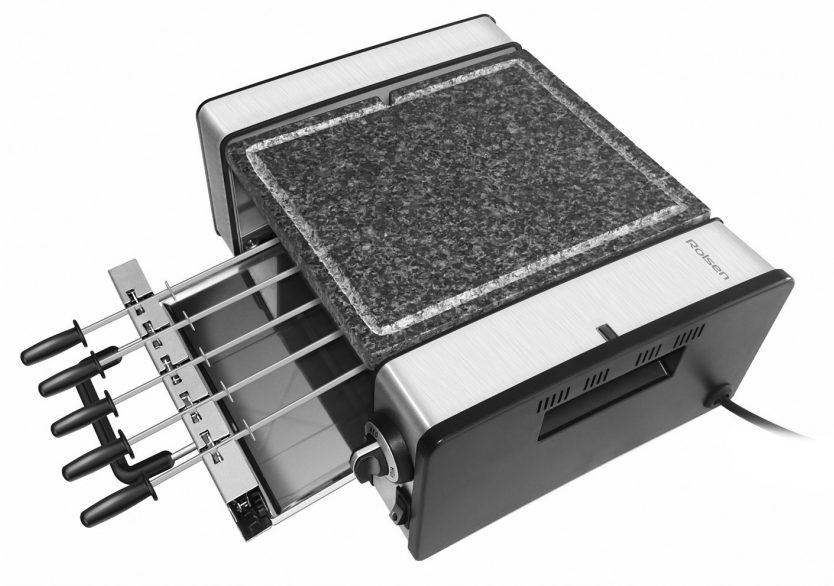


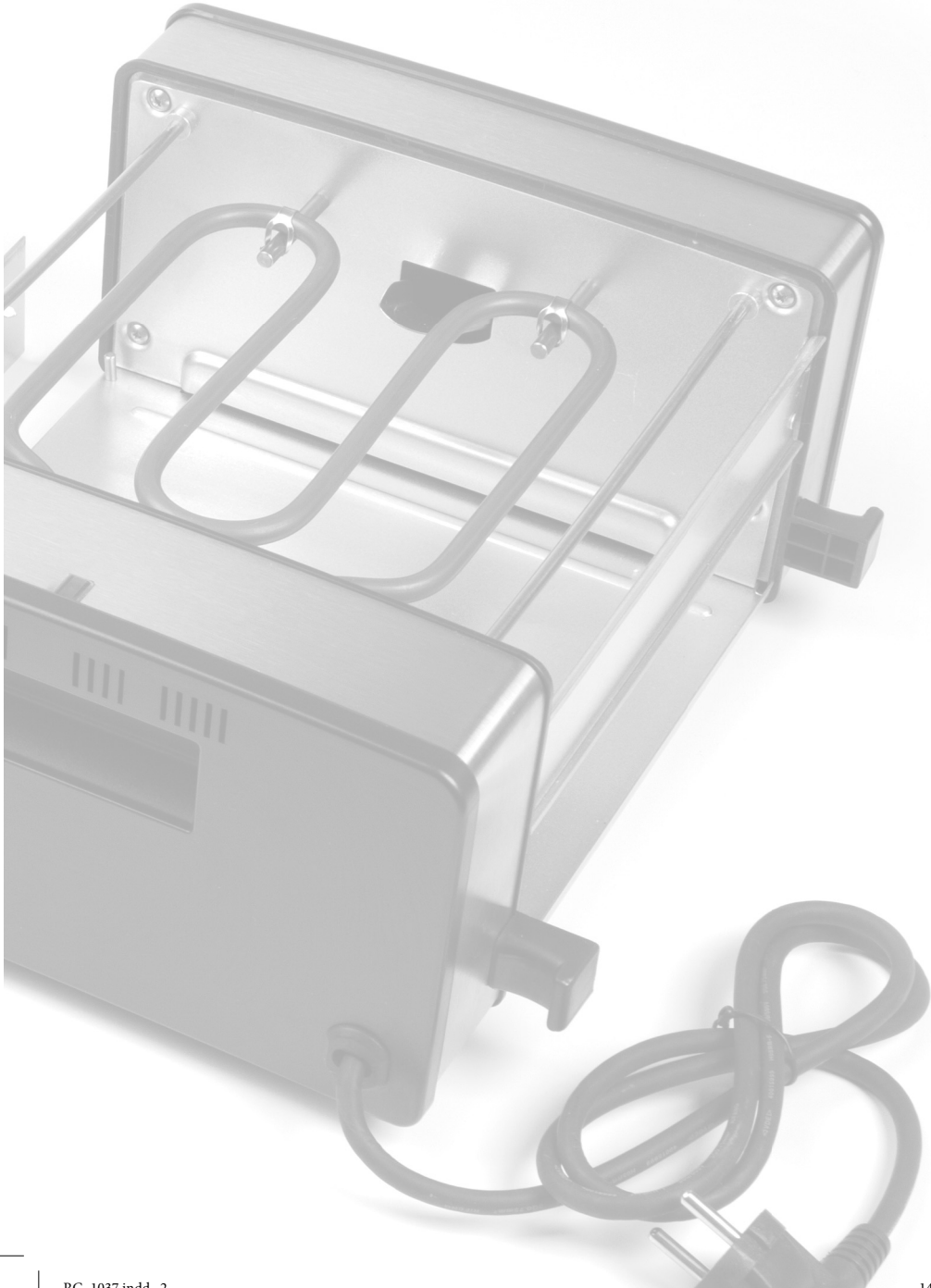
ГРИЛЬ ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ

МОДЕЛЬ: RG-1037



ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

Rolsen

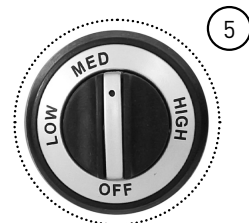


ОСНОВНЫЕ МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

- Убедитесь в том, что указанные на приборе мощность и напряжение соответствуют мощности и напряжению Вашей электросети.
- Включайте прибор только в розетку с заземлением. При использовании удлинителя (с заземлением) размотайте его полностью и не допускайте соприкосновения провода с прибором.
- Во избежание ожогов никогда не прикасайтесь к камню во время работы прибора или сразу после его отключения.
- Данный прибор предназначен исключительно для бытового применения. Использование прибора в коммерческих целях не допустимо!
- Не устанавливайте прибор на мокрых, скользких и горячих поверхностях. Рекомендуется располагать гриль и шнур питания вдали от края рабочей поверхности, прямых солнечных лучей и влаги. Располагайте прибор в местах, труднодоступных для детей.
- Используйте прибор только по назначению.
- Не оставляйте прибор без присмотра во время работы.
- Не включайте прибор в сеть электропитания, если не собираетесь его использовать.
- Данный прибор не предназначен для использования детьми и лицами с ограниченными возможностями сенсорной системы или ограниченными интеллектуальными возможностями, кроме случаев контроля и инструктирования их по вопросам использования прибора со стороны лиц, ответственных за их безопасность.
- В процессе работы корпус прибора становится горячим, поэтому следует брать его только за ручку. Также рекомендуется использовать рукавички.
- Ни в коем случае не помещайте прибор и шнур питания в воду или другую жидкость. Не допускайте контакта электрических соединений с водой.
- Не устанавливайте прибор вблизи легко воспламеняющихся материалов (занавески, бумага и т.п.).
- Периодически проверяйте электрический шнур на предмет возможных повреждений.
- В случае обнаружения любых неисправностей необходимо прекратить использование прибора и обратиться в специализированный сервисный центр Rolsep.
- Ни в коем случае не пытайтесь ремонтировать прибор самостоятельно.

