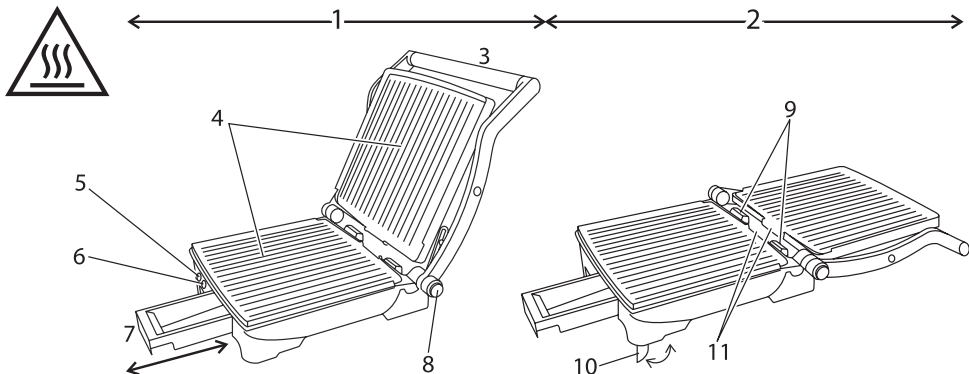




# Russell Hobbs




instructions	2	pokyny (Čeština)	50
Bedienungsanleitung	6	pokyny (Slovenčina)	54
mode d'emploi	10	instrukcja	58
instructies	14	upute	62
istruzioni per l'uso	18	navodila	66
instrucciones	22	οδηγίες	70
instruções	26	utasítások	74
brugsanvisning	30	talimatlar	78
bruksanvisning (Svenska)	34	instruċtjuni	82
bruksanvisning (Norsk)	38	инструкции (Български)	86
käyttöohjeet	42	تعليمات للاستخدام	93
инструкции (Русский)	46		



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

### **IMPORTANT SAFEGUARDS**

Follow basic safety precautions, including:

- 1 This appliance must only be used by or under the supervision of a responsible adult. Use and store the appliance out of reach of children.
- 2 Don't put the appliance in liquid, don't use it in a bathroom, near water, or outdoors. 
- 3 Some parts aren't as hot as others, but they're all hot. Don't touch – use oven gloves or a folded towel.
- 4 Bread, oil, and other foods may burn. Don't use the appliance near or below curtains or other combustible materials, and watch it while in use.
- 5 Sit the appliance on a stable, level, heat-resistant surface.
- 6 Leave a space of at least 50mm all round the appliance.
- 7 Route the cable so it doesn't overhang, and can't be tripped over or caught.
- 8 Don't wrap food in plastic film, polythene bags, or metal foil. You'll damage the grill and you may cause a fire hazard.
- 9 Cook meat, poultry, and derivatives (mince, burgers, etc.) till the juices run clear. Cook fish till the flesh is opaque throughout.
- 10 Unplug the appliance when not in use.
- 11 Don't use the appliance for any purpose other than cooking food.
- 12 This appliance must not be operated by an external timer or remote control system.
- 13 Don't use the appliance if it's damaged or malfunctions.
- 14 If the cable is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent, or someone similarly qualified, in order to avoid hazard.

### **household use only**

#### **BEFORE USING FOR THE FIRST TIME**

Wipe the grill plates with a damp cloth.

#### **PREPARATION**

- 1 Check that the drip tray is fully pushed in – the rear should sit beneath both spillways.
  - 2 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.

**diagrams**

1 grill/panini mode

2 griddle/barbecue mode

3 handle

4 grill plates

5 power light (red)

6 thermostat light (green)

7 drip tray

8 release button

9 stabilisers

10 foot

11 spillways



caution

hot surface

**👁 PREHEAT**

3 Put the plug into the power socket.

4 The power light will glow as long as the appliance is connected to the electricity supply.

5 The thermostat light will glow, then cycle on and off as the thermostat maintains the temperature.

6 Wait till the thermostat light goes off.

**👁 FILL THE GRILL**

7 When the light goes off, use an oven glove to open the grill.

8 Lay the food on the bottom grill plate with a spatula or tongs, not fingers.

9 Close the grill. The hinge is articulated to cope with thick or oddly shaped foods.

10 The grill plates should be roughly parallel, to avoid uneven cooking.

11 Wait till the food has cooked.

**👁 REMOVE THE FOOD**

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

13 Remove the cooked food with wooden or plastic tools.

**👁 FINISHED?**

14 Unplug the appliance.

**👁 MORE?**

15 Put on the oven glove.

16 Slide the drip tray out from under the bottom plate.

17 Empty it into a heatproof bowl.

18 Give it a wipe with kitchen paper.

19 Replace it in the rails under the front of the grill.

20 Push it in – the rear should sit beneath both spillways.

**👁 GRIDDLE/BARBECUE**

21 You may open the grill up for use as a griddle or barbecue.

22 To go to the griddle position:

23 Move the handle forward till the plates are less than 90 degrees apart

24 Press the release button, and hold it in

25 Pull the handle back, till the grill is fully open

26 Check that the front of the top plate doesn't catch on the end of the stabilisers

27 If it does, close it slightly, push the top of the plate with an oven glove, and open it again

28 Let the release button go

29 Lift the front of the grill, and flip the extendible feet out, to remove the slope from the bottom grill plate.

30 To close the griddle, lift the handle till the plates are less than 90 degrees apart.

31 You can then close it fully, or open it again in grilling mode.

32 Lift the front of the grill, and rotate the extendible feet into the grill, to restore the slope to the bottom grill plate.

## CARE AND MAINTENANCE

- 33 Unplug the appliance and let it cool down before cleaning or storing away.
- 34 Wipe all surfaces with a clean damp cloth.
- 35 Use a paper towel moistened with a little cooking oil to remove stubborn stains.
- 36 Wash the drip tray in warm soapy water, or in the top rack of the dishwasher.
- 37 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.




### 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.

	<b>min</b>	<b>pork</b>	<b>min</b>
<b>seafood</b>			
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	<b>sandwiches</b>	
kebabs, 25mm cube	4-6	cheese	2-3
prawn	1-2	ham (cooked)	5-6
scallops	4-6	<b>snacks</b>	
<b>beef</b>		calzone	8-9
fillet	5-7	hot dogs	2-3
loin steak	7-8	<b>fruit</b>	
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	<b>vegetables</b>	
<b>lamb</b>		asparagus	3-4
kebabs, 25mm cube	7-8	aubergine, slice/cube	8-9
loin chops	4-6	onions, thin slice	5-6
<b>chicken/turkey</b>		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

## recipes

 = handful

 = tablespoon (15ml)

 = teaspoon (5ml)

g = grams


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 fraiche

$\frac{1}{2}$   lemon zest, grated

$\frac{1}{2}$   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>


Lesen Sie die Anleitung, bewahren Sie sie auf und falls Sie das Gerät an Dritte abgeben, geben Sie auch die Anleitung mit.

Entfernen Sie die Verpackung vollständig, bevor Sie das Gerät einschalten.



## WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

Beachten Sie bitte folgende grundlegende Vorsichtsmaßnahmen:

- 1 Dieses Gerät ist nur von einem oder unter der Aufsicht eines verantwortungsvollen Erwachsenen zu benutzen. Das Gerät darf nur außer Reichweite von Kindern benutzt bzw. aufbewahrt werden.
- 2 Das Gerät keinesfalls in Flüssigkeit tauchen, im Badezimmer, in der Nähe von Wasser oder im Freien benutzen. 
- 3 Einige Teile können bei der Benutzung heiß werden. Berühren Sie diese auf keinen Fall während der Benutzung. Topfhandschuhe oder ein gefaltetes Handtuch verwenden um den Deckel aufzuklappen.
- 4 Brot, Öl und andere Nahrungsmittel können brennen. Gerät keinesfalls in der Nähe oder unterhalb von Vorhängen oder anderen brennbaren Materialien benutzen. Behalten Sie das Gerät während des Betriebs unter Beobachtung.
- 5 Gerät auf eine stabile, ebene, hitzefeste Oberfläche stellen.
- 6 Lassen Sie um das Gerät herum mindestens einen Abstand von 50mm.
- 7 Legen Sie das Kabel so, dass es nicht überhängt und man nicht darüber stolpern bzw. sich nicht darin verfangen kann.
- 8 Lebensmittel keinesfalls in Kunststoffolie, Polyethylenbeuteln oder Metallfolie wickeln. Sie werden den Grill beschädigen und können eine Brandgefahr verursachen.
- 9 Braten Sie Fleisch, Geflügel, Fisch und ähnliche Produkte (Hackfleisch, Hamburger, usw.), bis die Säfte abgelaufen sind. Braten Sie den Fisch solange, bis das Fleisch undurchsichtig ist.
- 10 Wenn Sie das Gerät nicht benutzen, ziehen Sie das Netzkabel aus der Steckdose.
- 11 Gerät keinesfalls für irgendwelche anderen Zwecke als zur Zubereitung von Nahrung verwenden.
- 12 Dieses Gerät darf nicht von einem externen Timer oder einer Fernsteuerung gesteuert werden.
- 13 Benutzen Sie das Gerät keinesfalls, wenn es beschädigt ist oder Fehlfunktionen zeigt.
- 14 Weist das Kabel Beschädigungen auf, muss es vom Hersteller, einer Wartungsvertretung des Herstellers oder einer qualifizierten Fachkraft ersetzt werden, um eine mögliche Gefährdung auszuschließen.

### nur für den Gebrauch im Haushalt geeignet



## VOR ERSTMALIGEM GEBRAUCH

Platten mit einem feuchten Tuch abwischen.



## ZUBEREITUNG

- 1 Vergewissern Sie sich, dass die Auffangschale vollständig eingesetzt ist - das hintere Ende sollte sich unter den beiden Abtropfrinnen befinden.
  - 2 Öffnen Sie den Grill, wischen Sie die Platten mit etwas Speiseöl oder Butter ab, danach schließen sie ihn.
- \* Keine fettarme Butter oder Margarine verwenden - sie könnten am Grill anbrennen.



## VORWÄRMEN

- 3 Gerätenetzstecker in die Steckdose stecken.
- 4 Die Kontroll-Lampe leuchtet, solange das Gerät an die Stromversorgung angeschlossen ist.
- 5 Die Thermostatlampe leuchtet zuerst auf und blinkt solange, bis die Temperatur erreicht ist.
- 6 Warten Sie bis die Thermostatlampe erlischt.

**Zeichnungen**

- 1 Funktion Grillen von beiden Seiten/ Panini
- 2 Funktion Braten/ Grillen
- 3 Griff

- 4 Grillplatten
- 5 An-/Aus-Lampe (rot)
- 6 Thermostatlampe (grün)
- 7 Auffangschale
- 8 Entriegelungsschalter

9 Stützen

10 Fuß

11 Abtropfrinnen

Vorsicht

heiße Oberfläche

**BEFÜLLEN SIE DEN GRILL**

- 7 Wenn die Lampe erlischt, den Grill mit Hilfe eines Topfhandschuhs öffnen.
- 8 Legen Sie die Speisen mit einer Spachtel oder einer Zange, nicht mit den Fingern, auf die untere Platte.
- 9 Schließen Sie den Grill. Das Scharnier ist beweglich, um sich auch dickeren oder außergewöhnlich geformten Speisen anzupassen.
- 10 Die Platten sollten in etwa parallel sein, um ungleichmäßiges Garen zu vermeiden.
- 11 Warten Sie bis das Essen gar ist.

**HERAUSNEHMEN DER NAHRUNG**

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

**FERTIG?**

- 14 Den Stecker des Geräts aus der Steckdose ziehen.

**NOCH MEHR ZUZUBEREITEN?**

- 15 Benutzen Sie einen Topfhandschuh.
- 16 Ziehen Sie die Auffangschale unter der Platte hervor.
- 17 Leeren Sie sie über einem hitzebeständigen Behälter aus.
- 18 Wischen Sie sie mit Küchenrolle aus.
- 19 Setzen Sie sie wieder auf die Schienen an der Vorderseite des Grills ein.
- 20 Schieben Sie die Schale unter den Grill - das hintere Ende sollte sich unter den beiden Abtropfrinnen befinden.

**BRAT-/ GRILLPLATTE**

- 21 Wenn Sie den Kontaktgrill öffnen, können Sie ihn sowohl als Brat- oder Grillplatte verwenden.
- 22 Zum normalen Braten/ Grillen:
- 23 Heben Sie die obere Platte mithilfe des Griffs so hoch, dass beide Platten fast einen rechten Winkel bilden.
- 24 Halten Sie den Entriegelungsschalter gedrückt.
- 25 Um den Grill vollständig zu öffnen, klappen Sie nun mithilfe des Griffs die Platten auseinander.
- 26 Vergewissern Sie sich, dass die obere Platte nicht mit den Stützen in Berührung kommt.
- 27 Berühren sich Platte und Stützen, klappen Sie die Platte leicht zu, verschieben Sie sie mit dem Topfhandschuh und öffnen Sie sie wieder.
- 28 Lassen Sie den Entriegelungsschalter los.
- 29 Heben Sie den vorderen Teil des Grills hoch und ziehen Sie die ausziehbaren Füße heraus, damit die untere Grillplatte gerade steht.
- 30 Um den Grill zu schließen, positionieren Sie mithilfe des Griffs die beiden Platten so, dass sie sich in etwa in einem rechtem Winkel befinden.
- 31 Anschließend können Sie den Grill ganz schließen oder ihn unter Verwendung der Grill-Funktion wieder öffnen.
- 32 Heben Sie den vorderen Teil des Grills hoch und drehen Sie die ausziehbaren Füße zurück in den Grill, damit die Auflagefläche wieder leicht angewinkelt ist.

---

## PFLEGE UND INSTANDHALTUNG

---

- 33 Ziehen Sie den Netzstecker und lassen Sie das Gerät abkühlen bevor Sie es säubern oder wegstellen.
- 34 Alle Oberflächen mit einem sauberen, feuchten Tuch abwischen.
- 35 Verwenden Sie ein mit etwas Speiseöl angefeuchtetes Papierhandtuch, um hartnäckige Flecken zu entfernen.
- 36 Auffangschale in warmem Spülwasser oder im oberen Fach der Spülmaschine spülen.
- 37 Keinesfalls Topfkratzer bzw. Scheuerschwämme, Stahlwolle oder Seifenpolster 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
- $\frac{1}{5}$  = Esslöffel (15ml)
- $\frac{1}{5}$  = 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  $\frac{1}{5}$  Crème fraîche
- $\frac{1}{2}$   $\frac{1}{5}$  geriebene Zitronenschale
- $\frac{1}{2}$   $\frac{1}{5}$  Zitronensaft
- 1  $\frac{1}{5}$  schwarzer Pfeffer

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

Rezepte finden Sie auf unserer Website:

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



## Garzeiten & Nahrungssicherheit

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


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

	<b>min</b>	<b>Schweinefleisch</b>	<b>min</b>
<b>Meeresfrüchte</b>			
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	<b>Sandwiches</b>	
Schaschlik, 25 mm große Würfel	4-6	Käse	2-3
Garnelen	1-2	Schinken (gekocht)	5-6
Jakobsmuscheln	4-6	<b>Snacks</b>	
<b>Rindfleisch</b>		Calzone	8-9
Filet	5-7	Hot Dogs	2-3
Lendensteak	7-8	<b>Obst</b>	
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	<b>Gemüse</b>	
<b>Lamm</b>		Spargel	3-4
Schaschlik, 25 mm große Würfel	7-8	Auberginen, Scheibe / Würfel	8-9
Lendenkoteletts	4-6	Zwiebeln, dünne Scheibe	5-6
<b>Huhn/Pute</b>		Paprika, dünne Scheibe	6-8
Hühnerbruststücke	5-7	Paprika (erst grillen, dann häuten)	2-3
Schenkel (Huhn)	5-7	Ganze Paprikaschoten, mit Öl bepinselt	8
Putenbrust, in Scheiben geschnitten	3-4	Kartoffeln, Scheibe / Würfel	7-9

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

## **PRÉCAUTIONS IMPORTANTES**

Suivez les précautions essentielles de sécurité, à savoir:

- 1 Cet appareil doit uniquement être utilisé par ou sous la supervision d'un adulte responsable. Utilisez et rangez l'appareil hors de portée des enfants.
- 2 N'immergez pas l'appareil dans un liquide, ne l'utilisez pas dans une salle de bain, à proximité d'une source d'eau ou à l'extérieur. 
- 3 Certaines parties sont moins chaudes que d'autres, mais elles sont toutes chaudes. Ne les touchez pas; utilisez des gants de cuisine ou un torchon plié.
- 4 Le pain, l'huile et d'autres aliments peuvent brûler. N'utilisez pas l'appareil près ou sous les rideaux ou près d'autres matériaux combustibles et surveillez-le pendant l'utilisation.
- 5 Posez l'appareil sur une surface stable, à niveau et résistante à la chaleur.
- 6 Laissez un espace libre d'au moins 50 mm autour de l'appareil.
- 7 Branchez le cordon de sorte qu'il ne pende pas et qu'il n'y ait aucun risque de trébucher dessus ou de l'accrocher.
- 8 N'emballer pas les aliments dans du film plastique, des sacs en polythène ou du papier aluminium. Vous risquez d'endommager le gril et de provoquer un incendie.
- 9 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.
- 10 Débranchez l'appareil quand vous ne l'utilisez pas.
- 11 Utilisez l'appareil uniquement pour cuisiner de la nourriture.
- 12 Cet appareil ne doit pas être utilisé avec un minuteur externe ou un système de contrôle à distance.
- 13 N'utilisez pas l'appareil s'il est endommagé ou s'il ne fonctionne pas correctement.
- 14 Si le câble est abîmé, vous devez le faire remplacer par le fabricant, un de ses techniciens agréés ou une personne également qualifiée, pour éviter tout danger.

### **pour un usage domestique uniquement**

## **AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION**

Essayez les plaques de cuisson avec un torchon humide.

## **PRÉPARATION**


- 1 Vérifiez que le bac récepteur est entièrement inséré – la partie arrière doit être située en dessous des deux canaux d'évacuation.
  - 2 Ouvrez le gril, graissez les plaques du gril avec un peu de beurre ou d'huile de cuisine, puis fermez-le.
- ✳ N'utilisez pas de margarine pauvre en matières grasses; cela risque de brûler dans le gril.

## **PRÉCHAUFFEZ**

- 3 Mettez la fiche dans la prise de courant.
- 4 Le voyant d'alimentation restera allumé tant que l'appareil sera connecté au réseau électrique.
- 5 Le voyant du thermostat s'allumera, puis s'éteindra et s'allumera successivement à mesure que le thermostat maintient la température.
- 6 Attendez jusqu'à ce que le voyant du thermostat s'éteigne.

## **REMPLISSEZ LE GRILL**

- 7 Lorsque le voyant s'éteint, utilisez un gant thermique pour ouvrir le gril.
- 8 Placez les aliments au fond de la plaque avec une spatule ou des pinces, mais pas avec les doigts.
- 9 Fermez le grill. La charnière est articulée pour s'adapter à des aliments épais ou de forme bizarre.

<b>schémas</b>	5 voyant d'alimentation (rouge)	10 pied	
1 mode grill/panini	6 voyant de thermostat (vert)	11 canaux d'évacuation	
2 mode plaque/barbecue	7 bac récepteur		
3 poignée	8 bouton de déblocage		attention
4 plaques de cuisson	9 stabilisateurs		surface chaude

- 10 Les plaques de cuisson du grill doivent être parallèles pour permettre une cuisson homogène.  
11 Attendez jusqu'à ce que les aliments soient cuits.

## RETIRER LES ALIMENTS

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

## TERMINÉ ?

- 14 Débranchez l'appareil.

## PLUS ?

- 15 Enfilez le gant de cuisine.  
16 Faites sortir le bac récepteur du dessous de la plaque inférieure.  
17 Videz-le dans un récipient résistant à la chaleur.  
18 Nettoyez le bac récepteur avec du papier cuisine.  
19 Remplacez-le dans les rails situés sous la partie frontale du grill.  
20 Poussez le bac à sa place – la partie arrière doit être située en dessous des deux canaux d'évacuation.

## PLAQUE / BARBECUE

- 21 Vous pouvez ouvrir le grill pour l'utiliser comme une plaque ou un barbecue.  
22 Pour placer le grill en position de plaque :  
23 Poussez la poignée vers l'avant jusqu'à ce que les plaques soient distantes l'une de l'autre de moins de 90 degrés  
24 Appuyez sur le bouton de déblocage et maintenez-le enfoncé  
25 Tirez la poignée vers l'arrière jusqu'à ce que le grill soit totalement ouvert  
26 Vérifiez que la partie avant de la plaque supérieure ne chevauche pas l'extrémité des stabilisateurs  
27 Si c'est le cas, fermez le grill légèrement, poussez la partie supérieure de la plaque avec un gant de cuisine et ouvrez-la à nouveau  
28 Lâchez le bouton de déblocage.  
29 Soulevez la partie frontale du grill et dépliez le pied extensible afin d'éliminer toute inclinaison de la plaque inférieure du grill.  
30 Pour fermer la plaque, soulevez la poignée jusqu'à ce que les plaques soient séparées l'une de l'autre de moins de 90 degrés.  
31 Vous pouvez ensuite la fermer complètement ou l'ouvrir de nouveau en mode grill.  
32 Soulevez la partie frontale du grill et faites pivoter le pied extensible dans le grill afin de rétablir l'inclinaison de la plaque inférieure du grill.

