

INSTRUCTION MANUAL
РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ
ІНСТРУКЦІЯ З ЕКСПЛУАТАЦІЇ
ЖАБДЫҚ НҰСҚАУЫ

GB	ELECTRIC BARBECUE	3
RUS	ШАШЛЫЧНИЦА ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ	5
UA	ШАШЛИЧНИЦЯ ЕЛЕКТРИЧНА	7
KZ	КӨУӨП ДАЙЫНДАУҒА АРНАЛҒАН ЭЛЕКТР АСПАБЫ	8
EST	ELEKTRIGRILL	10
LV	ELEKTRISKĀ ŠAŠLIKU CEPŠANAS IERĪCE	12
LT	ELEKTRINĖ ŠAŠLYKINĖ	13
H	VILLAMOS SASLIKSÜTŐ	15
RO	GRĂȚAR ELECTRIC	16



GB DESCRIPTION

1. Skewer handle
2. Carrying handle
3. Top housing plate
4. Body
5. Heater
6. Stainless steel skewers (6 pcs.)
7. Body handles
8. Grease trays (6 pcs.)
9. Timer
10. Housing
11. Skidproof feet
12. Clamper

UA ОПИС

1. Ручка шампура
2. Ручка для переноски
3. Верхня пластина корпусу
4. Кожух
5. Нагрівальний елемент
6. Шампури з неіржавіючої сталі (6 шт.)
7. Ручки кожуха
8. Піддони для жиру (6 шт.)
9. Таймер
10. Корпус
11. Ніжки з підкладками проти ковзання
12. Щипці

EST KIRJELDUS

1. Praevarda käepide
2. Kandesang
3. Ülemine korpuse plaat
4. Kere
5. Küttekeha
6. Roostevabast terasest vardad (6 tk.)
7. Kere käepidemed
8. Praerasva kogumise pannid (6 tk.)
9. Taimer
10. Korpus
11. Libisemiskindlad jalad
12. Klamber

LT APRAŠYMAS

1. Iešmo rankena
2. Nešimo rankenėlė
3. Viršutinė korpuso plokštė
4. Gaubtas
5. Kaitinimo elementas
6. Nerūdijančio plieno iešmai (6 vnt.)
7. Gaubto rankenėlės
8. Riebalus surenkantis padėklas (6 vnt.)
9. Laikmatis:
10. Korpusas
11. Kojelės su neslystančiais antdėklais
12. Žnyplės

RO DETALII PRODUS

1. Maneta rotisorului
2. Mâner pentru transportare
3. Placa superioară a corpului
4. Capac
5. Element de încălzire
6. Rotișoare din oțel inoxidabil (6 bucăți)
7. Mânerul capacului
8. Tăvi pentru grăsime (6 bucăți)
9. Temporizator
10. Corpul
11. Piciorușe cu tălpi anti-alunecare
12. Clește

RUS УСТРОЙСТВО ИЗДЕЛИЯ

1. Рукоятка шампура
2. Ручка для переноски
3. Верхняя пластина корпуса
4. Кожух
5. Нагревательный элемент
6. Шампуры из нержавеющей стали (6 шт.)
7. Ручки кожуха
8. Чаши для жира (6 шт.)
9. Таймер
10. Корпус
11. Ножки с непроскальзывающими подкладками
12. Щипцы

KZ СИПАТТАМА

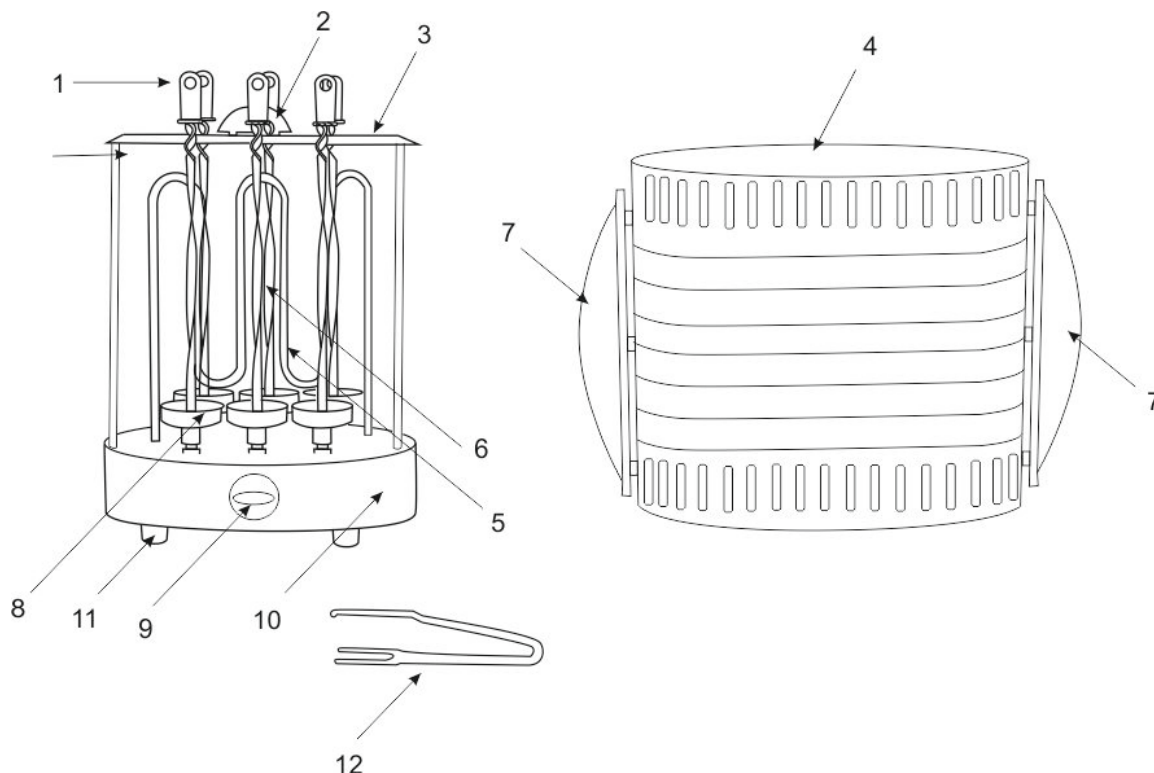
1. Шампурдың тұтқасы
2. Тасымалдауға арналған тұтқа
3. Корпустың жоғарғы пластинасы
4. Қаптама
5. Қыздырғыш құрал
6. Тот баспайтын болаттан жасалған шампурлар (6 дана)
7. Қаптаманың тұтқалары
8. Майға арналған қойғылар (6 дана)
9. Таймер
10. Корпус
11. Жылжып кетпейтін төсемдері бар аяқтары
12. Қысқыш

LV APRAKSTS

1. Iesma rokturis
2. Rokturis pārņēsāšanai
3. Korpusa augšējā plāksne
4. Apvalks
5. Sildelements
6. Iesmi no nerūsējoša tērauda (6 gab.)
7. Apvalka rokturi
8. Paliktņi taukiem (6 gab.)
9. Taimeris
10. Korpus
11. Kājiņas ar neslīdošiem paliktņiem
12. Stangas

H LEÍRÁS

1. Nyársfogantyú
2. Szállítási fogantyú
3. Készüléktest felső lemeze
4. Burok
5. Melegítőelem
6. Rozsdamentes acélnyárs (6 db.)
7. Burokfogantyú
8. Zsírgyűjtő edény (6 db.)
9. Időzítő
10. Készüléktest
11. Lábak siklászgátló rátétekkel
12. Csispez



~220-240 V / 50 Hz	1200 W	2 / 2.5 kg	<div style="text-align: right;">mm</div> <div style="display: flex; justify-content: space-around; align-items: center;"> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px;">310</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px;">120</div> </div> <div style="display: flex; justify-content: space-around; align-items: center; margin-top: 10px;"> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px;">220</div> </div>
--------------------	--------	------------	--

GB INSTRUCTION MANUAL

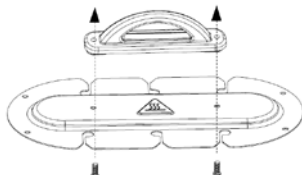
IMPORTANT SAFEGUARDS

- To prevent damage of the appliance, please read these instructions carefully prior to its use.
- Before initial use check if the electrical specifications correspond to mains parameters.
- Incorrect use of the appliance may lead to damage of the appliance, property loss and personal injury.
- The appliance is designed for domestic use only. The appliance is not designed for industrial use.
- When the appliance is not used, unplug it from the mains.
- Do not immerse the appliance or power cord in water or other liquids. If this has happened, immediately disconnect the appliance from mains and do not use it unless skilled specialists verify the operating state and safety of the appliance.
- In case power cord is damaged, it should be replaced by manufacturer or service center authorized by manufacturer, or by similar skilled staff.
- Do not allow the power cord to come into contact with sharp edges or hot surfaces.
- To disconnect the power cord from mains pull out the plug, do not pull the cord.
- Place the appliance on a dry, level surface. Do not place the appliance on any hot surface or near any heat source (e.g. gas stove or electric oven), near curtains and under wall furniture.
- Do not leave the operating appliance unattended.
- The appliance should not be used by persons with reduced physical, sensory or mental abilities (including children), or persons having insufficient skills or knowledge, without supervision or instruction of person responsible for their safety.
- Do not allow children to play with the appliance! Do not leave the appliance unattended in presence of children!
- The appliance is not designed for use with external timer or separate remote control system.
- Never try to repair this appliance or replace its parts by yourself. In case of failure contact the nearest service center.

- If the appliance is brought from area where its temperature was lower than 0 °C, then it is recommended to wait at least 2 hours at room temperature before switching the appliance on.
- The manufacturer reserves the right to make minor changes in product design, that does not fundamentally affect its safety, efficiency and functionality, without notice.