ОБЩЕЕ ОПИСАНИЕ

1. Корпус гриля
2. Выдвижной ящик
3. Кнопка Вкл./Выкл. вращения шампуров
4. Рабочая поверхность из натурального камня
5. Переключатель температуры
6. Емкость для сбора жира
7. Набор шампуров для шашлыка (5 штук)
8. Световой индикатор нагрева
9. Нагревательный элемент



Температурный режим
 OFF – выключить
 LOW – низкий
 MED – средний
 HIGH – высокий

Рис. А

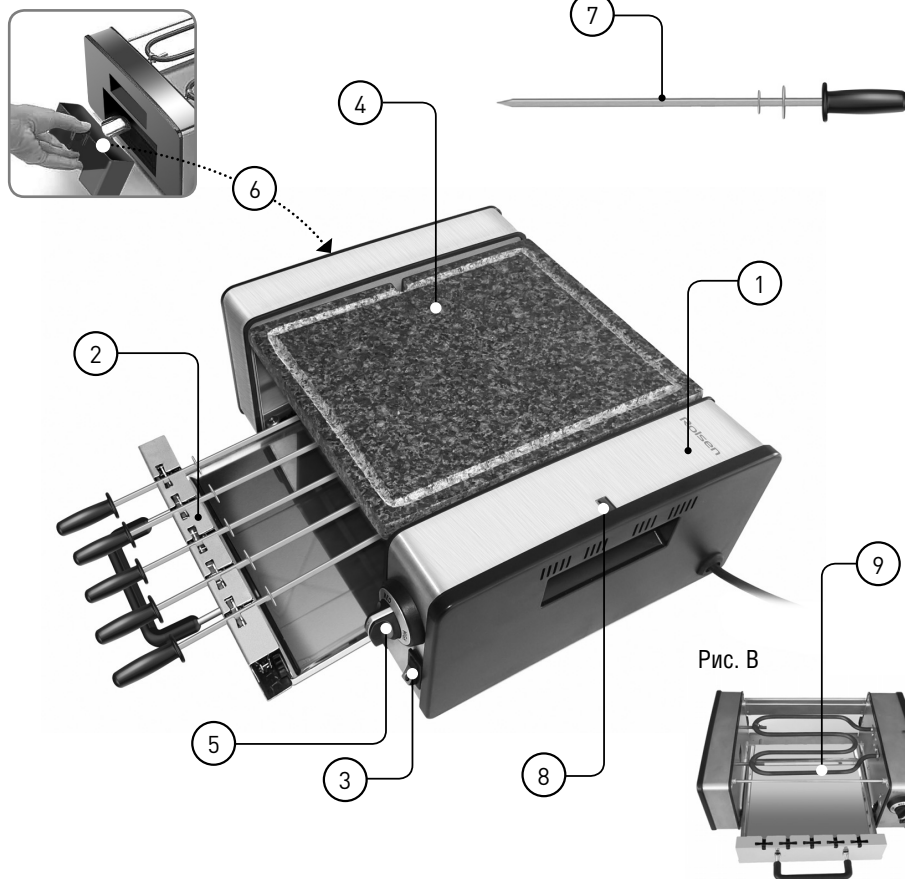


Рис. В



Перед использованием данного электроприбора рекомендуется внимательно прочитать настоящую инструкцию. Сохраняйте инструкцию на случай возникновения вопросов в ходе дальнейшей эксплуатации.

ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ:

1. Удалите весь упаковочный материал, рекламные этикетки и наклейки с корпуса и рабочей поверхности гриля.
2. Тщательно промойте рабочую поверхность гриля, емкость для сбора жира, шампуры и выдвижной ящик. Для очистки этих деталей Вы можете воспользоваться посудомоечной машиной.
3. Протрите влажной тканью корпус гриля. Не погружайте корпус гриля в воду!
4. Поставьте гриль на чистую ровную поверхность.
5. Вставьте емкость для сбора жира в соответствующее отверстие в боковой части корпуса и надавите для фиксации. (см. рис. А)
6. Поместите выдвижной ящик в корпус гриля как показано на рис. В.
7. Поместите каменную пластину на верхнюю часть корпуса гриля так, чтобы отверстие для стекания жира оказалось над емкостью для сбора жира.
8. Задвиньте ящик в нижнюю часть корпуса гриля.
9. Для начала работы подключите шнур питания в электрическую розетку.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ГРИЛЯ:

1. После того, как гриль правильно собран и вы готовы начать приготовление пищи, поверните переключатель температуры для установки желаемой температуры.
2. Световой индикатор загорится, показывая, что рабочая поверхность нагрелась. Это может занять 11-15 минут, в зависимости от заданной температуры. Вы можете изменять настройки температуры в любое время приготовления пищи.

Внимание!

Во время работы все поверхности гриля сильно нагреваются. Во избежание ожогов воспользуйтесь специальными рукавицами.

ЧИСТКА

Предупреждение:

Прежде чем производить чистку прибора, убедитесь, что он полностью остыл!

1. Поверните переключатель температуры в нерабочее положение, отключите шнур питания. Подождите пока все поверхности и детали гриля полностью остынут (около 30 минут).
2. Удалите жир из емкости для сбора жира.
3. Тщательно промойте рабочую поверхность гриля, емкость для сбора жира, шампуры и выдвижной ящик. Для очистки этих деталей Вы можете воспользоваться посудомоечной машиной.
4. Не используйте металлические предметы, такие как ножи или вилки для очистки гриля и губки с абразивным покрытием.
5. Если вы готовили морепродукты, смажьте рабочую поверхность лимонным соком.
6. Протрите корпус гриля мягкой влажной тканью. Не погружайте гриль в воду.

ХРАНЕНИЕ

Перед долговременным хранением насухо протрите все элементы гриля. Убедитесь, что все элементы правильно установлены.

СОВЕТЫ

1. Ваш прибор прослужит дольше, если Вы будете хранить его в сухом месте, где отсутствуют перепады температуры. Если камень длительное время хранился во влажном месте, прогрейте его в духовке в течение 2-3 часов (при температуре не выше 100°C), либо поддержите его в течение двух дней при комнатной температуре.
2. При перемещении старайтесь не трясти и не ударять камень.
3. Никогда не кладите замороженную пищу на раскаленный камень: температурный удар может повредить камень.
4. Не перемещайте камень, если он еще не остыл: вы можете получить ожоги, или может сломаться камень.
5. Камень предназначен только для пищи, никогда не ставьте на него тяжелые предметы.

РЕЦЕПТЫ:

НА КАМНЕ:

ЖАРЕНОЕ МЯСО: Порежьте мясо (говядина, свинина, птица и т.д.) мелкими кубиками. Поместите кусочки на поверхность камня и дождитесь, пока они не начнут отставать от поверхности, переверните кусочки. Добавьте по вкусу перец и соль. Для придания мясу аромата добавьте специй или трав. Время приготовления варьируется в зависимости от размера кусочков. Для красного мяса время приготовления составляет от 2 секунд до 5 минут, для курицы или дичи – несколько минут.

СОСИСКИ: Во избежание разбрызгивания жира проколите сосиски перед жаркой. Жарьте их в течение 10-15 минут, постоянно переворачивая.

ЖАРЕНАЯ РЫБА: Порежьте рыбу (лосось, тунец и т.д.) мелкими кубиками. Время приготовления варьируется в зависимости от размера кусочков и вида рыбы. В рыбе содержится много воды, поэтому в процессе приготовления будет выделяться пар.

ЖАРЕННЫЕ ОВОЩИ: Порежьте кубиками помидоры, цукини, перец и т.д., либо порежьте ломтиками лук, баклажаны и перемешайте с давленным чесноком. Слегка обжарьте овощи, добавьте соль, перец и травы по вкусу.

