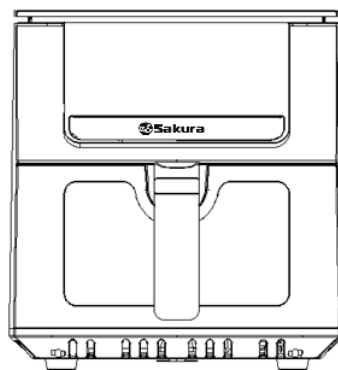




РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ АЭРОГРИЛЬ

Модель: SA-7692
Артикул: SA-7692BK



- Регулировка температуры 40-200°C
 - Таймер 1-60 минут
- Отсрочка старта от 30 минут до 12 часов
 - 10 л объем чаши
- 8 предустановленных программ
 - Сенсорное управление
 - Мощность: 1700 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.

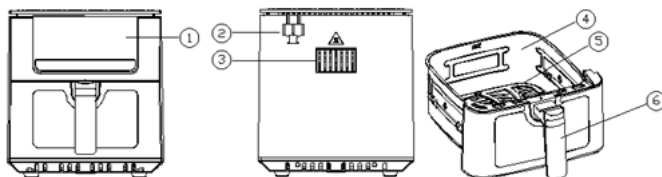
ПРЕДНАЗНАЧЕНИЕ ПРИБОРА

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.

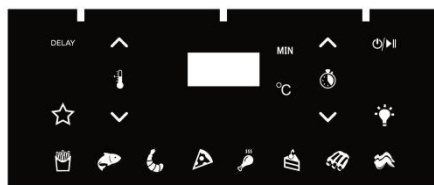
Продукты готовятся на решетке, которая вставлена в чашу. Чаша и решетка легко вынимаются и моются.

УСТРОЙСТВО ПРИБОРА И ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ



1. Панель управления
2. Шнур питания и вилка
3. Вентиляционное отверстие
4. Съемная чаша
5. Решетка чаши
6. Ручка чаши

Панель управления



Кнопка «Меню»



Кнопка «Включение / Старт / Пауза»

DELAY

Кнопка настройки отложенного старта



Кнопка включения / выключения подсветки



Любимые рецепты



Кнопка настройки времени приготовления



Кнопка настройки температуры приготовления

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 чашу и решетку для чаши горячей водой с мягким моющим средством для посуды и неабразивной губкой. Влажной тряпочкой протрите все несъемные части.

Примечание. Допускается мытье чаши и решетки для чаши в посудомоечной машине.

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

- Установите ручку чаши на место, как показано на Рис 1. ниже. Переверните чашу, держа ее за ручку и потрясите, чтобы убедиться, что ручка надежно зафиксирована (Рис.2).

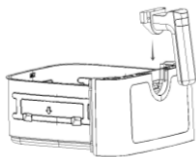


Рис 1.

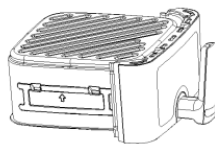






Рис 2.

- 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 20 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. Устройство готово к эксплуатации!


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.
4. Аккуратно вставьте чашу в корпус прибора, включите прибор при помощи кнопки [].
Примечание. Добавьте 3 минуты к времени приготовления, если аэрогриль холодный, либо предварительно разогрейте прибор без загрузки ингредиентов в течение примерно 3-4 минут.
5. По умолчанию время приготовления 15 минут, температура 180°C. При необходимости задайте другое время и температуру приготовления при помощи кнопок настройки температуры и времени. Или выберите одну из предустановленных программ приготовления. Снова нажмите  для запуска процесса приготовления.
6. В процессе приготовления в определенный момент на дисплее появится надпись «TURN» и прозвучит звуковой сигнал. В этот момент вы можете вынуть чашу и встряхнуть или перевернуть содержимое для более равномерного приготовления.
7. Нажмите кнопку [] для включения подсветки на 2 минуты. Нажмите снова, если хотите принудительно выключить подсветку.
8. Настройка отложенного старта. После установки необходимой температуры и времени приготовления нажмите кнопку отложенного старта [DELAY], чтобы войти в режим настройки времени ожидания. С помощью кнопки увеличения / уменьшения времени установите время ожидания и

нажмите кнопку запуска [] для подтверждения. По истечении времени ожидания устройство автоматически запустится.


