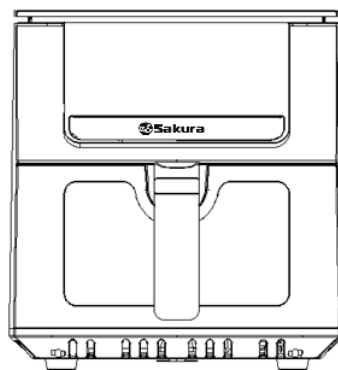




РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ АЭРОГРИЛЬ

Модель: SA-7691
Артикул: SA-7691BK



- Регулировка температуры 40-200°C
 - Таймер 1-60 минут
- Отсрочка старта от 30 минут до 12 часов
 - 7 л объем чаши
- Два положения решетки внутри чаши
 - 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.

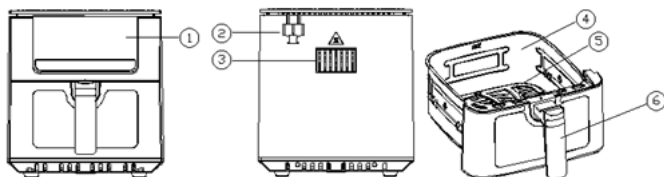
ПРЕДНАЗНАЧЕНИЕ ПРИБОРА

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.

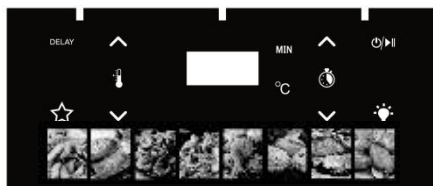
Продукты готовятся на решетке, которая вставлена в чашу. Чаша и решетка легко вынимаются и моются.

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).

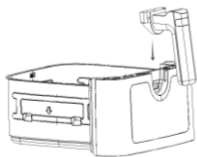


Рис 1.

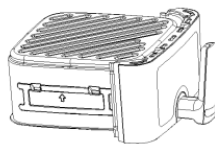
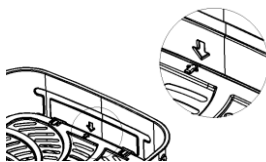


Рис 2.

- 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.
- Решетку внутри чаши можно расположить на верхнем уровне и готовить два блюда одновременно. Для этого совместите стрелку на решетке со стрелкой на внутренней поверхности чаши, как показано на рисунке ниже.



- 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 взяв 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, непрощедших 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° C.

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°C, а таймер на 5—10 минут. Чтобы разогреть пищу, установите температуру 150°C 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. 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.

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 данного 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.

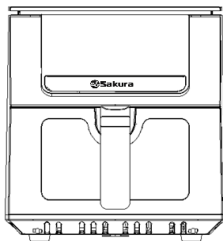
КОМПЛЕКТАЦИЯ

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	7 л
Регулировка температуры	40-200°C
Таймер	1-60 минут
Размер устройства в коробке:	330 x 315 x 335 мм