## SOINS ET ENTRETIEN

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

## 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.



### recettes

15 — = cuillère à soupe (15ml)

5 — = cuillère à café (5ml)

g = grammes

ml = millilitres

 = poignée

### panini au maquereau fumé (pour 1 personne)

2 filets de maquereau fumé cuits

3 tranches de pain intégral

4 tomates cherry, coupées en deux

1  cresson

#### sauce:

2 15 — crème fraîche

½ 5 — zeste de citron, râpé

½ 5 — jus de citron

1 5 — poivre noir

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

**des recettes sont disponibles sur notre site Web:**

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

## 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.

	<b>min</b>	<b>bœuf</b>	<b>min</b>
<b>fruits de mer</b>			
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	<b>porc</b>	
<b>agneau</b>		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
<b>poulet/dinde</b>		saucisses	6-8
morceaux de poitrine de poulet	5-7	filet, 12 mm	4-6
cuisse (poulet)	5-7	<b>légumes</b>	
poitrine de dinde, en tranches	3-4	asperges	3-4
<b>snacks</b>		aubergines, tranche/cube	8-9
calzone (pizza soufflée)	8-9	oignons, fines tranches	5-6
hot dogs	2-3	poivrons, fines tranches	6-8
<b>fruits</b>		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	<b>sandwiches</b>	
pêches, demi/tranche	3-5	fromage	2-3
ananas, tranche	3-7	jambon (cuit)	5-6

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

---

## BELANGRIJKE VEILIGHEIDSMATREGELEN

---

Volg de gebruikelijke veiligheidsmaatregelen, zoals:

- 1 Dit apparaat mag uitsluitend worden gebruikt door of onder toezicht van een volwassene. Het apparaat moet steeds buiten het bereik van kinderen gebruikt en opgeborgen worden.
- 2 Dompel het apparaat niet in vloeistoffen; gebruik het apparaat niet in de badkamer, in de buurt van water of in de open lucht.
- 3 Sommige onderdelen zijn misschien minder heet dan andere, maar ze zijn nog steeds heet. Raak ze niet aan; gebruik ovenwanten of een dubbelgevouwen theedoek.
- 4 Brood, olie en andere etenswaren kunnen verbranden. Gebruik het apparaat niet in de buurt van of onder gordijnen of andere brandbare stoffen en houd het apparaat tijdens het gebruik in de gaten.
- 5 Zet het apparaat op een stabiele, vlakke, hittebestendige ondergrond.
- 6 Laat tenminste 50mm ruimte vrij rondom het toestel.
- 7 Leg het snoer zodanig dat het niet uitsteekt en niemand erover kan struikelen of erachter kan blijven haken.
- 8 Wikkel etenswaren niet in plastic folie, plastic zakjes of aluminiumfolie. Hierdoor beschadigt u de grill en u kunt brand veroorzaken.
- 9 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.
- 10 Haal de stekker van het apparaat uit het stopcontact als hij niet wordt gebruikt.
- 11 Gebruik het apparaat niet voor andere doeleinden dan het grillen van etenswaren.
- 12 Dit apparaat mag niet bediend worden met een externe tijdschakelaar of een afstandsbedieningssysteem.
- 13 Gebruik het apparaat niet bij beschadigingen of storingen.
- 14 Indien het snoer beschadigd is, moet het door de fabrikant, een technicus of een ander deskundig persoon vervangen worden om eventuele risico's te vermijden.



### uitsluitend voor huishoudelijk gebruik

---

#### VOOR HET EERSTE GEBRUIK

---

Neem de grillplaten af met een vochtige doek

---

#### VOORBEREIDING

---

- 1 Controleer of het drupbakje volledig is ingeschoven – de achterkant zou zich onder beide afvoerkanalen moeten bevinden.
  - 2 Open de grill, bestrijk de grillplaten met een beetje olie of boter en doe de grill weer dicht.
  - \* Gebruik geen halvarine - dit verbrandt op de grill.
- 

#### VOORVERWARMEN

---

- 3 Steek de stekker in het stopcontact.
  - 4 Het "power" lampje blijft branden zolang het apparaat is aangesloten op het elektriciteitsnet.
  - 5 Het thermostaatlampje zal oplichten, en vervolgens aan- en uitgaan terwijl de thermostaat de temperatuur in stand houdt.
  - 6 Wacht tot het thermostaatlampje uitgaat.
- 

#### DE GRILL BELEGGEN

---

- 7 Als het lampje uitgaat, maak de grill dan met een ovenwant open.
- 8 Leg de etenswaren op de onderste grillplaat. Gebruik hiervoor een spatel of een tang, niet uw handen.

**afbeeldingen**

1 grill-/paninistand

2 bakplaat-/barbecuestand

3 handvat

4 grillplaten

5 stroomlampje (rood)

6 thermostaatlampje (groen)

7 drupbakje

8 ontgrendelingsknop

9 stabilisatoren

10 voet

11 afvoerkanalen

voorzichtig  
heet oppervlak

- 9 Doe de grill weer dicht. Het scharnier past zich automatisch aan de dikte en vorm van de etenswaren aan.
- 10 De grillplaten moeten ongeveer parallel staan om ongelijkmatige resultaten te voorkomen.
- 11 Wacht tot de etenswaren gaar zijn.

**👁️ ETENSWAREN VAN DE GRILL HALEN**

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

**👁️ KLAAR?**

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

**👁️ NOG MEER GRILLEN?**

- 15 Trek de ovenwant aan.
- 16 Schuif het drupbakje onder de onderste plaat vandaan.
- 17 Leeg het in een hittebestendige schaal.
- 18 Veeg het schoon met keukenpapier.
- 19 Plaats het terug aan de voorzijde van de grill.
- 20 Duw het naar voren – de achterkant zou zich onder beide afvoerkanalen moeten bevinden.

**👁️ BAKPLAAT/BARBECUE**

- 21 U kunt de grill openen om deze als een bakplaat of barbecue te gebruiken.
- 22 Om naar de bakplaat-positie te gaan:
- 23 Beweeg het handvat naar beneden totdat de platen minder dan 90 graden van elkaar staan.
- 24 Druk de ontgrendelingsknop in en houd deze ingedrukt
- 25 Beweeg het handvat naar achteren totdat de grill helemaal geopend is.
- 26 Controleer of de voorzijde van de bovenplaat de uiteinden van de stabilisatoren niet aanraken.
- 27 Indien dit wel het geval is, sluit u de grill, drukt u op de bovenkant van de plaat met een ovenwant en opent u de grill vervolgens weer.
- 28 Laat de ontgrendelingsknop los.
- 29 Til de voorkant van de grill op en draai de uitschuifbare voet uit om de helling van de onderste grillplaat te verwijderen.
- 30 Om de bakplaat te sluiten, tilt u het handvat omhoog totdat de platen zich minder dan 90 graden van elkaar bevinden.
- 31 U kunt het volledig sluiten, of opnieuw openen in de grillstand.
- 32 Til de voorkant van de grill op en draai de uitschuifbare voet in de grill om de helling van de onderste grillplaat te herstellen.

**👁️ ZORG EN ONDERHOUD**

- 33 Verwijder de stekker van het apparaat uit het stopcontact en laat het afkoelen voor u het schoonmaakt en opbergt.
- 34 Neem alle oppervlakken af met een schone vochtige doek.
- 35 Gebruik keukenpapier met wat olie voor het verwijderen van hardnekkige vlekken.
- 36 Was het drupbakje af in warm water met afwasmiddel of in het bovenste rek van de vaatwasmachine.
- 37 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.



### receptjes

 = soeplepel/eetlepel (15ml)

 = theelepel (5ml)

g = gram

ml = milliliter

 = handenvol

### panini met gerookte makreel (voor 1 persoon)


2 gerookte makreelfilet


3 sneetjes volkorenbrood

4 gehalveerde kerstomaatjes

1  waterkers

#### saus:

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>



## 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.

<b>vis, schaal- en schelpdieren</b>	<b>min</b>	<b>varkensvlees</b>	<b>min</b>
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	<b>belegde broodjes</b>	
kebab, in blokjes van 2,5 cm	4-6	kaas	2-3
garnalen	1-2	ham (gekookt)	5-6
mantel- en kamschelpen	4-6	<b>snacks</b>	
<b>rundvlees</b>		dubbelgevouwen pizza	8-9
runderfilet	5-7	hotdog	2-3
ossehaas	7-8	<b>fruit</b>	
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	<b>groenten</b>	
<b>lamsvlees</b>		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
<b>kip/kalkoen</b>		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


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

---

## **NORME DI SICUREZZA IMPORTANTI**

---

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

- 1 Questo apparecchio deve essere usato solo da un adulto responsabile o sotto il suo controllo. Utilizzare e riporre l'apparecchio lontano dalla portata dei bambini.
- 2 Non immergere l'apparecchio in acqua, non utilizzarlo in bagno, vicino all'acqua o all'aperto. 
- 3 L'intensità di calore non è uniforme, ma ad ogni modo qualsiasi parte della griglia è calda. Non toccare – utilizzare guanti da forno o un asciugamano piegato.
- 4 Pane, olio e altri cibi possono bruciare. Non utilizzare l'apparecchio vicino o sotto tendaggi o in prossimità di materiali combustibili. Controllare sempre l'apparecchio durante il suo utilizzo.
- 5 Posizionare l'apparecchio su una superficie stabile, in piano e resistente al calore.
- 6 Lasciare uno spazio di almeno 50mm intorno all'apparecchio.
- 7 Sistemare il cavo d'alimentazione in modo che non penzoli, non ci si possa impigliare o inciampare.
- 8 Non avvolgere i cibi in film di plastica, sacchetti di politene o fogli d'alluminio. Ciò danneggerebbe il grill e potrebbe costituire un pericolo d'incendio.
- 9 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.
- 10 Staccare la spina dalla presa di corrente quando non state utilizzando l'apparecchio.
- 11 Non utilizzare l'apparecchio se non per la cottura di cibi.
- 12 Questo apparecchio non deve essere azionato da un timer esterno o da un sistema telecomandato.
- 13 Non usare l'apparecchio se è danneggiato o funziona male.
- 14 Se il cavo è danneggiato, farlo cambiare dal fabbricante, da un rivenditore autorizzato o da personale similmente qualificato, per evitare pericoli.

### **solo per uso domestico**

---

## **PRIMA DI UTILIZZARE L'APPARECCHIO PER LA PRIMA VOLTA**

---

Passare un panno inumidito sulle piastre di cottura.

---

## **PREPARAZIONE**

---

- 1 Controllare che il vassoio raccogli grasso sia completamente inserito - la parte posteriore deve trovarsi sotto i fori di scolo.
  - 2 Aprire il grill, ungere leggermente le piastre con un po' d'olio da cucina o con un pò di burro, poi chiuderlo.
- ✳ Non spalmare prodotti ipocalorici poiché potrebbero bruciare sul grill.

---

## **PRERISCALDAMENTO**

---


- 3 Inserire la spina nella presa di corrente.
- 4 La spia di "accesso" resterà illuminata fino a quando il dispositivo resterà collegato all'alimentazione elettrica.
- 5 La spia del termostato si accenderà in modo ciclico per segnalare che sta mantenendo la temperatura.
- 6 Aspettare fino a quando la spia del termostato non si spegne.

---

## **COME RIEMPIRE IL GRILL**

---

- 7 Quando la spia luminosa si spegne, usare il guanto da forno per aprire il grill.

<b>immagini</b>	5 spia di accensione (rossa)	10 piedini
1 modalità griglia/panini	6 spia del termostato (verde)	11 fori di scolo
2 modalità piastra/barbecue	7 vassoio raccogli grasso	 attenzione superficie calda
3 manico	8 pulsante di rilascio	
4 piastre di cottura	9 stabilizzatori	

- 8 Posizionare il cibo sulla piastra inferiore del grill utilizzando una spatola o una pinza, non le dita.
- 9 Chiudere il grill. La cerniera è studiata per potere cuocere cibi con spessore alto o di forma insolita.
- 10 Per ottenere una cottura uniforme, le piastre di cottura devono essere pressappoco parallele.
- 11 Attendere fino alla completa cottura del cibo.

### PER RIMUOVERE IL CIBO

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

### FINITO?

- 14 Staccare la spina dalla presa di corrente.

### ANCORA?

- 15 Indossare il guanto da forno.
- 16 Estrarre il vassoio raccogli grasso da sotto la parte inferiore della piastra.
- 17 Svuotarlo in una ciotola termo-resistente.
- 18 Pulirlo con carta da cucina.
- 19 Riposizionarlo sulle guide sotto la parte frontale della griglia.
- 20 Spingerlo all'interno - la parte posteriore deve trovarsi sotto entrambi i fori di scolo.

### PIASTRA/BARBECUE

- 21 Potete aprire la griglia per utilizzarla come piastra o barbecue.
- 22 Per andare alla posizione piastra:
- 23 Muovere il manico in avanti fino a quando le piastre saranno a meno di 90 gradi di distanza.
- 24 Premere il pulsante di rilascio e tenerlo premuto.
- 25 Tirare di nuovo il manico, fino a quando la griglia è tutta aperta.
- 26 Verificare che la parte frontale della piastra superiore non si impigli sull'estremità degli stabilizzatori.
- 27 In tal caso, chiuderla delicatamente, spingere la parte superiore della piastra con un guanto da forno e aprirla di nuovo.
- 28 Lasciare andare il pulsante di rilascio.
- 29 Sollevare la parte frontale della griglia e fare uscire i piedini estraibili, per eliminare l'inclinazione della piastra inferiore della griglia.
- 30 Per chiudere la piastra, sollevare il manico fino a quando le piastre saranno a meno di 90 gradi di distanza.
- 31 A questo punto, potete chiuderla completamente o riapirla in modalità griglia.
- 32 Sollevare la parte frontale della griglia e ruotare i piedini estraibili nella griglia per ristabilire l'inclinazione della piastra inferiore della griglia.

### CURA E MANUTENZIONE

- 33 Staccare la spina dalla presa di corrente e lasciare che l'apparecchio si raffreddi prima di pulirlo o di metterlo via.
- 34 Passare su tutte le superfici un panno pulito inumidito.
- 35 Usare un fazzolettino di carta inumidito con un po' d'olio da cucina per rimuovere le macchie più ostinate.

- 36 Lavare il vassoio raccogli grasso in acqua tiepida con sapone, oppure ponendolo nel ripiano superiore della lavastoviglie.
- 37 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.



### ricetta

- 1 = cucchiaino (15ml)  
1 = cucchiaino di passata (5ml)  
g = grammi  
ml = millilitri  
1 = manciata

### 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  
1/2 scorza di limone, grattugiata  
1/2 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>**

## 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.

	<b>min</b>	<b>manzo</b>	<b>min</b>
<b>frutti di mare</b>			
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	<b>maiale</b>	
<b>pollo/tacchino</b>		braciole, 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
<b>frutta</b>		filetto, 12 mm	4-6
mele, mezze/a fette	6-8	<b>agnello</b>	
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	<b>verdure</b>	
ananas, a fette	3-7	asparagi	3-4
<b>sandwich</b>		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
<b>snack</b>		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


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.

---

## **MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES**

---

Siga las precauciones básicas de seguridad, incluyendo:

- 1 Este aparato deberá ser usado por, o bajo la supervisión de un adulto responsable. Use y guarde el aparato fuera del alcance de los niños.
- 2 No ponga el aparato en líquidos, no lo use en un cuarto de baño, cerca del agua, o al aire libre. 
- 3 Algunas piezas no están tan calientes como otras, pero todas las piezas están calientes. No las toque: use guantes de horno o una toalla doblada.
- 4 Puede que el pan, el aceite u otros alimentos se quemen. No use el aparato cerca o debajo de cortinas u otros materiales combustibles, y vigílelo cuando esté en uso.
- 5 Ponga el aparato en una superficie estable, nivelada y resistente al calor.
- 6 Deje un espacio de de torno a 50 mm alrededor del aparato.
- 7 Coloque el cable de manera que no sobresalga, y alguien pueda tropezar con él o engancharse.
- 8 No envuelva la comida en film de plástico, bolsas de polietileno o papel de plata. Esto dañará la parrilla y puede causar peligro de incendio.
- 9 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.
- 10 Cuando no lo use, desenchufe el aparato.
- 11 No use el aparato para cualquier otro propósito que no sea cocinar comida.
- 12 Este aparato no debe usarse con un temporizador externo o un sistema de control remoto.
- 13 No use el aparato si está dañado o si no funciona bien.
- 14 Si el cable está dañado, éste deberá ser cambiado por el fabricante, su agente de servicio, o alguien con cualificación similar para evitar peligro.

### **solo para uso doméstico**

---

## **ANTES DE USAR POR PRIMERA VEZ**

---

Limpie las placas de cocción con un paño húmedo.

---

## **PREPARACIÓN**

---

- 1 Compruebe que la bandeja de goteo está completamente insertada: la parte trasera debe descansar bajo ambos canales de evacuación.
  - 2 Abra la parrilla, aplique un poco de aceite de cocinar o mantequilla a las placas de cocción, y entonces ciérrela.
- \*** No use productos de cocina bajos en grasa, puede que se quemen en la parrilla.
- 

## **PRECALENTAR**


---

- 3 Enchufe el aparato a la corriente.
  - 4 La luz de encendido brillará mientras el aparato esté conectado a la red eléctrica.
  - 5 La luz del termostato se iluminará y, a continuación, se apagará y se encenderá repetidamente mientras el termostato mantiene la temperatura.
  - 6 Espere hasta que la luz del termostato se apague.
- 

## **LLENAR LA PARRILLA**

---

- 7 Cuando se apague la luz, use los guantes de horno para abrirla.
- 8 Coloque la comida en la parrilla inferior con una espátula o pinzas de cocina y no con los dedos.
- 9 Cierre la parrilla. Las bisagras están articuladas para admitir alimentos gruesos o de formas que no sean uniformes.

<b>ilustraciones</b>	5 luz de encendido (roja)	10 pie
1 modo grill/panini	6 luz de termostato (verde)	11 canales de evacuación
2 modo parrilla/barbacoa	7 bandeja de goteo	 atención superficie caliente
3 asa	8 botón de apertura	
4 placas de cocción	9 estabilizadores	

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

11 Espere hasta que los alimentos estén cocinados.

### **RETIRAR LOS ALIMENTOS**

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

13 Retire los alimentos cocinados con espátulas de plástico o madera.

### **¿HA TERMINADO?**

14 Desenchufe el aparato.

### **¿MÁS?**

15 Póngase el guante de horno.

16 Extraiga la bandeja de goteo de debajo de la superficie inferior.

17 Vacíela en un bol resistente al calor.

18 Límpiela con papel de cocina.

19 Vuelva a colocarla en los raíles bajo el frontal de la unidad.

20 Insértela: la parte trasera debe descansar bajo ambos canales de evacuación.

### **PARRILLA/BARBACOA**

21 Puede abrir la unidad para utilizarla como una parrilla o barbacoa.

22 Instrucciones para usar como parrilla:

23 Desplace el asa hacia delante hasta que las placas de cocción estén separadas menos de 90 grados.

24 Presione el botón de apertura y manténgalo presionado.

25 Tire del asa hacia atrás hasta que la unidad esté completamente abierta.

26 Compruebe que el frontal de la placa superior no quede enganchado con el extremo final de los estabilizadores.

27 Si lo hace, cierre la unidad ligeramente, empuje la parte superior de la placa con un guante de horno y ábrala de nuevo.

28 Suelte el botón de apertura.

29 Levante el frontal de la unidad y tire hacia fuera del pie extensible para eliminar la inclinación de la superficie de cocina inferior.

30 Para cerrar la parrilla, levante el asa hasta que las placas estén separadas menos de 90 grados.

31 A continuación, puede cerrar la unidad completamente o abrirla de nuevo en modo grill.

32 Levante el frontal de la unidad y gire el pie extensible hacia dentro para que la placa de cocción inferior recupere su inclinación.