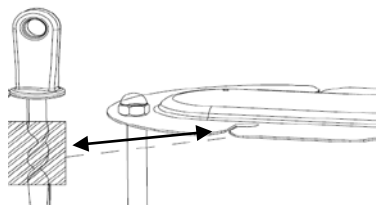
PREPARATION FOR USE

- The Scarlett Electric Barbecue is a compact, useful and easy-to-use appliance that allows barbecuing without leaving the house. Using this appliance, you can prepare as tasty, juicy and flavorful meat as on the grill. You does not need to turn the meat, it will not get burnt and will be fried thoroughly and evenly.
- Before the first use of the appliance, remove wrapping paper and plastic bags.
- Wash the skewers and wipe them dry.
- Wipe the housing and doors with wet cloth.
- Attach the carrying handle to the top plate using screws, as shown in the figure below.



OPERATION

- Prepare the meat and spice it according to your taste.
- Place pieces of meat on skewers.
- Insert skewers into the appliance. The lower pointed ends of skewers should be inserted into the holes of the grease trays. Insert the upper helical part of each skewer into the appropriate slot in the top plate of the appliance, as shown in the figure below.



- Put the protecting body on the appliance.
- Connect the appliance to mains.
- Set the timer in the required position.
- The motor will be switched on and the skewers will start to rotate. If the skewers do not rotate, repeat the assembly procedure.
- When the set time elapses, the appliance will switch off.
- After cooking, remove the skewers, holding the skewer handles.

ATTENTION!

- During operation do not touch the metal parts, as they become very hot! This may result in burns!
- When necessary to operate skewers or body, never touch metal parts! Use the handles.

CLEANING AND MAINTENANCE

- Switch the appliance off and disconnect it from the mains before cleaning.
- Remove meat from the skewers and wash them. After cleaning dry the skewers or wipe them with a cloth.
- After removal of the skewers clean the grease trays.
- To remove grease trays use the supplied clammer.
- To clean the Electric Barbecue use soft cloth. Do not use chalk, sand, sandpaper, abrasive sponges and other materials, which may leave scratches and spoil the appearance of the appliance.

STORAGE

- Before storage, make sure the appliance is disconnected from power source and has cooled down.
- Perform all actions described in "CLEANING AND MAINTENANCE" section.
- Wind up the power cord.
- Store the appliance in a cool and dry place.

RECIPES

Turkey shashlik in mayonnaise.

- Take 1.5 kg of turkey breast fillet, cut it into small pieces (3-4 cm), add salt and pepper to taste and mix thoroughly, pressing each piece with fingers. Then add 3 to 4 table spoons of mayonnaise. Then the meat should be mixed well again filled with the marinade, and left in a cool place for 3 to 4 hours.
- After this time, the turkey meat should be carefully strung on skewers, and the skewers should be placed in the appliance for 15 minutes.

Chicken shashlik

- Take 1.5 kg of chicken fillet, cut it into slices or cubes (3-4 cm), and prepare the marinade, which gives a special taste and flavor to the meat. To prepare it, mix equal amounts of lime juice, lemon and honey. To add spice and flavor, you can also mix few cloves of garlic or home-made adzhika sauce. Pour this marinade into the bowl with

chicken pieces and leave it for 30 to 60 minutes. Then place the pieces of meat on the skewers of the electric barbecue. The cooking time is 15 min.

Caucasian lamb shashlik

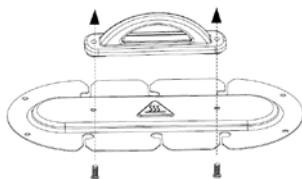
- Take 1 to 1.5 kg of lamb leg, cut it into small cubes (4 to 6 cm) and put the meat cubes into an enamel bowl (not metal). Add pepper, salt, chopped onion, and fresh parsley. Mix all these ingredients, pour a small amount of vinegar or lemon juice and put in a cool place for the whole day.
- After this time, the meat should be carefully strung on skewers, and the skewers should be placed in the appliance for 20 to 25 minutes.

RUS РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

- Внимательно прочитайте данную инструкцию перед эксплуатацией прибора во избежание поломок при использовании.
- Перед первоначальным включением проверьте, соответствуют ли технические характеристики, указанные на изделии, параметрам электросети.
- Неправильное обращение может привести к поломке изделия, нанести материальный ущерб и причинить вред здоровью пользователя.
- Использовать только в бытовых целях. Прибор не предназначен для промышленного применения.
- Если устройство не используется, всегда отключайте его от электросети.
- Не погружайте прибор и шнур питания в воду или другие жидкости. Если это случилось, немедленно отключите устройство от электросети и, прежде чем пользоваться им дальше, проверьте работоспособность и безопасность прибора у квалифицированных специалистов.
- При повреждении шнура питания его замену, во избежание опасности, должен производить изготовитель или уполномоченный им сервисный центр, или аналогичный квалифицированный персонал.
- Следите за тем, чтобы шнур питания не касался острых кромок и горячих поверхностей.
- При отключении прибора от электросети, беритесь за вилку, а не тяните за шнур.
- Устройство должно устойчиво стоять на сухой ровной поверхности. Не ставьте прибор на горячие поверхности, а также вблизи источников тепла (например, электрических плит), занавесок и под навесными полками.
- Никогда не оставляйте включенный прибор без присмотра.
- Прибор не предназначен для использования лицами (включая детей) с пониженными физическими, чувственными или умственными способностями или при отсутствии у них опыта или знаний, если они не находятся под контролем или не проинструктированы об использовании прибора лицом, ответственным за их безопасность.
- Дети должны находиться под контролем для недопущения игры с прибором.
- Прибор не предназначен для приведения в действие внешним таймером или отдельной системой дистанционного управления.
- Не пытайтесь самостоятельно ремонтировать прибор или заменять какие-либо детали. При обнаружении неполадок обращайтесь в ближайший Сервисный центр.
- Если изделие некоторое время находилось при температуре ниже 0°C, перед включением его следует выдержать в комнатных условиях не менее 2 часов.
- Производитель оставляет за собой право без дополнительного уведомления вносить незначительные изменения в конструкцию изделия, кардинально не влияющие на его безопасность, работоспособность и функциональность.

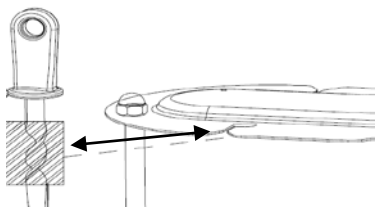
ПОДГОТОВКА

- Электрошашлычница Scarlett - это компактное, полезное и простое в использовании устройство, которое позволит приготовить шашлык, не выходя из дома. Мясо получается вкусным, сочным и ароматным, как на мангале. Мясо не нужно переворачивать, оно не подгорит и равномерно прожарится.
- Перед первым применением извлеките устройство из полиэтиленового пакета и удалите оберточную бумагу.
- Промойте шампура и вытрите насухо.
- Протрите корпус и кожух влажной тканью.
- Прикрепите ручку для переноски к верхней пластине винтами, как показано на рисунке.



РАБОТА

- Подготовьте мясо и посыпьте его специями по вкусу.
- Насадите куски мяса на шампуры.
- Вставьте шампуры в устройство. Нижние заостренные концы шампуров вставляются в отверстие, расположенное в чаше для сбора жира. Верхняя витая часть шампура вставляется в прорезь в верхней пластине устройства, как показано на рисунке.



- Наденьте на прибор защитный кожух.
- Подключите устройство к электрической сети.
- Установите таймер в нужное положение.
- Двигатель включится, шампуров начнут вращаться. Если при работе устройства шампуров не вращаются, произведите их установку повторно.
- По истечении заданного регулятором времени прибор выключится.
- После окончания приготовления мяса извлеките шампуров, держа их за рукоятки.

ВНИМАНИЕ!

- Не прикасайтесь к металлическим деталям устройства при работе! Это может привести к ожогам!
- Шампуров и кожух держите только за рукоятки

ОЧИСТКА И УХОД

- Перед чисткой устройство необходимо выключить и отключить от электросети.
- Снимите мясо с шампуров и промойте их. После чистки просушите шампуров или протрите их тканью.
- После удаления шампуров произведите чистку чаш для жира.
- Чтобы удалить чаши для жира используйте щипцы, входящие в комплект поставки.
- Для чистки деталей шашлычницы следует применять мягкую тряпку. Нельзя применять мел, песок, наждачную бумагу, губки с острой щетиной и другие материалы, которые могут оставить царапины и испортить внешний вид прибора.

ХРАНЕНИЕ

- Перед хранением убедитесь, что прибор отключен от электросети и полностью остыл.
- Выполните все требования раздела ОЧИСТКА И УХОД.
- Смотайте шнур питания.
- Храните прибор в сухом прохладном месте.

РЕЦЕПТЫ

Шашлык из индейки в майонезе.

- Возьмите филе 1,5 кг филе индейки, нарежьте его небольшими кусочками 3-4 см, по вкусу посолите, поперчите и тщательно перемешайте, надавливая пальцами на каждый кусочек. Затем добавьте 3-4 столовые ложки майонеза. Далее опять мясо следует хорошенько перемешать в маринаде и оставить его в прохладном месте на 3-4 часа.
- По прошествии этого времени мясо индейки нужно аккуратно нанизать на шампуров и поставить готовиться в электрошашлычницу на 15 минут.

Шашлык из курицы.

- Возьмите 1,5 кг филе курицы, нарежьте кусочками или кубиками 3-4 см, после чего приготовьте маринад, который придает особый вкус и аромат мясу. Он содержит в равных количествах взятые сок лайма, лимон и мед. Для пикантности и аромата можно добавить пару зубчиков чеснока или домашней аджики. Залейте этим маринадом кусочки курицы буквально на 30 – 60 минут и можете смело приступать к приготовлению шашлыка в электрошашлычнице. Пикантный куриный шашлык будет готов за 15 мин.

Шашлык из баранины «по-кавказски».

