



ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

МИНИ-ДУХОВКА ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ

МОДЕЛЬ: SA-7029

АРТИКУЛЫ: SA-7029TWB / SA-7029TWR



1200 Вт, 220 - 240 В, ~50-60 Гц

Два нагревательных элемента
(верхний и нижний)

Съемный керамический камень диаметром 31см

Регуляторы температуры верха и низа

Две деревянные лопатки в комплекте

Плавное закрывание крышки

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 Инструкцией по эксплуатации и сохраните ее для дальнейшего использования.

ОПИСАНИЕ ПРИБОРА

Мини-духовка (пицца-мейкер) SAKURA идеально подходит для приготовления пиццы, лаваша, лепешек, горячих бутербродов. Керамический камень быстро разогревается до 350-400°C, что позволяет готовить пиццу за считанные минуты, при этом тесто достигает идеальной текстуры: тонкое, хрустящее на поверхности и мягкое внутри.



- | | |
|--|-------------------------|
| 1. Крышка с плавным закрытием и нагревательным элементом | 6. Терморегулятор верха |
| 2. Нижний нагревательный элемент | 7. Терморегулятор низа |
| 3. Ручки открывания крышки | 8. Световые индикаторы |
| 4. Съемный керамический камень с ручками | 9. Смотровое окно |
| 5. Термометр | 10. Деревянные лопатки |
| | 11. Ножки |

МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

- Мини-духовка предназначена исключительно для бытового использования. Не используйте устройство вне дома и на открытом воздухе.
- Включая устройство в сеть, удостоверьтесь, что напряжение и иные характеристики вашей системы электроснабжения соответствуют характеристикам, указанным в пункте «Технические данные» или на информационной наклейке на дне устройства.
- Не оставляйте включенное устройство без присмотра.
- Помните, в процессе использования духовка нагревается до высокой температуры. Не прикасайтесь к горячим поверхностям.
- Открывая работающее устройство, необходимо соблюдать осторожность, так как

скопившийся внутри пар может обжечь. При открытии печи рекомендуется использовать прихватки.

- Следите за тем, чтобы шнур питания не свешивался с края стола и не касался горячих поверхностей.
- Мини-духовка должна стоять на ровной горизонтальной и термоустойчивой поверхности. Не ставьте устройство на горячую газовую или электрическую плиту или возле нее, а также в нагретую духовку.
- Чтобы обеспечить постоянную защиту от риска поражения электрическим током, подключайте прибор только к правильно заземленным розеткам.
- Готовьте только на съемном керамическом камне, поставляемом в комплекте.
- Не используйте для чистки прибора металлические мочалки. Кусочки могут отломиться от мочалки и попасть на электрические детали, что может привести к поражению электрическим током.
- Во избежание поражения электрическим током и возгорания не погружайте прибор в воду или другие жидкости во время работы прибора. Если это произошло, не беритесь за изделие, немедленно отключите его от электросети и обратитесь в сервисный центр для проверки.
- **ВАЖНО! Во избежание риска возгорания после каждого использования очищайте внутреннюю часть духовки от остатков пищи.**
- Никогда не оставляйте печь без присмотра во время использования.
- Не используйте прибор с поврежденным шнуром питания и/или вилок. Не пытайтесь самостоятельно отремонтировать устройство. При неполадках или для замены принадлежности обращайтесь в авторизованный сервисный центр.
- **Прибор не предназначен для использования лицами (включая детей) с пониженными физическими, сенсорными или умственными способностями или при отсутствии у них жизненного опыта или знаний, если они не находятся под присмотром или не проинструктированы об использовании прибором лицом, ответственным за их безопасность. Дети должны находиться под присмотром для недопущения игр с прибором.**
- Выключайте устройство из розетки после использования, а также перед чисткой. Перед проведением чистки или иных действий по уходу дайте устройству остыть.

