



**РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ
АЭРОФРИТЮРНИЦА ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ
(АЭРОГРИЛЬ)**

Модель: SA-7661



Благодарим Вас за выбор торговой марки SAKURA. Надеемся, что приобретенная Вами аэрофритюрница станет помощницей на кухне. Чтобы она прослужила Вам долго, пожалуйста, перед первым использованием внимательно ознакомьтесь с Руководством по эксплуатации.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

Максимальная потребляемая мощность – 1000-1200 Вт

Параметры электросети: 220-240 В ~ 50/60 Гц

Объем чаши – 2,0 л

LED дисплей и электронное управление

Аэрофритюрница (аэрогриль) — это бытовой нагревательный электроприбор для приготовления пищи с помощью воздушной конвекции.

ОБЩИЕ УКАЗАНИЯ И 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 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. **Не перекрывайте вентиляционное отверстие сзади.** Устанавливайте в соответствии с инструкциями производителя.
10. Не используйте на открытом воздухе.

11. Не позволяйте шнуру свисать с края стола и касаться горячих поверхностей, включая плиту.
12. Не ставьте на горячую газовую или электрическую плиту или рядом с ней, а также в нагретую духовку.
13. 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.
14. Убедитесь, что ручка чаши для жарки правильно установлена на поддоне для капель и зафиксирована на месте. Смотрите подробные инструкции по сборке.
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.

Дополнительная информация по безопасности

1. Короткий шнур питания предусмотрен для уменьшения опасности, возникающей в результате запутывания или задевания длинного шнура питания.
2. **Не рекомендуется использовать удлинитель с данным изделием.** Всегда подключайте вилку непосредственно к розетке/розетке.
3. Не натягивайте шнур питания при подключении прибора.

Предупреждение: неправильное использование шнура питания может привести к поражению электрическим током.

4. Если электросеть перегружена другими приборами, ваш прибор может работать некорректно. Он должен работать через розетку, отдельную от других приборов.

Важно: в течение первых нескольких минут первого использования вы можете заметить дым и/или легкий запах. Это нормально и пройдет после того, как прибор был использован несколько раз.

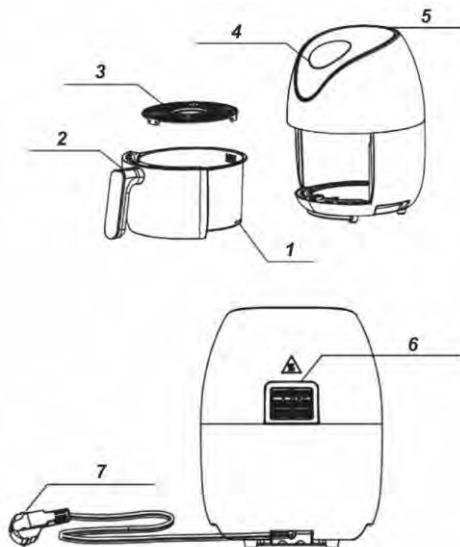
Во время работы из вентиляционного отверстия выпускается горячий пар. Держите руки и лицо далеко от вентиляционного отверстия.

Будьте осторожны при извлечении чаши для приготовления после завершения цикла приготовления пищи.

Никогда не заполняйте ингредиенты в чаше выше максимальной отметки.

ОПИСАНИЕ ПРИБОРА

- 1 – корзина для жарки
- 2 – ручка чаши
- 3 – решетка
- 4 – панель управления с дисплеем
- 5 – верхняя крышка
- 6 – вентиляционное отверстие
- 7 – шнур питания



ПОДГОТОВКА К РАБОТЕ

- Извлеките прибор из упаковки и проверьте его на предмет повреждений (крышку, смотровое окно, вмятины и дефекты чаши, дефекты корзины для жарки и т.п.).
- Осторожно распакуйте прибор и снимите все упаковочные материалы. Вытяните чашу для приготовления из воздушной аэрогриля с помощью ручки. Снимите внутреннюю решетку, подняв ее вверх за центральную часть (см.рис.)
- Тщательно промойте корзину для жарки и решетку, влажной тряпочкой протрите все несъемные части. **Внимание!!! Ни в коем случае не погружайте прибор в воду!**



Fig. 1

Поскольку эта воздушная фритюрница работает с горячим воздухом, чашу для приготовления не нужно заполнять маслом

РАБОТА ПРИБОРА

Внимание: 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 фритюрницу к стене или вблизи к другим приборам. Должно быть не менее 10 см свободного пространства на сзади, по бокам и над прибором. **Не закрывайте вентиляционное отверстие**, расположенное в задней части прибора.

