

Russell Hobbs®

INSTRUCTIONS AND WARRANTY



**MODEL NO: RHRG100
RUSSELL HOBBS RED GRILLER**

Congratulations on purchasing our Russell Hobbs Red Griller. Each unit is manufactured to ensure safety and reliability. Before using this hand mixer for the first time, please read the instruction manual carefully and keep it for future reference.

IMPORTANT SAFEGUARDS

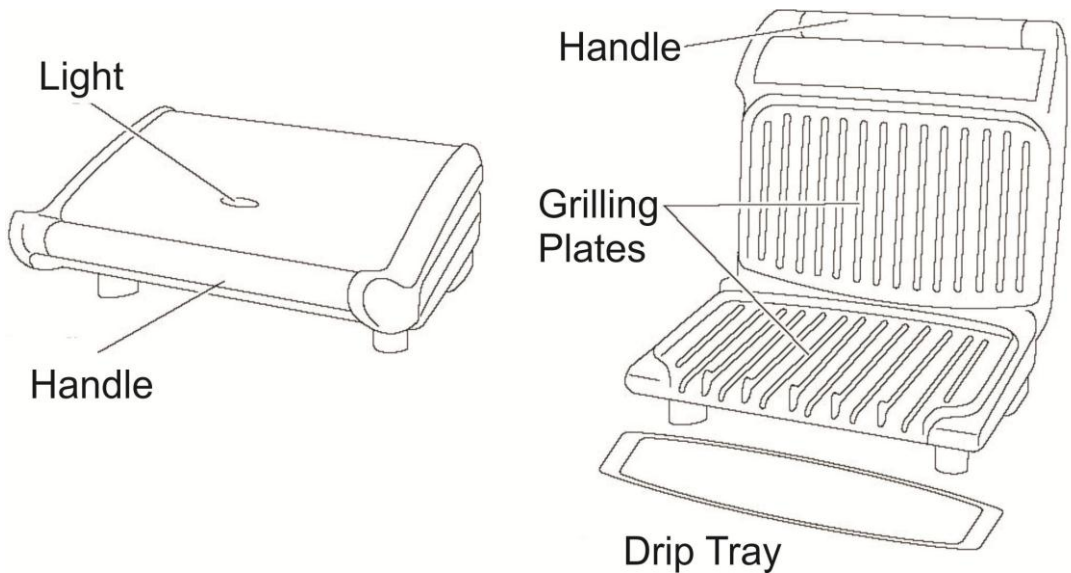
When using any electrical appliance, basic safety precautions should always be followed including the following:

1. Please read the instructions carefully before using any appliance.
2. Always ensure that the voltage on the rating label corresponds to the mains voltage in your home.
3. Incorrect operation and improper use can damage the appliance and cause injury to the user.
4. The appliance is intended for household use only. Commercial use invalids the warranty and the supplier cannot be held responsible for injury or damage caused when using the appliance for any other purpose than that intended.
5. Avoid any contact with moving parts.
6. This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety
7. Close supervision is required when any appliance is used near or by children or invalids.
8. Check the power cord and plug regularly for any damage. If the cord or the plug is damaged, it must be replaced by the manufacturer or a qualified person in order to avoid an electrical hazard.
9. Do not use the appliance if it has been dropped or damaged in any way. In case of damage, take the unit in for examination and/or repair by an authorised service agent
10. To reduce the risk of electric shock, do not immerse or expose the motor assembly, plug or the power cord to water or any other liquid.
11. Never immerse the unit in water or any other liquid for cleaning purposes.
12. Remove the plug from the socket by gripping the plug. Do not pull on the cord to disconnect the appliance from the mains. Always unplug the unit when not in use, before cleaning or when adding or removing parts.
13. The use of accessory attachments that are not recommended or supplied by the manufacturer may result in injuries, fire or electric shock.
14. A short cord is provided to reduce the hazards resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord.
15. Do not let the cord hang over the edge of a table or counter. Ensure that the cord is not in a position where it can be pulled on inadvertently.

16. Do not allow the cord to touch hot surfaces and do not place on or near a hot gas or electric burner or in a heated oven.
17. Do not use the appliance on a gas or electric cooking top or over or near an open flame.
18. Use of an extension cord with this appliance is not recommended. However, if it is necessary to use an extension lead, ensure that the lead is suited to the power consumption of the appliance to avoid overheating of the extension cord, appliance or plug point. Do not place the extension cord in a position where it can be pulled on by children or animals or tripped over.
19. This appliance is not suitable for outdoor use. Do not use this appliance for anything other than its intended use.
20. DO NOT carry the appliance by the power cord.
21. Do not leave this appliance unattended during use. Always unplug the unit when not in use or before cleaning.
22. Always operate the appliance on a smooth, even, stable surface. Do not place the unit on a hot surface.
23. The manufacturer does not accept responsibility for any damage or injury caused by improper or incorrect use, or for repairs carried out by unauthorised personnel.
24. The grill must only be used by or under the supervision of a responsible adult. Use and store the grill out of reach of children.
25. Don't put the grill in liquid, don't use it in a bathroom, near water, or outdoors.
26. Some parts aren't as hot as others, but they're all hot. Don't touch – use oven gloves or a folded towel.
27. 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.
28. Sit the grill on a stable, level, heat-resistant surface, near a power socket.
29. Route the cable so it doesn't overhang, and can't be tripped over or caught.
30. This appliance must not be operated by an external timer or remote control system.
31. Don't wrap food in plastic film, polythene bags, or metal foil. You'll damage the grill and you may cause a fire hazard.
32. Cook meat, poultry, and derivatives mince, burgers, etc.) till the juices run clear. Cook fish till the flesh is opaque throughout.
33. Don't use tools that might damage the non-stick surfaces.
34. Keep the grill and the cable away from hotplates, hobs or burners
35. Unplug the grill after use, before moving and before cleaning.
36. Don't use the grill for any purpose other than cooking food.
37. Don't use the grill if it's damaged or malfunctions.
38. If the cable is damaged, you must return the grill, in order to avoid hazard.

Household use only

PARTS DIAGRAM



Before using for the first time

Wipe the grill plates with a damp cloth.

Preparation

1. Prepare any garnish (cheese, tomato, etc.), and split your buns or rolls.
2. Centre the drip tray under the front of the grill, to catch run-off.
3. Wipe the grill plates with a little cooking oil or butter, then close it. Don't use low fat spread – it may burn on to the grill.

Preheat

1. Put the plug into the power socket.
2. The light will come on, then cycle on and off as the thermostat operates to maintain the temperature. When the light goes off, the grill is ready for use.

Fill the grill

1. When the light goes off, use an oven glove to open the grill.
2. Lay the food on the bottom grill plate with a spatula or tongs, not fingers.
3. Close the grill. The hinge is articulated to cope with thick or oddly shaped foods.
4. The grill plates should be roughly parallel, to avoid uneven cooking.
5. Wait while the food cooks.

Remove the food

1. Check that the food is cooked. If you're in any doubt, cook it a bit more.
2. Use the oven glove to open the grill.
3. Use wooden or plastic tools to remove the food.

After cooking

Switch grill off and pull out plug. Put on the oven glove, empty the drip tray into a heatproof bowl, give it a wipe with kitchen paper, and replace it under the front of the grill.

Care and maintenance

1. Unplug the grill and let it cool before cleaning and storing away.
2. Wipe all surfaces with a damp cloth or sponge. Use a paper towel with a dab of cooking oil to remove stubborn stains.
3. Wash the drip tray in warm soapy water, or in the top rack of the dishwasher.
4. Take extra care with the non-stick cooking surfaces.
5. Don't put the grill in water or any other liquid.
6. Don't use harsh or abrasive cleaners, solvents, scourers, wire wool, or soap pad.

