



РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ АЭРОГРИЛЬ

Модель: SA-7682
Артикул: SA-7682W



- **Регулировка температуры 65-180°C**
 - **12 программ приготовления**
 - **Таймер 1-60 минут**
- **3 л объем стеклянной чаши**
 - **Сенсорное управление**
 - **Мощность: 1200 Вт**

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.

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. Прибор не предназначен 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 на расстоянии минимум 10 см от других объектов со всех сторон.
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 прибор на горячую газовую или электрическую плиту или рядом с ней, а также в нагретую духовку.
14. При перемещении аэрогриля с горячим маслом или другими горячими жидкостями, необходимо соблюдать крайнюю осторожность. Также соблюдайте осторожность при извлечении чаши для приготовления или 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. Готовьте только в съемной чаше прибора!
16. Не оставляйте прибор без присмотра во время использования. По окончании работы отключите аэрогриль от сети.

Дополнительная информация по безопасности

1. Короткий шнур питания предусмотрен для уменьшения опасности, возникающей в результате запутывания или задевания длинного шнура питания. Не рекомендуется использовать удлинитель с данным изделием. Всегда подключайте вилку непосредственно к розетке.
 2. Не натягивайте шнур питания при подключении прибора. Неправильное использование шнура питания может привести к поражению электрическим током.
 3. Если электросеть перегружена другими приборами, ваш прибор может работать некорректно. Он должен работать через розетку, отдельную от других приборов.
- Важно:** Во время первого использования возможно появление дыма и/или 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.
4. Никогда не заполняйте ингредиенты в чаше выше максимальной отметки.

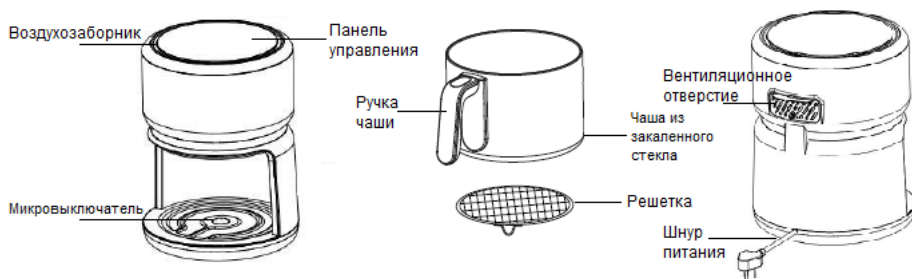
ПРЕДНАЗНАЧЕНИЕ ПРИБОРА

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

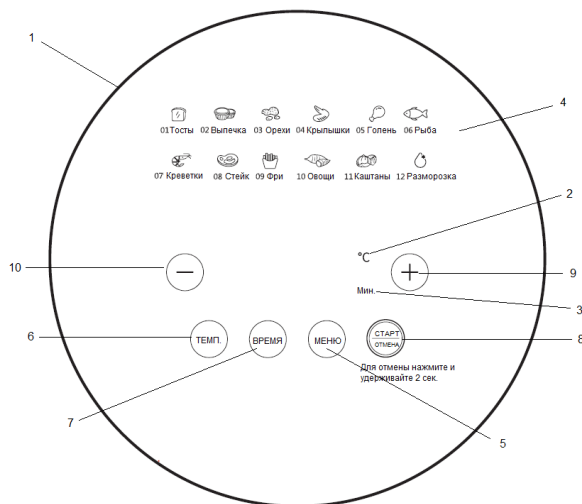
Аэрогриль Sakura SA-7682W может использоваться как аэрогриль, аэрофритюрница и духовка, что позволяет готовить большинство продуктов с минимальным количеством масла или вовсе без его добавления. Готовьте мясо, птицу, рыбу, морепродукты, овощи и даже разнообразную выпечку или пиццу. Благодаря системе циркуляции горячего воздуха, продукты обжариваются равномерно со всех сторон, получаясь нежными внутри и с хрустящей корочкой снаружи.