Этот прибор потребляет до 1000 Вт и должен быть единственным прибором, включенным в розетку.

Внимание: выходящий пар может обжечь; примите меры предосторожности, чтобы избежать контакта с паром во время приготовления.

1. Подключите устройство к розетке (220-240 В, ~50/60 Гц). Убедитесь, что чаша и внутренняя решетка установлены правильно.



2. Нажмите кнопку + / - справа, чтобы **изменить температуру**. Температура повышается или понижается с интервалом в 5°C и в диапазоне от 80 до 200°C.

Нажмите кнопку + / - слева, чтобы **изменить время**. Время увеличивается или уменьшается с интервалом в 1 минуту и в диапазоне от 1 до 60 минут.

3. Если вы **предварительно нагреваете** прибор, установите температуру до 200°C и таймер на 5-10 минут. Как только цикл будет завершен, прибор будет предварительно нагрет.

4. Осторожно вытяните чашу из прибора, используя ручку.

Предупреждение: Если вы предварительно разогрели прибор, используйте прихватку и не прикасайтесь к чаше и решетке, так как они будут горячими.

Ставьте горячую чашку только на термоизолированную поверхность.

5. Поместите ингредиенты в чашу и убедитесь, что чаша не переполнена. Заполняйте чашу только до отметки MAX, не больше. Заполнение ингредиентами выше отметки MAX приведет к неравномерному прожариванию ингредиентов.

6. Установите температуру и время приготовления.

7. Нажмите кнопку START / STOP, чтобы начать нагрев, дисплей покажет изменение текущей температуры, пока не будет достигнута установленная температура.

Примечание: во время состояния нагрева ни температура, ни время не могут быть изменены.

Индикатор включения будет включаться и выключаться – это нормально и означает, что нагреватель внутри прибора включается и выключается для достижения / поддержания нужной температуры.

8. Когда установленное на таймере время истечет, раздастся звук и процесс нагрева полностью остановится. Ранее выбранные температура и время снова появятся на дисплее.
9. Если вы хотите встряхнуть ингредиенты в процессе приготовления, можно просто вынуть чашу из устройства, взяв за ручку, и встряхнуть ее. Кнопка Start / Stop при этом будет мигать.
10. По окончании осторожно выдвиньте чашу и проверьте, доведено ли блюдо до нужной готовности. Если требуется больше времени, поместите чашу обратно в прибор и установите таймер на несколько дополнительных минут.

Внимание: необходимо соблюдать крайнюю осторожность, чтобы не прикасаться к чаше и съемной решетке, так как они будут горячими во время и сразу после использования прибора.

11. После завершения приготовления осторожно выдвиньте чашу за ручку и извлеките все крупные продукты (курица, мясо и т.п.) с помощью силиконовых щипцов или других приспособлений. Мелкие продукты (картофель фри, мелко резанные овощи и т.п.) можно высыпать из чаши прямо на блюдо.
12. Отключите прибор из розетки и дайте ему остыть перед очисткой и хранением.

Внимание: никогда не ставьте горячую чашу на стол без термостойкой подставки. Чаша сразу после окончания приготовления будет очень горячей! Также не пытайтесь извлекать продукты без щипцов или других термоизолирующих приборов! Вы можете обжечься!

Приведенная ниже таблица поможет вам выбрать основные настройки для некоторых из ваших любимых блюд.

Примечание: настройки в таблице являются лишь рекомендуемыми параметрами, поскольку продукты питания различаются по своим свойствам, размеру, форме и т.п. В процессе приготовления вы можете контролировать прожарку и добавлять время или выключить прибор раньше окончания установленного времени, также вы можете регулировать температуру по вашему усмотрению. Вы также всегда можете найти много рецептов блюд в Интернете. Экспериментируйте и все получится

Примечание: если вы не включаете предварительный прогрев и начинаете готовить в холодном приборе, добавьте ко времени приготовления в данной таблице еще 3 минуты.

