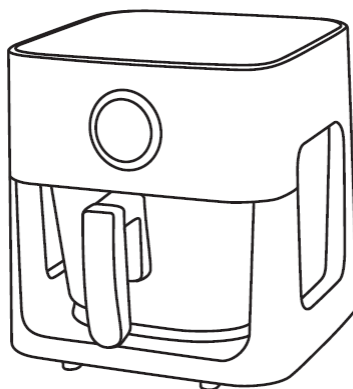


---

## **РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ АЭРОГРИЛЬ**

**Модель / Артикул:  
SA-7690**



- **Регулировка температуры 80-200°C**
  - **Таймер 1-60 минут**
- **4 л объем стеклянной чаши**
- **Сенсорное управление**
  - **Мощность: 1200 Вт**

Уважаемый покупатель!

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 и сохраните его для дальнейшего использования.

## 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. Прибор не предназначен 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 на расстоянии минимум 10 см от других объектов со всех сторон.
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 прибор на горячую газовую или электрическую плиту или рядом с ней, а также в нагретую духовку.
14. При перемещении аэрогриля с горячим маслом или другими горячими жидкостями, необходимо соблюдать крайнюю осторожность. Также соблюдайте 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. Готовьте только в съемной чаше прибора!
16. Не оставляйте прибор без присмотра во время использования. По окончании работы 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. Не рекомендуется использовать удлинитель с данным изделием. Всегда подключайте вилку непосредственно к розетке.
  2. Не натягивайте шнур питания при подключении прибора. Неправильное использование шнура питания может привести к поражению электрическим током.
  3. Если электросеть перегружена другими приборами, ваш прибор может работать некорректно. Он должен работать через розетку, отдельную от других приборов.
- Важно:** Во время первого использования возможно появление дыма и/или 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.
4. Никогда не заполняйте ингредиенты в чаше выше максимальной отметки.

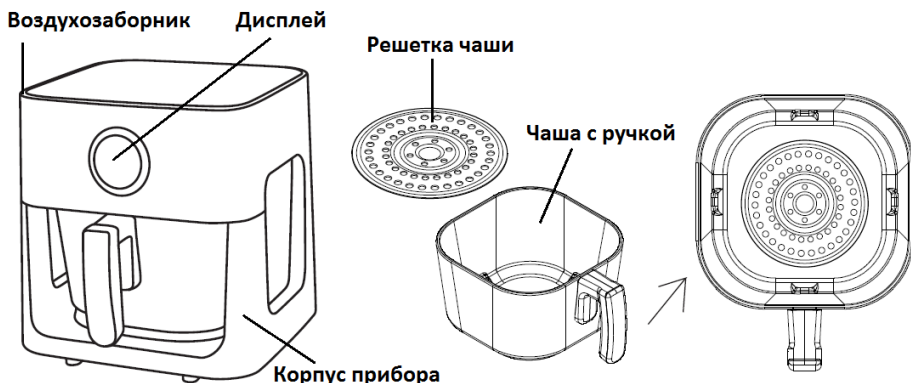
## ПРЕДНАЗНАЧЕНИЕ ПРИБОРА

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

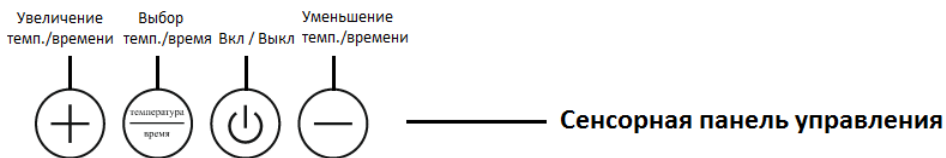
Аэрогриль Sakura может использоваться как аэрогриль, аэрофритюрница и духовка, что позволяет готовить большинство продуктов с минимальным количеством масла или вовсе без его добавления. Готовьте мясо, птицу, рыбу, морепродукты, овощи и даже разнообразную выпечку или пиццу. Благодаря системе циркуляции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

Аэрогриль имеет электронное управление. На дисплее попеременно отображается температура и время приготовления. Продукты готовятся на решетке, которая вставлена в чашу. Чаша и решетка легко вынимаются и моются.

## УСТРОЙСТВО ПРИБОРА



## ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ



## ОПИСАНИЕ КНОПОК

**Кнопка «Вкл/Выкл»** предназначена для начала и остановки работы прибора.

**Кнопка «Время» / «Температура»** позволяет задать необходимое время / температуру приготовления блюда.

**Кнопка увеличения температуры / времени** позволяет увеличить температуру / время.

**Кнопка уменьшения температуры / времени** понижает текущую температуру / время.

## 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. Выньте внутреннюю решетку. 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!** 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, бумагой и прочими легковоспламеняющимися материалами.
- Не закрывайте вентиляционное отверстие в корпусе 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.
- 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 и высушите.

## ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПРИБОРА

1. Подключите сетевой шнур к источнику питания.
  2. Подготовьте продукты, которые собираетесь приготовить.
  3. Вытащите съемную чашу из аэрогриля, установите в нее решетку, поместите на решетку продукты.  
**Внимание!** Не заполняйте чашу продуктами доверху!  
**Примечание:** Продукты 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 стеклянную чашу в корпус прибора, включите прибор при помощи кнопки «Вкл/Выкл».
  5. Задайте время и температуру приготовления при помощи кнопок «Температура / Время» и «Уменьшение темп./времени», «Увеличение темп./времени». Процесс приготовления запустится автоматически. В процессе готовки на дисплее попеременно отображается оставшееся время и температура приготовления.  
**Примечание.** Добавьте 3 минуты к времени приготовления, если аэрогриль холодный, либо предварительно разогрейте прибор без загрузки ингредиентов в течение примерно 3-4 минут.
  6. 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.
  7. По окончании установленного времени приготовления аэрогриль подаст звуковой сигнал. Вентилятор продолжит работать еще в течение 30-60 секунд. Извлеките чашу из устройства и поставьте ее на термостойкую поверхность. Если блюдо еще не готово, установите чашу обратно и установите таймер еще на несколько минут.  
**Примечание.** Процесс приготовления также можно завершить принудительно. Для этого нажмите кнопку «Вкл/Выкл».
- Примечания:**
- когда стеклянная чаша вытаскана, температура высокая, и ее необходимо поместить на термостойкую поверхность. Стекло хрупкое, поэтому обращаться с ним следует осторожно, чтобы избежать растрескивания, вызванного резким охлаждением и нагревом.
  - 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.
- После того, как первая порция готова, нагретый аэрогриль готов к приготовлению следующей порции.

## ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ

1. Перед каждым использованием аэрогриля смазывайте чашу и решетку силиконовой кисточкой, смоченной в растительном масле. Это избавит от пригорания продуктов.
  2. Ингредиенты небольшого размера требуют меньшего времени приготовления.
  3. Оптимальное количество ингредиентов для приготовления хрустящего картофеля фри составляет 300 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.
- Внимание!** Если положить нарезанный картофель в два слоя и установить время 20 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.
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 на дно чаши 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 блюда 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.
  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 5-12 минут, а температуру на 180° С.
  15. Перед приготовлением выпечки предварительно разогрейте прибор в течение 5 минут.
  16. Вы можете использовать аэрогриль для подогрева и разогревания продуктов. Для этого установите температуру на 80°С, а таймер на 5—10 минут. Чтобы разогреть пищу, установите температуру 150°С на 10 минут.

## РЕЦЕПТЫ

### Картофель фри

Картофель — 2 слоя

Оливковое масло — 1 ст. л.

Соль — по вкусу.

Установите температуру аэрогриля 180°C и прогрейте его в течение 5 минут. Очищенный картофель порежьте вдоль на 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. Установите таймер на 20 минут, 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 ее в корпус аэрогриля. Установите таймер на 10—15 минут. По истечении 15 минут, переверните ножки, понизьте температуру до 150 °C и продолжайте готовить еще 10 минут.

### 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 и вставьте ее в корпус аэрогриля. Установите таймер на 10-15 минут. Запекайте креветки до золотистого цвета.

### 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

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.

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 в воду или под струю воды сразу после приготовления. Из-за резкого перепада температур стекло может треснуть.

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.

**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.

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

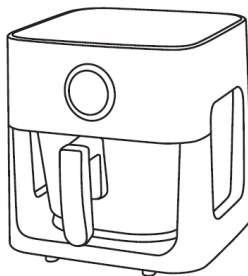
1. Аэрогриль	1 шт.
2. Съёмная чаша с ручкой	1 шт.
3. Решетка	1 шт.
4. Руководство по эксплуатации	1 шт.
5. Гарантийный талон	1 шт.

## ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Номинальная потребляемая мощность	1200 Вт
Параметры электросети	220-240 В, 50-60 Гц
Класс защиты от поражения электротоком	I
Емкость чаши	4 л
Регулировка температуры	80-200°C
Таймер	1-60 минут
Размер устройства в коробке:	295 x 295 x 317 мм

## PAIDALANÝ JÓNINDEGI NUSQAÝLYQ AEROGRIL

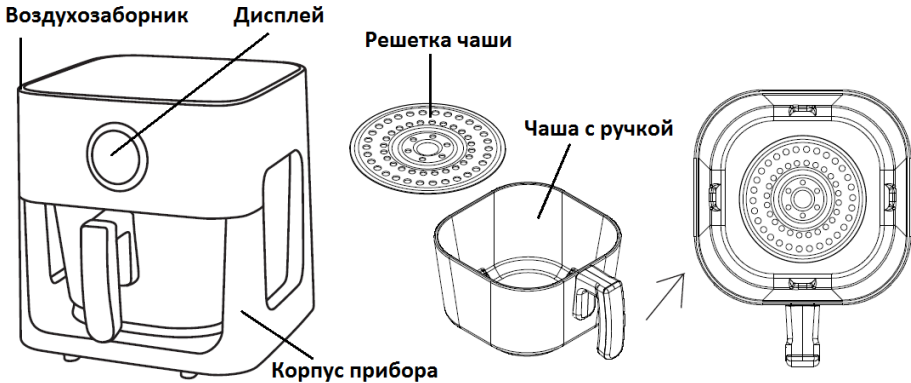
Úlgi / Maqala: SA-7690



### QAÝIPSIZDIK SHARALARY

Elektr qurylýylaryn paidalaný kezinde órt, elektr togynyń soǵý jáne/nemese jaraqat aly qaýpin azaitý úshin árqashan negizgi saqtyq sharalaryn saqtaýy kerék, oǵan kelesi sharalar kiredi: 1. Qurylýyny qospas buryń ony nusqaýlyqty muqiat oqyp shyǵyńyz jáne ony keiirek paidalaný úshin saqtańyz. Nusqaýlardy oryndamay apatqa ákelýi múmkin. 2. Qurylýyny qoldanar aldynda onyń tamaqpen janasatyn barlyq bóliklerin tazalaý kerék (tómendegi nusqaýlardy qarańyz. "Jumysqa daiyndyq" bólimi). 3. Qurylýylardyń bul túrimen jumys isteýge daǵdylanbaǵan adamdarǵa, sonдай-aq múmkindigi shekteýli adamdar men balalarǵa osy qurylýyny qaýypsiz paidalaný jáne onymen baılanysty táyekelderdi túsiný týraly nusqaý beriliýi kerék. 4. Qurylýyny jáne onyń symyn balalaryńyń qoly jetpetin jerde saqtańyz. 5. Aspap 8 jasqa deingi balalarǵa jáne fizikalıq, sensorlyq nemese aqyl-oi qabileti shekteýli adamdarǵa (balalary qosa alǵanda), sonдай-aq olardyń qaýypsizdigine jaýapty adamnyń aspapty paidalanýyna qatysty baqylaıda bolǵan nemese nusqaý bergen jaǵdailardy qospaǵanda, jetkilikti tájirbesi men bilimi joq adamdarǵa paidalanýǵa arnalmaǵan. Balalar qurylýynyń jumys prosesinde baqylaıda bolýy kerék jáne qurylýymen oınamaýy kerék. 6. Qurylýy paidalanılmaǵan kezde jáne tazalaý aldynda shtepseldi rozetkadan alyńyz. Qurastyryú/bólshekteý aldynda, sonдай-aq quraldy tazalamas buryń quraldy sýtyryńyz. 7. Zaqymdalǵan symy nemese shanyshqysy bar qurylýyny paidalanbańyz, sonдай-aq qurylýy isten shyqqanнан, qulaǵannan nemese qandaı da bir jolmen zaqymdalǵannan keiin. Qurylýyny tekserý jáne/nemese jóndeý úshin yákieletti qyzmet kórsetý ortalyǵyna aparý kerék. 8. Qurylýy óndirýshisi usynbaǵan nemese satpaǵan qosymsha qurylýylardy paidalaný órtke, elektr togynyń soǵýyna nemese jaraqatqa ákelýi múmkin. 9. Aerogrıl barlyq jaǵynan basqa obektlerden keminde 10 sm qashyqtıqta ornатыlýy kerék. 10. Qyzyp ketpes úshin jeldetkishterdi jappańyz. Aerogrılge bóge zattardy qoımańyz. 11. Qurylýyny сыртта paidalanýǵa тыым салынады: аяа grıl korpýsynyń ishine yǵal nemese bóge zattardyń túsiýi onyń qatty zaqymdalýyna ákelýi múmkin. 12. Qurylýynyń korpýsyn syǵa batyrýǵa nemese ony syǵynynyń astyna qoıǵa тыым салынады! Kiriktirilgen jeldetkishke yǵaldyń túsiýine jol bermeńiz. 13. Qurylýyny ystyq gaz nemese elektr plitasyna nemese onyń janyна, sonдай-aq qyzdyrylǵan peshke qoımańyz. 14. Ystyq maimen nemese basqa ystyq suıyqtıqtarmen aerogrıldi jyljıtý kezinde óte saq bolý kerék. Sonдай-aq, ystyq maıdy daiyndaýǵa jáne joiýǵa arnalǵan ydsty aly kezinde abai bolyńyz. 15. Qoldanǵannan keiin shtepseldi rozetkadan ajyratyńyz jáne onyń tikelei aerogrılde, ottyń nemese sydyń janynda bolmaýyn qadaǵalańyz. 15. Qurylýyny turmystyq jaǵdaıda tamaq daiyndaý úshin paidalanýǵa bolady. Bul qurylýyny maqsatsyz paidalanbańyz. Qurylýynyń alynbaly ydysynda ǵana pisirińiz! 16. Paidalaný kezinde qurylýyny qaraýsyz qaldyrmańyz. Jumys aiaqtalǵannan keiin aerogrıldi jeliden ajyratyńyz. Qaýypsizdik týraly qosymsha aqparat 1. Qysqa qýat symy uzyn Qýat symynyń shatasýy nemese soǵýy nátıjesinde paida bolatyn qaýipti azaitý úshin qarastyrylǵan. Bul ónimmen uzartqysh symdy paidalaný usynılmaıdy. Árqashan shtepseldi tikelei rozetkaǵa qosyńyz. 2. Qurylýyny qosqan kezde qýat symyn tartpańyz. Qýat symyn durys paidalanbaý elektr togynyń soǵýyna ákelýi múmkin. 3. Eger elektr jelisi basqa qurylýylarmen shamadan tys júktelse, sizdiń qurylýyńyz durys jumys istemeýi múmkin. Ol basqa qurylýylardan bólek rozetka arqaly jumys isteýi kerék. Mańyzdy: alǵashqy paidalaný kezinde tútin jáne/nemese iis paida bolýy múmkin. Bul qalypty jaǵdaı jáne qurylýy birneshe ret qoldanylǵannan keiin ótedi. Jumys kezinde jeldetkishten ystyq bý shyǵady. Qoldaryńyz ben betińizdi jeldetkishten alys ustańyz. 4. Eshqashan ingredientterdi maksimaldy belgiden joǵary ydsta tolyrmańyz.