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

УСТРОЙСТВО ПРИБОРА



ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ



1. LED дисплей
2. Температура, °C
3. Время, мин
4. Индикаторы предустановленных программ
5. Кнопка выбора программ «Меню»
6. Кнопка «Температура»
7. Кнопка «Время»
8. Кнопка «Старт/Отмена»
9. Кнопка увеличения времени / температуры
10. Кнопка уменьшения времени / температуры

ОПИСАНИЕ КНОПОК

Кнопка «Меню» предназначена для выбора одной из 12 предустановленных программ приготовления. При выборе одной из программ на дисплее отобразится номер программы 01-12.

Кнопка «Старт/Отмена» предназначена для начала и остановки приготовления. После выбора программы приготовления, кратковременно нажмите на кнопку «Старт/Отмена» для запуска программы. Для того чтобы остановить приготовление, нажмите и удерживайте кнопку «Старт/Отмена» в течение 2 секунд. Теперь вы можете поменять настройки времени и температуры, а затем возобновить процесс приготовления.

Кнопка «Время» позволяет задать необходимое время приготовления блюда.

Кнопка «Температура» позволяет задать необходимую температуру приготовления блюда.

Кнопка увеличения температуры позволяет увеличить температуру с шагом в 5 градусов. Максимальная температура приготовления - 180°C. Для более быстрого увеличения температуры удерживайте кнопку – значение температуры на дисплее начнет увеличиваться. Отпустите кнопку, когда будет достигнута желаемая температура приготовления.

Кнопка уменьшения температуры понижает текущую температуру с шагом в 5 градусов. Минимальная температура приготовления - 30°C. Для более быстрого уменьшения температуры удерживайте кнопку – значение температуры на дисплее начнет уменьшаться. Отпустите кнопку, когда будет достигнута желаемая температура приготовления.

Кнопка увеличения времени. Нажмите на кнопку, чтобы увеличить время приготовления с шагом в 1 минуту. Для более быстрого увеличения времени удерживайте кнопку – значение времени на дисплее начнет увеличиваться. Отпустите кнопку, когда будет достигнуто желаемое время приготовления. Максимальное значение – 60 минут.

Кнопка уменьшения времени. Нажмите на кнопку, чтобы сократить время приготовления с шагом в 1 минуту. Для более быстрого уменьшения времени удерживайте кнопку – значение времени на дисплее начнет уменьшаться. Отпустите кнопку, когда будет достигнуто желаемое время.

ПОДГОТОВКА К РАБОТЕ

- После транспортировки или хранения при низких температурах необходимо выдержать прибор при комнатной температуре не менее 2 часов перед включением.
- Осторожно распакуйте изделие, удалите все упаковочные материалы. Протрите корпус аэрогриля мягкой сухой или влажной тряпкой. Убедитесь в отсутствии видимых дефектов.
- Вытяните чашу для приготовления из аэрогриля с помощью ручки. Выньте внутреннюю решетку. 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! 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, бумагой и прочими легковоспламеняющимися материалами.
- Не закрывайте вентиляционное отверстие, расположенное в задней части прибора.
- Поскольку аэрогриль работает с горячим воздухом, чашу для приготовления не нужно заполнять маслом. Достаточно каждый раз перед использованием аэрогриля смазывать решетку и внутреннюю часть чаши салфеткой, смоченной маслом.
- Перед первым использованием рекомендуется прогреть аэрогриль 15-20 минут на максимальной температуре. Это необходимо для выгорания производственной смазки с нагревателя и устранения посторонних запахов, присутствующих в аэрогриле после производства и хранения на складе. После прогрева подождите, пока чаша и решетка остынут до комнатной температуры, и сполосните их теплой водой и высушите.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПРИБОРА

1. Подключите сетевой шнур к источнику питания.
2. Подготовьте продукты, которые собираетесь приготовить.
3. Вытащите съемную чашу из аэрогриля, установите в нее решетку, поместите на решетку продукты.

Внимание! Не заполняйте чашу продуктами доверху!

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

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

4. Аккуратно вставьте стеклянную чашу в корпус прибора, чтобы доннышком чаши прижать переключатель, подготовив тем самым аэрогриль к началу работы.

5. Выберите программу приготовления при помощи кнопки «Меню».

Примечание. Время готовки и температура рассчитана и задается автоматически, исходя из веса продуктов. 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. Лишний жир от продуктов собирается в нижней части чаши.

6. Коснитесь кнопки «Старт/Отмена», чтобы запустить процесс приготовления. На дисплее будет отображаться время и температура.

