

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

АЭРОГРИЛЬ



Модель: SA-7687

Артикул: SA-7687BK

- 10 л общий объем (2 чаши по 5 л)
- Мощность: 1700 Вт
- 7 программ приготовления
- Отсрочка старта
- 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

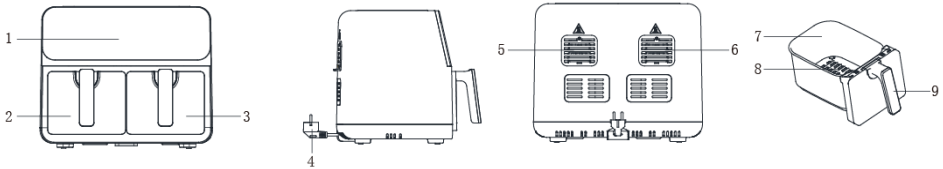
При использовании электроприборов всегда следует соблюдать основные меры предосторожности для снижения риска возгорания, поражения электрическим током и/или получения травм, что включает следующие меры:

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. Готовьте только в съемной чаше прибора. Не оставляйте прибор без присмотра во время использования.
 17. По окончании работы, после того, как вентилятор остановится, отключите аэрогриль от сети.
 18. Короткий шнур питания предусмотрен для уменьшения опасности, возникающей в результате запутывания или задевания длинного шнура питания.
 19. 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.
20. 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-7687 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 7 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.

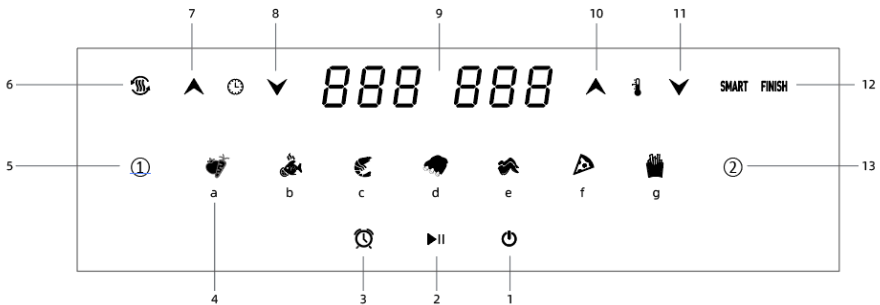
ВНЕШНИЙ ВИД И УСТРОЙСТВО ПРИБОРА



1. Сенсорная панель управления
2. Левая чаша
3. Правая чаша
4. Шнур питания
5. Вентиляционное отверстие 1

6. Вентиляционное отверстие 2
7. Чаша
8. Решетка чаши
9. Ручка чаши

ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ



1. Кнопка «Вкл/Выкл»
2. Кнопка «Старт/Пауза»
3. Кнопка «Отсрочка старта»
4. Индикаторы выбранных программ:
 - a. овощи
 - b. рыба
 - c. морепродукты
 - d. мясо
 - e. крылышки
 - f. выпечка
 - g. картофель фри

5. Кнопка выбора настроек для левой чаши
6. Кнопка «Предварительный прогрев»
7. Кнопка увеличения времени приготовления
8. Кнопка уменьшения времени приготовления
9. LED дисплей
10. Кнопка увеличения температуры приготовления
11. Кнопка уменьшения температуры приготовления
12. Кнопка Smart Finish – одновременная готовка в обеих чашах
13. Кнопка выбора настроек для правой чаши

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 чаши для приготовления из аэрогриля с помощью ручки. Снимите внутреннюю решетку, подняв ее вверх за центральную часть. Тщательно промойте чаши и решетки 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, различной тканью, бумагой и прочими легковоспламеняющимися материалами.
- Не закрывайте вентиляционные отверстия, расположенные в задней части прибора.
- Поскольку аэрогриль работает с горячим воздухом, чаши для приготовления не нужно заполнять маслом. Достаточно каждый раз перед использованием аэрогриля смазывать решетку и внутреннюю часть чаши салфеткой, смоченной маслом. Это поможет сохранить антипригарное покрытие и избежать его повреждений.
- Перед первым использованием рекомендуется прогреть аэрогриль 15-20 минут на максимальной температуре. Это необходимо для выгорания производственной смазки с нагревателя и устранения посторонних запахов, присутствующих в аэрогриле после производства и хранения на складе. После прогрева подождите, пока чаши 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 полную емкость продуктами.

