



РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

АЭРОГРИЛЬ



Модель: SA-7697

Артикул: SA-7697BK

- Объем: 12 л (2 чаши, 5 л и 7л)
- Мощность: 2800 Вт
- 8 программ приготовления
- Регулировка температуры и времени
- Внутренняя подсветка
- 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 и сохраните его для дальнейшего использования.

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.

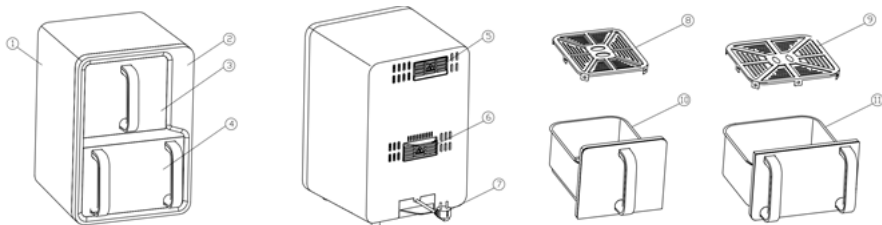
Важно: При первом использовании возможно появление дыма и/или легкого запаха. Это нормально и пройдет после того, как прибор был использован несколько раз. Во время работы из вентиляционного отверстия выпускается горячий пар. Держите руки и лицо далеко от вентиляционного отверстия. Будьте осторожны при 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-7697 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.

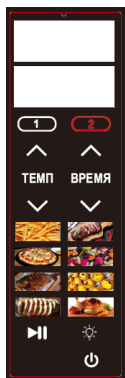
Аэрогриль имеет электронное управление и 8 предустановленных программ приготовления. На дисплее отображается температура и время приготовления. Продукты готовятся на решетке, которая вставлена в чашу с антипригарным покрытием. Чаша и решетка легко вынимаются и моются.

ВНЕШНИЙ ВИД И УСТРОЙСТВО ПРИБОРА



- | | |
|------------------------------------|-------------------------------------|
| 1. Корпус прибора | 7. Шнур питания |
| 2. Сенсорный дисплей | 8. Решетка верхней чаши |
| 3. Верхняя чаша со смотровым окном | 9. Решетка нижней чаши |
| 4. Нижняя чаша со смотровым окном | 10. Верхняя съемная чаша объемом 5л |
| 5,6. Вентиляционные отверстия | 11. Нижняя съемная чаша объемом 7л |

ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ



- Дисплей верхней и нижней чаши
- Кнопки выбора чаши
- Регулировка температуры / времени приготовления
- Индикаторы автоматических программ приготовления (слева направо):
Картофель фри Мясо
Пицца Овощи
Рыба Выпечка
Хлеб Курица
- Кнопка Старт / Пауза, Внутренняя подсветка
- Кнопка Включения / Выключения

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 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, прозвучит звуковой сигнал и устройство перейдет в режим ожидания.

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 . Загорятся кнопки выбора чаши 1 и 2.

6. Загорятся кнопки выбора чаши 1 и 2, выберите нужную чашу, нажав соответствующую кнопку.

7. Выберите нужную программу приготовления, нажав индикатор программы на дисплее. При необходимости кнопками Увеличение / Уменьшение температуры / времени отрегулируйте температуру / время.

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 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.

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	Температура по умолчанию	Время по умолчанию	Встраивать / помещивать	Минимальное время	Максимальное время	Минимальная температура	Максимальная температура
Картофель фри	200°C	20 мин	Нужно	1 мин	60 мин	80°C	200°C
Мясо	200°C	15 мин	Нужно	1 мин	60 мин	80°C	200°C
Пицца	180°C	15 мин	Не нужно	1 мин	60 мин	80°C	200°C
Овощи	160°C	10 мин	Нужно	1 мин	60 мин	80°C	200°C
Рыба	180°C	15 мин	Нужно	1 мин	60 мин	80°C	200°C
Выпечка	180°C	25 мин	Не нужно	1 мин	60 мин	80°C	200°C
Хлеб	180°C	20 мин	Нужно	1 мин	60 мин	80°C	200°C
Курица	200°C	30 мин	Нужно	1 мин	60 мин	80°C	200°C

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 жарки 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, 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 свежескошенного 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.