### **CUIDADO Y MANTENIMIENTO**

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

34 Limpie todas las superficies con un paño húmedo limpio.


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

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

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

### 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 fraiche

½  ralladura de limón

½  zumo de limón

1  pimienta negra

Preparar la salsa en un bol. Dejar 2 horas en el frigorífico. Desmigalar 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>



## 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.

	min		min
<b>pescado y marisco</b>		<b>cerdo</b>	
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	<b>sándwiches</b>	
kebabs, cubitos de 25mm	4-6	queso	2-3
camarones	1-2	jamón (de York)	5-6
escalopes	4-6	<b>tapas</b>	
<b>ternera</b>		calzone	8-9
filete	5-7	perros calientes	2-3
filete de lomo	7-8	<b>fruta</b>	
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	<b>legumbres</b>	
<b>cordero</b>		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
<b>pollo/pavo</b>		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


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

---

## MEDIDAS DE PRECAUÇÃO IMPORTANTES

---

Siga as seguintes instruções básicas de segurança:

- 1 Este aparelho só deve ser utilizado por um adulto ou sob a vigilância de um adulto responsável. Utilize e guarde o aparelho fora do alcance das crianças.
- 2 Não mergulhe o aparelho em líquidos, nem utilize em casas de banho, próximo de zonas de água ou ao ar livre. 
- 3 Algumas peças não estão tão quentes como outras, mas todas elas estão quentes. Não toque - utilize luvas de forno ou uma toalha dobrada.
- 4 Pão, óleo e outros alimentos podem queimar. Não utilize este aparelho próximo ou por baixo de cortinas ou outros materiais combustíveis e vigie enquanto estiver a ser utilizado.
- 5 Coloque o aparelho numa superfície estável, plana, resistente ao calor.
- 6 Deixe um espaço de pelo menos 50 mm em redor do aparelho.
- 7 Acondicione o cabo de forma a não ficar suspenso, e a não haver perigo de se tropeçar nele.
- 8 Não embrulhe os alimentos em película aderente, sacos de polietileno ou folha de alumínio. Pode danificar o grelhador e causar risco de incêndio.
- 9 Cozinhe carne, aves e derivados (picado, hambúrgueres, etc.) até o suco sair claro. Cozinhe o peixe até ficar totalmente opaco.
- 10 Desligue o aparelho da tomada quando não o estiver a utilizar.
- 11 Não utilize o aparelho para outro fim que não seja o de cozinhar alimentos.
- 12 Não deve pôr este aparelho a funcionar através de um temporizador ou de um sistema de controlo remoto externos.
- 13 Não utilize o aparelho se estiver danificado ou defeituoso.
- 14 Se o cabo estiver danificado, o fabricante, o seu agente de assistência técnica ou alguém igualmente qualificado deverá substituí-lo a fim de evitar acidentes.

### apenas para uso doméstico

---

## ANTES DE UTILIZAR PELA PRIMEIRA VEZ

---

Limpe as placas de grelhar com um pano húmido.

---

## PREPARAÇÃO

---

- 1 Verifique se o tabuleiro colector está totalmente inserido - a traseira deverá assentar por baixo de ambos os vertedores.
  - 2 Abra o grelhador, unte as placas de grelhar com um pouco de manteiga ou óleo de cozinha e feche-o.
- \* Não utilize pastas magras de barrar - estas podem queimar no grelhador.
- 

## PRÉ-AQUECIMENTO


---

- 3 Ligue a ficha à tomada eléctrica.
  - 4 A luz de ligação brilhará enquanto o aparelho se mantiver ligado à corrente eléctrica.
  - 5 A luz do termóstato brilhará, depois irá acender e apagar de forma intermitente enquanto o termóstato mantém a temperatura.
  - 6 Espere até se apagar a luz do termóstato.
- 

## ENCHER O GRELHADOR

---

- 7 Quando a luz apagar, utilize a luva de forno para abrir o grelhador.
- 8 Coloque os alimentos na placa inferior de grelhar utilizando uma espátula ou uma pinça, não utilize os dedos.
- 9 Feche o grelhador. A charneira é articulada de forma a adaptar-se a alimentos espessos ou de formato invulgar.

<b>esquemas</b>	5 luz indicadora (vermelha)	10 pé
1 modo grill/panini	6 luz do termóstato (verde)	11 vertedores
2 modo chapa/churrasco	7 tabuleiro colector	 cuidado superfície quente
3 asa	8 botão de libertação	
4 placas de grelhar	9 estabilizadores	

- 10 As placas de grelhar devem estar mais ou menos paralelas para se evitar uma cozedura não uniforme.
- 11 Espere até a comida estar cozinhada.

### **RETIRAR OS ALIMENTOS**

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

### **TERMINOU?**

- 14 Desligue o aparelho.

### **MAIS?**

- 15 Coloque a luva de forno.
- 16 Deslize o tabuleiro colector para fora da placa base.
- 17 Despeje-o para uma tigela resistente ao calor.
- 18 Limpe com um papel absorvente.
- 19 Volte a colocá-lo nas calhas sob a frente do grelhador.
- 20 Empurre-o - a traseira deverá assentar por baixo de ambos os vertedores.

### **CHAPA/CHURRASCO**

- 21 Poderá abrir o grelhador para o utilizar como chapa ou churrasco.
- 22 Para passar à posição de chapa:
- 23 Mova a asa para a frente até as placas ficarem afastadas uma da outra a menos de 90 graus.
- 24 Prima o botão de libertação e mantenha-o premido.
- 25 Puxe a asa para trás, até o grelhador se encontrar totalmente aberto.
- 26 Verifique se a frente da placa superior não ficou presa na extremidade dos estabilizadores.
- 27 Caso isto aconteça, feche-a ligeiramente, empurre a parte superior da placa com uma luva de forno, e abra-a novamente.
- 28 Solte o botão de libertação.
- 29 Levante a frente do grelhador e puxe os pés extensíveis para fora, para remover o declive da placa de grelhar base.
- 30 Para fechar a chapa, levante a asa até as placas ficarem afastadas uma da outra a menos de 90 graus.
- 31 Poderá fechá-la completamente ou abrir novamente no modo grill.
- 32 Levante a frente do grelhador e rode os pés extensíveis para o interior, para repor o declive da placa de grelhar base.

### **CUIDADOS E MANUTENÇÃO**

- 33 Desligue o aparelho da tomada antes de proceder à sua limpeza ou de o arrumar.
- 34 Limpe todas as superfícies com um pano limpo e húmido.
- 35 Utilize uma toalha de papel humedecida com um pouco de óleo de cozinha para remover manchas persistentes.
- 36 Lave o tabuleiro colector em água quente com sabão ou na prateleira superior da máquina de lavar louça.
- 37 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.



### receitas

15 = colher de sopa (15ml)

5 = colher de chá (5ml)

g = gramas

ml = mililitros

☞ = punhado

### panini de cavala fumada (para 1 pessoa)

2 filetes de cavala fumada

3 fatias de pão integral

4 tomates cereja, cortados ao meio

1 ☞ agrião

#### molho:

2 15 natas

½ 5 casca de limão, ralada

½ 5 sumo de limão

1 5 pimenta preta

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

receitas disponíveis no nosso website:

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

## 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.

<b>peixe e marisco</b>	<b>min</b>	<b>cordeiro</b>	<b>min</b>
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	<b>frango/peru</b>	
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	<b>porco</b>	
camarão	1-2	costeletas, 12 mm	5-6
vieiras	4-6	bife de fiambre não cozinhado	5-6
<b>carne de vaca</b>		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	<b>sanduíches</b>	
kebabs, em cubos de 25 mm	7-8	queijo	2-3
bife da alcatra	5-7	fiambre (cozinhado)	5-6
salsichas	6-8	<b>snacks</b>	
lombo de vaca	7-9	calzone	8-9
T-bone	8-9	cachorros quentes	2-3
<b>vegetais</b>		<b>fruta</b>	
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		

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

---

## VIGTIGE SIKKERHEDSINSTRUKTIONER

---

Følg altid de grundlæggende sikkerhedsregler, herunder:

- 1 Apparatet må kun anvendes af eller under opsyn af en ansvarlig voksen. Apparatet skal placeres utilgængeligt for børn, både i brug og under opbevaring.
- 2 Nedsæk ikke apparatet i væske, og undlad at anvende det på badeværelset, i nærheden af vand eller udendørs.
- 3 Alle delene bliver varme, nogle af dem meget varme. Brug altid grydelapper eller et sammenfoldet viskestykke ved berøring af apparatet.
- 4 Der kan gå ild i brød, olie og andre madvarer. Undlad at anvende apparatet i nærheden af eller direkte under gardiner eller andet brændbart materiale, og hold apparatet under opsyn, mens det er i brug.
- 5 Anbring apparatet på et stabilt, plant og varmebestandigt underlag.
- 6 Lad mindst 50mm plads være hele vejen rundt om apparatet.
- 7 Anbring ledningen, så den ikke hænger ud over en bordkant, så man ikke kan snuble over den.
- 8 Madvarerne må ikke pakkes i plastfilm, plastposer, fryseposer eller metalfolie. Det kan beskadige grillen og skabe brandfare.
- 9 Tilbered altid kød, fjerkræ og halvfabrikata heraf (hakket kød, burgerbøffer, etc.), til kødsaften er klar. Tilbered fisk indtil kødet er ugenomsigtigt hele vejen igennem.
- 10 Tag apparatet ud af stikket, når det ikke er i brug.
- 11 Brug ikke apparatet til andre formål end madlavning.
- 12 Apparatet må ikke betjenes via en ekstern timer eller en fjernbetjening.
- 13 Undlad at anvende apparatet, hvis det er beskadiget eller ikke fungerer korrekt.
- 14 Hvis ledningen er beskadiget, skal den udskiftes af producenten, serviceværkstedet eller en tilsvarende kvalificeret fagmand, så eventuelle skader undgås.



---

### kun til privat brug

---

## FØR APPARATET TAGES I BRUG FØRSTE GANG

---

Tør grillpladerne af med en fugtig klud.

## FORBEREDELSE

---

- 1 Kontrollér, at drypbakken er fuldstændig trykket ind – dens bagerste del bør være under begge overløb.
- 2 Åbn grillen, smør grillpladerne med lidt madolie eller smør, og luk grillen.
- \* Brug ikke light smøreprodukter – de kan brænde fast på grillen.

## FORVARMNING

---

- 3 Tilslut apparatet til strøm.
- 4 Strømlampen lyser, så længe apparatet er tilsluttet strøm.
- 5 Termostatlyset vil nu lyse og dernæst blinke rytmisk, mens termostaten holder temperaturen.
- 6 Vent til termostatlampen slukker.

## LÆG MADEN I GRILLEN

---

- 7 Når lampen slukker, åbnes grillen - husk at bruge grillhandske eller grydelap.
- 8 Læg maden på den underste plade med en spatel eller madpincet, ikke fingrene.
- 9 Luk grillen. Hængslet er bevægeligt, så grillen kan klare tykke eller ujævnt formede fødevarer.
- 10 Grillpladerne skal anbringes så parallelt som muligt, for at sikre en jævn tilberedning.
- 11 Vent til maden er færdigtilberedt.

**tegninger**

1 grill/panini funktion	5 strømindikator (rødt)	10 fod
2 stege-/grillplade funktion	6 termostat lys (grønt)	11 overløb
3 håndtag	7 drypbakke	
4 grillplader	8 frigørelsesknap	
	9 stabilisatorer	



forsigtig  
varm overflade

**👁️ TAG MADEN UD**

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

**👁️ FÆRDIG?**

- 14 Tag stikket ud af stikkontakten.

**👁️ ANDET?**

- 15 Tag en ovnhandske på.
- 16 Træk drypbakken ud fra den nederste plades underside.
- 17 Tøm dens indehold ud i en varmeresistent skål.
- 18 Tør den af med køkkenrulle.
- 19 Sæt den tilbage i skinnerne under grillens forreste del.
- 20 Tryk den ind – dens bagerste del bør være under begge overløb.

**👁️ STEGE-/GRILLPLADE**

- 21 Du kan åbne grillen op for at bruge den som stege- eller grillplade.
- 22 Ændr til stegeposition:
- 23 Træk håndtaget fremad indtil der er under 90 grader mellem pladerne.
- 24 Tryk på frigørelsesknappen og hold den nede
- 25 Træk håndtaget tilbage indtil grillen er helt åben
- 26 Kontrollér, at den øverste plades forreste del ikke griber fat i stabilisatorernes ende.
- 27 Hvis dette er tilfældet, luk den en smule, tryk på pladens øverste del med en ovnhandske og åbn den igen.
- 28 Slip frigørelsesknappen.
- 29 Løft grillens forreste del op og klik de udtrækkelige fødder ud, for at udligne hældningen under grillpladen.
- 30 Luk stegepladen ved at løfte op i håndtaget, indtil der er under 90 grader mellem pladerne.
- 31 Du kan nu lukke den helt eller åbne den igen til grillfunktion.
- 32 Løft grillens forreste del op og skru de udtrækkelige fødder ind i grillen, for at gendanne hældningen under den nederste grillplade.

**👁️ PLEJE OG VEDLIGEHOLDELSE**

- 33 Afbryd strømmen til apparatet og lad den køle ned, før den rengøres og stilles væk.
- 34 Tør apparatets yderside af med en ren, fugtig klud.
- 35 Besværlige pletter kan fjernes med et stykke køkkenrulle fugtet med lidt madolie.
- 36 Drypbakken kan vaskes i varmt sæbevand eller i øverste bakke i opvaskemaskinen.
- 37 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.



## opskrifter

 = håndfuld

 5 = spiseskefuld (15ml)

 5 = 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  5 cremefraiche

½  5 revet citronskal

½  5 citronsaft

1  5 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>



## tilberedningstid og fødevarerikkerhed

Følgende tidsangivelser er kun retningsgivende. De gælder for friske eller fuldt optøede madvarer, der tilberedes ved middel varme. 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.

	<b>min</b>	<b>svinekød</b>	<b>min</b>
<b>fisk og skaldyr</b>			
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	<b>sandwich</b>	
fiskekebab, 25 mm tern	4-6	ost	2-3
rejer	1-2	skinke (kogt)	5-6
kammuslinger	4-6	<b>snacks</b>	
<b>oksekød</b>		panini	8-9
filet	5-7	hotdog	2-3
tournedos	7-8	<b>frugt</b>	
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	<b>grøntsager</b>	
<b>lammekød</b>		asparges	3-4
kebabkød, 25 mm tern	7-8	aubergine, skiver/tern	8-9
lammekoteletter	4-6	løg, tynde skiver	5-6
<b>kylling/kalkun</b>		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


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

---

## VIKTIGA SKYDDSÅTGÄRDER

---

Följ allmänna säkerhetsföreskrifter, däribland följande:

- 1 Denna apparat får bara användas av ansvarig vuxen person eller under överinseende av ansvarig vuxen person. Håll apparaten utom räckhåll för barn.
- 2 Lägg inte ned apparaten i vätska, använd den inte i badrum, nära vatten eller utomhus. 
- 3 Alla delar av grillen blir mer eller mindre heta, så vidrör dem inte direkt – använd grillvantar eller en ihopvikt handduk.
- 4 Bröd, olja och andra ingredienser kan brinna – använd inte grillen i närheten av en gardin eller annat brännbart material och håll den under uppsikt när den används.
- 5 Ställ apparaten på en fast, jämn och värmetålig yta.
- 6 Det ska finnas ett utrymme på minst 50 mm runt hela apparaten.
- 7 Se till att sladden inte hänger ned så att man kan snubbla på den eller snärja in sig i den.
- 8 Vira inte in ingredienserna i plast-/aluminiumfolie eller plastpåsar vid grillningen – det förstör grillen och det utgör en brandfara.
- 9 Tillaga alla kött- och fågelprodukter, även styckade och malda delar, tills kötsaften tränger igenom. Tillaga fisk tills köttet är fast.
- 10 Dra ut nätsladden när grillen inte används.
- 11 Använd inte grillen för något annat ändamål än det avsedda.
- 12 Apparaten får inte användas med hjälp av en extern timer eller något fjärrkontrollsystem.
- 13 Använd inte apparaten om den är skadad eller fungerar dåligt.
- 14 Om sladden är skadad måste den ersättas av tillverkaren, serviceombud eller någon med liknande kompetens för att undvika skaderisker.

### endast för hushållsbruk

---

## FÖRE FÖRSTA ANVÄNDNINGEN

---

Torka av grillplattorna med en fuktig trasa.

## FÖRBEREDELSE

---

- 1 Kontrollera att droppbrickan är fullständigt indragen – droppbrickans bakre del ska vara nedanför de båda spillöppningarna.
  - 2 Öppna grillen, smörj grillplattorna med lite matlagingsolja eller smör och stäng sedan grillen.
- \* Använd inte fettsnålt matfett i grillen – det kan brinna.

## FÖRVÄRMA


---

- 3 Sätt stickproppen i väggkontakten.
- 4 Strömlampan lyser så länge som apparaten är ansluten till elnätet.
- 5 Termostatlampan tänds och kommer sedan att omväxlande tändas och släckas allteftersom termostatens temperatur stabiliseras.
- 6 Vänta tills termostatlampan har slocknat.

## LÄGGA MATEN I GRILLEN

---

- 7 Öppna grillen när signallampan har släckts – använd en grillvante.
- 8 Lägg maten på bottenplattan – använd en stekspade eller en tång, inte fingrarna.
- 9 Stäng grillen. Gångjärnen är anpassade till att klara ingredienser av olika storlek och form.
- 10 Grillningen blir jämnare om grillplattorna är så parallella som möjligt.
- 11 Vänta tills maten är genomgrillad.

<b>bilder</b>	5 indikatorlampa (röd)	10 fot	
1 rost/toastläge	6 termostatlampa (grön)	11 spillöppningar	
2 stek/grillläge	7 droppbricka		
3 handtag	8 frigöringsknapp		observer
4 grillplattor	9 gångjärn		het yta

## TA MATEN FRÅN GRILLEN

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

## FÄRDIG?

- 14 Dra ur sladden på apapraten.

## SEDAN?

- 15 Använd en grillvante.
- 16 Dra ut droppbrickan under den nedre plattan.
- 17 Töm ut innehållet i en värmestålig skål.
- 18 Torka av droppbrickan med hushållspapper.
- 19 Sätt tillbaka droppbrickan i spåren under apparatens framsida.
- 20 Tryck in droppbrickan – baksidan ska vara under de båda spillöppningarna.

## STEKA/GRILLA

- 21 Man kan öppna apparaten helt (180°) och använda den för att steka eller grilla.
- 22 Gör så här om du vill steka/grilla:
- 23 För handtaget framåt tills grillplattorna är mindre än 90° från varandra.
- 24 Tryck in frigöringsknappen och håll den inne.
- 25 För handtaget tillbaka tills grillen är helt öppen.
- 26 Kontrollera att den övre plattan inte hakar fast i gångjärnens yttersidor.
- 27 Stäng i så fall till plattan, korriger läget med hjälp av grillvanten och öppna den igen.
- 28 Släpp upp frigöringsknappen.
- 29 Lyft apparaten och sväng ut de utdragbara stödfötterna för att utjämna nivåskillnaden mellan plattorna.
- 30 Stäng till apparaten med hjälp av handtaget så att plattorna står mindre än 90° från varandra.
- 31 Därefter kan man antingen stänga eller öppna apparaten helt.
- 32 Lyft apparaten och sväng in de utdragbara stödfötterna så att den understa plattan återfår lutningen.

## SKÖTSEL OCH UNDERHÅLL


- 33 Dra ur sladden på apparaten och låt den kallna innan den görs ren eller ställs undan.
- 34 Torka av alla ytor med en ren och fuktig trasa.
- 35 Använd en pappershandduk fuktad med lite matlagningssolja för att ta bort besvärliga fläckar.
- 36 Diska droppbrickan med diskmedel i varmt vatten eller använd diskmaskinens översta ställ.
- 37 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 tillvaratas, återanvändas eller återvinnas.



## recept

 = handfull

 = matsked (15 ml)

 = tesked (5 ml)

g = gram

ml = milliliter

### panini med rökt makrill (1 portion)

2 rökta makrillfiléer, grillade

3 skivor fullkornsbröd

4 halverade körsbärstomater


1  vattenkrasse

#### dressing:

2  crème fraiche

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>

## 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 fågel, beroende på livsmedlets tjocklek och vikt.

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

	<b>min</b>	<b>fläsk</b>	<b>min</b>
<b>fisk och skaldjur</b>			
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	<b>smörgåsar</b>	
grillbitar, tärningar på 25 mm	4-6	ost	2-3
räkor	1-2	skinka (kokt/rökt)	5-6
musslor	4-6	<b>mellanmål</b>	
<b>nötkött</b>		inbakad pizza (calzone)	8-9
filé	5-7	korv med bröd	2-3
utskuren biff	7-8	<b>frukt</b>	
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	<b>grönsaker</b>	
<b>lamm</b>		sparris	3-4
grillbitar, tärningar på 25 mm	7-8	auberginer skivade/tärnade	8-9
lammkotletter	4-6	lök, tunna skivor	5-6
<b>kyckling/kalkon</b>		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

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

---

## VIKTIG SIKKERHETSTILTAK

---

Følg sikkerhetsinstruksene, inkludert

- 1 Dette apparatet må kun bli brukt av en eller under kontroll av en ansvarlig person. Bruk og oppbevar apparatet utenfor barns rekkevidde.
- 2 Dypp aldri apparatet i væsker, ikke bruk det på badetrom, nær vann eller utendørs.
- 3 Noen deler er ikke så varme som andre, men de er alle varme. Ikke ta på – bruk grytekluter eller et brettet kjøkkenhåndkle.
- 4 Brød, olje, og andre matvarer kan brenne. Ikke bruk apparatet i nærheten av eller under gardiner eller annet brennbart materiale, og følg godt med mens den er i bruk.
- 5 Sett apparatet på en stabil, flat og varmeherdet overflate.
- 6 La det være minst 50 mm fri plass rundt hele apparatet.
- 7 Snu kabelen så den ikke henger og kan gå rundt eller bli fanget.
- 8 Ikke pakk mat i plastfolie, plastposer (av polyetylen), eller metallfolie. Du vil ødelegge grillen og det er brannfarlig.
- 9 Kok kjøtt, fjørfe, og lignende produkter (kjøttdeig, hamburgere, osv.) til saften renner av. Stek fisk til den er ugjennomsiktig.
- 10 Dra ut kontakten til apparatet når det ikke er i bruk.
- 11 Ikke bruk apparatet til andre formål enn å lage mat.
- 12 Dette apparatet må ikke brukes med en ekstern timer eller fjernkontrollsystem.
- 13 Ikke bruk apparatet hvis det er skadet eller har mangler.
- 14 Hvis kabelen er skadet så må den bli erstattet av fabrikanten, servicekontoret eller andre som er kvalifiserte for å unngå fare.



