

# ГРИЛЬ ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ ШАШЛЫЧНИЦА МОДЕЛЬ: RG-1100



## ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

**Rolsen**

Благодарим Вас за покупку шашлычницы Rolsen! Надеемся, она станет Вашим незаменимым помощником и порадует Вас вкусными и полезными блюдами.

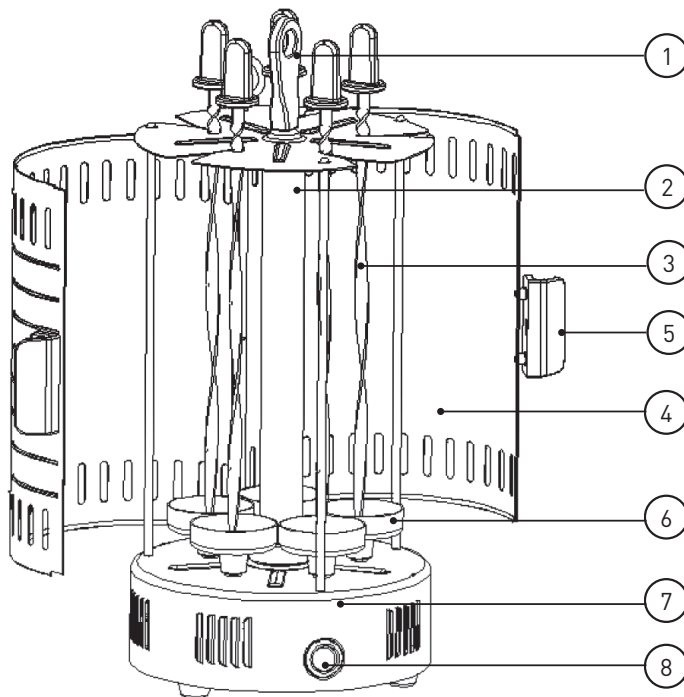
**Внимание!** Пожалуйста, перед использованием внимательно изучите инструкцию.

## **ОСНОВНЫЕ МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ**

---

- Убедитесь в том, что указанные на приборе мощность и напряжение соответствуют мощности и напряжению Вашей электросети.
- 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 прибор 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 включайте прибор в сеть электропитания, если не собираетесь его использовать.
- Запрещается прикасаться к нагретым частям во избежание ожогов.
- Запрещается переставлять включенный прибор с места на места.
- Не оставляйте прибор без присмотра во время работы.
- Прежде чем подключить прибор к электросети, удостоверьтесь, что переключатель стоит в позиции «Выключено».
- После окончания работы убедитесь, что прибор выключен, и только после этого отсоедините вилку от розетки электросети.
- 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.
- 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.
- Ни в коем случае не пытайтесь отремонтировать прибор самостоятельно.
- В случае обнаружения любых неисправностей необходимо прекратить использование прибора и обратиться в специализированный сервисный центр Rolsen.

## ОБЩЕЕ ОПИСАНИЕ



1. Ручка
2. Нагревательный элемент
3. Шампур
4. Кожух
5. Ручка кожуха
6. Поддон для сбора жира
7. Основание
8. Кнопка Включения/Выключения

## **ПЕРВОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПРИБОРА**

---

1. Распакуйте прибор. Проверьте комплектность и отсутствие механических повреждений. При необходимости удалите рекламные наклейки с корпуса.
2. После перевозки в зимних (холодных) условиях перед включением в сеть необходимо выдержать прибор при комнатной температуре в течении 4-5 ч.
3. Протрите прибор, шампуры и съемные части мягкой тканью, смоченной в мыльной воде, после чего протрите насухо.
4. Перед первым использованием включите шашлычницу на 20-25 минут, а затем отключите и дайте ей остыть.

## **ЭКСПЛУАТАЦИЯ**

---

1. Подготовленный к работе прибор включите в электросеть и оставьте нагреваться в течение 5 минут. При этом кожух и шампуры должны быть сняты.
2. Заранее подготовьте продукты. Нанизывайте продукты так, чтобы оставалось свободное место на части шампура со стороны острия, а также со стороны ручки.
3. После нагрева прибора поочередно установите шампуры. Опустите шампур так, чтобы острое было вставлено в специальное отверстие на дне поддона для сбора жира, а витая часть заходила в отверстие верхнего диска.
4. Установите все шампуры и убедитесь в том, что они могут вращаться.
5. Закройте шашлычницу кожухом.
6. По мере готовности продукта снимите защитный кожух и извлеките шампуры.
7. После окончания приготовления отключите прибор от электросети.

## **ОЧИСТКА И УХОД**

---

- Перед очисткой прибора убедитесь, что он отключен от электросети и полностью остыл.
- Всегда поддерживайте прибор в чистом состоянии.
- Для очистки прибора пользуйтесь мыльной водой, губкой или мягкой тканью.
- Не используйте химические и абразивные средства для чистки, а также не применяйте наждачную бумагу, мел, песок, и другие средства, которые могут оставить царапины на поверхности деталей и испортить внешний вид прибора.
- Перед использованием тщательно просушите прибор и все съемные части.
- После очистки и сушки соберите прибор и храните его в собранном виде в сухом месте, вдали от прямых солнечных лучей.