	Миним. / максим. кол-во продуктов (грамм)	Время приготовления (минуты)	Температура приготовления (°C)	Действия	Дополнительная информация
КАРТОФЕЛЬ И КАРТОФЕЛЬ-ФРИ					
тонкий замороженный картофель-фри	200-300	18-20	200	встряхнуть в процессе	
толстый замороженный картофель-фри	200-300	20-25	200	встряхнуть в процессе	
Запечённый сырой картофель	300	20-25	200	встряхнуть в процессе	
МЯСО И ПТИЦА					
стейк	100-300	10-15	180	Перевернуть в процессе	
свинные отбивные	100-300	10-15	180	Перевернуть в процессе	
котлеты	100-300	10-15	180	Перевернуть в процессе	
Куриные ножки	100-300	25-30	180	Перевернуть в процессе	
куриная грудка	100-300	15-20	180	Перевернуть в процессе	
ЗАМОРОЖЕННЫЕ ЗАКУСКИ, СНЭКИ					Ориентируйтесь на информацию, указанную на упаковке товара. По сравнению с духовкой, время приготовления в данном приборе нужно сократить в 2 раза
Замороженные блинчики с начинкой	100-250	8-10	200	встряхнуть в процессе	
куриные наггетсы	100-300	6-10	200	встряхнуть в процессе	
рыбные палочки	100-250	6-10	200	Перевернуть в процессе	
сырные закуски в панировке	100-250	8-10	180	Перевернуть в процессе,	
сосиска в тесте	100-300	13-15	200		
фаршированные овощи	100-250	10	160		

ВЫПЕЧКА					
Пирог	250	20-25	160		использовать подходящую форму для выпечки
Киш	300	20-22	180		
маффины	250	15-18	200		
сладкие сэнки	250	20	180		

ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ ЛЮБЫХ БЛЮД

- Чтобы обеспечить оптимальную производительность прибора во время приготовления пищи, **всегда разогревайте свою воздушную фритюрницу**. (См. инструкции по предварительному нагреву далее).
- Картофель фри и другие мелкие ингредиенты обычно требуют немного меньшего времени приготовления, чем более крупные ингредиенты, такие как куриные палочки. Более крупные ингредиенты требуют немного большего времени приготовления. Разница по времени приготовления небольшая.
- В процессе приготовления рекомендуется снимать чашу и встряхивать ингредиенты для их более равномерного обжаривания. Если ингредиенты сложно встряхнуть, используйте силиконовые щипцы или аналогичные предметы для перемешивания.
- Избегайте приготовления очень жирных продуктов в аэрогриле.
- Излишки масла и жидкости из обжаренных продуктов будут собираться под съемной решеткой на дне чаши.
- Когда таймер выключается и цикл приготовления заканчивается, аэрогриль можно использовать повторно без паузы.
- **Блюда и закуски, которые можно приготовить в духовке, также можно приготовить в аэрогриле.**
- **Можно использовать аэрогриль для разогрева пищи.** Установите таймер на 10 мин и готовьте при температуре 150 ° C.
- Рекомендуется разморозить замороженные продукты перед приготовлением пищи, чтобы сократить время приготовления.

ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ КАРТОФЕЛЯ ФРИ

- При обжаривании свежего картофеля тщательно промойте и высушите картофель с помощью салфеток, чтобы удалить лишнюю влагу и крахмал. Идеальное количество картофеля фри - **до 0,45 кг** или меньше.
- Не забудьте встряхнуть и/или перемешать картофель как минимум один раз в середине цикла приготовления (а лучше сделать это несколько

раз), чтобы он обжарился более равномерно. Продолжайте процесс жарки до тех пор, пока картофель не зажарится до желаемой хрустящей корочки.

- Как только первая порция картофеля будет готова, можно немедленно начинать приготовление следующей порции или другого блюда в приборе.
- Также часто рекомендуется использовать замороженный картофель.

ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ ПО ВЫПЕЧКЕ

- Тесто-полуфабрикат после разморозки требует меньшего времени приготовления, чем домашнее тесто.
- Рекомендуется использовать небольшие силиконовые формы для выпечки для получения наилучших результатов.
- Для приготовления коржей для тортов, пирогов с заварным кремом или другой жидкой начинкой, рекомендуется использовать как маленькие формы для выпечки, так и небольшие силиконовые формы для духовки, которые легко помещаются в чашу прибора.
- При выпечке ингредиентов, содержащих разрыхлители, емкость для выпечки не должно быть заполнена более, чем на 2/3.

ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ МЯСА И ПТИЦЫ

- При приготовлении больших кусков мяса или птицы с избытком жиров и масла, которые собираются на дне пищевого ящика, используйте силиконовые щипцы, чтобы извлечь мясо /птицу из чаши. Не переворачивайте чашу, так как это приведет к тому, что жир попадет на стол или тарелку.