## QURLYǴY QURLYǴSY



## BASQARÝ TAQTASY



Сенсорная панель управления

### TÚIMELERDIŇ SIPATTAMASY

"Qosý / óshirý" batyrmasy qurylýgynyň jumysyn bastaýga jáne toqtatýga arnalgan.

"Yaqyt" / "Temperatýra" batyrmasy sizge qajetti pisirý ýaqytyn / temperatýrasyn ornatýga múmkindik beredi. Temperatýrany / ýaqytty artyrý túmesi temperatýrany / ýaqytty artyrýga múmkindik beredi. Temperatýrany / ýaqytty azatý túmesi aýgymdaýy temperatýrany / ýaqytty tómdetedi.

### JUMYSQA DAIYNDYQ

Tómen temperatýrada tasymaldaýannan nemese saqtaýannan keini qurylýgyny qosar aldynda bóleme temperatýrasynda keminde 2 saǵat ustaý gerek. \* Ónimdi abailap ashyňyz, barlyq oray materialdaryn alyňyz. Aerogrildiň korpýsyn jumsaq, qurǵaq nemese dymqyl shúberekpen súrtiňiz. Kórinetin aqaylar joq ekenine kóz jetkiziňiz. \* Pisirý ydysyn aerogrilden tutqany paidalanyp tartýňyz. Ishki tordy alyňyz. Ydys pen sóreni ystqy ýimen jáne jumsaq ydys jýǵysh zatpen jáne abrazivti emes gybkamen jaqsylap shaiyňyz. Barlyq alynbaityn bólikterdi dymqyl shúberekpen súrtiňiz. Qurylýq paidalanýga daıyn! Nazar aýdaryňyz! Eshbir jaǵdaida Qurylýgyny sýga batyrmaňyz! \* Qurylýgyny ústel nemese ústel ústi siaqty taza, tegis, ystyqqa tózimdi betke qoiyňyz. Betiniń turaqty ekenine jáne barlyq saqtyq sharalaryn saqtaýga múmkindik beretinine kóz jetkiziňiz. Betki Material joǵary temperatýraǵa tózimdi bolýy gerek. \* Qurylýgyny qabyrǵaǵa nemese basqa qurylýglardyń janyyna qoımaňyz. Ustińgi jáne búirilerinde keminde 10 sm bos oryn bolýy gerek. Aerogrildiń artqy jaǵynda sańylaýlardan shyqqan ystqy aya tym jaqyn zattardy eritpeyi úshin kem degende 20-30 sm bos oryn qaldyry gerek. Perdelerdiń, perdelerdiń, qaǵazdyń jáne basqa da jańǵysh materialdardyń janyyna aerogril ornatydan aýlaq bolyňyz. \* Qurylýgynyń korpýsındaǵy jeldetkishti jappaňyz. \* Aerogril ystqy aýamen jumys istetindikten, pisirý ydysyn maımen tolytyrdyń qajeti joq. Aerogrildi qoldanar aldynda tordy jáne tostaǵannyń ishın maıǵa malynǵan maılyqpen maılaý jetkilikti. \* Birinshi qoldanar aldynda aerogrildi maksimaldy temperatýrada 15-20 minýt qyzdyry usynylady. Bul jylytqyshtan óndiristik maıdy jaǵy jáne óndiristen jáne qoımada saqtaýannan keini aerogrildegi bódge iisterdi ketiry úshin qajet. Qyzdyrgannan keini tostaýan men sóreniń bóleme temperatýrasyna deini sýǵanyń kútińiz jáne olardy jyly ýimen shaiyp, qurǵatýňyz.

