



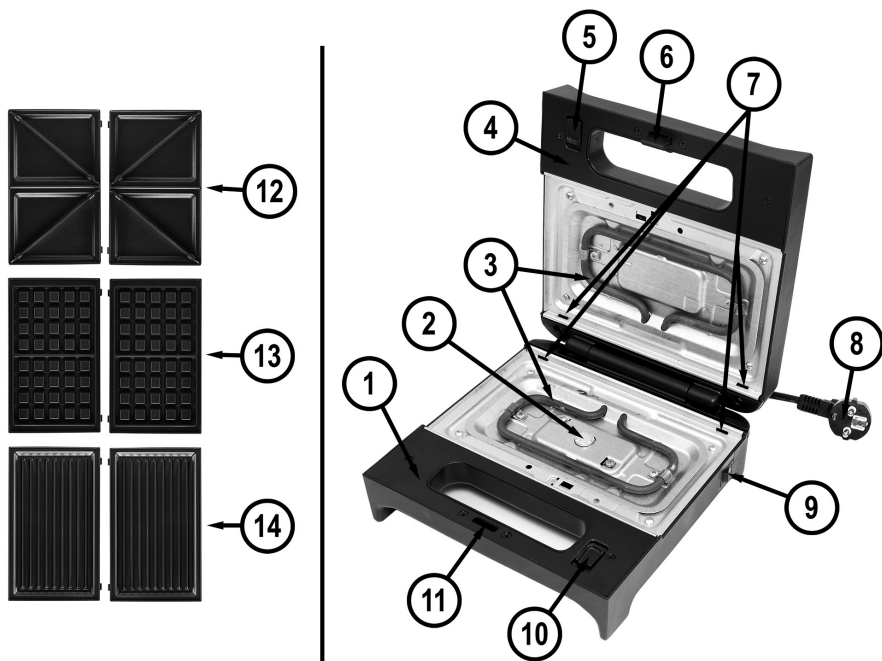
ROMMELSBACHER

Руководство по эксплуатации



SWG 700

Описание продукта



1	Нижняя часть корпуса
2	Термостат
3	Нагревательные элементы
4	Верхняя часть корпуса
5	Сдвижная кнопка для разблокировки верхней панели
6	Запорный механизм с 2 положениями защелки
7	Отверстия для крепления верхней пластины
8	Сетевой кабель с сетевой вилкой
9	Переключатель включения/выключения
10	Сдвижная кнопка для разблокировки нижней панели
11	Отверстие для запорного механизма
12	1 комплект сменных пластин для тостов для сэндвичей
13	1 комплект сменных пластин для вафель
14	1 комплект сменных пластин для гриля
	не показано: Встроенный кабельный накопитель в нижней части корпуса

Введение



Мы рады, что вы выбрали этот прибор, и благодарим вас за доверие. Мы уверены, что вы будете в восторге от простоты использования и широкого спектра применения. Чтобы этот прибор служил вам долго, пожалуйста, внимательно прочитайте и соблюдайте следующую информацию. Храните это руководство по эксплуатации в надежном месте. Если вы передаете прибор третьему лицу, пожалуйста, передайте также все документы. Большое спасибо.

Использование по назначению

Прибор предназначен для приготовления пищи в рамках обычного домашнего использования (на кухне, за столом и т.д.). Любое другое использование или модификация прибора считается ненадлежащим и сопряжено со значительным риском несчастного случая. Производитель не несет ответственности за ущерб, возникший в результате неправильного использования. Прибор не предназначен для коммерческого использования.

Технические характеристики

Подключайте прибор только к правильно установленной заземленной розетке. Напряжение сети должно соответствовать напряжению, указанному на заводской табличке. Подключайте только к переменному току!

Номинальное напряжение/мощность:	220-240 В~ 50/60 Гц
Номинальная потребляемая мощность:	700 Вт
Класс защиты:	I

Объем поставки

Сразу после распаковки проверьте комплект поставки, чтобы убедиться, что он полный и что товар и все аксессуары находятся в идеальном состоянии.

Упаковочный материал

Не просто выбрасывайте упаковочный материал, а перерабатывайте его. Сдавайте бумагу, картон и упаковку из гофрированного картона в пункты сбора макулатуры. Пластиковые упаковочные детали и фольгу также следует помещать в специальные контейнеры для сбора мусора.



В примерах для маркировки пластика говорится:

PE - полиэтилен, код 02 - PE-HD, 04 - PE-LD, PP - полипропилен, PS – полистирол.