Примечание: Диапазон настройки времени отложенного старта составляет от 30 минут до 12 часов. Шаг установки составляет 30 минут для диапазона от 30 минут до 10 часов и 1 час для диапазона от 10 часов до 12 часов.


9. После включения устройства, если чаша не вставлена или вставлена не до конца, на цифровом индикаторе отобразится надпись OPEN (Открыто). После установки чаши должным образом дисплей вернется в режим работы по умолчанию, и устройство можно будет использовать в обычном режиме.


10. Если прибор необходимо выключить, нажмите и удерживайте кнопку [] в течение 3 секунд.

Примечание: Если прибор не будет запущен в течение 5 минут после включения, он перейдет в режим ожидания. Нажмите кнопку питания, чтобы снова включить дисплей.

11. Таймер начнет обратный отсчет, когда прибор достигнет заданной температуры. Символ «MIN» (минуты) рядом с таймером погаснет, когда останется всего одна минута, и время приготовления начнет отсчитываться от 60 секунд до 0. По завершении приготовления символ «MIN» снова загорится, а на дисплее отобразится 0.

12. При необходимости во время приготовления кратковременно нажмите кнопку пауза [], чтобы остановить прибор. Таймер остановится и покажет оставшееся время. Нажмите эту кнопку еще раз, чтобы продолжить приготовление.


13. Нажмите кнопку Меню, чтобы выбрать программу приготовления по умолчанию для удобства работы. После выбора программы нажмите кнопку старта [].

Значения температуры и времени можно изменить, нажав кнопки настройки времени и температуры. Подтвердите программу, нажав кнопку [].

Программа	Температура	Время, мин	Программа	Температура	Время, мин
Картофель фри	200°C	25	Рыба	165°C	15
Куриные ножки	185°C	40	Морепродукты	160°C	12
Мясо	180°C	17	Выпечка	160°C	30
Пицца	180°C	8	Крылышки	180°C	23

14. Возможно, в середине приготовления потребуется встряхнуть ингредиенты для более равномерного приготовления. Для этого есть два варианта:

- Выньте чашу из прибора взявшись за ручку, прибор немедленно прекратит работу. Встряхните ингредиенты, а затем вставьте чашу обратно, прибор автоматически возобновит работу.

- Сначала нажмите кнопку паузы [], чтобы остановить прибор, затем выньте чашу из прибора, встряхните ингредиенты, вставьте чашу обратно, снова нажмите кнопку паузы, чтобы продолжить приготовление.

В процессе приготовления в определенный момент на дисплее появится надпись «TURN» и прозвучит звуковой сигнал. В этот момент вы можете вынуть чашу и встряхнуть или перевернуть содержимое для более равномерного приготовления.

После окончания приготовления раздастся 3 звуковых сигнала, на светодиодном дисплее отобразится «OFF» (ВЫКЛ.).

Примечание: Если в течение 2 минут после завершения приготовления не будет выполнено никаких действий, на дисплее отобразятся настройки по умолчанию.

15. Выньте чашу и проверьте готовность ингредиентов. Если они ещё не готовы, вставьте чашу обратно и установите таймер на несколько минут при той же температуре.

Примечания:

- когда чаша вытащена, температура еще высокая, и ее необходимо поместить на термостойкую поверхность;

- 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 300-500 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 при необходимости оботрите их кухонным полотенцем и 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 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. При приготовлении 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.

ЧИСТКА И УХОД

- Перед очисткой отключите прибор от электросети и убедитесь, что устройство полностью остыло.
- 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 она может деформироваться.

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. 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.

ВОЗМОЖНЫЕ ПРОБЛЕМЫ И ИХ РЕШЕНИЕ

Код ошибки	Причина	Способ устранения
E1	Обрыв цепи NTC: сработала защита от перегрева	Обратитесь в сервис-центр для ремонта
E2	Короткое замыкание NTC	
E3	Обрыв цепи NTC: отключено соединение датчика температуры или датчик температуры поврежден	

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.

