
РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

АЭРОГРИЛЬ



Модель: SA-7695

Артикул: SA-7695BK

- 10 программ приготовления
- Регулировка температуры 80-200°C
- Сенсорное управление, LED-дисплей
- Мощность: 2000 Вт
- 7,5 л объем чаши
- 2 нагревательных элемента (верх + низ)
- Внутренняя камера из металла
- Таймер

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.

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

21. 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-7695 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 электронное управление и 10 предустановленных программ приготовления. На дисплее отображается температура и время приготовления. Продукты готовятся на решетке, которая вставлена в чашу с антипригарным покрытием. Чаша и решетка легко вынимаются и моются.


УСТРОЙСТВО ПРИБОРА И ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ



1. Дисплей
2. Корпус прибора
3. Смотровое окно
4. Ручка чаши
5. Съемная чаша
6. Сетевой шнур
7. Решетка для чаши



ОПИСАНИЕ КНОПОК

Кнопка включения/выключения  предназначена для включения и выключения аэрогриля.

Кнопка «Старт/Стоп» предназначена для начала и приостановления работы прибора.

Кнопка выбора программ «Меню» предназначена для выбора одной из 10 предустановленных программ. Значок выбранной программы будет при этом мигать.

Кнопка увеличения времени / температуры «+» позволяет увеличить время / температуру приготовления.

Кнопка «Время/Темп.» позволяет зайти в настройки времени / температуры.

Кнопка уменьшения температуры «-» позволяет уменьшить температуру 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.
- Вытяните чашу 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 чашу 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 соблюсти все меры предосторожности. Материал поверхности обязательно должен быть устойчивым к высоким температурам.
- Не ставьте прибор к стене или вблизи от других приборов. Должно быть не менее 10 см свободного пространства сверху и по бокам. Сзади аэрогриля следует оставить как минимум 20-30 см свободного пространства, чтобы горячий воздух, выходящий из отверстий, не оплавил предметы, находящиеся слишком близко. Избегайте установки аэрогриля рядом с занавесками, шторами, различной тканью, бумагой и прочими легковоспламеняющимися материалами.
- Не закрывайте вентиляционное отверстие, расположенное в задней части 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. 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 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. Вытащите чашу из аэрогриля, установите решетку в емкость, затем поместите на решетку продукт.

Внимание! Никогда не закладывайте емкость продуктами доверху.

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

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

4. Аккуратно вставьте чашу в корпус прибора до щелчка.

5. Включите аэрогриль при помощи кнопки «».

6. При помощи кнопки «Меню» выберите одну из 8 предустановленных программ приготовления. Нажмите кнопку «Старт/Стоп» для запуска программы.

7. При необходимости отрегулируйте время / температуру приготовления при помощи кнопок «Время/Темп.», «+», «-».


8. Если вы хотите изменить заданные параметры в процессе готовки, нажмите кнопку «Старт / Пауза», внесите изменения и нажмите снова «Старт / Пауза», чтобы продолжить приготовление.

Примечание. Добавьте 3 минуты к времени приготовления, если аэрогриль холодный, либо вы можете предварительно разогреть прибор до готовки без загрузки ингредиентов в течение 5-10 минут при температуре 200С.

9. Лишний жир от продуктов собирается в нижней части чаши.

10. 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.

11. По окончании установленного времени приготовления аэрогриль подаст звуковой сигнал. Извлеките чашу из устройства и поставьте ее на термостойкую поверхность.

Примечание. Процесс приготовления также можно завершить принудительно. Для этого нажмите кнопку .

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

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

Примечания:

- не переворачивайте чашу вверх дном, чтобы извлечь блюдо, так как жир, собравшийся в на ее дне, выльется на продукты, если куски крупные — воспользуйтесь щипцами;

- при приготовлении некоторых типов продуктов из аэрогриля может исходить пар.

Внимание! Не оставляйте приготовленное блюдо в чаше, т.к. антипригарное покрытие может из-за этого повредиться.

После того, как порция продуктов готова, нагретый аэрогриль готов к приготовлению следующей порции.

ПРЕДУСТАНОВЛЕННЫЕ ПРОГРАММЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Предустановленные программы помогут вам эффективно начать приготовление пищи.