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 minute for meat and poultry, depending on the thickness and density of the food.
- Check food is cooked through before serving. If in doubt, cook it a bit more.
- Cook meat, poultry, and any derivatives (mince, burgers, etc.) till the juices run clear. Cook fish till the flesh is opaque throughout.
- When cooking pre-packed foods, follow any guidelines on the package or label.

beef	min
fillet	5-7
loin steak	7-8
burger, 50g	5-6
burger, 100g	7-8
burger, 200g	8-9
kebabs, 25mm cube	7-8
round steak	5-7
sausages (thin)	5-6
sausages (thick)	7-8
sirloin	7-9
T-Bone	8-9

fruit	
apple, halve/slice	6-8
bananas, slice lengthwise	3-4
nectarines, halve/slice	3-5
peaches, halve/slice	3-5
pineapple, slice	3-7

pork	
chops, 12mm	5-6
gammon steak	5-6
kebabs, 25mm cube	7-8
minced	7-8
sausages (thin)	5-6
sausages (thick)	7-8
tenderloin, 12mm	4-6

chicken/turkey	
chicken breast pieces	5-7
burger, 50g, fresh	4
burger, 50g, frozen	5
burger, 100g, fresh	5
burger, 100g, frozen	6
kebabs, 25mm cube	7-8
thighs (chicken)	5-7
minced	7-8
turkey breast, thin sliced	3-4

	min
lamb	
kebabs, 25mm cube	7-8
minced	6-7
loin chops	4-6
sandwiches	
cheese	2-3
ham (cooked)	5-6
roast beef (cooked)	6-7
sausage (cooked)	6-7
turkey (cooked)	6-7
seafood	
halibut steak, 12-25mm	6-8
kebabs, 25mm cube	4-6
prawn	1-2
red snapper fillet	3-5
salmon fillet	3-4
salmon steak, 12-25mm	6-8
scallops	4-6
sea bass fillet	3-5
swordfish steak, 12-25mm	6-9
tuna steak, 12-25mm	6-8
snacks	
calzone	8-9
hot dogs	2-3
quesadillas	2-3
tacos, meat filling	6-8
vegetables	
asparagus	3-4
carrots, sliced	5-7
aubergine, slice/cube	8-9
onions, thin slice	5-6
peppers, thin slice	6-8
peppers, grill then skin	2-3
whole peppers brushed with oil	8
potatoes, slice/cube	7-9
squash, slice/cube	6-8

A FEW RECIPES TO GET YOU STARTED

- **Preheat the grill before cooking.**
- **When times are shown as a range (e.g. 5-7 minutes), we suggest you cook for the minimum time, then start checking the food for readiness.**

Sausage and herb stuffed Pork (Serves a family of 4)

250g/½lb low-fat sausage, uncooked
½cup fresh breadcrumbs
2 tbsp fresh parsley
½ tsp thyme
½ tsp marjoram
1 tsp fresh ground black pepper
2 whole port tenderloins (fillets)
8 cocktail sticks, soaked in water then patted dry



Remove the sausage skins. Mix the sausagemeat, marjoram, thyme, parsley and pepper in a bowl.

Cut each tenderloin in two, then cut a slit sideways into each piece to make a pocket. Stuff the pockets with the mixture and fasten the edges with cocktail sticks. Grill till the port and stuffing are cooked through (6-8 minutes)

Chicken tandoori with yoghurt-based marinade (Serves a family of 4)

2 boneless, skinless chicken breasts
200-250g carton plain low fat yoghurt
1 tbsp lemon juice
2 tsp paprika
2 garlic cloves, minced
½ tsp ground ginger
½ tsp cumin
½ tsp cayenne pepper
½ tsp cinnamon



Use a lidded casserole dish big enough to hold the chicken and the marinade. Mix the yoghurt, lemon juice, paprika, garlic, ginger, cumin, cayenne and cinnamon in the dish. Cut each chicken breast into two, add them to the dish and turn till they're well coated. Cover and refrigerate for 1-8 hours, turning at least every hour. Grill the chicken till its cooked through (5-7 minutes). Discard the marinade.

Smoked Mackerel Panini with tomatoes and crème fraiche (Serves 1)

2 small cooked smoked mackerel fillets
2 thick slices wholegrain/wholewheat
4 cherry tomatoes, halved
1 large handful watercress

Dressing:

2 tbsp reduced fat crème fraiche
½ tsp lemon zest, grated
squeeze lemon juice
1 tsp black pepper



Mix the dressing ingredients and refrigerate. Flake the mackerel on a slice of bread, top with tomatoes and watercress, then the other slice, cook for 2-3 minutes, add the dressing and serve.

Mediterranean beef and vegetable grill (Serves a family of 4)

500g/1lb hindquarter flank steak
1 small courgette cut into 8 pieces
1 small tomato cut into 8 pieces

1 small onion cut into 8 pieces
1 tbsp balsamic vinegar
1 tsp fresh ground black pepper
1 tsp fresh ground black pepper
1 tsp garlic granules



8 wooden skewers, soaked in water then patted dry.

Mix the vinegar, pepper and garlic granules in a bowl. Freeze the steak for 30 minutes, then cut it into thin strips across the grain. Discard any fat. Thread the steak on 4 skewers and the tomato and vegetables on the other 4. Grill the steak skewers for 4 minutes, then add the vegetable skewers to the grill. Sprinkle the skewers with the vinegar, pepper and garlic mixture and grill for 3-4 minutes more.

Herbed chicken and mushroom kebabs (Serves 4)

2 boneless, skinless chicken breasts
500g/1lb fresh whole mushrooms
1 tsp dried rosemary
1 tbsp dried parsley
½ tsp dried thyme
¼ cup lemon juice
2 tbsp white vinegar
½ cup non-fat chicken broth
1 tsp black pepper



8 wooden skewers, soaked in water and patted dry.

Use a lidded casserole dish big enough to hold the chicken, mushrooms and marinade. Mix the rosemary, parsley, thyme, juice, vinegar, broth, salt and pepper in the dish. Cut the chicken into 25mm/1" cubes, add to the dish and turn till they're well coated. Add the mushrooms and turn gently. Cover and refrigerate for 4-12 hours, turning occasionally. Thread the chicken and mushrooms on the skewers and grill until cooked through (5-7) minutes. Discard the marinade.

Healthy pizza pitta pockets (Serves 2)

2 slices lean ham or turkey (cooked)
50g/1½ oz reduced fat mozzarella
2 wholemeal pitta breads
2 tomatoes, thinly sliced
2 mushrooms, thinly sliced
¼ small onion, thinly sliced
1 tbsp sweetcorn
¼ green pepper, diced
1 tbsp tomato puree
1 tsp olive oil
1 tsp dried mixed herbs



Slit open each pitta bread to form pockets and spread the tomato puree inside each pocket. Cut the ham/turkey into strips, turn them in a bowl with the other ingredients, rest for half an hour to rehydrate the herbs, then fill the pitta pockets and grill for 3-5 minutes.

Goujons of fish with carrot sticks and sweet potato wedges (Serves 2)

1 large tuna, cod or salmon stead
1 medium carrot
1 small sweet potato
25g/1oz wholemeal flour
1 egg white
breadcrumbs from 1 slice of wholemeal bread
1tsp white pepper
½ tsp medium curry powder (optional)
1 tsp clear honey
1 tsp olive oil
1 tsp paprika



Put the olive oil in a bowl. Cut the sweet potato into thin wedges. Toss the wedges in the bowl. Cut the carrot into sticks about the same width as the thick ends of the potato wedges and toss them in a bowl to coat them. Put the wedges and sticks on the grill and cook for 4 minutes.

Mix the flour, curry powder and pepper on a plate. Put the egg white on another plate and mix with a fork. Put the breadcrumbs on a third plate.

Cut the fish into goujons (fingers) and dip them into the seasoned flour, then into the egg white, then the breadcrumbs.

When the wedges and sticks have cooked for 4 minutes, add the goujons to the grill and cook for another 3-4 minutes, or till the breadcrumbs turn golden.