- Возьмите 1 -1,5 кг ноги барашка, которую следует нарезать небольшими кубиками (по 4 – 6 сантиметров) и сложить в эмалированную посуду (не металлическую). Затем все нужно хорошенько поперчить, посолить, добавить мелко нарезанного обычного репчатого лука и ароматную зелень свежей петрушки. Все эти ингредиенты необходимо очень тщательно перемешать, после чего полить их небольшим количеством винного уксуса или лимонного сока и поставить в холодное место на целые сутки.
- По прошествии этого времени шашлык нужно аккуратно нанизать на шампуров и поставить готовиться в электрошашлычницу на 20-25 минут.

UA ІНСТРУКЦІЯ З ЕКСПЛУАТАЦІЇ

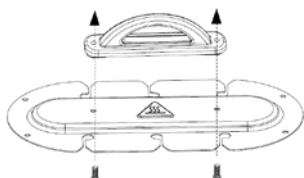
- Шановний покупець! Ми вдячні Вам за придбання продукції торговельної марки SCARLETT та довіру до нашої компанії. SCARLETT гарантує високу якість та надійну роботу своєї продукції за умов дотримання технічних вимог, вказаних в посібнику з експлуатації.
- Термін служби виробу торгової марки SCARLETT у разі експлуатації продукції в межах побутових потреб та дотримання правил користування, наведених в посібнику з експлуатації, складає 2 (два) роки з дня передачі виробу користувачеві. Виробник звертає увагу користувачів, що у разі дотримання цих умов, термін служби виробу може значно перевищити вказаний виробником строк.

МІРИ БЕЗПЕКИ

- Уважно прочитайте цю інструкцію перед експлуатацією приладу з метою запобігання поламці під час використання.
- Перед першим увімкненням перевірте, чи відповідають технічні характеристики, що вказані на виробі, параметрам електромережі.
- Неправильне поводження може призвести до поламки виробу, нанести матеріальних втрат та спричинити ушкодження здоров'ю користувача.
- Використовувати тільки в побутових цілях. Прилад не призначений для промислового застосування.
- Якщо пристрій не використовується, завжди вимикайте його з електромережі.
- Не занурюйте прилад та кабель живлення у воду або інші рідини. Якщо це сталося, одразу вимкніть пристрій з електромережі та, перш ніж користуватися ним надалі, перевірте працездатність та безпеку приладу у кваліфікованих спеціалістів.
- У разі ушкодження кабелю живлення його заміну, з метою запобігання небезпечних ситуацій, має здійснювати виробник або уповноважений ним сервісний центр або аналогічний кваліфікований персонал.
- Слідкуйте за тим, щоб кабель живлення не торкався гострих кромek та гарячих поверхонь.
- При вимкненні приладу з електромережі тримайтеся за вилку, а не тягніть за кабель.
- Прилад має надійно стояти на сухій рівній поверхні. Не встановлюйте прилад на гарячі поверхні, а також поблизу джерел тепла (наприклад, електричних плит), занавісок та під навісними стелями.
- Ніколи не залишайте увімкненим прилад без нагляду.
- Прилад не призначений для використання особами (дітьми включно) з заниженими фізичними, суттєвими або розумовими здібностями або у разі відсутності у них опиту або знань, якщо вони не знаходяться під контролем або не проінструктовані про використання приладу особою, відповідальною за їхню безпеку.
- Діти повинні знаходитися під контролем для недопущення ігор з приладом.
- Прилад не призначений для приведення у дію зовнішнім таймером або окремою системою дистанційного управління.
- Не намагайтеся самостійно ремонтувати прилад або замінювати будь-які деталі. У разі виникнення порушень звертайтеся до найближчого Сервісного центру.
- Якщо виріб деякий час знаходився за температури нижче 0°C, перед увімкненням його слід витримати в кімнатних умовах не менше 2 годин.
- Виробник залишає за собою право без додаткового повідомлення вносити незначні зміни в конструкцію виробу, що кардинально не впливають на його безпеку, працездатність та функціональність.

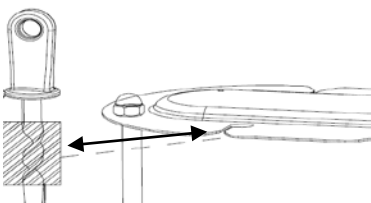
ПІДГОТОВКА

- Електрична шашличниця Scarlett – це компактний, корисний та простий у використанні пристрій, який дозволить приготувати шашлик, не виходячи з дому. М'ясо виходить смачним, соковитим та ароматним, як на мангалі. М'ясо не потрібно перевертати, воно не підгорить й рівномірно просмажиться.
- Перед першим застосуванням вийміть прилад з поліетиленового пакета й видаліть пакувальний папір.
- Промийте шампури та витріть їх досуха.
- Протріть корпус та дверцята вологою тканиною.
- Прикріпіть ручку для переноски до верхньої пластини вінтами, як показано на малюнку.



РОБОТА

- Підготуйте м'ясо та додайте спеції за смаком.
- Насадіть шматки м'яса на шампури.
- Вставте шампури в пристрій. Нижні загострені кінці шампурів вставляються в отвір, що розташований в піддоні для збору жиру. Верхня віта частина шампура вставляється в прорізь у верхній пластині пристрою, як вказано на малюнку.



- Надіньте на прилад захисний кожух.
- Увімкніть пристрій в електричну мережу.
- Встановіть таймер в потрібне положення.
- Двигун увімкнеться, шампури почнуть обертатися. Якщо під час роботи приладу шампури не обертаються, встановіть їх в друге.
- Після закінчення завданого регулятором часу прилад вимкнеться.
- Після закінчення приготування м'яса вийміть шампури, тримаючи їх за ручки.

УВАГА!

- Не торкайтеся металічних деталей пристрою під час роботи! Це може призвести до виникнення опіків!
- Шампури та кожух тримайте тільки за ручки.

ОЧИЩЕННЯ ТА ДОГЛЯД

- Перед очищенням пристрій необхідно вимкнути та від'єднати від електромережі.
- Зніміть м'ясо з шампурів та промийте їх. Після чищення просушіть шампури або протріть їх тканиною.
- Після видалення шампурів очистіть піддони для жиру.
- Щоб видалити піддони для жиру використовуйте щипці, що входять до комплекту поставки.
- Для чищення деталей шашличниці слід застосовувати м'яку тканину. Не можна використовувати крейду, пісок, наждачний папір, губки з гострою щетиною та інші матеріали, що можуть залишити подряпини та зіпсувати зовнішній вигляд приладу.

ЗБЕРІГАННЯ

- Перед зберіганням переконайтеся, що прилад вимкнено з електромережі та повністю охолонув.
- Виконуйте всі вимоги розділу ОЧИЩЕННЯ ТА ДОГЛЯД.
- Змотайте кабель живлення.
- Зберігайте прилад в сухому прохолодному місці.

РЕЦЕПТИ

Шашлик з індички в майонезі

- Візьміть 1,5 кг філе індички, наріжте його невеликими шматочками 3-4 см, за смаком посоліть, поперчіть та ретельно перемішайте, натискаючи пальцями на кожний шматочок. Потім додайте 3-4 столові ложки майонезу. Далі знову м'ясо слід добре перемішати в маринаді та залишити його в прохолодному місці на 3-4 години.
- Після цього м'ясо індички потрібно акуратно нанизати на шампури та покласти готуватися в електрошашличницю на 15 хвилин.

Шашлик з курки

- Візьміть 1,5 кг філе курки, наріжте шматочками або кубиками 3-4 см, після чого приготуйте маринад, що надасть особливого смаку та аромату м'ясу. Він містить в рівній кількості узяті сік лайму, лимон та мед. Для пікантності та аромату можна додавати пару зубчиків часнику або домашню аджику. Залийте цим маринадом шматочки курки буквально на 30 – 60 хвилин та можете сміливо приступати до приготування шашлику в електрошашличниці. Пікантний курячий шашлик буде готовим за 15 хв.

Шашлик з баранини «по-кавказьки»

- Візьміть 1 -1,5 кг баранячої ноги, яку слід нарізати невеликими кубиками (по 4 – 6 сантиметрів) та складіть в емальований посуд (не металевий). Потім все потрібно добре поперчити, посолити, додати дрібно нарізану звичайну ріпчасту цибулю та ароматну зелень свіжої петрушки. Всі ці інгредієнти необхідно дуже ретельно перемішати, після чого полити їх невеликою кількістю винного оцту або лимонного соку та поставити в холодне місце на цілу добу.
- По закінченні цього часу шашлик потрібно акуратно нанизати на шампури та покласти готуватися в електрошашличницю на 20-25 хвилин.

ЖАБДЫҚ НҰСҚАУЫ

- Құрметті сатып алушы! SCARLETT сауда таңбасының өнімін сатып алғаныңыз үшін және біздің компанияға сенім артқаныңыз үшін Сізге алғыс айтамыз. Іске пайдалану нұсқаулығында суреттелген техникалық талаптар орындалған жағдайда, SCARLETT компаниясы өзінің өнімдерінің жоғары сапасы мен сенімді жұмысына кепілдік береді.
- SCARLETT сауда таңбасының бұйымын тұрмыстық мұқтаждар шеңберінде пайдаланған және іске пайдалану нұсқаулығында келтірілген пайдалану ережелерін ұстанған кезде, бұйымның қызмет мерзімі бұйым тұтынушыға табыс етілген күннен бастап 2 (екі) жылды құрайды. Аталған шарттар орындалған жағдайда, бұйымның қызмет мерзімі өндіруші көрсеткен мерзімнен айтарлықтай асуы мүмкін екеніне өндіруші тұтынушылардың назарын аударады.

