



РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ



АЭРОГРИЛЬ

Модель: SA-7694

Артикул: SA-7694BK

- **Объем: 10л (5л + 5л)**
- **Мощность: 2600 Вт**
- **8 программ приготовления**
- **Регулировка температуры**
- **Таймер**
- **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.

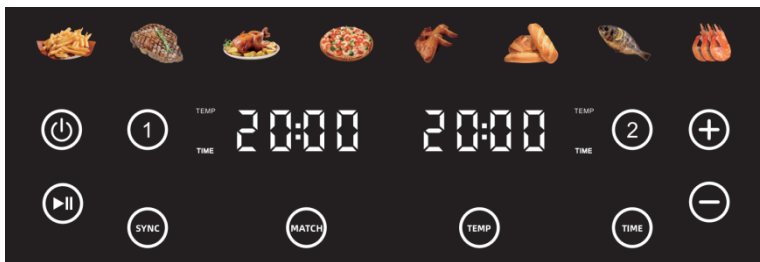
ПРЕДНАЗНАЧЕНИЕ ПРИБОРА

Аэрогриль — это бытовой электроприбор для приготовления пищи с помощью воздушной конвекции. Аэрогриль Sakura SA-7694BK 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.

ВНЕШНИЙ ВИД И УСТРОЙСТВО ПРИБОРА



ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ



ОПИСАНИЕ КНОПОК

Режим ожидания при подключении к сети После подключения к сети дисплей загорается полностью на 1 секунду. Через 1 секунду раздается звуковой сигнал, после чего система переходит в режим ожидания. Горит только **Кнопка «Вкл./Выкл.»** 

Кнопка «Вкл./Выкл.» Для выхода из режима ожидания нажмите кнопку «Вкл./Выкл.». Загорятся все индикаторы всех кнопок. Для установки настроек чаши 1 нажмите ①, на левом цифровом дисплее отображается «ON», на правом — «---». Значок ① при этом мигает. Выберите одну из предустановленных программ, нажимая соответствующие кнопки меню. На дисплее при этом будет попеременно отражаться время и температура для выбранной программы.

Регулировка температуры и времени

При необходимости вы можете изменить настройки температуры и времени для каждой программы. Для этого после выбора программы нажмите кнопку «TEMP» (температура) / «TIME» (время) и при помощи кнопок +/- выставьте нужные значения.

Также вы можете менять настройки температуры и времени в процессе готовки. Для этого нажмите значок нужной чаши (① или ②) и задайте новые параметры. Прибор возобновит работу с новыми настройками.

Режимы работы

Доступны 3 режима работы:

- 1) Только верхняя чаша
- 2) Только нижняя чаша
- 3) Одновременно обе чаши

Кнопка «SYNC» (синхронизация). Кнопка «SYNC» активирует функцию синхронизации. В этот момент на обоих цифровых дисплеях одновременно отображаются время и температура. После выбора настроек для обеих чаш нажатие этой кнопки позволяет синхронизировать окончание готовки в обеих чашах (чаша с меньшим временем приостанавливает готовку и ожидает чашу с большим временем). При активации функции SYNC индикаторы SYNC и MATCH должны гореть (значок SYNC мигает, а значок MATCH горит постоянно).

Кнопка «MATCH» (копирование). Нажатие кнопки «MATCH» копирует настройки другой чаши. Например, если для чаши 1 выбрана программа картофель фри, нажатие кнопки «MATCH» также установит режим приготовления картофеля фри в чаше 2. При выборе функции «MATCH» индикаторы SYNC и MATCH должны гореть постоянно (значок MATCH мигает, значок SYNC горит постоянно).

Напоминание о помешивании. Когда продолжительность работы достигнет 2/3 от общего времени, пользователю будет автоматически выдано напоминание (напоминание действует только при установленном времени ≥ 6 минут и только 1 раз). На цифровом дисплее отобразится «TURN» и прозвучат 5 звуковых сигналов, если пользователь вынет чашу и вставит ее обратно в течение 10 секунд, работа возобновится немедленно, и начнется обратный отсчет времени; если пользователь не выполняет никаких действий, прибор продолжит работу.

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.
- Вытащите чаши для приготовления из аэрогриля с помощью ручки. Снимите внутреннюю решетку, подняв ее вверх за центральную часть. Тщательно промойте чашу и решетку горячей водой с мягким моющим средством для посуды и неабразивной губкой. Влажной тряпочкой протрите все несъемные части. Устройство готово к эксплуатации!

Внимание! Запрещается мыть решетку и чаши в посудомоечной машине. Мойка под давлением воды и используемые в посудомоечных машинах химикаты могут повредить антипригарное покрытие.

