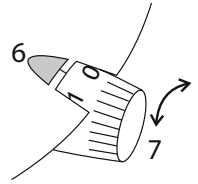
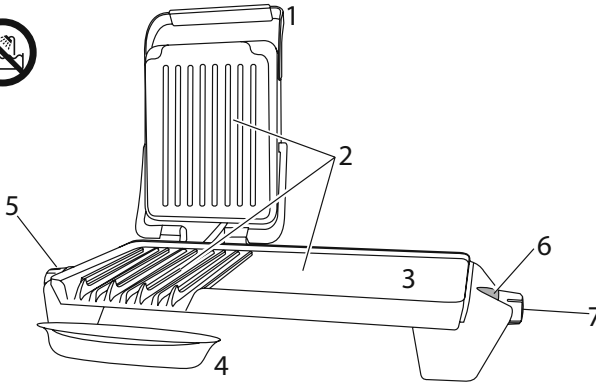




Russell Hobbs



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 für die Nutzung von Kindern ab 8 Jahren und älter sowie von Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen und geistigen Fähigkeiten geeignet, wenn ihnen die Handhabung erklärt wurde/ sie dabei beaufsichtigt werden und ihnen die damit verbundenen Gefahren bewusst sind. Kinder sollten nicht mit dem Gerät spielen. Die Reinigung und Instandhaltung des Geräts darf nicht von Kindern durchgeführt werden, es sei denn sie sind älter als 8 Jahre und werden dabei beaufsichtigt. Bewahren Sie das Gerät und das Kabel außer Reichweite von Kindern unter 8 Jahren auf.

 Die Oberfläche des Geräts erhitzt sich.

2 Schließen Sie das Gerät nicht über einen Timer oder über Fernsteuerung an.

3 Weist das Kabel Beschädigungen auf, muss es vom Hersteller, einer Wartungsvertretung des Herstellers oder einer qualifizierten Fachkraft ersetzt werden, um eine mögliche Gefährdung auszuschließen.

 Tauchen Sie das Gerät nicht in Flüssigkeiten.

4 Verwenden Sie das Gerät nicht in der Nähe oder unterhalb von brennbaren Stoffen (z.B. Vorhängen).

5 Der Grill und die Bratplatte funktionieren unabhängig voneinander, aber die physikalischen Gesetze gelten dennoch. Wärme fließt zwischen beiden Platten, daher sind beide Platten heiß.

6 Gerät auf eine stabile, ebene, hitzefeste Oberfläche stellen.

Zeichnungen

- | | |
|----------------|---|
| 1 Griff | 4 Auffangschale |
| 2 Grillplatten | 5 Temperaturregler und Kontroll-Lampe Grill |
| 3 Bratplatte | 6 Kontroll-Lampe Bratplatte |
| | 7 Temperaturregler Bratplatte |

- 7 Lassen Sie um das Gerät herum mindestens einen Abstand von 50mm.
- 8 Braten Sie Fleisch, Geflügel und ähnliche Produkte (Hackfleisch, Hamburger, usw.), bis jeweils der Saft abgelaufen ist. Braten Sie den Fisch solange, bis das Fleisch nicht mehr glasig ist
- 9 Gerät keinesfalls für irgendwelche anderen Zwecke als zur Zubereitung von Nahrung verwenden.
- 10 Benutzen Sie das Gerät keinesfalls, wenn es beschädigt ist oder Fehlfunktionen zeigt.

nur für den Gebrauch im Haushalt geeignet** VOR ERSTMALIGEM GEBRAUCH**

Platten mit einem feuchten Tuch abwischen.

 ZUBEREITUNG

- 1 Der Grill und die Bratplatte funktionieren unabhängig voneinander. Sie können beide Platten allein verwenden oder beide zusammen. Jede Platte verfügt über einen eigenen Temperaturregler und eigene Kontroll-Lampen.
- 2 An jedem Temperaturregler befinden sich die Markierungen 0 (aus) bis 3 (max.).
- 3 Die jeweilige Lampe leuchtet, wenn die entsprechende Platte aufgeheizt wird, und erlischt, wenn die richtige Temperatur erreicht ist. Sie geht entsprechend dem Thermostatbetrieb an und aus.
- 4 Platzieren Sie die Auffangschale mittig unter der Vorderseite des Grills, so dass sie jeglichen Ablauf auffängt.
- 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.
- 6 Gerätenetzstecker in die Steckdose stecken.

 VERWENDEN DER BRATPLATTE

- 7 Benutzen Sie die Bratplatte, um Lebensmittel zu braten, die im Grill zerdrückt werden könnten.
- 8 Stellen Sie den Temperaturregler der Bratplatte auf die gewünschte Temperatur ein und warten Sie, bis die Lampe aufhört zu leuchten.
- 9 Legen Sie die Zutaten mit Hilfe eines Pfannenwenders oder einer Zange, jedocj nicht mit Ihren Fingern, auf die Platte.
- 10 Auf der Bratplatte wird das Essen nur auf einer Seite zubereitet, dadurch wird mehr Zeit benötigt als beim Grillen und Sie müssen die Zutaten wenden, wenn das Gericht vollständig zubereitet werden soll.

 VERWENDEN DES GRILLS

- 11 Stellen Sie den Temperaturregler des Grills auf die gewünschte Temperatur ein und warten Sie, bis die Lampe aufhört zu leuchten.
- 12 Wenn die Kontroll-Lampe erlischt, ist der Grill mit dem Topfhandschuh zu öffnen.
- 13 Legen Sie die Speisen mit einer Pfannenwender oder einer Zange, nicht mit den Fingern, auf die untere Platte.
- 14 Schließen Sie den Grill.
- 15 Das Scharnier ist beweglich, beweglich, um sich auch dickeren oder außergewöhnlich geformten Speisen anzupassen.
- 16 Die Platten sollten in etwa parallel sein, um ungleichmäßiges Garen zu vermeiden.



HERAUSNEHMEN DER NAHRUNG

17 Prüfen Sie ob diese gar ist. Im Zweifelsfall nochmals hineingeben und noch etwas länger garen lassen.

FERTIG?

18 Den Stecker des Geräts aus der Steckdose ziehen.

NOCH MEHR ZUZUBEREITEN?

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

PFLEGE UND INSTANDHALTUNG


20 Ziehen Sie den Netzstecker und lassen Sie das Gerät abkühlen bevor Sie es säubern oder wegräumen.

21 Alle Oberflächen mit einem sauberen, feuchten Tuch abwischen.

22 Verwenden Sie ein mit etwas Speiseöl angefeuchtetes Papierhandtuch, um hartnäckige Flecken zu entfernen.

23 Auffangschale in warmem Spülwasser oder im oberen Fach der Spülmaschine spülen.

24 Keinesfalls Topfkratzer, Scheuerschwämme oder Stahlwolle verwenden.

 An den Stellen, an denen die obere und die untere Platte sich berühren, können die antihafbeschichteten Oberflächen Anzeichen von Abnutzung zeigen. Das ist nur ein Schönheitsfehler und hat keinen Einfluss auf die Funktion des Grills.

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 & LEBENSMITTELSICHERHEIT

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.

	min		min
Meeresfrüchte		Schweinefleisch	
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 peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans et plus et par des personnes aux aptitudes physiques, sensorielles ou mentales réduites ou ne possédant pas l'expérience et les connaissances suffisantes, pour autant que ces personnes soient supervisées/aient reçu des instructions et soient conscientes des risques encourus. Les enfants ne peuvent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants, à moins qu'ils ne soient âgés de plus de 8 ans et qu'ils soient supervisés. Tenez l'appareil et le câble hors de portée des enfants de moins de 8 ans.

 Les surfaces de l'appareil vont s'échauffer.

2 Veillez à ne pas connecter l'appareil via une minuterie ou un système de télécommande.

3 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.

 Ne plongez pas l'appareil dans du liquide.

4 Veillez à ne pas utiliser l'appareil à proximité ou sous des matériaux combustibles (par exemple, des rideaux).

5 Le gril et la plaque sont indépendants, mais les lois de la physique s'appliquent toujours. La chaleur va passer d'un élément à l'autre et les deux éléments seront donc chauds.

6 Posez l'appareil sur une surface stable, à niveau et résistante à la chaleur.

7 Laissez un espace libre d'au moins 50 mm autour de l'appareil.

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 Utilisez l'appareil uniquement pour cuisiner de la nourriture.

10 N'utilisez pas l'appareil s'il est endommagé ou s'il ne fonctionne pas correctement.

pour un usage domestique uniquement

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

Essayez les plaques de cuisson avec un torchon humide.

PRÉPARATION DES ALIMENTS

1 Le gril et la plaque sont indépendants. Vous pouvez utiliser chacun de ces éléments séparément ou les deux éléments simultanément. Chacun de ces deux éléments a son propre thermostat et son propre voyant lumineux.

2 Chacun des thermostats est gradué de 0 (arrêt) à 3 (max).

3 Chaque voyant lumineux s'allume lorsque l'élément correspond chauffe, s'éteint lorsque l'élément en question atteint la température correcte, puis alterne entre allumé et éteint avec le thermostat.

schémas

- | | |
|----------------------|--|
| 1 poignée | 4 bac récepteur |
| 2 plaques de cuisson | 5 contrôle et voyant lumineux du grill |
| 3 plaque | 6 voyant lumineux de la plaque |
| | 7 contrôle de la plaque |

- 4 Centrez le bac récepteur sous le devant du grill, afin de récupérer tout l'écoulement.
- 5 Ouvrez le grill, graissez les plaques du grill 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 grill.

- 6 Mettez la fiche dans la prise de courant.

👁 UTILISATION DE LA PLAQUE

- 7 Utilisez la plaque pour frire tout aliment qui pourrait être aplati dans le grill.
- 8 Réglez le contrôle de la plaque sur la position souhaitée, puis attendez que le voyant lumineux s'éteigne.
- 9 Placez les aliments sur la plaque avec une spatule ou avec des pinces, et non pas en utilisant vos doigts.
- 10 La plaque cuit sur un côté seulement, ce qui signifie que la cuisson est plus lente que sur le grill et que vous devez retourner les aliments si vous souhaitez les cuire des deux côtés.

👁 UTILISATION DU GRILL

- 11 Réglez le contrôle du grill sur la position souhaitée, puis attendez que le voyant lumineux s'éteigne.
- 12 Lorsque le voyant s'éteint, utilisez un gant thermique pour ouvrir le grill.
- 13 Placez les aliments au fond de la plaque avec une spatule ou des pinces, mais pas avec les doigts.
- 14 Fermez le grill.
- 15 La charnière est articulée pour s'adapter à des aliments épais ou de forme bizarre.
- 16 Les plaques de cuisson du grill doivent être parallèles pour permettre une cuisson homogène.

👁 RETIRER LES ALIMENTS

- 17 Vérifiez que c'est cuit. Si vous en doutez, faites cuire un peu plus longtemps.

👁 TERMINÉ ?

- 18 Débranchez l'appareil.

👁 PLUS ?

- 19 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

- 20 Débranchez l'appareil et laissez-le refroidir avant de le nettoyer ou de le ranger.
- 21 Essuyez toutes les surfaces avec un tissu humide et propre.
- 22 Utilisez une serviette en papier humectée d'un peu d'huile de cuisine pour enlever les tâches incrustées.
- 23 Lavez le bac récepteur dans de l'eau chaude savonneuse ou sur le plateau supérieur du lave-vaisselle.
- 24 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.

 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

☞ = cuillère à soupe (15ml)

☞ = 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 ☞ crème fraîche

½ ☞ zeste de citron, râpé

½ ☞ jus de citron

1 ☞ 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	4 drupbakje
1 handvat	5 grilbediening en –lampje
2 grillplaten	6 roosterlampje
3 rooster	7 roosterbediening

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 kan gebruikt worden door kinderen van 8 jaar en ouder en personen met verminderde lichamelijke, zintuiglijke en verstandelijke vaardigheden of die onvoldoende ervaring of kennis hebben, indien zij onder toezicht staan of goed geïnformeerd zijn en zij de risico's begrijpen. Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. Schoonmaak en gebruikersonderhoud mag niet door kinderen uitgevoerd worden, tenzij ze ouder dan 8 zijn en onder toezicht staan. Houd het apparaat en de kabel buiten het bereik van kinderen van jonger dan 8 jaar.
-  De oppervlakken van het apparaat zullen heet worden.
- 2 Sluit het apparaat niet via een timer- of een afstandsbedieningsysteem aan.
- 3 Indien het snoer beschadigd is, moet het door de fabrikant, een technicus of een ander deskundige persoon vervangen worden om eventuele risico's te vermijden.
-  Dompel het apparaat niet onder in vloeistof.
- 4 Gebruik het toestel niet in de buurt van of onder brandbare materialen (bijv. gordijnen).
- 5 De gril en het rooster zijn onafhankelijk, maar de wetten van de natuurkunde zijn nog steeds van toepassing. Hitte vloeit van de een naar de ander, waardoor ze allebei heet zullen worden.
- 6 Zet het apparaat op een stabiele, vlakke, hittebestendige ondergrond.
- 7 Laat tenminste 50mm ruimte vrij rondom het apparaat.
- 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 Gebruik het apparaat niet voor andere doeleinden dan het grillen van etenswaren.
- 10 Gebruik het apparaat niet bij beschadigingen of storingen.

uitsluitend voor huishoudelijk gebruik

VOOR HET EERSTE GEBRUIK

Neem de grillplaten af met een vochtige doek

VOORBEREIDING

- 1 De gril en het rooster zijn onafhankelijk. U kunt ze apart gebruiken, of beide tegelijkertijd gebruiken. Elk deel heeft zijn eigen temperatuurbediening en lampje.
- 2 Elke temperatuurbediening is gemarkeerd van 0 (uit) tot 3 (max).



- 3 Elk lampje zal gaan branden wanneer het respectieve verwarmingselement opwarmt, uitgaan wanneer het de juiste temperatuur heeft bereikt en vervolgens aan- en uitgaan met de thermostaat.
- 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.
- 6 Steek de stekker in het stopcontact.

HET ROOSTER GEBRUIKEN

- 7 Gebruik het rooster voor het bakken van etenswaren, die mogelijk kunnen worden geplet in de gril.
- 8 Stel de roosterbediening in op de instelling die u wenst, wacht vervolgens totdat het lampje uitgaat.
- 9 Plaats het eten op het rooster met een spatel of tang, niet met de vingers.
- 10 Het rooster bakt slechts aan een kant, daarom is het rooster langzamer dan de gril, en moet u het vlees omkeren om deze aan beide kanten te bakken.

DE GRIL GEBRUIKEN

- 11 Stel de grilbediening in op de instelling die u wenst en wacht vervolgens totdat het lampje uitgaat.
- 12 Als het lampje uitgaat, maak de grill dan met een ovenwant open.
- 13 Leg de etenswaren op de onderste grilplaat. Gebruik hiervoor een spatel of een tang, niet uw handen.
- 14 Doe de grill weer dicht.
- 15 Het scharnier past zich automatisch aan de dikte en vorm van de etenswaren aan.
- 16 De grillplaten moeten ongeveer parallel staan voor een egaal grilresultaat.

ETENSWAREN VAN DE GRIL HALEN

- 17 Controleer of de etenswaren gaar zijn. Gril bij twijfel een beetje langer.

KLAAR?

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

NOG MEER GRILLEN?

- 19 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

- 20 Verwijder de stekker van het apparaat uit het stopcontact en laat het afkoelen voor u het schoonmaakt en opbergt.
- 21 Neem alle oppervlakken af met een schone vochtige doek.
- 22 Gebruik keukenpapier met wat olie voor het verwijderen van hardnekkige vlekken.
- 23 Was het bakje af in een warm sopje of in het bovenste rek van de vaatwasmachine.
- 24 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.