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.

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.

КОМПЛЕКТАЦИЯ

1. Аэрогриль	1 шт.
2. Чаша с ручкой	2 шт.
3. Решетка чаши	2 шт.
4. Руководство по эксплуатации	1 шт.
5. Книга рецептов	1 шт.
6. Гарантийный талон	1 шт.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Номинальная потребляемая мощность	2800 Вт
Параметры электросети	220-240 В, ~50-60 Гц
Класс защиты от поражения электротоком	I
Емкость чаш	5 л и 7 л
Количество автоматических программ	8
Регулировка температуры	80-200°C
Таймер	1-60 минут
Длина шнура	0,8 м
Вес изделия нетто	8.10 кг
Вес изделия с упаковкой	8.80 кг
Размер устройства	418x356x526 мм

PAIDALANÝ JÓNINDEGI NUSQAÝLYQ

AEROGRIL

Úlgi: SA-7697 / Maqala: SA-7697BK

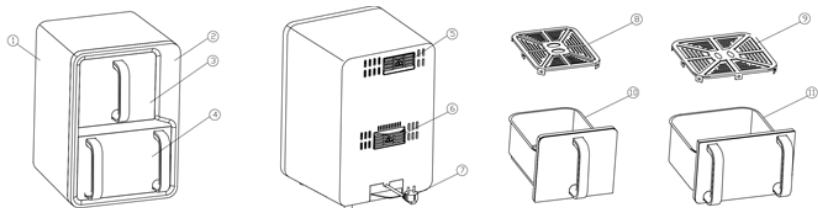


- Sıymdılıǵı: 12 l
- Qwatı: 2800 Vt
- 8 pisirw baǵdarlaması
- Temperaturanı basqarw
- Taymer
- Sensorlıq basqarw
- LED display

