

СЭНДВИЧНИЦА ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ

МОДЕЛЬ РМ-755



ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

Rolsen

Спасибо Вам за то, что Вы приобрели электрическую сэндвичницу Rolsen.
Мы надеемся, что качество ее работы доставит Вам удовольствие.
Перед использованием прибора внимательно ознакомьтесь с инструкцией.

ОБЩЕЕ ОПИСАНИЕ

1. Корпус
2. Световой индикатор включения (красный)
3. Световой индикатор нагрева (зеленый)
4. Ручка
5. Замок
6. Фиксаторы
7. Рабочая поверхность с антипригарным покрытием
8. Пластина для вафель
9. Пластина для гриля



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 сэндвичницу 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 оставляйте прибор без присмотра во время работы.
- Не включайте прибор в сеть электропитания, если не собираетесь его использовать.
- 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.
- В процессе работы корпус прибора становится горячим, поэтому следует брать его только за ручку. Также рекомендуется использовать рукавички.
- Ни в коем случае не помещайте прибор и шнур питания в воду или другую жидкость. Не допускайте контакта электрических соединений с водой.
- Периодически проверяйте электрический шнур на предмет возможных повреждений.
- В случае обнаружения любых неисправностей необходимо прекратить использование прибора и обратиться в специализированный сервисный центр RolSEN. Ни в коем случае не пытайтесь отремонтировать прибор самостоятельно.

ПЕРВОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПРИБОРА

Распакуйте прибор. При необходимости удалите рекламные наклейки с корпуса сэндвичницы.

Откройте прибор и протрите влажной мягкой тканью поверхность нагревательных элементов, затем высушите. Полностью размотайте шнур электропитания.

ВНИМАНИЕ: при первом включении прибора может быть легкий запах гари. Это не является неисправностью, запах прекратится после первого использования.

ЭКСПЛУАТАЦИЯ

Данное устройство универсально. Оно совмещает в себе сразу 3 прибора, благодаря сменным пластинам разной формы, в результате чего Вы можете готовить сэндвичи, вафли, продукты на гриле.

Замена пластин

1. Для смены пластин дождитесь, когда прибор полностью остынет!
2. Для того чтобы сменить пластины, Вам необходимо раздвинуть фиксаторы по указателям (стрелки).
3. При установке выбранных пластин необходимо вставить их в соответствующие пазы и надавить до щелчка.

Приготовление сэндвичей

1. Откройте прибор. Смажьте нагревательные элементы небольшим количеством жира (масла).
2. Включите шнур электропитания в сеть, чтобы разогреть нагревательные поверхности. Загорится красная индикаторная лампочка.
3. При достижении заданной температуры загорается зеленая индикаторная лампочка.
4. Откройте замок и и поднимайте крышку вверх до тех пор, пока она не остановится в открытом положении. Положите на нижние пластины приготовленный сэндвич с начинкой.

Примечание: Для получения равномерно поджаренной золотисто-коричневой корочки смажьте стороны хлеба, прилегающие к рабочим пластинам, небольшим количеством масла.

5. Закройте прибор за верхнюю ручку и выпекайте сэндвичи примерно 3-4 минуты, в зависимости от желаемой степени поджарки, сорта хлеба и характера начинки.

Примечание: Во время приготовления сэндвичей зеленый индикатор нагрева попеременно включается и выключается. Это обозначает, что нагревательные элементы включаются и выключаются для регулирования необходимой температуры.

6. Откройте прибор и извлеките готовые сэндвичи с использованием пластмассовой или деревянной лопатки. Не пользуйтесь для этого металлическими приборами (ножом, вилкой и пр.), чтобы не повредить

поверхность нагревательных элементов.

7. При необходимости продолжить приготовление сэндвичей подождите, пока зеленый индикатор нагрева не загорится снова, после чего поместите в сэндвичницу новые ломтики хлеба.

Выпечка вафель

1. Установите пластины для вафель как это было описано в разделе "Замена пластин".
2. Повторите шаги 1-3, как это было описано в разделе "Приготовление сэндвичей".
3. Откройте прибор и залейте тесто. Распределите тесто равномерно по поверхности нагревательного элемента, при этом не допускайте, чтобы оно выливалось за края.
4. Закройте прибор за верхнюю ручку и выпекайте вафлю примерно 3 минуты, в зависимости от желаемой степени поджарки.
5. Откройте прибор и извлеките готовую вафлю с использованием пластмассовой или деревянной лопатки. Не пользуйтесь для этого металлическими приборами (ножом, вилкой и пр.), чтобы не повредить поверхность нагревательных элементов.
6. При необходимости продолжить выпечку вафель, сразу залейте очередную порцию теста и повторите вышеописанную процедуру.

