



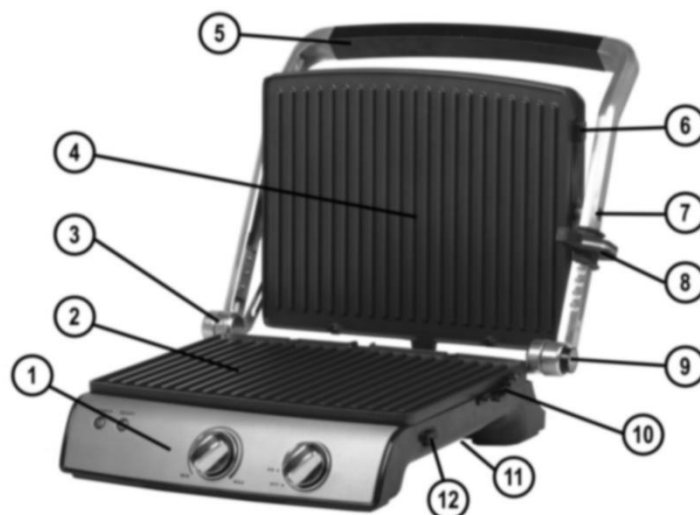
# ROMMELSBACHER

## Руководство по эксплуатации



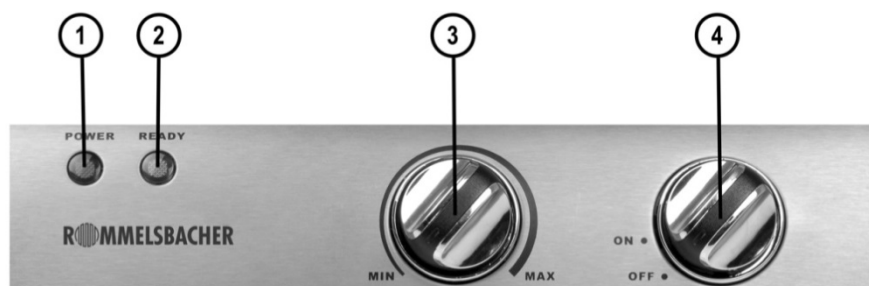
KG 2020  
**Контактный гриль**

## Описание продукта



1	Панель управления
2	Нижняя пластина для гриля
3	Левый карданный шарнир
4	Верхняя пластина для гриля
5	Дуговая рукоятка
6	Кнопка разблокировки для снятия верхней пластины для гриля
7	Гибкая подвеска пластины для гриля
8	Задвижка для регулировки высоты и фиксации
9	Левый карданный шарнир с кнопкой разблокировки
10	Опора для регулировки высоты и фиксации
11	Жироуловитель (под прибором, в нижней части)
12	Кнопка разблокировки для снятия нижней пластины для гриля

## Панель управления



1	Контрольная лампа (красная): „Нагрев ВКЛ.“
2	Контрольная лампа (зеленая): „Нагрев ВЫКЛ. “, заданная температура достигнута
3	Регулятор температуры
4	Двухпозиционный выключатель (ВКЛ./ВЫКЛ.)

# Руководство по эксплуатации

## Введение



Мы рады, что вы выбрали этот удобный контактный 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:	220 - 240 В~ 50/60 Гц
Номинальная потребляемая мощность:	2000 Вт
Класс защиты:	I
Потребление в режиме ожидания:	0 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.

## Указания по безопасности



**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.

### Общие указания по безопасности

- 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.
- 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.

#### Указания по безопасному использованию прибора



**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 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.

### 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 вентилирование помещения.

- После остывания прибора протрите все детали влажной салфеткой.
- Перед первым приготовлением на гриле однократно налейте немного пищевого растительного масла на бумажную салфетку и натрите верхнюю сторону пластин для гриля.