Warm Asian-style noodle and tofu salad (Serves 2)

60g/2oz buckwheat or soba noodles
250g/8oz pre-cooked tofu, drained and cubed
1 carrot, peeled and grated into long strips
1 head pak choi, shredded
½ courgette, cut into long strips
½ red onion cut into strips
small handful fresh coriander leaves, torn

Marinade

1 garlic clove crushed
1 red chilli, de-seeded and finely chopped
2 tbsp reduced sodium soy sauce
1 tsp sweet chilli dipping sauce
1 tsp sesame oil
juice of ½ lime



Combine the marinade ingredients in a bowl, add the tofu and refrigerate overnight. Boil two litres of water in a large pan, add the noodles, bring back to the boil and boil for 10 minutes, drain, transfer to a serving dish and keep warm. Grill the marinated tofu till golden brown (2-3 minutes), then remove and set aside. Grill the carrot, courgette, pak choi and onion for 30-60 seconds to wilt them. Lay the wilted vegetables on the noodles, top with the grilled tofu and garnish with coriander and squeeze of lime juice.

Creamy cheesy chicken parcels with hidden green stuff (Serves 2)

1 lean skinless chicken breast
2 flour tortilla wraps
75-100g/2½ - 3oz reduced fat cream cheese
100g/3oz fresh baby spinach leaves
1 tsp mustard powder
1 tsp grated nutmeg
1 tsp pepper



Grill the chicken till it's cooked through (6-8 minutes). Remove it from the grill, let it cool and cut into strips. Wash and dry the spinach, wilt the leaves on the grill for 20-30 seconds, remove and dry with kitchen paper. Mix the cream cheese and spinach in a bowl, then fold in the chicken strips. Spoon the mixture into the centre of the tortilla wraps, fold one end of each wrap over, roll the wraps up and warm the filled wraps on the grill for 2-3 minutes.

Wholegrain Panini with feta, red onions and red pepper (Serves 1)

2 thick slices wholegrain or wholewheat bread
50g reduced fat feta cheese
½ red onion, cut into thin strips
½ red pepper cut into strips
2 tbsp balsamic vinegar
½ tsp fresh ground black pepper



Mix the onion, red pepper, balsamic vinegar and black pepper in a bowl. Spoon the mixture on to the grill, cook till softened (1-2 minutes) and lay it on a slice of bread. Tear the feta, sprinkle over the mixture and top with the other slice of bread. Clean the grill then grill the Panini for 2-3 minutes. Serve with a watercress and tomato salad.

Quick and easy grilled bananas (Serves 2)

2 bananas, peeled
2 tbsp walnuts, finely chopped
2 tbsp sugar
½ tsp cinnamon



Mix the walnuts, sugar and cinnamon in a bowl. Split the bananas lengthwise, then across their width. Lay the bananas on the grill, flat sides uppermost and spoon the mixture on top of them. Grill till the bananas are warm and the cinnamon and walnuts are slightly glazed (3-4 minutes).

Grilled strawberry maple shortcake (Serves 4)

1 low-fat shortcake, cut into 8 slices
¼ cup maple syrup
2 cups fresh strawberries, cleaned and sliced
1 cup non-fat whipped cream topping



Lay the shortcake pieces on the grill, brush with maple syrup and grill for 3-4 minutes. Remove, top with strawberry slices and whipped cream topping.

Vanilla fruit kebabs with a quick creamy dip (Serves 4)

½ fresh pineapple or a tin of pineapple chunks
1 small orange
2 bananas
2 peaches or nectarines
1 tsp brown sugar
4 tbsp orange juice
2 small tubs fruit fromage frais
1 stp vanilla extract



8 wooden skewers, soaked in water, then patted dry.

Cut the fruit into chunks and marinade for 10 minutes in the orange juice, brown sugar and half the vanilla extract. Thread the marinated fruit chunks on the skewers and grill for 4-6 minutes. Mix the fromage frais with the other half of the vanilla extract as a dip for the kebabs.

The original burger (Serves 4)

500g/1lb lean minced beef
1 tbsp Worcestershire sauce
1 tsp black pepper
1 red onion
3 wholegrain burger buns
tomato, lettuce, dill pickles, etc to garnish



Combine the mince, Worcestershire sauce and pepper and shape into 4 burgers. Slice the onion into 12mm/½” thick slices. Grill the burgers for 4 minutes, top each with an onion slice, then grill for 3-4 minutes more. Serve the burgers on the buns with your choice of garnish (tomato, lettuce, dill pickles etc).

Sante Fé veggie burger (Serves 4)

1 cup steamed white rice
½ cup of canned corn kernels
1 green pepper, seeded
1 large white onion
1 tsp fresh ground black pepper
1 tsp lemon juice
1 tsp chilli powder
4 wholegrain hamburger buns
non-fat cooking spray



Use a blender or food processor to process the rice, corn, green pepper, onion, pepper, juice and chilli powder to a coarse mealy texture. Shape the mixture into 4 burgers and refrigerate for 2 hours. Spray the grill lightly with non-fat cooking spray, grill the burgers till well browned (6-7 minutes) and serve on buns.

More burger recipes

Cheesy beef burger (Serves 4)

450g lean minced beef	250g low fat Cheddar cheese, grated
1 spring onion, chopped	1 tbsp Worcestershire sauce
½ tsp garlic powder	½ tsp black pepper
1 tsp sea salt	

Combine everything, shape into 4 burgers, grill for 4 minutes, then check for readiness.

Tex-Mex burger (Serves 4)

450g lean minced beef	2 tbsp barbecue sauce
1 strong onion, finely chopped	1 tbsp fresh salsa
1 tsp chilli powder	

Combine everything, shape into 4 burgers, grill for 4 minutes, then check for readiness.

Cheese and Horseradish burger (Serves 4)

450g lean minced beef	125g low fat Cheddar cheese, grated
2 tbsp creamed horseradish sauce	½ tsp garlic powder
½ tsp black pepper	½ tsp sea salt

Combine everything, shape into 4 burgers, grill for 4 minutes, then check for readiness.

Ranchero burgers (Serves 4)

375g lean minced beef
2 cloves garlic, finely chopped
½ tsp black pepper
125g tinned kidney beans, drained & mashed
4 tbsp barbecue sauce
½ tsp sea salt
Combine everything, shape into 4 burgers, grill for 4 minutes, then check for readiness

Asian chicken burger (Serves 4)

450g lean minced beef
2 spring onions, finely chopped
2 tbsp soy sauce
1 egg white
1 clove garlic, finely chopped
1 tbsp lemon juice
½ tsp ground ginger
Combine everything and shape into 4 burgers. Refrigerate for 2 hours. Grill the burgers for 5 minutes, then check for readiness.

Ranch style chicken burger (Serves 4)

450g lean minced chicken
1 tbsp coriander leaves, finely chopped
½ tsp Tabasco sauce
¼ tsp garlic powder
2 tbsp canned green chillies, chopped
2 tbsp mayonnaise
½ tsp black pepper
Combine everything, shape into 4 burgers, grill for 5 minutes, then check for readiness

Swiss Turkey Burger (Serves 4)

450g lean minced turkey
1 egg white
¼ cup fresh breadcrumbs
1 tsp sea salt
200g low fat Swiss cheese, grated
1 tbsp Dijon mustard
1 tsp black pepper
Combine everything, shape into 4 burgers, grill for 7 minutes, then check for readiness

Dijon pork burgers (Serves 4)

450g lean minced pork
2 tbsp Dijon mustard
1 tsp black pepper
1 strong onion, chopped
2 tbsp mayonnaise
½ tsp sea salt
Combine everything, shape into 4 burgers, grill for 7 minutes, then check for readiness

Pineapple Teriyaki burger (Serves 4)

450g lean minced chicken	1 egg white
4 tbsp bottled teriyaki sauce	1 strong onion, finely chopper
1 tsp yellow mustard	½ tsp black pepper
4 slices fresh pineapple	

Refrigerate the pineapple slices. Combine the other ingredients and shape into 4 burgers. Grill the burgers for 4 minutes, then check for readiness. Put a slice of pineapple on each burger.

Cowboy burger (Serves 4)

450g lean minced beef	1 clove garlic, finely chopped
1 strong onion, finely chopped	2 tbsp Worcestershire sauce
1 tbsp brown sugar	4 tbsp tomato ketchup
1 tbsp yellow mustard	

Simmer the tomato ketchup, mustard, sugar, Worcestershire sauce, onion and garlic in a pan for 10 minutes, then let the sauce go cold. Mix the beef with the cold sauce. Shape the mixture into 4 burgers and refrigerate for 2 hours. Grill the burgers for 5 minutes, then check for readiness.

