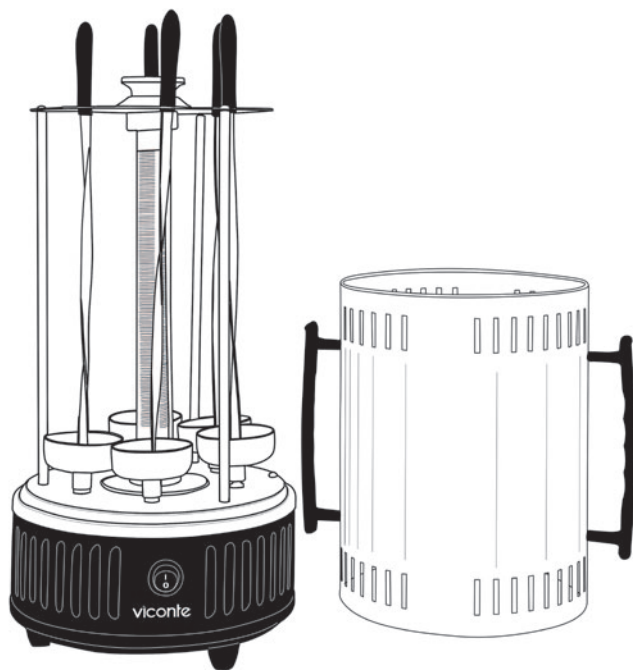


viconte

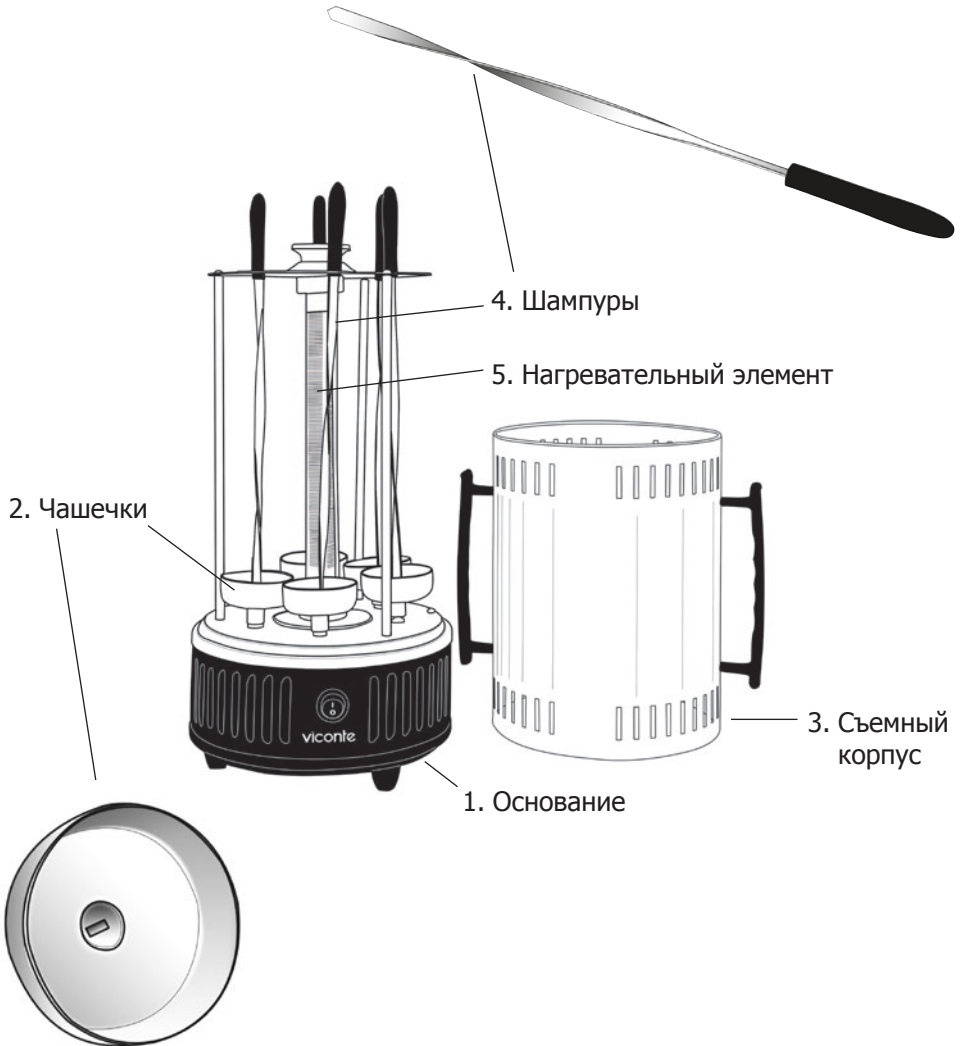
ЭЛЕКТРОШАШЛЫЧНИЦА Руководство по эксплуатации

