



РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ



АЭРОГРИЛЬ

Модель: SA-7685

Артикул: SA-7685BK

- 8 программ приготовления
- Регулировка температуры 80-200°C
- Сенсорное управление, LED-дисплей
- Мощность: 1400 Вт
- 4 л объем чаши
- Таймер на 60 минут

Уважаемый покупатель!

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

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 вентилятор остановится, отключите аэрогриль от сети.
19. Короткий шнур питания предусмотрен для уменьшения опасности, возникающей в результате запутывания или задевания длинного шнура питания.
20. Не рекомендуется использовать удлинитель с данным изделием. Подключайте вилку непосредственно к розетке. Не натягивайте шнур питания при подключении прибора.

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

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

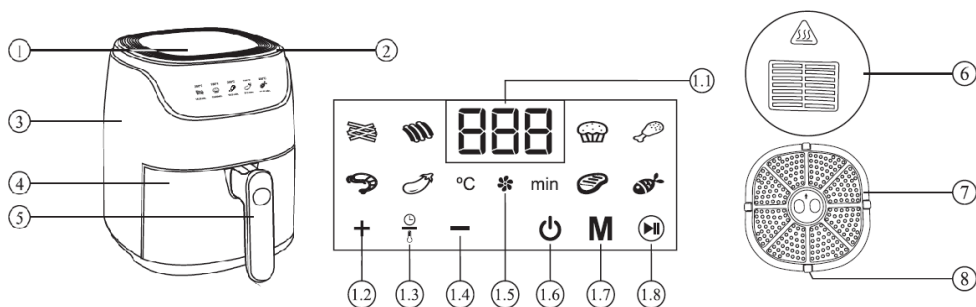
Важно: При первом использовании возможно появление дыма и/или легкого запаха. Это нормально и пройдет после того, как прибор был использован несколько раз. Во время работы из вентиляционного отверстия выпускается горячий пар. Держите руки и лицо далеко от вентиляционного отверстия. Будьте осторожны при извлечении чаши для приготовления после завершения цикла приготовления пищи. Никогда не заполняйте ингредиенты в чаше выше максимальной отметки.

ПРЕДНАЗНАЧЕНИЕ ПРИБОРА

Аэрогриль — это бытовой электроприбор для приготовления пищи с помощью воздушной конвекции. Аэрогриль Sakura SA-7685 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 8 предустановленных 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.

УСТРОЙСТВО ПРИБОРА И ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ



1. Сенсорная панель управления
2. Воздухозаборное отверстие
3. Корпус прибора
4. Чаша для жарки
5. Ручка чаши
6. Воздухозаборное отверстие
7. Решетка для чаши
8. Силиконовые ножки решетки

- 1.1. Дисплей
- 1.2. Кнопка увеличения температуры / времени
- 1.3. Кнопка выбора температуры / времени
- 1.4. Кнопка уменьшения температуры / времени
- 1.5. Индикатор работы вентилятора
- 1.6. Кнопка включения / выключения
- 1.7. Кнопка выбора программ «Меню»
- 1.8. Кнопка «Старт / Пауза»

ОПИСАНИЕ КНОПОК

Кнопки «Вкл./Выкл.» и «Старт/Пауза» предназначены для включения и выключения аэрогриля, а также начала и приостановления его работы. При нажатии кнопки «Старт/Пауза» настройки времени и температуры не сбрасываются. Например, если вам нужно вынуть чашу и добавить по рецепту дополнительные ингредиенты, а затем возобновить процесс приготовления.

Кнопка выбора программ «Меню» предназначена для выбора одной из 8 предустановленных программ приготовления. Значок выбранной программы будет при этом мигать.

Кнопка увеличения времени / температуры позволяет увеличить время / температуру приготовления. Максимальная температура - 200°C. Максимальное время – 60 минут.

Кнопка выбора времени / температуры позволяет зайти в настройки времени / температуры.

Кнопка уменьшения температуры позволяет уменьшить температуру приготовления. Минимальная температура приготовления - 80°C. Минимальное время – 1 минута.

Индикатор работы вентилятора загорается и вращается при работе прибора.

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 подожгите, пока чаша и решетка остынут до комнатной температуры, и сполосните их теплой водой.

