



РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ



АЭРОГРИЛЬ

Модель: SA-7684

Артикул: SA-7684BK

- 8 программ приготовления
- Регулировка температуры 80-200°C
- Сенсорное управление, LED-дисплей
- Мощность: 1500 Вт
- 5 л объем чаши
- Таймер на 60 минут

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. Внимание: готовьте только в съемной чаше прибора.
17. Не оставляйте прибор без присмотра во время его использования.
18. По окончании работы, после того, как вентилятор остановится, отключите аэрогриль от сети.
19. Короткий шнур питания предусмотрен для уменьшения опасности, возникающей в результате запутывания или задевания длинного шнура питания.
20. 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.

21. 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-7684 может использоваться как аэрогриль, аэрофритюрница и духовка, что позволяет готовить большинство продуктов с минимальным количеством масла или вовсе без его добавления. Готовьте мясо, птицу, рыбу, морепродукты, овощи и даже разнообразную выпечку или пиццу. Благодаря системе циркуляции горячего воздуха, продукты обжариваются равномерно со всех сторон, получаясь нежными внутри и с хрустящей корочкой снаружи.

Аэрогриль имеет электронное управление и 8 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.

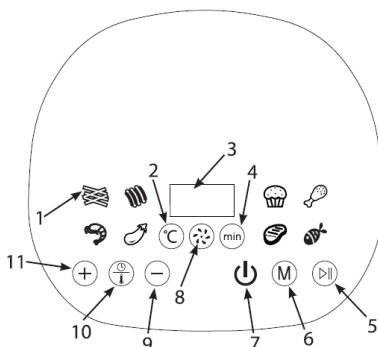
ВНЕШНИЙ ВИД И УСТРОЙСТВО ПРИБОРА



1. Сенсорная панель управления
2. Корпус прибора
3. Чаша для жарки
4. Выемки в корпусе для удобной переноски
5. Ручка чаши
6. Решетка для чаши



ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ



1. Индикаторы программ
2. Индикатор температуры
3. LED дисплей
4. Индикатор времени
5. Кнопка «Старт/Пауза»
6. Кнопка выбора программ «Меню»
7. Кнопка «Вкл./Выкл.»
8. Индикатор работы вентилятора
9. Кнопка уменьшения времени / температуры
10. Кнопка выбора времени / температуры
11. Кнопка увеличения времени / температуры

ОПИСАНИЕ КНОПОК

Кнопки «Вкл./Выкл.» и «Старт/Пауза» предназначены для включения и выключения аэрогриля, а также начала и приостановления его работы. При нажатии кнопки «Старт/Пауза» настройки времени и температуры не сбрасываются. Например, если вам нужно вынуть чашу и добавить по рецепту дополнительные ингредиенты, а затем возобновить процесс приготовления.

Кнопка выбора программ «Меню» предназначена для выбора одной из 8 предустановленных программ приготовления. Значок выбранной программы будет при этом мигать.

Кнопка увеличения времени / температуры позволяет увеличить время / температуру приготовления. Максимальная температура - 200°C. Максимальное время – 60 минут.

Кнопка выбора времени / температуры позволяет зайти в настройки времени / температуры.

Кнопка уменьшения температуры позволяет уменьшить температуру приготовления. Минимальная температура приготовления - 80°C. Минимальное время – 1 минут.

Индикатор работы вентилятора загорается и вращается при работе прибора.

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.
- Вытащите 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!

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 емкость продуктами доверху.
- 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».
 6. При помощи кнопки «Меню» выберите одну из 8 предустановленных программ приготовления. Нажмите кнопку «Старт/Пауза» для запуска программы.
 7. После выбора программы при необходимости отрегулируйте время / температуру при помощи кнопок «Увеличение времени/температуры» и «Уменьшение времени/температуры».
- Примечание.** Добавьте 3 минуты к времени приготовления, если аэрогриль холодный, либо вы можете предварительно разогреть прибор до готовности без загрузки ингредиентов в течение 5-10 минут при температуре 200С.
8. Лишний жир от продуктов собирается в нижней части чаши.
 9. Периодически вытаскивайте продукты, встряхивайте их или переворачивайте во время приготовления. Это нужно, чтобы блюдо получилось хрустящим и имело ровный цвет. Просто извлеките чашу из аэрогриля за ручку и встряхните ее или перемешайте деревянной лопаткой продукты. Когда чаша извлечена из прибора, процесс приготовления будет автоматически

приостановлен. После возвращения чаши в аэрогриль, процесс приготовления возобновится. При встряхивании можно увидеть степень готовности продуктов.

