



РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ



АЭРОГРИЛЬ

Модель: SA-7689

Артикул: SA-7689BK

- 7 л объем чаши
- Мощность: 1700 Вт
- 10 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 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.

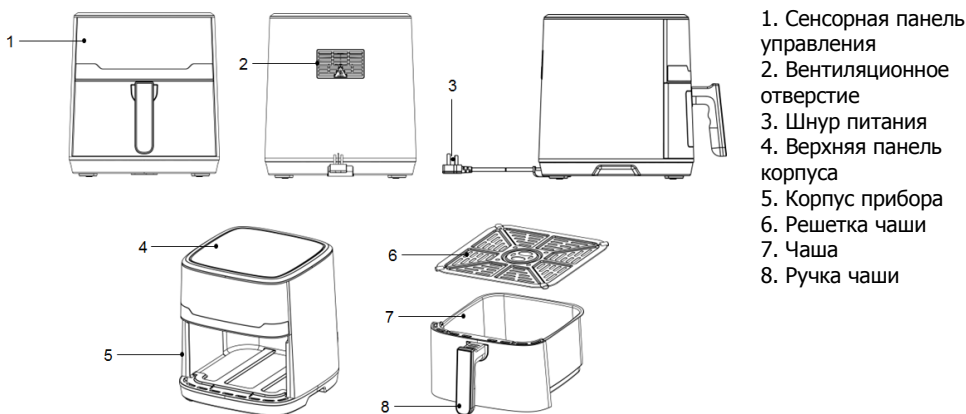
ПРЕДНАЗНАЧЕНИЕ ПРИБОРА

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

Аэрогриль Sakura SA-7689 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.

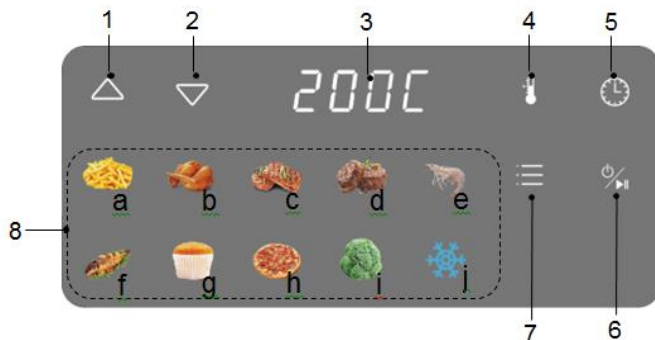
Аэрогриль имеет электронное управление и 10 предустановленных программ приготовления. На дисплее отображается температура и время приготовления. Продукты готовятся на решетке, которая вставлена в чашу с антипригарным покрытием. Чаша и решетка легко вынимаются и моются.

ВНЕШНИЙ ВИД И УСТРОЙСТВО ПРИБОРА



1. Сенсорная панель управления
2. Вентиляционное отверстие
3. Шнур питания
4. Верхняя панель корпуса
5. Корпус прибора
6. Решетка чаши
7. Чаша
8. Ручка чаши

ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ



1. Кнопка увеличения температуры / времени
2. Кнопка уменьшения температуры / времени
3. LED дисплей
4. Кнопка настройки температуры
5. Кнопка настройки таймера
6. Кнопка «Вкл./Выкл.» и «Старт/Пауза»
7. Кнопка выбора программ «Меню»

8. Индикаторы выбранных программ:

- a. картофель фри
- b. крылышки
- c. стейк
- d. мясо
- e. морепродукты
- f. рыба
- g. выпечка
- h. пицца
- i. овощи
- j. разморозка

ОПИСАНИЕ КНОПОК

Кнопка «Вкл./Выкл.» и «Старт/Пауза» предназначена одновременно для включения и выключения аэрогриля, а также начала и приостановления его работы. Зажмите кнопку на 2-3 секунды – аэрогриль включится. Для начала и остановки приготовления кратковременно нажмите на кнопку «Старт/Пауза». Настройки времени и температуры при этом не сбросятся. Например, если вам нужно

вынуть чашу и добавить по рецепту дополнительные ингредиенты, а затем возобновить процесс приготовления. Чтобы выключить аэрогриль зажмите кнопку на 2-3 секунды.