## Положения гриля

Данный гриль можно использовать для приготовления на гриле, контактного гриля, 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 приготовления на контактном гриле мяса, сосисок и т.д. <b>ПРИМЕЧАНИЕ:</b> В этом положении вы достигнете оптимального результата.</p>	<p>5-ступенчатая регулировка высоты для приготовления тостов и запекания.</p>
<p><b>Положение С – плоский гриль</b></p> 	
<p>В раскрытом состоянии с двойной поверхностью для приготовления на гриле как настольный гриль для дома и сада. (Для раскрывания используйте кнопку разблокировки на правом шарнире!)</p>	<p><b>ВНИМАНИЕ:</b> Ни в коем случае не используйте прибор с верхней пластиной для гриля, установленной в вертикальное положение! Опасность вследствие перегрева и повреждения ручки!</p>

## 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 для гриля, нажимайте на расположенную сбоку кнопку разблокировки (6) или (12) до разблокирования пластины для гриля. Приподнимите и извлеките пластину.
- При установке пластин для гриля удостоверьтесь, что они монтируются правильно! Пластина для нижней части помечена как „Lower Plate“, а пластина для подвижной верхней части как „Upper Plate“.

- Для установки пластины расположите обе выемки пластины для гриля у предназначенных для этого захватов на приборе. Ненадолго нажмите кнопку разблокировки (6) или (12), одновременно прижмите пластину вниз до защелкивания.
- 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.

## Переменная настройка верхней части прибора

### Регулировка высоты

Прибор оснащен 5-ступенчатой регулировкой высоты. С ее помощью верхняя пластина для гриля можно регулировать индивидуально в зависимости от толщины приготавливаемого продукта. Регулировка высоты также может использоваться в качестве защиты от раздавливания чувствительных продуктов (например, рыбы, томатов и т.д.). Для регулировки высоты приподнимите верхнюю часть прибора и передвиньте задвижку (8) вниз до желаемого положения.

### Фиксация верхней части прибора (функция блокировки)

Одновременно регулировка высоты обладает функцией блокировки, фиксирующей верхнюю часть прибора для хранения и транспортировки. Для этого передвиньте задвижку (8) вперед до упора.

### Раскладывание в положение плоского гриля

Для раскладывания в положение плоского гриля нажмите кнопку разблокировки на правом карданном шарнире (9) и полностью разложите верхнюю часть прибора.

## Приготовление на гриле

- Удостоверьтесь, что пластины для гриля вставлены правильно и до упора.
- Удостоверьтесь, что емкость для сбора вытекающего жира установлена правильно.
- Вставьте сетевой штекер в розетку, включите прибор с помощью двухпозиционного выключателя (4). Загорится красная контрольная лампа (1), прибор нагревается.
- Предварительно нагрейте пластины для гриля в закрытом положении (положение А) до первого загорания зеленой контрольной лампы (2).
- **Примечание:** Попеременное загорание обеих контрольных ламп является индикатором термостатической регулировки.
- 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 температуры (3).
- 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 прибор с помощью двухпозиционного выключателя (4), установите регулятор температуры (3) в положение „MIN“ и вытащите сетевой штекер из розетки.
- Дайте прибору остыть, затем снимите емкость для улавливания жира, вылейте жир.

## 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 и емкости для улавливания жира 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.
- **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!**

## 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.

### 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.

	Мясо	Шашлык	Птица	Рыба	Гамбургер	Колбаса
MIN (МИН.)	ПОДДЕРЖАНИЕ ТЕМПЕРАТУРЫ					
MITTEL (СРЕДНЯЯ)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
MAX (МАКС.)	<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.



## 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 наверх 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. Луквицы 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!**

Rommelsbacher ElektroHausgeräte GmbH  
Rudolf-Schmidt-Straße 18  
91550 Dinkelsbühl  
Тел. 09851/57 58 0  
Факс 09851/57 58 59  
Email: [service@rommelsbacher.de](mailto:service@rommelsbacher.de)  
Homepage: [www.rommelsbacher.de](http://www.rommelsbacher.de)



В соответствии с законом об электрических и электронных приборах данный прибор нельзя выбрасывать в обычный мусор. Его можно бесплатно сдать в специальный пункт сбора (например, пункт сбора вторсырья) для переработки электрических и электронных приборов. Информацию о возможностях утилизации можно получить в муниципальном или городском управлении.