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

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

4. Аккуратно вставьте чаши в корпус прибора до щелчка.
5. Включите аэрогриль при помощи кнопки «Вкл/Выкл».
6. Для готовки в одной из чаш, нажмите кнопки «1» или «2» соответственно, для готовки в обеих чашах одновременно нажмите кнопку «Smart Finish».
7. Выберите нужную программу приготовления при помощи кнопки «Меню». При необходимости кнопками Увеличение / Уменьшение температуры / времени установите нужную температуру / время.
8. Кратковременно нажмите кнопку «Старт/Пауза» чтобы запустить процесс приготовления. Также используйте кнопку «Старт/Пауза» если хотите приостановить процесс приготовления для перемешивания продуктов или добавления ингредиентов.
9. **Отсрочка старта.** Нажмите кнопку «Отсрочка старта» (3) и повторите шаги 6 и 7. Время отсрочки по умолчанию составляет 1 час, минимум — 10 минут, максимум — 12 часов; значок мигает, когда функция работает.
10. **Предварительный прогрев.** Нажмите кнопку «Предварительный прогрев» (6) и повторите шаги 6 и 7. Температура предварительного нагрева по умолчанию составляет 90 градусов, 5 минут, соответствующий значок мигает во время работы.

Примечание. Для достижения наилучшего результата предварительно разогрейте прибор при помощи кнопки «Предварительный прогрев» (6).

Примечание. Время готовки и температура рассчитана и задается автоматически. После запуска программы вы можете настроить максимальную температуру с помощью кнопок увеличения и уменьшения температуры и время готовки с помощью кнопок увеличения и уменьшения времени.

11. Если после включения аэрогриля кнопкой «Вкл/Выкл» не было предпринято никаких действий в течение 20 секунд, то прибор автоматически перейдет в режим ожидания и все индикаторы погаснут.

12. По окончании установленного времени приготовления извлеките чашу из устройства и поставьте ее на термостойкую поверхность.

Примечание. Процесс приготовления можно завершить принудительно нажав кнопку «Вкл./Выкл.».

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

14. 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 соответствующую кнопку. 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)
Овощи	100-450	12-18	180	Рекомендуется переворачивать / перемешивать во время приготовления	Добавьте 1/2 ст/л масла
Рыба	100-450	12-15	180		
Морепродукты	100-450	10-15	180		
Мясо	100-450	18-22	180		
Крылышки	100-600 (1-6шт)	18-22	180		
Выпечка	100-450	6-10	200		
Картофель фри	200-650	25-30	200		

ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ

1. Антипригарное покрытие не является самостоятельной защитой от прилипания подгоревших продуктов, поскольку на поверхности покрытия имеются неровности и микрорельеф, из-за которого продукты могут пригореть и прилипнуть. Поэтому перед каждым использованием аэрогриля смазывайте чашу и решетку силиконовой кисточкой, смоченной в растительном масле. Это избавит от пригорания продуктов и увеличит срок эксплуатации антипригарного покрытия.

2. Ингредиенты небольшого размера требуют меньшего времени приготовления.

3. Оптимальное количество ингредиентов для приготовления хрустящего картофеля фри составляет 400-650 грамм. При таком количестве картофеля он укладывается в чашу в два слоя, и результат жарки 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! 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, исходя из веса продуктов. При запуске программы на панели управления будет мигать выбранный символ 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 продуктов. 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 °C 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.

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 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.

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-7687 / Maqala: SA-7687BK

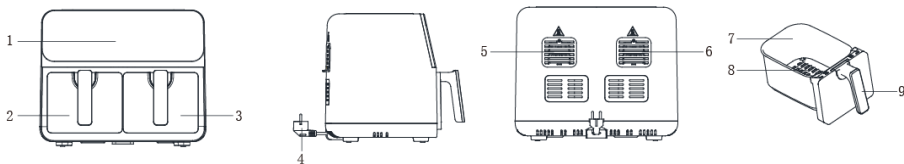


- * 10 l jalpy kólemi (2 5 l tostağan)
- * Qýat: 1700 Vt
- * 7 pisirý baǵdarlamasy
- * Bastaýdy keiinge qaldyry
- * Temperatýrany retteý
- * Dybystyq signal taimeri
- * Sensorlyq basqarý
- * LED displei