## QURYLǴYNY PAIDALANÝ

1. Jelilik symdy qýat kózine qosyńyz. 2. Siz daındaǵyńyz keletin taǵamdardy daındańyz. 3. Alynbaly ydsty aerogrilden shyǵaryńyz, oǵan gril ornatyńyz, ónimderdi grilge qoyıńyz. Nazar aýdaryńyz! Tostaǵandy joǵarǵy jaǵyna tamaqpen tolytmańyz! Eskertý: ónimderdi bir-birine tyǵyz qoımaǵan durys. Ónim men qaqaq arasynda, sondaı-aq ónim men konteiner qabyrǵalary arasynda keminde 1,5 — 2 sm qashyqtqy bar ekenine kóz jetkizińiz-bul ystyq aýanyń birkelki aınalmy úshin qajet. Nazar aýdaryńyz! Aerogril ónimderdi ystyq aýamen qyzdyrady. Tostaǵandy maimen nemese maimen tolytmańyz. Torǵa salmas buryn ónimniń ózin maimen nemese maimen jaǵýǵa bolady. Torsyz ydsty paidalanbańyz! 4. Shyny ydsty qurylǵynıń korpýsına aqyrın salyńyz, qurylǵynı "qosý/óshirý"batyrmasymen qosyńyz. 5. Pisirý ýaqyty men temperatýrasyn "Temperatýra / ýaqyt" jáne "azaitı qarqynı/ ýaqyt", "ósý qarqynı/ ýaqyt". Pisirý prosesi avtomatı túrde bastalady. Pisirý prosesinde qalǵan pisirý ýaqyty men temperatýrası displeide kezektesip kórsetiledi. Eskertý. Eger aerogril sýyq bolsa, pisirý ýaqytyna 3 minýt qosyńyz nemese ingredientterdi júktemei qurylǵynı aldın ala qyzdyryńyz, shamamen 3-4 minýt. 6. Taǵamdardy mezgil-mezgil shyǵaryp alyńyz, shaiqańyz nemese pisirý kezinde aýdaryńyz. Bul taǵamdy qytyrlaq jáne birkelki túske ie etý úshin qajet. Tostaǵandy aerogrilden tutqasynan shyǵaryp, ony shaiqańyz nemese aǵash shpatelmen aralastyryńyz. Ydys qurylǵydan shyǵarylǵan kezde, pisirý prosesi avtomatı túrde toqtatylady. Tostaǵan aerogrilge oralǵannan keiın pisirý prosesi qaita bastalady. Shaiqaý kezinde siz taǵamnyń qanshalyqtı daın ekenin kóre alasyz. 7. Belgilengen pisirý qaita aiaqtalǵannan keiın aerogril dybystyq signal beredi. Jeldetkish taǵy 30-60 sekýnd jumys isteı beredi. Ydsty qurylǵydan shyǵaryp, ony ystyqqa tózimdi betke qoyıńyz. Eger ydys áli daın bolmasa, ydsty qaitadan ornatyńyz jáne taimerdi taǵy birneshe minýtqa ornatyńyz. Eskertý. Pisirý prosesin májbúrlep aiaqtayǵa bolady. Ol úshin "Qosý/Óshirý" túimesin basyńyz. Eskertpeler: - shyny ydys tartylǵan kezde temperatýra joǵary bolady jáne ony ystyqqa tózimdi betke qoyı kerek. Shyny synǵysh, sondyqtan ony qaita salqyndatı men qyzdyrydan tındaǵan krekingge jol bermey úshin muqiat óndeı kerek. - ydsty aly úshin ydsty tóńkermeńiz, óitkeni onyń túbinde jinalǵan mai taǵamǵa quyıady, eger kesekter úlken bolsa-qysqyshtardy qoldanyńyz; - aerogril ónimderiniń keıbir túrlerin daındaǵan kezde bý shyǵyń múmkin. Birinshi porsia daın bolǵannan keiın, qyzdyrylǵan aerogril kelesi porsiaǵa daın bolady.

