



РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ



АЭРОГРИЛЬ

Модель / Артикул: SA-7686

- Объем: 12 л
- Мощность: 1700 Вт
- 8 программ приготовления
- 6 аксессуаров в комплекте
- Регулировка температуры
- Таймер со звуковым сигналом
- Сенсорное управление
- LED-дисплей

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.

МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

При использовании электроприборов всегда следует соблюдать 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 корзины / поддона и утилизации горячего жира.
15. После использования отключите вилку от электросети и проследите, чтобы она не находилась непосредственно на аэрогриле, вблизи огня или воды.
16. Прибор можно использовать для приготовления пищи в бытовых условиях. Не используйте этот прибор не по назначению.
17. Готовьте с помощью прилагаемых аксессуаров. Не оставляйте прибор без присмотра во время 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 электротоком.

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 корзины / вертела / шашлычницы / решетки для приготовления после завершения цикла приготовления пищи.

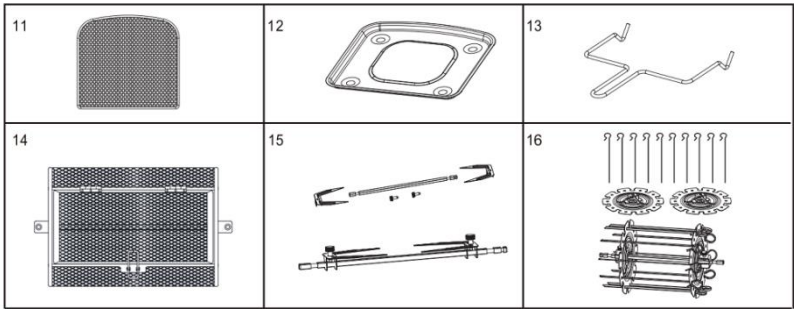
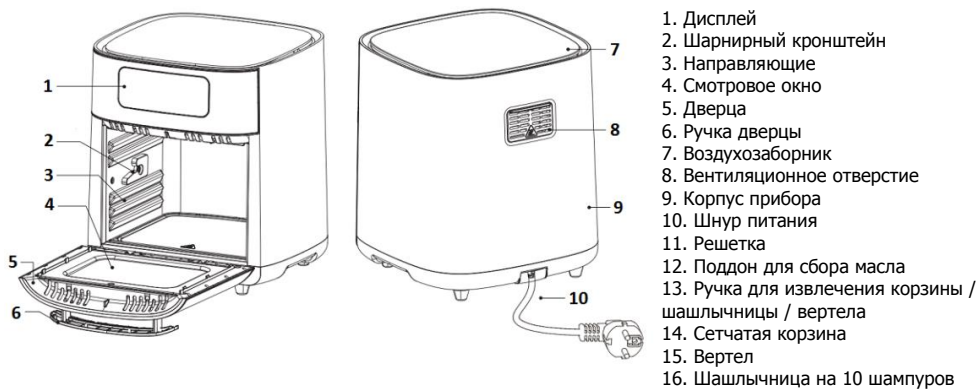
ПРЕДНАЗНАЧЕНИЕ ПРИБОРА

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

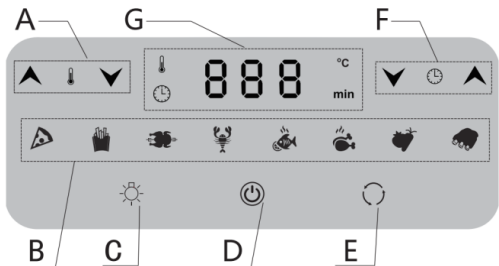
Аэрогриль Sakura SA-7686 может использоваться как аэрогриль, аэрофритюрница и духовка, что позволяет готовить с минимальным количеством масла или вовсе без его добавления. Готовьте мясо, птицу, рыбу,

морепродукты, овощи и даже 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 с помощью аксессуаров, прилагаемых к прибору. Аксессуары легко вынимаются и моются.

УСТРОЙСТВО ПРИБОРА



ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ



Описание кнопок:

A. Переключатель регулировки температуры, диапазон настройки от 80 °C до 200 °C.
Примечание: нажмите кнопку вверх/вниз, температура изменится на 5 °C, при длительном нажатии температура будет регулироваться быстро.
B. Индикаторы программ (8 предустановленных режимов).

Слева направо: Выпечка, Картофель фри, Целая курица, Морепродукты, Рыба, Куриные ножки, Овощи, Ребрышки.

Выберите программу, которую вы хотите использовать (при этом выбранный индикатор меню будет мигать). Другие индикаторы в это время подсвечены, но не мигают. Затем включите прибор при помощи кнопки **D**, начнется обратный отсчет в соответствии с заданным временем и температурой. При необходимости показатели времени и температуры можно корректировать непосредственно во время приготовления.

C. Кнопка включения / выключения освещения камеры. При открытии дверцы в процессе приготовления прибор приостанавливает работу, а свет внутри камеры загорается (при этом индикатор освещения мигает). Вы также можете коснуться выключателя освещения, чтобы включить или выключить свет в процессе приготовления. После включения свет автоматически погаснет через 20 секунд. После закрытия дверцы свет автоматически гаснет, вы можете коснуться выключателя освещения, чтобы свет загорелся снова, при этом индикатор будет мигать.

D. Кнопка «Вкл / Выкл» отвечает за запуск/паузу/выключение прибора. После подключения прибора к сети, загорается подсветка кнопки «Вкл / Выкл». Включите прибор нажатием кнопки «Вкл / Выкл» и выберите одну из предустановленных программ приготовления. Либо настройте режим приготовления вручную, выставив время и температуру (температура по умолчанию 200 °C, время 18 минут), после этого запустите процесс приготовления снова нажав «Вкл / Выкл».

Пауза: в процессе приготовления коснитесь кнопки «Вкл / Выкл» и аэрогриль приостановит работу, коснитесь ее снова, и процесс приготовления продолжится со времени до паузы.

