



РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

АЭРОГРИЛЬ



Модель: SA-7687

Артикул: SA-7687BK

- Объем: 10 л (2 чаши по 5 л каждая)
- Мощность: 2200 Вт
- 9 программ приготовления
- Регулировка температуры
- Функция синхронизации
- 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.

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.

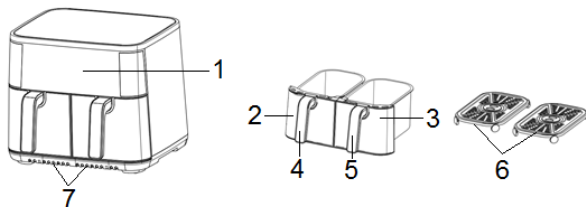
20. Если электросеть перегружена другими приборами, ваш прибор может работать некорректно. Он должен работать через розетку, отдельную от других приборов.

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-7687 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. Аэрогриль имеет электронное управление и 9 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.

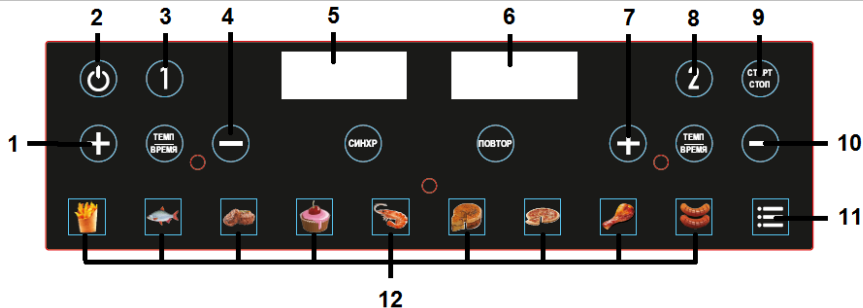
ВНЕШНИЙ ВИД И УСТРОЙСТВО ПРИБОРА



1. Сенсорная панель управления
2. Левая чаша
3. Правая чаша
4. Ручка левой чаши

5. Ручка правой чаши
6. Решетки левой и правой чаши
7. Вентиляционное отверстие

ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ



1. Кнопка увеличения температуры / времени приготовления
2. Кнопка включения / выключения прибора
3. Кнопка выбора настроек для левой чаши
4. Кнопка уменьшения температуры / времени приготовления
5. Дисплей чаши 1
6. Дисплей чаши 2
7. Кнопка увеличения температуры / времени приготовления
8. Кнопка выбора настроек для правой чаши

9. Кнопка «Старт/Пауза»
10. Кнопка уменьшения температуры / времени приготовления
11. Кнопка меню
12. Индикаторы автоматических программ:
 - фри
 - рыба
 - мясо
 - кекс / пирог
 - морепродукты
 - выпечка
 - пицца
 - курица
 - сосиски

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 чаши и решетки горячей водой с мягким моющим средством для посуды и неабразивной губкой. Влажной тряпочкой протрите все несъемные части. Устройство готово к эксплуатации!

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 вентиляционные отверстия, расположенные 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 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 до самого верха.

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 чаши маслом или жиром. Вы можете намазать маслом или жиром сам продукт перед укладкой на решетку. Не используйте чаши без решетки!

4. Аккуратно вставьте чаши в корпус прибора до щелчка.
 5. Включите аэрогриль при помощи кнопки «Вкл/Выкл» (2).
 6. Для готовки в одной из чаш, нажмите кнопки «1» или «2» соответственно.
 7. Выберите нужную программу приготовления при помощи кнопки «Меню». При необходимости кнопками Увеличение / Уменьшение температуры / времени установите нужную температуру / время.
- Кнопка «СИНХР» (синхронизация)** активирует функцию синхронизации. 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).
- Кнопка «ПОВТОР»** копирует настройки другой чаши. Например, если для чаши 1 выбрана программа картофель фри, нажатие кнопки «ПОВТОР» также установит режим приготовления картофеля фри в чаше 2.

8. Кратковременно нажмите кнопку «Старт/Пауза» чтобы запустить процесс приготовления. Также используйте кнопку «Старт/Пауза» если хотите приостановить процесс приготовления для перемешивания продуктов или добавления ингредиентов.

Примечание. Для достижения наилучшего результата предварительно разогрейте прибор перед началом приготовления.

