

LUMME

ВЕРТИКАЛЬНАЯ ШАШЛЫЧНИЦА-ГРИЛЬ

Руководство по эксплуатации

VERTICAL BARBECUE

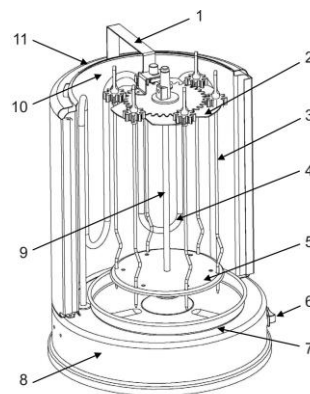
User manual

LU-1270



ОПИСАНИЕ

1. Крепление/Bracket of main rotating shaft
2. Механизм вращения шампуров/Gear and shaft parts
3. Шампуры/Skewers
4. Нагревательный элемент/ Heating Element
5. Держатель шампуров/Skewers holder
6. Кнопка Вкл/Выкл/Switch
7. Съёмный поддон/Detachable grease tray
8. База/Base
9. Центральный шампур/Central skewer
10. Отражающая пластина/Reflector
11. Защитный кожух/Safety jacket



МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

Внимательно прочитайте данную инструкцию перед эксплуатацией прибора и сохраните ее для справок в дальнейшем.

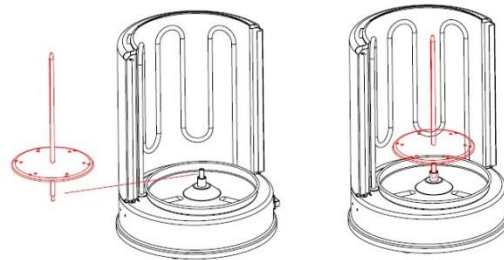
- Перед первоначальным включением проверьте, соответствуют ли технические характеристики изделия, указанные в маркировке, электропитанию в Вашей локальной сети.
- Использовать только в бытовых целях согласно данному руководству по эксплуатации. Прибор не предназначен для промышленного применения.
- Не использовать вне помещений.
- Не используйте прибор с поврежденным сетевым шнуром или другими повреждениями.
- Следите, чтобы сетевой шнур не касался острых кромок и горячих поверхностей.
- Не тяните, не перекручивайте и не наматывайте сетевой шнур вокруг корпуса прибора.
- При отключении прибора от сети питания не тяните за сетевой шнур, беритесь только за вилку.
- Не пытайтесь самостоятельно ремонтировать прибор. При возникновении неполадок обращайтесь в ближайший сервисный центр.
- Использование не рекомендованных дополнительных принадлежностей может быть опасным или привести к повреждению прибора.
- Всегда отключайте прибор от электросети перед чисткой, или, если Вы им не пользуетесь.
- Во избежание поражения электрическим током и возгорания, не погружайте прибор в воду или другие жидкости. Если это произошло, немедленно отключите его от электросети и обратитесь в сервисный центр для проверки.
- Прибор не предназначен для использования людьми с физическими и психическими ограничениями (в том числе детьми), не имеющими опыта обращения с данным прибором. В таких случаях пользователь должен быть предварительно проинструктирован человеком, отвечающим за его безопасность.
- Не перемещайте прибор, пока он полностью не остынет.
- Не дотрагивайтесь до металлических частей прибора, т.к. они сильно нагреваются во время работы.
- Будьте осторожны с острыми частями прибора.
- Ни в коем случае не используйте прибор для сушки одежды, бумаги или других предметов. Используйте его только для приготовления продуктов. Будьте осторожны, используя прибор в присутствии детей. Не разрешайте детям пользоваться и играть с прибором.

ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

- Распакуйте прибор и удалите с него все этикетки.
- Перед включением протрите внешние поверхности прибора, шампуры и съемный поддон влажной тряпочкой с моющим средством. Не используйте для чистки абразивные средства, органические растворители и агрессивные жидкости.
- Включите прибор в сеть, нажмите на кнопку Вкл/Выкл. Дайте ему поработать холостую в течение 5 минут. Во время первого включения прибор может немного дымить, издавая характерный запах.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПРИБОРА

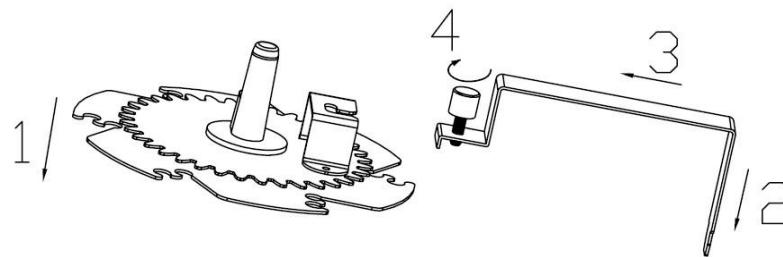
- Установите шашлычницу-гриль на ровную горизонтальную поверхность. Установите съемный поддон для стекания сока и жира.
- Затем необходимо нанизать подготовленные и нарезанные продукты на шампуры, включая центральный шампур. Установите центральный шампур внутрь устройства.



Установите механизм вращения шампуров.

1. Установите механизм вращения на центральный шампур.
2. Вставьте крепление в защитный кожух.
3. Вставьте другой конец крепления в механизм вращения.
4. Чтобы соединить крепление и механизм вращения, закрутите винт.

ПРИМЕЧАНИЕ: Если во время работы шампуры перестали вращаться, пожалуйста, повторите сборку прибора и убедитесь, что крепление надежно закреплено с механизмом вращения шампуров и защитным кожухом.



- Установите остальные 6 шампуров с нанизанными продуктами в отверстия в держателе шампуров. Включите прибор в сеть, нажмите на кнопку Вкл/Выкл. Начнется процесс приготовления.

ВНИМАНИЕ: Никогда не используйте прибор без отражающей пластины.

- После окончания приготовления продукта нажмите на кнопку Вкл/Выкл. и отключите прибор от сети.

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРИМЕНЕНИЮ

Время приготовления зависит от исходной температуры продуктов, их количества и вкусовых предпочтений. Примерное время приготовления при максимальной загрузке:

Шашлык из курицы – 15-20 минут

Шашлык из свинины – 15-25 минут

Целая курица-гриль – 60 минут

Во избежание попадания жира на отражающую пластину, рекомендуется накрывать пластину фольгой. Пожалуйста, убедитесь, что фольга НЕ соприкасается с нагревательными элементами. Меняйте фольгу по мере загрязнения.

Сок и жир с мяса стекают в съемный поддон в нижней части прибора, который легко моется.

РЕЦЕПТЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ШАШЛЫКА

С помощью шашлычницы-гриль Вы можете приготовить шашлык на любой вкус. Для маринования подойдут любые маринады, специи, приправы, травы.

Шашлык в красном маринаде

Ингредиенты:

Филе куриное - 1 кг

Филе индейки - 1 кг

Красное сухое вино - 1 стакан

9% уксус – 1 ст.л.

Приправа из трав – 1 ст.л.

Соль, перец

Лук репчатый красный – 5-6 штук

Паприка – 1 ч.л.

Оливковое масло – 1 ст.л.

Филе помыть, обсушить, порезать порционными кусками. Приготовить маринад. Смешать вино, паприку, уксус, масло, чёрный перец. Лук порезать и соединить с маринадом.

Филе залить маринадом. Поставьте мясо в маринаде в холодильник на несколько часов (лучше на ночь). Замаринованное мясо нанизать на шампуры. Готовить в шашлычнице-гриль до полной готовности.

Курица-гриль

Ингредиенты:

Курица - 1,5 кг

Соль, перец

Приправа для гриля

Растительное масло

Вымыть курицу, дать воде стечь. Намазать курицу солью, перцем и приправой для гриля. Немного смазать курицу растительным маслом и дать пропитаться. Нанизать курицу на центральный шампур. Вставить шампур внутрь прибора. Готовить в шашлычнице-гриль до полной готовности приблизительно в течение 1 часа.

Свиной шашлык с луком

Ингредиенты:

Свинина - 1,5 кг

Лук - 1кг

Майонез - 0,5 кг

Соль, перец по вкусу

Мясо нарезать кусочками. Лук нарезать кольцами. Смешать в кастрюле лук и мясо, добавить соль, перец и майонез. Все тщательно перемешать. Оставить мариноваться на 1 час. Мясо и лук нанизывать на шампуры и готовить 25 минут (или до полной готовности).

