



РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

АЭРОГРИЛЬ

Модель / Артикул: SA-7680

- Регулировка температуры 65 - 250°C
- Таймер на 60 минут со звуковым сигналом
- Чаша из жаропрочного стекла 12л
- Расширительное кольцо для увеличения объема до 17л
- Механическое управление
- Мощность: 1500 Вт

Уважаемый покупатель!

Благодарим Вас за выбор торговой марки SAKURA. Надеемся, что приобретённый 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 руководство по эксплуатации перед включением прибора и сохраните его для дальнейшего использования. Несоблюдение инструкций по применению может привести к несчастному случаю.
2. Перед использованием прибора тщательно промойте 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 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 используют для приготовления пищи в бытовых условиях. Не используйте прибор не по назначению.

16. **Внимание: готовьте только в съемной чаше прибора.**

17. Не оставляйте прибор без присмотра во время использования. По окончании работы отключите аэрогриль от сети.

18. Не рекомендуется использовать удлинитель с данным изделием. Всегда подключайте вилку непосредственно к розетке.

19. Не натягивайте шнур питания при подключении прибора. 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! В течение первых нескольких минут первого использования вы можете заметить дым и/или легкий запах. 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.

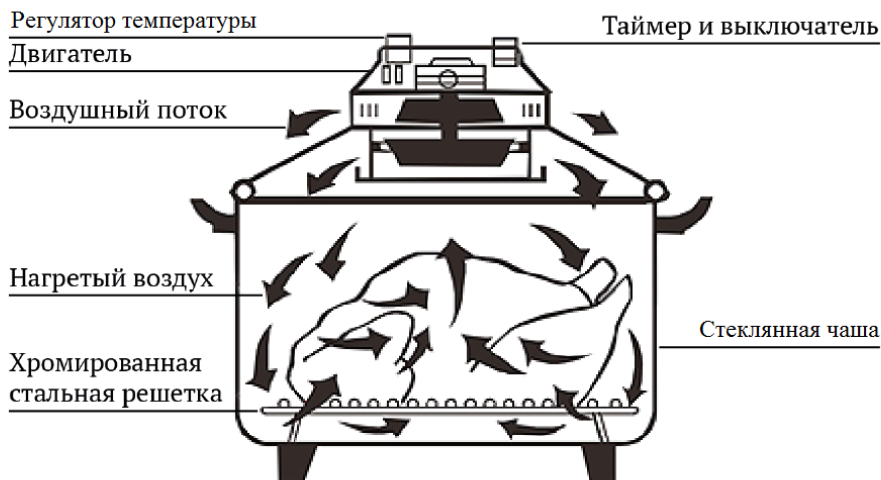
ПРЕДНАЗНАЧЕНИЕ ПРИБОРА

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

Аэрогриль Sakura SA-7680 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.

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

ВНЕШНИЙ ВИД И УСТРОЙСТВО ПРИБОРА



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 решетки горячей водой с мягким моющим средством для посуды и неабразивной губкой и вытрите насухо.

Внимание! Ни в коем случае не погружайте корпус прибора в воду!

• Поместите прибор на чистую, плоскую, термостойкую поверхность, такую как стол или столешница. Убедитесь, что поверхность устойчива и позволяет соблюсти все меры предосторожности. Материал поверхности обязательно должен быть устойчивым к высоким температурам.

• Не ставьте прибор близко к стене или вблизи от других приборов. Должно быть не менее 15 см свободного пространства сверху и по бокам. Избегайте установки аэрогриля рядом с занавесками, шторами, различной тканью, бумагой и прочими легковоспламеняющимися материалами.

• Не закрывайте вентиляционное отверстие.

• 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.

ТЕПЕРЬ ВАШ АЭРОГРИЛЬ ГОТОВ К ПРИГОТОВЛЕНИЮ ПЕРВОГО БЛЮДА!

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПРИБОРА

1. Подключите сетевой шнур к источнику питания.
2. Подготовьте продукты, которые собираетесь приготовить.
3. Установите решетку в чашу, затем поместите на решетку продукт.

Внимание! Никогда не заполняйте чашу выше максимальной отметки.

Примечание: Ингредиенты лучше укладывать не плотно друг к другу. 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. Не используйте чашу без решетки!

