

## РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

### ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ ШАШЛЫЧНИЦА SA-7811SR



#### 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

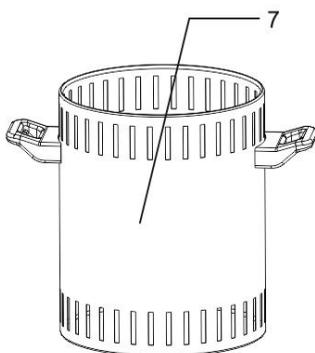
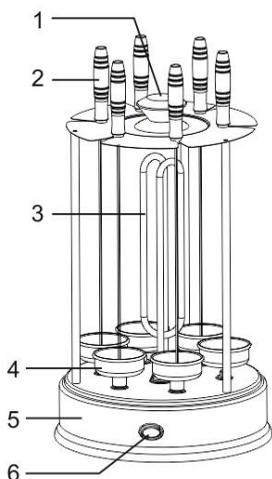
Электрическая шашлычница - это вкусный и ароматный шашлык в домашних условиях в любое время года. Вам не понадобится тратить время на приготовление углей. Электрошашлычница упрощает процесс приготовления и не заставит долго ждать самого превосходного результата. Шашлычница Sakura подходит для приготовления любой разновидности мяса. В ее комплектацию входят 5-6 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



1. Ручка прибора
2. Шампур
3. Нагревательный элемент
4. Чашечки для сбора жира/сока
5. Корпус прибора
6. Кнопка вкл./выкл.
7. Кожух

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

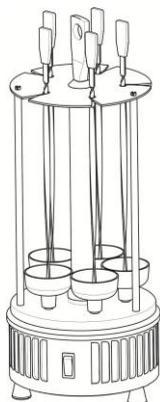


Рисунок 2

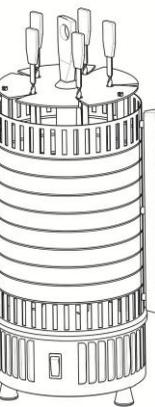
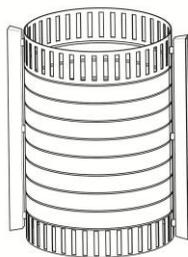


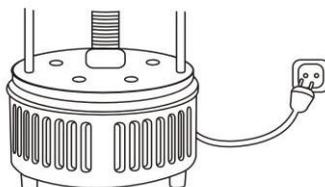
Рисунок 3

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 острия, а также со стороны ручки (рисунок 5)

Рисунок 5



3. После того как нагревательный элемент разогрелся, поочередно установите шампуры на место. Опустите шампуры так, чтобы острие было вставлено в специальное отверстие на дне чашки, а витая часть заходила в отверстие верхнего диска (рисунок 6).

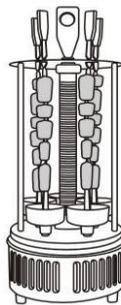


Рисунок 6

4. Установите все шампуры и убедитесь в том, что они могут вращаться. Закройте электрошашлычницу кожухом (рисунок 7)

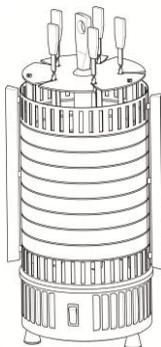


Рисунок 7

5. По окончании жарки шашлычков снимите защитный кожух и извлеките шампуры с шашлыками (рисунок 8)

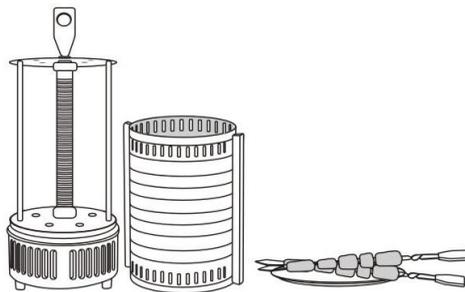


Рисунок 8

### 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	6 шт.
Чашечка для сбора жира	6 шт.
Инструкция по эксплуатации	1 шт.
Гарантийный талон	1 шт.

Производитель: NINGBO OXEN IMPORT AND EXPORT CO.,LTD.

Адрес: No.157 , Room 2313 Chenmao West Road, Zhonggongmiao Street, Yinzhou distric, Ningbo city, P.R China (Китай)

Импортер: ООО «Сакура Электроникс Групп»

Адрес: 630088 Россия, Новосибирск, Северный проезд, 7

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