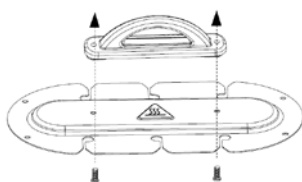
ҚАУІПСІЗДІК ШАРАЛАРЫ

- Пайдаланудың барысында бұзылудың алдын алу үшін, аспапты іске қосу алдында осы нұсқаулықты мұқият оқып шығыңыз.
- Іске қосу алдында бұйымда көрсетілген техникалық сипаттамалар электр желісінің параметрлеріне сәйкес келетініне көз жеткізіңіз.
- Бұйымды дұрыс қолданбау оның сынуына әкелуі, пайдаланушының денсаулығына немесе оның мүлкіне зиян келтіруі мүмкін.
- Тұрмыстық мақсатта ғана қолдану керек. Аспап өндірісте қолдануға арналмаған.
- Егер құрылғыны қолданбайтын жағдайда оны әрдайым электр желісінен ажыратып қойыңыз.

- Аспапты және қоректендіру бауын суға немесе басқа да сұйықтықтарға батырмаңыз. Егер осындай жағдай орын алғанда құрылғыны дереу электр желісінен ажыратыңыз және аспапты одан әрі қолдану үшін, оның жұмыс істеу қабілетін және қауіпсіздігін білікті маманға тексертіңіз.
- Қоректендіру бауы зақымдалған жағдайда, қауіптің алдын алу үшін бұйымның өндірушісі немесе уәкілетті қызмет көрсету орталығы я да болмаса арнайы білікті маман оны ауыстыруы қажет.
- Қоректендіру бауының үшкір жиектер мен ыстық беттерге тимеуін қадағалаңыз.
- Аспапты электр желісінен ажырату үшін ашадан ұстаңыз, қоректендіру бауын тартпаңыз.
- Құрылғы құрғақ тегіс бетте нық тұруы қажет. Аспапты ыстық бетке қоймаңыз, сондай-ақ жылу көздерінен (мысалы, электр плиталары), перделер мен аспалы сөрелерден алшақ ұстаңыз.
- Қосулы аспапты ешқашан қараусыз қалдырмаңыз.
- Дене, жүйке не болмаса ақыл-ой кемістігі бар, немесе осы аспапты қауіпсіз пайдалану үшін тәжірибесі мен білімі жеткіліксіз адамдардың (соның ішінде балалардың) қауіпсіздігі үшін жауап беретін адам қадағаламаса немесе аспапты пайдалану бойынша нұсқау бермесе, олардың бұл құрылғыны қолдануына болмайды.
- Балалардың аспаппен ойнауын болдырмау үшін оларды бақылауда ұстау қажет.
- Аспап ішкі таймер арқылы немесе бөлек алшақтан басқару құралы арқылы іске қосуға арналмаған.
- Аспапты өздігіңізден жөндеуге немесе оның қандайда бір бөлшектерін ауыстыруға тырыспаңыз. Ақаулық табылған жағдайда, жақын қызмет көрсету орталығына жүгініңіз.
- Егер бұйым белгілі бір уақыт аралығында 0°C-тан төмен температурада тұрған болса, оны қоспастан бұрын бөлме жағдайында 2 сағаттан кем емес уақыт ұстау қажет.
- Өндіруші қосымша ескертпестен бұйымның құрылымына, оның қауіпсіздігіне, жұмыс істеу қабілеті мен қызметіне түбегейлі әсер етпейтіндей азғантай өзгерістер енгізу құқығын сақтап қалады.

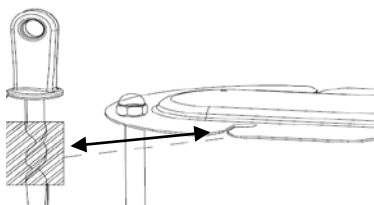
ДАЙЫНДАУ

- Кәуәп дайындауға арналған электр аспабы Scarlett – үйден шықпай, кәуәп дайындауға мүмкіндік беретін шағын, пайдалы, қолдануы оңай құрал. Ет мангалда дайындалған секілді дәмді, татымды және хош иісті болады. Етті төңкерудің қажеті жоқ, ол күйіп кетпейді, біркелкі қуырылады.
- Алғашқы рет қолданар алдында құрылғыны полиэтиленді бумадан шығарып, орама қағазын алып тастаңыз.
- Шампурды жуып, оны құрғатып сүртіңіз.
- Корпусты және есігін дымқыл матамен сүртіңіз.
- Суретте көрсетілгендей, тасылмалдауға арналған тұтқаны жоғарғы пластинаға бұрамамен бекітіңіз.



ЖҰМЫС

- Етті дайындап, оған талғамыңызға қарай дәмдеуіштер қосыңыз.
- Ет тілімдерін шампурларға шаншыңыз.
- Шампурды құрылғыға орнатыңыз. Шампурдың төменгі үшкір ұштары май жинауға арналған қойғыда орналасқан саңылауға орнатылады. Суретте көрсетілгендей, шампурдың жоғарғы айналмалы бөлігі құрылғының жоғарғы пластинасының ойығына орнатылады.



- Аспапқа қорғаныс қаптамасын кигізіңіз.
- Құрылғыны электр желісіне қосыңыз.
- Таймерді қажетті қалыпқа орнатыңыз.
- Қозғалтқыш қосылып, шампурлар айнала бастайды. Егер жұмыс барысында шампурлар айналмаса, оларды қайтадан орнатыңыз.
- Реттегіш орнатқан уақыт аяқталғаннан кейін аспап сөнеді.
- Ет дайын болғаннан кейін, шампурларды тұтқасынан ұстап шығарыңыз.

НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ!

- Жұмыс барысында құрылғының метал бөлшектеріне жанаспаңыз. Күйікке әкелуі мүмкін. Шампурлар мен есікті тұтқаларынан ғана ұстаңыз.

ТАЗАЛАУ ЖӘНЕ КҮТІМ

- Құрылғыны тазалар алдында оны сөндіріп, электр желісінен ажырату керек.
- Шампурлардан етті алып, оларды жуыңыз. Жуғаннан кейін, шампурларды кептіріңіз немесе матамен сүртіңіз.
- Шампурларды алғаннан кейін, майға арналған қойғыларды тазалаңыз.

- Майға арналған қойғыларды алу үшін жеткізу жиынтығына кіретін қысқыштарды пайдаланыңыз.
- Кәуәп дайындауға арналған аспаптың бөлшектерін тазалау үшін жұмсақ матаны пайдалану керек. Бор, құм, егеуқұм қағазы, өткір қылшақтары бар сорғыш және сызат түсіретін немесе аспаптың сыртқы келбетіне зақым келтіруі мүмкін заттарды пайдаланбаңыз.

САҚТАУ

- Сақтаудың алдында аспаптың электр желісінен ажыратылып тұрғанына және толықтай суығанына көз жеткізіңіз.
- ТАЗАЛАУ ЖНЕ КҮТІМ бөліміндегі барлық талаптарды орындаңыз.
- Қоректендіру бауын ораңыз.
- Аспапты салқын құрғақ жерде сақтаңыз.

РЕЦЕПТЕР

Майонездегі күркетауық етінен дайындалатын кәуәп

- Күркетауықтың 1,5 кг жон етін алып, 3-4 см болатын шағын тілімдерге турап, талғамыңызға қарай тұз бен бұрыш қосып, әрбір тілімді саусағыңызбен басып, жақсылап араластырыңыз. Одан кейін 3-4 ас қасық мойнез қосыңыз. Әрі қарай осы маринадта етті тағы да араластырып, салқын жерге 3-4 сағат қою керек.
- Осы уақыт өткеннен кейін күркетауықтың етін шампурларға ұқыптылап шаншып, кәуәп дайындауға арналған электрлі аспапқа 15 минут қою керек.

Тауықтан дайындалатын кәуәп.

- 1,5 кг тауықтың жон етін алып, 3-4 см болатын тілімдерге немесе төртбұрыштап тураңыз, осыдан кейін етке ерекше дәм мен хош иіс беретін маринад дайындаңыз. Оған бірдей мөлшердегі лайм шырыны, лимон және бал қосылады. Татымды дәм және хош иіс беру үшін сарымсақтың бірнеше басын немесе үй аджикасын қосуға болады. Осы маринадты тауыққа 30-60 минут құйып қойып, кәуәп дайындауға арналған электр аспабымен кәуәп дайындауға кірісуіңізге болады. Татымды тауық етінен кәуәп 15 минутта дайын болады.

Қой етінен дайындалатын «кавказша» кәуәп.

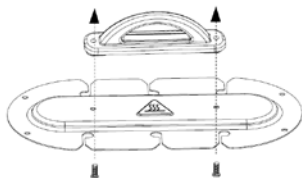
- 1 -1,5 кг қойдың сан етін алып, шағындап төртбұрыштап турап, эмальданған ыдысқа (метал ыдыс емес) салу қажет. Осыдан кейін тұз бен бұрыш салып, майдалап туралған пияз бен хош иісті ақжелкен жапырағын қосу қажет. Барлық ингредиенттерді жақсылап араластырып, шарап сірке суын немесе лимон шырынын құйып, бір тәулікке салқын жерге қою керек.
- Осы уақыт өткеннен кейін күркетауықтың етін шампурларға ұқыптылап шаншып, кәуәп дайындауға арналған электрлі аспапқа 20-25 минут қою керек.