Утилизация



Согласно Закону об электрическом и электронном оборудовании, по окончании срока службы данное изделие нельзя выбрасывать вместе с обычными бытовыми отходами. Поэтому, пожалуйста, верните его бесплатно в муниципальный пункт сбора (например, центр переработки) для утилизации электрического и электронного оборудования. Администрация вашего муниципалитета или города проинформирует вас о возможностях утилизации.



ВНИМАНИЕ: Прочтите все предупреждения и правила по безопасности! Несоблюдение указаний и правил по технике безопасности может привести к поражению электрическим током, пожару и/или серьезным травмам!

Общие указания по технике безопасности

- Всегда держите детей младше 8 лет подальше от прибора и сетевого кабеля.
- Дети в возрасте 8 лет и старше могут выполнять работы по очистке и обслуживанию прибора только под присмотром.
- Дети в возрасте 8 лет и старше, а также лица, не обладающие знаниями или опытом обращения с прибором или имеющие ограниченные физические, сенсорные или умственные способности, не должны пользоваться прибором без присмотра или инструктажа со стороны лица, ответственного за их безопасность.
- Не оставляйте работающий прибор без присмотра.
- Дети должны находиться под присмотром, чтобы они не играли с прибором.
- Упаковочные материалы, такие как пакеты из фольги, не должны попадать в руки детей.
- Никогда не управляйте этим прибором через внешний таймер или отдельную систему дистанционного управления.
- Перед каждым использованием проверяйте прибор и принадлежности на идеальное состояние. Не эксплуатируйте прибор, если его уронили или если имеются видимые повреждения. В таких случаях отсоедините прибор от сети и поручите его проверку квалифицированному электрику.
- При прокладке сетевого кабеля убедитесь, что никто не может запутаться в нем или споткнуться о него, чтобы случайно не потянуть прибор вниз.
- Держите сетевой кабель вдали от горячих поверхностей, острых кромок и механических нагрузок. Регулярно проверяйте шнур питания на наличие повреждений и износа. Поврежденные или спутанные сетевые кабели повышают риск поражения электрическим током.
- Чтобы отключить прибор от сети, тяните только за вилку, ни в коем случае не за кабель!
- Никогда не погружайте прибор, сетевой кабель и сетевую вилку в воду для очистки.
- Не храните прибор на открытом воздухе или во влажных помещениях.

- Данный электроприбор отвечает соответствующим нормам безопасности. Если прибор или сетевой кабель повреждены, немедленно отсоедините сетевую вилку. Ремонт может осуществляться только уполномоченными специализированными компаниями или службой поддержки клиентов нашего завода. Неправильный ремонт может привести к значительной опасности для пользователя.
- Ненадлежащее использование и пренебрежение инструкциями по эксплуатации приведет к потере гарантийных обязательств.

Указания по технике безопасности при эксплуатации прибора



ВНИМАНИЕ: Опасность травм и ожогов!

- Поверхности корпуса, сменные пластины и другие принадлежности нагреваются во время работы!
- Горячие поверхности остаются горячими даже после выключения!

Соблюдайте следующие правила безопасности:

- Для защиты мы рекомендуем использовать рукавицы для духовки и соответствующие принадлежности для гриля!
- Не используйте прибор в качестве хранилища или рабочей поверхности, так как во время использования он будет нагреваться! Для защиты от риска возгорания не кладите предметы из бумаги, пластика, ткани и других легковоспламеняющихся материалов на горячие поверхности!
- Эксплуатируйте прибор только с установленными сменными пластинами и в закрытом состоянии!
- Никогда не накрывайте съемные пластины/нагревательные элементы алюминиевой фольгой!
- Перегретые жиры и масла могут воспламениться. Поэтому продукты, содержащие жиры и масла, можно готовить только под присмотром!
- Никогда не лейте холодную воду на горячие сменные пластины!
- Не ставьте горючие легковоспламеняющиеся жидкости на сменные пластины!
- Не транспортируйте прибор, пока он горячий. Перед чисткой или транспортировкой прибор и принадлежности должны быть полностью остывшими!