Поджаривание на гриле

1. Установите пластины для гриля как это было описано в разделе "Замена пластин".
2. Повторите шаги 1-3, как это было описано в разделе "Приготовление сэндвичей".
3. Разместите продукты на поверхности нагревательного элемента и осторожно закройте крышку.
4. Когда продукты достаточно прожарятся, извлеките их при помощи пластмассовой или деревянной лопатки. Не пользуйтесь для этого металлическими приборами (ножом, вилкой и пр.), чтобы не повредить поверхность нагревательных элементов.

ОЧИСТКА

- Прежде чем приступить к чистке прибора, выньте вилку из розетки и дайте ему остыть, не закрывая пластины.
- Во избежание поражения электрическим током не мойте устройство водой и не погружайте его в воду.

- Не используйте для чистки абразивные или сильнодействующие моющие средства.
- Рабочие пластины можно очищать при помощи влажной мягкой ткани или мягкой щетки. Снаружи прибор можно протирать увлажненной безворсовой тканью.

РЕЦЕПТЫ СЭНДВИЧЕЙ

1. СЭНДВИЧИ С СЫРОМ И ВЕТЧИНОЙ

Ингредиенты:

- ломтики черного или белого хлеба
- 2 ломтика сыра
- 2 ломтика ветчины

Положите на предварительно разогретую внутреннюю поверхность ломтики хлеба (смазанной стороной вниз). Положите на каждый кусок хлеба ломтик сыра и ветчины, накройте все ломтиками хлеба (смазанной стороной вверх), опустите крышку и готовьте приблизительно 2-5 минут.

2. СЭНДВИЧ С ПОМИДОРАМИ, СЫРОМ И АНЧОУСАМИ

Ингредиенты:

- ломтики белого хлеба
- 1-2 помидора (нарезанных ломтиками)
- 2 столовые ложки тертого сыра Пармезан
- 6 анчоусов
- Паприка
- Майоран

Положите на предварительно разогретую внутреннюю поверхность ломтики помидора, анчоусы и тертый сыр на каждый кусок хлеба. Посыпьте паприкой, майораном и накройте сверху кусочками хлеба. Обжаривайте сэндвичи в течение 3-4 минут.

3. СЭНДВИЧИ С БАНАНОМ

Ингредиенты:

- ломтики белого или черного хлеба
- 1/2 банана
- плитка шоколада

Положите на предварительно разогретую внутреннюю поверхность ломтики хлеба (смазанной стороной вниз), добавьте 2 квадратика шоколада, нарезанный банан, накройте все ломтиками хлеба (смазанной стороной вверх), опустите крышку и готовьте приблизительно 2-5 минут.

РЕЦЕПТЫ ВАФЕЛЬ

1. ОБЫЧНЫЕ ВАФЛИ

Ингредиенты (примерно на 18 вафель):

- 4 яйца
- 1/2 л молока
- 500 г муки
- 150 г масла или маргарина
- 4 ст.л. сахара
- 2 ч.л. разрыхлителя

Отделить белки от желтков. Взбить белки. Растопить маргарин, немного остудить. Просеять муку, добавить сахар, разрыхлитель, растопленный маргарин, постепенно перемешивая. Ввести белки, продолжая перемешивать, затем желтки. Выпекать вафли в предварительно разогретом приборе 3 минуты. Готовые вафли можно подавать с джемом, мороженым, сахарной пудрой либо промазать заварным кремом.

2. ЛЬЕЖСКИЕ ВАФЛИ

Ингредиенты:

- 500 г муки
- 250 г светло-коричневого (или белого) сахара
- 25 г сухих дрожжей (50 г свежих)
- 7 г соли
- 250 г сливочного масла или маргарина
- 2 яйца
- 1 пак ванильного сахара
- 175 мл молока

Смешать все ингредиенты кроме сахара, замесить тесто и оставить на 30 минут. Затем добавить в тесто сахар-песок, дать постоять еще 15 минут и выпекать в разогретом приборе.

3. БЕЛЬГИЙСКИЕ ВАФЛИ

Ингредиенты (примерно 15 вафель):

- 750 г муки
- 300 г коричневого сахара
- 250 г масла
- 6 яиц
- 20 г свежих дрожжей
- 2 щепотки соли

- 1 ст.л. сахара
- немного молока или легкого пива.

Развести дрожжи в теплом молоке или пиве, добавить столовую ложку сахара, перемешать и оставить на 10 мин. В миске смешать муку с солью. В другой миске взбить желтки с сахаром, отдельно взбить белки. Растопить масло в кастрюльке.