Выключение: в процессе приготовления нажмите и удерживайте кнопку «Вкл / Выкл» в течение 3 секунд, прибор прекратит нагреваться (при этом вентилятор продолжит работать в течение 20 секунд). Аэрогриль прекратит работу и экран погаснет. В это время подсвечена только кнопка «Вкл / Выкл», а на светодиодном экране (G) отображается OFF (выключено).

E. Кнопка автоповорота.

Используется для вращения корзины / вертела / шашлычницы; мигающая подсветка кнопки означает, что вращение в процессе, отсутствие мигания означает, что вращение завершено.

F. Переключатель регулировки времени (диапазон настройки (0-60 минут).

Примечание: нажмите кнопку вверх/вниз один раз, и время изменится на 1 минуту. При длительном нажатии время будет меняться быстрее.

G. Трехзначный цифровой светодиодный дисплей. В процессе приготовления дисплей попеременно отображает температуру и оставшееся время приготовления.

Когда отображается время, слева загорается символ времени "  ", а справа — единица времени "min" (минуты).

Когда отображается температура, слева загорается символ температуры "  ", а справа — единица температуры " °C".

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.

- Тщательно промойте аксессуары горячей водой с мягким моющим средством для посуды и неабразивной губкой. Влажной тряпочкой протрите все несъемные части.

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.

- 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. ТЕПЕРЬ ВАШ АЭРОГРИЛЬ ГОТОВ К ПРИГОТОВЛЕНИЮ ПЕРВОГО БЛЮДА!

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПРИБОРА

1. При включении прибор издает звуковой сигнал и переходит в режим ожидания, кнопка «Вкл/выкл» подсвечивается, другие кнопки выключены.
2. Нажмите «Вкл/выкл» (D), все индикаторы дисплея загорятся, температура по умолчанию составляет 200°C, время — 18 минут.
3. При помощи кнопок настройки температуры/времени с левой и правой стороны, вы можете задать температуру и время приготовления или воспользоваться одной из предустановленных программ, в этом случае температура и время также регулируются. Программа начнет работать в соответствии с новыми настройками. Нажмите «Вкл/выкл» чтобы запустить процесс приготовления.

Выключение

После окончания обратного отсчета на дисплее отобразится OFF (выключено), и прибор издает 5 звуковых сигналов, указывающих на завершение программы. Нагрев прекратится, вентилятор продолжит работать еще в течение 20 секунд. Затем экран погаснет и прибор перейдет в режим ожидания.

Примечание: нажмите кнопку «Вкл/выкл» еще раз, чтобы вывести прибор из режима ожидания.

Длительное нажатие «Вкл/выкл» во время работы аэрогриля приводит к принудительному выключению прибора, на экране отображается OFF (выключено).

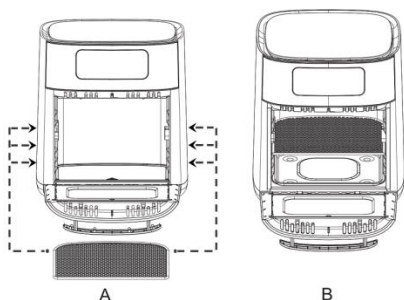
ИСПОЛЬЗОВАНИЕ АКСЕССУАРОВ:

- 1) **Решетка.** Используется для выпечки или разогрева продуктов (булочки, хлеб, пицца).
- 2) **Поддон для масла.** Собирает жир, сок, остатки пищи, образующиеся во время готовки.
- 3) **Ручка.** Используется для установки и извлечения вращающихся аксессуаров, помогает избежать ожогов.
- 4) **Сетчатая корзина.** Предназначена для приготовления картофеля фри, обжарки орехов и приготовления других блюд.
- 5) **Вертел.** Используется для приготовления курицы целиком, а также для других крупных продуктов, которые могут быть зафиксированы на вертеле. Пропустите вал вертела через центр тушки по всей длине, затем зафиксируйте сбоку с помощью вилки и винта.

Примечание: объем продуктов не должен быть слишком большим. Тушку следует располагать как можно ближе к центру, чтобы исключить ее попадание в механизм вращения, в противном случае вращение будет неравномерным и механизм вращения может повредиться.

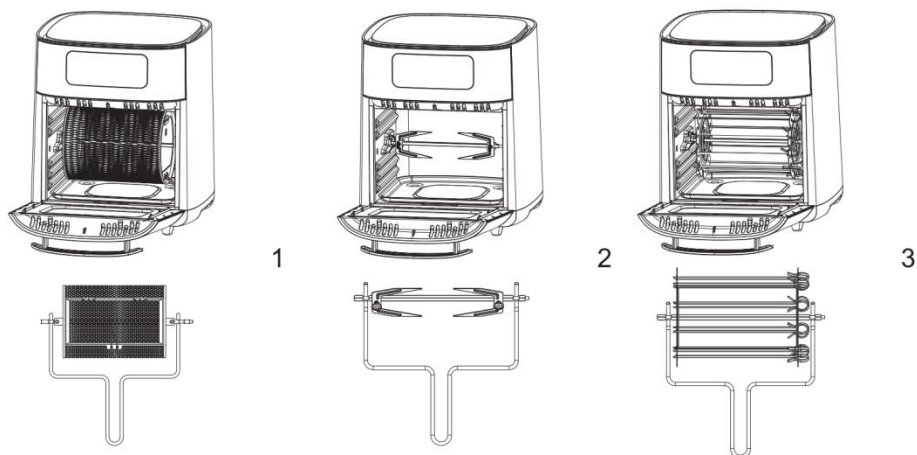
6) **Шашлычница.** Используется для жарки шашлыков, овощей и других подходящих продуктов. Примечание: объем продуктов не должен быть слишком большим. Убедитесь, что шампуры не царапают внутреннюю камеру аэрогриля при вращении, в противном случае вращение будет неравномерным и механизм вращения может повредиться.