4. Аккуратно накройте чашу крышкой. При необходимости объем чаши можно увеличить, установив на чашу расширительное кольцо.

5. Включите аэрогриль, установив таймер на желаемое время приготовления (1-60 минут). При этом загорятся световые индикаторы.

6. Установите регулятор температуры на необходимое значение от 65 до 250°C. Нагревательный элемент начнет работать.

Важно! Для ускорения процесса приготовления и при приготовлении замороженных продуктов рекомендуется предварительно прогреть прибор на максимальной температуре в течение 3-5 минут.

7. При необходимости периодически переворачивайте продукты щипцами или встряхивайте их во время приготовления.

Внимание! Чаша для приготовления и решетка внутри нее становятся очень горячими в процессе приготовления, не прикасайтесь к ним!

8. По истечении заданного времени прозвучит звуковой сигнал и световой индикатор погаснет. Если блюдо еще не готово, установите таймер еще на несколько минут.

9. Аккуратно переложите готовое блюдо в тарелку или другую емкость.

Примечания:

- 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 порция продуктов 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. Для приготовления хрустящего картофеля фри подготовленный картофель укладывается в чашу в два слоя, 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.

4. Чтобы смазать маслом более крупные продукты (например, куриные голени или куски мяса):

- промокните продукты салфеткой или полотенцем;

- 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, не прошедших предварительную подготовку (например, при приготовлении свежечистенного картофеля или сырой курицы). Масло улучшит вкус блюда и создаст хрустящую корочку.

8. Не кладите слишком много масла, так как это может привести к тому, что корочка будет менее хрустящей, а еда — более жирной.

9. В процессе приготовления слишком жирных продуктов, например колбасок или жирного мяса, из чаши может идти белый дым. Такие продукты можно готовить в панировке, чтобы жир не стекал в чашу.

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 термостойкой пергаментной бумаге, уложенной в чашу. Старайтесь использовать как можно меньше бумаги, чтобы вокруг еды оставалось место для циркуляции воздушного потока.
12. Не кладите бумагу для запекания или алюминиевую фольгу на дно чаши, где скапливается жир и кусочки пищи. Циркуляция воздуха будет затруднена 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 180 °C.
15. Перед приготовлением выпечки предварительно разогрейте прибор в течение 5 минут.
16. Вы можете использовать аэрогриль для разогрева готовых блюд. Для этого установите температуру на 80 - 150°C, а таймер на 5—10 минут.

Рекомендуемое время и температура приготовления для разных продуктов:

Продукт	Время	Температура
Курица	30-40 мин	180-200°C
Рыба	10-15 мин	130-150°C
Свинина	15-20 мин	180-200°C
Торт	10-12 мин	140-160°C
Омар	12-15 мин	140-160°C
Креветка	10-12 мин	150-180°C
Сосиска	10-13 мин	120-150°C
Арахис	10-15 мин	140-160°C
Жареный хлеб	8-10 мин	120-140°C
Картофель	12-15 мин	180-200°C
Куриные крылышки	15-20 мин	150-180°C
Краб	10-13 мин	140-160°C
Хот-доги	5-8 мин	190-210°C
Ребрышки барбекю	18-20 мин	220-240°C

РЕЦЕПТЫ

Острые куриные ножки

Куриные голени — 1 или 2 слоя

Оливковое масло — 1 ст. л.

Винный уксус — 2 ст. л.

Соевый соус — 2 ст. л.

Паприка — 1 ч. л.

Имбирь — 3 ломтика

Чеснок — 1 зубчик

Установите температуру аэрогриля 180 - 200°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. Установите таймер на 10—15 минут. По истечении 15 минут, переверните ножки, понизьте температуру до 150 °C и продолжайте готовить еще 10-15 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 криветки и вымойте их. Смешайте оливковое масло и специи, натрите этой смесью криветки и оставьте их мариноваться в течение 20 минут. Уложите маринованные криветки на решетку в чаше. Установите таймер на 10-15 минут. Запекайте криветки до готовности.

ЧИСТКА И УХОД

- Перед очисткой отключите прибор от электросети и убедитесь, что устройство остыло.
- Во избежание поражения электрическим током не погружайте шнур, вилку и корпус прибора в воду или другую жидкость.