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 ontdooide 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 L'apparecchio può essere utilizzato da bambini di almeno 8 anni e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o senza esperienza e conoscenza a condizione che vengano controllate/istruite e capiscano i pericoli in cui si può incorrere. I bambini non devono giocare con l'apparecchio. La pulizia e la manutenzione da parte dell'utente non devono essere effettuate da bambini di età inferiore agli 8 anni e sotto il controllo di un adulto. Tenere l'apparecchio e il cavo fuori dalla portata dei bambini di età inferiore agli 8 anni.

 Le superfici dell'apparecchio diventeranno calde.

2 Non collegare l'apparecchio mediante un sistema a timer o a controllo a distanza.

3 Se il cavo è danneggiato, farlo cambiare dal fabbricante o dal suo agente di servizio, per evitare pericoli.

 Non immergere l'apparecchio in sostanze liquide.

4 Non usare l'apparecchio vicino o sotto materiali combustibili (es tende).

5 Grill e piastra sono indipendenti, ma seguono sempre le leggi della fisica. Il calore fuoriesce sia dall'una che dall'altra, quindi saranno entrambi calde.

6 Posizionare l'apparecchio su una superficie stabile, in piano e resistente al calore.

7 Lasciare uno spazio di almeno 50mm intorno all'apparecchio.

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 Non utilizzare l'apparecchio se non per la cottura di cibi.

10 Non usare l'apparecchio se è danneggiato o funziona male.

solo per uso domestico

PRIMA DI UTILIZZARE L'APPARECCHIO PER LA PRIMA VOLTA

Passare un panno inumidito sulle piastre di cottura.

PREPARAZIONE

1 Grill e piastra sono indipendenti. Potete utilizzarle separatamente o insieme. Ognuna ha il suo controllo temperatura e la sua spia.

2 Ogni controllo della temperatura è indicato da 0 (off) a 3 (max).

3 Ogni spia si accende mentre l'elemento corrispondente si riscalda, si spegne quando raggiunge la giusta temperatura, quindi segue dei cicli on-off con il termostato.

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.

immagini

- 1 manico
- 2 piastre di cottura
- 3 piastra

- 4 vassoio raccogli grasso
- 5 controllo e spia del grill
- 6 spia della piastra
- 7 controllo della piastra

6 Inserire la spina nella presa di corrente.

👁️ USO DELLA PIASTRA

- 7 Usare la piastra per cuocere qualsiasi cibo che potrebbe essere schiacciato nel grill.
- 8 Ruotare il controllo della piastra fino all'impostazione desiderata, poi attendere che la spia si spenga.
- 9 Poggiare il cibo sulla piastra con una spatola o con delle pinze, non con le dita.
- 10 La piastra cuoce solo su un lato, perciò è più lenta del grill, e dovrete girare il cibo se volete cuocerlo su entrambi i lati.

👁️ USO DEL GRILL

- 11 Ruotare il controllo grill fino alla impostazione desiderata, poi attendere che la spia si spenga.
- 12 Quando la spia luminosa si spegne, usare il guanto da forno per aprire il grill.
- 13 Posizionare il cibo sulla piastra inferiore del grill utilizzando una spatola o una pinza, non le dita.
- 14 Chiudere il grill.
- 15 La cerniera è studiata per potere cuocere cibi con spessore alto o di forma insolita.
- 16 Per ottenere una cottura uniforme, le piastre di cottura devono essere pressappoco parallele.

👁️ PER RIMUOVERE IL CIBO

- 17 Controllare che sia cotto. In caso di dubbio, continuare ancora un po' la cottura.

👁️ FINITO?

- 18 Staccare la spina dalla presa di corrente.

👁️ ANCORA?

- 19 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

- 20 Staccare la spina dalla presa di corrente e lasciare che l'apparecchio si raffreddi prima di pulirlo o di metterlo via.
- 21 Passare su tutte le superfici un panno pulito inumidito.
- 22 Usare un fazzolettino di carta inumidito con un po' d'olio da cucina per rimuovere le macchie più ostinate.
- 23 Lavare il vassoio raccogli grasso in acqua tiepida con sapone, oppure ponendolo nel ripiano superiore della lavastoviglie.
- 24 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.

🗑️ 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.

	min	manzo	min
frutti di mare			
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		bracirole, 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	bracirole 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

☞ = cucchiaino (15ml)

g = grammi

☞ = manciata

☞ = 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 ☞ panna fresca

½ ☞ scorza di limone, grattugiata

½ ☞ succo di limone

1 ☞ 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 asa | 4 bandeja de goteo |
| 2 placas de cocción | 5 regulador y luz de la parrilla |
| 3 plancha | 6 luz de la plancha |
| | 7 regulador de la plancha |

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

STOP MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES

Siga las precauciones básicas de seguridad, incluyendo:

1 Este aparato puede ser utilizado por niños mayores de 8 años y por personas con discapacidad física, mental o sensorial o sin experiencia en su manejo, siempre que sean supervisadas o guiadas por otra persona y comprendan los posibles riesgos. Los niños no deben jugar con el aparato. Los niños solo deben realizar tareas de limpieza y mantenimiento si son mayores de 8 años y están supervisados por un adulto. Mantenga el aparato y el cable fuera del alcance de niños menores de 8 años.

 Las superficies del aparato estarán calientes.

2 No conecte el aparato por medio de temporizador o de un sistema de control remoto.

3 Si el cable está dañado, éste deberá ser cambiado por el fabricante o su agente de servicio, para evitar peligro.

 No sumerja el aparato en líquidos.

4 No utilice el aparato cerca o debajo de materiales combustibles (p.ej., cortinas).

5 La parrilla y la plancha son elementos independientes, pero las leyes de la física son las mismas para ambas. El calor se transmitirá de una a otra y las dos estarán calientes.

6 Ponga el aparato en una superficie estable, nivelada y resistente al calor.

7 Deje un espacio de en torno a 50 mm alrededor del aparato.

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 No use el aparato para cualquier otro propósito que no sea cocinar comida.

10 No use el aparato si está dañado o si no funciona bien.

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

Limpie las placas de cocción con un paño húmedo.

 PREPARACIÓN

1 La parrilla y la plancha son elementos independientes. Puede utilizarlas separadamente, o las dos a la vez. Cada una tiene su propio regulador de temperatura y su propia luz.

2 Cada regulador de temperatura está marcado para posiciones de 0 (apagado) a 3 (máx.).

3 Cada luz se encenderá cuando el elemento respectivo se está calentando: se apagará cuando alcance la temperatura correcta y alternará ambos estados dependiendo del termostato.

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.

6 Enchufe el aparato a la corriente.

USO DE LA PLANCHA

7 Utilice la plancha para freír alimentos que puedan aplastarse en la parrilla.

8 Gire el regulador de la plancha hasta la posición que desee y espere a que la luz se apague.

9 Coloque la comida en la plancha utilizando una espátula o unas pinzas metálicas, no con las manos.

10 En la plancha los alimentos se hacen solo por un lado, por lo que es más lenta que la parrilla y tendrá que darles la vuelta para que se hagan por ambos lados.

USO DE LA PARRILLA

11 Gire el regulador de la parrilla hasta la posición que desee y espere a que la luz se apague.

12 Cuando se apague la luz, use los guantes de horno para abrirla.

13 Coloque la comida en la parrilla inferior con una espátula o pinzas de cocina y no con los dedos.

14 Cierre la parrilla.

15 Las bisagras están articuladas para admitir alimentos gruesos o de formas que no sean uniformes.

16 Las placas de la parrilla deberán estar más o menos paralelas, para evitar una cocción desigual.

RETIRAR LA COMIDA

17 Compruebe que está bien cocinada. Si tiene alguna duda, cocínela un poco más.

¿HA TERMINADO?

18 Desenchufe el aparato.

¿MÁS?

19 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

20 Desenchufe el aparato y déjelo enfriar antes de limpiarlo y guardarlo.

21 Limpie todas las superficies con un paño húmedo limpio.

22 Use una servilleta de papel un poco humedecida con aceite para quitar las manchas difíciles.

23 Lave la bandeja de goteo en agua caliente con jabón, o póngala en la rejilla superior del lavavajillas.

24 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.

PROTECCIÓN MEDIOAMBIENTAL

Para evitar problemas medioambientales y de salud provocados por 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)

☞ = cucharada pequeña (5ml)

g = gramos

ml = mililitros

☞ = puñado

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. Desmigrar 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 pode ser usado por crianças com idade de 8 anos ou superior e pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou com falta de experiência e conhecimentos, desde que supervisionadas/instruídas e que compreendam os riscos envolvidos. As crianças não devem brincar com o aparelho. A limpeza e manutenção por parte do utilizador não deverão ser feitas por crianças a não ser que tenham mais de 8 anos e sejam supervisionadas. Mantenha o aparelho e o cabo fora do alcance de crianças com menos de 8 anos.

 As superfícies do aparelho aquecerão.

2 Não conecte o aparelho através de um temporizador ou sistema de controlo remoto.

3 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.

 Não coloque o aparelho em líquidos.

4 Não utilize o aparelho próximo ou por baixo de materiais inflamáveis (p.ex., cortinas).

5 O grelhador e a chapa são independentes, mas as leis da Física ainda se aplicam. O calor distribuir-se-á por ambas, portanto estarão quentes.

6 Coloque o aparelho numa superfície estável, plana, resistente ao calor.

7 Deixe um espaço de pelo menos 50 mm em redor do aparelho.

8 Cozinhe carne, aves e derivados (picado, hambúrgueres, etc.) até o suco sair claro. Cozinhe o peixe até ficar totalmente opaco.

9 Não utilize o aparelho para outro fim que não seja o de cozinhar alimentos.

10 Não utilize o aparelho se estiver danificado ou defeituoso.

apenas para uso doméstico

ANTES DE UTILIZAR PELA PRIMEIRA VEZ

Limpe as placas de grelhar com um pano húmido.

PREPARAÇÃO


1 O grelhador e a chapa são independentes. Pode usá-los individualmente ou em conjunto. Cada um tem o seu próprio controlo de temperatura e luz.

2 Cada controlo de temperatura apresenta marcas de 0 (off) a 3 (max).

3 Cada luz acender-se-á enquanto a resistência aquece, desligar-se-á quando a temperatura correcta for atingida e vai alternando entre os dois estados com o termóstato.

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.

esquemas

- 1 asa
- 2 placas de grelhar
- 3 chapa

- 4 tabuleiro colector
- 5 luz e controlo do grelhador
- 6 luz da chapa
- 7 controlo da chapa

6 Ligue a ficha à tomada eléctrica.

👁 UTILIZAR A CHAPA

- 7 Utilize a chapa para fritar qualquer alimento que possa ser achatado no grelhador.
- 8 Gire o controlo da chapa para a definição desejada e aguarde que a luz se desligue.
- 9 Coloque os alimentos na chapa com uma espátula ou pinças e não com os dedos.
- 10 A chapa cozinha apenas de um lado, tornando a cozedura mais lenta do que no grelhador, e terá ainda que voltar os alimentos se pretender que cozinhem dos dois lados.

👁 UTILIZAR O GRELHADOR

- 11 Gire o controlo do grelhador para a definição desejada e aguarde que a luz se desligue.
- 12 Quando a luz apagar, utilize a luva de forno para abrir o grelhador.
- 13 Coloque os alimentos na placa inferior de grelhar utilizando uma espátula ou uma pinça, não utilize os dedos.
- 14 Feche o grelhador.
- 15 A charneira é articulada de forma a adaptar-se a alimentos espessos ou de formato invulgar.
- 16 As placas de grelhar devem estar mais ou menos paralelas para se evitar uma cozedura não uniforme.

👁 RETIRAR OS ALIMENTOS

- 17 Verifique que estão cozinhados. Se não tiver a certeza, deixe cozinhar um pouco mais.

👁 TERMINOU?

- 18 Desligue o aparelho.

👁 MAIS?

- 19 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

- 20 Desligue o aparelho da tomada antes de proceder à sua limpeza ou de o arrumar.
 - 21 Limpe todas as superfícies com um pano limpo e húmido.
 - 22 Utilize uma toalha de papel humedecida com um pouco de óleo de cozinha para remover manchas persistentes.
 - 23 Lave o tabuleiro colector em água quente com sabão ou na prateleira superior da máquina de lavar louça.
 - 24 Não utilize esfregões abrasivos, palha de 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.

 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

☞ = colher de sopa (15ml)

☞ = colher de chá (5ml)

g = gramas

ml = mililitros

☞ = punhado

panini de cavala fumada (para 1 pessoa)

2 filetes de cavala fumada

4 tomates cereja, cortados ao meio

3 fatias de pão integral

1 ☞ agrião

molho:

2 ☞ natas

½ ☞ sumo de limão

½ ☞ casca de limão, ralada

1 ☞ 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

- 1 håndtag
- 2 grillplader
- 3 stegeplade

- 4 drypbakke
- 5 grill-knap og -lampe
- 6 stegeplade-lampe
- 7 stegeplade-knap

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

STOP VIGTIGE SIKKERHEDSINSTRUKTIONER


Følg altid de grundlæggende sikkerhedsregler, herunder:

- 1 Dette apparat kan anvendes af børn fra 8 år og derover og personer hvis fysiske, sansemæssige eller mentale evner er nedsat, eller personer uden den fornødne erfaring, hvis de er blevet instrueret/har været under opsyn og forstår de forbundne farer. Børn må ikke lege med apparatet. Rengøring og vedligeholdelse må ikke foretages af børn, medmindre de er over 8 år og holdes under opsyn. Apparatet og ledningen skal holdes uden for rækkevidden af børn under 8 år.

 Apparatets overflader kan blive meget varme.

2 Apparatet må ikke tilsluttes via en timer eller et fjernstyret system.

3 Hvis ledningen er beskadiget, skal den udskiftes af producenten, serviceværkstedet eller en tilsvarende kvalificeret fagmand, så eventuelle skader undgås.

 Læg ikke apparatet i vand.

4 Apparatet må ikke anvendes i nærheden af eller under brændbare materialer (f.eks. gardiner).

5 Grillen og stegepladen er uafhængige af hinanden, men fysikkens love gælder stadig. Varmen overføres mellem dem, så de vil begge være varme.

6 Anbring apparatet på et stabilt, plant og varmebestandigt underlag.

7 Lad mindst 50mm plads være hele vejen rundt om apparatet.

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 Brug ikke apparatet til andre formål end madlavning.

10 Undlad at anvende apparatet, hvis det er beskadiget eller ikke fungerer korrekt.

kun til privat brug** FØR APPARATET TAGES I BRUG FØRSTE GANG**

Tør grillpladerne af med en fugtig klud.

 FORBEREDELSE

1 Grillen og stegepladen er uafhængige af hinanden. Du kan bruge dem hver for sig eller dem begge samtidigt. De har hver deres egen temperaturknap og -lampe.

2 Hver temperaturknap er markeret 0 (sluk) til 3 (maks.)

3 Begge lamper vil lyse, mens elementet opvarmes, slukke, når det når den rette temperatur og derefter slå til og fra sammen med termostaten.

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 smøreprодукter – de kan brænde fast på grillen.



6 Tilslut apparatet til strøm.

BRUG AF STEDEPLADEN

- 7 Brug stegepladen til stegning af alle typer mad, som kan blive flad under grillen.
- 8 Drej stegeplade-knappen til den ønskede indstilling, og vent derefter til lampen slukker.
- 9 Læg maden på stegepladen med en paletkniv eller tang, ikke med fingrene.
- 10 Stegepladen tilbereder kun maden på den ene side, så den er langsommere end grillen, og du skal derfor vende maden, hvis den skal tilberedes på begge sider.

