



РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ



АЭРОГРИЛЬ

Модель: SA-7698

Артикул: SA-7698BK

- **Объем: 5л (2 чаши по 2,5л)**
- **Мощность: 2000 Вт**
- **6 программ приготовления**
- **Регулировка температуры**
- **Таймер**
- **Сенсорное управление**
- **LED-дисплей**

Уважаемый покупатель!

Благодарим Вас за выбор торговой марки SAKURA. Надеемся, что приобретенный Вами прибор станет незаменимым помощником на кухне. Чтобы он прослужил Вам долго, пожалуйста, перед первым использованием внимательно ознакомьтесь с руководством по эксплуатации.

МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

При использовании электроприборов всегда следует соблюдать основные меры предосторожности для снижения риска возгорания, поражения электрическим током и/или получения травм, что включает следующие меры:

1. Внимательно прочитайте данную инструкцию перед включением прибора и сохраните ее для дальнейшего использования. Несоблюдение инструкции может привести к несчастному случаю.
2. Перед использованием прибора нужно очистить все его части. Которые будут соприкасаться с едой (см. инструкцию далее, раздел «Подготовка к работе»).
3. Люди, не привыкшие к обращению с такого типа приборами, а также люди с ограниченными возможностями и дети должны быть проинструктированы о безопасном использовании данного прибора и понимать связанные с ним риски.
4. Храните прибор и его шнур в недоступном для детей месте.
5. **Данное изделие не предназначено для использования детьми до 8 лет и лицами (включая детей) с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, а также лицами, не имеющими достаточного опыта и знаний, за исключением случаев, когда они находятся под наблюдением или инструктируются относительно использования прибора лицом, ответственным за их безопасность. Дети должны находиться под присмотром в процессе работы прибора и не играть с прибором.**

6. Вынимайте вилку из розетки, когда прибор не используется, и перед чисткой. Дайте прибору остыть перед сборкой/разборкой, а также перед очисткой прибора.
7. Не используйте прибор с поврежденным шнуром или вилкой, а также после того, как прибор вышел из строя, упал или повредился каким-либо образом. Прибор следует отнести в авторизованный сервисный центр для осмотра и/или ремонта.
8. Использование дополнительных приспособлений, не рекомендованных или не продаваемых производителем прибора, может привести к возгоранию, поражению электрическим током или травмам.
9. Аэрогриль должен быть установлен так, чтобы его поверхность находилась на расстоянии минимум 10 см от других объектов.
10. Не накрывайте вентиляционные отверстия во избежание перегрева. Не кладите на аэрогриль посторонние предметы.
11. Запрещена эксплуатация прибора на улице: попадание влаги или посторонних предметов внутрь корпуса аэрогриля может привести к его серьезным повреждениям.
12. Запрещается погружать корпус прибора в воду или помещать его под струю воды! Не допускайте попадания влаги во встроенный вентилятор.
13. Не ставьте на горячую газовую или электрическую плиту или рядом с ней, а также в нагретую духовку.
14. При перемещении аэрогриля, содержащего горячее масло или другие горячие жидкости, необходимо соблюдать крайнюю осторожность. Соблюдайте крайнюю осторожность при извлечении чаши для приготовления и утилизации горячего жира.
15. После использования отключите вилку от электросети и проследите, чтобы она не находилась непосредственно на аэрогриле, вблизи огня или воды.
15. Прибор можно использовать для приготовления пищи в бытовых условиях. Не используйте этот прибор не по назначению.
16. Готовьте только в съемной чаше прибора. Не оставляйте прибор без присмотра во время использования.
17. По окончании работы, после того, как вентилятор остановится, отключите аэрогриль от сети.
18. Короткий шнур питания предусмотрен для уменьшения опасности, возникающей в результате запутывания или задевания длинного шнура питания.
19. Не рекомендуется использовать удлинитель с данным изделием. Подключайте вилку непосредственно к розетке. Не натягивайте шнур питания при подключении прибора.

Предупреждение: Неправильное использование шнура питания может привести к поражению электрическим током.

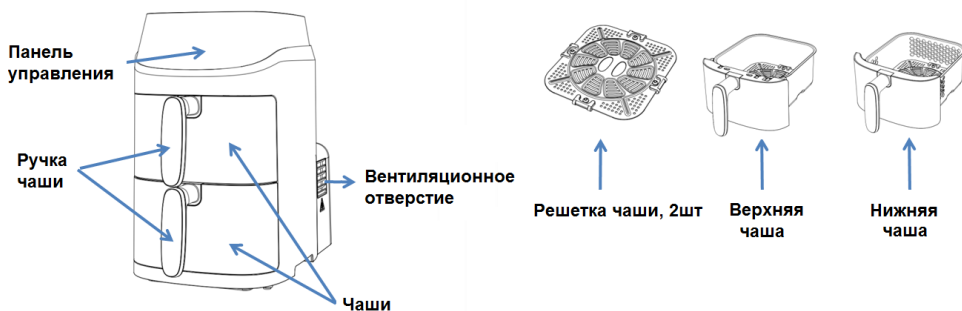
20. Если электросеть перегружена другими приборами, ваш прибор может работать некорректно. Он должен работать через розетку, отдельную от других приборов.

