

ГРИЛЬ ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ

МОДЕЛЬ: RG-7126



ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

Rolsen

ГРИЛЬ ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ ROLSEN RG-7126

Технические характеристики:

1. Напряжение: 220-240В~50Гц
2. Мощность 500Вт
3. Материал корпуса: пластик
4. Рабочая поверхность гриля:
5. натуральный камень
6. Раклетница на 4 персоны
7. Ручки для удобства переноса
8. Термоизолированный корпус
9. Кожух вокруг нагревательного элемента для защиты от ожогов
10. Специальный жолоб для сбора жира

Электрогриль с камнем и противнями предназначен для приготовления широкого спектра блюд.

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

Внимание!

Во время работы электрогриль нагревается. Во избежание пожаров, ожогов и других травм или несчастных случаев соблюдайте меры предосторожности.

Подготовка к пользованию грилем:

1. Перед использованием гриля в первый раз, протрите все его части влажной тряпкой.
2. Промойте камень проточной водой и дайте ему высохнуть.
3. Не используйте абразивные моющие средства.
4. Установите камень на подставку.
5. При помощи тряпки смажьте отполированную поверхность камня маслом и дайте ему впитаться. Затем вытрите излишек масла с поверхности.

Перед использованием:

1. Поместите гриль на устойчивую поверхность в сухом месте. Не устанавливайте гриль рядом с нагревательными приборами.
2. Убедитесь, что напряжение в сети соответствует напряжению, указанному на корпусе гриля. Убедитесь, что выключатель на приборе установлен в позиции "0" и включите его в розетку.
3. Чтобы включить прибор, нажмите на выключатель (после этого должен загореться индикатор).
4. Дайте грилю нагреться в течение получаса.
5. При нагревании камня может появиться дым или легкий запах, через несколько минут это прекратится. Также может немного измениться цвет камня. Однако это не влияет на характеристики прибора.
6. Перед жаркой посыпьте камень солью.
7. Прежде чем класть на камень пищу дождитесь, пока разогреется нагревательный элемент и сам камень.

Использование гриля:

1. Во избежание повреждения антипригарного покрытия противней не пользуйтесь металлическими предметами.
2. В процессе приготовления следите за пищей и переворачивайте ее время от времени.
3. Маленькие кусочки мяса или рыбы готовятся быстрее, чем большие.
4. Не прокалывайте мясо во время жарки, в этом случае оно теряет сочность и аромат.
5. Во избежание пригорания оставшихся кусочков пищи к камню во время жарки, необходимо немедленно удалить их.
6. Используемый камень имеет природное происхождение, вследствие чего в процессе эксплуатации могут появиться мелкие трещины. Это нормально и никак не отражается на характеристиках прибора.
7. Во время работы прибора камень аккумулирует тепло, поэтому за 10 минут до окончания процесса приготовления прибор можно отключить.
8. Вне зависимости от типа готовящейся пищи, камень всегда должен находиться на подставке. Никогда не пользуйтесь противнями без камня. Поверхность нагревательного элемента имеет очень высокую температуру.
9. Устанавливайте противни с пищей на отражающую поверхность под камнем. Никогда не ставьте пустой противень под раскаленный камень.
10. Противни могут также использоваться для жарки тонко нарезанного мяса.

Чистка:

Прежде чем производить чистку прибора, убедитесь, что он остыл! Выключите прибор и отсоедините его от розетки. Перед чисткой дайте деталям прибора остыть в течение часа.

1. Во избежание наложения остатков пищи по окончании процесса приготовления всегда чистите гриль.
2. Чистку металлических частей и нагревательного элемента производите при помощи влажной тряпки, после чего высушите их. Никогда не погружайте прибор в воду.
3. Никогда не лейте холодную воду на раскаленный камень: это может стать причиной повреждения камня и/или прибора, кроме того, вы можете ошпариться водой.
4. Остатки пищи с камня удаляйте при помощи тряпки, затем протрите камень чистой влажной тряпкой.
5. Не используйте абразивные моющие средства или шкурки, они могут повредить поверхность камня. Не погружайте камень в воду.

6. После приготовления рыбы рекомендуется осторожно очистить камень при помощи уксуса или лимонного сока.
7. Для очистки подставки и отражающей поверхности пользуйтесь тряпкой и влажной тканью. Тщательно высушите прибор.
8. Противни мойте в воде с моющим средством, затем тщательно промойте водой и высушите.

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 подержите 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.

Безопасность:

1. Данный прибор предназначен только для домашнего использования.
2. Никогда не оставляйте прибор без присмотра, будьте внимательны когда возле включенного прибора находятся дети.
3. Включайте прибор только в розетку с заземлением. При использовании удлинителя (с заземлением) размотайте его полностью и не допускайте соприкосновения провода с прибором.
4. Во избежание ожогов никогда не прикасайтесь к камню во время работы прибора или сразу после его отключения.
5. Во время работы прибора также нагревается его нижняя часть. Рекомендуется предусмотреть дополнительную термостойкую защиту поверхности непосредственно под прибором (не рекомендуется использование пластика).
6. Не устанавливайте прибор вблизи легко воспламеняющихся материалов (занавески, бумага и т.п.).
7. При повреждении камня или электропроводов немедленно отключите прибор. Ремонт прибора должен осуществляться авторизованным сервисным центром.

РЕЦЕПТЫ:

А. 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.

В. Раклет:

- **РАКЛЕТ С ПЛАВЛЕННЫМ СЫРОМ:** Твердый сыр (например, пармезан) порежьте тонкими ломтиками (5 мм). Расплавьте сыр на противне. По желанию можно добавить кусочки ветчины. Соберите плавленый сыр лопаткой и намажьте на картофель. Приправьте (перцем, солью, мускатным орехом) и подавайте к столу с корнишонами или маринованным луком.
- **ГРАТЕН:** Из пищи, приготовленной на камне, вы также можете сделать гратен. Поместите ингредиенты на противень и накройте ломтиками сыра. Поставьте противень на отражающую поверхность. После того как сыр расплавится и подрумянится, выньте противень из гриля. Вы можете сделать блюдо более ароматным, добавив кусочки лука или перца.

С. Десерт:

- **ФРУКТЫ В КАРАМЕЛИ:** Порежьте фрукты (яблоки, клубнику, бананы) на мелкие кусочки и сбрызните свежесжатым апельсиновым или лимонным соком. Положите несколько кусочков на противень, присыпьте сахаром и еще сбрызните соком. Нагрейте противень и подождите пока, сахар не превратится в карамель.
- **БЛИНЫ:** Приготовьте тесто и мелкими порциями выпекайте на противне, добавьте кусочки фруктов или шоколада.

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:

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

Срок службы эл. гриля 3 года.

Адреса близлежащих сервисных центров вы можете узнать из приложенного списка.

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

Производитель: «Нингбо Фри Трэйд Зон Флэтт Корп. Лтд.» Нингбо, Восточный Ксинтианди Дзиангдонг, д. 2, офис 6-206



Информационный центр ROLSEN-Россия: 8-800-200-56-01
125080, Москва, а/я 52.

Информационный центр ROLSEN

тел.: 8-800-200-56-01

www.rolsen.ru www.rolsen.com

ROLSEN