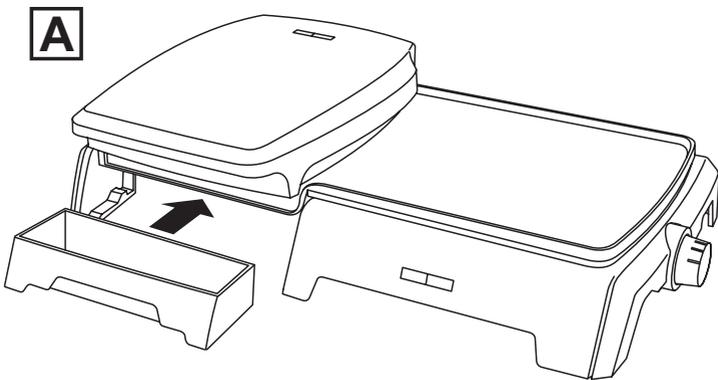
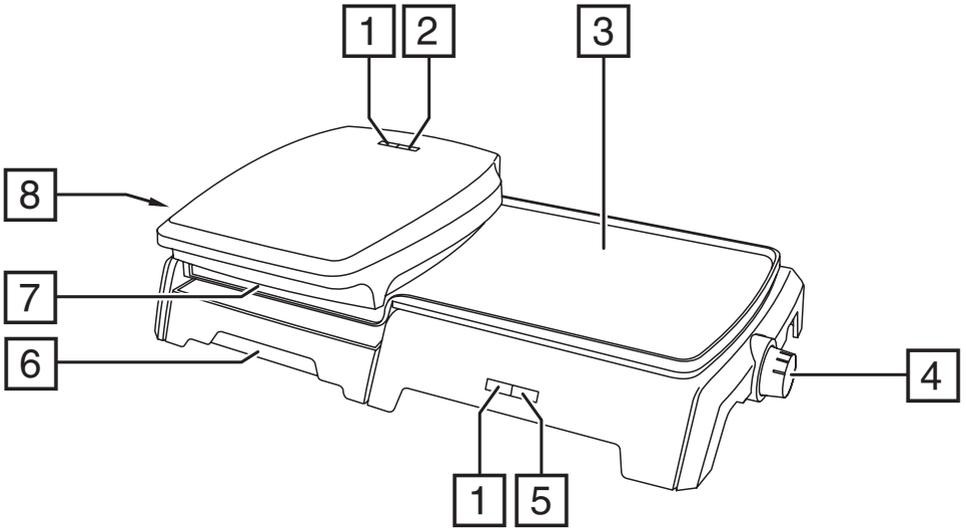




Russell Hobbs



instructions	3	pokyny (Čeština)	39
Bedienungsanleitung	6	pokyny (Slovenčina)	42
mode d'emploi	9	instrukcja	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		



Индикаторы противня/гриля включаются, когда требуемая температура достигнута, а затем циклически включаются и выключаются при поддержании температуры.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Поместите поддон под переднюю часть гриля между двумя направляющими (РИС. А). Задвиньте поддон до упора. В поддоне собирается жир или сок, стекающий с пластин гриля при приготовлении блюд.
2. Установите регулятор гриля и регулятор противня в положение «0».
3. Вставьте вилку в розетку.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПРОТИВНЯ

Противнем пользуются, чтобы поджарить что-либо, что могло бы расплющиться на гриле. Противень поджаривает лишь одну сторону, поэтому готовить на нем медленнее, чем на гриле, а чтобы поджарить обе стороны продукта, последний придется переворачивать.

1. Поверните регулятор противня до необходимого значения. Загорится индикатор сети.
2. Когда включится индикатор противня, поместите пищевые продукты на противень с помощью лопатки или щипцов, но не пальцами.
3. Проверьте, готова ли пища. В случае сомнений увеличьте время приготовления еще на несколько минут.
4. По окончании приготовления пищи переведите регулятор температуры в положение «0» и отсоедините прибор от электросети.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ГРИЛЯ

Чтобы легче было готовить толстые куски пищи или куски неправильной формы, предусмотрено шарнирное соединение.

Пластины гриля должны располагаться примерно параллельно, во избежание неравномерного приготовления.

1. Поверните регулятор гриля до необходимого значения. Загорится индикатор сети.
 2. Когда индикатор гриля светится, открывайте гриль с помощью кухонной рукавицы.
 3. Поместите пищевые продукты на нижнюю пластину гриля с помощью лопатки или щипцов, но не пальцами. Закройте гриль.
 4. Проверьте, готова ли пища. В случае сомнений увеличьте время приготовления еще на несколько минут.
 5. По окончании приготовления пищи переведите регулятор температуры в положение «0» и отсоедините прибор от электросети.
- Опорожняйте поддон по мере необходимости в термостойкую емкость. Вытрите его кухонным полотенцем и установите на место.

УХОД И ОБСЛУЖИВАНИЕ

1. Отключите прибор и дайте ему остыть перед чисткой или хранением.
2. Протрите поверхность чистой влажной тканью.
3. Используйте бумажное полотенце, смоченное в растительном масле для удаления стойких пятен.
4. Вымойте поддон теплой мыльной водой или поместите на верхнюю решетку посудомоечной машины.

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.

18603-56 220-240В~50/60Гц 1830-2180 Вт

Изготовитель: Сделано в Китае для VARTA Consumer Batteries GmbH & Co. KGaA, Альфред-Крупп Штрассе 9, Эльванген, 73479, Германия

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		
шашлык, кубиками размером 25 мм	7-8		
круглый бифштекс	5-7		
сосиски	6-8	ЗАКУСКИ	
вырезка	7-9	кальцоне	8-9
бифштекс на костьке	8-9	булочки с горячей сосиской	2-3
		КУРИЦА/ИНДЕЙКА	
ЯГНЯТИНА		куриная грудка кусками	5-7
шашлык, кубиками размером 25 мм	7-8	бедрышки (куриные)	5-7
отбивные котлеты	4-6	индюшиная грудка, ломтиками	3-4
МОРЕПРОДУКТЫ			
филе лосося	3-4		
филе сибаса	3-5		
палтус кусками, размером 12-25 мм	6-8	ОВОЩИ	
лосось кусками, размером 12-25 мм	6-8	спаржа	3-4
меч-рыба кусками, размером 12-25 мм	6-9	баклажан, ломтиками/кубиками	8-9
тунец кусками, размером 12-25 мм	6-8	лук, тонкими слоями	5-6
шашлык, кубиками размером 25 мм	4-6	перцы, тонкими ломтиками	6-8
креветки	1-2	перцы, обжарить, затем снять кожицу	2-3
моллюски	4-6	перцы целиком, смазанные растительным маслом	8
		картофель, ломтиками/кубиками	7-9
СВИНИНА			
отбивные, толщиной 12 мм	5-6		
окорок кусками	5-6	ФРУКТЫ	
шашлык, кубиками размером 25 мм	7-8	яблоки, половинками/ломтиками	6-8
сосиски	6-8	бананы, продольными ломтиками	3-4
филе, толщиной 12 мм	4-6	нектарины, половинками/ломтиками	3-5
		персики, половинками/ломтиками	3-5
		ананас, ломтиками	3-7