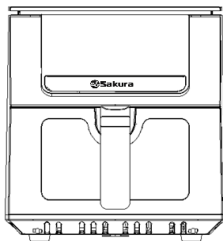
КОМПЛЕКТАЦИЯ

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	1700 Вт
Параметры электросети	220-240 В, 50-60 Гц
Класс защиты от поражения электротоком	I
Емкость чаши	10 л
Регулировка температуры	40-200°C
Таймер	1-60 минут
Размер устройства в коробке:	366 x 326 x 357 мм

PAIDALANÝ JÓNINDEGI NUSQAÝLYQ AEROGRIL

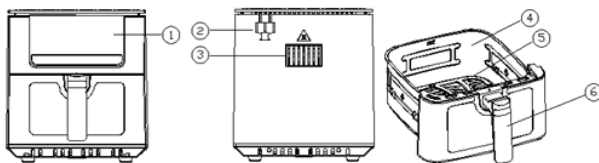


Úlgi: SA-7692
Maqala: SA-7692BK

QAÝIPSIZDIK SHARALARY

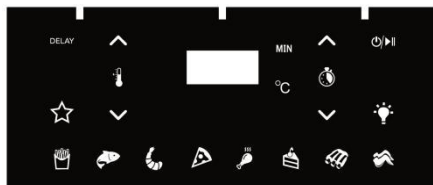
Elektr qurylýgylaryn paidalaný kezinde órt, elektr togynýn soǵýý jáne/nemese jaraqat aly qayıpın azaitý úshin árqashan negizgi saqtıq sharalarnı saqtaý kerek, oǵan kelesi sharalar kiredi: 1. Qurylýgyny qospas buryn ony nusqaýlyqtı muqıat oqyp shyǵıńız jáne ony keiınirek paidalaný úshin saqtańız. Nusqaýlardı oryndamaý apatqa ákelýi múmkin. 2. Qurylýgyny qoldanar aldynda onyń tamaqpen janasatyn barlyq bólikterin tazalaý kerek (tómendegi nusqaýlardı qarańız. "Jumysqa daıyndıq" bólimi). 3. Qurylýglardıń bul túrimen jumys isteýge daǵdylanbaǵan adamdarǵa, sonдай-aq múmkindigi shekteýli adamdar men balalarǵa osy qurylýgyny qaýıpsiz paidalaný jáne onymen baılanystı táyekelderdi túsiný týraly nusqaý berilýi kerek. 4. Qurylýgyny jáne onyń symyn balalardıń qoly jetpetin jerde saqtańız. 5. Aspap 8 jasqa deıingi balalarǵa jáne fizikalıq, sensorlyq nemese aqyl-oi qabiletı shekteýli adamdarǵa (balalardy qosalǵanda), sonдай-aq olardıń qaýıpsizdigine jaýapty adamnyń aspapty paidalanýyna qatysty baqylaýda bolǵan nemese nusqaý bergen jaǵdailardy qospaǵanda, jetkilikti tájirbesi men bilimi joq adamdarǵa paidalanýǵa arnalmaǵan. Balalar qurylýgynyń jumys prosesinde baqylaýda bolýy kerek jáne qurylýgymen oınamaýy kerek. 6. Qurylýgı paidalanylmaǵan kezde jáne tazalaý aldynda shtepseldi rozetkadan alyńız. Qurastırý/bólshekteý aldynda, sonдай-aq quraldy tazalamas buryn quraldy sytyńız. 7. Zaıymdalǵan symy nemese shanyshqısy bar qurylýgyny paidalanbańız, sonдай-aq qurylýgı isten shyqqannan, qulaǵannan nemese qandaı da bir jolmen zaıymdalǵannan keiın. Qurylýgyny tekserý jáne/nemese jóndeý úshin yákeletti qyzmet kórsetý ortalyǵyna aparý kerek. 