Примечание. Время готовки и температура рассчитана и задается автоматически. После запуска программы вы можете настроить максимальную температуру с помощью кнопок увеличения и уменьшения температуры и время готовки с помощью кнопок увеличения и уменьшения времени.

9. Если после включения аэрогриля кнопкой «Вкл/Выкл» не было предпринято никаких действий, то прибор автоматически перейдет в режим ожидания и все индикаторы погаснут.

10. По окончании установленного времени приготовления извлеките чашу из устройства и поставьте ее на термостойкую поверхность.

Примечание. Процесс приготовления можно завершить принудительно нажав 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.

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 соответствующую кнопку. 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.

Программа	Рекомендуемый вес продукта (г), минимум-максимум	Время (мин.)	Температура (°C)	Дополнительно	Добавление масла (по желанию)
Картофель фри	200-650	20	200	Рекомендуется переворачивать / перемешивать во время приготовления	Добавьте 1/2 ст/л масла
Рыба	100-450	25	200		
Мясо	100-450	25	180		
Кекс / Пирог	100-450	25	180		
Морепродукты	100-450	15	190		
Выпечка	100-450	20	180		
Пицца	100-450	20	200		
Курица	100-600 (1-6шт)	25	200	Рекомендуется переворачивать / перемешивать во время приготовления	
Сосиски	100-450	30	180		

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 400-650 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 складываете.

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 мигать 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 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 °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.

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.

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.

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-7687 / Maqala: SA-7687BK

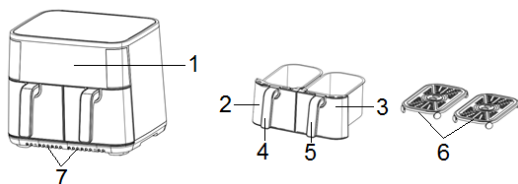


- * 10 l jalpy kólemi (2 5 l tostağan)
- * Qýat: 2200 Vt
- * 9 pisirý baǵdarlamasy
- * Temperatýrany retteý
- * Dybystyq signal taimeri
- * Sensorlyq basqarý
- * LED displei