Lamb burger (Serves 4)

450g lean minced lamb	½ tsp black pepper
½ tsp dried rosemary, ground	½ tsp sea salt
1 red onion, thinly sliced	2 tomatoes, thinly sliced
¼ cucumber, thinly sliced	4 soft pitta breads

Combine the lamb, rosemary, pepper and salt and shape into 4 burgers. Grill the burgers for 6 minutes, then check for readiness. Warm the pitta breads and open them to form pockets. Fill each pitta pocket with a burger and a selection of onion, tomato and cucumber slices.

Portabella mushroom burger (Serves 4)

4 large portabella mushrooms	2 cloves garlic, finely chopped
2 tbsp extra virgin olive oil	2 tbsp balsamic vinegar
1 tbsp dried Italian seasoning	1 tsp black pepper

Remove the stems from the mushrooms. Lay the mushrooms, underside up, on a hot grill. Drizzle the oil and vinegar over the mushrooms, then sprinkle with the garlic, Italian seasoning and pepper. Close the grill and grill for 5 minutes.

Texas Style Burger (Serves 8)

250g lean minced beef	1 lightly beaten egg white
1 small onion, finely chopped	4 tbsp seasoned breadcrumbs
2 green chilli peppers, diced	1 clover (large) garlic, crushed
2 tbsp fresh cilantro, chopped fine	1 tbsp cider vinegar
1½ tsp chilli powder	¼ tsp sea salt
1/8 th tsp cayenne pepper	

Combine everything, shape into 8 burgers, grill for 5 minutes, then check for readiness. This recipe is from The Healthy Gourmet (Clarkson Potter) by Cherie Calbom.

Power Burger (Serves 4)

375g lean minced beef	4 tbsp seasoned breadcrumbs
-----------------------	-----------------------------

4 tbsp chopped vegetables – onions, spring onion, Courgettes, parsley (these can be sautéed).

Combine the vegetables and breadcrumbs in a bowl. Add the minced beef and mix well. Shape the mixture into 4 10cm wide burgers. Preheat the grill and cook for 5-6 minutes, or till the meat is no longer pink and the juices run clear, turning once. This recipe is from The Healthy Gourmet (Clarkson Potter) by Cherie Calbom.

STORING THE APPLIANCE

- Unplug the unit from the wall outlet and clean all the parts as instructed above. Ensure that all parts are dry before storing.
- Store the appliance in its box or in a clean, dry place.
- Never store the appliance while it is still wet or dirty.
- Never wrap the power cord around the appliance.

SERVICING THE APPLIANCE

There are no user serviceable parts in this appliance. If the unit is not operating correctly, please check the following:

- You have followed the instructions correctly
- That the unit has been wired correctly and that the wall socket is switched on.
- That the mains power supply is ON.
- That the plug is firmly in the mains socket.

If the appliance still does not work after checking the above:

- Consult the retailer for possible repair or replacement. If the retailer fails to resolve the problem and you need to return the appliance, make sure that:

- The unit is packed carefully back into its original packaging.
- Proof of purchase is attached.
- A reason is provided for why it is being returned.

If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer or an authorised service agent, in order to avoid any hazard. If service becomes necessary within the warranty period, the appliance should be returned to an approved Home of Living Brands (Pty) Ltd service centre. Servicing outside the warranty period is still available, but will, however, be chargeable.

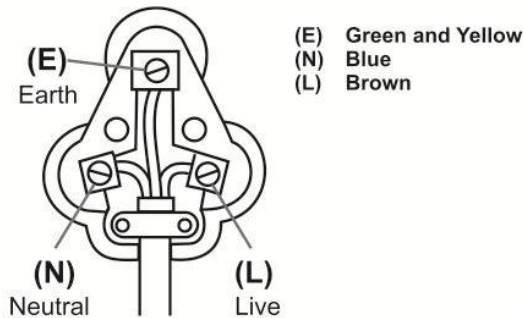
CHANGING THE PLUG

Should the need arise to change the fitted plug, follow the instructions below.

This unit is designed to operate on 230V-240V current only. Connecting to other power sources may damage the appliance.

WARNING: THIS APPLIANCE MUST BE EARTHED

Always ensure the three-pin plug is connected as follows:



**PLEASE AFFIX YOUR PROOF OF PURCHASE/RECEIPT HERE
IN THE EVENT OF A CLAIM UNDER WARRANTY THIS RECEIPT MUST BE PRODUCED.**

WARRANTY

1. Home of Living Brands(Pty) Limited warrants to the original purchaser of this product ("the customer") that this product will be free of defects in quality and workmanship which under normal personal, family or household use and purpose may manifest within a period of 1 (one) year from the date of purchase ("warranty period").
2. Where the customer has purchased a product and it breaks, is defective or does not work properly for the intended purpose, the customer must notify the supplier from whom the customer bought the product ("the supplier") thereof within the warranty period. Any claim in terms of this warranty must be supported by a proof of purchase. If proof of purchase is not available, then repair, and/or service charges may be payable by the customer to the supplier.
3. The faulty product must be taken to the supplier's service centre to exercise the warranty.
4. The supplier will refund, repair or exchange the product in terms of this warranty subject to legislative requirements. This warranty shall be valid only where the customer has not broken the product himself, or used the product for something that it is not supposed to be used for. The warranty does not include and will not be construed to cover products damaged as a result of disaster, misuse, tamper, abuse or any unauthorised modification or repair of the product.
5. This warranty will extend only to the product provided at the date of the purchase and not to any expendables attached or installed by the customer.
6. If the customer requests that the supplier repairs the product and the product breaks or fails to work properly within 3 (three) months of the repair and not as a result of misuse, tampering or modification by or on behalf of the customer, then the supplier may replace the product or pay a refund to the customer.
7. The customer may be responsible for certain costs where products returned are not in the original packaging, or if the packaging is damaged. This will be deducted from any refund paid to the customer.

HOME OF LIVING BRANDS (PTY) LTD (JOHANNESBURG)

JOHANNESBURG
CAPE TOWN
DURBAN

TEL NO. (011) 490-9000
TEL NO. (021) 552-5161
TEL NO. (031) 792-6000

www.homeoflivingbrands.co.za

Parabéns por ter comprado o nosso Grelhador saudável Russell Hobbs. Cada unidade é fabricada de forma a garantir segurança e fiabilidade. Antes de utilizar este aparelho pela primeira vez, leia o manual de instruções atentamente e guarde-o para futura referência.

SALVAGUARDAS IMPORTANTES:

Quando utilizar qualquer aparelho elétrico, deve seguir sempre as precauções de segurança básicas, incluindo o seguinte:

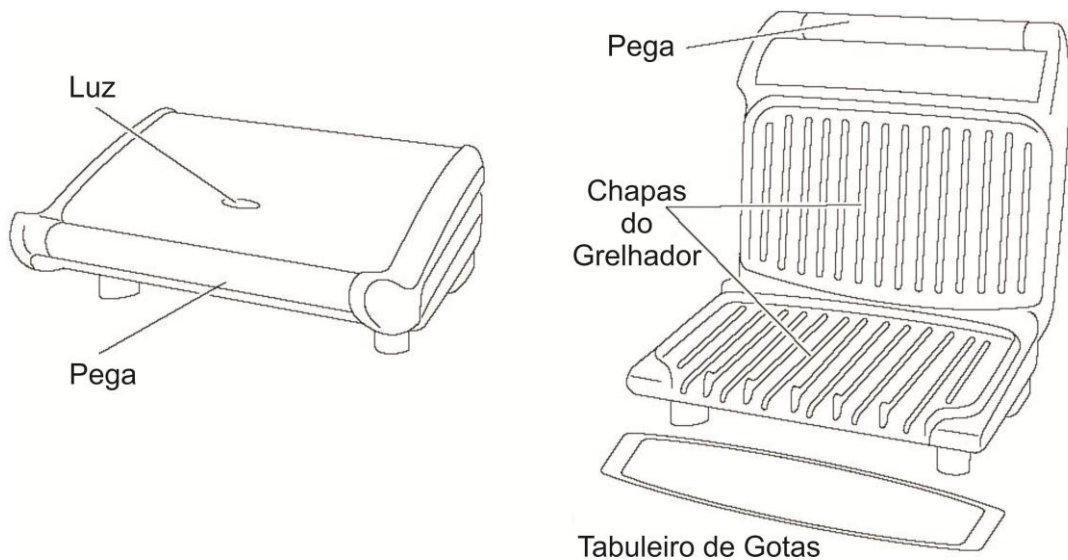
1. Leia atentamente as instruções antes de utilizar qualquer aparelho.
2. Certifique-se sempre de que a tensão na etiqueta de classificação corresponde à tensão da corrente elétrica na sua residência.
3. A operação incorreta e utilização imprópria podem danificar o aparelho e causar lesões no utilizador.
4. O aparelho destina-se apenas a utilização doméstica. A utilização comercial invalida a garantia e o fornecedor não pode ser responsabilizado por lesões ou danos causados quando o aparelho for utilizado para qualquer outra finalidade diferente da prevista.
5. Evite qualquer contacto com as peças em movimento.
6. Este aparelho não se destina a ser utilizado por pessoas (incluindo crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou com falta de experiência e conhecimentos, a não ser que tenham sido supervisionados ou ensinados a utilizar o aparelho por uma pessoa responsável pela sua segurança.
7. É necessária uma supervisão de perto quando qualquer aparelho for utilizado perto ou por crianças ou pessoas com incapacidades.
8. Verifique o cabo de alimentação e a ficha regularmente para verificar a existência de quaisquer danos. Se o cabo ou a ficha estiverem danificados, devem ser substituídos pelo fabricante ou por uma pessoa qualificada de forma a evitar um perigo elétrico.
9. Não utilize o aparelho se este tiver sido deixado cair ou estiver danificado de qualquer forma. Em caso de danos, devolva a unidade para verificação e/ou reparação por parte de um agente de assistência autorizado.
10. Para reduzir o risco de choque elétrico, não mergulhe ou exponha o conjunto do motor, ficha ou cabo de alimentação em água ou em qualquer outro líquido.
11. Nunca coloque a unidade dentro de água ou qualquer outro líquido para fins de limpeza.
12. Remova a ficha da tomada ao agarrar na ficha. Não puxe pelo cabo para desligar o aparelho da corrente elétrica. Desligue sempre a unidade quando esta não estiver a ser utilizada, antes de limpar ou quando adicionar ou remover peças.
13. A utilização de acessórios não recomendados ou fornecidos pelo fabricante pode resultar em lesões, incêndios ou choque elétrico.

14. É fornecido um cabo pequeno para reduzir os riscos resultantes de ficar preso ou de tropeçar num cabo maior.
15. Não deixe o cabo suspenso pela extremidade de uma mesa ou balcão. Certifique-se de que o cabo não se encontra numa posição em que possa ser puxado inadvertidamente.
16. Não permita que o cabo toque em superfícies quentes e não o coloque sobre ou perto de uma caldeira elétrica ou a gás quente ou num forno aquecido.
17. Não utilize o aparelho sobre uma superfície de cozimento a gás ou elétrica ou sobre ou perto de uma chama.
18. A utilização de uma extensão com este aparelho não é recomendada. No entanto, caso seja necessário utilizar uma ficha de extensão, certifique-se de que a ficha é adequada para o consumo de energia do aparelho para evitar o sobreaquecimento do cabo da extensão, aparelho ou tomada. Não coloque o cabo da extensão numa posição em que possa ser puxada por crianças ou animais ou que possibilite o tropeçamento.
19. Este aparelho não é adequado para ser utilizado no exterior. Não utilize este aparelho para outra finalidade diferente da prevista.
20. NÃO transporte o aparelho pelo cabo de alimentação.
21. Não deixar este aparelho não supervisionado durante a utilização. Desligue sempre a unidade quando não estiver a ser utilizada ou antes de limpar.
22. Utilize sempre o aparelho numa superfície suave, uniforme e estável. Não coloque a unidade numa superfície quente.
23. O fabricante não aceita responsabilidade por qualquer dano ou lesão causados devido a uma utilização imprópria ou incorreta ou a reparações realizadas por pessoal não autorizado.
24. O grelhador deve ser utilizado apenas por ou sob a supervisão de um adulto responsável. Utilize e guarde o grelhador fora do alcance das crianças.
25. Não coloque o grelhador em líquidos, não o utilize na casa de banho, próximo de água ou no exterior.
26. Algumas peças não são tão quentes quanto outras, mas acabam por ser todas quentes. Não toque - utilize luvas de forno ou um pano dobrado.
27. O pão, óleo e outros alimentos podem queimar. Não utilize o aparelho próximo ou debaixo de cortinas ou outros materiais combustíveis e supervisione-o durante o funcionamento.
28. Coloque o grelhador numa superfície estável, nivelada e resistente ao calor, próxima de uma tomada elétrica.
29. Encaminhe o cabo de forma a não ficar suspenso e a não ficar numa posição onde alguém possa tropeçar ou ficar preso.
30. Este aparelho não deve ser operado por um temporizador externo ou sistema de controlo remoto.
31. Não envolva os alimentos em película de plástico, sacos de polietileno ou folha de alumínio. Irá danificar o grelhador e poderá causar um risco de incêndio.

32. Cozinhe a carne, aves e derivados (carne picada, hambúrgueres, etc.) até que os molhos sejam claros. Cozinhe o peixe até que a pele esteja opaca.
33. Não utilize ferramentas que podem danificar as superfícies antiaderentes.
34. Mantenha o grelhador e o cabo afastados de chapas eléctricas, fogões ou bicos de gás.
35. Desligue o grelhador após a utilização, antes de o deslocar e antes de o limpar.
36. Não utilize o grelhador para qualquer outro fim que não seja cozinhar alimentos.
37. Não utilize o grelhador caso esteja danificado ou avariado.
38. Se o cabo estiver danificado, deve devolver o grelhador para evitar perigos.

Apenas para utilização doméstica

DIAGRAMA DE PEÇAS



ANTES DE UTILIZAR PELA PRIMEIRA VEZ

Limpe as chapas do grelhador com um pano humedecido.

Preparação

1. Prepare qualquer acompanhamento (queijo, tomate, etc.) e espalhe os bolos ou rolos.
2. Centre o tabuleiro de gotas debaixo da parte frontal do grelhador para reter o escoamento.
3. Escove as chapas do grelhador com um pouco de óleo de cozinha ou manteiga e depois feche-as. Não utilize pasta para barrar de baixo teor em gordura, pois pode queimar-se e pegar-se ao grelhador.

Pré-aquecimento

1. Ligue a ficha à tomada de alimentação.
2. A luz liga-se, depois liga-se e desliga-se à medida que o termostato opera para manter a temperatura. Quando a luz se desliga, o grelhador está pronto a utilizar.

Colocar os alimentos no grelhador

1. Quando a luz se desliga, utilize uma luva de forno para abrir o grelhador.
2. Coloque os alimentos na chapa do grelhador inferior com uma espátula ou tenazes e não com os dedos.
3. Feche o grelhador. A dobradiça é articulada para permitir a colocação de alimentos maiores ou com forma irregular.
4. As chapas do grelhador devem estar mais ou menos paralelas, para evitar uma cozedura desigual.
5. Aguarde enquanto os alimentos cozinham.

Retirar os alimentos

1. Verifique se os alimentos estão cozinhados. Se tiver dúvidas, cozinhe durante mais algum tempo.
2. Utilize a luva de forno para abrir o grelhador.
3. Utilize utensílios de madeira ou plástico para retirar os alimentos.

Depois de cozinhar

Desligue o grelhador e retire a ficha. Coloque a luva de forno, esvazie o tabuleiro de gotas para uma taça à prova de calor, limpe-a com papel de cozinha e coloque-a novamente debaixo da parte frontal do grelhador.