8. Qurylýgı óndirýshisi usynbaǵan nemese satpaǵan qosymsha qurylýglardy paidalaný órtke, elektr togynýn soǵýyna nemese jaraqatqa ákelýi múmkin. 9. Aerogrıl barlyq jaǵynan basqa obektilderden keminde 10 sm qashyqtıqta ornатыly kerek. 10. Qyzyp ketpes úshin jeldetkishterdi jappańız. Aerogrılge bóǵde zattardy qoımańız. 11. Qurylýgyny syrtta paidalanýǵa tyıym salynady: aýa grıl korpýsynyń ishine yǵal nemese bóǵde zattardıń túsýi onyń qatty zaıymdalýyna ákelýi múmkin. 12. Qurylýgynyń korpýsyn syǵa batyrýǵa nemese ony sy aǵynynyń astyna qoıýǵa tyıym salynady! Kiriktirilgen jeldetkishke yǵaldyń túsýine jol bermeńiz. 13. Qurylýgyny ystyq gaz nemese elektr plıtasyna nemese onyń janyna, sonдай-aq qyzdyrylǵan peshke qoımańız. 14. Ystyq maimen nemese basqa ystyq suıyqtıqtarmen aerogrıldi jylıytý kezinde óte saq bolý kerek. Sonдай-aq, ystyq maıdy daıyndaýǵa jáne joiýǵa arnalǵan ydsty aly kezinde abai bolyńız. 15. Qoldanǵannan keiın shtepseldi rozetkadan ajyratyńız jáne onyń tikele aerogrılde, ottyń nemese sydyń janýnda bolmayyn qadaǵalańız. 15. Qurylýgyny turmystyq jaǵdaıda tamaq daıyndaý úshin paidalanýǵa bolady. Bul qurylýgyny maqsatsyz paidalanbańız. Qurylýgynyń alynbaly ydysynda ǵana pisirińiz! 16. Paidalaný kezinde qurylýgyny qaraıysyz qaldırmańız. Jumys aiaqталǵannan keiın aerogrıldi jeliden ajyratyńız. Qayıpsizdik túraly qosymsha aqparat 1. Qysqa qýat symy uzyn Qýat symynyń shatasýy nemese soǵýý nátijesinde paida bolatyn qaıytdı azaitý úshin qarastırılǵan. Bul ónimmen uzartqysh symdy paidalaný usynylmaıdy. Árqashan shtepseldi tikele rozetkaǵa qosıńız. 2. Qurylýgyny qosqan kezde qýat symyn tartpańız. Qýat symyn durys paidalanbaý elektr togynýn soǵýyna ákelýi múmkin. 3. Eger elektr jelisi basqa qurylýglarmen shamadan tys júktelse, sizdiń qurylýgıńız durys jumys istemeýi múmkin. Ol basqa qurylýglardan bólek rozetka arqyly jumys isteýi kerek. Mańyzdy: alǵashqy paidalaný kezinde tútin jáne/nemese iis paida bolýy múmkin. Bul qaılypty jaǵdaı jáne qurylýgı birneshe ret qoldanylǵannan keiın ótedi. Jumys kezinde jeldetkishten ystyq bý shyǵady. Qoldaryńız ben betińizdi jeldetkishten alys ustańız. 4. Eshqashan ingredientterdi maksimaldy belgiden joǵary ydsta tolytırmańız.