10. По окончании установленного времени приготовления аэрогриль подаст звуковой сигнал. Извлеките чашу из устройства и поставьте ее на термостойкую поверхность.

Примечание. Процесс приготовления также можно завершить принудительно. Для этого нажмите 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 «Меню». При каждом нажатии кнопки предустановленная программа будет меняться. 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.

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

Название программы	Время / температура по умолчанию	Регулировка температуры	Регулировка времени
 Картофель фри	200°C / 25 мин	80 - 200°C	1 – 60 мин
 Бекон	200°C / 20 мин	80 - 200°C	1 – 60 мин
 Морепродукты	200°C / 25 мин	80 - 200°C	1 – 60 мин
 Овощи	160°C / 13 мин	80 - 200°C	1 – 60 мин
 Выпечка	180°C / 25 мин	80 - 200°C	1 – 60 мин
 Курица	200°C / 20 мин	80 - 200°C	1 – 60 мин
 Стейк	180°C / 18 мин	80 - 200°C	1 – 60 мин
 Рыба	200°C / 35 мин	80 - 200°C	1 – 60 мин

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 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 добавайте 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 получится. 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. При запуске программы на панели управления будет мигать символ выбранной 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 °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. Чтобы разогреть пищу, установите температуру 150°C на 10 минут.

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.

Жареные баклажаны

Баклажаны — 1 слой

Чеснок — 1 зубчик

Оливковое масло — 2—3 ст. л.

Соль — по вкусу

Имбирь — 1-2 кусочка

Тмин — 1 ч. л.

Зеленый лук — 1/2 пучка

Установите температуру аэрогриля 160°C и прогрейте его в течение 5 минут. Снимите кожицу с баклажана, разрежьте его вдоль на 2 части. Мелко порежьте имбирь, чеснок и зеленый лук. Смешайте соль, специи и оливковое масло, намажьте этой смесью баклажаны. Уложите баклажаны на решетку в чаше и вставьте чашу в корпус аэрогриля до щелчка. Установите таймер на 8—10 минут. Запекайте баклажаны до хрустящей корочки.

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.

Внимание! Запрещается мыть корзину и поддон в посудомоечной машине: химикаты и высокое давление воды в посудомоечной машине могут послужить причиной отслоения антипригарного покрытия.

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-7684

Maqala: SA-7684BK

- * 8 pisirý baǵdarlamasy
- * 80-200°C temperaturany retteý
- * Sensorlyq basqarý, LED displei
- * Qýaty: 1500 Vt
- * 5 l tostaǵannyn kólemi
- * 60 minýttq Taimer

