



# Russell Hobbs




Bedienungsanleitung	2	bruksanvisning (Norsk)	27
mode d'emploi	6	käyttöohjeet	30
instructies	9	инструкции (Русский)	33
istruzioni per l'uso	12	pokyny (Čeština)	36
instrucciones	15	pokyny (Slovenčina)	39
instruções	18	utasítások	42
bruksanvisning	21	instructions	45
bruksanvisning (Svenska)	24		


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

## **PRÉCAUTIONS IMPORTANTES**

Suivez les précautions essentielles de sécurité, à savoir:

- 1 Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans et plus et par des personnes aux aptitudes physiques, sensorielles ou mentales réduites ou ne possédant pas l'expérience et les connaissances suffisantes, pour autant que ces personnes soient supervisées/aient reçu des instructions et soient conscientes des risques encourus. Les enfants ne peuvent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants, à moins qu'ils ne soient âgés de plus de 8 ans et qu'ils soient supervisés. Tenez l'appareil et le câble hors de portée des enfants de moins de 8 ans.
- 2 Cet appareil ne doit pas être utilisé avec un minuteur externe ou un système de contrôle à distance.
- 3 Si le câble est abîmé, vous devez le faire remplacer par le fabricant, un de ses techniciens agréés ou une personne également qualifiée, pour éviter tout danger.

 Ne plongez pas l'appareil dans du liquide.

 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 Veillez à ne pas utiliser l'appareil à proximité ou sous des matériaux combustibles (par exemple, des rideaux).
- 5 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.
- 6 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.
- 7 Débranchez l'appareil quand vous ne l'utilisez pas.
- 8 Utilisez l'appareil uniquement pour cuisiner de la nourriture.
- 9 N'utilisez pas l'appareil s'il est endommagé ou s'il ne fonctionne pas correctement.

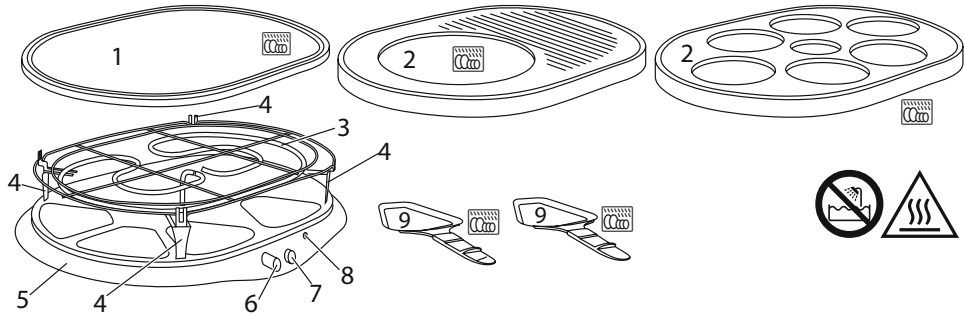
### **pour un usage domestique uniquement**

## **PRÉPARATION DES ALIMENTS**

- 1 Posez l'appareil sur une surface stable, à niveau et résistante à la chaleur.
- 2 Tenez l'appareil et le câble loin des bords des surfaces de travail et hors de portée des enfants.
- 3 Placez la plaque de gril métallique sur les dessus des supports.
- 4 Placez la pierre à griller dans les parties supérieures des supports.
- 5 Retirez les poêlons de l'unité de base.

## **PRÉCHAUFFE**

- 6 Frottez la plaque du gril avec un peu d'huile ou de beurre.
-  N'utilisez pas de margarine pauvre en matières grasses; cela risque de brûler dans le gril.
- 7 Mettez la fiche dans la prise de courant.



<b>schémas</b>	4 support	8 voyant
1 pierre à griller	5 base	9 poêlons
2 plaque de gril métallique	6 bouton	 résistant au lave-vaisselle
3 élément chauffant	7 thermostat	

- 8 Réglez le thermostat sur 5.
- Appuyez et relâchez le bouton . Le voyant s'allume.
- 9 Laissez la plaque de gril métallique chauffer pendant 3 à 4 minutes.
- 10 Laissez la pierre à griller chauffer pendant 25 à 30 minutes.

