



РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

АЭРОГРИЛЬ

Модель: SA-7678

Артикулы: SA-7678BK, SA-7678W



- **Мощность: 1500-1700 Вт**
- **12 программ приготовления**
- **Регулировка температуры: 60-200°C**
- **6 л объем чаши, металлический корпус**
- **Сенсорное управление**
 - **Таймер: 1-90 мин**
 - **LED-дисплей**

Благодарим Вас за выбор торговой марки SAKURA. Надеемся, что приобретенный Вами прибор станет незаменимым помощником на кухне. Чтобы он прослужил Вам долго, пожалуйста, перед первым использованием внимательно ознакомьтесь с руководством по эксплуатации.

СОДЕРЖАНИЕ

Меры безопасности	2
Предназначение прибора	3
Внешний вид и устройство прибора.....	4
Панель управления.....	4
Подготовка к работе.....	5
Использование прибора	6
Предустановленные программы приготовления	7
Полезные советы по приготовлению	9
Рецепты	10
Чистка и уход	11
Утилизация прибора	11
Условия гарантийного обслуживания.....	12
Для заметок	13
Комплектация.....	14
Технические характеристики.....	14

МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

При использовании электроприборов всегда следует соблюдать основные меры предосторожности для снижения риска возгорания, поражения электрическим током и/или получения травм, что включает следующие меры:

1. Внимательно прочитайте данную инструкцию перед включением прибора и сохраните ее для дальнейшего использования. Несоблюдение инструкции может привести к несчастному случаю.
2. Перед использованием прибора нужно очистить все его части. Которые будут соприкасаться с едой (см. инструкцию далее. Раздел «Подготовка к работе»).
3. Люди, не привыкшие к обращению с такого типа приборами, а также люди с ограниченными возможностями и дети должны быть проинструктированы о безопасном использовании данного прибора и понимать связанные с ним риски.
4. Храните прибор и его шнур в недоступном для детей месте.
5. Данное изделие не предназначено для использования детьми до 8 лет и лицами (включая детей) с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, а также лицами, не имеющими достаточного опыта и знаний, за исключением случаев, когда они находятся под наблюдением или инструктируются относительно использования прибора лицом, ответственным за их безопасность. Дети должны находиться под присмотром в процессе работы прибора и не играть с прибором.
6. Вынимайте вилку из розетки, когда прибор не используется, и перед чисткой. Дайте прибору остыть перед сборкой/разборкой, а также перед очисткой прибора.
7. Не используйте прибор с поврежденным шнуром или вилкой, а также после того, как прибор вышел из строя, упал или повредился каким-либо образом. Прибор следует отнести в авторизованный сервисный центр для осмотра и/или ремонта.
8. Использование дополнительных приспособлений, не рекомендованных или не продаваемых производителем прибора, может привести к возгоранию, поражению электрическим током или травмам.
9. Аэрогриль должен быть установлен так, чтобы его поверхность находилась на расстоянии минимум 10 см от других объектов.
10. Не накрывайте вентиляционные отверстия во избежание перегрева. Не кладите на аэрогриль посторонние предметы.
11. Запрещена эксплуатация прибора на улице: попадание влаги или посторонних предметов внутрь корпуса аэрогриля может привести к его серьезным повреждениям.

12. Запрещается погружать корпус прибора в воду или помещать его под струю воды! Не допускайте попадания влаги во встроенный вентилятор.
13. Не ставьте на горячую газовую или электрическую плиту или рядом с ней, а также в нагретую духовку.
14. При перемещении аэрогриля, содержащего горячее масло или другие горячие жидкости, необходимо соблюдать крайнюю осторожность. Соблюдайте крайнюю осторожность при извлечении чаши для приготовления и утилизации горячего жира.
15. После использования отключите вилку от электросети и проследите, чтобы она не находилась непосредственно на аэрогриле, вблизи огня или воды.
15. Прибор можно использовать для приготовления пищи в бытовых условиях. Не используйте этот прибор не по назначению.
16. Внимание: готовьте только в съемной чаше прибора.
17. Не оставляйте прибор без присмотра во время его использования.
18. По окончании работы, после того, как аэрогриль остынет, и вентилятор остановится, отключите аэрогриль от сети.