Выберите любую из программ, нажав кнопку «Меню». При каждом нажатии кнопки предустановленная программа будет меняться. После выбора нажмите кнопку «Старт/Пауза», чтобы подтвердить выбор и начать приготовление. При этом время и температура будут автоматически установлены по умолчанию для выбранного типа продуктов. Вы можете изменить настройки по умолчанию с помощью кнопок времени и температуры.

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

Название программы	Время / температура по умолчанию	Регулировка температуры	Регулировка времени
Картофель фри	200°C / 25 мин	80 - 200°C	1 – 60 мин
Курица	200°C / 20 мин	80 - 200°C	1 – 60 мин
Голень	180°C / 15 мин	80 - 200°C	1 – 60 мин
Стейк	200°C / 20 мин	80 - 200°C	1 – 60 мин
Морепродукты	180°C / 15 мин	80 - 200°C	1 – 60 мин
Пицца	180°C / 15 мин	80 - 200°C	1 – 60 мин
Выпечка	180°C / 15 мин	80 - 200°C	1 – 60 мин
Хлеб	160°C / 30 мин	80 - 200°C	1 – 60 мин
Овощи	180°C / 14 мин	80 - 200°C	1 – 60 мин
Разморозка	80°C / 5 мин	80 - 200°C	1 – 60 мин

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 добавьте масло, чтобы он получился хрустящим:

- очистите картофель и нарежьте его любым способом;
- замочите ломтики картофеля в воде минимум на 30 минут, затем выньте и высушите их при помощи кухонной салфетки;
- возьмите емкость и добавьте в нее половину столовой ложки масла;
- добавьте в емкость картофель и перемешайте его с маслом, но это делать не обязательно. Вы можете намазать картофель яйцом;
- поместите картофель из емкости в чашу аэрогриля;
- перемешайте картофель несколько раз во время приготовления в зависимости от того, сколько слоев картофеля вы закладываете.

Внимание! Актуально при установке настроек вручную: если положить нарезанный картофель в два слоя и установить время 20—25 минут, тогда можно в середине готовки один раз вытащить поддон, встряхнуть картофель или перемешать его. Если положить картофель в 3 слоя, тогда надо 3—4 раза вытаскивать поддон во время приготовления и перемешивать продукты. В 4 слоя надо перемешивать чаще, а время приготовления увеличить до 35 минут. Большее количество слоев не приготовится. Воздух в аэрогриле обдувает только крайние кусочки, кусочки в середине не готовятся или готовятся медленнее, т.е. без перемешивания еда будет приготовлена неравномерно: сверху, снизу и с краев картофель будет готов, а в центре внутри — еще жестковат или сыроват. Чем больше слоев, тем хуже и дольше готовятся внутренние слои, тем чаще нужно перемешивать картофель и дольше его готовить.

Если вы выбрали автоматическую программу, то время готовки блюда задается автоматически. При запуске программы на панели управления будет мигать символ выбранной программы.

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

- при необходимости отбрите продукты кухонным полотенцем;
- слегка смажьте продукты маслом или воспользуйтесь распылителем. Масло наносится в один слой. Если масла много, оно будет капать в поддон в процессе приготовления блюда.

5. При готовке продуктов в панировке не забудьте добавлять в панировочные крошки немного масла для получения хрустящей корочки.

6. Чтобы не смазывать блюдо из мяса или птицы маслом, его можно замариновать.

7. Добавляйте масло только при приготовлении блюд из свежих ингредиентов, непрошедших предварительную подготовку (например, при приготовлении свежечистенного картофеля или сырой курицы). Масло улучшит вкус блюда и создаст хрустящую корочку.

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

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

10. Старайтесь выбирать продукты с пониженным содержанием жира. Продукты, содержащие большое количество жира, труднее приготовить с хрустящей корочкой.

11. Мелкую выпечку, кексы, блюда с начинкой или другие хрупкие ингредиенты можно готовить на пергаментной бумаге или алюминиевой фольге, уложенную в чашу. Старайтесь использовать как можно меньше бумаги или фольги, чтобы вокруг еды оставалось место для циркуляции воздушного потока. Бумага и фольга никогда не должны выходить за края чаши.

12. Не кладите бумагу для запекания и алюминиевую фольгу на дно чаши, где скапливаются жир и кусочки пищи. Циркуляция воздуха уменьшится, и процесс приготовления станет менее эффективным.