PAIDALANÝ JÓNINDEGI NUSQAÝLYQ AEROGRIL

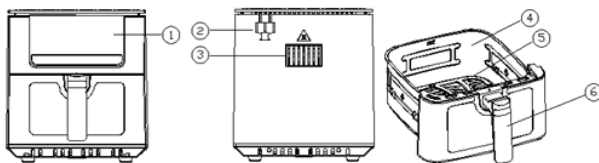


Úlgi: SA-7691
Maqala: SA-7691BK

QAÝIPSIZDIK SHARALARY

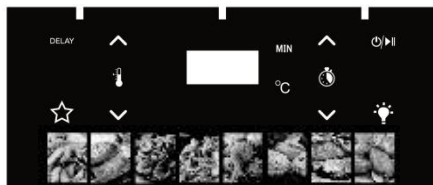
Elektr qurylýylaryn paidalaný kezinde órt, elektr togynýn soǵýý jáne/nemese jaraqat aly qayıpn azaitý úshin árqashan negizgi saqtıyq sharalarnı saqtaý kerek, oǵan kelesi sharalar kiredi: 1. Qurylýyn qospas buryn ony nusqaýlyqtı muqıat oqyp shyǵınyz jáne ony keiınirek paidalaný úshin saqtaınyz. Nusqaýlardı oryndamaý apatqa ákelýi múmkin. 2. Qurylýyn qoldanar aldynda onyń tamaqpen janasatyn barlyq bólikterin tazalaý kerek (tómendegi nusqaýlardı qaraınyz. "Jumysqa daıyndıq" bólimi). 3. Qurylýylardıń bul túrimen jumys isteýge daǵdylanbaǵan adamdarǵa, sondaı-aq múmkindigi shekteýli adamdar men balalarǵa osy qurylýyn qaýıpsiz paidalaný jáne onymen baılanystı táyekelderdi túsiný týraly nusqaý berilýi kerek. 4. Qurylýyn jáne onyń symyn balalardıń qoly jetpetin jerde saqtaınyz. 5. Aspap 8 jasqa deıingi balalarǵa jáne fizikalıyq, sensorlyq nemese aqyl-oi qabiletı shekteýli adamdarǵa (balalardy qosalǵanda), sondaı-aq olardıń qaýıpsizdigine jaýapty adamnyń aspapty paidalanýyna qatysty baqylaýda bolǵan nemese nusqaý bergen jaǵdailardy qospaǵanda, jetkilikti tájirbesi men bilimi joq adamdarǵa paidalanýǵa arnalmaǵan. Balalar qurylýynı jumys prosesinde baqylaýda bolýy kerek jáne qurylýymen onamaýy kerek. 6. Qurylý paidalanylmaǵan kezde jáne tazalaý aldynda shtepseldi rozetkadan alynyz. Qurastırý/bólshekteý aldynda, sondaı-aq quraldy tazalamas buryn quraldy sytyrınyz. 7. Zaıymdalǵan symy nemese shanyshqısy bar qurylýyn paidalanbaınyz, sondaı-aq qurylý isten shyqqannan, qulaǵannan nemese qandaı da bir jolmen zaıymdalǵannan keiın. Qurylýyn tekserý jáne/nemese jóndeý úshin yákieletti qyzmet kórsetý ortalyǵyna aparý kerek. 8. Qurylý óndırishisi usynbaǵan nemese satpaǵan qosymsha qurylýylardy paidalaný órtke, elektr togynı soǵýyna nemese jaraqatqa ákelýi múmkin. 9. Aerogrıl barlyq jaǵynan basqa obektilderden keminde 10 sm qashyqtıqta ornатыlyz kerek. 10. Qyzyp ketpes úshin jeldetkishterdi jappaınyz. Aerogrılge bóge zattardy qoımaınyz. 11. Qurylýyn syrtta paidalanýǵa tyıym salynady: aýa grıl korpýsynıń ishine ylgal nemese bóge zattardıń túsýi onyń qatty zaıymdalýyna ákelýi múmkin. 12. Qurylýynıń korpýsynıń syǵa batırýǵa nemese ony sy aǵynynıń astyna qoıǵa tyıym salynady! Kiriktirilgen jeldetkishke ylgaldıń túsýine jol bermeıiz. 13. Qurylýyn ystyq gaz nemese elektr plıtasyna nemese onyń janyna, sondaı-aq qyzdyrylǵan peshke qoımaınyz. 14. Ystyq maımen nemese basqa ystyq sııyqtıqtarmen aerogrıldi jylıytý kezinde óte saq bolı kerek. Sondaı-aq, ystyq maıdy daıyndauǵa jáne joıǵa arnalǵan ydsty aly kezinde abai bolınyz. 15. Qoldanǵannan keiın shtepseldi rozetkadan ajyratınyz jáne onyń tikelei aerogrılde, ottyń nemese sydyń janında bolmaıyn qadaǵalaınyz. 15. Qurylýynı turmystyq jaǵdaıda tamaq daıyndau úshin paidalanýǵa bolady. Bul qurylýynı maqsatsyz paidalanbaınyz. Qurylýynıń alynbaly ydysynda ǵana pisirińiz! 16. Paidalaný kezinde qurylýynı qaraınsyz qaldırmaınyz. Jumys aiaqталǵannan keiın aerogrıldi jeliden ajyratınyz. Qayıpsizdik túraly qosymsha aqparat 1. Qysqa qyat symy uzyn Qyat symynıń shatasıy nemese soǵıy nátıjesinde paida bolatyn qaıyptı azaitý úshin qarastırılǵan. Bul ónimmen uzartqısh symdy paidalaný usynılmaıdy. Árqashan shtepseldi tikelei rozetkaǵa qosınyz. 2. Qurylýynı qosqan kezde qyat symyn tartpaınyz. Qyat symın durys paidalanbaı elektr togynı soǵıyǵa ákelýi múmkin. 3. Eger elektr jelisi basqa qurylýylarmen shamadan tys júktelse, sizdiń qurylýynı durys jumys istemeıi múmkin. Ol basqa qurylýylardan bólek rozetka arqıly jumys isteıi kerek. Maınyzdy: alǵashqy paidalaný kezinde tútin jáne/nemese iis paida bolıy múmkin. Bul qaılypty jaǵdaı jáne qurylý birneshe ret qoldanylǵannan keiın ótedi. Jumys kezinde jeldetkishten ystyq bý shyǵady. Qoldarınyz ben betińizdi jeldetkishten alys ustaınyz. 4. Eshqashan ingredientterdi maksimaldy belgiden joǵary ydsta tolytırmaınyz.

