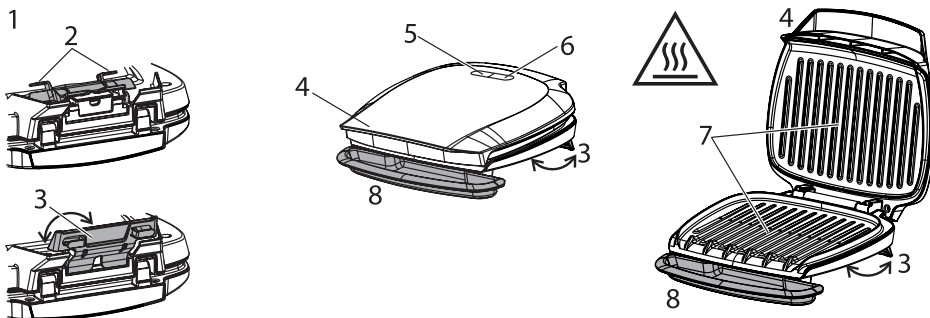




Russell Hobbs



Bedienungsanleitung	2	pokyny (Slovenčina)	39
mode d'emploi	6	instrukcja	42
instructies	9	upute	45
istruzioni per l'uso	12	navodila	48
instrucciones	15	οδηγίες	51
instruções	18	utasítások	54
brugsanvisning	21	talimatlar	57
bruksanvisning (Svenska)	24	instrucțiuni	60
bruksanvisning (Norsk)	27	инструкции (Български)	63
käyttöohjeet	30	instructions	66
инструкции (Русский)	33	تعليمات للاستخدام	71
pokyny (Čeština)	36		



Lesen Sie die Anleitung, bewahren Sie sie auf und falls Sie das Gerät an Dritte abgeben, geben Sie auch die Anleitung mit. Entfernen Sie die Verpackung vollständig, bevor Sie das Gerät einschalten.

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

Beachten Sie bitte folgende grundlegende Vorsichtsmaßnahmen:

- 1 Dieses Gerät ist nur von einem oder unter der Aufsicht eines verantwortungsvollen Erwachsenen zu benutzen. Das Gerät darf nur außer Reichweite von Kindern benutzt bzw. aufbewahrt werden.
- 2 Das Gerät keinesfalls in Flüssigkeit tauchen, im Badezimmer, in der Nähe von Wasser oder im Freien benutzen. 
- 3 Einige Teile können bei der Benutzung heiß werden. Berühren Sie diese auf keinen Fall während der Benutzung. Topfhandschuhe oder ein gefaltetes Handtuch verwenden um den Deckel aufzuklappen.
- 4 Brot, Öl und andere Nahrungsmittel können brennen. Gerät keinesfalls in der Nähe oder unterhalb von Vorhängen oder anderen brennbaren Materialien benutzen. Behalten Sie das Gerät während des Betriebs unter Beobachtung.
- 5 Gerät auf eine stabile, ebene, hitzefeste Oberfläche stellen.
- 6 Wickeln Sie das Kabel vollständig von der Kabelaufwicklung, bevor Sie den Grill an den Strom anschließen.
- 7 Lebensmittel keinesfalls in Kunststoffolie, Polyethylenbeuteln oder Metallfolie wickeln. Sie werden den Grill beschädigen und können eine Brandgefahr verursachen.
- 8 Braten Sie Fleisch, Geflügel, Fisch und ähnliche Produkte (Hackfleisch, Hamburger, usw.), bis die Säfte abgelaufen sind. Braten Sie den Fisch solange, bis das Fleisch undurchsichtig ist.
- 9 Wenn Sie das Gerät nicht benutzen, ziehen Sie das Netzkabel aus der Steckdose.
- 10 Gerät keinesfalls für irgendwelche anderen Zwecke als zur Zubereitung von Nahrung verwenden.
- 11 Dieses Gerät darf nicht von einem externen Timer oder einer Fernsteuerung gesteuert werden.
- 12 Benutzen Sie das Gerät keinesfalls, wenn es beschädigt ist oder Fehlfunktionen zeigt.
- 13 Weist das Kabel Beschädigungen auf, muss es vom Hersteller, einer Wartungsvertretung des Herstellers oder einer qualifizierten Fachkraft ersetzt werden, um eine mögliche Gefährdung auszuschließen.

nur für den Gebrauch im Haushalt geeignet

Zeichnungen

- 1 unter
- 2 Kabelaufwicklung
- 3 aufstellbarer Fuß

- 4 Griff
- 5 An-/Aus-Lampe (rot)
- 6 Thermostatlampe (grün)
- 7 Grillplatten

8 Auffangschale



Vorsicht
heiße Oberfläche

 VOR ERSTMALIGEM GEBRAUCH

Platten mit einem feuchten Tuch abwischen.

 ZUKLAPPEN ODER ANWINKELN?

- 1 Sie können mit Hilfe des aufstellbaren Fußes einen stärkeren Aufstellwinkel der Grillplatten erzeugen und somit das Abfließen von Fett in die Auffangschale beschleunigen. Sie können den Fuß auch einklappen, damit die Speisen und Zutaten nicht nach vorne rutschen.
- 2 Grillen Sie Fleisch, Burger und Lebensmittel, die Fett abgeben, mit aufgestelltem Fuß.
- 3 Grillen Sie Sandwiches, Panini und Lebensmittel, die flüssige Zutaten wie geschmolzenen Käse beinhalten, mit eingeklapptem Fuß.

 ZUBEREITUNG

- 4 Platzieren Sie die Auffangschale mittig unter der Vorderseite des Grills, so dass sie alle Flüssigkeiten auffangen kann.
 - 5 Öffnen Sie den Grill, wischen Sie die Platten mit etwas Speiseöl oder Butter ab, danach schließen Sie ihn.
- ★ Keine fettarme Butter oder Margarine verwenden - sie könnten am Grill anbrennen.

 VORWÄRMEN

- 6 Gerätenetzstecker in die Steckdose stecken.
- 7 Die An-/Aus-Lampe leuchtet, solange das Gerät an die Stromversorgung angeschlossen ist.
- 8 Die Thermostatlampe schaltet sich ein, wenn das Gerät die Betriebstemperatur erreicht hat.
- 9 Sie wird dann in bestimmten Intervallen wieder angehen, um die Temperatur zu halten.

 BEFÜLLEN SIE DEN GRILL

- 10 Öffnen Sie den Grill, sobald die Thermostatlampe aufleuchtet.
- 11 Legen Sie die Speisen mit einer Spachtel oder einer Zange, nicht mit den Fingern, auf die untere Platte.
- 12 Verwenden Sie nichts, was aus Metall ist oder scharf ist, sonst werden Sie die Antihafbeschichtungen beschädigen.
- 13 Schließen Sie den Grill.
- 14 Das Scharnier ist beweglich, um sich auch dickeren oder außergewöhnlich geformten Speisen anzupassen.
- 15 Die Platten sollten in etwa parallel sein, um ungleichmäßiges Garen zu vermeiden.
- 16 Warten Sie bis das Essen gar ist.

HERAUSNEHMEN DER NAHRUNG

- 17 Prüfen Sie ob diese gar ist. Im Zweifelsfall nochmals hineingeben und noch etwas länger garen lassen.
- 18 Verwenden Sie zum Herausnehmen der Nahrung Grillbesteck aus Holz oder Plastik.

FERTIG?

- 19 Den Stecker des Geräts aus der Steckdose ziehen.

NOCH MEHR ZUZUBEREITEN?

- 20 Topfhandschuh anziehen, Auffangschale in eine hitzefeste Schüssel entleeren, dann mit Küchenkrepp abwischen und unter die Vorderseite des Grills stellen.



PFLEGE UND INSTANDHALTUNG

- 21 Ziehen Sie den Netzstecker und lassen Sie das Gerät abkühlen bevor Sie es säubern oder wegstellen.
 - 22 Alle Oberflächen mit einem sauberen, feuchten Tuch abwischen.
 - 23 Verwenden Sie ein mit etwas Speiseöl angefeuchtetes Papierhandtuch, um hartnäckige Flecken zu entfernen.
 - 24 Auffangschale in warmem Spülwasser oder im oberen Fach der Spülmaschine spülen.
 - 25 Keinesfalls Topfkratzer bzw. Scheuerschwämme, Stahlwolle oder Seifenpolster verwenden.
 - ✱ An den Stellen, an denen die obere und die untere Platte sich berühren, können die antihaftbeschichteten Oberflächen Anzeichen von Abnutzung zeigen. Das ist nur ein Schönheitsfehler und hat keinen Einfluss auf die Funktion des Grills.
-

AUFBEWAHRUNG

- 26 Damit Sie Platz sparen, klappen Sie den Fuß ein, wickeln Sie das Kabel um die Kabelaufwicklung und lagern Sie den Grill in aufrechter Position.
-

UMWELTSCHUTZ

Auf Grund der in elektrischen und elektronischen Geräten verwendeten umwelt- und gesundheitsschädigenden Stoffe dürfen Geräte, die mit diesem Symbol gekennzeichnet sind, nicht über den normalen Hausmüll entsorgt werden, sondern müssen wiederaufbereitet, wiederverwertet oder recycelt werden.

Rezepte

 = Hand voll

 = Esslöffel (15ml)

 = Teelöffel (5ml)

g = Gramm

ml = Milliliter

Panini belegt mit geräucherter Makrele (1 Portion)

2 geräucherte Makrelenfilets

3 Scheiben Vollkornbrot

4 Cherrytomaten, halbiert

1  Brunnenkresse

Dressing

2  Crème fraîche

½  geriebene Zitronenschale

½  Zitronensaft

1  schwarzer Pfeffer

Rühren Sie das Dressing in einer Schüssel an. Stellen Sie es 2 Stunden kalt. Verteilen Sie kleine Stücke der Makrele auf einer Scheibe Brot, geben Sie Tomaten und Brunnenkresse dazu und legen Sie die zweite Scheibe Brot darauf. Grillen Sie diese 2-3 Minuten lang. Träufeln Sie das Dressing darüber.

Rezepte finden Sie auf unserer Website:

<http://www.russellhobbs.com/ifu/551077>

Garzeiten & Nahrungssicherheit

Verwenden Sie diese Zeiten rein als Richtlinie. Diese beziehen sich auf frische oder völlig entfrosthete Nahrung, die auf mittlerer Temperaturstufe gegrillt wird. Fügen Sie beim Garen gefrorener Nahrungsmittel 2-3 Minuten für Meeresfrüchte und 3-6 Minuten für Fleisch und Geflügel, abhängig von der Dicke und Dichte der Nahrung, hinzu.

Beim Garen vorverpackter Nahrungsmittel sind die Anleitungen auf der Packung oder dem Etikett zu befolgen.

Meeresfrüchte	min	Schweinefleisch	min
Lachsfilet	3-4	Kotelett, 12 mm	5-6
Wolfsbarsch	3-5	Schinkensteak	5-6
Heilbuttschnitte, 12-25 mm	6-8	Schaschlik, 25 mm große Würfel	7-8
Lachsschnitte, 12-25 mm	6-8	Würstchen	6-8
Schwertfischschnitte, 12-25 mm	6-9	Lendenstück, 12 mm	4-6
Thunfischsteak, 12-25 mm	6-8	Sandwiches	
Schaschlik, 25 mm große Würfel	4-6	Käse	2-3
Garnelen	1-2	Schinken (gekocht)	5-6
Jakobsmuscheln	4-6	Snacks	
Rindfleisch		Calzone	8-9
Filet	5-7	Hot Dogs	2-3
Lendensteak	7-8	Obst	
Hacksteak/Frikadelle, 100g	7-8	Äpfel, Hälfte/Scheibe	6-8
Schaschlik, 25 mm große Würfel	7-8	Bananen, der Länge nach halbiert	3-4
Round Steak	5-7	Nektarinen, Hälfte/Scheibe	3-5
Würstchen	6-8	Pfirsiche, Hälfte/Scheibe	3-5
Sirloin Steak	7-9	Ananas, Scheibe	3-7
T-Bone Steak	8-9	Gemüse	
Lamm		Spargel	3-4
Schaschlik, 25 mm große Würfel	7-8	Auberginen, Scheibe / Würfel	8-9
Lendenkoteletts	4-6	Zwiebeln, dünne Scheibe	5-6
Huhn/Pute		Paprika, dünne Scheibe	6-8
Hühnerbruststücke	5-7	Paprika (erst grillen, dann häuten)	2-3
Schenkel (Huhn)	5-7	Ganze Paprikaschoten, mit Öl bepinselt	8
Putenbrust, in Scheiben geschnitten	3-4	Kartoffeln, Scheibe / Würfel	7-9

Lisez les instructions, conservez-les et transférez-les si vous transférez l'appareil.
Retirez tous les emballages avant utilisation.



PRÉCAUTIONS IMPORTANTES

Suivez les précautions essentielles de sécurité, à savoir:

- 1 Cet appareil doit uniquement être utilisé par ou sous la supervision d'un adulte responsable. Utilisez et rangez l'appareil hors de portée des enfants.
- 2 N'immergez pas l'appareil dans un liquide, ne l'utilisez pas dans une salle de bain, à proximité d'une source d'eau ou à l'extérieur.
- 3 Certaines parties sont moins chaudes que d'autres, mais elles sont toutes chaudes. Ne les touchez pas; utilisez des gants de cuisine ou un torchon plié.
- 4 Le pain, l'huile et d'autres aliments peuvent brûler. N'utilisez pas l'appareil près ou sous les rideaux ou près d'autres matériaux combustibles et surveillez-le pendant l'utilisation.
- 5 Posez l'appareil sur une surface stable, à niveau et résistante à la chaleur.
- 6 Déroulez le câble entièrement de l'espace de rangement du câble avant de connecter le gril à l'alimentation électrique.
- 7 N'emballer pas les aliments dans du film plastique, des sacs en polythène ou du papier aluminium. Vous risquez d'endommager le gril et de provoquer un incendie.
- 8 Cuisinez la viande, la volaille et les dérivés (viande hachée, hamburgers, etc.) jusqu'à ce que le jus soit clair. Cuisinez le poisson jusqu'à ce que la chair soit opaque.
- 9 Débranchez l'appareil quand vous ne l'utilisez pas.
- 10 Utilisez l'appareil uniquement pour cuisiner de la nourriture.
- 11 Cet appareil ne doit pas être utilisé avec un minuteur externe ou un système de contrôle à distance.
- 12 N'utilisez pas l'appareil s'il est endommagé ou s'il ne fonctionne pas correctement.
- 13 Si le câble est abîmé, vous devez le faire remplacer par le fabricant, un de ses techniciens agréés ou une personne également qualifiée, pour éviter tout danger.



pour un usage domestique uniquement



AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

Essayez les plaques de cuisson avec un torchon humide.



À PLAT OU INCLINÉ ?

- 1 Vous pouvez soulever l'élément de rabat pour incliner le gril et accélérer l'écoulement de la graisse dans le bac récepteur, ou laisser le gril à plat, pour éviter que les aliments ne glissent vers l'avant de l'appareil.
- 2 Grillez la viande, les hamburgers et tous les aliments qui produisent de la graisse, sur le gril en position inclinée.
- 3 Grillez les sandwiches, panini, et les aliments contenant des ingrédients liquides comme du fromage fondu, sur le gril en position à plat.



PRÉPARATION DES ALIMENTS

- 4 Centrez le bac récepteur sous le devant du gril, afin de récupérer tout l'écoulement.
 - 5 Ouvrez le gril, graissez les plaques du gril avec un peu de beurre ou d'huile de cuisine, puis fermez-le.
- ★ N'utilisez pas de margarine pauvre en matières grasses; cela risque de brûler dans le gril.



PRÉCHAUFFEZ

- 6 Mettez la fiche dans la prise de courant.
- 7 Le voyant d'alimentation restera allumé tant que l'appareil sera connecté au réseau électrique.

schémas

- 1 partie inférieure
- 2 espace de rangement du câble
- 3 élément de rabat

- 4 poignée
- 5 voyant d'alimentation (rouge)
- 6 voyant de thermostat (vert)
- 7 plaques de cuisson

8 bac récepteur

attention
surface chaude

- 8 Le voyant du thermostat s'allume lorsque l'appareil atteint la température de fonctionnement.
- 9 Le voyant s'allumera et s'éteindra en fonction de l'opération du thermostat pour maintenir la température.

👁️ REMPLISSEZ LE GRILL

- 10 Lorsque le voyant du thermostat s'allume, ouvrez le grill.
- 11 Placez les aliments au fond de la plaque avec une spatule ou des pinces, mais pas avec les doigts.
- 12 N'utilisez rien de métallique ou de pointu, vous risquez d'endommager les surfaces anti-adhésives.
- 13 Fermez le grill.
- 14 La charnière est articulée pour s'adapter à des aliments épais ou de forme bizarre.
- 15 Les plaques de cuisson du grill doivent être parallèles pour permettre une cuisson homogène.
- 16 Attendez jusqu'à ce que les aliments soient cuits.

RETIRER LES ALIMENTS

- 17 Vérifiez que c'est cuit. Si vous en doutez, faites cuire un peu plus longtemps.
- 18 Enlevez les aliments cuits avec des outils en bois ou en plastique.

TERMINÉ ?

- 19 Débranchez l'appareil.

PLUS ?

- 20 Mettez le gant de cuisine, videz le bac récepteur dans un bol résistant à la chaleur, puis essuyez-le avec du papier essuie-tout et placez-le sous le devant du grill.

👁️ SOINS ET ENTRETIEN

- 21 Débranchez l'appareil et laissez-le refroidir avant de le nettoyer ou de le ranger.
- 22 Essuyez toutes les surfaces avec un tissu humide et propre.
- 23 Utilisez une serviette en papier humectée d'un peu d'huile de cuisine pour enlever les tâches incrustées.
- 24 Lavez le bac récepteur dans de l'eau chaude savonneuse ou sur le plateau supérieur du lave-vaisselle.
- 25 N'utilisez pas de tampon à récurer, de laine d'acier ou de carrés de savon.
- ★ La surface anti-adhésive peut avoir des marques d'usure aux endroits où l'élément supérieur et l'élément inférieur se touchent. Ceci n'est que cosmétique et n'a pas d'effet sur le fonctionnement du grill.

👁️ RANGEMENT

- 26 Pour gagner de l'espace, abaissez l'élément de rabat, enroulez le câble autour de l'espace de rangement du câble, puis rangez le grill en position verticale.

**PROTECTION ENVIRONNEMENTALE**

Afin d'éviter des problèmes environnementaux ou de santé occasionnés par les substances dangereuses contenues dans les appareils électriques et électroniques, les appareils présentant ce symbole ne peuvent pas être éliminés avec les déchets ménagers, mais doivent faire l'objet d'une récupération sélective en vue de leur réutilisation ou recyclage.



temps de cuisson et sécurité alimentaire

Utilisez ces temps de cuisson simplement pour vous guider. Elles sont valables pour les aliments frais ou complètement décongelés. Pour la cuisson des aliments congelés, ajoutez 2 à 3 minutes pour les fruits de mer et 3 à 6 minutes pour la viande et la volaille, selon l'épaisseur et la densité des aliments.

Lorsque vous cuisez des aliments préemballés, suivez les instructions sur l'emballage ou l'étiquette.

fruits de mer	min	bœuf	min
filet de saumon	3-4	filet	5-7
filet de bar (loup)	3-5	aloyau	7-8
darne de flétan, 12-25 mm	6-8	hamburger, 100 g	7-8
darne de saumon, 12-25 mm	6-8	brochettes, cubes de 25 mm	7-8
darne d'espadon, 12-25 mm	6-9	bifteck (tranche)	5-7
darne de thon, 12-25 mm	6-8	saucisses	6-8
brochettes, cubes de 25 mm	4-6	faux filet	7-9
crevettes roses	1-2	T-Bone (steak à l'os)	8-9
coquilles St Jacques	4-6	porc	
agneau		côtelettes, 12 mm	5-6
brochettes, cubes de 25 mm	7-8	tranche de jambon salé/fumé	5-6
côtes premières	4-6	brochettes, cubes de 25 mm	7-8
poulet/dinde		saucisses	6-8
morceaux de poitrine de poulet	5-7	filet, 12 mm	4-6
cuisse (poulet)	5-7	légumes	
poitrine de dinde, en tranches	3-4	asperges	3-4
snacks		aubergines, tranche/cube	8-9
calzone (pizza soufflée)	8-9	oignons, fines tranches	5-6
hot dogs	2-3	poivrons, fines tranches	6-8
fruits		poivrons, grillés puis pelés	2-3
pommes, demi/tranche	6-8	poivrons entiers brossés à l'huile	8
bananes, tranches dans la longueur	3-4	pommes de terre, tranche/cube	7-9
nectarines, demi/tranche	3-5	sandwiches	
pêches, demi/tranche	3-5	fromage	2-3
ananas, tranche	3-7	jambon (cuit)	5-6

recettes

1 5 = cuillère à soupe (15ml)

5 = cuillère à café (5ml)

g = grammes

ml = millilitres

☞ = poignée

panini au maquereau fumé (pour 1 personne)

2 filets de maquereau fumé cuits

3 tranches de pain intégral

4 tomates cherry, coupées en deux

1 ☞ cresson

sauce:

2 1 5 crème fraîche

1/2 5 zeste de citron, râpé

1/2 5 jus de citron

1 5 poivre noir

Mélanger la sauce dans un récipient. Laisser au réfrigérateur pendant 2 heures. Émietter le maquereau sur un tranche de pain, couvrir avec les tomates et le cresson, puis ajouter l'autre tranche de pain. Griller pendant 2-3 minutes. Verser la sauce sur la préparation.

des recettes sont disponibles sur notre site Web:

<http://www.russellhobbs.com/ifu/551077>

afbeeldingen

- 1 onderkant
- 2 kabelopslag
- 3 klep

- 4 handvat
- 5 stroomlampje (rood)
- 6 thermostaatlampje (groen)
- 7 grillplaten

8 drupbakje



voorzichtig
heet oppervlak

Lees de instructies, bewaar ze goed en geef ze met het apparaat mee wanneer u deze aan een derde geeft. Verwijder alle verpakkingsmaterialen voor gebruik.



BELANGRIJKE VEILIGHEIDSMATREGELEN

Volg de gebruikelijke veiligheidsmaatregelen, zoals:

- 1 Dit apparaat mag uitsluitend worden gebruikt door of onder toezicht van een volwassene. Het apparaat moet steeds buiten het bereik van kinderen gebruikt en opgeborgen worden.
- 2 Dompel het apparaat niet in vloeistoffen; gebruik het apparaat niet in de badkamer, in de buurt van water of in de open lucht.
- 3 Sommige onderdelen zijn misschien minder heet dan andere, maar ze zijn nog steeds heet. Raak ze niet aan; gebruik ovenwanten of een dubbelgevouwen theedoek.
- 4 Brood, olie en andere etenswaren kunnen verbranden. Gebruik het apparaat niet in de buurt van of onder gordijnen of andere brandbare stoffen en houd het apparaat tijdens het gebruik in de gaten.
- 5 Zet het apparaat op een stabiele, vlakke, hittebestendige ondergrond.
- 6 Rol de kabel helemaal los vanuit de kabelopslag voordat u de grill op het stopcontact aansluit.
- 7 Wikkel etenswaren niet in plastic folie, plastic zakjes of aluminiumfolie. Hierdoor beschadigt u de grill en u kunt brand veroorzaken.
- 8 Rooster vlees, gevogelte en vergelijkbare producten (gehakt, hamburgers e.d.) tot het sap dat eruit loopt kleurloos is. Rooster vis totdat deze overal ondoorzichtig is.
- 9 Haal de stekker van het apparaat uit het stopcontact als hij niet wordt gebruikt.
- 10 Gebruik het apparaat niet voor andere doeleinden dan het grillen van etenswaren.
- 11 Dit apparaat mag niet bediend worden met een externe tijdschakelaar of een afstandsbedieningssysteem.
- 12 Gebruik het apparaat niet bij beschadigingen of storingen.
- 13 Indien het snoer beschadigd is, moet het door de fabrikant, een technicus of een ander deskundig persoon vervangen worden om eventuele risico's te vermijden.



uitsluitend voor huishoudelijk gebruik



VOOR HET EERSTE GEBRUIK

Neem de grillplaten af met een vochtige doek



HORIZONTAAL OF GEKANTELD

- 1 U kunt de klep omhoog doen om de grill te kantelen en het vet sneller in het drupbakje te laten stromen, of deze horizontaal laten, om te voorkomen dat het eten naar de voorkant van de grill glijdt.
- 2 Gril vlees, hamburgers en alle andere etenswaren die vet vrijlaten in de gekantelde stand.
- 3 Gril sandwiches, panini en eten met vloeibare ingrediënten zoals gesmolten kaas in de horizontale stand.



VOORBEREIDING

- 4 Zet het drupbakje middenvoor onder de grill om het eventuele vet en kookvocht op te vangen.
 - 5 Open de grill, bestrijk de grillplaten met een beetje olie of margarine en doe de grill weer dicht.
- ★ Gebruik geen halvarine - dit verbrandt op de grill.

VOORVERWARMEN

- 6 Steek de stekker in het stopcontact.
- 7 Het “power” lampje blijft branden zolang het apparaat is aangesloten op het elektriciteitsnet.
- 8 Het thermostaatlampje zal oplichten als het apparaat de juiste temperatuur heeft bereikt.
- 9 Het zal vervolgens aan- en uitgaan terwijl de thermostaat de temperatuur in stand houdt

DE GRILL BELEGGEN

- 10 Open de grill wanneer het thermostaatlampje oplicht.
- 11 Leg de etenswaren op de onderste grillplaat. Gebruik hiervoor een spatel of een tang, niet uw handen.
- 12 Gebruik geen metalen of scherpe voorwerpen; dit beschadigt de anti-aanbaklagen.
- 13 Doe de grill weer dicht.
- 14 Het scharnier past zich automatisch aan de dikte en vorm van de etenswaren aan.
- 15 De grillplaten moeten ongeveer parallel staan om ongelijkmatige resultaten te voorkomen.
- 16 Wacht tot de etenswaren gaar zijn.

ETENSWAREN VAN DE GRILL HELEN

- 17 Controleer of de etenswaren gaar zijn. Gril bij twijfel een beetje langer.
- 18 Verwijder de etenswaren met houten of plastic keukengerei.

KLAAR?

- 19 Haal de stekker van het apparaat uit het stopcontact.

NOG MEER GRILLEN?