QAÝIPSIZDIK SHARALARY

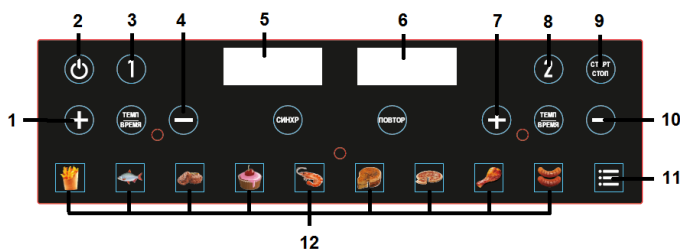
Elektr qurylgylaryn paidalaný kezinde órt, elektr togynýn soǵýý jáne/nemese jaraqat alý qaýpın azaitý úshin árqashan negizgi saqtyq sharalaryn saqtaý kerek, oǵan kelesi sharalar kiredi: 1. Qurylgyny qospas buryn osy nusqaýlyqta muqiat oqyp shyǵyńyz jáne ony keinierek paidalaný úshin saqtańyz. Nusqaýlardy oryndamaý apatqa ákelýi múmkin. 2. Qurylgyny qoldanar aldında onyń barlyq bóliklerin tazalaý kerek. Tamaqpen bailanysta bolatyn (kelesi nusqaýlyqta, "jumysqa daıyndyq" bólimin qarańyz). 3. Qurylgylardyń bul túrimen jumys isteýge daǵdylanbaǵan adamdarǵa, sonдай-aq múmkindigi shekteýli adamdar men balalarǵa osy qurylgyny qaýipsiz paidalaný jáne onymen bailanysty táyekelderdi túsiný týraly nusqaý berilýi kerek. 4. Qurylgyny jáne onyń symyn balalardyń qoly jetpeitin jerde saqtańyz. 5. Bul buıym 8 jasqa deıingi balalarǵa jáne fizikalıq, sensorlyq nemese aqyl-oi qabiletti shekteýli adamdarǵa (balalardy qosa alǵanda), sonдай-aq olardyń qaýipsizdigine jaýapty adamnyń aspapty paidalanýyna qatysty baqylaýda bolǵan nemese nusqaý bergen jaǵdailardy qospaǵanda, jetkilikti tájirbesi men bilimi joq adamdarǵa paidalanýǵa arnalmaǵan. Balalar qurylgynyń jumys prosesinde baqylaýda bolýy kerek jáne qurylgymen oınamaýy kerek. 6. Qurylgý paidalanyлмаған kezde jáne tazalaý aldında shtepseldi rozetkadan alyńyz. Qurastırý/bólshekteý aldında, sonдай-aq quraldy tazalamas buryn quraldy sytyńyz. 7. Zaqymdalǵan symy nemese shanyshqysy bar qurylgyny paidalanbańyz, sonдай-aq qurylgý isten shyqqannan, qulaǵannan nemese qandai da bir jolmen zaqymdalǵannan keiın. Qurylgyny tekserý jáne/nemese jóndeý úshin ýákiletli qyzmet kórsetý ortalıǵyna aparý kerek. 8. Qurylgý óndirýshisi usynbaǵan nemese satpaǵan qosymsha qurylgylardy paidalaný órtke, elektr togynýn soǵýyna nemese jaraqatqa ákelýi múmkin. 9. Aerogrıl onyń beti basqa zattardan keminde 10 sm qashyqtyqta bolatyndai etip ornатылғы kerek. 10. Qyzyp ketpes úshin jeldetkishterdi jappańyz. Aerogrılge bóǵde zattardy qoımańyz. 11. Qurylgyny syrtta paidalanýǵa tyıym salınady: aýa grıl kórpýsınyń ishine yǵal nemese bóǵde zattardyń túsyń onyń qatty zaqymdalýyna ákelýi múmkin. 12. Qurylgynyń kórpýsyn syǵa batyrýǵa nemese ony sý aǵynynı astyna qoıýǵa tyıym salınady! Kiriktililgen jeldetkishke yǵaldyń túsyńne jol bermeńiz. 13. Ystyq gaz nemese elektr plitasyna nemese onyń janyna, sonдай-aq qyzdyrylǵan peshke qoımańyz. 14. Quramynda ystyq mai nemese basqa ystyq suıyqtyqtar bar aerogrıldi jyljytqanda óte saq bolý kerek. Ystyq maıdy daıyndaýǵa jáne joıýǵa arналған ydsty alı kezinde óte saq bolыңыз. 15. Qoldanǵannan keiın shtepseldi rozetkadan ajyratıńyz jáne onyń tikelei aerogrılde, ottyń nemese sýdyń janında bolmaıyn qadaǵalańyz. 15. Qurylgyny turmystyq jaǵdaida tamaq daıyndaý úshin paidalanýǵa bolady. Bul qurylgyny maqsatsyz paidalanbańyz. 16. Nazar aýdaryńyz: qurylgynyń alynbaly ydsynda ǵana pisirińiz. 17. Qurylgyny paidalaný kezinde ony qaraýsyz qaldırmańyz. 18. Jumys aiaqtalǵannan keiın, jeldetkish toqtaǵannan keiın, grıldi jeliden ajyratıńyz. 19. Qysqa qýat symy uzyn Qýat symynı shatasý nemese soǵýý nátjesinde paida bolatyn qaýipti azaitý úshin qarastırılған. 20. Bul ónimmen uzartqysh symdy paidalaný usynılmaıdy. Shtepseldi tikelei rozetkaǵa qosyńyz. Qurylgyny qosqan kezde qýat symyn tartpańyz. Eskertý: qýat symyn durys paidalanbaý elektr togynýn soǵýyna ákelýi múmkin. 21. Eger elektr jelisi basqa qurylgylarmen shamadan tys júktelse, sizdiń qurylgıńız durys jumys istemeıi múmkin. Ol basqa qurylgylardan bólek rozetka arqyly jumys isteıi kerek. Mańızdy: birinshi ret qoldanǵan kezde tútin jáne/nemese jeńil iis paida bolýy múmkin. Bul qalypty jaǵdaı jáne qurylgý birneshe ret qoldanylǵannan keiın ótedi. Jumys kezinde jeldetkishten ystyq bý shyǵady. Qoldaryńız ben betińizdi jeldetkishten alys ustańyz. Pisirý sikli aiaqtalǵannan keiın pisirý ydsyn alý kezinde abai bolıңыз. Eshqashan ingredientterdi maksimaldy belgidен joǵary ydsta tolytırmańyz.