---

## kun for bruk i hjemmet

---

### FØR FØRSTEGANGSBRUK

---

Tørk av grillplatene med en fuktig klut.

### FORBEREDELSE

---

- 1 Sjekk at dryppskålen er ordentlig trykket inn – baksiden skal være under begge rennene.
  - 2 Åpne grillen, tørk grillplatene med litt matolje eller smør, og lukk den.
- ★ Ikke bruk smør med lavt fettinnhold - det kan brenne seg på grillen.

### FORVARME

---

- 3 Ha kontakten i støpselet.
- 4 Strømlyset vil lyse så lenge apparatet er koblet til strømforsyningen.
- 5 Termostatlampen vil lyse. Slå av og på etter hvert som termostaten opprettholder temperaturen.
- 6 Vent til termostatlyset slås av.

### SETT MAT I GRILLEN

---

- 7 Når lyset slås av, bruk en gryteklut til å åpne grillen.
- 8 Legg maten på den nedre grillplaten med en spatel eller tang, ikke bruk fingrene.
- 9 Lukk grillen. Hengselet er tilpasset til å takle tykk eller merkelig formet mat.
- 10 Grillplatene bør være omtrent parallelle, for å unngå ujevn grilling.
- 11 Vent til maten er tilberedt.

### FJERN MATEN

---

- 12 Kontroller at maten er godt tilberedt. Hvis du er i tvil, la maten ligge litt til.
- 13 Fjern den ferdigkokte maten med kjøkkenverktøy av tre eller plast.

<b>tegn</b>	5 strømliset(rød)	10 fot
1 grill-/panimodus	6 termostatlampe (grønn)	11 renner
2 panne-/grillmodus	7 oppsamlingsbakke	 forsiktig varm overflate
3 håndtak	8 utløserknapp	
4 grillplater	9 stabilisatorer	

**👁 FERDIG?**

14 Koble fra apparatet

**👁 MER?**

- 15 Ta på deg stekevotten.  
 16 Skyv dryppskålen ut fra under bunnplaten.  
 17 Tøm den i en bolle som tåler varme.  
 18 Tørk over den med kjøkkenpapir.  
 19 Sett den tilbake i sporene under grillens forside.  
 20 Skyv den inn – baksiden skal være under begge rennene.

**👁 PANNE/GRILL**

- 21 Du kan åpne grillen opp for å bruke den som panne eller grill.  
 22 For å bruke den som panne:  
 23 Flytt håndtaket fremover til platene er mindre enn 90 grader fra hverandre  
 24 Trykk på utløserknappen og hold den inne  
 25 Skyv håndtaket tilbake til grillen er helt åpen  
 26 Sjekk at fronten på topplaten ikke henger seg fast i enden på stabilisatorene.  
 27 Hvis den gjør det, lukker du den forsiktig, skyver toppen av platen med en stekevott og åpner den på nytt.  
 28 Slipp utløserknappen.  
 29 Løft fronten på grillen og slå ut føttene, slik at du fjerner hellingen fra den underste grillplaten.  
 30 For å lukke pannen løfter du håndtaket til platene er mindre enn 90 grader fra hverandre.  
 31 Du kan så lukke den helt, eller åpne den igjen i grillemodus.  
 32 Løft fronten på grillen og roter bena inn under grillen for å gjenopprette hellingen for den underste grillplaten.

**👁 STELL OG VEDLIKEHOLD**

- 33 Dra ut kontakten fra apparatet og la det kjøle fullstendig ned før rensing og nedlagring.  
 34 Tørk av alle overflater med en ren fuktig klut.  
 35 Bruk et papirhåndkle fuktet med litt matolje for å fjerne vanskelige flekker.  
 36 Vask oppsamlingsbakken i varmt såpevann, eller i det øverste nivået i oppvaskmaskinen.  
 37 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 helse relaterte 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.



## oppskrifter

 = håndfull

 15 = spiseskje (15 ml)

 5 = teskje (5 ml)

g = gram


ml = milliliter

### røkt makrell-panini (1 porsjon)

2 kokt røkt makrellfileter

3 skiver med helkornbrød


4 cherrytomater, halvert

1  brønnkarse

#### dressing:

2  15 crème fraiche

½  5 sitronskall, revet

½  5 sitronsaft

1  5 sort pepper

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

**oppskrifter er tilgjengelig på vårt nettsted:**

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



## steketid og sikkerhet

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

Ved steking av ferdigpakket mat, følg eventuelle retningslinjer på pakken eller etiketten.

<b>sjømat</b>	<b>min</b>	<b>svinekjøtt</b>	<b>min</b>
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	<b>smørbrød</b>	
grillspyd, 25 mm terninger	4-6	ost	2-3
reker	1-2	skinke (kokt)	5-6
kamskjell	4-6	<b>snacks</b>	
<b>storfekjøtt</b>		calzone	8-9
filet	5-7	hot dogs	2-3
ryggbiff	7-8	<b>frukt</b>	
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	<b>grønnsaker</b>	
<b>lammekjøtt</b>		asparges	3-4
grillspyd, 25 mm terninger	7-8	aubergine, skiver/terninger	8-9
ryggkoteletter	4-6	løk, tynn skive	5-6
<b>kylling/kalkun</b>		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

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



## TÄRKEITÄ VAROTOIMIA

Seuraa perusvaroitoimia, muun muassa seuraavia ohjeita:

- 1 Tätä laitetta saa käyttää vain vastuullinen aikuinen tai käytön on tapahduttava tällaisen henkilön valvonnassa. Käytä ja säilytä laitetta poissa lasten ulottuvilta.
- 2 Älä laita laitetta nesteeseen, älä käytä sitä kylpyhuoneessa, veden lähellä tai ulkona.
- 3 Jotkut osat eivät ole yhtä kuumia kuin muut, mutta kaikki osat kuitenkin kuumenevat. Älä koske – käytä patakintaita tai taitettua pyyhettä.
- 4 Leipä, öljy ja muut ruoka-aineet saattavat palaa. Älä käytä laitetta lähellä verhoja tai niiden alla tai muiden syttyvien materiaalien lähellä. Valvo laitetta sen ollessa käytössä.
- 5 Aseta laite vakaalla, tasaisella ja kuumuutta kestäväälle alustalle.
- 6 Jätä vähintään 50 mm tyhjä tila laitteen ympärille.
- 7 Vie sähköjohto siten, että se ei roiku eikä siihen voi kompastua tai takertua kiinni.
- 8 Älä kääri ruokaa muovikalvoon, polyteenipusseihin tai metallifolioon. Se vaurioittaa grilliä ja saattaa aiheuttaa tulipalovaaran.
- 9 Valmista liha, kana ja lihatuotteet (jauheliha, hampurilaispihvit jne.) kunnes lihan neste on kirkasta. Valmista kala kunnes sen liha on läpikypsää.
- 10 Irrota laite verkkovirrasta silloin, kun se ei ole käytössä.
- 11 Älä käytä laitetta mihinkään muuhun tarkoitukseen kuin ruoanlaittoon.
- 12 Tätä laitetta ei saa käyttää ulkoisen ajastimen tai kaukosäätimen avulla.
- 13 Älä käytä laitetta, jos se on vahingoittunut tai toimii huonosti.
- 14 Jos sähköjohto on vahingoittunut, se pitää antaa valmistajan, tämän huoltopalvelun tai vastaavan pätevyyden omaavan henkilön vaihdettavaksi vaarojen välttämiseksi.



### vain kotikäyttöön



## ENNEN ENSIMMÄISTÄ KÄYTTÖKERTAA

Pyyhi grillin levyt kostealla liinalla.



### VALMISTELU

- 1 Tarkasta, että rasvapelti on työnnetty täysin sisään – takareunan tulee olla kummannkin roiskekourun alla.
- 2 Avaa grilli, levitä grillin levyille hieman ruokaöljyä tai voita, sulje grilli.
- \* Älä käytä vähärasvaisia tuotteita – ne voivat palaa kiinni grilliin.



### ESILÄMMITYS

- 3 Laita pistoke kiinni pistorasiaan.
- 4 Virran merkkivalo palaa niin kauan, kun laite on kytkettynä verkkovirtaan.
- 5 Termostaatin valo palaa, ja syttyy ja sammuu sen mukaan, miten termostaatti pitää lämpötilan.
- 6 Odota, kunnes termostaatin merkkivalo sammuu.



### GRILLIN TÄYTTÄMINEN

- 7 Kun valo sammuu, voit avata grillin. Käytä patakinnasta.
- 8 Aseta ruoka grillin pohjalevyille lastalla tai pihdeillä, mutta ei sormin.
- 9 Sulje grilli. Sarana soveltuu myös paksuille ja erikoisen muotoisille ruoille.
- 10 Grillilevyjen tulee olla täysin vierekkäin ja samalla tasolla epätasaisen grillaustuloksen välttämiseksi
- 11 Odota kunnes ruoka on valmista.



### POISTA RUOKA GRILLISTÄ

- 12 Tarkista ruoan kypsyyt. Jos epäilet, pidä vielä hetki grillissä.

### piirroksiset

- 1 grilli/panini-tila
- 2 paistolevy/grillaustila
- 3 kahva
- 4 grillilevyt

- 5 virran valo (punainen)
- 6 termostaatin valo (vihreä)
- 7 rasvapelti
- 8 vapautuspainike
- 9 vakaajat

- 10 jalka
- 11 roiskekourut



huomio  
kuuma pinta

13 Käytä ruoan poisottoon puisia tai muovisia työkaluja.

### VALMISTA?

14 Irrota laite sähköverkosta.

### MUUTA?

15 Käytä uunikinnasta.

16 Liu'uta rasvapelti ulos pohjalevyn alta.

17 Tyhjennä se kuumuuden kestävään kulhoon.

18 Pyyhi pelti talouspaperilla.

19 Aseta se takaisin grillin edessä oleville kiskoille.

20 Työnnä sitä - takareunan tulee olla kummankin roiskekourun alla.

### PAISTOLEVY/PÖYTÄGRILLI

21 Voit avata grillin paistolevyksi tai käyttää sitä pöytägrillinä

22 Siirtyminen paistolevy-asentoon:

23 Siirrä kahvaa eteenpäin, kunnes levyt ovat alle 90 asteen kulmassa.

24 Paina vapautuspainiketta ja pidä sitä alhaalla.

25 Vedä kahva takaisin, kallista grilli täysin auki.

26 Tarkasta, että etulevy ei osu vakaajien päihin.

27 Jos se osuu, sulje hieman, työnnä ylälevyä uunikintaalla ja avaa uudelleen.

28 Päästä vapautuspainike vapaaksi.

29 Nosta grillin etuosa ja taita kääntyvät jalat auki, poistamaan raon pohjagrillilevystä.

30 Sulje paistolevy nostamalla kahvasta kunnes levyt ovat 90 asteen kulmassa toisiinsa.

31 Voit sitten sulkea sen täysin tai avata uudelleen pöytägrillitilassa.

32 Nosta grillin etuosa, kierrä kääntyvät jalat grillin sisälle, palauta rako pohjagrillilevyyn.

### HOITO JA HUOLTO

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

34 Pyyhi kaikki pinnat puhtaalla, kostealla liinalla.

35 Poista pinttynyt lika talouspaperilla, jonka olet kostuttanut kasviöljyllä.

36 Pese rasvapelti lämpimässä saippuavedessä tai astianpesukoneen yläkorissa.

37 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.



## reseptejä

 = kuorallinen

 15 = ruokalusikka (15ml)

 5 = teelusikka (5ml)

g = grammaa


ml = millilitraa

### panini savustetusta makrillista (1 annos)

2 savustettua makrillifilettä


3 viipaleta kokojyväleipää

4 cherry-tomaatteja puolitetuina

1  vesikrassia

#### kastike:

2  15 crème fraiche

$\frac{1}{2}$   5 sitruunan kuorta raastettuna

$\frac{1}{2}$   5 sitruunamehua

1  5 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>

## valmistusajat & turvallisuus

Käytä näitä ohjeellisia aikoja grillatessasi. Ne on tarkoitettu tuoreelle tai pakastetulle ruoalle, joka valmistetaan medium-kypsyytteen. 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.

<b>kalat ja äyriäiset</b>	<b>min</b>	<b>sianliha</b>	<b>min</b>
lohifilee	3-4	kyljykset, 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	<b>leivät</b>	
vartaat, 25 mm kuutio	4-6	juusto	2-3
katkaravut	1-2	kiinkku (keitetty)	5-6
kampasimpukat	4-6	<b>pikkuruoat</b>	
<b>naudanliha</b>		calzonet	8-9
filee	5-7	hot dogit	2-3
kylki	7-8	<b>hedelmät</b>	
jauhelihipihvi, 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	<b>vihannekset</b>	
<b>lammas</b>		parsa	3-4
vartaat, 25 mm kuutio	7-8	munakoiso, viipale/kuutio	8-9
lampaan kyljykset	4-6	sipuli, ohut viipale	5-6
<b>kana/kalkkuna</b>		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

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

---

## **ВАЖНЫЕ МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ**

---

Следуйте основным инструкциям по безопасности, включая следующие:

- 1 Детям разрешено пользоваться устройством только под присмотром взрослых. Используйте и храните прибор в местах недоступных для детей.
- 2 Не погружайте прибор в какую-либо жидкость; не используйте его в ванной комнате, около воды или вне помещений.
- 3 Некоторые части нагреваются меньше, чем другие, но все они горячие. Не прикасайтесь к ним – пользуйтесь кухонными перчатками или сложенным полотенцем.
- 4 Хлеб, масло и другие продукты могут подгорать. Не используйте устройство рядом или под занавесками или другими горючими материалами и следите за прибором, когда он горячий.
- 5 Устанавливайте прибор на устойчивую, горизонтальную, термостойкую поверхность.
- 6 Оставьте по меньшей мере 50 мм пространства вокруг устройства.
- 7 Следите, чтобы шнур не свешивался со стола и не находился на проходе, где об него можно споткнуться или зацепиться за него.
- 8 Не заворачивайте пищевые продукты в полимерную пленку, полиэтиленовые пакеты или металлическую фольгу. Это может привести к повреждению гриля и вызвать возгорание.
- 9 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.
- 10 Если прибор не используется, отключайте его от сетевой розетки.
- 11 Прибор предназначен только для приготовления пищи.
- 12 Используйте прибор только по назначению.
- 13 Не используйте прибор, если он поврежден или работает с перебоями.
- 14 Если кабель поврежден, он должен быть заменен производителем, сервисным агентом или другим квалифицированным лицом для предотвращения опасности.



### **только для бытового использования**

---

## **ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ ПРИБОРА**

---

Протирайте пластины гриля влажной тканью.

---

## **ПРИГОТОВЛЕНИЕ**

---


- 1 Проверьте, чтобы поддон был полностью вставлен – задняя его часть должна находиться под обоими водосливами.
  - 2 Откройте гриль, смажьте пластины небольшим количеством масла для жарки или сливочного масла, затем закройте его.
- ★ Не используйте маложирный маргарин – он может пригореть к грилю.

---

## **ПРЕДВАРИТЕЛЬНЫЙ НАГРЕВ**

---

- 3 Вставьте вилку в розетку.
- 4 Индикатор питания будет светиться все время, пока прибор подключен к электросети.
- 5 Засветится индикатор термостата, после чего он будет гаснуть, и загораться по мере поддержания термостатом температуры.
- 6 Подождите, пока индикатор термостата погаснет.

<b>иллюстрации</b>	5 индикатор сети (красный)	9 стабилизаторы
1 режим гриль/панини	6 индикатор термостата (зеленый)	10 ножка
2 режим гриль/барбекю	7 поддон	11 водостоки
3 ручка	8 кнопка фиксатора	внимание горячая поверхность
4 пластины гриля		

## 👁 ЗАПОЛНЕНИЕ ГРИЛЯ

- 7 Когда индикатор погаснет, с помощью кухонной рукавицы откройте гриль.
- 8 Поместите пищевые продукты на нижнюю пластину гриля с помощью лопатки или щипцов, но не пальцами.
- 9 Закройте гриль. Чтобы легче было готовить толстые куски пищи или куски неправильной формы, предусмотрено шарнирное соединение.
- 10 Пластины гриля должны располагаться примерно параллельно, во избежание неравномерного приготовления.
- 11 Подождите, пока пища не приготовится.

## 👁 ИЗВЛЕЧЕНИЕ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ

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

## 👁 ЗАКОНЧИЛИ?

- 14 Отключите прибор от электросети.

## 👁 ХОТИТЕ ЕЩЕ?

- 15 Наденьте рукавицу-прихватку.
- 16 Выдвиньте поддон из-под подовой плиты.
- 17 Слейте его содержимое в термостойкую емкость.
- 18 Протрите его кухонным полотенцем.
- 19 Установите его обратно на направляющие под передней частью гриля.
- 20 Втолкните его — задняя его часть должна находиться под обоими водосливами.

## 👁 ЖАРКА/БАРБЕКЮ

- 21 Гриль можно открыть, чтобы использовать для жарки или барбекю.
- 22 Для перевода в положение жарки:
- 23 Переместите рукоятку вперед, пока пластины не образуют угол меньше 90 градусов
- 24 Зажмите на кнопку фиксатора
- 25 Оттяните рукоятку назад, пока гриль не окажется полностью открытым
- 26 Следите, чтобы верхняя пластина не зацепилась на конец стабилизаторов
- 27 Если это случится, плавно закройте ее, толкните верхнюю часть пластины рукавицей-прихваткой и снова откройте
- 28 Отпустите кнопку фиксатора.
- 29 Поднимите переднюю часть гриля, вытащите раздвижные ножки, чтобы нижняя пластина гриля пребывала в горизонтальном положении.
- 30 Чтобы закрыть гриль, поднимите рукоятку, пока пластины не образуют угол меньше 90 градусов.
- 31 Можно полностью закрыть их или снова открыть в режиме гриля.
- 32 Поднимите переднюю часть гриля, вкрутите раздвижные ножки в гриль, чтобы вернуть наклон нижней пластине гриля.

## УХОД И ОБСЛУЖИВАНИЕ

33 Отключите прибор и дайте ему остыть перед чисткой или хранением.

34 Протрите поверхность чистой влажной тканью.

35 Используйте бумажное полотенце, смоченное в растительном масле для удаления стойких пятен.

36 Вымойте поддон теплой мыльной водой или поместите на верхнюю решетку посудомоечной машины.

37 Не используйте металлические, проволочные мочалки или мыльные подушечки.

✳ В местах соприкосновения верхней и нижней пластины на антипригарных поверхностях могут появиться следы износа. Это только внешние признаки, не влияющие на работу гриля.





## ЗАЩИТА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ

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



### рецепты

 = горсть

 = столовая ложка (15 мл)

 = чайная ложка (5 мл)

g = граммы


ml = миллилитры

### панини с копченой скумбрией (1 порцию)

2 готовое филе копченой скумбрии


3 ломтики хлеба из цельнозерновой муки

4 помидоры «черри», половинки

1  водяной кресс

#### заправка:

2  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>



## 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.

	<b>min</b>	<b>свинина</b>	<b>min</b>
<b>морепродукты</b>			
филе лосося	3-4	отбивные, толщиной 12 мм	5-6
филе сибаса	3-5	окорок кусками	5-6
палтус кусками, размером 12-25 мм	6-8	шашлык, кубиками размером 25 мм	7-8
лосось кусками, размером 12-25 мм	6-8	сосиски	6-8
меч-рыба кусками, размером 12-25 мм	6-9	филе, толщиной 12 мм	4-6
тунец кусками, размером 12-25 мм	6-8	<b>бутерброды</b>	
шашлык, кубиками размером 25 мм	4-6	сыр	2-3
креветки	1-2	ветчина (вареная)	5-6
моллюски	4-6	<b>закуски</b>	
<b>говядина</b>		кальцоне	8-9
филе	5-7	булочки с горячей сосиской	2-3
филейная часть кусками	7-8	<b>фрукты</b>	
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	<b>овощи</b>	
<b>ягнятина</b>		спаржа	3-4
шашлык, кубиками размером 25 мм	7-8	баклажан, ломтиками/кубиками	8-9
отбивные котлеты	4-6	лук, тонкими слоями	5-6
<b>курица/индейка</b>		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
		растительным маслом/кубиками	7-9


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

---

## DŮLEŽITÁ BEZPEČNOSTNÍ OPATŘENÍ

---

Dodržujte základní bezpečnostní pokyny, jako jsou:

- 1 Tento spotřebič smí používat jen odpovědná dospělá osoba nebo musí být používán pod jejím dozorem. Spotřebič používejte a uskladněte mimo dosah dětí.
- 2 Neumísťujte spotřebič do kapaliny, nepoužívejte jej v koupelně, u vody ani venku. 
- 3 Všechny části nejsou stejně horké, ale horké jsou všechny. Takže se jich nedotýkejte a používejte rukavice na vaření či přeložený ručník.
- 4 Chléb, olej a další potraviny mohou vzplanout. Přístroj nepoužívejte u záclon či jiných hořlavých materiálů. Mějte používaný přístroj vždy pod dohledem.
- 5 Umístěte spotřebič na stabilní, rovnou plochu odolnou vůči teplotě.
- 6 Kolem přístroje mějte volný prostor alespoň 50 mm do všech stran.
- 7 Kabel vedte tak, aby nevisel dolů a nebylo možno přes něj chodit nebo jej zachytit.
- 8 Potraviny nebalte do plastových fólií, polyetylenových sáčků či alobalu. Poškodíte gril a hrozí nebezpečí vzniku požáru.
- 9 Maso, drůbež a druhotné výrobky (mleté maso, burgery, atd.) připravujeme tak dlouho, dokud výrazně nepouští šťávu. Rybu grilujeme tak dlouho, dokud celkově neztmavne.
- 10 Když přístroj nepoužíváte, vytáhněte jej ze sítě.
- 11 Přístroj nepoužívejte k žádným jiným účelům než k přípravě jídla.
- 12 Nepoužívejte spotřebič pro jiný účel, než je uvedeno v těchto pokynech.
- 13 Nepoužívejte spotřebič, je-li poškozen nebo se objevují poruchy.
- 14 Pokud je poškozený kabel, musí jej vyměnit výrobce, jeho servisní zástupce nebo osoba podobně kvalifikovaná, aby nedošlo k riziku.