- 20 Trek de ovenwant aan, giet het drupbakje leeg (in een hittebestendige afvalbak), neem het af met keukenpapier en zet het terug middenvoor onder de grill.

ZORG EN ONDERHOUD

- 21 Verwijder de stekker van het apparaat uit het stopcontact en laat het afkoelen voor u het schoonmaakt en opbergt.
- 22 Neem alle oppervlakken af met een schone vochtige doek.
- 23 Gebruik keukenpapier met wat olie voor het verwijderen van hardnekkige vlekken.
- 24 Was het drupbakje af in warm water met afwasmiddel of in het bovenste rek van de vaatwasmachine.
- 25 Gebruik geen schuursponsjes of staalwol.
- ★ Op plaatsen waar de bovenste plaat in contact komt met de onderste plaat, kan de antiaanbaklaag tekenen van slijtage vertonen. Dit is puur cosmetisch, en zal de werking van de grill niet beïnvloeden.

OPSLAG

- 26 Om ruimte te besparen kunt u de klep omlaag doen, de kabel om de kabelopslag wikkelen en vervolgens de grill rechtop bewaren.

MILIEUBESCHERMING

Om milieu- en gezondheidsproblemen als gevolg van gevaarlijke stoffen in elektrische en elektronische producten te vermijden, mogen apparaten met dit symbool niet worden weggegooid met niet-gesorteerd gemeentelijk afval, maar moeten ze worden teruggewonnen, opnieuw gebruikt of gerecycled.



kooktijden & voedselveiligheid

Deze kooktijden kunnen enkel als aanwijzing beschouwd worden en gelden voor verse of volledig ontdoode etenswaren. Voeg bij bevroren etenswaren 2-3 minuten toe voor vis en schaaldieren en 3-6 minuten voor vlees en gevogelte, afhankelijk van de dikte en dichtheid van de etenswaren.

Volg voor het grillen van voorverpakte etenswaren de aanwijzingen op de verpakking of het etiket.

vis, schaal- en schelpdieren	min	varkensvlees	min
zalmfilet	3-4	ribkarbonade, 1,2 cm	5-6
zeebaarsfilet	3-5	gerookte ham	5-6
heilbotmoot, 1,2-2,5 cm 6-8		kebab, in blokjes van 2,5 cm	7-8
zalmmoot, 1,2-2,5 cm	6-8	worst	6-8
zwaardvismoot, 1,2-2,5 cm	6-9	varkenshaas, 1,2 cm	4-6
tonijnmoot, 1,2-2,5 cm	6-8	belegde broodjes	
kebab, in blokjes van 2,5 cm	4-6	kaas	2-3
garnalen	1-2	ham (gekookt)	5-6
mantel- en kamschelpen	4-6	snacks	
rundvlees		dubbelgevouwen pizza	8-9
runderfilet	5-7	hotdog	2-3
ossehaas	7-8	fruit	
burgers, 100 g	7-8	appel, halve/in plakjes	6-8
kebab, in blokjes van 2,5 cm	7-8	banaan, in de lengte gesneden	3-4
kogelbiefstuk	5-7	nectarine, halve/in plakjes	3-5
worst	6-8	perzik, halve/in plakjes	3-5
entrecôte	7-9	ananas, in plakken	3-7
T-bone	8-9	groenten	
lamsvlees		asperge	3-4
kebab, in blokjes van 2,5 cm	7-8	aubergine, in plakjes/blokjes	8-9
karbonade	4-6	ui, dun gesneden	5-6
kip/kalkoen		paprika, in dunne plakjes	6-8
kipfilet	5-7	paprika, gegrild daarna ontveld	2-3
poten (kip)	5-7	paprika, heel en bestreken met olie	8
kalkoenfilet, gesneden	3-4	aardappel, in plakjes/blokjes	7-9

receptjes

 = soeplepel/eetlepel (15ml)

g = gram

 = handenvol

 = theelepel (5ml)

ml = milliliter

panini met gerookte makreel (voor 1 persoon)

2 gerookte makreelfilet

3 sneetjes volkorenbrood

4 gehalveerde kerstomaatjes

1  waterkers

sous:

2  zure room

½  citroenschil, geraspt

½  citroensap

1  zwarte peper

Meng de saus in een kom. Koel gedurende 2 uur. Spreid de makreel uit op een sneetje brood, leg de tomaat en waterkers erop en voeg de andere snee brood toe. Laat 2-3 minuten grillen.

Doe wat saus erover.

u vindt recepten op onze website: <http://www.russellhobbs.com/ifu/551077>

Leggere le istruzioni e conservarle al sicuro. In caso di cessione dell'apparecchio ad altre persone, consegnare anche le istruzioni. Rimuovere tutto l'imballaggio prima dell'uso.

NORME DI SICUREZZA IMPORTANTI

Osservare le precauzioni fondamentali di sicurezza e in particolare quanto segue:

- 1 Questo apparecchio deve essere usato solo da un adulto responsabile o sotto il suo controllo. Utilizzare e riporre l'apparecchio lontano dalla portata dei bambini.
- 2 Non immergere l'apparecchio in acqua, non utilizzarlo in bagno, vicino all'acqua o all'aperto. 
- 3 L'intensità di calore non è uniforme, ma ad ogni modo qualsiasi parte della griglia è calda. Non toccare – utilizzare guanti da forno o un asciugamano piegato.
- 4 Pane, olio e altri cibi possono bruciare. Non utilizzare l'apparecchio vicino o sotto tendaggi o in prossimità di materiali combustibili. Controllare sempre l'apparecchio durante il suo utilizzo.
- 5 Posizionare l'apparecchio su una superficie stabile, in piano e resistente al calore.
- 6 Svolgere tutto il cavo dall'avvolgicavo prima di collegare il grill alla presa di corrente.
- 7 Non avvolgere i cibi in film di plastica, sacchetti di polietilene o fogli d'alluminio. Ciò danneggerebbe il grill e potrebbe costituire un pericolo d'incendio.
- 8 Cuocere la carne, il pollame e derivati (carne macinata, hamburger, ecc.) fino a quando i liquidi che fuoriescono sono trasparenti. Cuocere il pesce fino a quando è completamente opaco all'interno.
- 9 Staccare la spina dalla presa di corrente quando non state utilizzando l'apparecchio.
- 10 Non utilizzare l'apparecchio se non per la cottura di cibi.
- 11 Questo apparecchio non deve essere azionato da un timer esterno o da un sistema telecomandato.
- 12 Non usare l'apparecchio se è danneggiato o funziona male.
- 13 Se il cavo è danneggiato, farlo cambiare dal fabbricante, da un rivenditore autorizzato o da personale similmente qualificato, per evitare pericoli.

solo per uso domestico

PRIMA DI UTILIZZARE L'APPARECCHIO PER LA PRIMA VOLTA

Passare un panno inumidito sulle piastre di cottura.

PIATTO O INCLINATO?

- 1 Potete sollevare la linguetta per inclinare il grill e velocizzare lo scorrimento del grasso nel vassoio raccogli grasso o lasciarlo in piano per evitare che il cibo scivoli verso la parte frontale del grill.
- 2 Grigliare carne, hamburger e qualsiasi altro cibo che libera grasso sul grill inclinato.
- 3 Grigliare sandwiches, panini, cibi contenenti ingredienti liquidi come formaggio fuso sul grill in piano.

PREPARAZIONE

- 4 Posizionare il vassoio raccogli grasso sotto la parte anteriore del grill, in modo che raccolga eventuali fuoriuscite di liquidi.
 - 5 Aprire il grill, ungere leggermente le piastre con un po' d'olio da cucina o con un po' di burro, poi chiuderlo.
- ★ Non spalmare prodotti ipocalorici poiché potrebbero bruciare sul grill.

PRERISCALDAMENTO

- 6 Inserire la spina nella presa di corrente.
- 7 La spia di "accesso" resterà illuminata fino a quando il dispositivo resterà collegato all'alimentazione elettrica.

immagini

- 1 parte inferiore
- 2 avvolgicavo
- 3 linguetta

- 4 manico
- 5 spia di accensione (rossa)
- 6 spia del termostato (verde)
- 7 piastre di cottura

- 8 vassoio raccogli grasso



attenzione
superficie calda

- 8 Quando viene raggiunta la temperatura di funzionamento si accende la spia del termostato.
- 9 La spia luminosa poi si accenderà e si spegnerà ciclicamente perché il termostato funziona per mantenere la temperatura selezionata.

COME RIEMPIRE IL GRILL

- 10 Aprire la piastra quando la spia del termostato si illumina.
- 11 Posizionare il cibo sulla piastra inferiore del grill utilizzando una spatola o una pinza, non le dita.
- 12 Per evitare di danneggiare le superfici antiaderenti dell'apparecchio, non usare oggetti metallici, taglienti o appuntiti.
- 13 Chiudere il grill.
- 14 La cerniera è studiata per potere cuocere cibi con spessore alto o di forma insolita.
- 15 Per ottenere una cottura uniforme, le piastre di cottura devono essere pressappoco parallele.
- 16 Attendere fino alla completa cottura del cibo.

PER RIMUOVERE IL CIBO

- 17 Controllare che sia cotto. In caso di dubbio, continuare ancora un po' la cottura.
- 18 Rimuovere il cibo cotto con utensili in legno o plastica.

FINITO?

- 19 Staccare la spina dalla presa di corrente.

ANCORA?

- 20 Indossare il guanto da forno, vuotare il vassoio raccogli grasso in un recipiente resistente al calore, poi passarvi sopra un foglio di carta da cucina ed inserirlo sotto la parte anteriore del grill.

CURA E MANUTENZIONE

- 21 Staccare la spina dalla presa di corrente e lasciare che l'apparecchio si raffreddi prima di pulirlo o di metterlo via.
- 22 Passare su tutte le superfici un panno pulito inumidito.
- 23 Usare un fazzolettino di carta inumidito con un po' d'olio da cucina per rimuovere le macchie più ostinate.
- 24 Lavare il vassoio raccogli grasso in acqua tiepida con sapone, oppure ponendolo nel ripiano superiore della lavastoviglie.
- 25 Non utilizzare pagliette, lana d'acciaio o pagliette saponate.
- ★ Nei punti in cui le piastre superiore ed inferiore sono a contatto, le superfici antiaderenti possono presentare segni d'usura. Si tratta di un aspetto puramente estetico che non interesserà il funzionamento del grill.

CONSERVAZIONE

- 26 Per risparmiare spazio, abbassare la linguetta, avvolgere il cavo attorno all'avvolgicavo, poi riporre il grill in posizione verticale.

PROTEZIONE AMBIENTALE

Per evitare danni all'ambiente e alla salute causati da sostanze pericolose delle parti elettriche ed elettroniche, gli apparecchi contrassegnati da questo simbolo non devono essere smaltiti con i rifiuti non differenziati ma recuperati, riutilizzati o riciclati.



tempi di cottura e sicurezza dei cibi

Usare i tempi di cottura suggeriti solo come guida. Si riferiscono a cibi freschi o completamente scongelati. Nel cuocere cibi congelati, aggiungere 2-3 minuti per i frutti di mare, e 3-6 minuti per le carni e il pollame, secondo lo spessore e la densità del cibo.

Nel cuocere cibi confezionati, seguire le istruzioni riportate sulla confezione o sull'etichetta.

frutti di mare	min	manzo	min
filetto di salmone	3-4	filetto	5-7
filetto di sciarrano	3-5	bistecca nella lombata	7-8
braciola di halibut, 12-25 mm	6-8	hamburger, 100 g	7-8
braciola di salmone, 12-25 mm	6-8	kebab, cubetti di 25 mm	7-8
braciola di pesce spada, 12-25 mm	6-9	bistecca rotonda	5-7
braciola di tonno, 12-25 mm	6-8	salsicce	6-8
kebab, cubetti di 25 mm	4-6	lombata di manzo	7-9
gamberetti	1-2	bistecca con l'osso	8-9
canestrelli	4-6	maiale	
pollo/tacchino		braciola, 12 mm	5-6
petto di pollo a pezzi	5-7	bistecca nella coscia	5-6
cosce (di pollo)	5-7	kebab, cubetti di 25 mm	7-8
petto di tacchino, a fette	3-4	salsicce	6-8
frutta		filetto, 12 mm	4-6
mele, mezze/a fette	6-8	agnello	
banane, affettate in lungo	3-4	kebab, cubetti di 25 mm	7-8
mandarini, mezzi/a fette	3-5	braciola nella lombata	4-6
pesche, mezze/a fette	3-5	verdure	
ananas, a fette	3-7	asparagi	3-4
sandwich		melanzane, a fette/cubetti	8-9
formaggio	2-3	cipolle, a fette sottili	5-6
prosciutto (cotto)	5-6	peperoni, a fette sottili	6-8
snack		peperoni, alla griglia e sbucciati	2-3
calzone	8-9	peperoni interi spennellati d'olio	8
hot dog	2-3	patate, a fette/cubetti	7-9

ricetta

 15 = cucchiaio (15ml)

g = grammi

 = manciata

 5 = cucchiaino di passata (5ml)

ml = millilitri

pane con sgombro affumicato (1 porzione)

2 filetti di sgombro affumicato cotti

3 fette di pane integrale

4 pomodori ciliegia, tagliati a metà

1  crescione

condimento:

2  15 panna fresca

½  5 scorza di limone, grattugiata

½  5 succo di limone

1  5 pepe nero

Mescolare il condimento in una ciotola. Mettere in frigo per 2 ore. Spezzettare lo sgombro su una fetta di pane, ricoprire con pomodori e crescione, poi aggiungere l'altra fetta. Grigliare per 2-3 minuti. Versare il condimento sul cibo.

le ricette sono disponibili sul nostro sito:

<http://www.russellhobbs.com/ifu/551077>

ilustraciones

- 1 parte inferior
- 2 compartimento para el cable
- 3 pestaña de soporte

- 4 asa
- 5 luz de encendido (roja)
- 6 luz de termostato (verde)
- 7 placas de cocción

8 bandeja de goteo



atención
superficie caliente

Lea las instrucciones, guárdelas en un lugar seguro y, en caso de dar el aparato a otra persona, entrégueselas también. Retire todo el embalaje antes de usar el aparato.

**MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES**

Siga las precauciones básicas de seguridad, incluyendo:

- 1 Este aparato deberá ser usado por, o bajo la supervisión de un adulto responsable. Use y guarde el aparato fuera del alcance de los niños.
- 2 No ponga el aparato en líquidos, no lo use en un cuarto de baño, cerca del agua, o al aire libre. 
- 3 Algunas piezas no están tan calientes como otras, pero todas las piezas están calientes. No las toque: use guantes de horno o una toalla doblada.
- 4 Puede que el pan, el aceite u otros alimentos se quemen. No use el aparato cerca o debajo de cortinas u otros materiales combustibles, y vigílelo cuando esté en uso.
- 5 Ponga el aparato en una superficie estable, nivelada y resistente al calor.
- 6 Desenrolle totalmente el cable del compartimento para el cable antes de conectar la parrilla a la toma de corriente.
- 7 No envuelva la comida en film de plástico, bolsas de polietileno o papel de plata. Esto dañará la parrilla y puede causar peligro de incendio.
- 8 Cocine la carne, aves y derivados (carne picada, hamburguesas, etc.) hasta que salgan los jugos. Cocine el pescado hasta que su carne quede totalmente opaca.
- 9 Cuando no lo use, desenchufe el aparato.
- 10 No use el aparato para cualquier otro propósito que no sea cocinar comida.
- 11 Este aparato no debe usarse con un temporizador externo o un sistema de control remoto.
- 12 No use el aparato si está dañado o si no funciona bien.
- 13 Si el cable está dañado, éste deberá ser cambiado por el fabricante, su agente de servicio, o alguien con cualificación similar para evitar peligro.

solo para uso doméstico**ANTES DE USAR POR PRIMERA VEZ**

Limpie las placas de cocción con un paño húmedo.

**¿PARRILLA PLANA O INCLINADA?**

- 1 Puede levantar la pestaña de soporte para que la grasa caiga más rápidamente a la bandeja de goteo, o bien dejarla plana para evitar que los alimentos se desplacen hacia la parte frontal de la parrilla.
- 2 Para hamburguesas, carne o alimentos que suelten grasa, utilice la parrilla en posición inclinada.
- 3 Para sándwiches, bocadillos y comidas con ingredientes semilíquidos, como queso fundido, utilice la parrilla en posición plana.

**PREPARACIÓN**

- 4 Ponga la bandeja de goteo centrada debajo del frontal de la parrilla, para recoger los jugos que caigan.
 - 5 Abra la parrilla, aplique un poco de aceite de cocinar o mantequilla a las placas de cocción, y entonces ciérrela.
- ✱ No use productos de cocina bajos en grasa, puede que se quemen en la parrilla.

PRECALENTAR

- 6 Enchufe el aparato a la corriente.
- 7 La luz de encendido brillará mientras el aparato esté conectado a la red eléctrica.
- 8 La luz del termostato se iluminará cuando el aparato alcance la temperatura de trabajo.
- 9 Entonces empezará a encenderse y apagarse ya que el termostato estará trabajando para mantener la temperatura.

LLENAR LA PARRILLA

- 10 Cuando se ilumine la luz del termostato, abra la unidad.
- 11 Coloque la comida en la parrilla inferior con una espátula o pinzas de cocina y no con los dedos.
- 12 No utilice utensilios metálicos o afilados, éstos dañarán las superficies antiadherentes.
- 13 Cierre la parrilla.
- 14 Las bisagras están articuladas para poder aceptar comidas gruesas o de formas que no sean uniformes.
- 15 Las superficies de la parrilla deberán estar más o menos paralelas, para evitar una cocción desigual.
- 16 Espere hasta que los alimentos estén cocinados.

RETIRAR LA COMIDA

- 17 Compruebe si está bien cocinada. Si tiene alguna duda, cócínela un poco más.
- 18 Retire los alimentos cocinados con espátulas de plástico o madera.

¿HA TERMINADO?

- 19 Desenchufe el aparato.

¿MÁS?

- 20 Póngase los guantes de horno, vacíe el contenido de la bandeja de goteo en un recipiente apto para sustancias calientes, límpiela con papel de cocina, y vuélvala a poner debajo de la parrilla.

CUIDADO Y MANTENIMIENTO

- 21 Desenchufe el aparato y déjelo enfriar antes de limpiarlo y guardarlo.
- 22 Limpie todas las superficies con un paño húmedo limpio.
- 23 Use una servilleta de papel un poco humedecida con aceite para quitar las manchas difíciles.
- 24 Lave la bandeja de goteo en agua caliente con jabón, o póngala en la estantería superior del lavavajillas.
- 25 No use estropajos, estropajos de alambre, ni pastillas de jabón.
- ★ En los lugares donde las placas superior e inferior hacen contacto, las superficies antiadherentes pueden mostrar signos de desgaste. Se trata de una cuestión puramente estética y no debería afectar al funcionamiento de la parrilla.

ALMACENAMIENTO

- 26 Para ahorrar espacio, baje la pestaña de soporte, enrolle el cable en el compartimento para el cable y guarde la parrilla en posición vertical.

PROTECCIÓN MEDIOAMBIENTAL

Para evitar problemas medioambientales y de salud debido a las sustancias peligrosas con que se fabrican los productos eléctricos y electrónicos, los aparatos con este símbolo no se deben desechar junto con el resto de residuos municipales, sino que se deben recuperar, reutilizar o reciclar.



tiempos de cocción y seguridad alimentaria

Use estos tiempos solamente como guía. Son para alimentos frescos o completamente descongelados. Cuando cocine alimentos congelados, añada 2-3 minutos para los pescados y mariscos, y 3-6 minutos para la carne y aves, dependiendo del grosor y la densidad de las porciones.

Cuando cocine comidas alimentos empaquetados, siga las instrucciones en el paquete o en la etiqueta.

pescado y marisco	min	cerdo	min
filete de salmón	3-4	costilletas, 12mm	5-6
filete de mero	3-5	filete de jamón	5-6
filete de halibut, 12-25 mm	6-8	kebabs, cubitos de 25mm	7-8
bistec de salmón, 12-25 mm	6-8	salchichas	6-8
filete de pez espada, 12-25 mm	6-9	lomo tierno, 12mm	4-6
filete de atún, 12-25 mm	6-8	sándwiches	
kebabs, cubitos de 25mm	4-6	queso	2-3
camarones	1-2	jamón (de York)	5-6
escalopes	4-6	tapas	
ternera		calzone	8-9
filete	5-7	perros calientes	2-3
filete de lomo	7-8	fruta	
hamburguesa, 100g	7-8	manzana, media/cuarterón	6-8
kebabs, cubitos de 25mm	7-8	plátanos, en rodajas a lo largo	3-4
bistec redondo	5-7	nectarinas, mitad/cuarterones	3-5
salchichas	6-8	melocotones, mitad/rodajas	3-5
solomillo	7-9	piña, en rodajas	3-7
costilleta	8-9	legumbres	
cerdo		espárragos	3-4
kebabs, cubitos de 25mm	7-8	berenjena, en rodajas/cubitos	8-9
costilletas de lomo	4-6	cebollas, en rodajas finas	5-6
pollo/pavo		pimientos, en rodajas finas	6-8
pedazos de pechuga de pollo	5-7	pimientos, parrillados y pelados	2-3
zancos (pollo)	5-7	pimientos enteros cepillados con aceite	8
pechuga de pavo, en rodajas	3-4	patatas, en rodajas/cubitos	7-9

recetas

 = cucharada (15ml)

g = gramos

 = puñado

 = cucharada pequeña (5ml)

ml = mililitros

panini de caballa ahumada (para 1 persona)

2 filetes cocidos de caballa ahumada

3 rebanadas de pan integral

4 tomates cherry partidos por la mitad

1  berro

salsa:

2  crème fraîche

½  ralladura de limón

½  zumo de limón

1  pimienta negra

Preparar la salsa en un bol. Dejar 2 horas en el frigorífico. Desmigar la caballa sobre una rebanada de pan, poner encima los tomates y el berro y cubrir con la otra rebanada. Pasar por la parrilla durante 2-3 minutos. Rociar el relleno con la salsa.

en nuestra página web encontrará recetas:

<http://www.russellhobbs.com/ifu/551077>

Leia as instruções e guarde em lugar seguro. Forneça-as também caso venha a fornecer o aparelho a alguém. Retire todo o material de embalar antes da utilização.

MEDIDAS DE PRECAUÇÃO IMPORTANTES

Siga as seguintes instruções básicas de segurança:

- 1 Este aparelho só deve ser utilizado por um adulto ou sob a vigilância de um adulto responsável. Utilize e guarde o aparelho fora do alcance das crianças.
- 2 Não mergulhe o aparelho em líquidos, nem utilize em casas de banho, próximo de zonas de água ou ao ar livre.
- 3 Algumas peças não estão tão quentes como outras, mas todas elas estão quentes. Não toque - utilize luvas de forno ou uma toalha dobrada.
- 4 Pão, óleo e outros alimentos podem queimar. Não utilize este aparelho próximo ou por baixo de cortinas ou outros materiais combustíveis e vigie enquanto estiver a ser utilizado.
- 5 Coloque o aparelho numa superfície estável, plana, resistente ao calor.
- 6 Desenrole o cabo totalmente do suporte de armazenamento do cabo antes de ligar o grelhador à tomada eléctrica.
- 7 Não embrulhe os alimentos em película aderente, sacos de polietileno ou folha de alumínio. Pode danificar o grelhador e causar risco de incêndio.
- 8 Cozinhe carne, aves e derivados (picado, hambúrgueres, etc.) até o suco sair claro. Cozinhe o peixe até a carne estar toda opaca.
- 9 Desligue o aparelho da tomada quando não o estiver a utilizar.
- 10 Não utilize o aparelho para outro fim que não seja o de cozinhar alimentos.
- 11 Não deve pôr este aparelho a funcionar através de um temporizador ou de um sistema de controlo remoto externos.
- 12 Não utilize o aparelho se estiver danificado ou defeituoso.
- 13 Se o cabo estiver danificado, o fabricante, o seu agente de assistência técnica ou alguém igualmente qualificado deverá substituí-lo a fim de evitar acidentes.



apenas para uso doméstico

ANTES DE UTILIZAR PELA PRIMEIRA VEZ

Limpe as placas de grelhar com um pano húmido.

MODO PLANO OU INCLINADO?

- 1 Pode colocar a aba de pé, para inclinar o grelhador e aumentar o fluxo de gordura para o tabuleiro colector, ou deixar o grelhador plano para evitar que os alimentos deslizem na direcção frontal do mesmo.
- 2 Grelhe carne, hambúrgueres ou qualquer alimento que liberte gordura, no modo inclinado.
- 3 Grelhe sanduíches, panini ou alimentos com ingredientes mais fluidos como queijo fundido, no modo plano.

PREPARAÇÃO

- 4 Centralize o tabuleiro colector por baixo da parte da frente do grelhador de forma a recolher quaisquer resíduos.
- 5 Abra o grelhador, unte as placas de grelhar com um pouco de manteiga ou óleo de cozinha e feche-o.

★ Não utilize pastas magras de barrar - estas podem queimar no grelhador.

PRÉ-AQUECIMENTO

- 6 Ligue a ficha à tomada eléctrica.
- 7 A luz de ligação brilhará enquanto o aparelho se mantiver ligado à corrente eléctrica.
- 8 A luz do termóstato acende quando o aparelho atingir a temperatura de funcionamento.

esquemas

- | | |
|------------------------------------|-----------------------------|
| 1 parte de baixo | 3 aba |
| 2 suporte de armazenamento do cabo | 4 asa |
| | 5 luz indicadora (vermelha) |
| | 6 luz do termóstato (verde) |



- | |
|----------------------|
| 7 placas de grelhar |
| 8 tabuleiro colector |
| cuidado |
| superfície quente |

9 A partir daí ir-se-á acendendo e apagando à medida que o termóstato trabalha para manter a temperatura.

ENCHER O GRELHADOR

- 10 Quando a luz do termóstato piscar, abra o grelhador.
- 11 Coloque os alimentos na placa inferior de grelhar utilizando uma espátula ou uma pinça, não utilize os dedos.
- 12 Não utilize nada metálico ou afiado, pois danificará as superfícies antiaderentes.
- 13 Feche o grelhador.
- 14 A charneira é articulada de forma a adaptar-se a alimentos espessos ou de formato invulgar.
- 15 As placas de grelhar devem estar mais ou menos paralelas para se evitar uma cozedura não uniforme.
- 16 Espere até a comida estar cozinhada.