КАРТОФЕЛЬ: Отварите небольшие картофелины в подсоленной воде, слейте воду, нарежьте картофель кубиками или ломтиками. Подогрейте картофель на камне или на противне.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ШАШЛЫКОВ:

- Для приготовления шашлыков откройте нижний ящик. Установите необходимую температуру.
- Насадите кусочки мяса на шампуры.
- Положите шампуры в ящик так, чтобы звездообразные крепежи на рукоятках шампуров совпадали с отверстиями на выдвижном ящике. Закройте ящик.
- ПРИМЕЧАНИЕ: При приготовлении больших кусков мяса или рыбы, можно использовать не более 3 шампуров одновременно.
- Затем нажмите кнопку Вкл./Выкл. вращения шампуров.
- Для того, чтобы вынуть шампуры необходимо выключить функцию вращения, нажав на кнопку Вкл./Выкл.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ СОСИСОК:

- Для приготовления сосисок выдвиньте нижний ящик. Установите необходимую температуру. Насадите сосиски на шампуры. Положите шампуры в ящик так, чтобы звездообразные крепежи на рукоятках шампуров совпадали с отверстиями на выдвижном ящике.
- Затем нажмите кнопку Вкл./Выкл. вращения шампуров.
- После того как сосиски поджарятся, выключите функцию вращения шампуров нажатием на кнопку Вкл./Выкл. вращения шампуров. Затем переложите сосиски в подходящую посуду.

Также Вы можете приготовить сосиски поместив их на поверхность камня.

В процессе приготовления дождитесь, пока они не начнут отставать от поверхности, после чего переверните.



ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

Мощность.....1000 Вт
Напряжение220-230В ~50Гц

- Шашлычница с автоматическим вращением
- Материал корпуса – нержавеющая сталь, термостойкий пластик
- Термоизолированный корпус
- Рабочая поверхность - натуральный камень
- Емкость для сбора жира
- Набор шампуров для шашлыка (5 штук)
- Световой индикатор нагрева и работы
- Регулятор температуры
- Кнопка Вкл.\Выкл. вращения шампуров

ГАРАНТИЯ И РЕМОНТ

1. В случае повреждения провода питания его необходимо заменить только в торговой организации или в уполномоченном сервисном центре компании Rolsen, или в сервисном центре с персоналом аналогичной квалификации, чтобы обеспечить безопасную эксплуатацию прибора.
2. Для проверки или ремонта прибора всегда обращайтесь в уполномоченный сервисный центр компании Rolsen. Вследствие неквалифицированного ремонта эксплуатация прибора может стать чрезвычайно опасной для пользователя.

Гарантия не может быть предоставлена при:

- Механических и тепловых повреждениях устройства и провода питания.
- Наличии следов самостоятельной разборки прибора.

Срок службы эл. гриля 3 года.

Производитель оставляет за собой право в любой момент без обязательного извещения вносить изменения в дизайн и технические характеристики товара.

Производитель:

- Нингбо НЭТД Бенэфит Имп.&Эксп. Ко., Лтд. КНР, Нингбо, Восточный Ксинтианди Дзиангдонг, д. 2, офис 6-206.