### jen pro domácí použití

---

## PŘED PRVNÍM POUŽITÍM

---

Grilovací plochy utřete vlhkým hadrem.

## PŘÍPRAVA

---

- 1 Ujistěte se, že odkapávací táč je úplně zasunut – oba případy by měly směřovat do zadní části tácu.
- 2 Gril otevřete, vymažete grilovací plochy trochou oleje na vaření či máslem a pak gril zavřete.
- \* Nepoužívejte nízkotučný tuk – mohl by na grilu vzplanout.

## PŘEDEHŘÁTÍ

---

- 3 Zasuňte zástrčku do zásuvky.
- 4 Kontrolka připojení k síti svítí, pokud je zařízení připojeno k síti.
- 5 Rozsvítí se kontrolka termostatu. Kontrolka se střídavě zapíná či vypíná, podle toho jak termostat udržuje teplotu.
- 6 Čekejte, dokud kontrolka termostatu nezhasne.

## NAPLNĚNÍ GRILU

---

- 7 Po zhasnutí kontrolky gril s použitím rukavic na vaření otevřete.
- 8 Potraviny umístěte na spodní grilovací plochu pomocí obraběčky nebo kleští, nikdy ne prsty.
- 9 Gril zavřete. Pant grilu je řešen tak, že je možné grilovat tlusté či nezvykle tvarované potraviny.
- 10 Grilovací plochy by měly být k sobě souběžně, aby se jídlo připravilo stejnoměrně.
- 11 Čekejte, dokud nebude jídlo hotové.

## VYJMUTÍ JÍDLA

---

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

**nákresy**

1 režim gril/panini

2 režim lívanečnicku/barbecue

3 držadlo

4 grilovací plochy

5 kontrolka připojení k síti (červená)

6 kontrolka termostatu (zelená)

7 odkapávací táč

8 tlačítko pro uvolnění

9 stabilizátory

10 noha

11 přepady

pozor  
horký povrch

13 Hotové jídlo vyjměte pomocí dřevěných či plastových nástrojů.

**HOTOVO?**

14 Vytáhněte přístroj ze zásuvky.

**JEŠTĚ NĚCO?**

15 Nasaďte si rukavici na vaření.

16 Vysuňte odkapávací táč ze spodní přihrádky.

17 Vylijte ho do žáruvzdorné mísy.

18 Vytřete ho papírovou utěrkou.

19 Nasaďte ho zpět do kolejniček pod přední části grilu.

20 Natlačte ho dovnitř – oba přepady by měly směřovat do zadní části tácu.

**LÍVANCE/BARBEUCUE**

21 Přístroj můžete otevřít tak, aby fungoval jako lívanečnický či barbecue

22 Otevření přístroje jako lívanečnický:

23 Držadlem jděte dopředu, dokud plochy od sebe nebudou méně než 90 stupňů.

24 Stiskněte tlačítko pro uvolnění a držte je zmáčknuté.

25 Držadlem jděte dozadu, dokud se přístroj úplně nerozevře.

26 Podívejte se, jestli přední část horní plochy nezachycuje o konce stabilizátorů.

27 Pokud ano, přístroj přivřete. Rukavicí na vaření zatlačte na horní část plochy a přístroj znovu otevřete.

28 Uvolněte tlačítko pro uvolnění.

29 Zvedněte přední část grilu a vysuňte nastavitelnou nohu, aby spodní grilovací plocha byla v rovině.

30 Pokud chcete režim lívanečnický zrušit, chytněte za držadlo a táhněte, dokud plochy od sebe nebudou méně než 90 stupňů.

31 Pak můžete gril zcela zavřít nebo ho znovu otevřít v režimu gril.

32 Zvedněte přední část grilu a otočte nastavitelnou nohu, aby zaklesla do grilu – spodní grilovací plocha bude opět nakloněná.

**PÉČE A ÚDRŽBA**

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

34 Všechny plochy otřete čistým vlhkým hadrem.

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

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

37 Nepoužívejte drátěnku, ocelovou vlnu či čistící houby 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**

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



## recepty

 = hrst

 15 = polévková lžíce (15 ml)

 5 = 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  15 crème fraiche

½  5 citrónová kůra nastrouhaná

½  5 citrónová šťáva

1  5 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>

## 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.

	<b>min</b>	<b>vepřové</b>	<b>min</b>
<b>plody moře</b>			
filet z lososa	3-4	plátky, 12 mm	5-6
filet z vlkouše	3-5	šunkový steak 5-6	
steak z platýze, 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	<b>sendviče</b>	
kebab, 25 mm kostka	4-6	sýr	2-3
krevety	1-2	šunka (vařená)	5-6
mušle	4-6	<b>svačina</b>	
<b>hovězí</b>		calzone	8-9
filet	5-7	hot dog	2-3
steak z roštěnce	7-8	<b>ovoce</b>	
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	<b>zelenina</b>	
<b>jehněčí</b>		chřest	3-4
kebab, 25 mm kostka	7-8	lilek, na plátky/kostky	8-9
plátky roštěnce	4-6	cibule, tenké plátky	5-6
<b>kuřecí/krůtí</b>		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

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



## DÔLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÉ OPATRENIA

Dodržiujte základné bezpečnostné opatrenia, vrátane:

- 1 Tento spotrebič musí byť používaný len pod dohľadom zodpovednej dospeléj osoby. Tento spotrebič používajte a skladujte mimo dosahu detí.
- 2 Spotrebič nekladajte do kvapaliny, nepoužívajte ho v kúpeľni, pri vode alebo vonku.
- 3 Niektoré časti sú menej horúce ako iné, ale všetky sú horúce. Nedotýkajte sa ich – používajte chňapky alebo zloženú utierku.
- 4 Chlieb, olej a iné potraviny môžu začať horieť. Nepoužívajte spotrebič v blízkosti alebo pod záclonami alebo inými horľavými materiálmi a počas používania ho majte stále pod dohľadom.
- 5 Spotrebič postavte na stabilný, vodorovný a teplu odolný povrch.
- 6 Nechajte okolo celého prístroja voľný priestor aspoň 50 mm.
- 7 Kábel vedte tak, aby nevisel dolu a aby sa oň nedalo zakopnúť alebo zachytiť.
- 8 Nebaľte potraviny do plastikovej fólie, polyetylénových sáčkov alebo alobalu. Poškodíte gril a môžete spôsobiť riziko požiaru.
- 9 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.
- 10 Keď prístroj nepoužívate, odpojte ho z elektrickej siete.
- 11 Nepoužívajte prístroj na žiadny iný účel okrem prípravy jedla.
- 12 Spotrebič nepoužívajte na iný účel než na ten, ktorý je popísaný v týchto inštrukciách.
- 13 Nepoužívajte tento spotrebič, ak je poškodený alebo má poruchu.
- 14 Ak je prírodný kábel poškodený, musí byť vymenený výrobcom, jeho servisným technikom alebo iným kvalifikovaným odborníkom, aby nedošlo k riziku.



## len na domáce použitie



### PRED PRVÝM POUŽITÍM

Grilovacie platne utrite vlhkou utierkou.



### PRÍPRAVA

- 1 Skontrolujte, či je odkvapkávacia táčňa úplne zatlačená dnu – zadná časť by sa mala nachádzať pod oboma prepadmi na tekutiny.
  - 2 Otvorte gril, grilovacie platne potrite trochu kuchynského oleja alebo masla, potom ho zatvorte.
- ✳ Nepoužívajte nízkoťučnú nátiertku – môže na grile prihorieť.




### PREDHRIATIE

- 3 Vložte zástrčku do zásuvky na stene.
- 4 Svetelná kontrolka napájania svieti pokiaľ je prístroj zapojený do siete.
- 5 Termostat bude svietiť a potom sa cyklicky zapínať a vypínať pri udržiavaní teploty.
- 6 Počkajte, kým svetielko termostatu nezhasne.



### NAPLNENIE GRILU

- 7 Keď kontrolka zhasne, s použitím chňapky otvorte gril.
- 8 Potraviny poukladajte na spodnú grilovaciu platňu pomocou obracačky alebo klieští, nie prstami.
- 9 Zatvorte gril. Kĺb je upravený tak, aby si poradil s hrubými aj nepravidelne tvarovanými kusmi jedla.
- 10 Grilovacie platne by mali byť zhruba rovnobežne, aby bolo jedlo prepečené rovnomerne.
- 11 Počkajte, kým sa jedlo nedopecie.

<b>nákresy</b>	5 svetielko zapnutia (červené)	10 nožička
1 program grilu/panini	6 svetielko termostatu (zelené)	11 prepady na tekutiny
2 program platničky/ražňa	7 odkvapkávacía táčňa	 upozornenie horúci povrch
3 rukoväť	8 uvoľňovacie tlačidlo	
4 grilovacie platne	9 stabilizátory	

### JEDLO VYBERTE

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

### HOTOVO?

- 14 Odpojte prístroj z elektrickej siete.

### VIAC?

- 15 Nasadte si ochrannú rukavicu.
- 16 Vysuňte Odkvapkávaciu táčňu spod spodnej platne.
- 17 Vyprázdňte ju do teplotvzdornej nádoby.
- 18 Utrite ju papierovou kuchynskou utierkou.
- 19 Položte ju späť na mriežky pod prednú časť grilu.
- 20 Zatlačte ju dnu – zadná časť by sa mala nachádzať pod oboma prepadmi na tekutiny.

### PLATNIČKA/RAŽŇ

- 21 Gril môžete otvoriť a používať ako platničku alebo na opekanie na ražni.
- 22 Nastavenie platničkovej pozície:
- 23 Pohybujte rukoväťou dopredu až kým nie sú platne od seba na menej ako 90 stupňov.
- 24 Stlačte uvoľňovacie tlačidlo a držte ho dnu.
- 25 Potiahnite rukoväť späť, až kým sa gril úplne neotvorí.
- 26 Skontrolujte, či sa predná časť vrchnej platne nezachytila na konci stabilizátorov.
- 27 Ak áno, trochu ju privrite, potlačte vrchnú časť platne pomocou ochrannej rukavice a znovu ju otvorte.
- 28 Uvoľnite uvoľňovacie tlačidlo.
- 29 Zdvihnite prednú časť grilu a vysuňte von vysúvacie nožičky, aby ste odstránili naklonenie spodnej grilovacej platne
- 30 Platničku zatvoríte zdvihnutím rukoväte až po bod, keď sú platne menej ako 90 stupňov od seba.
- 31 Potom ju môžete úplne zavrieť, alebo ju znovu otvoriť v grilovacom programe.
- 32 Zdvihnite prednú časť grilu a zatočte vysúvacie nožičky do grilu, aby ste obnovili sklon spodnej grilovacej platne.

### STAROSTLIVOSŤ A ÚDRŽBA

- 33 Spotřebič odpojte a nechajte ho vychladnúť pred čistením alebo pred uskladnením.
- 34 Všetky povrchy utrite čistou vlhkou utierkou.
- 35 Na ťažko odstrániteľné škrvny použite papierovú utierku navlhčenú troškou oleja na varenie.
- 36 Odkvapkávaciu táčňu umyte v teplej vode so saponátom, alebo vo vrchnom koši umývačky riadu.
- 37 Nepoužívajte škrabky, drôtenky alebo hubky na umývanie so saponátom.
- ✳ V miestach, kde dochádza k dotyku medzi spodnou a vrchnou platňou môžu nepriľnavé 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.



### 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 celozrnného chleba

4 paradajky cherry, rozkrojené napoly

1 žeruchy

#### dressing:

2 hustej kyslej smotany (28%)

½ citrónovej kôry, postrúhanej

½ citrónová šťava

1 čierne korenie

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

recepty nájdete na našej webstránke:

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



## 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.

	<b>min</b>	<b>bravčové</b>	<b>min</b>
<b>morské plody</b>			
filet z lososa	3-4	rezne, 12 mm	5-6
filet z morského okúňa	3-5	rezne 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	<b>sendviče</b>	
kebaby, kocka veľkosti 25 mm	4-6	syrový	2-3
krevety	1-2	šunkový (tepelne upravený)	5-6
mušle	4-6	<b>rýchle jedlá</b>	
<b>hovädzie</b>		Calzone (plnená taštička)	8-9
rezeň	5-7	hot dogy	2-3
steak z roštenky	7-8	<b>ovocie</b>	
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	<b>zelenina</b>	
<b>jahňacie</b>		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
<b>kura/morka</b>		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

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

## WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

Postępuj zgodnie ze wskazówkami dotyczącymi bezpieczeństwa, między innymi:

- 1 Niniejszy sprzęt nie jest przeznaczony do użytkowania przez osoby ( w tym dzieci) o ograniczonej zdolności fizycznej, czuciowej lub psychicznej, lub osoby nie mające doświadczenia lub znajomości sprzętu, chyba że odbywa się to pod nadzorem lub zgodnie z instrukcją użytkowania sprzętu, przekazanej przez osoby odpowiadające za ich bezpieczeństwo. Należy zwracać uwagę na dzieci, aby nie bawiły się sprzętem.
- 2 Nie zanurzaj urządzenia w płynie, nie używaj go w łazience, w pobliżu wody, ani na zewnątrz budynku.
- 3 Niektóre części nie są tak rozgrzane jak inne, ale wszystkie są gorące. Nie dotykaj - chwytaj przez kuchenne rękawice lub złożony ręcznik.
- 4 Chleb, oliwa i inne produkty spożywcze mogą się zapalić. Nie należy używać urządzenia w pobliżu lub pod zastonami lub innymi materiałami palnymi, należy nadzorować grill w trakcie użytkowania.
- 5 Ustaw urządzenie na stabilnej, równej i termoodpornej powierzchni.
- 6 Ze wszystkich stron urządzenia należy pozostawić, co najmniej 50mm wolnej przestrzeni.
- 7 Nigdy nie pozwalaj, aby przewód zwiisał przez krawędź stołu lub blatu lub mógł zostać zaczepony.
- 8 Nie owijaj żywności w przeźroczystą folię lub folię aluminiową i nie wkładaj do torby z polietylenu. Grill ulegnie uszkodzeniu i może dojść do pożaru.
- 9 Piecz mięso, drób, i ich pochodne (mielone, hamburgery, itp.), aż będzie wyciekać czysty sos. Piecz ryby, aż w całości będą nieprzejrzyste.
- 10 Odłącz urządzenie od sieci, kiedy nie jest używane.
- 11 Nie używaj urządzenia do innych celów niż przygotowywanie potraw.
- 12 Urządzeniem nie można sterować przy pomocy zewnętrznego regulatora czasowego, ani też zdalnie.
- 13 Nigdy nie używaj uszkodzonego urządzenia lub jeśli zaczęło wadliwie działać.
- 14 Jeżeli przewód zasilający ulegnie uszkodzeniu, powinien być wymieniony przez producenta, jego serwis techniczny lub specjalistyczny zakład naprawczy w celu uniknięcia zagrożenia.



### tylko do użytku domowego

## PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

Przetrzyj płyty grilla wilgotną szmatką.

## PRZYGOTOWANIE

- 1 Sprawdź, czy tacka ociekowa jest całkowicie wsunięta - powinna znaleźć się pod obydwoma rynienkami ociekowymi.
- 2 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.

## WSTĘPNE PODGRZANIE

- 3 Włóż wtyczkę w gniazdko sieciowe.
- 4 Lampka zasilania będzie świecić tak długo, jak długo urządzenie jest podłączone do zasilania.
- 5 Zaświeci się lampka termostatu, temperatura będzie stabilizowana w cyklu włącz/wyłącz termostatu.
- 6 Zaczekaj, aż lampka termostatu zgaśnie.

**rysunki**

- 1 tryb grillowanie/zapiekanie
- 2 tryb zapiekanie/grillowanie
- 3 uchwyt
- 4 płyty grilla

- 5 lampka zasilania (czerwona)
- 6 lampka termostatu (zielona)
- 7 tacka ociekowa
- 8 przycisk zwalniania
- 9 stabilizatory

- 10 stopa
- 11 rynienki ociekowe



ostrożnie  
gorąca powierzchnia

**👁️ WŁÓŻ DO GRILLA**

- 7 Gdy lampka zgaśnie, użyj rękawicy kuchennej, aby otworzyć grill.
- 8 Ułóż żywność na dolnej płycie grilla przy pomocy łopatki lub szczypiec, a nie palców.
- 9 Zamknij grill. Zawias przegubowy jest dostosowany do produktów żywnościowych grubych lub o nietypowym kształcie.
- 10 Płyty grilla powinny być mniej więcej równoległe, aby uniknąć nierównomiernego opiekania.
- 11 Zaczekaj, aż jedzenie będzie gotowe.

**👁️ WYMIJ JEDZENIE**

- 12 Sprawdź, czy jedzenie jest gotowe. Jeśli masz wątpliwości, opiekaj nieco dłużej.
- 13 Gotowe potrawy wyjmij narzędziami kuchennymi z drewna lub plastiku.

**👁️ SKOŃCZONE?**

- 14 Wyjąć wtyczkę z gniazdka.

**👁️ WIĘCEJ?**

- 15 Zakładaj rękawicę kuchenną.
- 16 Wsuń tacę ociekową spod płyty.
- 17 Wylej do termoodpornej miski.
- 18 Dobrze wytrzyj ręcznikami kuchennymi.
- 19 Jeszcze raz wsuń tacę ociekową między szyny z przodu grilla.
- 20 Dosuń tacę - powinna znaleźć się pod obydwoma rynienkami ociekowymi.

**👁️ FORMA DO ZAPIEKANIA/GRILL**

- 21 Urządzenie może być wykorzystywane albo, jako forma do zapiekania albo grill.
- 22 Ustaw w pozycji do zapiekania
- 23 Ustawić uchwytem w taki sposób, aby płyty były pod kątem mniejszym jak 90 stopni.
- 24 Naciśnij przycisk zwolnienia i przytrzymaj
- 25 Odciągnij uchwyt w tył do zupełnego otwarcia grilla
- 26 Sprawdź czy przód górnej płyty nie opiera się na krawędzi stabilizatorów
- 27 Jeżeli opiera się, naciśnij poprzez rękawicę kuchenną płytę od góry i ponownie ją otwórz
- 28 Przycisk zwalnający musi być zwolniony.
- 29 Unieś przód grilla, wsuń wysuwaną stopę, aby zlikwidować odchylenie dolnej płyty grilla.
- 30 Aby zamknąć formę do zapiekania, unieś uchwyt aż płyty będą pod kątem mniejszym jak 90 stopni.
- 31 Teraz możesz zamknąć, albo otworzyć w trybie grillowania.
- 32 Unieś przód grilla, wysuń wysuwaną stopę w grill, żeby uzyskać płaski grill.

**👁️ KONSERWACJA I OBSŁUGA**

- 33 Przed czyszczeniem lub odstawieniem urządzenia wyłącz wtyczkę zasilania z gniazdka.
- 34 Wytrzyj wszystkie powierzchnie czystą wilgotną szmatką.
- 35 Do usunięcia uporczywych plam użyj papierowego ręcznika zwilżonego odrobiną oliwy jadalnej.
- 36 Umyj tacę ociekową w ciepłej wodzie z mydłem lub na górnej półce zmywarki do naczyń.
- 37 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

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.