ТЕПЕРЬ ВАШ АЭРОГРИЛЬ ГОТОВ К ПРИГОТОВЛЕНИЮ ПЕРВОГО БЛЮДА!

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПРИБОРА

1. Подключите сетевой шнур к источнику питания.
2. Подготовьте продукты, которые собираетесь приготовить.
3. Вытащите чашу из аэрогриля, установите решетку в емкость, затем поместите на решетку продукт.

Внимание! Никогда не закладывайте емкость продуктами доверху.

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. Не используйте чашу без решетки!

4. Аккуратно вставьте чашу в корпус прибора до щелчка.
5. Включите аэрогриль при помощи кнопки «Вкл./Выкл».
6. При помощи кнопки «Меню» выберите одну из 8 предустановленных программ приготовления. Нажмите кнопку «Старт/Пауза» для запуска программы.
7. После выбора программы при необходимости отрегулируйте время / температуру при помощи кнопок «Увеличение времени/температуры» и «Уменьшение времени/температуры».
8. Если вы хотите изменить заданные параметры в процессе готовки, нажмите кнопку «Старт / Пауза», внесите изменения и нажмите снова «Старт / Пауза», чтобы продолжить приготовление.

Примечание. Добавьте 3 минуты к времени приготовления, если аэрогриль холодный, либо вы можете предварительно разогреть прибор до готовки без загрузки ингредиентов в течение 5-10 минут при температуре 200С.

9. 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.

11. По окончании установленного времени приготовления аэрогриль подаст звуковой сигнал. Извлеките чашу из устройства и поставьте ее на термостойкую поверхность.

Примечание. Процесс приготовления также можно завершить принудительно. Для этого нажмите 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 в 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.

ПРЕДУСТАНОВЛЕННЫЕ ПРОГРАММЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Предустановленные программы помогут вам эффективно начать приготовление пищи.

Выберите любую из программ, нажав кнопку «Меню». При каждом нажатии кнопки предустановленная программа будет меняться. После выбора нажмите кнопку «Старт/Пауза», 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.

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

Название программы	Время / температура по умолчанию	Регулировка температуры	Регулировка времени
 Картофель фри	200°C / 25 мин	80 - 200°C	1 – 60 мин
 Бекон	200°C / 20 мин	80 - 200°C	1 – 60 мин
 Морепродукты	200°C / 25 мин	80 - 200°C	1 – 60 мин
 Овощи	160°C / 13 мин	80 - 200°C	1 – 60 мин
 Выпечка	180°C / 25 мин	80 - 200°C	1 – 60 мин
 Курица	200°C / 20 мин	80 - 200°C	1 – 60 мин
 Стейк	180°C / 18 мин	80 - 200°C	1 – 60 мин
 Рыба	200°C / 35 мин	80 - 200°C	1 – 60 мин

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 меньшего 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 добавляйте 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.

Внимание! Актуально при установке настроек вручную: если положить нарезанный картофель в два слоя и установить время 20—25 минут, тогда можно в середине готовки один раз вытащить поддон, встряхнуть картофель или перемешать его. Если положить картофель в 3 слоя, тогда надо 3—4 раза вытаскивать поддон во время приготовления и перемешивать продукты. В 4 слоя надо перемешивать чаще, а время приготовления увеличить до 35 минут. Большее количество слоев не приготовится. Воздух в аэрогриле обдувает только крайние кусочки, кусочки в середине не готовятся или готовятся медленнее, т.е. без перемешивания еда будет приготовлена неравномерно: сверху, снизу и с краев картофель будет готов, а в центре внутри — еще жестковат или сыроват. Чем больше слоев, тем хуже и дольше готовятся внутренние слои, тем чаще нужно перемешивать картофель и дольше его готовить.

Если вы выбрали автоматическую программу, то время готовки блюда задается автоматически. При запуске программы на панели управления будет мигать символ выбранной программы.

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, непрошедших 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. Вы можете использовать аэрогриль для приготовления тостов. Для этого положите тосты в чашу и установите таймер на 5 минут, а температуру на 200 ° С.

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

16. Вы можете использовать аэрогриль для разогревания готовых блюд. Для этого установите температуру на 80°C, а таймер на 5—10 минут.