Установка решетки и поддона для сбора масла



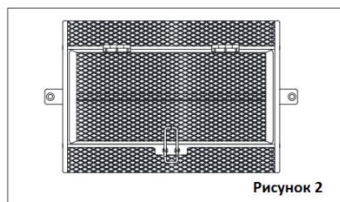
1. Вставьте поддон для сбора масла в нижнюю часть камеры аэрогриля;
2. Задвиньте решетку до конца по направляющим (рисунок А); обратите внимание на высоту направляющих, доступны 3 уровня высоты;
3. Чтобы ускорить приготовление и добиться хрустящей корочки, рекомендуется размещать решетку ближе к верхнему нагревательному элементу, (рисунок В), при этом следите, чтобы не было контакта между продуктами и нагревательным элементом.

Установка вращающихся аксессуаров



Установка корзины

1. Положите продукты во вращающуюся корзину и закройте ее как показано на рисунке 1;
2. Установите корзину на вращающуюся опору вала в правильном направлении (см. рисунок 2).
3. Сначала аккуратно вставьте левый конец вала в отверстие для левого вала внутри камеры.
4. Вставьте конец вала с правой стороны в кронштейн справа. Нажимая, сдвиньте корзину влево, чтобы убедиться, что конец вала слева полностью установлен на место (более подробная инструкция приведена ниже в разделе «Установка аксессуаров во вращающийся механизм»). Извлеките ручку.



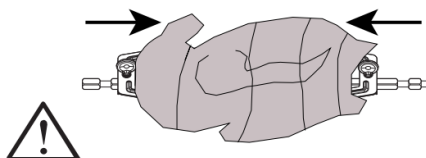
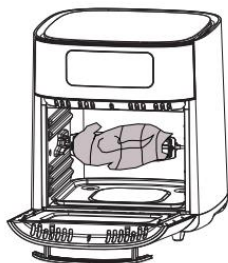
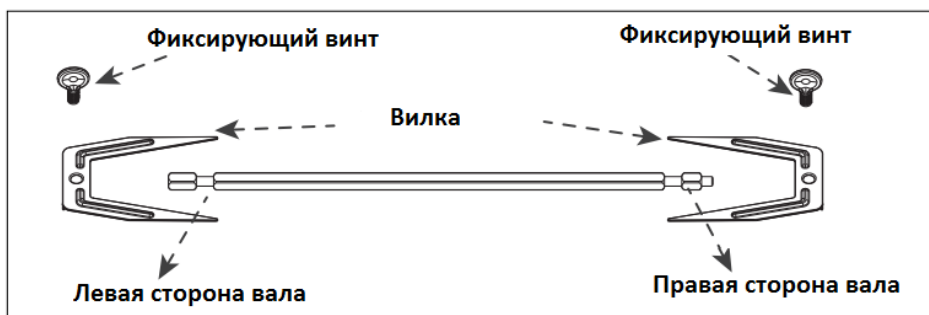
Примечание: Не прилагайте слишком много усилий при открытии/закрытии корзины, в противном случае корзина может деформироваться, а вращающийся вал перекоситься, что приведет к застреванию или повреждению вращающегося механизма.

Установка вертела

Вертел используется для жарки целой курицы или других продуктов, которые можно зафиксировать при помощи вертела.

Пропустите вал вертела через центр тушки по всей длине, затем зафиксируйте сбоку с помощью вилки и винта.

Важно! Тушку размещают на вертеле таким образом, чтобы левая сторона вращающегося вала была слева, а правая сторона – справа, как показано на рисунке ниже.



Рекомендации:

1. Объем тушки не должен быть слишком большим (общий вес не более 1,3 кг, если больше, готовьте в корзине). Нанизывая курицу, постарайтесь расположить ее точно посередине, в противном случае вращение может быть неравномерным и вращающийся механизм может повредиться;
2. Чтобы избежать задевания стенок камеры при вращении, ножки и крылышки желательно зафиксировать тонкой железной проволокой или термостойкой пеньковой веревкой (нейлоновая веревка не допускается);
3. Рекомендуется проколоть несколько отверстий в куриных бедрах для равномерной прожарки.

Установка шашлычницы

1. Соберите шашлычницу, установив боковые стойки как показано на рисунке А, убедитесь, что левая и правая сторона вала расположены правильно. Затяните фиксирующие винты.
2. Равномерно распределите продукты на шампурах. Установите шампуры в стойки как показано на рисунках В и С.

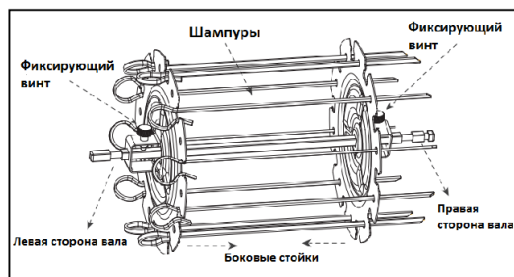


Рисунок А

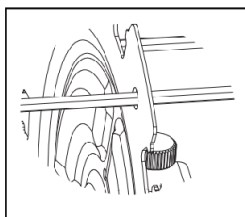


Рисунок В

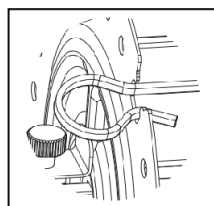
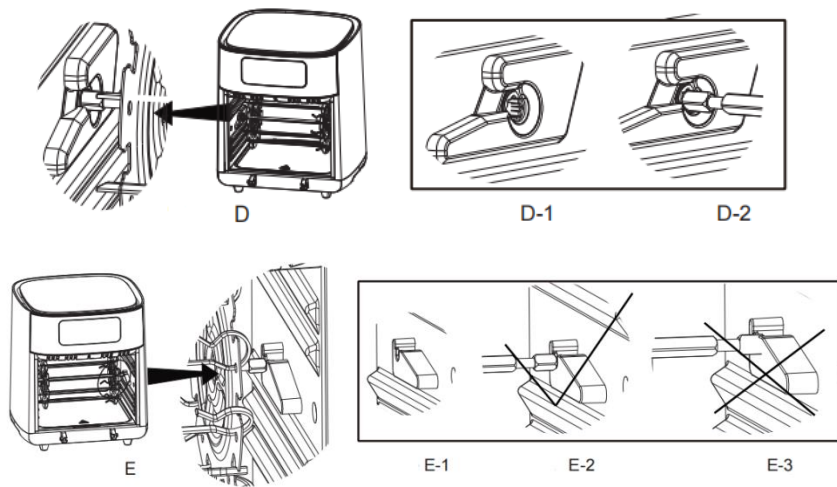