ПОДГОТОВКА К РАБОТЕ

- Внимательно ознакомьтесь с Инструкцией по эксплуатации и сохраните ее для дальнейшего использования.
- Извлеките прибор из упаковки, удалите все упаковочные материалы. Перед первым использованием устройства протрите поверхность духовки влажной тканью. Не мойте керамический камень. Установите прибор на плоской ровной поверхности.
- Подключите духовку к розетке. Не открывая крышку, поверните оба терморегулятора по часовой стрелке до максимального значения. Световые индикаторы покажут, что прибор начал нагреваться.
- Прогрейте духовку 10-15 минут с закрытой крышкой. Это необходимо для выгорания смазки с нагревательных элементов духовки. При этом возможно появление неприятного запаха, что не является дефектом.
- Отключите прибор от сети и дайте ему остыть. Теперь духовка готова к работе.

РАБОТА

- Перед приготовлением разогрейте мини-духовку на максимальной температуре в течение 10 минут.

- Как только духовка нагрелась, выберите нужный температурный режим и приступайте к приготовлению. Откройте крышку, поместите продукты на камень для выпечки, закройте крышку и выпекайте до готовности.
- **Важно! Световые индикаторы в процессе работы могут периодически потухать. Прибор в этот момент продолжает работать.**
- Никогда не используйте растительное масло или воду непосредственно на керамическом камне при приготовлении пищи, добавлении приправ или чистке.
- При приготовлении на камне кладите сырые продукты (пиццу, тесто) прямо на поверхность камня.
- **Появление мелких царапин или потемнение поверхности камня в процессе эксплуатации не является дефектом и не влияет на качество готового продукта.**
- Не разрезайте готовый продукт непосредственно на камне чтобы не повредить его мелкозернистую структуру.
- Мини-духовка предназначена для приготовления пиццы из свежего теста и замороженных основ для пиццы. Также можно использовать ее для приготовления лепешек, горячих бутербродов, лаваша и т.п.
- При использовании замороженной основы для пиццы дайте ей оттаять перед помещением в духовку.
- Допускается слегка посыпать камень мукой, прежде чем положить на него тесто. Если у вас получилось липкое тесто, добавьте в тесто больше муки, так как оно будет прилипать к камню.

РЕЦЕПТЫ

Основа для пиццы

Ингредиенты:

- 8 г сухих дрожжей
- 1 ч.л. сахара
- 1/2 ч.л. морской соли
- 300 г муки
- 2 ст.л. оливкового масла
- 180 мл. теплой воды

Растворите в воде дрожжи, сахар и соль, поставьте в теплое место на 5-10 минут до появления пузырьков на поверхности. В глубокой миске смешайте просеянную муку и дрожжевую смесь, добавьте оливковое масло. Вымешайте тесто до однородности. Накройте пленкой и уберите в теплое место на 25-30 минут. Обомните поднявшееся тесто и вымесите его еще раз на припыленной мукой поверхности. Основа для пиццы готова.

Пицца с салями и базиликом

Ингредиенты:

- основа для пиццы
- салями, нарезанная тонкими ломтиками
- томатная паста
- измельченный сыр моцарелла и козий сыр
- обжаренный болгарский перец
- несколько листиков базилика

Разогрейте духовку в течение 10 минут. Положите лопатки для пиццы на стол или любую ровную поверхность. Посыпьте лопатки небольшим количеством муки, чтобы предотвратить прилипание теста. Отложите в сторону. На слегка посыпанной мукой поверхности растяните, а затем раскатайте тесто до диаметра не более 30 см и поместите тесто для пиццы прямо на лопатки.

Смажьте поверхность теста томатной пастой, распределите по поверхности салями и болгарский перец, присыпьте натертым сыром, украсьте листиками базилика. Поместите пиццу на камень. Закройте крышку и готовьте 3-4 минуты.

Пицца с копченой курицей и тыквой

Ингредиенты:

- основа для пиццы
- томатная паста
- натертый сыр моцарелла
- 3-4 тонких ломтика обжаренной тыквы
- нарезанная копченая курица
- зеленый лук

Разогрейте духовку в течение 10 минут. Положите лопатки для пиццы на стол или любую ровную поверхность. Посыпьте лопатки небольшим количеством муки, чтобы предотвратить прилипание теста. Отложите в сторону. На слегка посыпанной мукой поверхности растяните, а затем раскатайте тесто до диаметра не более 30 см и поместите тесто для пиццы прямо на лопатки. Смажьте поверхность теста томатной пастой, распределите по поверхности начинку и кружочки сыра моцарелла. Поместите пиццу на камень. Готовьте 5-6 минут с открытой крышкой.

