



Russell Hobbs

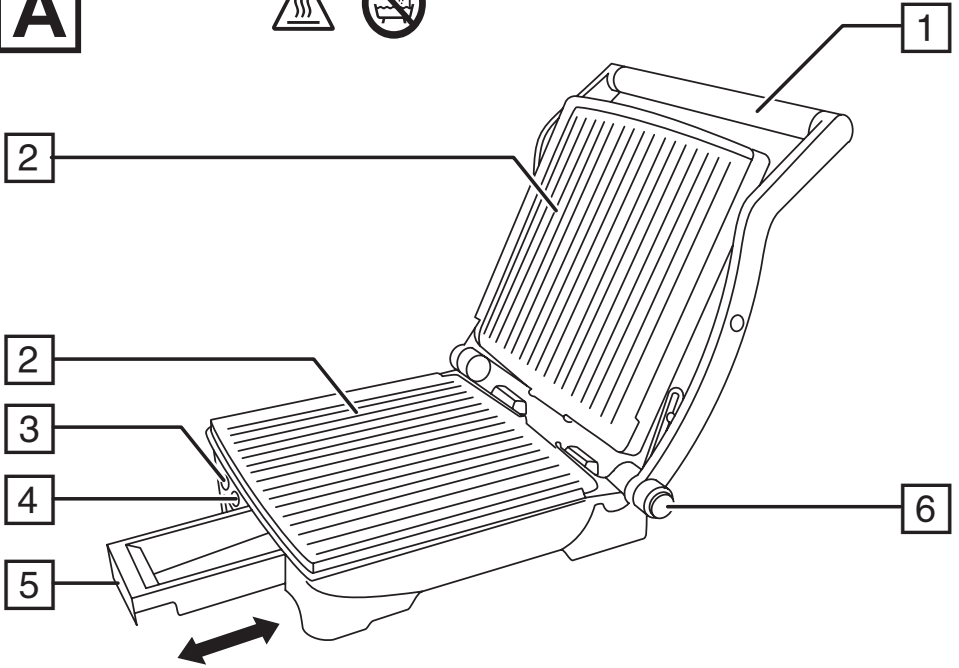


17888-56

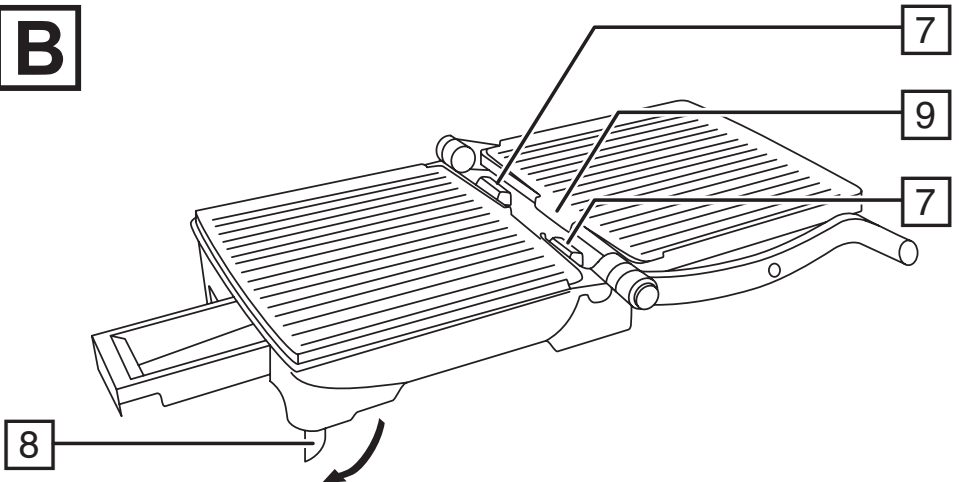
 www.russellhobbs.com



A



B



Hãy đọc kỹ hướng dẫn sử dụng này và lưu giữ cẩn thận để chuyển tiếp nếu bạn chuyển giao thiết bị này cho người khác. Tháo bỏ toàn bộ bao bì trước khi sử dụng.

CÁC BIỆN PHÁP BẢO VỆ QUAN TRỌNG

Tuân theo các biện pháp an toàn cơ bản, bao gồm:

Thiết bị này có thể được sử dụng bởi trẻ em từ 8 tuổi trở lên và những người có đủ khả năng về thể chất. Những cá nhân có một số bộ phận cơ thể hoặc trí tuệ bị giảm sút hoặc thiếu kinh nghiệm và kiến thức cũng có thể sử dụng nếu họ được giám sát/hướng dẫn và hiểu rõ những nguy hiểm có thể xảy ra. Trẻ em không được chơi đùa với thiết bị này. Trẻ em trên 8 tuổi và được giám sát có thể thực hiện việc vệ sinh và bảo trì thiết bị. Giữ thiết bị và dây cáp ngoài tầm tay của trẻ em dưới 8 tuổi.

