



РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ



АЭРОГРИЛЬ

Модель: SA-7688

Артикул: SA-7688BK

- 4 л объем чаши
- Мощность: 1500 Вт
- 8 программ приготовления
- Регулировка температуры
- Таймер со звуковым сигналом
- Сенсорное управление
- LED-дисплей

Уважаемый покупатель!

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

МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

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

1. Внимательно прочтайте 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.

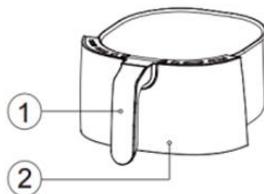
ПРЕДНАЗНАЧЕНИЕ ПРИБОРА

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

Аэрогриль Sakura SA-7688 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.

УСТРОЙСТВО ПРИБОРА И ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ



1. Ручка

2. Чаша



3. Решетка для чаши



4. Верх.панель

5. Вент.отверстие 6. Шнур питания

7. Панель управления

А. Вкл / выкл

F. Уменьшение значений

В. Время

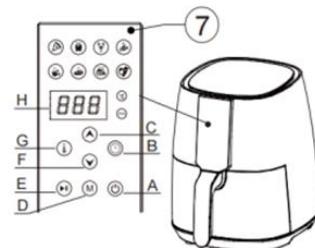
G. Температура

С. Увеличение значений

H. Дисплей

Д. Кнопка выбора программ

Е. Пауза / старт



ПОДГОТОВКА К РАБОТЕ

- После транспортировки или хранения прибора при низких температурах необходимо выдержать прибор при комнатной температуре не менее 2 часов перед включением.
- Осторожно распакуйте изделие, удалите все упаковочные материалы. Протрите корпус аэрогриля мягкой сухой или влажной тряпкой. Убедитесь в отсутствии видимых дефектов.
- Вытяните чашу для приготовления из аэрогриля с помощью ручки. Снимите внутреннюю решетку, подняв ее вверх за центральную часть. Тщательно промойте чашу и решетку горячей водой с мягким моющим средством для посуды и неабразивной губкой. Влажной тряпкой 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 вентиляционное отверстие, расположенное в задней части прибора.
- Поскольку аэрогриль работает с горячим воздухом, чашу для приготовления не нужно заполнять маслом. Достаточно каждый раз перед использованием аэрогриля смазывать решетку и внутреннюю

часть чаши салфеткой, смоченной маслом. Это поможет сохранить антипригарное покрытие и избежать его повреждений.

• Перед первым использованием рекомендуется прогреть аэрогриль 15-20 минут на максимальной температуре. Это необходимо для выгорания производственной смазки с нагревателя и устранения посторонних запахов, присущих аэрогрилю после производства и хранения на складе. После прогрева подождите, пока чаша и решетка остынут до комнатной температуры, и сполосните их теплой водой. ТЕПЕРЬ ВАШ АЭРОГРИЛЬ ГОТОВ К ПРИГОТОВЛЕНИЮ ПЕРВОГО БЛЮДА!

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПРИБОРА

1. Подключите сетевой шнур к источнику питания.
2. Подготовьте продукты, которые собираетесь приготовить.

3. Вытащите чашу из аэрогриля, поместите продукты на решетку чаши.

Внимание! Никогда не закладывайте полную емкость продуктами.

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

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

4. Аккуратно вставьте чашу в корпус прибора до щелчка.
5. Включите аэрогриль при помощи кнопки «Вкл/Выкл» (A) и выберите одну из предустановленных программ при помощи кнопки выбора программ «Меню» (D).
6. При необходимости отрегулируйте температуру приготовления, нажав кнопку регулировки температуры (G) и стрелки вверх/вниз (С / F) чтобы увеличить или уменьшить ее.
7. При необходимости отрегулируйте время приготовления, нажав кнопку регулировки времени (B) и стрелки вверх/вниз (С / F) чтобы увеличить или уменьшить его.
8. Кратковременно нажмите кнопку «Старт/Пауза», чтобы запустить процесс приготовления.

Примечание. Добавьте 3 минуты к времени приготовления, если аэрогриль холодный, либо вы можете предварительно разогреть прибор до готовки в течение примерно 4-6 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.