## PISIRÝGE ARNALǴAN PAIDALY KEÑESTER

1. Aerogrilđi ár qoldanar aldında tostaǵan men tordy ósimdik maıyna malynǵan silikon shetkasymen mailańyz. Bul taǵamnyń kúıip ketýinen saqtaidy. 2. Shaǵyn ólshemdi ingredientter az pisirý ýaqytın qajet etedi. 3. Qytyrlaq kartopty daındaǵa arnalǵan ingredientterdiń óntaily mólsheri-300 gram. Kartoptıń kóp mólsherimen ol ydysqa eki qabatqa salynady, al qýyrý nátijesi ingredientter arasyndaǵy aýa keńistigi men ónimnen jylytqyshqa deingi araqashyqtı arqasynda jaqsy bolady. Jańa pisken kartopty daındaǵan kezde qytyrlaq bolı úshin mai qosyńyz: - kartopty arshyp, kez kelgen jolmen kesirińiz; - kartop kesekterin sýǵa kem degende 30 minýt salyp qoyıńyz, sodan keiın olardy as ú mailyǵymen alyńyz jáne qurǵatıńyz; - konteinerdi alyp, oǵan jarty as qasyq mai qosyńyz; - konteinerge kartop qosyp, ony maimen aralastyryńyz, biraq muny isteıdiń qajeti joq. Siz kartopty jumyrtqamen jaǵýǵa bolady; - kartopty konteinerden aerogril ydysına salyńyz; - kartoptıń qansha qabatın salǵanyńyzǵa bایلанысты pisirý kezinde kartopty birneshe ret aralastyryńyz. Nazar aýdaryńyz! Eger siz tıralǵan kartopty eki qabatqa salyp, ýaqytty 20 minýtqa qoısańyz, onda siz pisirýdiń ortasynda naýany bir ret shyǵaryp, kartopty shaiqaǵa nemese aralastyrýǵa bolady. Eger siz kartopty 3 qabatqa salsańyz, onda pisirý kezinde tabany 3-4 ret shyǵaryp, ónimderdi aralastyrý kerek. 4 qabatta jii aralastyryp, pisirý ýaqytın 35 minýtqa deiın arttırý kerek. Kóp qabattar pisirilmeıdi. Aerogrildegi aýa tek shetki bólikterdi úrleıdi, ortasyndaǵy bólikter pisirilmeıdi nemese baiaý pisedi, iaǵni. aralastyрмаı, taǵam birkelki daındaldmaidy: ústirni, astırny jáne shetinen kartop daın bolady, al ortasynda ol áli de qatty nemese dymqyl bolady. 4. Ulken taǵamdardy mailaý úshin (mysaly, taıyq barabandary nemese et kesekteri): - qajet bolsa, taǵamdy as ú súlǵimen súrtińiz; - ónimderdi azdap mailańyz nemese búrikkish bótelkeni qoldanyńyz. Mai bir qabatqa jaǵylady. Eger mai kóp bolsa, ol ydsty daındaı kezinde ydstyń túbine tamshylady. 5. Nan ónimderin pisirgen kezde, qytyrlaq bolı úshin nan úngindilerine azdap mai qosydy umytprańyz. 6. Et nemese qus blúdo maimen mailamaý úshin ony marinadtaıǵa bolady. 7. Maidy aldın ala daındaılmaǵan jańa ingredientterden jasalǵan taǵamdardy daındaǵan kezde ǵana qosyńyz (mysaly, jańa tazartylǵan kartop nemese shiki taıyq eti). Mai taǵamnyń dámin jaqsartady jáne jasaidy qytyrlaq. 8. Maidy kóp salmańyz, sebebi bul qyrtystyń qytyrlaq bolýına jáne taǵamnyń maily bolýına ákelji múmkin. 9. Shujyq nemese maily et siaqty tym maily taǵamdardy daındaı prosesinde ydstan aq tútin shyǵyń múmkin. Munda taǵamdardy mai ydysqa alyp ketpes úshin nan pisirýge bolady. 10. Mai az taǵamdardy tańdaıǵa tyrsyńyz. Quramynda kóp mólsherde mai bar taǵamdardy qytyrlaq qyrtyspen daındaı qınyraq. 11. Kishkene konditerlik ónimderdi, keksterdi, tolytylǵan taǵamdardy nemese basqa da názik ingredientterdi ydysqa salynǵan pergament qaǵazǵa nemese alúmini folǵaǵa daındaıǵa bolady. Tamaqtıń ainalasynda aýa aǵyny úshin orın qaldırý úshin múmkindiginshе az qaǵazdy nemese folgany qoldanıǵa tyrsyńyz. Qaǵaz ben folga

