



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 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.
16. Прибор можно использовать для приготовления пищи в бытовых условиях. Не используйте этот прибор не по назначению.
17. Готовьте только в съемной чаше прибора. Не оставляйте прибор без присмотра во время использования.
18. По окончании работы, после того, как вентилятор остановится, отключите аэрогриль от сети.
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 пищи после завершения цикла приготовления пищи. Никогда не заполняйте ингредиенты в чаше выше максимальной отметки.

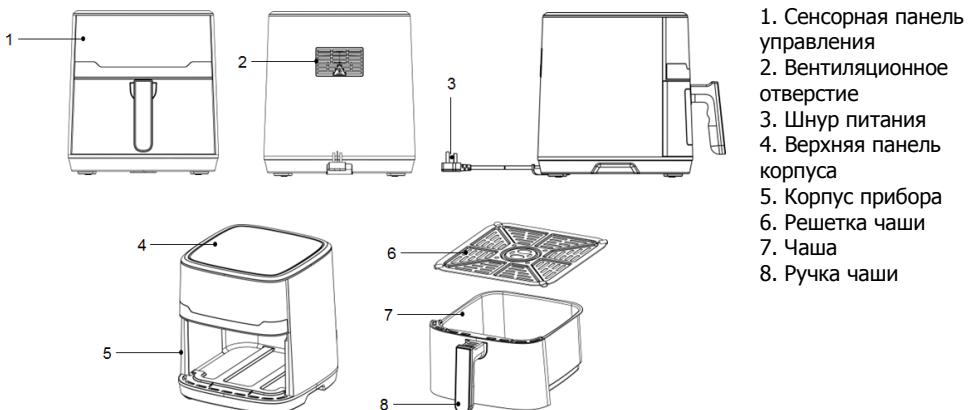
ПРЕДНАЗНАЧЕНИЕ ПРИБОРА

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

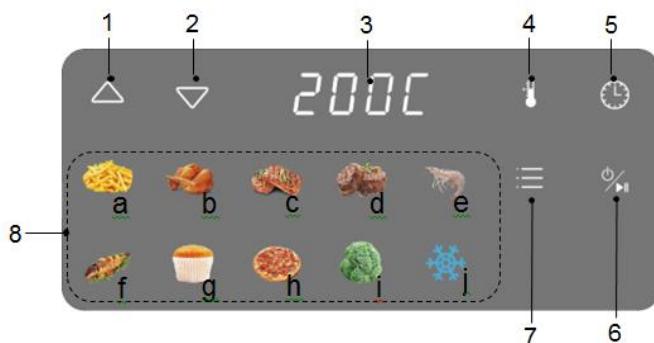
Аэрогриль Sakura SA-7689 может использоваться как аэрогриль, аэрофритюрница и духовка, что позволяет готовить с минимальным количеством масла или вовсе без его добавления. Готовьте мясо, птицу, рыбу, морепродукты, овощи и даже выпечку или пиццу. Благодаря системе циркуляции горячего воздуха, продукты 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



ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ



- Кнопка увеличения температуры / времени
- Кнопка уменьшения температуры / времени
- LED дисплей
- Кнопка настройки температуры
- Кнопка настройки таймера
- Кнопка «Вкл./Выкл.» и «Старт/Пауза»
- Кнопка выбора программ «Меню»

- Индикаторы выбранных программ:
 - картофель фри
 - крылышки
 - стейк
 - мясо
 - морепродукты
 - рыба
 - выпечка
 - пицца
 - овощи
 - 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 сбрасываются. 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 тряпкой 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!

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПРИБОРА

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 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. 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 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 400-650 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, встярхнуть 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 чаше, 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 сырват. 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.

