



## РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

### ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ ШАШЛЫЧНИЦА SA-7811B



#### ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Параметры сети: 220 В, 50 Гц  
Мощность: 1000 Вт  
Количество шампуров: 6  
Частота вращения шампуров (раз/сек.): 0,2  
Механический таймер  
Отключение при опрокидывании  
Температура нагрева: не менее 650 С  
Масса одновременной загрузки: 1 кг  
Масса электрошашлычницы: 3 кг

## ВВЕДЕНИЕ

Электрическая шашлычница предназначена для жарки любого вида мяса. В состав входит 5 шампуров, а также чашечки для сбора жира/сока. Данная алюминиевая шашлычница очень легко моется.

Электрический гриль позволяет приготовить шашлык в любое время года. Для приготовления вам не понадобится готовить угли, ждать, когда жар будет оптимальным. Продукты в электрошашлычнице готовятся быстро и качественно.

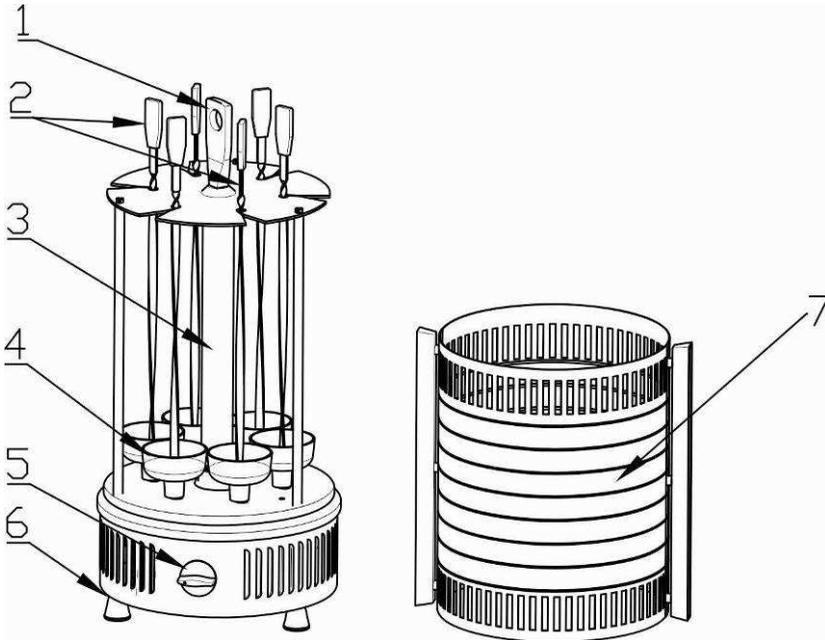
Большое преимущество электрических грилей, барбекю, шашлычниц состоит в том, что быстрый старт делает их очень комфортными в использовании, а температура не зависит от ветра и остывания угля.

Рекомендуется использовать данную электрошашлычницу вместе с маринатором, так как это значительно облегчит вашу жизнь на кухне и сократит время приготовления ароматного и вкусного шашлыка в домашних условиях.

## МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

- Перед началом работы прочтите инструкцию и сохраните ее для дальнейшего использования.
- Не допускайте использование прибора детьми, а также людьми, не обладающими достаточными навыками, без присмотра или предварительного инструктажа.
- Во время работы температура внешней поверхности прибора может быть высокой, поэтому не прикасайтесь к прибору во избежание ожогов.
- Используйте прибор только в бытовых целях в соответствии с данной инструкцией по эксплуатации. Не используйте прибор вне помещений.
- Отключайте прибор от сети питания перед сменой аксессуаров или чисткой.
- При обнаружении неисправности прибора необходимо обратиться в соответствующий сервисный центр. Не используйте прибор с неисправными частями.
- Во избежание поражения электрическим током и возгорания, не погружайте прибор в воду или другие жидкости. Запрещается включать прибор влажными руками.
- Не позволяйте детям играть с работающим прибором.
- Не допускайте попадания длинных волос, а также иных предметов, в работающие части прибора.
- Не тяните за провод, чтобы вытащить штекер из розетки.
- Не допускайте соприкосновения кабеля питания прибора с горячими поверхностями, а также слишком острыми краями.

## ОПИСАНИЕ ПРИБОРА



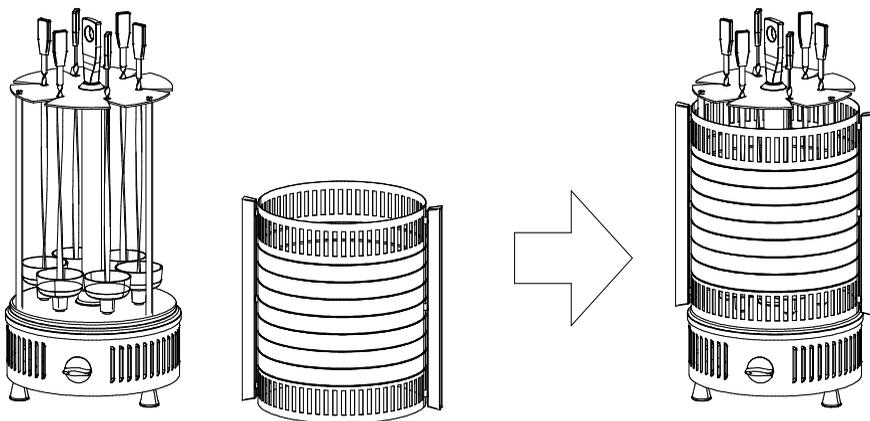
1. Ручка
2. Шампура
3. Нагревательный элемент
4. Чашечки
5. Таймер
6. База
7. Кожух