РЕЦЕПТЫ

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. 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. Установите таймер на 10-15 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

Взбить 2 яйца со 120 граммами сахара и, продолжая взбивать, добавить 3 столовых

ложек 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.

Сливочное масло - 150 грамм размягчённое

Мука - 200 грамм

Ванильный сахар — 1 пакетик

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.

PAIDALANÝ JÓNINDEGI NUSQAÝLYQ



AEROGRIL

Úlgi: sa-7685

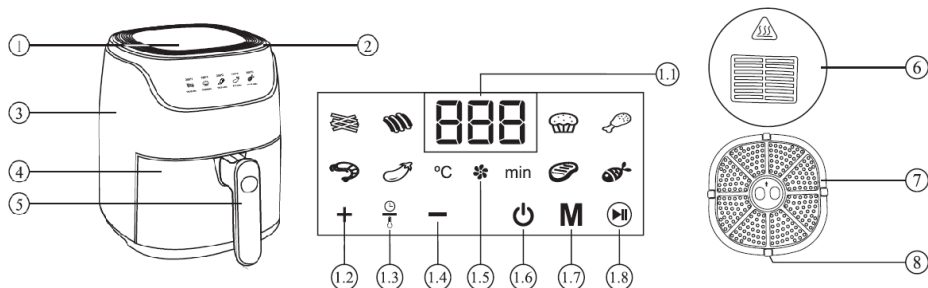
Maqala: SA-7685BK

- * 8 pisirý baǵdarlamasy
- * 80-200°C temperaturany retteý
- * Sensorlyq basqarý, LED displei
- * Qýaty: 1400 Vt
- * 4 l tostaǵannyn kólemi
- * 60 minýttq Taimer