QAÝPSIZDIK SHARALARY

Elektr qurylýglaryny paldalaný kezinde órt, elektr togynyń soǵýý jáne/nemese jaraqat aly qaýpin azaitý úshin árqashan negizgi saqtq sharalaryny saqtaý kerek, oǵan kelesi sharalar kiredi: 1. Qurylýǵny qospas buryn osy nusqaýlyqty muqiat oqyp shyǵyńyz jáne ony keiinierek paldalaný úshin saqtańyz. Nusqaýlardy oryndamaý apatqa ákelýi múmkin. 2. Qurylýǵny qoldanar aldında onyń barlyq bólikterin tazalaý kerek. Tamaqpen bailynda bolatyn (kelesi nusqaýlyqty, "jumysqa dayyndyq" bólimin qarańyz). 3. Qurylýǵlardyń bul túrimen jumys isteýge daǵdylanbaǵan adamdarǵa, sonдай-aq múmkindigi shekteýli adamdar men balalarǵa osy qurylýǵny qaýipsiz paldalaný jáne onymen bailynda tayekelelderdi túsiný túraly nusqaý berilýi kerek. 4. Qurylýǵny jáne onyń symyn balalaryńny qoly jetpertin jerde saqtańyz. 5. Bul buym 8 jasqa deingi balalarǵa jáne fizikalq, sensorlyq nemese aqyl-oi qabileterdi shekteýli adamdarǵa (balalary qosa alǵanda), sonдай-aq olardyń qaýipsizdigine jaýapty adamnyń aspapty paldalanýyna qatysty baqylaýda bolǵan nemese nusqaý bergen jaǵdalary qospaǵanda, jetkilikti tájiribesi men bilimi joq adamdarǵa paldalanýǵa arnalmaǵan. Balalar qurylýǵnyń jumys prosesinde baqylaýda bolý kerek jáne qurylýǵymen oınamaý kerek. 6. Qurylýǵ paldalanýmaǵan kezde jáne tazalaý aldında shtepseldi rozetkadan alyńyz. Qurastyrý/bólshekteý aldında, sonдай-aq quraldy tazalamas buryn quraldy sýtyrý. 7. Zaqymdalǵan symy nemese shanyshqysy bar qurylýǵny paldalanbańyz, sonдай-aq qurylýǵ isten shyqqanнан, qulaǵanнан nemese qandai da bir jolmen zaqymdalǵanнан keiin. Qurylýǵny tekserý jáne/nemese jóndeý úshin ýakiletli qyzmet kórsetý ortalyǵyna aparý kerek. 8. Qurylýǵ óndirýshisi usynbaǵan nemese satpaǵan qosymsha qurylýǵlardy paldalaný órtke, elektr togynyń soǵýyna nemese jaraqatqa ákelýi múmkin. 9. Aerogrill onyń beti basqa zattardan keminde 10 sm qashyqtqta bolatynдай etip ornатыlý kerek. 10. Qyzyp ketpes úshin jeldetkishterdi jappańyz. Aerogrillge bóǵde zattardy qoımańyz. 11. Qurylýǵny syrta paldalanýǵa tyym salnady: aya grill korpsynyn ishine yǵal nemese bóǵde zattardyń túsi onyń qatty zaqymdalýyna ákelýi múmkin. 12. Qurylýǵnyń korpsyn syǵa batyrýǵa nemese ony sy aǵynynyń astyna qoıǵa tyym salnady! Kiriktirilgen jeldetkishke yǵaldyn túsiyne jol bermeńiz. 13. Ystyq gaz nemese elektr plitasyna nemese onyń janyna, sonдай-aq qyzdyrylǵan peshke qoımańyz. 14. Quramynda ystyq mai nemese basqa ystyq suıyqtqtar bar aerogrilldi jylytqanda óte saq bolý kerek. Ystyq maıdy dayyndayǵa jáne joiǵa arnalǵan ydsty aly kezinde óte saq bolý. 15. Qoldanǵanнан keiin shtepseldi rozetkadan ajyratyńyz jáne onyń tikelei aerogrillde, ottyń nemese sýdyń janında bolmaýyn qadaǵalańyz. 16. Qurylýǵny turmystyq jaǵdaıda tamaq dayynday úshin paldalanýǵa bolady. Bul qurylýǵny maqsatsyz paldalanbańyz. 17. Nazar aýdaryńyz: qurylýǵnyń alynbaly ydsynnda ǵana pisirińiz. 18. Qurylýǵny paldalaný kezinde ony qaraýsyz qaldyрмаńyz. 19. Jumys aiaqtalǵanнан keiin, jeldetkish toqtaǵanнан keiin, grill jeliden ajyratyńyz. 20. Qysqa qýat symy uzyn Qýat symynyń shatasý nemese soǵýý nátjesinde pald bolatyn qaýipti azaitý úshin qarastyrılǵan. 21. Bul ónimmen uzartqysh symdy paldalaný usynylmaıdy. Shtepseldi tikelei rozetkaǵa qosyńyz. Qurylýǵny qosqan kezde qýat symyn tartpańyz. Eskertý: qýat symyn durys paldalanbaý elektr togynyń soǵýyna ákelýi múmkin. 22. Eger elektr jelisi basqa qurylýǵlarмен shamadan tys júktelse, sizdiń qurylýǵnyń durys jumys istemeýi múmkin. Ol basqa qurylýǵlardan bólek rozetka arqyly jumys isteýi kerek. Mańyzdy: birinshi ret qoldanǵan kezde tútin jáne/nemese jeńil iis pald bolý múmkin. Bul qalypty jaǵdaı jáne qurylýǵ birneshe ret qoldanylǵanнан keiin ótedi. Jumys kezinde jeldetkishten ystyq bý shyǵady. Qoldaryńyz ben betiniń jeldetkishten alys ustańyz. Pisirý sikli aiaqtalǵanнан keiin pisirý ydsyn aly kezinde abai bolý. Eshqashan ingredientterdi maksimaldy belgiden joǵary ydsta tolytmańyz.

