашу. Добавьте яйцо. Смешайте с яйцами. Смешайте с молоком. Смешайте с водой. Прекратите добавлять жидкость, когда тесто достигнет кремообразной консистенции. Выдержите тесто на протяжении 3-4 часов перед его использованием.

УХОД И ОБСЛУЖИВАНИЕ

1. Нажмите и отпустите кнопку. Подсветка погаснет.
 2. Отключите прибор от розетки и дайте ему остыть.
 3. Протрите поверхность чистой влажной тканью.
 4. Съемные детали следует мыть вручную.
 5. Эти детали  можно мыть в посудомоечной машине.
- Экстремальная среда внутри прибора может влиять на покрытие.
 - Повреждения могут быть только внешними, не влияющими на работу прибора.
 - Вы можете заметить трещины на каменной пластине гриля – не волнуйтесь, это естественные последствия нагрева.

ЭНЕРГОЭФФЕКТИВНОСТЬ

Энергоэффективность — $E_c < 210$ (in Wh/kg)

Указанные выше требования рассчитаны в соответствии с Постановлением ЕС 66/2014/UE

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.

RU 1

21000-56 220-240V~50/60Hz 1200Watts

21000-56 220-240B~50/60Гц 1200Вт

T22-5003478