QURYLǴNYŇ SYRTQY TÚRI MEN QURYLYMY



1. Sensorlyq basqarý taqtasy
2. Sol jaq tostaǵan
3. Oń jaq tostaǵan
4. Sol jaq ıdis tutqası
5. Oń jaq ıdis tutqası
6. Sol jáne oń jaq ıdis torları
7. Awa jeldetkişi

BASQARÝ PANELI



1. Temperaturw/Pisirw waqıtın arttırw tüymesini
2. Qosw/Ösirw tüymesini
3. Sol jaq ıdis parametrlerin tańdaw tüymesini
4. Temperaturw/Pisirw waqıtın azaytw tüymesini
5. 1-ıdis displeyi
6. 2-ıdis displeyi
7. Temperaturw/Pisirw waqıtın arttırw tüymesini
8. Oń jaq ıdis parametrlerin tańdaw tüymesini
9. Bastaw/Úzilis tüymesini
10. Temperaturw/Pisirw waqıtın azaytw tüymesini
11. Mázir tüymesini
12. Avtomattı baǵdarlama indikatorları:
 - Kartop frii
 - Balıq
 - Et
 - Tort/Pirog
 - Teñiz ónimderi
 - Pisirilgen taǵamdar
 - Picca
 - Tawıq eti
 - Şujıqtar

JUMYSQA DAIYNDYQ

* Tómen temperaturada tasymaldaǵannan nemese saqtaǵannan keiın qurylǵyny qosar aldynda bółme temperaturasynda keminde 2 saǵat ustaý kerek. * Ónimdi abailap ashıńyń, barlyq oray materialdaryn alıńyń. Aerogrıldiń korpysyn jumsaq, qurǵaq nemese dymqyl shúberekpen súrtińiz. Kórinetin aqaýlar joq ekenine kóz jetkizińiz. * Pisirý ydstaryn tutqany pıdalanyp aerogrılden shyǵarıńyń. Ishki tordı ortalıq bólikten joǵary kóterip alıńyń. Tostaǵandar men torlardı ystyq sýmen jáne jumsaq ydys jýǵysh zatpen jáne abrazıvti emes gýbkamen jaqsyıap shayıńyń. Barlyq alynbaıtyn bólikterdi dymqyl shúberekpen súrtińiz. Qurylǵy pıdalanýǵa daýyn! Nazar aýdaryńyń! Eshbir jaǵdaıda Qurylǵyny sýǵa batırmańyń! * Qurylǵyny ústel nemese ústel ústi sıaqty taza, tegis, ystyqqa tózimdi betke qoıyńyń. Betiniń turaqty ekenine jáne barlyq saqtyq sharalaryn saqtaýǵa múmkindik beretinine kóz jetkizińiz. Betki Material joǵary temperaturǵa tózimdi bolıy kerek. * Qurylǵyny qaýyrǵaǵa nemese basqa qurylǵylardyń janyna qoımańyń. Ústińgi jáne búirlerinde keminde 10 sm bos oryn bolıy kerek. Aerogrıldiń artqy jaǵynda sańılaýlardan shyqqan ystyq aýa tym jaqyn zattardy eritpeıi úshin kem degende 20-30 sm bos oryn qaldırý kerek. Perdelerdiń, perdelerdiń, ártúrli matalardyń, qaǵazdardyń jáne basqa da jańǵysh materialdardyń janyna aerogrıl ornatyńdan aýlaq bolıyń. * Qurylǵynyń artqy jaǵynda ornalasqan jeldetkish sańılaýlardı jappaıyń. * Aerogrıl ystyq aýamen jumys isıetindikten, pisirý ydstaryn maimen toltyrıdyń qajeti joq. Aerogrıldi qoldanar aldynda tordı jáne tostaǵannıń ishin maıǵa malynǵan maılyqpen maılaý jetkilikti. Bul jabyspaıtyn jabyndy saqtaýǵa jáne onıń zaqymdalıyn boldırmaıǵa kómetkesedi. * Birinshi qoldanar aldynda aerogrıldi maksimaldy temperaturada 15-20 mıńıt qyzdyrı usynıladı. Bul jylıtyqshıtan óndiristik maıdy jaǵý jáne óndiristen jáne qoımada saqtaǵannan keiın aerogrıldegi bódge iıterdi ketirı úshin qajet. Qyzdyrǵannan keiın tostaǵandar bółme temperaturasynda deıın sýyǵansha kútińiz jáne olardy jylı sýmen shayıńyń.