Шашлык из рыбы

Ингредиенты:

Рыба (осетр, лосось, кета, горбуша, судак) - 3 кг

Гранатовый сок - 700 мл Растительное масло - 2 ст.л. Приправа хмели-сунели

Кориандр

Соль, перец

Рыбу вымыть, очистить от чешуи, выпотрошить, еще раз промыть и обсушить. Нарезать рыбу порционными кусочками и сложить в кастрюлю. Сверху посыпать специями и залить гранатовым соком. Рыба должна быть покрыта соком.

Очень аккуратно перемешать руками, поднимая снизу вверх. Добавить растительное масло и еще раз перемешать. Придавить рыбу перевернутой тарелкой и оставить мариноваться на 3-4 часа, периодически аккуратно перемешивая. Промаринованные кусочки рыбы насадить на шампуры и оставить готовить в шашлычнице до готовности.

ЧИСТКА И УХОД

В период эксплуатации регулярно очищайте поверхности шашлычницы от жира и грязи. Для чистки деталей не следует применять наждачную бумагу, мел, песок и другие абразивные материалы, которые могут испортить поверхности прибора.

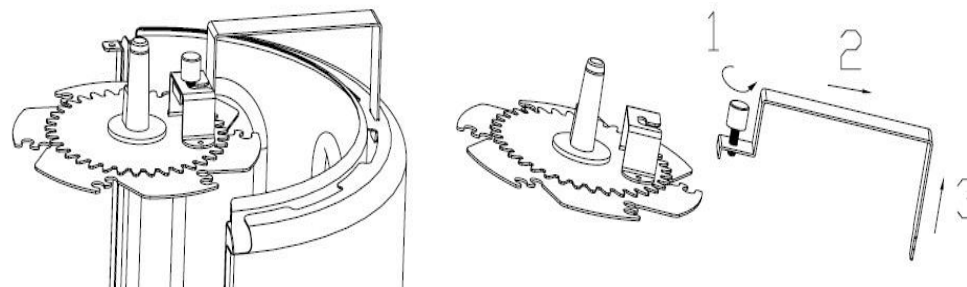
Перед чисткой обязательно отключите прибор от электросети. Дайте прибору полностью остыть.

Протрите внешние поверхности прибора влажной тряпочкой с моющим средством.

Съемные части прибора из нержавеющей стали: шампуры, съемный поддон, отражающую пластину – можно мыть в посудомоечной машине.

Во избежание поражения электрическим током и возгорания, не погружайте базу прибора и нагревательные элементы в воду или другие жидкости. Для облегчения чистки снимите механизм вращения шампуров:

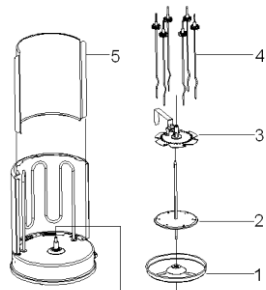
1. Раскрутите винт
2. Крепление потяните вправо, чтобы отсоединить его от привода
3. Вытащите крепление из защитного кожуха, потянув его вверх.



Разберите остальные части прибора, как показано ниже.

Съемный поддон

1. Держатель шампуров
2. Механизм вращения шампуров
3. Шампуры
4. Отражающая пластина



ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Электропитание	220-240 Вольт, 50 Герц
Мощность	1400 Вт
Вес нетто / брутто	2,5 кг / 2,9 кг
Размеры коробки (Д x Ш x В)	255 мм x 255 мм x 360 мм

Дату изготовления прибора можно найти на серийном номере, расположенном на идентификационном стикере на коробке изделия и/или на стикере на самом изделии.

Серийный номер состоит из 13 знаков, 4-й и 5-й знаки обозначают месяц, 6-й и 7-й обозначают год изготовления прибора.

Производитель на свое усмотрение и без дополнительных уведомлений может менять комплектацию, внешний вид, страну производства, срок гарантии и технические и характеристики модели. Проверяйте в момент получения товара.

