



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 приобретенный Вами прибор станет незаменимым помощником на кухне. Чтобы он прослужил Вам долго, пожалуйста, перед первым использованием внимательно ознакомьтесь с руководством по эксплуатации.

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

1. Внимательно прочитайте данную инструкцию перед включением прибора и сохраните ее для дальнейшего использования. Несоблюдение инструкции может привести к несчастному случаю.
 2. Перед использованием прибора нужно очистить все его части. Которые будут соприкасаться с едой (см. инструкцию далее, раздел «Подготовка к работе»).
 3. Люди, не привыкшие к обращению с такого типа приборами, а также люди с ограниченными возможностями и дети должны быть проинструктированы о безопасном использовании данного прибора и понимать связанные с ним риски.
 4. Храните прибор и его шнур в недоступном для детей месте.
 5. **Данное изделие не предназначено для использования детьми до 8 лет и лицами (включая детей) с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, а также лицами, не имеющими достаточного опыта и знаний, за исключением случаев, когда они находятся под наблюдением или инструктируются относительно использования прибора лицом, ответственным за их безопасность. Дети должны находиться под присмотром в процессе работы прибора и не играть с прибором.**
 6. Вынимайте вилку из розетки, когда прибор не используется, и перед чисткой. Дайте прибору остыть перед сборкой/разборкой, а также перед очисткой прибора.
 7. Не используйте прибор с поврежденным шнуром или вилкой, а также после того, как прибор вышел из строя, упал или повредился каким-либо образом. Прибор следует отнести в авторизованный сервисный центр для осмотра и/или ремонта.
 8. Использование дополнительных приспособлений, не рекомендованных или не продаваемых производителем прибора, может привести к возгоранию, поражению электрическим током или травмам.
 9. Аэрогриль должен быть установлен так, чтобы его поверхность находилась на расстоянии минимум 10 см от других объектов.
 10. Не накрывайте вентиляционные отверстия во избежание перегрева. Не кладите на аэрогриль посторонние предметы.
 11. Запрещена эксплуатация прибора на улице: попадание влаги или посторонних предметов внутрь корпуса аэрогриля может привести к его серьезным повреждениям.
 12. Запрещается погружать корпус прибора в воду или помещать его под струю воды! Не допускайте попадания влаги во встроенный вентилятор.
 13. Не ставьте на горячую газовую или электрическую плиту или рядом с ней, а также в нагретую духовку.
 14. При перемещении аэрогриля, содержащего горячее масло или другие горячие жидкости, необходимо соблюдать крайнюю осторожность. Соблюдайте крайнюю осторожность при извлечении чаши для приготовления и утилизации горячего жира.
 15. После использования отключите вилку от электросети и проследите, чтобы она не находилась непосредственно на аэрогриле, вблизи огня или воды.
 15. Прибор можно использовать для приготовления пищи в бытовых условиях. Не используйте этот прибор не по назначению.
 16. Готовьте только в съемной чаше прибора. Не оставляйте прибор без присмотра во время использования.
 17. По окончании работы, после того, как вентилятор остановится, отключите аэрогриль от сети.
 18. Короткий шнур питания предусмотрен для уменьшения опасности, возникающей в результате запутывания или задевания длинного шнура питания.
 19. Не рекомендуется использовать удлинитель с данным изделием. Подключайте вилку непосредственно к розетке. Не натягивайте шнур питания при подключении прибора.
- Предупреждение:** Неправильное использование шнура питания может привести к поражению электрическим током.
20. Если электросеть перегружена другими приборами, ваш прибор может работать некорректно. Он должен работать через розетку, отдельную от других приборов.

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

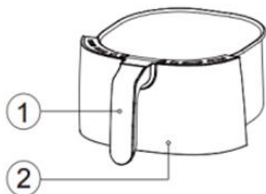
ПРЕДНАЗНАЧЕНИЕ ПРИБОРА

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

Аэрогриль Sakura SA-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

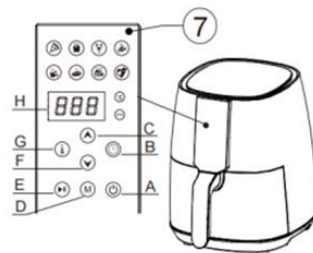


1. Ручка 2. Чаша 3. Решетка для чаши

4. Верх.панель 5. Вент.отверстие 6. Шнур питания

7. Панель управления

- | | |
|---------------------------|------------------------|
| A. Вкл / выкл | F. Уменьшение значений |
| B. Время | G. Температура |
| C. Увеличение значений | H. Дисплей |
| D. Кнопка выбора программ | |
| E. Пауза / старт | |