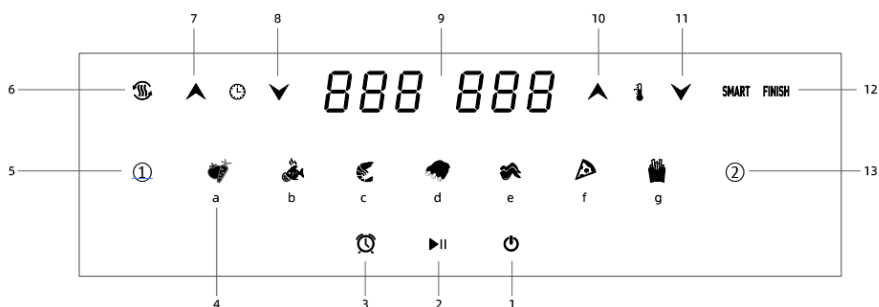
QURYLǴYNYŃ SYRTQY TÚRI MEN QURYLIMY



1. Sensorlyq basqarý taqtasy
2. Sol jaq tostaǵan
3. Oń jaq tostaǵan
4. Qyat symy
5. Jeldetkish 1

6. Jeldetkish 2
7. Tostaǵan
8. Tostaǵan tory
9. Tostaǵannyr tutqasy

BASQARÝ PANELI



1. "Qosý / Óshirý" Túimesi
2. Bastay/Kidirtý Túimesi
3. "Bastaydy keinge qaldyry" batyrmasy
4. Tańdalǵan baǵdarlamalardyń indikatorylary:
 - a. kókónister
 - b. balyq
 - c. teńiz ónimderi
 - d. et
 - e. qanattar
 - f. pisirý
 - g. kartop

5. Sol jaq tostaǵannyr parametrlerin tańdaý túimesi
6. Aldyn ala qyzdyry túimesi
7. Pisirý yaqytyn arttyry túimesi
8. Pisirý yaqytyn azaitý túimesi
9. LED displei
10. Pisirý temperaturýrasyn arttyry túimesi
11. Pisirý temperaturýrasyn tómendety túimesi
12. Smart Finish túimesi-eki ydysta bir ýaqytta pisirý
13. Oń jaq tostaǵannyr parametrlerin tańdaý túimesi