BRUG AF GRILLEN

- 11 Drej grill-knappen til den ønskede indstilling, og vent derefter til lampen slukker.
- 12 Når lampen slukker, åbnes grillen - husk at bruge grillhandske eller grydelap.
- 13 Læg maden på den underste plade med en spatel eller madpincet, ikke fingrene.
- 14 Luk grillen.
- 15 Hængslet er bevægeligt, så grillen kan klare tykke eller ujævnt formede fødevarer.
- 16 Grillpladerne skal anbringes så parallelt som muligt, for at sikre en jævn tilberedning.

TAG MADEN UD

- 17 Kontroller, at den tilberedte mad har fået nok. Ellers lægges den tilbage i grillen og steges lidt mere.

FÆRDIG?

- 18 Tag stikket ud af stikkontakten.

ANDET?

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

PLEJE OG VEDLIGEHOLDELSE

- 20 Afbryd strømmen til apparatet og lad den køle ned, før den rengøres og stilles væk.
- 21 Tør alle overflader af med en ren, fugtig klud.
- 22 Besværlige pletter kan fjernes med et stykke køkkenrulle fugtet med lidt madolie.
- 23 Drypbakken kan vaskes i varmt sæbevand eller i øverste bakke i opvaskemaskinen.
- 24 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.

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	min	svinekød	min
laksefilet	3-4	koteletter, 12 mm	5-6
filet af aborre eller lignende	3-5	skinkeschnitzel	5-6
helleflyndersteak, 12-25 mm	6-8	kebabkød, 25 mm tern	7-8
laksesteak, 12-25 mm	6-8	pølser	6-8
steak af sværdfisk eller lignende, 12-25 mm	6-9	mørbradbøf, 12 mm	4-6
tunbøf, 12-25 mm	6-8	sandwich	
fiskekebab, 25 mm tern	4-6	ost	2-3
rejer	1-2	skinke (kogt)	5-6
kammuslinger	4-6	snacks	
oksekød		panini	8-9
filet	5-7	hotdog	2-3
tournedos	7-8	frugt	
hakkebøf, 100 g	7-8	æble, halve/skiver	6-8
kebabkød, 25 mm tern	7-8	banan, skåret på langs	3-4
ribeye	5-7	nektarin, halve/skiver	3-5
pølser	6-8	fersken, halve/skiver	3-5
entrecote	7-9	ananas, skiver	3-7
T-bone	8-9	grøntsager	
lammekød		asparges	3-4
kebabkød, 25 mm tern	7-8	aubergine, skiver/tern	8-9
lammekoteletter	4-6	løg, tynde skiver	5-6
kylling/kalkun		peberfrugt, tynde skiver	6-8
stykker af kyllingebryst	5-7	peberfrugt, grilles til at flå	2-3
kyllingelår	5-7	hele peberfrugter smurt med olie	8
kalkunbryst, i skiver	3-4	kartofler, skiver/tern	7-9

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 dressingen hen over.

du kan finde opskrifter på vores webside:

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

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 kan användas av barn från 8 års ålder och uppåt och av personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga eller med bristande erfarenhet och kunskap, om personerna i fråga är under uppsikt och har fått anvisningar om hur apparaten fungerar och om de har förstått vilka risker som användningen kan medföra. Barn ska inte leka med apparaten. Rengöring och användarunderhåll ska inte utföras av barn, såvida de inte är över 8 år och är under uppsikt. Håll apparat och elkabel utom räckhåll för barn under 8 år.

 Apparatens utsida blir varm.

2 Anslut inte apparaten genom en extern timer eller fjärrkontroll.

3 Om sladden är skadad måste den ersättas av tillverkaren, serviceombud eller någon med liknande kompetens för att undvika skaderisker.

 Sänk inte ned apparaten i någon vätska.

4 Använd inte apparaten nära eller under lättantändligt material (t.ex. gardiner).

5 Grill- och stekdelen fungerar oberoende av varandra men värmen kommer att spridas från den ena delen till den andra och båda delarna blir heta.

6 Ställ apparaten på en fast, jämn och värmetålig yta.

7 Det ska finnas ett utrymme på minst 50 mm runt hela apparaten.

8 Tillaga alla kött- och fågelprodukter, även styckade och malda delar, tills kötsaften tränger igenom. Tillaga fisk tills köttet är fast.

9 Använd inte grillen för något annat ändamål än det avsedda.

10 Använd inte apparaten om den är skadad eller fungerar dåligt.

endast för hushållsbruk

FÖRE FÖRSTA ANVÄNDNINGEN

Torka av grillplattorna med en fuktig trasa.

FÖRBEREDELSE

1 Grill- och stekdelen fungerar oberoende av varandra. Man kan välja att använda bara den ena eller båda tillsammans. Delarna har var sitt värmereglage och var sin termostatlampa.

2 Båda värmereglagen har markeringarna 0 (av) till 3 (max).

3 Varje enskild termostatlampa tänds medan elementet värms upp och släcks när rätt temperatur är uppnådd och termostatlampan kommer därefter att omväxlande tändas och släcks i förhållande till termostatinställningen.

4 Placera droppbrickan mitt under grillens framsida så att allt spill fångas upp.

5 Öppna grillen, smörj grillplattorna med lite matlagningsolja eller smör och stäng sedan grillen.

 Använd inte fettsnålt matfett i grillen – det kan brinna.

6 Sätt stickproppen i väggkontakten.

bilder	4 droppbricka
1 handtag	5 värmereglage och termostatlampa för grilldelen
2 grillplattor	6 termostatlampa (stekdelen)
3 stekdel	7 värmereglage (stekdelen)

ANVÄNDA STEKDELEN

- 7 Använd stekdelen för ingredienser som inte bör pressas samman.
- 8 Sätt reglaget för stekdelen på önskad inställning och vänta tills termostatlamporna släcks.
- 9 Undvik att komma i direkt beröring med apparaten, använd en stekspade eller en stektång när ingredienserna läggs på.
- 10 Vid användning av stekdelen måste man vända på ingredienserna om man önskar att båda sidorna ska stekas och därför tar tillagningen längre tid.

ANVÄNDA GRILLEN

- 11 Sätt reglaget för grilldelen på önskad inställning och vänta tills termostatlamporna släcks.
- 12 Öppna grillen när signallamporna har släckts – använd en grillvante.
- 13 Lägg maten på bottenplattan – använd en stekspade eller en tång, inte fingrarna.
- 14 Stäng grillen.
- 15 Gångjärnen är anpassade till att klara ingredienser av olika storlek och form.
- 16 Grillningen blir jämnare om grillplattorna är så parallella som möjligt.

TA MATEN FRÅN GRILLEN

- 17 Kontrollera grillningen och utöka grilltiden vid behov.

FÄRDIG?

- 18 Dra ur sladden på apparaten.

SEDAN?

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

SKÖTSEL OCH UNDERHÅLL

- 20 Dra ur sladden på apparaten och låt den kallna innan den görs ren eller ställs undan.
- 21 Torka av alla ytor med en ren och fuktig trasa.
- 22 Använd en pappershandduk fuktad med lite matlagningsolja för att ta bort besvärliga fläckar.
- 23 Diska droppbrickan med diskmedel i varmt vatten eller använd diskmaskinens översta ställ.
- 24 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.

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 tillvaratagas, 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	min	fläsk	min
laxfilé	3-4	kotletter, 12 mm	5-6
havsabborre, filé	3-5	skinkstek	5-6
hällflundra, bit 12 - 25 mm	6-8	grillbitar, tärningar på 25 mm	7-8
lax, bit 12 - 25 mm	6-8	korv	6-8
svärdfisk, bit 12 - 25 mm	6-9	filé, 12 mm	4-6
tonfisk, bit 12 - 25 mm	6-8	smörgåsar	
grillbitar, tärningar på 25 mm	4-6	ost	2-3
räkor	1-2	skinka (kokt/rökt)	5-6
musslor	4-6	mellanmål	
nötkött		inbakad pizza (calzone)	8-9
filé	5-7	korv med bröd	2-3
utskuren biff	7-8	frukt	
hamburgare, 100 g	7-8	äpplen, halverade/skivade	6-8
grillbitar, tärningar på 25 mm	7-8	bananer, delade på längden	3-4
rumpstek	5-7	nektariner, halverade/skivade	3-5
korv	6-8	persikor, halverade/skivade	3-5
ryggbiff	7-9	ananas, skivad	3-7
T-benstek	8-9	grönsaker	
lamm		sparris	3-4
grillbitar, tärningar på 25 mm	7-8	auberginer skivade/tärnade	8-9
lammkotletter	4-6	lök, tunna skivor	5-6
kyckling/kalkon		paprikor tunna skivor	6-8
kycklingbröst, bitar	5-7	paprikor, dra av skinnet efter grillningen	2-3
kycklinglår	5-7	hela paprikor, penslade med olja	8
kalkonbröst, skivor	3-4	potatisar, skivade/tärnade	7-9

recept

 = handfull

 = matsked (15 ml)

 = tesked (5 ml)

g = gram

ml = milliliter

panini med rökt makrill (1 portion)

2 röka makrillfiléer, grillade

3 skivor fullkornsbröd

4 halverade körsbärstomater

1  vattenkrasse

dressning:

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 dressingen.

recept finns på vår webbsida:

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

figurer	4 oppsamlingsbakke
1 håndtak	5 grillbryter og lampe
2 grillplater	6 platelampe
3 plate	7 platebryter

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 kan brukes av barn fra åtte år og personer med nedsatte fysiske, sansende eller mentale evner eller manglende erfaring eller kunnskap hvis slike personer har fått opplæring eller blir holdt under oppsyn og forstår farene som er tilknyttet bruken av apparatet. Barn skal ikke leke med apparatet. Rengjøring og vedlikehold skal ikke utføres av barn med mindre de er over åtte år og holdes under oppsyn. Hold apparatet og ledningen utilgjengelig for barn under åtte år.

 Apparatets overflater vil bli varme.

2 Ikke koble til apparatet via tidsbryter- eller fjernstyringssystem.

3 Hvis kabelen er skadet så må den bli erstattet av fabrikanten, servicekontoret eller andre som er kvalifiserte for å unngå fare.

 Ikke senk apparatet ned i væske.

4 Ikke bruk apparatet i nærheten av eller under brennbare stoffer (som f.eks. gardiner).

5 Grillen og platen er uavhengige av hverandre, men fysikkens lover gjelder for det. Varme vil overføres fra den ene til den andre, slik at begge vil være varme.

6 Sett apparatet på en stabil, flat og varmeherdet overflate.

7 La det være minst 50 mm fri plass rundt hele apparatet.

8 Kok kjøtt, fjørfe, og lignende produkter (kjøttdeig, hamburgere, osv.) til saften renner av. Stek fisk til den er ugjennomsiktig.

9 Ikke bruk apparatet til andre formål enn å lage mat.

10 Ikke bruk apparatet hvis det er skadet eller har mangler.

kun for bruk i hjemmet

FØR FØRSTEGANGSBRUK

Tørk av grillplatene med en fuktig klut.

FORBEREDELSE

1 Grillen og platen er uavhengige av hverandre. Du kan bruke den ene alene, eller begge to sammen. Hver har en egne temperaturkontroll og lampe.

2 Hver temperaturkontroll er merket med 0 (av) til 3 (maks).

3 Hver lampe vil lyse når det tilknyttede elementet varmes opp, slå seg av når det nærmer seg riktig temperatur og deretter slå seg av og på med termostaten.

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.

6 Ha kontakten i støpselet.



BRUK AV PLATEN

- 7 Bruk platen til å steke alt som kan bli trykket flatt i grillen.
- 8 Sett platebryteren på ønsket innstilling og vent til lyset slår seg av.
- 9 Legg maten på platen med en spatel eller klype, ikke med fingrene.
- 10 Med platen steker du kun på én side om gangen, slik at den er tregere enn grillen, og du må vende maten hvis du vil steke den på begge sider.

BRUK AV GRILLEN

- 11 Vri grillbryteren til ønsket innstilling og vent til lyset slår seg av.
- 12 Når lyset slås av, bruk en gryteklut til å åpne grillen.
- 13 Legg maten på den nedre grillplaten med en spatel eller tang, ikke bruk fingrene.
- 14 Lukk grillen.
- 15 Hengselet er tilpasset til å takle tykk eller merkelig formet mat.
- 16 Grillplatene bør være omtrent parallelle, for å unngå ujevn grilling.

FJERN MATEN

- 17 Kontroller at maten er godt tilberedt. Hvis du er i tvil, la maten ligge litt til.

FERDIG?

- 18 Koble fra apparatet

MER?

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

STELL OG VEDLIKEHOLD

- 20 Dra ut kontakten fra apparatet og la det kjøle fullstendig ned før rensing og nedlagring.
- 21 Tørk av alle overflater med en ren fuktig klut.
- 22 Bruk et papirhåndkle fuktet med litt matolje for å fjerne vanskelige flekker.
- 23 Vask oppsamlingsbakken i varmt såpevann, eller i det øverste nivået i oppvaskmaskinen.
- 24 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.

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, følge eventuelle retningslinjer på pakken eller etiketten.

sjømat	min	svinekjøtt	min
laksefilet	3-4	koteletter, 12 mm	5-6
havabborfilet	3-5	skinkesteik	5-6
kveitebiff, 12-25 mm	6-8	grillspyd, 25 mm terninger	7-8
laksebiff, 12-25 mm	6-8	pølser	6-8
sverdfiskbiff, 12-25 mm	6-9	indrefilet, 12 mm	4-6
tunfiskbiff, 12-25 mm	6-8	smørbrød	
grillspyd, 25 mm terninger	4-6	ost	2-3
reker	1-2	skinke (kokt)	5-6
kamskjell	4-6	snacks	
storfekjøtt		calzone	8-9
filet	5-7	hot dogs	2-3
ryggbiff	7-8	frukt	
hamburger, 100 g	7-8	eple, halvert/skiver	6-8
grillspyd, 25 mm terninger	7-8	bananer, kuttet på langs	3-4
rundbiff	5-7	nektariner, halvert/skiver	3-5
pølser	6-8	ferskener, halvert/skiver	3-5
ytrefilet	7-9	ananas, skiver	3-7
T-Bone	8-9	grønnsaker	
lammekjøtt		asparges	3-4
grillspyd, 25 mm terninger	7-8	aubergine, skiver/terninger	8-9
ryggkoteletter	4-6	løk, tynn skive	5-6
kylling/kalkun		paprika, tynn skive	6-8
kyllingbryst	5-7	paprika, grill skillet	2-3
lår (kylling)	5-7	hele paprika pensles med olje	8
kalkunbryst i skiver	3-4	poteter, skiver/terninger	7-9

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 brønnskarse

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 tomat og brønnskarse, deretter legg på den andre skiven. Grill i 2-3 minutter. Strø dressing over maten.



oppskrifter er tilgjengelig på vårt nettsted:

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

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

TÄRKEITÄ VAROTOIMIA

Seuraa perusvarotoimia, muun muassa seuraavia ohjeita:

- 1 Laitetta saavat käyttää yli 8-vuotiaat lapset ja henkilöt, joiden fyysinen, aistienvarainen tai henkinen toimintakyky on heikentynyt, tai joilla ei ole kokemusta ja tietoa, jos heitä valvotaan/ohjeistetaan, ja he ymmärtävät käyttöön liittyvät vaarat. Lapset eivät saa leikkiä laitteella. Lapset eivät saa puhdistaa tai tehdä hoitotoimia, jos he eivät ole yli 8-vuotiaita ja valvonnan alla. Pidä laite ja kaapeli alle 8-vuotiaiden ulottumattomissa.
-  2 Laitteen pinnat tulevat kuumiksi.
- 2 Älä yhdistä laitetta ajastimen tai kauko-ohjausjärjestelmän kautta.
- 3 Jos sähköjohto on vahingoittunut, se pitää antaa valmistajan, tämän huoltopalvelun tai vastaavan pätevyyden omaavan henkilön vaihdettavaksi vaarojen välttämiseksi.
-  4 Älä upota laitetta nesteeseen.
- 4 Älä käytä laitetta lähellä syttyviä materiaaleja (esim. verhot) tai niiden alapuolella.
- 5 Grilli ja paistolaatta ovat itsenäisiä, mutta fyysikan lait pätevät niihin kuitenkin. Lämpö virtaa toisesta toiseen ja ne molemmat tulevat kuumiksi.
- 6 Aseta laite vakaalla, tasaisella ja kuumuutta kestäväälle alustalle.
- 7 Jätä vähintään 50 mm tyhjä tila laitteen ympärille.
- 8 Valmista liha, kana ja lihatuotteet (jauheliha, hampurilaispihvit jne.) kunnes lihan neste on kirkasta. Valmista kala kunnes sen liha on läpikypsää.
- 9 Älä käytä laitetta mihinkään muuhun tarkoitukseen kuin ruoanlaittoon.
- 10 Älä käytä laitetta, jos se on vahingoittunut tai toimii huonosti.

vain kotikäyttöön

ENNEN ENSIMMÄISTÄ KÄYTTÖKERTAA

Pyyhi grillin levyt kostealla liinalla.