QAÝIPSIZDIK SHARALARY

Elektr qurylýǵylaryn paldalaný kezinde órt, elektr togynyn sóǵý jáne/nemese jaraqat aly qaýpin azaitý úshin árqashan negizgi saqtq sharalarny saqtaý kerek, oǵan kelesi sharalar kiredi: 1. Qurylýǵyny qospas buryn osy nusqaýlyqtq muqiat oqyp shyǵyńyz jáne ony keinierek paldalaný úshin saqtańyz. Nusqaýlardy oıyndamay apatqa ákelýi múmkin. 2. Qurylýǵyny qoldanar aldynda onyń barlyq bóliklerin tazalaý kerek. Tamaqpen bailynda bolatyn (kelesi nusqaýlyqtq, "jumysqa daryndyq" bólimin qarańyz). 3. Qurylýǵylardyń bul túrimen jumys isteýge daǵdylanbaǵan adamdarǵa, sonдай-aq múmkindigi shekteýli adamdar men balalarǵa osy qurylýǵyny qaýipsiz paldalaný jáne onymen bailynasty táyekelderdi túsiný tıraly nusqaý berilýi kerek. 4. Qurylýǵyny jáne onyń symyn balalardyń qoly jetpeitin jerde saqtańyz. 5. Bul buyym 8 jasqa deingi balalarǵa jáne fizikalıq, sensorlyq nemese aqyl-oı qabiletti shekteýli adamdarǵa (balalardy qosa alǵanda), sonдай-aq olardyń qaýipsizdigine jaýapty adamnyn aspapty paldalanýyna qatysty baqylaýda bolǵan nemese nusqaý bergen jaǵdailardy qospaǵanda, jetkilikti tájirbesi men bilimi joq adamdarǵa paldalanýǵa arnalmaǵan. Balalar qurylýǵynyn jumys prosesinde baqylaýda bolýy kerek jáne qurylýǵymen oınamaýy kerek. 6. Qurylýǵy paldalanılmaǵan kezde jáne tazalaý aldynda shıepseldi rozetkadan alyńyz. Qurastyryńbólshekteý aldynda, sonдай-aq quraldy tazalamas buryn quraldy sytyryńyz. 7. Zaıymdalǵan symy nemese shanyshqysy bar qurylýǵyny paldalanbańyz, sonдай-aq qurylýǵy isten shyqqannan, qulaǵannan nemese qandai da bir jolmen zaıymdalǵannan keiin. Qurylýǵyny tekserý jáne/nemese jóndeý úshin ýákiletti qyzmet kórsetý ortalıǵyna aparý kerek. 8. Qurylýǵy óndirýshisi usynbaǵan nemese satpaǵan qosymsha qurylýǵylardy paldalaný órtke, elektr togynyn sóǵýyna nemese jaraqatqa ákelýi múmkin. 9. Aerogrıl onyń beti basqa zattardan keminde 10 sm qashyqtıqta bolatındai etip ornатыlıy kerek. 10. Qyzyp ketpes úshin jeldetkishterdi jappańyz. Aerogrılge bóǵde zattardy qoımańyz. 11. Qurylýǵyny syrtta paldalanýǵa tyıym salynady: aýa ǵrıl korpýsınyń ishine yǵal nemese bóǵde zattardyń túsi onyń qatty zaıymdalýyna ákelýi múmkin. 12. Qurylýǵynyn korpýsın syǵa batıryǵa nemese ony sy aǵynynyn astyna qoıǵa tyıym salynady! Kiriktirilgen jeldetkishke yǵaldyn túsiıne jol bermeńiz. 13. Ystyq gaz nemese elektr plıtasına nemese onyń janynda, sonдай-aq qyzdyrylǵan pesheke qoımańyz. 14. Quramında ystyq mai nemese basqa ystyq sııyqtıqtar bar aerogrılđi jylıytqanda óte saq bolý kerek. Ystyq maıdy daıyndaýǵa jáne joıǵa arnalǵan ydysty aly kezinde óte saq bolıńyz. 15. Qoldanǵannan keiin shıepseldi rozetkadan ajıratıńyz jáne onyń tikelei aerogrılde, ottyń nemese sydyń janynda bolmaıyn qadaǵalańyz. 15. Qurylýǵyny turmystıq jaǵdaıda tamaq daıyndaý úshin paldalanýǵa bolady. Bul qurylýǵyny maqsatsyz paldalanbańyz. 16. Nazar aıdaryńyz: qurylýǵynyn alynbaly ydyсында ǵana pisirińiz. 17. Qurylýǵyny paldalaný kezinde ony qaraıysyz qaldırymańyz. 18. Jumys aıaqtalǵannan keiin, jeldetkish toqtanǵannan keiin, ǵrılđi jeliden ajıratıryńyz. 19. Qysqa qıat symy uzyn Qıat symynyn shatasıy nemese sóǵý nátijesinde paida bolatyn qaııpti azaitý úshin qarastırylǵan. 20. Bul ónimmen uzartqysı symdy paldalaný usynılmaıdy. Shıepseldi tikelei rozetkaǵa qosıryńyz. Qurylýǵyny qosqan kezde qıat symyn tartpańyz. Eskertý: qıat symyn durys paldalanbaý elektr togynyn sóǵýyna ákelýi múmkin. 21. Eger elektr jelisi basqa qurylýǵylarmen shamadan tys júktelse, sizdiń qurylýǵıńyz durys jumys istemeıi múmkin. Ol basqa qurylýǵylardan bólek rozetka arqıly jumys isteıi kerek. Mańızdy: birinshi ret qoldanǵan kezde tútin jáne/nemese jeńil is paida bolıy múmkin. Bul qaılyptı jaǵdaı jáne qurylýǵy birneshe ret qoldanılǵannan keiin ótedi. Jumys kezinde jeldetkishten ystyq bý shyǵady. Qoldaryńız ben betińizdi jeldetkishten alys ustańyz. Pisirý sikli aıaqtalǵannan keiin pisirý ydyсын aly kezinde abai bolıryz. Eshqashan ingredientterdi maksimaldy belgiden joǵary ydysta toltırymańyz.