JUMYsQA DAIYNDYQ

* Tómen temperaturada tasymaldaǵannan nemese saqtaǵannan keini qurylǵyny qosar aldynda bólime temperaturasynda keminde 2 saǵat ustaý kerek. * Ónimdi abalaq aшыrýy, barlyq oray materialdaryn alyrnyz. Aerogrnlidń korpysyn jumsaq, qurǵaq nemese dymqyl shúberekpen súrtiniń. Kórinetin aqaylar joq ekenine kóz jetkiziniń. * Pisirý ydstaryn tutqany paidalanyp aerogrnliden shyǵaryrnyz. Ishki tordy ortalyq bólikten joǵary kóterip alyrnyz. Tostaǵandar men torlardy ystyq sýmen jáne jumsaq ydys jýǵysh zatpen jáne abrazivti emes gybkamen jaqsy lap shaiyrnyz. Barlyq alynbaityn bólikterdi dymqyl shúberekpen súrtiniń. Qurylǵy paidalanýǵa dayyn! Nazar aýdaryrnyz! Eshbir jaǵdaida Qurylǵyny sýǵa batyrmarnyz! * Qurylǵyny ústel nemese ústel ústi siaqty taza, tegis, ystyqqa tózimdi betke qoyrnyz. Betiniń turaqty ekenine jáne barlyq saqtyq sharalaryn saqtaýǵa múmkindik beretinine kóz jetkiziniń. Betki Material joǵary temperaturǵa tózimdi bolýy kerek. * Qurylǵyny qabyrǵaǵa nemese basqa qurylǵylardyń janyna qoımarnyz. Ústingi jáne búirilerinde keminde 10 sm bos orn bolýy kerek. Aerogrnlidń artqy jaǵynda sańylylardan shyqqan ystyq aya tym jaqyn zattardy eritpeyi úshin kem degende 20-30 sm bos orn qaldyry

kerek. Perdelerdiń, perdelerdiń, ártúrli matalardyń, qaǵazdardyń jáne basqa da jańǵysh materialdardyń janyna aerogrnl ornatydan aýlaq bolyńyz. * Qurylyǵynyń artqy jaǵynda ornalasqan jeldetkish sańyylařardy jappańyz. * Aerogrnl ystyq aýamen jumys istetindikten, pisirý ydstaryn maimen toltırydyń qajeti joq. Aerogrnlđi qoldanar aldynda tordy jáne tostaǵannıń ishın maıǵa malynǵan mailypqpen mailaý jetkilikti. Bul jabyspaıtyń jabyndy saqtaǵa jáne onyń zaqymdalıyn boldırmaýǵa kómektesedi. * Birinshi qoldanar aldynda aerogrnlđi maksimaldy temperatýrada 15-20 minýt qyzdyry usynylady. Bul jylytqyshtan óndiristik maıdy jaǵý jáne óndiristen jáne qoımada saqtaǵannan keiın aerogrnldegi bóǵde iisterdi ketirý úshın qajet. Qyzdyrǵannan keiın tostaǵandar bóıme temperatýrasyna deın sýyǵansha kútińiz jáne olardy jyly sýmen shayıńyz.

ENDI SIZDIŇ AEROGRIL BIRINSHI TAǴAMDY DAIYNDAÝǵA DAIYN!