QURLYǴY QURLYǴYSY JÁNE BASQARÝ TAQTASY



1. Basqarý taqtasy
2. Qýat symy jáne shtepsel
3. Jeldetkish
4. Alynbaly ydys
5. Tostağan torý
6. Tostaǵannyn tutqasy

Basqarý taqtasy



	Mázir Túimesi
	"Qosý / Bastaý / Kidirtý" Túimesi
DELAY	Keshiktirilgen bastaý parametrleri túimesi
	Artqy jaryqty qosý / óshirý túimesi
	Súiikti reseptter
	Pisirý ýaqytyn retteý túimesi
	Pisirý temperaturýrasyn retteý túimesi

JUMYSAQ DAIYNDYQ

• Tómen temperaturada tasymaldaǵannan nemese saqtaǵannan keiin qurylǵyny qosar aldynda bólime temperaturasynda keminde 2 saǵat ustaý kerek. * Ónimdi abalap ashyrnyz, barlyq oraý materialdaryn alynyz. Aerogrildiń korpysyn jumsaq, qurǵaq nemese dymqyl shúberekpen súrtińiz. Kórinetin aqaýlar joq ekenine kóz jetkizińiz. * Pisirow ydysyn aerogrilden tutqany paidalanyp tartyńyz. Tostaǵan men tostaǵan sóresin ystyq sýmen jáne jumsaq ydys jýǵysh zatpen jáne abrazivti emes gybkamen jaqsylap shaiyńyz. Barlyq alynbaityn bólikterdi dymqyl shúberekpen súrtińiz. Eskertý. Ydys jýǵysh mashinada tostaǵan men tostaǵan toryn jýýǵa ruqsat etiledi. Nazar aýdaryńyz! Eshbir jaǵdaida Qurylǵyny sýǵa batyrmańyz! * Tostaǵannyn tutqasyn ornyna qoiyńyz. Tostaǵandy tóńkerip, tutqany ustap turyp, tutqanyń myqtap bekitilgenine kóz jetkizý úshin shaiqańyz. * Qurylǵyny ústel nemese ústel ústi siaqty taza, tegis, ystyqqa tózimdi betke qoiyńyz. Betiniń turaqty ekenine jáne barlyq saqtyq sharalaryn saqtaýǵa múmkindik beretine kóz jetkizińiz. Betki Material joǵary temperaturǵa tózimdi bolýy kerek. * Qurylǵyny qabyrǵaǵa nemese basqa qurylǵylardyń janyna qoimańyz. Ústińgi jáne búirlerinde keminde 20 sm bos oryn bolýy kerek. Aerogrildiń artqy jaǵynda sańylaýlardan shyqqan ystyq aya tym jaqyn zattardy eritpeyi úshin kem degende 20-30 sm bos oryn qaldyry kerek. Perdelerdiń, perdelerdiń, qaǵazdyń jáne basqa da janǵysh materialdardyń janyna aerogril ornatydan aýlaq bolýńyz. * Qurylǵynyń korpysyndaǵy jeldetkishi jappańyz. * Birinshi qoldanar aldynda aerogril maksimaldy temperaturada 15-20 minýt qyzdyry usynylady. Bul jylytqyshtan óndiristik maıdy jaǵý jáne óndiristen jáne qomada saqtaǵannan keiin aerogrildegi bóǵde isterdi ketiry úshin qajet. Qyzdyrgannan keiin tostaǵan men sóreniń bólime temperaturasyna deiin sýǵanyn kútińiz jáne olardy jyly sýmen shaiyp, qurǵatýńyz. Qurylǵy paidalanýǵa daıyn!

QURLYǴYNY PAIDALANÝ

1. Jelilik symdy qýat kózine qosyńyz. 2. Siz daıyndaǵyńyz keletin taǵamdardy daıyndańyz. 3. Alynbaly ydsty aerogrilden shyǵaryńyz, oǵan grill ornатыńyz, ónimderdi grillge qoiyńyz. Nazar aýdaryńyz! Tostaǵandy joǵary jaǵyna tamaqpen tolytýmańyz! Eskertý: ónimderdi bir-birine tyǵyz qoimaǵan durys. Ónim men qaqaq arasynda, sondaı-aq ónim men konteiner qabyrǵalary arasynda keminde 1,5 — 2 sm qashyqtyq bar ekenine kóz jetkizińiz-bul ystyq aýanyń birkelki ainalymy úshin qajet. Nazar aýdaryńyz! Aerogril ónimderdi ystyq