Кнопка выбора программ «Меню» предназначена для выбора одной из 10 предустановленных программ приготовления. Значок выбранной программы будет при этом мигать.

Кнопка увеличения температуры добавляет к текущей температуре 5 градусов. Максимальная температура приготовления - 200°C. Для более быстрого увеличения температуры удерживайте кнопку – значение температуры на дисплее начнет постепенно увеличиваться. Отпустите кнопку, когда будет достигнута желаемая температура приготовления.

Кнопка уменьшения температуры понижает текущую температуру на 5 градусов. Минимальная температура приготовления - 80°C. Для более быстрого уменьшения температуры удерживайте кнопку – значение температуры на дисплее начнет постепенно уменьшаться. Отпустите кнопку, когда будет достигнута желаемая температура приготовления.

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

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

Кнопка «Таймер» используется для установления времени приготовления от 1 до 60 минут. Используйте кнопки увеличения/уменьшения времени для выставления нужного значения.

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! Запрещается мыть решетку и чашу в посудомоечной машине. Мойка под давлением воды и используемые в посудомоечных машинах химикаты могут повредить антипригарное покрытие.

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

- Поместите прибор на чистую, плоскую, термостойкую поверхность, такую как стол или столешница. Убедитесь, что поверхность устойчива и позволяет соблюсти все меры предосторожности. Материал поверхности обязательно должен быть устойчивым к высоким температурам.
- Не ставьте прибор к стене или вблизи от других приборов. Должно быть не менее 10 см свободного пространства сверху и по бокам. Сзади аэрогриля следует оставить как минимум 20-30 см свободного пространства, чтобы горячий воздух, выходящий из отверстий, не оплавил предметы, находящиеся слишком близко. Избегайте установки аэрогриля рядом с занавесками, шторами, различной тканью, бумагой и прочими легковоспламеняющимися материалами.
- Не закрывайте вентиляционное отверстие, расположенное в задней части прибора.
- Поскольку аэрогриль работает с горячим воздухом, 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!

1. Подключите сетевой шнур к источнику питания.
2. Подготовьте продукты, которые собираетесь приготовить.
3. Вытащите чашу из аэрогриля, установите решетку в емкость, затем поместите на решетку продукт.
Внимание! Никогда не закладываете 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. Никогда не используйте чашу без решетки!
4. Аккуратно вставьте чашу в корпус прибора до щелчка.
5. Включите аэрогриль. Для этого нажмите и удерживайте кнопку «Вкл./Выкл.», по умолчанию отображаются настройки 200 °C/18 минут.
6. Выберите нужную программу приготовления при помощи кнопки «Меню». При необходимости кнопками Увеличение / Уменьшение температуры / времени установите нужную температуру / время.
7. Кратковременно нажмите кнопку «Старт/Пауза».
Примечание. Добавьте 3 минуты к времени приготовления, если аэрогриль холодный, либо вы можете предварительно разогреть прибор до готовки в течение примерно 4 минут.
- Примечание.** Время готовки и температура рассчитана и задается автоматически. 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.
8. 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.
9. 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.».
10. Если блюдо еще не готово, установите чашу обратно и установите таймер еще на несколько минут.
11. 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)
Фри	200-650	25-30	200	Рекомендуется переворачивать / перемешивать во время приготовления	Добавьте 1/2 ст/л масла
Крылышки	100-600 1-6шт	18-22	200		
Мясо	100-600	15-22	180		
Стейк	100-600	18-22	200		
Морепродукты	100-450	10-15	180		
Рыба	100-450	12-15	180		
Овощи	100-450	12-18	180	-	-
Пицца	100-450	6-10	200		-
Выпечка	100-450	30-40	160		-
Разморозка	/	5-10	80		-

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 которых продукты могут пригореть и прилипнуть. Поэтому перед каждым использованием аэрогриля смазывайте чашу и решетку силиконовой кисточкой, смоченной в растительном масле. Это избавит от пригорания продуктов и увеличит срок эксплуатации антипригарного покрытия.