Пицца пепперони

Ингредиенты:

- основа для пиццы
- 2 ст.л. соуса пассата (томатный соус с чесноком, базиликом и оливковым маслом)
- сыр моцарелла
- нарезанная тонкими кружочками колбаса пепперони

Разогрейте духовку в течение 10 минут. Положите лопатки для пиццы на стол или любую ровную поверхность. Посыпьте лопатки небольшим количеством муки, чтобы предотвратить прилипание теста. Отложите в сторону. На слегка посыпанной мукой поверхности растяните, а затем раскатайте тесто до диаметра не более 30 см и поместите тесто для пиццы прямо на лопатки. Смажьте поверхность теста соусом, распределите по поверхности сыр и кружочки пепперони. Поместите пиццу на камень. Закройте крышку и готовьте 3-4 минуты.

Пицца с бананом и шоколадной пастой

Ингредиенты:

- основа для пиццы
- 2-3 ст.л. шоколадной пасты
- 2 небольших банана, нарезанных кружочками
- 2 ст.л. коричневого сахара
- сахарная пудра для посыпки

Разогрейте духовку в течение 10 минут. Положите лопатки для пиццы на стол или любую ровную поверхность. Посыпьте лопатки небольшим количеством муки, чтобы предотвратить прилипание теста. Отложите в сторону. На слегка посыпанной мукой поверхности растяните, а затем раскатайте тесто до диаметра не более 30 см и поместите тесто для пиццы прямо на лопатки. Подогрейте шоколадную пасту в микроволновке. Смажьте поверхность теста шоколадной пастой, распределите по поверхности кружочки банана. Присыпьте сверху коричневым сахаром. Поместите пиццу на камень. Закройте крышку и готовьте 3-4 минуты. Готовую пиццу снимите с камня и присыпьте сахарной пудрой.

Лепешки из творожного теста с сыром

Ингредиенты:

- яйцо куриное: 1шт
- творог: 250г
- масло сливочное (размягченное): 150г
- разрыхлитель теста: 1ч.л.
- мука пшеничная: 250г
- сахар: 1/2ч.л.
- соль: 1/2ч.л.
- сыр твердый: 150г
- чеснок свежий: 1 зубчик
- сметана: 1ст.л.
- кунжут для посыпки

В глубокую миску просейте муку, всыпьте соль, сахар и разрыхлитель, перемешайте. В отдельной миске смешайте творог, масло и яйцо. Соедините обе смеси и замесите тесто. Для начинки измельчите сыр, смешайте с чесноком и сметаной.

Разделите тесто на 6-8 частей, на припыленной мукой поверхности раскатайте лепешки, на одну выложите начинку, накройте второй лепешкой и соедините края. Сверху присыпьте кунжутом. Разогрейте духовку в течение 10 минут. Поместите лепешки на камень. Закройте крышку и готовьте 10-15 минут.

Лаваш

Ингредиенты:

- мука пшеничная: 360г
- вода (кипяток): 200мл
- соль: 10г
- растительное масло: 20 мл

В глубокую миску просейте муку, всыпьте соль и перемешайте, влейте кипяток и растительное масло. Замесите тесто и уберите его под пленку на 20-30 минут. Готовое тесто разделите на 7-8 частей и тонко раскатайте. Выпекайте на разогретом камне с закрытой крышкой 1-2 минуты.

УХОД И ХРАНЕНИЕ

- После использования поверните оба регулятора температуры в положение «0» (выключено).
- Отключите прибор от сети и дайте ему полностью остыть.
- При необходимости удалите остатки теста с поверхности камня при помощи щетки или лопатки.

ВОЗМОЖНЫЕ НЕИСПРАВНОСТИ И ИХ УСТРАНЕНИЕ

№	Проблема	Причина	Решение
1	Световые индикаторы периодически включаются и выключаются	Включение и выключение происходит автоматически	Световые индикаторы включаются автоматически и гаснут, когда температура достигает заданного уровня