Внимание! Не погружайте чашу в воду или под струю воды сразу после приготовления. Из-за резкого перепада температур чаша может деформироваться.

Промойте чашу и решетку теплой мыльной водой с помощью чистой мягкой губки или ткани. Не используйте металлические скребки или жесткие или абразивные чистящие средства.

Допускается мыть чашу и решетки в посудомоечной машине.

Примечание: Если к чаше или к решетке 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 крышку изнутри и снаружи влажной тканью, а затем сухой тканью. Соберите аэрогриль. Убедитесь, что все детали установлены на место, они чистые и сухие.

Поставьте прибор на хранение в сухое 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.

Внимание! Вследствие постоянного совершенствования продукции производитель сохраняет за собой право на внесение изменений в конструкцию, комплектацию и технические характеристики.

ПАЙДАЛАНУ НҰҚСАУЛЫҒЫ

АУА ГРИЛЬ

Үлгі / мақала: SA-7680

- Температураны реттеу 65 - 250°C
- Дыбыстық сигналы бар 60 минуттық таймер
 - Ыстыққа төзімді шыны ыдыс 12 л
- Дыбыс деңгейін 17 л дейін арттыру үшін кеңейту сақинасы
 - Механикалық бақылау
 - Қуаты: 1500 Вт

ҚАУІПСІЗДІК ШАРАЛАРЫ

Электр құрылғыларын пайдаланған кезде өрт, электр тогының соғуы және/немесе жеке жарақат алу қаупін азайту үшін төмендегілерді қамтитын негізгі қауіпсіздік шараларын әрқашан сақтау керек:

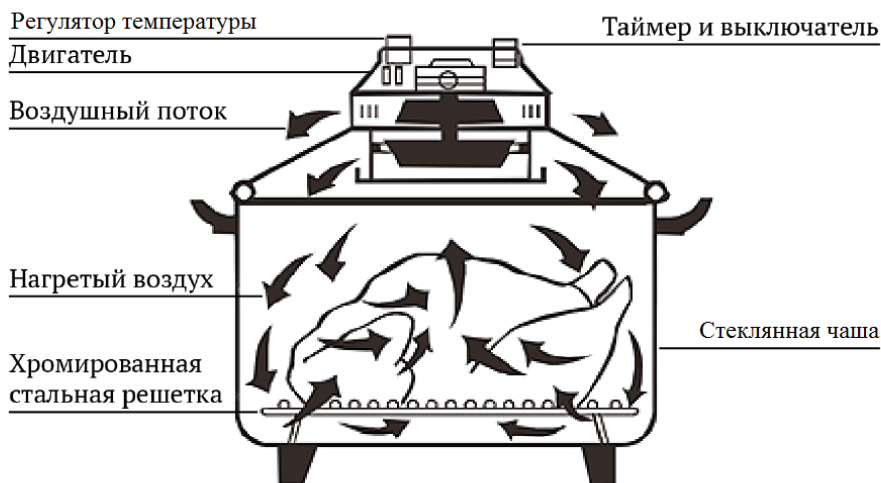
1. Құрылғыны қоспас бұрын нұсқаулықты мұқият оқып шығыңыз және оны болашақта пайдалану үшін сақтаңыз. Пайдалану нұсқауларын орындамау апатқа әкелуі мүмкін.
2. Құрылғыны пайдаланбас бұрын оның тағамға тиетін барлық бөліктерін жақсылап шайыңыз (төмендегі нұсқауларды қараңыз. «Пайдалануға дайындық» бөлімі).
3. Құрылғының бұл түрімен жұмыс істеуге дағдыланбаған адамдарға, мүгедектерге және балаларға бұл құрылғыны қалай қауіпсіз пайдалану керектігін және оған байланысты қауіптерді түсінуді үйрету керек.
4. Құрылғыны және оның сымын балалардың қолы жетпейтін жерде сақтаңыз.
5. Бұл құрылғы балалардың немесе физикалық, сенсорлық немесе ақыл-ой қабілеттері шектеулі немесе тәжірибесі мен білімі жоқ адамдардың (соның ішінде балалар) пайдалануына арналмаған, егер оларға жауапты тұлға құрылғыны пайдалану туралы нұсқау бермесе немесе қадағалаусыз. олардың қауіпсіздігі үшін. Құрылғы жұмыс істеп тұрған кезде балаларды қадағалау керек және құрылғымен ойнауға болмайды.
6. Пайдаланбаған кезде және тазалау алдында ашаны розеткадан суырыңыз. Құрастыру/бөлшектеу алдында және құрылғыны тазалау алдында құрылғыны суытыңыз.
7. Құрылғыны сымы немесе ашасы зақымдалған болса, немесе құрылғы істен шыққан, құлаған немесе қандай да бір жолмен зақымдалған болса, қолданбаңыз. Құрылғыны тексеру және/немесе жөндеу үшін уәкілетті қызмет көрсету орталығына апару керек.
8. Өндіруші ұсынбаған немесе сатпайтын керек-жарақтарды пайдалану өртке, электр тогының соғуына немесе жарақатқа әкелуі мүмкін.
9. Конвекциялық пешті оның беті басқа заттардан кемінде 10 см қашықтықта болатындай етіп орнату керек.
10. Қызып кетуді болдырмау үшін желдету саңылауларын жаппаңыз. Ауа қуырғыштың үстіне бөгде заттарды қоймаңыз.
11. Құрылғыны ашық ауада пайдалануға тыйым салынады: ауа қуырғыш корпусының ішіне ылғал немесе бөгде заттардың түсуі оның елеулі зақымдалуына әкелуі мүмкін.
12. Құрылғы корпусын суға батырмаңыз немесе ағын судың астына қоймаңыз! Кіріктірілген желдеткішке ылғалдың түсуіне жол бермеңіз.
13. Ыстық газ немесе электр плитасының үстіне немесе жанына қоймаңыз немесе қыздырылған пешке қоймаңыз.
14. Құрамында ыстық май немесе басқа ыстық сұйықтықтары бар ауа қуырғышты жылжитқанда, өте сақ болыңыз. Пісіруге арналған ыдысты алып тастағанда және ыстық майды қоқысқа тастағанда өте сақ болыңыз.
15. Пайдаланғаннан кейін ашаны электр розеткасынан ажыратыңыз және оның тікелей конвекциялық пешке, отқа немесе суға жақын орналаспағанына көз жеткізіңіз.
15. Құрылғы үйде тамақ дайындау үшін қолданылады. Құрылғыны басқа мақсаттарда пайдаланбаңыз.
16. Назар аударыңыз: тек аспаптың алынбалы ыдысында пісіріңіз.
17. Құрылғыны пайдалану кезінде қараусыз қалдырмаңыз. Аяқтағаннан кейін ауа қуырғышты розеткадан ажыратыңыз.
18. Бұл өніммен ұзартқыш сымды пайдалану ұсынылмайды. Әрқашан ашаны тікелей розеткаға қосыңыз.
19. Құрылғыны қосу кезінде қуат сымынан тартпаңыз. Қуат сымын дұрыс пайдаланбау электр тогының соғуына әкелуі мүмкін.

20. Электр желісі басқа құрылғылармен шамадан тыс жүктелсе, құрылғыңыз дұрыс жұмыс істемеуі мүмкін. Ол басқа құрылғылардан бөлек розетка арқылы жұмыс істеуі керек. Маңызды! Алғашқы пайдаланудың алғашқы бірнеше минутында түтін және/немесе шамалы иіс сезілуі мүмкін. Бұл қалыпты жағдай және құрылғы бірнеше рет пайдаланылғаннан кейін жоғалады. Жұмыс кезінде желдеткіштен ыстық бу шығады. Қолдарыңызды және бетіңізді желдеткіш саңылаулардан алыс ұстаңыз. Пісіру циклі аяқталғаннан кейін ыдысты алған кезде абай болыңыз. Тостағанды ешқашан максималды деңгейден жоғары ингредиенттермен толтырмаңыз.