2. Ингредиенты небольшого размера требуют меньшего времени приготовления.

3. Оптимальное количество ингредиентов для приготовления хрустящего картофеля фри составляет 400-650 грамм. При таком количестве картофеля он укладывается в чашу в два слоя, и результат 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, не прошедших предварительную подготовку (например, при приготовлении свежечистенного картофеля или сырой курицы). Масло улучшит вкус блюда и создаст хрустящую корочку.

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

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

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

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

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

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

14. Вы можете использовать аэрогриль для приготовления тостов. Для этого положите тосты в чашу и установите таймер на 5 минут, а температуру на 200 °C.

15. Перед приготовлением выпечки предварительно разогрейте прибор в течение 5 минут.

16. Вы можете использовать аэрогриль для разогревания продуктов. Для этого установите температуру на 80°C, а таймер на 5—10 минут.

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-7689

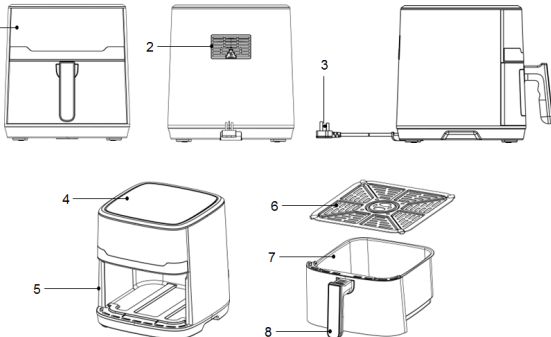
Maqala: SA-7689BK

- * 7 l tostaǵannıń kólemi
- * Qýaty: 1700 Vt
- * 10 pisirý baǵdarlamasy
- * Temperatýrany retteý
- * Taimer
- * Sensorlyq basqarý
- * LED displei