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. 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! 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 соблюдать 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, 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. 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 (C / F) чтобы увеличить или уменьшить ее.
7. При необходимости отрегулируйте время приготовления, нажав кнопку регулировки времени (B) и стрелки вверх/вниз (C / 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 чаще, а время приготовления увеличить до 35 минут. Большее количество слоев не приготовится. Воздух в аэрогриле обдувает только крайние кусочки, кусочки в середине не готовятся или готовятся медленнее, т.е. без перемешивания еда будет приготовлена неравномерно: сверху, снизу и с краев картофель будет готов, а в центре внутри — еще жестковат или сыроват. Чем больше слоев, тем хуже и дольше готовятся внутренние слои, тем чаще нужно перемешивать картофель и дольше его готовить.

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

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

- при необходимости оботрите продукты кухонным полотенцем;

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

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

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

7. Добавляйте масло только при приготовлении блюд из свежих ингредиентов, непрошедших предварительную подготовку (например, при приготовлении свежечистенного картофеля или сырой курицы). Масло улучшит вкус блюда и создаст хрустящую корочку.

8. Не кладите слишком много масла, так как это может привести к тому, что корочка будет менее хрустящей, а еда — более жирной.

9. В процессе приготовления слишком жирных продуктов, например колбасок или жирного мяса, из чаши может идти белый дым. Такие продукты можно готовить в панировке, чтобы жир не стекал в чашу. Также вы можете в процессе приготовления убирать жир из чаши бумажным полотенцем.

10. Старайтесь выбирать продукты с пониженным содержанием жира. Продукты, содержащие большое количество жира, труднее приготовить с хрустящей корочкой.

11. Мелкую выпечку, кексы, блюда с начинкой или другие хрупкие ингредиенты можно готовить на пергаментной бумаге или алюминиевой фольге, уложенную в чашу. Старайтесь использовать как можно меньше бумаги или фольги, чтобы вокруг еды оставалось место для циркуляции воздушного потока. Бумага и фольга никогда не должны выходить за края чаши.

12. Не кладите бумагу для запекания и алюминиевую фольгу на дно чаши, где скапливаются жир и кусочки пищи. Циркуляция воздуха уменьшится, и процесс приготовления станет менее эффективным.

13. Выпечка из готового покупного теста запекается быстрее, чем из домашнего теста, приготовленного самостоятельно.

14. Вы можете использовать аэрогриль для приготовления тостов. Для этого положите тосты в чашу и установите таймер на 5 минут, а температуру на 200 °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 °C и продолжайте готовить еще 10 минут, пока ножки не станут коричневого цвета.

Жареные креветки с перцем чили

Креветки размороженные — 10 шт.

Соль — по вкусу

Измельченный чеснок — 1 ч. л.

Чили в порошке — по вкусу

Оливковое масло — 2 ст. л.

Установите температуру аэрогриля 160°C и прогрейте его в течение 5 минут. Почистите креветки и вымойте их. Смешайте оливковое масло и специи, натрите этой смесью креветки и оставьте их мариноваться в течение 20 минут. Уложите маринованные креветки на решетку в чаше. Вставьте чашу в корпус аэрогриля до щелчка. Установите таймер на 10-15 минут. Запекайте креветки, пока они не станут золотистого цвета.

Маленькие кексы

Яйца — 2 шт.

Сахар - 120 грамм

Миндальный ликер - 3 ст. ложки

Сливочное масло - 150 грамм размягчённое

Мука - 200 грамм

Ванильный сахар — 1 пакетик

Взбить 2 яйца со 120 граммами сахара и, продолжая взбивать, добавить 3 столовых ложки миндального ликера и 150 грамм размягченного сливочного масла. Далее взбитую массу смешать с 200 граммами муки пакетиком ванильного сахара. Аккуратно вмешать в тесто немного изюма и орехов. Заполнить тестом на 2/3 объема формочки для кексов и поставить на решетку аэрогриля. Выпекать в течение 25 минут при температуре 180°C.

ЧИСТКА И УХОД

- Перед очисткой отключите прибор от электросети и убедитесь, что устройство остыло (на это требуется не менее 30 минут).
- Выньте чашу и решетку из прибора, они также должны остыть до комнатной температуры. Во избежание поражения электрическим током не погружайте шнур, вилку и весь прибор в воду или другую жидкость.