ҚҰРЫЛҒЫНЫҢ МАҚСАТЫ

Эйр гриль — ауа конвекциясын пайдаланып тамақ пісіруге арналған тұрмыстық жылытатын электр құрылғысы. Sakura SA-7680 ауа қуырғышын ауа қуырғыш, ауа қуырғыш және пеш ретінде пайдалануға болады, бұл көптеген тағамдарды майдың ең аз мөлшерімен немесе оны мүлдем қоспай пісіруге мүмкіндік береді. Етті, құс етін, балықты, теңіз өнімдерін, көкөністерді және тіпті әртүрлі пісірілген өнімдерді немесе пиццаны пісіріңіз. Ыстық ауа айналымы жүйесінің арқасында өнімдер барлық жағынан біркелкі қуырылып, ішкі жағы жұмсақ, ал сырты қытырлақ болып шығады. Ауа грильінде механикалық басқару бар. Тағам ыдысқа салынған торда дайындалады. Тостаған мен торды оңай алып тастауға және жууға болады.

ҚҰРЫЛҒЫНЫҢ СЫРТЫНЫ ЖӘНЕ ҚҰРЫЛЫМЫ



ЖҰМЫСҚА ДАЙЫНДЫҚ

- Төмен температурада тасымалдағаннан немесе сақтағаннан кейін құрылғыны қосар алдында оны бөлме температурасында кемінде 2 сағат ұстау қажет.
 - Өнімді орамнан абайлап шығарып, барлық орауыш материалдарын алып тастаңыз. Ауа қуырғыштың корпусын жұмсақ, құрғақ немесе дымқыл шүберекпен сүртіңіз. Көрінетін ақаулар жоқ екеніне көз жеткізіңіз.
 - Ыдыс пен сөрелерді ыстық сумен, жұмсақ сабынмен және абразивті емес жөкемен жақсылап шайыңыз да, құрғатып сүртіңіз.
- Назар аударыңыз! Құрылғы корпусын ешбір жағдайда суға батырмаңыз!
- Құрылғыны үстел немесе үстел үсті сияқты таза, тегіс, ыстыққа төзімді бетке қойыңыз. Бетінің тұрақты екеніне көз жеткізіңіз және барлық қауіпсіздік шараларын орындауға мүмкіндік беріңіз. Беткі материал жоғары температураға төзімді болуы керек.
 - Құрылғыны қабырғаға немесе басқа құрылғыларға жақын қоймаңыз. Үстіңгі және бүйір жағында кемінде 15 см бос орын болуы керек. Ауа қуырғышты перделердің, перделердің, әртүрлі матаның, қағаздың және басқа да жанғыш материалдардың жанына орнатудан аулақ болыңыз.

- Желдеткіш саңылауын жауып алмаңыз.
 - Ауа қуырғыш ыстық ауаны пайдаланатындықтан, пісіру табағын маймен толтыру қажет емес. Ауа қуырғышты қолданар алдында әр жолы маймен суланған салфеткамен торды және тостағанның ішін майлау жеткілікті.
 - Алғашқы қолданар алдында ауа қуырғышты максималды температурада 15-20 минут алдын ала қыздыру ұсынылады. Бұл қыздырғыштан өнеркәсіптік майлауды жағу және өндірістен және қоймада сақтаудан кейін ауа қуырғышта болатын бөтен иістерді жою үшін қажет. Қыздырғаннан кейін тостаған мен тор бөлме температурасына дейін суығанша күтіңіз және оларды жылы сумен шайыңыз.
- СІЗДІҢ АИР ГРИЛІҢІЗ ЕНДІ БІРІНШІ ҚЫЗДЫҢЫЗДЫ ПІСІРУГЕ ДАЙЫН!**