Завод-изготовитель:

NINGBO SCARLETT ELECTRICAL TECHNOLOGY CO., LTD
Industrial Area, Xinpu Town, Cixi City, Zhejiang Province, China
Нинбо Скарлетт Электрикал Текнолоджи Ко., ЛТД
Индастриал Эриа, Синпу Таун, Сиси сити, Китай

CAUTION

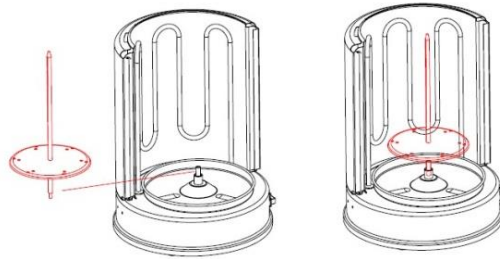
- Read this manual carefully before using the appliance and save it for future reference.
- Before the first use, check the device specifications and the power supply in your network.
- Use only for domestic purposes according to the instruction manual. It is not intended for industrial use.
- For indoor use only.
- Do not use with damaged cord, plug or other injuries.
- Keep the power cord away from sharp edges and hot surfaces.
- Do not pull the cord. Always take the socket. Do not reel the cord around the device housing.
- Never attempt to disassemble and repair the item by yourself. If you encounter problems, please contact the nearest customer service center.
- Using accessories or replacement parts that are not recommended or sold by the manufacturer may cause damage to the item.
- Always unplug the item and let it cool down before cleaning and removing parts. Keep unplugged when not in use.
- To avoid electric shock and fire, do not immerse in water or other liquids. If this occurs, immediately unplug it and contact service center for inspection.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- Don't move the appliance until it is completely cool.
- Don't touch appliance's metal parts because they heat while working.
- Be careful with appliance's sharp parts.
- Don't use the appliance for drying linen, paper or anything else. Use it only for product broiling
- Don't let children play with the appliance.

BEFORE FIRST USE

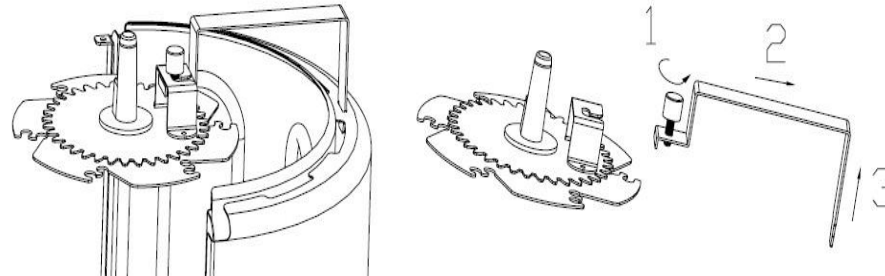
- Unpack the appliance and remove all packaging materials and labels.
- Wipe all surfaces, skewers and removable tray with wet cloth with detergent. Do not use chemical and abrasive cleaners.
- Plug the appliance in, switch the button "On/Off" and let it run free (with no products) 5 minutes. When you use the appliance first time it could smoke and produce typical smell. This is normal for first use.

USING THE APPLIANCE

- Place the grill on even surface.
- Position the grease tray.
- Stick the food into the main skewer and other skewers
- Insert the skewers into the body.



- Insert Gear and shaft parts.



1. Insert the gear into main skewer
2. Fix the shaft end into the body back plate
3. Fix the shaft another end into the gear
4. Rotate the screw to lock the shaft into gear

ATTENTION: If skewer couldn't rotate well, please repeat assembling and make that the shaft is fixed well into the gear and body back plate.

- Insert other 6 skewers with threaded food into skewers holder.
- Plug in the appliance and switch it on. Cooking process starts.

CAUTION: Never use the appliance without reflector, make sure it is positioned correctly before each operation.

- When cooking is over, switch off the appliance and unplug.

COOKING RECOMMENDATIONS

Cooking time depends on initial product temperature, product quantity and your taste. Approximate cooking time (with full loading) is:

- Chicken shashlik – 15-20 min
- Pork shashlik – 15-25 min
- Whole chicken – 60 min

To avoid reflector dirtying with grease please cover the reflector with foil. Make sure that foil doesn't touch the heating element. Change foil when it is dirty.

Dripping is coming into detachable grease tray, which is easy to wash.

RECIPES

You may cook any shashlik or kebab using our vertical barbecue. You could use any marinade and spices.

Shashlik in red wine

Ingredients:

Chicken fillet – 1 kg

Turkey fillet – 1 kg

Red wine – 200 ml

9% vinegar – 1 table spoon

Spices – 1 table spoon

Salt, pepper

Red onion – 5-6 pcs

Paprika – 1 tea spoon

Olive oil – 1 table spoon

Rinse fillet, dry and chop. Prepare marinade – mix together wine, paprika, vinegar, olive oil, salt and pepper. Put there sliced onion. Pour marinade over fillet. Place meat into refrigerator and let it stay several hours (better whole night). Thread marinated meat into the skewers. Cook until ready.