Рисунок С

Установка аксессуаров во вращающийся механизм

1. При установке и извлечении аксессуаров используйте прихватки, чтобы избежать ожогов.
2. Аккуратно вставьте левый конец вала в отверстие для левого вала внутри камеры аэрогриля (см. рис D, D-1, D-2 ниже).
3. Установите правый конец вала в отверстие для правого вала внутри камеры, одновременно толкая вал влево. **Убедитесь, что правый конец вала установлен верно: на кронштейн должна опираться цилиндрическая часть вала, а не четырехгранная** (см. рис E, E-1, E-2, E-3 ниже).



ПРЕДУСТАНОВЛЕННЫЕ ПРОГРАММЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Предустановленные программы помогут вам эффективно начать приготовление пищи. Выберите любую из программ, нажав кнопку выбора программы. 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.

Программа	Рекомендуемый вес продукта (г), минимум-максимум	Время (мин.)	Температура (°C)	Дополнительно	Добавление масла (по желанию)
Выпечка	100-500	13-18	180-200	-	-
Картофель фри	200-700	20-25	180-200	Рекомендуется переворачивать/перемешивать во время приготовления	Добавьте 1/2 ст/л масла
Целая курица	до 1300	40-60	180		Добавьте 1 ст/л масла
Морепродукты	100-500	10-15	180-200		-
Рыба	100-600	18-25	180		-
Курица (голень)	100-500 (1-5шт)	18-25	180-200		Добавьте 1/2 ст/л масла
Овощи	100-500	20-25	180		Добавьте 1/2 ст/л масла
Ребрышки	100-450	12-18	180-200		-

ЧИСТКА И УХОД

- Перед очисткой отключите прибор от электросети и убедитесь, что устройство остыло (на это требуется не менее 30 минут).
- Выньте все аксессуары 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.

Промойте аксессуары теплой мыльной водой с помощью чистой мягкой губки или ткани. Не используйте металлические скребки или жесткие или абразивные чистящие средства, так как они могут повредить покрытие.

Примечание: Если к аксессуарам прилипли кусочки пищи, залейте их 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



AEROGRIIL

Úlgi / Maqala: SA-7686

- * Kólemi: 12 l
- * Qýat: 1700 Vt
- * 8 pisirý baǵdarlamasy
- * 6 aksessýarlar
- * Temperatýrany retteý
- * Dybystyq signal taimeri
- * Sensorlyq basqarý
- * LED displeii

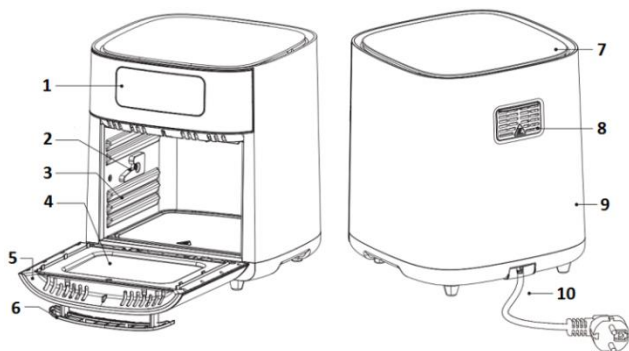
QAÝIPSIZDIK SHARALARY

Elektr qurylgylaryn paidalaný kezinde órt, elektr togynýrý soǵýý jáne/nemese jaraqat alý qaýpin azaitý úshin árqashan saqtıyq sharalaryn saqtaý kerek, oǵan kelesi sharalar kiredi:

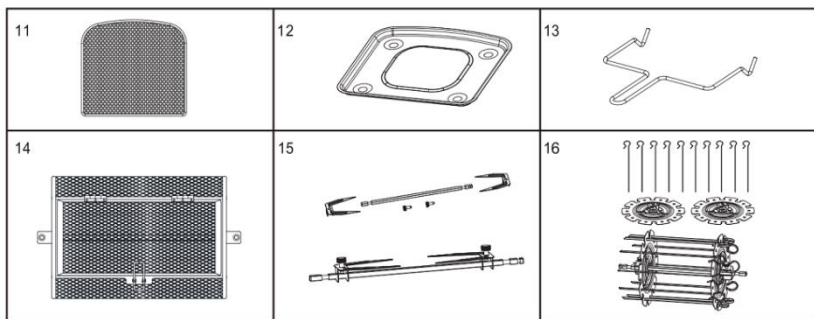
1. Qurylgýny qospas buryn osy nusqaýlyqty muqiat oqyp shyǵyńıız jáne ony keiirek paidalaný úshin saqtańıız. Nusqaýlardy oryndamaý apatqa ákelýi múmkin.
2. Qurylgýny qoldanar aldynda onyń barlyq bóliklerin tazalaý kerek. Tamaqpen bایلanysta bolatyn (kelesi nusqaýlyqty, "jumysqa dalyndyq" bólimin qarańıız).
3. Qurylgylardyń bul túrimen jumys isteýge daǵdylanbaǵan adamdarǵa, sonдай-aq múmkindigi shekteýli adamdar men balalarǵa osy qurylgýny qaýipsiz paidalaný jáne onymen bایلanysty táýekelderdi túsiný týraly nusqaý berilýi kerek.
4. Qurylgýny jáne onyń symyn balalardyń qoly jetpeitin jerde saqtańıız.
5. Bul buyım 8 jasqa deingi balalarǵa jáne fizikalyq, sensorlyq nemese aqyl-oi qabiletteri shekteýli adamdarǵa (balalardy qosa alganda), sonдай-aq olardyń qaýipsizdigine jaýapty adamnyń aspapty paidalanýyna qatysty baqylaýda bolǵan nemese nusqaý bergen jaǵdailardy qospaǵanda, jetkilikti tájiribesi men bilimi joq adamdarǵa paidalanýǵa arnalmaǵan. Balalar qurylgýnyń jumys prosesinde baqylaýda bolýy kerek jáne qurylgýmen oınamaýy kerek.
6. Qurylgý paidalanılmaǵan kezde jáne tazalaý aldynda shtepseldi rozetkadan alyńıız. Qurastırý/bólshekteý aldynda, sonдай-aq quraldy tazalamas buryn quraldy sýıtırıız.
7. Zaıymdalǵan symy nemese shanyshqysy bar qurylgýny paidalanbańıız, sonдай-aq qurylgý isten shyqqannan, qulaǵannan nemese qandai da bir jolmen zaıymdalǵannan keiın. Qurylgýny tekserý jáne/nemese jóndeý úshin yákiletli qyzmet kórsetý ortalyǵyna aparý kerek.
8. Qurylgý óndirýshisi usynbaǵan nemese satpaǵan qosymsha qurylgylardy paidalaný órtke, elektr togynýrý soǵýyna nemese jaraqatqa ákelýi múmkin.
9. Aerogrıl onyń beti basqa zattardan keminde 10 sm qashyqtyqta bolatındai etip ornатыlıу kerek.
10. Qyzyp ketpes úshin jeldetkishterdi jappańıız. Aerogrılge bóǵde zattardy qoımańıız.
11. Qurylgýny syrtta paidalanýǵa tyıym salınady: aya grıl korpýsynyń ishine yǵal nemese bóǵde zattardyń túsyi onyń qatty zaıymdalýyna ákelýi múmkin.
12. Qurylgýnyń korpýsyn sýǵa batyrýǵa nemese ony sý aǵynynyń astyna qoıýǵa tyıym salınady! Kiriktirilgen jeldetkishke yǵaldyń túsyine jol bermeńıız.
13. Ystyq gaz nemese elektr plitasyna nemese onyń janyna, sonдай-aq qyzdyrylǵan peshke qoımańıız.

14. Quramında ystyq mai nemese basqa ystyq suıyqyqtar bar aerogrıldı jylıytqanda óte saq bolý kerek. Sebetti / palletti alyp tastaǵanda jáne ystyq maıdy tastaǵanda óte saq bolyńyz.
15. Qoldangannan keiın shtepseldi rozetkadan ajyratyńyz jáne onyń tikelei aerogrılde, ottyń nemese sydyń janynda bolmaıyn qadaǵalańyz.
16. Qurylǵyny turmystyq jaǵdaıda tamaq daıyndaı úshin paidalanýǵa bolady. Bul qurylǵyny maqsatsyz paidalanbańyz.
17. Berilgen aksessýarlarmen pisirińiz. Paidalaný kezinde qurylǵyny qaraıysyz qaldyrmańyz.
18. Jumys aiaqtalǵannan keiın, jeldetkish toqtaǵannan keiın, grıldı jeliden ajyratyńyz.
19. Qysqa qýat symy uzyn Qýat symynyń shatasýy nemese soǵýy nátijesinde paida bolatyn qaııpti azaitý úshin qarastyrylǵan.
20. Bul ónimmen uzartqysh symdy paidalaný usynylmaıdy. Shtepseldi tikelei rozetkaǵa qosyńyz. Qurylǵyny qosqan kezde qýat symyn tartpańyz. Eskertý: qýat symyn durys paidalanbaı elektr togynyń soǵýyna ákelýi múmkin.
21. Eger elektr jelisi basqa qurylǵylarmen shamadan tys júktelse, sizdiń qurylǵyńyz durys jumys istemeıi múmkin. Ol basqa qurylǵylardan bólek rozetka arqyly jumys isteıi kerek. Mańyzdy: birinshi ret qoldanǵan kezde tútin jáne/nemese jeńil iis paida bolýy múmkin. Bul qalypty jaǵdaı jáne qurylǵy birneshe ret qoldanylǵannan keiın ótedi. Jumys kezinde jeldetkishten ystyq bý shyǵady. Qoldaryńyz ben betińizdi jeldetkishten alys ustańyz. Pisirý sikli aiaqtalǵannan keiın sebetti / shashlykty / káıapty / pisirý toryn alý kezinde abai bolyńyz.

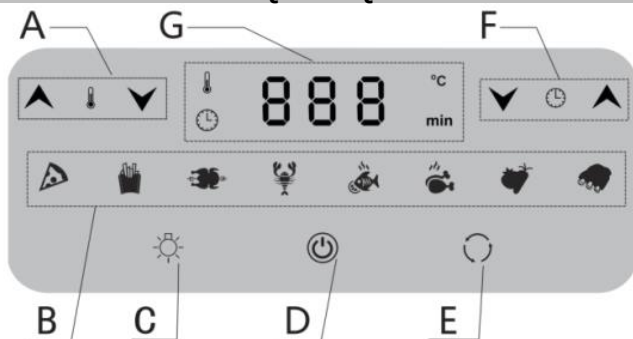
QURYLǵY QURYLǵYSY



1. Displei
2. Topsaly kronshtein
3. Baǵyttaıyshtar
4. Qaray terezisi
5. Esik
6. Esik tutqasy
7. Aıa qabyldaı
8. Jeldetkish
9. Aspap korpýsy
10. Qýat symy
11. Tor
12. Mai jınaıǵa arnalǵan naıa
13. Sebet / barbekú / shashlyk shyǵarýǵa arnalǵan tutqa
14. Torly sebet
15. Shashlyk
16. 10 shashlykqa arnalǵan barbekú



BASQARÝ TAQTASY



Túmelerdiń sıpattamasy:

A. temperaturany retteý qosqyshy, ornatý diapazony 80 °C-tan 200 °C-qa deini. Eskertý: joǵary/tómen túmesin basyńyz, temperatýra 5 °C-qa ózgeredi, uzaq basqan kezde temperatýra tez retteledi.