VALMISTELU

- 1 Grilli ja paistolaatta ovat itsenäisiä. Voit käyttää kumpaakin erikseen tai molempia yhtä aikaa. Kummassakin on oma lämpötilan säätö ja merkkivalo.
- 2 Kummankin lämpötilan säädön asteikko on 0 (pois päältä) - 3 (maksimi).
- 3 Kumpikin merkkivalo palaa, kun elementti kuumenee, sammuu kun haluttu lämpötila on saavutettu ja vaihtelee sitten päälle ja pois päältä termostaatin mukaisesti.
- 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.
- 6 Laita pistoke kiinni pistorasiaan.

piirroksat

- 1 kahva
- 2 grillilevyt
- 3 paistolaatta

- 4 rasvapelti
- 5 grillin säädin ja merkkivalo
- 6 paistolaatan merkkivalo
- 7 paistolaatan säädin

👁 PAISTOLAATAN KÄYTTÄMINEN

- 7 Käytä paistolaattaa kaikkeen, joka litistyy grillissä.
- 8 Käännä paistolaatan säädin haluamaasi asetukseen ja odota kunnes merkkivalo sammuu.
- 9 Aseta ruoka paistolaatalle lastalla tai pihdeillä, ei sormin.
- 10 Paistolaatta kypsentää vain toiselta puolelta, joten se on hitaampi kuin grilli. Sinun täytyy kääntää ruoka, jos haluat kypsentää sen molemmilta puolilta.

👁 GRILLIN KÄYTTÄMINEN

- 11 Käännä säädin haluamaasi asetukseen ja odota kunnes merkkivalo sammuu.
- 12 Kun valo sammuu, voit avata grillin. Käytä patakinnasta.
- 13 Aseta ruoka grillin pohjalevylle lastalla tai pihdeillä, mutta ei sormin.
- 14 Sulje grilli.
- 15 Sarana soveltuu myös paksuille ja erikoisen muotoisille ruoille.
- 16 Grillilevyjen tulee olla täysin vierekkäin ja samalla tasolla epätasaisen grillaustuloksen välttämiseksi

👁 POISTA RUOKA GRILLISTÄ

- 17 Tarkista ruoan kypsytys. Jos epäilet, pidä vielä hetki grillissä.

👁 VALMISTA?

- 18 Irrota laite sähköverkosta.

👁 MUUTA?

- 19 Pue patakinnas, tyhjennä rasvapelti lämmönkestävään astiaan, pyyhi rasvapelti sitten talouspaperilla ja laita takaisin grillin etuosan alle.

👁 HOITO JA HUOLTO

- 20 Irrota laite sähköverkosta ja anna sen jäähtyä ennen puhdistusta tai säilytykseen laittamista.
- 21 Pyyhi kaikki pinnat puhtaalla, kostealla liinalla.
- 22 Poista pinttynyt lika talouspaperilla, jonka olet kostuttanut kasviöljyllä.
- 23 Pese rasvapelti lämpimässä saippuavedessä tai astianpesukoneen yläkorissa.
- 24 Älä käytä kaapimia, teräsvillaa tai saippuasieniä.
- ★ Niistä paikoista, joissa ylä- ja alalevy koskettavat toisiaan, voi tarttumattomissa pinoissa näkyä hieman kulumista. Tämä on puhtaasti kosmeettista eikä vaikuta grillin toimintaan.

~~👁~~ 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	min	sianliha	min
lohifilee	3-4	kylykset, 12mm	5-6
meribaskifilee	3-5	kinkku	5-6
Ruijan-pallas pala, 12–25 mm	6-8	vartaat, 25 mm kuutio	7-8
lohipala, 12–25 mm	6-8	makkarat	6-8
miekkakala, pala 12–25 mm	6-9	sisäfilee, 12mm	4-6
tonnikala 12–25 mm	6-8	leivät	
vartaat, 25 mm kuutio	4-6	juusto	2-3
katkaravut	1-2	kinkku (keitetty)	5-6
kampasimpukat	4-6	pikkuruoat	
naudanliha		calzonet	8-9
filee	5-7	hot dogit	2-3
kylki	7-8	hedelmät	
jauhelihapihvi, 100 g	7-8	omena, puolikas/viipale	6-8
vartaat, 25 mm kuutio	7-8	banaanit, pitkittäin puolitettu	3-4
naudanpaisti	5-7	nektariini, puolikas/viipale	3-5
makkarat	6-8	persikat, puolikas/viipale	3-5
fileeselkä	7-9	ananas, viipale	3-7
T-luupihvi	8-9	vihannekset	
lammas		parsa	3-4
vartaat, 25 mm kuutio	7-8	munakoiso, viipale/kuutio	8-9
lampaan kyljykset	4-6	sipuli, ohut viipale	5-6
kana/kalkkuna		paprika, ohut pala	6-8
broilerinrinta	5-7	paprikat, grillattavat ja kuorittavat	2-3
reidet (kana)	5-7	kokonaiset paprikat öljyllä voideltuina	8
kalkkunan rinta, siivuina	3-4	perunat, viipale/kuutio	7-9

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 fraiche

½ sitruunan kuorta raastettuna

½ sitruunamehua

1 mustapippuria

Sekoita salaatti kulhossa. Laita jääkaappiin 2 tunniksi. Murena 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>

иллюстрации


1 ручка	4 поддон
2 пластины гриля	5 регулятор и индикатор гриля
3 противень	6 индикатор противня
	7 регулятор противня

Прочтите инструкции, сохраните их, при передаче сопроводите инструкцией. Перед применением изделия снимите с него упаковку.

СТОП ВАЖНЫЕ МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

Следуйте основным инструкциям по безопасности, включая следующие:

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

 Поверхности прибора нагреваются.

2 Не подсоединяйте прибор через таймер или систему дистанционного управления.

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

 Не погружайте прибор в жидкость.

4 Не используйте прибор рядом с горючими материалами (например, занавесками) или под ними.

5 Гриль и противень независимы, однако законы физики непреклонны. Между ними существует теплообмен, поэтому и гриль, и противень становятся горячими.

6 Устанавливайте прибор на устойчивую, горизонтальную, термостойкую поверхность.

7 Оставьте по меньшей мере 50 мм пространства вокруг устройства.

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 Прибор предназначен только для приготовления пищи.

10 Не используйте прибор, если он поврежден или работает с перебоями.

только для бытового использования** ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ ПРИБОРА**

Протирайте пластины гриля влажной тканью.

 ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1 Гриль и противень независимы. Их можно использовать как по отдельности, так и одновременно. У каждой из них собственный регулятор температуры и индикатор.

2 Каждый регулятор температуры помечен цифрами от 0 (выкл.) до 3 (макс.).

3 Каждый индикатор светится во время нагрева своего элемента и выключается по достижении необходимой температуры, после чего процесс повторяется циклически под управлением термостата.



- 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.
- 6 Вставьте вилку в розетку.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПРОТИВНЯ

- 7 Противнем пользуются, чтобы поджарить что-либо, что могло бы расплющиться на гриле.
- 8 Поверните регулятор противня до необходимого значения и подождите, пока погаснет индикатор.
- 9 Поместите пищевые продукты на противень с помощью лопатки или щипцов, но не пальцами.
- 10 Противень поджаривает лишь одну сторону, поэтому готовить на нем медленнее, чем на гриле, а чтобы поджарить обе стороны продукта, последний придется перевернуть.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ГРИЛЯ

- 11 Поверните регулятор гриля до необходимого значения и подождите, пока погаснет индикатор.
- 12 Когда индикатор погаснет, с помощью кухонной рукавицы откройте гриль.
- 13 Поместите пищевые продукты на нижнюю пластину гриля с помощью лопатки или щипцов, но не пальцами.
- 14 Закройте гриль.
- 15 Чтобы легче было готовить толстые куски пищи или куски неправильной формы, предусмотрено шарнирное соединение.
- 16 Пластины гриля должны располагаться примерно параллельно, во избежание неравномерного приготовления.

ИЗВЛЕЧЕНИЕ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ

- 17 Проверьте, готова ли пища. В случае сомнений увеличьте время приготовления еще на несколько минут.

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.

ЗАЩИТА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ

- 1 Для того чтобы избежать угроз для здоровья и окружающей среды из-за вредных веществ в электрических и электронных товарах, приборы, отмеченные данным символом, должны утилизироваться не как не отсортированные бытовые отходы, а как восстановленные или повторно использованные.

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

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

время приготовления и безопасность пищевых продуктов

Время приготовления указано приблизительно. Это время приводится для приготовления свежих или полностью размороженных пищевых продуктов, когда регулятор температуры установлен в среднее положение. При приготовлении замороженных продуктов добавьте 2-3 минуты для морепродуктов и 3-6 минут для мяса и птицы, в зависимости от толщины и плотности пищи. При приготовлении фасованных пищевых продуктов следуйте указаниям на упаковке или этикетке.

морепродукты	min	свинина	min
филе лосося	3-4	отбивные, толщиной 12 мм	5-6
филе сига	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

☞ = столовая ложка (15 мл)

g = граммы

☞ = горсть

☞ = чайная ложка (5 мл)

ml = миллилитры

панини с копченой скумбрией (1 порцию)

2 готовые филе копченой скумбрии

3 ломтики хлеба из цельнозерновой муки

4 помидоры «черри», половинки

1 ☞ водяной кресс

заправка:

2 ☞ крем-фреш

½ ☞ цедра лимона, тертая

½ ☞ лимонный сок

1 ☞ 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 přístroj mohou používat děti ve věku od 8 let a osoby se sníženými fyzickými, sensorickými či mentálními schopnostmi nebo osoby, které výrobek nikdy nepoužívaly nebo jej neznají, pokud tak činí pod dozorem/byly poučeny a rozumí souvisejícím rizikům. S přístrojem si nesmějí hrát děti. Děti nesmějí provádět čištění a běžnou údržbu, pokud nedosáhly věku alespoň 8 let a nejsou-li pod dozorem. Přístroj i kabel uchovávejte mimo dosah dětí mladších 8 let.
-  2 Povrchy přístroje budou pálit.
- 2 Přístroj nepřipojujte přes časovač nebo systém dálkového ovládání.
- 3 Pokud je poškozený kabel, musí jej vyměnit výrobce, jeho servisní zástupce nebo osoba podobně kvalifikovaná, aby nedošlo k riziku.
-  4 Neponořujte přístroj do kapaliny.
- 4 Přístroj nepoužívejte blízko či pod hořlavými materiály (např. záclonami).
- 5 Gril i plotna jsou dvě na sobě nezávislé části, ale fyzikální zákony samozřejmě fungují. Čili teplo bude přecházet z jedné části na druhou, tzn. že obě budou horké.
- 6 Umístěte spotřebič na stabilní, rovnou plochu odolnou vůči teplu.
- 7 Kolem přístroje mějte volný prostor alespoň 50 mm do všech stran.
- 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 Přístroj nepoužívejte k žádným jiným účelům než k přípravě jídla.
- 10 Nepoužívejte žádné kovové či ostré předměty – poškodili byste nepřilnavý povrch.

jen pro domácí použití

PŘED PRVNÍM POUŽITÍM

Grilovací plochy utřete vlhkým hadrem.

PŘÍPRAVA

- 1 Gril i plotna jsou dvě na sobě nezávislé části, tzn. můžete každou část použít samostatně, anebo je můžete použít zároveň. Každá část má svůj vlastní ovládač teploty i kontrolku.
- 2 Každý ovládač teploty má stupnici od 0 (vypnuto) do 3 (max).
- 3 Když se bude daná část zahřívat, bude svítit daná kontrolka. Jakmile bude dosažena požadovaná teplota, kontrolka zhasne. A pak podle toho, jak bude spínat termostat, bude zase svítit či zhasínat.
- 4 Odkapávací táč 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.
-  6 Nepoužívejte nízkotučný tuk – mohl by na grilu vzplanout.
- 6 Zasuňte zástrčku do zásuvky.

nákresy

- 1 držadlo
- 2 grilovací plochy
- 3 plotna

- 4 odkapávací táč
- 5 ovladač grilu a kontrolka
- 6 kontrolka plotny
- 7 ovladač plotny

👁️ POUŽÍVÁNÍ PLOTNY

- 7 Plotnu používejte pro opékání čehokoliv, co by se mohlo v grilu zploštit.
- 8 Na ovladači plotny nastavte vámi požadovanou hodnotu a potom čekejte, dokud nezhasne kontrolka.
- 9 Potraviny na plotnu pokládejte pomocí obrabečky či kleští, ne však rukou.
- 10 Na plotně se potraviny opékají jen z jedné strany, tzn. že to trvá to déle než na grilu. Čili pokud chcete opékat z obou stran, musíte potraviny otočit.

👁️ POUŽÍVÁNÍ GRILU

- 11 Na ovladači grilu nastavte vámi požadovanou hodnotu a potom čekejte, dokud nezhasne kontrolka.
- 12 Po zhasnutí kontrolky gril s použitím rukavic na vaření otevřete.
- 13 Potraviny umístěte na spodní grilovací plochu pomocí obrabečky nebo kleští, nikdy ne prsty.
- 14 Gril zavřete.
- 15 Pant grilu je řešen tak, že je možné grilovat tlusté či nezvykle tvarované potraviny.
- 16 Grilovací plochy by měly být k sobě souběžně, aby se jídlo připravilo stejnoměrně.

👁️ VYJMUTÍ JÍDLA

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

👁️ HOTOVO?

- 18 Vytáhněte přístroj ze zásuvky.

👁️ JEŠTĚ NĚCO?

- 19 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

- 20 Odpojte spotřebič a nechte jej vychladnout, než jej vyčistíte nebo uložíte.
- 21 Všechny plochy otřete čistým vlhkým hadrem.
- 22 Těžko odstranitelné skvrny odstraníte kuchyňským ubrouskem lehce namočeným v oleji na vaření.
- 23 Odkapávací táč umyjte v teplé mýdlové vodě nebo v první přihrádce myčky.
- 24 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.