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

ДЛЯ ОЧИСТКИ ЧАШИ И РЕШЕТКИ:

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

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

ДЛЯ ОЧИСТКИ КОРПУСА ПРИБОРА:

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

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

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

УТИЛИЗАЦИЯ ПРИБОРА

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

УСЛОВИЯ ГАРАНТИЙНОГО ОБСЛУЖИВАНИЯ

- Гарантийный срок составляет 12 месяцев со дня передачи товара Потребителю.
- Гарантийный ремонт производится в авторизованных сервисных центрах, указанных в гарантийном талоне.
- Условия гарантии не предусматривают периодическое техническое обслуживание, установку и настройку изделия у владельца, а также не распространяется на естественный износ изделия.
- Потребитель обязан соблюдать правила безопасной эксплуатации и хранения.
- В обслуживании и ремонте может быть отказано в следующих случаях:
 - при неправильной установке прибора, требующего специального подключения;
 - при наличии механических повреждений, нарушении сохранности пломб;
 - признаках самостоятельного ремонта, а также неисправностях, возникших в результате неправильной эксплуатации изделия;
 - при наличии повреждений, вызванных домашними животными, грызунами или бытовыми насекомыми;
 - при попадании внутрь прибора посторонних предметов, веществ, насекомых;
 - при наличии повреждений, вызванных стихийными бедствиями (молния, пожар, наводнение и т.п.) или действиями посторонних лиц;
 - при наличии повреждений, вызванных подключением прибора к электросетям с параметрами, не соответствующими техническим данным прибора;
 - при повышенном износе деталей в результате использования изделия в коммерческих целях.
- Гарантия не распространяется на расходные материалы, аксессуары.



Производитель оставляет за собой право изменения комплектации и внешнего вида товара без предварительного уведомления Покупателя.

Срок службы прибора: 5 лет.

PAIDALANÝ JÓNINDEGI NUSQAÝLYQ



AEROGRIL

Úlgi: SA-7688

Maqala: SA-7688BK

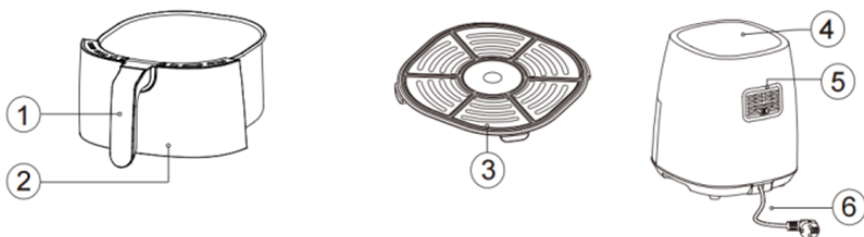
- * 4 l tostaǵannıń kólemi
- * Qýaty: 1500 Vt
- * 8 pisirý baǵdarlamasy
- * Temperatýrany retteý
- * Taimer
- * Sensorlyq basqarý
- * LED displei