Không kết nối thiết bị qua hệ thống hẹn giờ hoặc điều khiển từ xa.

⚠ Bề mặt của thiết bị sẽ trở nên nóng trong quá trình sử dụng.

Nếu dây cáp bị hỏng, cần được thay thế bởi nhà sản xuất, đại lý dịch vụ hoặc người có trình độ tương tự để tránh gây nguy hiểm.

🚫 Không sử dụng thiết bị này gần bồn tắm, vòi sen, lavabo hoặc các vật dụng chứa nước khác.

- Không sử dụng thiết bị gần vật liệu cháy (ví dụ: rèm cửa).
- Không bọc thức ăn trong túi nhựa, túi polyethylene hoặc giấy bạc. Điều này sẽ làm hỏng tấm nướng và có thể gây cháy.
- Nướng thịt, gà và sản phẩm từ thịt (thịt băm, bánh mì nướng, v.v.) cho đến khi nước dùng trong thịt chảy hết. Nướng cá cho đến khi thịt cá không còn trong suốt.
- Không sử dụng bếp nướng của bạn cho bất kỳ mục đích nào khác nấu thức ăn.
- Không sử dụng bếp nướng của bạn nếu bếp bị hỏng hoặc có sự cố về chức năng.

CHỈ DÙNG TRONG HỘ GIA ĐÌNH

CÁC BỘ PHẬN

- | | |
|-------------------------------|------------------|
| A. Chế độ nướng/grill bánh mì | 5. Khay nhỏ giọt |
| B. Chế độ bếp nướng/barbecue | 6. Núm mở kẹp |
| 1. Tay cầm | 7. Giá đỡ |
| 2. Tấm nướng | 8. Đế |
| 3. Đèn nguồn (đỏ) | 9. Ống thoát |
| 4. Đèn nhiệt (xanh) | |

TRƯỚC KHI SỬ DỤNG LẦN ĐẦU

Lau sạch tấm nướng bằng một chiếc khăn ẩm.

SỬ DỤNG BẾP NƯỚNG

- Đảm bảo khay nhỏ giọt được đẩy hoàn toàn vào trong - phần phía sau nên đặt dưới ống thoát.
- 1. Cắm phích cắm vào ổ cắm điện.
- 2. Đèn nguồn sẽ sáng khi thiết bị được kết nối với nguồn điện.
- 3. Đèn nhiệt sẽ sáng khi thiết bị đạt nhiệt độ đủ để nướng.
- 4. Sau đó, nó sẽ chuyển đổi tắt và bật khi bộ điều chỉnh nhiệt độ hoạt động để duy trì nhiệt độ.
- 5. Khi đèn nhiệt sáng, mở nắp bếp nướng.
- 6. Đặt thức ăn lên tấm nướng dưới bóng một chiếc xẻng hoặc một chiếc kẹp, không nên dùng ngón tay.

- Đóng nắp bếp nướng. Bản lề được thiết kế linh hoạt để có thể nấu thức ăn dày hoặc có hình dáng lạ. Hai tấm nướng nên được để nằm song song, tránh tình trạng nấu chín không đều.
- Chờ cho đến khi thức ăn được nấu chín. Kiểm tra xem thức ăn đã chín chưa. Nếu bạn còn nghi ngờ, hãy nấu thêm một chút.
- Lấy thức ăn đã nấu ra bằng dụng cụ bằng gỗ hoặc nhựa.
- Rút phích cắm ra khỏi ổ cắm.

CÒN NỮA?

- Đeo găng lò.
- Lấy khay nhỏ giột ra khỏi tấm nướng dưới.
- Đổ nước trong khay vào một bát chịu nhiệt.
- Làm sạch khay bằng khăn lau.
- Đặt khay lại vào các thanh ray phía dưới mặt trước của lò nướng.
- Đẩy khay vào - phần phía sau nên đặt dưới ống thoát.

CHẾ ĐỘ BẾP NƯỚNG/ BARBECUE

Bạn có thể mở tấm nướng lên để sử dụng như một bề mặt nướng hoặc barbecue. Để chuyển sang chức năng nướng:

- Đẩy tay cầm về phía trước cho đến khi các tấm nướng tạo thành một góc nhỏ hơn 90 độ.
 - Nhấn nút mở và giữ nút.
 - Kéo tay cầm về phía sau cho đến khi tấm nướng mở hoàn toàn.
 - Kiểm tra xem mặt trước của tấm nướng trên có bị kẹt vào đầu của giá đỡ không.
 - Nếu có, hãy đóng lại một chút, đẩy đầu của tấm nướng bằng gang tay lò nướng, sau đó mở lại.
 - Thả nút mở.
 - Nâng phần trước của tấm nướng lên và đẩy để mở ra để điều chỉnh tấm nướng dưới.
- Để đóng tấm nướng, nâng tay cầm lên cho đến khi các tấm nướng tạo thành một góc nhỏ hơn 90 độ. Sau đó, bạn có thể đóng hoàn toàn hoặc mở lại trong chế độ nướng. Nâng phần trước của tấm nướng lên và xoay để mở vào trong tấm nướng để phục hồi độ dốc cho tấm nướng dưới.