QAÝIPSIZDIK SHARALARY

Elektr qurylǵylaryn paldalaný kezinde órt, elektr togynyn sóǵý jáne/nemese jaraqat alý qaýpin azartý úshin árqashan negizgi saqtq sharalaryn saqtaý kerek, oǵan kelesi sharalar kiredi: 1. Qurylǵyny qospas buryn osy nusqaýlyqta muqiat oqyp shyǵyńyz jáne ony keininiek paldalaný úshin saqtańyz. Nusqaýlardy oryndamaý apatqa ákelýi múmkin. 2. Qurylǵyny qoldanar aldynda onyń barlyq bóliklerin tazalaý kerek. Tamaqpen bailynda bolatyn (kelesi nusqaýlyqta, "jumysqa daıyndyq" bólimin qarańyz). 3. Qurylǵylardyń bul túrimen jumys isteýge daǵdylanbaǵan adamdarǵa, sonдай-aq múmkindigi shekteýli adamdar men balalarǵa osy qurylǵyny qaýypsiz paldalaný jáne onymen bailyndy táyekelderdi túsiný týraly nusqaý berilýi kerek. 4. Qurylǵyny jáne onyń symyn balalaryń qoly jetpeitin jerde saqtańyz. 5. Bul buyym 8 jasqa deıingi balalarǵa jáne fizikalq, sensorlyq nemese aqyl-oi qabileteri shekteýli adamdarǵa (balalary qosa alǵanda), sonдай-aq olardyń qaýypsizdigine jaýapty adamnyń aspapty paldalanýyna qatysty baqylaıda bolǵan nemese nusqaý bergen jaǵdailardy qospaǵanda, jetkilikti tájirbesi men bilimi joq adamdarǵa paldalanýǵa arnalmaǵan. Balalar qurylǵynyń jumys prosesinde baqylaıda bolýy kerek jáne qurylǵymen oınamaýy kerek. 6. Qurylǵy paldalanymaǵan kezde jáne tazalaý aldynda shıepseldi rozetkadan alyńyz. Qurastyrý/bólshkeıe aldynda, sonдай-aq quraldy tazalamas buryn quraldy syıtırńyz. 7. Zaqymdalǵan symy nemese shanyshqysy bar qurylǵyny paldalanbańyz, sonдай-aq qurylǵy isten shyqqannan, qulaǵannan nemese qandai da bir jolmen zaqymdalǵannan keiin. Qurylǵyny tekserý jáne/nemese jondeý úshin ýákiletti qyzmet kórsetý ortalyǵyna aparý kerek. 8. Qurylǵy óndirýshisi usynbaǵan nemese satpaǵan qosymsha qurylǵylardy paldalaný órtke, elektr togynyn sóǵýyna nemese jaraqatqa ákelýi múmkin. 9. Aerogrıl onyń beti basqa zattardan keminde 10 sm qashyqtqta bolatynдай etip ornатылýы kerek. 10. Qyzyp ketpes úshin jeldetkishterdi jappańyz. Aerogrılge bóǵde zattardy qoımańyz. 11. Qurylǵyny syrtta paldalanýǵa tyıym salnady: aýa grıl korpýsynyń ishine yǵal nemese bóǵde zattardyń túsi onyń qatty zaqymdalýyna ákelýi múmkin. 12. Qurylǵynyń korpýsyn syǵa batyrýǵa nemese ony sy aǵynynyń astyna qoıýǵa tyıym salnady! Kiriktililgen jeldetkishke yǵaldyń túsińe jol bermeńiz. 13. Ystyq gaz nemese elektr plitasyna nemese onyń janynda, sonдай-aq qyzdyrylǵan pesheke qoımańyz. 14. Quramında ystyq mai nemese basqa ystyq suıyqtqtar bar aerogrıldi jyljytqanda óte saq bolý kerek. Ystyq maıdy daıyndaýǵa jáne joıýǵa arnalǵan ydysty alý kezinde óte saq bolyńyz. 15. Qoldanǵannan keiin shıepseldi rozetkadan ajyratyńyz jáne onyń tikelei aerogrılde, ottyń nemese sydyń janynda bolmaýyn qadaǵalańyz. 16. Qurylǵyny turmystyq jaǵdaıda tamaq daıyndaý úshin paldalanýǵa bolady. Bul qurylǵyny maqsatsyz paldalanbańyz. 17. Nazar aydaryńyz: qurylǵynyń alynbaly ydysında ǵana pisirińiz. 18. Qurylǵyny paldalaný kezinde ony qaraýsyz qaldyрмаńyz. 19. Qysqa qýat symy uzyn Qýat symynyń shatasýy nemese sóǵý nátijesinde paida bolatyn qaýipti azartý úshin qarastyrılǵan. 20. Bul ónimmen uzartqysh symdy paldalaný usynylmaıdy. Shıepseldi tikelei rozetkaǵa qosyńyz. Qurylǵyny qosqan kezde qýat symyn tartpańyz. Eskertý: qýat symyn durys paldalanbaý elektr togynyn sóǵýyna ákelýi múmkin. 21. Eger elektr jelisi basqa qurylǵylarmen shamadan tys júktelse, sizdiń qurylǵyńyz durys jumys istemeýi múmkin. Ol basqa qurylǵylardan bólek rozetka arqyly jumys isteýi kerek. Mańyzdy: birinshi ret qoldanǵan kezde tútin jáne/nemese jeńil iis paida bolýy múmkin. Bul qalypty jaǵdaı jáne qurylǵy birneshe ret qoldanylǵannan keiin ótedi. Jumys kezinde jeldetkishten ystyq bý shyǵady. Qoldaryńyz ben betińizdi jeldetkishten alys ustańyz. Pisirý sikli aiaqталǵannan keiin pisirý ydysyn alý kezinde abai bolyńyz. Eshqashan ingredientterdi maksimaldy belgidен joǵary ydysta toltırmańyz.

