



MARQUE: RUSSELL HOBBS
REFERENCE: 22940-56 MAXiCOOK
CODiC: 4311302



NOTICE

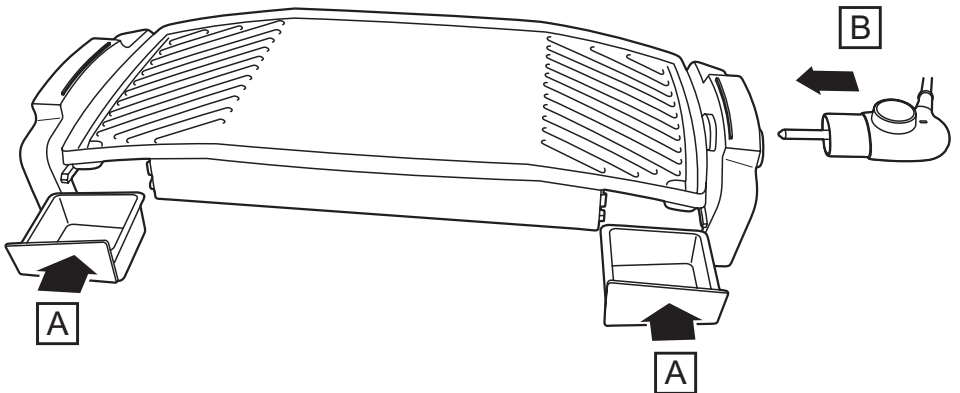
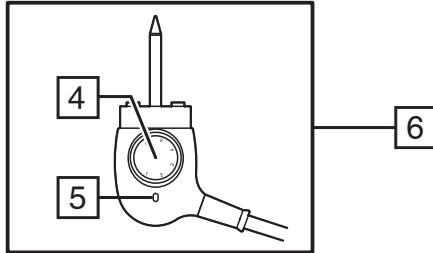
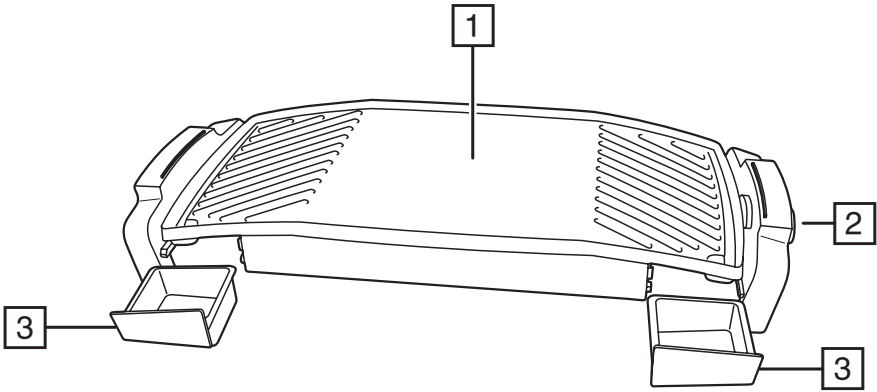




Russell Hobbs



instructions	3	pokyny (Čeština)	39
Bedienungsanleitung	6	pokyny (Slovenčina)	42
mode d'emploi	9	instrukcja	45
instructies	12	upute	48
istruzioni per l'uso	15	navodila	51
instrucciones	18	οδηγίες	54
instruções	21	utasítások	57
brugsanvisning	24	talimatlar	60
bruksanvisning (Svenska)	27	instrucțiuni	63
bruksanvisning (Norsk)	30	инструкции (Български)	66
käyttöohjeet	33	تعليمات الاستخدام	69
инструкции (Русский)	36		



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:

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.

Cet appareil ne doit pas être utilisé avec un minuteur externe ou un système de contrôle à distance.

Utilisez cet appareil exclusivement avec le connecteur et le câble fournis, et inversement.

 Les surfaces de l'appareil vont s'échauffer.

Si le connecteur ou le câble est endommagé, il faut impérativement le remplacer par une pièce spéciale disponible auprès du fabricant ou de son représentant technique.

- ⊗ 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.
- 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.
- N'emballez 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.
- 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.
- Débranchez l'appareil quand vous ne l'utilisez pas.
- Utilisez l'appareil uniquement pour cuisiner de la nourriture.
- N'utilisez pas l'appareil s'il est endommagé ou s'il ne fonctionne pas correctement.

POUR UN USAGE DOMESTIQUE UNIQUEMENT

SCHÉMAS

- | | |
|-------------------------|---------------|
| 1. plaque de gril | 4. thermostat |
| 2. prise d'alimentation | 5. voyant |
| 3. bac récepteur | 6. connecteur |

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. Vérifiez que chaque bac récupérateur est complètement inséré (FIGURE A).

UTILISATION

1. Tournez le thermostat totalement vers la gauche (0).
2. Branchez le connecteur dans la prise d'alimentation de l'appareil (FIG. B).
3. Mettez la fiche dans la prise de courant.
4. Réglez le thermostat sur la température souhaitée (1 - 5).
5. Le voyant du thermostat va s'allumer. Il s'éteindra lorsque l'appareil atteint la température réglée. Le voyant s'allumera et s'éteindra en fonction de l'opération du thermostat pour maintenir la température.
6. Disposez les aliments sur le gril avec une spatule ou une pince, et non pas avec les doigts.

REMARQUE : Les aliments ayant une teneur élevée en matières grasses peuvent projeter de la graisse brûlante pendant la cuisson. Si cela se produit, vous pouvez diminuer la température, mais cela augmentera le temps de cuisson.