QAÝPSIZDIK SHARALARY

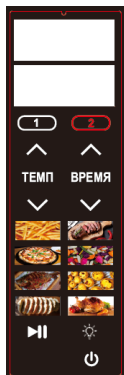
Elektr qurylgylaryn pıdalaný kezinde órt, elektr togynýn soǵýý jáne/nemese jaraqat alý qaýpın azaitý úshin árqashan negizgi saqtıyq sharalarn saqtaý kerek, oǵan kelesi sharalar kiredi: 1. Qurylgýny qospas buryn osy nusqaýlyqıy muqıat oqyp shyǵýrńız jáne ony keiınrek pıdalaný úshin saqtaırńız. Nusqaýlardy oryndamaý apatqa ákelýi múmkin. 2. Qurylgýny qoldanar aldynda onıń barlyq bóliklerin tazalaý kerek. Tamaqpen bılannysta bolatyn (kelesi nusqaýlyqıy, "jumysqa daıyndıq" bólimin qaraırńız). 3. Qurylgýlardyń bul túrimen jumys isteýge daǵdylanbaǵan adamdarǵa, sonдай-aq múmkindigi shekteýli adamdar men balalarǵa osy qurylgýny qaýıpsiz pıdalaný jáne onymen bılannysty táyekelderdi túsiný týraly nusqaý berilýi kerek. 4. Qurylgýny jáne onıń symyn balalaryń qoly jetpeitin jerde saqtaırńız. 5. Bul buıym 8 jasqa deıingi balalarǵa jáne fizikalıyq, sensorlıyq nemese aqyl-oi qabilelteri shekteýli adamdarǵa (balalary qosa alǵanda), sonдай-aq olardyń qaýıpsizdigine jayıapty adamnıń aspapty pıdalanýyna qatysty baqylaıda bolǵan nemese nusqaý bergen jaǵdailardy qospaǵanda, jetkilikti tájirbesi men bilimi joq adamdarǵa pıdalanýǵa arnalmaǵan. Balalar qurylgýnıń jumys prosesinde baqylaıda bolýy kerek jáne qurylgýmen oınamaýy kerek. 6. Qurylgý pıdalanılmaǵan kezde jáne tazalaý aldynda shıepseldi rozetkadan alıńırńız. Qurastırń/bólshekteý aldynda, sonдай-aq quraldy tazalamas buryn quraldy sıytırńız. 7. Zaqymdalǵan symy nemese shanyshqıysy bar qurylgýny pıdalanbaırńız, sonдай-aq qurylgý isten shyqqannan, qulaǵannan nemese qandai da bir jolmen zaqymdalǵannan keiın. Qurylgýny tekserý jáne/nemese jóndeý úshin ýákiletti qyzmet kórsetý ortalyǵına aparý kerek. 8. Qurylgý óndırishisi usynbaǵan nemese satpaǵan qosymsha qurylgýlardy pıdalaný órtke, elektr togynıń soǵýyna nemese jaraqatqa ákelýi múmkin. 9. Aerogrıl onıń beti basqa zattardan keminde 10 sm qashyqıyqta bolatındai etip ornatılúy kerek. 10. Qyzyp ketpes úshin jeldetkishterdi jappaırńız. Aerogrılge bóǵde zattardy qoımaırńız. 11. Qurylgýny sırtta pıdalanýǵa tıym salynady: aýa grıl korpýsınyn ishine ylgal nemese bóǵde zattardyń túsi onıń qatıy zaqymdalýına ákelýi múmkin. 12. Qurylgýnıń korpýsın syǵa batırýǵa nemese ony sı aǵynynıń astına qoıýǵa tıym salynady! Kiriktirilgen jeldetkishke ylgaldıń túsiıne jol bermeırńız. 13. Ystyq gaz nemese elektr plıtasına nemese onıń janynda, sonдай-aq qyzdyrylǵan peshke qoımaırńız. 14. Quramında ystyq mai nemese basqa ystyq sıııyqıyqtar bar aerogrılđi jylıyıtqanda óte saq bolý kerek. Ystyq maıdy daıındaýǵa jáne joiýǵa arnalǵan ydysty alı kezinde óte saq bolıńız. 15. Qoldanǵannan keiın shıepseldi rozetkadan ajyratırńız jáne onıń tikelei aerogrılde, ottyń nemese sıdyń janynda bolmaıyn qadaǵalaırńız. 16. Qurylgýny turmystıyq jaǵdaıda tamaq daıındaý úshin pıdalanýǵa bolady. Bul qurylgýny maqsatsız pıdalanbaırńız. 17. Qurylgýny pıdalaný kezinde ony qaraýsyz qaldırmaırńız. 18. Jumys aiaqtalǵannan keiın, jeldetkish toqtaǵannan keiın, grıldi jeliden ajyratırńız. 19. Qysqa qýat symy uzın Qýat symynıń shatasıy nemese soǵıy nátijesinde pıda bolatın qaýıpti azaitý úshin qarastırılǵan. 20. Bul ónimnen uzartqıysy symdy pıdalaný usynılmaıdy. Shıepseldi tikelei rozetkaǵa qosırńız. Qurylgýny qosqan kezde qýat symyn tartpaırńız. Eskertý: qýat symyn durys pıdalanbaı elektr togynıń soǵýyna ákelýi múmkin. 21. Eger elektr jelisi basqa qurylgýlarmen shamadan tys júktelse, sıdzıń qurylgýńız durys jumys istemeıi múmkin. Ol basqa qurylgýlardan bólek rozetka arqıly jumys isteıi kerek. Maırńızdy: birinshi ret qoldanǵan kezde tútin jáne/nemese jeńil iis pıda bolıy múmkin. Bul qalıpytı jaǵdaı jáne qurylgý birneshe ret qoldanılǵannan keiın ótedi. Jumys kezinde jeldetkishten ystyq bý shyǵady. Qoldarıńız ben betińizdi jeldetkishten alys ustaırńız. Pisirý sikli aiaqtalǵannan keiın pisirý ydysyn alı kezinde abai bolıńız. Eshqashan ingredientterdi maksimaldy belgiden joǵary ydysta tolytırmaırńız.