Важно: При первом использовании возможно появление дыма и/или легкого запаха. Это нормально и пройдет после того, как прибор был использован несколько раз. Во время работы из вентиляционного отверстия выпускается горячий пар. Держите руки и лицо далеко от вентиляционного отверстия. Будьте осторожны при извлечении чаши для приготовления после завершения цикла приготовления пищи. Никогда не заполняйте ингредиенты в чаше выше максимальной отметки.

ПРЕДНАЗНАЧЕНИЕ ПРИБОРА

Аэрогриль — это бытовой электроприбор для приготовления пищи с помощью воздушной конвекции. Аэрогриль Sakura SA-7698BK может использоваться как аэрогриль, аэрофритюрница и духовка, что позволяет готовить с минимальным количеством масла или вовсе без его добавления. Готовьте мясо, птицу, рыбу, морепродукты, овощи и даже выпечку или пиццу. Благодаря системе циркуляции горячего воздуха, продукты обжариваются равномерно со всех сторон, получаясь нежными внутри и с хрустящей корочкой снаружи.

ВНЕШНИЙ ВИД И УСТРОЙСТВО ПРИБОРА





ОПИСАНИЕ КНОПОК

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

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

Регулировка температуры и времени

При необходимости вы можете изменить настройки температуры и времени для каждой программы.

Для этого после выбора программы нажмите кнопку  (температура) /  (время) и при помощи кнопок +/- выставьте нужные значения.

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

Режимы работы

Доступны 3 режима работы:

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

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

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

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

ПОДГОТОВКА К РАБОТЕ

- После транспортировки или хранения при низких температурах необходимо выдержать прибор при комнатной температуре не менее 2 часов перед включением.
- Осторожно распакуйте изделие, удалите все упаковочные материалы. Протрите корпус аэрогриля мягкой сухой или влажной тряпкой. Убедитесь в отсутствии видимых дефектов.
- Вытащите 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 чаши в посудомоечной машине. Мойка под давлением воды и используемые в посудомоечных машинах химикаты могут повредить антипригарное покрытие.

Внимание! Ни в коем случае не погружайте прибор в воду!

- Поместите прибор на чистую, плоскую, термостойкую поверхность, такую как стол или столешница. Убедитесь, что поверхность устойчива и позволяет 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, чаши для приготовления не нужно заполнять маслом. Достаточно каждый раз перед использованием аэрогриля смазывать решетку и внутреннюю часть чаши салфеткой, смоченной маслом. Это поможет сохранить антипригарное покрытие и избежать его повреждений.
- Перед первым использованием рекомендуется прогреть аэрогриль 15-20 минут на максимальной температуре. Это необходимо для выгорания производственной смазки с нагревателя и устранения посторонних запахов, присутствующих в аэрогриле после производства и хранения на складе. После прогрева подождите, пока чаши и решетка остынут до комнатной температуры, и сполосните их теплой водой. ТЕПЕРЬ ВАШ АЭРОГРИЛЬ ГОТОВ К ПРИГОТОВЛЕНИЮ ПЕРВОГО БЛЮДА!

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПРИБОРА

1. Подключите сетевой шнур к источнику питания.
 2. Подготовьте продукты, которые собираетесь приготовить.
 3. Вытащите чашу / чаши из аэрогриля, установите решетку, поместите на решетку продукт.
- Внимание!** Никогда не закладывайте полную емкость продуктами.
- Примечание:** Ингредиенты лучше укладывать не плотно друг к другу. Следите, чтобы между продуктом и верхом камеры, а также между продуктом и стенками емкости было расстояние не менее 1,5–2 см — это необходимо для равномерной циркуляции горячего воздуха.
- Внимание!** Аэрогриль нагревает продукты горячим воздухом. Не заполняйте чашу маслом или жиром. Вы можете намазать маслом или жиром сам продукт перед укладкой на решетку. Никогда не используйте чашу без решетки!
4. Аккуратно вставьте чашу / чаши в корпус прибора до щелчка.
 5. Подключите аэрогриль к сети. Нажмите кнопку «Вкл/Выкл».
 6. Нажмите ① и выберите программу для первой чаши. Нажмите ② и выберите программу для второй чаши.
 7. При необходимости отрегулируйте время и температуру приготовления при помощи кнопок «температура» и «время».
 8. Нажмите кнопку  «Старт/Пауза», чтобы запустить процесс приготовления. На дисплее будет отображаться обратный отсчет времени и установленная температура.
- Примечание.** Добавьте 3 минуты к времени приготовления, если аэрогриль холодный, либо вы можете предварительно разогреть прибор до готовности без загрузки ингредиентов в течение примерно 4 минут.
9. Периодически вытаскивайте продукты, встряхивайте их или переворачивайте во время приготовления. Это нужно, чтобы блюдо получилось хрустящим и имело ровный цвет. Просто извлеките чашу из аэрогриля за ручку и встряхните ее или перемешайте деревянной лопаткой продукты. Когда чаша извлечена из прибора, процесс приготовления будет автоматически приостановлен. После возвращения чаши в аэрогриль, процесс приготовления возобновится. При встряхивании можно увидеть степень готовности продуктов.