Cuidados e manutenção

1. Desligue o grelhador e deixe arrefecer antes de a limpar e guardar.
2. Limpe todas as superfícies com um pano humedecido ou esponja. Utilize uma toalha de papel com uma pincelada de óleo de cozinha para remover manchas mais difíceis.
3. Lave o tabuleiro de gotas em água quente com sabão ou na prateleira superior da máquina de lavar louça.
4. Aplique um cuidado adicional com as superfícies de cozinha antiaderentes.
5. Nunca coloque o grelhador dentro de água ou qualquer outro tipo de líquido.
6. Não utilize agentes de limpeza agressivos ou abrasivos, solventes, esfregões, esfregão de palha-de-aço ou escova com detergente.

Tempos de cozedura e segurança dos alimentos

- Utilize estes tempos apenas como orientação - destinam-se a alimentos frescos ou totalmente descongelados.
- Quando cozinhar alimentos cozinhados, adicione 2-3 minutos para marisco e 3-6 minutos para carne e aves, dependendo da espessura e densidade dos alimentos.
- Verifique se os alimentos estão cozinhados de forma uniforme antes de servir. Se tiver dúvidas, cozinhe durante mais algum tempo. Se tiver dúvidas, cozinhe durante mais algum tempo.
- Cozinhe a carne, aves e quaisquer derivados (carne picada, hambúrgueres, etc.) até que os molhos sejam claros. Cozinhe o peixe até que a pele esteja opaca.
- Quando cozinhar alimentos pré-preparados, siga quaisquer instruções na embalagem ou rótulo.

GUARDAR O APARELHO

- Desligue a unidade da tomada e limpe todas as peças conforme instruído acima. Certifique-se de que todas as peças estão secas antes de guardar.
- Guarde o aparelho na sua embalagem num local limpo e seco.
- Nunca guarde o aparelho enquanto estiver molhado ou sujo.
- Nunca enrole o cabo de alimentação à volta do aparelho.

REPARAÇÃO DO APARELHO

O aparelho não contém componentes que possam ser reparados pelo utilizador. Se a unidade não estiver a funcionar corretamente, verifique o seguinte:

- Se seguiu as instruções corretamente.
- Se a unidade foi devidamente ligada e se a tomada de parede está ligada.
- Se a fonte de alimentação elétrica está ligada.
- Se a ficha está firmemente encaixada na tomada elétrica.

Se o aparelho continuar sem funcionar depois de verificar os itens acima:

- Consulte o revendedor para uma possível reparação ou substituição. Se o revendedor não for capaz de resolver o problema e necessitar de devolver o aparelho, certifique-se de que:

- A unidade está devidamente embalada na sua embalagem original.
- Apresenta uma prova de compra.
- É fornecida uma razão para a devolução.

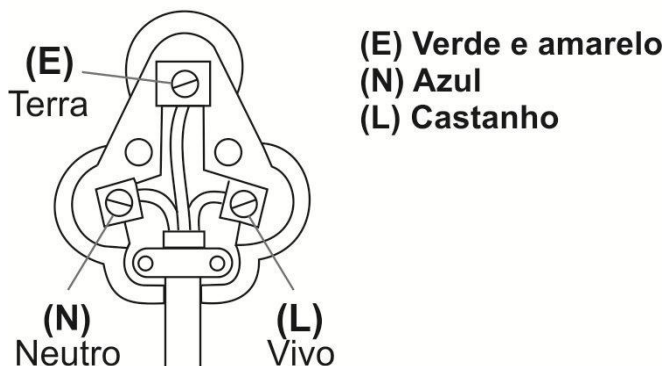
Se o cabo de alimentação estiver danificado, deve ser substituído pelo fabricante ou por um agente de assistência autorizado de forma a evitar qualquer perigo. Caso seja necessário reparar o aparelho dentro do período de garantia, o aparelho deve ser devolvido a um centro de assistência da Home of Living Brands(Pty) Ltd aprovado. A reparação fora do período de garantia continua a ser possível, mas, contudo, será cobrada.

SUBSTITUIÇÃO DA FICHA

Cumpra com as instruções seguintes caso seja necessário substituir a ficha.

Esta unidade foi concebida para funcionar apenas com a corrente de 230V-240V. A ligação a outras fontes de alimentação poderá danificar o aparelho.

AVISO: ESTE APARELHO DEVE ESTAR LIGADO À TERRA
(Certifique-se sempre de que a ficha de três pinos está ligada da seguinte maneira:)



**ANEXE A SUA PROVA DE COMPRA/RECIBO AQUI
EM CASO DE RECLAMAÇÃO AO ABRIGO DE GARANTIA, É NECESSÁRIO
PRODUZIR ESTE RECIBO.**

GARANTIA

1. A Home of Living Brands (Pty) Limited garante ao comprador original deste produto ("o cliente") que este produto não apresenta defeitos de material e fabrico que se manifestam na utilização normal pessoal, familiar ou doméstica num período de 1 (um) ano desde a data de compra ("período de garantia").
2. No caso de um cliente comprar um produto e este se quebrar, apresentar defeitos ou não funcionar corretamente para a finalidade prevista, o cliente tem de notificar o fornecedor ao qual comprou o produto ("o fornecedor") desse fato dentro do período de garantia. Qualquer reclamação nos termos da garantia deve ser acompanhada por uma prova de compra. Caso não esteja disponível uma prova de compra, então as despesas da reparação e/ou manutenção poderão ter de ser pagas pelo cliente ao fornecedor.
3. O produto avariado tem de ser devolvido ao centro de assistência do fornecedor para aplicar a garantia.
4. O fornecedor irá reembolsar, reparar ou trocar o produto nos termos desta garantia, sujeito aos requisitos legislativos. Esta garantia será válida apenas quando o cliente não tiver quebrado ele próprio o produto ou utilizado o produto para outro fim que não o previsto. A garantia não inclui e não será interpretada como abrangendo produtos danificados como resultado de um desastre, utilização imprópria, manipulação, abuso ou qualquer modificação não autorizada ou reparação do produto.
5. Esta garantia aplicar-se-á apenas ao produto fornecido na data de compra e não a quaisquer acessórios incluídos ou instalados pelo cliente.
6. Se o cliente solicitar que o fornecedor repare o produto e o produto se quebrar ou não funcionar corretamente nos 3 (três) meses após a reparação, considerando que não seja resultado de utilização imprópria, manipulação ou modificação por ou em nome do cliente, então o fornecedor poderá substituir o produto ou pagar um reembolso ao cliente.
7. O cliente poderá ser responsável por certos custos quando os produtos devolvidos não estiverem na embalagem original, ou caso a embalagem esteja danificada. Este custo será deduzido de qualquer reembolso pago ao cliente.

HOME OF LIVING BRANDS (PTY) LTD

JOANESBURGO
CIDADE DO CABO
DURBAN

N.º TEL. +2711 490-9600
N.º TEL. +2721 552-5161
N.º TEL. +2731 792-6000

www.homeoflivingbrands.co.za

Félicitation pour l'achat de notre grill-santé Russell Hobbs. Chaque unité est fabriquée afin de d'assurer la sécurité et la fiabilité. Avant d'utiliser cet appareil pour la première fois, merci de lire le manuel avec soin et de le garder à titre de référence.

GARANTIES IMPORTANTES

Lors de l'utilisation de n'importe quel appareil électrique, des précautions de sécurité élémentaires devraient toujours être suivies, ainsi que les points suivants :