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 соблюдать все меры предосторожности. Материал поверхности обязательно должен быть устойчивым к высоким температурам.
- Не ставьте прибор к стене или вблизи от других приборов. Должно быть не менее 10 см свободного пространства сверху и по бокам. Сзади аэрогриля следует оставить как минимум 20-30 см свободного пространства, чтобы горячий воздух, выходящий из отверстий, не оплавил предметы, находящиеся слишком близко. Избегайте установки аэрогриля рядом с занавесками, шторами, различной тканью, бумагой и прочими легковоспламеняющимися материалами.
- Не закрывайте вентиляционное отверстие, расположенное в задней части прибора.
- 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 и решетка 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 / чаши из аэрогриля, установите решетку, 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 верхом камеры, 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. Никогда не используйте чашу без решетки!
4. Аккуратно вставьте чашу / чаши в корпус прибора до щелчка.
 5. Подключите аэрогриль к сети. Нажмите кнопку «Вкл/Выкл».
 6. Нажмите ① и выберите программу для первой чаши. Нажмите ② и выберите программу для второй чаши.
 7. При необходимости отрегулируйте время и температуру приготовления при помощи кнопок «TEMP» (температура) и «TIME» (время).
 8. Нажмите кнопку  «Старт/Пауза», чтобы запустить процесс приготовления. На дисплее будет отображаться обратный отсчет времени и установленная температура.
- Примечание.** Добавьте 3 минуты к времени приготовления, если аэрогриль холодный, либо вы можете предварительно разогреть прибор до готовности без загрузки ингредиентов в течение примерно 4 минут.
9. Периодически вытаскивайте продукты, встряхивайте их или переворачивайте во время приготовления. Это нужно, чтобы блюдо получилось хрустящим и имело ровный цвет. Просто извлеките чашу из аэрогриля за ручку и встряхните ее или перемешайте деревянной лопаткой продукты. Когда чаша извлечена из прибора, процесс приготовления будет автоматически приостановлен. После возвращения чаши в аэрогриль, процесс приготовления возобновится. При встряхивании можно увидеть степень готовности продуктов.

10. По окончании установленного времени приготовления аэрогриль подаст звуковой сигнал, а на дисплее высветится надпись «OFF». Вентилятор продолжит работать еще в течение нескольких секунд. Извлеките чашу / чаши из устройства и поставьте ее на термостойкую поверхность.

Примечание. Процесс приготовления также можно завершить принудительно. Для этого нажмите кнопку «Вкл./Выкл.».

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

12. 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.

ПРЕДУСТАНОВЛЕННЫЕ ПРОГРАММЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Предустановленные программы помогут вам эффективно начать приготовление пищи.

Примечание: используйте приведенную ниже таблицу только для справки. Фактическое время и температура приготовления могут быть изменены в зависимости от количества или размера продуктов.

Программа		Температура (°C)	Время	Сигнал о переворачивании	Диапазон температур (°C)	Диапазон времени (минуты)
Картофель фри	верхняя чаша	200	18	есть	80-200	1-60
	нижняя чаша	200	24	есть	80-200	1-60
Стейк	верхняя чаша	180	15	есть	80-200	1-60
	нижняя чаша	180	18	есть	80-200	1-60
Курица	верхняя чаша	185	25	есть	80-200	1-60
	нижняя чаша	185	30	есть	80-200	1-60
Пицца	верхняя чаша	150	18	нет	80-200	1-60
	нижняя чаша	160	18	нет	80-200	1-60
Куриные крылышки	верхняя чаша	185	20	есть	80-200	1-60
	нижняя чаша	185	25	есть	80-200	1-60
Хлеб	верхняя чаша	160	20	есть	80-200	1-60
	нижняя чаша	160	20	есть	80-200	1-60
Рыба	верхняя чаша	180	15	есть	80-200	1-60
	нижняя чаша	180	18	есть	80-200	1-60
Креветки	верхняя чаша	160	10	есть	80-200	1-60
	нижняя чаша	160	15	есть	80-200	1-60

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 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 добавляйте масло, чтобы он получился хрустящим:

- очистите картофель и нарежьте его любым способом;
- замочите ломтики картофеля в воде на 30 минут, выньте и высушите их при помощи 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 моргать 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 свежеччищенного 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 °C.

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. 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 200 °C и прогрейте его в течение 5 минут. Очищенный картофель порежьте вдоль на 8-миллиметровые 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 20-25 минут, и 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.

Паприка — 1 ч. л.

Имбирь — 3 ломтика

Винный уксус — 2 ст. л.

Чеснок — 1 зубчик

Соевый соус — 2 ст. л.

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.

Чили в порошке — по вкусу

Соль — по вкусу

Оливковое масло — 2 ст. л.