ESTI KASUTAMISJUHEND **OHUTUSNÕUANDED**

- Seadme kahjustuste vältimiseks palume neid juhiseid enne kasutamist hoolikalt lugeda.
- Enne esimest kasutamist kontrollige, kas seadme elektrialased nõuded vastavad voluvõrgu parameetritele.
- Seadme vale kasutamise võib kahjustada seadet, rikkuda vara ja põhjustada kehavigastusi.
- See seade on mõeldud ainult koduseks kasutamiseks. Seade ei ole mõeldud tööstuslikuks kasutamiseks.
- Kui seadet ei kasutata, eemaldage see voluvõrgust.
- Äрге kastke seadet või toitejuhet vette või mõnda muusse vedelikku. Kui see on juhtunud, eemaldage seade viivitamatult voluvõrgust ja ärge kasutage seda enne, kui kvalifitseeritud spetsialistid on seadme ohutust ja töökorda kontrollinud.
- Kui toitejuhe on kahjustatud, tuleb selle asendamiseks pöörduda tootja, tootja poolt volitatud hoolduskeskuse või sarnase kvalifikatsiooniga töötajate poole.
- Äрге laske toitejuhtmel kokku puutuda teravate servade või kuumade pindadega.
- Toitejuhtme voluvõrgust eemaldamiseks tõmmake alati pistikut, ärge tõmmake juhtmest.
- Asetage seade kuivale, tasasele pinnale. Äрге pange seadet kuumale pinnale või soojusallika (nt gaasipliidi või elektrilise ahju) lähedusse, kardinat juurde või seinamööbli alla.
- Äрге jätke töötavat seadet järelvalveta.
- Seadet ei tohi kasutada isikud, kellel on piiratud kehalised või vaimsed võimed (sh lapsed), või isikud, kellel on ebapiisavad oskused või teadmised, ilma nende ohutuse eest vastutava isiku järelvalve või juhendusega.
- Äрге lubage lastel seadmega mängida! Äрге jätke seadet laste juuresolekul järelvalveta!
- Seade ei ole mõeldud välise taimeri või eraldi juhtimispuudisüsteemiga kasutamiseks.
- Äрге kunagi üritage ise seadet parandada või selle osi välja vahetada. Rikke korral võtke ühendust lähima teeninduskeskusega.
- Kui seade tuuakse kohast, kus temperatuur oli alla 0°C, siis on soovitatav hoida seadet vähemalt 2 tundi toatemperatuuril enne selle sisselülitamist.
- Tootja jätab endale õiguse ette teatamata teha toote disainis väikeseid muudatusi, mis ei mõjuta oluliselt seadme ohutust, tõhusust ja funktsionaalsust.

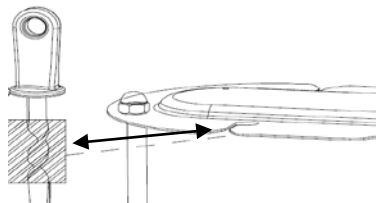
ETTEVALMISTUS KASUTAMISEKS

- Scarlett Electric Barbecue on kompaktne, kasulik ja lihtsalt kasutatav seade, mis võimaldab grillida ilma kodust lahkumata. Selle seadmega saab valmistada sama maitsvat, mahlast ja maitserikast liha nagu grilliga. Liha ei pea keerama, see ei põle ära, vaid küpseb põhjalikult ning ühtlaselt.
- Enne esimest kasutamiskorda eemaldage pakkepaber ja kilekotid.
- Peske ja kuivatage vardad.
- Pühkige korpus ja ukсед märja lapiga üle.
- Kinnitage kandesang kruvidega vaheplaadile, vastavalt joonisel toodud juhendile.



TÖÖ

- Valmistage liha ette ja maitsestage see vastavalt oma äranägemisele.
- Asetage liha varrastele.
- Sisestage vardad seadmesse. Varraste alumised otsad tuleks sisestada rasvasalvede aukudesse. Sisestage varraste ülemised spiraalsed otsad seadme pealisplaadis olevatesse pesadesse vastavalt alljärgnevale joonisele.



- Asetage kaitsev kere seadmele.
- Ühendage seade vooluvõrku.
- Seadke taimer vajalikku asendisse.
- Mootor lülitub sisse ja praevardad hakkavad pöörlema. Kui praevardad ei pöörle, korra kokkupaneku toimingut.
- Määratud aja möödumisel lülitub seade välja.
- Eemaldage praevardad pärast küpsetamist hoides neid käepidemetest.

TÄHELEPANU!

- Ärge puutuge metallosasid, kui seade on töös, kuna need muutuvad väga kuumaks! See võib põhjustada põletusi!
- Ärge kunagi puutuge metallosasid, kui tekib vajadus praevarraste või kerega töötamiseks. Kasutage käepidemeid.

PUHASTAMINE JA HOOLDUS

- Enne puhastamist lülitage seade välja ja eemaldage see vooluvõrgust. Eemaldage liha varrastelt ja peske vardad. Pärast pesemist kuivatage vardad või pühkige neid lapiga.
- Pärast varraste eemaldamist, puhastage rasvasalved.
- Rasvasalvede eemaldamiseks kasutage kaasasolevat kinnitit.
- Eemaldage ukse kinnitusnõel ja seejärel uks.
- Ärge kasutage kriiti, liiva, liivapaberit, abrasiivseid käsnu ja muid materjale, mis võivad jätta kriime ja seadme välimust rikkuda.

LADUSTAMINE

- Enne ladustamist veenduge, et seade on vooluallikast lahti ühendatud ja maha jahtunud.
- Viige läbi kõik "PUHASTUSE JA HOOLDUSE" osas kirjeldatud tegevused.
- Kerige toitejuhe kokku.
- Hoidke seadet kuivas ja jahedas kohas.

RETSEPTID

Kalkunilihašašlõkk majoneesiga.

- Võtke 1,5 kg kalkuni rinnafileed, lõigake see väikesteks tükkideks (3-4 cm), lisage maitse järgi soola ja pipart ning segage hoolikalt, vajutades seda sõrmedega tükkidesse. Seejärel lisage 3 kuni 4 supilusikatäit majoneesi. Seejärel tuleb liha jälle hästi marinaadiga segada ja 3 kuni 4 tundi jahedas hoida.
- Pärast seda tuleks kalkuniliha hoolikalt varrastele asetada ja vardad tuleks 15 minutiks ahju panna.

Kanašašlõkk

- Võtke 1,5 kg kanafileed, lõigake see viiludeks või kuubikuteks (3-4 cm) ja valmistage marinaad, mis annab lihale erilise maitse. Marinaadi valmistamiseks segatakse võrdsetes kogustes laimimahl, sidrunimahl ja mesi. Vürtsi ja maitse lisamiseks saab ka mainaadi koostisse segada paar küüslauguküünt või isetehtud adžika kastet. Valage see marinaad kanatükkidega kaussi ja jätke 30 kuni 60 minutiks seisma. Seejärel asetage lihatükid elektrigrilli varrastele. Küpsetusaeg on 15 minutit.

Kaukaasia lambašašlõkk

- Võtke 1-1,5 kg väikesteks kuubikuteks lõigatud lambajala liha ja asetage lihatükid emailkaussi (mitte metallist). Lisage pipart, soola, hakitud sibulat ja värsket peterselli. Segage kõik koostisosad läbi, kallake juurde natuke äädikat või sidrunimahla ja jätke terveks päevaks jahedasse seisma.
- Pärast seda tuleks liha hoolikalt varrastele asetada ja vardad tuleks 20 kuni 25 minutiks grilli jätta.

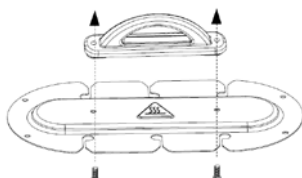
LV LIETOŠANAS INSTRUKCIJA

DROŠĪBAS NOTEIKUMI

- Uzmanīgi izlasiet šo instrukciju pirms ierīces izmantošanas, lai izvairītos no bojājumiem lietošanas laikā.
- Pirms pirmās ieslēgšanas pārbaudiet, vai tehniskie parametri, kas norādīti uz izstrādājuma, atbilst elektrotīkla parametriem.
- Nepareiza apiešanās ar ierīci var izraisīt tās bojājumu, materiālos zaudējumus un nodarīt kaitējumu tās lietotāja veselībai.
- Izmantot tikai sadzīves vajadzībām. Ierīce nav paredzēta ražošanas vajadzībām.
- Ja ierīce netiek izmantota, vienmēr atvienojiet to no elektrotīkla.
- Nemērciet ierīci un barošanas vadu ūdenī vai citos šķidrumos. Ja tas ir noticis, nekavējoties atvienojiet ierīci un, pirms lietot to tālāk, pārbaudiet ierīces darbību un drošību pie kvalificētiem speciālistiem.
- Barošanas vada bojājuma gadījumā, drošības pēc, tā nomaina jāuztīr vai tā pilnvarotam Servisa centram, vai arī analogiskam kvalificētam personālam.
- Sekojiet, lai barošanas vads nepieskartos asām malām un karstām virsmām.
- Atvienojot ierīci no elektrotīkla, velciet aiz kontaktdakšas, nevis aiz barošanas vada.
- Ierīce ir stabili jānovieto uz sausas līdzenas virsmas. Nenovietojiet ierīci uz karstām virsmām, kā arī siltuma avotu (piemēram, elektriskās plīts), aizkaru tuvumā un zem piekaramiem plauktiem.
- Nekad neatstājiet ieslēgtu ierīci bez uzraudzības.
- Ierīce nav paredzēta izmantošanai personām (ieskaitot bērnus) ar pazeminātām fiziskām, emocionālām vai intelektuālām spējām vai personām bez dzīves pieredzes vai zināšanām, ja viņas nekontrolē vai neinstruē ierīces lietošanā persona, kas atbild par viņu drošību.
- Bērni ir jākontrolē, lai nepieļautu spēlēšanos ar ierīci.
- Ierīce nav paredzēta iedarbināšanai ar ārējo taimeri vai atsevišķu distances vadības sistēmu.
- Nemēģiniet pastāvīgi remontēt ierīci vai mainīt tās detaļas. Ja rodas ierīces darbības traucējumi, griezieties tuvākajā Servisa centrā.
- Ja izstrādājums kādu laiku ir atradies temperatūrā zem 0°C, pirms ieslēgšanas tas ir jāpatur istabas temperatūrā ne mazāk kā 2 stundas.
- Ražotājs patur sev tiesības bez papildu paziņojuma izdarīt izstrādājuma konstrukcijā nelielas izmaiņas, kas kardināli neietekmē tā drošību, darbību un funkcionalitāti.