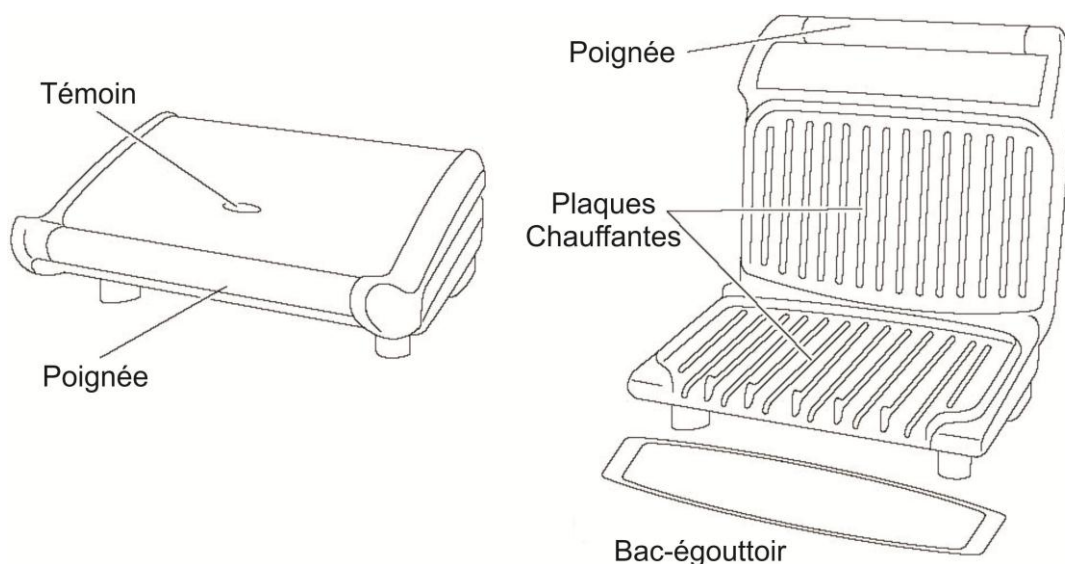
1. Merci de lire les instructions avec attention avant d'utiliser tout appareil quel qu'il soit.
2. Toujours vous assurer que le voltage indiqué sur la plaque signalétique correspond aux voltages principaux dans votre maison.
3. Une opération incorrecte et une utilisation inappropriée peuvent endommager l'appareil et entraîner des blessures pour l'utilisateur.
4. L'appareil est destiné à uniquement à un usage domestique. Une utilisation commerciale annule la garantie et le fournisseur ne peut pas être tenu pour responsable des blessures ou des dommages causent lors de l'utilisation de l'appareil pour tout autre usage que celui auquel il est destiné.
5. Eviter tout contact avec les parties mobiles.
6. Cet appareil n'est pas destiné aux personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles et intellectuelles sont limitées, ou qui ont un manque d'expérience et de connaissances à moins qu'elles n'aient été supervisées ou qu'elles aient reçu des instructions sur l'utilisation de l'appareil par une responsable de leur sécurité.
7. Une surveillance étroite est requise lorsque tout appareil est utilisé près d'enfants ou de personnes invalides.
8. Vérifier le cordon d'alimentation et brancher régulièrement pour éviter que le cordon ne soit endommagé. Si le cordon ou la prise sont endommagés, ils doivent être remplacés par le fabricant ou par une personne qualifiée afin d'éviter un danger électrique.
9. Ne pas utiliser l'appareil s'il est tombé ou s'il a été endommagé de quelque manière que ce soit. En cas de dommage, rapporter l'unité pour un examen et / ou une réparation par un agent de maintenance agréé.
10. Pour éviter le risqué de choc électrique, ne pas immerger ou exposer l'ensemble du moteur, la prise, ou le cordon d'alimentation dans l'eau ou bien dans tout autre liquide.
11. Ne jamais immerger l'unité dans l'eau ou dans tout autre liquide pour le nettoyer.
12. Retirer la fiche de la prise en tenant la fiche. Ne pas tirer sur le cordon pour déconnecter l'appareil du secteur. Toujours débrancher l'unité lorsqu'elle n'est pas utilisée, avant le nettoyage ou lors de l'ajout ou du retrait de parties.

13. L'utilisation d'accessoires se fixant à l'unité qui ne sont ni recommandés ou fournis par le fabricant pourrait entraîner des blessures, un incendie ou un choc électrique.
14. Un cordon court est fourni pour réduire les risques résultant d'un entremêlement, ou de trébuchement sur ce dernier.
15. Ne pas laisser le cordon dépasser du bord de la table ou du comptoir. S'assurer que le cordon n'est pas dans une position où il peut être tiré par inadvertance.
16. Ne pas laisser le cordon toucher des surfaces chaudes et ne pas le placer sur ou près d'un réchaud à gaz ou électrique ou d'un four chaud.
17. Ne pas utiliser l'appareil sur une plaque à gaz ou électrique ou au-dessus d'une flamme.
18. L'utilisation d'un cordon d'extension avec cet appareil n'est pas recommandée. Cependant, s'il s'avère nécessaire d'utiliser une rallonge électrique qui est adaptée à la consommation d'énergie de l'appareil, afin d'éviter le surchauffement du cordon d'extension, de l'appareil ou de la prise de courant. Ne pas mettre la rallonge dans une position où elle peut être tirée par des enfants, ou des animaux, ou bien où ils risquent de trébucher dessus.
19. Cet appareil n'est pas recommandé pour un usage extérieur. Ne pas utiliser cet appareil pour quelque chose d'autre que l'utilisation à laquelle il est destiné.
20. NE PAS porter l'appareil en le prenant par le cordon d'alimentation.
21. Ne pas laisser cet appareil sans surveillance pendant son utilisation. Débrancher toujours l'unité lorsqu'elle n'est pas utilisée, ou avant de la nettoyer.
22. Faire toujours fonctionner l'appareil sur une surface régulière et stable. Ne pas placer l'unité sur une surface chaude.
23. Le fabricant n'accepte de prendre aucune responsabilité pour tout dommage ou blessure que ce soit, qui seraient dues à une utilisation incorrecte ou inappropriée, ou celle de réparations exécutées par un personnel non-agréé.
24. Le grill doit être uniquement utilisé par ou sur la supervision d'un adulte responsable. Utilisez et rangez le grill hors de la portée des enfants.
25. Ne mettez pas le grill dans un liquide, ne l'utilisez pas dans la salle-de-bain ou à l'extérieur.
26. Certaines parties ne sont pas aussi chaudes que d'autres, mais elles sont toutes chaudes. Ne les touchez pas - utilisez des gants ou bien une serviette pliée.
27. Le pain, l'huile et d'autres aliments peuvent brûler. N'utilisez pas l'appareil près ou sous des rideaux, ou bien près d'autres matériaux combustibles, et surveillez-le pendant qu'il fonctionne.
28. Placez le grill sur une surface stable et résistante à la chaleur, située près d'une prise électrique.

29. Amenez le câble afin qu'il ne dépasse pas et que l'on ne puisse pas trébucher dessus ou qu'il ne s'emmêle pas.
30. Cet appareil ne doit pas être utilisé avec une minuterie externe ou avec un système de contrôle à distance.
31. N'enveloppez pas les aliments dans un film plastique, des sacs en polyéthylène, ou bien dans du papier aluminium. Vous endommageriez le grill et vous pourriez causer un risque d'incendie.
32. Faites cuire la viande, des volailles et n'importe quels dérivés (viande hachée, des hamburgers, etc.), jusqu'à ce que les jus qui s'en écoulent soient clairs. Faites cuire le poisson jusqu'à ce que la chair soit partout opaque.
33. N'utilisez pas d'outils qui pourraient endommager les surfaces non-adhésives.
34. Gardez le grill et le cordon électrique à distance des plaques chauffantes ou des brûleurs.
35. Débranchez le grill après l'avoir utilisé, avant de le déplacer et de le nettoyer.
36. N'utilisez pas le grill à d'autres fins que pour faire cuire les aliments.
37. N'utilisez pas le grill s'il est endommagé ou bien s'il fonctionne mal.
38. Si le cordon électrique est endommagé, vous devez le renvoyer le grill, afin d'éviter des risques.

Utilisation domestique uniquement

SCHEMA DES PIECES



AVANT LA PREMIERE UTILISATION

Essuyez les plaques chauffantes avec un chiffon humide.

Préparation

1. Préparer n'importe quelle garniture (fromage, tomates, etc.) et divisez vos brioches ou vos petits pains.
2. Placer le plateau-égouttoir au centre sous l'avant du grill, afin de recueillir les jus.
3. Essuyez les plaques chauffantes avec un peu d'huile de cuisson ou avec du beurre. N'utilisez pas de pâte à tartiner à faible teneur en matières grasses – elle pourrait brûler sur le grill.

Préchauffage

1. Branchez la prise sur le courant.
2. Le témoin s'allumera, puis elle s'allumera et s'éteindra pendant que le thermostat maintient la température. Lorsque le témoin s'éteint, le grill est prêt à l'emploi.