QURYLĞY QURYLĞYSY JÁNE BASQARÝ TAQTASY



1. Sensorlyq basqarý taqtasy
2. Aýa kiretin tesik
3. Aspap korpýsy
4. Qýyrýğa arналған ydys
5. Tostağannyñ tutqasy
6. Aýa kiretin tesik
7. Tostağanğa arналған tor
8. Silikon tor aiaqtary

- 1.1. Displei
- 1.2. Temperaturany / ýaqytty arttırý túmesi
- 1.3. Temperaturany / ýaqytty tańdaý túmesi
- 1.4. Temperaturany / ýaqytty azaltý túmesi
- 1.5. Jeldetkish jumysynñ indikatory
- 1.6. Qosý / óshirý túmesi
- 1.7. "Mázir" baǵdarlamalaryn tańdaý túmesi
- 1.8. Bastay / Kidirtý Túmesi

TÚIMELERDİŇ SÍPATTAMASY

"Qosý" Túmeleri./ Óshirý. "Jáne" bastay / kidirtý " aerogrıldi qosýğa jáne óshirýge, sondaı-aq onyñ jumysyn bastayğa jáne toqtatýğa arналған. "Bastay/kidirtý" batyrmasyn basqan kezde Ýaqyt pen temperaturýa parametrleri qalpyna keltirilmeidi. Mysaly, tostaǵandy alyp, resept boyınsha qosymsha ingredientterdi qosý gerek bolsa, sodan keiin pisirý prosesin jalǵastyrıyız. "Mázir" baǵdarlamalaryn tańdaý túmesi aldyn ala ornатылған 8 pisirý baǵdarlamasynyñ birin tańdaýğa arналған. Tańdalǵan baǵdarlamanyñ belgishesi jyplyqtaıdy. Ýaqytty / temperaturany arttırý túmesi pisirý ýaqytyn / temperaturasyyn arttırýğa múmkindik beredi. Maksimaldy temperaturýa-200°C. maksimaldy ýaqyt-60 minýt. Ýaqyt / temperaturýa túmesi ýaqyt / temperaturýa parametrlerne ótyge múmkindik beredi. Temperaturany tóمندetý túmesi pisirý temperaturasyyn tóمندetýge múmkindik beredi. Pisirýdiñ minimaldy temperaturasy-80°C. eñ az ýaqyt-1 minýt. Jeldetkishtiñ jumys indikatory qurylǵy jumys istep turǵan kezde janady jáne aınalady.

JUMYSQA DAİYNDYQ

• Tómen temperaturada tasymaldaǵannan nemese saqtalǵannan keiin qurylǵyny qosar aldynda bółme temperaturasynda keminde 2 saǵat ustay gerek. * Ónimdi abalap ashyrıyız, barlyq oraý materialdaryn alyrıyız. Aerogrıldiñ korpýsyn jumsaq, qurǵaq nemese dymqyl shúberekpen súrtiñiz. Kórinetin aqaýlar joq ekenine kóz jetkiziñiz. * Pisirý ydysyn aerogrılden tutqany paidalanyp tartyrıyız. Ishki tordy ortalıq bólikten joǵary kóterip alyrıyız. Ydys pen sóreni ystıyq sýmen jáne jumsaq ydys jýǵysh zatpen jáne abrazivti emes gybkamen jaqsylap shayıyız. Barlyq alynbatyn bólikterdi dymqyl shúberekpen súrtiñiz. Qurylǵy paidalanýğa daıyn! Nazar aýdaryyız! Ydys jýǵysh mashınada tor men ydsty jýyǵa bolmaıdy. Sý qysymymen jýy jáne ydys jýyǵyshta qoldanylatyn himialyq zattar jabyspaıtyn jabıydy zaqymdaıy múmkin. Nazar aýdaryyız! Eshbir jaǵdaıda Qurylǵyny sýğa batyrmañyz! * Qurylǵyny ústel nemese ústel ıstı sıaqtıy taza, tegis, ystıyqqa tózimdi betke qoıyryız. Betiniñ turaqtıy ekenine jáne barlyq saqtıy sharalaryn saqtıyğa múmkindik beretine kóz jetkiziñiz. Betki Material joǵary temperaturaga tózimdi bolıy gerek. * Qurylǵyny qabyrǵaǵa nemese basqa qurylǵylardyñ janyına qoımañyz. Ustıñgi jáne búirlerinde keminde 10 sm bos orın bolıy gerek. Aerogrıldiñ artqı jaǵynda sañılaylardan shyqqan ystıyq aya tym jaqyn zattardy eritpeyi úshin kem degende 20-30 sm bos orın qaldırý gerek. Perdelerdiñ, perdelerdiñ, ártúrli matalardyñ, qaǵazdardyñ jáne basqa da jańǵysh materialdardyñ janyına aerogrıln ornатылған aýlaq bolıyız. * Qurylǵynyñ artqı jaǵynda ornalasqan jeldetkishti jappañyz. * Aerogrıln ystıyq aýamen jumys istetindikten, pisirý ydysyn maimen toltırýdyñ qajeti joq. Aerogrıldi qoldanar aldynda tordı jáne tostaǵannıñ ishın maıǵa malynǵan maılyqpın maılaý jetkilikti. Bul jabyspaıtyn jabıydy saqtıyğa jáne onyñ zaqymdalıyın boldırmaıyǵa kómetesedi. * Birinshi qoldanar aldynda aerogrıldi maksimaldy temperaturada 15-20 minýt qyzdyrý usynylady. Bul jylytqyshtan óndirist maıdy jaǵý jáne óndiristen jáne qoımada saqtalǵannan keiin aerogrıldegi bóǵde ıstırdi ketirý úshin qajet. Qyzdyrǵannan keiin tostaǵan men tor bółme temperaturasynda deiin salqındaǵansha kútiñiz jáne olardy jyly sýmen shayıyız.