RETIRAR OS ALIMENTOS

- 17 Verifique que estão cozinhados. Se não tiver a certeza, deixe cozinhar um pouco mais.
- 18 Retire os alimentos cozinhados com utensílios de plástico ou madeira.

TERMINOU?

- 19 Desligue o aparelho.

MAIS?

- 20 Calce as luvas de forno, esvazie o tabuleiro colector para uma malga resistente ao calor, limpe-o com uma toalha de papel e coloque-o por baixo da parte da frente do grelhador.

CUIDADOS E MANUTENÇÃO

- 21 Desligue o aparelho da tomada antes de proceder à sua limpeza ou de o arrumar.
- 22 Limpe todas as superfícies com um pano limpo e húmido.
- 23 Utilize uma toalha de papel humedecida com um pouco de óleo de cozinha para remover manchas persistentes.
- 24 Lave o tabuleiro colector em água quente com sabão ou na prateleira superior da máquina de lavar louça.
- 25 Não utilize esfregões abrasivos, palha d'aço ou esfregões saponificados.
- ✱ Nos pontos em que as placas superior e inferior se encontram, as superfícies anti-aderentes podem mostrar sinais de desgaste. Isto é puramente cosmético e não afecta o funcionamento do grelhador.

ARMAZENAMENTO

- 26 Para poupar espaço, feche a aba, enrole o cabo em redor do suporte de armazenamento do cabo, e guarde o grelhador na vertical.

PROTECÇÃO AMBIENTAL

Para evitar problemas ambientais e de saúde devido a substâncias perigosas contidas em equipamentos eléctricos e electrónicos, os aparelhos com este símbolo não deverão ser misturados com o lixo doméstico e sim recuperados, reutilizados ou reciclados.



tempos de cozedura e segurança alimentar

Use estes tempos meramente como orientação. Estes são para alimentos frescos ou completamente descongelados. Quando cozinhar alimentos congelados, adicione mais 2 a 3 minutos para peixe e marisco e 3 a 6 minutos para carne e aves, dependendo da espessura e densidade dos alimentos.

Ao cozinhar alimentos pré-embalados, siga as directrizes das embalagens ou rótulos.

peixe e marisco	min	cordeiro	min
filete de salmão	3-4	kebabs, em cubos de 25 mm	7-8
filete de robalo	3-5	costeletas	4-6
posta de alabote, 12-25 mm	6-8	frango/peru	
posta de salmão, 12-25 mm	6-8	peitos de frango	5-7
posta de espadarte, 12-25 mm	6-9	coxas (frango)	5-7
posta de atum, 12-25 mm	6-8	peito de peru, às fatias	3-4
kebabs, em cubos de 25 mm	4-6	porco	
camarão	1-2	costeletas, 12 mm	5-6
vieiras	4-6	bife de fiambre não cozinhado	5-6
carne de vaca		kebabs, em cubos de 25 mm 7-8	
filete	5-7	salsichas	6-8
bife do lombo	7-8	lombo, 12 mm	4-6
hambúrguer, 100 g	7-8	sanduíches	
kebabs, em cubos de 25 mm 7-8		queijo	2-3
bife da alcatra	5-7	fiambre (cozinhado)	5-6
salsichas	6-8	snacks	
lombo de vaca	7-9	calzone	8-9
T-bone	8-9	cachorros quentes	2-3
vegetais		fruta	
espargos	3-4	maçã, metade/fatia	6-8
beringela, em fatias/cubos	8-9	bananas, cortadas ao comprimento	3-4
cebolas, em rodela finas	5-6	nectarinas, metade/fatias	3-5
pimentos, em tiras finas	6-8	pêssegos, metade/fatias	3-5
pimentos, grelhados e depois retirada a pele	2-3	ananás, fatias	3-7
pimentos inteiros untados com azeite	8		
batatas, em rodela/cubos	7-9		

receitas

 15 = colher de sopa (15ml)

g = gramas

 = punhado

 5 = colher de chá (5ml)

ml = mililitros

panini de cavala fumada (para 1 pessoa)

2 filetes de cavala fumada

3 fatias de pão integral

4 tomates cereja, cortados ao meio

1  agrião

molho:

2  15 natas

½  5 casca de limão, ralada

½  5 sumo de limão

1  5 pimenta preta

Misture o molho numa tigela. Leve a refrigerar por 2 horas. Cubra uma fatia de pão com cavala, coloque por cima os tomates e o agrião, depois junte a outra fatia. Grelhe durante 2-3 minutos. Salpique o molho sobre o pão.

receitas disponíveis no nosso website:

<http://www.russellhobbs.com/ifu/551077>

tegninger	4 håndtag	8 drypbakke
1 på undersiden	5 strømindikator (rødt)	
2 ledningsopbevaring	6 termostat lys (grønt)	 forsigtig
3 flap	7 grillplader	varm overflade

Læs vejledningen og behold den til senere brug. Lad den følge med apparatet, hvis det overdrages til andre. Fjern al emballagen før brug.

VIGTIGE SIKKERHEDSINSTRUKTIONER

Følg altid de grundlæggende sikkerhedsregler, herunder:

- 1 Apparatet må kun anvendes af eller under opsyn af en ansvarlig voksen. Apparatet skal placeres utilgængeligt for børn, både i brug og under opbevaring.
- 2 Nedsæk ikke apparatet i væske, og undlad at anvende det på badeværelset, i nærheden af vand eller udendørs.
- 3 Alle delene bliver varme, nogle af dem meget varme. Brug altid grydelapper eller et sammenfoldet viskestykke ved berøring af apparatet.
- 4 Der kan gå ild i brød, olie og andre madvarer. Undlad at anvende apparatet i nærheden af eller direkte under gardiner eller andet brændbart materiale, og hold apparatet under opsyn, mens det er i brug.
- 5 Anbring apparatet på et stabilt, plant og varmebestandigt underlag.
- 6 Vikl ledningen helt ud af ledningsopbevaringen, inden grillen tilsluttes stikkontakten.
- 7 Madvarerne må ikke pakkes i plastfilm, plastposer, fryseposer eller metalfolie. Det kan beskadige grillen og skabe brandfare.
- 8 Tilbered altid kød, fjerkræ og halvfabrikata heraf (hakket kød, burgerbøffer, etc.), til kødsaften er klar. Tilbered fisk indtil kødet er ugenomsigtigt hele vejen igennem.
- 9 Tag apparatet ud af stikket, når det ikke er i brug.
- 10 Brug ikke apparatet til andre formål end madlavning.
- 11 Apparatet må ikke betjenes via en ekstern timer eller en fjernbetjening.
- 12 Undlad at anvende apparatet, hvis det er beskadiget eller ikke fungerer korrekt.
- 13 Hvis ledningen er beskadiget, skal den udskiftes af producenten, serviceværkstedet eller en tilsvarende kvalificeret fagmand, så eventuelle skader undgås.



kun til privat brug

FØR APPARATET TAGES I BRUG FØRSTE GANG

Tør grillpladerne af med en fugtig klud.

PLAN ELLER VIPPET?

- 1 Du kan hæve flappen og derved vippe grillen, så overflødig fedt løber hurtigere ned i drypbakken, eller lade grillen være plan for at forhindre, at maden glider hen imod grillens front.
- 2 Grill kød, burgere, alt, hvad der afgiver fedt, på den skrå plade.
- 3 Grill sandwich, panini og mad med flydende ingredienser såsom smelteost, på den plane plade.

FORBEREDELSE

- 4 Placer drypbakken midt under grillens forkant, så den opfanger eventuelle dryp.
- 5 Åbn grillen, smør grillpladerne med lidt madolie eller smør, og luk grillen.
- * Brug ikke light smøreprodukter – de kan brænde fast på grillen.

FORVARMNING

- 6 Sæt apparatets stik til strøm.
- 7 Strømlampen lyser, så længe apparatet er tilsluttet strøm.

- 8 Termostatlampen vil lyse, når apparatet når den rette temperatur til tilberedning.
9 Den vil herefter tænde og slukke som termostaten arbejder for at opretholde temperaturen.

LÆG MADEN I GRILLEN

- 10 Når termostatlampen lyser, åbn grillen.
11 Læg maden på den underste plade med en spatel eller madpincet, ikke fingrene.
12 Undgå at bruge skarpe genstande, der kan beskadige slip-let overfladen.
13 Luk grillen.
14 Hængslet er bevægeligt, så grillen kan klare tykke eller ujævnt formede fødevarer.
15 Grillpladerne skal anbringes så parallelt som muligt, for at sikre en jævn tilberedning.
16 Vent til maden er færdigtilberedt.

TAG MADEN UD

- 17 Kontroller, at den tilberedte mad har fået nok. Ellers lægges den tilbage i grillen og steges lidt mere.
18 Tag den tilberedte mad ud med træ- eller plastikredskaber.

FÆRDIG?

- 19 Tag stikket ud af stikkontakten.

ANDET?

- 20 Tag grillhandsken på, tøm drypbakken i en ildfast skål tør den af med køkkenrulle, og sæt den under grillens forkant igen.

PLEJE OG VEDLIGEHOLDELSE

- 21 Afbryd strømmen til apparatet og lad den køle ned, før den rengøres og stilles væk.
22 Tør apparatets yderside af med en ren, fugtig klud.
23 Besværlige pletter kan fjernes med et stykke køkkenrulle fugtet med lidt madolie.
24 Drypbakken kan vaskes i varmt sæbevand eller i øverste bakke i opvaskemaskinen.
25 Undlad at anvende skurepulver, ståluld eller skuresvampe med sæbe.
* Alle steder, hvor top- og bundplader kommer i kontakt med hinanden, kan slip-let overfladen blive slidt. Det har kun en synsmæssig betydning og påvirker ikke grillens funktion.

OPBEVARING

- 26 For at spare plads kan du sænke flappen, vikle ledningen rundt om ledningsopbevaringen og således opbevare grillen stående.

MILJØBESKYTTELSE

Elektriske og elektroniske apparater, der er mærket med dette symbol, kan indeholde farlige stoffer, og må ikke bortskaffes med husholdningsaffald, men skal afleveres på en dertil udpeget lokal genbrugsstation for at undgå skade på miljø og menneskers sundhed.



tilberedningstid og fødevarer sikkerhed

Følgende tidsangivelser er kun retningsgivende. De gælder for friske eller fuldt optøede madvarer. Ved tilberedning af frostvarer øges tilberedningstiden med 2-3 minutter for fisk og skaldyr, og med 3-6 minutter for kød og fjerkræ afhængigt af madvarernes tykkelse og kompakthed.

Ved tilberedning af færdigtilberedt mad følges vejledningen på pakken eller mærkningen.

fisk og skaldyr

laksefilet	
filet af aborre eller lignende	3-5
helleflyndersteak, 12-25 mm	
laksesteak, 12-25 mm	6-8
steak af sværdfisk eller lignende, 12-25 mm	
tunbøf, 12-25 mm	
fiskekebab, 25 mm tern	
rejer	
kammuslinger	

oksekød

filet	
tournedos	
hakkebøf, 100 g	
kebabkød, 25 mm tern	
ribeye	
pølser	
entrecote	
T-bone	

lammekød

kebabkød, 25 mm tern	
lammekoteletter	

kylling/kalkun

stykker af kyllingebryst	
kyllingelår	
kalkunbryst, i skiver	

opskrifter



= håndfuld



= spiseskefuld (15ml)



= teskefuld (5ml)

g = gram

ml = milliliter

sandwich med røget makrel (1 person)

- 2 filet af røget makrel
- 3 skiver af fuldkornsbrød
- 4 cherrytomater i halve
- 1  brøndkarse

dressing:

- 2  cremefraiche
- ½  revet citronskal
- ½  citronsaft
- 1  sort peber

Rør dressingen i en skål. Sæt den på køl i 2 timer. Smør makrellen på en brødske, læg tomater og brøndkarse hen over og læg den anden brødske ovenpå. Grill dem i 2-3 minutter. Stæk dressing hen over.

du kan finde opskrifter på vores webside:

<http://www.russellhobbs.com/ifu/551077>

min	svinekød	min
3-4	koteletter, 12 mm	5-6
	skinkeschnitzel	5-6
6-8	kebabkød, 25 mm tern	7-8
	pølser	6-8
6-9	mørbradbøf, 12 mm	4-6
6-8	sandwich	
4-6	ost	2-3
1-2	skinke (kogt)	5-6
4-6	snacks	
	panini	8-9
5-7	hotdog	2-3
7-8	frugt	
7-8	æble, halve/skiver	6-8
7-8	banan, skåret på langs	3-4
5-7	nektarin, halve/skiver	3-5
6-8	fersken, halve/skiver	3-5
7-9	ananas, skiver	3-7
8-9	grøntsager	
	asparges	3-4
7-8	aubergine, skiver/tern	8-9
4-6	løg, tynde skiver	5-6
	peberfrugt, tynde skiver	6-8
5-7	peberfrugt, grilles til at flå	2-3
5-7	hele peberfrugter smurt med olie	8
3-4	kartofler, skiver/tern	7-9

Läs bruksanvisningen och spara den för framtida bruk. Låt bruksanvisningen följa med om du överlåter apparaten. Ta bort allt förpackningsmaterial före användning.

VIKTIGA SKYDDSÅTGÄRDER

Följ allmänna säkerhetsföreskrifter, däribland följande:

- 1 Denna apparat får bara användas av ansvarig vuxen person eller under överinseende av ansvarig vuxen person. Håll apparaten utom räckhåll för barn.
- 2 Lägg inte ned apparaten i vätska, använd den inte i badrum, nära vatten eller utomhus.
- 3 Alla delar av grillen blir mer eller mindre heta, så vidrör dem inte direkt – använd grillvantar eller en ihopvikt handduk.
- 4 Bröd, olja och andra ingredienser kan brinna – använd inte grillen i närheten av en gardin eller annat brännbart material och håll den under uppsikt när den används.
- 5 Ställ apparaten på en fast, jämn och värmetålig yta.
- 6 Vira upp hela sladden från sladdvindan innan grillen ansluts till elnätet.
- 7 Vira inte in ingredienserna i plast-/aluminiumfolie eller plastpåsar vid grillningen – det förstör grillen och det utgör en brandfara.
- 8 Tillaga alla kött- och fjäderfäprodukter, även styckade och malda delar, tills köttsoften tränger igenom. Tillaga fisk tills köttet är fast.
- 9 Dra ut nätsladden när grillen inte används.
- 10 Använd inte grillen för något annat ändamål än det avsedda.
- 11 Apparaten får inte användas med hjälp av en extern timer eller något fjärrkontrollsystem.
- 12 Använd inte apparaten om den är skadad eller fungerar dåligt.
- 13 Om sladden är skadad måste den ersättas av tillverkaren, serviceombud eller någon med liknande kompetens för att undvika skaderisker.



endast för hushållsbruk

FÖRE FÖRSTA ANVÄNDNINGEN

Torka av grillplattorna med en fuktig trasa.

RAK ELLER LUTAD?

- 1 Om stödet är uppfällt och grillen lutar underlättas fettavrinningen till droppbrickan, om grillen står rakt riskerar man inte att ingredienserna flyter ut i grillen.
- 2 Låt därför grillen luta vid tillagning av kött, hamburgare och liknande ingredienser som avger mycket fett.
- 3 Låt grillen stå rakt vid tillagning av sandwich, toast och liknande där till exempel smält ost annars riskerar att flyta ut.

FÖRBEREDELSE

- 4 Placera droppbrickan mitt under grillens framsida så att allt spill fångas upp.
- 5 Öppna grillen, smörj grillplattorna med lite matlagingsolja eller smör och stäng sedan grillen.

★ Använd inte fettsnålt matfett i grillen – det kan brinna.

FÖRVÄRMA

- 6 Sätt stickproppen i väggkontakten.
- 7 Strömlampan lyser så länge som apparaten är ansluten till elnätet.
- 8 Termostatlampan tänds när apparaten har kommit upp till rätt temperatur.
- 9 Den kommer sedan att tändas och släckas växelvis allteftersom termostaten justerar temperaturen.

bilder	4 handtag	8 droppbricka
1 undertill	5 indikatorlampa (röd)	
2 sladdvinda	6 termostatlampa (grön)	
3 stöd	7 grillplattor	observer het yta

LÄGGA MATEN I GRILLEN

- Öppna apparaten när termostatlampan har tänts.
- Lägg maten på bottenplattan – använd en stekspade eller en tång, inte fingrarna.
- Använd ingenting av metall och inte heller något vasst föremål – beläggningen kan repas.
- Stäng grillen.
- Gångjärnen är anpassade till att klara ingredienser av olika storlek och form.
- Grillningen blir jämnare om grillplattorna är så parallella som möjligt.
- Vänta tills maten är genomgrillad.

TA MATEN FRÅN GRILLEN

- Kontrollera grillningen och utöka grilltiden vid behov.
- Ta maten från grillen med ett redskap av trä eller plast.

FÄRDIG?

- Dra ur sladden på apparaten.

SEDAN?

- Använd grillvanten när du tömmer droppbrickan i en värmestålig skål, torka av droppbrickan med hushållspapper och sätt den under grillens framsida.

SKÖTSEL OCH UNDERHÅLL

- Dra ur sladden på apparaten och låt den kallna innan den görs ren eller ställs undan.
- Torka av alla ytor med en ren och fuktig trasa.
- Använd en pappershandduk fuktad med lite matlagningsolja för att ta bort besvärliga fläckar.
- Diska droppbrickan med diskmedel i varmt vatten eller använd diskmaskinens översta ställ.
- Använd inte kökssvamp, stålull eller rengöringskuddar.
- ★ Där den övre och nedre grillplattan kommer i kontakt med varandra kan beläggningen visa tecken på slitage. Detta är enbart ytligt och påverkar inte grillens funktion.

FÖRVARING

- Fäll in stödet, vira sladden runt sladdvindan och förvara grillen i upprätt ställning för att spara plats.

MILJÖSKYDD

För att undvika miljö- och hälsoproblem som beror på farliga ämnen i elektriska och elektroniska produkter får inte apparater som är märkta med denna symbol kastas tillsammans med osorterat hushållsavfall utan de ska tillvaratas, återanvändas eller återvinnas.



tillagningstid och livsmedelssäkerhet

Följande tillagningstider ska enbart betraktas som vägledande. De gäller för färska eller helt tinade livsmedel vid medeltemperatur. Vid tillagning från fruset tillstånd bör man lägga till 2 - 3 minuter för fisk och skaldjur och 3 - 6 minuter för kött och fjäderfä, beroende på livsmedlets tjocklek och vikt.

Följ de riktlinjer för tillagning som finns på paket eller etikett när det gäller färdigförpackade livsmedel.

fisk och skaldjur

laxfilé
havsabborre, filé
hällefundra, bit 12 - 25 mm 6-8
lax, bit 12 - 25 mm
svärdfisk, bit 12 - 25 mm
tonfisk, bit 12 - 25 mm
grillbitar, tärningar på 25 mm
räkor
musslor

nötkött

filé
utskuren biff
hamburgare, 100 g
grillbitar, tärningar på 25 mm
rumpstek
korv
ryggbiff
T-benstek

lamm

grillbitar, tärningar på 25 mm 7-8
lammkotletter

kyckling/kalkon

kycklingbröst, bitar
kycklinglår
kalkonbröst, skivor

recept

 = handfull
 = matsked (15 ml)
 = tesked (5 ml)
g = gram
ml = milliliter

panini med rökt makrill (1 portion)

2 rökt makrillfiléer, grillade
3 skivor fullkornsbröd
4 halverade körsbärstomater
1  vattenkrasse

dressing:

2  crème fraîche
½  finrivet citronskal
½  citronjuice
1  svartpeppar

Blanda dressingen i en skål. Ställ den i kylskåpet i 2 timmar. Lägg bitar av makrillfiléer på en brödskiva, därefter tomatiskivor och vattenkrasse och lägg sedan på den andra brödskivan. Grilla i 2-3 minuter. Servera med dressing.

recept finns på vår webbsida:

<http://www.russellhobbs.com/ifu/551077>

min	fläsk	min
3-4	kotletter, 12 mm	5-6
3-5	skinkstek	5-6
	grillbitar, tärningar på 25 mm	7-8
6-8	korv	6-8
6-9	filé, 12 mm	4-6
6-8	smörgåsar	
4-6	ost	2-3
1-2	skinka (kokt/rökt)	5-6
4-6	mellanmål	
5-7	inbakad pizza (calzone)	8-9
7-8	korv med bröd	2-3
	frukt	
7-8	äpplen, halverade/skivade	6-8
7-8	bananer, delade på längden	3-4
5-7	nektariner, halverade/skivade	3-5
6-8	persikor, halverade/skivade	3-5
7-9	ananas, skivad	3-7
8-9	grönsaker	
	sparris	3-4
	auberginer skivade/tärnade	8-9
4-6	lök, tunna skivor	5-6
	paprikor tunna skivor	6-8
5-7	paprikor, dra av skinnet efter grillningen	2-3
5-7	hela paprikor, penslade med olja	8
3-4	potatisar, skivade/tärnade	7-9

tegn	4 håndtak	8 oppsamlingsbakke
1 underside	5 powerlampe (rød)	
2 ledningsplass	6 termostatlampe (grønn)	 forsiktig varm overflate
3 klaff	7 grillplater	

Les instruksjonene, oppbevar dem på et trygt sted, og send de med apparatet hvis du gir det videre. Fjern all emballasje før bruk.

VIKTIG SIKKERHETSTILTAK

Følg sikkerhetsinstruksene, inkludert

- 1 Dette apparatet må kun bli brukt av en eller under kontroll av en ansvarlig person. Bruk og oppbevar apparatet utenfor barns rekkevidde.
- 2 Dypp aldri apparatet i væsker, ikke bruk det på baderom, nær vann eller utendørs.
- 3 Noen deler er ikke så varme som andre, men de er alle varme. Ikke ta på – bruk grytekluter eller et brettet kjøkkenhåndkle.
- 4 Brød, olje, og andre matvarer kan brenne. Ikke bruk apparatet i nærheten av eller under gardiner eller annet brennbart materiale, og følg godt med mens den er i bruk.
- 5 Sett apparatet på en stabil, flat og varmeherdet overflate.
- 6 Trekk ledningen helt ut fra ledningsplassen før du kobler grillen til stikkkontakten.
- 7 Ikke pakk mat i plastfolie, plastposer (av polyetylen), eller metallfolie. Du vil ødelegge grillen og det er brannfarlig.
- 8 Kok kjøtt, fjørfe, og lignende produkter (kjøttdeig, hamburgere, osv.) til saften renner av. Stek fisk til den er ugjennomsiktig.
- 9 Dra ut kontakten til apparatet når det ikke er i bruk.
- 10 Ikke bruk apparatet til andre formål enn å lage mat.
- 11 Dette apparatet må ikke brukes med en ekstern timer eller fjernkontrollsystem.
- 12 Ikke bruk apparatet hvis det er skadet eller har mangler.
- 13 Hvis kabelen er skadet så må den bli erstattet av fabrikanten, servicekontoret eller andre som er kvalifiserte for å unngå fare.



kun for bruk i hjemmet

FØR FØRSTEGANGSBRUK

Tørk av grillplatene med en fuktig klut.

FLATT ELLER PÅ SKRÅ?

- 1 Du kan ta opp klaffen for å vippe grillen, slik at fett strømmes raskere til oppsamlingsbakken, eller du kan la den stå flatt, slik at du unngår at mat siver mot fronten på grillen.
- 2 Grillkjøtt, hamburgere og alt som det siver fett ut av skal på skrå.
- 3 Grillsandwicher, panini, mat med flytende ingredienser

FORBEREDELSE

- 4 Sentrer oppsamlingsbakken under fronten på grillen, slik at den fanger opp all avrenning.
- 5 Åpne grillen, tørk grillplatene med litt matolje eller smør, og lukk den.
- ★ Ikke bruk smør med lavt fettinnhold - det kan brenne seg på grillen.

FORVARME

- 6 Ha kontakten i støpselet.
- 7 Strømløst vil lyse så lenge apparatet er koblet til strømforsyningen.
- 8 Termostatlampen vil lyse når apparatet når driftstemperatur.
- 9 Den vil deretter kretse mellom på og av fordi termostaten vil jobbe med å holde temperaturen.

SETT MAT I GRILLEN

- 10 Åpne grillen når termostatlampen lyser.
 - 11 Legg maten på den nedre grillplaten med en spatel eller tang, ikke bruk fingrene.
 - 12 Ikke bruk noe av metall eller som er skarpt, du vil skade de ikke-klebende overflatene.
 - 13 Lukk grillen.
 - 14 Hengselet er tilpasset til å takle tykk eller merkelig formet mat.
 - 15 Grillplatene bør være omtrent parallelle, for å unngå ujevn grilling.
 - 16 Vent til maten er kokt.
-

FJERN MATEN

- 17 Kontroller at maten er kokt. Hvis du er i tvil, la maten ligge litt til.
 - 18 Fjern den ferdigkokte maten med kjøkkenverktøy av tre eller plast.
-

FERDIG?

- 19 Koble fra apparatet
-

MER?