13. Выпечка из готового покупного теста запекается быстрее, чем из домашнего теста, приготовленного самостоятельно.

14. Вы можете использовать аэрогриль для приготовления тостов. Для этого положите тосты в чашу и установите таймер на 5 минут, а температуру на 200 °С.

15. Перед приготовлением выпечки предварительно разогрейте прибор в течение 5 минут.

16. Вы можете использовать аэрогриль для разогревания готовых блюд. Для этого установите температуру на 80°C, а таймер на 5—10 минут.

РЕЦЕПТЫ

Острые куриные ножки

Куриные голени — 1 или 2 слоя
Оливковое масло — 1 ст. л.
Винный уксус — 2 ст. л.
Соевый соус — 2 ст. л.

Паприка — 1 ч. л.
Имбирь — 3 ломтика
Чеснок — 1 зубчик

Установите температуру аэрогриля 180°C и прогрейте его в течение 5 минут. Смешайте оливковое масло, уксус и остальные специи в миске, уложите в маринад куриные ножки и оставьте их мариноваться в течение 20-50 минут. Уложите маринованные ножки на решетку в чашу и установите чашу в корпус аэрогриля до щелчка. Установите таймер на 10—15 минут. По истечении 15 минут, переверните ножки, понизьте температуру до 150 °C и продолжайте готовить еще 10 минут, пока ножки не станут коричневого цвета.

Жареные креветки с перцем чили

Креветки размороженные — 10 шт.
Соль — по вкусу
Измельченный чеснок — 1 ч. л.

Чили в порошке — по вкусу
Оливковое масло — 2 ст. л.

Установите температуру аэрогриля 160°C и прогрейте его в течение 5 минут. Почистите креветки и вымойте их. Смешайте оливковое масло и специи, натрите этой смесью креветки и оставьте их мариноваться в течение 20 минут. Уложите маринованные креветки на решетку в чаше. Вставьте чашу в корпус аэрогриля до щелчка. Установите таймер на 10-15 минут. Запекайте креветки, пока они не станут золотистого цвета.

Жареные баклажаны

Баклажаны — 1 слой
Чеснок — 1 зубчик
Оливковое масло — 2—3 ст. л.
Соль — по вкусу

Имбирь — 1-2 кусочка
Тмин — 1 ч. л.
Зеленый лук — 1/2 пучка

Установите температуру аэрогриля 160°C и прогрейте его в течение 5 минут. Снимите кожуру с баклажана, разрежьте его вдоль на 2 части. Мелко порежьте имбирь, чеснок и зеленый лук. Смешайте соль, специи и оливковое масло, намажьте этой смесью баклажаны. Уложите баклажаны на решетку в чаше и вставьте чашу в корпус аэрогриля до щелчка. Установите таймер на 8—10 минут. Запекайте баклажаны до хрустящей корочки.

Маленькие кексы

Яйца — 2 шт.
Сахар — 120 грамм
Миндальный ликер — 3 ст. ложки

Сливочное масло — 150 грамм размягчённое
Мука — 200 грамм
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.

PAIDALANÝ JÓNINDEGI NUSQAÝLYQ



AEROGRIL

Úlgi: SA-7695

Maqala: SA-7695BK

- * 10 pisirý baǵdarlamasy
- * 80-200°C temperatýrany retteý
- * Sensorlyq basqarý, LED displei
- * Qýaty: 2000 Vt
- * 7,5 l tostaǵannyń kólemi
- * Taimer