Дополнительная информация по безопасности

1. Короткий шнур питания предусмотрен для уменьшения опасности, возникающей в результате запутывания или задевания длинного шнура питания.
2. Не рекомендуется использовать удлинитель с данным изделием. Всегда подключайте вилку непосредственно к розетке.
3. Не натягивайте шнур питания при подключении прибора.

Предупреждение: неправильное использование шнура питания может привести к поражению электрическим током.

4. Если электросеть перегружена другими приборами, ваш прибор может работать некорректно. Он должен работать через розетку, отдельную от других приборов.

Важно: в течение первых нескольких минут первого использования вы можете заметить дым и/или легкий запах. Это нормально и пройдет после того, как прибор был использован несколько раз. Во время работы из вентиляционного отверстия выпускается горячий пар. Держите руки и лицо далеко от вентиляционного отверстия. Будьте осторожны при извлечении чаши для приготовления после завершения цикла приготовления пищи. Никогда не заполняйте ингредиенты в чаше выше максимальной отметки

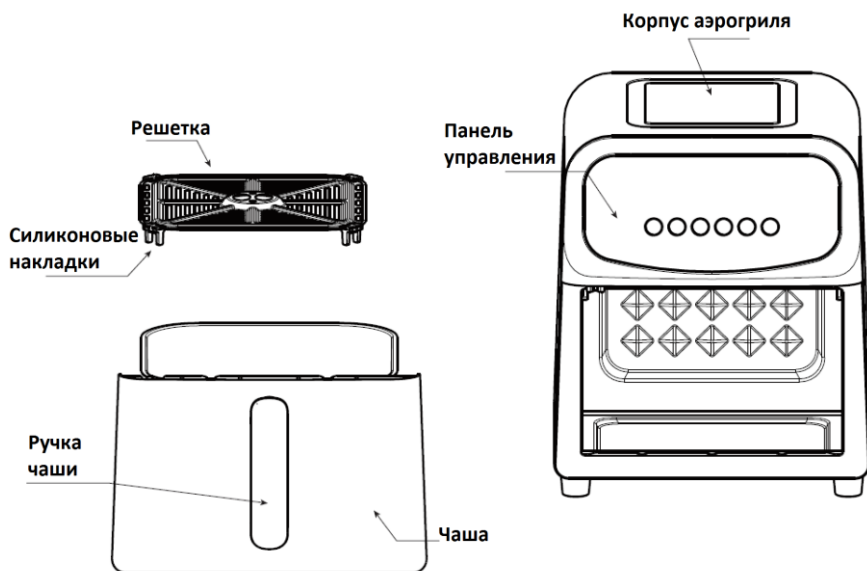
ПРЕДНАЗНАЧЕНИЕ ПРИБОРА

Аэрогриль — это бытовой нагревательный электроприбор для приготовления пищи с помощью воздушной конвекции.

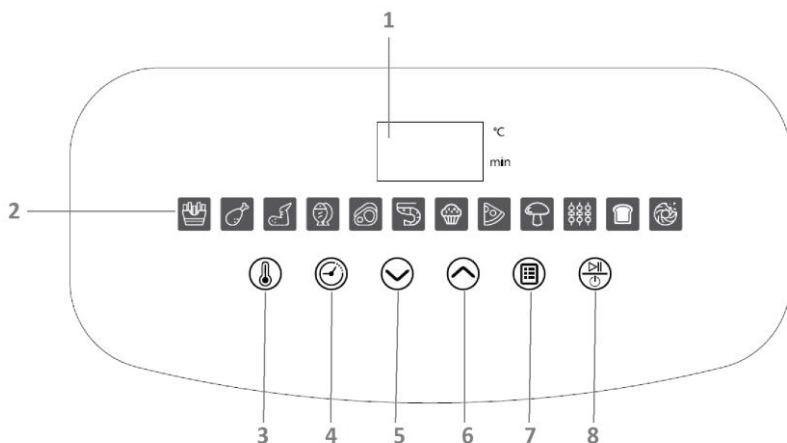
Аэрогриль Sakura SA-7678 может использоваться как аэрогриль, аэрофритюрница и духовка, что позволяет готовить большинство продуктов с минимальным количеством масла или вовсе без его добавления. Готовьте мясо, птицу, рыбу, морепродукты, овощи и даже разнообразную выпечку или пиццу. Благодаря системе циркуляции горячего воздуха, продукты обжариваются равномерно со всех сторон, получаясь нежными внутри и с хрустящей корочкой снаружи.