ҚҰРАЛДЫ ПАЙДАЛАНУ

1. Қуат сымын қуат көзіне қосыңыз.
 2. Өзіңіз дайындайтын тағамдарды дайындаңыз.
 3. Тостағанға сым торды салыңыз, содан кейін сөреге тағамды қойыңыз.
Назар аударыңыз! Тостағанды ешқашан максималды деңгейден жоғары толтырмаңыз.
Ескерте: Ингредиенттерді бір-біріне тығыз орналастырмаған дұрыс. Бұл ыстық ауаның біркелкі айналымы үшін қажет.
 - Назар аударыңыз! Ауа қуырғыш тағамды ыстық ауамен қыздырады. Тостағанды маймен немесе маймен толтырмаңыз. Өнімді грильге қоймас бұрын оны майлауға немесе майлауға болады. Тостағанды сым тартпасыз қолданбаңыз!
 4. Ыдысты қақпақпен абайлап жабыңыз. Қажет болса, ыдыстың көлемін ыдысқа кеңейту сақинасын орнату арқылы арттыруға болады.
 5. Таймерді қажетті пісіру уақытына (1-60 минут) орнатып, ауа қуырғышты қосыңыз. Индикатор шамдары жанады.
 6. Температура реттегішті 65-тен 250°C-қа дейінгі қажетті мәнге орнатыңыз. Қыздыру элементі жұмыс істей бастайды.
Маңызды! Пісіру процесін жылдамдату үшін және мұздатылған тағамдарды дайындаған кезде құрылғыны максималды температурада 3-5 минут бойы алдын ала қыздыру ұсынылады.
 7. Қажет болса, тағамды мезгіл-мезгіл қысқышпен бұраңыз немесе пісіру кезінде шайқаңыз.
Назар аударыңыз! Пісіру кезінде ыдыс пен оның ішіндегі тор қатты қызады, оларға қол тигізбеңіз!
 8. Орнатылған уақыт өткеннен кейін дыбыстық сигнал естіледі және индикатор шамы сөнеді. Егер тағам әлі дайын болмаса, таймерді тағы бірнеше минутқа орнатыңыз.
 9. Дайын тағамды тәрелкеге немесе басқа ыдысқа абайлап жіберіңіз.
- Ескертулер:
- ыдысты алып тастау үшін ыдысты төңкеріп алмаңыз, өйткені астыңғы жағында жиналған май тағамға төгіледі, кесектер үлкен болса, қысқышты қолданыңыз;
 - Кейбір тағам түрлерін пісірген кезде ауадағы қуырғыштан бу шығуы мүмкін.
- Тағамның бір бөлігі дайын болғаннан кейін қыздырылған ауа қуырғыш келесі бөлікті дайындауға дайын.

ПАЙДАЛЫ ПІСІРУ КЕҢЕСТЕРІ

1. Ауа қуырғышты әр қолданар алдында тостағанды майлаңыз және өсімдік майына батырылған силикон щеткасымен гриль жасаңыз. Бұл тағамның күйіп кетуіне жол бермейді.
2. Кішірек ингредиенттер пісіру уақытын аз талап етеді.
3. Қытырлақ картопты дайындау үшін дайындалған картоп екі қабатта ыдысқа салынады, ингредиенттер арасындағы ауа кеңістігіне және өнімнен қыздырғышқа дейінгі қашықтыққа байланысты ең жақсы қуыру нәтижесі алынады. Жаңа піскен картопты пісіргенде, оларды қытырлақ ету үшін май қосыңыз:
 - картопты тазалап, кез келген жолмен кесіңіз;
 - картоп кесектерін кем дегенде 30 минут суға батырыңыз, содан кейін оларды алыңыз және ас үй сүлгімен құрғатыңыз;
 - ыдысты алып, оған жарты ас қасық май қосыңыз;
 - контейнерге картоп қосып, оларды маймен араластырыңыз, бірақ бұл қажет емес. Сіз картопты жұмыртқамен сүрте аласыз;
 - контейнердегі картопты ауа қуырғыш ыдысқа салыңыз;
 - Пісіру кезінде картоптың қанша қабатын қосқаныңызға байланысты картопты бірнеше рет араластырыңыз.
4. Үлкенірек заттарды (мысалы, тауық таяқшалары немесе ет бөліктері) майлау үшін:
 - тағамды майлықпен немесе сүлгімен сүртіңіз;
 - тағамды маймен аздап майлаңыз немесе бүріккіш бөтелкені пайдаланыңыз. Май бір қабатта қолданылады. Май көп болса, пісіріп жатқанда ыдыстың түбіне тамшылайды.
5. Нан пісірілген тағамдарды пісіргенде, қытырлақ қабық алу үшін нан үгінділеріне аздап май қосуды ұмытпаңыз.
6. Ет немесе құс етіне арналған ыдысты маймен майлау үшін оны маринадтауға болады.