PAIDALANY JÓNINDEGI NUSQAÝLYQ



AEROGRIL

Úlgi: SA-7689

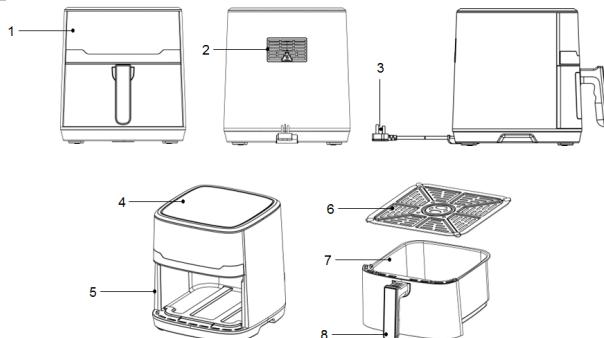
Maqala: SA-7689BK

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

QAÝIPSIZDIK SHARALARY

Elektr qurylýlaryn paidalaný kezinde órt, elektr togynyň soǵýy jáne/nemese jaraqat alý qaypin azaitý úshin árqashan negizgi saqtıq sharalaryn saqtáy kerek, ógán kelesi sharalar kiredi: 1. Qurylýny qospas buryn osy nusqaýlyqty muqiat oqyp shygyńy jáne ony keinirek paidalaný úshin saqtáy. Nusqaýlardy oryndamaý apatqa ákelý mümkin. 2. Qurylýny qoldaná alynda onyń barlyq bólükterin tazaláy kerek. Tamaqpen bailanysta bolatyn (kelesi nusqaýlyqty, "jumysqa daıyndyq" bólimin qarańyz). 3. Qurylýlardyň bul túrimen jumys isteýde daǵdylanbaǵan adamdarǵa, sondai-aq mûmkindiǵi shekteleýi adamdar men balalarǵa osy qurylýny qayipsiz paidalaný jáne onymen bailanysty táyekelderdi túsiný týraly nusqaý beriliý kerek. 4. Qurylýny jáne onyń symyn balalardyrı qoly jetpeitin jerde saqtáy. 5. Bul buym 8 jasqa deeingi balalarǵa jáne fizikalıq, sensorlyq nemese aqyl-oi qabilletteri shekteleýi adamdarǵa (balalardy qosa alganda), sondai-aq olardyrı qayipsizdigine jaýapty adamnyń aspasty paidalanýnya qatysty baqylaýda bolǵan nemese nusqaý bergen jaǵdalarlyq qospaǵändä, jetkiliki tájiribesi men bilimi joq adamdarǵa paidalanýnya arnalmaǵan. Balalar qurylýnyň jumys prosesinde baqylaýda bolýy kerek jáne qurylýmen oinamayy kerek. 6. Qurylý paidalanýlmaǵan kezde jáne tazaláy alynda shtepseldi rozetkadan alyrıý. Qurastyry/bólsheketeý alynda, sondai-aq quraldy tazalamas buryn quraldy sýtyńy. 7. Zaqymdalǵan symy nemese shanyshqysy bar qurylýny paidalanbaýz, sondai-aq qurylý ister shyyqanqan, nulqanann nemese qandai da bir jolmen zaqymdalǵannan kein. Qurylýny tekserý jáne/nemese jóndeý úshin ýákiletli qyzmet körsetý ortalýgyna apary kerek. 8. Qurylý óndırıshisi usynbaǵan nemese satpaǵan qosymsha qurylýlardy paidalaný órtke, elektr togynyň soǵýyna nemese jaraqatqa ákelý mümkin. 9. Aerogrıl onyń beti basqa zattardan keminde 10 sm qashyqtıqta bolatyndai etip ornatılyý kerek. 10. Qyzyp ketpes úshin jeldetkishterdi jappańy. Aerogrılge bögde zattardy qoimańy. 11. Qurylýny surta paidalanýga tyüm salynady: aýa grıl korpýsyný ishine ylgal nemese bögde zattardyń túsiy onyń qatty zaqymdalýna ákelý mümkin. 12. Qurylýny korpýsyn sýga batryrga nemese ony só aýgynyń astyna qoýǵa tyüm salynady! Kirkitkeshke ylgaldyń túsiyne jol bermeńiz. 13. Ystyq gaz nemese elektr plıtasynda nemese onyń janyna, sondai-aq qyzdyrylgan peshke qoimańy. 14. Quramandy ystyq man nemese basqa ystyq suiyqtıqta bar aerogrılda jyljytqanda óte saq bolý kerek. Ystyq maídý daıyndayǵa jáne joriýga arnalǵan ydysty alý kezinde óte saq bolýnyz. 15. Qoldanǵannan kein shtepseldi rozetkadan ajratyńy jáne onyń tikelei aerogrilde, ottyň nemese sýdýń janynda bolmaýyn qadaǵaláryz. 15. Qurylýny turmystyq jaǵdaida tamaq daıynday úshin paidalanýga bolady. Bul qurylýny maqsatsyz paidalanbaýz. 16. Nazar aýdaryńy: qurylýnyń alynbaly ydysynda ǵana pisirifiz. 17. Qurylýny paidalaný kezinde ony qaraýsyz qaldyrmańy. 18. Jumys aiaqtalǵannan kein, jeldetkishke toqtágannan kein, grıdı jeliiden ajratyńy. 19. Qysqa qyat symy uzyn Qyat symynýn shatasý nemese soǵýy nátjesinde paida bolatyn qayipti azaitý úshin qarastyrylgan. 20. Bul ónimmen uzartqysh symdy paidalaný usynylmaídý. Shtepseldi tikelei rozetkaǵa qosyńy. Qurylýny qosqan kezde qyat symyn tartpańy. Eskertý: qyat symyn durys paidalanbaý elektr togynyň soǵýyna ákelý mümkin. 21. Eger elektr jeliisi basqa qurylýlarmen shamadan tys júktelse, sizdiń qurylýnyz durys jumys istemeýi mümkin. Ol basqa qurylýlardan böslek rozetka arqyly jumys isteýi kerek. Mańyzy: birinshi ret qoldanǵan kezde tútin jáne/nemese jeńil iis paida bolýy mümkin. Bul qalypty jaǵdaí jáne qurylý birneshe ret qoldanǵannan kein. Jumys kezinde jeldetkishten ystyq bý shyǵady. Qoldaryńy ben betirfızdı jeldetkishten alys ustáryńy. Pisirý sikli aiaqtalǵannan kein pisirý ydysyn alý kezinde abai bolýryńy. Eshqashan ingredientterdi maksimaldy belgiden joǵary ydysta toltyrmańy.