QAÝPISZDIK SHARALARY

Elektr qurylyǵylaryn paidalaný kezinde órt, elektr togynýn soǵýý jáne/nemese jaraqat alý qaýpın azaitý úshin árqashan negizgi saqtıq sharalarnı saqtaý kerek, oǵan kelesi sharalar kiredi: 1. Qurylyǵyny qospas buryn osy nusqaýlyqty muqıat oqyp shyǵıruý jáne ony keiınrek paidalaný úshin saqtańız. Nusqaýlardy oryndamaý apatqa ákelıi múmkin. 2. Qurylyǵyny qoldanar aldynda onyń barlyq bólikterin tazalaý kerek. Tamaqpen ballanysta bolatyn (kelesi nusqaýlyqta, "jumysqa daıyndıq" bólimin qarańız). 3. Qurylyǵylardyń bul túrimen jumys isteýge daǵdylanbaǵan adamdarǵa, sondaı-aq múmkindigi shekteıli adamdar men balalarǵa osy qurylyǵyny qaýipsiz paidalaný jáne onymen ballanystı táyekelderdi túsinı túraly nusqaý berilıi kerek. 4. Qurylyǵyny jáne onyń symyn balalardyń qoly jetpeitin jerde saqtańız. 5. Bul buıym 8 jasqa deıingi balalarǵa jáne fizikalıq, sensorlyq nemese aqyl-oi qabileteri shekteıli adamdarǵa (balalardy qosa alǵanda), sondaı-aq olardyń qaýipsizdigine jaýapty adamnyń aspapty paidalanýyna qatysty baqylaıda bolǵan nemese nusqaý bergem jaǵdaılardy qospaǵanda, jetkilikti tájirbesi men bilimi joq adamdarǵa paidalanýǵa arnalmaǵan. Balalar qurylyǵynyń jumys prosesinde baqylaıda bolıy kerek jáne qurylyǵymen oınamaıy kerek. 6. Qurylyǵy paidalanılmaǵan kezde jáne tazalaý aldynda shıepseldi rozetkadan alıńız. Qurastırý/bólshekıeı aldynda, sondaı-aq quraldy tazalamas buryn quraldy sıtyruıız. 7. Zaıymdalǵan symy nemese shanyshqysy bar qurylyǵyny paidalanbańız, sondaı-aq qurylyǵy istem shyqqanнан, qulaǵanнан nemese qandaı da bir jolmen zaıymdalǵanнан keiın. Qurylyǵyny tekserı jáne/nemese jóndeı úshin ýákilletti qyzmet kórsetı ortalyǵyna aparı kerek. 8. Qurylyǵy óndırıshisi usynbaǵan nemese satpaǵan qosymsha qurylyǵylardy paidalanı órtke, elektr togynı soǵıyna nemese jaraqatqa ákelıi múmkin. 9. Aerogrıl onyń beti basqa zattardan keminde 10 sm qashyqtıqta bolatındaı etip ornатыlıy kerek. 10. Qyzyp ketpes úshin jeldetkisherdi jappańız. Aerogrılge bóǵde zattardy qoımańız. 11. Qurylyǵyny sırtta paidalanıǵa tyıym salınady: aya grıl korpısynıń ishine yǵal nemese bóǵde zattardyń túsiń onyń qatty zaıymdalıyna ákelıi múmkin. 12. Qurylyǵynyń korpısyn sıǵa batırıǵa nemese ony sı aǵynynıń astına qoııǵa tyıym salınady! Kiriktililgen jeldetkishke yǵaldıń túsiıne jol bermeńiz. 13. Ystyq gaz nemese elektr plıtasına nemese onyń janyna, sondaı-aq qyzdyrylǵan peshke qoımańız. 14. Quramında ystyq mai nemese basqa ystyq sıuyıtyqtar bar aerogrılđi jılyıtqanda óte saq bolı kerek. Ystyq maıdy daıyndaıǵa jáne joiıǵa arnalǵan ydysty alı kezinde óte saq bolıńız. 15. Qoldanǵanнан keiın shıepseldi rozetkadan ajratırıńız jáne onyń tikelei aerogrılde, ottyń nemese sıdyń janynda bolmaıyń qadaǵalańız. 16. Qurylyǵyny turmystıq jaǵdaıda tamaq daıyndaı úshin paidalanıǵa bolady. Bul qurylyǵyny maqsatsyz paidalanbańız. 17. Nazar aıdaryńız: qurylyǵynyń alynbaly ydysında ǵana pisirińiz. 18. Qurylyǵyny paidalanı kezinde ony qaraıysz qaldırmańız. 19. Jumys aıaqtalǵanнан keiın, jeldetkish toqtaǵanнан keiın, grılđi jeliden ajratırıńız. 20. Qysqa qyat symy uzyn Qyat symynıń shatasıy nemese soǵıy nátjesinde paida bolatyn qaııpti azaitı úshin qarastırılǵan. 21. Bul ónimmen uzartqysh symdy paidalanı usynılmaıdy. Shıepseldi tikelei rozetkaga qosıńız. Qurylyǵyny qosqan kezde qyat symyn tartpańız. Eskertı: qyat symyn durys paidalanbaı elektr togynı soǵıyna ákelıi múmkin. 22. Eger elektr jelisi basqa qurylyǵylarmen shamadan tys júktelse, sizdiń qurylyǵıńız durys jumys istemeıi múmkin. Ol basqa qurylyǵylardan bólek rozetka arqıly jumys isteıi kerek. Mańızdy: birinshi ret qoldanǵan kezde tútin jáne/nemese jeńil iis paida bolıy múmkin. Bul qalypty jaǵdaı jáne qurylyǵy birmeshe ret qoldanylǵanнан keiın ótedi. Jumys kezinde jeldetkisherden ystyq bý shyǵady. Qoldarıńız ben betińizdi jeldetkisherden alys ustańız. Pisirı sikli aıaqtalǵanнан keiın pisirı ydysyn alı kezinde abalı bolıńız. Eshqashan ingredientterdi maksimaldy belgidem joǵary ydysta tolytırmańız.