🗑️ OCHRANA ŽIVOTNÍHO PROSTŘEDÍ

Abyste se vyhnuli ohrožení zdraví a životního prostředí vlivem nebezpečných látek obsažených v elektrických a elektronických produktech, spotřebiče označené tímto symbolem nesmějí být vyhazovány do smíšeného 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.




	min	vepřové	min
plody moře			
filet z lososa	3-4	plátky, 12 mm	5-6
filet z vlkouše	3-5	šunkový steak 5-6	
steak z plátýze, 12-25 mm	6-8	kebab, 25 mm kostka	7-8
steak z lososa, 12-25 mm	6-8	klobásy	6-8
steak z mečouna, 12-25 mm	6-9	kotleta, 12 mm	4-6
steak z tuňáka, 12-25 mm	6-8	sendviče	
kebab, 25 mm kostka	4-6	sýr	2-3
krevety	1-2	šunka (vařená)	5-6
mušle	4-6	svačina	
hovězí		calzone	8-9
filet	5-7	hot dog	2-3
steak z roštěnce	7-8	ovoce	
burger, 100 g	7-8	jablko, na poloviny/plátky	6-8
kebab, 25 mm kostka	7-8	banány rozkrojené podélně	3-4
steak z kýty	5-7	nektarinky, na poloviny/plátky	3-5
klobásy	6-8	broskve, na poloviny/plátky	3-5
svíčková	7-9	ananas, plátky	3-7
T-bone steak (bederní část vysokého roštěnce s kostí ve tvaru T)	8-9	zelenina	
jehněčí		chřest	3-4
kebab, 25 mm kostka	7-8	lilek, na plátky/kostky	8-9
plátky roštěnce	4-6	cibule, tenké plátky	5-6
kuřecí/krůtí		paprika, tenké plátky	6-8
kousky kuřecích prs	5-7	paprika, ogrilovat slupku	2-3
(kuřecí) stehna	5-7	celé papriky potřené olejem	8
krůtí prsa na plátky	3-4	brambory, na plátky/kostky	7-9

recepty

 = hrst

 = polévková lžíce (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 fraiche

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>

nákresy	4 odkvapkávacia táčňa
1 rukoväť	5 ovládač grilu a svetielko
2 grilovacie platne	6 svetielko grilovacej dosky
3 grilovacia doska	7 ovládač grilovacej dosky

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

Dodržujte základné bezpečnostné opatrenia, vrátane:

1 Tento prístroj môžu používať deti od 8 rokov a osoby so zníženými fyzickými, zmyslovými alebo psychickými schopnosťami alebo nedostatkom skúseností a vedomostí ak sú pod dozorom/poučení a sú si vedomí s tým spojených rizík. Deti sa s prístrojom nemajú hrať. Čistenie a používateľská údržba nemajú byť vykonávané deťmi ak nie sú staršie ako 8 rokov a pod dozorom. Prístroj a elektrickú šnúru uchovávajte mimo dosahu detí mladších ako 8 rokov.

 Povrchy spotrebiča budú horúce.

2 Nepripájajte prístroj pomocou časovača alebo systému diaľkového ovládania.

3 Ak je prívodný kábel poškodený, musí byť vymenený výrobcom, jeho servisným technikom alebo iným kvalifikovaným odborníkom, aby nedošlo k riziku.

 Neponárajte spotrebič do tekutiny.

4 Nepoužívajte spotrebič v blízkosti alebo pod horľavými materiálmi (napr. záclonami).

5 Gril a grilovacia doska sú nezávislé, ale aj tu platia zákony fyziky. Teplo bude prúdiť z jednej časti do druhej, takže budú obe horúce.

6 Spotrebič postavte na stabilný, vodorovný a teplu odolný povrch.

7 Okolo celého spotrebiča nechajte voľný priestor aspoň 50 mm.

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 Nepoužívajte prístroj na žiadny iný účel okrem prípravy jedla.

10 Nepoužívajte tento spotrebič, ak je poškodený alebo má poruchu.

len na domáce použitie

PRED PRVÝM POUŽITÍM

Grilovacie platne utrite vlhkou utierkou.

PRÍPRAVA

1 Gril a grilovacia doska sú od seba nezávislé. Môžete používať každú časť samostatne, alebo obe naraz. Každá časť má svoj ovládač teploty a svetielko.

2 Každý ovládač teploty je označený od 0 (vypnuté) po 3 (max).

3 Každé svetielko bude svietiť počas zohrievania a vypne sa, keď prístroj dosiahne požadovanú teplotu, potom sa bude zapínať a vypínať podľa termostatu.

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 na grile prihorieť.

6 Vložte zástrčku do zásuvky na stene.

POUŽÍVANIE GRILOVACEJ DOSKY

7 Grilovacia dosku používajte na všetko, čo by sa mohlo v grile príliš stlačiť.

8 Otočte ovládač grilovacej dosky na požadované nastavenie a počkajte, kým svetielko nezhasne.

9 Poukladajte jedlo na grilovacia dosku pomocou varešky alebo klieští, nie prstami.

10 Grilovacia doska pečie iba z jednej strany, takže je to pomalšie ako gril a budete musieť jedlo otočiť, aby ste ho mohli opiecť z oboch strán.

POUŽÍVANIE GRILU

11 Otočte ovládačom grilu na požadované nastavenie, potom počkajte, kým nezhasne svetielko.

12 Keď kontrolka zhasne, s použitím chňapky otvorte gril.

13 Potraviny poukladajte na spodnú grilovacia platňu pomocou obracačky alebo klieští, nie prstami.

14 Zatvorte gril.

15 Kĺb je upravený tak, aby si poradil s hrubými aj nepravidelne tvarovanými kusmi jedla.

16 Grilovacie platne by mali byť zhruba rovnobežne, aby bolo jedlo prepečené rovnomerne.

JEDLO VYBERTE

17 Skontrolujte, či je jedlo hotové. Ak máte pochybnosti, grilujte ho ešte o čosi dlhšie.

HOTOVO?

18 Odpojte prístroj z elektrickej siete.

VIAC?

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

STAROSTLIVOSŤ A ÚDRŽBA

20 Spotrebič odpojte a nechajte ho vychladnúť pred čistením alebo pred uskladnením.

21 Všetky povrchy utrite čistou vlhkou utierkou.

22 Na ťažko odstrániteľné škrvny použite papierovú utierku navlhčenú troškou oleja na varenie.

23 Odkvapkávacia táciu umyte v teplej vode so saponátom, alebo vo vrchnom koši umývačky riadu.

24 Nepoužívajte škrabky, drôtenky alebo hubky na umývanie so saponátom.

✱ V miestach, kde dochádza k dotyku medzi spodnou a vrchnou platňou môžu neprilhavé povrchy vykazovať známky opotrebenia. Toto je iba kozmetická chyba, a nemá vplyv na správne fungovanie grilu.

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	min	bravčové	min
filet z lososa	3-4	rezeň, 12 mm	5-6
filet z morského okúňa	3-5	rezeň zo šunky	5-6
steak z halibuta, 12-25 mm	6-8	kebaby, veľkosť kocky 25 mm	7-8
steak z lososa, 12-25 mm	6-8	klobásy	6-8
steak z mečúňa, 12-25 mm	6-9	sviečková, 12 mm	4-6
steak z tuniaka, 12-25 mm	6-8	sendviče	
kebaby, kocka veľkosti 25 mm	4-6	syrový	2-3
krevety	1-2	šunkový (tepelne upravený)	5-6
mušle	4-6	rýchle jedlá	
hovädzie		Calzone (plnená taštička)	8-9
rezeň	5-7	hot dogy	2-3
steak z roštenky	7-8	ovocie	
hamburger, 100 g	7-8	jablko, polovica/kúsok	6-8
kebaby, kocky veľkosti 25 mm	7-8	banány, rozkrojené po dĺžke 3-4	
rezeň z pleca	5-7	nektarinky, polovica/kúsok	3-5
párky	6-8	broskyne, polovica/kúsok	3-5
sviečková	7-9	ananás, kúsok	3-7
kotleta	8-9	zelenina	
jahňacie		špargľa	3-4
kebaby, kocky veľkosti 25 mm	7-8	baklažán, plátok/kocka	8-9
rezne z karé 4-6		cibule, nakrájané na tenko	5-6
kura/morka		papriky, nakrájané na tenko	6-8
kúsky kuracích prs	5-7	papriky, ugrilujte a potom stiahnite kožu	2-3
stehná (kura)	5-7	celé papriky potreté olejom	8
morčacie prsia, plátky	3-4	zemiaky, plátok/kocka	7-9

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. Makrely 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>

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.

 Powierzchnie urządzenia rozgrzewają się.

2 Nie podłączaj urządzenia za pomocą regulatora czasowego lub zdalnego sterowania.

3 Jeżeli przewód zasilający ulegnie uszkodzeniu, powinien być wymieniony przez producenta, jego serwis techniczny lub specjalistyczny zakład naprawczy w celu uniknięcia zagrożenia.

 Nie zanurzaj urządzenia w cieczy.

4 Nie używaj urządzenia w pobliżu materiałów łatwopalnych (np. firanek).

5 Grill i patelnia są niezależne, ale prawa fizyki zawsze obowiązują. Ciepło będzie płynąć od jednego do drugiego, więc są obie gorące.

6 Ustaw urządzenie na stabilnej, równej i termoodpornej powierzchni.

7 Ze wszystkich stron urządzenia należy pozostawić, co najmniej 50mm wolnej przestrzeni.

8 Piecz mięso, drób, i ich pochodne (mielone, hamburgery, itp.), aż będzie wyciekać czysty sos. Przyrządzaj ryby, aż w całości będą gotowe do spożycia.

9 Nie używaj urządzenia do innych celów niż przygotowywanie potraw.

10 Nigdy nie używaj uszkodzonego urządzenia lub jeśli zaczęło wadliwie działać.

tylko do użytku domowego

PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

Przetrzyj płyty grilla wilgotną szmatką.

PRZYGOTOWANIE

1 Grill i patelnia są niezależne. Można je wykorzystywać każde oddzielnie lub razem. Każde ma własną regulację temperatury i oddzielne lampki.

2 Każda regulacja temperatury jest oznaczona 0 (OFF) do 3 (max).

3 Każda lampka świeci, gdy pracuje odpowiednia grzałka, wyłącza się, gdy osiągnie odpowiednią temperaturę, a następnie za pomocą termostatu włącza się i wyłącza w cyklu.

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 rozprowadzaj substancji z niską zawartością tłuszczu - mogą zapalić się na urządzeniu.

6 Włóż wtyczkę w gniazdko sieciowe.

POŁÓŻ NA PATELNI

7 Na patelni można smażyć wszystko, co mogłoby zostać spłaszczony w grillu.

8 Przekręć pokrętkę regulacyjną patelni w żądane ustawienie, a następnie poczekaj, aż zgaśnie lampka.

rysunki

1 uchwyt

2 płyty grilla

3 patelnia

4 tacka ociekowa

5 regulacja grilla i lampka

6 lampka patelni

7 regulacja patelni

- 9 Ułóż jedzenie na patelni za pomocą szpachelki lub szczypiec, nie palcami.
- 10 Patelnia obsmaża tylko z jednej strony, więc smażenie jest wolniejsze niż w grillu i trzeba odwrócić jedzenie na drugą stronę, jeżeli ma być obsmażone po obu stronach.

👁️ WŁÓŻ DO GRILLA

- 11 Przekręć pokrętko regulacyjne grilla w żądane ustawienie, a następnie poczekaj aż zgaśnie lampka.
- 12 Gdy lampka zgaśnie, użyj rękawicy kuchennej, aby otworzyć grill.
- 13 Ułóż żywność na dolnej płycie grilla przy pomocy łopatki lub szczypiec, a nie palców.
- 14 Zamknij grill.
- 15 Zawias przegubowy jest dostosowany do produktów żywnościowych grubych lub o nietypowym kształcie.
- 16 Płyty grilla powinny być mniej więcej równoległe, aby uniknąć nierównomiernego opiekania.

👁️ WYJMIJ JEDZENIE

- 17 Sprawdź, czy jedzenie jest gotowe. Jeśli masz wątpliwości, opiekaj nieco dłużej.

👁️ SKOŃCZONE?

- 18 Wyjąć wtyczkę z gniazdka.

👁️ WIĘCEJ?

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

👁️ KONSERWACJA I OBSŁUGA

- 20 Przed czyszczeniem lub odstawieniem urządzenia wyłącz wtyczkę zasilania z gniazdka.
- 21 Wytrzyj wszystkie powierzchnie czystą wilgotną szmatką.
- 22 Do usunięcia uporczywych plam użyj papierowego ręcznika zwilżonego odrobiną oliwy jadalnej.
- 23 Umyj tackę ociekową w ciepłej wodzie z mydłem lub na górnej półce zmywarki do naczyń.
- 24 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.

🗑️ OCHRONA ŚRODOWISKA

- 1 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	połędwica, 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 połędwicy	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
połędwica	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 połędwicy	4-6	cebula, cienki plaster	5-6
kurczak / indyk		papryką, 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

☞ = łyżka stołowa (15ml)

☞ = łyżeczka (5 ml)

g = gramy

ml = mililitry

☞ = garść

wędzona makrela panini (1 porcja)

2 gotowane wędzone filety z makreli

3 kromki razowego chleba

4 pomidory cherry, połówki

1 ☞ rzeżucha

sos:

2 ☞ śmietana "crème fraiche"

½ ☞ skórka z cytryny, starta

½ ☞ sok z cytryny

1 ☞ 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 ručka
- 2 ploče roštilja
- 3 ploča

- 4 posuda za kapanje
- 5 regulator roštilja i svjetlo
- 6 svjetlo ploče
- 7 regulator ploče

Pročitajte upute, držite ih na sigurnom mjestu, prosljedite ih ako dajete uređaj. Uklonite cijelo pakiranje prije uporabe.

STOP VAŽNE SIGURNOSNE MJERE

Poštujte osnovne sigurnosne mjere, uključujući slijedeće:

1 Ovaj uređaj mogu koristiti djeca od 8 godina pa na više i osobe smanjenih tjelesnih, osjetilnih ili mentalnih sposobnosti ili osobe koje ne raspoložu iskustvom i znanjem ako su pod nadzorom ili rade po uputama, te razumiju uključene opasnosti. Djeca se ne smiju igrati s uređajem. Čišćenje i održavanje ne smiju vršiti djeca ako nisu starija od 8 godina i moraju biti pod nadzorom. Držite uređaj i kabel van dosega djece mlađe od 8 godina.

 Površine uređaja će postati vruće.

2 Nemojte priključivati uređaj putem tajmera ili sustava za daljinsko upravljanje.

3 Ako je kabel oštećen, radi izbjegavanja opasnosti, mora ga zamijeniti proizvođač, ovlašteni servis ili osoba slične stručnosti.

 Nemojte uranjati uređaj u tekućinu.

4 Nemojte koristiti uređaj blizu ili ispod zapaljivih materijala (npr. zavjesa).

5 Roštilj i ploča za roštilj su neovisni, ali se još uvijek primjenjuju zakoni fizike. Toplina će se prebacivati s jednog na drugi, tako da će i roštilj i ploča biti vrući.

6 Postavite uređaj na stabilnu, ravnu površinu, otpornu na toplinu.

7 Ostavite najmanje 50 mm prostora oko uređaja.

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 Nemojte koristiti uređaj u bilo koju drugu svrhu osim za pečenje hrane.

10 Nemojte koristiti uređaj ako je oštećen ili neispravan.

isključivo za kućnu uporabu** PRIJE PRVE UPORABE**

Vlažnom krpom obrišite ploče roštilja.