VC-152



Благодарим Вас за покупку Электрошашлычницы от «Viconte»

ОПИСАНИЕ



ВАЖНЫЕ МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

- Данный прибор не предназначен для использования людьми (включая детей), у которых есть физические, нервные или психические отклонения или недостаток опыта и знаний за исключением случаев, когда за ними осуществляется надзор или проводится инструктаж лицом, отвечающим за их безопасность. Необходимо осуществлять надзор за детьми с целью недопущения их игр с прибором.
- Перед использованием прибора внимательно прочтите это руководство, чтобы избежать повреждений и несчастных случаев в результате его неправильного использования. Если вы передаете Электрошашлычницу во временное пользование, не забудьте также ознакомить временного владельца с данной инструкцией.
- Убедитесь, что напряжение сети соответствует напряжению, указанному на приборе. Неправильное подключение может привести к её полному отказу. В этом случае гарантия не распространяется.
- Для включения Электрошашлычницы штепсельная розетка с заземлением обязательна. Используйте удлинители только двухполюсного типа с заземляющим проводом (сила тока 10 А).
- Не устанавливайте Электрошашлычницу, включенную в сеть, вплотную к стенам и другим приборам. Разрешенный минимальный отступ – 25 см.
- Электрошашлычницу, приобретенную в холодный период времени, во избежание ее выхода из строя, до включения в сеть необходимо выдержать не менее трех часов при комнатной температуре.
- Не погружайте Электрошашлычницу и (или) шнур питания в воду либо другую жидкость, не позволяйте контактировать прибору и (или) шнуру питания с водой или другими жидкостями. Не включайте и не выключайте прибор влажными или мокрыми руками.
- Не оставляйте прибор включённым без присмотра.
- В случае попадания жидкости на Электрошашлычницу, немедленно выньте шнур питания из штепсельной розетки.
- В случае падения или повреждения Электрошашлычницы и (или) шнура питания не используйте прибор без проверки специалистом, так как внешне невидимые повреждения могут создать угрозу Вашей безопасности.
- В случае износа или выхода из строя шнура питания с вилкой, его необходимо заменить абсолютно идентичным только в специализированной сервисной службе. Список сервисных центров прилагается.

ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

- Удалите всю упаковку.
- Удалите пыль и смазку, протерев мягкой тряпкой, смоченной в мыльной воде, все доступные наружные и внутренние поверхности, чашки и шампуры.
- Высушите бумажным или тканевым полотенцем.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПРИБОРА

- Установите Электрошашлычницу на твердую ровную неметаллическую поверхность.
- Включите прибор в сеть, нажмите кнопку включения и оставьте нагреваться в течение 5-и минут, при этом корпус и шампуры должны быть сняты.
- Убедившись, что Электрошашлычница разогрелась, поочередно установите шампуры на место, для чего: сначала вставьте острие в полость чашки, затем плоскую часть шампура в прорезь на верхнем диске до попадания шампура в круглое отверстие.

ВНИМАНИЕ! При работе Электрошашлычницы нельзя прикасаться к нагретым частям, во избежание ожогов. Защитный корпус нужно снимать за предусмотренные на нем ручки.

- Установив все шампуры, убедитесь, что они вращаются, и закройте Электрошашлычницу корпусом.
- Ориентировочное время приготовления шашлыка 15 минут.
- После окончания жарки, нажмите кнопку отключения, снимите защитный корпус и извлеките шампуры.

УХОД И ЧИСТКА

- Перед чисткой всегда отключайте Электрошашлычницу от питания и дайте ей остыть.
- Остывший прибор протрите мягкой тряпкой, смоченной в мыльной воде, для удаления жира и сока, после чего протрите насухо.
- Не используйте абразивные вещества и материалы для чистки Электрошашлычницы, которые могут повредить внешний вид прибора.

ХРАНЕНИЕ

- Храните прибор только отключенным от сети.
- Перед упаковкой удостоверьтесь, что Электрошашлычница холодная и сухая.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

| | |
|---------------------------|-----------------|
| Мощность | 1000 Вт |
| Напряжение | 220-240 В ~50Гц |
| Частота вращения шампуров | 2 об/мин |
| Максимальная загрузка | 1 кг |

Производитель имеет право на внесение изменений в дизайн, комплектацию, а также в технические характеристики изделия в ходе совершенствования своей продукции без дополнительного уведомления об этих изменениях.