7. Майды тек алдын ала пісірілмеген жаңа ингредиенттермен (мысалы, жаңа аршылған картоп немесе шикі тауық еті) пісіргенде ғана қосыңыз. Май тағамның дәмін жақсартады және қытырлақ қыртысты жасайды.
8. Тым көп май қоспаңыз, себебі бұл қытырлақ қыртыс пен майлы тағамға әкелуі мүмкін.
9. Шұжық немесе майлы ет сияқты тым майлы тағамдарды пісіргенде, ыдыстан ақ түтін шығуы мүмкін. Майдың ыдысқа тамып кетпеуі үшін бұл тағамдарды нан пісіруге болады.
10. Майлылығы аз тағамдарды таңдауға тырысыңыз. Құрамында майы көп тағамдарды қытырлақ пісіру қиынырақ.
11. Ыдысқа салынған ыстыққа төзімді пергамент қағазында ұсақ пісірілген тағамдарды, кекстер, толтырылған тағамдар немесе басқа да нәзік ингредиенттерді пісіруге болады. Тағамның айналасында ауа ағынына орын беру үшін қағазды мүмкіндігінше аз пайдалануға тырысыңыз.
12. Тостағанның түбіне май мен тағам қалдықтары жиналатын пісіру қағазын немесе алюминий фольганы қоймаңыз. Ауа айналымы бұзылады және пісіру процесі төмендейді.
13. Дүкеннен сатып алынған дайын қамырдан пісіру өздігінен дайындалған үй қамырына қарағанда тезірек піседі.
14. Тост жасау үшін ауа қуырғышты пайдалануға болады. Мұны істеу үшін тостты ыдысқа салып, таймерді 5 минутқа, ал температураны 180 ° C-қа орнатыңыз.
15. Нан өнімдерін дайындамас бұрын, құрылғыны 5 минутқа алдын ала қыздырыңыз.
16. Дайын тағамдарды қыздыру үшін ауа қуырғышты пайдалануға болады. Ол үшін температураны 80 - 150°C және таймерді 5-10 минутқа орнатыңыз.

ТАЗАЛАУ ЖӘНЕ КҮТІМ

- Тазалау алдында құрылғыны розеткадан ажыратыңыз және құрылғының суығанына көз жеткізіңіз.
- Ток соғу қаупін азайту үшін сымды, ашаны немесе шкафты суға немесе басқа сұйықтықтарға батырмаңыз. Назар аударыңыз! Пісіргеннен кейін ыдысты бірден суға немесе ағын суға батырмаңыз. Температураның кенет өзгеруіне байланысты тостаған деформациялануы мүмкін.
- Ыдыс пен сөрелі жылы, сабынды сумен және таза, жұмсақ губкамен немесе шүберекпен жуыңыз. Металл қырғыштарды немесе қатты немесе абразивті тазалағыштарды қолданбаңыз.
- Тостаған мен тартпаны ыдыс жуғышта жууға болады.
- Ескертпе: Ыдысқа немесе сөреге тамақ бөліктері жабысып қалса, ыдысты сабынды сумен толтырып, шамамен 10 минут күтіңіз, содан кейін қалған тағамды губкамен мұқият алып тастаңыз. Үлкен тағам қалдықтарын кетіру үшін ағаш немесе резеңке шпательді пайдаланыңыз.
- Қақпақты ішінен және сыртынан дымқыл шүберекпен, содан кейін құрғақ шүберекпен сүртіңіз. Ауа қуырғышты жинаңыз. Барлық бөліктердің орнында екеніне және таза және құрғақ екеніне көз жеткізіңіз.
- Құрылғыны салқын, құрғақ жерде, тікелей күн сәулесінен және балалардың қолы жетпейтін жерде сақтаңыз. Құрылғыны розеткадан ажыратылған күйде сақтау керек.

ҚҰРЫЛҒЫНЫ ҚОЛДАНУ

Өнімнің қызмет ету мерзімі аяқталғаннан кейін оны кәдімгі тұрмыстық қалдықтармен бірге тастауға болмайды. Оның орнына оны федералды немесе жергілікті ережелерге сәйкес қайта өңдеу және кәдеге жарату үшін электр және электрондық жабдықты жинау орнына апару керек. Бұл өнімді дұрыс кәдеге жарату арқылы сіз табиғи ресурстарды сақтауға және қоршаған ортаға және адам денсаулығына дұрыс емес өңдеуден болуы мүмкін зиянның алдын алуға көмектесесіз. Бұл өнімді қайда жинау және кәдеге жарату туралы қосымша ақпарат алу үшін жергілікті әкімдікке немесе тұрмыстық қалдықтарды жинайтын компанияға хабарласыңыз..