2	Верх пиццы подгорает	Температура внутри духовки слишком высокая	Если при проверке готовности вы обнаружите, что верх пиццы запекается быстрее, чем низ, снизьте температуру нагрева верхнего тена. Либо откройте крышку и не закрывайте ее до окончания процесса готовки
3	Низ пиццы подгорает	Температура внутри духовки слишком высокая	Убедитесь, что духовка не была разогрета слишком сильно до начала процесса готовки. Перед тем, как поместить пиццу на камень, дайте ему остыть пару минут. Если вы готовите несколько пицц одна за другой, после приготовления первой пиццы убавьте температуру
4	Поверхность керамического камня загрязнилась, появились мелкие царапины	Попадание влажных продуктов на горячую поверхность камня	Появление мелких царапин или потемнение поверхности камня в процессе эксплуатации не является дефектом и не влияет на качество готового продукта. При необходимости удалите остатки теста с поверхности камня при помощи щетки или лопатки. Не используйте масло, воду или какие-либо моющие средства для чистки камня.

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.

КОМПЛЕКТАЦИЯ

1. Мини-духовка	1 шт.
2. Керамический камень	1 шт.
3. Деревянная лопатка	2 шт.
4. Инструкция по эксплуатации	1 шт.
5. Гарантийный талон	1 шт.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Параметры электросети:	220-240 В, ~50-60 Гц
Потребляемая мощность:	1200 Вт
Диаметр керамического камня:	31 см
Внутренний диаметр духовки:	32 см
Длина шнура:	1 м
Размеры устройства (Д*Ш*В):	340*165*330 мм
Размеры в упаковке (Д*Ш*В):	377*217*380 мм

ПАЙДАЛАНУ НҰСҚАУЛАРЫ

ШАҒЫН ПЕШ ЭЛЕКТР

МОДЕЛЬ: SA-7029

МАҚАЛАЛАР: SA-7029TWB / SA-7029TWR

ҚҰРЫЛҒЫНЫҢ СИПАТТАМАСЫ

Шағын пеш (пицца жасаушы) SAKURA пицца, пита наны, шелпек және ыстық бутербродтарды дайындауға өте ыңғайлы. Керамикалық тас 350-400°C-қа дейін тез қызады, бұл пиццаны бірнеше минут ішінде дайындауға мүмкіндік береді, ал қамыр идеалды құрылымға жетеді: жұқа, беті қытырлақ және іші жұмсақ.



- | | |
|--|----------------------------|
| 1. Жұмсақ жабылатын қақпақ және қыздыру элементі | 6. Жоғарғы термостат |
| 2. Астыңғы қыздыру элементі | 7. Төменгі термостат |
| 3. Қақпақты ашу тұтқалары | 8. Индикатор шамдары |
| 4. Тұтқалары бар керамикалық тас | 9. Қарау терезесі |
| 5. Термометр | 10. Ағаш пицца қалақшалары |
| | 11. Құрылғының аяқтары |