Измельченный чеснок — 1 ч. 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.

Сливочное масло - 150 грамм размягчённое

Сахар - 120 грамм

Мука - 200 грамм

Миндальный ликер - 3 ст. ложки

Ванильный сахар — 1 пакетик

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.

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.

Внимание! Запрещается мыть корзину и поддон в посудомоечной машине: химикаты и высокое давление воды в посудомоечной машине могут послужить причиной отслоения антипригарного покрытия.

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.**



KZ

PAIDALANÝ JÓNINGEGI NUSQAÝLYQ



AEROGRIIL

Úlgi: SA-7694

Maqala: SA-7694BK

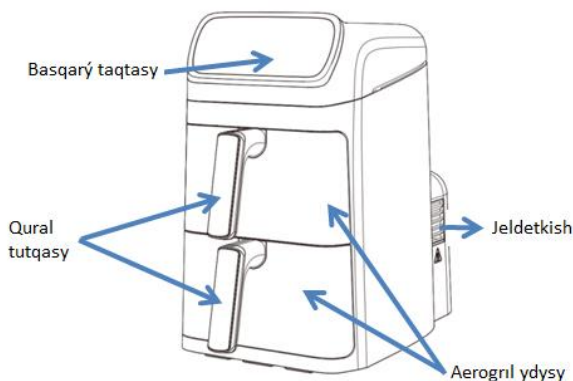
- * Kólemi: 10l (5l + 5l)
- * Qýaty: 2600 Vt
- * 8 pisirý baǵdarlamasy
- * Temperatýrany retteý
- * Taimer
- * Sensorlyq basqarý

QAÝIPSIZDIK SHARALARY

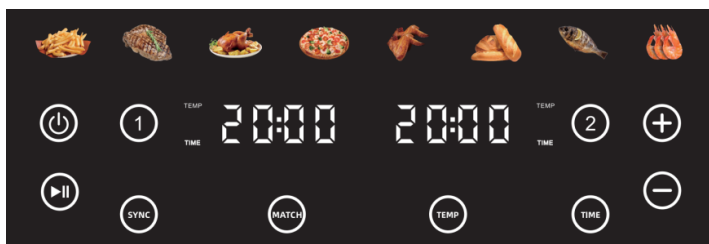
Elektr qurylgýlaryn paidalaný kezinde órt, elektr togynýn soǵýy jáne/nemese jaraqat alý qaýpın azaitý úshin árqashan negizgi saqtyq sharalaryn saqtaý kerek, oǵan kelesi sharalar kiredi: 1. Qurylgýnıy qospas buryn osy nusqaýlyqta muqiat oqyp shyǵyńyz jáne ony keiinirek paidalaný úshin saqtańyz. Nusqaýlardy oryndamaý apatqa ákelýi múmkin. 2. Qurylgýnıy qoldanar aldynda onyń barlyq bólikterin tazalaý kerek. Tamaqpen bailanysta bolatyn (kelesi nusqaýlyqta, "jumysqa daıyndyq" bólimin qarańyz). 3. Qurylgýlardyń bul túrimen jumys isteýge daǵdylanbaǵan adamdarǵa, sonдай-aq múmkindigi shekteýli adamdar men balalarǵa osy qurylgýnıy qaýipsiz paidalaný jáne onymen bailanysty táyekelderdi túsiný tyraly nusqaý berilyı kerek. 4. Qurylgýnıy jáne onyń symyn balalardyń qoly jetpeitin jerde