QURYLǴYNY PAİDALANÝ

1. Jelilik symdy qýat kózine qosyryız. 2. Siz daıyndaǵyryız keletin taǵamdardy daıyndaıyız. 3. Tostaǵandy aerogrılden shyǵaryryız, tordı konteınerge salıyryız, sodan keiin ónimdi ǵrılge qoıyryız. Nazar aýdaryyız! Eshqashan konteınerdi

azyq-túlikpen joǵarǵy jaǵyna qoımańyz. Eskertý: ingredientterdi bir-birine tyǵyz qoımaǵan durys. Ónim men qaqpaq arasynda, sondaı-aq ónim men konteiner qabyrǵalary arasynda keminde 1,5 — 2 sm qashyqtyq bar ekenine kóz jetkizińiz-bul ystyq aıanyń birkelki ainalymy úshin qajet. Nazar aıdaryńyz! Aerogrıl ónimderdi ystytq aıamen qyzdyrady. Tostaǵandy maimen nemese maimen toltyрмаńyz. Torǵa salmas buryn ónimniń ózin maimen nemese maimen jaǵǵa bolady. Torsyz ydsty paidalanbańyz! 4. Tostaǵandy shertilgenshe qurylǵynyń korpýsına aqyryn salyńyz. 5. Aerogrıldi qosyńyz. Ol úshin "Qosy" túmesin basyńyz./ Óshiriń". 6. "Mázir" batyrmasyn paidalanyp, aldın ala ornатылған 8 pisirý baǵdarlamasynyń birin tańdańyz. Baǵdarlamany iske qosy úshin "bastaı/kidirtı" túmesin basyńyz. 7. Baǵdarlamany tańdaǵannan keiın, qajet bolǵan jaǵdaıda ýaqytty / temperaturany ýaqytty/temperaturany joǵarylatý jáne ýaqytty/temperaturany azaitý túmelerimen retteńiz. 8. Pisirý prosesinde berilgen parametrlerdi ózgerterkińiz kelse, pisirýdi jalǵastyruı úshin "bastaı / kidirtı" túmesin basyp, ózgerter engizip, "bastaı / kidirtı" túmesin qaitadan basyńyz. Eskertý. Eger aerogrıl sıyq bolsa, pisirý ýaqytına 3 minýt qosyńyz nemese ingredientterdi 200S temperaturada 5-10 minýtqa salmaı-aq, qurylǵyny pisirgenge deıin aldın ala qyzdyruǵa bolady. 9. Taǵamnan artyq mai ydstyń tómenge jaǵynda jinalady. 10. Taǵamdardy mezgil-mezgil shyǵaryp alyńyz, shaiqańyz nemese pisirý kezinde aıdaryńyz. Bul taǵamdy qytyrlaq jáne birkelki túske ie etý úshin qajet. Tostaǵandy aerogrılden tutqasynan shyǵaryp, ony shaiqańyz nemese aǵash shpatelmen aralastyryńyz. Ydys qurylǵydan shyǵarylǵan kezde, pisirý prosesi avtomatty túrde toqtatıladı. Tostaǵan aerogrılge oralǵannan keiın pisirý prosesi qaita bastalady. Shaiqaı kezinde siz taǵamnyń qanshalyqty daıyn ekenin kóre alasyz. 11. Belgilengen pisirý ýaqytı aiaqталғаннан keiın aerogrıl dybystyq signal beredi. Ydsty qurylǵydan shyǵaryp, ony ystyaqqa tózimdi betke qoıyńyz. Eskertý. Pisirý prosesin májbúrlep aiaqtaýǵa bolady. Ol úshin "Qosy" túmesin basyńyz./ Óshiriń.". 12. Eger ydys áli daıyn bolmasa, ydsty qaitadan ornатыńyz jáne taimerdi taǵy birneshe minýtqa ornатыńyz. 13. Daıyn ydsty tabaqqa nemese basqa ydsqa aqyryn jiberińiz. Eskertpeler: - ydsty aly úshin ydsty tónkermeńiz, ótkeni onyń túbinde jinalǵan mai taǵalmaı quıylady, eger kesekter úlken bolsa-qysqyshtardy qoldanyńyz; - aerogrıl ónimderiniń keıbir túrlerin daıyndaǵan kezde bý shyǵyń múmkin. Nazar aıdaryńyz! Pisirilgen taǵamdy ydsta qaldyrmańyz, sebebi jabyspaıtyn jabyn osyǵan bailanysty zaqymdalýy múmkin. Taǵamnyń bir bóligi daıyn bolǵannan keiın, qyzdyrylǵan aerogrıl kelesi porsıaǵa daıyn bolady.