КЕПІЛДІК ҚЫЗМЕТ КӨРСЕТУ ШАРТТАРЫ

- Кепілдік мерзімі тауар Тұтынушыға жеткізілген күннен бастап 12 айды құрайды.
- Кепілді жөндеу кепілдік талонында көрсетілген уәкілетті қызмет көрсету орталықтарында жүзеге асырылады.
- Кепілдік шарттары өнім иесінің мерзімді техникалық қызмет көрсетуін, орнатуын және реттеуін қарастырмайды, сонымен қатар өнімнің қалыпты тозуын қамтымайды.
- Тұтынушы қауіпсіз пайдалану және сақтау ережелерін сақтауға міндетті.
- Келесі жағдайларда қызмет көрсетуден және жөндеуден бас тартылуы мүмкін:
 - құрылғы дұрыс орнатылмаған болса және арнайы қосылым қажет болса;
 - механикалық зақымдану, пломбалардың қауіпсіздігін бұзу кезінде;
 - өздігінен жөндеу белгілері, сондай-ақ өнімді дұрыс пайдаланбау нәтижесінде пайда болған ақаулар;
 - үй жануарлары, кеміргіштер немесе тұрмыстық жәндіктер зақымданған жағдайда;
 - құрылғының ішіне бөгде заттар, заттар немесе жәндіктер кірсе;
 - дүлей зілзалалар (найзағай, өрт, су тасқыны және т.б.) немесе бөгде адамдардың іс-әрекеттері салдарынан залал келтірілген жағдайда;

- құрылғының техникалық деректеріне сәйкес келмейтін параметрлері бар электр желілеріне құрылғыны қосу нәтижесінде зақымдалған жағдайда;
 - өнімді коммерциялық мақсатта пайдалану нәтижесінде бөлшектердің тозуының жоғарылауымен.
 - Кепілдік шығын материалдары мен керек-жарақтарға қолданылмайды.
- Өндіруші Сатып алушыға алдын ала ескертусіз өнімнің конфигурациясын және сыртқы түрін өзгерту құқығын өзіне қалдырады.
- Құрылғының қызмет ету мерзімі: 5 жыл.

Назар аударыңыз! Өнімді үздіксіз жетілдіруге байланысты өндіруші дизайнға, конфигурацияға және техникалық сипаттамаларға өзгерістер енгізу құқығын өзіне қалдырады.

КОМПЛЕКТАЦИЯ / ЖАБДЫҚ

1. Аэрогриль	1 шт.
2. Расширительное кольцо	1 шт.
3. Низкая решетка	1 шт.
4. Высокая решетка	1 шт.
5. Щипцы	1 шт.
6. Гарантийный талон	1 шт.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ / ТЕХНИКАЛЫҚ СИПАТТАМАЛАР

Номинальная потребляемая мощность	1500 Вт
Параметры электросети	220-240В, 50/60 Гц
Класс защиты от поражения электротоком	I
Емкость чаши	12 л + 5 литров с расширительным кольцом
Регулировка температуры	65-250°C
Таймер	1-60 минут
Длина шнура	90 см
Размер устройства в коробке:	490 x 225 x 235 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.

www.sakura-dt.com

Өндіруші: NINGBO OXEN IMPORT AND EXPORT CO., LTD.

Мекен-жайы: №157, Ченмао Батыс жолының 2313 бөлмесі, Чжунгонгмiao көшесі, Инчжоу ауданы, Нинбо қаласы, Қытай ПР (Қытай).

Импорттаушы: «Sakura Electronics Group» ЖШС

Заңды мекенжайы: 630088, Ресей Федерациясы, Новосибирск қ. Солтүстік өткел, 24а. Тел./Факс: +7 (383) 210-54-30.

Партия №: 24S4016

Дата изготовления: 12/2024

Сделано в КНР