QURLYǴY QURLYǴYSY JÁNE BASQARÝ TAQTASY



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

Basqarý taqtasy



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

JUMYSAQ DAIYNDYQ

• Tómen temperaturada tasymaldaǵannan nemese saqtaǵannan keiin qurylyǵyny qosar aldynda bólmé temperaturasynda keminde 2 saǵat ustaý kerek. * Ónimdi abalap ashyrýnyz, barlyq oraý materialdaryn alyrýnz. Aerogrıldıń korpýsyn jumsaq, qurǵaq nemese dymqyl shúberekpen súrtiriz. Kórinetin aqaýlar joq ekenine kóz jetkizińiz. * Pisirý ydysyn aerogrıldıń tutqany paidalanyp tartyńyz. Tostaǵan men tostaǵan sóresin ystyq sýmen jáne jumsaq ydys jýǵysh zatpen jáne abrazivti emes gybkamen jaqsylap shaiyrýnz. Barlyq alynbaityn bólikterdi dymqyl shúberekpen súrtiriz. Eskertý. Ydys jýǵysh mashinada tostaǵan men tostaǵan toryn jýǵǵa ruqsat etiledi. Nazar aýdaryńyz! Eshbir jaǵdaida Qurylyǵyny sýǵa batyrmańyz! * Tostaǵannýn tutqasyn ornyna qoiyrýnz. Tostaǵandy tóńkerip, tutqany ustap turyp, tutqannýn myqtap bekitilgenine kóz jetkizý úshin shaiqańyz. * Qurylyǵyny ústel nemese ústel ústi siaqty taza, tegis, ystyqqa tózimdi betke qoiyrýnz. Betiniń turaqty ekenine jáne barlyq saqtyq sharalaryn saqtaýǵa múmkindik beretine kóz jetkizińiz. Betki Material joǵary temperaturǵa tózimdi bolýy kerek. * Qurylyǵyny qabyrǵaǵa nemese basqa qurylyǵylardyń janyna qoimańyz. Ústińgi jáne búirlerinde keminde 20 sm bos oryn bolýy kerek. Aerogrıldıń artqy jaǵynda sańylylardan shyqqan ystyq aya tym jaqyn zattardy eritpeyi úshin kem degende 20-30 sm bos oryn qaldyrý kerek. Perdelerdiń, perdelerdiń, qaǵazdyń jáne basqa da janǵysh materialdardyń janyna aerogrıl ornatydan aýlaq bolyrýnz. * Birinshi qoldanar aldynda aerogrıldı maksimaldy temperaturada 15-20 minýt qyzdyrý usynylady. Bul jylyqtyshtan óndiristik maıdy jaǵý jáne óndiristen jáne qoimada saqtaǵannan keiin aerogrıldegi bóǵde isterdi ketirý úshin qajet. Qyzdyrǵannan keiin tostaǵan men sóreniń bólmé temperaturasyna deiin sýǵanyn kútińiz jáne olardy jyly sýmen shaiyp, qurǵatyńyz. Qurylyǵy paidalanýǵa daıyn!