Аэрогриль имеет электронное управление и 12 автоматических программ приготовления. На дисплее отображается температура и время приготовления. Продукты готовятся на решетке, которая вставлена в чашу с антипригарным покрытием. Чаша и решетка легко вынимаются и моются.

ВНЕШНИЙ ВИД И УСТРОЙСТВО ПРИБОРА



ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ



1. LED дисплей
2. Индикаторы выбранных программ
3. Температура
4. Таймер
5. Кнопка уменьшения температуры и времени
6. Кнопка увеличения температуры и времени
7. Кнопка выбора программ «Меню»
8. Кнопка «Вкл./Выкл.» и «Старт/Стоп»

ОПИСАНИЕ КНОПОК И ЗНАЧКОВ ПАНЕЛИ УПРАВЛЕНИЯ

Значок	Функция	Описание
°C / мин	Значения на дисплее	Показывают температуру (°C) и время (мин)
	Питание «Вкл./Выкл.»	Подключите вилку в розетку, этот значок загорится и будет продолжать мигать, показывая, что питание включено
	«Старт/Стоп»	<ol style="list-style-type: none"> 1. После выбора нужной программы нажмите эту кнопку, чтобы начать приготовление. 2. Во время приготовления нажмите эту кнопку, чтобы приостановить процесс приготовления.
	Кнопка «Меню»	<ol style="list-style-type: none"> 1. Нажимайте эту кнопку для выбора различных программ приготовления. 2. Во всех программах время и температура установлены по умолчанию, но пользователь может изменить время и температуру в соответствии с количеством и размером продуктов.
	Кнопка «Температура»	<ol style="list-style-type: none"> 1. Перед тем, как начать приготовление, нажмите на кнопку «Температура», чтобы установить необходимую температуру приготовления, далее с помощью кнопок «^» или «v» увеличьте или уменьшите температуру. Регулируемый диапазон: 60-200°C. 2. Во время приготовления также можно менять температуру, как описано выше. 3. Одно нажатие – шаг 5 градусов.
	Кнопка «Таймер»	<ol style="list-style-type: none"> 1. Перед тем, как начать приготовление, нажмите на кнопку «Таймер», чтобы установить необходимое время приготовления, далее с помощью кнопок «^» или «v» увеличьте или уменьшите время. Регулируемый диапазон: 1-90 минут. 2. Во время приготовления также можно менять время, как описано выше. 3. 1-30 мин – шаг 1 минута; 30-60 мин – шаг 5 минут; 60-90 мин – шаг 10 минут.
	Кнопка увеличения	Нажмите данную кнопку, чтобы увеличить время и температуру. Длительное нажатие также будет продолжать увеличивать.
	Кнопка уменьшения	Нажмите данную кнопку, чтобы уменьшить время и температуру. Длительное нажатие также будет продолжать уменьшать.

ПОДГОТОВКА К РАБОТЕ

- После транспортировки или хранения при низких температурах необходимо выдержать прибор при комнатной температуре не менее 2 часов перед включением.
- Осторожно распакуйте изделие, удалите все упаковочные материалы. Протрите корпус аэрогриля мягкой сухой или влажной тряпкой. Убедитесь в отсутствии видимых дефектов.
- Вытяните чашу для приготовления из аэрогриля с помощью ручки. Снимите внутреннюю решетку, подняв ее вверх за центральную часть. Тщательно промойте чашу и решетку горячей водой с мягким моющим средством для посуды и неабразивной губкой. Влажной тряпочкой протрите все несъемные части. Устройство готово к эксплуатации!

Внимание! Запрещается мыть решетку и чашу в посудомоечной машине. Мойка под давлением воды и используемые в посудомоечных машинах химикаты могут повредить антипригарное покрытие.

Внимание! Ни в коем случае не погружайте прибор в воду!