 PRIPREMA:


1 Roštilj i ploča za roštilj su neovisni. Možete ih koristiti ili pojedinačno ili zajedno. Imaju zasebne regulatore temperature i zasebna svjetla.

2 Svaki regulator kontrole temperature ima oznake od 0 (isklj.) do 3 (maks.)

3 Kad se zagrijava jedan element, njegovo svjetlo će biti upaljeno; po postizanju točne temperature, svjetlo će se ugasiti, i potom će se naizmjenično paliti i gasiti tokom rada termostata.

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 izgoriti na roštilju.



6 Stavite utikač u utičnicu.

STAVLJANJE NAMIRNICA NA PLOČU ROŠTILJA

- 7 Koristite ploču roštilja za prženje namirnica koje bi se mogle prignječiti roštiljem.
- 8 Okrenite regulator ploče na željenu postavku i potom sačekajte dok se svjetlo ne ugasi.
- 9 Postavite hranu na ploču roštilja uz pomoć lopatice ili hvataljki; nemojte to raditi prstima.
- 10 Na ploči se namirnice peku samo s jedne strane, tako da je pečenje sporije nego na roštilju i morate okretati hranu ako želite da se ispeče na obje strane.

STAVLJANJE NAMIRNICA NA ROŠTILJ

- 11 Okrenite regulator roštilja na željenu postavku i potom sačekajte dok se svjetlo ne ugasi.
- 12 Kad se indikatorno svjetlo ugasi, otvorite roštilj koristeći se rukavicom.
- 13 Postavite hranu na donju ploču roštilja uz pomoć lopatice ili hvataljki, nemojte to raditi prstima.
- 14 Zatvorite roštilj.
- 15 Šarka je oblikovana na način da može podnijeti debele komade hrane ili namirnica neobičnih oblika.
- 16 Ploče roštilja trebaju biti otprilike paralelne, da bi se izbjeglo neravnomjerno pečenje.

VAĐENJE NAMIRNICA

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

JESTE LI ZAVRŠILI?

- 18 Izvucite utikač iz utičnice za napajanje.

JOŠ MALO ROŠTILJANJA?

- 19 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

- 20 Prije čišćenja i pospremanja uređaja, iskopčajte ga iz utičnice i ostavite da se ohladi.
- 21 Obrišite sve površine čistom vlažnom krpom.
- 22 Uklonite tvrdokorne mrlje paprnatim ubrusom ovlaženim s malo jestivog ulja.
- 23 Operite posudu za kapanje u toploj sapunici ili na gornjoj rešetki perilice za posuđe.
- 24 Nemojte koristiti ribalice, metalnu žicu ili jastučice 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.

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.

	min	svinjetina	min
morski plodovi			
file od lososa	3-4	kotleti, 12 mm	5-6
file od brancina	3-5	odrezak dimljene šunke	5-6
odrezak konjskog jezika, 12-25 mm	6-8	ražnjići, kockica od 25 mm	7-8
odrezak lososa, 12-25 mm	6-8	kobasice	6-8
odrezak sabljarkke, 12-25 mm	6-9	pisanica, 12 mm	4-6
odrezak tunjevine, 12-25 mm	6-8	sendvići	
ražnjići, kockica od 25 mm	4-6	sir	2-3
škampi	1-2	šunka (kuhana)	5-6
Jakobove kapice	4-6	zakuske	
govedina		calzone	8-9
file	5-7	hot dogovi	2-3
odrezak od butine	7-8	voće	
hamburger, 100 g	7-8	jabuka, polovina/kriška	6-8
ražnjići, kockica od 25 mm	7-8	banane, uzdužna kriška	3-4
okrugli odrezak	5-7	nektarine, polovina/kriška	3-5
kobasice	6-8	breskve, polovina/kriška	3-5
pečenica	7-9	ananas, kriška	3-7
odrezak s kostima	8-9	povrće	
janjetina		šparoge	3-4
ražnjići, kockica od 25 mm	7-8	patlidžan, kriška/kockica	8-9
kotleti (odresci)	4-6	luk, tanka ploška	5-6
piletina/puretina		paprika, tanka kriška	6-8
komadi pilećih prsa	5-7	paprike, pečene na roštilju i oguljene	2-3
pileći zabatci	5-7	cijele paprike, premazane uljem	8
pureća prsa, rezana	3-4	krumpiri, kriška/kockica	7-9

recepti (Hrvatski)

 = pregršt

 = žlica (15 ml)

 = čajna žličica (5 ml)

g = grami

ml = mililitri

sendvići 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  crème fraiche (francuskog kiselog vrhnja)

½  ribane limunove korice

½  soka od limuna

1  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. Roštiljajte 2-3 minuta. Poprskajte začim preko hrane.

recepti su dostupni na našoj web stranici:

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

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 otroci, stari najmanj 8 let, in osebe z zmanjšanimi fizičnimi, čutnimi ali duševnimi sposobnostmi ali s pomanjkljivimi izkušnjami in znanjem, če so pri tem pod nadzorom/dobijo navodila in razumejo s tem povezana tveganja. Otroci se z napravo ne smejo igrati. Otroci ne smejo čistiti in vzdrževati naprave, če niso starejši od 8 let ter pod nadzorom. Napravo in kabel varujte pred dosegom otrok, mlajših od 8 let.

 Površine naprave se segrejejo.

2 Te naprave ne smete priključite na časovnik ali sistem za daljinsko upravljanje.

3 Če je kabel poškodovan, ga mora zamenjati proizvajalec, njegov servisni zastopnik ali kdo s podobnimi pooblastili, da se prepreči tveganje.

 Naprave ne potaplajte v tekočino.

4 Naprave ne uporabljajte v bližini ali pod vnetljivimi materiali (npr. zavesami).

5 Žar in rešetka sta sicer neodvisna, vendar še vedno veljajo zakoni fizike. Toplota se pretaka od enega do drugega, tako da bosta oba vroča.

6 Napravo postavite na stabilno vodoravno površino, ki je odporna proti vročini.

7 Okoli naprave pustite najmanj 50 mm prostora.

8 Meso, perutnino in sorodne izdelke (mleto meso, burgerji itd.) pecite toliko časa, da so sokovi bistri. Ribe pecite toliko časa, da je meso v celoti neprosojno.

9 Naprave ne uporabljajte za nič drugega kot za kuhanje hrane.

10 Naprave ne upravljajte, če je poškodovana ali če ne deluje pravilno.

samo za gospodinjsko uporabo

PRED PRVO UPORABO

Plošči žara očistite z vlažno krpo.

PRIPRAVA


1 Žar in rešetka sta neodvisna. Uporabite lahko vsakega posebej ali oba skupaj. Vsak ima svoj nadzor temperature in lučko.

2 Vsak element za nastavljanje temperature je označen od 0 (izklop) do 3 (največ).

3 Vsaka lučka sveti, ko se grelnik segreva, izklopi, ko doseže pravilno temperaturo, in se vklaplja ter izklaplja s termostatom.

4 Pladenj za kapljanje 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.

6 Vtič vstavite v električno vtičnico.

risbe

1 ročaj

2 plošči žara

3 rešetka

4 pladenj za kapljanje

5 nastavitev in lučka žara

6 lučka rešetke

7 nastavitev rešetke

👁️ UPORABA REŠETKE

- 7 Rešetko uporabite za pečenje vsega, kar bi se lahko na žaru sploščilo.
- 8 Nastavitev rešetke zavrtite na želeno vrednost in počakajte, da se lučka izklopi.
- 9 Hrano postavite na rešetko z lopatico ali prijemalko, ne s prsti.
- 10 Rešetka segreva hrano le z ene strani, zato je počasnejša od žara, poleg tega pa boste morali hrano obrniti, če jo želite skuhati na obeh straneh.

👁️ POLNJENJE ŽARA

- 11 Nastavitev žara zavrtite na želeno vrednost in počakajte, da se lučka izklopi.
- 12 Ko lučka ugasne, odprite žar z rokavicami za pečico.
- 13 Na spodnjo ploščo žara polagajte hrano z lopatico ali prijemalko, ne s prsti.
- 14 Zaprite žar.
- 15 Tečaj je členast, da omogoča peko debelejšje ali nenavadno oblikovane hrane.
- 16 Plošči žara morata biti približno vzporedni, da preprečite neenakomerno kuhanje.

👁️ ODSTRANJEVANJE HRANE

- 17 Preverite, ali je kuhana. Če o tem niste prepričani, jo še pokuhajte.

👁️ KONČANO?

- 18 Napravo odklopite.

👁️ VEČ?

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

👁️ NEGA IN VZDRŽEVANJE

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

~~🗑️~~ 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.




	min	svinjina	min
morska hrana			
file lososa	3-4	zarebrnice, 12 mm	5-6
file brancina	3-5	zrezek iz krače	5-6
zrezek polenovke, 12–25 mm	6-8	kebab, kocke 25 mm	7-8
zrezek lososa, 12–25 mm	6-8	klobase	6-8
zrezek mečarice, 12–25 mm	6-9	ledvična pečenka, 12 mm	4-6
zrezek tuna, 12–25 mm	6-8	sendviči	
kebab, kocke 25 mm	4-6	sir	2-3
kozica	1-2	šunka (kuhana)	5-6
pokrovače	4-6	prigrizki	
govedina		kalcon	8-9
file	5-7	hrenovke	2-3
ledveni zrezek	7-8	sadje	
burger, 100 g	7-8	jabolko, polovica/rezina	6-8
kebab, kocke 25 mm	7-8	banane, narezane po dolgem	3-4
okrogli zrezek	5-7	nektarine, polovica/rezina	3-5
klobase	6-8	breskve, polovica/rezina	3-5
biftek	7-9	ananas, rezina	3-7
florentinec	8-9	zelenjava	
jagnjetina		šparglji	3-4
kebab, kocke 25 mm	7-8	jajčevci, rezina/kocka	8-9
ledvene zarebrnice	4-6	čebula, tanka rezina	5-6
piščanec/puran		paprike, tanka rezina	6-8
kosi piščančjih prsi	5-7	paprike, žar in olupljene	2-3
stegna (piščanec)	5-7	cele paprike, premazane z oljem	8
puranje prsi, narezane	3-4	krompir, rezina/kocka	7-9

recepti (Slovenščina)

 = za dlan

 = žlica (15 ml)

 = 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  kislá smetana

½  naribana limonina lupinca

½  limonin sok

1  črni poper

Preliv zmešajte v posodi. Hladite 2 uri. Rezine 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>

σχέδια

- 1 χειρολαβή
- 2 πλάκες γκριλιέρας
- 3 πλάκα

- 4 δίσκος υγρών
- 5 διακόπτης και λυχνία γκριλιέρας
- 6 λυχνία πλάκας
- 7 διακόπτης πλάκας

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.

STOP ΣΗΜΑΝΤΙΚΑ ΜΕΤΡΑ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ


Τηρείτε τα βασικά μέτρα ασφάλειας, συμπεριλαμβανομένων των παρακάτω:

1 Η παρούσα συσκευή μπορεί να χρησιμοποιηθεί από παιδιά ηλικίας άνω των 8 ετών και άτομα με μειωμένες σωματικές, αισθητήριες ή διανοητικές ικανότητες ή άτομα που δεν διαθέτουν επαρκή εμπειρία ή γνώση, υπό την προϋπόθεση ότι θα βρίσκονται υπό επίβλεψη ή θα λάβουν σχετικές οδηγίες και κατανοούν τους κινδύνους που ενέχει η χρήση της συσκευής. Τα παιδιά δεν πρέπει να χρησιμοποιούν τη συσκευή ως παιχνίδι. Ο καθαρισμός και η συντήρηση από χρήστη δεν πρέπει να πραγματοποιούνται από παιδιά, εκτός κι αν είναι άνω των 8 ετών και βρίσκονται υπό επίβλεψη. Να διατηρείτε τη συσκευή και το καλώδιο μακριά από παιδιά ηλικίας κάτω των 8 ετών.

 Οι επιφάνειες της συσκευής θερμαίνονται υπερβολικά.

2 Μη συνδέετε τη συσκευή με χρονοδιακόπτη ή σύστημα τηλεχειρισμού.

3 Εάν το καλώδιο είναι φθαρμένο, πρέπει να αντικατασταθεί από τον κατασκευαστή, τον αντιπρόσωπό του ή κάποιο εξουσιοδοτημένο πρόσωπο προς αποφυγή κινδύνων.

 Μη βυθίζετε τη συσκευή σε υγρά.

4 Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή πλησίον ή κάτω από εύφλεκτα υλικά (π.χ. κουρτίνες).

5 Η γκριλιέρα και η πλάκα είναι αυτόνομες, αλλά οι νόμοι της φυσικής ισχύουν πάντα. Η θερμότητα μεταδίδεται από τη μία στην άλλη, και έτσι καίνε και οι δύο.

6 Τοποθετήστε τη συσκευή σε σταθερή, πυράντοχη επιφάνεια.

7 Αφήστε ελεύθερο χώρο 50 mm τουλάχιστον γύρω από τη συσκευή.

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 Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή για οποιαδήποτε άλλη χρήση πέρα από το ψήσιμο τροφών.

10 Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή εάν είναι φθαρμένη ή παρουσιάζει δυσλειτουργίες.

αποκλειστικά για οικιακή χρήση

 **ΠΡΙΝ ΑΠΟ ΤΗΝ ΠΡΩΤΗ ΧΡΗΣΗ**

Σκουπίστε τις πλάκες της γκριλιέρας με ένα βρεγμένο πανί.

 **ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ**

1 Η γκριλιέρα και η πλάκα είναι αυτόνομες. Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε την κάθε μία ξεχωριστά, ή και τις δύο μαζί. Η κάθε μια έχει δικό της διακόπτη και λυχνία θερμοκρασίας.

2 Κάθε διακόπτης θερμοκρασίας έχει ενδείξεις 0 (σβησμένη) έως 3 (μέγιστη).



- 3 Κάθε λυχνία ανάβει όσο η αντίσταση θερμαίνεται, σβήνει όταν φτάσει στη σωστή θερμοκρασία, και μετά ανάβει και σβήνει διαδοχικά μαζί με το θερμοστάτη.
- 4 Τοποθετήστε στο κέντρο τον δίσκο υγρών κάτω από την μπροστινή πλευρά της γκριλιέρας ώστε να μη χυθούν έξω τυχόν υγρά.
- 5 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.
- 6 Συνδέστε το βύσμα στην πρίζα.

ΧΡΗΣΗ ΤΗΣ ΠΛΑΚΑΣ

- 7 Χρησιμοποιήστε την πλάκα για να ψήσετε οτιδήποτε θα συμπιεζόταν στην γκριλιέρα.
- 8 Βάλτε τον διακόπτη της πλάκας στη ρύθμιση που θέλετε, μετά περιμένετε για να σβήσει η λυχνία.
- 9 Απλώστε τα τρόφιμα πάνω στην πλάκα με σπάτουλα ή λαβίδα, όχι με τα δάχτυλα.
- 10 Η πλάκα ψήνει μόνο από τη μία πλευρά, επομένως αργεί περισσότερο από την γκριλιέρα, και θα πρέπει να γυρίζετε τα τρόφιμα εφόσον θέλετε να ψηθούν και από τις δύο πλευρές.