ГАРАНТИЯ

- При покупке Электрошашлычницы продавец в присутствии покупателя должен проверить комплектность, отсутствие внешних механических повреждений и работоспособность прибора путем пробного пуска, указать в гарантийном талоне данного прибора дату продажи, заверить штампом магазина и своей подписью.
- Электрошашлычница предназначена для приготовления шашлыка в домашних условиях. При использовании прибора в других целях (в том числе коммерческих, промышленных и т.п.) гарантия на неё не распространяется.
- Подробное описание гарантийных условий содержится в гарантийном талоне.

РЕЦЕПТЫ

Шашлык по-Кавказски

Ингредиенты:

- баранина (корейка) — 900 г
- лук репчатый — 4 шт.
- лимон — 1 шт.
- черный молотый перец — 1/2 ч.л
- красный молотый перец — 1/2 ч.л
- чеснок — 3 зубчика
- соль — по вкусу
- зелень — по вкусу

1. Филе баранины нарезать на кусочки примерно по 30–35 г.
2. Замариновать мясо любым известным способом.

! Для маринования рекомендуем Вам использовать VICONTE Маринатор VC-400. Всего 9 минут экспресс маринования, и мясо будет готово к использованию.

Для этого поместите в емкость Маринатора мясо, добавьте соль, черный и красный молотый перец, тертый лук, измельченный чеснок. Полейте соком лимона и включите Маринатор. Через 9 минут достаньте мясо.

3. Кусочки промаринованного мяса нанизать на шампуры.
4. Установить шампуры с мясом в электрошашлычницу, затем установить защитный корпус.
5. Включить Электрошашлычницу.
6. Ориентировочно через 15 минут выключить электрошашлычницу.
7. Аккуратно за ручки снять корпус. Затем снять шампуры с готовым шашлыком.
8. К шашлыку подать много зелени – петрушки, базилика, кинзы, эстрагона, зеленого лука.

Аналогично можно приготовить свинину и другое мясо.

Шашлык из осетрины в белом вине

Ингредиенты:

- осетр — 800 г
- вино белое сухое — 100 г
- помидоры — 300 г
- перец стручковый сладкий — 150 г
- масло растительное — 20 г лист лавровый — по вкусу
- лимон — 1/2 шт.
- лук репчатый — 2 шт.
- перец молотый черный — 5 г
- соль — по вкусу

1. Осетра тщательно освободить от кожи и шипов. Для этого его кожу надо полить крутым кипятком и острым ножом аккуратно ее удалить.
2. Осетровое филе выдержать 1,5–2 часа в маринаде.

! Для маринования рекомендуем Вам использовать VICONTE Маринатор VC-400. Всего 9 минут экспресс маринования, и рыба будет готова к использованию.

Для этого поместите филе осетра в емкость Маринатора, добавьте белое сухое вино, растительное масло, лимонный сок, измельченный репчатый лук, черный молотый перец и соль. Через 9 минут достаньте рыбу.

3. Нарезать промаринованное филе на порционные кусочки, а сладкий перец и свежие помидоры – кусочками величиной с рыбные кубики.
4. Надеть на шампуры последовательно кусочек рыбы, перца, рыбы, помидора, лавровый листок, снова кусочек рыбы и т. д.
5. Установить шампуры в электрошашлычницу, затем установить защитный корпус.
6. Включить прибор.
7. Ориентировочно через 15 минут выключить электрошашлычницу.
8. Аккуратно за ручки снять корпус. Затем снять шампуры с готовым шашлыком.

Аналогично можно приготовить белугу, стерлядь и другую рыбу.

Шашлык из сухих лесных грибов

Ингредиенты:

- грибы лесные сухие — 250 г
- помидоры черри — 12–14 шт.
- шпик копченый — 150 г
- соль, перец — по вкусу
- лук репчатый — 2 шт.

1. Сухие грибы отмочить и отварить в кипящей воде 30 минут, дать остыть.
2. Лук нарезать толстыми кружками.
3. Копченый шпик нарезать тоненькими ломтиками.
4. Нанизать на шампуры, чередуя грибы, лук, шпик и свежие помидоры черри, посолить и посыпать черным молотым перцем.
5. Установить шампуры в электрошашлычницу, затем установить защитный корпус.
6. Включить прибор.
7. Ориентировочно через 8–10 минут выключить электрошашлычницу.
8. Аккуратно за ручки снять корпус. Затем снять шампуры с готовым шашлыком.

