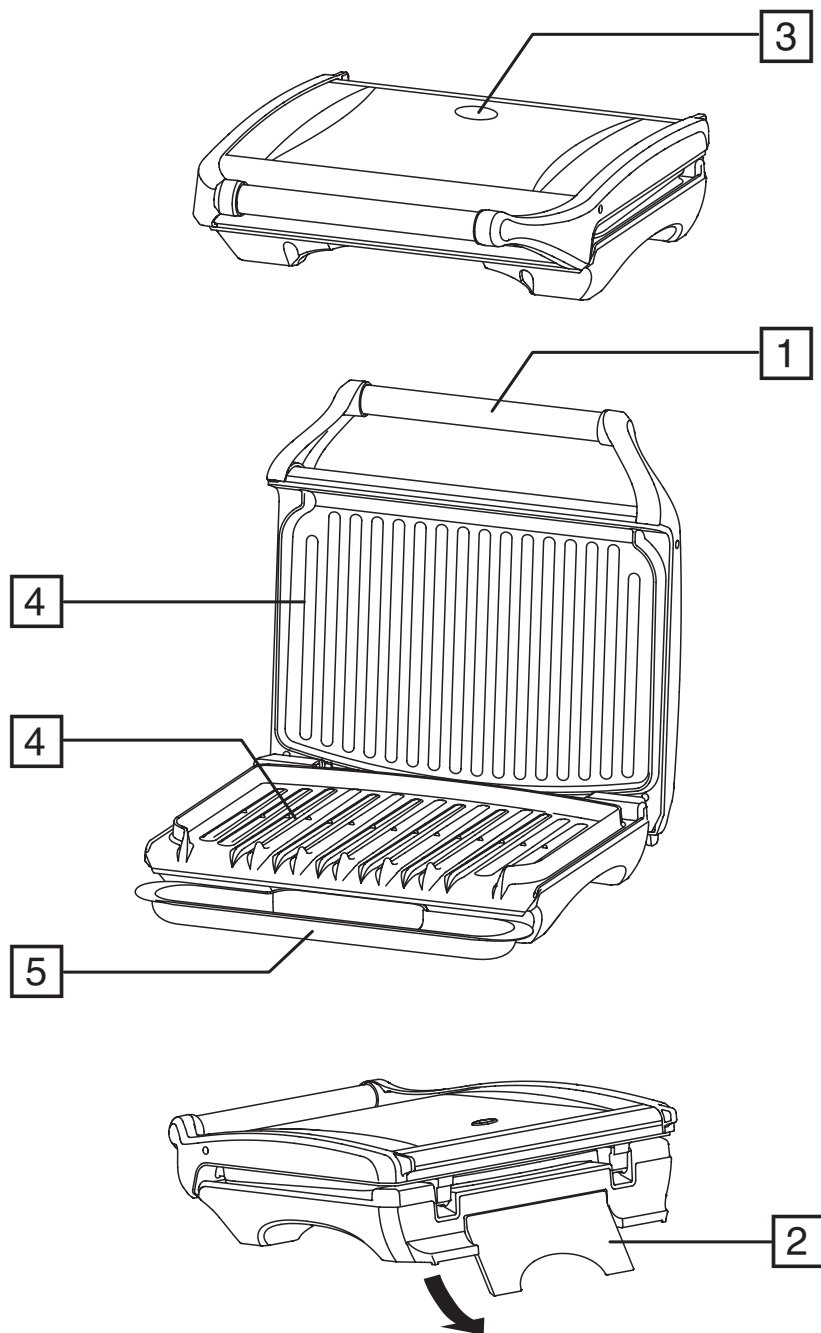




Russell Hobbs



Інструкції



Прочитайте інструкції, зберігайте їх у безпечному місці та передавайте разом із пристроєм у разі передачі пристрою іншим особам. Перед використанням виробу зніміть із нього всі елементи пакування.

ВАЖЛИВІ ЗАХОДИ БЕЗПЕКИ

Дотримуйтесь основних застережних заходів, у тому числі наступних.