QAÝIPSIZDIK SHARALARY

Elektr qurylyǵylaryn paidalaný kezinde órt, elektr togynıń soǵý jáne/nemese jaraqat alý qaýypın azartıy úshin árqashan negizgi saqtıq sharalarnı saqtaý kerek, oǵan kelesi sharalar kiredi: 1. Qurylyǵıny qospas buryn osy nusqaýlyqta muqıat oqyp shyǵyńız jáne ony keıinirek paidalanıy úshin saqtańız. Nusqaýlardy oıyndaмай apatqa ákelıı múmkin. 2. Qurylyǵıny qoldanar aldynda onıń barlyq bólikterin tazalaý kerek. Tamaqpen baılanysta bolatyn (kelesi nusqaýlyqta, "jumysqa daıyndıq" bólimin qarańız). 3. Qurylyǵılardıń bul túrimen jumys isteıge daǵdylanbaǵan adamdarǵa, sonдай-aq múmkindigi shekteıli adamdar men balalarǵa osy qurylyǵıny qaýıpsiz paidalanıy jáne onymen baılanysta táyekelderdi túsinı tıraly nusqaý berilıı kerek. 4. Qurylyǵıny jáne onıń symyn balalarđıń qoly jetpeitin jerde saqtańız. 5. Bul buyım 8 jasqa deıingi balalarǵa jáne fizikalıq, sensorlyq nemese aqıl-oı qabiletterı shekteıli adamdarǵa (balalarǵa qosa alǵanda), sonдай-aq olardıń qaýıpsizdigine jaýapty adamnıń aspapty paidalanıyna qatysty baqylaıda bolǵan nemese nusqaý bergen jaǵdailardy qospaǵanda, jetkilikti tájirbesi men bilimi joq adamdarǵa paidalanıǵa arnalmaǵan. Balalar qurylyǵınyń jumys prosesinde baqylaıda bolıy kerek jáne qurylyǵımen oınamaıy kerek. 6. Qurylyǵı paidalanıymaǵan kezde jáne tazalaı aldynda shıepseldi rozetkadan alıńız. Qurastırý/bólshekteı aldynda, sonдай-aq quraldy tazalamas buryn quraldy sıtytıńız. 7. Zaıymdalǵan symy nemese shanyshqysy bar qurylyǵıny paidalanbańız, sonдай-aq qurylyǵı isten shyqqannan, qulaǵannan nemese qandai da bir jolmen zaıymdalǵannan keıin. Qurylyǵıny tekserı jáne/nemese jóndeı úshin yákieletti qyzmet kórsetı ortalıǵına aparı kerek. 8. Qurylyǵı óndirıshisi usynbaǵan nemese satpaǵan qosymsha qurylyǵılardy paidalanıy órtke, elektr togynıń soǵıyna nemese jaraqatqa ákelıı múmkin. 9. Aerogrıl onıń beti basqa zattardan keminde 10 sm qashyqtıqta bolatındai etip ornатыlıy kerek. 10. Qyzyp ketpes úshin jeldetkishterdi jappańız. Aerogrılge bóǵde zattardy qoımańız. 11. Qurylyǵıny sırtta paidalanıǵa tiıym salnady: aıa grıl korpısynıń ishine ylgal nemese bóǵde zattardıń túsi onıń qatty zaıymdalıyna ákelıı múmkin. 12. Qurylyǵınyń korpısyn syǵa batırıǵa nemese ony sy aǵynynıń astına qoııǵa tiıym salnady! Kiriktilirgen jeldetkishke ylgaldıń túsiıne jol bermeńiz. 13. Ystyq gaz nemese elektr plıtasyına nemese onıń janyına, sonдай-aq qyzdyrylǵan peshke qoımańız. 14. Quramında ystyq mai nemese basqa ystyq sııyqtıqtar bar aerogrıldi jılyıqtqanda óte saq bolı kerek. Ystyq maıdy daıyndaıǵa jáne joııǵa arnalǵan ydsty alı kezinde óte saq bolıńız. 15. Qoldanǵannan keıin shıepseldi rozetkadan ajratırıńız jáne onıń tikelei aerogrılde, ottyń nemese sıdyń janynda bolmaıyn qadaǵalańız. 15. Qurylyǵıny turmystıq jaǵdaıda tamaq daıyndaı úshin paidalanıǵa bolady. Bul qurylyǵıny maqsatsyz paidalanbańız. 16. Nazar aıdarıńız: qurylyǵınyń alynbaly ydsynnda ǵana pisirińiz. 17. Qurylyǵıny paidalanıy kezinde ony qaraıysyz qaldırmańız. 18. Jumys aıaqtalǵannan keıin, jeldetkish toqtaǵannan keıin, grıldi jeliden ajratırıńız. 19. Qysqa qyat symy uzyn Qyat symynıń shatasıy nemese soǵıy nátijesinde paida bolatyn qaııpti azartıy úshin qarastırılǵan. 20. Bul ónimmen uzartqysh symdy paidalanıy usynılmaıdy. Shıepseldi tikelei rozetkaǵa qosıńız. Qurylyǵıny qosqan kezde qyat symyn tartpańız. Eskertıy: qyat symyn durys paidalanbaı elektr togynıń soǵıyna ákelıı múmkin. 21. Eger elektr jelisi basqa qurylyǵılarmen shamadan tys júktelse, sizdiń qurylyǵıńız durys jumys istemeıı múmkin. Ol basqa qurylyǵılardan bólek rozetka arqyly jumys isteıı kerek. Mańızdy: birinshi ret qoldanǵan kezde tútin jáne/nemese jeńil iis paida bolıy múmkin. Bul qalypty jaǵdai jáne qurylyǵı birneshe ret qoldanılǵannan keıin ótedi. Jumys kezinde jeldetkishten ystyq bý shyǵady. Qoldarıńız ben betińizdi jeldetkishten alys ustańız. Pisirı sikli aıaqtalǵannan keıin pisirı ydsyn alı kezinde abai bolıńız. Eshqashan ingredientterdi maksimaldy belgiden joǵary ydsta toltırmańız.