- Поместите прибор на чистую, плоскую, термостойкую поверхность, такую как стол или столешница. Убедитесь, что поверхность устойчива и позволяет соблюсти все меры предосторожности. Материал поверхности обязательно должен быть устойчивым к высоким температурам.
 - Не ставьте прибор к стене или вблизи от других приборов. Должно быть не менее 10 см свободного пространства сверху и по бокам. Сзади аэрогриля следует оставить как минимум 20-30 см свободного пространства, чтобы горячий воздух, выходящий из отверстий, не оплавил предметы, находящиеся слишком близко. Избегайте установки аэрогриля рядом с занавесками, шторами, различной тканью, бумагой и прочими легковоспламеняющимися материалами.
 - Не закрывайте вентиляционное отверстие, расположенное в задней части прибора.
 - Поскольку аэрогриль работает с горячим воздухом, чашу для приготовления не нужно заполнять маслом. Достаточно каждый раз перед использованием аэрогриля смазывать решетку и внутреннюю часть чаши салфеткой, смоченной маслом. Это поможет сохранить антипригарное покрытие и избежать его повреждений.
 - Перед первым использованием рекомендуется прогреть аэрогриль 15-20 минут на максимальной температуре. Это необходимо для выгорания производственной смазки с нагревателя и устранения посторонних запахов, присутствующих в аэрогриле после производства и хранения на складе. После прогрева подождите, пока чаша и решетка остынут до комнатной температуры, и сполосните их теплой водой.
- ТЕПЕРЬ ВАШ АЭРОГРИЛЬ ГОТОВ К ПРИГОТОВЛЕНИЮ ПЕРВОГО БЛЮДА!

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПРИБОРА

1. Подготовьте продукты, которые собираетесь приготовить.
2. Вытащите чашу из аэрогриля, установите решетку в емкость, затем поместите на решетку продукт.

Внимание! Никогда не закладывайте полную емкость продуктами.

Примечание: Ингредиенты лучше укладывать не плотно друг к другу. Следите, чтобы между продуктом и крышкой, а также между продуктом и стенками емкости было расстояние не менее 1,5–2 см — это необходимо для равномерной циркуляции горячего воздуха.

Внимание! Аэрогриль нагревает продукты горячим воздухом. Не заполняйте чашу маслом или жиром. Вы можете намазать маслом или жиром сам продукт перед укладкой на решетку. **Никогда не используйте чашу без решетки!**

3. Аккуратно вставьте чашу в корпус прибора до щелчка.
4. Подключите сетевой шнур к источнику питания. Все значки на дисплее загорятся на 1 секунду и потухнут, аэрогриль издаст один звуковой сигнал, на дисплее замигает кнопка питания «Вкл./Выкл.» и устройство перейдет в режим ожидания.
5. Включите аэрогриль. Для этого один раз слегка нажмите на кнопку «Вкл./Выкл.», аэрогриль издаст один звуковой сигнал, на дисплее загорятся значки «Питание», «Меню», «Температура» и «Таймер».
6. Нажмите на кнопку «Температура», на дисплее отобразится по умолчанию «200°C». С помощью кнопок «увеличения» и «уменьшения» установите нужную температуру.
7. Нажмите на кнопку «Таймер», на дисплее отобразится по умолчанию «30 мин». С помощью кнопок «увеличения» и «уменьшения» установите нужное время.
8. Кратковременно нажмите кнопку «Старт/Стоп», чтобы запустить процесс приготовления. На дисплее будет отображаться обратный отсчет времени и установленная температура. Одновременно с этим включится вентилятор.

Примечание. Добавьте 3 минуты к времени приготовления, если аэрогриль холодный, либо вы можете предварительно разогреть прибор до готовки без загрузки ингредиентов в течение примерно 4 минут.

9. Вы можете выбрать одну из 12 предустановленных программ приготовления.

Примечание. Время готовки и температура рассчитана и задается автоматически. После запуска программы вы можете настроить максимальную температуру и время готовки с помощью кнопок увеличения и уменьшения. Лишний жир от продуктов собирается в нижней части чаши.