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

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

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

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

Примечания:

- не переворачивайте чашу вверх дном, чтобы извлечь блюдо, так как жир, собравшийся в на ее дне, выльется на продукты, если куски крупные — воспользуйтесь щипцами;
- при приготовлении некоторых типов продуктов из аэрогриля может исходить пар.

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

ПРЕДУСТАНОВЛЕННЫЕ ПРОГРАММЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Предустановленные программы помогут вам эффективно начать приготовление пищи.

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

Программа		Температура (°C)	Время	Сигнал о переворачивании	Диапазон температур (°C)	Диапазон времени (минуты)
Картофель фри	верхняя чаша	200	20	есть	80-200	1-60
	нижняя чаша	200	26	есть	80-200	1-60
Стейк	верхняя чаша	180	15	есть	80-200	1-60
	нижняя чаша	180	15	есть	80-200	1-60
Креветки	верхняя чаша	185	10	есть	80-200	1-60
	нижняя чаша	185	10	есть	80-200	1-60
Пицца	верхняя чаша	150	20	нет	80-200	1-60
	нижняя чаша	150	20	нет	80-200	1-60
Куриные крылышки	верхняя чаша	185	25	есть	80-200	1-60
	нижняя чаша	185	30	есть	80-200	1-60
Рыба	верхняя чаша	160	25	есть	80-200	1-60
	нижняя чаша	160	28	есть	80-200	1-60

ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ

1. Антипригарное покрытие не является самостоятельной защитой от прилипания подгоревших продуктов, поскольку на поверхности покрытия имеются неровности и микрорельеф, из-за которого продукты могут пригореть и прилипнуть. Поэтому перед каждым использованием аэрогриля смазывайте чашу и решетку силиконовой кисточкой, смоченной в растительном масле. Это избавит от пригорания продуктов и увеличит срок эксплуатации антипригарного покрытия.

2. Ингредиенты небольшого размера требуют меньшего времени приготовления.

3. Оптимальное количество ингредиентов для приготовления хрустящего картофеля фри составляет 400 грамм. При таком количестве картофеля он укладывается в чашу в два слоя, и результат прожарки получается наилучшим за счет воздушного пространства между ингредиентами и расстояния от продукта до нагревателя. При приготовлении свежего картофеля добавьтe масло, чтобы он получился хрустящим:

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

Внимание! Актуально при установке настроек вручную: если положить нарезанный картофель в два слоя и установить время 20—25 минут, тогда можно в середине готовки один раз вытащить поддон,

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

Если вы выбрали автоматическую программу, то время готовки блюда задается автоматически, исходя из веса продуктов. При запуске программы на панели управления будет моргать выбранный символ программы.

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

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

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

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

7. Добавляйте масло только при приготовлении блюд из свежих ингредиентов, непрошедших предварительную подготовку (например, при приготовлении 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. Чтобы разогреть пищу, установите температуру 150°C на 10 минут.

РЕЦЕПТЫ

Картофель фри

Картофель — 2 слоя, Оливковое масло — 1 ст. л. Соль — по вкусу.

Установите температуру аэрогриля 200 °C и прогрейте его в течение 5 минут. Очищенный картофель порежьте вдоль на 8-миллиметровые полоски. Замочите нарезанный картофель в воде на 20 минут, затем слейте воду. Смешайте оливковое масло и соль в миске и намажьте смесью картофель. Уложите картофель на решетку в чаше. Вставьте чашу в корпус аэрогриля до щелчка. Установите таймер на 20-25 минут, и готовьте картофель до золотистого цвета. Встряхните чашу с картофелем во время приготовления.

Острые куриные ножки

Куриные голени — 1 или 2 слоя

Оливковое масло — 1 ст. л.

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 °С 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

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.

Сливочное масло - 150 грамм размягчённое

Мука - 200 грамм

Ванильный сахар – 1 пакетик

ЧИСТКА И УХОД

- Перед очисткой отключите прибор от электросети и убедитесь, что устройство остыло (на это требуется не менее 30 минут).