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 кнопку выбора программы. При каждом нажатии кнопки предустановленная программа будет меняться слева направо. После выбора нажмите кнопку «Старт/Пауза», чтобы подтвердить выбор и начать приготовление. При этом время и температура будут автоматически установлены по умолчанию для выбранного типа продуктов. Вы можете изменить настройки по умолчанию с помощью кнопок времени и температуры. Значок выбора будет продолжать мигать, пока не начнется процесс приготовления.

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

| Программа | Рекомендуемый вес продукта (г), минимум-максимум | Время (мин.) | Температура (°C) | Дополнительно | Добавление масла (по желанию) |
|-----------------|--|--------------|------------------|--|-------------------------------|
| Выпечка | 100-450 | 13-18 | 200 | - | - |
| Фри | 200-600 | 20-25 | 180 | Рекомендуется переворачивать/перемешивать во время приготовления | Добавьте 1/2 ст/л масла |
| Морепродукты | 100-450 | 10-15 | 180 | | - |
| Рыба | 100-450 | 10-15 | 200 | | - |
| Курица (голень) | 100-600 (1-6шт) | 18-25 | 200 | | Добавьте 1/2 ст/л масла |
| Стейк | 100-450 (1-5шт) | 18-25 | 200 | | Добавьте 1/2 ст/л масла |
| Ребрышки | 100-450 | 20-25 | 180 | | Добавьте 1/2 ст/л масла |
| Овощи | 100-450 | 12-18 | 180 | | - |

ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ

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

2. Ингредиенты небольшого размера требуют меньшего времени приготовления.

3. Оптимальное количество ингредиентов для приготовления хрустящего картофеля фри составляет 400-600 грамм. При таком количестве картофеля он укладывается в чашу в два слоя, и результат прожарки получается наилучшим за счет воздушного пространства между ингредиентами и расстояния от продукта до нагревателя. При приготовлении свежего картофеля добавьте масло, чтобы он получился хрустящим:

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

Внимание! Актуально при установке настроек вручную: если положить нарезанный картофель в два слоя и установить время 20—25 минут, тогда можно в середине готовки один раз вытащить поддон, встряхнуть картофель или перемешать его. Если положить картофель в 3 слоя, тогда надо 3—4 раза вытаскивать поддон во время приготовления и перемешивать продукты. В 4 слоя надо перемешивать чашу, 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 свежеочищенного 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. Страйтесь 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. Страйтесь использовать как можно меньше бумаги или фольги, чтобы вокруг еды оставалось место для циркуляции воздушного потока. Бумага и фольга никогда не должны выходить за края чаши.
- 12. Не кладите бумагу для запекания и алюминиевую фольгу на дно чаши, где скапливаются жир и кусочки пищи. Циркуляция воздуха уменьшится, и процесс приготовления станет менее эффективным.
- 13. Выпечка из готового покупного теста запекается быстрее, чем из домашнего теста, приготовленного самостоятельно.
- 14. Вы можете использовать аэрогриль для приготовления тостов. Для этого положите тосты в чашу и установите таймер на 5 минут, а температуру на 200 ° С.
- 15. Перед приготовлением выпечки предварительно разогрейте прибор в течение 5 минут.
- 16. Вы можете использовать аэрогриль для разогревания 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 ° 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.

Примечание: Если к стенкам чаши или к решетки прилипли кусочки пищи, залейте чашу мыльной водой и подождите около 10 минут, зачем 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.



AEROGRIL

Úlgi: SA-7688

Maqala: SA-7688BK

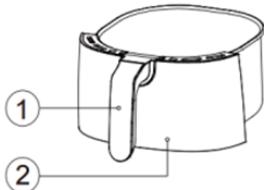
- * 4 l tostaǵanný kólemi
- * Qýaty: 1500 Vt
- * 8 pisirý baǵdarlamasy
- * Temperatýrany retteý
- * Taımer
- * Sensorlyq basqarý
- * LED dispilei