10. Периодически вытаскивайте продукты, встряхивайте их или переворачивайте во время приготовления. Это нужно, чтобы блюдо получилось хрустящим и имело ровный цвет. Просто извлеките чашу из аэрогриля за ручку и встряхните ее или перемешайте деревянной лопаткой продукты. Когда чаша извлечена из прибора, процесс приготовления будет автоматически приостановлен. После возвращения чаши в аэрогриль, процесс приготовления возобновится. При встряхивании можно увидеть степень готовности продуктов.

Примечание: Если во время работы аэрогриля будет внезапно отключено электропитание, аэрогриль прекратит работу. Когда электропитание возобновится, аэрогриль продолжит приготовление установленной до отключения незаконченной программы. Используйте кнопку «Вкл./Выкл.», чтобы выключить функцию памяти у аэрогриля.

11. По окончании установленного времени приготовления аэрогриль подаст три звуковых сигнала, а на дисплее высветится надпись «End». Устройство перейдет в режим ожидания. Вентилятор продолжит работать еще в течение 10-20 секунд. Извлеките чашу из устройства и поставьте ее на термостойкую поверхность.

Примечание. Процесс приготовления также можно завершить принудительно. Для этого нажмите и удерживайте 3 секунды кнопку «Вкл./Выкл.».

12. Если блюдо еще не готово, установите чашу обратно и установите таймер еще на несколько минут.

13. Аккуратно переложите готовое блюдо в тарелку или другую емкость.

Примечания:

- не переворачивайте чашу вверх дном, чтобы извлечь блюдо, так как жир, собравшийся на ее дне, выльется на продукты, если куски крупные — воспользуйтесь щипцами;
- при приготовлении некоторых типов продуктов из аэрогриля может исходить пар.

Внимание! Не оставляйте приготовленное блюдо в чаше, т.к. антипригарное покрытие может из-за этого повредиться.

После того, как порция продуктов готова, нагретый аэрогриль готов к приготовлению следующей порции.













14. Дождитесь, когда вентилятор охлаждения закончит работу и выньте вилку из розетки.

15. Дайте чаше для жарки и аэрогрилю остыть и только затем приступите к чистке, как написано в разделе «Чистка и уход».

ПРЕДУСТАНОВЛЕННЫЕ ПРОГРАММЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Предустановленные программы помогут вам эффективно начать приготовление пищи. После включения аэрогриля выберите любую из программ, нажав кнопку выбора программы «Меню». По умолчанию загорится программа «Картофель фри». При каждом нажатии кнопки предустановленная программа будет меняться слева направо. После выбора нажмите кнопку «Старт/Стоп», чтобы подтвердить выбор и начать приготовление. При этом время и температура будут автоматически установлены по умолчанию для выбранного типа продуктов. Вы можете изменить настройки по умолчанию с помощью кнопок времени и температуры. Значок выбора будет продолжать мигать, пока не начнется процесс приготовления.

Примечание: используйте приведенную ниже таблицу только для справки. Фактическое время и температура приготовления могут быть изменены в зависимости от количества или размера продуктов.

Значок и название программы	Время по умолч., мин	Темп-ра по умолч., °С	Регулируемое время, мин	Регулируемая тем-ра, °С	Примечание
 Картофель фри	17	200	10-25	160-200	Встряхивайте продукты каждые 6-7 мин.
 Куриные ножки	25	200	10-25	160-200	Переверните продукты после 10 мин готовки
 Куриные крылышки	20	200	10-25	100-200	Переверните продукты после 10 мин готовки
 Рыба	180	180	10-20	160-200	Переверните продукты после 10 мин готовки
 Мясо	10	200	10-25	100-200	Переверните продукты после 10 мин готовки
 Море-продукты	9	200	5-20	160-200	Переверните продукты после 5 мин готовки
 Кексы	10	160	10-60	100-200	-
 Пицца	17	160	10-30	100-200	-
 Грибы	10	180	5-20	100-200	-
 Кебаб	15	200	10-25	100-200	-
 Тосты	6	160	5-20	100-200	-
 Печенье	10	180	10-25	100-200	-

ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ

1. Антипригарное покрытие не является самостоятельной защитой от прилипания подгоревших продуктов, поскольку на поверхности покрытия имеются неровности и микрорельеф, из-за которого продукты могут пригореть и прилипнуть. Поэтому перед каждым использованием аэрогриля смазывайте чашу и решетку силиконовой кисточкой, смоченной в растительном масле. Это избавит от пригорания продуктов и увеличит срок эксплуатации антипригарного покрытия.
2. Ингредиенты небольшого размера требуют меньше времени приготовления.
3. Оптимальное количество ингредиентов для приготовления хрустящего картофеля фри составляет 400 грамм. При таком количестве картофеля он укладывается в чашу в два слоя, и результат прожарки получается наилучшим за счет воздушного пространства между ингредиентами и расстояния от продукта до нагревателя. При приготовлении свежего картофеля добавьте масло, чтобы он получился хрустящим:
 - очистите картофель и нарежьте его любым способом;
 - замочите ломтики картофеля в воде минимум на 30 минут, затем выньте и высушите их при помощи кухонной салфетки;
 - возьмите емкость и добавьте в нее половину столовой ложки масла;
 - добавьте в емкость картофель и перемешайте его с маслом, но это делать не обязательно. Вы можете намазать картофель яйцом;
 - поместите картофель из емкости в чашу аэрогриля;
 - перемешайте картофель несколько раз во время приготовления в зависимости от того, сколько слоев картофеля вы закладываете.
4. Чтобы смазать маслом более крупные продукты (например, куриные голени или куски мяса):
 - при необходимости оботрите продукты кухонным полотенцем;
 - слегка смажьте продукты маслом или воспользуйтесь распылителем. Масло наносится в один слой. Если масла много, оно будет капать в поддон в процессе приготовления блюда.
5. При готовке продуктов в панировке не забудьте добавлять в панировочные крошки немного масла для получения хрустящей корочки.
6. Чтобы не смазывать блюдо из мяса или птицы маслом, его можно замариновать.
7. Добавляйте масло только при приготовлении блюд из свежих ингредиентов, не прошедших предварительную подготовку (например, при приготовлении свежечистенного картофеля или сырой курицы). Масло улучшит вкус блюда и создаст хрустящую корочку.
8. Не кладите слишком много масла, так как это может привести к тому, что корочка будет менее хрустящей, а еда — более жирной.
9. В процессе приготовления слишком жирных продуктов, например колбасок или жирного мяса, из чаши может идти белый дым. Такие продукты можно готовить в панировке, чтобы жир не стекал в чашу. Также вы можете в процессе приготовления убирать жир из чаши бумажным полотенцем.
10. Старайтесь выбирать продукты с пониженным содержанием жира. Продукты, содержащие большое количество жира, труднее приготовить с хрустящей корочкой.
11. Мелкую выпечку, кексы, блюда с начинкой или другие хрупкие ингредиенты можно готовить на пергаментной бумаге или алюминиевой фольге, уложенную в чашу. Старайтесь использовать как можно меньше бумаги или фольги, чтобы вокруг еды оставалось место для циркуляции воздушного потока. Бумага и фольга никогда не должны выходить за края чаши.
12. Не кладите бумагу для запекания и алюминиевую фольгу на дно чаши, где скапливаются жир и кусочки пищи. Циркуляция воздуха уменьшится, и процесс приготовления станет менее эффективным.
13. Выпечка из готового покупного теста запекается быстрее, чем из домашнего теста, приготовленного самостоятельно.

14. Перед приготовлением выпечки предварительно разогрейте прибор в течение 5 минут.

15. Вы можете использовать аэрогриль для разогревания продуктов. Для этого установите температуру на 80°C, а таймер на 5—10 минут. Чтобы разогреть пищу, установите температуру 150°C на 10 минут.

РЕЦЕПТЫ

Картофель фри

Картофель — 2 слоя

Оливковое масло — 1 ст. л.

Соль — по вкусу.

Установите температуру аэрогриля 200 °С и прогрейте его в течение 5 минут. Очищенный картофель порежьте вдоль на 8-миллиметровые полоски. Замочите нарезанный картофель в воде на 20 минут, затем слейте воду. Смешайте оливковое масло и соль в миске и намажьте смесью картофель. Уложите картофель на решетку в чаше. Вставьте чашу в корпус аэрогриля до щелчка. Выберите программу «Картофель фри» или установите таймер на 17-25 минут, и готовьте картофель до золотистого цвета. Встряхните чашу с картофелем во время приготовления.