- 20 Bruk gryteklut og tøm oppsamlingsbakken i en varmebestandig bolle, tørk den så med kjøkkenpapir, og plasser den under grillens front.
-

STELL OG VEDLIKEHOLD

- 21 Dra ut kontakten fra apparatet og la det kjøle fullstendig ned før rensing og nedlagring.
 - 22 Tørk av alle overflater med en ren fuktig klut.
 - 23 Bruk et papirhåndkle fuktet med litt matolje for å fjerne vanskelige flekker.
 - 24 Vask oppsamlingsbakken i varmt såpevann, eller i det øverste nivået i oppvaskmaskinen.
 - 25 Ikke bruk avfettingsmiddel eller stålull med eller uten såpe.
 - ✱ På steder der de øverste og nederste platene kommer i kontakt, kan de ikke-klebende overflatene vise tegn til slitasje. Dette vil ikke påvirke grillens drift.
-

OPPBEVARING

- 26 For å spare plass kan du ta inn klaffen, snurre ledningen rundt ledningsplassen og deretter sette bort grillen rett og og ned.
-

MILJØBESKYTTELSE

For å unngå miljømessige og helserelaterte problemer forbundet til farlige stoffer i elektriske og elektroniske varer, må ikke apparater merket med dette symbolet kastes sammen med vanlig avfall, men gjenvinnes, gjenbrukes eller resirkuleres.



steketid og sikkerhet

Bruk disse steketidene kun som veiledende tider. De er for fersk eller helt tint mat, tilberedt med temperaturkontroll på medium temperatur. Når du tilbereder frossen mat, legg til 2-3 minutter for sjømat, og 3-6 minutter for kjøtt og fjørfe, avhengig av tykkelsen og tettheten av maten. Ved steking av ferdigpakket mat, følg eventuelle retningslinjer på pakken eller etiketten.

sjømat

laksefilet
havabborfilet
kveitebiff, 12-25 mm
laksebiff, 12-25 mm
sverdfiskbiff, 12-25 mm
tunfiskbiff, 12-25 mm
grillspyd, 25 mm terninger
reker
kamskjell

storfekjøtt

filet
ryggbiff
hamburger, 100 g
grillspyd, 25 mm terninger
rundbiff
pølser
ytrefilet
T-Bone

lammekjøtt

grillspyd, 25 mm terninger
ryggkoteletter

kylling/kalkun

kyllingbryst
lår (kylling)
kalkunbryst i skiver

oppskrifter



= håndfull



= spiseskje (15 ml)



= teskje (5 ml)

g = gram

ml = milliliter

røkt makrell-panini (1 porsjon)

2 kokt røkt makrellfileter
3 skiver med helkornbrød
4 cherrytomater, halvert
1 brønnkarse

dressing:

2 crème fraîche
½ sitronskall, revet
½ sitronsaft
1 sort pepper

Bland dressingene i en bolle. Sett i kjøleskap i 2 timer. Plasser makrellen på en brødskive, legg på tomater og brønnkarse, deretter legg på den andre skiven. Grill i 2-3 minutter. Strø dressingene over maten.

oppskrifter er tilgjengelig på vårt nettsted:

<http://www.russellhobbs.com/ifu/551077>

min svinekjøtt

3-4 koteletter, 12 mm
3-5 skinkesteik
6-8 grillspyd, 25 mm terninger
6-8 pølser
6-9 indrefilet, 12 mm

smørbrød

4-6 ost
1-2 skinke (kokt)

snacks

calzone
5-7 hot dogs

frukt

7-8 eple, halvert/skiver
7-8 bananer, kuttet på langs
5-7 nektariner, halvert/skiver
6-8 ferskener, halvert/skiver
7-9 ananas, skiver

grønnsaker

asparges
7-8 aubergine, skiver/terninger
4-6 løk, tynn skive
paprika, tynn skive
5-7 paprika, grill skillet
5-7 hele paprika pensles med olje
3-4 poteter, skiver/terninger

min

5-6
5-6
7-8
6-8
4-6

2-3
5-6

8-9
2-3

6-8
3-4
3-5
3-5
3-7

3-4
8-9
5-6
6-8
2-3
8
7-9

Lue käyttöohjeet, säilytä ne ja anna ne laitteen mukana, mikäli luovutat sen toiselle henkilölle. Poista kaikki pakkauskas materiaali ennen käyttöä.



TÄRKEITÄ VAROTOIMIA

Seuraa perusvarotoimia, muun muassa seuraavia ohjeita:

- 1 Tätä laitetta saa käyttää vain vastuullinen aikuinen tai käytön on tapahduttava tällaisen henkilön valvonnassa. Käytä ja säilytä laitetta poissa lasten ulottuvilta.
- 2 Älä laita laitetta nesteeseen, älä käytä sitä kylpyhuoneessa, veden lähellä tai ulkona.
- 3 Jotkut osat eivät ole yhtä kuumia kuin muut, mutta kaikki osat kuitenkin kuumenevat. Älä koske – käytä patakintaita tai taitettua pyyhettä.
- 4 Leipä, öljy ja muut ruoka-aineet saattavat palaa. Älä käytä laitetta lähellä verhoja tai niiden alla tai muiden syttyvien materiaalien lähellä. Valvo laitetta sen ollessa käytössä.
- 5 Aseta laite vakaalla, tasaisella ja kuumuutta kestäväälle alustalle.
- 6 Suorista johto täyteen pituuteen ennen kuin liität grillin verkkovirtaan.
- 7 Älä kääri ruokaa muovikalvoon, polyteenipusseihin tai metallifolioon. Se vaurioittaa grilliä ja saattaa aiheuttaa tulipalovaaran.
- 8 Valmista liha, kana ja lihatuotteet (jauheliha, hampurilaispihvit jne.) kunnes lihan neste on kirkasta. Valmista kala kunnes sen liha on läpikypsä.
- 9 Irrota laite verkkovirrasta silloin, kun se ei ole käytössä.
- 10 Älä käytä laitetta mihinkään muuhun tarkoitukseen kuin ruoanlaittoon.
- 11 Tätä laitetta ei saa käyttää ulkoisen ajastimen tai kaukosäätimen avulla.
- 12 Älä käytä laiteta, jos se on vahingoittunut tai toimii huonosti.
- 13 Jos sähköjohto on vahingoittunut, se pitää antaa valmistajan, tämän huoltopalvelun tai vastaavan pätevyyden omaavan henkilön vaihdettavaksi vaarojen välttämiseksi.



vain kotikäyttöön



ENNEN ENSIMMÄISTÄ KÄYTTÖKERTAA

Pyyhi grillin levyt kostealla liinalla.



VAAKATASOSSA VAI KALLISTETTUNA?

- 1 Voit kallistaa grilliä käyttämällä tukiläppää, jolloin rasvan poistuminen rasvapellille nopeutuu, tai voit pitää grillin vaakatasossa estääksesi ruoan valumisen grillin etuosaan.
- 2 Grillaa liha, pihvit, kaikki rasvaiset ruoat kallistettuna.
- 3 Grillaa kerrosleivät, paninit, ruoat joissa on nestettä kuten sulatejuustoa, vaakatasossa.



VALMISTELU

- 4 Kohdista rasvapelti grillin etuosan alle siten, että se kerää kaiken ylimenevän rasvan.
- 5 Avaa grilli, levitä grillin levyille hieman ruokaöljyä tai voita, sulje grilli.
- * Älä käytä vähärasvaisia tuotteita – ne voivat palaa kiinni grilliin.



ESILÄMMITYS

- 6 Laita pistoke kiinni pistorasiaan.
- 7 Virran merkivalo palaa niin kauan, kun laite on kytkettynä verkkovirtaan.
- 8 Termostaatin merkivalo palaa, kun laite on saavuttanut käyttölämpötilan.
- 9 Se syttyy ja sammuu sitten termostaatin toimiessa ja pitäessä lämpötilan tasaisena.



GRILLIN TÄYTTÄMINEN

- 10 Avaa grilli, kun termostaatin valo palaa.
- 11 Aseta ruoka grillin pohjalevyille lastalla tai pihdeillä, mutta ei sormin.
- 12 Älä käytä metallisia tai teräviä työkaluja. Ne vaurioittavat tarttumaton pintaa.
- 13 Sulje grilli.
- 14 Sarana soveltuu myös paksuille ja erikoisen muotoisille ruoille.

piirroksiset	4 kahva	8 rasvapelti
1 alapuoli	5 virran valo (punainen)	
2 johdon säilytys	6 termostaatin valo (vihreä)	 huomio
3 tukiläppä	7 grillilevyt	kuuma pinta

15 Grillilevyjen tulee olla täysin vierekkäin ja samalla tasolla epätasaisen grillaustuloksen välttämiseksi

16 Odota kunnes ruoka on valmista.

POISTA RUOKA GRILLISTÄ

17 Tarkista ruoan kypsyy. Jos epäilet, pidä vielä hetki grillissä.

18 Käytä ruoan poisottoon puisia tai muovisia työkaluja.

VALMISTA?

19 Irrota laite sähköverkosta.

MUUTA?

20 Pue patakinas, tyhjennä rasvapelti lämmönkestävään astiaan, pyyhi rasvapelti sitten talouspaperilla ja laita takaisin grillin etuosan alle.

👁️ HOITO JA HUOLTO

21 Irrota laite sähköverkosta ja anna sen jäähtyä ennen puhdistusta tai säilytykseen laittamista.

22 Pyyhi kaikki pinnat puhtaalla, kostealla liinalla.

23 Poista pinttynyt lika talouspaperilla, jonka olet kostuttanut kasviöljyllä.

24 Pese rasvapelti lämpimässä saippuavedessä tai astianpesukoneen yläkorissa.

25 Älä käytä kaapimia, teräsvillaa tai saippuasieniä.

✳️ Niistä paikoista, joissa ylä- ja alalevy koskettavat toisiaan, voi tarttumattomissa pinnoissa näkyä hieman kulumista. Tämä on puhtaasti kosmeettista eikä vaikuta grillin toimintaan.

👁️ SÄILYTYS

26 Säästät tilaa kääntämällä tukiläpän alas, kiertämällä johdon säilytyspidikkeiden ympärille ja säilyttämällä grilli pystyasennossa.

♻️ YMPÄRISTÖN SUOJELU

Jotta vältettäisiin ympäristölle ja terveydelle koituvat haitat, jotka johtuvat vaarallisista aineista sähkölaitteissa ja elektronisissa laitteissa, tällä symbolilla varustetut laitteet tulee heittää pois erillään lajittelemattomista jätteistä, ne on otettava talteen, käytettävä uudestaan ja kierrätettävä.  

valmistusajat & turvallisuus

Käytä näitä ohjeellisia aikoja grillatessasi. Ne on tarkoitettu tuoreelle tai pakastetulle ruoalle, joka valmistetaan medium-kypsyyteen. Jos grillaat pakastettuja tuotteita, lisää 2–3 minuuttia kaloille ja äyriäisille ja 3–6 minuuttia lihalle ja kanalle riippuen valmistettavan ruoan paksuudesta.

Valmistaessasi esikäsiteltyjä ja pakattuja tuotteita, seuraa pakkauksen ohjeita.

kalat ja äyriäiset

lohifilee
meribaskifilee
Ruijan-pallas pala, 12–25 mm
lohipala, 12–25 mm
miekkakala, pala 12–25 mm
tonnikala 12–25 mm
vartaat, 25 mm kuutio
katkaravut
kampasimpukat

naudanliha

filee
kylki
jauhelihipihvi, 100 g
vartaat, 25 mm kuutio
naudanpaisti
makkarat
fileeselkä
T-luupihvi

lammas

vartaat, 25 mm kuutio
lampaan kyljykset

kana/kalkkuna

broilerinrinta
reidet (kana)
kalkkunan rinta, siivuina

reseptejä

 = kuorallinen

 = ruokalusikka (15ml)

 = teelusikka (5ml)

g = grammaa

ml = millilitraa

panini savustetusta makrillista (1 annos)

2 savustettua makrillifilettä
3 viipaletta kokojyväleipää
4 cherry-tomaatteja puolitettuina
1  vesikrassia

kastike:

2  crème fraîche
½  sitruunan kuorta raastettuna
½  sitruunamehua
1  mustapippuria

Sekoita salaatti kulhossa. Laita jääkaappiin 2 tunniksi. Murenna makrilli leipäviipaleen päälle, laita päälle tomaattia ja vesikrassia. Laita toinen leipäviipale päälle. Grillaa 2-3 minuuttia.

Ripottele kastike päälle.

reseptejä on saatavissa kotisivuillamme:

<http://www.russellhobbs.com/ifu/551077>

min	sianliha	min
3-4	kyljykset, 12mm	5-6
3-5	kinkku	5-6
6-8	vartaat, 25 mm kuutio	7-8
6-8	makkarat	6-8
6-9	sisäfilee, 12mm	4-6
6-8	leivät	
4-6	juusto	2-3
1-2	kinkku (keitetty)	5-6
4-6	pikkuruoat	
	calzonet	8-9
5-7	hot dogit	2-3
7-8	hedelmät	
7-8	omena, puolikas/viipale	6-8
7-8	banaanit, pitkittäin puolitettu	3-4
5-7	nektariini, puolikas/viipale	3-5
6-8	persikat, puolikas/viipale	3-5
7-9	ananas, viipale	3-7
8-9	vihannekset	
	parsa	3-4
7-8	munakoiso, viipale/kuutio	8-9
4-6	sipuli, ohut viipale	5-6
	paprika, ohut pala	6-8
5-7	paprikat, grillattavat ja kuorittavat	2-3
5-7	kokonaiset paprikat öljyllä voideltuina	8
3-4	perunat, viipale/kuutio	7-9

иллюстрации	4 ручка	8 поддон
1 нижний	5 индикатор сети (красный)	
2 кабельный отсек	6 индикатор термостата (зеленый)	 внимание
3 створка	7 пластины гриля	горячая поверхность

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:

- 1 Детям разрешено пользоваться устройством только под присмотром взрослых. Используйте и храните прибор в местах недоступных для детей.
- 2 Не погружайте прибор в какую-либо жидкость; не используйте его в ванной комнате, около воды или вне помещений.
- 3 Некоторые части нагреваются меньше, чем другие, но все они горячие. Не прикасайтесь к ним – пользуйтесь кухонными перчатками или сложенным полотенцем.
- 4 Хлеб, масло и другие продукты могут подгорать. Не используйте устройство рядом или под занавесками или другими горючими материалами и следите за прибором, когда он горячий.
- 5 Устанавливайте прибор на устойчивую, горизонтальную, термостойкую поверхность.
- 6 Полностью размотайте кабель из кабельного отсека и лишь потом подключайте гриль к источнику питания.
- 7 Не заворачивайте пищевые продукты в полимерную пленку, полиэтиленовые пакеты или металлическую фольгу. Это может привести к повреждению гриля и вызвать возгорание.
- 8 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.
- 9 Если прибор не используется, отключайте его от сетевой розетки.
- 10 Прибор предназначен только для приготовления пищи.
- 11 Используйте прибор только по назначению.
- 12 Не используйте прибор, если он поврежден или работает с перебоями.
- 13 Если кабель поврежден, он должен быть заменен производителем, сервисным агентом или другим квалифицированным лицом для предотвращения опасности.



только для бытового использования

ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ ПРИБОРА

Протирайте пластины гриля влажной тканью.

ГОРИЗОНТАЛЬНО ИЛИ ПОД НАКЛОНОМ?

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

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

- 4 Для сбора стоков поместите поддон по центру под передней частью гриля.
- 5 Откройте гриль, смажьте пластины небольшим количеством масла для жарки или сливочного масла, затем закройте его.

★ Не используйте маложирный маргарин – он может пригореть к грилю.

ПРЕДВАРИТЕЛЬНЫЙ НАГРЕВ

- 6 Вставьте вилку в розетку.
- 7 Индикатор питания будет светиться все время, пока прибор подключен к электросети.
- 8 Индикатор термостата светится, когда устройство нагревается до рабочей температуры.
- 9 Затем лампочка поочередно включается и выключается во время поддержания термостатом нужной температуры.

ЗАПОЛНЕНИЕ ГРИЛЯ

- 10 Когда индикатор термостата засветился, открывайте гриль.
- 11 Поместите пищевые продукты на нижнюю пластину гриля с помощью лопатки или щипцов, но не пальцами.
- 12 Не пользуйтесь металлическими или острыми предметами, которые могут повредить антипригарные поверхности.
- 13 Закройте гриль.
- 14 Чтобы легче было готовить толстые куски пищи или куски неправильной формы, предусмотрено шарнирное соединение. Пластины гриля должны располагаться примерно параллельно, во избежание неравномерного приготовления.
- 15 Подождите, пока пища не приготовится.

ИЗВЛЕЧЕНИЕ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ

- 16 Проверьте, готова ли пища. В случае сомнений увеличьте время приготовления еще на несколько минут.
- 17 Выньте приготовленную пищу с помощью деревянной или пластмассовой лопатки.

ЗАКОНЧИЛИ?

- 18 Отключите прибор от электросети.

ХОТИТЕ ЕЩЕ?

- 19 Наденьте кухонную рукавицу, слейте жидкость из поддона в жаростойкую емкость, затем протрите поддон кухонным бумажным полотенцем и поместите под передней частью гриля.

УХОД И ОБСЛУЖИВАНИЕ

- 20 Отключите прибор и дайте ему остыть перед чисткой или хранением.
- 21 Протрите поверхность чистой влажной тканью.
- 22 Используйте бумажное полотенце, смоченное в растительном масле для удаления стойких пятен.
- 23 Вымойте поддон теплой мыльной водой или поместите на верхнюю решетку посудомоечной машины.
- 24 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.

ХРАНЕНИЕ

- 25 Для компактности опустите створку, намотайте кабель на кабельный отсек и храните гриль в вертикальном состоянии.

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.



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.

морепродукты	min	свинина	min
филе лосося	3-4	отбивные, толщиной 12 мм	5-6
филе сибаса	3-5	окорок кусками	5-6
палтус кусками, размером 12-25 мм	6-8	шашлык, кубиками размером 25 мм	7-8
лосось кусками, размером 12-25 мм	6-8	сосиски	6-8
меч-рыба кусками, размером 12-25 мм	6-9	филе, толщиной 12 мм	4-6
тунец кусками, размером 12-25 мм	6-8	бутерброды	
шашлык, кубиками размером 25 мм	4-6	сыр	2-3
креветки	1-2	ветчина (вареная)	5-6
моллюски	4-6	закуски	
говядина		кальцоне	8-9
филе	5-7	булочки с горячей сосиской	2-3
филейная часть кусками	7-8	фрукты	
гамбургер, 100 г	7-8	яблоки, половинками/ломтиками	6-8
шашлык, кубиками размером 25 мм	7-8	бананы, продольными ломтиками	3-4
круглый бифштекс	5-7	нектарины, половинками/ломтиками	3-5
сосиски	6-8	персики, половинками/ломтиками	3-5
вырезка	7-9	ананас, ломтиками	3-7
бифштекс на косточке	8-9	овощи	
ягнятина		спаржа	3-4
шашлык, кубиками размером 25 мм	7-8	баклажан, ломтиками/кубиками	8-9
отбивные котлеты	4-6	лук, тонкими слоями	5-6
курица/индейка		перцы, тонкими ломтиками	6-8
куриная грудка кусками	5-7	перцы, обжарить, затем снять кожицу	2-3
бедрышки (куриные)	5-7	перцы целиком, смазанные	
индюшиная грудка, ломтиками	3-4	растительным маслом	8
		картофель, ломтиками/кубиками	7-9

рецепты

15 — = столовая ложка (15 мл)

g = граммы

☞ = горсть

5 — = чайная ложка (5 мл)

ml = миллилитры

панини с копченой скумбрией (1 порцию)

2 готовое филе копченой скумбрии

3 ломтики хлеба из цельнозерновой муки

4 помидоры «черри», половинки

1 ☞ водяной кресс

заправка:

2 15 — крем-фреш

½ 5 — цедра лимона, тертая

½ 5 — лимонный сок

1 5 — 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>

Přečtěte si pokyny a uschovejte je. Pokud zařízení předáte dál, předejte ho i s návodem. Před použitím odstraňte všechny obaly.



DŮLEŽITÁ BEZPEČNOSTNÍ OPATŘENÍ

Dodržujte základní bezpečnostní pokyny, jako jsou:

- 1 Tento spotřebič smí používat jen odpovědná dospělá osoba nebo musí být používán pod jejím dozorem. Spotřebič používejte a uskladněte mimo dosah dětí.
- 2 Neumísťujte spotřebič do kapaliny, nepoužívejte jej v koupelně, u vody ani venku.
- 3 Všechny části nejsou stejně horké, ale horké jsou všechny. Takže se jich nedotýkejte a používejte rukavice na vaření či přeložený ručník.
- 4 Chléb, olej a další potraviny mohou vzplanout. Přístroj nepoužívejte u záclon či jiných hořlavých materiálů. Mějte používaný přístroj vždy pod dohledem.
- 5 Umístěte spotřebič na stabilní, rovnou plochu odolnou vůči teple.
- 6 Před zapojením grilu do sítě prvně zcela vymotejte kabel z navíječky.
- 7 Potraviny nebalte do plastových fólií, polyetylenových sáčků či alobalu. Poškodíte gril a hrozí nebezpečí vzniku požáru.
- 8 Maso, drůbež a druhotné výrobky (mleté maso, burgery, atd.) připravujeme tak dlouho, dokud výrazně nepouští šťávu. Rybu grilujeme tak dlouho, dokud celkově neztmavne.
- 9 Když přístroj nepoužíváte, vytáhněte jej ze sítě.
- 10 Přístroj nepoužívejte k žádným jiným účelům než k přípravě jídla.
- 11 Nepoužívejte spotřebič pro jiný účel, než je uvedeno v těchto pokynech.
- 12 Nepoužívejte žádné kovové či ostré předměty – poškodili byste nepřilnavý povrch.
- 13 Pokud je poškozený kabel, musí jej vyměnit výrobce, jeho servisní zástupce nebo osoba podobně kvalifikovaná, aby nedošlo k riziku.



jen pro domácí použití



PŘED PRVNÍM POUŽITÍM

Grilovací plochy utřete vlhkým hadrem.



NA PLOCHO NEBO S NÁKLONEM?

- 1 Můžete odklopit stojánek a gril nahnout, čímž urychlíte odtok tuku do odkapávacího tácu. Anebo můžete nechat gril na plocho, aby vám jídlo neujiždělo k přední straně grilu.
- 2 S náklonem opékejte maso, hamburgery a cokoliv, co vylučuje tuk.
- 3 Na plocho dělejte sendviče, panini a potraviny s tekutými ingrediencemi, jako je roztavený sýr.



PŘÍPRAVA

- 4 Odkapávací tácu pod přední částí grilu dejte doprostřed, aby vše zachytil.
- 5 Gril otevřete, vymažte grilovací plochy trochou oleje na vaření či máslem a pak gril zavřete.
- ★ Nepoužívejte nízkotučný tuk – mohl by na grilu vzplanout.



PŘEDEHŘÁTÍ

- 6 Zasuňte zástrčku do zásuvky.
- 7 Kontrolka připojení k síti svítí, pokud je zařízení připojeno k síti.
- 8 Po zahřátí přístroje na pracovní teplotu se rozsvítí kontrolka termostatu.
- 9 Střídavě se bude rozsvěcovat podle toho, jak bude spínat termostat, který udržuje nastavenou teplotu.



NAPLNĚNÍ GRILU

- 10 Až se rozsvítí kontrolka termostatu, otevřete gril.
- 11 Potraviny umísťte na spodní grilovací plochu pomocí obrabečky nebo kleští, nikdy ne prsty.

nákresy

1 spodní strana

2 prostor pro skladování kabelu

3 stojánek

4 držadlo

5 kontrolka připojení k síti (červená)

6 kontrolka termostatu (zelená)

7 grilovací plochy

8 odkapávací táč

pozor
horký povrch

12 Nepoužívejte žádné kovové či ostré předměty – poškodili byste protipřipalovací vrstvu.

13 Gril zavřete.

14 Pant grilu je řešen tak, že je možné grilovat tlusté či nezvykle tvarované potraviny.

15 Grilovací plochy by měly být k sobě souběžně, aby se jídlo připravilo stejnoměrně.

16 Čekejte, dokud nebude jídlo hotové.

VYJMUTÍ JÍDLA

17 Zkontrolujte, zda je udělané. Pokud si nejste jisti, dejte ho ještě na chvíli na gril.

18 Hotové jídlo vyjměte pomocí dřevěných či plastových nástrojů.

HOTOVO?

19 Vytáhněte přístroj ze zásuvky.

JEŠTĚ NĚCO?

20 Navlečte si rukavici a vyprázdněte odkapávací táč do mísy z tepelně odolného materiálu. Pak ho pomocí kuchyňských ubrousků vytřete a zasuňte pod přední část grilu.

👁 PÉČE A ÚDRŽBA

21 Odpojte spotřebič a nechte jej vychladnout, než jej vyčistíte nebo uložíte.

22 Všechny plochy otřete čistým vlhkým hadrem.

23 Těžko odstranitelné skvrny odstraníte kuchyňským ubrouskem lehce namočeným v oleji na vaření.

24 Odkapávací táč umyjte v teplé mýdlové vodě nebo v první přihrádce myčky.

25 Nepoužívejte drátěnku, ocelovou vlnu či čistící houbu obsahující mýdlo.

★ V místech, kde se setkává horní grilovací plocha se spodní, se mohou vyskytovat známky opotřebení. Jde pouze o kosmetickou vadu a na provoz grilu to vliv nemá.

👁 USKLADNĚNÍ

26 Abyste ušetřili místo, zaklopte stojánek, kabel naviňte do prostoru pro kabel a gril uložte ve vzpřímené poloze

♻️ OCHRANA ŽIVOTNÍHO PROSTŘEDÍ

Aby nedošlo k ohrožení zdraví a životního prostředí vlivem nebezpečných látek obsažených v elektrických a elektronických produktech, spotřebiče označené tímto symbolem nesmějí být vhazovány do směsného odpadu, ale je nutno je obnovit, znovu použít nebo recyklovat.

**časy přípravy a bezpečnost potravin**

Uvedené časy používejte jen jako vodítko. Jsou určeny pro čerstvé nebo zcela rozmražené potraviny s tím, že teplota je nastavena na střední hodnotě. Při přípravě mražených potravin přidejte u plodů moře 2-3 minuty, u masa a drůbeže 3-6 minut, a to v závislosti na tloušťce a hutnosti daných potravin.

Při přípravě balených potravin následujte pokyny uvedené na obalu či etiketě.

plody moře

filet z lososa
filet z vlkouše
steak z platýze, 12-25 mm
steak z lososa, 12-25 mm
steak z mečouna, 12-25 mm
steak z tuňáka, 12-25 mm
kebab, 25 mm kostka
krevety
mušle

hovězí

filet
steak z roštěnce
burger, 100 g
kebab, 25 mm kostka
steak z kýty
klobásy
svíčková
T-bone steak (bederní část vysokého
roštěnce s kostí ve tvaru T)

jehněčí

kebab, 25 mm kostka
plátky roštěnce

kuřecí/krůtí

kousky kuřecích prs
(kuřecí) stehna
krutí prsa na plátky

recepty

 = hrst

 = polévková lžice (15 ml)

 = čajová lžička (5 ml)

g = gramy

ml = mililitry

panini s uzenou makrelou (pro 1 osobu)

2 vařené uzené filety z makrely
3 krajíce celozrnného chleba
4 rajčata cherry nakrájená na poloviny
1  řeřicha

dressing:

2  crème fraîche
½  citrónová kůra nastrouhaná
½  citrónová šťáva
1  černý pepř

Dressing promíchejte v míse. Dejte na 2 hodiny vychladit do lednice. Kousky makrely dejte na krajíc chleba, nahoru dejte rajčata a řeřichu, pak přiklopte druhým krajícem. Grilujte 2-3 minuty. Na připravené jídlo naneste dressing.

recepty naleznete na našich internetových stránkách:

<http://www.russellhobbs.com/ifu/551077>

min	vepřové	min
3-4	plátky, 12 mm	5-6
3-5	šunkový steak 5-6	
6-8	kebab, 25 mm kostka	7-8
6-8	klobásy	6-8
6-9	kotleta, 12 mm	4-6
6-8	sendviče	
4-6	sýr	2-3
1-2	šunka (vařená)	5-6
4-6	svačina	
	calzone	8-9
5-7	hot dog	2-3
7-8	ovoce	
7-8	jablko, na poloviny/plátky	6-8
7-8	banány rozkrojené podélně	3-4
5-7	nektarinky, na poloviny/plátky	3-5
6-8	broskve, na poloviny/plátky	3-5
7-9	ananas, plátky	3-7
	zelenina	
8-9	chřest	3-4
	lilek, na plátky/kostky	8-9
7-8	cibule, tenké plátky	5-6
4-6	paprika, tenké plátky	6-8
	paprika, ogrilovat slupku	2-3
5-7	celé papriky potřené olejem	8
5-7	brambory, na plátky/kostky	7-9
3-4		

nákresy	4 rukoväť	8 odkvapkávacia táčňa
1 pod	5 svetielko zapnutia (červené)	
2 úložné miesto na kábel	6 svetielko termostatu (zelené)	 upozornenie horúci povrch
3 sklopná doštička	7 grilovacie platne	

Prečítajte si pokyny a odložte tak, aby ste ich mohli priložiť pri prípadnom odovzdaní výrobku niekomu inému. Pred použitím odstráňte všetky obaly.

DÔLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÉ OPATRENIA

Dodržiujte základné bezpečnostné opatrenia, vrátane:

- 1 Tento spotrebič musí byť používaný len pod dohľadom zodpovednej dospeléj osoby. Tento spotrebič používajte a skladujte mimo dosahu detí.
- 2 Spotrebič nevkladajte do kvapaliny, nepoužívajte ho v kúpeľni, pri vode alebo vonku.
- 3 Niektoré časti sú menej horúce ako iné, ale všetky sú horúce. Nedotýkajte sa ich – používajte chňapky alebo zloženú utierku.
- 4 Chlieb, olej a iné potraviny môžu začať horieť. Nepoužívajte spotrebič v blízkosti alebo pod záclonami alebo inými horľavými materiálmi a počas používania ho majte stále pod dohľadom.
- 5 Spotrebič postavte na stabilný, vodorovný a teplu odolný povrch.
- 6 Pred zapojením grilu do elektrickej siete odviňte celý kábel z úložného priestoru.
- 7 Nebaľte potraviny do plastikovej fólie, polyetylénových sáčkov alebo alobalu. Poškodíte gril a môžete spôsobiť riziko požiaru.
- 8 Mäso, hydinu a jedlá z nich (mleté mäso, hamburgery, atď.) grilujte, až kým z nich nevyteká čistá šťava. Rybu grilujte dovtedy, kým nie je mäso vo všetkých častiach nepriehľadné.
- 9 Keď prístroj nepoužívate, odpojte ho z elektrickej siete.
- 10 Nepoužívajte prístroj na žiadny iný účel okrem prípravy jedla.
- 11 Spotrebič nepoužívajte na iný účel než na ten, ktorý je popísaný v týchto inštrukciách.
- 12 Nepoužívajte tento spotrebič, ak je poškodený alebo má poruchu.
- 13 Ak je prírodný kábel poškodený, musí byť vymenený výrobcom, jeho servisným technikom alebo iným kvalifikovaným odborníkom, aby nedošlo k riziku.



len na domáce použitie

PRED PRVÝM POUŽITÍM

Grilovacie platne utrite vlhkou utierkou.

ROVNO ALEBO ŠÍKMO?

- 1 Môžete zdvihnúť sklopnú doštičku, aby ste gril trochu nahli a urýchlili tak odtok tuku do odkvapkávacej táčne, alebo ho nechať rovno, aby ste zabránili posunu jedla smerom k prednej časti grilu.
- 2 Mäso, burgery z mletého mäsa a čokoľvek, z čoho uniká tuk grilujte na šikmej ploche.
- 3 Sendviče, panini, jedlá s tekutými prísadami, ako je roztopený syr, grilujte na rovnej ploche.

PRÍPRAVA

- 4 Odkvapkávaciu táčňu umiestnite do stredu pod prednú časť grilu, aby zachytávala prípadnú nadbytočnú šťavu.
- 5 Otvorte gril, grilovacie platne potrite trochu kuchynského oleja alebo masla, potom ho zatvorte.
- * Nepoužívajte nízkoúčinnú nátierku – môže prihorieť na gril.

PREDHRATIE

- 6 Vložte zástrčku do zásuvky na stene.
- 7 Svetelná kontrolka napájania svieti pokiaľ je prístroj zapojený do siete.

- 8 Keď prístroj dosiahne pracovnú teplotu, svetielko termostatu bude svietiť.
9 Potom bude cyklicky zapínať a zhasínať podľa toho, ako bude pracovať termostat pri udržiavaní teploty.

NAPLNENIE GRILU

- 10 Keď svetielko termostatu zasvieti, otvorte gril.
11 Potraviny poukladajte na spodnú grilovaciu platňu pomocou obracačky alebo klieští, nie prstami.
12 Nepoužívajte nič kovové alebo ostré, aby ste nepoškodili nepríľhávové povrchy.
13 Zatvorte gril.
14 Kľb je upravený tak, aby si poradil s hrubými aj nepravidelne tvarovanými kusmi jedla.
15 Grilovacie platne by mali byť zhruba rovnobežné, aby bolo jedlo prepečené rovnomerne.
16 Počkajte, kým sa jedlo nedopečie.

JEDLO VYBERTE

- 17 Skontrolujte, či je jedlo hotové. Ak máte pochybnosti, grilujte ho ešte o čosi dlhšie.
18 Hotové jedlo vyberajte pomocou dreveného alebo plastového náradia.

HOTOVO?

- 19 Odpojte prístroj z elektrickej siete.

VIAC?

- 20 Nasadte si chňapku, obsah odkvapkávacej tácky vylejte do ohňovzdornej nádoby, potom ju vytrite kuchynskou papierovou utierkou a uložte ju pod prednú časť grilu.

STAROSTLIVOSŤ A ÚDRŽBA

- 21 Spotrebič odpojte a nechajte ho vychladnúť pred čistením alebo pred uskladnením.
22 Všetky povrchy utrite čistou vlhkou utierkou.
23 Na ťažko odstrániteľné škvrny použite papierovú utierku navlhčenú troškou oleja na varenie.
24 Odkvapkávaciu tácku umyte v teplej vode so saponátom, alebo vo vrchnom koši umývačky riadu.
25 Nepoužívajte škrabky, drôtenky alebo hubky na umývanie so saponátom.
✱ V miestach, kde dochádza k dotyku medzi spodnou a vrchnou platňou môžu nepríľhávové povrchy vykazovať známky opotrebenia. Toto je iba kozmetická chyba, a nemá vplyv na správne fungovanie grilu.

USKLADNENIE

- 26 Aby ste ušetrili miesto, sklopte sklopnú doštičku, kábel navíňte v úložnom priestore na kábel a potom gril uložte nastojato.

OCHRANA ŽIVOTNÉHO PROSTREDIA

Aby nedošlo k ohrozeniu zdravia a životného prostredia vplyvom nebezpečných látok v elektrických a elektronických produktoch, nesmú byť spotrebiče označené týmto symbolom likvidované s netriedeným komunálnym odpadom. Je nutné ich triediť, znova použiť alebo recyklovať.



Časy prípravy & bezpečnosť potravín

Tieto časy používajte výlučne ako orientačné. Týkajú sa čerstvých alebo úplne rozmrazených potravín, ktoré sú pripravované pri strednej teplote. Pri používaní mrazených potravín pridajte 2 – 3 minúty pre morské plody, 3 – 6 minút pre mäso a hydinu, a to v závislosti od hrúbky a konzistencie jedla.

Pri príprave zabalených potravín sa riadte návodom na balení alebo nálepke.

morské plody

filet z lososa
filet z morského okúňa
steak z halibuta, 12-25 mm
steak z lososa, 12-25 mm
steak z mečúňa, 12-25 mm
steak z tuniaka, 12-25 mm
kebaby, kocka veľkosti 25 mm
krevety
mušle

hovädzie

rezeň
steak z roštenky
hamburger, 100 g
kebaby, kocky veľkosti 25 mm
rezeň z pleca
párky
sviečková
kotleta

jahňacie

kebaby, kocky veľkosti 25 mm
rezne z karé 4-6

kura/morka

kúsky kuracích prs
stehná (kura)
morčacie prsia, plátky

recepty (Slovenčina)

 = za hrst

 = polievková lyžica (15ml)

 = čajová lyžička (5ml)

g = gramov

ml = mililitrov

panini (sendvič) s údenou makrelou (1 porcia)

2 uvarené filety z údenej makrely
3 krajce celozrného chleba
4 paradajky cherry, rozkrojené napoly
1  žeruchy

dressing:

2  hustej kyslej smotany (28%)
½  citrónovej kôry, postrúhanej
½  citrónová šťava
1  čierne korenie

V nádobe rozmiešajte dressing. Nechajte 2 hodiny v chladničke. Makrelu rozoberte na malé kúsky na krajec chleba, položte na ňu paradajky a žeruchu, potom pridajte ďalší krajec. Grilujte 2-3 minúty. Pokropte dressingom.

recepty nájdete na našej webstránke:

<http://www.russellhobbs.com/ifu/551077>

min	bravčové	min
3-4	rezeň, 12 mm	5-6
3-5	rezeň zo šunky	5-6
6-8	kebaby, veľkosť kocky 25 mm	7-8
6-8	klobásy	6-8
6-9	sviečková, 12 mm	4-6
6-8	sendviče	
4-6	syrový	2-3
1-2	šunkový (tepelne upravený)	5-6
4-6	rýchle jedlá	
	Calzone (plnená taštička)	8-9
5-7	hot dogy	2-3
7-8	ovocie	
7-8	jablko, polovica/kúsok	6-8
7-8	banány, rozkrojené po dĺžke 3-4	
5-7	nektarinky, polovica/kúsok	3-5
6-8	broskyne, polovica/kúsok	3-5
7-9	ananas, kúsok	3-7
8-9	zelenina	
	špargľa	3-4
7-8	baklažán, plátok/kocka	8-9
	cibule, nakrájané na tenko	5-6
	papriky, nakrájané na tenko	6-8
5-7	papriky, ugrilujte a potom stiahnite kožu	2-3
5-7	celé papriky potreté olejom	8
3-4	zemiaky, plátok/kocka	7-9

Instrukcję należy przeczytać, zachować, przekazać kolejnemu użytkownikowi, jeśli odstępujemy urządzenie innej osobie. Wyjmij z opakowania przed użyciem.



WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

Postępuj zgodnie ze wskazówkami dotyczącymi bezpieczeństwa, między innymi:

- 1 Niniejszy sprzęt nie jest przeznaczony do użytkowania przez osoby (w tym dzieci) o ograniczonej zdolności fizycznej, czuciowej lub psychicznej, lub osoby nie mające doświadczenia lub znajomości sprzętu, chyba że odbywa się to pod nadzorem lub zgodnie z instrukcją użytkowania sprzętu, przekazanej przez osoby odpowiadające za ich bezpieczeństwo. Należy zwracać uwagę na dzieci, aby nie bawiły się sprzętem.
- 2 Nie zanurzaj urządzenia w płynie, nie używaj go w łazience, w pobliżu wody, ani na zewnątrz budynku.
- 3 Niektóre części nie są tak rozgrzane jak inne, ale wszystkie są gorące. Nie dotykaj - chwytaj przez kuchenne rękawice lub złożony ręcznik.
- 4 Chleb, oliwa i inne produkty spożywcze mogą się zapalić. Nie należy używać urządzenia w pobliżu lub pod zastonami lub innymi materiałami palnymi, należy nadzorować grill w trakcie użytkowania.
- 5 Ustaw urządzenie na stabilnej, równej i termoodpornej powierzchni.
- 6 Przed podłączeniem grilla do gniazdka całkowicie odwiń kabel ze schowka na kabel.
- 7 Nie owijaj żywności w przeźroczystą folię lub folię aluminiową i nie wkładaj do torby z polietylenu. Grill ulegnie uszkodzeniu i może dojść do pożaru.
- 8 Piecz mięso, drób, i ich pochodne (mielone, hamburgery, itp.), aż będzie wyciekać czysty sos. Piecz ryby, aż w całości będą nieprzejryste.
- 9 Odłącz urządzenie od sieci, kiedy nie jest używane.
- 10 Nie używaj urządzenia do innych celów niż przygotowywanie potraw.
- 11 Urządzeniem nie można sterować przy pomocy zewnętrznego regulatora czasowego, ani też zdalnie.
- 12 Nigdy nie używaj uszkodzonego urządzenia lub jeśli zaczęło wadliwie działać.
- 13 Jeżeli przewód zasilający ulegnie uszkodzeniu, powinien być wymieniony przez producenta, jego serwis techniczny lub specjalistyczny zakład naprawczy w celu uniknięcia zagrożenia.



tylko do użytku domowego



PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

Przetrzyj płyty grilla wilgotną szmatką.



PŁASKI CZY POCHYLONY?

- 1 Możesz podnieść klapę, aby przechylić grill i tłuszcz szybciej spływał do tacki ociekowej albo ustawić go płasko, aby uniknąć przepływu drobin jedzenia w kierunku przedniej części grilla.
- 2 W pozycji pochylonej zaleca się grilowanie mięsa, hamburgerów oraz produktów, które wydzielają tłuszcz.
- 3 W pozycji płaskiej zaleca się przygotowywanie zapiekanek, panini oraz produktów z płynnymi składnikami, jak topiony ser.



PRZYGOTOWANIE

- 4 Ustaw tackę ociekową centralnie z przodu kratki, aby zbierała wszystkie płyny
 - 5 Otwórz grill, przesmaruj płyty odrobiną oleju jadalnego lub masła, a następnie zamknij grill.
- ★ Nie używać niskotłuszczowych smarowideł - potrawy mogą się przypalać.



WSTĘPNE PODGRZANIE

- 6 Włóż wtyczkę w gniazdko sieciowe.
- 7 Lampka zasilania będzie świecić tak długo, jak długo urządzenie jest podłączone do zasilania.
- 8 Lampka termostatu zaświeci się, gdy urządzenie osiągnie odpowiednią temperaturę.

rysunki

- 1 od spodu
- 2 schowek na kabel
- 3 kłapa

- 4 uchwyty
- 5 lampka zasilania (czerwona)
- 6 lampka termostatu (zielona)
- 7 płyty grilla

8 tacka ociekowa

ostrożnie
gorąca powierzchnia

9 Będzie to następować w cyklu włączony/wyłączony, gdy termostat pracuje, aby utrzymać temperaturę.

👁️ WŁÓŻ DO GRILLA

- 10 Gdy zaświeci się lampka termostatu, otwórz grilla.
- 11 Ułóż żywność na dolnej płycie grilla przy pomocy łopatki lub szczypiec, a nie palców.
- 12 Nie używaj niczego metalowego lub ostrego, powierzchnia nieprzywierająca ulegnie uszkodzeniu.
- 13 Zamknij grill.
- 14 Zawias przegubowy jest dostosowany do produktów żywnościowych grubych lub o nietypowym kształcie.
- 15 Płyty grilla powinny być mniej więcej równoległe, aby uniknąć nierównomiernego opiekania.
- 16 Zaczekaj, aż jedzenie będzie gotowe.

WYJMIJ JEDZENIE

- 17 Sprawdź, czy jedzenie jest gotowe. Jeśli masz wątpliwości, opiekaj nieco dłużej.
- 18 Gotowe potrawy wyjmuj narzędziami kuchennymi z drewna lub plastiku.

SKOŃCZONE?

- 19 Wyjąć wtyczkę z gniazdka.

WIĘCEJ?

- 20 Załóż rękawice kuchenne, przelej zawartość tacki ociekowej do naczynia żaroodpornego, a następnie wytrzyj tackę ręcznikiem papierowym i umieść z przodu grilla.

👁️ KONSERWACJA I OBSŁUGA

- 21 Przed czyszczeniem lub odstawieniem urządzenia wyłącz wtyczkę zasilania z gniazdka.
- 22 Wytrzyj wszystkie powierzchnie czystą wilgotną szmatką.
- 23 Do usunięcia uporczywych plam użyj papierowego ręcznika zwilżonego odrobiną oliwy jadalnej.
- 24 Umyj tackę ociekową w ciepłej wodzie z mydłem lub na górnej półce zmywarki do naczyń.
- 25 Nie używaj środków do szorowania, wełny drucianej, ani mydła w kostce.
- ✳️ W miejscach, gdzie płyta górna styka się z dolną, powierzchnie nieprzywierające mogą wykazywać ślady zużycia. Jest to efekt czysto kosmetyczny i nie wpływa na działanie grilla.

👁️ PRZECHOWYWANIE

- 26 Aby zaoszczędzić miejsce, opuść kłapę, zawiń kabel w okrągłym schowku na kabel, a następnie ustaw grill w pozycji pionowej.

**OCHRONA ŚRODOWISKA**

Zużyte urządzenie oddaj do odpowiedniego punktu składowania, gdyż znajdujące się w urządzeniu niebezpieczne składniki elektryczne i elektroniczne mogą być zagrożeniem dla środowiska. Nie wyrzucaj wraz z odpadami komunalnymi.



czasy przyrządzania i bezpieczeństwo żywności

Podane czasy przyrządzania mają wyłącznie charakter ogólnych wskazówek. Dotyczą one produktów spożywczych świeżych lub całkowicie rozmrożonych, przyrządzanych w średnich temperaturach. Podczas przyrządzania mrożonek, dodać 2-3 minuty do owoców morza, i 3-6 minut na mięso i drób, w zależności od grubości i gęstości produktów.

Przy przyrządzaniu produktów w opakowaniach jednostkowych, wypełnić wszelkie wskazówki na opakowaniu lub etykiecie.

owoce morza	min	wieprzowina	min
filet z łososia	3-4	kotlety, 12mm	5-6
filet z okonia morskiego	3-5	stek z szynki	5-6
stek z halibuta, 12-25mm	6-8	kebaby, kostka 25mm	7-8
stek z łososia, 12-25mm	6-8	kiełbasy	6-8
stek z miecznika, 12-25mm	6-9	polędwica, 12mm	4-6
stek z tuńczyka, 12-25mm	6-8	kanapki	
kebaby, kostka 25mm	4-6	ser	2-3
krewetka	1-2	szynka (gotowana)	5-6
przegrzebek	4-6	przekąski	
wołowina		Calzoni	8-9
filet	5-7	Hot dog	2-3
stek z polędwicy	7-8	owoce	
hamburger, 100g	7-8	jabłko, połowa / plaster	6-8
kebaby, kostka 25mm	7-8	banan, plaster w długości	3-4
stek z udźca	5-7	nektarynki, połowa / plaster	3-5
kiełbasy	6-8	brzoskwinie, połowa / plaster	3-5
polędwica	7-9	ananas, plaster	3-7
T-bony	8-9	warzywa	
jagnięcina		szparagi	3-4
kebaby, kostka 25mm	7-8	bakłażan, plaster / kostka	8-9
kotlety z polędwicy	4-6	cebula, cienki plaster	5-6
kurczak / indyk		papryka, cienki plaster	6-8
pierś kurczaka w kawałkach	5-7	papryka, grillowanie, następnie zdjęcie skóry	2-3
udka (z kurczaka)	5-7	cała papryka posmarowana oliwą	8
pierś z indyka, w plastrach	3-4	ziemniaki, plaster / kostka	7-9

przepisy kulinarne

15 — = łyżka stołowa (15ml)

5 — = łyżeczka (5 ml)

g = gramy

ml = mililitry

☞ = garść

wędzona makrela panini (1 porcja)

2 gotowane wędzone filety z makreli

4 pomidory cherry, połówki

3 kromki razowego chleba

1 ☞ rzeżucha

sos:

2 15 — śmietana "crème fraiche"

1/2 5 — sok z cytryny

1/2 5 — skórka z cytryny, starta

1 5 — czarny pieprz

Wymieszać sos w misce. Schłodzić w lodówce przez 2 godziny. Rozłożyć makrelę na kromce chleba, na wierzchu ułożyć pomidory i rzeżuchę, a następnie dodać inne warstwy. Grilluj przez 2-3 minuty. Połączyć sosem.

przepisy są dostępne na naszej stronie internetowej:

<http://www.russellhobbs.com/ifu/551077>

crteži

- 1 s donje strane
- 2 spremište kabela
- 3 krilce

- 4 ručka
- 5 svjetlo napajanja (crveno)
- 6 svjetlo termostata (zeleno)
- 7 ploče roštilja

8 posuda za kapanje



oprez
vruća površina

Pročitajte upute, držite ih na sigurnom mjestu, prosljedite ih ako dajete uređaj.

Uklonite cijelo pakiranje prije uporabe.

**VAŽNE SIGURNOSNE MJERE**

Poštujte osnovne sigurnosne mjere, uključujući slijedeće:

- 1 Ovaj uređaj je namijenjen uporabi od strane odraslih odgovornih osoba ili pod njihovim nadzorom. Koristite i držite ovaj uređaj van dosega djece.
- 2 Roštiljajte meso, hamburgere i bilo što drugo što izlučuje masnoću na nagnutoj površini.
- 3 Neki dijelovi su manje vrući od drugih, ali su uglavnom svi dijelovi vrući. Nemojte ih dodirivati, već koristite zaštitne rukavice ili presavijeni ručnik.
- 4 Kruh, ulje i ostale namirnice mogu izgorjeti. Nemojte koristiti uređaj blizu ili ispod zavjesa ili drugih zapaljivih materijala i nadgledajte ga dok je u uporabi.
- 5 Postavite uređaj na stabilnu, ravnu površinu, otpornu na toplinu.
- 6 Prije nego što ukopčate roštilj u utičnicu električne struje, potpuno odmotajte kabel iz njegovog spremišta.
- 7 Nemojte stavljati namirnice u plastičnu foliju, polietilenske vrećice ili aluminijsku foliju. Time može doći do oštećenja roštilja i može se izazvati požar.
- 8 Kuhajte meso, perad i prerađevine (mljeveno meso, hamburgere, itd) dok se iz njih ne pojavi bistri sok. Kuhajte ribu dok joj boja ne postane potpuno mutna.
- 9 Iskopčajte uređaj iz utičnice kad nije u uporabi.
- 10 Nemojte koristiti uređaj u bilo koju drugu svrhu osim za pečenje hrane.
- 11 Ovaj uređaj ne smije biti kontroliran vanjskim tajmerom ili sustavom daljinskog upravljanja.
- 12 Nemojte koristiti uređaj ako je oštećen ili neispravan.
- 13 Ako je kabel oštećen, radi izbjegavanja opasnosti, mora ga zamijeniti proizvođač, ovlašteni servis ili osoba slične stručnosti.

**isključivo za kućnu uporabu****PRIJE PRVE UPORABE**

Vlažnom krpom obrišite ploče roštilja.

**RAVNI ILI NAGNUTI POLOŽAJ?**

- 1 Možete podiguti krilce kako biste nagnuli roštilj i ubrzali istjecanje masnoća u posudu za kapanje ili ga možete ostaviti u ravnom položaju, kako bi se izbjeglo klizanje hrane na prednju stranu roštilja.
- 2 Roštiljajte meso, hamburgere i bilo što drugo što ne sadrži masnoću na nagnutoj površini.
- 3 Pecite sendviče i hranu s tečnim sastojcima kao što je topljeni sir na ravnoj površini.

**PRIPREMA:**

- 4 Postavite posudu za kapanje točno ispod prednjeg dijela roštilja, da bi se prikupila sva masnoća.
- 5 Otvorite roštilj, premažite ploče s malo jestivog ulja ili maslaca i potom ga zatvorite.
- ★ Nemojte koristiti posne premaze jer mogu izgorjeti na roštilju.

**PRETHODNO ZAGRIJAVANJE**

- 6 Stavite utikač u utičnicu.
- 7 Svjetlo napajanja će svijetliti dok god je uređaj spojen na dovod električne energije.

8 Termostat će svijetliti kad uređaj postigne radnu temperaturu.

9 Zatim će se u ciklusima uključivati i isključivati kako termostat radi da održi temperaturu.

STAVLJANJE NAMIRNICA NA ROŠTILJ

10 Kad zasvijetli svjetlo termostata, otvorite grill.

11 Postavite hranu na donju ploču roštilja uz pomoć lopatice ili hvataljki, nemojte to raditi prstima.

12 Nemojte koristiti metalna ili oštra pomagala, koja mogu oštetiti neprijanjajuće površine.

13 Zatvorite roštilj.

14 Šarka je oblikovana na način da može podnijeti debele komade hrane ili namirnice neobičnih oblika.

15 Ploče roštilja trebaju biti otprilike paralelne, da bi se izbjeglo neravnomjerno pečenje.

16 Sačekajte dok se hrana ne ispeče.

VAĐENJE NAMIRNICA

17 Provjerite je li hrana pečena. Ako niste sigurni, nastavite još malo s pečenjem.

18 Izvadite pečenu hranu uz pomoć drvenih ili plastičnih kuhinjskih pomagala.

JESTE LI ZAVRŠILI?

19 Izvucite utikač iz utičnice za napajanje.

JOŠ MALO ROŠTILJANJA?

20 Stavite rukavicu, ispraznite posudu za kapanje u zdjelu otpornu na toplinu, obrišite je kuhinjskim papirom i stavite je ispod prednje strane roštilja.

ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE

21 Prije čišćenja i pospremanja uređaja, iskopčajte ga iz utičnice i ostavite da se ohladi.

22 Obrišite sve površine čistom vlažnom krpom.

23 Uklonite tvrdokorne mrlje papirnatim ubrusom ovaženim s malo jestivog ulja.

24 Operite posudu za kapanje u toploj sapunici ili na gornjoj rešetki perilice za posuđe.

25 Nemojte koristiti ribalice, metalnu žicu ili jastučiće sa sapunicom.

✳ Na mjestima kontakta između gornje i donje ploče, na neprijanjajućim površinama mogu se pojaviti znakovi habanja. Radi se samo o estetskim promjenama koje ne utječu na rad roštilja.

ČUVANJE

26 Kako biste uštedjeli na prostoru, spustite krilce, omotajte kabel oko njegovog spremišta i čuvajte roštilj u uspravnom položaju.