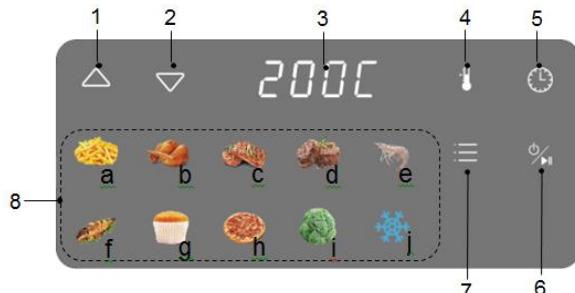
QURYLĞYNYŇ SYRTQY TÚRI MEN QURYLYMY



1. Sensorlyq basqarý taqtasy
2. Jeldetkish
3. Qýat symy
4. Joðarýg korpýs paneli
5. Aspap korpýs
6. Tostaðan tory
7. Tostaðan
8. Tostaðanný tutqasy

BASQARÝ PANELI

1. Temperatýrany / ýaqqty arttyrý túimesi
2. Temperatýrany / ýaqqty azaitý túimesi
3. LED displei
4. Temperatýra parametrleri túimesi
5. Taimerdi ornatý túimesi
6. "Qosý" Batyrması./ Óshiry."jáne" bastaý/kidirty"
7. "Mázir" baýdarlamalaryn tańday túimesi
8. Tańdalǵan baýdarlamalardyň indikatorlary