ayamen qyzdyrady. Tostaǵandy maimen nemese maimen tolyrmańyz. Torǵa salmas buryń ónimniń ózin maimen nemese maimen jaǵyǵa bolady. 4. Ydysty qurylyǵynyń korpýsına aqyryn salyńyz, qurylyǵyny "qosý/bastaý/kidirtý" batyrmasymen qosyńyz. Eskertý. Eger aerogrıl syq bolsa, pisirý ýaqytyna 3 minýt qosyńyz nemese ingredientterdi júktemei qurylyǵyny aldın ala qyzdyryńyz, shamamen 3-4 minýt. 5. Ádepi boynsha, pisirý ýaqyty 15 minýt, temperaturýa 180°C. qajet bolsa, temperaturýa men ýaqytta retteý túmelerimen basqa pisirý ýaqyt men temperaturýasyn ornатыńyz. Nemese aldın ala ornатыlǵan pisirý baǵdarlamalarynyń birin tańdańyz. Pisirý prosesin bastaý úshin "Qosý/bastaý/kidirtý" túmesin qaitadan bасыńyz. 6. Pisirý prosesinde belgili bir ýaqytta displeide "buryly" jazýy pаida bolady jáne dybystyq signal shyǵady. Osy kezde ydysty alyp tastap, birkelki pisirý úshin mazmunyn shaiqaǵa nemese aýdarýǵa bolady. 7. Artqy jaryqty 2 minýtqa qosý úshin artqy jaryqty qosý túmesin bасыńyz. Eger siz artqy jaryǵyn óshirgińiz kelse, qaitadan bасыńyz. 8. Keshiktirilgen bastaýdy ornаты. Qajetti temperaturýa men pisirý ýaqytyn ornатыqan keiin kúty ýaqytyn retteý rejimine óty úshin keshiktirilgen iske qosý túmesin bасыńyz. Yaqtty ulǵaity / azaity túmesin pаidalany, kúty ýaqytyn ornатыńyz jáne rastay úshin "Qosý/bastaý/kidirtý" iske qosý túmesin bасыńyz. Kúty ýaqyt aiaqtalǵan keiin qurylyǵy avtomatty túrde iske qosylady. Eskertý: keshiktirilgen bastaý ýaqytyn ornаты diapazony 30 minýttan 12 saǵatqa deii. Ornаты qadamy 30 minýttan 10 saǵatqa deingi diapazon úshin 30 minýty jáne 10 saǵattan 12 saǵatqa deingi diapazon úshin 1 saǵatty quraidy. 9. Qurylyǵny qosqan keiin, eger tostaǵan salynbasa nemese sońına deii salynbasa, sandyq indikatorda ashýq (ashyq) degen jazý pаida bolady. Tostaǵan durys ornатыlǵan keiin displei ádepi jumys rejimine oralady jáne qurylyǵny ádettegidei pаidalanyǵa bolady. 10. Eger qurylyǵny óshirý qajet bolsa, "qosý/bastaý/kidirtý" túmesin 3 sekýnd basyp turyńyz. Eskertý: Eger qurylyǵy qosylǵan keiin 5 minýt ishinde iske qosylmasa, ol kúty rejimine ótedi. Displeidi qaita qosý úshin qyat túmesin bасыńyz. 11. Qurylyǵy belgilengen temperaturýaǵa jetkende Taimer kerі sanaýdy bastaidy. Taimerdiń jaryndaǵy "MIN" (minýt) belgisi bir minýt qalǵanda sónip, pisirý ýaqyty 60 sekýndtan 0-ge deii eseptele bastaidy. Pisirý aiaqtalǵan keiin "MIN" belgisi qaitadan janady jáne displeide 0 kórsetiledi. 12. Qajet bolsa, qurylyǵny toqtaty úshin pisirý kezinde "qosý/bastaý/kidirtý" kidirtý túmesin qysqasha bасыńyz. Taimer toqtap, qalǵan ýaqytty kórsetedi. Pisirýdi jalǵastyry úshin osy túmeni qaitadan bасыńyz. 13. Jumysty jenildety úshin ádepi pisirý baǵdarlamasyn tańdaý úshin Mázir túmesin bасыńyz. Baǵdarlamany tańdaǵan keiin "Qosý/bastaý/kidirtý" Bastaý túmesin bасыńyz. Temperaturýa men ýaqyt mánderin ýaqyt pen temperaturýa parametrleri túmelerin basý arqyly ózgertýge bolady. "Qosý/bastaý/kidirtý" túmesin basý arqyly baǵdarlamany rastayńyz.

Baǵdarlama	Temperaturýa	Yaqtty, min	Baǵdarlama	Temperaturýa	Baǵdarlama
Kartop	200°C	25	Balyq	165°C	15
Taýyqtyn aiaqtary	185°C	40	Teńiz ónimderi	160°C	12
Et	180°C	17	Pisirý	160°C	30
Pissa	180°C	8	Qanattar	180°C	23