QAÝIPSIZDIK SHARALARY

Elektr qurylyǵyların pıdalaný kezinde órt, elektr toǵynrń soǵýý jáne/nemese jaraqat alý qaýpın azartı úshın árqashan negizgi saqtıq sharalarn saqtay kerek, oǵan kelesi sharalar kiredi: 1. Qurylyǵyny qospas buryn osy nusqaýlyqtı muqıat oqıp shıǵıyńız jáne ony keiınirek pıdalaný úshın saqtanıız. Nusqaýlardı oıındamaı apatqa ákelıı múmkin. 2. Qurylyǵyny qoldanar aldynda onıń barlyq bólikterin tazalaı kerek. Tamaqpen bılanysta bolatyn (kelesi nusqaýlyqtı, "jumysqa dııındyq" bólimin qarańız). 3. Qurylyǵylardıń bul túrimen jumys isteıge daǵdylanbaǵan adamdarǵa, sondaı-aq múmkindigi shekteıli adamdar men balalarǵa osy qurylyǵyny qaýipsiz pıdalaný jáne onymen bılanysty táyekelderdi túsinı túraly nusqaý berilıı kerek. 4. Qurylyǵyny jáne onıń symyn balalardıń qoly jetpeitin jerde saqtanıız. 5. Bul buıym 8 jasqa deıingi balalarǵa jáne fizikalıq, sensorlyq nemese aqyl-oi qabiletterı shekteıli adamdarǵa (balalardy qosa alǵanda), sondaı-aq olardıń qaýipsizdigine jaýapty adamnıń aspapty pıdalanıyna qatysty baqylaıda bolǵan nemese nusqaý bergen jaǵdailardy qospaǵanda, jetkilikti tájirıbesi men bilimi joq adamdarǵa pıdalanıyǵa arnalmaǵan. Balalar qurylyǵynıń jumys prosesinde baqylaıda bolıy kerek jáne qurylyǵymen oınamaıy kerek. 6. Qurylyǵy pıdalanılmaǵan kezde jáne tazalaı aldynda shıepseldi rozetkadan alyńız. Qurastırý/bólshekteı aldynda, sondaı-aq quraldy tazalamas buryn quraldy syıtırıız. 7. Zaıymdalǵan symy nemese shanyshqysy bar qurylyǵyny pıdalanbańız, sondaı-aq qurylyǵy isten shyqqannan, qulaǵannan nemese qandai da bir jolmen zaıymdalǵannan keiın. Qurylyǵyny tekserı jáne/nemese jóndeı úshın ýákiletti qyzmet kórsetı ortalyǵyna aparı kerek. 8. Qurylyǵy óndirıshisi usynbaǵan nemese saptaǵan qosymsha qurylyǵylardy pıdalanıń órtke, elektr toǵynrń soǵıyna nemese jaraqatqa ákelıı múmkin. 9. Aerogrıl onıń beti basqa zattardan keminde 10 sm qashyqtıqta bolatındai etip ornатыlıy kerek. 10. Qyzyp ketpes úshın jeldetkishterdi jappańız. Aerogrılge bóǵde zattardy qoımańız. 11. Qurylyǵyny syrtta pıdalanıyǵa tyıym salınady: aıa grıl korpýsınyń ishine yǵal nemese bóǵde zattardıń túsi onıń qatty zaıymdalıyna ákelıı múmkin. 12. Qurylyǵynıń korpýsın syǵa batırıyǵa nemese ony sy aǵynınyń astına qoıyǵa tyıym salınady! Kiriktirilgen jeldetkishke yǵaldıń túsiıne jol bermeńiz. 13. Ystyq gaz nemese elektr plıtasına nemese onıń janynda, sondaı-aq qyzdyrylǵan pesheke qoımańız. 14. Quramında ystyq mai nemese basqa ystyq sııyqtıqtar bar aerogrıldi jylıytqanda óte saq bolı kerek. Ystyq maıdy daıyndaıyǵa jáne joıyǵa arnalǵan ydysty aly kezinde óte saq bolıńız. 15. Qoldanǵannan keiın shıepseldi rozetkadan ajratırıız jáne onıń tikelei aerogrılde, ottyń nemese sydıń janynda bolmaıyn qadaǵalańız. 15. Qurylyǵyny turmystıq jaǵdaıda tamaq daıyndaı úshın pıdalanıyǵa bolady. Bul qurylyǵyny maqsatsyz pıdalanbańız. 16. Nazar aıdaryńız: qurylyǵynıń alynbaly ydysında ǵana pisirińiz. 17. Qurylyǵyny pıdalanıń kezinde ony qaraıysyz qaldırmańız. 18. Jumys aiaqталǵannan keiın, jeldetkish toқтаǵannan keiın, grıldi jeliden ajratırıız. 19. Qysqa qýat symy uzyn Qýat symynıń shatasıy nemese soǵıy nátjesinde paida bolatyn qaııpti azatı úshın qarastırılǵan. 20. Bul ónimmen uzartqysh symdy pıdalanı usynılmaıdy. Shıepseldi tikelei rozetkaǵa qosıńız. Qurylyǵyny qosqan kezde qýat symyn tartpańız. Eskertı: qýat symyn durys pıdalanbaı elektr toǵynrń soǵıyna ákelıı múmkin. 21. Eger elektr jelisi basqa qurylyǵylarmen shamadan tys júktelse, sizdiń qurylyǵıńız durys jumys istemeıi múmkin. Ol basqa qurylyǵılardan bólek rozetka arqyly jumys isteıi kerek. Mańızdy: birinshi ret qoldanǵan kezde tútin jáne/nemese jeńil iis paida bolıy múmkin. Bul qaılyty

jaǵdai jáne qurylǵy birneshe ret qoldanylgannan keiin ótedi. Jumys kezinde jeldetkishten ystyq bý shyǵady. Qoldaryńyz ben betińizdi jeldetkishten alys ustańyz. Pisirý sikli aiaqталǵannan keiin pisirý ydysyn alý kezinde abai bolýńyz. Eshqashan ingredientterdi maksimaldy belgiden joǵary ydsta toltyрмаńyz.

