



# ROMMELSBACHER

## Руководство по эксплуатации



Грили KG 1600, KG 1800, KG 2000 *Twin Set*

## Руководство по эксплуатации



Мы рады, что вы выбрали этот удобный настольный гриль, и благодарим вас за доверие. Простое, надежное и разностороннее использование прибора, наверняка, придется вам по вкусу. Чтобы новый прибор прослужил вам долго, внимательно прочтите и соблюдайте нижеследующие указания. Бережно сохраните это руководство. При передаче прибора третьим лицам также передайте им всю документацию. Спасибо.

### Использование по назначению

Данный гриль предназначен для контактного приготовления на гриле и приготовления на гриле продуктов питания с коротким – средним временем приготовления, а также для запекания и приготовления тостов. Гриль предназначен для приготовления продуктов только в домашних условиях. Использование прибора в иных целях или внесение в него изменений не являются использованием по назначению и несут в себе серьезную угрозу. Производитель не несет ответственность за ущерб, возникший в результате использования не по назначению. Прибор не предназначен для использования в промышленных целях.

### Технические характеристики

Подключайте прибор только к надлежащим образом установленной розетке с защитным контактом.

Напряжение в сети должно соответствовать указанному на маркировке. Подключайте прибор только к сети переменного тока.

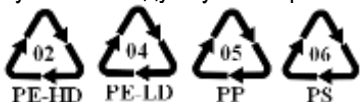
Номинальное напряжение: 230 В~ 50 Гц

Номинальная потребляемая мощность: KG 1600: 1600 Вт - KG 1800: 1800 Вт - KG 2000: 2000 Вт

### Упаковочные материалы

Не выбрасывайте упаковочные материалы, отправьте их на переработку.

Бумагу, картон и гофрированный картон сдайте в пункт сбора макулатуры. Полимерные упаковочные материалы и пленку также следует утилизировать через соответствующие пункты сбора.



Примеры обозначения полимерных материалов:

PE – полиэтилен, код 02 для полиэтилена высокой плотности (HD), 04 для полиэтилена низкой плотности (LD),

PP – полипропилен, PS – полистирол.

## Чистка и уход



**Перед каждой чисткой вынимайте штекер из розетки. Ни в коем случае не погружайте прибор, сетевой штекер и кабель в воду!**



**Опасность ожога! Перед очисткой дождитесь остывания всех деталей прибора!**

- Корпус и сетевой кабель протирайте влажной тряпкой, затем тщательно вытирайте насухо.
- Для чистки пластин для гриля извлеките их из прибора. Сильные загрязнения удалите с помощью деревянного или пластмассового скребка, затем вымойте пластины с помощью мягкой щетки для мытья посуды водой с добавлением моющего средства.
- В случае стойких загрязнений предварительно замочите пластины для гриля в теплой воде с небольшим количеством моющего средства.
- После чистки тщательно вытрите насухо.
- **Не используйте абразивные чистящие средства и растворители!**
- **Не используйте для чистки спрей для чистки духовки!**
- **Ни в коем случае не выполняйте чистку прибора и пластин для гриля с помощью пароочистителя!**
- Многофункциональный гриль позволяет экономить место при установке и хранении.



**Внимание:** Прочтите все указания по безопасности и инструкции. Несоблюдение указаний по безопасности и инструкций может привести к удару током, возгоранию и/или тяжелым травмам/ожогам.



**Внимание: Опасность получения травм или ожогов!** При использовании прибора его поверхности нагреваются и остаются горячими некоторое время после выключения. Помните об этом, прикасаясь к прибору! Помните, что во время приготовления продуктов могут возникать брызги горячего жира и пар.

**ПРИМЕЧАНИЕ:** Для защиты рекомендуется использовать рукавицы для гриля и специальные деревянные и пластмассовые приборы для гриля!