При установке прибора соблюдайте следующие правила:

- Установите прибор на жаропрочную, устойчивую и ровную рабочую поверхность (никаких окрашенных поверхностей, никаких скатертей и т.д.).
- Размещайте прибор в недоступном для детей месте.
- Оставьте пространство не менее 20 см со всех сторон прибора и 1 м сверху, чтобы избежать повреждений от тепла или брызг жира и иметь возможность комфортно работать. Обеспечьте беспрепятственную циркуляцию воздуха.
- Не эксплуатируйте прибор вблизи источников тепла (плита, газовое пламя и т.д.) или во взрывоопасной атмосфере, содержащей легковоспламеняющиеся жидкости или газы.
- Не эксплуатируйте прибор вблизи или под шторами, стенными шкафами или другими легковоспламеняющимися материалами.
- Не используйте прибор в качестве обогревателя помещения.
- Для безопасного отключения вытаскивайте сетевую вилку после каждого использования.

Особенности оборудования

Съемные сменные пластины - Антипригарное покрытие

- Прибор оснащен 3 комплектами сменных пластин. Различные пластины можно использовать для приготовления разнообразных блюд и закусок.
- Пластины покрыты высококачественным антипригарным покрытием - оно особенно легко чистится и предотвращает прилипание пищи к поверхности.
- Мы не рекомендуем мыть сменные пластины в посудомоечной машине, так как соль, используемая в посудомоечной машине, может повредить поверхности.

Пластина для сэндвичей и тостов	Пластина для вафель	Пластина для гриля и панини
		



ВНИМАНИЕ: Сменные пластины с покрытием чувствительны к царапинам! Поэтому не работайте с пластинами острыми или заостренными предметами, не режьте и не царапайте их! На поцарапанные сменные диски гарантия не распространяется!

Регулировка высоты

- Прибор оснащен гибким шарниром. Это позволяет верхней сменной пластине индивидуально адаптироваться к толщине обрабатываемого продукта.
- Запорный механизм в передней части прибора также может регулироваться по высоте с 2 положениями.
-

Встроенное место хранения кабеля

- Прибор оснащен встроенным намотчиком кабеля на нижней стороне корпуса.
- Для хранения сетевой кабель можно удобно намотать на него.

ПРИМЕЧАНИЕ: При эксплуатации прибора сетевой кабель всегда должен быть полностью размотан!

Перед первым использованием

- Протрите корпус и нагревательные элементы влажной тканью, а затем тщательно высушите.
- Очистите сменные пластины в теплой воде с небольшим количеством моющего средства, а затем тщательно высушите.
- Перед первым использованием прибора необходимо запечь защитное покрытие на нагревательных элементах. Для этого нагрейте прибор с установленными пластинами (верхней и нижней) и в закрытом положении в течение примерно 10 минут.
- **ПРИМЕЧАНИЕ:** Пожалуйста, не беспокойтесь из-за кратковременного, незначительного и безвредного появления дыма и запахов. В это время обеспечьте хорошую вентиляцию в помещении.

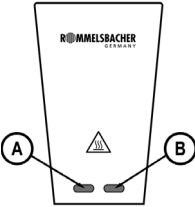
Эксплуатация



ВНИМАНИЕ: Опасность травм и ожогов!

- Снимайте или вставляйте сменные панели только после того, как прибор остынет и будет отключен от сети!
- После каждой установки панелей проверяйте, правильно ли и прочно ли они установлены!

Панель управления

	<p>(A) Индикаторная лампа работы (красная)</p> <ul style="list-style-type: none">• Левая контрольная лампа (A) указывает на работу прибора.• При включении прибора лампа горит непрерывно до его выключения. <p>(B) Контрольная лампа температуры (зеленая)</p> <ul style="list-style-type: none">• Правая сигнальная лампа (B) показывает состояние температуры.• Если лампа загорается, значит, рабочая температура достигнута.• Если лампа гаснет, это означает, что прибор нагревается.• Лампа загорается снова, чтобы подтвердить, что рабочая температура достигнута. <p>ПРИМЕЧАНИЕ: Загорание зеленой сигнальной лампы (B) не является признаком завершения работы. Он указывает только на то, что прибор достиг рабочей температуры. Решите для себя, как вам нравятся ваши бутерброды, и проверьте степень подрумянивания.</p>
---	--

Выбор и вставка/выемка сменных пластин

- Выберите сменные пластины, подходящие для приготовления.
- Разблокируйте верхнюю часть корпуса, нажав на кнопку запорного механизма, и откройте его.
- Чтобы снять нижнюю или верхнюю сменную пластину, нажмите на соответствующую подвижную кнопку механизма блокировки вперед, пока соответствующая пластина не разблокируется.
- Осторожно поднимите разблокированную сменную пластину и снимите ее.
- Чтобы вставить нижнюю или верхнюю сменную пластину, установите оба фиксирующих штифта соответствующей пластины в отверстия, предусмотренные на блоке.
- Когда пластина будет правильно установлена, нажмите на нее вниз или вверх до звукового щелчка.
- **ПРИМЕЧАНИЕ:** При разблокировке верхней пластины следите за тем, чтобы она не упала на нижнюю пластину.