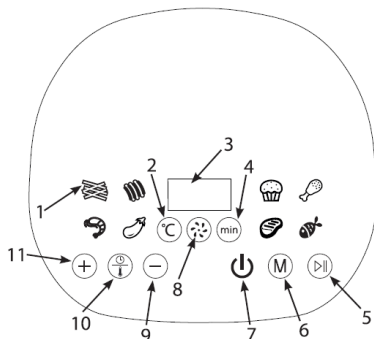
QURYLǴYNYŇ SYRTQY TÚRI MEN QURYLIMY



1. Sensorlyq basqarý taqtasy
2. Aspap korpýsy
3. Qýýrýǵa arналǵan ydys
4. Ońai tasymaldaý úshin korpýstaǵy ыйqtar
5. Tostaǵannyr tutqasy
6. Tostaǵangа arналǵan tor



BASQARÝ TAQTASY



1. Baǵdarlama indikatoriary
2. Temperaturа indikatory
3. LED displei
4. Ýaqyt kórsetkishi
5. Bastay/Kidirtý Túimesi
6. "Mázir" baǵdarlamalaryn tańdaý túimesi
7. "Qosý" Batyrmasy./ Óshirý.»
8. Jeldetkish jumysynyń indikatory
9. Ýaqyt / temperaturany azaitý túimesi
10. Ýaqyt / temperaturа túimesi
11. Ýaqytty / temperaturany arttyrý túimesi

TÚIMELERDİŇ SİPATTAMASY

"Qosý" Túimeleri./ Óshirý."jáne" bastay / kidirtý " aerogrıldi qosýǵa jáne óshirýge, sondaı-aq onyń jumysyn bastayǵa jáne toqtatýǵa arналǵan. "Bastay/kidirtý" batyrmasyn basqan kezde Ýaqyt pen temperaturа parametrleri qalpyna keltirilmeıdi. Mysaly, tostaǵandy alyp, resept boıynsha qosymsha ingredientterdi qosý kerek bolsa, sodan keıin pisirý prosesin jalǵastyryńyz. "Mázir" baǵdarlamalaryn tańdaý túimesi aldın ala ornatylǵan 8 pisirý baǵdarlamasynyń birin tańdaýǵa arналǵan. Tańdalǵan baǵdarlamanyń belgishesi jyplyqtaıdy. Ýaqytty / temperaturany arttyrý túimesi pisirý ýaqytyn / temperaturасыn arttyrýǵa múmkindik beredi. Maksimaldy temperaturа-200°C. maksimaldy ýaqyt-60 minýt. Ýaqyt / temperaturа túimesi ýaqyt / temperaturа parametrlerine ótyǵe múmkindik beredi. Temperaturany tómendetý túimesi pisirý temperaturасыn tómendetýǵe múmkindik beredi. Pisirýdiń minimaldy temperaturasy-80°C. eń az ýaqyt-1 minýt. Jeldetkishtiń jumys indikatory qurylǵy jumys istep turǵan kezde janady jáne aınalady.