ALDYN ALA ORNATYLGAN PISIRY BAĞDARLAMALARY

Aldın ala ornатылған baǵdarlamalar taǵamdy tiimdi bastaýǵa kómektesedi. "Mázir" túmesin basy arqyly baǵdarlamalardyń kez kelgenin tańdańyz. Túmeni basqan saıyn aldın ala ornатылған baǵdarlama soldan ońǵa qarai ózgeredi. Tańdaǵannan keiın tańdaıdy rastay jáne pisirýdi bastaı úshin "bastaı/kidirtı" túmesin basyńyz. Bul tańdaılǵan ónim túri úshin ýaqyt pen temperaturı avtomatty túrde ádepi boıynsha ornатылады. Yaqıt pen temperaturıa túmeleri arqyly ádepi parametrlerdi ózgerterge bolady. Eskertý: tóмендеgi kestenı tek ańyqtama úshin paidalanyńyz. Pisirýdiń naqıt ýaqytı men temperaturıasy taǵamnyń mólsherine nemese mólsherine bailanysty ózgerıı múmkin.

Baǵdarlamanyń ataıy		Ádepi ýaqıt / temperaturıa	Temperaturıany retteı	Yaqıtty retteı
	Kartop	200°C / 25 minýt	80 - 200°C	1 – 60 minýt
	Bekon	200°C / 20 minýt	80 - 200°C	1 – 60 minýt
	Teńiz ónimderi	200°C / 25 minýt	80 - 200°C	1 – 60 minýt
	Kókónister	160°C / 13 minýt	80 - 200°C	1 – 60 minýt
	Pisirı	180°C / 25 minýt	80 - 200°C	1 – 60 minýt
	Tayıq	200°C / 20 minýt	80 - 200°C	1 – 60 minýt
	Steik	180°C / 18 minýt	80 - 200°C	1 – 60 minýt
	Balyq	200°C / 35 minýt	80 - 200°C	1 – 60 minýt