QURYLǴY QURYLǴYSY JÁNE BASQARÝ TAQTASY



1. Displei
2. Aspap korpýsy
3. Qaray terezisi
4. Tostaǵannyn tutqasy
5. Alynbaly ydys
6. Jelilik sym
7. Tostaǵanǵa arnalǵan tor

TÚIMELERDÍŇ SIPATTAMASY Qosý/óshirý túmesi "" aerogrldi qosýǵa jáne óshirýge arnalǵan. "Bastaý/toqtatý" batyrmasy qurylǵynyn jumysyn bastaýǵa jáne toqtatýǵa arnalǵan. "Mázir" baǵdarlamalaryn tańdaý túmesi aldyn ala ornатылǵan 10 baǵdarlamanyń birin tańdaýǵa arnalǵan. Tańdalǵan baǵdarlamanyń belgishesi jyplytaıdy. "+" Yaqytty / temperatýrany arttırý túmesi pisirý yaqytyn / temperatýrasyn arttırýǵa múmkindik beredi. Yaqyt / Qarqyn Túmesi."Yaqyt / temperatýra parametrlerine ótýge múmkindik beredi. "-" Temperatýrany tómenDETýge túmesi pisirý temperatýrasyn tómenDETýge múmkindik beredi.

JUMYSQA DAIYNDYQ

• Tómen temperatýrada tasymaldaǵannan nemese saqtaǵannan keiin qurylǵyny qosar aldynda bólmé temperatýrasynda keminde 2 saǵat ustaý kerek. * Ónimdi abailap ashyrńyz, barlyq oraý materialdaryn alyńyz. Aerogrldiń korpýsyn jumsaq, qurǵaq nemese dymqyl shúberekpen súrtińiz. Kórinetin aqaýlar joq ekenine kóz jetkizińiz. * Pisirý ydysyn aerogrlden tutqany paidalanyp tartyrńyz. Ishki tordy ortalyq bólikten joǵary kóterip alyńyz. Ydys pen sóreni ystyp symen jáne jumsaq ydys jýǵysh zatpen jáne abrazivti emes gýbkamen jaqsylap shairńyz. Barlyq alynbaıtyn bólikterdi dymqyl shúberekpen súrtińiz. Qurylǵy paidalanýǵa daıyn! Nazar aýdaryńyz! Ydys jýǵysh mashinada tor men ydsty jýǵǵa bolmaıdy. Sý qysymymen jýý jáne ydys jýǵyshta qoldanylatsyn himialyq zattar jabyspaıtyn jabyndy zaqymday múmkin. Nazar aýdaryńyz! Eshbir jaǵdaıda Qurylǵyny sýǵa batyrmańyz! * Qurylǵyny ústel nemese ústel ústi siaqty taza, tegis, ystyqqa tózimdi betke qoıyńyz. Betiniń turaqty ekenine jáne barlyq saqytq sharalaryn saqtaýǵa múmkindik beretinine kóz jetkizińiz. Betki Material joǵary temperatýraǵa tózimdi bolýy kerek. * Qurylǵyny qabyrǵaǵa nemese basqa qurylǵylardyń janyna qoımańyz. Ustingi jáne búirilerinde keminde 10 sm bos oryn bolýy kerek. Aerogrldiń artqy jaǵynda sarıylaılardan shyqqan ystyp aya tym jaqyn zattardy eritpeıi úshin kem degende 20-30 sm bos oryn qaldyrý kerek. Perdelerdiń, perdelerdiń, ártúrlı matalardyń, qaǵazdardyń jáne basqa da jańǵysh materialdardyń janyna aerogrld ornатылǵan aýlaq bolýyń. * Qurylǵynyń artqy jaǵynda ornalasqan jeldetkishti jappańyz. * Aerogrld ystyp aýamen jumys isteindikten, pisirý ydysyn maimen toltırdıń qajeti joq. Aerogrldi qoldanar aldynda tordy jáne tostaǵannyn ishın maıǵa malynǵan mailyqpen mailaý jetkilikti. Bul jabyspaıtyn jabyndy saqtaýǵa jáne onyń zaqymdalyn boldırmaıǵa kómetesedi. * Birinshi qoldanar aldynda aerogrldi maksimaldy temperatýrada 15-20 minýt qyzdyrý usynylady. Bul jylytqyshtan óndiristik maıdy jaǵý jáne óndiristen jáne qoımada saqtaǵannan keiin aerogrldi deǵi bóǵde iisterdi ketirý úshin qajet. Qyzdyrǵannan keiin tostaǵan men tor bólmé temperatýrasyna deiin salqyndalǵansha kútińiz jáne olardy jyly symen shairńyz.