saқтаңыз. 5. Bul buyım 8 jasqa deiingi balalarǵa jáne fizikalıq, sensorlyq nemese aqyl-oi qabiletti shekteyli adamdarǵa (balalardy qosqa alǵanda), sondaı-aq olardyń qayıpsızdigine jáyapty adamnyń aspatty pıdalanýyna qatysty baqylaıda bolǵan nemese nusqaý bergen jaǵdailardy qospaǵanda, jetkilikti tájirbesi men bilimi joq adamdarǵa pıdalanýǵa arnalmaǵan. Balalar qurylǵynyń jumys prosesinde baqylaıda bolýy kerek jáne qurylǵymen oınamaýy kerek. 6. Qurylǵy pıdalanılmaǵan kezde jáne tazalaý aldynda shıepseldi rozetkadan alyńız. Qurastyryń/bólshekteý aldynda, sondaı-aq quraldy tazalamas buryn quraldy sytyńız. 7. Zaıymdalǵan symy nemese shanyshqysy bar qurylǵyny pıdalanbańız, sondaı-aq qurylǵy isten shyqqannan, qulaǵannan nemese qandai da bir jolmen zaıymdalǵannan keiin. Qurylǵyny tekserý jáne/nemese jóndeý úshin ýákieletti qyzmet kórsetý ortalyǵyna aparý kerek. 8. Qurylǵy óndirýshisi usynbaǵan nemese satpaǵan qosymsha qurylǵylardy pıdalaný órtke, elektr togynyń soǵýyna nemese jaraqatqa ákelýi múmkin. 9. Aerogrıl onyń beti basqa zattardan keminde 10 sm qashyqtıqta bolatyndaı etip ornатыlýy kerek. 10. Qyzyp ketpes úshin jeldetkishterdi jappańız. Aerogrılge bóǵde zattardy qoımańız. 11. Qurylǵyny syrta pıdalanýǵa tyıym salynady: aýa grıl kórpýsynyń ishine yǵal nemese bóǵde zattardyń túsýi onyń qatty zaıymdalýyna ákelýi múmkin. 12. Qurylǵynyń kórpýsyn syǵa batyryǵa nemese ony sy aǵynyń astyna qoıyǵa tyıym salynady! Kiriktirilgen jeldetkishke yǵaldyń túsýine jol bermeńiz. 13. Ystyq gaz nemese elektr plıtasyna nemese onyń janynda, sondaı-aq qyzdyrylǵan peshke qoımańız. 14. Quramynda ystyq mai nemese basqa ystyq sııyqtıqtar bar aerogrıldi jylıytqanda óte saq bolý kerek. Ystyq maıdy daıyndaýǵa jáne joiyǵa arnalǵan ydysty aly kezinde óte saq bolıńız. 15. Qoldanǵannan keiin shıepseldi rozetkadan ajyratıńız jáne onyń tikelei aerogrılde, ottyń nemese sydyń janynda bolmaýyn qadaǵalańız. 15. Qurylǵyny turmystıq jaǵdaıda tamaq daıyndaý úshin pıdalanýǵa bolady. Bul qurylǵyny maqsatsyz pıdalanbańız. 16. Nazar aıdaryńız: qurylǵynyń alynbaly ydysynda ǵana pisirińiz. 17. Qurylǵyny pıdalaný kezinde ony qaraýsyz qaldırmańız. 18. Jumys aıaqtalǵannan keiin, jeldetkish toqtalǵannan keiin, grıldi jeliden ajyratıńız. 19. Qysqa qyat symy uzyn Qyat symynyń shatasýy nemese soǵýy nátjesinde paida bolatyn qayıptı azatıy úshin qarastırılǵan. 20. Bul ónimmen uzartqysh symdy pıdalaný usynılmaıdy. Shıepseldi tikelei rozetkaǵa qosıńız. Qurylǵyny qosqan kezde qyat symyn tartpańız. Eskertıy: qyat symyn durys pıdalanbaı elektr togynyń soǵýyna ákelýi múmkin. 21. Eger elektr jelisi basqa qurylǵylarmen shamadan tys júktelse, sizdiń qurylǵyńız durys jumys istemeıy múmkin. Ol basqa qurylǵylardan bólek rozetka arqıly jumys isteıy kerek. Mańyzdy: birinshi ret qoldanǵan kezde tútin jáne/nemese jeńil iis paida bolýy múmkin. Bul qalypty jaǵdai jáne qurylǵy birneshe ret qoldanylǵannan keiin ótedi. Jumys kezinde jeldetkishten ystyq bý shyǵady. Qoldarıńız ben betińizdi jeldetkishten alys ustańız. Pisirý sikli aıaqtalǵannan keiin pisirý ydysyn aly kezinde abai bolıńız. Eshqashan ingredıentterdi maksimaldı belgidin joǵary ydysta toltırmańız.