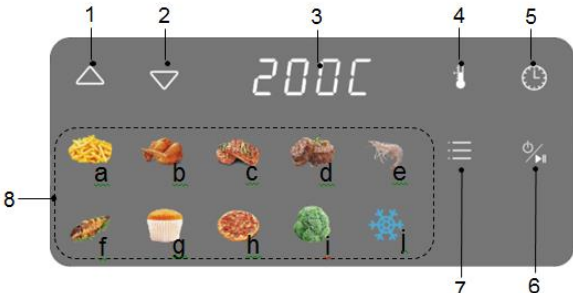
QURLGYNYN SYRTQY TURI MEN QURLYMY



1. Sensorlyq basqarý taqtasy
2. Jeldetkish
3. Qýat symy
4. Joǵarǵy korpýs paneli
5. Aspaq korpýsy
6. Tostaǵan torý
7. Tostaǵan
8. Tostaǵannıń tutqasy

BASQARÝ PANELI

1. Temperaturany / ýagtyty artýrý tûmesini
2. Temperaturany / ýagtyty azatý tûmesini
3. LED displeýi
4. Temperaturany parametrleri tûmesini
5. Taimerdi ornatý tûmesini
6. "Qosy" Batyrmasy./ Öshirý."jáne" bastatý/diktirýý
7. "Mázir" bagdarlamalaryn tañday tûmesini
8. Tañdalğan bagdarlamalarynyň indikatorlary



TÚIMELERDÍŇ SIPATTAMASY

Qosý" Batyrmasy, / Oshirý, "jáne" Start / kideritý " aerognldi qosýğa jáne oshirýrge, sondaı-aq onyń jumysyn bastayýğa jáne toqtatýğa arналған. Túimeni 2-3 sekýnd basyp turyńyz-aerogrńl qosyldy. Pisirýdi bastayǵ jáne toqtatý úshin "bastay/kideritý" túimesin qysqasha basyńyz. Yaqyt pen temparatýra parametrleri qalpyna keltirilmeidi. Mysaly, tostaǵandy alyp, resept boıynsha qosymsha ingredientterdi qosý kerek bolsa, sodan keiin pisirý prosesin jalǵastyryńyz. Aerognldi oshirý úshin túimeni 2-3 sekýnd basyp turyńyz. "Máziń" baǵdarlamalaryn tańday túimesi aldın ala ornatyлған 10 pisirý baǵdarlamasynyń birin tańdayǵa arналған. Tańdalған baǵdarlamanyń belgishesi jyplyqtaydy. Temparatýrany joǵarylatý túimesi aǵymdaǵy temparatýraǵa 5 gradýs qosady. Temparatýrany tezirek arttyrý úshin túimeni basyp turyńyz-displeidegi temparatýra máni birtindep óse bastaydy. Qajetti pisirý temparatýrasyna jetkende túimeni bosatyńyz. Temparatýrany tómendetý túimesi aǵymdaǵy temparatýrany 5 gradýsqa tómendetedi. Temparatýrany tezirek tómendetý úshin túimeni basyp turyńyz-displeidegi temparatýra máni birtindep tómendeı bastaydy. Qajetti pisirý temparatýrasyna jetkende túimeni bosatyńyz. Yaqytty ulǵaitý túimesi. Pisirý yaqytyn 1 minýtqa uzatý úshin túimeni basyńyz. Yaqytty tezirek arttyrý úshin túimeni basyp turyńyz - displeidegi yaqyt máni birtindep arta bastaydy. Qajetti pisirý yaqytyna jetkende túimeni bosatyńyz. Maksimaldy mán- 60 minýt. Yaqyt azaıtý túimesi. Pisirý yaqytyn 1 minýtqa qysqartý úshin túimeni basyńyz. Yaqytty tezirek azaıtý úshin túimeni basyp turyńyz - displeidegi yaqyt máni birtindep azaia bastaydy. Qajetti pisirý yaqytyna jetkende túimeni bosatyńyz. Minimaldy mán-1 minýt. "Taimer" túimesi pisirý yaqytyn 1-den 60 minýtqa deiin ornatý úshin qoldanýlady. Qajetti mándi kórsetý úshin yaqytty ulǵaitý/azaıtý túmelerin paldalanıńyz.