QURLYǴYNY PAIDALANY

1. Jeliklik symdy qýat kózine qosyrýnz. 2. Siz daıyndaǵyńyz keletin taǵamdardy daıyndańyz. 3. Alynbaly ydsty aerogrıldıń shyǵaryńyz, oǵan grıl ornатыńyz, ónimderdi grılge qoiyrýnz. Nazar aýdaryńyz! Tostaǵandy joǵarǵy

jaǵyna tamaqpen toltırmańız! Eskertý: ónimderdi bir-birine tyǵyz qoımaǵan durys. Ónim men qaqaq arasynda, sondaı-aq ónim men konteiner qabırǵalary arasynda keminde 1,5 — 2 sm qashyqtıq bar ekenine kóz jetkizińiz-bul ystyq aıanyń birkelki aınalymy úshin qajet. Nazar aıdaryńız! Aerogril ónimderdi ystyq aıamen qyzdyrady. Tostaǵandy maimen nemese maimen toltırmańız. Torǵa salmas buryn ónimniń ózin maimen nemese maimen jaǵǵa bolady. 4. Ydysty qurylyǵynyń korpysyna aqyrın salyńız, qurylyǵyny "qosy/bastaı/kidirtı" batırmasymen qosyńız. Eskertý. Eger aerogril sýyq bolsa, pisirı ýaqytına 3 minýt qosyńız nemese ingredientterdi júktemei qurylyǵyny aldın ala qyzdyryńız, shamamen 3-4 minýt. 5. Ádepki boıynsha, pisirı ýaqyty 15 minýt, temperaturá 180°C. qajet bolsa, temperaturá men ýaqytty retteı túmelerimen basqa pisirı ýaqyty men temperaturasyn ornатыńız. Nemese aldın ala ornатылған pisirı baǵdarlamalarynyń birin tańdańız. Pisirı prosesin bastaı úshin "Qosy/bastaı/kidirtı" túmesin qaitadan basyńız. 6. Pisirı prosesinde belgili bir ýaqytta displeide "buryly" jazýy paida bolady jáne dybystyq signal shyǵady. Osy kezde ydysty alyp tastap, birkelki pisirı úshin mazmunyn shaiqaǵa nemese aıdarýǵa bolady. 7. Artqy jaryqtı 2 minýtqa qosy úshin artqy jaryqtı qosy túmesin basyńız. Eger siz artqy jaryǵyn óshirgińiz kelse, qaitadan basyńız. 8. Keshiktirilgen bastaıdy ornаты. Qajetti temperaturá men pisirı ýaqytyn ornатықаннан keiin kúty ýaqytyn retteı rejimine óty úshin keshiktirilgen iske qosy túmesin basyńız. Yaqtıy ulǵaitı / azaitı túmesin paidalanyp, kúty ýaqytyn ornатыńız jáne rastaı úshin "Qosy/bastaı/kidirtı" iske qosy túmesin basyńız. Kúty ýaqyty aiaqtalǵannan keiin qurylyǵy avtomatty túrde iske qosylady. Eskertý: keshiktirilgen bastaıly ýaqytyn ornаты diapazonı 30 minýtтан 12 saǵatqa deiin. Ornаты qadamı 30 minýtтан 10 saǵatqa deingi diapazonı úshin 30 minýtty jáne 10 saǵattan 12 saǵatqa deingi diapazonı úshin 1 saǵatty quraıdy. 9. Qurylyǵyny qosqannan keiin, eger tostaǵan salynbasa nemese soıyna deiin salynbasa, sandyq indikatorıda ashıq (ashyq) degen jazý paida bolady. Tostaǵan durys ornатылғаннан keiin displei ádepki jumys rejimine oralady jáne qurylyǵyny ádettegeidei paidalanýǵa bolady. 10. Eger qurylyǵyny óshirı qajet bolsa, "qosy/bastaı/kidirtı" túmesin 3 sekýnd basyp turyńız. Eskertý: Eger qurylyǵy qosylǵannan keiin 5 minýt ishinde iske qosylmasa, ol kúty rejimine ótedi. Displeidi qaıta qosy úshin qıat túmesin basyńız. 11. Qurylyǵy belgilengen temperaturáǵa jetkende Taimer kerı sanaıdy bastaıdy. Taimerdiń janyndaǵy "MIN" (minýt) belgisi bir minýt qalǵanda sóniп, pisirı ýaqyty 60 sekýndтан 0-ge deiin eseptele bastaıdy. Pisirı aiaqtalǵannan keiin "MIN" belgisi qaitadan janady jáne displeide 0 kórsetiledi. 12. Qajet bolsa, qurylyǵyny toqtatı úshin pisirı kezinde "qosy/bastaı/kidirtı" kidirtı túmesin qysqasha basyńız. Taimer toqtap, qalǵan ýaqıtty kórsetedi. Pisirıdi jalǵastırýı úshin osy túmeni qaitadan basyńız. 13. Jumysty jeńildetı úshin ádepki pisirı baǵdarlamasyn tańdaı úshin Mázir túmesin basyńız. Baǵdarlamay tańdaǵannan keiin "Qosy/bastaı/kidirtı" Bastaı túmesin basyńız. Temperaturá men ýaqıt mánderin ýaqıt pen temperaturá parametrleri túmelerin bası arqyly ózǵertıge bolady. "Qosy/bastaı/kidirtı" túmesin bası arqyly baǵdarlamay rastaıңыз.