Добавить дрожжи в муку, перемешать, добавить желтки, перемешать, добавить масло, и еще раз все перемешать. Добавить белки и аккуратно перемешать, сделать маленькие шарики из теста и оставить на 30 мин. Выпечь в приборе, подавать с теплыми или холодными с гарниром и без (лучше горячими, без гарнира). В вафли можно добавить корицу, ваниль, мед, ромовую эссенцию или ром, имбирь, гвоздику, мускат по вкусу.

4. ВАФЛИ ОСОБЫЕ

Ингредиенты:

- 5-6 яиц
- 1 стакан сахара
- 200 г слив. масла
- 0,5 стакана молока
- 1,5-2 стакана муки
- ванилин

Яйца, сахар взбить, добавить растопленное масло, молоко и ванилин. Перемешать. Добавлять муку и перемешивать до консистенции сметаны.

5. ВАФЛИ ЛЮБИМЫЕ

Ингредиенты:

- 5 яиц
- 1 стакан сахара
- 200 г маргарина
- 2 стакана муки

Яйца, сахар взбить, добавить растопленное масло. Перемешать. Добавлять муку и перемешивать до консистенции сметаны.

РЕЦЕПТЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ НА ГРИЛЕ

1. ОВОЩИ ГРИЛЬ

Ингредиенты:

- баклажаны - 250 грамм
- кабачки - 250 грамм
- красный сладкий перец- 2 стручка
- шампиньоны - 4 шт (больших)
- масло оливковое - 3 столовые ложки
- чеснок - 1 зубчик (измельченный)
- каперсы - 2 столовые ложки
- базилик (свежий) – 1 пучок
- сок лимонный, черный перец, соль по вкусу

Нарежьте кабачки и баклажаны на тонкие ломтики по диагонали. Оливковым маслом слегка смажьте все овощи, и посыпьте перцем и солью. Запеките овощи на гриле (внутри прибора). Овощи разместите на крупном блюде, и посыпьте сверху измельченными чесноком, базиликом и каперсами. Сбрызните овощи гриль лимонным соком.

2. МЯСО ГРИЛЬ

Среди вариантов мяса на гриле можно приготовить куриное филе.

Ингредиенты для маринада:

- уксус
- очищенная вода
- лавровый лист
- зелень - любые травы по вкусу
- перец-горошек
- соль йодированная

Смешайте уксус с водой в равных долях - суммарное количество жидкости должно быть таким, чтобы покрывать мясо, плотно уложенное в глубокую форму.

Добавьте лавровый лист и соль, всыпьте перец. Зелень мелко нарубите и смешайте с маринадом. Мясо промойте, тонко нарежьте, плотно уложите в форму и залейте маринадом. Оставьте настояться в холодильнике или просто прохладном месте. В зависимости от того, какой степени пряности Вы хотите получить мясо, Вам потребуется от 1 до 12 часов.

Прибор нужно предварительно разогреть 2-3 минуты. Затем, по надобности, смазать растительным маслом внутреннюю поверхность. После этого положите кусочки мяса, закройте крышку и дайте ему какое-то время прожариться (10-20 мин).

На готовность мясо нужно проверять, делая надрезы вдоль филе.
Перед открытием прибора для проверки готовности, рекомендуется выключать его из розетки. Отличным гарниром к мясу на гриле станут свежие овощи.

3. РЫБА ГРИЛЬ

Среди вариантов рыбы на гриле можно приготовить лосося.

Ингредиенты:

- лосось (стейк) – 2 шт. (по 175г)
- винный уксус или сок лимона - 30 мл
- соевый соус - 10 мл

Соедините уксус или сок лимона с соевым соусом. Выложите лосося в эмалированную миску. Залейте маринадом, накройте и оставьте на 30 мин. Поместите рыбу на предварительно разогретую поверхность и готовьте до золотистой корочки.

Примечание: Время и методы тепловой обработки, указанные в данном руководстве – ориентировочны. Для Ваших предпочтений приготовления блюд и личного вкуса рекомендуем Вам поэкспериментировать со временем и методами работы прибора, чтобы получить желаемые результаты.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Питание 220-230В ~ 50Гц

Максимальная мощность 750Вт

- Корпус из термостойкого пластика со вставками из нерж. стали
- 3 съемные пластины: для вафель, сэндвичей и гриля
- Световой индикатор нагрева и работы
- Антипригарное покрытие

ГАРАНТИЯ И РЕМОНТ

1. В случае повреждения сетевого шнура 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 шнура
- 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, Восточный проспект Ксинтанди Дзиангдонг, провинция Нингбо Жедзианг, дом 2, офис 6-206

Сертификат соответствия
РОСС CN.ME10.B12422 от 23.05.2012



РАСШИФРОВКА СЕРИЙНОГО НОМЕРА

дата производства	технический код	серийный номер
*** АА ***** месяц год		

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

Rolsen