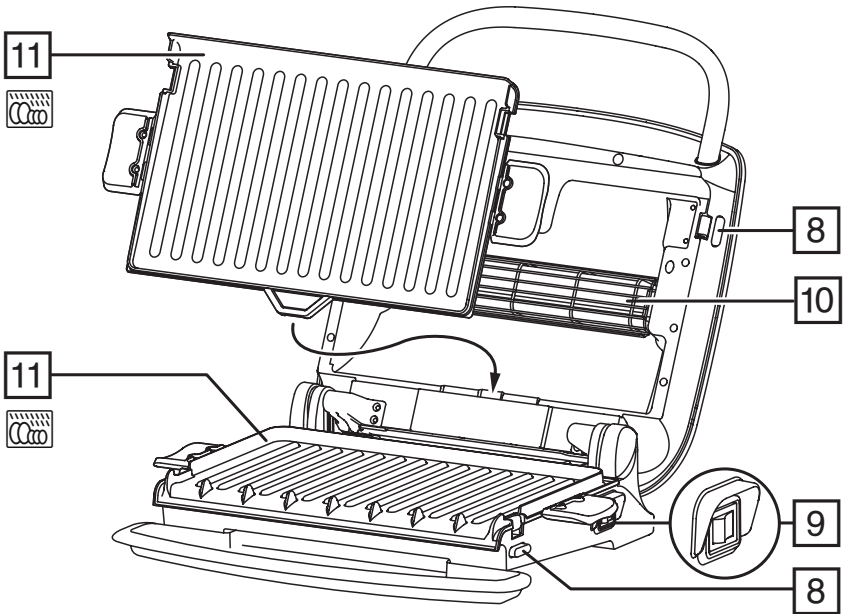
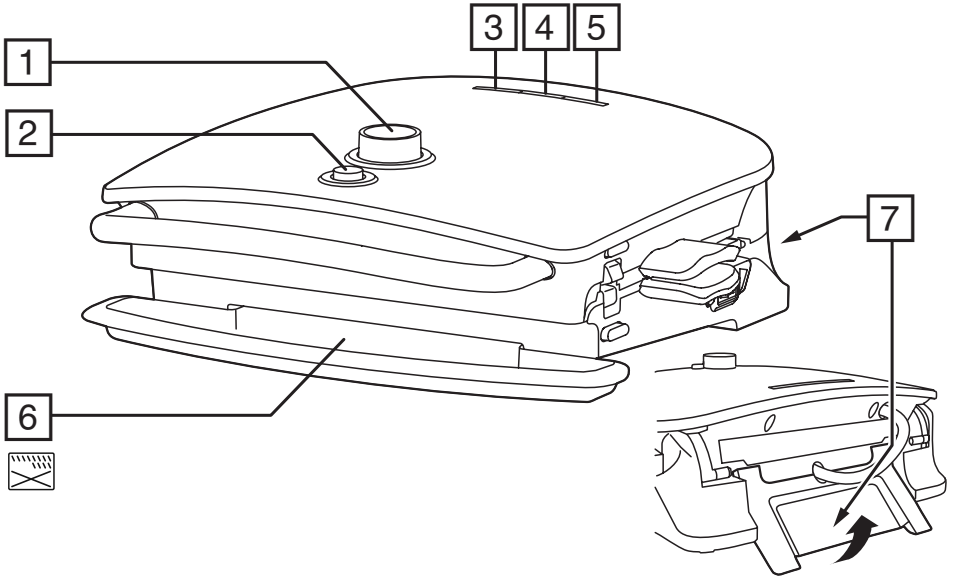




Russell Hobbs



instructions	3	pokyny (Čeština)	65
Bedienungsanleitung	9	pokyny (Slovenčina)	69
mode d'emploi	15	instrukcja	75
instructies	19	upute	79
istruzioni per l'uso	25	navodila	85
instrucciones	29	οδηγίες	89
instruções	35	utasítások	95
brugsanvisning	39	talimatlar	99
bruksanvisning (Svenska)	45	instrucțiuni	105
bruksanvisning (Norsk)	49	инструкции (Български)	109
käyttöohjeet	55	تعليمات للاستخدام	119
инструкции (Русский)	59		



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.

Не подсоединяйте прибор через таймер или систему дистанционного управления.


 Поверхности прибора нагреваются.

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

- Не погружайте прибор в жидкость.
- Не используйте прибор рядом с горючими материалами (например, занавесками) или под ними.
- Устанавливайте прибор на устойчивую, горизонтальную, термостойкую поверхность.
- Полностью размотайте кабель из кабельного отсека и лишь потом подключайте гриль к источнику питания.
- Не заворачивайте пищевые продукты в полимерную пленку, полиэтиленовые пакеты или металлическую фольгу. Это может привести к повреждению гриля и вызвать возгорание.
- Прибор предназначен только для приготовления пищи.
- Не используйте прибор, если он поврежден или работает с перебоями.
- Не снимайте пластины во время приготовления пищи. Не прикасайтесь к пластинам / кнопкам фиксатора пластин / ручкам пластин во время приготовления пищи и дайте прибору остыть, прежде чем снимать пластины.