ОЧИСТКА ПРИБОРА

Внимание: 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.

ДЛЯ ОЧИСТКИ ЧАШИ И РЕШЕТКИ:

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

Примечание: Если к стенкам чаши или к решетки прилипли кусочки пищи, залейте чашу мыльной водой и подождите около 10 минут, затем аккуратно удалите остатки пищи губкой.

ДЛЯ ОЧИСТКИ КОРПУСА ПРИБОРА:

Протрите корпус изнутри и снаружи влажной тканью.

Высушите прибор и поставьте на хранение в сухое теплое место, вдали от солнечных лучей. Прибор должен храниться выключенным из розетки.

НЕСКОЛЬКО РЕЦЕПТОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ В АЭРОФРИТЮРНИЦЕ

КРЕВЕТКИ В ПАНИРОВКЕ – 4 МИНУТЫ, 180-200 ГРАДУСОВ

- 0.5 кг сырых очищенных креветок
- яичный белок
- 0,5 стакана муки
- 3/4 стакана панировочных сухарей
- чайная ложка паприки, соль и перец по вкусу
- Масло-спрей

Креветки слегка посыпать специями и солью и слегка обсыпать мукой, затем обмазать белком, затем обвалить в панировке, сверху можно побрызгать кулинарным спреем. Выпекать 4 минуты при температуре 180-200 градусов.

КУРИЦА С ПЕРЦЕМ – 15 МИНУТ, 180 ГРАДУСОВ

- куриная грудка
- 2 корки лимона и сок
- ст.л. куриной приправы
- ст.л. измельченного чеснока
- щепотка перца и соли

На решетку постелить фольгу и насыпать на нее приправу и лимонную кожуру. Приготовить грудку, убрав оставшиеся кости и жир. С каждой стороны посолить и поперчить, втереть приправы. Поместить на фольгу и полностью запечатать ей мясо, чтобы сохранить аромат блюда. В разогретой до 180 градусов фритюрнице выпекать около 15 минут.

СТЕЙКИ ЛОСОСЯ – 20-30 МИНУТ, 180 ГРАДУСОВ

- 2-3 стейка лосося
- 0,5 лимона
- Лук-репка
- Зелень по вкусу

Стейки обсушить салфеткой, присолить, посыпать перцем. Фольгу отрезать с таким расчетом, чтобы выстелить дно корзинки с заходом на стенки. Лук порезать тонкими кольцами, стейки выложить в корзинку, лук распределить сверху. Сбрызнуть рыбу соком половины лимона, положить веточки укропа и базилика. Края фольги чуть завернуть над рыбой, но слегка. Запекать при 180 градусах 20-30 минут (в зависимости от толщины кусков)

КАРТОФЕЛЬ ФРИ – 15-20 МИНУТ, 200 ГРАДУСОВ

- 1 кг картофеля
- 1 ст.л.масла
- Соль по вкусу
- Смесь пряностей для картофеля

Нарезать картофель соломкой не больше 1см толщиной, выложить в миску, перемешать с солью, специями, сбрызнуть маслом. Поместить в корзину для жарки, жарить 15-20 минут на температуре 200 градусов. Циклы готовки порций можно включать без паузы, но будьте осторожны, чтобы не обжечься

СЕКРЕТЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ХРУСТЯЩЕГО КАРТОФЕЛЯ ФРИ

- Не используйте молодой картофель – он имеет слишком водянистую структуру и плохо обжаривается. Оптимальный вариант – зрелая картошка с низким содержанием крахмала (сорта для обжаривания).
- Нарезайте картофель длинными ломтиками с шириной примерно 0,5–1 см. Старайтесь делать одинаковые брусочки, чтобы они максимально равномерно обжарились.
- Порезанную картошку необходимо предварительно отмочить в холодной воде не менее 20 минут. Благодаря такой хитрости из нее выйдет лишний крахмал, который мешает качественной обжарке.
- Перед помещением нарезанных ломтиков в аэрогриль – картофель следует просушивать на бумажном полотенце. Иначе лишняя влага помешает образованию золотистой корочки.
- Также при готовке картошки фри играет роль выбор масла. Добавляйте в блюдо небольшое количество рафинированного дезодорированного масла высокого качества - с ним картофель получится вкуснее.