QAÝIPSIZDIK SHARALARY

Elektr qurylgylaryn paidalaný kezinde órt, elektr togyný soǵýy jáne/nemese jaraqat alý qaypin azaitý úshin árqashan negizgi saqtıq sharalaryn saqtay kerek, oǵan kelesi sharalar kiredi: 1. Qurylgyny qospas buryn osy nusqaýlyqtı muqiat oqyp shygyriyž jáne ony keinirek paidalaný úshin saqtayıy. Nusqaýlardy oryndamaý apatqa ákelýi mümkin. 2. Qurylgyny qoldanar aldynda onyń barlyq bólükterin tazalay kerek. Tamaqpen bailansta bolatyn (kelesi nusqaýlyqtı, "jumysqa daiyndyq" bólimin qarańyž). 3. Qurylgylardы bul túrimen jumys isteýge daǵdylanbaǵan adamdarǵa, sondai-aq mümkindigi shekteýli adamdar men balalarǵa osy qurylgyny qaýipsiz paidalaný jáne onymen bailanisty táyekelderdi túsiný týraly nusqaý beriliy kerek. 4. Qurylgyny jáne onyń symyn balalardыn qoly jetpeitin jerde saqtayıy. 5. Bul buym 8 jasqa deiringi balalarǵa jáne fizikalıq, sensorlyq nemese aqyl-oi qabilletteri shekteýli adamdarǵa (balalardy qosa alganda), sondai-aq olardыn qaýipsizdige jaýaptı adamnyń aspasty paidalanýyna qatystı baqyláyda bolǵan nemese nusqaý bergen jaǵdaldary qospaǵändi, jetkiliki tájiribesi men bilimi joq adamdarǵa paidalanýyna arnalmaǵan. Balalar qurylgynyń jumys prosesinde baqyláyda bolýy kerek jáne qurylgýmen onamayy kerek. 6. Qurylgý paidalanymaǵan kezde jáne tazalay aldynda shtepseli rozetkadan alyriy. Qurastyry/bolsheketeý aldynda, sondai-aq quraldy tazalamas buryn quraldy sýtyńy. 7. Zaqymdalǵan symy nemese shanyshqysy bar qurylgyny paidalanbaǵy, sondai-aq qurylgý isten shyyqannan, qulaǵannan nemese qandai da bir jolmen zaqymdalǵannan kein. Qurylgyny tekserý jáne/nemese jóndeý úshin ýákileti qyzmet körsetý ortalýgyna aparý kerek. 8. Qurylgý óndırıshisi usynbaǵan nemese satpaǵan qosymsha qurylgylardy paidalaný órtke, elektr togynýn soǵýyna nemese jaraqatqa ákelýi mümkin. 9. Aerogrıl onyń beti basqa zattardan keminde 10 sm qashyqtıqta bolatyndai etip ornatalyý kerek. 10. Qyzyp ketpes úshin jeldetkishterdi jappańy. Aerogrılge bódge zattardy qomańy. 11. Qurylgyny syrtta paidalanýga tyıym salynady: aýa grıl korpýsyný ishine ylgal nemese bódge zattardýn túsiý onyń qatty zaqymdaýna ákelýi mümkin. 12. Qurylgynyń korpýsyn sýǵa batyrýga nemese ony sý aǵynyný astyna qoýǵa tyıym salynady! Kiriktilgen bolatytshiye ylgalı túsiýine jol bermeńiý. 13. Ystyq gaz nemese elektr plıtasya nemese onyń janynda, sondai-aq qyzdyrylgan peshev qomańy. 14. Quramunda ystyq mai nemese basqa ystyq suiyqtıqta bar aerogrıldı jyljytqanda óte saq bolý kerek. Ystyq maidý daiyndayǵa jáne joýiga arnalǵan ydysty alý kezinde óte saq bolýnyz. 15. Qoldanǵannan kein shtepseli rozetkadan ajratyriyž jáne onyń tikelei aerogrile, ottyń nemese sýdýń janynda bolmaýn qadaǵalarıy. 15. Qurylgyny turmystıq jaǵdaida tamaq daiynday úshin paidalanýga bolady. Bul qurylgyny maqsatsız paidalanbaǵy. 16. Nazar aýdaryriyž: qurylgynyń alynbaly ydysynda óana pisirińiz. 17. Qurylgyny paidalaný kezinde ony qaraýsyz qaldyrılyz. 18. Junums aiaqtalǵannan kein, jeldetkish toqtajannan kein, gridi jeliiden ajratyriy. 19. Qysqa qyat symy uzyn Qyat symynýn shatasý nemese soǵýy nátjesinde paida bolatyn qayipti azaitý úshin qarastyrylgan. 20. Bul ónimmen uzartqysh symdy paidalaný usynylmaidı. Shtepseli tikelei rozetkaǵa qosyfız. Qurylgyny qosqan kezde qýat symyń tartpańy. Eskertý: qýat symyn durys paidalanbáy elektr togynýn soǵýyna ákelýi mümkin. 21. Eger elektr jelisi basqa qurylgýlармен shamadan tys júktelse, sizdiń qurylgýriyž durys jumys istemeýi mümkin. Ol basqa qurylgylardan bólek rozetka arqylı jumys isteýi kerek. Maňyzy: birinshi ret qoldanǵan kezde tıun jáne/nemese jeńil iis paida bolýy mümkin. Bul qalypty