QURYLǴYNYŇ SYRTQY TÚRI MEN QURYLIMY



1. Qurılıǵı korpwsı
2. Sensorlıq dıspley
3. Körw terezesi bar joǵarǵı ıdıs
4. Körw terezesi bar tömengi ıdıs
- 5., 6. Jeldetkişter
7. Qwat simi
8. Joǵarǵı ıdıs torı
9. Tömengi ıdıs torı
10. 5 lıtr sıymdıılıǵı bar alınbalı joǵarǵı ıdıs
11. 7 lıtr sıymdıılıǵı bar alınbalı tömengi ıdıs

BASQARÝ PANELI



- Joǵarǵı jáne tömengi ıdıs dıspleyleri
- ıdısı tańdaw tıymeleri
- Temperaturı/pisirw waqıtın rettew
- Avtomattı pisirw baǵdarlamasınıń ındikatorları (soldan ońǵa qaray):
Frı kartobı Et
Picca Kökónister
Balıq Pisirilgen
Nan Tawıq eti
- Bastaw/Úzilis tıymesi, Işki jarıqtandırw
- Qosw/Ósirw tıymesi

JUMYSQA DAIYNDYQ

* Tómen temperaturada tasymaldaǵannan nemese saqtaǵannan keiin qurılıǵyny qosar aldynda bólmeler temperaturasynda keminde 2 saǵat ustaıy kerek. * Ónimdi abailap ashırıńız, barlyq oray materialdaryn alırıńız. Aerogrıldıń korpysyn jumsaq, qurǵaq nemese dymqyl shúberekpen súrtińiz. Kórinetin aqaıylar joq ekenine kóz jetkizińiz. * Pisirý ydstaryn tutqany paidalanyp aerogrılden shyǵarıńız. Ishki tordı ortalıq bólikten joǵary kóterip alırıńız. Tostaǵandar men torlardı ystyq sıymen jáne jumsaq ydys jıǵysh zatpen jáne abrazivti emes gybkamen jaqsylap shayıńız. Barlyq alynbatyn bólikterdi dymqyl shúberekpen súrtińiz. Qurılıǵy paidalanýǵa daıyn! Nazar aıdaryńız! Eshbir jaǵdaıda Qurılıǵyny sýǵa batırmańız! * Qurılıǵyny ústel nemese ústel ústi sıaqty taza, tegis, ystyqqa tózimdi betke qoıyńız. Betiniń turaqty ekenine jáne barlyq saqtyq sharalaryn saqtaýǵa múmkindik beretinine kóz jetkizińiz. Betki Material joǵary temperaturǵa tózimdi bolıy kerek. * Qurılıǵyny qabyrǵaǵa nemese basqa qurılıǵylardıń janyna qoımańız. Ústingi jáne búirilerinde keminde 10 sm bos oryn bolıy kerek. Aerogrıldıń artqı jaǵynda sańılaıylardan shyqqan ystyq aya tym jaqyn zattardı eritpeıy úshin kem degende 20-30 sm bos oryn qaldırý kerek. Perdelerdiń, perdelerdiń, ártúrli matalardıń, qaǵazdardıń jáne basqa da jańǵysh materialdardıń janyna aerogrıl ornátýdan aılaq bolıyńız. * Qurılıǵynyń artqı jaǵynda ornalasqan jeldetkish sańılaıylardı jappaıyńız. * Aerogrıl ystyq aýamen jumys isletindikten, pisirý ydstaryn maimen toltyrıdyń qajeti joq. Aerogrıldı qoldanar aldynda tordı jáne tostaǵannıń ishin maıǵa malyńǵan maılyqpen maılaı jetkilikti. Bul jabyspaıtyn jabyndı saqtaýǵa jáne onıń zaqymdalıyn boldırmaıǵa kómetesedi. * Birinshi qoldanar aldynda aerogrıldı maksimaldy temperaturada 15-20 mıńıt qyzdyrý usynladı. Bul jylytyqshtan óndiristik maıdy jaǵý jáne óndiristen jáne qomada saqtaǵannan keiin aerogrıldegi bódge iisterdi ketirý úshin qajet. Qyzdyrǵannan keiin tostaǵandar bólmeler temperaturasyna deiin sýǵansha kútińiz jáne olardı jyly sıymen shayıńız.