- Не допускайте попадания упаковочных материалов, например, пакетов из пленки, в руки детей.
- Не подпускайте детей в возрасте младше 8 лет к прибору и сетевому кабелю.
- Детям в возрасте старше 8 лет разрешается выполнять работы по чистке и уходу за прибором только под контролем взрослых.
- Детям в возрасте старше 8 лет, лицам, имеющим недостаточный опыт и/или знания для его использования, а также людям с ограниченными физическими, сенсорными, психическими или умственными способностями прибор разрешается использовать только под контролем или руководством ответственного за них лица. Не оставляйте работающий прибор без присмотра.
- Внимательно следите за детьми: не позволяйте им играть с прибором.
- Не используйте прибор в сочетании с внешним таймером или отдельной системой дистанционного управления.
- Перед каждым использованием проверяйте прибор и принадлежности к нему на предмет безупречного состояния. Не используйте прибор, если он упал или имеет видимые повреждения. В этом случае прибор следует отсоединить от сети и вызвать профессионального электрика для проверки.
- Не используйте прибор вблизи источников тепла (плита, газовая горелка и т.д.), а также во взрывоопасной среде, в которой находятся горючие жидкости или газы. Необходимо обеспечить свободную циркуляцию воздуха.
- Установите прибор на теплостойкую, стабильную и ровную рабочую поверхность. Во избежание повреждений вследствие высоких температур

или брызг жира, а также для обеспечения беспрепятственной работы оставьте достаточно свободного места со всех сторон от прибора: не менее 10 см по бокам от прибора и не менее 1 м над прибором.

- Прибор используйте только при полностью вставленных пластинах для гриля.
- Сетевой кабель уложите таким образом, чтобы никто не мог в нем запутаться или споткнуться о него, это позволит избежать случайного стягивания прибора вниз.
- Следите за тем, чтобы кабель не проходил вблизи горячих поверхностей, острых углов и не испытывал механическую нагрузку. Регулярно проверяйте сетевой кабель на предмет повреждений и износа. Поврежденный или запутавшийся кабель повышает риск удара током.
- Не кладите на горячие поверхности гриля легковоспламеняющиеся предметы, например, платочки, приборы для гриля и т.д.
- Чтобы извлечь пластины для гриля, выполнить чистку прибора или транспортировать его, дайте ему полностью остыть.
- Ни в коем случае не лейте холодную воду на горячие пластины для гриля. Не лейте на пластины для гриля горючие жидкости – прибор не предназначен для фламбирования!
- Чтобы обеспечить безопасное и надежное выключение прибора, отсоединяйте его от сети после каждого использования.
- Чтобы отсоединить прибор от сети, всегда тяните за штекер, ни в коем случае не тяните за кабель!
- Не храните прибор вне помещения или в помещениях с высокой влажностью.
- Ни в коем случае не погружайте прибор, сетевой кабель и сетевой штекер в воду для чистки.
- Используйте прибор и принадлежности к нему только в сухом состоянии – пластины для гриля и электрические соединения должны быть абсолютно сухими.
- Данный электроприбор соответствует общепринятым правилам техники безопасности. В случае повреждения прибора или сетевого кабеля необходимо немедленно вытащить сетевой штекер. Ремонт разрешается выполнять только авторизованным специализированным предприятиям или нашей заводской сервисной службе. Ремонт, осуществленный неквалифицированными лицами, может привести к существенной опасности для пользователя.
- Ненадлежащая эксплуатация и несоблюдение указаний, содержащихся в руководстве по эксплуатации, ведет к потере гарантии.

## Положения гриля

Многофункциональный гриль можно использовать для приготовления на гриле, контактном гриле, запекания и приготовления тостов. Для этих функций имеются оптимальные положения пластин для гриля:

<p><b>Положение А – приготовление на контактном гриле</b></p> 	<p><b>Положение В - запекание</b></p> 
<p>Основное положение для <b>приготовления на контактном гриле</b> мяса, сосисок и т.д. <b>ПРИМЕЧАНИЕ:</b> Оптимальные результаты приготовления можно получить в основном положении.</p>	<p>Фиксированное положение для <b>приготовления тостов и запекания</b>.</p>
<p><b>Положение С – гриль с большой рабочей поверхностью</b></p> 	
<p>В раскрытом состоянии с двойной поверхностью для приготовления на гриле как настольный гриль для дома и сада.</p>	<p><b>ВНИМАНИЕ:</b> Ни в коем случае не используйте прибор с крышкой, открытой под углом 90°, если верхняя пластина для гриля горячая! Опасность вследствие перегрева и повреждения пластмассовых ручек!</p>