jaǵdai jáne qurylgý birneshe ret qoldanylǵannan kein ótedi. Jumys kezinde jeldetkishten ystyg bý shygady. Qoldarynyz ben betińizdi jeldetkishten alys ustańyz. Pisirý sikli aiaqtalǵannan kein pisirý ydysyn alý kezinde abai bolyńyz. Eshqashan ingredientterdi maksimaldy belgiden joǵary ydysta toltyrmańyz.

QURYLĞY QURYLĞYSY JÁNE BASQARÝ TAQTASY

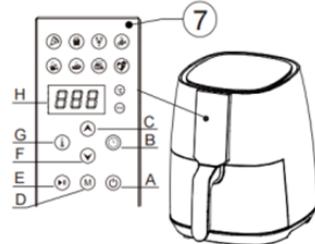


1. Tostaǵannnyń 2. Qýyrýga
tutqasy arnalǵan ydys
4. Joǵarý panel 5. Jeldetkish

3. Tostaǵanǵa arnalǵan tor
6. Qýat symy

7. Basqarý taqtasy

- | | |
|-----------------------------------|--------------------|
| A. Qosý / óshirý túimesi | F. Mánderdi azaitý |
| B. Ýaqyt | G. Temperatýra |
| C. Mánderdi arttyrý | H. Displesi |
| D. Baǵdarlamalardy tańdaý túimesi | |
| E. Kidirtý / bastaý | |



JUMYSQA DAIYNDYQ

* Tómen temperatýrada tasymaldaǵannan nemese saqtaǵannan kein qurylgyny qosar aldynda bólme temperatýrasynda keminde 2 saǵat ustaý kerek.

* Onimdi abailap ashyńyz, barlyq oray materialdaryn alyńyz. Aerogrildiń korpýsyn jumsaq, qurǵaq nemese dymqyl shúberekenpén súrtińiz. Kórinetin aqaýlar joq ekenine kóz jetkizińiz.

* Pisirý ydysyn aerogrilden tutqayq paidalanyp tartýńyz. Ishki tordy ortalıq bolílikten joǵary kóterip alyńyz. Ydys pen sóreńi ystyg sýmen jáne jumsaq ydys jýgysh zatpen jáne abrazivti emes gýbkamen jaqsylap shaiyńyz. Barlyq alynbaityn bolílikterdi dymqyl shúberekenpén súrtińiz. Qurylgý paidalanýǵa daiyn! Nazar aýdaryńyz! Eshbir jaǵdada Qurylgynyń sýǵa batyrmańyz!

* Qurylgynyń ústel nemese ústel ústi sıaqty taza, tegis, ystygqa tózimdi betke qoýńyz. Betiniń turaqty ekenine jáne barlyq saqtyq sharalaryn saqtaýga mûmkindik beretinińe kóz jetkizińiz. Betki Material joǵary temperatýraǵa tózimdi bolý kerek.