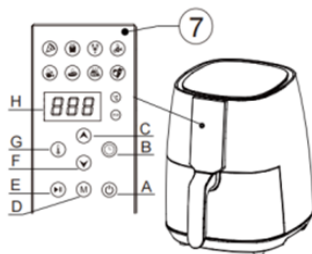
QURLYǴY QURLYǴSY JÁNE BASQARÝ TAQTASY



1. Tostaǵannyń tutqasy 2. Qýyrǵa arnalǵan ydys 3. Tostaǵaǵa arnalǵan tor
4. Joǵarǵy panel 5. Jeldetkish 6. Qýat symy

7. Basqarý taqtasy

- A. Qosý / óshirý túimesi F. Mánderdi azaitý
B. Ýaqyt G. Temperaturá
C. Mánderdi arttyrý H. Displei
D. Baǵdarlamalarydý tańdaý túimesi
E. Kidirtý / bastaý



JUMYSQA DAIYNDYQ

* Tómen temperaturada tasymaldaǵannan nemese saqtaǵannan keiin qurylǵyny qosar aldynda bólmе temperaturasynda keminde 2 saǵat ustaý kerek.

* Ónimdi abailap ashyńyz, barlyq oraý materialdaryn alyńyz. Aerogrildin korpýsyn jumsaq, qurǵaq nemese dymqyl shúberekpen súrtińiz. Kórinetin aqaýlar joq ekenine kóz jetkizińiz.

* Pisirý ydysyn aerogrilden tutqany paidalanyp tartýńyz. Ishki tordy ortalyq bólikten joǵary kóterip alyńyz. Ydys pen sóreni ystyq sýmen jáne jumsaq ydys jýǵysh zatpen jáne abrazivti emes gýbkamen jaqsylap shaiyńyz. Barlyq alynbaityn bólikterdi dymqyl shúberekpen súrtińiz. Qurylǵy paidalanýǵa daıyn! Nazar aýdaryńyz! Eshbir jaǵdaida Qurylǵyny sýǵa batyrmańyz!

* Qurylǵyny ústel nemese ústel ústi saıqty taza, tegis, ystyqqa tózimdi betke qoiyńyz. Betiniń turraqty ekenine jáne barlyq saıqtyq sharalaryn saıqtaýǵa múmkindik beretinine kóz jetkizińiz. Betki Material joǵary temperaturǵa tózimdi bolýy kerek.

* Qurylǵyny qabyrǵaǵa nemese basqa qurylǵylardyń janyına qoımańyz. Ústingi jáne búirilerinde keminde 10 sm bos oryn bolýy kerek. Aerogrildin artqy jaǵynda saıylaılardan shyqqan ystyq aya tym jaqyn zattardy eritpeıi úshin kem degende 20-30 sm bos oryn qaldyry kerek. Perdelerdin, ártúrlı matalardyń, qaǵazdardyń jáne basqa da jańǵysh materialdardyń janyına aerogrıl ornattydan aýlaq bolýńyz.

* Qurylǵynyń artqy jaǵynda ornalasqan jeldetkishti jappańyz.

* Aerogrıl ystyq aýamen jumys isletindikten, pisirý ydysyn maimen toltyrýdyń qajeti joq. Aerogrıldi qoldanar aldynda tordy jáne tostaǵannyń ishin maıǵa malynǵan mailypqpen mailaý jetkilikti. Bul jabyspaıtyn jabındy saıqtaýǵa jáne onyń zaıymdalıyn boldyrmaıǵa kómetkesedi.

* Birinshi qoldanar aldynda aerogrıldi maksimaldy temperaturada 15-20 minýt qyzdyry usynylady. Bul jyltyqyshtan óndiristik maıdy jaǵy jáne óndiristen jáne qoımada saqtaǵannan keiin aerogrıldegi bógde iisterdi ketirý úshin qajet. Qyzdyrgannan keiin tostaǵan men tor bólmе temperaturasyna deıin saıqyndaǵansha kútińiz jáne olardy jyly sýmen shaiyńyz. ENDI SIZDIŇ AEROGRIŁ BIRINSHI TAǒAMDY DAIYNDAYǒA DAIYN!