МАЛЕНЬКИЕ КЕКСЫ В АЭРОГРИЛЕ – 25 МИНУТ, 180 ГРАДУСОВ

- 2 яйца
- 120 грамм сахара
- 3 столовые ложки миндального ликера
- 150 грамм размягчённого сливочного масла
- 200 грамм муки
- Ванильный сахар

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 вмесить 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.

РЕШЕНИЕ ВОЗМОЖНЫХ ПРОБЛЕМ

Проблема	Причина	Решение
Фритюрница не работает	Прибор неправильно подключен к сети	Вставьте вилку в розетку и убедитесь, что розетка работает
Звонок таймера не сработал	Таймер не установлен Не установлена температура приготовления	Установите таймер на нужное время Установите температуру приготовления
Ингредиенты обжариваются неравномерно	Многие ингредиенты требуют помешивания (встряхивания) во время готовки	Во время приготовления нужно минимум 1 раз вынуть чашу и встряхнуть содержимое, чтобы оно перемешалось для более равномерной обжарки
Закуски (снэки) не получаются хрустящими	Не все виды снэков подходят для приготовления в данном приборе, некоторые требуют прожарки в масле	Вы можете слегка побрызгать снэки маслом. Также обращайте внимание на то, что написано на упаковке / в рецепте – если снэки можно готовить в духовке, то в данном приборе тоже можно.
Чаша не вставляется внутрь прибора	Чаша переполнена Чаша вставляется неправильно	Не заполняйте чашу выше отметки MAX Возьмите чашу за ручку и вставляйте внутрь прибора, пока не услышите легкий щелчок.
Из прибора во время приготовления идет много пара	Вы готовите из жирных ингредиентов	В процессе приготовления из ингредиентов выходит много жира, который попадает в отсек для масла. При этом происходит выделение пара. На процесс готовки и конечный результат это влияния не имеет.
Свежая картошка прожаривается неравномерно	Картофель не свежий Картофель не был с	Используйте свежий картофель, который остается жёстким и не разваливается во время приготовления Тщательно промойте

	достаточной мере промойт, чтобы удалить лишний крахмал, и/или не высушен	нарезанный картофель под струей воды, а затем тщательно просушите его, удалив лишнюю влагу с помощью салфеток
Картофель фри не получается хрустящим	Это зависит от размера кусочков, масла и влаги	<p>Нарежьте картофель мелкой соломкой (чем мельче – тем более хрустящими будут кусочки в итоге)</p> <p>Тщательно промойте нарезанный картофель под струей воды, а затем тщательно просушите его, удалив лишнюю влагу с помощью салфеток</p> <p>Побрызгайте картофель маслом сверху</p>

РЕМОНТ И ВОССТАНОВЛЕНИЕ

Если ваш прибор не работает или работает ненадлежащим образом, обратитесь в авторизованный сервисный центр за консультацией или ремонтом. Список авторизованных сервисных центров указан в гарантийном талоне и на сайте **sakura-dt.com**

1. Гарантия действует при пользовании прибором в строгом соответствии с инструкцией по эксплуатации и соблюдению правил и требований безопасности.
2. Гарантия не включает в себя техническое обслуживание, установку и настройку прибора на дому у владельца, а также не распространяется на естественный износ изделия.
3. Гарантия не распространяется на:
 - технику с механическими повреждениями;
 - нарушения правил эксплуатации, неправильную установку, сборку, транспортировку;
 - последствия воздействия стихийных бедствий (молния, пожар, наводнение и т.д.);
 - ремонт и внесение изменений в конструкцию неуполномоченными лицами;
 - попадание внутрь прибора посторонних предметов, веществ, насекомых;
 - использование прибора в профессиональных целях;

- Повреждения вследствие подключения прибора к питающим сетям с параметрами, не соответствующим техническим данным прибора;
- расходные материалы, аксессуары (упаковка и т.п.)

КОМПЛЕКТАЦИЯ

Аэрофритюрница	1 шт
Руководство по эксплуатации	1 шт
Гарантийный талон	1 шт

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

Адрес: Room519, Block B Hebang Building, No.939,Tiantong North Road,Zhonghe Street,Yinzhou, Ningbo China (Китай)

Импортер: SAKURA ELECTRONICS GROUP (ООО "Сакура Электроникс Групп").

Адрес: 630088, Российская Федерация, Новосибирск, Северный проезд, 24А.

Срок службы прибора – 5 лет

Дата производства: 12-2020