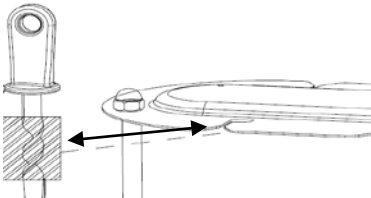
SAGATAVOŠANA

- Elektriskā šašliku cepšanas ierīce Scarlett ir kompakta, noderīga un lietošanā vienkārša ierīce, kas ļaus pagatavot šašliku, neizejot no mājas. Gaļa iznāk garšīga, sulīga un smaržīga, kā uz mangala. Gaļa nav jāapgriež, tā nesadegs un vienmērīgi izcepsies.
- Pirms pirmās lietošanas izņemiet ierīci no polietilēna maisa un noņemiet ietinamo papīru.
- Nomazgājiet iesmus un noslaukiet sausus.
- Noslaukiet korpusu un durtiņas ar mitru audumu.
- Piestipriniet pārnēsāšanas rokturi pie augšējās plāksnes ar skrūvēm, kā parādīts attēlā.



DARBĪBA

- Sagatavojiet gaļu un pārkaisiet to ar garšvielām pēc garšas.
- Uzduriet gaļas gabalus uz iesmiem.
- Ievietojiet iesmus ierīcē. Apakšējos smailos iesmu galus ievietojiet atverē, kas atrodas tauku savākšanas paliktnī. Augšējo, vītņveida iesma daļu ievietojiet iegriezumā uz ierīces augšējās plāksnes, kā parādīts attēlā.



- Uzlieciet ierīcei aizsargapvalku.
- Pievienojiet ierīci elektrotīklam.
- Uzstādiet taimeri vajadzīgajā stāvoklī.
- Motors ieslēgsies, iesmi sāks griezties. Ja ierīcei darbojoties iesmi negriežas, uzstādiet tos atkārtoti.
- Beidzoties ar regulatoru uzstādītajam laikam, ierīce izslēgsies.
- Pēc pagatavošanas beigām izņemiet iesmus, turot tos aiz rokturiem.

UZMANĪBU!

- Nepieskarieties ierīces metāla daļām tās darbības laikā! Tas var izraisīt apdegumus!
- Iesmus un apvalku turiet tikai aiz rokturiem.

TĪRĪŠANA UN APKOPE

- Pirms tīrīšanas ierīce ir jāizslēdz un jāatvieno no elektrotīkla.
- Noņemiet no iesmiem gaļu un nomazgājiet tos. Pēc tīrīšanas iesmus nožāvējiet vai noslaukiet ar audumu.
- Pēc iesmu izņemšanas notīriet tauku paliktņus.
- Tauku savākšanas paliktņu izņemšanai izmantojiet piegādes komplektā ietilpstošās stangas.
- Ierīces detaļu tīrīšanai izmantojiet mīkstu lupatīņu. Nedrīkst izmantot krītu, smiltis, smilšpapīru, sūkļus ar asiem sariem un citus materiālus, kas var atstāt ieskrāpējumus un sabojāt ierīces izskatu.

GLABĀŠANA

- Pirms glabāšanas pārlicinieties, ka ierīce ir atvienota no elektrotīkla un ir pilnībā atdzisusi.
- Izpildiet visas sadaļas TĪRĪŠANA UN APKOPE prasības.
- Satiniet barošanas vadu.
- Glabājiet ierīci sausā vēsā vietā.

RECEPTES

Tītara gaļas šašliks majonēzē.

- Paņemiet 1,5 kg tītara filejas, sagrieziet nelielos 3-4 cm gabaliņos, pēc garšas pievienojiet sāli, piparus un rūpīgi samaisiet, saspiežot ar pirkstiem katru gabaliņu. Pēc tam pievienojiet 3-4 ēdamkarotes majonēzes. Tālāk gaļa ir atkal labi jāsamaisa marinādē un jāatstāj vēsā vietā uz 3-4 stundām.
- Pēc šā laika tītara gaļa ir jāuzdur uz iesmiem un jāievieto šašliku cepšanas ierīcē uz 15 minūtēm.

Vistas šašliks.

- Paņemiet 1,5 kg vistas filejas, sagriezies 3-4 cm gabaliņos vai kubiņos, pēc tam pagatavojiet marinādi, kura piešķir gaļai īpašu garšu un smaržu. Tā satur vienādās daļās laima sulu, citronu un medu. Pikantumam un aromātam var pievienot pāris daiviņas ķiploka vai mājas adžiku. Pārlejiet ar šo marinādi vistas gabaliņus burtiski uz 30–60 minūtēm, un varat droši sākt šašlika pagatavošanu elektriskajā šašliku cepšanas ierīcē. Pikantais vistas šašliks būs gatavs 15 minūšu laikā.

Jēra gaļas šašliks kaukāziešu gaumē.

- Paņemiet 1-1,5 kg jēra kājas gaļas, sagrieziet nelielos gabaliņos (4–6 cm) un salieciet emaljētā (nemetāla) traukā. Tad visu labi pārkaisiet ar sāli, pipariem, pievienojiet sīki sagrieztus sīpolus un smaržīgus svaigu pētersīļu zaļumus. Visas šīs sastāvdaļas rūpīgi samaisiet, pēc tam pievienojiet nelielu daudzumu vīna etiķa vai citronu sulas un novietojiet aukstā vietā uz veselu diennakti.
- Pēc šā laika gaļa ir jāuzdur uz iesmiem un jāievieto šašliku cepšanas ierīcē uz 20-25 minūtēm.

VARTOTOJO INSTRUKCIJA

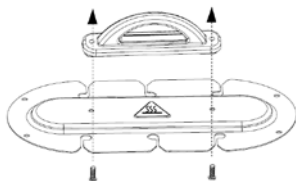
SAUGUMO PRIEMONĒS

- Prieš naudodamiesi šiuo prietaisu, atidžiai perskaitykite šią instrukciją, kad išvengtumėte gedimų.
- Prieš įjungiant, patikrinkite, ar gaminys atitinka nurodytas techninės charakteristikas, elektros maitinimo tinklo parametrus.
- Neteisingai naudodamiesi šiuo prietaisu, galite jį sugadinti, sukelti materialinę žalą arba pakenkti savo sveikatai.
- Naudokite tik buityje. Prietaisas nėra skirtas naudoti pramonėje.
- Jei įrenginys nenaudojamas, visada išjunkite iš elektros maitinimo tinklo.
- Nepanardinkite prietaiso ir laido į vandenį ar kitus skysčius. Jei taip įvyko, prieš naudojant juos toliau, duokite kvalifikuotiems specialistams patikrinti, ar prietaisas saugiai veikia.
- Pažeidus maitinimo laidą, siekiant išvengti pavojų, jį pakeisti privalo gamintojas arba įgaliota buitinės technikos remonto tarnyba ar kvalifikuotas darbuotojas.
- Stebėkite, kad maitinimo laidas nesiliestų prie aštrių kampų ir karštų paviršių.
- Išjungiant prietaisą iš maitinimo tinklo, visada laikykite už kištuko, netraukite už laido.
- Prietaisas turi stovėti stabiliai, pastatytas ant sauso lygaus paviršiaus. Nedėkite prietaiso ant karšto paviršiaus, taip pat šalia šilumos šaltinių (pvz.: elektros šildymo prietaisų), užuolaidų ir po pakabinamomis lentynomis.
- Niekada nepalikite įjungto prietaiso be priežiūros.
- Prietaisu negali naudotis mažesnėmis fizinėmis, jautros ar protinėmis galiomis pasižymintys asmenys (įskaitant vaikus) arba jei jie neturi patirties ar žinių, jų nekontroliuoja ar neinstruktavo, kaip naudoti šį prietaisą, už jų saugumą atsakingi asmenys.
- Prižiūrėkite, kad vaikai nežaistų su šiuo prietaisu.
- Prietaisas nėra skirtas naudoti su išoriniu laikmačiu arba atskira nuotolinio valdymo sistema.
- Neremontuokite prietaiso savarankiškai ir nekeiskite jo detalių. Pastebėjus defektus, kreipkitės į artimiausią techninės priežiūros centrą.
- Jei gaminys tam tikrą laiką buvo laikomas žemesnėje nei 0°C aplinkoje, prieš įjungiant, jį reikėtų palaikyti kambario sąlygomis ne mažiau 2 val.
- Gamintojas pasilieka teisę, iš anksto neįspėjęs, nežymiai keisti gaminio konstrukciją, kuri neturi didelės įtakos prietaiso saugumui, eksploataavimo efektyvumui ir funkcionalumui.

PARENGIMAS

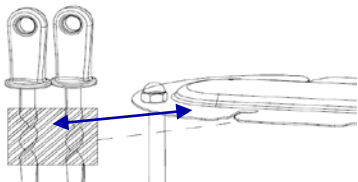
- Elektrinė šašlykinė „Scarlett“ - tai kompaktinis, naudingas ir paprastas naudoti prietaisas, kuris leis paruošti šašlykus neišeinant iš namų. Juo, kaip mangalu, galima iškepti skanią, sultingą ir aromatingą mėsą. Mėsos nereikia apversti, ji neapdegs ir vienodai iškeps.
- Naudojant pirmąjį kartą, ištraukite prietaisą iš polietileno paketo ir nuimkite vyniojamąjį popierių.
- Nuplaukite iešmą ir sausai nuvalykite.
- Korpūsą ir dureles patrinkite drėgnu skuduru.

- Varžtais prie viršutinės pernešimo plokštės pritvirtinkite rankenėlę, kaip parodyta pav.



NAUDOJIMAS

- Paruoškite mėsą ir pagal skonį įdėkite prieskonių.
- Užmaukite mėsą ant iešmų.
- Įstatykite iešmus į prietaisą. Apatinius užaštrintus iešmų galus įstatykite į riebalų surinkimo padėkle esančias angas. Viršutinė susuktą iešmo dalį įdėkite į viršutinės prietaiso plokštės išpjovą, kaip parodyta pav.



