

## 6. Описание

### Важно!

- Максимальное выдвижение удерживающих шланг – 400 мм, минимальное – 300мм;
- При установке и снятии шампуров и решеток нужно выключать мотор;
- Не оставлять продукты на мангале с выключенным мотором дольше чем на 1 минуту;
- Перед началом сборки убедитесь в работоспособности мотора;
- Рекомендуется очищать устройство от загрязнений после использования;
- В зависимости от модификации устройство работает на батарейка (факел 1,5В), либо от USB (факел 5В).

### Технические характеристики (УШ)

1. Материал: нержавеющая сталь;
2. Вес: 2,1 кг (факел 5В)/1,5 кг (факел 1,5В).

### Комплектация

1. Мотор 5В/1,5В – 1шт;
2. Шампура – 5шт/3шт;
3. Шпонка – 1шт;
4. Удерживающая штанга – 2шт;
5. Провод USB (факел 5В).

## 5. Рецепты

### Шашлык из свинины

Ингредиенты:

- Свинина - 1кг;
- Лук - 2шт;
- Вино сухое - 1/4 стакана;
- Соль-3/4 ст.л. (без верха);
- Перец-0,5-1,0 ч.л.

Способ приготовления:

Свинину нарезать на одинаковые небольшие кусочки. К свинине добавить лук, посолить, поперчить. Влить масло и вино, перемешать, закрыть пленкой и поставить настаиваться в холодильник на 3 часа. Мясо нанизать на шампура. Жарить шашлык до золотистого цвета. Приятного аппетита!



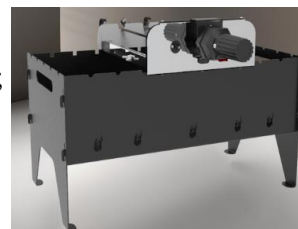
### Шашлык из филе курицы

Ингредиенты:

- Куриное филе – 500 гр;
- Болгарский сладкий перец – 1шт;
- Майонез – 3 ст.л.;
- Соль – 2 щепотки;
- Перец молотый -1-2 щепотки;
- Сушеный базилик -1 щепотка;



Способ приготовления:

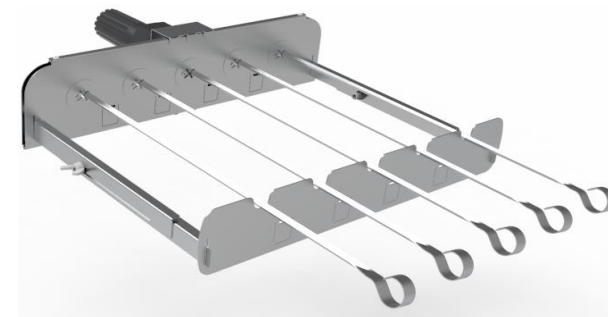
Куриное филе нарезать небольшими кусочками. Сложить кусочки филе в миску. Добавить майонез, вино, соль, перец и сушеный базилик, хорошо перемешать. Почистить лук и перец. Нарезать лук колечками, а перец кубиками. Нанизать поочередно кусочки филе, колечки лука и кусочки перца на шампура. Приятного аппетита!