САҚТЫҚ ШАРАЛАРЫ

- Шағын пеш тек үйде пайдалануға арналған. Құрылғыны үйден тыс немесе сыртта пайдаланбаңыз.
- Құрылғыны желіге қосқанда, қуат беру жүйеңіздің кернеуі және басқа сипаттамалары «Техникалық деректер» тармағында немесе құрылғының төменгі жағындағы ақпараттық жапсырмада көрсетілген сипаттамаларға сәйкес келетініне көз жеткізіңіз.
- Құрылғыны қосулы қараусыз қалдырмаңыз.
- Пешті пайдалану кезінде қатты қызып кететінін есте сақтаңыз. Ыстық беттерге қол тигізбеңіз.
- Жұмыс істеп тұрған құрылғыны ашқанда абай болыңыз, себебі ішінде жиналған бу сізді күйдіруі мүмкін. Пешті ашқан кезде пеш қолғаптарын қолданған жөн.
- Қуат сымының үстелдің шетінен салбырап тұруына немесе ыстық бетке тиіп кетпеуіне жол бермеңіз.
- Шағын пешті тегіс, көлденең және ыстыққа төзімді бетке қою керек. Құрылғыны ыстық газ немесе электр плитасының үстіне немесе оның жанына немесе қыздырылған пешке қоймаңыз.
- Ток соғу қаупінен үздіксіз қорғанысты қамтамасыз ету үшін құрылғыны тек дұрыс жерге тұйықталған розеткаларға қосыңыз.
- Берілген алынбалы керамикалық таста ғана пісіріңіз.
- Құрылғыны тазалау үшін болат жүнді пайдаланбаңыз. Бөлшектер тазартқышты үзіп, электр бөліктеріне түсіп, электр тогының соғуына әкелуі мүмкін.
- Электр тогының соғуы мен өрт қаупін азайту үшін құрылғы жұмыс істеп тұрған кезде оны суға немесе басқа сұйықтықтарға батырмаңыз. Бұл орын алса, өнімді ұстамаңыз, оны дереу қуат көзінен ажыратыңыз және оны тексеру үшін қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз.
- МАҢЫЗДЫ! Өрт шығу қаупін болдырмау үшін, пештің ішін тазалап, әр қолданғаннан кейін қалған тағамды алып тастаңыз.
- Пешті пайдалану кезінде ешқашан қараусыз қалдырмаңыз.
- Құрылғыны зақымдалған қуат сымы және/немесе ашасымен қолданбаңыз. Құрылғыны өзіңіз жөндеуге тырыспаңыз. Ақаулар немесе керек-жарақтарды ауыстырған жағдайда, уәкілетті қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз.
- Құрылғы физикалық, сенсорлық немесе ақыл-ой қабілеттері шектеулі немесе тәжірибесі мен білімі жоқ адамдардың (соның ішінде балалар) пайдалануына арналмаған, егер олардың қауіпсіздігіне жауапты тұлғаның қадағалауымен немесе құрылғыны пайдалану туралы нұсқаулығы болмаса. Балалардың құрылғымен ойнауына жол бермеу үшін оларды қадағалау керек.
- Пайдаланғаннан кейін және тазалау алдында құрылғыны розеткадан ажыратыңыз. Тазалау немесе басқа техникалық қызмет көрсету алдында құрылғыны суытыңыз.

ЖҰМЫСҚА ДАЙЫНДЫҚ

- Пайдалану нұсқауларын мұқият оқып шығыңыз және болашақта анықтама үшін сақтап қойыңыз.
- Құрылғыны орауыштан шығарып, барлық орауыш материалдарын алып тастаңыз. Құралды бірінші рет қолданар алдында пештің бетін дымқыл шүберекпен сүртіңіз. Керамикалық тасты жууға болмайды. Құрылғыны тегіс, тегіс жерге қойыңыз.
- Пешті розеткаға қосыңыз. Қақпақты ашпай, екі термостатты сағат тілімен максималды мәнге дейін бұраңыз. Индикатор шамдары құрылғының қыза бастағанын көрсетеді.
- Қақпағы жабық пешті 10-15 минутқа алдын ала қыздырыңыз. Бұл пештің қыздыру элементтерінен майды жағу үшін қажет. Бұл жағдайда жағымсыз иіс пайда болуы мүмкін, бұл ақаулық емес.
- Құрылғыны розеткадан ажыратып, суытыңыз. Пеш енді пайдалануға дайын.

ЖҰМЫС

- Пісіру алдында шағын пешті максималды температурада 10 минут алдын ала қыздырыңыз.
- Пеш қызған соң, қажетті температура параметрін таңдап, пісіруді бастаңыз. Қақпақты ашыңыз, тағамды пісіретін тасқа қойыңыз, қақпақты жабыңыз және дайын болғанша пісіріңіз.
- Маңызды! Жұмыс кезінде индикатор шамдары мерзімді түрде сөнуі мүмкін. Құрылғы қазіргі уақытта жұмысын жалғастыруда.
- Пісіру, дәмдеуіштер немесе тазалау кезінде ешқашан керамикалық тасқа май немесе суды тікелей қолданбаңыз.
- Таста пісірген кезде шикі тағамды (пицца, қамыр) тікелей тастың бетіне қойыңыз.
- Қолдану кезінде ұсақ сызаттардың пайда болуы немесе тас бетінің қараюы ақау болып табылмайды және дайын өнімнің сапасына әсер етпейді.

- Дайын өнімді оның ұсақ түйіршікті құрылымына зақым келтірмеу үшін тікелей тасқа кесуге болмайды.
- Шағын пеш жаңа қамырдан және мұздатылған пицца негіздерінен пицца дайындауға арналған. Сондай-ақ, одан шелпек, ыстық бұтерброд, лаваш және т.б.
- Мұздатылған пицца қыртысын пайдалансаңыз, пешке салмас бұрын оны ерітуге рұқсат етіңіз.
- Қамырды салмас бұрын тасты аздап ұнтақтап алған дұрыс. Қамырыңыз жабысқақ болса, оған көбірек ұн қосыңыз, себебі ол тасқа жабысады.