Використання зазначеного пристрою дітьми віком від 8 років, особами з обмеженими фізичними, сенсорними або розумовими можливостями, браком досвіду або знань допускається виключно за умови додаткового контролю або інструктажу й усвідомлення пов'язаних із таким використанням ризиків. У жодному разі не дозволяйте дітям гратися з пристроєм. Чищення та технічне обслуговування цього пристрою може здійснюватися дітьми виключно за умови досягнення ними 8-річного віку та контролю з боку дорослих. Зберігайте пристрій та кабель до нього поза зоною досяжності дітей молодше 8 років.

Не під'єднуйте пристрій через таймер або систему дистанційного управління.

 Поверхні пристрою нагріваються.

Якщо кабель пошкоджено, для попередження небезпеки його має замінити компанія-виробник, її агент з обслуговування або інша не менш кваліфікована особа.

- Не занурюйте пристрій у воду.
- Не використовуйте пристрій поблизу займистих матеріалів або під ними (наприклад, під занавісками).
- Поставте пристрій на стійку, рівну, термостійку поверхню поблизу розетки.
- Повністю розмотайте кабель з кабельного відсіку, перед тим як підключити гриль до електромережі.
- Не загортайте продукти в пластикову плівку, поліетиленові пакети або металеву фольгу. Ви пошкодите гриль і можете спричинити небезпеку пожежі.
- Не використовуйте пристрій для будь-яких інших цілей, крім приготування їжі.
- Не використовуйте пристрій у разі пошкодження або несправності.

ПРИЗНАЧЕНО ВИКЛЮЧНО ДЛЯ ВИКОРИСТАННЯ ВДОМА

ІЛЮСТРАЦІЇ

- | | |
|--------------------|-------------------|
| 1. Ручка | 4. Пластини гриля |
| 2. Відкидний щиток | 5. Піддон |
| 3. Перемикач | |

ПЕРЕД ПЕРШИМ ВИКОРИСТАННЯМ

Протріть пластини гриля вологою тканиною.

ВСТАНОВЛЕННЯ ГРИЛЯ В НАХИЛЕНОМУ/РІВНОМУ ПОЛОЖЕННІ

Ви можете нахилити гриль так, щоб жир і сік стікали в піддон при приготуванні таких страв, як бургери, м'ясо тощо. Також можна використовувати гриль у рівному положенні для приготування таких страв, як паніні, сендвічі тощо.

Щоб нахилити гриль, підніміть відкидний щиток.

ВИКОРИСТАННЯ ГРИЛЯ

- Поставте гриль на стійку, рівну, термостійку поверхню подалі від шаф, занавісок тощо.
 - Розмістіть піддон по центру під передньою частиною гриля, щоб у нього стікав жир.
1. Відкрийте гриль, протріть пластини гриля невеликою кількістю рослинної олії чи масла, потім закрийте його. Не використовуйте спред з низьким вмістом жиру — він може пригоріти до гриля.
 2. Вставте штепсель у розетку.
 3. Коли світло індикатора погасне, відкрийте гриль, використовуючи прихватку і покладіть на нього продукти.
 4. Після закінчення приготування їжі витягніть штепсель із розетки.
 - Переконайтеся, що їжа готова. Якщо є якісь сумніви, трохи подовжте приготування.
 - При відкриванні/закриванні гриля або розміщенні/вилученні їжі обов'язково користуйтеся кухонною рукавичкою.
 - Щоб попередити пошкодження пластин, використовуйте дерев'яне або пластикове приладдя.
 - Щоб можна було готувати товсті шматки або продукти неправильної форми, у грилі передбачене шарнірне з'єднання.
 - Для попередження нерівномірного приготування пластини гриля мають бути розташовані приблизно паралельно.
 - За необхідності скористуйтеся кухонною рукавичкою та вилийте вміст піддону в термостійку миску. Протріть його кухонним паперовим рушником і поставте назад під передню частину гриля.

ДОГЛЯД І ТЕХНІЧНЕ ОБСЛУГОВУВАННЯ

1. Перед очищенням або перенесенням пристрою в місце зберігання відключіть його від електромережі та дайте йому охолонути.
2. Протріть усі поверхні чистою вологою тканиною.
3. Щоб видалити стійкі забруднення, скористайтеся паперовим рушником, злегка змоченим у рослинній олії.
4. Помийте піддон у теплій мильній воді або на верхній полиці посудомийної машини.
5. Не використовуйте металеві мочалки, дровотві мочалки або абразивні губки з миючим засобом.