QURYLǴYNY PAIDALANY

1. Jelilik symdy qyat kózine qosyrńyz. 2. Siz daıyndaǵyrńyz keletin taǵamdardy daıyndańyz. 3. Tostaǵandy aerogrlden shyǵaryńyz, tordy konteinerge salyrńyz, sodan keiin ónimdi ǵrlge qoıyńyz. Nazar aýdaryńyz! Eshqashan konteinerdi azyq-túlikpen joǵarǵy jaǵyna qoımańyz. Eskertý: ingredientterdi bir-birine tyǵyz qoımaǵan durys. Ónim men qaqpaq arasynda, sondaı-aq ónim men konteiner qabyrǵalary arasynda keminde 1,5 — 2 sm qashyqtyq bar ekenine kóz jetkizińiz-bul ystyp aýanyń birkelki analymy úshin qajet. Nazar aýdaryńyz! Aerogrld ónimderdi ystyp aýamen qyzdyrady. Tostaǵandy maimen nemese maimen toltırmańyz. Torǵa salmas burlın ónimniń ózin maimen nemese maimen jaǵǵa bolady. Torsyz ydsty paidalanbańyz! 4. Tostaǵandy shertilgenshe qurylǵynyń korpýsyna aqyrın salyrńyz. 5. Aerogrldi qosyrńyz. Ol úshin "Qosý" túmesin basyrńyz./ Óshirý". 6. "Mázir" batyrmasyn paidalanyp, aldın ala ornатылǵan 8 pisirý baǵdarlamasynyn birin tańdańyz. Baǵdarlamany iske qosý úshin "bastaý/kidirtý" túmesin basyrńyz. 7. Baǵdarlamany tańdaǵannan keiin, qajet bolǵan jaǵdaıda yaqytty / temperatýrany yaqytty/temperatýrany joǵarylatý jáne yaqytty/temperatýrany azatý túmelirimen retteńiz. 8. Pisirý prosesinde berilgen parametrlerdı ózgertereńiz kelse, pisirýdi jalǵastırý úshin "bastaý / kidirtý" túmesin basyp, ózgerterler engizip, "bastaý / kidirtý" túmesin qaitadan basyrńyz. Eskertý. Eger aerogrld sýyq bolsa, pisirý yaqytyna 3 minýt qosyrńyz nemese ingredientterdi 200S temperatýrada 5-10 minýtqa salmaı-aq, qurylǵyny pisirgenge deiin aldın ala qyzdyrýǵa bolady. 9. Taǵamnan artqy mai ydstyń tómenǵi jaǵynda jinalady. 10. Taǵamdardy mezgil-meızgil shyǵaryp alyńyz, shaıqarńyz nemese pisirý kezinde aýdaryńyz. Bul taǵamdy qytyrlaq jáne birkelki túske ie etý úshin qajet. Tostaǵandy aerogrlden