КҮТІМ ЖӘНЕ САҚТАУ

- Пайдаланғаннан кейін температура реттегішінің екеуін де «0» (өшірулі) күйіне бұраңыз.
- Құралды розеткадан ажыратып, оны толығымен суытыңыз.
- Қажет болса, тас бетіндегі қалған қамырды щеткамен немесе шпательмен алып тастаңыз.

КЕПІЛДІК ҚЫЗМЕТ КӨРСЕТУ ШАРТТАРЫ

- Кепілдік мерзімі тауар Тұтынушыға жеткізілген күннен бастап 12 айды құрайды.
- Кепілді жөндеу кепілдік талонында көрсетілген уәкілетті қызмет көрсету орталықтарында жүзеге асырылады.
- Кепілдік шарттары өнім иесінің мерзімді техникалық қызмет көрсетуін, орнатуын және реттеуін қарастырмайды, сонымен қатар өнімнің қалыпты тозуын қамтымайды.
- Тұтынушы қауіпсіз пайдалану және сақтау ережелерін сақтауға міндетті.
- Келесі жағдайларда қызмет көрсетуден және жөндеуден бас тартылуы мүмкін:
- құрылғы дұрыс орнатылмаған болса және арнайы қосылым қажет болса;
- механикалық зақымдану, пломбалардың қауіпсіздігін бұзу кезінде;
- өздігінен жөндеу белгілері, сондай-ақ өнімді дұрыс пайдаланбау нәтижесінде пайда болған ақаулар;
- үй жануарлары, кеміргіштер немесе тұрмыстық жәндіктер зақымданған жағдайда;
- құрылғының ішіне бөгде заттар, заттар немесе жәндіктер кірсе;
- дүлей зілзалалар (найзағай, өрт, су тасқыны және т.б.) немесе бөгде адамдардың іс-әрекеттері салдарынан залал келтірілген жағдайда;
- құрылғының техникалық деректеріне сәйкес келмейтін параметрлері бар электр желілеріне құрылғыны қосу нәтижесінде зақымдалған жағдайда;
- өнімді коммерциялық мақсатта пайдалану нәтижесінде бөлшектердің тозуының жоғарылауымен.
- Кепілдік шығын материалдарына, керек-жарақтарға қолданылмайды.



Өндіруші Сатып алушыға алдын ала ескертусіз тауардың конфигурациясын және сыртқы түрін өзгерту құқығын өзіне қалдырады.

Құрылғының қызмет ету мерзімі: 5 жыл.

ЖАБДЫҚ

1. Шағын пеш	1 шт.
2. Керамикалық тас	1 шт.
3. Ағаш пицца шпательі	2 шт.
4. Пайдалану нұсқаулары	1 шт.
5. Кепілдік картасы	1 шт.

ТЕХНИКАЛЫҚ СИПАТТАМАЛАР

Электрлік параметрлер:	220-240 В, ~50-60 Гц
Қуатты тұтыну:	1200 Вт
Керамикалық тастың диаметрі:	31 см
Пештің ішкі диаметрі:	32 см
Сымның ұзындығы:	1 м
Құрылғы өлшемдері (Д*Ш*В):	340*165*330 мм
Қаптама өлшемдері (Д*Ш*В):	377*217*380 мм

Производитель / Manufacturer: NINGBO OXEN IMPORT AND EXPORT CO.,LTD
Адрес производителя / Manufacturer's address: No.157, Room 2313 Chenmao West Road,
Zhonggongmiao Street, Yinzhou district, Ningbo city, P.R China
TEL: +86-574-87469858 FAX: +86-574-87469658

Импортёр / Importer: ООО "Сакура Электроникс Групп"
Адрес импортера / Importer's address: 630088, Российская Федерация, г. Новосибирск,
Северный проезд, 24а. Тел./Факс: +7 (383) 210-54-30.

www.sakura-dt.com



Номер партии:

24S4062

Дата изготовления:

10/2024

Сделано в КНР