JUMYSQA DAİYNDYQ

• Tómen temperaturada tasymaldaǵannan nemese saqtaǵannan keıin qurylǵyny qosar aldynda bólmе temperaturasynda keminde 2 saǵat ustaý kerek. * Ónimdi abalap ashyńyz, barlyq oraý materialdaryn alyńyz. Aerogrıldiń korpýsyn jumsaq, qurǵaq nemese dymqyl shúberekpen súrtińiz. Kórinetin aqaylar joq ekenine kóz jetkizińiz. * Pisirý ydysyn aerogrıldin tutqany paidalanyp tartyńyz. Ishki tordı ortalyq bólikten joǵary kóterip alyńyz. Ydys pen sóreni ystyq sýmen jáne jumsaq ydys jýǵysh zatpen jáne abrazivti emes gýbkamen jaqsylap shaińyń. Barlyq alynbatyn bólikterdi dymqyl shúberekpen súrtińiz. Qurylǵy paidalanýǵa daıyn! Nazar aýdaryńyz! Ydys jýǵysh mashınada tır men ydsty jýǵa bolmaıdy. Sý qysymymen jýý jáne ydys jýǵyshta qoldanylatyn himialyq zattar jabyspaıtyn jabyndy zaqymdaýy múkin. Nazar aýdaryńyz! Eshbir jaǵdaıda Qurylǵyny sýǵa batyrmańyz! * Qurylǵyny ústel nemese ústel ústi siaqty taza, tegis, ystyqqa tózimdi betke qoińyz. Betiniń turaqty ekenine jáne barlyq saqtyq sharalaryn saqtaýǵa múmkindik beretinine kóz jetkizińiz. Betki Material joǵary temperaturаǵa tózimdi bolýy kerek. * Qurylǵyny qabyrǵaǵa nemese basqa qurylǵylardyń janyna qoımańyz. Ústińgi jáne búirlerinde keminde 10 sm bos oryn bolýy kerek. Aerogrıldiń artqy jaǵynda sańylaılardan shyqqan ystyq aya tym jaqyn zattardy eritpeýi úshin kem degende 20-30 sm bos oryn qaldyrý kerek. Perdelerdiń, perdelerdiń, ártúrlı matalardyń, qaǵazdardyń jáne basqa da janǵysh materialdardyń janyna aerogrıl ornatydan aýlaq bolıńyz. * Qurylǵynyń artqy jaǵynda ornalasqan jeldetkishti

jappañyz. * Aerogril ystyq aýamen jumys isteindikten, pisirý ydsyn maimen toltırýdın qajeti joq. Aerogril qoldanar aldynda tordý jáne tostaǵannıń ishın maıǵa malynǵan maılyqpen maılaý jetkilikti. Bul jabyspaıtyn jabyndy saqtaýǵa jáne onyń zaqymdalyn boldırmaıǵa kómektesedi. * Birinshi qoldanar aldynda aerogril maksimaldy temperatýrada 15-20 minýt qyzdyrý usynylady. Bul jylytqyshtan óndiristik maıdy jaǵý jáne óndirisen jáne qomada saqtaǵannan keiın aerogrildegi bóǵde ısterdi ketirý úshin qajet. Qyzdyrǵannan keiın tostaǵan men tor bóıme temperatýrasyna deın salqyndañǵansha kútiñiz jáne olardy jyly sıymen shairıñyz.