JUMYSQA DAIYNDYQ

* Tömen temperaturýrada tasymaldaǵannan nemese saqtalǵannan keiin qurylyǵyny qosar aldýnda bólime temperaturasynda keminde 2 saǵat ustaý kerek. * Ónimdi abailap ashyrýyz, barlyq oray materialdaryn alyrýyz. Aerogrıldin kórpysyn jumsaq, qurǵaq nemese dymqyl shúberekpen súrtiniz. Kórinetin aqaylar joq ekenine kóz jetkiziñiz. * Pisirý ydysyn aerogrılden tutqany paidalanyp tartyrýyz. Ishki tordy ortalyq bólikten joǵary kóterip alyrýyz. Ydys pen sóreni ystýq sýmen jáne jumsaq ydys jýǵysh zatpen jáne abrazivti emes gýbkamen jaqsylap shaiyrýyz. Barlyq alynbatyn bókilerdi dymqyl shúberekpen súrtiniz. Qurylyǵ paidalanýa dayın! Nazar aýdarýrñız! Ydys jýǵysh mashinada tor men ydsty jýyǵa bolmaıdy. Sý qysymmen jýy jáne ydys jýyǵshta qoldanylatyn himialyq zattar jábypsatyn jabyndy zaqymday múmkin. Nazar aýdarýrñız! Eshbir jaǵdaıda Qurylyǵny sýge batyrmañız! * Qurylyǵny ústel nemese ústel ústi siaqtı tazy, tegis, ystýqqa tózimdi betke qoirýyz. Betiniri turaqtı ekenine jáne barlyq saqtıq

sharalaryn saqtaýğa múmkindik beretine kóz jetkizińiz. Betki Material joǵary temperatýraǵa tózimdi bolýy kerek. * Qurylýǵny qabyrǵaǵa nemese basqa qurylýǵlardyń janyña qoımańyz. Ustıńǵı jáne búirlerinde keminde 10 sm bos oryn bolýy kerek. Aerogrıldi artqy jaǵynda sańylaylardan shyqqan ystyq aya tym jaqyn zattardy eritpeyi úshin kem degende 20-30 sm bos oryn qaldyry kerek. Perdelerdiń, perdelerdiń, ártúrli matalardyń, qaǵazdardyń jáne basqa da jańǵysh materialdardyń janyña aerogrıl ornatydan aýlaq bolıyız. * Qurylýǵyny artqy jaǵynda ornalasqan jeldetkishti jappańyz. * Aerogrıl ystyq aýamen jumys isteitinikten, pisirý ydysyn maimen toltırydyń qajeti joq. Aerogrıldi qoldanar aldynda tordy jáne tostaǵannı ishın maıǵa malynǵan mailypqen mailay jetkilikti. Bul jabyspaıtyn jabıynda saqtaýǵa jáne onyń zaqymdalıyn boldıрмаıǵa kómektesedi. * Birinshi qoldanar aldynda aerogrıldi maksimaldy temperatýrada 15-20 minýt qyzdyry usynylady. Bul jylytqyshtan óndiristik maıdy jaǵý jáne óndiristen jáne qomada saqtaǵannan keiin aerogrıldi bógde iisterdi ketirý úshin qajet. Qyzdyrgannan keiin tostaǵan men tor bóıme temperatýrasyna deiin salqyndaǵansha kútińiz jáne olardy jyly sýmen shayıryz. ENDI SIZDIŇ AEROGRIL BIRINSHI TAGAMDY DAIYNDAÝǵA DAIYN!

