



РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ ШАШЛЫЧНИЦА SA-7810SB



ОБЩЕЕ ОПИСАНИЕ

Параметры сети: 220-230 В ~50/60 Гц

Мощность: 1000 Вт

Нагревательный элемент из нержавеющей стали

Частота вращения шампуров : 2.5-3 оборотов в минуту

Кнопка «Вкл/Выкл» со световым индикатором включения

Масса одновременной загрузки продуктов: до 1 кг

НАЗНАЧЕНИЕ ПРИБОРА

Электрическая шашлычница - это вкусный и ароматный шашлык в домашних условиях в любое время года. Вам не понадобится тратить время на приготовление углей.

Электрошашлычница упростит процесс приготовления и не заставит долго ждать самого превосходного результата. Шашлычница Sakura подходит для приготовления любой разновидности мяса. В ее комплектацию входят 5 шампуров с чашечками для сбора жира/сока. Прибор сделан из прочного алюминия и жаростойкого пластика и очень легко моется.

МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

- **Перед подключением устройства внимательно прочитайте инструкцию по эксплуатации, соблюдайте все меры безопасности и рекомендации по эксплуатации прибора, приведенные в данной инструкции**
- Перед использованием устройства убедитесь, что сетевой шнур и разъем сетевого шнура прибора не имеют повреждений. Категорически запрещается использовать прибор при наличии повреждений.
- Убедитесь, что параметры электрической сети соответствуют указанным в инструкции по эксплуатации и на корпусе прибора. Используйте розетку с заземлением.
- Используйте прибор только в бытовых целях в соответствии с данной инструкцией по эксплуатации. Не используйте прибор вне помещений.
- При подключении прибора к сети не используйте переходники
- Не допускайте контакта сетевого шнура с горячими и острыми предметами, могущими повредить изоляцию сетевого шнура.
- Не беритесь за сетевой шнур и вилку сетевого шнура мокрыми руками.
- Не погружайте прибор, сетевой шнур и вилку сетевого шнура в воду и прочие жидкости. Если произошло случайное падение прибора в воду, не касаясь воды, немедленно отключите прибор от сети и обратитесь в авторизованный сервисный центр по вопросу дальнейшей эксплуатации прибора.
- Запрещается включать прибор влажными руками.
- Не помещайте посторонние предметы, в том числе металлические, в отверстия, разъемы, вентиляционные решетки и другие места прибора.
- При отключении прибора от сети не дергайте за сетевой шнур, возьмитесь за сетевую вилку и аккуратно отсоедините ее от розетки.
- Не оставляйте включенный прибор без надзора, всегда отключайте прибор от сети если вы им не пользуетесь.
- Не переносите включенный прибор во время работы.
- Не допускайте использование прибора детьми, а также людьми, не обладающими достаточными навыками, без присмотра или предварительного инструктажа.
- 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.
- Не допускайте попадания длинных волос, а также иных предметов, в работающие части прибора.
- Не пытайтесь самостоятельно разбирать и ремонтировать прибор, обращайтесь в авторизованный сервисный центр.

- Не допускайте использование полиэтиленовых пакетов и пленки от упаковки детьми в качестве игрушек во избежание опасности удушья!

ОПИСАНИЕ ПРИБОРА

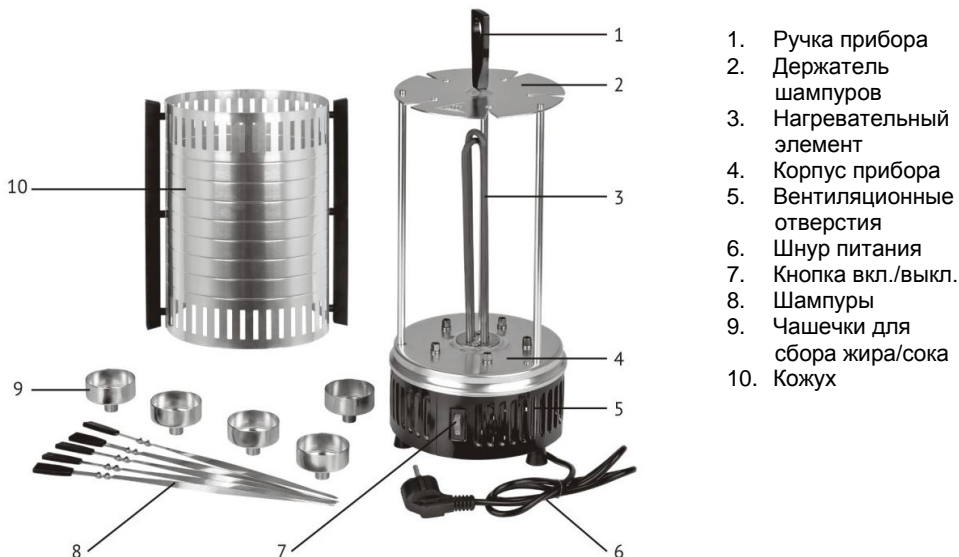


Рисунок 1

Производитель оставляет за собой право изменять технические характеристики прибора без предварительного уведомления.