ТОЛЬКО ДЛЯ БЫТОВОГО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

ИЛЛЮСТРАЦИИ

- | | |
|------------------------------------|--|
| 1. Регулятор температуры | 7. Створка |
| 2. Кнопка растапливания | 8. Кнопка фиксатора |
| 3. Индикатор сети (красный) | 9. Выключатель |
| 4. Индикатор растапливания (синий) | 10. Элемент растапливания |
| 5. Индикатор термостата (зеленый) | 11. Пластины гриля |
| 6. Поддон |  можно мыть в посудомоечной машине инструкции |

ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ ПРИБОРА

Протирайте пластины гриля влажной тканью.

ГОРИЗОНТАЛЬНО ИЛИ ПОД НАКЛОНОМ?

- Можно приподнять створку, чтобы наклонить гриль и ускорить стекание жира в поддон, или оставить ее горизонтальной, чтобы продукты не скатывались в переднюю часть гриля.
- Мясо, бургеры, все, что исключает жир, можно жарить на наклонной решетке.
- Бутерброды, панини, блюда с жидкими компонентами, наподобие плавленого сыра, следует жарить на горизонтальной решетке.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Для сбора стоков поместите поддон по центру под передней частью гриля.
2. Откройте гриль, смажьте пластины небольшим количеством масла для жарки или сливочного масла, затем закройте его.
3. Не используйте маложирный маргарин – он может пригореть к грилю.

ПРЕДВАРИТЕЛЬНЫЙ НАГРЕВ

1. Вставьте вилку в розетку.
2. На регуляторе температуры установите необходимую температуру (1-4).
3. Установите переключатель в положение I. Индикатор питания будет светиться все время, пока прибор подключен к электросети.
4. Индикатор термостата светится, когда устройство нагревается до рабочей температуры.
5. Затем лампочка поочередно включается и выключается во время поддержания термостатом нужной температуры.

ЗАПОЛНЕНИЕ ГРИЛЯ

1. Когда индикатор термостата засветился, открывайте гриль.
2. Поместите пищевые продукты на нижнюю пластину гриля с помощью лопатки или щипцов, но не пальцами.
3. Не пользуйтесь металлическими или острыми предметами, которые могут повредить антипригарные поверхности.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ НА ГРИЛЕ КОНТАКТНЫМ СПОСОБОМ

1. Просто накройте пищу крышкой гриля.
2. Чтобы легче было готовить толстые куски пищи или куски неправильной формы, предусмотрено регулируемое шарнирное соединение.
3. Пластины для жарки должны располагаться примерно параллельно во избежание неравномерного приготовления.
4. Поскольку обе пластины гриля контактируют с пищей, процесс приготовления происходит быстрее.
5. Когда пища приготовлена, откройте гриль (используя кухонные рукавицы) и снимите продукты с помощью лопатки или щипцов.

ЗАКОНЧИЛИ?

Выключите прибор и отключите его от розетки.

ХОТИТЕ ЕЩЕ?

Наденьте кухонную рукавицу, слейте жидкость из поддона в жаростойкую емкость, протрите поддон кухонным бумажным полотенцем и поместите под переднюю часть гриля.

РАСТАПЛИВАНИЕ

1. Когда верхняя пластина остынет, нажмите и отпустите кнопку фиксатора, снимите пластину и уберите в сторону от элемента. После снятия пластины не прилагайте усилий, чтобы закрыть гриль; конструкцией предусмотрено плавающее положение шарнирного соединения в этом режиме. Чтобы полностью закрыть гриль, замените верхнюю горячую пластину.
2. Загорится лампочка режима растапливания (синяя).
3. Нажав кнопку растапливания, выберите режим растапливания ({} для более слабого нагрева верхнего элемента, {} для более сильного нагрева). Верхний элемент будет светиться.
4. Верхнюю пластину нужно приподнять, чтобы она не контактировала с пищей, которую требуется расплавить, и не сдавливала ее (рекомендуется для приготовления тостов с сыром, панини, горячих бутербродов с тунцом и плавленым сыром или для таких деликатных продуктов, как рыба).
5. Когда пища приготовлена, откройте гриль (используя кухонные рукавицы) и снимите продукты с помощью лопатки или щипцов.

ПРОВЕРЬТЕ, ПРИГОТОВЛЕНЫ ЛИ ПРОДУКТЫ

- Какой бы режим приготовления пищи вы ни использовали, перед подачей на стол проверьте, приготовлены ли продукты: в случае сомнений увеличьте время приготовления еще на несколько минут.
- Готовьте мясо, птицу и любые 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 станет непрозрачной.

ИЗВЛЕЧЕНИЕ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ

Откройте гриль (используя кухонные рукавицы) и снимите продукты с помощью лопатки или щипцов.

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.
7. Не используйте металлические, проволочные мочалки или мыльные подушечки.