### UTILISATION DU GRIL

- 11 Découpez la viande ou les légumes finement et faites les cuire sur le dessus du gril.
- 12 Environ 5 minutes avant que les aliments grillés ne soient prêts, cuisez le fromage dans les poêlons.
- 13 Prévoyez un poêlon par personne.
- 14 Remplissez chaque poêlon aux trois quarts avec du fromage.
- 15 Placez les poêlons sur la base, sous l'élément chauffant.
- 16 Attendez que les aliments soient cuits et que le fromage ait fondu.
- 17 Enlevez les aliments cuits avec des outils en bois ou en plastique.
- Appuyez et relâchez le bouton . Le voyant s'éteint.
- 18 Servez le fromage avec les aliments cuits.

### CRÊPES



- 19 Vous pouvez faire des crêpes sur les plaques de gril métalliques : de grandes crêpes sur le grand cercle, de petites crêpes sur les petits cercles.
- 20 Versez une petite quantité de pâte au centre du cercle.
- 21 Étalez la pâte avec une spatule en plastique ou le dos d'une cuillère en bois.
- 22 Attendez que la surface ne soit plus liquide et que la crêpe puisse être manipulée délicatement.
- 23 Insérez une spatule sous un tiers de la crêpe et retournez-la.
- 24 Soulevez le bord pour vérifier le dessous de la crêpe.
- 25 Il doit être doré, plutôt que brun.
- 26 Posez la crêpe sur une claie.
- 27 Si la crêpe est trop brune, diminuez légèrement la température pour la prochaine cuisson.
- 28 Chaque lot de pâte sera différent.

### conseils et suggestions

- L'épaisseur dépend de la proportion d'œufs par rapport à la composante liquide de la pâte.  
Pâte plus liquide = crêpes plus fines, plus d'œufs = crêpes plus épaisses.
- Vous pouvez aromatiser la pâte avec du sucre, des herbes aromatiques, des épices ou un peu de bière.
- Si vous ajoutez du sucre, les crêpes seront plus susceptibles d'adhérer les unes aux autres lorsqu'elles seront empilées et se déchireront plus facilement lors de leur manipulation.
- Essayez d'autres types de farine (la farine complète donnera une pâte plus épaisse).

### recettes

ml = millilitres  
g = grammes

 = œuf de taille moyenne (53-63 g)  
 = pincée

### pour la préparation de 12 crêpes

250 g farine  
3  500 ml lait  
1  sel

Tamiser la farine dans un récipient. Ajouter le sel. Ajoutez les œufs. Versez le lait. N'ajoutez plus de liquide lorsque la pâte atteint une consistance crémeuse. Laissez reposer la pâte pendant 1 à 2 heures avant la cuisson.




### pour la préparation de 40 crêpes

1 kg farine de blé noir (sarrasin)  
250 ml lait  
eau tiède

3   
1  sel

Tamiser la farine dans un récipient. Ajouter le sel. Ajoutez les œufs. Versez le lait. Versez l'eau. N'ajoutez plus de liquide lorsque la pâte atteint une consistance crémeuse. Laissez reposer la pâte pendant 3 à 4 heures avant la cuisson.

### SOINS ET ENTRETIEN

 Appuyez et relâchez le bouton. Le voyant s'éteint.

29 Débranchez l'appareil et laissez-le refroidir.


30 Essuyez toutes les surfaces avec un tissu humide et propre.

31 Lavez à la main les pièces amovibles.

 Vous pouvez laver ces pièces dans un lave-vaisselle.

32 Toutefois, les conditions de lavage au lave-vaisselle affecteront la finition de la surface de l'appareil.

33 Cela affecte l'apparence de l'appareil, non pas son fonctionnement.

 Il est possible que vous détectiez des craquelures sur la pierre à griller – ne vous inquiétez pas, c'est une conséquence naturelle de la chaleur.

### 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.