- Выньте чашу и решетку из прибора, они также должны остыть до комнатной температуры. Во избежание поражения электрическим током не погружайте шнур, вилку и весь прибор в воду или другую жидкость.

Внимание! Не погружайте чашу и решетку в воду или под струю воды сразу после приготовления. Из-за резкого перепада температур антипригарное покрытие может отслоиться.

Для ОЧИСТКИ ЧАШИ И РЕШЕТКИ:

Промойте чашу и решетку теплой мыльной водой с помощью чистой мягкой губки или ткани. Никогда не используйте металлические скребки или жесткие или абразивные чистящие средства, так как они могут повредить антипригарное покрытие.

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

Примечание: Если к стенкам чаши или к решетки прилипли кусочки пищи, залейте чашу мыльной водой и подождите около 10 минут, затем аккуратно удалите остатки пищи губкой. Для удаления крупных остатков пищи используйте деревянную или резиновую лопатку

Для ОЧИСТКИ КОРПУСА ПРИБОРА:

Протрите корпус изнутри и снаружи влажной тканью, а затем сухой тканью.

Соберите аэрогриль. Убедитесь, что все детали установлены на место, они чистые и сухие.

Поставьте на хранение в сухое и прохладное место, вдали от солнечных лучей и недоступное для детей. Прибор должен храниться выключенным из розетки.

УТИЛИЗАЦИЯ ПРИБОРА

После окончания срока службы изделия его нельзя выбрасывать вместе с обычным бытовым мусором. Вместо этого оно подлежит сдаче на утилизацию в соответствующий пункт приема электрического и электронного оборудования для последующей переработки и утилизации в соответствии с федеральным или местным законодательством. Обеспечивая правильную утилизацию данного продукта, вы помогаете сберечь природные ресурсы и предотвращаете ущерб для окружающей среды и здоровья людей, который возможен в случае ненадлежащего обращения. Более подробную информацию о пунктах приема и утилизации данного продукта можно получить в местных муниципальных органах или на предприятии по вывозу бытового мусора.

УСЛОВИЯ ГАРАНТИЙНОГО ОБСЛУЖИВАНИЯ

- Гарантийный срок составляет 12 месяцев со дня передачи товара Потребителю.

- Гарантийный ремонт производится в авторизованных сервисных центрах, указанных в гарантийном талоне.
- Условия гарантии не предусматривают периодическое техническое обслуживание, установку и настройку изделия у владельца, а также не распространяется на естественный износ изделия.
- Потребитель обязан соблюдать правила безопасной эксплуатации и хранения.
- В обслуживании и ремонте может быть отказано в следующих случаях:
 - при неправильной установке прибора, требующего специального подключения;
 - при наличии механических повреждений, нарушении сохранности пломб;
 - признаках самостоятельного ремонта, а также неисправностях, возникших в результате неправильной эксплуатации изделия;
 - при наличии повреждений, вызванных домашними животными, грызунами или бытовыми насекомыми;
 - при попадании внутрь прибора посторонних предметов, веществ, насекомых;
 - при наличии повреждений, вызванных стихийными бедствиями (молния, пожар, наводнение и т.п.) или действиями посторонних лиц;
 - при наличии повреждений, вызванных подключением прибора к электросетям с параметрами, не соответствующими техническим данным прибора;
 - при повышенном износе деталей в результате использования изделия в коммерческих целях.



- Гарантия не распространяется на расходные материалы, аксессуары. Производитель оставляет за собой право изменения комплектации и внешнего вида товара без предварительного уведомления Покупателя.

Срок службы прибора: 5 лет.

KZ

PAIDALANÝ JÓNINDEGI NUSQAÝLYQ

AEROGRIL



Úlgi: SA-7698

Maqala: SA-7698BK

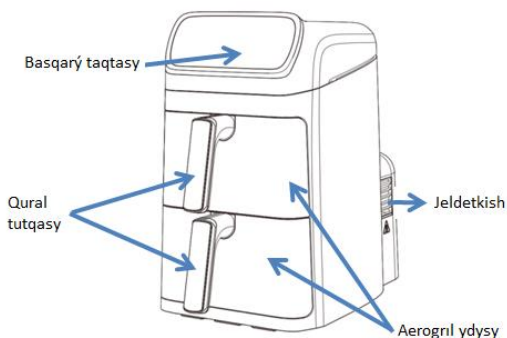
- * Kólemi: 5l (2,5l + 2,5l)
- * Qýaty: 2000 Vt
- * 6 pisirý baǵdarlamasy
- * Temperatýrany retteý
- * Taimer
- * Sensorlyq basqarý