* Qurylgynyń qabyrǵaǵa nemese basqa qurylgylardyń janyňa qoimańyz. Ústińgi jáne búiırlerinde keminde 10 sm bos oryn bolý kerek. Aerogrildiń artqy jaǵynda sarıylaylardan shıqcan ystyg aýa tym jaqyn zattardy eritpeyiń úshin kem degende 20-30 sm bos oryn qaldyrý kerek. Perdelerdiń, perdeleriń, ártúrlı matalardyń, qaǵazdardyń jáne basqa da janýysh materialdardyń janyňa aerogril ornatýdan aýlaq bolyńyz.

* Qurylgynyń artqy jaǵynda ornalaşqan jeldetkishti jappańyz.

* Aerogrıl ystyg aýamen jumys istetindikten, pisirý ydysyn maimen toltyrýdyń qajeti joq. Aerogrildi qoldanar aldynda tordy jáne tostaǵannýń ishiń maiga malyńgan mailyqpen mailaý jetkiliikti. Bul jabyspaityn jabyndy saqtaýǵa jáne onyń zaqymdalýýn boldyrmaýǵa kómeksesedi.

* Birinshi qoldanar aldynda aerogrildi maksimaldy temperatýrada 15-20 minýt qyzdyrý usynylady. Bul jyltyqyshtan óndiristik mайды jaǵý jáne óndiristen jáne qoimada saqtaǵannan kein aerogrildegi bögde iisterdi ketirý úshin qajet. Qyzdyrǵannan kein tostaǵan men tor bólme temperatýrasyna dein salqyndaǵansha kútińiz jáne olardy jylý sýmen shaiyńyz. ENDI SIZDIŃ AEROGRIL BIRINSHI TAGAMDY DAIYNDÁÝĞA DAIYN!

1. Jelilik symdy qýat kózine qosyńy.
2. Siz daiyndagyńy keletin taǵamdarki daiyndańy.
3. Tostaǵandy aerogrıldan shyǵaryńy, taǵamdy tostaǵanný sóresine qoıyńy. Nazar aýdaryńy! Eshqashan tolyq konteinerdi ónimdermen tolyrmańy. Eskertý: ingredientterdi bir-birine tyýýz qoımaǵan durys. Ónim men qaqaq arasynda, sondai-aq ónim men konteiner qabyrgalary arasynda keminde 1,5 — 2 sm qashyqtý bar ekenine kóz jetkiziń-bul ystyg aýanyń birkelki aýnalmy ǵushin qajet. Nazar aýdaryńy! Aerogril ónimderdi ystyg aýamen qyzdryady. Tostaǵandy maimen nemese maimen tolyrmańy. Torga salmas buryn ónimni ózin maimen nemese maimen jaǵýga bolady. Torsyz ydsty paidalanbańy.
4. Tostaǵandy shertilgenshe qurylgyny korþysna aqyrın salyńy.
5. "Qosy/óshiry" (A) batyrmasyn paidalanyp aerogrıldi qosyńy jáne "mázır" (D) baǵdarlamalaryn tańdáy batyrmasyn paidalanyp aldyn ala ornatyǵan baǵdarlamalaryn birin tańdany.
6. Qajet bolsa, pisirý temperatyrasyn retteý túimesin (G) jáne joǵary/tómen kórsetkilerdi (C / F) basý arqyly retteńiz ony joǵarylatý nemese azaıtý ǵushin.
7. Qajet bolsa, pisirý ǵaqtyt retteý túimesin basý arqyly retteńiz (V) jáne joǵary/tómen kórsetkiler (C / F) ony úlkeitý nemese azaıtý ǵushin.
8. Pisirý prosesin bastaý ǵushin "bastaý/kidirty" túimesin qysqasha basyńy. Eskertý. Eger aerogril sýyq bolsa, pisirý ǵaqtytma 3 minyt qosyńy nemese qurylgyny shamamen 4-6 minyt pisirgenshe aldyn ala qyzdryǵa bolady.
9. Taǵamdarki mezgıl-mezgıl shyǵaryp alyńy, shaiqańy nemese pisirý kezinde aýdaryńy. Bul taǵamdy qytyrlaq jáne birkelki túske ie etý ǵushin qajet. Tostaǵandy aerogrıldan tutqasynan shyǵaryp, ony shaiqańy nemese aǵash shpatelmen aralastyryńy.
10. Belgilengań pisirý ǵaqtyt aiaqtalǵannan kein ydsty qurylgýdan shyǵaryp, ony ystygqa tózimdi betke qoıyńy. Eskertý. Pisirý prosesin "qosy" túimesin basý arqyly aiaqtalyǵa bolady./ Oshirý".
11. Eger ydys áli daiyn bolmasa, ydsty qaitadan ornatyńy jáne taimerdi taǵy birneshe minýtqa ornatyńy.
12. Daiyn ydsty tabaqqa nemese basqa ydysqa aqyrın jiberińiz. Eskertpeler: - ydsty alý ǵushin ydsty tónkermeríz, ótkeni onyń tóbunde jinalǵan mai taǵamǵa quylady, eger kesekter úlken bolsa-qysqyshardy qoldanyńy; - aerogril ónimderiniń keibir túrlerin daiyndańagan kezde by shyǵýy mümkin. Nazar aýdaryńy! Pisirilen taǵamdy ydsta qaldyrmańy, sebebi jabyspaityn jabyn osyǵan bailanysty zaqymdalýy mümkin. Taǵamnyń bir bóligi daiyn bolǵannan kein, qyzdrylgan aerogril kelesi porsiaga daiyn bolady.