- Ant prietaiso uždėkite apsauginį gaubtą.
- Prietaisą įjunkite į maitinimo tinklą.
- Reikiama padėtimi nustatykite laikmatį.
- Įsijungs variklis, iešmai pradės sukstis. Jei prietaisui veikiant iešmai nesisuka, nustatykite juos pakartotinai.
- Pasibaigus reguliavimo įtaisui nustatytam laikui, prietaisas išsijungs.
- Baigus kepti mėsą, laikydami už rankenėlių ištraukite iešmus.

DĖMESIO!

- Kai prietaisas įjungtas, nesilieskite prie metalinių jo detalių! Galite nusideginti!
- Iešmus ir gaubtą laikykite už rankenėlių.

VALYMAS IR PRIEŽIŪRA

- Prieš valant, prietaisą būtina išjungti ir jo laidą ištraukti iš maitinimo tinklo.
- Nuimkite mėsą nuo iešmų ir juos nuplaukite. Nuvalę iešmus, juos išdžiovinkite ir nusauskite audiniu.
- Pašalinę iešmus, išvalykite riebalams skirtą padėklą.
- Riebalams skirtą padėklą išimkite prie komplekto pridėtomis žnyplėmis.
- Valant šašlykines detales, naudokite minkštą audinį. Negalima naudoti kreidos, smėlio, šveičiamojo popieriaus, aštrios kempinės ir kitų medžiagų, kurios gali subraižyti ir sugadinti prietaiso paviršių.

SAUGOJIMAS

- Prieš saugant, įsitinkinkite, kad prietaisas išjungtas iš maitinimo tinklo ir visiškai atvėso.
- Atlikite visus „VALYMAS IR PRIEŽIŪRA“ skyriaus reikalavimus.
- Suvyniokite maitinimo laidą.
- Prietaisą saugokite vėsioje vietoje.

RECEPTAI

Kalakutienos šašlykas su majonezu.

- Paimkite 1,5 kg kalakutienos filė, supjaustykite mažais 3-4 cm gabaliukais, pagal skonį pasūdykite, įberkite pipirų ir rūpestingai sumaišykite, pirštais paspausdami kiekvieną gabaliuką. Tada įdėkite 3-4 valgomuosius šaukštus majonezo. Tada mėsą reikia gerai išmaišyti marinatė ir padėti į vėsią vietą 3-4 val.
- Praėjus nustatytam laikui, kalakutienos gabaliukus atidžiai sumaustykite ant iešmų ir padėkite į elektros šašlykinę 15 min.

Vištienos šašlykas.

- Paimkite 1,5 kg vištienos filė, supjaustykite gabaliukais ar 3-4 cm. kubeliais, tada paruoškite marinatą, kuris suteiks mėsai ypatingą skonį ir aromatą. Jį sudaro vienas žaliųjų citrinų sulčių, citrinos ir medaus kiekis. Norint suteikti pikantiškumo ir aromato, įdėkite keletą česnako skiltelių ir naminės andžikos. Užpilkite šio marinato vištienos gabaliukus 30 - 60 min. ir galite drąsiai ruošti šašlykus elektrinėje šašlykinėje. Pikantiškos vištienos šašlykas bus parengtas už 15 min.

Avienos šašlykas „kaukazietiškai“.

- Paimkite 1 - 1,5 kg avienos, kurią reikia supjaustyti mažais kubeliais (po 4 -6 cm.) ir sudėkite į emalinį puodą (ne metalinį). Tada viską pabarstykite pipirais, druska, įdėkite smulkiai supjaustyto svogūno ir aromatinių žalumynų, šviežių petražolių. Visa tai būtina rūpestingai išmaišyti, tada įpilti šiek tiek vyno acto ar citrinos sulčių ir padėti į šaltą vietą vienai parai.
- Praėjus šiam laikui, šašlyką reikia rūpestingai užmauti ant iešmų ir 20-25 min. įdėti į elektrinę šašlykinę.

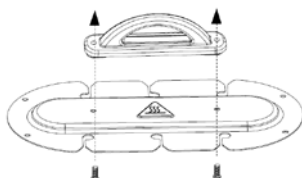
HASZNALATI UTASÍTÁS

FONTOS BIZTONSÁGI INTÉZKEDÉSEK

- A készülék használata előtt figyelmesen olvassa el jelen Használati útmutatót meghibásodás elkerülése érdekében a használat során.
- Első használat előtt ellenőrizze, hogy megfelelnek-e a terméken megadott műszaki előírások az elektromos hálózat paramétereinek.
- A szakszerűtlen kezelés a termék meghibásodásához vezethet, illetve anyagi kárt okozhat vagy károsíthatja a felhasználó egészségét.
- Csak háztartási célokra használni. A készülék nem alkalmas ipari alkalmazásra.
- Használaton kívül mindig áramtalanítsa a készüléket.
- Ne merítse a készüléket vagy a vezetékét vízbe vagy más folyadékba. Ha ez megtörtént, nyomban áramtalanítsa a készüléket, és mielőtt újból használná azt, lépjen kapcsolatba a szervizszolgálattal a gép biztonságos működése ellenőrzése céljából.
- Vezetéksérülés esetén annak cseréjét veszély elkerülése érdekében végezze a gyártó vagy az általa meghatalmazott szervizközpont, illetve hasonlóan képzett személyzet.
- Figyeljen arra, hogy a vezeték ne érintkezzen éles szélekkel és forró felületekkel.
- A készülék áramtalanításakor húzza a dugót, ne a vezetékét.
- Állítsa fel a készüléket száraz egyenletes felületre. Ne állítsa fel a készüléket forró felületre illetve hőforrás (például: villamos tűzhely), függöny közelében és függő polcok alatt.
- Soha ne hagyja a bekapcsolt készüléket felügyelet nélkül.
- A készüléket ne használják elégtelen fizikai, érzéki vagy szellemi képességű személyek (beleértve a gyerekeket is), illetve tapasztalattal vagy ismerettel nem rendelkező személyek ellenőrzés nélkül, illetve, ha nem részesültek kioktatásban a készülék használatáról a biztonságukért felelős személy által.
- A gyerekeket felügyelet alatt kell tartani a készülékkel való játszás elkerülése érdekében.
- A készülék nem kezd el működni külső időzítő ill. külön távvezérlési rendszer segítségével.
- Ne próbálja önállóan megjavítani a készüléket. Ha rendellenesség fordul elő, forduljon a legközelebbi szervizbe.
- Ha a termék egy ideig 0°C alatti hőmérsékleten tartózkodott, bekapcsolás előtt legalább 2 órán belül hagyja állni szobahőmérsékleten.
- A gyártó fenntartja a jogot előzetes értesítés nélkül kissé módosítani a termék szerkezetét, jelentősen nem befolyásolva annak biztonságát, teljesítményét és funkcionalitását.

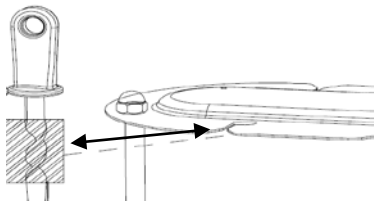
ELŐKÉSZÍTÉS

- A Scarlett Villamos sasliksütő – egy kompakt, hasznos és könnyen használható készülék, amely lehetőséget nyújt finom saslikot készíteni otthonában. A saslik finom, szaftos és zamatos, mint a grillen készült hús. A húst nem szükséges forgatni, nem ég meg és egyenletesen elkészül.
- Első használat előtt távolítsa el a zacskót és a csomagolást.
- Mossa meg és törölje szárazra a nyársakat.
- Törölje meg a készüléktestet és ajtót nedves törölkendővel.
- Rögzítse a szállítási fogantyút a felső lemezre csavarok segítségével, ahogy az ábrán látható.



MŰKÖDÉS

- Készítse elő a húst és fűszerezze be ízlés szerint.
- Húzza rá a nyársra a húsdarabokat.
- Helyezze a nyársakat a készülékbe. A nyárs alsó éles hegyét helyezze a zsírgyűjtő edényben lévő részbe. A nyárs felső tekert végét helyezze a készülék felső lemezében lévő részbe, az ábrának megfelelően.



- Húzza rá a készülékre a védőburkot.
- Áramosítsa a készüléket.
- Állítsa az időzítőt szükséges helyzetbe.
- A motor beindul, a nyársak forogni kezdenek. Ha a készülék működése közben a nyársak nem forognak, helyezze fel őket újra.
- A beállított idő elteltkor a készülék kikapcsol.
- A hús elkészítése után vegye ki a nyársakat a fogantyún fogva őket.

FIGYELEM!

- Ne érjen a készülék fém részeihez működés közben! Égési sérüléseket kaphat!
- Fogja csak a nyársak és a burok fogantyúját.

TISZTÍTÁS ÉS KARBANTARTÁS

- Tisztítás előtt kapcsolja ki és áramtalanítsa a készüléket.
- Húzza le a húsdarabokat a nyársról és mossa meg a nyársat. Tisztítás után szárítsa meg a nyársakat vagy törölje őket szárazra.
- Miután eltávolította a nyársakat, tisztítsa meg a zsírgyűjtő edényeket.
- Az edények eltávolításához használja a készletben található csipeszt.
- A sasliksütő részei tisztítására használjon puha törölkendőt. Tisztítás céljából kréta, homok, dörzspapír, durva szivacs és egyéb, karcosítást előidéző anyag használata tilos!

TÁROLÁS

- Tárolás előtt győződjön meg arról, hogy a készülék áramtalanítva van és teljesen kihűlt.
- Kövesse a TISZTÍTÁS ÉS KARBANTARTÁS rész lépéseit.
- Tekerje fel az elektromos vezetékét.
- Tárolja a készüléket száraz, hűvös helyen.