Включение и нагрев прибора

- Полностью размотайте сетевую кабель со встроенного устройства для намотки кабеля.
- Откиньте верхнюю часть корпуса и зафиксируйте ее с помощью запорного механизма.
- Затем вставьте сетевую вилку в подходящую розетку.
- Для включения наклоните переключатель включения/выключения в положение "I".
- Прибор начинает работать, левая контрольная лампа (А) "красная" горит непрерывно.
- При достижении рабочей температуры загорается правая контрольная лампа (В) "зеленый". Теперь прибор готов к наполнению/загрузке.

Заполнение ингредиентов

СОВЕТ: Мы рекомендуем слегка смазать обе пластины перед первым процессом выпечки. Обычно это не требуется для последующих процессов выпечки.

ПРИМЕЧАНИЕ: Для снятия используйте деревянную или пластиковую лопаточку, чтобы не повредить антипригарное покрытие пластин.

а.) Работа с пластинами для сэндвич-тостов

- Разблокируйте верхнюю часть корпуса, нажав на кнопку фиксатора, и откиньте ее.
- Выложите готовые сэндвичи на нижнюю тарелку.
- Сложите верхнюю часть корпуса с легким нажимом и зафиксируйте ее с помощью стопорного механизма. Прибор имеет 2 настройки решетки.
- Через некоторое время зеленый индикатор (В) погаснет, и прибор нагреется.
- Сэндвич-тосты готовы через 2-4 минуты, в зависимости от ингредиентов, количества начинки и желаемой степени подрумянивания.
- Как только будет достигнута желаемая степень поджаривания, разблокируйте замок верхней части корпуса и откиньте его вверх. Снимите тосты для сэндвичей.
- Как только снова загорится зеленый индикатор (В), прибор можно снова заправлять.

ПРИМЕЧАНИЕ: Для получения хорошего результата не заполняйте бутерброды слишком плотно, чтобы ингредиенты не высыпались. Следите за тем, чтобы начинка была распределена равномерно.

б.) Работа с пластинами для вафель

- Разблокируйте верхнюю часть корпуса, нажав на кнопку механизма блокировки, и откройте его.
- Налейте немного теста в центр каждой из двух поверхностей для выпечки вафель. Будьте внимательны, чтобы отмерить нужное количество теста.

- Сложите верхнюю часть корпуса с легким нажимом и зафиксируйте ее с помощью стопорного механизма. Прибор имеет 2 настройки решетки.
- Через некоторое время зеленый индикатор (В) погаснет, и прибор нагреется.
- Вафли готовы через 1-2 минуты, в зависимости от количества начинки и желаемой степени подрумянивания.
- Как только будет достигнута желаемая степень поджаривания, разблокируйте замок верхней части корпуса и откиньте его вверх. Снимите вафли.
- Как только снова загорится зеленый индикатор (В), прибор можно снова заправлять.

ПРИМЕЧАНИЕ: Если налить слишком много теста, оно перельется через край и загрязнит прибор.

с.) Работа с пластинами для гриля

- Разблокируйте верхнюю часть корпуса, нажав на кнопку фиксатора, и откиньте ее.
- Поместите продукты для приготовления на гриле на нижнюю пластину в приборе.
- Сложите верхнюю часть корпуса с легким нажимом и зафиксируйте ее с помощью стопорного механизма. Прибор имеет 2 настройки решетки.
- Через некоторое время зеленый индикатор (В) погаснет, и прибор нагреется.
- Как только будет достигнут желаемый результат приготовления, разблокируйте замок верхней части корпуса и откиньте его вверх. Извлеките продукты для приготовления на гриле.
- Как только снова загорится зеленый индикатор (В), прибором можно снова пользоваться.

ПРИМЕЧАНИЕ: Для получения хорошего результата при приготовлении на гриле, следите за тем, чтобы толщина обжариваемых продуктов не превышала 2 см.

Выключение прибора

- Для выключения наклоните переключатель включения/выключения в положение "0". Левый индикатор (А) "красный" гаснет.
- Тщательно очищайте прибор и сменные пластины после каждого использования.
- Для безопасного отключения выдергивайте сетевую вилку после каждого использования!

Очистка и уход



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Опасность травмирования!