Примечание. Добавьте 3 минуты к времени приготовления, если аэрогриль холодный, либо предварительно разогрейте прибор без загрузки ингредиентов в течение примерно 3-4 минут.

7. Используйте кнопки «Температура/Время», если вам необходимо установить другие параметры температуры и времени приготовления.

8. Кнопками «Увеличение температуры / времени» и «Уменьшение температуры / времени» установите нужную температуру и время.

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. Вентилятор продолжит работать еще в течение 30-60 секунд. Извлеките чашу из устройства и поставьте ее на термостойкую поверхность. Если блюдо еще не готово, установите чашу обратно и установите таймер еще на несколько минут.

Примечание. Процесс приготовления также можно завершить принудительно. Для этого нажмите кнопку «Старт/Отмена».

Примечания:

- когда стеклянная чаша вытащена, температура высокая, и ее необходимо поместить на термостойкую поверхность. Стекло хрупкое, поэтому обращаться с ним следует осторожно, чтобы избежать растрескивания, вызванного резким охлаждением и нагревом.

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

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

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

ПРЕДУСТАНОВЛЕННЫЕ ПРОГРАММЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Предустановленные программы помогут вам эффективно начать приготовление пищи.

Выберите любую из программ, нажав кнопку «Меню» (5). После выбора нажмите кнопку «Старт/Отмена» (8), чтобы подтвердить выбор и начать приготовление. При этом время и температура будут автоматически установлены по умолчанию для выбранного типа продуктов. Вы можете изменить настройки по умолчанию с помощью кнопок времени и температуры.

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

Название программы	Рекомендуемая температура, °C	Мин. и макс. вес продуктов, г	Рекомендуемое время готовки, мин	Диапазон времени, мин.
Картофель фри	150-180	100-300	10-20	1-60
Стейк	150-180	100-300	10-20	1-60
Креветки	150-180	100-300	8-18	1-60
Куриные крылышки	150-180	100-300	10-20	1-60
Голень	150-180	100-300	18-30	1-60
Рыба	150-180	100-300	10-20	1-60
Тосты	150-180	100-300	5-12	1-60
Овощи	150-180	100-300	30-45	1-60
Выпечка	150-180	100-300	8-15	1-60
Каштаны	150-180	100-300	15-30	1-60
Орехи	150-180	100-300	10-20	1-60
Разморозка	65-130	/	10-50	1-60

ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ

1. Перед каждым использованием аэрогриля смазывайте чашу и решетку силиконовой кисточкой, смоченной в растительном масле. Это избавит от пригорания продуктов.
2. Ингредиенты небольшого размера требуют меньшего времени приготовления.
3. Оптимальное количество ингредиентов для приготовления хрустящего картофеля фри составляет 300 грамм. При таком количестве картофеля он укладывается в чашу в два слоя, и результат прожарки получается наилучшим за счет воздушного пространства между ингредиентами и расстояния от продукта до нагревателя. При приготовлении свежего картофеля добавьте масло, чтобы он получился хрустящим:
 - очистите картофель и нарежьте его любым способом;
 - замочите ломтики картофеля в воде минимум на 30 минут, затем выньте и высушите их при помощи кухонной салфетки;
 - возьмите емкость и добавьте в нее половину столовой ложки масла;
 - добавьте в емкость картофель и перемешайте его с маслом, но это делать не обязательно. Вы можете намазать картофель яйцом;
 - поместите картофель из емкости в чашу аэрогриля;
 - перемешайте картофель несколько раз во время приготовления в зависимости от того, сколько слоев картофеля вы закладываете.
- Внимание!** Если положить нарезанный картофель в два слоя и установить время 20 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.
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 на дно чаши в процессе приготовления блюда.
5. При готовке продуктов в панировке не забудьте добавлять в панировочные крошки немного масла для получения хрустящей корочки.
6. Чтобы не смазывать блюдо из мяса или птицы маслом, его можно замариновать.
7. Добавляйте масло только при приготовлении блюд из свежих ингредиентов, 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.
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 5-12 минут, а температуру на 180° С.
15. Перед приготовлением выпечки предварительно разогрейте прибор в течение 5 минут.
16. Вы можете использовать аэрогриль для подогрева и разогревания продуктов. Для этого установите температуру на 80°С, а таймер на 5—10 минут. Чтобы разогреть пищу, установите температуру 150°С на 10 минут.