ZAŠTITA OKOLIŠA

Da bi se izbjegle štetne posljedice na okoliš i zdravlje zbog opasnih supstanci u električnim i elektronskim proizvodima, svi uređaji obilježeni ovim simbolom ne smiju se zbrinjavati kao nerazvrstani komunalni otpad, već se moraju prikupiti, ponovno koristiti ili reciklirati.



vrijeme pečenja i sigurnost hrane

Ova vremena pečenja služe samo za orijentaciju. Odnose se na svježu ili potpuno odmrznutu hranu, pečenu na srednjoj temperaturi. Kad pečete zamrznutu hranu dodajte 2-3 minuta za morske plodove i 3-6 minuta za meso i perad, ovisno o debljini i gustoći hrane.

Kad pečete prethodno pakiranu hranu, slijedite smjernice na pakiranju ili etiketi.

morski plodovi

file od lososa
file od brancina
odrezak konjskog jezika, 12-25 mm
odrezak lososa, 12-25 mm
odrezak sabljarkarke, 12-25 mm
odrezak tunjevine, 12-25 mm
ražnjići, kockica od 25 mm
škampi
Jakobove kapice

govedina

file
odrezak od butine
hamburger, 100 g
ražnjići, kockica od 25 mm
okrugli odrezak
kobasice
pečenica
odrezak s kostima

janjetina

ražnjići, kockica od 25 mm
kotleti (odresci)

piletina/puretina

komadi pilećih prsa
pileći zabatci
pureća prsa, rezana

recepti (Hrvatski)

 = pregršt

 15 — = žlica (15 ml)

 5 — = čajna žličica (5 ml)

g = grami

ml = mililitri

sendviči s dimljenom skušom (za 1 porciju)

2 kuhana fileta od dimljene skuše
3 kriške kruha od integralnog pšeničnog brašna
4 prepolovljene „cherry“ rajčice
1  potočarke

začin:

2  15 — crème fraîche (francuskog kiselog vrhnja)

½  5 — ribane limunove korice

½  5 — soka od limuna

1  5 — crnog papra

Izmiješajte začine u zdjeli. Ostavite u hladnjaku 2 sata. Izrežite skušu na listiće i stavite je na krišku kruha, odozgo stavite rajčice i potočarku, potom dodajte drugu krišku. Roš tiljajte 2-3 minuta. Poprskajte začin preko hrane.

recepti su dostupni na našoj web stranici:

<http://www.russellhobbs.com/ifu/551077>

min	svinjetina	min
3-4	kotleti, 12 mm	5-6
3-5	odrezak dimljene šunke	5-6
6-8	ražnjići, kockica od 25 mm	7-8
6-8	kobasice	6-8
6-9	pisanica, 12 mm	4-6
6-8	sendviči	
4-6	sir	2-3
1-2	šunka (kuhana)	5-6
4-6	zakuske	
	calzone	8-9
5-7	hot dogovi	2-3
7-8	voće	
7-8	jabuka, polovina/kriška	6-8
7-8	banane, uzdužna kriška	3-4
5-7	nektarine, polovina/kriška	3-5
6-8	breskve, polovina/kriška	3-5
7-9	ananas, kriška	3-7
8-9	povrće	
	šparoge	3-4
7-8	patlidžan, kriška/kockica	8-9
4-6	luk, tanka ploška	5-6
	paprika, tanka kriška	6-8
5-7	paprike, pečene na roštilju i oguljene	2-3
5-7	cijele paprike, premazane uljem	8
3-4	krumpiri, kriška/kockica	7-9

Preberite navodila, jih shranite na varnem in jih predajte skupaj z napravo, če jo posredujete naprej. Pred uporabo odstranite vso embalažo.



POMEMBNA VAROVALA

Sledite osnovnim varnostnim ukrepom, vključno z:

- 1 To napravo smejo uporabljati izključno odrasli ali pa morajo odrasli uporabo nadzorovati. Napravo uporabite in hranite izven dosega otrok.
- 2 Naprave ne postavljajte v tekočino, ne uporabljajte je v kopalnici, v bližini vode ali na prostem.
- 3 Nekateri deli niso tako vroči kot drugi, vendar so vsi vroči. Ne dotikajte se jih – uporabite rokavice za pečico ali prepognjeno krpo.
- 4 Kruh, olje in druga živila lahko povzročijo opekline. Naprave ne uporabljajte v bližini zaves ali drugih vnetljivih materialov in jo opazujte, dokler se uporablja.
- 5 Napravo postavite na stabilno vodoravno površino, ki je odporna proti vročini.
- 6 Preden žar priključite na električno omrežje, do konca odvijte kabel s prostora za kabel.
- 7 Hrane ne zavijte v plastično folijo, polietilenske vrečke ali kovinsko folijo. S tem boste žar poškodovali in lahko povzročite požar.
- 8 Meso, perutnino in sorodne izdelke (mleto meso, burgerji itd.) pecite toliko časa, da so sokovi bistri. Ribe pecite toliko časa, da je meso neprosojno po celotni debelini.
- 9 Odklopite napravo, ko ni v uporabi.
- 10 Naprave ne uporabljajte za nič drugega kot za kuhanje hrane.
- 11 Te naprave ne smete upravljati z zunanjim časovnikom ali sistemom za daljinsko upravljanje.
- 12 Naprave ne upravljajte, če je poškodovana ali če ne deluje pravilno.
- 13 Če je kabel poškodovan, ga mora zamenjati proizvajalec, njegov servisni zastopnik ali kdo s podobnimi pooblastili, da se prepreči tveganje.



samo za gospodinjsko uporabo



PRED PRVO UPORABO

Plošči žara očistite z vlažno krpo.



VODORAVNO ALI NAGNJENO?

- 1 Loputo lahko dvignete, da nagnete žar in pospešite pretok maščobe v pladenj za odtekanje, ali pa jo pustite spuščeno, da preprečite lezenje hrane proti sprednji strani žara.
- 2 Meso, mleto meso in drugo, kar oddaja maščobo, pecite na nagnjenem žaru.
- 3 Sendviče, kruhke in hrano s tekočimi sestavinami, na primer topljenim sirom, pecite na vodoravnem žaru.



PRIPRAVA

- 4 Pladenj za odtekanje postavite pod sprednji del žara, da prestreže tekočino.
- 5 Odprite žar, obrišite plošči žara z malo jedilnega olja ali masla, potem pa ga zaprite.
- ★ Ne uporabljajte namazov z nizko vsebnostjo maščobe – na žaru se lahko zažgejo.



PREDGREVANJE

- 6 Vtič vstavite v električno vtičnico.
- 7 Lučka za vklop sveti, dokler je naprava priključena na električno omrežje.
- 8 Lučka termostata sveti, ko naprava doseže delovno temperaturo.
- 9 Nato se večkrat vklopi in izklopi, ko termostat ohranja stalno temperaturo.



POLNLENJE ŽARA

- 10 Ko lučka termostata sveti, odprite žar.
- 11 Na spodnjo ploščo žara polagajte hrano z lopatico ali prijemalko, ne s prsti.
- 12 Ne uporabljajte ostrih ali kovinskih orodij, saj boste tako poškodovali površine, zaščitene s sredstvom proti prijetanju.

risbe	4 ročaj	8 pladenj za odtekanje
1 spodaj	5 lučka za vklop (rdeča)	
2 prostor za kabel	6 lučka termostata (zelena)	 pozor
3 loputa	7 plošči žara	vroča površina

- 13 Zaprite žar.
 14 Tečaj je členast, da omogoča peko debelejšje ali nenavadno oblikovane hrane.
 15 Plošči žara morata biti približno vzporedni, da preprečite neenakomerno kuhanje.
 16 Počakajte, da je hrana kuhana.

ODSTRANJEVANJE HRANE

- 17 Preverite, ali je kuhana. Če o tem niste prepričani, jo še pokuhajte.
 18 Kuhano hrano odstranite z orodjem iz lesa ali umetne mase.

KONČANO?

- 19 Napravo odklopite.

VEČ?

- 20 Nadenite si rokavico za pečico, izpraznite pladenj za odtekanje v posodo, odporno proti vročini, ga obrišite s papirnato brisačo in ga postavite pod sprednjo stran žara.

NEGA IN VZDRŽEVANJE

- 21 Odklopite napravo in pustite, da se ohladi, preden jo očistite ali shranite.
 22 Vse površine obrišite s čisto vlažno krpo.
 23 Za odstranjevanje trdovratnih madežev uporabite papirnato brisačo z malo jedilnega olja.
 24 Pladenj za odtekanje pomijte v topli milnici ali v zgornjem predalu v pomivalnem stroju.
 25 Ne uporabljajte grobih čistilnih sredstev, žične volne ali milnih blazinic.
 ✱ Na mestih, kjer se dotakneta zgornja in spodnja plošča, so lahko na površinah, zaščiteneh s premazom proti sprijemanju, opazni znaki obrabe. To je le kozmetična napaka, ki ne vpliva na delovanje žara.

SHRANJEVANJE

- 26 Za varčevanje s prostorom spustite loputo, navijte kabel okoli prostora za kabel in žar shranite pokonci.

ZAŠČITA OKOLJA

V izogib onesnaževanju okolja in ogrožanju zdravja zaradi nevarnih snovi v električnih ter elektronskih napravah naprave s to oznako ni dovoljeno zavreči med nesortirane odpadke. Namesto tega jih je treba oddati na zbirno mesto, znova uporabiti ali reciklirati.



časi kuhanja in varnost hrane

Ti casi kuhanja so namenjeni samo kot pomoč. Določeni so za svežo ali popolnoma odmrznjeno hrano, kuhano s srednjo temperaturo. Pri kuhanju zamrznjenih živil prištejte 2–3 minute za morsko hrano in 3–6 minut za meso ter perutnino, odvisno od debeline in gostote hrane. Pri kuhanju predpakiranih živil upoštevajte smernice na embalaži ali nalepki.

morska hrana

file lososa
file brancina
zrezek polenovke, 12–25 mm
zrezek lososa, 12–25 mm
zrezek mečarice, 12–25 mm
zrezek tuna, 12–25 mm
kebab, kocke 25 mm
kozica
pokrovače

govedina

file
ledveni zrezek
burger, 100 g
kebab, kocke 25 mm
okrogli zrezek
klobase
biftek
florentinec

jagnjetina

kebab, kocke 25 mm
ledvene zarebrnice

piščanec/puran

kosi piščančjih prsi
stegna (piščanec)
puranje prsi, narezane

recepti (Slovenščina)



= za dlan

15 — = žlica (15 ml)

5 — = čajna žlička (5 ml)

g = grami

ml = mililitri

kruhki s prekajeno skušo (za 1 osebo)

2 fileti kuhane prekajene skuše

3 rezine polnozrnatega kruha

4 češnjev paradižnik, polovice

1 vodna kreša

preliv:

2 15 — kislá smetana

1/2 5 — naribana limonina lupinica

1/2 5 — limonin sok

1 5 — črni poper

Preliv zmešajte v posodi. Hladite 2 uri. Rezone skuše položite na kos kruha, jih pokrijte s paradižnikom in vodno krešo ter dodajte drugo rezino kruha. Pecite 2-3 minute. Po jedi polijte preliv.

recepti so na voljo na našem spletnem mestu:

<http://www.russellhobbs.com/ifu/551077>

min	svinjina	min
3-4	zarebrnice, 12 mm	5-6
3-5	zrezek iz krače	5-6
6-8	kebab, kocke 25 mm	7-8
6-8	klobase	6-8
6-9	ledvična pečenka, 12 mm	4-6
6-8	sendviči	
4-6	sir	2-3
1-2	šunka (kuhana)	5-6
4-6	prigrizki	
	kalcon	8-9
5-7	hrenovke	2-3
7-8	sadje	
7-8	jabolko, polovica/rezina	6-8
7-8	banane, narezane po dolgem	3-4
5-7	nektarine, polovica/rezina	3-5
6-8	breskve, polovica/rezina	3-5
7-9	ananas, rezina	3-7
8-9	zelenjava	
	šparglji	3-4
7-8	jajčevci, rezina/kocka	8-9
4-6	čebula, tanka rezina	5-6
	paprike, tanka rezina	6-8
5-7	paprike, žar in olupljene	2-3
5-7	cele paprike, premazane z oljem	8
3-4	krompir, rezina/kocka	7-9

σχέδια	4 χειρολαβή	8 δίσκος υγρών
1 κάτω από τον	5 λυχνία λειτουργίας (κόκκινη)	 προσοχή καυτή επιφάνεια
2 χώρο αποθήκευσης καλωδίου	6 λυχνία θερμοστάτη (πράσινη)	
3 πτερύγιο	7 πλάκες γκριλιέρας	

Διαβάστε τις οδηγίες, φυλάξτε τις σε ασφαλές μέρος και σε περίπτωση που δώσετε τη συσκευή σε άλλον χρήστη, δώστε μαζί και τις οδηγίες.

Αφαιρέστε όλα τα υλικά συσκευασίας πριν από τη χρήση.

ΣΗΜΑΝΤΙΚΑ ΜΕΤΡΑ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ

Θηρείτε τα βασικά μέτρα ασφάλειας, συμπεριλαμβανομένων των παρακάτω:

- 1 Η συσκευή πρέπει να χρησιμοποιείται αποκλειστικά από ή υπό την επίβλεψη υπεύθυνου ενηλίκου. Να χρησιμοποιείτε και να αποθηκεύετε τη συσκευή μακριά από παιδιά.
- 2 Μην τοποθετείτε τη συσκευή σε υγρό, μην τη χρησιμοποιείτε στο μπάνιο, κοντά σε νερό ή σε εξωτερικό χώρο.
- 3 Κάποια μέρη δεν είναι τόσο καυτά όσο άλλα, αλλά σε γενικές γραμμές όλα τα μέρη είναι ζεστά. Μην τα αγγίζετε απευθείας – να χρησιμοποιείτε γάντια φούρνου ή μια διπλωμένη πετσέτα κουζίνας.
- 4 Το ψωμί, το λάδι και άλλες τροφές μπορούν να προκαλέσουν εγκαύματα. Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή κοντά ή κάτω από κουρτίνες ή άλλα εύφλεκτα υλικά και να την επιβλέπετε ενώ βρίσκεται σε χρήση.
- 5 Τοποθετήστε τη συσκευή σε σταθερή, πυράντοχη επιφάνεια.
- 6 Ξετυλίξτε εντελώς το καλώδιο από τον χώρο αποθήκευσης καλωδίου προτού συνδέσετε τη γκριλιέρα στην παροχή ρεύματος.
- 7 Μην τυλίγετε τις τροφές σε πλαστική μεμβράνη, σακούλες από πολυαιθυλένιο ή αλουμινοχαρτό. Θα προκληθεί ζημιά στην γκριλιέρα και ενδεχόμενος κίνδυνος πυρκαγιάς.
- 8 Να ψήνετε το κρέας, τα πουλερικά, καθώς και τα παράγωγά τους (κιμάς, μπιφτέκια κ.λπ.) έως ότου να εξαχθούν όλοι οι χυμοί τους. Να ψήνετε το ψάρι έως ότου να ροδίσουν όλες οι πλευρές του.
- 9 Να αποσυνδέετε τη συσκευή από το ρεύμα όταν δεν τη χρησιμοποιείτε.
- 10 Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή για οποιαδήποτε άλλη χρήση πέρα από το ψήσιμο τροφών.
- 11 Αυτή η συσκευή δεν πρέπει να λειτουργεί με εξωτερικό χρονοδιακόπτη ή σύστημα τηλεχειρισμού.
- 12 Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή εάν είναι φθαρμένη ή παρουσιάζει δυσλειτουργίες.
- 13 Εάν το καλώδιο είναι φθαρμένο, πρέπει να αντικατασταθεί από τον κατασκευαστή, τον αντιπρόσωπο του ή κάποιο εξουσιοδοτημένο πρόσωπο προς αποφυγή κινδύνων.



αποκλειστικά για οικιακή χρήση

ΠΡΙΝ ΑΠΟ ΤΗΝ ΠΡΩΤΗ ΧΡΗΣΗ

Σκουπίστε τις πλάκες της γκριλιέρας με ένα βρεγμένο πανί.

ΟΡΙΖΟΝΤΙΑ Η ΚΕΚΛΙΜΕΝΗ;

Μπορείτε να ανασηκώσετε το πτερύγιο, για να δώσετε κλίση στη γκριλιέρα, και να επιταχύνετε τη ροή του λίπους μέσα στο δίσκο υγρών ή να την αφήσετε σε οριζόντια θέση, για να αποτρέψετε τη μετατόπιση των τροφίμων στο άκρο της γκριλιέρας. Ψήστε κρέας, μπιφτέκια, οτιδήποτε αποβάλλει λίπος, σε κεκλιμένη θέση. Ψήστε σάντουιτς, πανίνι, τρόφιμα με ρευστά συστατικά όπως τετηγμένο τυρί, σε οριζόντια θέση.

ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ

- 1 Τοποθετήστε στο κέντρο τον δίσκο υγρών κάτω από την μπροστινή πλευρά της γκριλιέρας ώστε να μη χυθούν έξω τυχόν υγρά.
- 2 Ανοίξτε την γκριλιέρα, σκουπίστε τις πλάκες με λίγο μαγειρικό λάδι ή βούτυρο και κατόπιν κλείστε την.

✱ Μη χρησιμοποιείτε επάλειμμα με χαμηλά λιπαρά - ενδέχεται να καεί πάνω στις πλάκες.

ΠΡΟΘΕΡΜΑΝΣΗ

- 3 Συνδέστε το βύσμα στην πρίζα.
- 4 Η λυχνία ισχύος ανάβει ενόσω η συσκευή είναι συνδεδεμένη στην τροφοδοσία ρεύματος.
- 5 Η λυχνία θερμοστάτη ανάβει όταν η συσκευή φτάνει σε θερμοκρασία λειτουργίας. Κατόπιν θα ανάβει και θα σβήσει καθώς ο θερμοστάτης θα λειτουργεί για διατήρηση της θερμοκρασίας.

ΤΟΠΟΘΕΤΗΣΗ ΤΩΝ ΤΡΟΦΩΝ

- 6 Όταν ανάψει η λυχνία θερμοστάτη, ανοίξτε τη γκριλιέρα.
- 7 Τοποθετήστε τις τροφές στην κάτω πλάκα της γκριλιέρας χρησιμοποιώντας μια σπάτουλα ή μια τσιμπίδα, όχι τα δάχτυλά σας.
- 8 Μη χρησιμοποιείτε μεταλλικά ή αιχμηρά αντικείμενα, θα προκαλέσετε ζημιά στις αντικολλητικές επιφάνειες.
- 9 Κλείστε την γκριλιέρα.
- 10 Ο αρμός προσαρμόζεται σε περίπτωση χοντρών τροφών ή τροφών που είναι κομμένες σε περίεργο σχήμα. Οι πλάκες της γκριλιέρας πρέπει να είναι παράλληλα τοποθετημένες σε γενικές γραμμές για να αποφευχθεί το ανομοιόμορφο ψήσιμο.
- 11 Περιμένετε έως ότου να ψηθεί το φαγητό.

ΑΦΑΙΡΕΣΗ ΤΟΥ ΦΑΓΗΤΟΥ

- 12 Βεβαιωθείτε ότι έχει ψηθεί. Εάν δεν είστε σίγουροι, ψήστε το λίγο παραπάνω.
- 13 Αφαιρέστε το ψημένο φαγητό με ξύλινα ή πλαστικά σκεύη μαγειρικής.

ΤΕΛΕΙΩΣΑΤΕ;

- 14 Αποσυνδέστε τη συσκευή από το ρεύμα.

ΠΕΡΙΣΣΟΤΕΡΑ

- 15 Φορέστε το γάντι φούρνου, αδειάστε τον δίσκο υγρών σε ένα θερμοανθεκτικό μπολ και κατόπιν σκουπίστε τον με χαρτί κουζίνας και τοποθετήστε τον πάλι κάτω από την μπροστινή πλευρά της γκριλιέρας.

ΦΡΟΝΤΙΔΑ ΚΑΙ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ

- 16 Αποσυνδέστε τη συσκευή από την πρίζα και αφήστε τη να κρυώσει πριν από τον καθαρισμό και την αποθήκευση.
- 17 Σκουπίστε όλες τις επιφάνειες με ένα καθαρό βρεγμένο πανί.
- 18 Προσθέστε λίγο μαγειρικό λάδι σε χαρτί κουζίνας και χρησιμοποιήστε το για να απομακρύνετε τους επίμονους λεκέδες.
- 19 Πλύνετε τον δίσκο υγρών με ζεστό νερό και σαπουνάδα ή τοποθετήστε τον στο επάνω καλάθι του πλυντηρίου πιάτων.
- 20 Μη χρησιμοποιείτε λειαντικά σφουγγαράκια ή σύρμα κουζίνας.
- ✱ Στα σημεία που έρχονται σε επαφή η επάνω και η κάτω πλάκα, οι αντικολλητικές επιφάνειες μπορεί να εμφανίσουν σημάδια φθοράς. Αυτό αφορά μόνο την αισθητική εικόνα, δεν επηρεάζει τη λειτουργία της γκριλιέρας.

ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗ

- 21 Για να εξοικονομήσετε χώρο, κατεβάστε το περύγιο, μαζέψτε το καλώδιο γύρω από τον χώρο αποθήκευσης καλωδίου, έπειτα αποθηκεύστε την γκριλιέρα όρθια.

ΠΡΟΣΤΑΣΙΑ ΤΟΥ ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝΤΟΣ

Προς αποφυγή περιβαλλοντικών προβλημάτων και προβλημάτων υγείας λόγω επικίνδυνων ουσιών από ηλεκτρικές και ηλεκτρονικές συσκευές, οι συσκευές με αυτό το σύμβολο δεν θα πρέπει να απορρίπτονται με τα λοιπά οικιακά απορρίμματα, αλλά να ανακτώνται, να επαναχρησιμοποιούνται ή να ανακυκλώνονται.



χρόνοι ψήσιματος & ασφάλεια τροφίμων

Χρησιμοποιήστε αυτούς τους χρόνους μόνο ως σημείο αναφοράς. Αφορούν φρέσκες ή πλήρως αποψυγμένες τροφές που ψήνονται με τον διακόπτη θερμοκρασίας στη μεσαία θέση. Κατά το ψήσιμο κατεψυγμένων τροφών, προσθέστε στον χρόνο ψήσιματος 2-3 λεπτά για θαλασσινά και 3-6 λεπτά για κρέας και πουλερικά, ανάλογα με το πάχος και την πυκνότητα των τροφών. Κατά το ψήσιμο προσυσκευασμένων τροφών, να ακολουθείτε πάντοτε τις οδηγίες που αναγράφονται στη συσκευασία ή την ετικέτα.

θαλασσινά	min	χοιρινό	min
σολομός φιλέτο	3-4	μπριζόλες, 12 mm	5-6
λαβράκι φιλέτο	3-5	χοιρομέρι καπνιστό	5-6
καλκάνι φιλέτο, 12-25 mm	6-8	σουβλάκι, κύβοι 25 mm	7-8
σολομός φέτα, 12-25 mm	6-8	λουκάνικα	6-8
ξιφίας φέτα, 12-25 mm	6-9	ψαρονέφρι, 12 mm	4-6
τόνος φέτα, 12-25 mm	6-8	τοστ	
σουβλάκι, κύβοι 25 mm	4-6	τυρί	2-3
γαρίδες	1-2	ζαμπόν	5-6
χτένια	4-6	σνακ	
μοσχάρι		καλτσόνα	8-9
φιλέτο	5-7	χοτ ντογκ	2-3
κόντρα φιλέτο	7-8	φρούτα	
μπιφτέκι, 100 γρ.	7-8	μήλα, κομμένα στη μέση ή σε φέτες	6-8
σουβλάκι, κύβοι 25 mm	7-8	μπανάνες, κομμένες κατά μήκος	3-4
κιλότο	5-7	νεκταρίνια, κομμένα στη μέση ή σε φέτες	3-5
λουκάνικα	6-8	ροδάκινα, κομμένα στη μέση ή σε φέτες	3-5
σπαλομπριζόλα	7-9	ανανάς, κομμένος σε φέτες	3-7
μπριζόλα	8-9	λαχανικά	
αρνί		σπαράγγια	3-4
κεμπάπ, κύβοι 25 mm	7-8	μελιτζάνες, φέτες/κύβοι	8-9
παιδάκια	4-6	κρεμμύδια, λεπτές φέτες	5-6
κοτόπουλο/γαλοπούλα		πιπεριές, λεπτές φέτες	6-8
κοτόπουλο, ψιλοκομμένο φιλέτο	5-7	πιπεριές, ψήσιμο κατόπιν ξεφλούδισμα	2-3
μπούτια (κοτόπουλο)	5-7	ολόκληρες πιπεριές, επικαλυμμένες με λάδι	8
γαλοπούλα, ψιλοκομμένο στήθος	3-4	πατάτες, φέτες/κύβοι	7-9

συνταγές

 15 = κουταλιά της σούπας (15 ml) g = γραμμάρια

 = χούφτα

 5 = κουταλάκι του γλυκού (5 ml) ml = χιλιοστόλιτρο

καπνιστό σκουμπρί σε ψωμάκι πανί (1 μερίδα)

2 ψημένα καπνιστά φιλέτα από σκουμπρί

3 φέτες ψωμιού ολικής άλεσης

4 ντοματάκια, κομμένα στη μέση

1  νεροκάρδαμο

ντρέσινγκ:

2  κρέμα γάλακτος

½  ξύσμα λεμονιού, τριμμένο

½  χυμός λεμονιού

1  μαύρο πιπέρι

Ανακατέψτε τη γαρνιτούρα σε ένα μπολ. Τοποθετήστε το μπολ στο ψυγείο για 2 ώρες.

Αφαιρέστε την πέτσα του σκουμπριού και τοποθετήστε το στο κάτω μέρος του ψωμιού, προσθέστε από πάνω τα ντοματάκια και το νεροκάρδαμο και τέλος τοποθετήστε το άλλο μέρος του ψωμιού. Ψήστε τα σουβλάκια για 2-3 λεπτά. Πασπαλίστε τη γαρνιτούρα πάνω από το πανί.

μπορείτε να βρείτε συνταγές στον ιστότοπό μας:

<http://www.russellhobbs.com/ifu/551077>

A használati utasítást olvassa el és őrizze meg; és adja tovább a készülékkel együtt, ha azt továbbadja. Használat előtt teljes egészében távolítsa el a csomagolást.