## ПЕРЕД НАЧАЛОМ РАБОТЫ

- Внимательно прочитайте инструкцию по эксплуатации перед первым применением прибора.
- Протрите мягкой влажной тканью корпус прибора.
- Тщательно промойте чашечки и шампура, после чего потрите их насухо перед первым применением, а также после каждого последующего использования.

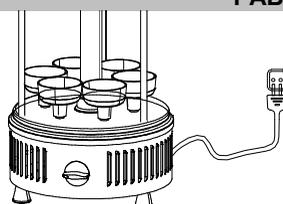
## СБОРКА И УСТАНОВКА

Приступая к сборке прибора, убедитесь, что он отключен от сети. Соберите прибор, опираясь на следующую картинку.

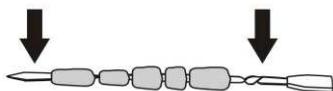


1. Перед установкой выберите подходящее для этого место. Оно должно соответствовать следующим условиям: свободное пространство сверху должно составлять не менее 50 см, по бокам – 25 см, между задней стенкой прибора и стеной – не менее 25 см.
2. Включите пустой прибор, установите таймер на 20-25 минут и дайте ему поработать 20-25 минут. Затем отключите, дайте электрорешетчатнице остыть. Прибор готов к использованию.

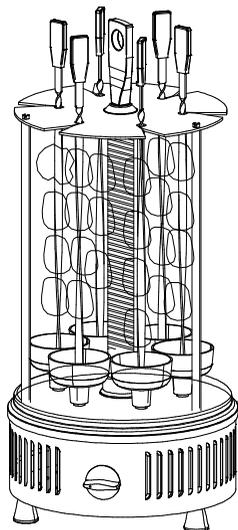
## РАБОТА ПРИБОРА



1. Подготовленную к работе электрорешетчатницу включите в сеть и установите таймер на 5 минут. При этом кожу и шампура должны быть сняты.

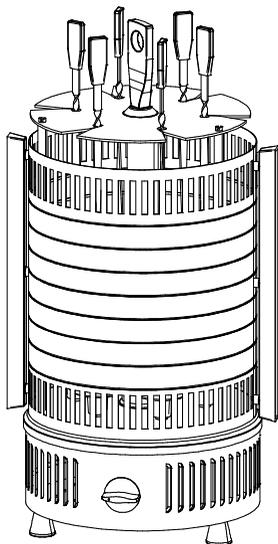


2. Подготовьте маринованное мясо для шашлыков. Нанизывайте мясо так, чтобы оставалось свободное место на части шампура со стороны острия, а также со стороны ручки.



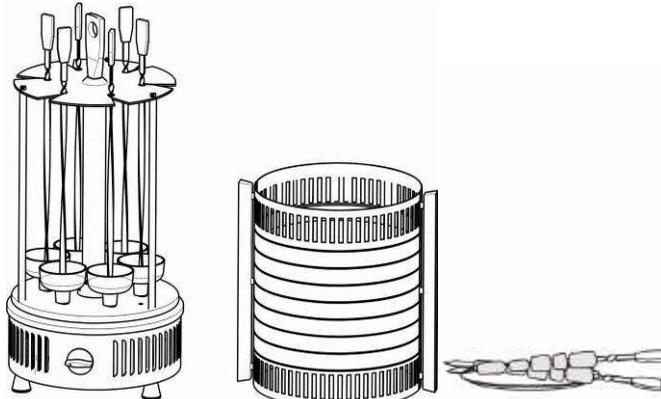
3.

После того как нагреватель разогрелся, поочередно установите шампура на место. Опустите шампура так, чтобы острие было вставлено в специальное отверстие на дне чашки, а витая часть заходила в отверстие верхнего диска.



4.

Установите все шампура и убедитесь в том, что они могут вращаться. Закройте электрошашлычницу кожухом и установите необходимое время на Таймере.



5.

По окончании жарки шашлыков снимите защитный кожух и извлеките шампура с шашлыками.

### **Внимание!**

Во время работы с электрошашлычницей используйте прихватки и полотенца, не прикасайтесь к нагретым частям прибора во избежание ожогов!

## **УХОД И ХРАНЕНИЕ**

- По окончании работы выньте вилку кабеля из электрической розетки.
- Чистить корпус можно, только если он отключен от сети и полностью остыл. Ни в коем случае не помещайте прибор целиком под проточную воду или в посудомоечную машину!
- 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.