1. Jelilik symdy qýat kózine qosyryz.
2. Siz daýndaǵyńyz keletin taǵamdardy daýndańyz.
3. Tostaǵandy aerogrlden shyǵaryńyz, taǵamdy tostaǵannyn sóresine qoiyryz. Nazar aýdaryńyz! Eshqashan tolyq konteinerdi ónimdermen tolytirmańyz. Eskertý: ingredientterdi bir-birine tyǵyz qoimaǵan durys. Ónim men qaqpaa arasynda, sondaı-aq ónim men konteiner qabyrǵalary arasynda keminde 1,5 — 2 sm qashyqtıq bar ekenine kóz jetkizińiz-bul ystyq aýanyń birkelki ainalymy úshin qajet. Nazar aýdaryńyz! Aerogrln ónimderdi ystyq aýamen qyzdyradı. Tostaǵandy maimen nemese maimen tolytirmańyz. Torǵa salmas buryn ónimniń ózin maimen nemese maimen jaǵýǵa bolady. Torsyz ydsty paidalanbańyz!
4. Tostaǵandy shertilgenshe qurylǵynyń kórpysına aqyryn salyńyz.
5. "Qosý/óshirý" (A) batyrmasyn paidalanyp aerogrldi qosyryz jáne "mázir" (D) baǵdarlamalaryn tańdaý batyrmasyn paidalanyp aldın ala ornатылған бағдарламалардың birin tańdańyz.
6. Qajet bolsa, pisirý temperatýrasyn retteý túmesin (G) jáne joǵary/tómen kórsetkilerdi (C / F) basý arqyly retteńiz ony joǵarylatý nemese azaitý úshin.
7. Qajet bolsa, pisirý yaqytyn retteý túmesin basý arqyly retteńiz (V) jáne joǵary/tómen kórsetkiler (C / F) ony úlkertý nemese azaitý úshin.
8. Pisirý prosenin bastaý úshin "bastaý/kidirtý" túmesin qysqasha basyńyz. Eskertý. Eger aerogrln sýyq bolsa, pisirý yaqytyna 3 minýt qosyryz nemese qurylǵyny shamamen 4-6 minýt pisirgenshe aldın ala qyzdyrýǵa bolady.
9. Taǵamdardy mezgil-mezgil shyǵaryp alyńyz, shaiqańyz nemese pisirý kezinde aýdaryńyz. Bul taǵamdy qytyrlaq jáne birkelki túske ie etý úshin qajet. Tostaǵandy aerogrlden tutqasynan shyǵaryp, ony shaiqańyz nemese aǵash shpatelmen aralastyryńyz.
10. Belgilengen pisirý yaqyty aiaqtalǵannan keiın ydsty qurylǵydan shyǵaryp, ony ystyqqa tózimdi betke qoiyńyz. Eskertý. Pisirý prosenin "qosý" túmesin basý arqyly aiaqtayǵa bolady./ Óshirý."
11. Eger ydys áli daıın bolmasa, ydsty qaitadan ornатыńyz jáne taimerdi taǵy birneshe minýtqa ornатыńyz.
12. Daıın ydsty tabaǵqa nemese basqa ydysqa aqyryn jiberińiz. Eskerteler: - ydsty alý úshin ydsty tóńkermeńiz, óitkeni onyń túbinde jinalǵan mai taǵamǵa quıladı, eger kesekter úlken bolsa-qysqyshtardy qoldanyńyz; - aerogrln ónimderiniń keibir túrlerin daıındaǵan kezde bý shyǵýy múmkin. Nazar aýdaryńyz! Pisirilgen taǵamdy ydsta qaldyрмаńyz, sebebi jabyspaıtyn jabyn osyǵan bailanysty zaqymdalýy múmkin. Taǵamnyn bir bóligi daıın bolǵannan keiın, qyzdyrylǵan aerogrln kelesi porsiaǵa daıın bolady.