### przepisy kulinarne

15 — = łyżka stołowa (15ml)

5 — = łyżeczka (5 ml)

g = gramy

ml = mililitry

🍷 = garść

### wędzona makrela panini (1 porcja)

2 gotowane wędzone filety z makreli

3 kromki razowego chleba

4 pomidory cherry, połówki

1 🍷 rzeżucha

#### sos:

2 15 — śmietana "crème fraiche"

1/2 5 — skórka z cytryny, starta

1/2 5 — sok z cytryny

1 5 — czarny pieprz

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

przepisy są dostępne na naszej stronie internetowej:

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

## 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.

	<b>min</b>	<b>wieprzowina</b>	<b>min</b>
<b>owoce morza</b>			
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	<b>kanapki</b>	
kebaby, kostka 25mm	4-6	ser	2-3
krewetka	1-2	szynka (gotowana)	5-6
przegrzebek	4-6	<b>przekąski</b>	
<b>wołowina</b>		Calzoni	8-9
filet	5-7	Hot dog	2-3
stek z połędwicy	7-8	<b>owoce</b>	
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	<b>warzywa</b>	
<b>jagnięcina</b>		szparagi	3-4
kebaby, kostka 25mm	7-8	bakłażan, plaster / kostka	8-9
kotlety z połędwicy	4-6	cebula, cienki plasterek	5-6
<b>kurczak / indyk</b>		papryką, cienki plasterek	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

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

## VAŽNE SIGURNOSNE MJERE

Poštujte osnovne sigurnosne mjere, uključujući slijedeće:

- 1 Ovaj uređaj je namijenjen uporabi od strane odraslih odgovornih osoba ili pod njihovim nadzorom. Koristite i držite ovaj uređaj van dosega djece.
- 2 Nemojte uranjati uređaj u tekućinu; nemojte ga rabiti u kupaonici, blizu vode ili na otvorenom prostoru.
- 3 Neki dijelovi su manje vrući od drugih, ali su uglavnom svi dijelovi vrući. Nemojte ih dodirivati, već koristite zaštitne rukavice ili presavijeni ručnik.
- 4 Kruh, ulje i ostale namirnice mogu izgoriti. Nemojte koristiti uređaj blizu ili ispod zavjesa ili drugih zapaljivih materijala i nadgledajte ga dok je u uporabi.
- 5 Postavite uređaj na stabilnu, ravnu površinu, otpornu na toplinu.
- 6 Ostavite najmanje 50 mm prostora oko uređaja.
- 7 Savijte kabel da ne visi preko stola kako bi se izbjeglo spoticanje ili zaplitanje.
- 8 Nemojte stavljati namirnice u plastičnu foliju, polietilenske vrećice ili aluminijsku foliju. Time može doći do oštećenja roštilja i može se izazvati požar.
- 9 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.
- 10 Iskopčajte uređaj iz utičnice kad nije u uporabi.
- 11 Nemojte koristiti uređaj u bilo koju drugu svrhu osim za pečenje hrane.
- 12 Ovaj uređaj ne smije biti kontroliran vanjskim tajmerom ili sustavom daljinskog upravljanja.
- 13 Nemojte koristiti uređaj ako je oštećen ili neispravan.
- 14 Ako je kabel oštećen, radi izbjegavanja opasnosti, mora ga zamijeniti proizvođač, ovlašteni servis ili osoba slične stručnosti.



## isključivo za kućnu uporabu

### PRIJE PRVE UPORABE

Vlažnom krpom obrišite ploče roštilja.

### PRIPREMA:


- 1 Provjerite je li posuda za kapanje gurnuta unutra do kraja – stražnji dio treba sjesti ispod oba odljeva.
- 2 Otvorite roštilj, premažite ploče s malo jestivog ulja ili maslaca i potom ga zatvorite.
- \* Nemojte koristiti posne premaze jer mogu izgoriti na roštilju.

### PRETHODNO ZAGRIJAVANJE

- 3 Stavite utikač u utičnicu.
- 4 Svjetlo napajanja će svijetliti dokle god je uređaj spojen na dovod električne energije.
- 5 Svjetlo termostata će svijetliti, zatim se uključivati i isključivati u ciklusima kako termostat održava temperaturu.
- 6 Sačekajte dok se svjetlo termostata ne isključi.

### STAVLJANJE NAMIRNICA NA ROŠTILJ

- 7 Kad se indikatorsko svjetlo ugasi, otvorite roštilj koristeći se rukavicom.
- 8 Postavite hranu na donju ploču roštilja uz pomoć lopatice ili hvataljki, nemojte to raditi prstima.
- 9 Zatvorite roštilj. Šarka je oblikovana na način da može podnijeti debele komade hrane ili namirnice neobičnih oblika.
- 10 Ploče roštilja trebaju biti otprilike paralelne, da bi se izbjeglo neravnomjerno pečenje.
- 11 Sačekajte dok se hrana ne ispeče.

<b>crteži</b>	5 svjetlo napajanja (crveno)	10 nožica
1 grill/panini način	6 svjetlo termostata (zeleno)	11 preljev
2 način za rešetke / roštilj	7 posuda za kapanje	 oprez vruća površina
3 ručka	8 tipka za otpuštanje	
4 ploče roštilja	9 stabilizatori	

## VAĐENJE NAMIRNICA

- 12 Provjerite je li hrana pečena. Ako niste sigurni, nastavite još malo s pečenjem.
- 13 Izvadite pečenu hranu uz pomoć drvenih ili plastičnih kuhinjskih pomagala.

## JESTE LI ZAVRŠILI?

- 14 Izvucite utikač iz utičnice za napajanje.

## JOŠ MALO ROŠTILJANJA?

- 15 Stavite rukavicu za pećnicu.
- 16 Gurnite posudu za kapanje ispod donje ploče.
- 17 Istresite je u zdjelu otpornu na toplinu.
- 18 Obrišite je kuhinjskim papirom.
- 19 Vratite je na rešetke ispod gornje strane grilla.
- 20 Gurnite je unutra – stražnji dio treba sjesti ispod oba odljeva.

## REŠETKA/ROŠTILJ

- 21 Možete otvoriti grill za uporabu kao rešetka ili roštilj.
- 22 Da odete na položaj rešetke:
- 23 Pomaknite ručku naprijed dok pločice ne budu odvojene manje od 90 stupnjeva.
- 24 Pritisnite tipku za otpuštanje i držite unutra
- 25 Povucite ručku nazad dok grill ne bude otvoren do kraja.
- 26 Provjerite da rub gornje ploče ne zahvati kraj stabilizatora.
- 27 Ako se to dogodi, gurnite gornji dio ploče rukavicom za pećnicu i ponovno je otvorite.
- 28 Otpustite tipku za otpuštanje.
- 29 Podignite gornji dio grilla i izvadite rastezljive nožice van da biste uklonili nagib s donjeg dijela ploče grilla.
- 30 Da zatvorite rešetku, podižite ručicu dok pločice ne budu udaljene manje od 90 stupnjeva.
- 31 Možete je zatim zatvoriti do kraja ili ponovno otvoriti u režimu za grill.
- 32 Podignite prednji dio grilla i okrenite podesive nožice u grill da biste vratili nagib na donju ploču grilla.

## ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE


- 33 Prije čišćenja i pospremanja uređaja, iskopčajte ga iz utičnice i ostavite da se ohladi.
- 34 Obrišite sve površine čistom vlažnom krpom.
- 35 Uklonite tvrdokorne mrlje papirnatim ubrusom ovlaženim s malo jestivog ulja.
- 36 Operite posudu za kapanje u toploj sapunici ili na gornjoj rešetki perilice za posuđe.
- 37 Nemojte koristiti ribalice, metalnu žicu ili jastučiće sa sapunicom.
- ✳ Na mjestima kontakta između gornje i donje ploče, na neprijanjajućim površinama mogu se pojaviti znakovi habanja. Radi se samo o estetskim promjenama koje ne utječu na rad roštilja.


## 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.



## recepti (Hrvatski)

 = pregršt

 15 = žlica (15 ml)

 5 = čajna žličica (5 ml)

g = grami

ml = mililitri

### sendviči s dimljenom skušom (za 1 porciju)

2 kuhana fileta od dimljene skuše


3 kriške kruha od integralnog pšeničnog brašna

4 prepolovljene „cherry“ rajčice

1  potočarke

#### začin:

2  15 crème fraiche (francuskog kiselog vrhnja)

½  5 ribane limunove korice

½  5 soka od limuna

1  5 crnog papra

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

recepti su dostupni na našoj web stranici:

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



## 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.

	<b>min</b>		<b>min</b>
<b>morski plodovi</b>		<b>svinjetina</b>	
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 sabljark, 12-25 mm	6-9	pisanica, 12 mm	4-6
odrezak tunjevine, 12-25 mm	6-8	<b>sendviči</b>	
ražnjići, kockica od 25 mm	4-6	sir	2-3
škampi	1-2	šunka (kuhana)	5-6
Jakobove kapice	4-6	<b>zakuske</b>	
<b>govedina</b>		calzone	8-9
file	5-7	hot dogovi	2-3
odrezak od butine	7-8	<b>voće</b>	
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	<b>povrće</b>	
<b>janjetina</b>		šparoge	3-4
ražnjići, kockica od 25 mm	7-8	patlidžan, kriška/kockica	8-9
kotleti (odresci)	4-6	luk, tanka ploška	5-6
<b>piletina/puretina</b>		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

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

## POMEMBNA VAROVALA

Sledite osnovnim varnostnim ukrepom, vključno z:

- 1 To napravo smejo uporabljati izključno odrasli ali pa morajo odrasli uporabo nadzorovati. Napravo uporabite in hranite izven dosega otrok.
- 2 Naprave ne postavljajte v tekočino, ne uporabljajte je v kopalnici, v bližini vode ali na prostem. 
- 3 Nekateri deli niso tako vroči kot drugi, vendar so vsi vroči. Ne dotikajte se jih – uporabite rokavice za pečico ali prepognjeno krpo..
- 4 Kruh, olje in druga živila lahko povzročijo opekline. Naprave ne uporabljajte v bližini zaves ali drugih vnetljivih materialov in jo opazujte, dokler se uporablja.
- 5 Napravo postavite na stabilno vodoravno površino, ki je odporna proti vročini.
- 6 Okoli naprave pustite najmanj 50 mm prostora.
- 7 Kabel napeljite tako, da ne visi in da se vanj ni mogoče zatakni ali spotakni.
- 8 Hrane ne zavijte v plastično folijo, polietilenske vrečke ali kovinsko folijo. S tem boste žar poškodovali in lahko povzročite požar.
- 9 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.
- 10 Odklopite napravo, ko ni v uporabi.
- 11 Naprave ne uporabljajte za nič drugega kot za kuhanje hrane.
- 12 Te naprave ne smete upravljati z zunanjim časovnikom ali sistemom za daljinsko upravljanje.
- 13 Naprave ne upravljajte, če je poškodovana ali če ne deluje pravilno.
- 14 Če je kabel poškodovan, ga mora zamenjati proizvajalec, njegov servisni zastopnik ali kdo s podobnimi pooblastili, da se prepreči tveganje.

### samo za gospodinjsko uporabo

## PRED PRVO UPORABO

Plošči žara očistite z vlažno krpo.

## PRIPRAVA


- 1 Preverite, ali je pladenj za kapljanje vstavljen do konca – zadnja stran bi morala biti pod obema odtokoma.
- 2 Odprite žar, obrišite plošči žara z malo jedilnega olja ali masla, potem pa ga zaprite.
- ★ Ne uporabljajte namazov z nizko vsebnostjo maščobe – na žaru se lahko zažgejo.

## PREDGREVANJE

- 3 Vtič vstavite v električno vtičnico.
- 4 Lučka za vklop sveti, dokler je naprava priključena na električno omrežje.
- 5 Lučka termostata najprej sveti, nato pa se večkrat vklopi in izklopi, ko termostat ohranja stalno temperaturo.
- 6 Počakajte, da lučka termostata ugasne.

## POLNJENJE ŽARA

- 7 Ko lučka ugasne, odprite žar z rokavicami za pečico.
- 8 Na spodnjo ploščo žara polagajte hrano z lopatico ali prijemalko, ne s prsti.
- 9 Zaprite žar. Tečaj je členast, da omogoča peko debelejšje ali nenavadno oblikovane hrane.
- 10 Plošči žara morata biti približno vzporedni, da preprečite neenakomerno kuhanje.
- 11 Počakajte, da je hrana kuhana.

<b>risbe</b>	5 lučka za vklop (rdeča)	10 noga
1 način žara/kruhkov	6 lučka termostata (zelena)	11 odtoka
2 način odprtega žara	7 pladenj za odtekanje	 pozor vroča površina
3 ročaj	8 gumb za sprostitvev	
4 plošči žara	9 stabilizatorji	

## ODSTRANJEVANJE HRANE

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

## KONČANO?

- 14 Napravo odklopite.

## VEČ?

- 15 Nadenite si kuhinjsko rokavico.
- 16 Pladenj za odtekanje potisnite ven iz spodnje plošče.
- 17 Izpraznite ga v posodo, ki prenese vročino.
- 18 Obrišite ga s papirnato brisačo.
- 19 Znova ga vstavite v vodila pod sprednjo stranjo žara.
- 20 Potisnite ga navznoter – zadnja stran bi morala biti pod obema odtokoma.

## ODPRTI ŽAR

- 21 Žar lahko med uporabo odprete za uporabo kot odprti žar.
- 22 Za preklon v položaj odprtega žara:
- 23 Ročico premaknite naprej, dokler nista plošči odmaknjeni za manj kot 90°
- 24 Pritisnite gumb za sprostitvev in ga držite
- 25 Potegnite ročaj nazaj, dokler žara ne odprete do konca
- 26 Preverite, da se sprednji del zgornje plošče ne zatakne ob konce stabilizatorjev.
- 27 Če se to zgodi, ga malo zaprite, potisnite zgornji del plošče s kuhinjsko rokavico in ga znova odprite
- 28 Spustite gumb za sprostitvev.
- 29 Dvignite sprednji del žara in odmaknite raztegljive noge, da odpravite naklon spodnje plošče žara.
- 30 Odprti žar zaprete tako, da dvignete ročaj, dokler nista plošči odmaknjeni za manj kot 90°.
- 31 Tako lahko med delovanjem žar zaprete do konca ali znova odprete.
- 32 Dvignite sprednji del žara in zavrtite raztegljive noge, da znova vzpostavite naklon spodnje plošče žara.

## NEGA IN VZDRŽEVANJE


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

## 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.



## recepti (Slovenščina)

 = za dlan

 15 = žlica (15 ml)

 5 = čajna žlička (5 ml)

g = grami


ml = mililitri

### kruhki s prekajeno skušo (za 1 osebo)

2 fileti kuhane prekajene skuše


3 rezine polnozrnatega kruha

4 češnjev paradižnik, polovice

1  vodna kreša

#### preliv:

2  15 kislá smetana

$\frac{1}{2}$   5 naribana limonina lupinica

$\frac{1}{2}$   5 limonin sok

1  5 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>

## Časi kuhanja in varnost hrane

Ti časi 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
<b>morska hrana</b>			
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	<b>sendviči</b>	
kebab, kocke 25 mm	4-6	sir	2-3
kozica	1-2	šunka (kuhana)	5-6
pokrovače	4-6	<b>prigrizki</b>	
<b>govedina</b>		kalcon	8-9
file	5-7	hrenovke	2-3
ledveni zrezek	7-8	<b>sadje</b>	
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	<b>zelenjava</b>	
<b>jagnjetina</b>		šparglji	3-4
kebab, kocke 25 mm	7-8	jajčevci, rezina/kocka	8-9
ledvene zarebrnice	4-6	čebula, tanka rezina	5-6
<b>piščanec/puran</b>		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

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

Αφαιρέστε όλα τα υλικά συσκευασίας πριν από τη χρήση.

## ΣΗΜΑΝΤΙΚΑ ΜΕΤΡΑ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ

Τηρείτε τα βασικά μέτρα ασφάλειας, συμπεριλαμβανομένων των παρακάτω:

- 1 Η συσκευή πρέπει να χρησιμοποιείται αποκλειστικά από ή υπό την επίβλεψη υπεύθυνου ενήλικου. Να χρησιμοποιείτε και να αποθηκεύετε τη συσκευή μακριά από παιδιά.
- 2 Μην τοποθετείτε τη συσκευή σε υγρό, μην τη χρησιμοποιείτε στο μπάνιο, κοντά σε νερό ή σε εξωτερικό χώρο. 
- 3 Κάποια μέρη δεν είναι τόσο καυτά όσο άλλα, αλλά σε γενικές γραμμές όλα τα μέρη είναι ζεστά. Μην τα αγγίζετε απευθείας – να χρησιμοποιείτε γάντια φούρνου ή μια διπλωμένη πετσέτα κουζίνας.
- 4 Το ψωμί, το λάδι και άλλες τροφές μπορούν να προκαλέσουν εγκαύματα. Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή κοντά ή κάτω από κουρτίνες ή άλλα εύφλεκτα υλικά και να την επιβλέπετε ενώ βρίσκεται σε χρήση.
- 5 Τοποθετήστε τη συσκευή σε σταθερή, πυράντοχη επιφάνεια.
- 6 Αφήστε ελεύθερο χώρο 50 mm τουλάχιστον γύρω από τη συσκευή.
- 7 Τοποθετήστε το καλώδιο έτσι ώστε να μην κρέμεται και να μην μπορεί να μπερδευτεί ή να πιαστεί στα πόδια σας.
- 8 Μην τυλίγετε τις τροφές σε πλαστική μεμβράνη, σακούλες από πολυαιθυλένιο ή αλουμινοχαρτό. Θα προκληθεί ζημιά στην γκριλιέρα και ενδεχόμενος κίνδυνος πυρκαγιάς.
- 9 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.
- 10 Να αποσυνδέετε τη συσκευή από το ρεύμα όταν δεν τη χρησιμοποιείτε.
- 11 Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή για οποιαδήποτε άλλη χρήση πέρα από το ψήσιμο τροφών.
- 12 Αυτή η συσκευή δεν πρέπει να λειτουργεί με εξωτερικό χρονοδιακόπτη ή σύστημα τηλεχειρισμού.
- 13 Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή εάν είναι φθαρμένη ή παρουσιάζει δυσλειτουργίες.
- 14 Εάν το καλώδιο είναι φθαρμένο, πρέπει να αντικατασταθεί από τον κατασκευαστή, τον αντιπρόσωπό του ή κάποιο εξουσιοδοτημένο πρόσωπο προς αποφυγή κινδύνων.

### αποκλειστικά για οικιακή χρήση

## ΠΡΙΝ ΑΠΟ ΤΗΝ ΠΡΩΤΗ ΧΡΗΣΗ

Σκουπίστε τις πλάκες της γκριλιέρας με ένα βρεγμένο πανί.

## ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ

- 1 Βεβαιωθείτε ότι ο δίσκος υγρών είναι πλήρως πιεσμένος προς τα μέσα – το πίσω μέρος πρέπει να βρίσκεται κάτω από τις δύο εξόδους υγρών.
  - 2 Ανοίξτε την γκριλιέρα, σκουπίστε τις πλάκες με λίγο μαγειρικό λάδι ή βούτυρο και κατόπιν κλείστε την.
- ✳ Μη χρησιμοποιείτε επάλειμμα με χαμηλά λιπαρά - ενδέχεται να καεί πάνω στις πλάκες.

## ΠΡΟΘΕΡΜΑΝΣΗ

- 3 Συνδέστε το βύσμα στην πρίζα.
- 4 Η λυχνία ισχύος ανάβει ενόσω η συσκευή είναι συνδεδεμένη στην τροφοδοσία ρεύματος.
- 5 Θα ανάψει η λυχνία θερμοστάτη και κατόπιν θα ξεκινήσει και θα τερματιστεί ο κύκλος θέρμανσης, ενώ ο θερμοστάτης θα διατηρεί τη θερμοκρασία.
- 6 Περιμένετε έως ότου να σβήσει η λυχνία του θερμοστάτη.

<b>σχέδια</b>	4 πλάκες γκριλιέρας	9 σταθεροποιητές
1 λειτουργία γκριλ/τοστ	5 λυχνία λειτουργίας (κόκκινη)	10 πέλμα
2 λειτουργία πλάκας	6 λυχνία θερμοστάτη (πράσινη)	11 έξοδοι υγρών
ψησίματος/ψησταριάς	7 δίσκος υγρών	προσοχή
3 χειρολαβή	8 κουμπί απασφάλισης	καυτή επιφάνεια



### **👁 ΤΟΠΟΘΕΤΗΣΗ ΤΩΝ ΤΡΟΦΩΝ**

- 7 Όταν σβήσει η ενδεικτική λυχνία, χρησιμοποιήστε ένα γάντι φούρνου για να ανοίξετε την γκριλιέρα.
- 8 Τοποθετήστε τις τροφές στην κάτω πλάκα της γκριλιέρας χρησιμοποιώντας μια σπάτουλα ή μια τσιμπίδα, όχι τα δάχτυλά σας.
- 9 Κλείστε την γκριλιέρα. Ο αρμός προσαρμόζεται σε περίπτωση χοντρών τροφών ή τροφών που είναι κομμένες σε περίεργο σχήμα.
- 10 Οι πλάκες της γκριλιέρας πρέπει να είναι παράλληλα τοποθετημένες σε γενικές γραμμές για να αποφευχθεί το ανομοιόμορφο ψήσιμο.
- 11 Περιμένετε έως ότου να ψηθεί το φαγητό.

### **👁 ΑΦΑΙΡΕΣΗ ΤΟΥ ΦΑΓΗΤΟΥ**

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

### **👁 ΤΕΛΕΙΩΣΑΤΕ;**

- 14 Αποσυνδέστε τη συσκευή από το ρεύμα.

### **👁 ΠΕΡΙΣΣΟΤΕΡΑ**

- 15 Φορέστε το γάντι κουζίνας.
- 16 Αφαιρέστε τον δίσκο υγρών από την κάτω πλάκα.
- 17 Αδειάστε τον σε ένα θερμοανθεκτικό μπολ.
- 18 Σκουπίστε τον με χαρτί κουζίνας.
- 19 Τοποθετήστε τον πάλι στις ράγες κάτω από το μπροστινό μέρος της γκριλιέρας.
- 20 Πιέστε τον προς τα μέσα – το πίσω μέρος πρέπει να βρίσκεται κάτω από τις δύο εξόδους υγρών.