B. baǵdarlama indikatorylary (8 aldın ala ornatyǵan rejim). Soldan ońǵa qarai: konditerlik ónimder, Kartop, tutas taýyq eti, teńiz ónimderi, balyq, taýyqtny aiaqtary, kókónister, qabyrgalar. Paidalanǵyńyz keletin baǵdarlamany tańdańyz (tańdalǵan mázir shamy jyplyqtaidy). Osy ýaqytta basqa shamdar janypturady, biraq jyplyqtaida. Sodan keiin qurylgyny d batyrmasymen qosyńyz, berilgen ýaqyt pen temperatýraǵa saıkes kerı sanaq bastalady. Qajet bolsa, ýaqyt pen temperatýra kórsetkishterin pisirý kezinde tikelei retteýge bolady.

C. kamera shamdaryn qosý / óshirý túmesi. Pisirý kezinde esik ashylǵan kezde qurylgý jumysyn toqtatady, al kamera ishindegi jaryq janady (jaryq shamy jyplyqtaidy). Sondar-aq, pisirý kezinde shamdardy qosý nemese óshirý úshin jaryq qosqyshyn túrtýge bolady. Qosylǵannan keiin jaryq 20 sekýndtan keiin avtomatty túrde sónedi. Esikti jaqpannan keiin jaryq avtomatty túrde sónedi, sham jyplyqtaǵan kezde jaryq qaitadan janý úshin jaryq qosqyshyn túrtýge bolady.

D. qosý / óshirý túmesi qurylgyny iske qosýǵa/kidirtýge/óshirýge jaýap beredi. Qurylgyny jelige qosqannan keiin "Qosý / óshirý" batyrmasynyń artqy jaryǵy janady. Qurylgyny "qosý / óshirý" batyrmasyn basý arqyly qosyńyz jáne aldın ala ornatyǵan pisirý baǵdarlamalarynyń birin tańdańyz. Nemese pisirý rejimin ýaqyt pen temperatýrany (ádepki temperatýra 200 °C, ýaqyt 18 minýt) ornatý arqyly qolmen retteńiz, sodan keiin "Qosý / Óshirý" túmesin qaitadan basý arqyly pisirý prosesin bastańyz.

Kidirtý: pisirý prosesinde "Qosý / Óshirý" túmesin túrtińiz jáne aerogrnl jumysyn toqtatady, ony qaitadan túrtińiz jáne pisirý prosesi kidirtýge deini jalǵasady.

Óshirý: pisirý prosesinde "Qosý / Óshirý" túmesin 3 sekýnd basyp turyńyz, qurylgý qyzdy toqtatady (jeldetkish 20 sekýnd jumys isteı beredi). Aerogrnl jumysyn toqtatady jáne ekran sónedi. Osy ýaqytta tek "Qosý / óshirý" túmesi janady, Al jaryqdiodty ekranda (G) OFF (óshirýli) kórsetiledi.

E. Avtomatty ainaldyrý túmesi. Sebetti / shashlykty / shashlykty ainaldyrý úshin qoldanyлады; túmeniń jyplyqatayn jaryǵy ainalý prosesinde, jyplyqtaмай ainaldyrýn aiaqtalǵanyn bildiredi.

F. ýaqytty retteý qosqyshy(ornatý diapazony (0-60 minýt). Eskertý: joǵary/tómen túmesin bir ret basyńyz, sonda ýaqyt 1 minýtqa ózgeredi. Uzaq basqan kezde ýaqyt tezirek ózgeredi.

G. úsh tańbaly sandyq jaryqdiodty displei. Pisirý prosesinde displei temperatýrany jáne qalǵan pisirý ýaqytyn kezek-kezek kórsetedi. Ýaqyt kórsetilgen kezde sol jaqta " ⌚ " ýaqyt belgisi janady, al oń jaqta "min"

ýaqyt birligi (minýt) janady. Temperatýra kórsetilgen kezde sol jaqta " 🌡 " temperatýra belgisi, al oń jaqta " °C " temperatýra birligi janady.

JUMYSQA DAIYNDYQ

* Tómen temperatýrada tasymaldaǵannan nemese saqtaǵannan keiin qurylgyny qosar aldynda bółme temperatýrasynda keminde 2 saǵat ustaý kerek.

* Ónimdi abailap ashyrýz, barlyq oráy materialdaryn alyrýz. Aerogrıldıń korpýsyn jumsaq, qurǵaq nemese dymqyl shúberekpen súrtińiz. Kórinetin aqaylar joq ekenine kóz jetkizińiz.

* Kerek-jaraqtardy ystqq sýmen jáne jumsaq ydys jýǵysh zatpen jáne abrazivti emes gýbkamen jaqsylap shairýz. Barlyq alynbaıtyn bólikterdi dymqyl shúberekpen súrtińiz. Nazar aýdaryńız! Eshbir jaǵdaıda Qurılıǵyny sýǵa batyrmańız!

* Qurılıǵyny ústel nemese ústel ústi siaqty taza, tegis, ystyqqa tózimdi betke qoirýz. Betiniń turaqty ekenine jáne barlyq saqtyq sharalaryn saqtaýǵa múmkindik beretinine kóz jetkizińiz. Betki Material joǵary temperatýraǵa tózimdi bolýy kerek.