QURYLǴYNY PAIDALANY

Jelilik symdy qýat kózine qosyryz. 2. Siz dıayndaǵyryz keletin taǵamdardy dıayndaıyz. 3. Tostaǵandy aerogrılden shyǵaryryz, tordy konteınerge salyryz, sodan keiin ónimdi grılge qoıyryz. Nazar aýdaryryz! Eshqashan tolyq konteınerdi ónimdermen toltıрмаıyz. Eskertý: ingredientterdi bir-birine tyǵyz qoımaǵan durys. Ónim men qaqpaa arasynda, sonдай-aq ónim men konteıner qabyrǵalary arasynda keminde 1,5 — 2 sm qashyqtyq bar ekenine kóz jetkizińiz-bul ystyq aýanyń birkelki ainalymy úshin qajet. Nazar aýdaryryz! Aerogrıl ónimderdi ystyq aýamen qyzdyrady. Tostaǵandy maimen nemese maimen toltıрмаıyz. Torga salmas buryn ónimniń ózin maimen nemese maimen jaǵýǵa bolady. Eshqashan torsyz ydsty paidalanbańyz! 4. Tostaǵandy shertilgenshe qurylýǵyny korpýsyna aqyryn salyryz. 5. Aerogrıldi qosyryz. Ol úshin "Qosý" túımesin basyp turyryz./ Óshirý.", ádepki boıynsha 200 °C/18 minýttyq parametrlr kórsetiledi. 6. "Mázir" batırmасыn paidalanyp qajetti pisirý baǵdarlamасыn tańdaıyz. Qajet bolsa, temperatýrany / yaqytty joǵarylatý / tóıendetý túımelerimen qajetti temperatýrany / yaqytty ornатыryz. 7. "Bastaý/kidirtý" túımesin qysqasha basyryz. Eskertý. Eger aerogrıl syyq bolsa, pisirý yaqytyna 3 minýt qosyryz nemese qurylýǵyny shamamen 4 minýt pisirgenshe aldyn ala qyzdyrýǵa bolady. Eskertý. Pisirý yaqytı men temperatýrasy esepteleđi jáne avtomatty túrde ornатылады. Baǵdarlamany iske qosqannan keiin temperatýrany joǵarylatý jáne tóıendetý túımeleri arqyly maksimaldy temperatýrany jáne yaqytty ulǵaitý jáne azaitý túımeleri arqyly pisirý yaqytyn retteýge bolady. 8. Taǵamdardy mezgil-mezgil shyǵaryp alyryz, shaiqańyz nemese pisirý kezinde aýdaryryz. Bul taǵamdy qytırlaq jáne birkelki túske ie etý úshin qajet. Tostaǵandy aerogrılden toqtasynan shyǵaryp, ony shaiqańyz nemese aǵash shpatelmen aralastyryryz. Ydys qurylýǵydan shyǵarylǵan kezde, pisirý prosesi avtomatty túrde toqtatıлады. 9. Belgilengen pisirý yaqytı aiaqtaılǵannan keiin ydsty qurylýǵydan shyǵaryp, ony ystyqqa tózimdi betke qoıyryz. Eskertý. Pisirý prosenin "qosý" túımesin basý arqyly aiaqtaýǵa bolady./ Óshirý.". 10. Eger ydys áli dıayn bolmasa, ydsty qaitadan ornатыryz jáne taimerdi taǵy birneshe minýtqa ornатыryz. 11. Dıayn ydsty tabaqqaa nemese basqa ydysqa aqyryn jiberińiz. Eskertpeler: - ydsty alý úshin ydsty tońkermeńiz, óitkeni onyń túbinde jinalǵan mai taǵamǵa qıııлады, eger kesekter úlken bolsa-qysqyshtardy qoldanyryz; - aerogrıl ónimderiniń keibir túrlerin dıayndaǵan kezde bý shyǵýy múıkin. Nazar aýdaryryz! Pisirilgen taǵamdy ydsta qaldıрмаıyz, sebebi jabyspaıtyn jabıyn osyǵan bailanysty zaqymdalıy múıkin. Taǵamnyń bir bóliǵi dıayn bolǵannan keiin, qyzdyrylǵan aerogrıl kelesi porsiaǵa dıayn bolady.