FONTOS ÖVINTÉZKEDÉSEK

Kövessen az alábbi alapvető biztonsági óvintézkedéseket:

- 1 Ezt a készüléket csak egy felelős felnőtt használhatja vagy annak felügyelete mellett használható. A készüléket gyermekek által el nem érhető helyen használja és tárolja.
- 2 Ne tegye a készüléket folyadékba, ne használja fürdőszobában, víz közelében vagy a szabadban.
- 3 Egyes alkatrészek nem olyan forróak, mint mások, de mindegyik meleg. Ne érintse meg – használjon konyhai kesztyűt, vagy összehajtott kendőt.
- 4 A kenyér, az olaj és más élelmiszerek meggyulladhatnak. A készüléket ne használja függönyök és más gyúlékony anyagok alatt és közelében, továbbá használat közben ne hagyja felügyelet nélkül.
- 5 Helyezze a készüléket egy stabil, sík, hőálló felületre.
- 6 A grill elektromos hálózatra való csatlakoztatása előtt teljesen tekerje le a kábelt a kábeltartóról.
- 7 Az élelmiszert ne tekerje műanyag fóliába, polietilén tasakba, vagy fémfóliába. Ez kárt tehet a grillezőben és tűzveszélyt is okozhat.
- 8 A húst, szárnyasokat és ezek származékait (vagdaltak, húspogácsák, stb.) addig süssse, míg a szaftos állag meg nem szűnik. A halat addig süssse, míg opálos színűvé nem válik.
- 9 Ha nem használja, húzza ki a készüléket.
- 10 A készüléket kizárólag élelmiszer sütésére használja.
- 11 A készüléket nem szabad külső időzítővel és távirányító rendszerrel működtetni.
- 12 Ne működtesse a készüléket, ha az megrongálódott vagy hibásan működik.
- 13 Ha a kábel megrongálódott, ki kell cseréltetni a gyártóval, egy szerviz munkatársával vagy egy hasonlóan szakképzett személlyel, hogy elkerülje a veszélyeket.



csak háztartási használatra

AZ ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT

A grillező tányérjait nedves kendővel törölje le.

LAPOS VAGY DÖLT?

- 1 A grill döntéséhez felemelheti a pántot, így a zsír a csepegtető tálcára folyik, vagy hagyja a grillt lapos helyzetben, hogy az étel ne csússzon el a grill eleje felé.
- 2 Grillezzon döntve húsokat, burgereket, bármit, melyek zsírt bocsátanak ki.
- 3 A szendvicseket, paninit, folyékony összetevőket, például olvasztott sajtot tartalmazó ételeket lapos beállítással grillezze.

ELŐKÉSZÍTÉS

- 4 A csepegtető tálcat a grillező első részén, középre helyezze el, oly módon hogy az összes lecsepegtető folyadékot felfogja.
- 5 Nyissa fel a grillezőt, egy kevés főzőolajjal, vagy vajjal kenje meg a grillező tányérokat, majd zárja le.
- * Ne használjon alacsony zsírtartalmú kenhető krémeket – ezek ráéghetnek a grillezőre.

ELŐMELEGÍTÉS

- 6 Tegye be a dugót a csatlakozó aljzatba.
- 7 A működésljelző fény folyamatosan világít addig, amíg a készülék áram alatt van.
- 8 A termosztát jelzőfénye akkor gyullad ki, ha a készülék elérte az üzemi hőmérsékletet.
- 9 Ezután be- és ki fog kapcsolni, ahogy termosztát működik, hogy fenntartsa a kívánt hőmérsékletet.

rajzok	4 fogantyú	8 csepegtető tálca
1 alsó rész	5 működésjelző fény (piros)	
2 kábeltartó	6 termosztát jelzőfény (zöld)	
3 pant	7 grillező lapok	 vigyázat forró felület

A GRILLEZŐ MEGTÖLTÉSE

- Ha a termosztát jelzőfénye kigyullad, nyissa ki a sütőt.
- Spatulával, vagy csipesszel, ne ujaival, helyezze az élelmiszert a grillezőtányér aljára.
- Ne használjon éles, fém tárgyakat, mivel ezzel megsértheti a tapadásmentes felületet.
- Zárja le a grillezőt.
- A csuklópánt több részből áll, így a szabálytalan alakú vagy vastag élelmiszerek is könnyen grillezhetők a készülékkel..
- A grillező lapokat nagyjából párhuzamosan helyezze el, így elkerülhető az egyenetlen átsülés.
- Várja meg, míg az étel megsül.

AZ ÉTEL ELTÁVOLÍTÁSA

- Ellenőrizze, hogy megsült-e. Ha kétségei támadnak, süsse tovább egy kicsit.
- A megsült élelmiszert fa-, vagy műanyag eszközök használatával vegye ki.

KÉSZ?

- Húzza ki a készüléket az aljzatból.

HOGYAN TOVÁBB?

- Vegye fel a konyhai kesztyűt, ürítse ki a csepegtető tálcát egy hőálló tálba, majd törölje ki konyhai törölpapírral, és helyezze a grillező alsó része alá.

ÁPOLÁS ÉS KARBANTARTÁS

- Húzza ki a készüléket, és hagyja lehűlni a tisztítás és tárolás előtt.
- Az összes felületet törölje le tiszta nedves kendővel.
- A makacs szennyeződések egy kevés főzőolajjal megnedvesített papír törölkendővel távolítsa el.
- Meleg szappanos vízzel, vagy a mosogatógép felső polcára helyezve mosogassa el a csepegtető tálcát.
- Súrolószert, fémzászaló szivacsot, vagy súrolókefét tilos használni.
-  Azokon a helyeken, ahol az alsó és felső tányérok érintkeznek, a tapadásmentes felületen kopás nyoma alakulhat ki. Ez csupán esztétikai jellegű probléma, mely nem befolyásolja a grillező normál működését.

TÁROLÁS

- A helymegtakarítás érdekében engedje le a pántokat, tekerje körbe a kábelt a kábeltartón és álló helyzetben tárolja a grillt.

KÖRNYEZETVÉDELEM

Hogy elkerülje az elektromos és elektronikus termékekben levő veszélyes anyagok által okozott környezeti és egészségügyi problémákat, az ilyen jellel jelölt készülékeket nem szabad a szét nem válogatott városi szemétbe tenni, hanem össze kell gyűjteni, újra fel kell dolgozni és újra kell hasznosítani.



sütési idők és élelmiszerbiztonság

Ezek az időtartamok csupán tájékoztató jellegűek. Friss, vagy teljesen felengedett élelmiszerek vonatkoznak, közepes fokozatra állított hőmérsékletbeállítás mellett. Ha fagyasztott élelmiszert süt, az élelmiszer vastagságától és sűrűségétől függően, tengeri étel esetén 2-3 perccel, hús és szárnyas esetén 3-6 perccel adjon hozzá az értékekhez.

Ha előrecsomagolt élelmiszert süt, kövesse a csomagoláson, vagy a címkén lévő útmutatásokat.

tengeri élelmiszer	min	disznó	min
lazacfilé	3-4	szeletek, 12mm	5-6
tengeri süllő file	3-5	sonkaszelet	5-6
lepényhal-szelet, 12-25mm	6-8	kebab, 25mm kocka	7-8
lazac-szelet, 12-25mm	6-8	kolbász	6-8
kardhal-szelet, 12-25mm	6-9	vesepecsenye-szelet, 12mm	4-6
tonhal-szelet, 12-25mm	6-8	szendvics	
kebab, 25mm kocka	4-6	sajt	2-3
garnélarák	1-2	sonka (főtt)	5-6
fésűkagyló	4-6	harapnivalók	
marha		calzone	8-9
filé	5-7	hot dog	2-3
bélszín-szelet	7-8	gyümölcs	
húspogácsa, 100g	7-8	alma, fél/cikk	6-8
kebab, 25mm kocka	7-8	banán, hosszanti szelet	3-4
kerek szelet	5-7	nektarin, fél/cikk	3-5
kolbász	6-8	őszibarack, fél/cikk	3-5
vesepecsenye	7-9	ananasz, cikk	3-7
t-csont	8-9	zöldség	
bárány		spárga	3-4
kebab, 25mm kocka	7-8	padlizsán, fél/cikk	8-9
szeletelt bélszín	4-6	vöröshagyma, vékony cikk	5-6
csirke/pulyka		paprika, vékony cikk	6-8
csirkemell darabok	5-7	paprika, grillezés után a bőre eltávolítható	2-3
comb (csirke)	5-7	egész paprika olajjal bekenve	8
pulykamell, szeletelt	3-4	burgonya, fél/cikk	7-9

receptek

 = maroknyi

 = evőkanál (15 ml)

 = teáskanál (5 ml)

g = gramm

ml = milliliter

füstölt makréla panini (1 személyre)

2 főtt füstölt makréla filé

3 szeletelt kenyér teljes kiőrlésű búzalisztből

4 cseresznye paradicsomok, felezve

1  vizitorma

öntet:

2  tejföl

½  étvágygerjesztő reszelt citrom

½  citromlé

1  feketebors

Egy tálban keverje össze az öntetet 2 óráig tárolja hűtőszekrényben Helyezze a makréladarabokat egy szelet kenyérre, rakjon rá paradicsomot, és vizitormát, majd helyezze rá a másik szelet kenyeret. Grillezze 2-3 percig. Öntsön némi öntetet az ételre.

recepteket weboldalunkon talál:

<http://www.russellhobbs.com/ifu/551077>

çizimler

- 1 alt kısım
- 2 kablo muhafazası
- 3 kanatçı

- 4 sap
- 5 güç lambası (kırmızı)
- 6 termostat lambası (yeşil)
- 7 ızgara plakaları

8 damlama tepsisi

dikkat
sıcak yüzey

Talimatları okuyun, güvenli bir yerde saklayın, gerekirse cihazla birlikte aktarın.
Kullanmadan önce cihazın tüm ambalajını çıkarın.

**ÖNEMLİ GÜVENLİK KURALLARI**

Aşağıdakiler dahil, tüm temel güvenlik önlemlerini izleyin:

- 1 Bu cihaz sadece sorumlu bir yetişkin tarafından veya onun gözetimi altında kullanılmalıdır. Cihazı, çocukların erişemeyeceği konumlarda kullanın ve saklayın.
- 2 Cihazı sıvıya daldırmayın; banyoda, su yakınında veya dış mekanlarda kullanmayın.
- 3 Bazı parçalar diğerleri kadar sıcak değildir, ancak yine de hepsi ısınır. Dokunmayın; fırın eldivenleri veya katlanmış bir havlu kullanın.
- 4 Ekmek, yağ ve diğer yiyecekler yanabilir. Cihazı, perde veya diğer yanabilir materyallerin yakınında veya altında kullanmayın ve cihaz sıcak durumda iken yanından ayrılmayın.
- 5 Cihazı sabit, düz, ısıya dayanıklı bir zemin üzerine yerleştirin.
- 6 Izgaranın fişini elektrik prizine takmadan önce, kabloyu kablo muhafazasından tamamen çözün.
- 7 Yiyeceği streç filmle, politen poşetlerle veya alüminyum folyoyle kaplamayın. Izgaraya zarar vererek bir yangın tehlikesine neden olabilirsiniz.
- 8 Eti, kümes hayvanlarını ve türevlerini (kıyma, burger köfte, vb.) özsuları tamamen çekilene dek pişirin. Balığı etli kısmı tamamen matlaşınca dek pişirin.
- 9 Kullanılmadığı zamanlarda cihazın fişini prizden çekin.
- 10 Cihazı, yiyecek pişirme dışında bir amaçla kullanmayın.
- 11 Cihaz, harici bir zamanlayıcı veya uzaktan kumanda sistemiyle çalıştırılmamalıdır.
- 12 Hasarlı veya arızalı cihazları çalıştırmayın.
- 13 Hasarlı elektrik kabloları, güvenlik açısından sadece üretici, üreticinin yetkili servisleri veya benzer niteliklere sahip kişiler tarafından değiştirilmelidir.

**sadece ev içi kullanım****İLK KULLANIMDAN ÖNCE**

Izgara plakalarını nemli bir bezle silerek temizleyin.

**DÜZ VEYA EĞİMLİ?**

- 1 Izgarayı eğmek ve yağların damlama tepsisine akışını hızlandırmak için kanatçıyı açabilir veya yiyeceklerin ızgaranın ön kısmına doğru sürüklenmesini önlemek için düz şekilde bırakabilirsiniz.
- 2 Yağ salan et, köfte, vb. tüm yiyecekleri eğimli ızgarada pişirin.
- 3 Sandviçleri, panini ekmekleri ve eritme peyniri gibi sıvı malzemeler içeren yiyecekleri düz ızgarada pişirin.

**HAZIRLAMA**

- 4 Damlama tepsisini ızgaranın önüne, tüm akıntıları toplayacak şekilde ortalarak yerleştirin.
- 5 Izgarayı açın, ızgara plakalarını bir parça pişirme yağı veya tereyağı ile silin ve kapatın.
- ★ Düşük yağlı pişirme malzemeleri püskürtmeyin; yanarak ızgaranın üzerine yapışabilir.

**ÖN ISITMA**

- 6 Fişi prize takın.
- 7 Cihaz elektrik kaynağına bağlı oldukça, güç lambası da yanacaktır.
- 8 Cihaz çalışma sıcaklığına ulaştığında, termostat lambası yanacaktır.

9 Termostat, ürünün kullanımı sırasında ısıyı ayarlanan seviyede muhafaza etmek için zaman zaman devreye girer veya devre dışı kalır.

IZGARAYA YİYECEK YERLEŞTİRME

- 10 Termostat lambası yandığında, ızgarayı açın.
- 11 Yiyeceği, bir spatula veya maşa yardımıyla ızgaranın alt plakasına yerleştirin, parmaklarınızı kullanmayın.
- 12 Metal veya keskin bir alet kullanmayın, yapışmaz yüzeye zarar verirsiniz.
- 13 Izgaraı kapatın.
- 14 Kalın veya biçimsiz yiyeceklere uyum sağlayabilen esnek bağlantı parçaları ile birleştirilmiştir.
- 15 Izgara plakaları, eşit pişirmeyi sağlamak amacıyla birbirine mümkün olduğunca paralel durmalıdır.
- 16 Yiyecek tamamen pişene dek bekleyin.

YİYECEĞİ ALMAK

- 17 Yiyeceğin pişip pişmediğini kontrol edin. Piştiğinden emin değilseniz biraz daha pişirin.
- 18 Pişen yiyeceği ahşap veya plastik aletlerle alın.

BİTTİ Mİ?

- 19 Cihazın fişini prizden çekin.

DİĞER

- 20 Fırın eldivenini takın, damlama tepsisini ısı geçirmez bir kaseye boşalttıktan sonra kağıt havluyla silerek ızgaranın ön alt kısmına yerleştirin.

TEMİZLİK VE BAKIM

- 21 Cihazın fişini prizden çekin ve temizlemeye başlamadan veya dolaba kaldırmadan önce soğumasını bekleyin.
- 22 Tüm yüzeyleri nemli bezle silin.
- 23 İnatçı lekeleri ortadan kaldırmak için az bir yemek yağı ile nemlendirilmiş kağıt havlu kullanın.
- 24 Damlama tepsisini ılık sabunlu suda veya bulaşık makinesinin üst rafında yıkayın.
- 25 Bulaşık teli, tel yün ya da sabunlu bezler kullanmayın.
- ★ Alt ve üst ızgara plakalarının birbirlerine temas ettiği noktalarda, yapışmaz yüzeylerde bir miktar aşınma görülebilir. Bu aşınma tamamen yüzeyseldir ve ızgaranın çalışmasını etkilemeyecektir.

SAKLAMA

- 26 Yerden kazanmak için kanatçığı indirin, kabloı kablo muhafazasının etrafına sarın ve ızgarayı dik konuma getirerek kaldırın.

ÇEVRE KORUMA

Elektrikli ve elektronik cihazlardaki tehlikeli maddelerin neden olduğu çevre ve sağlık sorunlarını önlemek amacıyla bu simge ile işaretlenen cihazlar, genel atık konteynerlerine değil, geri dönüşüm konteynerlerine bırakılmalıdır.



Bakanlıkça tespit ve ilan edilen kullanım ömrü 7 yıldır

Taşıma ve nakliye sırasında dikkat edilecek hususlar :

Ürünü düşürmeyiniz

Darbelerle maruz kalmamasını sağlayınız

Cihazı nakliye sırasında orijinal ambalajında taşıyınız.

pişirme süreleri ve gıda emniyeti

Verilen süreleri sadece size yol göstermeleri için kullanın. Bu süreler, orta kademe ısı kumandasıyla pişirilen taze veya tamamen çözdürülmüş yiyecekler için belirlenmiştir.

Dondurulmuş yiyecekleri pişirirken yiyeceğin kalınlığına ve yoğunluğuna bağlı olarak, deniz mahsulleri için 2-3 dakika ve et ve kümes hayvanları için 3-6 dakika ilave edin.

Önceden paketlenmiş yiyecekleri pişirirken, paket veya etiket üzerindeki tüm yönergeleri izleyin.

deniz mahsulleri	min	domuz eti	min
somon fileto	3-4	kuşbaşı, 12 mm	5-6
levrek fileto	3-5	but dilim	5-6
kalkan dilim, 12-25 mm	6-8	kebablar, 25 mm küp	7-8
somon dilim, 12-25 mm	6-8	sucuk-sosis	6-8
kılıç balığı dilim, 12-25 mm	6-9	domuz filetosu, 12 mm	4-6
tonbalığı dilim, 12-25 mm	6-8	sandviçler	
kebablar, 25 mm küp	4-6	peynir	2-3
iri karides	1-2	jambon (pişirilmiş)	5-6
tarak	4-6	atıştırmalık	
siğır eti		calzone	8-9
fileto	5-7	sosisli sandviç	2-3
fileto dilim	7-8	meyveler	
burger, 100 gr	7-8	elma, ikiye bölünmüş/dilimlenmiş	6-8
kebablar, 25 mm küp	7-8	muz, uzunlamasına dilimlenmiş	3-4
but dilim	5-7	nektarin, ikiye bölünmüş/dilimlenmiş	3-5
sucuk-sosis	6-8	şeftali, ikiye bölünmüş/dilimlenmiş	3-5
siğır filetosu	7-9	ananas, dilimlenmiş	3-7
T-Bone	8-9	sebzeler	
kuzu eti		kuşkonmaz	3-4
kebablar, 25 mm küp	7-8	patlıcan, dilimlenmiş/küpler halinde kesilmiş	8-9
kemiksiz kuşbaşı	4-6	soğan, ince dilimlenmiş	5-6
tavuk/hindi		biber, ince dilimlenmiş	6-8
tavuk göğüs 5-7		biber, közlenmiş ve kabuğu soyulmuş	2-3
but (tavuk)	5-7	bütün biber, üzerlerine fırça ile yağ sürülmüş	8
hindi göğüs, dilimlenmiş	3-4	patates, dilimlenmiş/küpler halinde kesilmiş	7-9

yemek tarifleri

15 = yemek kaşığı (15ml)

5 = çay kaşığı (5ml)

g = gram

ml = mililitre

☞ = bir avuç

tütsülenmiş uskumru panini (1 kişilik)

2 adet pişirilmiş tütsülenmiş uskumru filetosu 3 dilim tam buğday ekmeği

4 adet kiraz domatesi, ikiye bölünmüş 1 ☞ suteresi

sos:

2 15 taze krema

½ 5 limon kabuğu rendesi

½ 5 limon suyu

1 5 karabiber

Sosu bir kasede karıştırın. Buzdolabında 2 saat soğumaya bırakın. İnce bir tabaka halindeki uskumruyu bir dilim ekmeğin üzerine yerleştirin, üzerini domateslerle ve suteresiyle süsleyin ve sonra diğer dilimi üzerine kapatın. 2-3 dakika ızgarada pişirin. Sosu yiyeceğin üzerine gezdirin.

web sitemizde yemek tarifleri de verilmektedir:

<http://www.russellhobbs.com/ifu/551077>

Citiți instrucțiunile, păstrați-le într-un loc sigur; dacă dați aparatul altcuiva, nu uitați să dați și instrucțiunile. Îndepărtați toate ambalajele înainte de folosire.



PREVEDERI IMPORTANTE DE SIGURANȚĂ

Respectați măsurile de siguranță de bază, inclusiv:

- 1 Acest aparat trebuie folosit doar de către, ori sub supravegherea unui adult responsabil. Nu folosiți lângă și nu depozitați aparatul la îndemâna copiilor.
- 2 Nu puneți aparatul în lichid, nu îl folosiți în baie, lângă apă sau afară.
- 3 Unele componente nu sunt atât de fierbinți ca altele, însă toate sunt fierbinți. Nu atingeți – utilizați mănuși de bucătărie sau un prosop împăturit.
- 4 Pâinea, uleiul și alte alimente vă pot arde. Nu folosiți aparatul lângă sau sub perdele sau alte materiale combustibile și aveți grijă cât timp funcționează aparatul.
- 5 Așezați aparatul pe o suprafață stabilă, nivelată, termorezistentă.
- 6 Desfaceți complet cablul din compartiment înainte de a conecta grătarul la sursa de curent.
- 7 Nu împachetați mâncarea în folie de plastic, pungi din polietilenă sau folie de aluminiu. Riscați să deteriorați grătarul și să produceți un incendiu.
- 8 Gătiți carnea, puilul sau derivatele (mici, burgeri etc.) până când se evaporă sucul. Gătiți peștele până când carnea devine opacă.
- 9 Scoateți aparatul din priză atunci când nu îl folosiți.
- 10 Nu folosiți aparatul decât pentru gătit alimente.
- 11 Este interzisă operarea acestui aparat prin utilizarea unui temporizator extern ori a unui sistem telecomandat.
- 12 Nu operați aparatul dacă este stricat sau nu funcționează corect.
- 13 În cazul în care cablul este deteriorat, trebuie înlocuit de către fabricant, agentul de service sau orice altă persoană calificată, pentru a evita accidentele.



exclusiv pentru uz casnic



ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE

Ștergeți grătarul cu o cârpă umedă.



PLAT SAU ÎNCLINAT

- 1 Puteți ridica clapa, pentru a înclina grătarul și grăbi scurgerea grăsimii în tava pentru stropi, pentru a preveni căderea mâncării în partea din față a grătarului.
- 2 Carne la grătar, burgeri, orice aliment fără grăsime, pe grătarul înclinat.
- 3 Sanvișuri prăjite, panini, alimente cu ingrediente lichide precum brânza topită, pe grătarul plat.



PREPARARE

- 4 Așezați tava pentru stropi, în centru, în fața grătarului, pentru a putea colecta orice lichid scurs.
 - 5 Deschideți grătarul, ștergeți plăcile grătarului cu puțin ulei de gătit sau unt, apoi închideți-l.
- ★ Nu folosiți produse cu conținut redus de grăsime – ar putea lua foc pe grătar.



PREÎNCĂLZIȚI

- 6 Băgați întrerupătorul în priză.
- 7 Becul de alimentare va lumina atâta timp cât aparatul este conectat la sursa de curent.
- 8 Becul termostatlui se va aprinde atunci când aparatul atinge temperatura de funcționare.
- 9 Apoi se va aprinde și se va stinge, pe măsură ce termostatul va fi activat și dezactivat pentru a menține temperatura.

schite	4 mâner	8 tavă pentru stropi
1 dedesubt	5 bec alimentare (roșu)	
2 compartiment cablu	6 bec termostat (verde)	
3 clapă	7 plăci grătar	 atenție suprafață fierbinte

UMPLEȚI GRĂTARUL

- 10 Când se aprinde becul termostatului, deschideți grătarul.
- 11 Așezați alimentele pe fundul grătarului cu o spatulă sau un clește, nu cu degetele.
- 12 Nu folosiți obiecte metalice sau ascuțite, veți deteriora suprafețele neaderente.
- 13 Închideți grătarul.
- 14 Balamaa este articulată, pentru a se putea închide chiar și atunci când se folosesc alimente groase sau cu forme ciudate.
- 15 Plăcile grătarului trebuie să fie paralele, pentru a evita gătitul neuniform.
- 16 Așteptați până când alimentele s-au gătit.

SCOATEȚI ALIMENTELE

- 17 Verificați dacă sunt bine făcute. Dacă aveți dubii, mai lăsați-le puțin.
- 18 Scoateți alimentele gătitе cu ustensile de lemn sau plastic.

GATA?

- 19 Scoateți aparatul din priză.

DORIȚI MAI MULT?

- 20 Puneți-vă mănua de bucătărie, goliți tava pentru stropi într-un vas termorezistent, apoi ștergeți-l cu un prosop de bucătărie din hârtie și puneți-o în fața grătarului, dedesubt.

ÎNGRIJIRE ȘI ÎNTREȚINERE

- 21 Scoateți aparatul din priză și lăsați-l să se răcească înainte de a-l curăța sau depozita.
 - 22 Ștergeți suprafețele exterioare cu o cârpă umedă curată.
 - 23 Pentru a îndepărta petele persistente, folosiți un prosop de bucătărie înmuiat în puțin ulei de gătit.
 - 24 Spălați tava pentru stropi cu apă fierbinte cu detergent, sau în coșul de sus al mașinii de spălat vase.
 - 25 Nu folosiți bureți de bucătărie, bureți de sârmă sau săpun.
- ✱ În locurile unde plăcile superioare și inferioare fac contact, suprafețele neadezive pot arăta urme de uzură. Aceasta este doar un defect de aspect și nu va afecta funcționarea corectă a grătarului.

DEPOZITARE

- 26 Pentru a economisi spațiu, coborâți clapa, strângeți cablul în compartiment, apoi depozitați grătarul în poziție verticală.

PROTEJAREA MEDIULUI

Pentru a evita probleme de mediu și sănătate cauzate substanțele periculoase din aparatele electrice și electronice, aparatele marcate cu acest simbol nu trebuie aruncate direct la gunoi, ci trebuie recuperate, refolosite sau reciclate.



tipi de gătit și siguranța alimentelor

Folosiți acești timpi doar în scop informativ. Se aplică alimentelor proaspete sau complet decongelate, gătitе la temperatură medie. Pentru alimente congelate, adăugați 2-3 minute pentru fructe de mare, 3-6 minute pentru carne și pui, în funcție de grosimea și densitatea alimentelor.