QURYLǵYNÝNÝ SYRTQY TÚRI MEN QURYLIMY



BASQARÝ PANELI



TÚIMELERDÍN SIPATTAMASY Jelige qosylǵan kezde Kútý rejimi jelige qosylǵannan keiin displei tolyǵymen 1 sekýnd janady. 1 sekýndtan keiin dybystyq signal estiledi, sodan keiin júie kútý rejimine ótedi. Tek "qosy" batyrmasy janady./ Óshirý.» "Qosy" Batyrmasy./ Óshirý."Kútý rejiminen shyǵý úshin "Qosy" túimesin basyńyz./ Óshirý.". Barlyq túimelerdiń barlyq shamday janady. 1-tostaǵannıń parametrlerin ornaty úshin nuqyryńz, sol jaq sandyq displeide "ON", oń jaqta — "- - -"kórsetiledi. Bul kezde ② belgishesi jyplyqtaıdy. Tiisti mázir túimelerin basy arqyly aldın ala ornatyǵan baǵdarlamalaryń birin tańdaıyńz. Displei tańdalǵan baǵdarlamanyń yaqyty men temperaturasyn kezektesip kórsetedi. Temperaturı men yaqytty retteı Qajet bolsa, ár baǵdarlama úshin temperaturı men yaqyt parametrlerin ózǵertıge bolady. Ol úshin baǵdarlamany tańdaǵannan keiin "TEMP" (temperaturı) / "TIME" (yaqyt) túimesin basyp, + / - túimelerin paidalanyp qajetti mánderdi ornatyńyz. Sondai-aq, pisirý prosesinde temperaturı men yaqyt parametrlerin ózǵertıge bolady. Muny isteı úshin qajetti tostaǵannıń belgishesin nuqyryńz (②nemese②) jáne jańa opsıalardy ornatyńyz. Qurylyǵı jańa parametrlermen jumysyn jalǵastyradı. Jumys rejimderi 3 jumys rejimi bar: 1) tek joǵarǵy tostaǵan 2) tek tómengi tostaǵan 3) bir yaqytta eki tostaǵan "Sinhronday" batyrmasy (sinhronday). "Sinhronday" batyrmasy sinhronday fýnksiasyn iske qosady. Osy kezde eki sandyq displei de yaqyt pen temperaturıy bir yaqytta kórsetedi. Eki tostaǵannıń parametrlerin tańdaǵannan keiin, osy batyrmany basy eki ydsta da pisirýdiń aiaqtaılýın sinhrondayǵa múmkindik beredi (ydsty az yaqyt pisirýdi toqtatady jáne tostaǵandy kóp yaqyt kútedi). SYNC fýnksiasyn iske qosqan kezde SYNC jáne MATCH shamday jańy kerek (sync belgishesi jyplyqtaıdy jáne MATCH belgishesi únemi jańyp turady). "MATCH" batyrmasy (kóshirý). "MATCH" batyrmasyn basy basqa tostaǵannıń parametrlerin kóshiredi. Mysaly, eger 1-tostaǵanǵa fı baǵdarlamasy tańdalsa, "saıkestik" túimesin basy 2-tostaǵandaǵy fı kartobyn pisirý rejimin de ornatydy. "MATCH" fýnksiasyn tańdaǵanda, SYNC jáne MATCH shamday únemi jańyp turıy kerek (match belgishesi jyplyqtaıdy, SYNC belgishesi únemi jańyp turady). Aralastyry tıraly eskertı. Jumys uzaqtyǵy jalpy yaqytyń 2/3 bóligine jetkende, paidalanıshyǵa avtomatty túrde eske salı beriledi (eske salı tek belgilengen yaqytta ≥ 6 minıýt jáne tek 1 ret jaramdy). Sandyq displeide "burılıs" paida bolady jáne 5 dybystyq signal shyǵady, eger paidalanıshy tostaǵandy shyǵaryp, ony 10 sekýnd ishinde qaita salsa, jumys dereı jalǵasady jáne keri sanaq bastalady; eger paidalanıshy eshqandaı áreket jasamasa, qurylyǵı jumysyn jalǵastyradı.