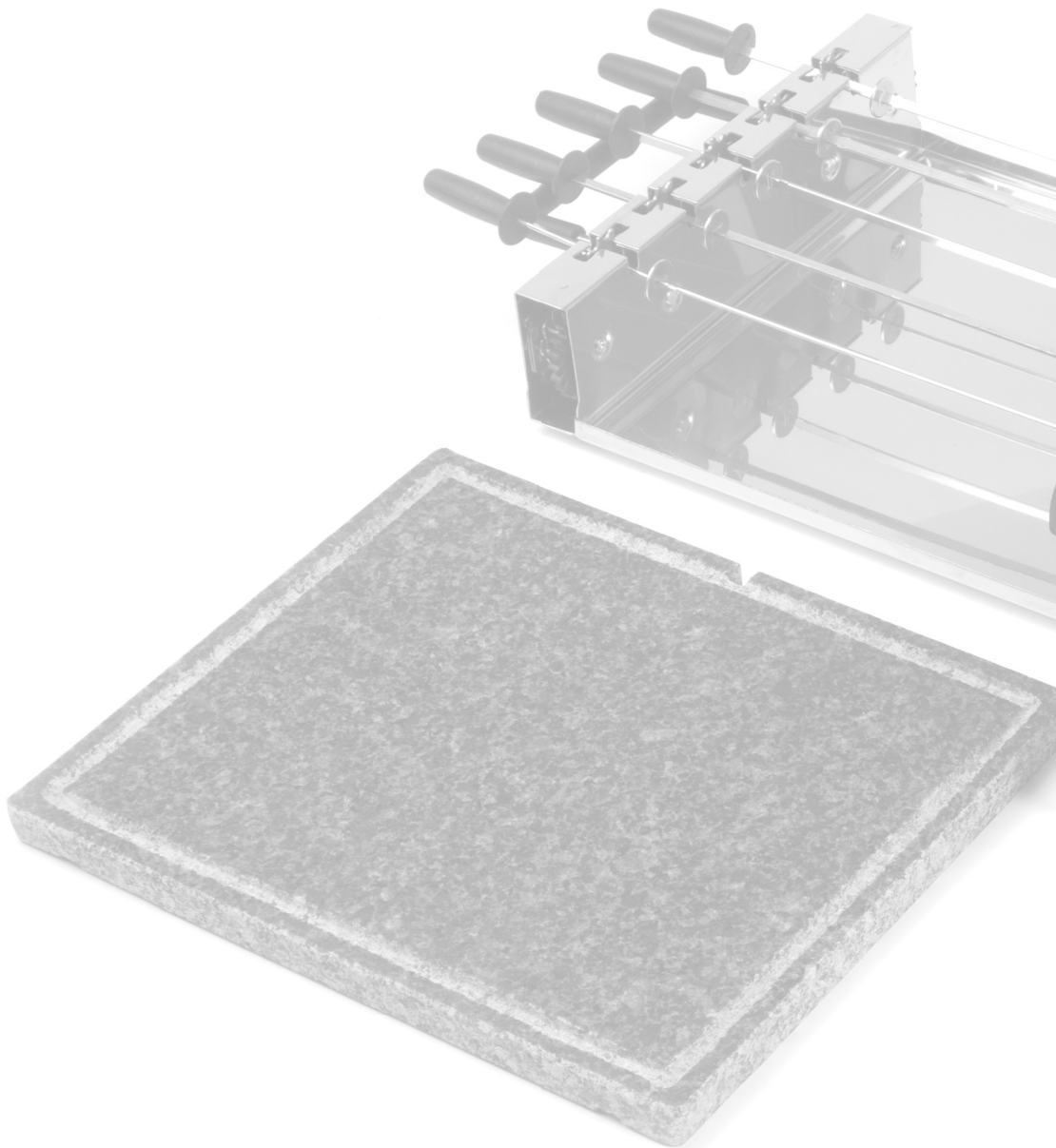
Сертификат соответствия
РОСС CN.ME10.B11240 от 11.10.2010



Информационный центр ROLSEN-Россия: 8-800-200-56-01
125080, Москва, а/я 24.

РАСШИФРОВКА СЕРИЙНОГО НОМЕРА

дата производства				технический код		серийный номер			
****				AA		*****			
~~~~~									
месяц		год							



**Информационный центр ROLSEN**

тел.: 8-800-200-56-01

125080, Москва, а/я 24.

[www.rolsen.ru](http://www.rolsen.ru) [www.rolsen.com](http://www.rolsen.com)

**Rolsen**