* Qurılıǵyny qabyrǵaǵa nemese basqa qurılıǵlardyń janyna qoımańız. Ústińgi jáne búirlerinde keminde 10 sm bos oryn bolýy kerek. Aerogrıldıń artqy jaǵynda sańylaılardan shyqqan ystqq aýa tym jaqyn zattardy eritpeýi úshin kem degende 20-30 sm bos oryn qaldyrý kerek. Perdelerdiń, perdelerdiń, ártúrlı matalardyń, qaǵazdardyń jáne basqa da jańǵysh materialdardyń janyna aerogrıl ornatydan aýlaq bolýy.

* Qurılıǵynyń artqy jaǵynda ornalasqan jeldetkishti jappańız.

* Birinshi qoldanar aldynda aerogrıldı maksimaldy temperatýrada 15-20 minýt qyzdyrý usynylady. Bul jylytqyshtan óndiristik maıdy jaǵý jáne óndiristen jáne qoımada saqtaǵannan keiın aerogrıldegi bóge iisterdi ketirý úshin qajet. ENDI SIZDIN AEROGRIL BIRINSHI TAGAMDY DAIYNDAÝǵA DAIYN!

QURYLǴYNY PAIDALANÝ

1. Qosylǵan kezde qurılıǵy dybystyq signal shyǵarady jáne kútý rejimine ótedi, "qosý/óshirý" túımesi janady, basqa túımeler óshedi.

2. "Qosý/óshirý" (D) túımesin basyńız, barlyq displei shamdary janady, ádepki temperatýra 200°C, ýaqyt 18 minýt.

3. Sol jáne oń jaqtaǵy temperatýra / ýaqyt parametrleri túımeleriniń kómegimen siz temperatýra men pisirý ýaqytyn ornata alasyz nemese aldyn ala ornатылған бағдарламалардың бірін пайдалана аласыз, bul jaǵdaıda temperatýra men ýaqyt ta retteledi. Baǵdarlama jańa parametrlerge saıkes jumys isteı bastadı. "Qosý/óshirý" pisirý prosesin bastaý úshin.

Óshirý

Keri sanaq aiaqталғаннан keiın displeide OFF (óshirýli) kórsetiledi jáne qurılıǵy baǵdarlamanyń aiaqталғаннан kórsetetin 5 dybystyq signal shyǵarady. Qyzdyrý toqtadı, jeldetkish taǵy 20 sekýnd jumys isteı beredi. Sodan keiın ekran sónip, qurılıǵy kútý rejimine ótedi. Eskertý: qurılıǵyny kútý rejiminen shyǵarý úshin "Qosý/Óshirý" túımesin qaitadan basyńız. Aerogrıl jumys isteı turǵan kezde "Qosý/Óshirý" túımesin uzaq basý qurılıǵyny májbúrlep óshirýge ákeledi, ekranda OFF (óshirýli) kórsetiledi.

AKSESSÝARLARDY PAIDALANÝ:

1) Tor. Pisirý nemese taǵamdy qyzdyrý úshin qoldanylady (toqash, nan, pissa).

2) Mai tabasy. Pisirý kezinde paida bolatyn mai, shyryn, tamaq qaldyqtaryn jinady.

3) Qalam. Aınalmaly kerek-jaraqtardy ornаты jáne aly úshin qoldanylady, kúıip qalmaýǵa kómektesedi.

4) Torly sebet. Qýyrylǵan kartopty pisirýge, jańǵaqtardy qýyryǵa jáne basqa taǵamdardy daıyndaýǵa arnalǵan.

5) Shashlyk. Tutas taýyq prıgotovlenıa, sondaı-aq túkirikke bekıtili múmkın basqa da iri taǵamdardy daıyndaý úshin qoldanylady. Trokanter biligin qańqanyń ortasynan búkil uzynдықqa ótkizińiz, sodan keiın shanyshqy men burandanyń kómegimen búirine bekıtińiz. Eskertý: azyq-túlik kólemi tym úlken bolmaýy kerek. Qańqany aınaly mehanızmine kirgizbeý úshin ony ortalyqqa múmkındiginshе jaqyn ornalastyrý kerek, áıtpese aınaly birkelki bolmaıdy jáne aınaly mehanızmi zaqymdalýy múmkın.

6) Barbekú. Káyaptardy, kókónisterdi jáne basqa da qolaily taǵamdardy qýyry úshin qoldanylady. Eskertý: azyq-túlik kólemi tym úlken bolmaýy kerek. Shashlyktar aınaly kezinde aerogrıldıń ishki kamerasyn syzyp tastamaitynyna kóz jetkizińiz, áıtpese aınaly birkelki bolmaıdy jáne aınaly mehanızmi zaqymdalýy múmkın.

TAZALAÝ JÁNE KÚTIM

* Tazalaý aldynda qurılıǵyny rozetkadan ajratyńız jáne qurılıǵynyń salqyndaǵanyna kóz jetkizińiz (bul kem degende 30 minýtty alady).

* Barlyq kerek-jaraqtardy qurılıǵydan alyńız, olar bólme temperatýrasyna deiın salqyndaýy kerek. Elektr togynyń soǵýyn boldyrmaý úshin symdy, shanyshqyny jáne búkil Qurılıǵyny sýǵa nemese basqa suıyqtyqqa batyrmańız. Kerek-jaraqtardy taza, jumsaq gýbkamen nemese shúberekpen jyly, sabındy sýmen shairýz. Metal qyrǵyshtardy nemese qatty nemese abrazivti tazalaǵyshtardy paidalanbańız, sebebi olar jabyndy

zaqymdaýy mümkin. Eskertý: eger aksessýarlarǵa tamaq bólikteri jabysyp qalsa, olardy sabyndy sýmen jaýyp, shamamen 10 minýt kútińiz, nege tamaq qaldyqtaryn gýbkamen aqyryn alyp tastańyz. Úlken tamaq qaldyqtaryn ketirý úshin aǵash nemese rezeńke shpateldi paidalanyńyz

QURYLǴYNYŇ KОРPЫSYN TAZALAY ҮSHIN: Korpýstyń ishın jáne syrtyn dymqyl shúberekpen, sodan keiın qurǵaq shúberekpen súrtińiz. Aerogrıldi jınańyz. Barlyq bólikterdiń ornyna qoiylǵanyna kóz jetkizińiz, olar taza jáne qurǵaq. Qurǵaq jáne salqyn jerde, kún sáylesinen alys jáne balalaryń qoly jetpeitin jerde saqtalıńyz. Qurylǵy rozetkadan óshirýli kúide saqtalıńyz kerek.