Острые куриные ножки

Куриные голени — 1 или 2 слоя

Оливковое масло — 1 ст. л.

Винный уксус — 2 ст. л.

Соевый соус — 2 ст. л.

Паприка — 1 ч. л.

Имбирь — 3 ломтика

Чеснок — 1 зубчик

Установите температуру аэрогриля 180°C и прогрейте его в течение 5 минут. Смешайте оливковое масло, уксус и остальные специи в миске, уложите в маринад куриные ножки и оставьте их мариноваться в течение 20-50 минут. Уложите маринованные ножки на решетку в чашу и установите чашу в корпус аэрогриля до щелчка. Выберите автоматическую программу приготовления «Куриные ножки» или установите таймер на 10—15 минут. По истечении 15 минут, переверните ножки, понизьте температуру до 150 °С и продолжайте готовить еще 10 минут, пока ножки не станут коричневого цвета.

Жареные креветки с перцем чили

Креветки размороженные — 10 шт.

Соль — по вкусу

Измельченный чеснок — 1 ч. л.

Чили в порошке — по вкусу

Оливковое масло — 2 ст. л.

Установите температуру аэрогриля 160°C и прогрейте его в течение 5 минут. Почистите креветки и вымойте их. Смешайте оливковое масло и специи, натрите этой смесью креветки и оставьте их мариноваться в течение 20 минут. Уложите маринованные креветки на решетку в чаше. Вставьте чашу в корпус аэрогриля до щелчка. Выберите автоматическую программу приготовления «Морепродукты» или установите таймер на 9-15 минут. Запекайте креветки, пока они не станут золотистого цвета.

Жареные баклажаны

Баклажаны — 1 слой

Чеснок — 1 зубчик

Оливковое масло — 2—3 ст. л.

Соль — по вкусу

Имбирь — 1-2 кусочка

Тмин — 1 ч. л.

Зеленый лук — 1/2 пучка

Установите температуру аэрогриля 160°C и прогрейте его в течение 5 минут. Снимите кожицу с баклажана, разрежьте его вдоль на 2 части. Мелко порежьте имбирь, чеснок и зеленый лук. Смешайте соль, специи и оливковое масло, намажьте этой смесью баклажаны. Уложите баклажаны на решетку в чаше и вставьте чашу в корпус аэрогриля до щелчка. Установите таймер на 8—10 минут. Запекайте баклажаны до хрустящей корочки.

Маленькие кексы

Яйца – 2 шт.

Сахар - 120 грамм

Миндальный ликер - 3 ст. ложки

Сливочное масло - 150 грамм размягчённое

Мука - 200 грамм

Ванильный сахар – 1 пакетик

Взбить 2 яйца со 120 граммами сахара и, продолжая взбивать, добавить 3 столовых ложки миндального ликера и 150 грамм размягченного сливочного масла. Далее взбитую массу смешать с 200 граммами муки пакетиком ванильного сахара. Аккуратно вмешать в тесто немного изюма и орехов. Заполнить тестом на 2/3 объема формочки для кексов и поставить на решетку аэрогриля. Выпекать в течение 25 минут при температуре 180°C.

ЧИСТКА И УХОД

- Перед очисткой отключите прибор от электросети и убедитесь, что устройство остыло (на это требуется не менее 30 минут).
- Выньте чашу и решетку из прибора, они также должны остыть до комнатной температуры. Во избежание поражения электрическим током не погружайте шнур, вилку и весь прибор в воду или другую жидкость.

Внимание! Не погружайте чашу и решетку в воду или под струю воды сразу после приготовления. Из-за резкого перепада температур антипригарное покрытие может отслоиться.

ДЛЯ ОЧИСТКИ ЧАШИ И РЕШЕТКИ:

Промойте чашу и решетку теплой мыльной водой с помощью чистой мягкой губки или ткани. Никогда не используйте металлические скребки или жесткие или абразивные чистящие средства, так как они могут повредить антипригарное покрытие.

Внимание! Запрещается мыть корзину и поддон в посудомоечной машине: химикаты и высокое давление воды в посудомоечной машине могут послужить причиной отслоения антипригарного покрытия.