JUMYSQA DAIYNDYQ

* Tómen temperaturıada tasymaldaǵannan nemese saqtaǵannan keiin qurylyǵıny qosar aldynda bółme temperaturıasynada keminde 2 saǵat ustaı kerek. * Ónimdi abailap ashyrıy, barlyq oray materialın alarıy. Aerogrıldiń korpýsyn jumsaq, qurǵaq nemese dymqyl shúberekpen súrtińiz. Kórinetin aqaylar joq ekenine kóz jetkizińiz. * Pisirý ydstaryn tutqany paidalanyp aerogrılden shyǵarıyńz. Ishki tordı ortalyq bólikten joǵarı kóterip alarıy. Ydst pen sóreni ystıyq sýmen jáne jumsaq ydst jýǵysh zatpen jáne abrazıvi emes gýbkamen jaqsylap shaiarıyńz. Barlyq alynbaıtyń bólikterdi dymqyl shúberekpen súrtińiz. Qurylyǵı paidalanýǵa daıyn! Nazar aıdaryńyz! Ydst jýǵysh mashınada tor men tostaǵandardy jýǵǵa bolmaıdy. Sý qysymymen jýy jáne ydst jýǵyshta qoldanylatyn himialyq zattar jabyspaıtyń jabıydy zaqymday múmkın. Nazar aıdaryńyz! Eshbir jaǵdaıda Qurylyǵıny sýǵa batyrmaıy! * Qurylyǵıny ústel nemese ústel ústi sıaqtı taza, tegis, ystıqqa tózimdi betke qoıyńız. Betińiń turaqtı ekenine jáne barlyq saqtıyq sharalaryn saqtıyǵa múmkindik beretinine kóz jetkizińiz. Betki Material joǵarı temperaturıǵa tózimdi bólyy kerek. * Qurylyǵıny qabyrǵaǵa nemese basqa qurylyǵılardıń jańyna qoımaıyńz. Ústińgi jáne búirińderinde keminde 10 sm bos orın bólyy kerek. Aerogrıldiń artqı jaǵında sańılaylardın shyqqan ystıyq aıa tym jaqın zattardy eritpeıy úshin kem degende 20-30 sm bos orın qaldıry kerek. Perdelerdiń, ártúri matalardıń, qaǵazdardıń jáne basqa da jańǵysh materialdardıń jańyna aerogrıl ornatydan aılaq bólyyńz. * Qurylyǵınyń artqı jaǵında ornalasqan jeldetkishti jappaıyńz. * Aerogrıl ystıyq aıamen jumys isterindikten, pisirý ydstaryn maımen toltırydıń qajeti joq. Aerogrıldi qoldanar aldynda tordı jáne tostaǵannıń ishın maıǵa malıńǵan maılyqpın maılaı jetkilikti. Bul jabyspaıtyń jabıydy saqtıyǵa jáne onıń zaqymdalıyń boldırmaıǵa kómektesedi. * Birinshi qoldanar aldynda aerogrıldi maksımaldı temperaturıada 15-20 minıýt qyzdyry usynıladı. Bul jylıtyqshtan óndiristik maıdy jaǵy jáne óndiristen jáne qoımada saqtaǵannan keiin aerogrılgeı bóge isterdi ketiriı úshin qajet. Qyzdyrǵannan keiin, tostaǵandar men sóreler bółme temperaturıasına deıin salqındaǵansha kútińiz jáne olardy jıly sýmen shaiarıyńz. ENDI SIZDİŇ AEROGRIŁ BIRINSHI TAǒAMDY DAIYNDAYǒA DAIYN!

QURYLǒNY PAIDALANÝ

1. Jelilik symdy qýat kózine qosıyńz. 2. Siz daıyndaǵıyńz keletin taǒamdardy daıyndaıyńz. 3. Tostaǵandy / tostaǵandardy aerogrılden shyǵarıyńz, grıldi ornatyńz, ónimdi grılge qoıyńz. Nazar aıdaryńyz! Eshqashan tolyq konteınerdi ónimdermen toltırmaıyńz. Eskertı: ingredientterdi bir-birine tyǵy qoımaǵan durys. Ónim men kameranıy ústińgi jaǵy, sondaı-aq ónim men konteıner qabyrǵalary arasynda keminde 1,5 — 2 sm qashyqtıyq bar ekenine kóz jetkizińiz-bul ystıyq aıanyń birkelki aınalıy úshin qajet. Nazar aıdaryńyz! Aerogrıl ónimderdi ystıyq aıamen qyzdyradı. Tostaǵandy maımen nemese maımen toltırmaıyńz. Tórǵa salmas buryn ónimniń ózin maımen nemese maımen jaǵıǵa bolady. Eshqashan torsyz ydstıy paidalanbaıyńz! 4. Shertilgenshe ydstıy / tostaǵandardy qurylyǵınyń korpýsyna aqıryń salıńz. 5. Aerogrıldi jelige qosıyńz. "Qosy/Óshirý" túimesin basıyńz. 6. Nuqıyńz ②jáne birinshi tostaǵanǵa arnalǵan baǵdarlamany tańdaıyńz. ②Túimesin basyp, ekinshi tostaǵanǵa arnalǵan baǵdarlamany tańdaıyńz. 7. Qajet bolsa, pisirý yaqyty men temperaturıasyn "TEMP" (temperaturı) jáne "Yaqyt" (yaqyt) túimelerimen retteıiz. 8. Pisirý prosesin bastaıy úshin "bastaı/kidirtı" túimesin basıyńz. Displeide keri sanaq jáne ornatyǵan temperaturıa kórsetiledi. Eskertı. Eger aerogrıl sýyq bolsa, pisirý yaqytyna 3 minıýt qosıyńz nemese ingredientterdi salmaı-aq, qurylyǵıny pisirgenge deıin shamamen 4 minıýt aldın ala qyzdyrǵıǵa bolady. 9. Taǒamdardy mezgil-mezgil shyǵarıp alarıyńz,