ПЕРЕД НАЧАЛОМ РАБОТЫ

- Внимательно прочитайте инструкцию по эксплуатации перед первым применением прибора.
- Перед первым использованием извлеките прибор из упаковки, удалите упаковочные материалы и наклейки, в случае транспортировки либо хранения прибора при пониженной температуре прибор необходимо выдержать при комнатной температуре не менее 2-х часов.
- Протрите мягкой влажной тканью корпус прибора.
- Тщательно промойте чашечки и шампуры, 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 следующие изображения:

- На рисунке 2 – сборка со снятым кожухом
- На рисунке 3 – с надетым кожухом



Рисунок 2

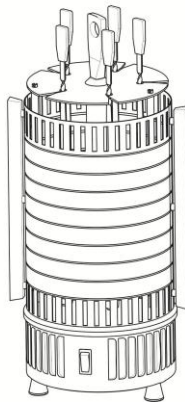
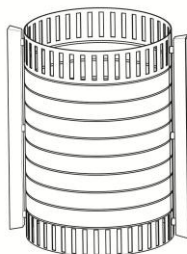


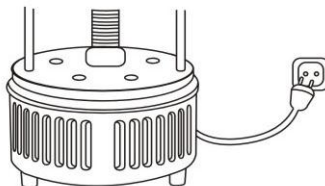
Рисунок 3

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 и дайте ему поработать 20-25 минут. Затем отключите, дайте электрошашлычнице остыть. Прибор готов к использованию.
- 3.

РАБОТА ПРИБОРА

1. Подготовленную к работе электрошашлычницу включите в сеть, включите кнопку «Вкл/Выкл» и оставьте нагреваться в течение 5 минут. При этом кожух и шампура должны быть сняты (рисунок 4)

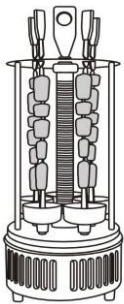
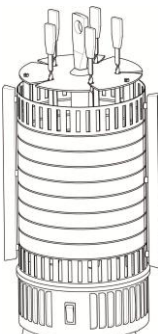
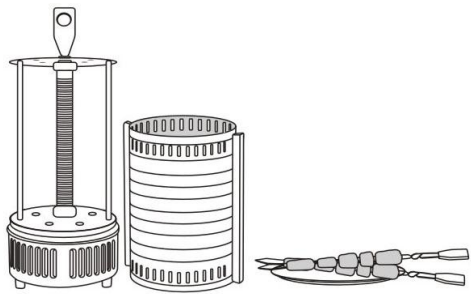
Рисунок 4



2. Подготовьте маринованное мясо для шашлыков. Нанизывайте мясо так, чтобы оставалось свободное место на части шампура со стороны острья, а также со стороны ручки (рисунок 5)

Рисунок 5



<p>3. После того как нагревательный элемент разогрелся, поочередно установите шампury на место. Опустите шампury так, чтобы острие было вставлено в специальное отверстие на дне чашки, а витая часть заходила в отверстие верхнего диска (рисунoк 6).</p>	<p style="text-align: right;"><i>Рисунок 6</i></p> 
<p>4. Установите все шампury и убедитесь в том, что они могут вращаться. Закройте электрошашлычницу кожухом (рисунoк 7)</p>	<p style="text-align: right;"><i>Рисунок 7</i></p> 
<p>5. По окончании жарки шашлыков снимите защитный кожух и извлеките шампury с шашлыками (рисунoк 8)</p>	<p style="text-align: right;"><i>Рисунок 8</i></p> 

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.

РЕМОНТ И ВОССТАНОВЛЕНИЕ

Если ваш прибор не работает или работает ненадлежащим образом, обратитесь в авторизованный сервисный центр за консультацией или ремонтом. Список авторизованных сервисных центров указан в гарантийном талоне и на сайте sakura-dt.com

1. Гарантия действует при пользовании прибором в строгом соответствии с инструкцией по эксплуатации и соблюдению правил и требований безопасности.
2. Гарантия не включает в себя техническое обслуживание, установку и настройку прибора на дому у владельца, а также не распространяется на естественный износ изделия.
3. Гарантия не распространяется на:
 - технику с механическими повреждениями;
 - нарушения правил эксплуатации, неправильную установку, сборку, транспортировку;
 - последствия воздействия стихийных бедствий (молния, пожар, наводнение и т.д.);
 - ремонт и внесение изменений в конструкцию неуполномоченными лицами;
 - попадание внутрь прибора посторонних предметов, веществ, насекомых;
 - использование прибора в профессиональных целях;
 - Повреждения вследствие подключения прибора к питающим сетям с параметрами, не соответствующим техническим данным прибора;
 - расходные материалы, аксессуары (упаковка, шампуры, чашечки)

КОМПЛЕКТАЦИЯ

Электрическая шашлычница	1 шт.
Кожух	1 шт.
Шампур	5 шт.
Чашечка для сбора жира	5 шт.
Инструкция по эксплуатации	1 шт.
Гарантийный талон	1 шт.

Производитель: NINGBO YIXUN ELECTRIC APPLIANCE CO., LTD.

Адрес: Fuhai Industrial Zone, Fuhai Town, Cixi City, Ningbo, Zhejiang, China (Китай)

Импортер: ООО «Сакура Электроникс Групп»

Адрес: 630088 Россия, Новосибирск, Северный проезд, 7

www.sakura-dt.com



Срок службы прибора – 5 лет

Дата производства: 07-2020

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 нанижите 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 нанижите 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. Поочередно 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!