14. Pisirýdiń ortasynda birkelki pisirý úshin ingredientterdi shaiqaý qajet bolýy múmkin. Bul úshin eki nusqa bar: • Ydysty qurylyǵdan alyńyz tutaqny ustap turyp, qurylyǵy birden jumysyn toqtatady. Ingredientterdi shaiqańyz, sodan keiin ydysty qaitadan salyńyz, qurylyǵy avtomatty túrde jumysyn jalǵastyrady. • Aldymen qurylyǵny toqtaty úshin "Qosý/bastaý/kidirtý" kidirtý túmesin bасыńyz, sodan keiin ydysty qurylyǵdan alyńyz, ingredientterdi shaiqańyz, ydysty qaitadan salyńyz, pisirýdi jalǵastyry úshin kidirtý túmesin qaitadan bасыńyz. Pisirý prosesinde belgili bir ýaqytta displeide "buryly" jazýy pаida bolady jáne dybystyq signal shyǵady. Osy kezde ydysty alyp tastap, birkelki pisirý úshin mazmunyn shaiqaǵa nemese aýdarýǵa bolady. Pisirý aiaqtalǵan keiin 3 dybystyq signal estiledi, jaryqdiodty displeide "óshirý" kórsetiledi (óshirýli.). Eskertý: Eger pisirý aiaqtalǵan keiin 2 minýt ishinde eshqandaı áreket jasalmasa, displei ádepi parametrlerdі kórsetedi. 15. Tostaǵandy alyp tastap, ingredientterdiń dayyndyǵyn tekserińiz. Eger olar áli daıyn bolmasa, tostaǵandy qaitadan salyńyz da, taimerdi sol temperaturýrada birneshe minýtqa qoiyńyz. Eskertpeler: - tostaǵan tartlyǵan kezde temperaturýa áli de joǵary bolady jáne ony ystyqqa tózimdi betke qoiy kerek; - ydysty aly úshin ydysty tońkermeńiz, óitkeni onyń túbinde jinalǵan mai taǵamǵa quylyady, eger kesekter úlken bolsa-qysqyshtardy qoldanyńyz; - aerogrıl ónimderiniń keibir túrlerin daıyndaǵan kezde bý shyǵýy múmkin. Birinshi porsia daıyn bolǵan keiin, qyzdyrylǵan aerogrıl kelesi porsiaǵa daıyn bolady.

KEPILDİK QYZMET KÓRSETÝ SHARTTARY

* Kepildik merzimi taýardy tútinýshyǵa bergen kúnнен bastap 12 aidy quraidy. * Kepildik jóndeý kepillik talonyma kórsetilgen ýákeletti servistik ortalyqtarda júrgiziledi. * Kepildik sharttary buıymdy iesine merzimdi tehnikalyq qyzmet kórsetýdi, ornатыdy jáne baptaýdy kózdemeidi, sondaı-aq buıymnyń tabıǵı tozýına qoldanylmaıdy. * Tutınýshy qaýıpsiz pаidalany jáne saqtaý erejelerin saqtaýǵa mindetti. * Tehnikalyq qyzmet kórsetý men jóndeýden kelesi jaǵdailarda bas tartılyy múmkin: * arнай qosylýdy qajet etetin qurylyǵy durys ornатыlmaǵan jaǵdaıda; * mehanikalyq zaqymdanýlar, plombalardyń saqtalyy buzılǵan jaǵdaıda; * óz betinshe jóndeý belgileri, sondar-aq buıymdy durys pаidalanbaý nátijesinde Týyndaǵan aqaýlar; * úi

janýarlarynyñ, kemirgishterdiñ nemese turmystyq jándikterdiñ zaqymdanýy bolǵan kezde; * qurylǵynyñ ishine bóge zattar, zattar, jándikter kirgen kezde; • dúlei zilzalalardan (naizaǵai, órt, sý tasqyny jáne t. b.) nemese bóge adamdardyñ áreketterinen týndaǵan zaqym bolǵan kezde; * aspptyñ tehnikalyq derekterine saikes kelmeitin parametrleri bar asppty elektr jelilerine qosýdan týndaǵan zaqym bolǵan kezde; * ónimdi komersialyq maqsatta paidalaný náttjesinde bólshekterdiñ tozýy joǵarylaǵan kezde. Kepildik shyǵyn materialdaryna, aksessýarlarǵa qoldanylmady



Óndirýshi satyp alýshynyñ aldyn ala eskertýinsiz taýardyñ jıyntyqtalýy men syrtqy túrin ózgerťy quqyǵyn ózine qaldyrady.

Qurylǵynyñ qyzmet etý merzimi: 5 jyl.

JINAQTAY

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

TEHNIKALYQ SIPATTAMALARY

Nominaldy qyat tutyny	1700 Вт
Elektr jelisiniñ parametrleri	220-240 В, 50-60 Гц
Elektr togynyñ soǵyynan qorǵaý klasy	I
Tostaǵannyñ sıymdylyǵy	10 л
Temperatýrany retteý	40-200°C
Taimer	1-60 минут
Qoraptaǵy qurylǵynyñ ólshemi	366 x 326 x 357 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 bółme 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 Federasiyası, Novosibirsk q., Soltústik ótkel, 24a. tel. / Faks: +7 (383) 210-54-30.

www.sakura-dt.com

Партия №: 25S4045

Дата изготовления: 08/2025

Сделано в КНР