CHĂM SÓC VÀ BẢO TRÌ

- Rút phích cắm ra và để thiết bị nguội trước khi làm sạch hoặc để cất đi.
 - Lau sạch tất cả các bề mặt bằng một chiếc khăn ẩm sạch.
 - Sử dụng một tờ giấy thấm ẩm với một chút dầu nấu ăn để loại bỏ các vết bẩn bám cứng đầu.
 - Rửa khay nhỏ giột bằng nước ấm có xà phòng, hoặc đặt vào ngăn trên của máy rửa bát.
- Không sử dụng bàn chải có thể gây mài mòn, có lông thép.
 - Ở những nơi mà tấm nướng trên và tấm nướng dưới tiếp xúc, bề mặt chống dính có thể bị mòn. Điều này chỉ là vấn đề về thẩm mỹ và sẽ không ảnh hưởng đến hoạt động của bếp nướng.

TÁI CHẾ



Để tránh các vấn đề về môi trường và sức khỏe do các chất độc hại, thiết bị và pin có thể sạc và không thể sạc được đánh dấu bằng một trong những biểu tượng này không được vứt bỏ cùng với chất thải không được phân loại. Luôn luôn vứt bỏ các sản phẩm điện tử và, khi thích hợp, pin có thể sạc và không thể sạc tại một điểm tái chế / thu gom chính thức thích hợp.

THỜI GIAN NẤU VÀ AN TOÀN THỰC PHẨM

Hãy sử dụng bảng thời gian này như một hướng dẫn tham khảo. Bảng hướng dẫn này dành cho thực phẩm tươi hoặc đã rửa đông hoàn toàn. Khi nấu thực phẩm đông lạnh, hãy thêm 2-3 phút cho hải sản và 3-6 phút cho thịt và gia cầm, tùy thuộc vào độ dày và số lượng của thực phẩm.

Khi nấu các thực phẩm đóng gói sẵn, tuân theo hướng dẫn trên bao bì hoặc nhãn.

Thịt bò	Phút	Sandwich	Phút
phi lê	5-7	phô mai	2-3
bít tết lụng	7-8	ham (cooked)	5-6
burger, 50g	5-6	bò nướng (đã chế biến)	6-7
burger, 100g	7-8	xúc xích (đã chế biến)	6-7
kebabs, khối 25mm	7-8	gà (đã chế biến)	6-7
thịt bò cắt lát	5-7	SNACK	
xúc xích mỏng	5-6	xúc xích	2-3
xúc xích dày	7-8	quesadillas	2-3
thịt lụng	7-9	bánh taco, nhân thịt	6-8
T-Bone	8-9	Thịt Gà	
Thịt Cừu		ức gà miếng	5-7
kebabs, khối 25mm	7-8	burger, 50g, tươi/đông lạnh	4/5
thịt băm	6-7	burger, 100g, tươi/đông lạnh	5/6
sườn lụng	4-6	kebabs, khối 25mm	7-8
HẢI SẢN		đùi gà	5-7
cá bơn nướng, miếng 12-25mm	6-8	hải sản băm	7-8
kebabs, khối 25mm	4-6	ức thái mỏng	3-4
tôm sú	1-2	RAU CỦ	
lươn đồ nướng, miếng	3-5	măng tây	3-4
cá hồi miếng	3-4	cà rốt cắt lát	5-7
cá hồi nướng, miếng 12-25mm	6-8	cà tím, lát/cắt hình lục giác	8-9
sò điệp	4-6	hành tây, lát mỏng	5-6
cá nướng	3-5	ớt chuông, lát mỏng	6-8
cá kiếm nướng, miếng 12-25mm	6-9	ớt chuông, nướng rồi lột vỏ	2-3
cá ngừ hấp, miếng 12-25mm	6-8	ớt chuông nguyên cả, thoa dầu	8
THỊT LỢN		khoai tây, cắt lát/cắt hình lục giác	7-9
sườn non, độ dày 12mm	5-6	bí ngòi, cắt lát/cắt hình lục giác	6-8
thịt băm đùi lợn	5-6	HOA QUẢ	
kebabs, khối 25mm	7-8	táo, cắt đôi/lát	6-8
thịt băm	7-8	chuối, cắt dọc	3-4
xúc xích mỏng	5-6	mâm đào, cắt đôi/lát	3-5
xúc xích dày	7-8	đào, cắt đôi/lát	3-5
thịt phi lê, độ dày 12mm	4-6	dứa, cắt lát	3-7