TÚIMELERDIŇ SIPATTAMASY

"Qosý" Batyrması./ Óshiry."jáne" Start / kidirty " aerogrildi qosýga jáne óshirýge, sondai-aq onyň jumysyn bastaýga jáne toqtatýga arnalǵan. Túmeni 2-3 sekýnd basyp turýnyz-aerogril qosqlady. Pisirýdi bastaý jáne toqtatý úshin "bastaý/kidirty" túmesin qysqasha basyryz. Ýaqyt pen temperatýra parametrleri qalpyna keltirilmeidi. Mysaly, tostaǵandy alyp, resept boynsha qosymsha ingredientterdi qosý kerek bolsa, sodan kein pisirý prosesin jalǵastyrynyz. Aerogrildi óshiry úshin túmeni 2-3 sekýnd basyp turýnyz. "Mázir" baýdarlamalaryn tańday túimesi aldyn ala ornatylǵan 10 pisirý baýdarlamasynyň birin tańdayǵa arnalǵan. Tańdalǵan baýdarlamanyň belgishesi jypylyqtайды. Temperatýrany joǵarylatý túimesi aǵymdaǵy temperatýraǵa 5 gradýs qosady. Temperatýrany tezirek arttyrý úshin túmeni basyp turýnyz-displeidegi temperatýra máni birtindep óse bastaidy. Qajetti pisirý temperatýrasyna jetkende túmeni bosatýryz. Temperatýrany tómendetý túimesi aǵymdaǵy temperatýrany 5 gradýsqa tómendetedi. Temperatýrany tezirek tómendetý úshin túmeni basyp turýnyz-displeidegi temperatýra máni birtindep tómendesi bastaida. Qajetti pisirý temperatýrasyna jetkende túmeni bosatýryz. Ýaqqty ulǵaity túimesi. Pisirý ýaqty 1 minýtqa uzarty úshin túmeni basyryz. Ýaqqty tezirek arttyrý úshin túmeni basyp turýnyz - displeidegi ýaqyt máni birtindep arta bastaidy. Qajetti pisirý ýaqtyna jetkende túmeni bosatýryz. Maksimaldy mán-60 minýt. Ýaqyt azaitý túimesi. Pisirý ýaqty 1 minýtqa qysqartý úshin túmeni basyryz. Ýaqqty tezirek azaitý úshin túmeni basyp turýnyz - displeidegi ýaqyt máni birtindep azaiá bastaida. Qajetti pisirý ýaqtyna jetkende túmeni bosatýryz. Mínimaldy mán-1 minýt. "Taimer" túmesi pisirý ýaqty 1-den 60 minýtqa dein ornatý úshin qoldanylady. Qajetti mánkı kórsety úshin ýaqqty ulǵaity/azaitý túmelerin paidalanyhyz.

JUMYSQA DAIYNDYQ

- Tómen temperatýrada tasymaldaǵannan nemesé saqtágannan kein qurylgyny qosar aldynda bólme temperatýrasında keminde 2 saǵat ustaý kerek. * Ónimde abalap ashyryz, barlyq oray materialdaryn alyryz. Aerogrildiň korpýsny jumsaq, qırǵaq nemesé dymqyl shúbererekpen súrtıñiz. Kórinetin aqayılar joq ekenine kóz jetkiziñiz. * Pisirý ydysyn aerogrilden tutqany paidalanyp tartyryz. Ishki tordy ortalqy bólükten joǵary kóterip alyryz. Ydys pen sóreni ystyg sýmen jáne jumsaq ydys jýýgish zatpen jáne abrazıvtı emes gýbkamen jaqsylap sharynyz. Barlyq alynbaitın bólükterdi dymqyl shúbererekpen súrtıñiz. Qurylgý paidalanyǵa dajın! Nazar aýdarynyz! Ydys jýýgish mashinada tor men ydysty jýýǵa bolmaidy. Sý qysymmenen jýý jáne ydys jýýgishta qoldanylattyń hırmalyq zattar jabyspaityn jabyndy zaqymdaýy mümkin. Nazar aýdarynyz! Eshbir jaǵdaida Qurylgyny sýǵa batyrmaýyz! * Qurylgyny ústel nemese ústel ústi siaqty taza, tegis, ystygqa tozimdi betke qoýrynyz. Betiniń turaqty ekenine jáne barlyq saqtყy

sharalaryn saqtayǵa mümkindik beretinine kóz jetkizińiz. Betki Material joǵary temperatyrága tózimdi bolý kerek. * Qurylgyny qabyrǵaǵa nemese basqa qurylgylardýń janyna qomańyz. Ustińgi jáne búırlerinde keminde 10 sm bos oryn bolý kerek. Aerogrildiń artqy jaǵynda sarıylaylardan shıqcan ystyg aýa tym jaqyn zattardy eritpeýi úshin kem degende 20-30 sm bos oryn qaldyrý kerek. Perdeleleriń, perdeleleriń, ártúrlı matalardýń, qaǵazdardýń jáne basqa da janýsh materialdardýń janyna aerogril ornatýdan aýlaq bolyńyz. * Qurylgynyń artqy jaǵynda ornalasqan jeldetkişti jappańyz. * Aerogril ystyg aýamen jumys isteitindikten, pisirý ydysmen maímen toltýrydýń qajeti joq. Aerogrildi qoldanar aldynda tordy jáne tostaǵannýi ishlin maíja malyqýan malaý jetkilikti. Bul jabyspatyn jabynsa saqtayǵa jáne onyńi zaqymdalýn bolyrmayǵa kómetkesedi. * Birinshi qoldanar aldynda aerogrildi maksimaldy temperatyrada 15-20 minýt qyzdryý usynlady. Bul jylytqyshtan óndiristik maídý jáne óndiristiren jáne qoimada saqtágannan kein aerogrildegi bögde iisterdi ketirý úshin qajet. Qyzdryǵannan kein tostaǵan men tor bólme temperatyrásyna dein salqynǵańsha kútińiz jáne olardy jylý sýmen shaiyńyz. ENDI SIZDIŃ AEROGRIL BIRINSHI TAGAMDY DAIYNDAYÁĞA DAIYN!