Бағдарлама	Температура	Уақты, min	Бағдарлама	Температура	Бағдарлама
Kartop	200°C	25	Balyq	165°C	15
Таıықтыń аiaqtary	185°C	40	Teńiz ónimderi	160°C	12
Et	180°C	17	Pisirı	160°C	30
Pissa	180°C	8	Qanattar	180°C	23

14. Pisirıdiń ortasynda birkelki pisirı úshin ingredientterdi shaiqaıy qajet bolýy múmkin. Bul úshin eki nusqa bar: • Ydysty qurylyǵydan alyńız tutqany ustap turyp, qurylyǵy birden jumysyn toqtatady. Ingredientterdi shaiqaıyız, sodan keiin ydysty qaitadan salyńız, qurylyǵy avtomatty túrde jumysyn jalǵastırady. • Aldymen qurylyǵyny toqtatı úshin "Qosy/bastaı/kidirtı" kidirtı túmesin basyńız, sodan keiin ydysty qurylyǵydan alyńız, ingredientterdi shaiqaıyız, ydysty qaitadan salyńız, pisirıdi jalǵastırı úshin kidirtı túmesin qaitadan basyńız. Pisirı prosesinde belgili bir ýaqytta displeide "buryly" jazýy paida bolady jáne dybystyq signal shyǵady. Osy kezde ydysty alyp tastap, birkelki pisirı úshin mazmunyn shaiqaǵa nemese aıdarýǵa bolady. Pisirı aiaqtalǵannan keiin 3 dybystyq signal estiledi, jaryqdiodty displeide "óshirı" kórsetiledi (óshirıli.). Eskertý: Eger pisirı aiaqtalǵannan keiin 2 minýt ishinde eshqandaı áreket jasalmasa, displei ádepki parametrleri kórsetedi. 15. Tostaǵandy alyp tastap, ingredientterdiń dayyndıǵyn tekserińız. Eger olar áli daıyn bolmasa, tostaǵandy qaitadan salyńız da, taimerdi sol temperaturáda birneshe minýtqa qoiyńız. Eskertpeler: - tostaǵan tartıлған kezde temperaturá áli de joǵary bolady jáne ony ystyqqa tózimdi betke qoiy kerek; - ydysty aly úshin ydysty tóńkermeńiz, ótkeni onyń túbinde jinalǵan mai taǵamǵa quıladı, eger kesekter úlken bolsa-qysqyshtardy qoldanyńız; - aerogril ónimderiniń keibir túrlerini dayndaǵan kezde bý shyǵıy múmkin. Birinshi porsia daıyn bolǵannan keiin, qyzdyryлған aerogril kelesi porsiaǵa daıyn bolady.