QAÝIPSIZDIK SHARALARY

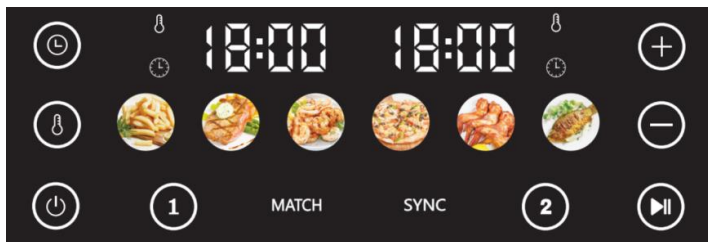
Elektr qurylgylaryn paidalaný kezinde órt, elektr togynýrý soǵýý jáne/nemese jaraqat alý qaýpın azartý úshin árqashan negizgi saqtıq sharalarnı saqtay kerek, oǵan kelesi sharalar kiredi: 1. Qurylgıny qospas buryn osy nusqaýlyqtı muqıat oqyp shyǵıńyz jáne ony keiınrek paidalaný úshin saqtıńyz. Nusqaýlardı orındamaý apatqa ákelýi múmkin. 2. Qurylgıny qoldanar aldynda onyń barlyq bólikterin tazalay kerek. Tamaqpen bılanysta bolatyn (kelesi nusqaýlyqtı, "jumysqa daıyndıq" bólimin qarańyz). 3. Qurylgılardıń bul túrimen jumys isteýge daǵdylanbaǵan adamdarǵa, sondar-aq múmkindigi shekteýli adamdar men balalarǵa osy qurylgıny qaýipsiz paidalaný jáne onymen bılanysty táyekelderdı túsiný tıralı nusqaý berilýi kerek. 4. Qurylgıny jáne onyń symyn balalardıń qoly jetpeitin jerde saqtıńyz. 5. Bul bıuım 8 jasqa deıingi balalarǵa jáne fıızikalıq, sensorlyq nemese aqyl-oı qabiletterı shekteýli adamdarǵa (balalardı qosa alǵanda), sondar-aq olardıń qaýipsizdigine jaýaptı adamnyń aspaptı paidalanýyna qatystı baqylaıda bolǵan nemese nusqaý bergen jaǵdailardy qospaǵanda, jetkilikti tájirıbesi men bilimi joq

adamdarğa paidalanýğa arnalmaýan. Balalar qurylýgynyň jumys prosesinde baqylaýda bolýy gerek jáne qurylýgymen oinamaýy gerek. 6. Qurylýgý paidalanylmaýan kezde jáne tazalaý aldynda shtepseldi rozetkadan alyrýnz. Qurastyry/bólshekteý aldynda, sondaı-aq quraldy tazalamas buryn quraldy sytyrýnz. 7. Zaqymdalğan symy nemese shanyshqysy bar qurylýgyny paidalanbaýnz, sondaı-aq qurylýgý isten shyqqannan, qulağannan nemese qandai da bir jolmen zaqymdalğannan keiin. Qurylýgyny tekserý jáne/nemese jóndeý úshin ýákiletti qyzmet kórsetý ortalýgyna aparý gerek. 8. Qurylýgý óndirýshisi usynbağan nemese satpağan qosymsha qurylýglardy paidalaný órtke, elektr togynyň soğýyna nemese jaraqatqa ákelyi mümkin. 9. Aerogrıl onyň beti basqa zattardan keminde 10 sm qashyqtyqta bolatyndai etip ornatylyýy gerek. 10. Qyzyp ketpes úshin jeldetkishterdi jappaýnz. Aerogrılge bógde zattardy qoımaýnz. 11. Qurylýgyny syrtta paidalanýga tyıym salynady: aýa grıl korpýsynyň ishine ylğal nemese bógde zattardyň túsýi onyň qatty zaqymdalýyna ákelyi mümkin. 12. Qurylýgynyň korpýsyn syga batyrýga nemese ony sy agynynyň astyna qoıýga tyıym salynady! Kiriktirilgen jeldetkishke ylğaldyň túsýine jol bermeñiz. 13. Ystyq gaz nemese elektr plitasyna nemese onyň janyyna, sondaı-aq qyzdyrylğan peshke qoımaýnz. 14. Quramynda ystyq mai nemese basqa ystyq suıyqyqtar bar aerogrıldi jyljytqanda óte saq bolýy gerek. Ystyq maidy daıyndaýga jáne joiýga arnalğan ydysty aly kezinde óte saq bolyrýnz. 15. Qoldanğannan keiin shtepseldi rozetkadan ajyratyrynz jáne onyň tikelei aerogrılde, ottyr nemese sydyr janynda bolmaýyn qadağalaýnz. 15. Qurylýgyny turmystyq jağdaıda tamaq daıyndaý úshin paidalanýga bolady. Bul qurylýgyny maqsatsyz paidalanbaýnz. 16. Nazar aýdaryrynz: qurylýgynyň alynbaly ydysynda gana pisiririz. 17. Qurylýgyny paidalaný kezinde ony qaraýsyz qaldyрмаýnz. 18. Jumys aiaqталğannan keiin, jeldetkish toqtağannan keiin, grıldi jeliden ajyratyrynz. 19. Qysqa qýat symy uzyn Qýat symynyň shatasýy nemese soğýy nátrjesinde paida bolatyn qaýipti azaitý úshin qarastyrylğan. 20. Bul ónimmen uzartqysh symdy paidalaný usynylmaıdy. Shtepseldi tikelei rozetkağa qosyrynz. Qurylýgyny qosqan kezde qýat symyn tartpaýnz. Eskertý: qýat symyn durys paidalanbaý elektr togynyň soğýyna ákelyi mümkin. 21. Eger elektr jelisi basqa qurylýglarmen shamadan tys júktelse, sizdiň qurylýgıñyz durys jumys istemeýi mümkin. Ol basqa qurylýglardan bólek rozetka arqyly jumys isteýi gerek. Mañyzdy: birinshi ret qoldanğan kezde tútin jáne/nemese jeñil iis paida bolýy mümkin. Bul qalypty jağdaı jáne qurylýgý birneshe ret qoldanylğannan keiin ótedi. Jumys kezinde jeldetkishten ystyq bý shyğady. Qoldarynz ben betiñizdi jeldetkishten alys ustaýnz. Pisirý sikli aiaqталğannan keiin pisirý ydysyn aly kezinde abai bolyrýnz. Eshqashan ingredientterdi maksimally belgiden joğary ydysta tolytýrmaýnz.