shaiqarıńyz nemese pisirıy kezinde aýdaryńyz. Bul taǵamdy qytyrlaq jáne birkelki túske ie etıy úshin qajet. Tostaǵandy aerogrılden tutqasynan shyǵaryp, ony shaiqarıńyz nemese aǵash shpatelmen aralastyryńyz. Ydys qurylyǵdan shyǵarylǵan kezde, pisirıy prosesi avtomatty túrde toqtatylady. Tostaǵan aerogrılge oralǵannan keiin pisirıy prosesi qaita bastalady. Shaiqarý kezinde siz taǵamnyń qanshalyqty daıyn ekenin kóre alasyz. 10. Belgilengen pisirıy yaqyty aiaqtalǵannan keiin aerogrıl dybystyq signal beredi, al displeide "off" jazıy kórsetiledi. Jeldetkish taǵy birneshe sekıynd jumys isteı beredi. Ydsty / tostaǵandardy qurylyǵdan alyńyz jáne ony ystyqqa tózimdi betke qoıyńyz. Eskertıy. Pisirıy prosenin májbúrlap aiaqtayǵa bolady. Ol úshin "Qosy" túmesin basyńyz./ Óshiriı." 11. Eger ydys áli daıyn bolmasa, ydsty qaitadan ornатыrýy jáne taimerdi taǵy birneshe minútqa ornатыrýy. 12. Daıyn ydsty tabaqqa nemese basqa ydysqa aqyrın jiberińiz. Eskertpeler: - ydsty aly úshin ydsty tóńkermeńiz, óitkeni onyń túbinde jinalǵan mai taǵamǵa qııylady, eger kesekter úlken bolsa-qysqyshtardy qoldanyńyz; - aerogrıl ónimderiniń keibir túrlerin daıyndaǵan kezde bý shyǵyń múmkin. Nazar aýdaryńyz! Pisirilgen taǵamdy ydsta qaldyrmańyz, sebebi jabyspaıtyn jabyn osyǵan bailanysty zaqymdalıy múmkin.

TAZALAY JÁNE KÚTIM

* Tazalay aldynda qurylyǵyny rozetkadan ajyratyńyz jáne qurylyǵynyń salqynndaǵanyna kóz jetkizińiz (bul kem degende 30 minútty alady). * Ydys pen tordy qurylyǵdan alyńyz, olar bólme temperatırasyna deiin salqyndayy kerek. Elektr togynyń soǵyın boldyrmaı úshin symdy, shanyshqyny jáne búkil Qurylyǵyny syǵa nemese basqa surıyqyqqa batyrmańyz. Nazar aýdaryńyz! Ydys pen tordy pisirgennen keiin birden syǵa nemese sy aǵynynyń astyna batyrmańyz. Temperatıranıyń kúrt ózgerııne bailanysty jabyspaıtyn jabyn qabyrshaqtanıy múmkin. TOSTAǵAN MEN TORDY TAZALAY ÚSHIN: Tostaǵan men tordy taza, jumsaq gybkamen nemese shúberekpen jyly, sabıyndy syımen shaiıyńyz. Eshqashan metal qyrǵyshtardy nemese qatty nemese abrazıvti tazalaǵyshtardy qoldanbańyz, sebebi olar jabyspaıtyn jabıyndy zaqymdayy múmkin. Nazar aýdaryńyz! Ydys jyǵysh mashınada sebet pen naıany jyǵa tyıym salınady: ydys jyǵysh mashınadaǵy himialyq zattar men sydıń joǵary qysymy jabyspaıtyn jabıynnyń bólinııne ákelıy múmkin. Eskertıy: eger ydstyń búirirlerine nemese torǵa tamaq bólikteri jabysyp qalsa, ydysqa sabıyndy sy qııyp, shamamen 10 minút kútińiz, nege tamaq qaldyqtaryn gybkamen aqyrın alyp tastaıyız. Úlken tamaq qaldyqtaryn ketirıy úshin aǵash nemese rezeńke shpateldi paidalanıyız QURYLYǵYNY KORYSYN TAZALAY ÚSHIN: Korpıstyń ishın jáne syrtyń dymqyl shúberekpen, sodan keiin qurǵaq shúberekpen súrtińiz. Aerogrıldi jınaıyız. Barlyq bólikterdiń ornına qoıylǵanyna kóz jetkizińiz, olar taza jáne qurǵaq. Qurǵaq jáne salqyn jerde, kún saılesinen alys jáne balalardyń qoly jetpeitin jerde saqtayıyız. Qurylyǵ rozetkadan óshiriıli kúde saqtalıy kerek.