У місцях дотику верхньої та нижньої пластини антипригарні поверхні можуть мати ознаки зносу. Такі ознаки є чисто зовнішніми і не впливають на роботу гриля.

ЗБЕРІГАННЯ

Для економії місця опустіть відкидний щиток, змотайте кабель у кабельний відсік і потім зберігайте гриль у вертикальному положенні.

РЕЦЕПТИ

ПАНІНІ З КОПЧЕНОЮ СКУМБРІЄЮ (1 порція)

- 2 шматка філе копченої скумбрії
- 3 скибки цільнозернового хліба
- 4 помідори черрі, порізані навпіл
- Пучок водяного кресу

Заправка:

- 30 мл крем-фрешу
- 2-3 г тертої лимонної цедри
- 2-3 мл лимонного соку
- 2-3 г чорного перцю

Змішайте заправку в мисці. Поставте в холодильник на 2 години. Покришіть скумбрію на скибку хліба, покладіть зверху помідори та водяний крес, зверху покладіть ще одну скибку хліба. Готуйте на грилі протягом 2-3 хвилин. Збризніть їжу заправкою.

ЧАС ПРИГОТУВАННЯ ТА БЕЗПЕКА ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ

Використовуйте ці значення часу лише як орієнтовний показник. Їх вказано для свіжих або повністю розморожених продуктів. При готуванні заморожених продуктів додайте 2-3 хвилини для морепродуктів і 3-6 хвилин для м'яса та птиці залежно від товщини та щільності продукту. При готуванні розфасованих продуктів дотримуйтесь інструкцій на упаковці або етикетці.

ЯЛОВИЧИНА	ХВ	ЗАКУСКИ	ХВ
філе	5-7	кесадила	2-3
стейк з філейної частини	7-8	тако з м'ясом	6-8
бургер, 50 г	5-6	КУРКА/ІНДИЧКА	
бургер, 100 г	7-8	куряча грудка шматочками	5-7
шашлик, кубики 25 мм	7-8	бургер, 50 г, свіжий/заморожений	4/5
стейк з огузка	5-7	бургер, 100 г, свіжий/заморожений	5/6
вирізка	7-9	шашлик, кубики 25 мм	7-8
стейк на Т-образній кістці	8-9	стегна (курячі)	5-7
БАРАНИНА		фарш	7-8
шашлик, кубики 25 мм	7-8	грудка індички, тонко поріzana	3-4
фарш	6-7	ОВОЧІ	
відбивна	4-6	спаржа	3-4
МОРЕПРОДУКТИ		морква, поріzana скибками	5-7
палтус шматками, 12-25 мм	6-8	баклажан, порізаний скибками/кубиками	8-9
шашлик, кубики 25 мм	4-6	цибуля, тонко поріzana	5-6
креветки	1-2	перець, тонко порізаний	6-8
філе луціана	3-5	перець, котрий обсмажують, щоб потім зняти шкірку	2-3
філе лосося	3-4	цілий перець, змащений олією	8
лосось шматками, 12-25 мм	6-8	картопля, поріzana скибками/кубиками	7-9
гребінці	4-6	кабачок, порізаний скибками/кубиками	6-8
філе сібаса	3-5	ФРУКТИ	
риба-меч шматками, 12-25 мм	6-9	яблуко, половинки/скибки	6-8
тунець шматками, 12-25 мм	6-8	банани, порізані скибками вздовж	3-4
СЕНДВІЧІ		нектарини, половинки/скибки	3-5
з сиром	2-3	персики, половинки/скибки	3-5
з ростбіфом (готовим)	6-7	ананас, порізаний скибками	3-7
з індичкою (готовою)	6-7		

ЗБЕРІГАННЯ

Для економії місця опустіть відкидний щиток, і потім зберігайте гриль у вертикальному положенні.



ЗАХИСТ НАВКОЛИШНЬОГО СЕРЕДОВИЩА

Для уникнення нанесення шкоди навколишньому середовищу та здоров'ю людей, що пов'язана з використанням небезпечних речовин в електричних та електронних товарах, позначені вказаним символом пристрої не можна утилізувати разом із невідсортованим побутовим сміттям. Такі пристрої підлягають відновленню, повторному використанню або переробці.