KEPILDİK QYZMET KÓRSETÝ SHARTTARY

* Kepildik merzimi taıardy tutynıshyǵa bergен kúnнен bastap 12 aıdy quraıdy. * Kepildik jóndeı kepidik talonynda kórsetilgen yákieetti servistik ortalyqtarda júrgiziledi. * Kepildik sharttary buıymdy iesine merzimdi tehnikalyq qyzmet kórsetıdi, ornатыdy jáne baptaıdy kózdemeidi, sondaı-aq buıymnyń tabıǵı tozýyna qoldanylmaıdy. * Tutynıshy qaıypisiz paidalanıy jáne saqtay erejelerin saqtayǵa mindetti. * Tehnikalyq qyzmet

kórsetý men jóndeýden kelesi jaǵdailarda bas tartylyý múmkin: * arnaly qosylydy qajet etetin qurylyǵy durys ornатылмаǵan jaǵdaıda; * mehanikalыq zaqymdanýlar, plombalardyń saqtalыq buzylǵan jaǵdaıda; * óz betinshe jóndeý belgileri, sondar-aq buyımdy durys paidalanbaý náıtjesinde Týndaǵan aqaýlar; * úi janýarlarynyń, kemirgishterdiń nemese turmystыq jándikterdiń zaqymdanýy bolǵan kezde; * qurylyǵynyń ishine bóǵde zattar, zattar, jándikter kirgen kezde; • dúlei zilzalalardan (naızaǵai, órt, sý tasqyny jáne t. b.) nemese bóǵde adamdardyń áreketterinen týndaǵan zaqym bolǵan kezde; * aspptyń tehnikalyq derekterine saıkes kelmetin parametrleri bar asppty elektr jelilerine qosydan týndaǵan zaqym bolǵan kezde; * ónimdi komersialyq maqsatta paidalaný náıtjesinde bólshekterdiń tozýy joǵarylaǵan kezde. Kepildik shyǵyn materialdaryna, aksesýarlarǵa qoldanylmady



Óndirýshi satyp alýshynyń aldın ala eskertýinsiz taýardyń jıntyqtalыq men syrtqy túrin ózǵertý quqyǵyn ózine qaldyrady.

Qurylyǵynyń qyzmet etý merzimi: 5 jyl.

JINAQTAÝ

1. Aerogrl	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

Nomınalды qyāt tutyný	1700 Вт
Elektr jelisiniń parametrleri	220-240 В, 50-60 Гц
Elektr togynyń soǵýynan qorǵaý klasy	I
Tostaǵannыń syıymdylyǵy	7 л
Temperatýrany retteý	40-200°C
Taimer	1-60 минут
Qoraptaǵy qurylyǵynyń ólshemi	330 x 315 x 335 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 bóıme Chunmao West Road, Zhong gong miao Street, Yinzhou district, Ningbo city, P. R China (Qytaı).

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