РЕЦЕПТЫ

Картофель фри

Картофель — 2 слоя

Оливковое масло — 1 ст. л.

Соль — по вкусу.

Установите температуру аэрогриля 180°C и прогрейте его в течение 5 минут. Очищенный картофель порежьте вдоль на 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 минут, 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 ее в корпус аэрогриля. Установите таймер на 10—15 минут. По истечении 15 минут, переверните ножки, понизьте температуру до 150 °C и продолжайте готовить еще 10 минут.

Жареные креветки с перцем чили

Креветки размороженные — 10 шт.

Соль — по вкусу

Измельченный чеснок — 1 ч. л.

Чили в порошке — по вкусу

Оливковое масло — 2 ст. л.

Установите температуру аэрогриля 160°C и прогрейте его в течение 5 минут. Почистите 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 и вставьте ее в корпус аэрогриля. Установите таймер на 10-15 минут. Запекайте креветки до 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 в воду или под струю воды сразу после приготовления. Из-за резкого перепада температур стекло может треснуть.

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.

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.

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. Съёмная чаша с ручкой	1 шт.
3. Решетка	1 шт.
4. Руководство по эксплуатации	1 шт.
5. Гарантийный талон	1 шт.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Номинальная потребляемая мощность	1200 Вт
Параметры электросети	220-240 В, 50-60 Гц
Класс защиты от поражения электротоком	I
Емкость чаши	3 л
Количество автоматических программ	12
Регулировка температуры	65-180°C
Таймер	1-60 минут
Размер устройства в коробке:	330 x 305 x 260 мм

ПАЙДАЛАНУ НҰСҚАУЛЫҒЫ АУА ГРИЛЬ

Үлгі: SA-7682
Мақала: SA-7682W



ҚАУІПСІЗДІК ШАРАЛАРЫ

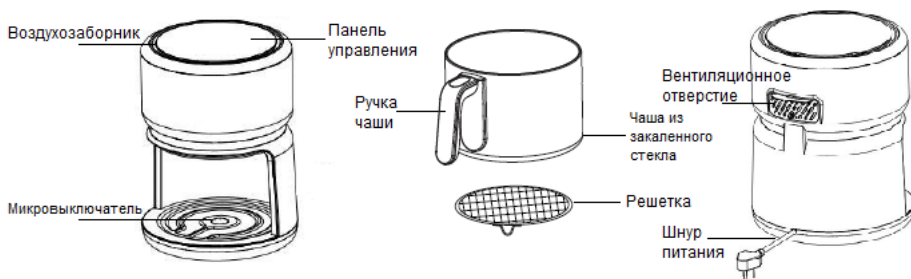
Электр құрылғыларын пайдаланған кезде өрт, электр тогының соғуы және/немесе жарақат алу қаупін азайту үшін төмендегілерді қамтитын негізгі сақтық шараларын сақтау қажет:

1. Құрылғыны қоспас бұрын осы нұсқауларды мұқият оқып шығыңыз және оны болашақта пайдалану үшін сақтаңыз. Нұсқауларды орындамау апатқа әкелуі мүмкін.
2. Құрылғыны пайдаланбас бұрын оның тағамға тиетін барлық бөліктерін тазалау керек (төмендегі нұсқауларды қараңыз. «Жұмысқа дайындық» бөлімі).
3. Құрылғының бұл түрімен жұмыс істеуге дағдыланбаған адамдарға, мүгедектерге және балаларға бұл құрылғыны қалай қауіпсіз пайдалану керектігін және оған байланысты қауіптерді түсінуді үйрету керек.
4. Құрылғыны және оның сымын балалардың қолы жетпейтін жерде сақтаңыз.
5. Құрылғы 8 жасқа толмаған балалардың және физикалық, сенсорлық немесе ақыл-ой қабілеттері шектеулі немесе тәжірибесі мен білімі жоқ адамдардың (соның ішінде балалар) пайдалануына арналмаған, егер олар құрылғыны пайдалану бойынша нұсқаулықты немесе қадағалауды алмаса. олардың қауіпсіздігіне жауапты тұлға. Құрылғы жұмыс істеп тұрған кезде балаларды қадағалау керек және құрылғымен ойнауға болмайды.
6. Пайдаланбаған кезде және тазалау алдында ашаны розеткадан суырыңыз. Құрастыру/бөлшектеу алдында және құрылғыны тазалау алдында құрылғыны суытыңыз.
7. Құрылғыны сымы немесе ашасы зақымдалған болса, немесе құрылғы істен шыққан болса, құлаған немесе қандай да бір жолмен зақымдалған болса, қолданбаңыз. Құрылғыны тексеру және/немесе жөндеу үшін уәкілетті қызмет көрсету орталығына апару керек.
8. Өндіруші ұсынбаған немесе сатпайтын керек-жарақтарды пайдалану өртке, электр тогының соғуына немесе жарақатқа әкелуі мүмкін.
9. Конвекциялық пешті барлық жағынан басқа заттардан кемінде 10 см қашықтықта орнату керек.
10. Қызып кетудің алдын алу үшін желдету саңылауларын жаппаңыз. Ауа қуырғыштың үстіне бөгде заттарды қоймаңыз.
11. Құрылғыны ашық ауада пайдалануға тыйым салынады: ауа қуырғыш корпусының ішіне ылғал немесе бөгде заттардың түсуі оның елеулі зақымдалуына әкелуі мүмкін.
12. Құрылғы корпусын суға батырмаңыз немесе ағын судың астына қоймаңыз! Кіріктірілген желдеткішке ылғалдың түсуіне жол бермеңіз.
13. Құралды ыстық газ немесе электр плитасының үстіне немесе оның жанына немесе қыздырылған пешке қоймаңыз.
14. Ыстық май немесе басқа ыстық сұйықтықтары бар ауа қуырғышты жылжытқанда аса сақтықпен пайдалану керек. Сондай-ақ пісіруге арналған ыдысты алып тастағанда және ыстық майды қоқысқа тастағанда абай болыңыз.
15. Пайдаланғаннан кейін ашаны электр розеткасынан ажыратыңыз және оның тікелей конвекциялық пешке, отқа немесе суға жақын орналаспағанына көз жеткізіңіз.
15. Құрылғыны үйде тамақ дайындауға пайдалануға болады. Бұл құрылғыны мақсатынан басқа мақсаттарда пайдаланбаңыз. Құрылғының алынбалы ыдысында ғана пісіріңіз!
16. Құрылғыны пайдалану кезінде қараусыз қалдырмаңыз. Аяқтағаннан кейін ауа қуырғышты розеткадан ажыратыңыз.

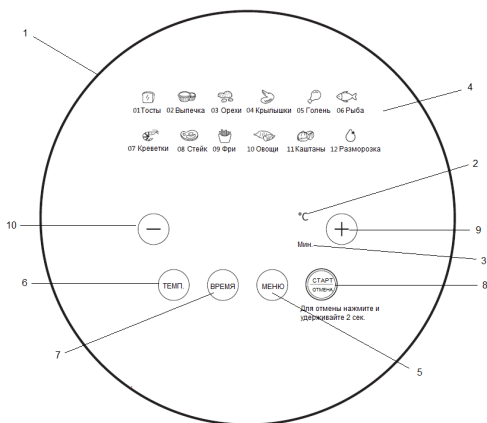
Қосымша қауіпсіздік ақпараты

1. Қысқа қуат сымы ұзын қуат сымының шатасып қалуынан немесе ұсталып қалуынан болатын қауіпті азайту үшін қамтамасыз етілген. Бұл өніммен ұзартқыш сымды пайдалану ұсынылмайды. Өрқашан ашаны тікелей розеткаға қосыңыз.
 2. Құрылғыны қосқан кезде қуат сымынан тартпаңыз. Қуат сымын дұрыс пайдаланбау электр тогының соғуына әкелуі мүмкін.
 3. Электр желісі басқа құрылғылармен шамадан тыс жүктелсе, құрылғы дұрыс жұмыс істемеуі мүмкін. Ол басқа құрылғылардан бөлек розетка арқылы жұмыс істеуі керек.
- Маңызды: Алғашқы пайдалану кезінде түтін және/немесе иіс шығуы мүмкін. Бұл қалыпты жағдай және құрылғы бірнеше рет пайдаланылғаннан кейін жоғалады. Жұмыс кезінде желдеткіштен ыстық бу шығады. Қолдарыңызды және бетіңізді желдеткіш саңылаулардан алыс ұстаңыз.
4. Тастағанды ешқашан максималды деңгейден жоғары ингредиенттермен толтырмаңыз.