## Перед первым использованием

- Для первичной термообработки защитного покрытия нагревательных элементов перед первым использованием прибора прогревайте прибор со вставленными пластинами для гриля и в закрытом состоянии (положение А) в течение 15 минут при максимальной температуре.
- Не обращайте внимания на образование легкого дыма и запаха, это кратковременное и безопасное явление. Обеспечьте хорошее проветривание помещения.
- После остывания прибора протрите все детали влажной салфеткой (см. также пункт «Чистка и уход»).
- Перед первым приготовлением на гриле однократно налейте немного пищевого растительного масла на бумажную салфетку и натрите верхнюю сторону пластин для гриля.

## Съемные пластины для гриля



**Внимание** – Снимайте и устанавливайте пластины для гриля, только когда прибор остыл и отсоединен от сети.

- Полностью раскройте прибор (положение С).
- Чтобы извлечь пластину, нажимайте на удерживающую пружину до разблокирования пластины для гриля. Приподнимите и извлеките пластину.

- Для установки пластины расположите оба носика пластины для гриля у предназначенных для этого захватов на приборе. Прижмите пластину вниз до защелкивания удерживающей пластины.
- Убедитесь, что пластины для гриля установлены правильно и прочно!

### Антипригарное покрытие:

Пластины для гриля оснащены высококачественным, легко очищаемым антипригарным покрытием. Во избежание повреждений следуйте нижеприведенным указаниям:

- Ни в коем случае не режьте продукты ножом и подобными предметами на пластинах для гриля.
- Не ставьте и не кладите на пластины для гриля алюминиевые миски, алюминиевую пленку, сковороды, кастрюли и т.д.
- Не используйте пластины для гриля для фламбирования продуктов.
- Чтобы положить, перевернуть или снять продукты, приготавливаемые на гриле, не используйте кухонные приборы и приборы для гриля из металла, а также острые и остроконечные предметы.
- При чистке пластин для гриля не используйте абразивные средства, спрей для духовок и острые приспособления для чистки.

## Элементы управления

### KG 1600 / KG 1800

Обе пластины для гриля регулируются совместно.

### KG 2000 Twin Set

Пластины для гриля регулируются по отдельности.

Для этого имеется 2 регулятора и 2 контрольные лампы.



(1) Регулятор температуры, бесступенчатый

(2) Контрольная лампа температуры

*Попеременное загорание и потухание является индикатором термостатической регулировки. **потухшая лампа не означает, что прибор выключен!***

## Приготовление на гриле

- Удостоверьтесь, что пластины для гриля вставлены правильно и до упора.
- Вставьте сетевой штекер в розетку, предварительно нагрейте пластины для гриля в закрытом положении до первого потухания контрольной лампы.
- после достижения предварительно заданной температуры положение гриля можно изменять по мере необходимости (положение А, В, С).
- Настройки температуры можно изменить в любое время в течение процесса приготовления на гриле с помощью регулятора/ов температуры.
- Для приготовления на гриле нежирной и здоровой пищи пластины для гриля оснащены по краю встроенным стоком для жира. Подставьте под сток каждой пластины для гриля подходящую термостойкую емкость, например, тарелку, для сбора вытекающего жира.
- После достижения желаемого результата приготовления выключите гриль (установите регулятор температуры в положение «0») и вытащите сетевой штекер из розетки.
- Дайте прибору остыть, выполните чистку (см. также пункт «Чистка и уход»).

### Таблица приготовления на гриле

Время приготовления на гриле и настройки температуры зависят от толщины приготавливаемого продукта и, прежде всего, от вашего личного вкуса; поэтому рекомендованные настройки следует рассматривать как ориентир.

	KG 1600 KG 1800	KG 2000	Мясо	Шашлык	Птица	Рыба	Гамбургер	Колбаса
								
Ступень	1		ПОДДЕРЖАНИЕ ТЕМПЕРАТУРЫ					
Ступень	2 – 3		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Ступень	4 – 5		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Время (мин)			5 – 7	8 – 10	10 – 15	4 – 10	3 – 8	4 – 6

**Примечание:** Температура понижается быстрее в открытом состоянии. Поэтому для приготовления на гриле в открытом положении требуется больше времени, чем в закрытом положении.