tutqasynan shygaryp, ony shaiqarıyz nemese aǵash shpatelmen aralastyryńyz. Ydys qurylyǵdan shygarylǵan kezde, pisirý prosesi avtomatty túrde toqtatylady. Tostaǵan aerogrılge oralǵannan keiin pisirý prosesi qaita bastalady. Shaiqaý kezinde siz taǵamnıń qanshalyqty daıyn ekenin kóre alasyz. 11. Belgilengen pisirý ýaqyty aiaqталǵannan keiin aerogrıl dybystyq signal beredi. Ydsty qurylyǵdan shygaryp, ony ystyaqa tózimdi betke qoiyńyz. Eskertý. Pisirý prosesin májbúrlap aiaqtaýǵa bolady. Ol úshin "Qosý" túimesin basyńyz./ Oshirý.". 12. Eger ydys áli daıyn bolmasa, ydsty qaitadan ornатыńyz jáne táimerdi taǵy birneshe minýtqa ornатыńyz. 13. Daıyn ydsty tabaqqa nemese basqa ydysqa aqyryn jiberińiz. Eskertpeler: - ydsty aly úshin ydsty tóńkermeńiz, ótkeni onyń túbinde jinalǵan maı taǵamǵa quıylady, eger kesekter úlken bolsa-qysqyshtardy qoldanyńyz; - aerogrıl ónimderiniń keibir túrlerin daıyndaǵan kezde bý shyǵyǵ múmkin. Nazar aýdaryńyz! Pisirilgen taǵamdy ydsta qaldyрмаńyz, sebebi jabyspatyn jabyn osyǵan bailanysty zaqymdalay múmkin. Taǵamnıń bir bóligi daıyn bolǵannan keiin, qyzdyrylǵan aerogrıl kelesi posiaǵa daıyn bolady.

ALDYN ALA ORNATYLǵAN PISIRÝ BAǒDARLAMALARY

Aldyn ala ornатылǵan baǒdarlamalar taǵamdy tiimdi bastaýǵa kómektesedi. "Mázir" túimesin basý arqyly baǒdarlamalaryń kez kelgenin tańdańyz. Túimeni basqan saıyn aldyn ala ornатылǵan baǒdarlama soldan ońǵa qarai ózgeredi. Tańdaǵannan keiin tańdaıdy rastaı jáne pisirýdi bastaı úshin "bastaı/kidirtı" túimesin basyńyz. Bul tańdalǵan ónim túri úshin ýaqyt pen temperatýra avtomatty túrde ádepki boıynsha ornатыlady. Ýaqyt pen temperatýra túmeleri arqyly ádepki parametrleri ózgerťge bolady. Eskertý: tómenдеги kesteni tek anyqtama úshin paidalanıńyz. Pisirýdiń naqty ýaqyty men temperatýrası taǵamnıń mólsherine nemese mólsherine bailanysty ózgerı múmkin.

Baǒdarlama	ýaqyt / temperatýra ádepki boıynsha	temperatýrany retteı	ýaqytty retteı
Картофель фри	200°C / 25 мин	80 - 200°C	1 – 60 мин
Курица	200°C / 20 мин	80 - 200°C	1 – 60 мин
Голень	180°C / 15 мин	80 - 200°C	1 – 60 мин
Стейк	200°C / 20 мин	80 - 200°C	1 – 60 мин
Морепродукты	180°C / 15 мин	80 - 200°C	1 – 60 мин
Пицца	180°C / 15 мин	80 - 200°C	1 – 60 мин
Выпечка	180°C / 15 мин	80 - 200°C	1 – 60 мин
Хлеб	160°C / 30 мин	80 - 200°C	1 – 60 мин
Овощи	180°C / 14 мин	80 - 200°C	1 – 60 мин
Разморозка	80°C / 5 мин	80 - 200°C	1 – 60 мин