### **👁 ΠΛΑΚΑ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ/ΨΗΣΤΑΡΙΑ**

- 21 Μπορείτε να ανοίξετε την γκριλιέρα για να τη χρησιμοποιήσετε ως πλάκα ψησίματος ή ψησταριά.
- 22 Για τη θέση πλάκας ψησίματος:
- 23 Μετακινήστε τη χειρολαβή προς τα εμπρός έως ότου οι πλάκες να απέχουν λιγότερο από 90 μίρες.
- 24 Πατήστε και κρατήστε πατημένο το κουμπί απασφάλισης.
- 25 Τραβήξτε τη χειρολαβή προς τα πίσω έως ότου να ανοίξει πλήρως η γκριλιέρα.
- 26 Φροντίστε το μπροστινό μέρος της επάνω πλάκας να μην πιαστεί στο άκρο των σταθεροποιητών.
- 27 Εάν συμβεί αυτό, κλείστε ελαφρώς την γκριλιέρα, πιέστε το πάνω μέρος της πλάκας φορώντας γάντι κουζίνας και ανοίξτε πάλι την γκριλιέρα.
- 28 Αφήστε το κουμπί απασφάλισης.
- 29 Ανασηκώστε το μπροστινό μέρος της γκριλιέρας και τραβήξτε προς τα έξω τα πτυσσόμενα πέλματα για να αφαιρεθεί η κλίση της κάτω πλάκας της γκριλιέρας.
- 30 Για να κλείσετε την πλάκα ψησίματος, ανασηκώστε τη χειρολαβή έως ότου οι πλάκες να απέχουν λιγότερο από 90 μίρες.
- 31 Κατόπιν, μπορείτε να την κλείσετε πλήρως ή να την ανοίξετε πάλι σε λειτουργία γκριλ.

32 Ανασηκώστε το μπροστινό μέρος της γκριλιέρας και κλείστε τα πτυσσόμενα πέλματα για να επαναφερθεί η κλίση της κάτω πλάκας της γκριλιέρας.

## ΦΡΟΝΤΙΔΑ ΚΑΙ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ

33 Αποσυνδέστε τη συσκευή από την πρίζα και αφήστε τη να κρυώσει πριν από τον καθαρισμό και την αποθήκευση.

34 Σκουπίστε όλες τις επιφάνειες με ένα καθαρό βρεγμένο πανί.

35 Προσθέστε λίγο μαγειρικό λάδι σε χαρτί κουζίνας και χρησιμοποιήστε το για να απομακρύνετε τους επίμονους λεκέδες.

36 Πλύνετε τον δίσκο υγρών με ζεστό νερό και σαπουνάδα ή τοποθετήστε τον στο επάνω καλάθι του πλυντηρίου πιάτων.

37 Μη χρησιμοποιείτε λειαντικά σφουγγαράκια ή σύρμα κουζίνας.


✳ Στα σημεία που έρχονται σε επαφή η επάνω και η κάτω πλάκα, οι αντικολλητικές επιφάνειες μπορεί να εμφανίσουν σημάδια φθοράς. Αυτό αφορά μόνο την αισθητική εικόνα, δεν επηρεάζει τη λειτουργία της γκριλιέρας.

## 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 ανακυκλώνονται, να επαναχρησιμοποιούνται ή να ανακυκλώνονται.




### 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

### ντρέσινγκ:

2  κρέμα γάλακτος

½  ξύσμα λεμονιού, τριμμένο

½  χυμός λεμονιού

1  μαύρο πιπέρι

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

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

μπορείτε να βρείτε συνταγές στον ιστότοπό μας:

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



## 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.

	<b>min</b>	<b>χοιρινό</b>	<b>min</b>
<b>θαλασσινά</b>			
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	<b>τοστ</b>	
σουβλάκι, κύβοι 25 mm	4-6	τυρί	2-3
γαρίδες	1-2	ζαμπόν	5-6
χτένια	4-6	<b>σνακ</b>	
<b>μοσχάρι</b>		καλτσόνη	8-9
φιλέτο	5-7	χοτ ντογκ	2-3
κόντρα φιλέτο	7-8	<b>φρούτα</b>	
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	<b>λαχανικά</b>	
<b>αρνί</b>		σπαράγγια	3-4
κεμπάπ, κύβοι 25 mm	7-8	μελιτζάνες, φέτες/κύβοι	8-9
παιδάκια	4-6	κρεμμύδια, λεπτές φέτες	5-6
<b>κοτόπουλο/γαλοπούλα</b>		πιπεριές, λεπτές φέτες	6-8
κοτόπουλο, ψιλοκομμένο φιλέτο	5-7	πιπεριές, ψήσιμο κατόπιν ξεφλούδισμα	2-3
μούττια (κοτόπουλο)	5-7	ολόκληρες πιπεριές, επικαλυμμένες με λάδι	8
γαλοπούλα, ψιλοκομμένο στήθος	3-4	πατάτες, φέτες/κύβοι	7-9

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

## FONTOS ÖVINTÉZKEDÉSEK

Kövesse az alábbi alapvető biztonsági óvintézkedéseket:

- 1 Ezt a készüléket csak egy felelős felnőtt használhatja vagy annak felügyelete mellett használható. A készüléket gyermekek által el nem érhető helyen használja és tárolja.
- 2 Ne tegye a készüléket folyadékba, ne használja fürdőszobában, víz közelében vagy a szabadban.
- 3 Egyes alkatrészek nem olyan forróak, mint mások, de mindegyik meleg. Ne érintse meg – használjon konyhai kesztyűt, vagy összehajtott kendőt.
- 4 A kenyér, az olaj és más élelmiszerek meggyulladhatnak. A készüléket ne használja függönyök és más gyúlékony anyagok alatt és közelében, továbbá használat közben ne hagyja felügyelet nélkül.
- 5 Helyezze a készüléket egy stabil, sík, hőálló felületre.
- 6 Legalább 50mm helyet hagyjon szabadon a berendezés körül.
- 7 Úgy helyezze el a kábelt, hogy az ne lógjon le, ne lehessen benne elesni vagy beleakadni.
- 8 Az élelmiszert ne tekerje műanyag fóliába, polietilén tasakba, vagy fémfóliába. Ez kárt tehet a grillezőben és tűzveszélyt is okozhat.
- 9 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.
- 10 Ha nem használja, húzza ki a készüléket.
- 11 A készüléket kizárólag élelmiszer sütésére használja.
- 12 A készüléket nem szabad külső időzítővel és távirányító rendszerrel működtetni.
- 13 Ne működtesse a készüléket, ha az megrongálódott vagy hibásan működik.
- 14 Ha a kábel megrongálódott, ki kell cseréltetni a gyártóval, egy szerviz munkatársával vagy egy hasonlóan szakképzett személlyel, hogy elkerülje a veszélyeket.



### csak háztartási használatra

## AZ ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT

A grillező tányérjait nedves kendővel törölje le.

## ELŐKÉSZÍTÉS


- 1 Ellenőrizze, hogy a Csepegtető tálca teljesen be van-e nyomva – a hátuljának a két túlfolyócső alatt kell lennie.
- 2 Nyissa fel a grillezőt, egy kevés főzőolajjal, vagy vajjal kenje meg a grillező tányérokat, majd zárja le.
- \* Ne használjon alacsony zsírtartalmú kenhető krémeket – ezek ráéghetnek a grillezőre.

## ELŐMELEGÍTÉS

- 3 Tegye be a dugót a csatlakozó aljzatba.
- 4 A működésjelző fény folyamatosan világít addig, amíg a készülék áram alatt van.
- 5 A termosztát kijelző lámpája felgyullad, majd ki és bekapcsol, ahogy a termosztát fenntartja a hőmérsékletet.
- 6 Várja meg, amíg a termosztát jelzőfénye kialszik.

## A GRILLEZŐ MEGTÖLTÉSE

- 7 Ha a lámpa elalszik, a grillező kinyitásához használjon konyhai kesztyűt.
- 8 Spatulával, vagy csipesszel, ne ujjaival, helyezze az élelmiszert a grillezőtányér aljára.
- 9 Zárja le a grillezőt. A csuklópánt több részből áll, így a szabálytalan alakú vagy vastag élelmiszerek is könnyen grillezhetők a készülékkel.

<b>rajzok</b>	5 bekapcsolásjelző lámpa (piros)	10 láb
1 grill/szendvicsütő mód	6 termosztát kijelző lámpa (zöld)	11 túlfolyócsövek
2 palacsintasütő/barbecue mód	7 csepegtető tálca	 vigyázat forró felület
3 fogantyú	8 kioldó gomb	
4 grillező lapok	9 stabilizátorok	

- 10 A grillező lapokat nagyjából párhuzamosan helyezze el, így elkerülhető az egyenetlen átsülés.  
11 Várja meg, míg az étel megsül.

### **AZ ÉTEL ELTÁVOLÍTÁSA**

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

### **KÉSZ?**

- 14 Húzza ki a készüléket az aljzatból.

### **HOGYAN TOVÁBB?**

- 15 Vegyen fel sütőkesztyűt.  
16 Húzza ki a felfogótálcát az alsó tányér alól  
17 Űrtse egy hőálló tálba.  
18 Törölje át konyhai papírtörölővel.  
19 Tegye vissza a grill eleje alatti rácsokra.  
20 Nyomja be – a hátuljának a két túlfolyócső alatt kell lennie.

### **PALACSINTASÜTŐ/BARBECUE**

- 21 Felnnyithatja a grillt, ha palacsintasütőként vagy barbecue-ként szeretné használni.  
22 A palacsintasütő állásba állításhoz:  
23 Tolja előre a fogantyút, amíg a tányérok 90 foknál kisebb szögben vannak nyitva  
24 Nyomja meg és tartsa nyomva a kioldó gombot  
25 Húzza vissza a fogantyút, amíg a grill teljesen ki nem nyílik  
26 Ellenőrizze, hogy a felső tányér eleje nem ér-e a stabilizátorok végéhez  
27 Ha igen, kicsit zárja összebb, a tányér tetejét egy sütőkesztyűvel megnyomva, majd nyissa ki újra  
28 Engedje el a kioldó gombot.  
29 Emelje fel a grill elejét és hajtsa ki a lábait, hogy megszüntesse az alsó tányér lejtését.  
30 A palacsintasütő bezárásához emelje fel a fogantyút, amíg a tányérok 90 foknál kisebb szögben vannak nyitva.  
31 Ekkor teljesen bezárhatja, vagy kinyithatja ismét, grillezés módban.  
32 Emelje fel a grill elejét és forgassa vissza a lábakat, hogy visszaállítsa az alsó tányér lejtését.

### **ÁPOLÁS ÉS KARBANTARTÁS**

- 33 Húzza ki a készüléket, és hagyja lehűlni a tisztítás és tárolás előtt.  
34 Az összes felületet törölje le tiszta nedves kendővel.  
35 A makacs szennyeződések egy kevés főzőolajjal megnedvesített papír törölkendővel távolítsa el.  
36 Meleg szappanos vízzel, vagy a mosogatógép felső polcára helyezve mosogassa el a csepegtető tálcát.  
37 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.



### receptek

= maroknyi

↓ 5 — = evőkanál (15 ml)

↓ 5 — = teáskanál (5 ml)

g = gramm

ml = milliliter

### füstölt makréla panini (1 személyre)

2 főtt füstölt makréla filé

3 szeletelt kenyér teljes kiőrlésű búzalisztból

4 cseresznye paradicsomok, felezve

1 vizitorma

#### öntet:

2 ↓ 5 — tejföl

½ ↓ 5 — étvágygerjesztő reszelt citrom

½ ↓ 5 — citromlé

1 ↓ 5 — 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>

## sütési idők és ételbiztonság

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

Ha előre csomagolt ételbizsért süt, kövesse a csomagoláson, vagy a címkén lévő útmutatásokat.

<b>tengeri ételbizsér</b>	<b>min</b>	<b>disznó</b>	<b>min</b>
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	<b>szendvics</b>	
kebab, 25mm kocka	4-6	sajt	2-3
garnélarák	1-2	sonka (főtt)	5-6
fésűkagyló	4-6	<b>harapnivalók</b>	
<b>marha</b>		calzone	8-9
filé	5-7	hot dog	2-3
bélszín-szelet	7-8	<b>gyümölcs</b>	
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	<b>zöldség</b>	
<b>bárány</b>		spárga	3-4
kebab, 25mm kocka	7-8	padlizsán, fél/cikk	8-9
szeletelt bélszín	4-6	vöröshagyma, vékony cikk	5-6
<b>csirke/pulyka</b>		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

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

## ÖNEMLİ GÜVENLİK KURALLARI

Aşağıdakiler dahil, tüm temel güvenlik önlemlerini izleyin:

- 1 Bu cihaz sadece sorumlu bir yetişkin tarafından veya onun gözetimi altında kullanılmalıdır. Cihazı, çocukların erişemeyeceği konumlarda kullanın ve saklayın.
- 2 Cihazı sıvıya daldırmayın; banyoda, su yakınında veya dış mekanlarda kullanmayın.
- 3 Bazı parçalar diğerleri kadar sıcak değildir, ancak yine de hepsi ısınır. Dokunmayın; fırın eldivenleri veya katlanmış bir havlu kullanın.
- 4 Ekmek, yağ ve diğer yiyecekler yanabilir. Cihazı, perde veya diğer yanabilir materyallerin yakınında veya altında kullanmayın ve cihaz sıcak durumda iken yanından ayrılmayın.
- 5 Cihazı sabit, düz, ısıya dayanıklı bir zemin üzerine yerleştirin.
- 6 Cihazın çevresinde en az 50 mm boş alan bırakın.
- 7 Elektrik kablosunu herhangi bir cismin üzerinden sarkmayacak ve takılma veya tökezlenmeye izin vermeyecek şekilde yönlendirin.
- 8 Yiyeceği streç filmle, politen poşetlerle veya alüminyum folyoyle kaplamayın. Izgaraya zarar vererek bir yangın tehlikesine neden olabilirsiniz.
- 9 Eti, kümes hayvanlarını ve türevlerini (kıyma, burger köfte, vb.) özsuları tamamen çekilene dek pişirin. Balığı etli kısmı tamamen matlaşınca dek pişirin.
- 10 Kullanılmadığı zamanlarda cihazın fişini prizden çekin.
- 11 Cihazı, yiyecek pişirme dışında bir amaçla kullanmayın.
- 12 Cihaz, harici bir zamanlayıcı veya uzaktan kumanda sistemiyle çalıştırılmamalıdır.
- 13 Hasarlı veya arızalı cihazları çalıştırmayın.
- 14 Hasarlı elektrik kabloları, güvenlik açısından sadece üretici, üreticinin yetkili servisleri veya benzer niteliklere sahip kişiler tarafından değiştirilmelidir.



## sadece ev içi kullanım

### İLK KULLANIMDAN ÖNCE

Izgara plakalarını nemli bir bezle silerek temizleyin.

### HAZIRLAMA

- 1 Damlama tepsisinin içeriye tamamen itildiğinden emin olun – arka kısım her iki oluğun altında durmalıdır.
- 2 Izgarayı açın, ızgara plakalarını bir parça pişirme yağı veya tereyağı ile silin ve kapatın.
- \* Düşük yağlı pişirme malzemeleri püskürtmeyin; yanarak ızgaranın üzerine yapışabilir.

### ÖN ISITMA

- 3 Fişi prize takın.
- 4 Cihaz elektrik kaynağına bağlı oldukça, güç lambası da yanacaktır.
- 5 Termostat lambası yanacak ve termostat ısıyı muhafaza ederken yanıp sönecektir.
- 6 Termostat lambası sönene dek bekleyin.

### IZGARAYA YİYECEK YERLEŞTİRME

- 7 Lamba söndüğünde, ızgarayı açmak için bir fırın eldiveni kullanın.
- 8 Yiyeceği, bir spatula veya maşa yardımıyla ızgaranın alt plakasına yerleştirin, parmaklarınızı kullanmayın.
- 9 Izgarayı kapatın. Kalın veya biçimsiz yiyeceklere uyum sağlayabilen esnek bağlantı parçaları ile birleştirilmiştir.
- 10 Izgara plakaları, eşit pişirmeyi sağlamak amacıyla birbirine mümkün olduğunca paralel durmalıdır.
- 11 Yiyecek tamamen pişene dek bekleyin.

**çizimler**

- 1 ızgara/panini modu
- 2 sac/barbekü modu
- 3 sap
- 4 ızgara plakaları

- 5 güç lambası (kırmızı)
- 6 termostat lambası (yeşil)
- 7 damlama tepsisi
- 8 serbest bırakma düğmesi
- 9 dengeleyiciler

- 10 ayak
- 11 oluk



dikkat  
sıcak yüzey

**YİYECEĞİ ALMAK**

- 12 Yıyeceğin pişip pişmediğini kontrol edin. Piştiğinden emin değilseniz biraz daha pişirin.
- 13 Pişen yıyeceği ahşap veya plastik aletlerle alın.

**BİTTİ Mİ?**

- 14 Cihazın fişini prizden çekin.

**DİĞER**

- 15 Fırın eldivenini takın.
- 16 Damlama tepsisini, taban plakasının altından dışarı doğru kaydırarak çıkarın.
- 17 Isı geçirmez bir kaba boşaltın.
- 18 Kağıt havluyla silin.
- 19 Izgaranın ön kısmının altında bulunan raylara tekrar takın.
- 20 İçeri doğru itin – arka kısım her iki oluğun altında durmalıdır.

**SAC/BARBEKÜ**

- 21 Izgarayı, bir demir tava (sac) veya barbekü olarak kullanmak için, yukarı doğru açabilirsiniz.
- 22 Sac pozisyonuna geçmek için:
- 23 Plakalar 90 dereceden az bir eğimle birbirinden ayrılana dek, sapı ileri doğru itin
- 24 Serbest bırakma düğmesine basın ve basılı tutun
- 25 Sapı, ızgara tamamen açılana dek geri çekin
- 26 Üst plakanın ön kısmının, dengeleyicilerin ucuna takılmamasına dikkat edin
- 27 Takılıyorsa, yavaşça kapatın ve plakanın üst kısmını bir fırın eldiveniyle iterek tekrar açın
- 28 Serbest bırakma düğmesini çalıştırın.
- 29 Alt ızgara plakasının eğimini gidermek için, ızgaranın ön kısmını kaldırın ve uzayabilir ayakları dışı çıkarın.
- 30 Sacı kapatmak için, plakalar birbiriyle 90 dereceden az eğim oluşturunana dek sapı kaldırın.
- 31 Sonra tamamen kapatabilir veya ızgara modunda tekrar açabilirsiniz.
- 32 Alt ızgara plakasının eğimini yeniden oluşturmak için, ızgaranın ön kısmını kaldırın ve uzayabilir ayakları ızgaraya geri çevirin.

**TEMİZLİK VE BAKIM**

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


### yemek tarifleri

 = yemek kaşığı (15ml)

 = çay kaşığı (5ml)

g = gram

ml = mililitre


 = bir avuç

### tütsülenmiş uskumru panini (1 kişilik)

2 adet pişirilmiş tütsülenmiş uskumru filetosu

3 dilim tam buğday ekmeği

4 adet kiraz domatesi, ikiye bölünmüş


1  suteresi

#### sos:

2  taze krema

$\frac{1}{2}$   limon kabuğu rendesi

$\frac{1}{2}$   limon suyu

1  karabiber

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

**web sitemizde yemek tarifleri de verilmektedir:**

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



## 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.

<b>deniz mahsulleri</b>	<b>min</b>	<b>domuz eti</b>	<b>min</b>
somon fileto	3-4	kuşbaşı, 12 mm	5-6
levrek fileto	3-5	but dilim	5-6
kalkan dilim, 12-25 mm	6-8	kebaplar, 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	<b>sandviçler</b>	
kebaplar, 25 mm küp	4-6	peynir	2-3
iri karides	1-2	jambon (pişirilmiş)	5-6
tarak	4-6	<b>atıştırmalık</b>	
<b>sığır eti</b>		calzone	8-9
fileto	5-7	sosisli sandviç	2-3
fileto dilim	7-8	<b>meyveler</b>	
burger, 100 gr	7-8	elma, ikiye bölünmüş/dilimlenmiş	6-8
kebaplar, 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	<b>sebzeler</b>	
<b>kuzu eti</b>		kuşkonmaz	3-4
kebaplar, 25 mm küp	7-8	patlıcan, dilimlenmiş/küpler halinde kesilmiş	8-9
kemiksiz kuşbaşı	4-6	soğan, ince dilimlenmiş	5-6
<b>tavuk/hindi</b>		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

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

## **PREVEDERI IMPORTANTE DE SIGURANȚĂ**

Respectați măsurile de siguranță de bază, inclusiv:

- 1 Acest aparat trebuie folosit doar de către, ori sub supravegherea unui adult responsabil. Nu folosiți lângă și nu depozitați aparatul la îndemâna copiilor.
- 2 Nu puneți aparatul în lichid, nu îl folosiți în baie, lângă apă sau afară.
- 3 Unele componente nu sunt atât de fierbinți ca altele, însă toate sunt fierbinți. Nu atingeți – utilizați mănuși de bucătărie sau un prosop împăturit.
- 4 Pâinea, uleiul și alte alimente vă pot arde. Nu folosiți aparatul lângă sau sub perdele sau alte materiale combustibile și aveți grijă cât timp funcționează aparatul.
- 5 Așezați aparatul pe o suprafață stabilă, nivelată, termorezistentă.
- 6 Lăsați un spațiu de cel puțin 50 mm în jurul aparatului.
- 7 Așezați cablul în așa fel încât să nu atârne, ca să nu poată fi prins sau agățat.
- 8 Nu împachetați mâncarea în folie de plastic, pungi din polietilenă sau folie de aluminiu. Riscați să deteriorați grătarul și să produceți un incendiu.
- 9 Gătiți carnea, piul sau derivatele (mici, burgeri etc.) până când se evaporă sucul. Gătiți peștele până când carnea devine opacă.
- 10 Scoateți aparatul din priză atunci când nu îl folosiți.
- 11 Nu folosiți aparatul decât pentru gătit alimente.
- 12 Este interzisă operarea acestui aparat prin utilizarea unui temporizator extern ori a unui sistem telecomandat.
- 13 Nu operați aparatul dacă este stricat sau nu funcționează corect.
- 14 În cazul în care cablul este deteriorat, trebuie înlocuit de către fabricant, agentul de service sau orice altă persoană calificată, pentru a evita accidentele.