ENDI SIZDIŇ AEROGRIŁ BIRINSHI TAǒAMDY DAIYNDAÝǒA DAIYN!

QURYLGÝNY PAIDALANY

1. Qwat simin qwat közine qosiňiz.
 2. Pisirginiň keletin tağamdi dayyndaňiz.
 3. Idisti aérogrilden alıňiz, tordı ıdısqa salıňiz, sodan keyin tağamdi torğa qoyıňiz. Abay bolıňiz! Idisti eşqaşan tağammen eň joğarğı jağına deyin toltırmaňiz. Eskertpe: İngredientterdi bir-birine bos ornalaştırğan durıs. Istıq awanıň birkelki aynalımin qamtamasız etw üşin tağam men qaqpaq arasında, sonday-aq tağam men ıdistiň búiirleri arasında keminde 1,5-2 sm bos orın bolwın qamtamasız etiňiz.
 - Abay bolıňiz! Aérgril tağamdi istıq awamen qızdıradı. Idistardi maymen nemese maymen toltırmaňiz. Tağamdi torğa qoymas burın, onı maylawğa boladı. Idistardi torsız paydalanbaňiz!
 4. Idistardi qurılığa olar ornına túskenşe abaylap salıňiz.
 5. Aérgrildi «Qosw/Ösirw» tıymesin (2) paydalanıp qosıňiz.
 6. Idistardi birinde pisirw üşin säykesinşe «1» nemese «2» tıymelerin basıňiz.
 7. «Mázir» tıymesin paydalanıp qajetti pisirw bağıdarlamasın tañdaňiz. Qajet bolsa, qajetti temperaturanı/waqıttı ornatw üşin «Temperaturanı arttırw/azaytw» tıymelerin paydalanıňiz. «SİNXRONDAŞTIRW» tıymesin sinxron daw fwnkciyasın iske qosadı. Eki ıdıs üşin de parametrlerdi tañdağannan keyin, osi tıymeni basw eki ıdıda da pisirwdiň ayaqtalwın sinxrondaydı (pisirw waqıtı qısqa ıdıs pisirwdi toqtatadı jäne pisirw waqıtı uzaq ıdısı kútedi).
 8. «QAYTALAW» tıymesin basqa ıdistiň parametrlerin köşiredi. Misalı, eger 1-ıdıs üşin kartop fri bağıdarlaması tañdalsa, «QAYTALAW» tıymesin basw 2-ıdıdağı kartop friin pisirw rejimin de ornatadı.
 9. Pisirw procesin bastaw üşin «Bastaw/Üzilis» tıymesin qısqa basıňiz. Eger siz ingredientterdi aralaştırw nemese ingredientterdi qosw üşin pisirw procesin kidirkiňiz kelse, «Bastaw/Üzilis» tıymesin de paydalanwğa boladı. Eskertpe: Jaqsı nátıjege qol jetkizw üşin, pisirwdi bastamas burın qurılığını aldın ala qızdırıňiz. Eskertw: Pisirw waqıtı men temperaturası avtomattı türde esep telip, ornatıladı. Bağıdarlaması iske qosqannan keyin, temperaturanı arttırw jäne azaytw tıymelerin paydalanıp maksımaldı temperaturanı, al pisirw waqıtın waqıttı arttırw jäne azaytw tıymelerin paydalanıp rettetwge boladı.
 10. Aérogrildi qosqannan keyin «Qosw/Ösirw» tıymesin paydalanıp eşqanday äreket jasalmasa, qurılığı avtomattı türde kútw rejimine ötedi jäne barlıq indikatorlar sönedi.
 11. Belgilengen pisirw waqıtı ötkennen keyin, ıdısı qurılığdan alıp, istıqqa tózimdi betke qoyıňiz. Eskertw: «Qosw/Ösirw» tıymesin basw arqılı pisirw procesin mājbürlap toqtatwğa boladı.
 12. Eger tağam äli dayın bolmasa, ıdısı ornına qoyıp, taymerdi tağı birnеше minwtqa ornatıňiz.
 13. Dayın tağamdi tärelkege nemese basqa ıdısqa abaylap salıňiz.
- Eskertpeler:
- ıdısı alw üşin ıdısı tóñkerip qoymaňiz, sebebi túbinde jınalğan may tağamğa tógilip ketedi. Eger tağam ülken bolsa, qısqıstı paydalanıňiz;
 - Keybir tağam türlerin pisirgen kezde, awa qwrıgıştan bw şıǵwı mümkin.
- Abay bolıňiz! Pisken tağamdi ıdıda qaldırmaňiz, sebebi bul jabıspaytın jabındı zaqımdawı mümkin. Tağamni bir partıyası piskennen keyin, aldın ala qızdırılğan awa qwrıgış kelesi partıyağa dayın boladı.