ҚҰРЫЛҒЫНЫҢ ҚҰРЫЛЫМЫ



БАСҚАРУ ПАНЕЛІ



1. Жарықдиодты дисплей
2. Температура, °C
3. Уақыт, мин
4. Алдын ала орнатылған бағдарлама индикаторлары
5. «Мәзір» бағдарламаны таңдау түймесі
6. Температура түймесі
7. Уақыт түймесі
8. Бастау/Болдырмау түймесі
9. Уақытты/температураны арттыру түймесі
10. Уақытты/температураны төмендету түймесі

ТҮЙМЕЛЕРДІҢ СИПАТТАМАСЫ

«Мәзір» түймесі алдын ала орнатылған 12 пісіру бағдарламасының бірін таңдауға арналған. Бағдарламалардың бірін таңдаған кезде дисплейде 01-12 бағдарлама нөмірі көрсетіледі.

Бастау/Болдырмау түймесі пісіруді бастау және тоқтату үшін пайдаланылады. Пісіру бағдарламасын таңдағаннан кейін бағдарламаны бастау үшін «Бастау/Болдырмау» түймесін аз уақыт басыңыз. Пісіруді тоқтату үшін Бастау/Болдырмау түймесін 2 секунд басып тұрыңыз. Енді сіз уақыт пен температура параметрлерін өзгерте аласыз, содан кейін пісіру процесін жалғастыра аласыз.

«Уақыт» түймесі қажетті пісіру уақытын орнатуға мүмкіндік береді.

«Температура» түймесі қажетті пісіру температурасын орнатуға мүмкіндік береді.

Температураны арттыру түймесі температураны 5 градус қадаммен арттыруға мүмкіндік береді. Ең жоғары пісіру температурасы 180°C. Температураны тезірек көтеру үшін түймені басып тұрыңыз - дисплейдегі температура мәні арта бастайды. Қажетті пісіру температурасына жеткенде түймені босатыңыз.

Температураны төмендету түймесі ағымдағы температураны 5 градус қадаммен төмендетеді. Ең төменгі пісіру температурасы 30°C. Температураны тезірек төмендету үшін түймені басып тұрыңыз - дисплейдегі температура мәні төмендей бастайды. Қажетті пісіру температурасына жеткенде түймені босатыңыз.

Уақытты арттыру түймесі. Пісіру уақытын 1 минуттық қадамдармен арттыру үшін түймені басыңыз. Уақытты жылдамдық арттыру үшін түймені басып тұрыңыз - дисплейдегі уақыт мәні арта бастайды. Қажетті әзірлеу уақытына жеткенде түймені босатыңыз. Максималды мән – 60 минут.

Уақытты азайту түймесі. Пісіру уақытын 1 минут қадаммен азайту үшін түймені басыңыз. Уақытты тезірек азайту үшін түймені басып тұрыңыз - дисплейдегі уақыт мәні азая бастайды. Қажетті уақытқа жеткенде түймені босатыңыз.

ЖҰМЫСҚА ДАЙЫНДЫҚ

- Төмен температурада тасымалдағаннан немесе сақтағаннан кейін құрылғыны қосар алдында оны бөлме температурасында кемінде 2 сағат ұстау қажет.
- Өнімді орамнан абайлап шығарып, барлық орауыш материалдарын алып тастаңыз. Ауа қуырғыштың корпусын жұмсақ, құрғақ немесе дымқыл шүберекпен сүртіңіз. Көрінетін ақаулар жоқ екеніне көз жеткізіңіз.
- Тұтқаны пайдаланып пісіру табағын ауа қуырғыштан шығарыңыз. Ішкі грильді алыңыз. Ыдысты және сөрені ыстық сумен, жұмсақ сабынмен және абразивті емес губкамен мұқият жуыңыз. Барлық алынбайтын бөлшектерді дымқыл шүберекпен сүртіңіз. Құрылғы пайдалануға дайын!

Назар аударыңыз! Құрылғыны ешқашан суға батырмаңыз!