- Attendez jusqu'à ce que les aliments soient cuits.
- Vérifiez que c'est cuit. Si vous en doutez, faites cuire un peu plus longtemps.
- Enlevez les aliments cuits avec des outils en bois ou en plastique.
- Videz régulièrement les bacs récupérateur. Les bacs récupérateur sont généralement très chauds et doivent donc être manipulés avec précaution en utilisant un gant de cuisine ou une protection similaire. Nettoyez-les avec du papier de cuisine et remettez-les à leur place.

SOINS ET ENTRETIEN

1. Débranchez l'appareil et laissez-le refroidir avant de le nettoyer ou de le ranger.
2. Retirez le connecteur de la prise d'alimentation.
3. Essuyez toutes les surfaces avec un tissu humide et propre.
4. Lavez les plateaux d'égouttage dans de l'eau chaude savonneuse ou dans la partie supérieure du lave-vaisselle.



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

SAUMON AU MIEL, AU SOJA ET AU SÉSAME (4 personnes)

- 350 g de saumon
- 20 g de sauce de soja foncée
- 40 g de miel
- 15 ml de vinaigre de Xérès
- 30 ml d'huile de sésame
- 15 ml d'huile végétale
- 20 g de graines de sésame grillées

Mélangez la sauce de soja, le miel, le vinaigre, l'huile de sésame, l'huile végétale et les graines de sésame dans un récipient. Versez le mélange sur un plateau et déposez dans le liquide le saumon avec le côté de la peau orienté vers le haut. Laissez mariner pendant au moins 20 à 30 minutes. Préchauffez le gril sur la position 5. Quand le gril est chaud, placez le saumon sur le gril et faites cuire pendant 7 à 8 minutes ou jusqu'à ce que le saumon commence à s'écailler.

POULET AU PAPRIKA (4-6 personnes)

- 400 g de cuisses de poulet désossées
- 10 g de paprika fumé
- 3 g de chili en poudre
- 30 ml d'huile d'olive
- 1 citron, jus et zeste
- Sel et poivre au goût

Mélangez le paprika, le chili en poudre, l'huile, le citron et l'assaisonnement dans un récipient. Coupez le poulet en morceaux de la taille de votre choix et ajoutez-les dans le récipient.

Mélangez bien en vous assurant que le poulet est bien enduit de la marinade. Couvrez le récipient avec du film plastique et placez au réfrigérateur pendant au moins 2 heures. Retirez le poulet du réfrigérateur 15 minutes environ avant la cuisson. Préchauffez le gril sur la position 5. Lorsque le gril est chaud, faites cuire le poulet jusqu'à ce que les jus soient transparents.

BROCHETTES D'AGNEAU AU CORIANDRE ET AU YAOURT À LA MENTHE (6 personnes)

- 500 g d'épaule d'agneau coupée en dés, morceaux de 1 à 2 cm
- 1 botte de coriandre fraîche
- 1 botte de menthe fraîche
- 200 g de yaourt grec
- 3 g de paprika
- 3 g de chili en poudre
- 3 g de cumin moulu
- Sel et poivre noir concassé
- 6 brochettes

Mélangez la coriandre, la menthe, le yaourt, le paprika, la poudre de chili, le cumin et l'assaisonnement dans un récipient. Ajoutez l'agneau en veillant à ce qu'il soit bien enduit. Placez les morceaux d'agneau enduits sur les brochettes (trempez les brochettes en bois pendant 15 minutes avant utilisation). Laissez mariner au réfrigérateur pendant au moins 2 heures. Retirez du réfrigérateur 15 à 20 minutes avant la cuisson. Préchauffez le gril sur la position 5. Lorsque le gril est chaud, faites cuire l'agneau sur les brochettes jusqu'à ce que les jus soient transparents.

CREVETTES ROYALES MARINÉES (4 personnes)

- 20 g de crevettes royales, pelées
- ½ piment rouge, coupé en petits dés
- 5 g de gingembre frais, râpé finement
- 1 feuille de lime, coupée en tranches
- 2 gousses d'ail, finement hachées
- 20 ml d'huile de sésame
- 15 ml de sauce de soja claire
- 15 ml de sauce au piment doux
- ¼ botte de coriandre fraîche, hachée
- Poivre et sel

Mélangez tous les ingrédients dans un récipient et ajoutez ensuite les crevettes. Couvrez avec un film plastique et laissez mariner au réfrigérateur pendant au moins 2 heures. Préchauffez le gril sur la position 5. Lorsque le gril est chaud, égouttez l'excédent de marinade des crevettes et placez-les sur le gril. Faites cuire de chaque côté pendant 2 à 3 minutes jusqu'à ce que la crevette soit entièrement rose.

HAMBURGERS DE PATATES DOUCES (8-10 personnes)

- 6 patates douces
- 150 g de chapelure
- 1 piment rouge, coupé en petits dés
- 1 oignon rouge, coupé en petits dés
- 4 g de cumin moulu
- 3 g de noix muscade
- ½ botte de coriandre fraîche
- ½ citron, jus
- Poivre et sel au goût

Lavez et percez les patates douces avec une fourchette. Placez-les sur un plateau de cuisson et mettez-les au four à 180° C jusqu'à ce qu'elles soient tendres. Laissez refroidir légèrement les patates douces, coupez-les ensuite en deux et évidez-les. Mélangez la chair des patates douces avec tous les autres ingrédients dans un récipient. Divisez le mélange de pommes de terre en huit portions égales et façonnez-les sous forme de hamburger. Placez au réfrigérateur pendant 20 minutes. Préchauffez le gril sur la position 5. Lorsque le gril est chaud, badigeonnez la plaque d'huile d'olive et faites cuire les hamburgers pendant 5 à 6 minutes de chaque côté.

