

Saturn®

ST-FP8560C KABOV GRILL ЭЛЕКТРОШАШЛЫЧНИЦА



RU

Уважаемый покупатель!

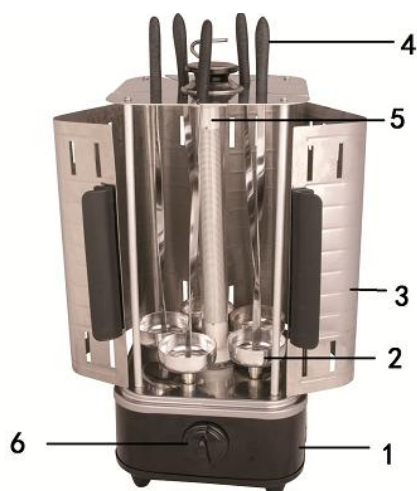
Поздравляем Вас с приобретением изделия торговой марки "Saturn". Мы уверены, что наши изделия будут верными и надежными помощниками в Вашем домашнем хозяйстве.

Не подвергайте устройство резким перепадам температур. Резкая смена температуры (например, внесение устройства с мороза в теплое помещение) может вызвать конденсацию влаги внутри устройства и нарушить его работоспособность при включении. Устройство должно отстояться в теплом помещении не менее 1,5 часов. Ввод устройства в эксплуатацию после транспортировки производить не ранее, чем через 1,5 часа после внесения его в помещение.

ПРЕДНАЗНАЧЕНИЕ

Электрошашлычница - это многофункциональный гриль для приготовления в домашних условиях шашлыков, рыбы, колбасок, сосисок, креветок, запекания и сушения грибов, фруктов, овощей и т.д. Конструкция электрошашлычницы и используемый в ней нагревательный элемент, позволяют готовить пищу очень быстро, максимально сохраняя все полезные вещества.

ОПИСАНИЕ УСТРОЙСТВА



1. Основание
2. Чаша для сбора жира
3. Кожух
4. Шампуры
5. Нагревательный элемент
6. Кнопка Вкл./Выкл. с таймером

МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

1. Перед использованием электрошашлычницы внимательно прочтите данную инструкцию.
2. Прежде чем подключить электрошашлычницу к электросети, убедитесь, что напряжение и частота, указанные на ней, соответствуют напряжению и частоте подключаемой электросети.
3. Подключение электрошашлычницы к электросети обязательно в штепсельную розетку с заземлением. Используйте удлинители только двухполюсного типа с заземляющим проводом (сила тока 10А).
4. Не погружайте электрошашлычницу в воду, а также избегайте попадания влаги на электрические детали шашлычницы и шнур питания.
5. Не подключайте электрошашлычницу к электросети мокрыми руками. Не отключайте электрошашлычницу от электросети мокрыми руками.
6. В случае повреждения деталей электрошашлычницы или шнура питания, необходимо отремонтировать или заменить поврежденные детали. Работа электрошашлычницы с поврежденными деталями может представлять угрозу безопасности человека. Замену поврежденного шнура питания, разборку, ремонт производите только в специализированной мастерской.

ВВОД В ЭКСПЛУАТАЦИЮ

1. Перед первым использованием необходимо промыть все части электрошашлычницы водой с мыльным раствором, после чего насухо протереть.
- Внимание!** Избегайте попадания воды на электрические детали шашлычницы.
2. Электрошашлычницу необходимо установить на твердую ровную поверхность.
3. Подключите электрошашлычницу к электросети, только затем включите электрошашлычницу с помощью кнопки Вкл./Выкл.
4. Произведите разогрев нагревательного элемента без установки шампуров в течение 5 минут.
5. Убедившись, что электрошашлычница прогрелась, выключите электрошашлычницу с помощью кнопки Вкл./Выкл., затем отключите электрошашлычницу от электросети.
6. Нанизайте продукты на шампуры. Установите шампуры. Наденьте защитный кожух. Подключите электрошашлычницу к электросети, затем включите электрошашлычницу с помощью кнопки Вкл./Выкл.
7. После включения шампуры автоматически начнут вращение вокруг своей оси и нагревательного элемента.
8. Не оставляйте без присмотра электрошашлычницу, подключенную к источнику питания.
9. После приготовления выключите электрошашлычницу с помощью кнопки Вкл./Выкл., затем отключите электрошашлычницу от электросети. Снимите защитный кожух. Вкусная и полезная пища готова!

ЧИСТКА И УХОД

Регулярно очищайте поверхности электрошашлычницы от жира и грязи. Перед чисткой отключите прибор и дайте ему полностью остыть.

С помощью мягкой ткани или пористой губки, смоченной в мыльной воде, очистите все загрязненные части, а затем вытрите их насухо.

Не используйте для очистки жесткие, металлические мочалки и абразивные моющие средства, которые могут испортить поверхность деталей электрошашлычницы.

Внимание! Запрещено погружать электрошашлычницу в воду!