Remplir le grill

1. Lorsque le témoin s'éteint, utilisez un gant pour ouvrir le grill.
2. Disposez les aliments à la base de la plaque du grill avec une spatule ou avec des pincettes, pas avec les doigts.
3. Fermez le grill. La charnière est articulée afin de s'adapter à des aliments épais ou dont la forme est inhabituelle.
4. Le grill devrait être à peu près parallèle, pour éviter que la cuisson ne soit pas homogène.
5. Patientez pendant que les aliments cuisent.

Retirez les aliments

1. Vérifiez que les aliments sont cuits. Si vous en doutez, laissez-les cuire un peu plus longtemps.
2. Utilisez le gant conçu pour le four, afin d'ouvrir le grill.
3. Utilisez des outils en bois ou en plastique pour retirer les aliments.

Après la cuisson

Eteindre le grill et retirez la prise. Mettez le gant destiné au four, videz le plateau-égouttoir dans un bol résistant à la chaleur, essuyez-le avec du papier cuisine, et remplacez-le sous l'avant du grill.

Entretien et maintenance

1. Débranchez le grill et laissez-le refroidir, avant de le nettoyer et de le ranger.
2. Essuyez toutes les surfaces avec un chiffon humide, ou avec une éponge. Utilisez une serviette en papier avec un peu d'huile de cuisson pour enlever les tâches résistantes.
3. Nettoyez le plateau-égouttoir dans de l'eau chaude et savonneuse, ou dans le premier panier du lave-vaisselle.
4. Faites très attention avec les surfaces non-adhésives.
5. Ne mettez pas le grill dans l'eau ou dans tout autre liquide.
6. N'utilisez pas des nettoyants agressifs ou abrasifs, des solvants, des éponges à récurer, de la laine de verre ou d'un tampon savonneux

Durée de cuisson & sécurité alimentaire

- N'utilisez ces durées uniquement comme indications – elles sont destinées à des aliments frais ou dégelés.
- Lorsque vous faites cuire des aliments congelés, ajoutez 2 ou 3 minutes pour les fruits de mer, et 3-6 minutes pour la viande et la volaille, en fonction de l'épaisseur et de la densité des aliments.
- Vérifiez que les aliments soient cuits avant de les servir. Si vous avez un doute, laissez-les cuire un peu plus longtemps.
- Faites cuire la viande, la volaille, et n'importe quels dérivés (viande hachée, hamburgers, etc.), jusqu'à ce que les jus qui s'en écoulent soient clairs. Faites cuire le poisson jusqu'à ce que la chair soit partout opaque.
- Lorsque vous faites cuire des aliments pré-emballés, suivez toutes les indications se trouvant sur l'emballage ou sur l'étiquette.

RANGEMENT DE L'APPAREIL

- Débrancher l'unité de l'alimentation électrique et nettoyer les pièces comme il l'a été recommandé ci-dessus. S'assurer que toutes les pièces sont sèches avant de les ranger.
- Ranger l'appareil dans sa boîte ou bien dans un endroit propre et sec.
- Ne jamais ranger l'appareil s'il est encore humide ou sale.
- Ne jamais enrouler le cordon d'alimentation autour du appareil.

MAINTENANCE DE L'APPAREIL

Il n'existe pas de pièces dans cet appareil, dont la maintenance puisse être faite par l'utilisateur. Si l'unité ne fonctionne pas correctement, veuillez vérifier les points suivants :

- Vous avez correctement suivi les instructions.
- Que l'unité a été correctement connectée et que toutes les prises murales sont allumées.
- Que l'alimentation secteur est sur MARCHÉ.
- Que la fiche est solidement ancrée dans la prise de courant.

Si cet appareil ne fonctionne toujours pas après avoir vérifié les points énoncés ci-dessus :

Consulter un détaillant pour la possibilité d'une réparation ou bien d'un remplacement. Si le détaillant ne réussit pas à résoudre le problème est que vous devez renvoyer l'appareil, assurez-vous que :

- L'unité est emballée avec soin dans son emballage d'origine.
- La preuve d'achat est jointe.
- La raison pour laquelle l'appareil est renvoyé.

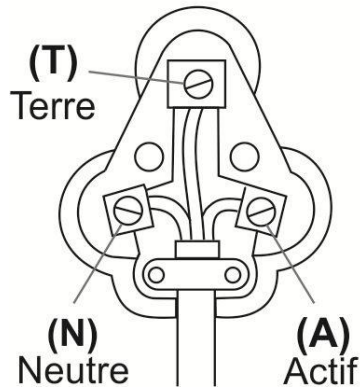
Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant ou par un agent de maintenance agréé, afin d'éviter tout danger. Si la maintenance devient nécessaire pendant la durée de la garantie, l'appareil devrait être renvoyé à un centre de maintenance agréé par Home of Living Brands (Pty) Ltd. La maintenance au-delà de la garantie est toutefois possible, mais elle sera cependant facturée.

LE CHANGEMENT DE LA PRISE

Si la prise intégrée devait être change, suivez les instructions ci-dessous.

Cette unité est conçue pour fonctionner uniquement sur un courant continu de 230V-240V. La connexion à d'autres sources d'alimentation pourrait endommager l'appareil.

AVERTISSEMENT : CET APPAREIL DOIT ÊTRE RACCORDE A UNE PRISE DE TERRE
(Il faut toujours s'assurer que la prise à trois fiches est connectée de la manière suivante :)



(T) Vert et jaune
(N) Bleu
(A) Marron

**VEUILLEZ APOSER VOTRE PREUVE D'ACHAT / RECU ICI
EN CAS DE RECLAMATION PENDANT LA PERIODE DE GARANTIE CE
RECUS DOIT ETRE PRESENTE.**

GARANTIE

1. Home of Living Brands (Pty) Limited garantie à l'acheteur d'origine de ce produit (« le client »), que ce dernier ne présentera pas de défauts de qualité, ni de fabrication qui dans le cadre d'une utilisation normale, familiale ou domestique pourrait apparaître en l'espace d'1 (d'une) année suivant la date d'achat (« période de garantie »).
2. Lorsque le client a acheté un produit qui se casse, présente des défauts ou qui ne fonctionne pas correctement pour l'utilisation pour laquelle il était destiné, le client doit signaler cela au fournisseur auprès duquel il a acheté le produit (« le fournisseur ») durant la période de garantie. Toute réclamation selon les conditions de la garantie doit être accompagnée d'une preuve d'achat. Si la preuve d'achat, n'est pas disponible, à ce moment-là, les frais de réparation et / ou d'entretien peuvent être à la charge du client vis-à-vis du fournisseur.
3. Un produit défectueux doit être rapporté au centre d'entretien du fournisseur pour faire jouer la garantie.
4. Le fournisseur remboursera, réparera ou échangera le produit selon les termes de cette garantie qui est assujettie aux exigences légales. Cette garantie devrait être valable uniquement quand le client n'a pas cassé lui-même l'appareil, ou utilisé ce dernier pour faire quelque chose pour lequel il n'était pas destiné. La garantie ne comprend pas et ne peut pas être saurait être considérée comme couvrant les dommages affectant l'appareil, qui seraient le résultat d'un accident, d'une mauvaise utilisation, d'une modification, d'un abus ou de toute modification ou réparation non-autorisée de l'appareil.
5. La garantie couvrira uniquement le produit fournit à la date d'achat et elle ne s'appliquera pas à toute pièces ajoutée ou installée par le client.
6. Si le client demande au fournisseur de réparer le produit et si le produit casse ou ne fonctionne pas correctement dans les 3 (trois) mois de la réparation, et si ceci n'est pas le résultat d'une mauvaise utilisation, à ce moment-là le fournisseur pourrait remplacer le produit ou rembourser le client.
7. Le client pourrait être tenu pour responsable de certains frais lorsque les produits ne sont pas renvoyés dans leur emballage d'origine, ou si l'emballage est endommagé. Ceci sera déduit de tout remboursement fait au client.

HOME OF LIVING BRANDS (PTY) LTD (JOHANNESBOURG)

JOHANNESBOURG
CAPE TOWN
DURBAN

TEL NO. +2711 490-9600
TEL NO. +2721 552-5161
TEL NO. +2731 792-6000

www.homeoflivingbrands.co.za