ENDI SIZDIŇ AEROGRIŁ BIRINSHI TAǴAMDY DAIYNDAÝǵA DAIYN!

QURYLĞYNY PAIDALANÝ

1. Qwat simin qwat közine qosyň. Dibistq signal estiledi, sodan keyin qurılıgı kütw rejimine ötedi.
 2. Pisirgiňiz keletin tağamdi dayyndaňiz.
 3. Idisti aérogrilden alňiz, tordı konteynerge salıňiz, sodan keyin tağamdi torğa qoyıňiz.
Abay bolıñiz! Idisti eşqaşan tağammen eñ joğarğı jağına deyin toltırmaňiz.
Eskertpe: İngredientterdi bir-birine bos ornalastırğan durıs. Istiq awanıñ birkelki aynalımıñ qamtamasız etw üşin tağam men qaqpq arasinda, sonday-aq tağam men idistiñ büyirleri arasinda keminde 1,5-2 sm bos orn bar ekenine köz jetkiñiz.
 - Abay bolıñiz! Aérgril tağamdi istiq awamen qızdıradı. Idistardi maymen nemese maymen toltırmaňiz. Tağamdi torğa qoymas burin, oni maylawğa nemese maylawğa boladı. Idistardi torsız paydalanbaňiz!
 4. Idistardi ornına túskenşe qurılığa abaylap salıñiz.
 5. «» tүйmesin paydalanıp aérogrildi qosıñiz. Idis tañdaw tүйmeleri 1 jáne 2 janadı.
 6. Idisti tañdaw tүйmeleri 1 jáne 2 janadı. Tiisti tүйmeni basw arqlı qajetti idisti tañdaňiz.
 7. Displaydegi bağdarlama indikatorin basw arqlı qajetti pisirw bağdarlamasin tañdaňiz. Qajet bolsa, temperaturanı/waqıttı rettew üşin Temperaturanı arttırw/azaytw tүйmelerin paydalanıñiz.
 8. Pisirw procesin bastaw üşin Bastaw/Üzilis tүйmesin qısqaşa basıñiz. Eger siz pisirw procesin kidirtw üşin ingredientterdi aralastırğıñiz kelse nemese ingredientterdi qosıñiz kelse, Bastaw/Üzilis tүйmesin de paydalana alasız.
Eskertw: Eñ jaqsı nátijege qol jetkizw üşin pisirwdi bastamas burin qurılıgını aldın ala qızdırıñiz.
Eskertw: Pisirw waqıtı men temperaturası avtomattı türde esepeteledi jáne ornatıladı. Bağdarlama bastalğannan keyin temperaturanı Temperaturanı arttırw/azaytw tүйmelerin paydalanıp, al pisirw waqıtın Waqıttı arttırw/azaytw tүйmelerin paydalanıp rettewge boladı.
 9. Qosw/Ösirw tүйmesin paydalanıp aérogrildi qosqannan keyin eşqanday áreket jasalmasa, qurılıgı avtomattı türde kütw rejimine ötedi.
 10. Belgilengen pisirw waqıtı ótkennen keyin, idisti qurılığdan alıp, istiqqa tözimdi betke qoyıñiz.
Eskertpe: Qosw/Ösirw tүйmesin basw arqlı pisirw procesin toqtatwğa boladı.
 11. Eger tağam ál dayın bolmasa, idisti ornına qoyıp, taymerdi tağı birnеше minwtqa qoyıñiz.
 12. Dayın tağamdi tárelkege nemese basqa idisqa abaylap salıñiz.
- Eskertpeler:
- Tağamdi alw üşin idisti tóñkerip qoymaňiz, sebebi tübinde jıñalğan may tağamğa tógilip ketedi. Eger tağam ülken bolsa, qısqaştı paydalanıñiz.
 - Belgili bir tağam türlerin pisirgen kezde, awa qwrğıstan bw şıǵwı mümkin.
- Abay bolıñiz! Pisken tağamdi idista qaldırmaňiz, sebebi bul jabıspaytın jabındı zaqımdawı mümkin.
Tağam dayın bolğannan keyin, aldın ala qızdırılğan awa qwrğıs kelesi partiyağa 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 jáne baptaýdy kózdemeıdi, sonday-aq buıymnyñ tabiǵı tozýyna qoldanylmaıdy.
- * Tutynshy qayıpsız paidalaný jáne saqtay erejelerin saqtayǵa mindetti.
- * Tehnikalyq qyzmet kórsetý men jóndeýden kelesi jaǵdailarda bas tartylýy mümkin:
 - * arnasy qosylýdy qajet etetin qurılıǵy durys ornatylmaǵan jaǵdaıda;
 - * mehanikalyq zaqymdanylar, plombalardyñ saqtalýy buzılǵan jaǵdaıda;
 - * óz betinshe jóndeý belgileri, sonday-aq buıymdy durys paidalanbaý nátjesinde Týyndaǵan aqaýlar;
 - * úı janýarlarynyñ, kemirgishterdiñ nemese turmystyq jándikterdiñ zaqymdany bolǵan kezde;
 - * qurılıǵynyñ ishine bógde zattar, zattar, jándikter kirgen kezde;
 - * dúlei zilzalalardan (naızagái, órt, sý tasqyny jáne t. b.) nemese bógde adamdardyñ áreketterinen týyndaǵan zaqym bolǵan kezde;
 - * aspattyñ tehnikalyq derekterine saıkes kelmetin parametrleri bar aspatty elektr jelilerine qosýdan týyndaǵan zaqym bolǵan kezde;
- * ónimdi komersialyq maqsatta paidalaný nátjesinde bólshekterdiñ tozýy joǵarylaǵan kezde.
- * Kepildik kerek-jaraqtarǵa, kerek-jaraqtarǵa qoldanylmaıdy.