РЕЦЕПТЫ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ БЛЮД В ЭЛЕКТРОШАШЛЫЧНИЦЕ

Шашлык

Приготовление шашлыка в электрошашлычнице имеет некоторые тонкости. Мясо необходимо нарезать на небольшие кусочки, размером примерно 2х2 см. Поэтому, чтобы замариноваться мясу достаточно всего несколько часов. После того как мясо нанизано на шампуры, его следует немного отжать от маринада. Насаживая мясо на шампур, стоит помнить, что самые жирные кусочки должны быть наверху. Таким образом, жир будет пропитывать все куски мяса и шашлык получится более сочный и румяный. Жарится мясо в электрошашлычнице очень быстро. Примерно 10-15 минут хватит, чтобы шашлык прожарился и подрумянился. Если хотите немного растянуть процесс готовки (если не все гости ещё собрались), тогда снимите кожух и жарьте мясо без него. Экспериментируйте, выбирайте разные маринады, виды мяса или птицы, а электрошашлычница будет вашей надежной помощницей при приготовлении потрясающе вкусного домашнего шашлыка, а также других различных блюд!

Шашлык из свинины

Мясо нарезать на небольшие кусочки. Лук почистить и нарезать тонкими кольцами. Выложить мясо и лук в небольшую кастрюлю, добавить соль, перец, приправы по вкусу, хорошо перемешать. При желании можно добавить немного вина, лимонного сока, кефира, сок граната или уксуса – на Ваш выбор и вкус. Оставить мариноваться в холоде на несколько часов. Затем аккуратно нанизать мясо на шампуры. Шампуры вставить в предварительно разогретую электрошашлычницу.

После этого жарить шашлык в электрошашлычнице до готовности мяса. Готовый шашлык снять с шампуров, положить на блюдо. Подавать с зеленью и свежими овощами. Приятного аппетита!

Шашлык из баранины

Баранину (поперечную часть или мякоть задней ноги баранины) нарезать мелкими кусочками, выложить в посуду, посолить, посыпать молотым черным перцем, добавить нарезанный лук и немного уксуса, хорошо перемешать и оставить мариноваться в холодном месте на 5-6 часов. Мяса молодого барашка уксусом не поливают, а посыпают перцем, солью, кладут зелень петрушки и маринуют 2-3 часа на холоде. После того как мясо замариновалось его нужно аккуратно нанизать на шампуры. Шампуры вставить в предварительно разогретую электрошашлычницу. После этого жарить шашлык в электрошашлычнице до готовности мяса. Приятного аппетита!

Шашлык из курицы

Мясо курицы считается особенно полезным, нежным, легким и быстрым в приготовлении. Для приготовления шашлыка используют все части курицы, это могут быть крылья, бедра, грудка, голень, а в некоторых случаях даже спина. Однако шашлык из филе получается суховатым, поэтому вымачивать его в маринаде следует более тщательно. Идеальными для куриного шашлыка являются бедра, они наиболее сочные и мягкие. Маринад для курицы зависит от вкуса человека, который готовит блюдо или от пристрастий гостей. Маринад может готовиться на основе майонеза, кефира, кетчупа, в кисло-сладких вариантах маринада нередко используются апельсины, мед и даже ананасы. Также в маринад можно добавлять уксус или лимон.

Для приготовления шашлыка курицу необходимо тщательно промыть и нарезать на небольшие кусочки. Затем добавить соль, перец, приправы и выбранный тип маринада по вкусу. Тщательно все перемешать и оставить мариноваться в прохладном месте на 30 минут. Пропитанное маринадом мясо аккуратно нанизать на шампуры. Жарить в предварительно разогретой электрошашлычнице до готовности. Приятного аппетита!

Шашлык из индейки в майонезе «по-русски»

Филе индейки нарезать небольшими, но не слишком маленькими кусочками, чтобы мясо не получилось слишком сухим, добавить соль, перец, специи по вкусу. Затем добавить несколько столовых ложек майонеза и тщательно все перемешать. Майонеза не должно быть слишком много. Оставить мариноваться в прохладном месте на 3-4 часа. По прошествии этого времени мясо индейки следует аккуратно нанизать на шампуры и поставить готовиться в предварительно разогретую электрошашлычницу. Жарить до готовности. Приятного аппетита!

Люля-кебаб

Мякоть баранины пропустить через мясорубку с добавлением репчатого лука, кинзы и петрушки. Фарш посолить, добавить перец и немного сухого красного вина или гранатового сока. Хорошо перемешать, оставить в холодильнике на 30-40 минут. Затем слепить шарики люля-кебаб диаметром 4-5 см и аккуратно нанизать на шампуры. Шампуры с люля-кебаб вставить в предварительно разогретую электрошашлычницу. Жарить до готовности. Приятного аппетита!

Рыба

Для приготовления в электрошашлычнице рыбу необходимо брать небольших размеров. Несколько небольших рыбин тщательно очистить от чешуи и внутренностей. Потрошеную рыбу промыть, у более крупных рыбин в мясистых местах можно сделать надрезы. Посолить, поперчить. Можно использовать различные приправы для рыбы по вкусу. Оставить настояться на 20-30 минут. Затем осторожно нанизать каждую рыбку на шампур. Жарить в предварительно разогретой электрошашлычнице в течение 8-10 минут до готовности и появления золотистой корочки. Подавать на стол горячими, выжав на каждую рыбку немного лимонного сока. Приятного аппетита!