Grilled chicken

Ingredients:

Chicken – 1.5 kg

Salt, pepper, spices

Olive oil

Rinse the chicken and dry. Rub the chicken with salt, pepper, spices and olive oil. Let it stay a bit. Stick the chicken into the central skewer. Put the skewer into the appliance. Cook until ready or about 1 hour.

Pork and onion shashlik

Ingredients:

Pork meat – 1.5 kg

Onion – 1 kg

Mayonnaise – 0.5 kg

Salt, pepper

Chop pork meat and slice onion. Mix pork and onion together in a bowl. Add there salt, pepper and mayonnaise. Mix thoroughly. Let meat marinate for 1 hour. Thread meat and onion into the skewers. Cook 25 minutes or until ready.

Fish shashlik

Ingredients:

Fish fillet (sturgeon, salmon, pikeperch) - 3 kg

Pomegranate juice – 700 ml

Olive oil – 2 table spoons

Khmeli-suneli

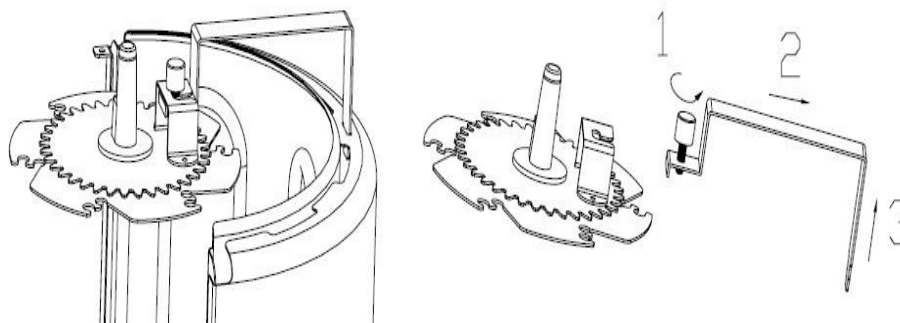
Coriander

Salt, pepper

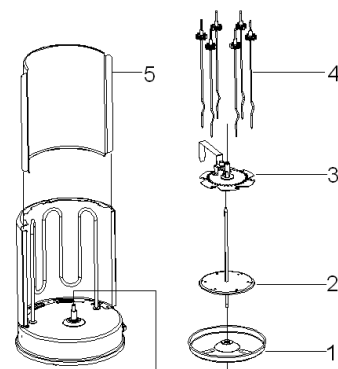
Rinse fish fillet and dry. Chop and put into a bowl. Season with spices and pour pomegranate juice over. Fish fillet should be under juice. Stir carefully, add olive oil and stir one more time. Press fish with a plate and let it marinate for 3-4 hours stirring from time to time carefully. Stick marinated fish fillet into the skewers and cook until ready.

CLEANING AND MAINTENANCE

- Please clean all surfaces regularly from grease and dirt. Don't use sandpaper, chalk, sand and other abrasive materials for cleaning because they could cause surface damages.
- Unplug the appliance before cleaning and let it cool down,
- Wipe outer surfaces with wet cloth and detergent.
- **CAUTION: Don't immerse heating element, base and the appliance itself into water or liquid to avoid electric shock.**
- Removable parts like skewers, grease tray, reflector you may wash in dishwashing machine.
- Disassembling:
 1. Disassemble Gear and shaft parts from the top of body
 2. Unfix the screw.
 3. Move the shaft towards right side and let the shaft out of gear.
 4. Pull out the shaft from the body back plate.



- Disassemble below parts for detailed clean.



1. Grease tray
2. Skewers holder
3. Gear and shaft parts
4. Skewers
5. Reflector

SPECIFICATION

Power supply	220-240 V, 50 Hz
Power	1400 W
Net weight/gross weight	2,5 kg / 2,9 kg
Package size (L x W x H)	255 mm x 255 mm x 360 mm

Production date is available in the serial number located on the identification sticker on the gift box and/or on sticker on the device. The serial number consists of 13 characters, the 4th and 5th characters indicate the month, the 6th and 7th indicate the year of device production.

Producer may change the complete set, appearance, country of manufacture, warranty and technical characteristics of the model without notice. Please check when purchasing device.

Producer:

NINGBO SCARLETT ELECTRICAL TECHNOLOGY CO., LTD
 Industrial Area, Xinpu Town, Cixi City, Zhejiang Province, China