PISIRÝGE ARNALǴAN PAIDALY KEÑESTER

1. Jabyspaıtyn jabyn kúdirilgen ónimderdiń jabysyp qalıynan táýelsiz Qorǵans emes, óitkeni jabynnyń betinde kedir-budyrlar men mikrorelief bar, bul ónimderdiń kúip ketýine jáne jabysyp qalıyna ákeli múmkin. Sondyqtan, aerogrldi ár qoldanar aldında tostaǵan men tordı ósimdik maıyna malynǵan silikon shetkasymen mailańyz. Bul ónimniń kúip ketýinen saqtady jáne jabyspaıtyn jabynnyń qyzmet etý merzimin uzartady.
2. Shaǵyn ólshemdi ingredientter az pisirý yaqytyn qajet etedi.
3. Qytyrlaq kartopı daıındaýǵa arnalǵan ingredientterdiń ońtaily mólsheri-400-600 gram. Kartopıyń kóp mólsherimen ol ydysqa eki qabatqa salynady, al qýyrý nátiyesi ingredientter arasyndaǵy aýa keńistigi men ónimnen jyltyqshqa deiingi araqashyqtıqtıń arqasynda jaqsı bolady. Jańa pısen kartopı daıındaǵan kezde qytyrlaq bolı úshin mai qosyryz: - kartopıy arshyp, kez kelgen jolmen kesińiz; - kartopı kesekterin sýǵa kem degende 30 minýt salyp qoiyryz, sodan keiın olardy as úi mailyǵymen alyńyz jáne qurǵatıryz; - konteinerdi alyp, oǵan jarty as qasyq mai qosyryz; - konteinerge kartopı qosyp, onı maimen aralastyryńyz, biraq munı isteýdiń qajeti joq. Siz kartopıy jumırtqamen jaǵýǵa bolady; - kartopıy konteinerden aerogrln ydysına salyryz; - kartopıyń qansha qabatyn salǵanyńyzǵa bailanysty pisirý kezinde kartopıy birneshe ret aralastyryńyz. Nazar aýdaryńyz! Parametrlerdi qolmen ornаты kezinde mańyzdy: eger siz tıyalǵan kartopıy eki qabatqa salyp, yaqytty 20-25 minýtqa qoisañyz, onda siz pisirıydiń ortasynda naýany bir ret shyǵaryp, kartopıy shaiqap nemese aralastalya alasız. Eger siz kartopıy 3 qabatqa salsañyz, onda pisirıy kezinde tabany 3-4 ret shyǵaryp, ónimderdi aralastıry kerek.
- 4 qabatta jii aralastyryp, pisirý yaqytyn 35 minýtqa deiın arttıry kerek. Kóp qabattar pisirilmeidi. Aerogrldedi aýa tek shetki bólikterdi úrledi, ortasyndaǵy bólikter pisirilmeidi nemese baıaý pıseidi, iaǵni. aralastıymai, taǵam birkelki daıındalmaidı: ústińgi, astıńgy jáne shetinen kartopı daıın bolady, al ortasynda ol áli de qatty nemese dymqyl bolady. Qabattar neǵurlım kóp bolsa, ishki qabattar soǵurlım nashar jáne uzaq pıseidi, kartopıy jii aralastıryp, uzaq pisirıy kerek. Eger siz avtomatty baǵdarlamany tańdaǵan bolsañyz, onda taǵamnyn pisirı yaqyty taǵamnyn salmaǵına bailanysty avtomatty túrde ornатылады. Baǵdarlamany iske qosqan kezde Basqarý taqtasynda tańdalǵan baǵdarlama tańbası jyplyqtady.
4. Úlken taǵamdardy mailay úshin (mysaly, taıyq barabandary nemese et kesekteri): - qajet bolsa, taǵamdy as úi súlģimen súrtińiz; - ónimderdi azdap mailańyz nemese búrikkish bótelkeni qoldanyńyz. Mai bir qabatqa jaǵıladı. Eger mai kóp bolsa, ol taǵamdy daıındaý kezinde tabaǵa tamshylaıdy.
5. Nan ónimderin pisirgen kezde, qytyrlaq bolı úshin nan úgindilerine azdap mai qosıdy umytpańyz.
6. Et nemese qus bláudo maimen mailamaý úshin onı marinadtaýǵa bolady.
7. Maidı aldın ala daıındalmaǵan jańa ingredientterden jasałǵan taǵamdardy daıındaǵan kezde ǵana qosyryz (mysaly, jańa tazartılǵan kartopı nemese shiki taıyq eti). Mai taǵamnyn dámin jaqsartady jáne qytyrlaq qırtysty jasaıdy.

8. Maily kóp salmańyız, sebebi bul qyrtystyń qytyrlaq bolýyna jáne taǵamnyń maily bolýyna ákelýi múmkin.
9. Shujyq nemese maily et siaqty tym maily taǵamdardy daıyndaı prosesinde ydystan aq tútin shyǵýy múmkin. Mundai taǵamdardy mai ydysqa aǵyp ketpes úshin nan pisirýge bolady. Sondai-aq, pisirý prosesinde qaǵaz súlgimen ydystan maıdy ketirýge bolady.
10. Maıy az taǵamdardy tańdaıǵa tyrysıńyız. Quramynda kóp mólsherde mai bar taǵamdardy qytyrlaq qyrtyspen daıyndaı qıynıraq.
11. Kishkene konditerlik ónimderdi, keksterdi, toltyrylǵan taǵamdardy nemese basqa da názik ingredientterdi ydysqa salynǵan pergament qaǵazǵa nemese alúmini folǵaǵa daıyndaıǵa bolady. Tamaqtyń aınalasynda aıa aǵyny úshin oryn qaldyrý úshin múmkindigin she az qaǵazdy nemese folgany qoldanýǵa tyrysıńyız. Qaǵaz ben folga eshqashan ydstyń shetinen shyqpaıy kerek.
12. Pisirý qaǵazy men alúmini folgany mai men taǵam bólikteri jinalatyn ydstyń túbine qoımańyız. Aıa aınalymy azaiady jáne pisirý prosesi tiimsiz bolady.
13. Daıyn satyp alynǵan qamyrdan jasaılǵan konditerlik ónimder úide daıyndaılǵan qamyrga qaraǵanda tezirek pisiriledi.
14. Tost jasaıy úshin aerogrıldi qoldanýǵa bolady. Muny isteıy úshin tosttardy ydysqa salyńyız da, taimerdi 5 minýtqa, al temperatýrany 200 ° C-qa qoıyńyız.
15. Pisirý aldynda qurylǵyny 5 minýt aldın ala qyzdyryńyız. 16. Ónimderdi jylytyy úshin aerogrıldi qoldanýǵa bolady. Ol úshin temperatýrany 80°C, al taimerdi 5-10 minýtqa qoıyńyız.