eshqashan ydystyń shetinen shyqpaýy kerek. 12. Pisirý qaǵazy men alúmini folgany mai men taǵam bólikteri jinalatyn ydystyń túbine qoımańyz. Aýa analymy azaiady jáne pisirý procesi tiimsiz bolady. 13. Daiyn satyp alyńǵan qamyrdan jasalǵan konditerlik ónimder úde daiyndalǵan qamyrga qaraǵanda tezirek pisiriledi. 14. Tost jasaý úshin aerogrıdi qoldanýǵa bolady. Muny isteý úshin tosttardy ydsqa salyńyz da, taimerdi 5-12 minýtqa, al temperatýrany 180° C-qa qoıyńyz. 15. Pisirý aldynda qurylǵyny 5 minýt aldın ala qyzdyryńyz. 16. Ónimderdi jylytyń jáne jylytyń úshin aerogrıdi paidalanýǵa bolady. Ol úshin temperatýrany 80°C, al taimerdi 5-10 minýtqa qoıyńyz. Tamaqty jylytyń úshin 150°C temperatýrany 10 minýtqa qoıyńyz.

## TAZALAY JÁNE KÚTİM

\* Tazalay aldynda qurylǵyny rozetkadan ajyratyńyz jáne qurylǵynyń salqyndalǵanyna kóz jetkizińiz (bul kem degende 30 minýtty alady). \* Yds pen tordy qurylǵydan alyńyz, olar bólme temperatýrasyna deın salqyndayy kerek. Elektr togynyń soǵyyn boldyрмаy úshin symdy, shanyshqyny jáne búkil Qurylǵyny syǵa nemese basqa suıyqtayqa batyрмаńyz. Nazar aýdaryńyz! Pisirgennen keiin birden ydysty syǵa nemese sy aǵynynyń astyna batyрмаńyz. Temperatýranyń kúrt ózgeriyne bailanysty ánek jarylyp ketýi múmkin. Tostaǵan men tordy taza, jumsaq gýbkamen nemese shúberekpen jyly, sabyndy sýmen shaiyńyz. Eshqashan metal qyrǵyshtardy nemese qatty nemese abrazivti tazartqyshtardy qoldanbańyz. Eskertý: eger ydystyń búirlerine nemese torǵa tamaq bólikteri jabysyp qalsa, ydsqa sabyndy sy quyyp, shamamen 10 minýt kútińiz, nege tamaq qaldyqtaryn gýbkamen aqyryn alyp tastańyz. Úlken tamaq qaldyqtaryn ketirý úshin aǵash nemese rezeńke shpateldi paidalanıńyz. Korpystyń ishın jáne syrtyń dymqyl shúberekpen, sodan keiin qurǵaq shúberekpen súrtińiz. Aerogrıdi jınańyz. Barlyq bólikterdiń ornyna qoyılǵanyna kóz jetkizińiz, olar taza jáne qurǵaq. Qurǵaq jáne salqyn jerde, kún sáylesinen alys jáne balalaryń qoly jetpetin jerde saqtańyz. Qurylǵy rozetkadan óshirýli kúide saqталыy kerek.