## РЕЦЕПТЫ

### ШАШЛЫК СВИНОЙ

**Ингредиенты:**

- свинина (филе) - 450 г
- киви - 70 г
- вино красное сухое - 100 мл
- лук репчатый - 100 г
- соль, специи

Мясо промыть, нарезать кусочками 2х2,5 см. Киви помыть, разрезать на 4 равные части. Лук нарезать тонкими кольцами. Мясо, киви, лук, соль и специи смешать, добавить сухого красного вина и оставить мариноваться на 1-2 часа. После этого каждый кусочек нанизать на шампуры. Установить шампуры в шашлычницу согласно инструкции. Готовить в течение 15-19 минут.

### ШАШЛЫК РЫБНЫЙ

**Ингредиенты:**

- форель (филе) - 380 г
- лимон - 70 г
- картофель - 180 г
- соль, специи

Филе рыбы нарезать кубиками 3х3 см. Нарезать картофель кубиками 2х2 см. Нарезать лимон дольками. В отдельной таре замариновать рыбу с лимоном, солью и специями на 20 минут. Филе рыбы нанизать на шампуры. Для закрепления шашлыка в последнюю очередь нанизать на каждый шампур по одному кусочку картофеля. Установить шампуры в шашлычницу согласно инструкции. Готовить в течение 11-16 минут.

### ШАШЛЫК КУРИНЫЙ

**Ингредиенты:**

- куриное мясо (филе) - 600 г
- лук репчатый - 100 г
- соевый соус - 100 мл
- кетчуп - 100 мл
- соль, специи

Мясо промыть, нарезать кусочками 2х2,5 см. Лук нарезать тонкими кольцами. Смешать соевый соус и кетчуп, добавить к смеси мясо, лук, соль, специи и оставить мариноваться на 2-3 часа. После этого каждый кусочек нанизать на шампуры. Установить шампуры в шашлычницу согласно инструкции. Готовить в течение 16-20 минут.

## ШАШЛЫК ИЗ БАРАНИНЫ

### Ингредиенты:

- баранина (мякоть) - 1 кг
- лук репчатый - 150 г
- винный уксус - 100 мл
- зелень (кинза или петрушка) - 50 г
- соль, специи

Мясо промыть, нарезать кусочками 4х3,5 см. Лук и зелень измельчить. Мясо, лук, зелень, соль и специи смешать, залить винным уксусом или лимонной кислотой и хорошо уплотнить. Поставить в прохладное место на 4-5 часов. После этого каждый кусочек нанизать на шампуры. Установить шампуры в шашлычницу согласно инструкции. Готовить в течение 18-25 минут.

## ЛЮЛЯ-КЕБАБ

### Ингредиенты:

- баранина - 1 кг
- лук репчатый - 100 г
- лук зеленый - 60 г
- сок гранатовый (вино красное сухое) - 100 мл
- зелень (кинза или петрушка) - 50 г
- соль, специи

Мясо промыть, пропустить один раз через мясорубку с добавлением репчатого и зеленого лука, зелени кинзы и петрушки. Фарш посолить, добавить перца и сухого красного вина или гранатового сока. Хорошо перемешать и уплотнить. Продукт положить в холодильник на 30-40 минут. После маринования руками, смоченными холодной водой, слепить шарики люля-кебаб диаметром 4-5 см и нанизать на шампуры. Установить шампуры в шашлычницу согласно инструкции. Готовить в течение 16-22 минут.

**Примечание:** рецепты, указанные в данном руководстве ориентировочны. Для Ваших предпочтений приготовления блюд и личного вкуса рекомендуем Вам поэкспериментировать со временем и пропорциями ингредиентов, чтобы получить желаемые результаты. Масса одновременной загрузки не должна превышать 1кг.

## ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

---

Питание ..... 220-230В ~50/60Гц

Максимальная мощность ..... 1000Вт

- материал корпуса: нержавеющая сталь
- поддоны для сбора жира: 5 шт.
- количество шампуров: 5 шт.
- автоматическое вращение

## 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 прибора 3 года.

Адреса близлежащих сервисных центров вы можете узнать у нашего оператора, позвонив по телефону 8-800-200-56-01 (звонок по России бесплатный).

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

Производитель: HONGKONG FLATT CORP., LTD., КНР, Нингбо, провинция Жедзианг, Восточный Ксинтианди Дзиангдонг Дистрикт, строение 2, офис 6-206

Сертификат соответствия  
РОСС CN.ME10.B13064 от 14.02.2013



### РАСШИФРОВКА СЕРИЙНОГО НОМЕРА

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

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

**Информационный центр ROLSEN**

тел.: 8-800-200-56-01

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

**Rolsen**