УСТАНОВКА ПЛАСТИН

1. Устанавливайте по одной пластине за раз.
2. Нижняя пластина гриля имеет два небольших выступа, по одному на обоих концах с одной стороны пластины гриля. Верхняя пластина гриля имеет один большой выступ по центру.
3. Чтобы установить верхнюю пластину, вставьте выступы в пазы на поворачивающейся стороне прибора.
4. Чтобы установить нижнюю пластину гриля, вставьте выступы в пазы на задней стороне прибора.
5. Нажмите на другой край пластины в направлении ручки, чтобы зафиксировать ее на месте.
6. В местах соприкосновения верхней и нижней пластины на антипригарных поверхностях могут появиться следы износа. Это только внешние признаки, не влияющие на работу гриля.

ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ И БЕЗОПАСНОСТЬ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ

Время приготовления указано приблизительно. Время указано для приготовления на гриле контактным способом свежей или полностью размороженной пищи при температурном режиме, соответствующем отметке 3. Если вам предстоит приготовление более деликатных продуктов или вы предпочитаете менее хрустящую или менее прожаренную пищу, выберите более низкий температурный режим. 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. Если вы предпочитаете более хрустящую или более прожаренную пищу или хотите приготовить еду как можно быстрее, выберите температурный режим, соответствующий отметке 4. 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 косточке	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
СВИНИНА		картофель, ломтиками/кубиками	7-9
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

НЕСКОЛЬКО РЕЦЕПТОВ ДЛЯ НАЧАЛА

СТАНДАРТНЫЙ РЕЖИМ ПРИГОТОВЛЕНИЯ НА ГРИЛЕ

Стейк тунца с корочкой из черного перца, жареный на гриле

2 филе свежего тунца

15 г свежемолотого черного перца крупного помола

25 г муки со щепоткой соли

1 яйцо (взбить)

Панировочные сухари (из 1 ломтика свежего белого или цельнозернового хлеба)

Поместите каждый из ингредиентов (муку, яйцо, панировочные сухари и черный перец) в отдельную

посуду. Сначала окуните филе тунца в муку, затем во взбитое яйцо, в сухари и, наконец, в черный перец крупного помола. Похлопайте по рыбе, чтобы прочнее закрепить панировку. Поместите панированное филе тунца на горячий гриль и готовьте в течение 2-3 минут или же, если вы предпочитаете менее прожаренную рыбу, 1-2 минуты.

ФУНКЦИЯ ГРИЛЯ «РАСТАПЛИВАНИЕ»

Горячий бутерброд с грибами, чесноком и тремя видами сыра

Небольшой французский багет, булочка или чабатта

Немного оливкового масла (при желании можно использовать масла с добавлением таких ароматизаторов, как базилик или чили)

25 г тертого зрелого сыра чеддер

25 г тертого зрелого сыра моцарелла

25 г тертого зрелого сыра грюйер или эмменталь

3-4 шампиньона (нарезанного тонкими ломтиками)

1 зубок чеснока (измельченного)

Небольшая горсть свежей плосколистной петрушки (нарезанной)

Разрежьте хлеб в продольном направлении, сбрызните обе половинки маслом и смажьте измельченным чесноком. Добавьте сверху три вида сыра, затем петрушку и, наконец, грибы. Готовьте на предварительно нагретом гриле в режиме растапливания в течение 3-4 минут или пока весь сыр не расплавится.

Панини из трехзлакового хлеба с беконом, сыром стилтон и поджаренными грецкими орехами

2 толстых ломтика трехзлакового хлеба (можно использовать цельнозерновой хлеб или хлеб с добавлением грецких орехов)

5 мл оливкового или сливочного масла

50 г сыра стилтон

2 ломтика копченого бекона

2-4 грецких ореха

Небольшая горсть свежей рукколы при подаче

Поджарьте орехи на горячем гриле в течение 1-2 минут, дайте немного остыть и крупно порубите.

Затем поджарьте на гриле ломтики бекона около 2-4 минут (в зависимости от того, насколько хрустящий бекон вы предпочитаете). Снимите и положите на бумажное полотенце.

Сбрызните каждый ломтик хлеба оливковым маслом или намажьте сливочным. Сверху посыпьте кусочками сыра стилтон, затем выложите бекон и грецкие орехи. Готовьте на гриле в режиме растапливания в течение 3 минут. Подавайте с листьями рукколы или другого салата по вашему выбору.

Сэндвич с жареным мясом, хреном, маленькими томатами и кресс-салатом

2 толстых ломтика хлеба с хрустящей корочкой (например, хлеба на закваске или чабатты)

1 антрекот

2 чайные ложки соуса с хреном

2-3 маленьких томата сорта «дамские пальчики», нарезанных ломтиками

Небольшая горсть кресс-салата

Черный перец

Готовьте антрекот на горячем гриле в течение 2-3 минут по вашему вкусу. Снимите и оставьте на 5 минут.

Тем временем намажьте хлеб с обеих сторон соусом из хрена, сверху положите мясо, помидоры, кресс-салат и приправьте черным перцем. Накройте вторым кусочком хлеба, поместите на гриль и поджаривайте в течение 2 минут, пока хлеб не прогреется и не станет слегка хрустящим.

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.

22160-56 220-240V~50/60Hz 1000-1200W

22160-56 220-240В~50/60Гц 1000-1200 Вт

T22-5001420