- Всегда отключайте прибор от сети и дайте ему остыть перед чисткой!

- Не погружайте прибор, сетевой кабель или сетевую вилку в воду и не мойте их под проточной водой!

ПРИМЕЧАНИЕ: Не кладите сменные панели в посудомоечную машину, так как соль для посудомоечной машины может повредить антипригарное покрытие.

- После того как прибор остынет, протрите корпус, внутренние поверхности прибора и два нагревательных элемента влажной мягкой тканью. Затем протрите сухой тканью.
- Убедитесь, что вода или пар не попадают в прибор снизу.
- Очистите сменные пластины в теплой воде с небольшим количеством жидкости для мытья ручной посуды.

СОВЕТ: Для более грубых загрязнений оберните тарелки влажной кухонной бумагой на некоторое время и дайте им пропитаться. Затем грязь можно удалить мягкой щеткой.

- Не используйте абразивные материалы, растворители или острые предметы!
- Не используйте стальную вату или чистящие губки!
- Никогда не используйте спреи для духовки!
- Никогда не обрабатывайте прибор и принадлежности парочистителем!

Рецепты

При выборе наполнителей ваша фантазия практически не ограничена. Сытные с колбасой или ветчиной, вегетарианские или сладкие - экспериментируйте со всем, что может предложить ваш холодильник!

Попробуйте сделать "фруктовый пакетик" из (заранее приготовленного) слоеного теста с фруктовой начинкой! Существует множество возможностей - вот наш небольшой выбор для вас в качестве рекомендации:

Сэндвич с хот-догом

Ингредиенты: Ломтики тостов, масло или маргарин, кетчуп, горчица, венские сосиски, жареный лук.

Приготовление: Намажьте ломтики тостов снаружи маслом или маргарином, а внутри - горчицей и кетчупом. Посыпьте обжаренным луком, разрежьте сосиски пополам и положите сверху. Накройте вторым ломтиком тоста.

Сэндвич с тунцом

Ингредиенты: Ломтики тостов, сливочное масло или маргарин, майонез, тунец, лук, консервированный горошек.

Приготовление: Намажьте ломтики тостов снаружи сливочным маслом или маргарином, а внутри - майонезом. Сверху посыпать луком и слитым консервированным горошком, сверху - тунцом. Накройте вторым ломтиком тоста.

Подводная лодка

Ингредиенты: Цельнозерновой тост, сливочное масло или маргарин, горчица, лимонный сок, помидор, лук, перец, салями, сыр моцарелла.

Приготовление: Намажьте сливочным маслом или маргарином внешнюю сторону ломтиков тоста, смешайте горчицу с лимонным соком и намажьте внутреннюю сторону тоста. Нарежьте лук, помидоры и перец полосками и положите сверху. Сверху положите салями и сыр. Наконец, накройте вторым ломтиком тоста.

Тропический

Ингредиенты: Ломтики тостов, масло или маргарин, майонез, вареная ветчина, ананас, персик, киви, банан по вкусу, сыр "Гауда".

Приготовление: Намажьте ломтики тостов снаружи сливочным маслом или маргарином, внутри - майонезом. Сверху положите ветчину, ломтик ананаса и сыр. Наконец, накройте вторым ломтиком тоста.

Рецепты вариантов вафель

Вафли - это угощение на все случаи жизни - дни рождения, детские праздники, чайные или кофейные вечеринки, с пивом или вином. Мы хотели бы дать вам несколько идей и предложений с помощью следующих рецептов. Вы найдете множество других рецептов в кулинарных книгах и в Интернете. Позвольте себе вдохновение!

Бельгийские вафли (с сахаром)

Состав: 500 г муки, 1 щепотка соли, 2 пакетика сухих дрожжей, 1 пакетик ванильного сахара, 3-4 яйца, 200 мл теплого молока, 200 г растопленного сливочного масла (или маргарина) и 200 г сахарного песка.

Приготовление: Приготовьте дрожжевое тесто из всех ингредиентов - кроме сахара - и хорошо взбейте. Накройте и оставьте подниматься в теплом месте примерно на 30 минут. Затем размешайте сахар и сразу же выпекайте вафли в смазанной жиром вафельнице.

Хрустящие вафли

Состав: 125 г сливочного масла, 75 г сахара, 1 пакетик ванильного сахара, 3 яйца, 1 столовая ложка рома, 125 г муки, 125 г мелкой кукурузной муки, 2 чайные ложки пекарского порошка, 1/8 л молока.