KEPILDİK QYZMET KÓRSETÝ SHARTTARY

* Kepildik merzimi taýardy tutynshyǵa bergen kúnnen bastap 12 aıdy quraıdy. * Kepildik jóndeý kepidik talonynda kórsetilgen yákiletteı servistik ortalyqtarda júrgiziledi. * Kepildik sharttary buıymdy iesine merzimdi tehnikalyq qyzmet kórsetydi, ornатыdy jáne baptaıdy kózdemeıdi, sonдай-aq buıymnyń tabıǵı tozıyna qoldanylmaıdy. * Tutynshy qaıypis paidalanı jáne saqtaı erejelerin saqtaýǵa mindetti. * Tehnikalyq qyzmet kórsetý men jóndeıden kelesi jaǵdaılarda bas tartılyy múıkin: * arnay qosılydy qajet etetin qurylýǵy durys ornатыlmaǵan jaǵdaıda; * mehanikalyq zaqymdanıylar, plomбалardyń saqtaıly buzılǵan jaǵdaıda; * óz betinshe jóndeı belgileri, sonдай-aq buıymdy durys paidalanbaı nátjesinde Týyndaǵan aqaıylar; * úı janırlarınyń, kemirgishterdiń nemese turmystyq jándikterdiń zaqymdanıy bolǵan kezde; * qurylýǵyny ishine bógde zattar, zattar, jándikter kirgen kezde; • dúıle zilzalalardan (naızaǵai, órt, sý tasqyny jáne t. b.) nemese bógde adamdardyń áreketterinen týyndaǵan zaqym bolǵan kezde; * aspaptıń tehnikalyq derekterine saıkes kelmeitin parametrleri bar aspaptı elektr jelillerine qosıdan týyndaǵan zaqym bolǵan kezde; * ónimdi komersialyq maqsatta paidalanı nátjesinde bólshekterdiń tozıy joǵarylǵan kezde. * Kepildik kerek-jaraqtarǵa, kerek-jaraqtarǵa qoldanylmaıdy.



Óndirýshi satıp alıshynyń aldyn ala eskertýinsiz taýardyń jınytyqtalıy men syrtq túrin ózǵerty quqyǵyn ózine qaldıradı.

Qurylýǵynyń qyzmet etý merzimi: 5 yıl.

КОМПЛЕКТАЦИЯ / ЖИНАҚТАҰ

1. Аэрогриль / Aerogrill	1 шт.
2. Чаша с ручкой / Tutqasy bar tostağan	1 шт.
3. Решетка / Tor	1 шт.
4. Руководство по эксплуатации / Paldalaný jónindegi Nusqaýlyq	1 шт.
5. Книга рецептов / Reseptter kitabı	1 шт.
6. Бумажные вкладыши для чаши / Tostağanğa arnalğan qağaz lainer jınaǵı	1 уп.
7. Гарантийный талон / Kepildik talonı	1 шт.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ / ТЕХНИКАЛЫҚ СИПАТТАМАЛАР

Номинальная потребляемая мощность / Nominaldy qýat tutyný	1700 Вт
Параметры электросети / Elektr jelisiniń parametrleri	220-240 В, ~50-60 Гц
Класс защиты от поражения электрическим током / Elektr togynyń soǵýynan qorǵaý klasy	I
Емкость чаши / Tostaǵannıń sııymdylyǵı	7 л
Количество автоматических программ / Avtomatty baǵdarlamalar sany	10
Регулировка температуры / Temperatýrany retteý	80-200°C
Таймер / Timer	1-60 минут
Длина шнура / Symnyń uzynǵyǵı	0,8 м
Вес изделия нетто / Taza ónimniń salmaǵı	5.25 кг
Вес изделия с упаковкой / Qaptamasy bar bııymnyń salmaǵı	5.75 кг
Размер устройства без упаковки / Qaptamasız qurylǵynyń ólshemi	386x321x341 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).

Импортер / Importtaýshy: ООО "Сакура Электроникс Групп"

Юридический адрес: 630088, Российская Федерация, г. Новосибирск,

Северный проезд, 24а. Тел.: +7 (383) 210-54-30. /

"Sakýra Elektroniks Grýpp" JSHQ

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

Тел.: +7 (383) 210-54-30.

www.sakura-dt.com

Партия № / Partia №: 25S4013

Дата изготовления / Shýǵarylǵan kúni: 04/2025

Сделано в КНР / QHR-da jasalǵan