Pentru alimente pre-ambalate, urmați instrucțiunile de pe ambalaj sau etichetă.

fructe de mare

file de somon
file de biban
friptură de halibut, 12-25 mm
friptură de somon, 12-25 mm
friptură de pește-spadă, 12-25 mm
friptură de ton, 12-25 mm
kebab, cub de 25 mm
creveți
scoici

carne de vită

file
spate
burger, 100 g
kebab, cub de 25 mm
mușchi
cârnați
mușchi
costiță

carne de miel

kebab, cub de 25 mm
spate

carne de pui/curcan

bucăți de piept de pui
aripioare (pui)
piept de curcan, feliat

rețete

 = un pumn
 5 = o lingură (15ml)
 5 = o linguriță (5ml)
g = grame
ml = mililitri

panini cu macrou afumat (1 porție)

2 fileuri de macrou afumat gătite
3 felii de pâine din făină integrală
4 roșii cherry, jumătăți
1  năsturel

sos:

2  5 smântână proaspătă
½  5 coajă de lămâie, rasă
½  5 suc de lămâie
1  5 piper negru

Amestecați sosul într-un castron. Puneți la frigider 2 ore. Puneți macrou pe o felie de pâine, deasupra așezați roșii și năsturei, apoi mai puneți o felie de pâine. Lăsați pe grătar timp de 2-3 minute. Împrăștiati sosul pe sandviș.

rețete disponibile pe site-ul nostru web

<http://www.russellhobbs.com/ifu/551077>

min carne de porc

3-4 cotlet, 12mm 5-6
3-5 pulpă 5-6
6-8 kebab, cub de 25 mm 7-8
6-8 cârnați 6-8
6-9 mușchi file fraged, 12 mm 4-6

sandvișuri

4-6 brânză 2-3
1-2 șuncă (gătită) 5-6

gustări

calzone 8-9
hot dogs 2-3

fructe

mere, jumătăți/felii 6-8
banane, tăiate pe lungime 3-4
nectarine, jumătăți/felii 3-5
piersici, jumătăți/felii 3-5
ananas, felii 3-7

legume

asparagus 3-4
vinete, felii/cuburi 8-9
ceapă, solzi 5-6
ardei, felii subțiri 6-8
ardei, copti, apoi decojiți 2-3
ardei întregi unși cu ulei 8
3-4 cartofi, felii/cuburi 7-9

илюстрации	4 дръжка	7 плочи на скарата
1 под	5 лампичка за захранване (червена)	8 тавичка за оттичане
2 място за съхранение на кабел	6 лампичка за термостата (зелена)	 внимание гореща повърхност
3 капак		

Прочетете инструкциите, запазете ги и ги предавайте, ако предавате и уреда.
Отстранете всички опаковки преди употреба.

ВАЖНИ ПРЕДПАЗНИ МЕРКИ

Следвайте основните мерки за безопасност, включително:

- 1 Уредът трябва да се използва само от или под надзора на отговорно пълнолетно лице. Използвайте и съхранявайте уреда далеч от достъп на деца.
- 2 Не поставяйте уреда в течност, не го използвайте в баня, в близост до вода или на открито.
- 3 Някои части не са толкова горещи като други, но все пак всички са горещи. Не докосвайте – използвайте ръкавици за фурна или сгъната хавлия.
- 4 Хляб, масло и други храни могат да се запалят. Не използвайте уреда в близост до или под завеси или други запалими материали и го наблюдавайте, докато работи.
- 5 Поставете уреда на твърда, равна, топлоустойчива повърхност.
- 6 Развийте напълно кабела от мястото му за съхранение преди да свържете грила с електрозахранването.
- 7 Не увивайте храната в пластмасово фолио, полиетиленови торбички или метално фолио. Скарата ще се повреди и може да възникне опасност от пожар.
- 8 Гответе месо, домашни птици и производни (кайма, шницели и др.), докато при бодване потече сок без кръв. Рибата се готви, докато месото добие непрозрачен вид.
- 9 Когато не използвате уреда, изключете от контакта.
- 10 Не използвайте уреда за цели, различни от приготвяне на храна.
- 11 Този уред не трябва да се използва с външен таймер или със система за дистанционно управление.
- 12 Не използвайте уреда, ако е повреден или не работи изрядно.
- 13 Ако кабелът е повреден, той трябва да се подмени от производителя, негов представител за сервизно обслужване или друго квалифицирано за тази цел лице, за да се избегне всякакъв риск.



само за домашна употреба

ПРЕДИ ПЪРВОНАЧАЛНО ИЗПОЛЗВАНЕ

Почиствайте плочите на скарата с влажна кърпа.

ХОРИЗОНТАЛНА ИЛИ НАКЛОНЕНА?

- 1 Можете да повдигне капака, да наклоните решетка и да засилите скоростта на изтичане на мазнината в тавичката за оттичане или да оставите на равно място, за да попречите на храната да достигне предната част на решетката.
- 2 Печете месо, бургери и всичко, което изпуска мазнина, на наклон. Печете сандвичи, панини, храна с течно съдържание като топено сирене, на равно място.

ПОДГОТОВКА

- 3 Центрирайте тавичката за оттичане под предната част на скарата, така че в нея да попада всяко изтичане.
 - 4 Отворете скарата, почистете плочите на скарата с малко олио за готвене или масло, след което го затворете.
- ★ Не използвайте масло с ниско съдържание на мазнини – то може да загори на скарата.

ПРЕДВАРИТЕЛНО ЗАГРЯВАНЕ

- 5 Включете щепсела в захранващия контакт.
- 6 Лампичката за захранването ще свети, докато уредът е включен към захранването.
- 7 Лампичката на термостата ще светне, когато уредът достигне работната температура.
- 8 След това ще се включва и изключва заедно с термостата, докато той поддържа температурата.

ЗАРЕЖДАНЕ НА СКАРАТА

- 9 Когато лампичката на термостата ще светне, отворете скарата.
- 10 Разстелете храната на долната плоча на скарата с помощта на шпатула или щипки, а не с пръсти.
- 11 Не използвайте метални или остри предмети, тъй като те ще повредят незалепващите повърхности.
- 12 Затворете скарата.
- 13 Пантата е така свързана, че да не възниква проблем с гъсти храни или такива с нестандартна форма.
- 14 Плочите на скарата трябва да са приблизително успоредни, за да се избегне неравномерно готвене.
- 15 Изчакайте, докато храната се сготви.

ИЗВАЖДАНЕ НА ХРАНАТА

- 16 Проверете дали е сготвена. Ако не сте сигурни, допечете още малко.
- 17 Извадете готовата храна с дървени или пластмасови прибори.

ГОТОВО?

- 18 Изключете уреда от захранването.

ОЩЕ?

- 19 Сложете ръкавицата за фурна, изпразнете тавичката за оттичане в топлоустойчива купа, след което я почистете с готварска хартия и я поставете под предната част на скарата.

ГРИЖИ И ПОДДРЪЖКА

- 20 Изключете уреда и го оставете да се охлади преди да го почистите или приберете.
- 21 Почистете всички повърхности с чиста влажна кърпа.
- 22 За отстраняване на упорити замърсявания използвайте кухненска хартия, навлажнена с малко готварско олио.
- 23 Измийте тавичката за оттичане с топла сапунена вода или като я поставите в горната кошница на съдомиялна машина.
- 24 Не използвайте телени гъби, стоманена вълна или сапунени подложки.
- ★ При местата, в които горната и долната плоча влизат в контакт, незалепващите повърхности могат да покажат признаци на износване. Това е чисто косметичен признак и не оказва влияние върху работата на скарата.

СЪХРАНЕНИЕ

- 25 За да спестите място, свалете капака, навийте кабела около мястото му за съхранение, а след това съхранявайте уреда изправен.

ОПАЗВАНЕ НА ОКОЛНАТА СРЕДА

За да се избегнат екологични и здравни проблеми поради наличие на опасни субстанции в електрическите и електронни стоки, уредите, обозначени с този символ, не трябва да се изхвърлят заедно с несортирани общински отпадъци, а следва да се върнат обратно, да се използват отново или рециклират.



време за готвене и безопасност на храните

Използвайте тези времеви периоди само като ориентировъчни. Те са за прясна или напълно размразена храна, сготвена като контрола на температурата е в „средна“ позиция. Когато готвите замразена храна, добавете 2-3 минути за морска храна и 3-6 минути за месо и домашни птици, в зависимост от дебелината и плътността на храната. Когато готвите предварително опаковани храни, следвайте всички указания, посочени на опаковката или етикета.

морска храна	min	свинско	min
филе от съомга	3-4	котлети, 12 мм	5-6
филе от морски костур	3-5	пържола от бут	5-6
стек от камбала 12-25 мм	6-8	кебап, кубчета от 25 мм	7-8
стек от съомга 12-25 мм	6-8	наденички	6-8
стек от риба меч 12-25 мм	6-9	рибица, 12 мм	4-6
стек от риба тон 12-25 мм	6-8	сандвичи	
кебап, кубчета от 25 мм	4-6	сирене	2-3
скарриди	1-2	шунка (сготвена)	5-6
миди	4-6	леки закуски	
говеждо		калцоне	8-9
филе	5-7	хот дог	2-3
пържола от рибица	7-8	плодове	
шницел, 100 г	7-8	ябълка, наполовина/ парче	6-8
кебап, кубчета от 25 мм	7-8	банани, нарязани по дължина	3-4
говежда пържола	5-7	нектарини, наполовина /парче	3-5
наденички	6-8	праскови, наполовина /парче	3-5
говеждо филе	7-9	ананас, парче	3-7
бифтек	8-9	зеленчуци	
агнешко		аспержи	3-4
кебап, кубчета от 25 мм	7-8	патладжан, парче/кубче	8-9
агнешки котлет	4-6	лук, тънки филийки	5-6
пилешко/пуешко		пипер, тънки парчета	6-8
пилешки гърди на парчета	5-7	пипер, печен, след това обелен	2-3
бутчета (пилешки)	5-7	цял пипер, намазан с масло	8
пуешки гърди, нарязани	3-4	картофи, парче/кубче	7-9

рецепти

 = супена лъжица (15 мл)

g = грамове

 = шепа

 = чаена лъжичка (5 мл)

ml = милилитри

панини с пушена скумрия (1 порция)

2 сготвени филета от пушена скумрия

3 филии пълнозърнест хляб

4 чери домати, нарязани наполовина

1  кресона

заливка:

2  прясна сметана

½  лимонова кора, настъргана

½  лимонов сок

1  черен пипер

Разбъркайте заливката в купа. Оставете в хладилник за 2 часа. Разстелете скумрията върху филия хляб, отгоре поставете домати и кресона, след което добавете другата част. Запечете на скарата за 2-3 минути. Поръсете ястието със заливката.

рецепти има на нашата уеб страница:

<http://www.russellhobbs.com/ifu/551077>

Read the instructions, keep them safe, pass them on if you pass the appliance on.
Remove all packaging before use.



IMPORTANT SAFEGUARDS

Follow basic safety precautions, including:

- 1 This appliance must only be used by or under the supervision of a responsible adult. Use and store the appliance out of reach of children.
- 2 Don't put the appliance in liquid, don't use it in a bathroom, near water, or outdoors.
- 3 Some parts aren't as hot as others, but they're all hot. Don't touch – use oven gloves or a folded towel.
- 4 Bread, oil, and other foods may burn. Don't use the appliance near or below curtains or other combustible materials, and watch it while in use.
- 5 Sit the appliance on a stable, level, heat-resistant surface.
- 6 Unwind the cable fully from the cable storage before connecting the grill to the electricity supply.
- 7 Don't wrap food in plastic film, polythene bags, or metal foil. You'll damage the grill and you may cause a fire hazard.
- 8 Cook meat, poultry, and derivatives (mince, burgers, etc.) till the juices run clear. Cook fish till the flesh is opaque throughout.
- 9 Unplug the appliance when not in use.
- 10 Don't use the appliance for any purpose other than cooking food.
- 11 This appliance must not be operated by an external timer or remote control system.
- 12 Don't use the appliance if it's damaged or malfunctions.
- 13 If the cable is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent, or someone similarly qualified, in order to avoid hazard.



household use only



BEFORE USING FOR THE FIRST TIME

Wipe the grill plates with a damp cloth.



FLAT OR TILTED?

- 1 You may raise the flap, to tilt the grill, and speed the flow of fat into the drip tray, or leave it flat, to prevent food drifting towards the front of the grill.
- 2 Grill meat, burgers, anything that exudes fat, on the tilt.
- 3 Grill sandwiches, panini, foods with fluid ingredients like molten cheese, on the flat.



PREPARATION

- 4 Centre the drip tray under the front of the grill, so it catches any run-off.
- 5 Open the grill, wipe the grill plates with a little cooking oil or butter, then close it.
- * Don't use low fat spread – it may burn on to the grill.



PREHEAT

- 6 Put the plug into the power socket.
- 7 The power light will glow as long as the appliance is connected to the electricity supply.
- 8 The thermostat light will glow when the appliance reaches working temperature.
- 9 It will then cycle on and off as the thermostat operates to maintain the temperature.



FILL THE GRILL

- 10 When the thermostat light glows, open the grill.
- 11 Lay the food on the bottom grill plate with a spatula or tongs, not fingers.
- 12 Don't use anything metal or sharp, you'll damage the non-stick surfaces.
- 13 Close the grill.

diagrams

- 1 underneath
- 2 cable storage
- 3 flap

- 4 handle
- 5 power light (red)
- 6 thermostat light (green)
- 7 grill plates



8 drip tray

caution
hot surface

- 14 The hinge is articulated to cope with thick or oddly shaped foods.
- 15 The grill plates should be roughly parallel, to avoid uneven cooking.
- 16 Wait till the food has cooked.

REMOVE THE FOOD

- 17 Check it's cooked. If you're in doubt, cook it a bit more.
- 18 Remove the cooked food with wooden or plastic tools.

FINISHED?

- 19 Unplug the appliance.

MORE?

- 20 Put on the oven glove, empty the drip tray into a heatproof bowl, then give it a wipe with kitchen paper, and put it under the front of the grill.

CARE AND MAINTENANCE

- 21 Unplug the appliance and let it cool down before cleaning or storing away.
- 22 Wipe all surfaces with a clean damp cloth.
- 23 Use a paper towel moistened with a little cooking oil to remove stubborn stains.
- 24 Wash the drip tray in warm soapy water, or in the top rack of the dishwasher.
- 25 Don't use scourers, wire wool, or soap pads.
- ★ At the places where the top and bottom plates make contact, the non-stick surfaces may show signs of wear. This is purely cosmetic, and will not affect the operation of the grill.

STORAGE

- 26 To save space, lower the flap, wind the cable round the cable storage, then store the grill upright.

ENVIRONMENTAL PROTECTION

To avoid environmental and health problems due to hazardous substances in electrical and electronic goods, appliances marked with this symbol mustn't be disposed of with unsorted municipal waste, but recovered, reused, or recycled.


recipes

1 1/2 = tablespoon (15ml)

1/2 = teaspoon (5ml)

g = grams

ml = millilitres

= handful

smoked mackerel panini (serves 1)

2 cooked smoked mackerel fillets

4 cherry tomatoes, halved

3 slices wholewheat bread

1 watercress

dressing:

2 1/2 = crème fraîche

1/2 1/2 = lemon juice

1/2 1/2 = lemon zest, grated

1 1/2 = black pepper

Mix the dressing in a bowl. Refrigerate for 2 hours. Flake the mackerel on a slice of bread, top with tomatoes and watercress, then add the other slice. Grill for 2-3 minutes. Sprinkle the dressing over the food.

recipes are available on our website:
<http://www.russellhobbs.com/ifu/551077>

cooking times & food safety

Use these times purely as a guide. They're for fresh or fully defrosted food. When cooking frozen foods, add 2-3 minutes for seafood, and 3-6 minutes for meat and poultry, depending on the thickness and density of the food.

When cooking pre-packed foods, follow any guidelines on the package or label.

seafood	min	pork	min
salmon fillet	3-4	chops, 12mm	5-6
sea bass fillet	3-5	gammon steak	5-6
halibut steak, 12-25mm	6-8	kebabs, 25mm cube	7-8
salmon steak, 12-25mm	6-8	sausages	6-8
swordfish steak, 12-25mm	6-9	tenderloin, 12mm	4-6
tuna steak, 12-25mm	6-8	sandwiches	
kebabs, 25mm cube	4-6	cheese	2-3
prawn	1-2	ham (cooked)	5-6
scallops	4-6	snacks	
beef		calzone	8-9
fillet	5-7	hot dogs	2-3
loin steak	7-8	fruit	
burger, 100g	7-8	apple, halve/slice	6-8
kebabs, 25mm cube	7-8	bananas, slice lengthwise	3-4
round steak	5-7	nectarines, halve/slice	3-5
sausages	6-8	peaches, halve/slice	3-5
sirloin	7-9	pineapple, slice	3-7
T-Bone	8-9	vegetables	
lamb		asparagus	3-4
kebabs, 25mm cube	7-8	aubergine, slice/cube	8-9
loin chops	4-6	onions, thin slice	5-6
chicken/turkey		peppers, thin slice	6-8
chicken breast pieces	5-7	peppers, grill then skin	2-3
thighs (chicken)	5-7	whole peppers brushed with oil	8
turkey breast, sliced	3-4	potatoes, slice/cube	7-9

أوقات الطهي وسلامة الطعام

قم باستخدام هذه الأوقات بشكل استرشادي فقط. هذه الأوقات مخصصة للطهي عن طريق التلامس للأطعمة الطازجة أو المفكك تجميدها بالكامل. بالنسبة للأطعمة المجمدة: قم بإضافة دقيقتين إلى ثلاث دقائق للأطعمة البحرية، أو 3-6 دقائق للحوم والدجاج، وذلك بناءً على سمك وكثافة الطعام.

تأكد من طهي الطعام بالكامل قبل تقديمه. إذا لم تتأكد من ذلك، عليك بطهيهِ في وقت أطول.

قم بطبخ اللحم والدجاج ومشتقاتهم (المفروم، البرغر، وغيرها) حتى جفاف العصارة. قم بطبخ الأسماك حتى يصبح لحمها غير نافذ.

عند طهي الطعام سابق التعبئة، قم باتباع أي إرشادات مكتوبة على العبوة أو الملصقات.

د	دجاج/رومي	د	لحم بقري
7-5	قطع من صدور الدجاج	7-5	لحم فيليه
4	برغر، 50 غ، طازج/مجمد	8-7	شريحة لحم الخصر
5	برغر، 100 غ، طازج/مجمد	6-5	برغر، 50 غ
8-7	كباب، مكعب 25 ملم	8-7	برغر، 100 غ
7-5	أوراك (دجاج)	8-7	كباب، مكعب 25 ملم
4-3	صدور رومي بانيه	7-5	شريحة لحم دائرية
	خضروات	9-7	نقانق (رفيعة)
4-3	الهلبيون	9-8	نقانق (سميكة)
7-5	شرائح جزر	8-7	لحم الخصر
9-8	باذنجان شرائح/مكعبات	8-7	عظمة على شكل T
6-5	بصل، شرائح رفيعة		الضأن
8-6	فلفل، شرائح رفيعة	8-7	كباب، مكعب 25 ملم
3-2	فلفل، يشوى ثم يقشر	7-6	مفروم
8	فلفل كامل مدهون بالزيت	6-4	قطع لحم الخاصرة
9-7	بطاطس شرائح/مكعبات		مأكولات بحرية
8-6	كوسة شرائح/مكعبات	8-6	شريحة من سمك الهلبوت، 12-25 ملم
	فاكهة	6-4	كباب، مكعب 25 ملم
8-6	تفاح أنصاف/شرائح	2-1	جمبري
4-3	موز شرائح طولية	5-3	فيليه السمك الأحمر
5-3	دراق أنصاف/شرائح	4-3	فيليه سلمون
5-3	خوخ أنصاف/شرائح	8-6	شريحة من سمك السلمون، 12-25 ملم
7-3	أناناس شرائح	6-4	سكالوب
	وجبات سريعة	5-3	فيليه القاروس
9-8	كالزوني	9-6	شريحة من سمك أبو سيف، 12-25 ملم
3-2	كيساديللا	8-6	شريحة من التونة، 12-25 ملم
8-6	تاكوس، محشو باللحم		ساتدويتشات
		3-2	جبين
		7-6	روزبيف (مطهي)
		7-6	رومي (مطهي)

التسخين المسبق

- 6 أوصل قابس الجهاز بالتيار الكهربائي.
- 7 سوف تضئ لمبة الطاقة طالما أن الجهاز موصل بمصدر الكهرباء.
- 8 سوف تضئ لمبة الترموستات عندما يصل الجهاز لدرجة الحرارة العاملة.
- 9 وسيقوم بالتشغيل والإيقاف عندما يعمل الترموستات على الحفاظ على درجة الحرارة.

قم بملء الشواية

- 10 افتح الشواية عندما تضئ لمبة الترموستات.
- 11 قم بفرد الطعام على الصينية السفلى للشواية باستخدام الملعقة أو الماشة ولا تستخدم الأصابع.
- 12 قم بغلق الشواية. يتغير وضع المفصل للتعامل مع الأطعمة السميكة أو ذات الأشكال غير المنتظمة.
- 13 يجب أن تكون صينيّات الشواء متوازية تقريباً لتجنب الطهي غير المستوي.
- 14 انتظر إثناء طهي الطعام.

إخراج الطعام

- 15 تأكد من طهي الطعام بالكامل قبل تقديمه. إذا لم تتأكد من ذلك، عليك بطهيه في وقت أطول.
- 16 قم بفتح الشواية (باستخدام قفازات الشواية)، وقم بإزالة الطعام باستخدام ملعقة أو ماشة.

هل انتهيت؟

- 17 افصل الجهاز.

هل تريد طهي المزيد؟

- 18 قم باردء قفازات الفرن، وقم بإفراغ صينية التقطير في سلطانية عازلة للحرارة، وقم بمسحها باستخدام ورق المطبخ، ثم ضعها أسفل الجزء الأمامي من الشواية.

محاذير وصيانة

- 19 افصل الجهاز عن التيار الكهربائي واتركه يبرد.
- 20 قم بمسح جميع الأسطح بقطعة قماش مبللة.
- 21 قم باستخدام فوطة ورقية مبللة بالقليل من زيت الطعام لإزالة البقع العنيدة.
- 22 قم بغسل صينية التقطير بماء دافئ به القليل من الصابون، أو في الرف العلوي من غسالة الأطباق.
- 23 لا تستخدم سداة مطهرة أو سلك صوف أو ضمادات صابون.
- 24 يمكن أن تظهر في نقطة اتصال الصواني العليا والسفلى علامات تأكل على الأسطح المضادة للالتصاق. إن هذه الظاهرة شكلية فقط ولا تؤثر على عمل الشواية.

التخزين

- 25 لتوفير مساحة، قم بتنزيل الرفرف ولف الكبل حول مخزن الكبل ثم تخزين الشواية في وضع عمودي.

رموز للتدوير / إعادة الاستخدام

من أجل تفادي مشاكل بيئية وخاصة بالصحة بالنظر للمواد المضرة للأجهزة الإلكترونية والكهربائية، فلإن الأجهزة التي تحمل هذا الرمز يجب ايداعها فقط في مستودعات التدوير وإعادة الاستخدام.



الرسومات	4 مقبض	8 صينية التنقيط
1 تحت	5 لمبة الطاقة (حمراء)	احترس
2 مخزن الكبل	6 لمبة الترموستات (خضراء)	سطح ساخن
3 رفرف	7 صواني الشواية	

اقرأ التعليمات واحفظها في مكان آمن. في حالة اهداء الجهاز لشخص آخر ارفق معه التعليمات. يجب ازالة جميع الأغلفة قبل الاستعمال.

اجراءات أمان ضرورية

يجب اتخاذ اجراءات الأمان الأساسية التالية:

- 1 لا يجوز استخدام الجهاز إلا من قبل شخص بالغ ومسؤول. استخدم الجهاز ثم احفظه بعيدا عن متناول الأطفال.
- 2 لا تغمر الجهاز في أي سائل. لا تستخدمه في الحمام أو قرب الماء أو في الخارج.
- 3 بعض الأجزاء لا تكون ساخنة بنفس درجة سخونة غيرها من الأجزاء، ولكنها جميعاً ساخنة. لا تلمس - استخدم المقبض وارتي قفازات الفرن (أو استخدم فوطة مطوية).
- 4 يمكن للخبز أن يحترق. لا تضع الجهاز تحت أو قريبا من الستائر أو أية مواد قابلة للاشتعال وراقبه ما دام ساخنا.
- 5 ضع الجهاز على سطح ثابت ومستوي ومقاوم للحرارة.
- 6 قم بفك الكبل بالكامل من مخزن الكبل قبل توصيل الشواية بالتيار الكهربائي.
- 7 لا تغطي الطعام بأغلفة بلاستيكية أو حقائب البوليثين أو رقائق معدنية. فقد يؤدي هذا إلى تلف الشواية وقد يتسبب في حريق.
- 8 قم بطبخ اللحم والدجاج ومشتقاتهم (المفروم، البرغر، وغيرها) حتى جفاف العصارة. قم بطبخ الأسماك حتى يصبح لحمها غير نافذ.
- 9 لا تستخدم الشواية لأغراض أخرى غير طهي الطعام.
- 10 افصل الجهاز عن التيار عند عدم الاستعمال.
- 11 لا ينبغي استخدام الجهاز مع جهاز توقيت أو أي نظام تحكم عن بعد.
- 12 لا تستخدم الجهاز إذا كان متضررا أو لا يعمل بصورة صحيحة.
- 13 إذا كان السلك متضررا فاطلب استبداله في الشركة المصنعة في مكتبها للبيع أو عن طريق مهني محترف، لمنع أي حادث ممكن.

للاستعمال المنزلي فقط

قبل الاستعمال للمرة الأولى

قم بمسح ألواح الشواية بقطعة قماش مبللة.

مسطحة أو مائلة؟

- 1 يمكنك رفع الرفرف لإمالة الشواية وتسريع تدفق الدهون في صينية التنقيط أو تركها مسطحة لمنع الطعام من الانجراف نحو واجهة الشواية.
- 2 قم بشواء اللحم والبرغر وأي شيء يفرز دهنا في الوضع المائل.
- 3 قم بشواء السندوتشات وسندوتشات البانيني والأطعمة ذات المكونات السائلة مثل الجبن المذاب في الوضع المسطح.

التحضير

- 4 ضع صينية التقطير أسفل الجزء الأمامي من الشواية بحيث تلتقط أي تسرب.
- 5 قم بمسح صينيات الشواية باستخدام كمية بسيطة من زيت الطعام أو الزبد، ثم قم بغلق الشواية. لا تقم بفرد الدهون المنخفضة حيث أنها قد تحترق على الشواية.