QURYLǴYNYŇ SYRTQY TURI MEN QURYLMY



BASQARÝ PANELI



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

JUMYSQA DAIYNDYQ

* Tómen temperatýrada tasymaldaǵannan nemese saqtaǵannan keiin qurylyǵny qosar aldynda bółme temperatýrasynda keminde 2 saǵat ustaı kerek. * Ónimdi abailap ashyryńz, barlyq oray maldanalan alyńyz. Aerogrıldıń korpýsyn jumsaq, qurǵaq nemese dymqyl shúberekpen súrtińiz. Kórinetin aqaylar joq ekenine kóz jetkizińiz. * Pisirý ydstaryn tutqany paidalanyp aerogrılden shyǵaryńz. Ishki tordı ortalyq bólikten joǵary kóterip alyńyz. Ydst pen sóreni ystıq sýmen jáne jumsaq ydst jýǵysh zatpen jáne abrazıvi emes gybkamen jaqsylap shaiyńyz. Barlyq alynbaityn bólikterdi dymqyl shúberekpen súrtińiz. Qurylyǵ paidalanýǵa daıyn! Nazar aıdaryńyz! Ydst jýǵysh mashınada tor men tostaǵandardy jýǵa bolmaıdy. Sý qysymymen jýy jáne ydst jýǵyshta qoldanylatyn himialyq zattar jabyspaıtyn jabyndy zaqymday múmkın. Nazar aıdaryńyz! Eshbir jaǵdaıda Qurylyǵny sýǵa batyrmaıy! * Qurylyǵny ústel nemese ústel ústi sıaqtı taza, tegis, ystıqqa tózimdi betke qoıyńyz. Betińiń turaqtı ekenine jáne barlyq saqtıq sharalaryn saqtıǵa múmkindik beretinine kóz jetkizińiz. Betki Material joǵary temperatýraǵa tózimdi bóly kerek. * Qurylyǵny qabyrǵaǵa nemese basqa qurylyǵlardıń jańyna qoımaıyńz. Ústińgi jáne búirlerinde keminde 10 sm bos orın bóly kerek. Aerogrıldıń artqı jaǵynda sańılaylardıan shyqqan ystıq aıa tym jaqın zattardy eritpeıi úshin kem degende 20-30 sm bos orın qaldıry kerek. Perdelerdiń, ártúri matalardyń, qaǵazdardyń jáne basqa da jańǵysh materialdardyń jańyna aerogrıl ornatydan aılaq bólyńz. * Qurylyǵnyń artqı jaǵynda ornalasqan jeldetkishti jappaıyńz. * Aerogrıl ystıq aıamen jumys isterindikten, pisirý ydstaryn maımen toltırydıń qajeti joq. Aerogrıldı qoldanar aldynda tordı jáne tostaǵannıń ishın maıǵa malyńǵan maılyqpen maılaı jetkilikti. Bul jabyspaıtyn jabyndy saqtıǵa jáne onyń zaqymdalıyn boldırmaıǵa kómektesedi. * Birinshi qoldanar aldynda aerogrıldı maksimaldy temperatýrada 15-20 minıýt qyzdyry usynıladı. Bul jylıtyqshtan óndiristik maıdy jaǵy jáne óndiristen jáne qoımada saqtaǵannan keiin aerogrılgeı bóge isterdi ketiri úshin qajet. Qyzdyrǵannan keiin, tostaǵandar men sóreler bółme temperatýrasyna deıin salqındaǵansha kútińiz jáne olardy jıly sýmen shaiyńyz. ENDI SIZDÍŇ AEROGRIŁ BIRINSHI TAǴAMDY DAIYNDAYǴA DAIYN!