QURYLǵYNY PAIDALANY

1. Jelliik symdy qýat kózine qosyńyz. 2. Siz daıyndaǵyńyz keletin taǵamdardy daıyndańyz. 3. Tostaǵandy aerogrılden shyǵaryńyz, tordy konteınerge salyńyz, sodan keiın ónimdi grılge qoıyńyz. Nazar aýdaryńyz! Eshqashan tolyq konteınerdi ónimdermen toltırmańyz. Eskertý: ingredientterdi bir-birine tyǵyz qoımaǵan durys. Ónim men qaqpaa arasynda, sondaı-aq ónim men konteıner qaбыrǵalary arasynda keminde 1,5 — 2 sm qashyqtıq bar ekenine kóz jetkizińiz-bul ystıq aýanyń birkelki aınalymy úshın qajet. Nazar aýdaryńyz! Aerogrnl ónimderdi ystıq aýamen qyzdyrady. Tostaǵandardy maimen nemese maimen toltırmańyz. Torǵa salmas buryn ónimniń ózin maimen nemese maimen jaǵýǵa bolady. Torsyz tostaǵandardy paidalanbańyz! 4. Tostaǵandardy shertilgenше qurylyǵynyń korpýsına aqyrın aıalńyz. 5. Aerogrnlđi "qosý/óshirý" batırmasymen qosyńyz. 6. Tostaǵandardyń birinde pisirý úshın saıkesinshe "1" nemese "2" batırmalaryn basyńyz, eki ydsta da pisirý úshın "Smart Finish" batırmasyn bir ýaqıtta basyńyz. 7. "Mázir" batırmasyn paidalanyp qajetti pisirý baǵdarlamasyn tańdańyz. Qajet bolsa, temperatýrany / ýaqıtty joǵarylatý / tómenдетý túmелеримен qajetti temperatýrany / ýaqıtty ornатыńyz. 8. "Bastaý/kidirtý" túmesin qysqasha basyńyz pisirý prosesin bastaý úshın. Sondai-aq, "bastaý/kidirtý" túmesin paidalanyńyz eger siz taǵamdy aralastyry nemese ingredientterdi qosý úshın pisirý prosesin kidirtkińiz kelse. 9. Bastalydy keinge qaldıry. "Bastaıdy keinge qaldıry" (3) túmesin basyp, 6 jáne 7-qadamdardy qaitalańyz. Keinge qaldıry ýaqıtı ádepi boıynsha 1 saǵat, eń azy 10 minýt, eń kóbi 12 saǵat; fýnksia jumys istep turǵan kezde belgishe jyplyqtıady. 10. Aldyn ala qyzdyry. "Aldyn ala qyzdyry" (6) túmesin basyp, 6 jáne 7-qadamdardy qaitalańyz. Aldyn ala qyzdyry temperatýrası ádepi boıynsha 90 gradýs, 5 minýt, jumys kezinde saıkes belgishe jyplyqtıady. Eskertý. Jaqsı nátjege qol jetkizý úshın qurylyǵyny "aldyn ala qyzdyry" batırmasymen aldın ala qyzdyryńyz (6). Eskertý. Pisirý ýaqıtı men temperatýrası esepтеledi jáne avtomatty túrде ornатылады. Baǵdarlamany iske qosqannan keiın temperatýrany joǵarylatý jáne tómenдетý túmелери арқылы maksimaldy temperatýrany jáne ýaqıtty ulǵıatý jáne azatý túмелери арқылы pisirý ýaqıtın retteýge bolady. 11. Eger aerogrnlđi "qosý/óshirý" batırmasymen qosqannan keiın 20 sekúnd ishinde eshqanday áreket jasalmasa, onda qurylyǵı avtomatty túrде kúty rejimine ótedi jáne barlyq indikatorlar sónedi. 12. Belgilengen pisirý ýaqıtı aıaqtalǵannan keiın ydsty qurylyǵıdan shyǵaryp, ony ystıqqa tózimdi betke qoıyńyz. Eskertý. Pisirý prosesin "qosý" túmesin basy arqyly aıaqtıaǵa bolady./ Óshirý.". 13. Eger ydys áli daıyn bolmasa, ydsty qaitadan ornатыńyz jáne taimerdi taǵı birneshe minýtqa ornатыńyz. 14. Daıyn ydsty tabaǵa nemese basqa ydysqa aqyrın jiberińiz. Eskertpeler: - ydsty aly úshın ydsty tóńkermeńiz, ótkeni onyń túbinde jinalǵan maı taǵamǵa quyлады, eger kesekter úlken bolsa-qysqyshtardy qoldanyńyz; - aerogrnl ónimderiniń keibir túrлерin daıyndaǵan kezde bý shyǵyń múmkin. Nazar aýdaryńyz! Pisirilgen taǵamdy ydsta qaldırmańyz, sebebi jabyspaıtyń jabyn osyǵan baılanysty zaqymdalıy múmkin. Taǵamnyń bir bóıigi daıyn bolǵannan keiın, qyzdyrylǵan aerogrnl kelesi porsıaǵa daıyn bolady.