QURYLĞYNY PAIDALANÝ

Jelilik symdy qyát kózine qosyńyz. 2. Siz dayndaǵyńız keletin taǵamdarki dayndańy. 3. Tostaǵandy aerogrilden shıgáryńyz, tordy konteinegerge salınyń, sodan kein ónimdi grilge qoıryńyz. Nazar aýdaryńyz! Eshqashan tolyq konteineerdei ónimdermen toltýrmayń. Eskertý: ingredientterdi bir-birine tyǵýz qoimaǵan durys. Ónim men qaqaq arasynda, sondai-aq ónim men konteineger qabyrgalary arasynda keminde 1,5 — 2 sm qashyqtý bar ekenine kóz jetkizińiz-bul ystyg aýanyń birkelki ainalymy úshin qajet. Nazar aýdaryńyz! Aerogril ónimderdi ystyg aýamen qyzdryady. Tostaǵandy maímen nemese maímen toltýrmayń. Torga salmas buryń ónimniń ózin maímen nemese maímen jaǵýga bolady. Eshqashan torsyz ydysmen paidalanańy! 4. Tostaǵandy shertligenshe qurylgynyń korpýsyna aqyrın salınyń. 5. Aerogrildi qosyńyz. Ol úshin "Qosý" túimesin basyp turıfıy./ Öshirý., ádepkı boynısha 200 °C/18 minýtyq parametrlər kósetiledi. 6. "Mázır" batırmasyń paidalanyń qajetti pisirý baǵdarlamasyn tańdańy. Qajet bolsa, temperatyrany / ýaqytty joǵarylaty / tómendetý túimelerimen qajetti temperatyrany / ýaqytty ornatyńyz. 7. "Bastaý/kidirý" túimesin qysqasha basyńyz. Eskertý. Eger aerogril syıq bolsa, pisirý ýaqytyna 3 minýt qosyńyz nemese qurylgyny shamanen 4 minýt pisirgense aldyn ala qyzdryǵaǵa bolady. Eskertý. Pisirý ýaqyt men temperatyrásy espeteledi jáne avtomatty turde ornatylady. Baǵdarlamany iske qosqannan kein temperatyrany joǵarylaty jáne tómendetý túimeleri arqyly maksimaldy temperatyrany jáne ýaqytty ulgáitý jáne azaity túimeleri arqyly pisirý ýaqytty retteyge bolady. 8. Taǵamdarki mezgil-mezgil shıgáryp alyńyz, shıqańyz nemese pisirý kezinde aýdaryńyz. Bul taǵamdy qytırılaq jáne birkelki túiske ie týshin qajet. Tostaǵandy aerogrilden tutqasynan shıgáryp, ony shıqańyz nemese aǵash shpatelmen alarastyrıńy. Ydys qurylgıdan shıgárylǵan kezde, pisirý prosesi avtomatty turde toqtatylady. 9. Belgilengen pisirý ýaqytty aiaqtalǵannan kein ydysty qurylgıdan shıgáryp, ony ystygqa tózimdi betke qoıryńyz. Eskertý. Pisirý prosesin "qosý" túimesin basý arqyly aiaqtayǵa bolady./ Öshirý. 10. Eger ydys álı daiyn bolmasa, ydysty qaitadan ornatyńyz jáne taimerdi taǵy birneshe minýtqa ornatyńyz. 11. Daiyn ydysty tabaqqa nemese basqa ydysqa aqyrın jiberińiz. Eskertpeler: - ydysty alý úshin ydysty tóńkermeńiz, ótkeni onyń tóbude jinalǵan mai taǵamǵa quylady, eger kesekter úlken bolsa-qysqyshardy qoldanyńyz; - aerogril ónimderiniń keibir túrlérin dayndańan kezde bý shıgýy mümkin. Nazar aýdaryńyz! Pisirilgen taǵamdy ydysta qaldyrmańyz, sebebi jabyspatyn jabyn osyǵan bailanysty zaqymdalýy mümkin. Taǵamnyń bir bóligi daiyn bolǵannan kein, qyzdryrlǵan aerogril kelesi porsiája daiyn bolady.