Примечание: Если к стенкам чаши или к решетки прилипли кусочки пищи, залейте чашу мыльной водой и подождите около 10 минут, затем аккуратно удалите остатки пищи губкой. Для удаления крупных остатков пищи используйте деревянную или резиновую лопатку

ДЛЯ ОЧИСТКИ КОРПУСА ПРИБОРА:


Протрите корпус изнутри и снаружи влажной тканью, а затем сухой тканью.

Соберите аэрогриль. Убедитесь, что все детали установлены на место, они чистые и сухие. Поставьте на хранение в сухое и прохладное место, вдали от солнечных лучей и недоступное для детей. Прибор должен храниться выключенным из розетки.

УТИЛИЗАЦИЯ ПРИБОРА

После окончания срока службы изделия его нельзя выбрасывать вместе с обычным бытовым мусором. Вместо этого оно подлежит сдаче на утилизацию в соответствующий пункт приема электрического и электронного оборудования для последующей переработки и утилизации в соответствии с федеральным или местным законодательством. Обеспечивая правильную утилизацию данного продукта, вы помогаете сберечь природные ресурсы и предотвращаете ущерб для окружающей среды и здоровья людей, который возможен в случае ненадлежащего обращения. Более подробную информацию о пунктах приема и утилизации данного продукта можно получить в местных муниципальных органах или на предприятии по вывозу бытового мусора.

УСЛОВИЯ ГАРАНТИЙНОГО ОБСЛУЖИВАНИЯ

- Гарантийный срок составляет 12 месяцев со дня передачи товара Потребителю.
 - Гарантийный ремонт производится в авторизованных сервисных центрах, указанных в гарантийном талоне.
 - Условия гарантии не предусматривают периодическое техническое обслуживание, установку и настройку изделия у владельца, а также не распространяется на естественный износ изделия.
 - Потребитель обязан соблюдать правила безопасной эксплуатации и хранения.
 - В обслуживании и ремонте может быть отказано в следующих случаях:
 - при неправильной установке прибора, требующего специального подключения;
 - при наличии механических повреждений, нарушении сохранности пломб;
 - признаках самостоятельного ремонта, а также неисправностях, возникших в результате неправильной эксплуатации изделия;
 - при наличии повреждений, вызванных домашними животными, грызунами или бытовыми насекомыми;
 - при попадании внутрь прибора посторонних предметов, веществ, насекомых;
 - при наличии повреждений, вызванных стихийными бедствиями (молния, пожар, наводнение и т.п.) или действиями посторонних лиц;
 - при наличии повреждений, вызванных подключением прибора к электросетям с параметрами, не соответствующими техническим данным прибора;
 - при повышенном износе деталей в результате использования изделия в коммерческих целях.
 - Гарантия не распространяется на расходные материалы, аксессуары.
-  Производитель оставляет за собой право изменения комплектации и внешнего вида товара без предварительного уведомления Покупателя.

Срок службы прибора: 5 лет.

КОМПЛЕКТАЦИЯ

1. Аэрогриль	1 шт.
2. Чаша с ручкой	1 шт.
3. Решетка	1 шт.
4. Руководство по эксплуатации	1 шт.
5. Гарантийный талон	1 шт.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Номинальная потребляемая мощность	1500-1700 Вт
Параметры электросети	220-240 В ~ 50/60 Гц
Класс защиты от поражения электротоком	I
Емкость чаши	6,0 л
Количество автоматических программ	12
Регулировка температуры	60-200°C
Таймер	1-90 минут

Внимание! Вследствие постоянного совершенствования продукции производитель сохраняет за собой право на внесение изменений в конструкцию, комплектацию и технические характеристики.

Производитель: NINGBO OXEN IMPORT AND EXPORT CO., LTD.

Адрес: No.157, Room 2313 Chenmao West Road, Zhonggongmiao Street, Yinzhou district, Ningbo city, P.R China (Китай).

Импортер: ООО "Сакура Электроникс Групп"

Юридический адрес: 630088, Российская Федерация, г.Новосибирск, Северный проезд, 24а. Тел.: +7 (383) 210-54-30.

www.sakura-dt.com

Партия №: 23S5075

Дата изготовления: 09/2023

Сделано в КНР

