**Elektrinė šašlykinė**

Elektrinė šašlykinė − tai šiuolaikinis daugiafunkcinis grilis šašlykų gaminimui iš mėsos, žuvies ir paukštienos, dešrų, krevečių ir dešrelių apskrudinimui, o taip pat vaisių, daržovių ir grybų apkepimui. Joje yra įrengti besisukantys iešmai, kurie užtikrina tolygų maisto pagaminimą. Tai suteiks jums galimybę gaminti nuostabius patiekalus namuose, ir jums neteks nuolat vartalioti šašlyką.kiekvienas iešmas sukasi aplink savo ašį;

**Techniniai duomenys:**

* galia 1000W;
* įtampa 230V/50Hz;
* maks. temperatūra 385 laipsnių;
* talpa 5 vėrinukai (28,5 cm ilgio);
* besisukantis skydelis (26 cm skersmens);
* tinklelis iš aliuminio;
* apsaugo nuo vėjo;
* saugus jungiklis.

**Naudojimas:**

1. Pastatykite elektrinę šašlykinę ant lygaus, tvirto, karščiui atsparaus paviršiaus, ne mažiau nei 30 cm atstumu nuo sienų, baldų ir kitų daiktų.

2. Įsitikinkite, kad prietaiso vidinės ir išorinės dalys išpakuotos ir neturi užteršimų.

3. Pagal gaminimo receptą paruoškite ingredientus. Produkto gabaliukų dydis neturi viršyti 3x3 cm. Uždėkite produktus ant iešmelių tokiu būdu, kad nuo tolimų kąsnelių iki rankenos ir iki iešmo aštraus galiuko liktų ne mažiau, nei 2 cm laisvos erdvės. Patikrinkite, ar produktas neslysta nuo iešmo jo vertikalioje padėtyje.

4. Įdėkite iešmelius į vietas rankenomis į viršų, atsargiai nutiesdami juos per viršutinės atramos perpjovas, kad iešmų rankenų apačia išsidėstytų viršutinės atramos lizduose, o apatinis smailus galas užsifiksuotų atitinkamos taurelės riebalų surinkimui centre.

5. Įjunkite šašlykinę į tinklą ir įsitikinkite, kad visi iešmai sukasi, o maisto gabaliukai neliečia šildymo elemento.

6. Uždenkite šašlykinę gaubtu. Gaminimo laiką pagal receptūrą kontroliuokite pagal išorinį laikmatį (neįeina į komplektą).

7. Kai produktas bus pagamintas, atjunkite prietaisą nuo elektros tinklo, nuimkite gaubtą ir atsargiai išimkite iešmus su produktu.

8. Prietaiso nepertraukiamo veikimo laikas yra ne daugiau nei 1 valanda, po to jį reikia išjungti, kad jis visiškai atvėstų.

**Dėmesio!** Prietaiso darbo metu, o taip pat po išjungimo, iki jo visiško atvėsimo momento, imkite tik už gaubto ir iešmų rankenų, naudodami apsaugines virtuvės pirštines. Nelieskite kitų prietaiso konstrukcijos elementų!