Приготовление: жир взбейте с сахаром и ванильным сахаром, затем добавьте яйца, ром и просеянную муку вместе с мелкой кукурузной мукой и пекарским порошком. Разбавьте тесто молоком до получения равномерной густой консистенции.

Швабские тонкие вафли

Состав: 125 г маргарина или сливочного масла, 30 г сахара, 100 г муки, 4 яйца, 1 пакетик ванильного сахара, 5 столовых ложек сливок.

Приготовление: Отделите яйца. Взбейте яичные белки до жесткости (добавьте 1 столовую ложку сахара непосредственно перед взбиванием). Сливочное масло/маргарин взбить, постепенно добавляя яичные желтки, сахар и ванильный сахар.

Попеременно добавляйте просеянную муку и сливки. В конце добавьте взбитые яичные белки.

Вафли из кварка

Состав: 100 г сливочного масла, 125 г кварка, слитого, 40 г сахара, тертая цедра ½ лимона, 150 г муки, чуть меньше ¼ л молока, 4 яйца.

Приготовление: Отделите яйца. Взбейте яичные белки до жесткости (добавьте 1 столовую ложку сахара непосредственно перед взбиванием). Взбейте яичные желтки с сахаром до образования пены, добавьте кварк, сливочное масло и тертую лимонную цедру. Поочередно добавляйте муку и молоко (теплое). В конце добавьте взбитый яичный белок.

Сытные вафли для пиццы

Состав: 125 г сливочного масла или маргарина, 4 яйца, 150 г муки, ½ чайной ложки пекарского порошка, чуть меньше 1/8 л теплой воды, 100 г вареной ветчины, нарезанной тонкими полосками, 2 яблока, мелко нарезанных кубиками, 50 г ядер грецких или лесных орехов, мелко натертых, 1 столовая ложка томатной пасты, перец, соль, 2 столовые ложки готовой смеси для пиццы.

Приготовление: Растопите сливочное масло или маргарин, добавьте яйца по одному. Затем поочередно добавьте просеянную муку, смешанную с пекарским порошком и теплой водой. Добавьте ветчину, яблоки и орехи, приправьте томатной пастой, перцем, солью и смесью приправ для пиццы. Выпекайте тесто сразу же. Возможны вариации с любыми ингредиентами, например, грибы и сыр, оливки, огурец и т.д.

Сытные вафли с ветчиной

Состав: 150 г сливочного масла или маргарина, 4 яйца, 250 г муки, 1 чайная ложка пекарского порошка, чуть меньше 1/8 л теплой воды, 125 г нарезанной кубиками сырой ветчины, 1-2 мелко нарезанных корншона, 2-3 филе анчоусов, 1 луковица, нарезанная кубиками, соль, паприка, 1 щепотка сахара, перец по вкусу, орегано, 1 чайная ложка лимонного сока.

Приготовление: как вафли для пиццы, вариация: с каперсами, оливками, салями.

Рекомендации для гриля

Между рифлеными пластинами гриля можно жарить тонкие ломтики мяса (например, тонкие стейки), мясные котлеты (жареные котлеты), узкие шампуры для мяса, а также ломтики свежих овощей, жареные котлеты из овощей и хлеб. Типичные поджаренные полоски делают блюда, приготовленные на гриле, особенно вкусными.

Овощи на гриле (например, баклажаны, кабачки, перец, грибы, кольраби) являются прекрасным гарниром ко многим блюдам, но также очень популярны в качестве вегетарианской начинки для бутербродов.

Для его приготовления вымытые и очищенные овощи нарежьте полосками чуть шире, смажьте маслом и солью (или соевым соусом) и положите в гриль. Готовьте овощи на гриле с закрытыми решетками, пока они не приготовятся и не приобретут желаемый цвет.

Чтобы вы ни готовили в этом маленьком контактном гриле - следите за тем, чтобы высота заполнения не превышала примерно 2 см, иначе пластины гриля не зафиксируются.

При приготовлении некоторых видов мяса может выделяться много мясного сока, который можно промокнуть бумажным полотенцем (или хлебом).

Мы надеемся, что вам будет интересно перекусить, испечь, приготовить на гриле и насладиться!

**РОММЕЛЬСБАХЕР ЭлектроХаусгерете ГмбХ (ROMMELSBACHER
ElektroHausgeräte GmbH)**

Рудольф-Шмидт-Штрассе 18

91550 Динкельсбюль

Германия

Тел. 09851/57 58 0

E-Mail: service@rommelsbacher.de

Интернет: www.rommelsbacher.de