**exclusiv pentru uz casnic**

## **ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE**

Ștergeți grătarul cu o cârpă umedă.

## **PREPARARE**

- 1 Asigurați-vă că tava pentru stropi este împinsă complet înăuntru - partea din spate trebuie să fie sub ambele deversoare.
- 2 Deschideți grătarul, ștergeți plăcile grătarului cu puțin ulei de gătit sau unt, apoi închideți-l.
- \* Nu folosiți produse cu conținut redus de grăsime – ar putea lua foc pe grătar.

## **PREÎNCĂLZIȚI**

- 3 Băgați întrerupătorul în priză.
- 4 Becul de alimentare va lumina atâta timp cât aparatul este conectat la sursa de curent.
- 5 Termostatul se va aprinde, apoi ciclul se va activa sau dezactiva pe măsură ce termostatul își menține temperatura.
- 6 Așteptați ca becul termostatului să se stingă.

## **UMPLEȚI GRĂTARUL**

- 7 Când becul se stinge, folosiți p mănușă de bucătărie pentru a deschide grătarul.
- 8 Așezați alimentele pe fundul grătarului cu o spatulă sau un clește, nu cu degetele.
- 9 Închideți grătarul. Balamaua este articulată, pentru a se putea închide chiar și atunci când se folosesc alimente groase sau cu forme ciudate.
- 10 Plăcile grătarului trebuie să fie paralele, pentru a evita gătitul neuniform.
- 11 Așteptați până când alimentele s-au gătit.

**schیٲe**

- 1 modul grătar/panini
- 2 modul tavă/grătar
- 3 mâner
- 4 plăci grătar

- 5 bec alimentare (roșu)
- 6 bec termostat (verde)
- 7 tavă pentru stropi
- 8 buton eliberare
- 9 stabilizatori

- 10 picior
- 11 deversoare



atenție  
suprafață fierbinte

**👁️ SCOATEȚI ALIMENTELE**

- 12 Verificați dacă sunt bine făcute. Dacă aveți dubii, mai lăsați-le puțin.
- 13 Scoateți alimentele gătite cu ustensile de lemn sau plastic.

**👁️ GATA?**

- 14 Scoateți aparatul din priză.

**👁️ DORIȚI MAI MULT?**

- 15 Puneți-vă mănușa de bucătărie.
- 16 Scoateți prin glisare tava pentru stropi de sub placa de jos.
- 17 Goliți-o într-un vas termorezistent.
- 18 Ștergeți-o cu un prosop de bucătărie din hârtie.
- 19 Replasați-o pe șinele de sub partea frontală a grătarului.
- 20 Împingeți-o – partea posterioară trebuie să fie amplasată sub ambele deversoare.

**👁️ TAVĂ/GRĂTAR**

- 21 Puteți deschide dispozitivul pentru a-l utiliza ca tavă sau grătar.
- 22 Pentru a comuta pe poziția pentru tavă:
- 23 Mișcați mânerul înainte până când plăcile se despart la mai puțin de 90 grade.
- 24 Apăsați butonul de eliberare, apoi mențineți-l apăsat
- 25 Trageți mânerul înapoi, până când dispozitivul este complet deschis
- 26 Verificați dacă partea frontală a plăcii de sus nu atinge capătul stabilizatorilor
- 27 Dacă o atinge, închideți-o puțin, împingeți partea de sus a plăcii cu o mănușă de bucătărie și deschideți din nou.
- 28 Eliberați butonul.
- 29 Ridicați partea de sus a aparatului și scoateți piciorul extensibil în afară, pentru ca partea de jos a grătarului să nu mai fie înclinată.
- 30 Pentru a anula modul pentru tavă, ridicați mânerul până când plăcile sunt despărțite la mai puțin de 90 grade.
- 31 Apoi puteți închide complet, sau puteți activa din nou modul pentru tavă.
- 32 Ridicați partea frontală a grătarului și rotiți piciorul extensibil în grătar pentru a înclina din nou partea inferioară a plăcii grătarului.

**👁️ ÎNGRIJIRE ȘI ÎNTREȚINERE**

- 33 Scoateți aparatul din priză și lăsați-l să se răcească înainte de a-l curăța sau depozita.
- 34 Ștergeți suprafețele exterioare cu o cârpă umedă curată.
- 35 Pentru a îndepărta petele persistente, folosiți un prosop de bucătărie înmuiat în puțin ulei de gătit.
- 36 Spălați tava pentru stropi cu apă fierbinte cu detergent, sau în coșul de sus al mașinii de spălat vase.
- 37 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.



### 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>

## timpi 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.

<b>fructe de mare</b>	<b>min</b>	<b>carne de porc</b>	
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	<b>sandvișuri</b>	
kebab, cub de 25 mm	4-6	brânză	2-3
creveți	1-2	șuncă (gătită)	5-6
scoici	4-6	<b>gustări</b>	
<b>carne de vită</b>		calzone	8-9
file	5-7	hot dogs	2-3
spate	7-8	<b>fructe</b>	<b>min</b>
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	<b>legume</b>	<b>min</b>
<b>carne de miel</b>	<b>min</b>	asparagus	3-4
kebab, cub de 25 mm	7-8	vinete, felii/cuburi	8-9
spate	4-6	ceapă, solzi	5-6
<b>carne de pui/curcan</b>		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

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

## ВАЖНИ ПРЕДПАЗНИ МЕРКИ

Следвайте основните мерки за безопасност, включително:

- 1 Уредът трябва да се използва само от или под надзора на отговорно пълнолетно лице. Използвайте и съхранявайте уреда далеч от достъп на деца.
- 2 Не поставяйте уреда в течност, не го използвайте в баня, в близост до вода или на открито.
- 3 Някои части не са толкова горещи като други, но все пак всички са горещи. Не докосвайте – използвайте ръкавици за фурна или сгъната хавлиена кърпа.
- 4 Хляб, масло и други храни могат да се запалят. Не използвайте уреда в близост до или под завеси или други запалими материали и го наблюдавайте, докато работи.
- 5 Поставете уреда на твърда, равна, топлоустойчива повърхност.
- 6 Освободете пространство от поне 50 мм около уреда.
- 7 Разположете кабела така, че да не виси и да няма опасност от заплитане или препъване в него.
- 8 Не увивайте храната в пластмасово фолио, полиетиленови торбички или метално фолио. Скарата ще се повреди и може да възникне опасност от пожар.
- 9 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.
- 10 Когато не използвате уреда, изключете от контакта.
- 11 Не използвайте уреда за цели , различни от приготвяне на храна.
- 12 Този уред не трябва да се използва с външен таймер или със система за дистанционно управление.
- 13 Не използвайте уреда, ако е повреден или не работи изрядно.
- 14 Ако кабелът е повреден, той трябва да се подмени от производителя, негов представител за сервизно обслужване или друго квалифицирано за тази цел лице, за да се избегне всякакъв риск.



## само за домашна употреба

### ПРЕДИ ПЪРВОНАЧАЛНО ИЗПОЛЗВАНЕ

Почиствайте плочите на скарата с влажна кърпа.

### ПОДГОТОВКА


- 1 Уверете се, че сте вкарали изцяло тавичката за оттичане - задната част трябва да е разположена между двата улея за оттичане.
  - 2 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 заgorи на скарата.

### ПРЕДВАРИТЕЛНО ЗАГРЯВАНЕ

- 3 Включете щепсела в захранващия контакт.
- 4 Лампичката за захранването ще свети, докато уредът е включен към захранването.
- 5 Лампичката на термостата ще светне, след това ще светва и изгасва, докато термостатът поддържа температурата.
- 6 Изчакайте, докато лампичката за термостата изгасне.

### ЗАРЕЖДАНЕ НА СКАРАТА

- 7 Когато лампичката угасне, използвайте ръкавица за фурна, за да отворите скарата.
- 8 Разстелете храната на долната плоча на скарата с помощта на шпатула или щипки, а не с пръсти.

<b>илюстрации</b>	5 лампичка за захранване (червена)	9 стабилизатори 10 краче
1 функция скара/панини	6 лампичка за термостата (зелена)	11 канали за оттичане
2 функция тиган за печене/ барбекю	7 тавичка за оттичане	 внимание гореща повърхност
3 дръжка	8 бутон за освобождаване	
4 плочи на скарата		

- 9 Затворете скарата. Пантата е така свързана, че да не възниква проблем с храни с по-голяма дебелина или такива с нестандартна форма.
- 10 Плочите на скарата трябва да са приблизително успоредни, за да се избегне неравномерно готвене.
- 11 Изчакайте, докато храната се сготви.

### ИЗВАЖДАНЕ НА ХРАНАТА

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

### ГОТОВО?

- 14 Изключете уреда от захранването.

### ОЩЕ?

- 15 Сложете си ръкавици за фурна.
- 16 Издърпайте тачивката за оттичане, която се намира под долната пластина.
- 17 Изпразнете я в термоустойчива купа.
- 18 Избършете я с кухненска хартия.
- 19 Поставете я в решетката под предната част на грила.
- 20 Натиснете я навътре – задната част трябва да е разположена между двата улея за оттичане.

### ТИГАН ЗА ПЕЧЕНЕ/БАРБЕКЮ

- 21 Можете да отворите скарата и да я използвате като тиган за печене или барбекю.
- 22 За да стигнете до позиция тиган за печене:
- 23 Придвигнете дръжката напред, докато плочите са на разстояние по-малко от 90 градуса.
- 24 Натиснете бутона за освобождаване и го задръжте навътре .
- 25 Издърпайте обратно дръжката, докато скарата се отвори напълно.
- 26 Проверете дали предната част на горната плоча не се е захванала с края на стабилизаторите.
- 27 Ако се е захванала, леко затворете, натиснете горната част на плочата с ръкавица за фурна и отворете отново.
- 28 Пуснете бутона за освобождаване.
- 29 Повдигнете предната част на скарата и завъртете подвижното краче навън, за да елиминирате наклона от долната плоча .
- 30 За да затворите тигана за печене, повдигнете дръжката, докато плочите застанат на по-малко от 90 градуса разстояние.
- 31 След това можете напълно да го затворите или да го отворите отново, за да го ползвате като скара.
- 32 Повдигнете предната част на скарата и завъртете подвижните крачета към скарата, за да възстановите наклона към долната плоча.

### ГРИЖИ И ПОДДРЪЖКА

- 33 Изключете уреда и го оставете да се охлади преди да го почистите или приберете.
- 34 Почистете всички повърхности с чиста влажна кърпа.

- 35 За отстраняване на упорити замърсявания използвайте кухненска хартия, навлажнена с малко готварско олио.
- 36 Измийте тавичката за оттичане с топла сапунена вода или като я поставите в горната кошница на съдомиялна машина.
- 37 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.



### рецепти

= супена лъжица (15 мл)

= чаена лъжичка (5 мл)

g = грамове

ml = милилитри

= шепа

### 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>**



## 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.

	<b>min</b>	<b>свинско</b>	<b>min</b>
<b>морска храна</b>			
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	<b>сандвичи</b>	
кебап, кубчета от 25 мм	4-6	сирене	2-3
скарриди	1-2	шунка (сготвена)	5-6
миди	4-6	<b>леки закуски</b>	
<b>говеждо</b>		калцоне	8-9
филе	5-7	хот дог	2-3
пържола от рибица	7-8	<b>плодове</b>	
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	<b>зеленчуци</b>	
<b>агнешко</b>		аспержи	3-4
кебап, кубчета от 25 мм	7-8	патладжан, парче/кубче	8-9
агнешки котлет	4-6	лук, тънки филийки	5-6
<b>пилешко/пуешко</b>		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

## أوقات الطهي وسلامة الطعام

هذه الأوقات مخصصة للطهي عن طريق التلامس للأطعمة. قم باستخدام هذه الأوقات بشكل استرشادي فقط. قم بإضافة دقيقتين إلى ثلاث دقائق للأطعمة البحرية، بالنسبة للأطعمة المجمدة: الطازجة أو المفكك تجميدها بالكامل. أو 3-6 دقائق للحوم والدجاج، وذلك بناءً على سمك وكثافة الطعام. إذا لم تتأكد من ذلك، عليك بطهيه في وقت أطول. تأكد من طهي الطعام بالكامل قبل تقديمه. قم بطبخ الأسماك حتى يصبح قم بطبخ اللحم والدجاج ومشتقاتهم (المفروم، البرغر، وغيرها) حتى جفاف العصارة. 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
	<b>خضروات</b>	9-7	نقانق (رفيعة)
4-3	الهليون	9-8	نقانق (سميكة)
7-5	شرائح جزر	8-7	لحم الخصر
9-8	باندجان شرائح/مكعبات	8-7	عظمة على شكل T
6-5	بصل، شرائح رفيعة		<b>الضأن</b>
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		<b>ماكولات بحرية</b>
8-6	كوسة شرائح/مكعبات	8-6	شريحة من سمك الهلبوت، 12-25 ملم
	<b>فاكهة</b>	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
	<b>وجبات سريعة</b>	5-3	فيليه القاروس
9-8	كالزوني	9-6	شريحة من سمك أبو سيف، 12-25 ملم
3-2	كيساديليا	8-6	شريحة من التونة، 12-25 ملم
8-6	تاكوس، محشو باللحم		<b>ساندويتشات</b>
		3-2	جين
		7-6	روزبيف (مطهي)
		7-6	رومي (مطهي)

## محاذير وصيانة

- 33 افصل الجهاز عن التيار الكهربائي واتركه يبرد.
- 34 قم بمسح جميع الأسطح بقطعة قماش مبللة.
- 35 قم باستخدام فوطية ورقية مبللة بالقليل من زيت الطعام لإزالة البقع العنيدة.
- 36 قم بغسل صينية التقطير بماء دافئ به القليل من الصابون، أو في الرف العلوي من غسالة الأطباق.
- 37 يجب توخي المزيد من الحرص مع أسطح الطهي المضادة للالتصاق.
- 38 لا تستخدم سداة مطهرة أو سلك صوف أو ضمادات صابون.
- 39 يمكن أن تظهر في نقطة اتصال الصواني العليا والسفلى علامات تأكل على الأسطح المضادة للالتصاق. إن هذه الظاهرة شكلية فقط ولا تؤثر على عمل الشواية.

## رموز للتدوير / إعادة الاستخدام



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

## التسخين المسبق

- 3 أوصل قابس الجهاز بالتيار الكهربائي.
- 4 سوف تضئ لمبة الطاقة طالما أن الجهاز موصل بمصدر الكهرباء.
- 5 تضئ المبة الترموستات ، ثم تضئ وتنطفئ مع تحكم الترموستات في درجة
- 6 انتظر حتى تنطفئ المبة.

## قم بملء الشواية

- 7 عندما تنطفئ المبة، قم باستخدام قفاز الفرن لفتح الشواية.
- 8 قم بفرد الطعام على الصينية السفلى للشواية باستخدام المعلقة أو الماشة ولا تستخدم الأصابع.
- 9 قم بغلاق الشواية. يتغير وضع المفصل للتعامل مع الأطعمة السميكة أو ذات الأشكال غير المنتظمة.
- 10 يجب أن تكون صينيئات الشواء متوازية تقريباً لتجنب الطهي غير المستوي.
- 11 انتظر إثناء طهي الطعام.

## إخراج الطعام

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

## هل انتهيت؟

- 14 افضل الجهاز .

## هل تريد طهي المزيد؟

- 15 قم بارتداء قفاز الفرن.
- 16 حرك صينية التتقيط من تحت الصينية السفلية.
- 17 أفرغها في وعاء عازل للحرارة.
- 18 امسحها بورقة مطبخ.
- 19 استبدلها في المجاري الموجودة تحت مقدمة الشواية.
- 20 ادفعها للداخل – العمق يجب وضع الجانب الخلفي تحت فتاتي التصريف.

## الصينية/الشواء

- 21 يمكنك فتح الشواية لأعلى لاستخدامها كصينية كعك أو شواية.
- 22 للذهاب إلى مكان صينية الكعك:
- 23 حرك المقبض للأمام إلى أن تصبح الصواني أقل من 90 درجة كل على حدة
- 24 اضغط على زر الإطلاق وثبته
- 25 اسحب المقبض مرة أخرى إلى أن تفتح الشواية بالكامل
- 26 تأكد من أن مقدمة الصينية العلوية لا تشتبك في طرف المثبتات
- 27 وإذا كان الأمر كذلك، أغلقه قليلاً وادفع الجزء العلوي من الصينية بقفاز فرن وافتحه مرة أخرى
- 28 اترك زر الإطلاق
- 29 ارفع مقدمة الشواية واقلب قدم التمديد للخارج لإخراج المنحدر من أسفل صينية الشواية.
- 30 لإغلاق صينية الكعك، ارفع المقبض إلى أن تصبح الصواني أقل من 90 درجة كل على حدة.
- 31 يمكنك عندئذ إغلاقها بالكامل أو فتحها مرة أخرى في وضع الشواء.
- 32 ارفع مقدمة الشواية وقم بتدوير قدم التمديد في الشواية لاستعادة المنحدر لأسفل صينية الشواية.

## الرسومات

- 1 الشواية/وضع بانيني
- 2 الصينية/وضع الشواء
- 3 مقبض
- 4 صواني الشواية

- 5 لمبة الطاقة (حمراء)
- 6 لمبة الترموستات (خضراء)
- 7 صينية التنقيط
- 8 زر الإطلاق
- 9 مثبتات

- 10 قدم
- 11 قنوات تصريف



احترس  
سطح ساخن

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

## اجراءات أمان ضرورية

يجب اتخاذ اجراءات الأمان الأساسية التالية:

- 1 لا يجوز استخدام الجهاز إلا من قبل شخص بالغ ومسؤول. استخدم الجهاز ثم احفظه بعيدا عن متناول الأطفال.
- 2 لا تغمر الجهاز في أي سائل. لا تستخدمه في الحمام أو قرب الماء أو في الخارج.
- 3 بعض الأجزاء لا تكون ساخنة بنفس درجة سخونة غيرها من الأجزاء، ولكنها جميعاً ساخنة. لا تلمس - استخدم المقبض وارتي قفازات الفرن (أو استخدم فوطة مطوية).
- 4 يمكن للخبز أن يحترق. لا تضع الجهاز تحت أو قريبا من الستائر أو أية مواد قابلة للاشتعال وراقبه ما دام ساخنا.
- 5 ضع الجهاز على سطح ثابت ومستوي ومقاوم للحرارة.
- 6 اترك مسافة لا تقل عن 50 ملم حول الجهاز.
- 7 ضع السلك بصورة لا يكون فيها معلقا لمنع التعثر به أو تشبكه.
- 8 لا تغطي الطعام بأغلفة بلاستيكية أو حقائب البوليثين أو رقائق معدنية. فقد يؤدي هذا إلى تلف الشواية وقد يتسبب في حريق.
- 9 قم بطبخ اللحم والدجاج ومشتقاتهم (المفروم، البرغر، وغيرها) حتى جفاف العصارة. قم بطبخ الأسماك حتى يصبح لحمها غير نافذ.
- 10 لا تستخدم الشواية لأغراض أخرى غير طهي الطعام.
- 11 افصل الجهاز عن التيار عند عدم الاستعمال.
- 12 لا ينبغي استخدام الجهاز مع جهاز توقيت أو أي نظام تحكم عن بعد.
- 13 لا تستخدم الجهاز إذا كان متضررا أو لا يعمل بصورة صحيحة.
- 14 إذا كان السلك متضررا فاطلب استبداله في الشركة المصنعة في مكتبها للبيع أو عن طريق مهني محترف، لمنع أي حادث ممكن.

## للاستعمال المنزلي فقط

## قبل الاستعمال للمرة الأولى

قم بمسح ألواح الشواية بقطعة قماش مبللة.

## التحضير

- 1 تأكد من أن صينية التنقيط مغطوة بالكامل - يجب أن تكون الجانب الخلفي تحت قناتي التصريف.
- 2 قم بمسح صينيات الشواية باستخدام كمية بسيطة من زيت الطعام أو الزبد، ثم قم بغلق الشواية.
- 3 لا تقم بفرد الدهون المنخفضة حيث أنها قد تحترق على الشواية.