ΧΡΗΣΗ ΤΗΣ ΓΚΡΙΛΙΕΡΑΣ

- 11 Βάλτε τον διακόπτη της γκριλιέρας στη ρύθμιση που θέλετε, μετά περιμένετε για να σβήσει η λυχνία.
- 12 Όταν σβήσει η ενδεικτική λυχνία, χρησιμοποιήστε ένα γάντι φούρνου για να ανοίξετε την γκριλιέρα.
- 13 Τοποθετήστε τις τροφές στην κάτω πλάκα της γκριλιέρας χρησιμοποιώντας μια σπάτουλα ή μιατσιμπίδα, όχι τα δάχτυλά σας.
- 14 Κλείστε την γκριλιέρα.
- 15 Ο αρμός προσαρμόζεται σε περίπτωση χοντρών τροφών ή τροφών που είναι κομμένες σε περίεργο σχήμα.
- 16 Οι πλάκες της γκριλιέρας πρέπει να είναι παράλληλα τοποθετημένες σε γενικές γραμμές για να αποφευχθεί το ανομοιόμορφο ψήσιμο.

ΑΦΑΙΡΕΣΗ ΤΟΥ ΦΑΓΗΤΟΥ

- 17 Βεβαιωθείτε ότι έχει ψηθεί. Εάν δεν είστε σίγουροι, ψήστε το λίγο παραπάνω.

ΤΕΛΕΙΩΣΑΤΕ;

- 18 Αποσυνδέστε τη συσκευή από το ρεύμα.


ΠΕΡΙΣΣΟΤΕΡΑ

- 19 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

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

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 ψησίματος & 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 ψησίματος 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		καλτσόνε	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
παϊδάκια	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

☞ = κουταλιά της σούπας (15 ml)

☞ = κουταλάκι του γλυκού (5 ml)

g = γραμμάρια

ml = χιλιοστόλιτρα

☞ = χούφτα

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

ντρέινγκ:

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 ÓVINTÉZKEDÉSEK


Kövesse az alábbi alapvető biztonsági óvintézkedéseket:

1 Az eszközt 8 éves (vagy idősebb) gyermekek és csökkent fizikai, érzékszervi vagy mentális képességekkel rendelkező vagy tapasztalatlan személyek csak felügyelet alatt/mások utasításainak megfelelően és csak akkor használhatják, ha tisztában vannak a használatból eredő kockázatokkal. Gyermekek nem játszhatnak az eszközzel. A készülék tisztítását és karbantartását gyermekek csak felügyelet alatt és csak akkor végezhetik, ha 8 évesnél idősebbek. Tartsa az eszközt és a kábelt 8 éven aluli gyermekektől elzárva.

 A készülék felületei felforrósodnak.

2 Ne csatlakoztassa a készüléket időzítő kapcsolóhoz vagy távvezérlésű rendszerhez.

3 Ha a kábel megrongálódott, ki kell cseréltetni a gyártóval, egy szerviz munkatársával vagy egy hasonlóan szakképzett személlyel, hogy elkerülje a veszélyeket.

 Ne merítse a készüléket folyadékba.

4 Ne használja a készüléket gyúlékony anyagok (pl. függönyök) közelében vagy alatt.

5 A grill és a sütőtálca egymástól függetlenek, de a fizika törvényei ekkor is érvényesek. A hő átáramlik az egyikről a másikra, így mindkettő felforrósodik.

6 Helyezze a készüléket egy stabil, sík, hőálló felületre.

7 Legalább 50mm helyet hagyjon szabadon a berendezés körül.

8 A húst, szárnyasokat és ezek származékait (vagdaltak, húspogácsák, stb.) addig süsse, míg a szaftos állag meg nem szűnik. A halat addig süsse, míg opálos színűvé nem válik.

9 A készüléket kizárólag élelmiszer sütésére használja.

10 Ne működtesse a készüléket, ha az megrongálódott vagy hibásan működik.

csak háztartási használatra

AZ ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT

A grillező tányérjait nedves kendővel törölje le.

ELŐKÉSZÍTÉS

1 A grill és a sütőtálca egymástól függetlenek. Használhatja azokat külön-külön, vagy mindkettőt egyszerre. Mindkettő rendelkezik saját hőmérséklet szabályozóval és jelzőlámpával.

2 A hőmérséklet szabályozóval a 0 (ki) és 3 (max) fokozatok között választhat.

3 Az eszköz felfűtése alatt minden lámpa világít, a megfelelő hőmérséklet elérésekor kikapcsol, majd a termosztát érzékelője szerint kapcsol ki és be.

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.

rajzok

- 1 fogantyú
- 2 grillező lapok
- 3 sütőtálca

- 4 csepegtető tálca
- 5 grill szabályozó gombja és jelzőlámpája
- 6 sütőtálca jelzőlámpája
- 7 sütőtálca szabályozó gombja

✱ Ne használjon alacsony zsírtartalmú kenhető krémeket – ezek ráéghetnek a grillezőre.

6 Tegye be a dugót a csatlakozó aljzatba.

👁️ A SÜTŐTÁLCA HASZNÁLATA

7 A sütőtálcát bármilyen étel megsütésére használhatja, melyet a grillben sütni meg.

8 Fordítsa a sütőtálca szabályozó gombját a kívánt beállításra, majd várjon, míg a jelzőlámpa kikapcsol.

9 Egy fogóval vagy spatulával (ne az ujjaival) fektesse le az ételt a sütőtálcára.

10 A sütőtálca egyszerre csak az egyik oldalán süti meg az ételt, így lassabb, mint a grill, és meg kell fordítania az ételt, ha mindkét oldalán meg szeretné sütni azt.

👁️ A GRILLEZŐ MEGTÖLTÉSE

11 Állítsa a grill szabályozó gombját a kívánt beállításra, majd várjon, míg a jelzőlámpa kialszik.

12 Ha a lámpa elalszik, a grillező kinyitásához használjon konyhai kesztyűt.

13 Spatulával, vagy csipesszel, ne ujjaival, helyezze az élelmiszert a grillezőtányér aljára.

14 Zárja le a grillezőt.

15 A csuklópánt több részből áll, így a szabálytalan alakú vagy vastag élelmiszerek is könnyen grillezhetők a készülékkel.

16 A grillező lapokat nagyjából párhuzamosan helyezze el, így elkerülhető az egyenetlen átsülés.

👁️ AZ ÉTEL ELTÁVOLÍTÁSA

17 Ellenőrizze, hogy megsült-e. Ha kétségei támadnak, süsse tovább egy kicsit.

👁️ KÉSZ?

18 Húzza ki a készüléket az aljzatból.

👁️ HOGYAN TOVÁBB?

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

👁️ ÁPOLÁS ÉS KARBANTARTÁS

20 Húzza ki a készüléket, és hagyja lehűlni a tisztítás és tárolás előtt.

21 Az összes felületet törölje le tiszta nedves kendővel.

22 A makacs szennyeződéseket egy kevés főzőolajjal megnedvesített papír törülközővel távolítsa el.

23 Meleg szappanos vízzel, vagy a mosogatógép felső polcára helyezve mosogassa el a csepegtető tálcát.

24 Súrolószert, fémszálás 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.

🚫 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 ételbiztonság

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

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

tengeri ételkészlet	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	ananász, 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

☞ = evőkanál (15 ml)

g = gramm

☞ = maroknyi

☞ = teáskanál (5 ml)

ml = milliliter

füstölt makrélá 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 kenyérré, 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 sap
- 2 ızgara plakaları
- 3 sac

- 4 damlama tepsisi
- 5 ızgara kumandası ve lambası
- 6 sac lambası
- 7 sac kumandası

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

ÖNEMLİ GÜVENLİK KURALLARI

Aşağıdakiler dahil, tüm temel güvenlik önlemlerini izleyin:

1 Bu cihaz, 8 yaş ve üzeri çocuklar ve yetersiz fiziksel, duymusal veya zihinsel kapasitelere sahip veya deneyim ve bilgisi bulunmayan kişiler tarafından, sadece denetim/talimat altında olmaları ve içerilen tehlikeleri anlamaları kaydıyla kullanılabilir. Çocuklar cihazla oyun oynamamalıdır. Temizlik ve kullanıcı bakımı işlemleri, 8 yaşın üzerinde ve denetim altında olmadıkları takdirde, çocuklar tarafından gerçekleştirilmemelidir. Cihazı ve kablosunu 8 yaşın altındaki çocuklardan uzak tutun.

⚠ Cihazın yüzeyleri çok ısınabilir.

2 Cihazın bağlantılarını, bir zamanlayıcı veya uzaktan kumanda sistemi üzerinden kurmayın.

3 Hasarlı elektrik kabloları, güvenlik açısından sadece üretici, üreticinin yetkili servisleri veya benzer niteliklere sahip kişiler tarafından değiştirilmelidir.

🚫 Cihazı sıvıya batırmayın.

4 Cihazı tutuşabilir maddelerin (örn. perdeler) yanında veya altında kullanmayın.

5 Izgara ve sac bölümler birbirinden bağımsızdır, ancak fizik kuralları hâlâ geçerlidir. Sıcaklık birinden diğerine geçeceğinden, her ikisi de sıcak olacaktır.

6 Cihazı sabit, düz, ısıya dayanıklı bir zemin üzerine yerleştirin.

7 Cihazın çevresinde en az 50 mm boş alan bırakın.

8 Eti, kümes hayvanlarını ve türevlerini (kıyma, burger köfte, vb.) özsuları tamamen çekilene dek pişirin. Balığı etli kısmı tamamen matlaşmaya dek pişirin.

9 Cihazı, yiyecek pişirme dışında bir amaçla kullanmayın.

10 Hasarlı veya arızalı cihazları çalıştırmayın.

sadece ev içi kullanım**İLK KULLANIMDAN ÖNCE**

Izgara plakalarını nemli bir bezle silerek temizleyin.

HAZIRLAMA

1 Izgara ve sac bölümler birbirinden bağımsızdır. Her birini ayrı ayrı veya her ikisini birlikte kullanabilirsiniz. Her birinin kendine ait ısı kumandası ve lambası bulunur.

2 Her ısı kumandası, 0 (kapalı) ila 3 (maks) arasında işaretlenmiştir.

3 Her lamba, kendisine ait devreler ısındığında yanar ve doğru ısıya ulaştığında söner. Ardından, termostata göre tekrar devreye girer veya devreden çıkar.

4 Damlama tepsisini ızgaranın önüne, tüm akıntıları toplayacak şekilde ortalarak yerleştirin.



5 Izgarayı açın, izgara plakalarını bir parça pişirme yağı veya tereyağı ile silin ve kapatın.

* Düşük yağlı pişirme malzemeleri püskürtmeyin; yanarak izgaranın üzerine yapışabilir.

6 Fişi prize takın.

SACA YİYECEK YERLEŞTİRME

7 Sacı, izgarada basılmasını istemediğiniz yiyecekleri kızartmak için kullanın.

8 Sacın kumandasını istediğiniz ayara çevirerek getirin ve lambanın sönmesini bekleyin.

9 Yiyecekleri sacın üzerine parmaklarınızla değil, bir spatula veya maşa kullanarak dizin.

10 Sac, yiyeceklerin sadece tek bir yüzünü pişirdiğinden izgaradan daha yavaştır. Her iki yüzünü de pişirmek için, yiyeceği çevirmelisiniz.

IZGARAYA YİYECEK YERLEŞTİRME

11 Sacın kumandasını istediğiniz ayara çevirerek getirin ve lambanın sönmesini bekleyin.

12 Lamba söndüğünde, izgarayı açmak için bir fırın eldiveni kullanın.

13 Yiyeceği, bir spatula veya maşa yardımıyla izgaranın alt plakasına yerleştirin, parmaklarınızı kullanmayın.

14 Izgarayı kapatın.

15 Kalın veya biçimsiz yiyeceklere uyum sağlayabilen esnek bağlantı parçaları ile birleştirilmiştir.

16 Izgara plakaları, eşit pişirmeyi sağlamak amacıyla birbirine mümkün olduğunca paralel durmalıdır.

YİYECEĞİ ALMAK

17 Yiyeceğin pişip pişmediğini kontrol edin. Piştiğinden emin değilseniz biraz daha pişirin.

BİTTİ Mİ?

18 Cihazın fişini prizden çekin.

DİĞER

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

TEMİZLİK VE BAKIM

20 Cihazın fişini prizden çekin ve temizlemeye başlamadan veya dolaba kaldırmadan önce soğumasını bekleyin.

21 Tüm yüzeyleri nemli bezle silin.

22 İnatçı lekeleri ortadan kaldırmak için az bir yemek yağı ile nemlendirilmiş kağıt havlu kullanın.

23 Damlama tepsisini ılık sabunlu suda veya bulaşık makinesinin üst rafında yıkayın.

24 Bulaşık teli, tel yün ya da sabunlu bezler kullanmayın.

* Alt ve üst izgara plakalarının birbirlerine temas ettiği noktalarda, yapışmaz yüzeylerde bir miktar aşınma görülebilir. Bu aşınma tamamen yüzeyseldir ve izgaranın çalışmasını etkilemeyecektir.

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

Darbelere 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	
sığır 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
sığır 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

☞ = yemek kaşığı (15ml)

g = gram

☞ = bir avuç

☞ = çay kaşığı (5ml)

ml = mililitre

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 ☞ taze krema

½ ☞ limon kabuğu rendesi

½ ☞ limon suyu

1 ☞ karabiber

Sosu bir kasede karıştırın. Buzdolabında 2 saat soğumaya bırakın. İnce bir tabaka halindeki uskumruyu bir dilim ekmeğin üzerine yerleştirin, üzerine 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 Aparatul poate fi folosit de copii în vârstă de 8 ani sau mai mari și de către persoane cu capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse sau lipsă de experiență și cunoștințe dacă sunt supravegheați/instruiți și înțeleg pericolele la care se supun. Copiii nu trebuie să se joace cu aparatul. Curățarea și utilizarea de către utilizator nu trebuie efectuate de copii decât dacă aceștia au peste 8 ani și sunt supravegheați. Nu lăsați aparatul și cablul la îndemâna copiilor sub 8 ani.

 Suprafețele aparatului se vor încinge.

2 Nu conectați aparatul prin intermediul unui sistem cu temporizator sau cu comandă de la distanță.

3 În cazul în care cablul este deteriorat, trebuie înlocuit de către fabricant, agentul de service sau orice altă persoană calificată, pentru a evita accidentele.

 Nu introduceți aparatul în lichid.

4 Nu folosiți aparatul lângă sau sub materiale inflamabile (spre ex., perdele).

5 Grătarul și tava sunt independente, însă se aplică legile fizicii. Căldura va circula din una în cealaltă, așa că ambele se vor încinge.

6 Așezați aparatul pe o suprafață stabilă, nivelată, termorezistentă.

7 Lăsați un spațiu de cel puțin 50 mm în jurul aparatului.

8 Gătiți carnea, piul sau derivatele (mici, burgeri etc.) până când se evaporă sucul. Gătiți peștele până când carnea devine opacă.

9 Nu folosiți aparatul decât pentru gătit alimente.

10 Nu operați aparatul dacă este stricat sau nu funcționează corect.

exclusiv pentru uz casnic

ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE

Ștergeți grătarul cu o cârpă umedă.

PREPARARE


1 Grătarul și tava sunt independente. Le puteți folosi pe fiecare separat, sau pe ambele împreună. Fiecare are propriul control de temperatură și propriul bec.

2 Fiecare control al temperaturii este marcat cu 0 (oprit) până la 3 (max).

3 Fiecare bec se va aprinde când elementul se încălzește, se va stinge când se atinge temperatura corectă, apoi se va stinge și aprinde împreună cu termostatul.

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.

6 Băgați întrerupătorul în priză.

schite

- 1 mâner
- 2 plăci grătar
- 3 tavă

- 4 tavă pentru stropi
- 5 control și bec grătar
- 6 bec tavă
- 7 control tavă

FOLOSIREA TĂVII

- 7 Folosiți tava pentru a prăji orice aliment care poate fi turtit pe grătar.
- 8 Setati controlul tăvii la puterea dorită, apoi așteptați ca becul să se stingă.
- 9 Așezați alimentele în tavă cu o spatulă sau cu un clește, nu cu mâna.
- 10 Tava gătește doar pe o parte, fiind prin urmare mai lentă decât grătarul, și va trebui să întoarceți alimentele dacă doriți să le gătiți pe ambele părți.