PISIRÝGE ARNALĞAN PAIDALY KEŃESTER

1. Jabyspaityn jabyn kúdirilgen ónimderdiń jabysyp qalyňyan tágysız Qorǵanys emes, ótkeni jabynnyń betinde kediń-budýrlar men mikrorelef bar, bul ónimderdiń kúpi ketýine jáne jabysyp qalyňna ákelyi mümkin. Sondıqtan, aerogrıldi ár qoldanar aldynda tostaǵan men tordy ósimdik maiyna malynǵan sılıkon shetkasymen mailańy. Bul ónimniń kúpi ketýinen saqtайды jáne jabyspaityn jabynnyń qyzmet etý merzimini uzartady.
2. Shaǵyn ólshemdi ingredientter az pisirý ǵaqtyt qajet etedi.
3. Qytyrlaq kartopty daiyndáyǵa arnalǵan ingredientterdiń oítaily mólsheri-400-600 gram. Kartoptyń kóp mólsherim ol ydysqa eki qabatqa salynady, al qýyr nátjesi ingredientter arasyndaǵy aýa keńistigi men ónimnen jylytyqshqa deeingi araqashyqtyqty arqasynda jaqsy bolady. Jańa pisken kartopty daiyndańagan kezde qytyrlaq bolý ǵushin mai qosyńy: - kartopty arshyp, kez kelgen jolmen kesińiz; - kartop kesekterin sýja kem degende 30 minyt salyp qoıyńy, sodan kein olardy as ú mailygymen alyńy jáne qurǵatyrıńy; - konteinerdi alyp, ógán jarty as qasyq mai qosyńy; - konteinerge kartop qosyp, ony maimen aralastyryńy, biraq muny isteydiń qajeti joq. Siz kartopty jumyrqtamen jaǵýga bolady; - kartopty konteinerden aerogril ydysyna salyńy; - kartoptyń qansaq qabatyn saláńyńyǵa bailanysty pisirý kezinde kartopty birneshe ret aralastyryńy. Nazar aýdaryńy! Parametrlерdi qolmen ornatyń kezinde mańıdyz: eger siz týralǵan kartopty eki qabatqa salyp, ǵaqtyt 20-25 minýtqa qoisafıy, onda siz pisirýdiń ortasynda naýany bir ret shyǵaryp, kartopty shaiqańp nemese aralastyra alasız. Eger siz kartopty 3 qabatqa salsańy, onda pisirý kezinde tabany 3-4 ret shyǵaryp, ónimderdi aralastyry kerek.
4. Qabatta ji aralastyryp, pisirý ǵaqtyt 35 minýtqa dein arttyr kerek. Kóp qabattar pisirilmeidi. Aerogrildegi aýa tek shettik bólkitterdi úrleidi, ortasyndaǵy bólkitler piśirilmeidi nemese baiýä pisedi, iańı. aralastyrmalı, taǵam birkelki daiyndalmady: ústıńı, astıńı jáne shetinen kartop daiyn bolady, al ortasynda ol áli de qatty nemese dymqyl bolady. Qabattar neǵurlym kóp bolsa, ishki qabattar soǵurlym nashar jáne uzaq pisedi, kartopty ji aralastyryp, uzaq pisirý kerek. Eger siz avtomatty baǵdarlamany tańdáyagan bolsańy, onda taǵamnyń pisirý ǵaqtyt taǵamnyń salmaǵyna bailanysty avtomatty túrde ornatyldy. Baǵdarlamany iske qosqan kezde Basqarý taqtasynda tańdalǵan baǵdarlama tańbasý jypylyqtайды.
4. Úlken taǵamdarki mailaý ǵushin (mysaly, taýyq barabandary nemese et kesekteri): - qajet bolsa, taǵamdy as úi súlgimen súrtıńız; - ónimderdi azdap mailańy nemese bürükish bótelkenni qoldanyńy. Mai bir qabatqa jaǵylady. Eger mai kóp bolsa, ol taǵamdy daiyndáy kezinde tabaǵa tamshyldy.
5. Nan ónimderin piśirgen kezde, qytyrlaq bolý ǵushin nan úgindilerine azdap mai qosýdy umytpańy.
6. Et nemese qus blúdo maimen mailamaý ǵushin ony marinadtyǵa bolady.
7. Mайды ala daiyndalmańan jańa ingredientterden jasalǵan taǵamdarky daiyndańagan kezde ógana qosyńy (mysaly, jańa tazartylǵan kartop nemese shiki taýyq eti). Mai taǵamnyń dámın jaqsartady jáne qytyrlaq qyrtysty jaśaidy.