QURYLǴYNY PAIDALANÝ

1. Jelilik symdy qýat kózine qosyñyz. 2. Siz daıyndaǵyñyz keletin taǵamdardy daıyndañyz. 3. Tostaǵandy aerogrildeñ shyǵaryñyz, tordy konteınerge salyñyz, sodan keiın ónimdi grılge qoiyñyz. Nazar aýdaryñyz! Eshqashan konteınerdi azyq-túlikpen joǵarǵy jaǵyna qoiıaıyz. Eskertý: ingredientterdi bir-birine tyǵyz qoiıaǵan durys. Ónim men qaqpap arasynda, sonдай-aq ónim men konteıner qabyrǵalary arasynda keminde 1,5 — 2 sm qashyqtıq bar ekenine kóz jetkiziñiz-bul ystyq aýanyń birkelki ainalymy úshin qajet. Nazar aýdaryñyz! Aerogril ónimderdi ystyq aýamen qyzdyradı. Tostaǵandy maimen nemese maimen toltırmaıyz. Torga salmas buryń ónimniń ózin maimen nemese maimen jaǵǵa bolady. Torsyz ydsty paidalanbaıyz! 4. Tostaǵandy shertilgenshe qurylǵynyń korpýsyna aqyryn salyñyz. 5. Aerogrilde qosyñyz. Ol úshin "Qosý" túmesin basyp turıñyz./ Oshirý. 6. "Mázir" batırmasyn paidalanyp, aldyn ala ornatyłǵan 8 pisirý baǵdarlamasynyń birin tańdañyz. Baǵdarlamany iske qosý úshin "bastaý/kidirtý" túmesin basyñyz. Pisirý prosesinde displeide yaqyt (keri sanaq) jáne pisirý temperatýrasy kezektesip kórsetiledi. 7. Baǵdarlamany tańdaǵannan keiın, qajet bolǵan jaǵdaıda yaqytty / temperatýrany yaqytty/temperatýrany joǵarylatý jáne yaqytty/temperatýrany azaitý túmelimen retterñiz. Eskertý. Eger aerogril sıyq bolsa, pisirý yaqytyna 3 minýt qosyñyz nemese ingredientterdi 200S temperatýrada 5-10 minýtqa salmai-aq, qurylǵyny pisirgenge deın aldyn ala qyzdyrǵa bolady. 8. Taǵamnan artıq maı ydstyń tómengeı jaǵynda jinalady. 9. Taǵamdardy mezgil-mezgil shyǵaryp alyñyz, shaiqañyz nemese pisirý kezinde aýdaryñyz. Bul taǵamdı qytırlaq jáne birkelki túske ie etý úshin qajet. Tostaǵandy aerogrildeñ tutqasınan shyǵaryp, ony shaiqañyz nemese aǵash shpatelmen aralastyryñyz. Ydys qurylǵıdan shyǵarılǵan kezde, pisirý prosesi avtomatty túrde toqtatıladı. Tostaǵan aerogrilge oralǵannan keiın pisirý prosesi qaita bastalady. Shaiqaý kezinde siz taǵamnıń qanshalyqtı daıyn ekenin kóre alasız. 10. Belgilengen pisirý yaqytı aiaqtalǵannan keiın aerogril dybystıq signal beredi. Ydsty qurylǵıdan shyǵaryp, ony ystyqqa tózimdi betke qoiyñyz. Eskertý. Pisirý prosenin májbúrlep aiaqtaýǵa bolady. Ol úshin "Qosý" túmesin basyñyz./ Oshirý.". 11. Eger ydsty áli daıyn bolmasa, ydsty qaitadan ornatyñyz jáne taimerdi taǵy birneshe minýtqa ornatyñyz. 12. Daıyn ydsty tabaqqa nemese basqa ydsqa aqyryn jiberiñiz. Eskertpeler: - ydsty alý úshin ydsty tóńkermeñiz, ótkeni onyń túbinde jinalǵan maı taǵamǵa quıladı, eger kesekter úlken bolsa-qysqyshtardy qoldanyñyz; - aerogril ónimderiniń keibir túrlerin daıyndaǵan kezde bý shyǵyń mýmkin. Nazar aýdaryñyz! Pisirilgen taǵamdı ydsta qaldırmaıyz, sebebi jabyspaıtyn jabyn osyǵan bailanystı zaqymdalıy múmkin. Taǵamnıń bir bóıige daıyn bolǵannan keiın, qyzdyryłǵan aerogril kelesi porsiaǵa daıyn bolady.