KEPILDİK QYZMET KÓRSETÝ SHARTTARY

* Kepildik merzimi taýardy tutynıshyǵa bergen kúnнен bastap 12 aıdy quraıdy. * Kepildik jóndeı kepidik talonynda kórsetilgen yákiiletı servistik ortalyqtarda júrgiziledi. * Kepildik sharttary buıymdy iesine merzimdi tehnikalyq qyzmet kórsetydi, ornатыdy jáne baptaıdy kózdemeidi, sondaı-aq buıymnyń tabıǵı tozýyna qoldanylmaıdy. * Tutynıshy qaııpsiz paidalanı jáne saqtaı erejelerin saqtaıǵa mindetti. * Tehnikalyq qyzmet kórsetý men jóndeıden kelesi jaǵdailarda bas tartylıy múmkin: * arnayı qosylıdy qajet etetin qurylyǵı durys ornатылмаǵan jaǵdaıda; * mehanikalyq zaqymdanılár, plombalardıń saqталыq buzylǵan jaǵdaıda; * óz betinshe jóndeı belgileri, sondaı-aq buıymdy durys paidalanbaı nátijesinde Týyndaǵan aqaıylar; * úı janýarlarynyń, kemirgishterdiń nemese turmystyq jándikterdiń zaqymdanıy bolǵan kezde; * qurylyǵınyń ishine bóǵde zattar, zattar, jándikter kirgen kezde; • dúlei zilzalalardan (naızaıa, órt, sý tasqyny jáne t. b.) nemese bóǵde adamdardyń áreketterinen týyndaǵan zaqym bolǵan kezde; * aspaptıń tehnikalyq derekterine saıkes kelmeitin parametrleri bar aspaptı elektr jellilerine qosıdan týyndaǵan zaqym bolǵan kezde; * ónimdi komersıalyq maqsatta paidalanı nátijesinde bólshekterdiń tozıy joǵarylǵan kezde. * Kepildik shyǵın materialдарына, aksesýarlarǵa qoldanylmaıdy. Óndirıshi satıp alyshyǵa aldın-ála eskertýsiz taýardyń konfigurasiyası men syrtaq túrin ózgerť quaqyn ózine qaldıradı.

Qurylyǵınyń qyzmet etý merzimi: 5 jyl.

КОМПЛЕКТАЦИЯ / JINAQTAÝ

1. Аэрогриль / Aerogrıl	1 шт.
2. Чаша с ручкой / Tutqasy bar tostaǵan	1 шт.
3. Решетка / Tor	1 шт.
4. Руководство по эксплуатации / Paidalanı jónindegi Nusqaılyq	1 шт.
5. Книга рецептов / Resepttir kitabı	1 шт.
6. Гарантийный талон / Kepildik talony	1 шт.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ / TEHNİKALYQ SIPATTAMALARY

Номинальная потребляемая мощность / Nominaldy qýat tutyný	2000 Вт
Параметры электросети / Elektr jelisiniň parametrleri	220-240 В, ~50-60 Гц
Класс защиты от поражения электротоком / Elektr togunyň soǵyýnan gorgaý klasy	I
Емкость чаши / Tostaǵannyň syymdylýgy	7,5 л
Количество автоматических программ / Avtomatty baǵdarlamalar sany	10
Регулировка температуры / Temperaturany retteý	80-200°C
Таймер / Taimer	1-60 минут
Длина шнура / Symnyň uzynlygy	1,2 м
Вес изделия нетто / Taza ónimniň salmaǵy	5,8 кг
Вес изделия с упаковкой / Qapтамasy bar buymnyň salmaǵy	6 кг
Размер устройства без упаковки / Qapтамасыз qurylyǵynyň ólshemi	420x340x355 мм

Производитель: NINGBO LONGTE IMP. & EXP. CO.,LTD

Адрес: ROOM519,BLOCK B HEBANG BUILDING, NO.939,TIANTONG NORTH ROAD,ZHONGHE STREET,YINZHOU,NINGBO, P.R CHINA.

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 LONGTE IMP. & EXP. CO.,LTD. Meken-Jay: ROOM519,BLOCK B HEBANG BUILDING, NO.939,TIANTONG NORTH ROAD,ZHONGHE STREET,YINZHOU,NINGBO, P.R CHINA.

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

Партия № / Partia №: 2025-002

Дата изготовления / Shyǵarylǵan kúni: 01/2026

Сделано в КНР / QHR-da jasalǵan