## Советы по приготовлению на гриле

- Специи добавляйте перед приготовлением на гриле, а соль – после, иначе мясо потеряет слишком много сока.
- Колбаски для жарения необходимо надкалывать перед приготовлением, чтобы они не разрывались.
- Для приготовления на гриле в открытом положении мясо необходимо нарезать кусками толщиной 2 - 3 см.
- Мясо будет особенно вкусным, если его предварительно замариновать на некоторое время.
- По возможности продукты для приготовления на гриле следует достать из холодильника за 1/2 часа до приготовления на гриле. Тогда они поджарятся быстрее и более равномерно.
- Замороженные продукты перед приготовлением на гриле необходимо полностью разморозить.
- Выбирайте гарнир по своему вкусу, не бойтесь экспериментировать! К барбекю особенно хорошо подойдут деликатесные соусы, масло с пряными травами, жареные овощи, свежие салаты, картофель в мундирах и т.д.

## Рецепты

### Фаршированный свиной шницель

4 свиных шницеля, 1 луковица, 50 г салями, 100 г сливочного сыра жирностью не менее 20%, 1 яичный желток, 2 ст.л. рубленой петрушки, 1 стакан шампиньонов.

Шницели помыть, вытереть насухо, сделать глубокий надрез. Луквицу порезать тонкими кубиками, обжарить на сковороде с добавлением небольшого количества растительного масла. Затем перемешать с нарезанной кубиками салями, сливочным сыром, яичным желтком и петрушкой, добавить перец и соль по вкусу. Мелко порубить и добавить в смесь половину шампиньонов. Осторожно нафаршировать смесью приправленные шницели, зашить или сколоть зубочистками.

Готовить при средней температуре ок. 8-10 минут в положении А.

В качестве гарнира подойдут рис, макароны, сливочный соус с шампиньонами и салат.

### Бифштексы "Элен"

4 свиных бифштекса, перец, соль, 4 половинки груши, 4 ломтика сыра Гауда.

Бифштексы помыть, вытереть насухо и приправить. Обжарить с обеих сторон при максимальной температуре в положении А в течение ок. 3 минут. Привести гриль в положение В, регулятор температуры установить на среднюю температуру. Положить на каждый бифштекс половинку груши и ломтик сыра. Запекать, пока сыр не начнет плавиться.

### Тосты для полдника

4 ломтика тостового хлеба, 30 г сливочного масла или маргарина, 8 ломтиков копченой свинины, 2 яичных белка, перец, соль, 1 ст.л. мелко порубленного зеленого лука, 4 яичных желтка, 80 г тертого сыра Гауда.

Тостовый хлеб намазать сливочным маслом или маргарином, положить вверх копченую свинину. Взбить яичный белок в крепкую пену, добавить перец, соль и зеленый лук по вкусу. Выложить взбитый белок на тосты. В центре сделать углубление. Выпустить в углубление на каждом тосте 1 яичный желток. Посыпать сыром и перцем. Установить гриль в положение В, регулятор температуры установить на среднюю температуру, запекать тосты ок. 4-5 минут.

### Колбаски по-швейцарски

8 колбасок для жарения, 100 г эмментальского сыра, 70 г шпика с прослойками мяса.

В каждой колбаске сделать по 10 косых надрезов. Эмментальский сыр и шпек нарезать небольшими кусочками и наполнить ими надрезы попеременно. Установить гриль в положение В, запекать колбаски, пока шпек слегка не поджарится, а сыр не начнет плавиться.

### **Сытные бутерброды**

1 батон белого хлеба (250 г), 2 луковицы, 1 стакан помидоровидной паприки, 300 г фарша по-тюрингски, 2 яйца, 2 ст.л. рубленой петрушки, перец, соль, чабрец, 200 г сыра Гауда в ломтиках.

Батон белого хлеба разрезать пополам вдоль. В половинках батона сделать надрез в центре. Луковицы и паприку порезать кубиками. Фарш, паприку и лук перемешать, хорошенько приправить петрушкой, чабрецом, перцем и солью. Намазать смесь на половинки батона, сверху выложить ломтики сыра. Установить гриль в положение В, запекать бутерброды, пока сыр не начнет плавиться.

**Приятного аппетита и пользования грилем!**