8. Maidý kóp salmańız, sebebi bul qyrtystyń qytyrlaq bolýna jáne taǵamnyń maily bolýna ákelí mümkin.
9. Shujyq nemese maily et siaqty tym maily taǵamdarky daiyndaý prosesinde ydystan aq tútin shyǵýy mümkin. Mundai taǵamdarky mai ydysqa aǵyp ketpés úshin nan písirýge bolady. Sondai-aq, písirý prosesinde qaǵaz súlgimen ydystan maidý ketirýge bolady.
10. Mai az taǵamdarky tańdaýǵa tyrsyńyz. Quramynda kóp mólsherde mai bar taǵamdarky qytyrlaq qyrtyspen daiyndaý qinyraq.
11. Kishkene konditerlik ónimderdi, keksterdi, toltiyrlǵan taǵamdarky nemese basqa da názik ingredientterdi ydysqa salynǵan pergament qaǵazǵa nemese alúmini folgaǵa daiyndaýǵa bolady. Tamaqtyń ainalasında aýa aǵyny úshin oryn qaldyrý úshin mümkindiginshe az qaǵazdy nemese folgany qoldanýǵa tyrsyńyz. Qaǵaz ben folga eshqashan ydystýń shetinen shyqpaýy kerek.
12. Písirý qaǵazy men alúmini folgany mai men taǵam bólíkteri jinalatyn ydystýń túbíne qoimańyz. Aýa ainalamy azaiada jáne písirý prosesi tiimsiz bolady.
13. Daiyn satyp alyńǵan qamyrdan jasalǵan konditerlik ónimder úide daiyndalǵan qamyrǵa qaraǵanda tezirek pisiriledi.
14. Tost jasaý úshin aerogrildi qoldanýǵa bolady. Muny istey úshin tosttardy ydysqa salyńyz da, taimerdi 5 minýtqa, al temperatyrany 200 ° C-qa qoıryńyz.
15. Písirý aldynda qurylgyny 5 minýt aldyń ala qyzdyryńyz. 16. Ónimderdi jylytyń úshin aerogrildi qoldanýǵa bolady. Ol úshin temperatyrany 80°C, al taimerdi 5-10 minýtqa qoıryńyz.