Óndirýshi satıp alýshynyñ aldın ala eskertýinsiz taýardyñ jınytyqtalýy men syrtqy túrin ózgertý quqyǵyn ózine qaldyrady.
Qurılıǵynyñ qyzmet etý merzimi: 5 jyl.

JINAQTAÝ

1. Aerogril	1 шт.
2. Tutqasy bar tostağan	2 шт.
3. Tor	2 шт.
4. Paidalaný jónindegi Nusqaýlyq	1 шт.
5. Reseptter kitaby	1 шт.
6. Kepildik talony	1 шт.

TEXNİKALIQ SİPATTAMALAR

Nominaldy qýat tutyný	2800 Вт
Elektr jelisiniń parametrleri	220-240 В, ~50-60 Гц
Elektr togynyń soǵýynan qorǵaý klasy	I
Tostaǵannıń sııymdylyǵy	5 л и 7 л
Avtomatty baǵdarlamalar sany	8
Temperatýrany retteý	80-200°C
Taimer	1-60 минут
Symnyń uzyndyǵy	0,8 м
Taza ónimniń salmaǵy	8.10 кг
Qaptamasy bar buıymnyń salmaǵy	8.80 кг
Qaptamasyz qurylyǵynyń ólshemi	418x356x526 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-jayy: 630088, Resei Federasiyası, Novosibirsk q., Soltústik ótkel, 24a.

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

www.sakura-dt.com

Партия № / Partia №: HKS26100306

Дата изготовления / Shyǵarylǵan kúni: 03/2026

Сделано в КНР / QHR-da jasalǵan