- Құрылғыны үстел немесе үстел үсті сияқты таза, тегіс, ыстыққа төзімді бетке қойыңыз. Бетінің тұрақты екеніне көз жеткізіңіз және барлық қауіпсіздік шараларын орындауға мүмкіндік беріңіз. Беткі материал жоғары температураға төзімді болуы керек.
- Құрылғыны қабырғаға немесе басқа құрылғылардың жанына қоймаңыз. Үстіңгі және бүйір жағында кемінде 10 см бос орын болуы керек. Саңылаулардан шығатын ыстық ауа тым жақын орналасқан заттарды ерітпеуі үшін ауа қуырғыштың артқы жағында кем дегенде 20-30 см бос орын қалдыру керек. Ауа қуырғышты перделердің, перделердің, қағаздың және басқа жанғыш материалдардың жанына қоймаңыз.
- Құрылғының артқы жағында орналасқан желдету саңылауын жаппаңыз.
- Ауа қуырғыш ыстық ауаны пайдаланатындықтан, пісіру табағын маймен толтыру қажет емес. Ауа қуырғышты қолданар алдында әр жолы маймен суланған салфеткамен торды және тостағанның ішін майлау жеткілікті.
- Алғашқы қолданар алдында ауа қуырғышты максималды температурада 15-20 минут алдын ала қыздыру ұсынылады. Бұл қыздырғыштан өнеркәсіптік майлауды жағу және өндірістен және қоймада сақтаудан кейін ауа қуырғышта болатын бөтен иістерді жою үшін қажет. Алдын ала қыздырғаннан кейін тостаған мен сөре бөлме температурасына дейін суығанша күтіңіз, содан кейін жылы сумен шайып, құрғатыңыз.

ҚҰРАЛДЫ ПАЙДАЛАНУ

1. Қуат сымын қуат көзіне қосыңыз.
2. Өзіңіз дайындайтын тағамдарды дайындаңыз.
3. Ауа қуырғыштан алынбалы тостағанды алып тастаңыз, оған сым тартпаны орнатыңыз және тағамды торға қойыңыз. Назар аударыңыз! Тостағанды басына дейін тамақпен толтырмаңыз!
Ескертпе: Өнімдерді бір-біріне тығыз қоймаған дұрыс. Өнім мен қақпақ арасында, сондай-ақ өнім мен ыдыстың қабырғалары арасында кемінде 1,5-2 см қашықтық бар екеніне көз жеткізіңіз - бұл ыстық ауаның біркелкі айналымы үшін қажет.
- Назар аударыңыз! Ауа қуырғыш тағамды ыстық ауамен қыздырады. Тостағанды маймен немесе маймен толтырмаңыз. Өнімді грильге қоймас бұрын оны майлауға немесе майлауға болады. Тостағанды сым тартпасыз қолданбаңыз!
4. Шыны тостағанды құрылғының корпусына абайлап салыңыз, сонда ыдыстың түбі ажыратқышты басады, осылайша конвекциялық пешті жұмысқа дайындаңыз.
5. «Мәзір» түймесін пайдаланып пісіру бағдарламасын таңдаңыз.
- Ескерту. Пісіру уақыты мен температурасы тағамның салмағына қарай автоматты түрде есептеледі және орнатылады. Бағдарламаны іске қосқаннан кейін температураны арттыру және азайту түймелері арқылы ең жоғары температураны және уақытты арттыру және азайту түймешіктерін пайдаланып пісіру уақытын реттеуге болады. Тағамның артық майы ыдыстың түбінде жиналады.
6. Пісіру процесін бастау үшін Бастау/Болдырмау түймесін түртіңіз. Бейнебетте уақыт пен температура көрсетіледі. Ескерту. Ауа қуырғыш суық болса, пісіру уақытына 3 минут қосыңыз немесе ингредиенттерді салмай, шамамен 3-4 минут бойы құрылғыны алдын ала қыздырыңыз.
7. Басқа температура мен пісіру уақытының параметрлерін орнату қажет болса, Температура/Уақыт түймелерін пайдаланыңыз.
8. Қажетті температура мен уақытты орнату үшін «Температураны / уақытты арттыру» және «Температураны / уақытты азайту» түймелерін пайдаланыңыз.
9. Пісіру кезінде тағамды мезгіл-мезгіл алып тастаңыз, шайқаңыз немесе төңкеріңіз. Бұл тағамның қытырлақ болып, біркелкі түске ие болуы үшін қажет. Тостағанды ауа қуырғыштан тұтқасынан ұстап алып, оны шайқаңыз немесе тағамды ағаш шпательмен араластырыңыз. Тостаған құрылғыдан алынғанда, пісіру процесі автоматты түрде тоқтатылады. Тостағанды ауа қуырғышқа қайтарғаннан кейін пісіру процесі жалғасады. Шайқау кезінде өнімдердің дайындық дәрежесін көруге болады.
10. Орнатылған пісіру уақыты аяқталғаннан кейін ауа қуырғыш дыбыстық сигнал береді. Желдеткіш тағы 30-60 секунд жұмысын жалғастырады. Тостағанды құрылғыдан шығарып, оны ыстыққа төзімді бетке қойыңыз. Ыдыс әлі дайын болмаса, ыдысты орнына қойып, таймерді тағы бірнеше минутқа орнатыңыз.
- Ескерту. Пісіру процесін де күшпен тоқтатуға болады. Ол үшін «Бастау/Болдырмау» түймесін басыңыз.
- Ескертулер:
 - Шыны тостағанды шығарған кезде температура жоғары, оны ыстыққа төзімді бетке қою керек. Шыны сынғыш және кенеттен салқындату мен қыздырудан пайда болатын жарылып кетпес үшін оны абайлап өңдеу керек.
 - ыдысты алып тастау үшін ыдысты төңкеріп алмаңыз, өйткені астыңғы жағында жиналған май тағамға төгіледі, кесектер үлкен болса, қысқышты қолданыңыз;
 - Кейбір тағам түрлерін пісірген кезде ауадағы қуырғыштан бу шығуы мүмкін.