QURALDY KÁDEGE JARATÝ

Ónimniń qyzmet etý merzimi aiaqtalǵannan keiın ony qarapaıym turmystyq qoqyspen birge tastaýǵa bolmaıdy. Onyń ornyna, ol federaldy nemese jergilikti zańdarǵa sáikes keiinnen qaita óndeý jáne joıý 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 zıan keltirmeýge kómektesesiz. Osy ónimdi qabyldaý jáne kádege jaratý pýnktteri týraly tolyǵyraq aqparatty jergilikti mýnisiportaldy organdardan nemese turmystyq qoqystardy shyǵarý kásiportnyan alyǵa bolady.

KEPILDİK QYZMET KÓRSETÝ SHARTTARY

- * Kepildik merzimi taýardy tutynýshyǵa bergen kúnnen bastap 12 aıdy quraıdy.
- * Kepildik jóndeý kepildik talonynda kórsetilgen yákiletti servistik ortalıqtarda júrgiziledi.
- * Kepildik sharttary buıymdy iesine merzimdi tehnikalyq qyzmet kórsetýdi, ornatýdy jáne baptaýdy kózdemeıdi, sondaı-aq buıymnyń tabıǵı tozýyna qoldanylmaıdy.
- * Tutynýshy qaýıpsiz paidalaný jáne saqtaý erejelerin saqtaýǵa mindetti.
- * Tehnikalyq qyzmet kórsetý men jóndeýden kelesi jaǵdaılarda bas tartılyńy mümkin:
 - * arıaıy qosylýdy qajet etetin qurylǵy durys ornatylmaǵan jaǵdaıda;
 - * mehanikalyq zaqymdanýlar, plombalaryń saqtalıy buzılǵan jaǵdaıda;
 - * óz betinshe jóndeý belgileri, sondaı-aq buıymdy durys paidalanbaý nátijesinde Týyndaǵan aqaýlar;
 - * úi janýarlaryńy, kemirgishterdiń nemese turmystyq jándikterdiń zaqymdanýy bolǵan kezde;
 - * qurylǵynyń ishine bógde zattar, zattar, jándikter kirgen kezde;
 - * dúlei zilzalalardan (naızaǵaı, órt, sý tasqyny jáne t. b.) nemese bógde adamdardyń áreketterinen týyndaǵan zaqym bolǵan kezde;
 - * aspptyń tehnikalyq derekterine sáikes kelmeitin parametrleri bar asppty elektr jelilerine qosýdan týyndaǵan zaqym bolǵan kezde;
 - * ónimdi komersialyq maqsatta paidalaný nátijesinde bólshektterdiń tozýy joǵarylaǵan kezde.
- * Kepildik kerek-jaraqtarǵa, kerek-jaraqtarǵa qoldanylmaıdy.



Óndirýshi satyp alýshynyń aldın ala eskertýinsiz taýardyń jıyntyqtalıy men syrtqy túrin ózgertý quqyǵyn ózine qaldyrady.

Qurylǵynyń qyzmet etý merzimi: 5 jyl.

КОМПЛЕКТАЦИЯ / ЖІНАҚТАҰ

1. Аэрогриль / Aerogril	1 шт.
2. Решетка / Tor	1 шт.
3. Поддон для сбора масла / Mai jınaуға арналған пауа	1 шт.
4. Ручка для извлечения корзины / шашлычницы / вертела / Sebet / barbekú / shashlyk shyғаруға арналған tutqa	1 шт.
5. Сетчатая корзина / Torly sebet	1 шт.
6. Вертел / Shashlyk	1 шт.
7. Шашлычница на 10 шампуров / 10 shashlykqa арналған barbekú	1 шт.
4. Руководство по эксплуатации / Paidalaný jónindegi Nusqaýlyq	1 шт.
5. Книга рецептов / Reseptter kitabý	1 шт.
6. Гарантийный талон / Kepildik talony	1 шт.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ / ТЕХНИКАЛЫҚ СИПАТТАМАЛАР

Номинальная потребляемая мощность / Nominaldy qýat tutyný	1700 Вт
Параметры электросети / Elektr jelisiniń parametrleri	220-240 В, ~50-60 Гц
Класс защиты от поражения электротоком / Elektr togynyń soǵýynan qorǵau klasy	I
Емкость чаши / Tostaǵannıń sııymdylyǵy	12 л
Количество автоматических программ / Avtomatty baǵdarlamalar sany	8
Регулировка температуры / Temperatýrany retteý	80-200°C
Таймер / Taimer	1-60 минут
Длина шнура / Symnyń uzyndyǵy	0,8 м
Вес изделия нетто / Taza ónimniń salmaǵy	7.30 кг
Вес изделия с упаковкой / Qaptamasy bar buyymnyń salmaǵy	8.00 кг
Размер устройства в упаковке / Qaptamadaǵy qurylyǵynyń mólsheri	393x375x450 мм

Производитель / Óndirýshi:

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).

Импортёр / Importtaýshy:

ООО "Сакура Электроникс Групп"

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

"Sakýra Elektroniks Grýpp" JSHQ

Zańdy meken-jayı: 630088, Resei Federasiasy, Novosibirsk q., Soltústik ótkel, 24a. Tel.: +7 (383) 210-54-30.

www.sakura-dt.com

Партия № / Partia №: 25S4012

Дата изготовления / Shygarylǵan kúni: 04/2025

Сделано в КНР / QHR-da jasalǵan