QURYLǴYNY PAIDALANÝ

1. Jelilik symdy qýat kózine qosyńız. 2. Siz daıyndaǵyńız keletin taǵamdardy daıyndaıyńız. 3. Tostaǵandy / tostaǵandardy aerogrılden shyǵaryńız, grıldı ornatyńız, ónimdi grılge qoıyńız. Nazar aıdaryńyz! Eshqashan tolyq konteınerdi ónimdermen toltırmaıyńz. Eskertı: ingredientterdi bir-birine tyǵyz qoımaǵan durys. Ónim men kameranyń ústińgi jaǵy, sondaı-aq ónim men konteıner qabyrǵalary arasynda keminde 1,5 — 2 sm qashyqtıq bar ekenine kóz jetkizińiz-bul ystıq aıanyń birkelki aınalıy úshin qajet. Nazar aıdaryńyz! Aerogrıl ónimderdi ystıq aıamen qyzdyradı. Tostaǵandy maımen nemese maımen toltırmaıyńz. Torga salmas buryn ónimniń ózin maımen nemese maımen jaǵıǵa bolady. Eshqashan torsyz ydstı paidalanbaıyńz! 4. Shertilgenshe ydstı / tostaǵandardy qurylyǵnyń korpýsyna aqıryn salıńız. 5. Aerogrıldı jelige qosıyńız. "Qosy/Óshirý" túimesin basıyńız. 6. Nuqyryńz ②jáne birinshi tostaǵanǵa arnalǵan baǵdarlamany tańdaıyńz. ②Túimesin basyp, ekinshi tostaǵanǵa arnalǵan baǵdarlamany tańdaıyńz. 7. Qajet bolsa, pisirý yaqyty men temperatýrasyn "TEMP" (temperatýra) jáne "yaqyt" (yaqyt) túimelerimen retteıiz. 8. Pisirý prosesin bastaı úshin "bastaı/kidirtı" túimesin basıyńız. Displeide keri sanaq jáne ornatyǵan temperatýra kórsetiledi. Eskertı. Eger aerogrıl sýq bolsa, pisirý yaqytna 3 minıýt qosıyńız nemese ingredientterdi salmaı-aq, qurylyǵny pisirgenge deıin shamamen 4 minıýt aldın ala qyzdyrǵa bolady. 9. Taǵamdardy mezgil-mezgil shyǵaryp alyńyz,

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

TAZALAY JÁNE KÚTIM

* Tazalay aldynda qurylyǵyn rozetkadan ajyratıńyz jáne qurylyǵyn salqyndaǵanyna kóz jetkizińiz (bul kem degende 30 minút alady). * Ydys pen tordı qurylyǵdan alyńyz, olar bólme temperatırasyna deiin salqyndaıy kerek. Elektr togynıy soǵyın boldyрмаı úshin symdy, shanyshqynıy jáne búkil Qurylyǵyn syǵa nemese basqa surıyqyqqa batyрмаńyz. Nazar aıdaryńyz! Ydys pen tordı pisirgennen keiin birden syǵa nemese sy aǵynynıy astyna batyрмаńyz. Temperatıranıyń kúrt ózgerııne bailanysty jabyspaıtn jabyn qabyrshaqtanıy múmkin. TOSTAǵAN MEN TORDY TAZALAY ÚSHIN: Tostaǵan men tordı taza, jumsaq gıybkaınen nemese shúberekpen jyly, sabıyndy syımen shaiıyńyz. Eshqashan metal qyrǵyshtardy nemese qatty nemese abrazıvti tazalaǵyshtardy qoldanbaıy, sebebi olar jabyspaıtn jabıyndy zaqymdaıy múmkin. Nazar aıdaryńyz! Ydys jyǵysh mashınada sebet pen naıany jyǵa tyıym salnady: ydys jyǵysh mashınadaǵy himalyq zattar men sydıń joǵary qysımy jabyspaıtn jabıynnyń bólinııne ákelıy múmkin. Eskertıy: eger ydstıyń búirlerine nemese torǵa tamaq bólikteri jabysyp qalsa, ydysqa sabıyndy sy qııyp, shamamen 10 minút kútińiz, nege tamaq qaldyqtaryn gıybkaınen aqyrın alyp tastaıy. Úlken tamaq qaldyqtaryn ketiriı úshin aǵash nemese rezeńke shpateldi paidalanıyńyz QURYLYǵYNY KORYSYN TAZALAY ÚSHIN: Korpıstyń ishın jáne syrtnıy dımqyl shúberekpen, sodan keiin qurǵaq shúberekpen súrtińiz. Aerogrıldi jınaıy. Barlyq bólikterdiń ornına qoıılǵanyna kóz jetkizińiz, olar taza jáne qurǵaq. Qurǵaq jáne salqın jerde, kún saılesinen alys jáne balalardyń qoly jetpeitin jerde saqtanıy. Qurylyǵ rozetkadan óshiriıli kúde saqtalıy kerek.