FOLOSIREA GRĂTARULUI

- 11 Setati controlul grătarului la puterea dorită, apoi așteptați ca becul să se stingă.
- 12 Când becul se stinge, folosiți p mânușă de bucătărie pentru a deschide grătarul.
- 13 Așezați alimentele pe fundul grătarului cu o spatulă sau un clește, nu cu degetele.
- 14 Închideți grătarul.
- 15 Balamaua este articulată, pentru a se putea închide chiar și atunci când se folosesc alimente groase sau cu forme ciudate.
- 16 Plăcile grătarului trebuie să fie paralele, pentru a evita gătirea neuniformă.

SCOATEȚI ALIMENTELE

- 17 Verificați dacă sunt bine făcute. Dacă aveți dubii, mai lăsați-le puțin.

GATA?

- 18 Scoateți aparatul din priză.


DORIȚI MAI MULT?

- 19 Puneți-vă mânușa 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

- 20 Scoateți aparatul din priză și lăsați-l să se răcească înainte de a-l curăța sau depozita.
- 21 Ștergeți suprafețele exterioare cu o cârpă umedă curată.
- 22 Pentru a îndepărta petele persistente, folosiți un prosop de bucătărie înmuiat în puțin ulei de gătit.
- 23 Spălați tava pentru stropi cu apă fierbinte cu detergent, sau în coșul de sus al mașinii de spălat vase.
- 24 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.

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 gătire și siguranța alimentelor


Folosiți acești timpi doar în scop informativ. Se aplică alimentelor proaspete sau complet decongelate, gătite 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	min	carne de porc	
file de somon	3-4	cotlet, 12mm	5-6
file de biban	3-5	pulpă	5-6
friptură de halibut, 12-25 mm	6-8	kebab, cub de 25 mm	7-8
friptură de somon, 12-25 mm	6-8	cârnați	6-8
friptură de pește-spadă, 12-25 mm	6-9	mușchi file fraged, 12 mm	4-6
friptură de ton, 12-25 mm	6-8	sandvișuri	
kebab, cub de 25 mm	4-6	brânză	2-3
creveți	1-2	șuncă (gătită)	5-6
scoici	4-6	gustări	
carne de vită		calzone	8-9
file	5-7	hot dogs	2-3
spate	7-8	fructe	min
burger, 100 g	7-8	mere, jumătăți/felii	6-8
kebab, cub de 25 mm	7-8	banane, tăiate pe lungime	3-4
mușchi	5-7	nectarine, jumătăți/felii	3-5
cârnați	6-8	piersici, jumătăți/felii	3-5
mușchi	7-9	ananas, felii	3-7
costiță	8-9	legume	min
carne de miel	min	asparagus	3-4
kebab, cub de 25 mm	7-8	vinete, felii/cuburi	8-9
spate	4-6	ceapă, solzi	5-6
carne de pui/curcan		ardei, felii subțiri	6-8
bucăți de piept de pui	5-7	ardei, copti, apoi decojiți	2-3
aripioare (pui)	5-7	ardei întregi unși cu ulei	8
piept de curcan, feliat	3-4	cartofi, felii/cuburi	7-9

rețete

 = un pumn

 = o lingură (15ml)

 = 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  smântână proaspătă

½  coajă de lămâie, rasă

½  suc de lămâie

1  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>

илюстрации

- | | |
|--------------------|---------------------------------|
| 1 дръжка | 4 тавичка за оттичане |
| 2 плочи на скарата | 5 контролер и лампичка на грила |
| 3 тава за печене | 6 лампичка на тавата за печене |
| | 7 контролер на тавата за печене |

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

STOP ВАЖНИ ПРЕДПАЗНИ МЕРКИ

Следвайте основните мерки за безопасност, включително:

1 Този уред може да се използва от деца над 8-годишна възраст, както и от хора с ограничени физически, сетивни или умствени способности, или липса на опит и познания, ако са наглеждани/инструктирани и разбират опасностите. С уреда не трябва да играят деца. Почистването и поддръжката не трябва да се извършват от деца, освен ако те не са над 8-годишна възраст и някой ги наглежда. Пазете уреда и кабела от деца под 8-годишна възраст.

 Повърхността на уреда ще се нагорещи.

2 Не свързвайте уреда чрез таймер или система за дистанционно управление.

3 Ако кабелът е повреден, той трябва да се замени от производителя, негов представител за сервизно обслужване или друго квалифицирано за тази цел лице, за да се избегне всякакъв риск.

 Не потапяйте уреда в течност.

4 Не ползвайте уреда близо до или под запалими материали (напр. пердета).

5 Грилът и тавата за печете са независими, но законите на физиката са все така приложими. Топлината ще премине от единия към другия уред, и така и двата ще са горещи.

6 Поставете уреда на твърда, равна, топлоустойчива повърхност.

7 Освободете пространство от поне 50 мм около уреда.

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 Не използвайте уреда за цели, различни от приготвяне на храна.

10 Не използвайте уреда, ако е повреден или не работи изрядно.

само за домашна употреба** ПРЕДИ ПЪРВОНАЧАЛНО ИЗПОЛЗВАНЕ**

Почиствайте плочите на скарата с влажна кърпа.

 ПОДГОТОВКА

1 Грилът и тавата за печете са независими. Можете да използвате всеки един уред самостоятелно или и двата едновременно. Всеки има собствен контролер и лампичка за температурата.

2 Всеки контролер на температурата е маркиран с 0 (изк.) до 3 (макс).



- 3 Всяка лампичка свети, когато елементът се нагрее, ще изгасне, когато уредът достигне правилната температура, а след това ще светва и изгасва с термостатът.
- 4 Центрирайте тавичката за оттичане под предната част на скарата, така че в нея попада всяко изтичане.
- 5 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.
- 6 Включете щепсела в захранващия контакт.

ПРИЛОЖЕНИЕ НА ТАВАТА ЗА ПЕЧЕНЕ

- 7 Използвайте тавата за печене за пържене на всичко, което може да се сплеска в грила.
- 8 Завъртете контролера на тавата за печене до настройката, която желаете и изчакайте лампичката да изгасне.
- 9 Поставете храната върху тавата за печене с лъжица или щипка, а не с пръсти.
- 10 Тавата за печене пече само от едната страна и затова е по-бавна от грила, а Вие ще трябва да обръщате храната, ако искате да я печете от двете страни.

ПРИЛОЖЕНИЕ НА СКАРАТА

- 11 Завъртете контролера на грила до настройката, която желаете и изчакайте лампичката да изгасне.
- 12 Когато лампичката угасне, използвайте ръкавица за фурна, за да отворите скарата.
- 13 Разстелете храната на долната плоча на скарата с помощта на шпатула или щипки, а не с пръсти.
- 14 Затворете скарата.
- 15 Пантата е така свързана, че да не възниква проблем с храни с по-голяма дебелина или такива с нестандартна форма.
- 16 Плочите на скарата трябва да са приблизително успоредни, за да се избегне неравномерно готвене.

ИЗВАЖДАНЕ НА ХРАНАТА

- 17 Проверете дали е сготвена. Ако не сте сигурни, допечете още малко.

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 козметичен признак и не оказва влияние върху работата на скарата.

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 сьомга	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 сьомга 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
скариди	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	
шниצל, 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 ☞ кресон

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 can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been supervised/instructed and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be done by children unless they are older than 8 and supervised. Keep the appliance and cable out of reach of children under 8 years.

 The surfaces of the appliance will get hot.

2 Don't connect the appliance via a timer or remote control system.

3 If the cable is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent, or someone similarly qualified, to avoid hazard.

 Don't immerse the appliance in liquid.

4 Don't use the appliance near or below combustible materials (e.g. curtains).

5 The grill and griddle are independent, but the laws of physics still apply. Heat will flow from one to the other, so they'll both be hot.

6 Sit the appliance on a stable, level, heat-resistant surface.

7 Leave a space of at least 50mm all round the appliance.

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 Don't use the appliance if it's damaged or malfunctions.

household use only

BEFORE USING FOR THE FIRST TIME

Wipe the grill plates with a damp cloth.

PREPARATION


1 The grill and griddle are independent. You may use each one on its own, or both of them together. Each has its own temperature control and light.

2 Each temperature control is marked 0 (off) to 3 (max).

3 Each light will glow while its element heats up, turn off when it reaches the correct temperature, then cycle on and off with the thermostat.

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.

6 Put the plug into the power socket.

USING THE GRIDDLE

7 Use the griddle to fry anything that might be flattened in the grill.

8 Turn the griddle control to the setting you want, then wait for the light to go off.

9 Lay the food on the griddle with a spatula or tongs, not fingers.

diagrams

- | | |
|----------------|---------------------------|
| 1 handle | 4 drip tray |
| 2 grill plates | 5 grill control and light |
| 3 griddle | 6 griddle light |
| | 7 griddle control |

10 The griddle cooks on one side only, so it's slower than the grill, and you'll have to turn the food if you want to cook it on both sides.

👁️ USING THE GRILL

- 11 Turn the grill control to the setting you want, then wait for the light to go off.
- 12 When the light goes off, use an oven glove to open the grill.
- 13 Lay the food on the bottom grill plate with a spatula or tongs, not fingers.
- 14 Close the grill.
- 15 The hinge is articulated to cope with thick or oddly shaped foods.
- 16 The grill plates should be roughly parallel, to avoid uneven cooking.

👁️ REMOVE THE FOOD

- 17 Check it's cooked. If you're in doubt, cook it a bit more.

👁️ FINISHED?

- 18 Unplug the appliance.

👁️ MORE?

- 19 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

- 20 Unplug the appliance and let it cool down before cleaning or storing away.
- 21 Wipe all surfaces with a clean damp cloth.
- 22 Use a paper towel moistened with a little cooking oil to remove stubborn stains.
- 23 Wash the drip tray in warm soapy water, or in the top rack of the dishwasher.
- 24 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.

🗑️ 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

- | | | |
|-----------------------|------------------|-------------|
| ☞ = tablespoon (15ml) | g = grams | 👉 = handful |
| ☞ = teaspoon (5ml) | ml = millilitres | |

smoked mackerel panini (serves 1)

- | | |
|----------------------------------|---------------------------|
| 2 cooked smoked mackerel fillets | 3 slices wholewheat bread |
| 4 cherry tomatoes, halved | 1 👉 watercress |

dressing:

- | | |
|-------------------|------------------------|
| 2 ☞ crème fraîche | ½ ☞ lemon zest, grated |
| ½ ☞ lemon juice | 1 ☞ 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.

	min		min
seafood		pork	
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 العصاره. 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	كيسادبلا	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)

- 3 تضيء كل لمبة عندما تزداد حرارة العنصر الخاص بها، وتنطفئ اللمبة عند الوصول للحرارة السليمة، حينئذ يمكنك تغيير الحرارة باستخدام الترموستات.
- 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.
- 6 أوصل قابس الجهاز بالتيار الكهربائي.

❖ استخدام الصينية

- 7 قم باستخدام الصينية لقلي أي شيء يمكن فرده على الشواية.
- 8 قم بإدارة أداة التحكم في الصينية على الإعداد الذي تريد، ثم انتظر حتى انطفاء اللمبة.
- 9 قم بفرد الطعام على الشواية باستخدام الملاعقة أو الماشة ولا تستخدم الأصابع.
- 10 تقوم الصينية بالطهي على جانب واحد فقط، ولذلك فهي أبطأ من الشواية، ويجب عليك قلب الطعام إذا كنت تريد طهيته على الجانبين.

❖ استخدام الشواية

- 11 قم بإدارة أداة التحكم في الشواية على الإعداد الذي تريد، ثم انتظر حتى انطفاء اللمبة.
- 12 عندما تنطفئ اللمبة، قم باستخدام قفاز الفرن لفتح الشواية.
- 13 قم بفرد الطعام على الصينية السفلى للشواية باستخدام الملاعقة أو الماشة ولا تستخدم الأصابع.
- 14 قم بغلق الشواية.
- 15 يتغير وضع المفصل للتعامل مع الأطعمة السميكة أو ذات الأشكال غير المنتظمة.
- 16 يجب أن تكون صينيات الشواء متوازية تقريباً لتجنب الطهي غير المستوي.

❖ إخراج الطعام

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

❖ هل انتهيت؟

- 18 افصل الجهاز.

❖ هل تريد طهي المزيد؟

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

❖ محاذير وصيانة

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

رمز سلة المهملات على العجلة



لتجنب المشاكل البيئية والصحية بسبب المواد الخطرة في المعدات الكهربائية والإلكترونية، يجب عدم التخلص من الأجهزة المميزة بهذا الرمز مع نفايات البلدية غير المصنفة ولكن استعادتها أو إعادة استخدامها أو إعادة تدويرها.

الرسومات	4 صينية التنقيط
1 مقبض	5 التحكم في الشواية والللمبة
2 صواني الشواية	6 لمبة الصينية
3 الصينية	7 وحدة التحكم في الصينية

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

⊠ إجراءات أمان ضرورية

يجب اتخاذ اجراءات الأمان الأساسية التالية:

- 1 يمكن استخدام هذا الجهاز بواسطة الأطفال الذين تتراوح أعمارهم من 8 سنوات فما فوق والأشخاص ذوي القدرات الجسدية أو الحسية أو العقلية المنخفضة أو عديمي الخبرة والمعرفة إذا تم الإشراف عليهم/تعليمهم ويفهمون المخاطر المعنية.
 - يجب إلا يعيب الأطفال بالجهاز.
 - يجب عدم قيام الأطفال بالتنظيف والصيانة إلا إذا كانوا أكبر من 8 سنوات مع الإشراف عليهم.
 - اجعل الجهاز والكيلات بعيدا عن متناول الأطفال دون سن 8 سنوات.
- ⚠ سوف تصبح أسطح الجهاز ساخنة.
- 2 لا ينبغي استخدام الجهاز مع جهاز توقيت أو أي نظام تحكم عن بعد.
- 3 إذا كان السلك متضررا فاطلب استبداله في الشركة المصنعة في مكتبها للبيع أو عن طريق مهنيّ محترف، لمنع أي حادث ممكن.
 - ⊠ لا تغمر الجهاز في سائل.
 - 4 لا تستخدم الجهاز بالقرب من أو تحت مواد قابلة للاشتعال (مثل الستائر).
 - 5 بالرغم من انفصال الشواية عن الصينية، فإن قوانين الفيزياء تظل سارية. إذ تتدفق الحرارة من واحدة للأخرى، بحيث تبقى كلاهما ساخنة.
 - 6 ضع الجهاز على سطح ثابت ومستوي ومقاوم للحرارة.
 - 7 اترك مسافة لا تقل عن 50 ملم حول الجهاز.
 - 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 لا تستخدم الجهاز إذا كان تالفا أو لا يعمل بصورة صحيحة.

للاستعمال المنزلي فقط

⬆ قبل الاستعمال للمرة الأولى

- قم بمسح ألواح الشواية بقطعة قماش مبللة.

👁 التحضير

- 1 الشواية والصينية منفصلتين. يمكنك أيضاً استخدام كل واحدة بشكل منفصل، أو يمكنك استخدامهما سوياً. توجد في كل واحدة منهما أداة التحكم في الحرارة ولمبة.
- 2 كل وحدة تحكم في الحرارة مقسمة من 0 (غلق) حتى 3 (حد أقصى).

18603-56 220-240V~50/60Hz 1830-2180Watts