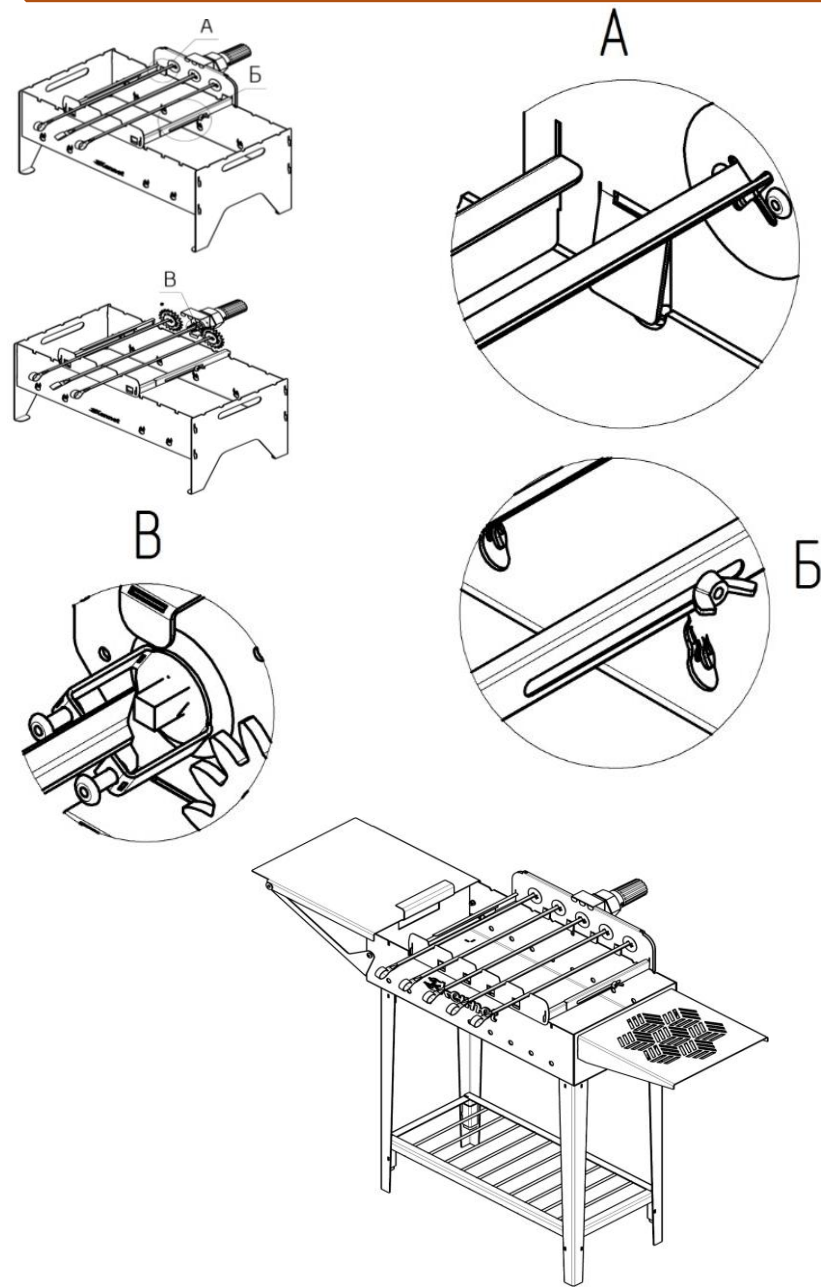
Гефест-Сталь  
товары для пикника  
мангалы, грили

## ИНСТРУКЦИЯ ПО МОНТАЖУ И ЭКСПЛУАТАЦИИ

-  Электрический шампуверт Самжарыч на 3 шампура (Факел 1,5В)
-  Электрический шампуверт Самжарыч на 5 шампуров (Факел 5В)



## 2. Схема сборки на мангалах Kennet



## 3. Гарантийный талон и условия

Сроки действительны только при соблюдении клиентом условий гарантийного обслуживания.

Настоящая гарантия не распространяется на изделия, используемые в промышленных или коммерческих целях.

Настоящая гарантия действительна при следующих условиях:

- правильно заполненный гарантийный талон;
- Имеется дата продажи, печать, подпись продавца и покупателя;
- Во избежание возможных недоразумений сохраняйте в течение срока службы документы, прилагаемые к товару при его продаже – товарный чек, гарантийный талон.

*Важно!* Запрещается разбирать механизм вращения.

Наименование изделия!

Срок службы не менее 3 лет.

Дата изготовления:

\_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_ г.

Срок гарантии на механизм вращения - 6 месяцев

Срок гарантии на мотор – 30 дней.

Дата продажи \_\_\_\_\_

Подпись покупателя \_\_\_\_\_

Подпись продавца \_\_\_\_\_

## 4. Преимущества



Я отдыхаю с друзьями – он жарит сам;



Шашлык равномерно прожаривается со всех сторон;

Сочный и вкусный шашлык, не сушит мясо;



Время приготовления 30 минут;



Компактный, занимает мало места;



Надежный мотор. Шестеренки внутри мотора металлические, что увеличивает ресурс работы.

*Жарьте комфортно и безопасно для здоровья.*

Производитель:

ООО «Гефест-сталь»

623903, Свердловская область,

Г. Туринск, ул. Мамина-Сибиряка, д.1а

Тел. 8(343)237-26-46, доб.841

Контакты интернет магазина:

[www.100-pechey.ru](http://www.100-pechey.ru)

8-800-333-06-43