QURALDY KÁDEGE JARATY

Ónimniń qyzmet etıy merzimi aiaqtalǵannan keiin ony qarapaıym turmystyq qoqyspen birge tastaıǵa bolmaıdy. Onıy ornına, ol federaldy nemese jergilikti zańdarǵa saıkes keiinnen qaita óndeıy jáne joıy úshin elektr jáne elektrondy jabdyqtardy tiisti qabyldaıy pıynktine kádege jaratıǵa tapsyrylady. Osy ónimdi durys kádege jaratıdy qamtamasyz ete otyryp, siz tabıǵı resırstardy ónemdege kómektesesiz jáne durys emdelmegen jaǵdaıda qorshaǵan ortaǵa jáne adamdardyń densaılyǵına zian keltirmeıge kómektesesiz. Bul ónimdi qabyldaıy jáne kádege jaratıy orındary tıraly tolyǵyraq aqparatty jergilikti mınisipaldy organdardan nemese turmystyq qoqystardy shyǵaratyn kásiporynnan alyǵa bolady.

KEPILDIK QYZMET KÓRSETY SHARTTARY

* Kepildik merzimi taıardy tutynıshyǵa bergen kúnınen bastap 12 aidy quraıdy. * Kepildik jóndeıy kepildik talonynda kórsetilgen yákiletti servistik ortalyqtarda júrgiziledi. * Kepildik sharttary buıymdy iesine merzimdi tehnikalyq qyzmet kórsetıdy, ornатыdy jáne baptaıdy kózdemeıdi, sondaı-aq buıymnyń tabıǵı tozıyna qoldanylmaıdy. * Tutynıshy qaıypsiz paidalanıy jáne saqtaıy erejelerin saqtaıǵa mindetti. * Tehnikalyq qyzmet kórsetıy men jóndeıyden kelesi jaǵdaıarda bas tartılyy múmkin: * arnaıy qosylydy qajet etetin qurylyq durys ornатылмаған jaǵdaıda; * mehanikalyq zaqymdanıylar, plombalardyń saqtalıy buzılǵan jaǵdaıda; * óz betinshe jóndeıy belgileri, sondaı-aq buıymdy durys paidalanbaı nátıjesinde Týyndaǵan aqaylar; * úi janıarlarınyń, kemirgishterdiń nemese turmystyq jándikterdiń zaqymıy bolǵan kezde; * qurylyǵynıy ishine bóge zattar, zattar, jándikter kirgen kezde; * dúlei zilzalalardan (naızaǵai, órt, sy tasqynıy jáne t. b.) nemese bóge adamdardyń áreketterinen týyndaǵan zaqym bolǵan kezde; * aspptyń tehnikalyq derekterine saıkes kelmeitin parametrleri bar asppty elektr jellierine qosıydan týyndaǵan zaqym bolǵan kezde; * ónimdi komersialyq maqsatta paidalanıy nátıjesinde bólshekterdiń tozıy joǵarylaǵan kezde. * Kepildik kerek-jaraqtarǵa, kerek-jaraqtarǵa qoldanylmaıdy.



Óndiriıshi satıp alyshınyń aldın ala eskertiınsiz taıardyń jınytyqtalıy men syrtyq túrin ózgerıy quıyǵyn ózine qaldıradı. Qurylyǵynıy qyzmet etıy merzimi: 5 jyl.

КОМПЛЕКТАЦИЯ / JINAQTAÝ

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

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ / 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 togynyň soğýynan qorğauý klasy	I
Емкость одной чаши / Tostağannýň syymdylygy	2,5 л
Количество автоматических программ / Avtomatty baǵdarlamalar sany	6
Регулировка температуры / Temperaturany retteý	80-205°C
Таймер / Taimer	1-60 минут
Длина шнура / Symnnyň uzyndygy	0,8 м
Размер устройства в упаковке / Qapтамadaғы qurylғыnyń mólsheri	415×268×402 мм

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

Адрес: No.157, Room 2313 Chenmao West Road, Zhonggongmiao Street, Yinzhou district, Ningbo city, P.R China (Китай).

Импортер: ООО "Сакура Электроникс Групп"

Юридический адрес: 630088, Российская Федерация, г. Новосибирск, Северный проезд, 24а. Тел.: +7 (383) 210-54-30.

www.sakura-dt.com

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

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

Партия № / Partia №: 26S4010

Дата изготовления / Shygarylğan kúni: 04/2026

Сделано в КНР / QHR-da jasalgan