Бірінші бөлік дайын болғаннан кейін қыздырылған ауа қуырғыш келесі бөлікті дайындауға дайын.

КЕПІЛДІК ҚЫЗМЕТ КӨРСЕТУ ШАРТТАРЫ

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

- құрылғының ішіне бөгде заттар, заттар немесе жәндіктер кірсе;
- дүлей зілзалалар (найзағай, өрт, су тасқыны және т.б.) немесе бөгде адамдардың іс-әрекеттері салдарынан залал келтірілген жағдайда;
- құрылғының техникалық деректеріне сәйкес келмейтін параметрлері бар электр желілеріне құрылғыны қосу нәтижесінде зақымдалған жағдайда;
- өнімді коммерциялық мақсатта пайдалану нәтижесінде бөлшектердің тозуының жоғарылауымен.
- Кепілдік шығын материалдары мен керек-жарақтарға қолданылмайды.



Өндіруші Сатып алушыға алдын ала ескертусіз тауардың конфигурациясын және сыртқы түрін өзгерту құқығын өзіне қалдырады.

Құрылғының қызмет ету мерзімі: 5 жыл.

ЖАБДЫҚ

1. Ауа қуырғыш	1 шт.
2. Тұтқасы бар алынбалы тостаған	1 шт.
3. Үгітіңіз	1 шт.
4. Пайдалану жөніндегі нұсқаулық	1 шт.
5. Кепілдік талоны	1 шт.

ТЕХНИКАЛЫҚ СИПАТТАМАЛАР

Номиналды қуат тұтынуы	1200 Вт
Электрлік параметрлер	220-240 В, 50-60 Гц
Электр тогының соғуынан қорғау класы	I
Ыдыс сыйымдылығы	3 л
Автоматты бағдарламалар саны	12
Температураны реттеу	65-180°C
Таймер	1-60 минут
Қораптағы құрылғы өлшемі	330 x 305 x 260 мм

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

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

Импорттаушы: «Sakura Electronics Group» ЖШС

Занды мекенжайы: 630088, Ресей Федерациясы, Новосибирск қ.

Солтүстік өткел, 24а. Тел./Факс: +7 (383) 210-54-30.

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

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

Импортер: ООО "Сакура Электроникс Групп"

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

www.sakura-dt.com



Партия №: 24S4069

Дата изготовления: 12/2024

Сделано в КНР