RECEPTEK**Majonézes pulykasaslik**

- 1,5 kg pulykafilet aprítson fel 3-4 cm-es darabokra, sózza, borsozza meg ízlés szerint és alaposan keverje össze, megnyomva ujjával minden egyes darabot. Adjon hozzá 3-4 evőkanál majonézt. Újból keverje alaposan össze a húst, és 3-4 órán belül hagyja állapodni hideg helyen.
- Ezután a pulykahús darabokat óvatosan húzza fel a nyársra és helyezze a villamos sasliksütőbe. Az elkészítési idő: 15 perc.

Csirkesaslik

- 1,5 kg csirkefilet aprítson fel 3-4 cm-es darabokra, és készítse el a pácot, amely különleges ízt és aromát biztosít a húsnak. A pác egyforma mennyiségű lime-lét, citromot és mézet tartalmaz. A még pikánsabb íz és aroma érdekében adjon hozzá néhány gerezd fokhagymát és házi adzsikát. Pácolja be a húst kb. 30–60 percre és kezdheti a saslik elkészítését a villamos sasliksütőben. A pikáns csirkesaslik 15 perc múlva elkészül.

Báránysaslik kaukázusi módra

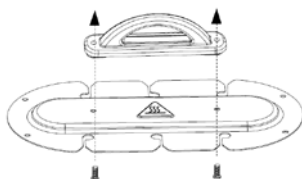
- 1 -1,5 kg báránylábat daraboljon fel 4-6 cm-es darabokra és helyezze őket zománcozott (nem fém) edénybe. Alaposan sózza, borsozza be a húst, adjon hozzá apróra vágott vöröshagymát és friss petrezselyemzöldet. Az összes hozzávalót alaposan keverje össze, locsolja le egy kevés borecettel vagy citromlével és helyezze 24 órára hideg helyreállapodni.
- Ezek után a saslikot óvatosan húzza fel a nyársra és helyezze a villamos sasliksütőbe. Az elkészítési idő: 20-25 perc.

**RO INSTRUȚIUNI DE UTILIZARE
MĂSURILE DE SIGURANȚĂ**

- Citiți cu atenție aceste instrucțiuni înainte de a utiliza aparatul pentru a evita defecțiunile în timpul utilizării.
- Înainte de prima conectare, verificați dacă caracteristicile tehnice indicate pe produs corespund parametrilor rețelei electrice.
- Manipularea necorespunzătoare poate duce la deteriorarea produsului, pagube materiale și poate cauza daune sănătății utilizatorului.
- A se utiliza doar în scopuri de utilizare casnică. Aparatul nu este destinat pentru uz comercial.
- Dacă aparatul nu se utilizează, deconectați-l de fiecare dată de la rețeaua electrică.
- Nu introduceți aparatul și cablul de alimentare în apă sau alte lichide. Însă dacă acest lucru s-a întâmplat, deconectați imediat aparatul de la sursa de alimentare și înainte de a-l utiliza în continuare, verificați capacitatea de funcționare și siguranța aparatului la specialiști calificați.
- Dacă cablul de alimentare este deteriorat, pentru a evita pericolele, înlocuirea acestuia trebuie să fie realizată de către producător sau de către un centru de deservire autorizat, sau de către personalul calificat corespunzător.
- Aveți grijă ca cablul de alimentare să nu se atingă de margini ascuțite și suprafețe fierbinți.
- La deconectarea aparatului de la sursa de energie electrică, trageți de ștecher și nu apucați de cablu.
- Aparatul trebuie să fie poziționat în mod stabil pe o suprafață uscată și plană. Nu așezați aparatul pe o suprafață fierbinte sau în apropierea surselor de căldură (de exemplu, plite electrice de gătit), perdelelor și rafturilor suspendate.
- Nu lăsați niciodată aparatul în funcțiune fără supraveghere.
- Se interzice utilizarea aparatului de către persoanele (inclusiv copiii) cu capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse, sau care nu posedă experiență sau cunoștințe, cu excepția cazului în care acestea sunt supravegheate sau instruite în utilizarea aparatului de către o persoană responsabilă pentru securitatea lor.
- Copiii trebuie supravegheați pentru a se evita jocul cu aparatul.
- Nu încercați să reparați aparatul desinestătător sau să înlocuiți careva piese. În cazul detectării unor defecțiuni, adresați-vă celui mai apropiat centru de deservire.
- Dacă produsul a fost păstrat pentru o perioadă de timp la temperaturi sub 0 °C, atunci înainte de conectare acesta ar trebui să se afle la temperatura camerei, timp de cel puțin 2 ore.
- Producătorul își rezervă dreptul de a introduce fără notificare prealabilă mici modificări în construcția produsului, care nu influențează semnificativ siguranța, capacitatea de funcționare și performanța acestuia.

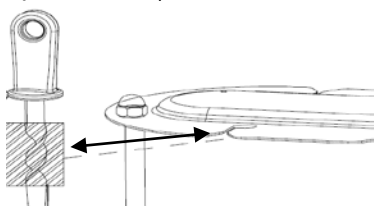
PREGĂTIREA

- Grătarul electric Scarlett este un aparat compact, util și ușor de folosit, care vă permite să gătiți frigărui, fără a ieși din casă. Carnea obține un gust delicios, suculent și aromat, la fel ca pe grătarul cu jăratec. Nu este nevoie de a roti carnea, aceasta nu se va arde și se va coace uniform.
- Înainte de prima utilizare, scoateți dispozitivul din pungă de polietilenă și înlăturați ambalajul de hârtie.
- Clătiți rotisorul și ștergeți până se usucă.
- Ștergeți corpul și capacul cu o cârpă umedă.
- Atașați mânerul pentru transportare la placa de sus cu ajutorul șuruburilor, așa cum este arătat pe desen.



MODUL DE FUNCȚIONARE

- Pregătiți carnea și adăugați condimentele după gust.
- Puneți bucățile de carne pe rotisoare.
- Introduceți rotisoarele în aparat. Capetele inferioare ascuțite ale rotisoarelor se introduc în gaura din tava pentru colectarea grăsimii. Partea superioară răsucită a rotisorului se introduce în canalul din placa superioară a aparatului, așa cum este arătat pe desen.



- Acoperiți aparatul cu capacul de protecție.
- Conectați aparatul la rețeaua de alimentare.
- Reglați temporizatorul în poziția dorită.
- Motorul se va porni, rotisoarele vor începe să se rotească. Dacă în timpul funcționării aparatului rotisoarele nu se rotesc, efectuați instalarea acestora din nou.
- După expirarea timpului fixat de regulatorul de timp, aparatul se va deconecta.
- După ce carnea s-a copt, scoateți rotisoarele cu frigărui, ținându-le de manete.

ATENȚIE !

- Nu atingeți părțile metalice ale aparatului în timpul funcționării! Acest lucru poate provoca arsuri!
- Țineți rotisoarele și capacul doar de manere.

CURĂȚAREA ȘI ÎNTREȚINEREA

- Înainte de curățare se va opri aparatul și se va deconecta de la rețeaua electrică.
- Scoateți carnea de pe rotisoare și spălați-le. După curățare, uscați rotisoarele sau ștergeți-le cu o cârpă uscată.
- După îndepărtarea rotisoarelor, curățați tăvile de grăsime.
- Pentru a scoate tăvile de grăsime utilizați cleștele ce sunt incluse în setul de furnizare.
- Pentru curățarea accesoriilor grătarului se recomandă folosirea unei cârpe moi. Nu se permite utilizarea cretei, nisipului, hârtiei abrazive, buretelui cu peri ascuțiți și alte materiale care pot lăsa zgârieturi și deteriora aspectul exterior al aparatului.

PĂSTRAREA

- Înainte de depozitare, asigurați-vă că aparatul este deconectat de la rețeaua electrică și este complet răcit.
- Respectați toate cerințele de la punctul CURĂȚAREA ȘI ÎNTREȚINEREA.
- Strângeți prin înfășurare cablul de alimentare.
- Păstrați aparatul într-un loc răcoros și uscat.

REȚETE

Frigărui din carne de curcan în maioneză.

- Se ia 1.5 kg piept de curcan, se taie în bucăți mici de 3-4 cm, se pune sare și piper după gust și se amestecă bine, apăsând cu degetele fiecare bucată. Apoi se adaugă 3-4 linguri de maioneză. După care, iarăși se va amesteca bine carnea în marinadă și se va lăsa într-un loc răcoros pentru 3-4 ore.
- După trecerea timpului indicat, carnea de curcan se va înșira cu grijă pe rotisoare și se va pune la copt în grătarul electric pentru o durată de 15 minute.

Frigărui din carne de găină.

- Se ia 1.5 kg piept de găină, se taie în bucăți sau cuburi mici de 3-4 cm, iar apoi se pregătește marinada, care va conferi cărnii un gust deosebit și aromă specială. Aceasta conține cantități egale de suc de lime, lămâie și miere. Pentru a condimenta și a da o aromă puteți adăuga câțiva căței de usturoi sau adjică de casă. Se toarnă această marinadă peste bucățile de carne de găină și se lasă doar 30-60 de minute, după care puteți începe gătitul frigăruiului la grătarul electric. Frigăruii picanți din carne de găină vor fi gata în 15 minute.

Frigărui din carne de miel "după rețeta caucaziană."

- Se ia 1 - 1.5 kg carne de picior de miel, care se taie în cuburi mici (4-6 cm) și se pune într-un vas emailat (nu din metal). Apoi, se pune sare și piper după gust, se adaugă ceapă tocată mărunt și pătrunjel verde proaspăt pentru

aromă. Toate aceste ingrediente se vor amesteca foarte bine, apoi se toarnă o cantitate mică de oțet sau suc de lămâie și se pune la loc răcoros pentru o zi și o noapte.

- După trecerea timpului indicat, carnea pentru frigărui se va înșira cu grijă pe roțișoare și se va pune la copt la grătarul electric pentru 20-25 de minute.