KEPILDİK QYZMET KÓRSETÝ SHARTTARY

* Kepildik merzimi taýardy tutynshyğa bergen kúnnen bastap 12 aıdy quraıdy. * Kepildik jóndeý kepildik talonynda kórsetilgen ýákiletti servistik ortalyqtarda júrgiziledi. * Kepildik sharttary buıymdy iesine merzimdi tehnikalyq qyzmet kórsetýdi, ornatýdy jäne baptaýdy kózdemeıdi, sondaı-aq buıymnyñ tabıǵı tozýyna qoldanylmaıdy. * Tutynshy qaýıpsiz paidalaný jäne saqtaý erejelerin saqtaýǵa mindetti. * Tehnikalyq qyzmet kórsetý men jóndeýden kelesi jaǵdailarda bas tartylýy mümkin: * arnayı qosylýdy qajet etetin qurılıǵy durys ornatyлмаған jaǵdaıda; * mehanikalyq zaqymdanýlar, plombalardyń saqталыу buzılған jaǵdaıda; * óz betinshe jóndeý belgileri, sondaı-aq buıymdy durys paidalanbaý nátjesinde Týyndağan aqaýlar; * úı janýarlarınyń, kemirishterdiń nemese turmystyq jándikterdiń zaqymdanýy bolған kezde; * qurılıǵynyń ishine bóǵde zattar, zattar, jándikter kirgen kezde; • dúleı zilzalalardan (naızaǵai, órt, sý tasqyny jáne t. b.) nemese bóǵde adamdardyń áreketterinen týyndağan zaqym bolған kezde; * aspattyń tehnikalyq derekterine saıkes kelmeitin parametrleri bar aspatty elektr jelilerine qosýdan týyndağan zaqym bolған kezde; * ónimdi komersialyq maqsatta paidalaný nátjesinde bólshekterdiń tozýy joǵaryлаған kezde. * Kepildik kerek-jaraqtarǵa, kerek-jaraqtarǵa qoldanyлмаıdy.



Óndirýshi satyp alýshynyń aldın ala eskertýinsiz taýardyń jınytyqtalýy men syrtqy túrin ózgertý quqyǵyn ózine qaldyradı. Qurylyǵynyń qyzmet etý merzimi: 5 jyl.

КОМПЛЕКТАЦИЯ / JЫНАҚТАҰ

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

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ / ТЕХНИКАЛЫҚ СИПАТТАМАЛАР

Номинальная потребляемая мощность / Nominaldy qýat tutyný	2200 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	9
Регулировка температуры / Temperatýrany retteý	80-200°C
Таймер / Taimer	1-60 минут
Длина шнура / Symnıń uzyndyǵy	0,8 м
Вес изделия нетто / Taza ónimniń salmaǵy	8.10 кг
Вес изделия с упаковкой / Qaptamasy bar buıymnıń salmaǵy	8.80 кг
Размер устройства / Qaptamasız qurylǵynyń ólsheми	435x418x385 мм

Производитель / Óndirýshi: HIKING ELECTRIC APPLIANCE CO., LTD

Адрес: Room 2105, No 39, Lane 577, Tiantong South Road Shounan Street, Yinzhou district, Ningbo city, Zhejiang province, 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.

Importtaýshy: "Sakýra Elektroniks Grýpp" JSHQ

Zańdy meken-jayı: 630088, Resei Federasiyası, Novosibirsk q., Soltústik ótkel, 24a.

Tel.: +7 (383) 210-54-30.

www.sakura-dt.com

Партия № / Partia №: HKS26100300

Дата изготовления / Shýǵarylǵan kúni: 03/2026

Сделано в КНР / QHR-da jasalǵan