KEPILDIK QYZMET KÓRSETÝ SHARTTARY

- * Kepildik merzimi taýardy tutynshyǵa bergen kúnnen bastap 12 aidi quraidy.
- * Kepildik jóndeý kepildik talonynda kórsetylgen ýákleletti servistik ortalıqtarda júrgiziledi.
- * Kepildik sharttary buymdy iesine merzimi teknikalyq qyzmet kórsetydi, ornatýdy jáne baptaýdy kózdemeidi, sondai-aq buymnyń tabiǵı tozýyna qoldanılmайды.
- * Tutynshy qayıpsız paidalaný jáne saqtayý erejelerin saqtayýǵa mindetti.
- * Teknikalyq qyzmet kórsety men jóndeýden kelesi jaǵdailarda bas tartylyý mümkin:
- * arnay qosylýdy qajet etetin qurylgý durys ornatylmaǵan jaǵdaida; * mehanikalyq zaqymdanýlar, plombalardyń saqtalyq bulýlgan jaǵdaida;
- * óz betinshé jóndeý belgilieri, sondai-aq buymdy durys paidalanbaý nátijesinde Týyndaǵan aqayılar;
- * úi janýarlarynyń, kemirgishterdiń nemese turmystyq jándikterdiń zaqymdaný bolǵan kezde;
- * qurylgynyń ishine bógde zattar, zattar, jándikter kirgen kezde;
- * dúlei zilzalalardan (naizaǵai, órt, sý tasqyny jáne t. b.) nemese bógde adamdarky áreketterinen týyndaǵan zaqym bolǵan kezde;
- * aspaptý teknikalyq derekterine sáikes kelmeritn parametrleri bar aspaptý elektr jelilerine qosýdan týyndaǵan zaqym bolǵan kezde;
- * ónimdi komersialyq maqsatta paidalaný nátijesinde bólshekterdiń tozýy joǵarylaǵan kezde.
- * Kepildik kerek-jaraqtarǵa, kerek-jaraqtarǵa qoldanılmайды.



Óndirýshi satyp alýshynyń aldyń ala eskertýinsiz taýardyn jiyntyqtalý men syrtqy túrin ózgertý ququǵyn ózine qaldyrady.
Qurylgynyń qyzmet etý merzimi: 5 jyl.

КОМПЛЕКТАЦИЯ / JINAQTAÝ

| | |
|--|-------|
| 1. Аэрогриль / Aerogrill | 1 шт. |
| 2. Чаша с ручкой / Tutqasy bar tostaǵan | 1 шт. |
| 3. Решетка / Tor | 1 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 / ТЕХНИКАЛЫҚ СИПАТТАМАЛАР

| | |
|---|----------------------|
| Номинальная потребляемая мощность / Nominaldy qýat tutyný | 1500 Вт |
| Параметры электросети / Elektr jelisiniň parametrleri | 220-240 В, ~50-60 Гц |
| Класс защиты от поражения электротоком / Elektr togynyň soýýunan qorǵaý klasy | I |
| Емкость чаши / Tostaǵannyň siyymdylyǵý | 4 л |
| Количество автоматических программ / Avtomatty baǵdarlamalar sany | 8 |
| Регулировка температуры / Temperatýrany retteý | 80-200°С |
| Таймер / Taimer | 1-60 минут |
| Длина шнура / Symnyň uzyndyǵý | 0,8 м |
| Вес изделия нетто / Taza ónímniň salmaǵý | 5,25 кг |
| Вес изделия с упаковкой / Qaptamasy bar buymnyň salmaǵý | 4,15 кг |
| Размер устройства без упаковки / Qaptamasyz qurylgynyň ólshemeli | 305x305x295 мм |

Производитель / Óndiryshi: 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).

Импортёр / Importtaýshy: ООО "Сакура Электроникс Групп"

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

"Sakura Elektroniks Grýpp"JSHQ

Zańdy meken-jaiu: 630088, Resei Federasiyası, Novosibirsk q., Soltústik ótkel, 24а.

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

www.sakura-dt.com

Партия № / Partia №: 25S4013

Дата изготовления / Shyǵarylgan kúni: 04/2025

Сделано в КНР / QHR-da jasalǵan