KEPILDİK QYZMET KÓRSETÝ SHARTTARY

* Kepildik merzimi taýardy tutynshyǵa bergен kúnnen bastap 12 aıdy quraıdy. * Kepildik jónеý kepidik talonynda kórsetilgen ýákiletti servistik ortalyqtarda júrgiziledi. * Kepildik sharttary buıymdy iesine merzimdi tehnikalыq qyzmet kórsetydi, ornатыdy jáne baptaıdy kózdemeıdi, sondaı-aq buıymnyń tabıǵı tozýına qoldanylmaıdy. * Tutynshy qaýıpsiz paidalaný jáne saqtaý erejelerin saqtaýǵa mindetti. * Tehnikalыq qyzmet kórsetý men jónеýden kelesi jaǵdaılarda bas tartılyǵı múmkin: * arнай qosılydy qajet etetin qurylyǵı durys ornатылмаǵan jaǵdaıda; * mehanikalыq zaqymdanılar, plomбаларды сақталы бузылған jaǵdaıda; * óz betinshe jónеý belgileri, sondaı-aq buıymdy durys paidalanbaý nátijesinde Týyndaǵan aqaylar; * úi janyrlarynyń, kemirgishterdiń nemese turmystыq jándikterdiń zaqymdanıy bolǵan kezde; * qurylyǵynyń ishine bóǵde zattar, zattar, jándikter kirgen kezde; • dúlei zilzalalardan (naızaǵai, órt, sí tasqyny jáne t. b.) nemese bóǵde adamdardyń áreketterinen týyndaǵan zaqym bolǵan kezde; * aspaptyń tehnikalыq derekerine saıkes kelmeitin parametrleri bar aspapty elektr jelilerine qosıdan týyndaǵan zaqym bolǵan kezde; * ónimdi komersialыq maqsatta paidalanı nátijesinde bólshekerdiń tozıy joǵaryлаған kezde. * Kepildik kerek-jaraqtarǵa, kerek-jaraqtarǵa qoldanylmaıdy.



Óndirýshi satıp alıshynyń aldın ala eskertýinsiz taýardyń jyntyqtalıy men syrtyq túrin ózгertý quıyǵyn ózine qaldırady.

Qurylyǵynyń qyzmet etý merzimi: 5 jyl.

КОМПЛЕКТАЦИЯ / ЖІНАҚТАУ

1. Аэрогриль / Aerogrill	1 шт.
2. Чаша с ручкой / Tutqasy bar tostağan	2 шт.
3. Решетка чаши / Tor	2 шт.
4. Руководство по эксплуатации / Paidalanı jónindegi Nusqaýlıq	1 шт.
5. Книга рецептов / Reseptter kitabı	1 шт.
6. Гарантийный талон / Kепildik talonı	1 шт.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ / ТЕХНИКАЛЫҚ СИПАТТАМАЛАР

Номинальная потребляемая мощность / Nominaldy qýat tutynı	1700 Вт
Параметры электросети / Elektr jelisiniń parametrleri	220-240 В, ~50-60 Гц
Класс защиты от поражения электротоком / Elektr togynın soǵııpan doǵaı klasy	I
Емкость одной чаши / Tostaǵannıń sııymdylyǵı	5 л
Количество автоматических программ / Avtomatty baǵdarlamalar sany	7
Регулировка температуры / Temperatýrany retteı	80-200°C
Таймер / Timer	1-60 минут
Длина шнура / Symnıń uzynǵy	0,8 м
Вес изделия нетто / Taza ónimniń salmaǵy	8.10 кг
Вес изделия с упаковкой / Qaptamasy bar buıymnıń salmaǵy	8.80 кг
Размер устройства без упаковки / Qaptamasız qurylıǵynıń ólshemi	432x388.5x348.5 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).

Импортер / Importtaıshy: ООО "Сакура Электроникс Групп"

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

"Sakúra Elektroniks Grýpp" JSHQ

Zańdy meken-jayı: 630088, Resei Federasiyası, Novosibirsk q., Soltústik ótkel, 24а.

Tel.: +7 (383) 210-54-30.

www.sakura-dt.com

Партия № / Partia №: 25S4012

Дата изготовления / Shyǵarylǵan kúni: 04/2025

Сделано в КНР / QHR-da jasalǵan