KEPILDIK QYZMET KÓRSETY SHARTTARY

* Kepildik merzimi taıardy tutynshyǵa bergen kúnнен bastap 12 aıdy quraıdy. * Kepildik jóndeı kepidik talonynda kórsetilgen yákiełti servistik ortalyqtarda júrgiziledi. * Kepildik sharttary buyımdy iesine merzimdi tehnikalyq qyzmet kórsetıdi, ornатыdy jáne baptaıdy kózdemeıdi, sondaı-aq buyımnıń tabıǵı tozýına qoldanyłmaıdy. * Tutynshy qayıpsız paidalanı jáne saqtaı erejelerin saqtaıǵa mindetti. * Tehnikalyq qyzmet kórsetı men jóndeıden kelesi jaǵdailarda bas tartılyı múmkin: * arnayı qosylydy qajet etetin qurylyǵy durys ornатылмаған jaǵdaıda; * mehanikalyq zaqymdanıylar, plombalardyń saqtalıy buzılǵan jaǵdaıda; * óz betinshe jóndeı belgileri, sondaı-aq buyımdy durys paidalanbaı nátijesinde Týyndaǵan aqaıylar; * úi janıarlarynyń, kemirgishterdiń nemese turmystyq jándikterdiń

zaqymdanýy bolğan kezde; * qurylýgynyñ ishine bógde zattar, zattar, jándikter kirgen kezde; • dúlel zilzalalardan (naizagaı, órt, sý tasqyny jáne t. b.) nemese bógde adamdardyñ áreketterinen týyndağan zaqym bolğan kezde; * aspattyñ tehnikalyq derekterine saıkes kelmeitin parametrleri bar aspatty elektr jellilerine qosýdan týyndağan zaqym bolğan kezde; * ónimdi komersialyq maqsatta paidalaný nátijesinde bólshekterdiñ tozýy joǵarylağan kezde. * Kepildik shyǵyn materialdaryna, aksessárlarǵa qoldanylmaıdy. Óndirýshi satyp alýshyǵa aldyn-ala eskertýsiz tayardyñ konfigurasiyası men syrtqy túrin ózgerťy ququǵyn ózine qaldyrady.

Qurylýgynyñ qyzmet etý merzimi: 5 jyl.

КОМПЛЕКТАЦИЯ / ЖИНАҚТАҒЫ

1. Аэрогриль / Aerogril	1 шт.
2. Чаша с ручкой / Tutqasy bar tostaǵan	1 шт.
3. Решетка / Tor	1 шт.
4. Руководство по эксплуатации / Paidalaný jónindegi Nusqaýlyq	1 шт.
5. Книга рецептов / Reseptter kitabı	1 шт.
6. Гарантийный талон / Kepildik talony	1 шт.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ / TEHNİKALYQ SIPATTAMALARY

Номинальная потребляемая мощность / Nominaldy qýat tutyný	1400 Вт
Параметры электросети / Elektr jelisiniñ parametrleri	220-240 В, ~50 Гц
Класс защиты от поражения электротоком / Elektr togynyñ soǵyýnan qorǵaý klasy	I
Емкость чаши / Tostaǵannıñ syıymdylyǵy	4 л
Количество автоматических программ / Avtomatty baǵdarlamalar sany	8
Регулировка температуры / Temperatýrany retteý	80-200°C
Таймер / Timer	1-60 минут
Длина шнура / Symnyñ uzyndyǵy	1,2 м
Вес изделия нетто / Taza ónimniñ salmaǵy	3,8 кг
Вес изделия с упаковкой / Qaptamasy bar buyymnyñ salmaǵy	4 кг
Размер устройства без упаковки / Qaptamasyz qurylýgynyñ ólshemi	295x295x318 мм

Производитель: NINGBO LONGTE IMP. & EXP. CO.,LTD

Адрес: ROOM519,BLOCK B HEBANG BUILDING, NO.939,TIANTONG NORTH ROAD,ZHONGHE STREET,YINZHOU,NINGBO, P.R CHINA.

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

Óndirýshi: NINGBO LONGTE IMP. & EXP. CO.,LTD. Meken-Jayı: ROOM519,BLOCK B HEBANG BUILDING, NO.939,TIANTONG NORTH ROAD,ZHONGHE STREET,YINZHOU,NINGBO, P.R CHINA.

Importtaýshy: "Sakýra Elektroniks Grýpp"JSHQ Zańdy meken-jayı: 630088, Resei Federasiyası, Novosibirsk q., Soltústik ótkel, 24a.tel.: +7 (383) 210-54-30.

Сделано в КНР / QHR-da jasalğan