KEPILDIK QYZMET KÓRSETÝ SHARTTARY

* Kepildik merzimi taýardy tutınyńshıǵa bergen kúnnen bastap 12 aıdy quraıdy. * Kepildik jóndeý kepidik talonynda kórsetilgen yákiletti servistik ortalyqtarda júrgiziledi. * Kepildik sharttary buıymdy iesine merzimdi tehnikalyq qyzmet kórsetydi, ornatydy jáne baptaıdy kózdemeıdi, sonдай-aq buıymnyń tabıǵı tozýyna qoldanylmaıdy. * Tutınyńshı qayıpsız paidalaný jáne saqtaý erejelerin saqtaýǵa mindetti. * Tehnikalyq qyzmet kórsetý men jóndeýden kelesi jaǵdaılarda bas tartılyı múmkin: * arnai qosılydy qajet etetin qurylǵy durys ornatyılmaǵan jaǵdaıda; * mehanikalyq zaqymdanılár, plombalardyń saqtalıy buzılǵan jaǵdaıda; * óz betinshe jóndeý belgileri, sonдай-aq buıymdy durys paidalanbaı nátijesinde Týyndaǵan aqaýlar; * úı janıarlarynyń, kemirgishterdiń nemese turmystıq jándikterdiń zaqymdanıy bolǵan kezde; * qurylǵynyń ishine bóǵde zattar, zattar, jándikter kirgen kezde; • dúıei zilzalalardan (naızaǵai, órt, sı tasqyny jáne t. b.) nemese bóǵde adamdardyń áreketterinen týyndaǵan zaqym bolǵan kezde; * aspatty tehnikalyq derekterine saıkes kelmeitin parametrleri bar aspatty elektr jelilerine qosıdan týyndaǵan zaqym bolǵan kezde; * ónimdi komersialyq maqsatta paidalaný nátijesinde bólshektterdiń tozıy joǵarylaǵan kezde. * Kepildik shyǵyn materialdaryna, aksesıarlarǵa qoldanylmaıdy. Óndirıshi satyp alıshıǵa aldyn-ala eskertısiz taýardyń konfigrasiyası men syrtqı túrin ózgertı quqyǵyn ózine qaldırady.

Qurylǵynyń qyzmet etý merzimi: 5 yıl.

КОМПЛЕКТАЦИЯ / JINAQTAÝ

1. Аэрогриль / Aerogril	1 шт.
2. Чаша с ручкой / Tutqasy bar tostağan	1 шт.
3. Решетка / Tor	1 шт.
4. Руководство по эксплуатации / Paidalaný ýöniündegi Nusgalyq	1 шт.
5. Книга рецептов / Reseptter kitaby	1 шт.
6. Гарантийный талон / Kepildik talony	1 шт.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ / TEHNİKALYQ SIPATTAMALARY

Номинальная потребляемая мощность / Nominaldy gýat tutyný	1500 Вт
Параметры электросети / Elektr jelisiniň parametrleri	220-240 В, ~50 Гц
Класс защиты от поражения электротоком / Elektr togynyň soğýupan qorğau klasy	I
Емкость чаши / Tostağannýň syymdylygy	5 л
Количество автоматических программ / Avtomatty bağdarlamalar sany	8
Регулировка температуры / Temperaturany retteý	80-200°C
Таймер / Taimer	1-60 минут
Длина шнура / Symnyň uzynlygy	1,2 м
Вес изделия нетто / Taza önimniň salmağy	3,8 кг
Вес изделия с упаковкой / Qaptamasy bar buýumnyň salmağy	4 кг
Размер устройства без упаковки / Qaptamasyz qurlygynyň ölçemi	310x310x332 мм

Производитель: NINGBO LONGTE IMP. & EXP. CO.,LTD

Адрес: ROOM519,BLOCK B HEBANG BUILDING, NO.939,TIANTONG NORTH ROAD,ZHONGHE STREET,YINZHOU,NINGBO, P.R CHINA.

Импортер: ООО "Сакура Электроникс Групп"

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

www.sakura-dt.com

Öndirýshi: NINGBO LONGTE IMP. & EXP. CO.,LTD. Meken-Jay: ROOM519,BLOCK B HEBANG BUILDING, NO.939,TIANTONG NORTH ROAD,ZHONGHE STREET,YINZHOU,NINGBO, P.R CHINA.

Importtaýshy: "Sakýra Elektroniks Grýpp"JSHQ Zańdy meken-jay: 630088, Resei Federasiyasý, Novosibirsk q., Soltústik ótkel, 24a.tel.: +7 (383) 210-54-30.

Сделано в КНР / QHR-da jasalğan