KEPILDİK QYZMET KÓRSETÝ SHARTTARY

- * Kepildik merzimi taıardy tutynshyǵa bergen kúnnen bastap 12 aıdy quraıdy.
- * Kepildik jóndeı kepidik talonynda kórsetilgen yákieletti servistik ortalyqtarda júrgiziledi.
- * Kepildik sharttary buıymdy iesine merzimdi tehnikalyq qyzmet kórsetýdi, ornatýdy jáne baptaıdy kózdemeıdi, sondai-aq buıymnyń tabıǵi tozýyna qoldanylmaıdy.
- * Tutynshy qaıypız pıdalaný jáne saqtay erejelerin saqtayǵa mindetti.
- * Tehnikalyq qyzmet kórsetý men jóndeıden kelesi jaǵdailarda bas tartylýy múmkin:
- * arnayı qosylıdy qajet etetin qurylǵy durys ornатылмаған jaǵdaıda; * mehanikalyq zaqymdanıylar, plombalardyń saqtalyy buzylǵan jaǵdaıda;
- * óz betinshe jóndeı belgileri, sondai-aq buıymdy durys pıdalanbaı nátjesinde Týyndaǵan aqaıylar;
- * úı janıarlarınyń, kemirgishterdiń nemese turmystyq jándikterdiń zaqymdanıy bolǵan kezde;
- * qurylǵynyń ishine bógde zattar, zattar, jándikter kirgen kezde;
- * dúlei zilzalalardan (naızaǵai, órt, sy tasqyny jáne t. b.) nemese bógde adamdardyń áreketterinen týyndaǵan zaqym bolǵan kezde;
- * aspattyń tehnikalyq derekterine saıkes kelmeitin parametrleri bar aspatty elektr jelilerine qosýdan týyndaǵan zaqym bolǵan kezde;
- * ónimdi komersialyq maqsatta pıdalaný nátjesinde bólshekterdiń tozıy joǵarylaǵan kezde.
- * Kepildik kerek-jaraqtarǵa, kerek-jaraqtarǵa qoldanylmaıdy.



Ódirıshi satyp alıshynyń aldın ala eskertınsiz taıardyń jyntyqталы мен сыrtqy túrin ózǵertı quıyǵyn ózine qaldıradı.
Qurylǵynyń qyzmet etı merzimi: 5 jıl.

КОМПЛЕКТАЦИЯ / ЖІНАҚТАҒЫ

1. Аэрогриль / Aerogrıl	1 шт.
2. Чаша с ручкой / Tutqasy bar tostaǵan	1 шт.
3. Решетка / Tor	1 шт.
4. Руководство по эксплуатации / Pıdalaný jónindegi Nusqaılyq	1 шт.
5. Книга рецептов / Reseptter kitabı	1 шт.
6. Гарантийный талон / Kepildik talony	1 шт.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ / ТЕХНИКАЛЫҚ СИПАТТАМАЛАР

Номинальная потребляемая мощность / Nominaldy qýat tutyný	1500 Вт
Параметры электросети / Elektr jelisiniń parametrleri	220-240 В, ~50-60 Гц
Класс защиты от поражения электротоком / Elektr togynyń soǵýynan qorǵaý klasy	I
Емкость чаши / Tostaǵannıń sııymdylyǵy	4 л
Количество автоматических программ / Avtomatty baǵdarlamalar sany	8
Регулировка температуры / Temperatýrany retteý	80-200°C
Таймер / Taimer	1-60 минут
Длина шнура / Symnnyń uzynǵyǵy	0,8 м
Вес изделия нетто / Taza ónimniń salmaǵy	5.25 кг
Вес изделия с упаковкой / Qaptamasy bar bulıymnyń salmaǵy	4.15 кг
Размер устройства без упаковки / Qaptamasyz qurylǵynyń ólshemi	305x305x295 мм

Производитель / Óndirýshi: 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. /

"Sakúra Elektroniks Grýpp" JSHQ

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

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

www.sakura-dt.com

Партия № / Partia №: 25S4013

Дата изготовления / Shygarylǵan kúni: 04/2025

Сделано в КНР / QHR-da jasalǵan