Овощи

Для приготовления овощей в электрошашлычнице следует выбирать небольшие по размеру овощи. Как правило, овощи не требуют никакой особой подготовки. Вполне достаточно соли, перца и оливкового или растительного масла.

Овощи необходимо тщательно промыть, при необходимости нарезать на небольшие кусочки. Обвалить их в оливковом или растительном масле, посолить и поперчить по вкусу и аккуратно надеть на шампуры. Обжарить в предварительно разогретой электрошашлычнице в течение нескольких минут. Внешний подрумяненный вид овощей подскажет вам их готовность. Подавать горячими к столу в виде гарнира или отдельного блюда. Приятного аппетита!

Грибы

Грибы необходимо тщательно промыть в проточной воде. Обильно посыпать их солью так, чтобы все грибы хорошо просолились. Затем добавить к грибам майонез. По желанию можно добавить черный молотый перец, а также другие приправы по вкусу. Тщательно перемешать, чтобы все грибы покрыть маринадом. Оставить настояться на 20-30 минут. Затем аккуратно нанизать грибы на шампуры. Надевать грибы на шампур следует целиком. Запекать в предварительно разогретой электрошашлычнице в течение нескольких минут. Время приготовления зависит от размера самих грибов, то есть, чем меньше грибы, тем они быстрее готовятся. Необходимо, чтобы грибы подрумянились до золотистой корочки со всех сторон. Приятного аппетита!

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Мощность: 1000 Вт
Напряжение: 220-240 В
Частота: 50 Гц
Сила тока: 4,5 А
Максимальная загрузка: 1 кг
Количество шампуров: 5 шт.
Скорость вращения шампуров:
0,2 об/сек.
Время приготовления: 15 мин.

КОМПЛЕКТАЦИЯ

Электрошашлычница	1 шт.
Шампур	5 шт.
Чаша	5 шт.
Кожух	1 шт.
Руководство по эксплуатации	1 шт.

Гарантийный талон
Упаковка

1 шт.
1 шт.

БЕЗОПАСНОСТЬ ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ. УТИЛИЗАЦИЯ



Вы можете помочь в охране окружающей среды!

Пожалуйста, соблюдайте местные правила: передавайте неработающее электрическое оборудование в соответствующий центр утилизации отходов.

Производитель оставляет за собой право вносить изменения в технические характеристики и дизайн изделий.

МЕЖДУНАРОДНЫЕ ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА

Гарантия на изделие предоставляется на срок 2 года или более в случае, если Законом о защите прав потребителей страны, в которой было приобретено изделие, предусмотрен больший минимальный срок гарантии.

Все условия гарантии соответствуют Закону о защите прав потребителей и регулируются законодательством страны, в которой приобретено изделие. Гарантия и бесплатный ремонт предоставляются в любой стране, в которую изделие поставляется компанией «Saturn Home Appliances», или ее уполномоченным представителем, и где никакие ограничения по импорту или другие правовые положения не препятствуют предоставлению гарантийного обслуживания и бесплатного ремонта.

Случаи, на которые гарантия и бесплатный ремонт не распространяются:

1. Гарантийный талон заполнен неправильно.
2. Изделие вышло из строя из-за несоблюдения Покупателем правил эксплуатации, указанных в инструкции.
3. Изделие использовалось в профессиональных, коммерческих или промышленных целях (кроме специально предназначенных для того моделей, о чем указано в инструкции).
4. Изделие имеет внешние механические повреждения или повреждения, вызванные попаданием внутрь жидкости, пыли, насекомых и др. посторонних предметов.
5. Изделие имеет повреждения, вызванные несоблюдением правил питания от батарей, сети или аккумуляторов.
6. Изделие подвергалось вскрытию, ремонту или изменению конструкции лицами, не уполномоченными на ремонт; производилась самостоятельная чистка внутренних механизмов и т.д.
7. Изделие имеет естественный износ частей с ограниченным сроком службы, расходных материалов и т.д.
8. Изделие имеет отложение накипи внутри или снаружи ТЭНов, независимо от качества используемой воды.
9. Изделие имеет повреждения, вызванные воздействием высоких (низких) температур или огня на нетермостойкие части изделия.
10. Изделие имеет повреждения принадлежностей и насадок, входящих в комплект поставки изделия (фильтров, сеток, мешков, колб, чаш, крышек, ножей, венчиков, терок, дисков, тарелок, трубок, шлангов, щеток, а также сетевых шнуров, шнуров наушников и т.д.).

По вопросам гарантийного обслуживания и ремонта обращайтесь в специализированные сервисные центры фирмы «Saturn Home Appliances»

Поставщик:

OU Lerson

Pronksi 6, 10124 Tallinn, Estonia

tel/fax: (+372) 631 41 64

e-mail: info@lerson.ee

www.lerson.ee