QURALDY KÁDEGE JARATY

Ónimniń qyzmet etıy merzimi aiaqtalǵannan keiin ony qarapaıym turmystyq qoqyspen birge tastaıǵa bolmaıdy. Onyń ornına, ol federaldy nemese jergilikti zańdarǵa saıkes keiinnen qaita óndeıy jáne joıy úshin elektr jáne elektrondy jabdyqtardy tiisti qabyldaıy pýnktine kádege jaratıyǵa tapsyryladı. Osy ónimdi durys kádege jaratıy qamtamasyz ete otyryp, siz tabıǵi resıystardy ónemdeyge kómektesesiz jáne durys emdelmegen jaǵdaıda qorshaǵan ortaǵa jáne adamdardyń densaılyǵına zian keltirmeıyge kómektesesiz. Bul ónimdi qabyldaıy jáne kádege jaratıy orındary tıraly tolyǵyraq aqparatty jergilikti mýnispaldy organdardan nemese turmystyq qoqystardy shyǵaratın kásiportynnan alyǵa bolady.

KEPILDIK QYZMET KÓRSETY SHARTTARY

* Kepildik merzimi taıardy tutynshyǵa bergen kúnnen bastap 12 aidy quraıdy. * Kepildik jóndeıy kepidik talonynda kórsetilgen yákiletti servistik ortalyqtarda júrgiziledi. * Kepildik sharttary buıymdy iesine merzimdi tehnikalyq qyzmet kórsetıydi, ornатыdy jáne baptaıdy kózdemeıdi, sondaı-aq buıymnyń tabıǵı tozıyna qoldanylmaıdy. * Tutynshy qaıypsiz paidalanıy jáne saqtaıy erejelerin saqtaıyǵa mindetti. * Tehnikalyq qyzmet kórsetıy men jóndeıyden kelesi jaǵdaılarda bas tartılyy múmkin: * arnaıy qosylydy qajet etetin qurylyǵy durys ornатылмаған jaǵdaıda; * mehanikalyq zaqymdanıylar, plombalardyń saqtalıy buzylǵan jaǵdaıda; * óz betinshe jóndeıy belgileri, sondaı-aq buıymdy durys paidalanbaıy nátijesinde Týyndaǵan aqaylar; * úi janıarlarınyń, kemirgishterdiń nemese turmystyq jándikterdiń zaqymdanıy bolǵan kezde; * qurylyǵynyń ishine bóge zattar, zattar, jándikter kirgen kezde; * dúlei zilzalalardan (naızaǵai, órt, sy tasqyny jáne t. b.) nemese bóge adamdardyń áreketterinen týyndaǵan zaqym bolǵan kezde; * aspptyń tehnikalyq derekterine saıkes kelmeitin parametrleri bar asppty elektr jellirine qosıydan týyndaǵan zaqym bolǵan kezde; * ónimdi komersialyq maqsatta paidalanıy nátijesinde bólshekterdiń tozıy joǵarylaǵan kezde. * Kepildik kerek-jaraqtarǵa, kerek-jaraqtarǵa qoldanylmaıdy.



Óndiriıshi satıp alyshynyń aldın ala eskertiınsiz taıardyń jyntyqtalıy men syrtyq túrin ózgerıy quıyǵyn ózine qaldıradı. Qurylyǵynyń qyzmet etıy merzimi: 5 jyl.

КОМПЛЕКТАЦИЯ / JINAQTAÝ

1. Аэрогриль / Aerogril	1 шт.
2. Чаша с ручкой / Tutqasy bar tostağan	2 шт.
3. Решетка / Tor	2 шт.
4. Руководство по эксплуатации / Paidalaný jónindegi Nusqaýlyq	1 шт.
5. Книга рецептов / Reseptter kitaby	1 шт.
6. Гарантийный талон / Kepildik talony	1 шт.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ / ТЕХНИКАЛЫҚ СИПАТТАМАЛАР

Номинальная потребляемая мощность / Nominaldy qýat tutyný	2600 Вт
Параметры электросети / Elektr jelisiniń parametrleri	220-240 В, ~50-60 Гц
Класс защиты от поражения электротоком / Elektr togynyń soǵýynan qorǵaý klasy	I
Емкость одной чаши / Tostaǵannıń sııymdylyǵy	5 л
Количество автоматических программ / Avtomatty baǵdarlamalar sany	8
Регулировка температуры / Temperatýrany retteý	80-200°C
Таймер / Taımer	1-60 минут
Длина шнура / Symnıń uzyndyǵy	0,8 м
Размер устройства в упаковке / Qaptamadaǵy qurylǵynyń mólsheri	475×295×459 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.: +7 (383) 210-54-30.

www.sakura-dt.com

Óndirýshi: Ningbo OXEN IMPORT AND EXPORT CO., LTD. Meken-Jayı: Joq.157, 2313 bółme Chenmao West Road, Zhonggongmiao Street, Yinzhou district, Ningbo city, P. R China (Qytai).

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

Партия № / Partia №: 25S4011

Дата изготовления / Shıǵarylǵan kúni: 10/2025

Сделано в КНР / QHR-da jasalǵan