## **СПИСОК РЕЦЕПТОВ**

### ***Шашлык из свинины***

*Ингредиенты:*

- \* 2 кг. свиной шеи
- \* 2 ст. ложки горчицы
- \* 4 ст. ложки майонеза
- \* свежемолотый черный перец
- \* 4-5 луковиц
- \* 1 лимон
- \* лавровый лист
- \* хмели-сунели

\* соль

### **Способ приготовления:**

За 6-8 часов до приготовления шашлыка, мясо следует замариновать. Для этого свиную шею следует нарезать на порционные куски и уложить слоями в емкость, где будет мариноваться шашлык. Между слоями мяса следует сдобрить свежемолтым черным перцем, хмели-сунели, добавить майонез, горчицу, лавровый лист и уложить слой лука порезанного кольцами. Все слои сверху залить соком 1 лимона. В таком состоянии оставить на один час, затем перемешать и убрать в прохладное место на 5-7 часов.

### ***Шашлык в кефире***

#### *Ингредиенты:*

- \*свинина - 1 кг
- \*кефир - 1 л
- \*репчатый лук - четыре штуки
- \*сушеный базилик - по вкусу
- \*соль - по вкусу
- \*черный молотый перец - по вкусу

### **Способ приготовления:**

Мясо нарежьте на крупные куски и сложите в кастрюлю. Лук почистите, помойте и нарежьте полукольцами.

После этого добавьте в кастрюлю с мясом лук, сушеный базилик, соль и молотый перец. Все хорошо перемешайте. Мясо разомните руками и залейте кефиром.

Поставьте мариноваться в холодильник не менее чем на 6 часов.

После этого достаньте из холодильника и нанижьте на шампуры кусочки мяса.

Жарьте шашлык до готовности в элетрошашлычнице.

После этого выложите мясо на блюдо и подайте на стол.

Шашлык в кефире готов!

### ***Шашлык из куриных крылышек***

#### *Ингредиенты:*

- \*куриные крылышки - 25 шт.
- \*репчатый лук - 3 шт.
- \*кефир - 1 л
- \*черный молотый перец - по вкусу
- \*соль - по вкусу

### **Способ приготовления:**

Куриные крылышки тщательно помойте и сложите в эмалированную миску, посолите, поперчите и смешайте с нарезанным кольцами луком. Влейте кефир, еще раз тщательно перемешайте и поставьте в прохладное место не менее чем на 2 часа для маринования.

По истечении времени нанижьте куриные крылышки на шампуры и жарьте до готовности. Подавать можно с зеленью и свежими овощами.

### ***Шашлык из курицы***

*Ингредиенты:*

- \*Грудка куриная - 1 шт.
- \*Майонез - одна столовая ложка
- \*Соль (и перец, по вкусу)

### **Способ приготовления:**

Берем куриную грудку, моем, режем на кусочки. Солим, перчим. Замачиваем в майонезе минут на 10. Затем жарим шашлык в электрошашлычнице до готовности.

### ***Рыбные шашлычки***

*Ингредиенты:*

- \*600 г лосося
- \*300 г спаржи
- \*соль, перец
- \*3 ст.л. соуса кисло-сладкого (например, чили)
- \*1 ст.л. растительного масла

### **Способ приготовления:**

Филе лосося порежьте кубиками по 2,5 см. Затем положите рыбу и верхушки спаржи в кастрюлю, залейте соусом и растительным маслом.

Накройте крышкой и поставьте в холодильник мариноваться на полчаса.

Попеременно насаживайте на шампуры лосось и спаржу.

Сверху присыпьте солью и перцем и готовьте в электрошашлычнице до готовности.

Приятного аппетита!

### ***Шашлык из горбуши***

*Ингредиенты:*

- \*500 г горбуши
- \*3 луковицы
- \*100 г томатного соуса
- \*50 г уксуса
- \*0,5 лимона
- \*укроп

\*перец

\*соль

### Способ приготовления:

Филе горбуши нарежьте слегка наискось и маринуйте в течение 20-25 минут (в качестве маринада используйте смесь уксуса (3%), сока лимона, перца, лука и укропа). Затем рыбу накалывайте на деревянные шпажки или шампуры, чередуя с луком, порезанным кольцами

Подавайте блюдо на стол с томатным соусом и зеленым луком. Приятного аппетита!

### КОМПЛЕКТАЦИЯ

Электрическая шашлычница	1 шт.
Кожух	1 шт.
Шампура	6 шт.
Чашечки	6 шт.
Инструкция по эксплуатации	1 шт.
Гарантийный талон	1 шт.

Производитель: NINGBO SCARLETT ELECTRICAL TECHNOLOGY CO., LTD., Китай

Импортер: ООО «Сакура Электроникс Групп»

Адрес: 630501 Россия, Новосибирская область, р.п. Краснообск, 221

[www.sakura-dt.com](http://www.sakura-dt.com)