KEPILDIK QYZMET KÓRSETÝ SHARTTARY

* Kepildik merzimi taýardy tutynýshy bergen kúnnen bastap 12 aýdy quraidy. * Kepildik jóndeý kepildik talonynda kórselitgen ýákileti servistik ortalyqtarda júrgiziledi. * Kepildik sharttary buymyndy iesine merzimdi tehnikalıq qyzmet kórsetýdi, ornatýdy jáne baptaýdy kózdemedeńi, sondai-aq buymyńi tabiǵ tozýna qoldanymaidy. * Tutynýshy qayípsiz paidalanyń jáne saqtayǵa erejelerin saqtayǵa mindetti. * Tehnikalıq qyzmet kórsetý men jóndeýden kelesi jaǵdailarda bas tartylý mümkin: * arnay qosylýdy qajet etetin qurylgý durys ornatylmaǵan jaǵdaida; * mehanikalıq zaqymdanýrlar, plombalaryń saqtalýy buzylgan jaǵdaida; * óz betinshe jóndeý belgileri, sondai-aq buymyndy durys paidalanyńbý nátijsesinde Týyndańan aqayýlar; * úi janýarlynyń, kemirgishterdiń nemese turmystyq jándikterdiń zaqymdanýy bolǵan kezde; * qurylgynyń ishine bögde zattar, zattar, jándikter kirgen kezde; • dýleı zilzalalardan (naizaǵaı, órt, sý tasqyn jáne t. b.) nemese bögde adamdarkyń áreketterinen týyndańan zaqym bolǵan kezde; * ónimdi komersialıq maqsatta paidalanyń nátijsesinde bólshekterdiń tozýy joǵarylaǵan kezde. * Kepildik kerek-jaraqtarǵa, kerek-jaraqtarǵa qoldanymaidy.



Óndirýshi satyp alýshynyń aldyn ala eskertýinsiz taýardyń jiyntyqtalýy men syrtqy túrin ózgertý quqyǵyn ózine qaldyrady.

Qurylgynyń qyzmet etý merzimi: 5 jyl.

КОМПЛЕКТАЦИЯ / ІНАҚТАÝ

1. Аэрогриль / Aerogril	1 шт.
2. Чаша с ручкой / Tutqasy bar tostaǵan	1 шт.
3. Решетка / Tor	1 шт.
4. Руководство по эксплуатации / Pайдаланý жониндеgi Nusqaýlyq	1 шт.
5. Книга рецептов / Reseptter kitaby	1 шт.
6. Бумажные вкладыши для чаши / Tostaǵaná arnalǵan qaǵaz lainer jinaǵy	1 уп.
7. Гарантийный талон / Kepildik talony	1 шт.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ / ТЕХНИКАЛЫҚ СИПАТТАМАЛАР

Номинальная потребляемая мощность / Nominaldy qýat tutyný	1700 Вт
Параметры электросети / Elektr jelisiniň parametrleri	220-240 В, ~50-60 Гц
Класс защиты от поражения электротоком / Elektr togynyň soǵýynan qorǵaý klasy	I
Емкость чаши / Tostaǵanný syiymdylýǵy	7 л
Количество автоматических программ / Avtomatty baǵdarlamalar sany	10
Регулировка температуры / Temperatýrany retteý	80-200°C
Таймер / Taimer	1-60 минут
Длина шнура / Symnyň uzyndyǵy	0,8 м
Вес изделия нетто / Taza ónimniı salmaǵy	5,25 кг
Вес изделия с упаковкой / Qaptamasy bar buymnyň salmaǵy	5,75 кг
Размер устройства без упаковки / Qaptamasyz qurylgynyň ólshemi	386x321x341 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. /

"Sakýra Elektroniks Grýpp"JSHQ

Zańdy meken-jaiу: 630088, Resei Federasiasy, Novosibirsk q., Soltústik ótkel, 24а.

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

www.sakura-dt.com

Партия № / Partia №: 25S4013

Дата изготовления / Shyǵarylǵan kúni: 04/2025

Сделано в КНР / QHR-da jasalǵan