## QURALDY KÁDEGE JARATÝ

Ónimniń qyzmet etý merzimi aiaqталǵannan keiin ony qarapaim turmystyq qoqyspen birge tastaýǵa bolmaidy. Onyń ornyna, ol federaldy nemese jergilikti zańdarǵa sáikes keiinnen qaita óndeý jáne joı úshin elektr jáne elektrondy jabdyqtardy tiisti qabyldaý pýnktine kádege jaratýǵa tapsyrylady. Osy ónimdi durys kádege jaratýdy qamtamasyz ete otyryp, siz tabıǵı resýrstardy únemdeýge kómektesesiz jáne durys emdelmegen jaǵdaıda qorshaǵan ortaǵa jáne adamdardyń densaýlyǵyna zian keltirmeýge kómektesesiz. Osy ónimdi qabyldaý jáne kádege jaratý pýnktteri týraly tolyǵyraq aqqaratty jergilikti mýnisiǵaldy organdardan nemese turmystyq qoqystardy shyǵarý kásiportnyan alyǵa bolady.

## KEPILDİK QYZMET KÓRSETÝ SHARTTARY

\* Kepildik merzimi taýardy tutynshyǵa bergen kúnнен bastap 12 aidy quraidy. \* Kepildik jóndeý kepildik talonynda kórsetilgen yákiekti servistik ortalyqtarda júrgiziledi. \* Kepildik sharttary buıymdy iesine merzimdi tehnikalyq qyzmet kórsetýdi, ornatýdy jáne baptaýdy kózdemeidi, sondaı-aq buıymnyń tabıǵı tozýyna qoldanylmaidy. \* Tutynshy qayıpsız paidalaný jáne saqtaý erejelerin saqtaýǵa mindetti. \* Tehnikalyq qyzmet kórsetý men jóndeýden kelesi jaǵdailarda bas tartılyy múmkin: \* arnai qosylýdy qajet etetin qurylǵy durys ornатылмаға jaǵdaıda; \* mehanikalyq zaqymdanýlar, plombalaryń saqталы buzılǵan jaǵdaıda; \* óz betinshe jóndeý belgileri, sondaı-aq buıymdy durys paidalanbaý nátijesinde Týynдаған aqaýlar; \* ú janýarlarynyń, kemirgishterdiń nemese turmystyq jándikterdiń zaqymdanýy bolǵan kezde; \* qurylǵynyń ishine bóge zattar, zattar, jándikter kirgen kezde; • dúlei zikalalardan (naizaǵa, órt, sy tasqyny jáne t. b.) nemese bóge adamdardyń áreketterinen týynдаған zaqym bolǵan kezde; \* aspattyń tehnikalyq derekterine sáikes kelmeitin parametrleri bar aspatty elektr jelilerine qosýdan týynдаған zaqym bolǵan kezde; \* ónimdi komersialyq maqsatta paidalaný nátijesinde bólshekterdiń tozýy joǵarylaǵan kezde. Kepildik shyǵyn materialdaryna, aksesýarlarǵa qoldanylmaidy



Óndirýshi satyp alyshynyń aldın ala eskertýinsiz taýardyń jıyntyqталығы мен сыrtqy túrin ózgertý quqyǵyn ózine qaldyrady.

**Qurylǵynyń qyzmet etý merzimi: 5 jyl.**

## JINAQTAÝ

1. Aerogrıd	1 шт.
2. Tutqasy bar alynbaly yds	1 шт.
3. Tor	1 шт.
4. Paidalaný jónindegi Nusqaýlyq	1 шт.
5. Kepildik talony	1 шт.

## TEHNIKALYQ SIPATTAMALARY

Nominaldy g'yat tutyný	1200 Вт
Elektr jelisiniň parametrleri	220-240 В, 50-60 Гц
Elektr togynyň soğúýnan qorǵaý klasy	I
Tostağannyn syymdylygy	4 л
Temperatýrany retteý	80-200°C
Taimer	1-60 минут
Qoraptağy qurylyğynyň ólshemi	295 x 295 x 317 мм

**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).

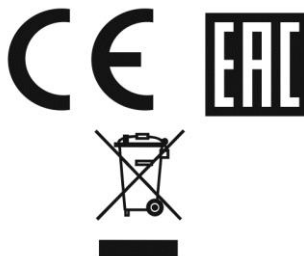
**Импортер:** ООО "Сакура Электроникс Групп"

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

**Óndirýshi:** Ningbo OXEN IMPORT AND EXPORT CO., LTD. Meken-Jay: Joq.157, 2313 bólmе Chunmao West Road, Zhong gong miao Street, Yinzhou district, Ningbo city, P. R China (Qytai).

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

[www.sakura-dt.com](http://www.sakura-dt.com)



**Партия №:** 25S4020

**Дата изготовления:** 07/2025

**Сделано в КНР**