



---

## РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

# АЭРОГРИЛЬ

Модель: SA-7677

Артикулы: SA-7677GR, SA-7677BK



- Регулировка температуры 80 - 200°C
  - Таймер на 30 минут
- Чаша 4л с антипригарным покрытием
  - Механическое управление
  - Мощность: 1200 Вт

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 и сохраните его для дальнейшего использования.

## 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 руководство по эксплуатации перед включением прибора и сохраните его для дальнейшего использования. Несоблюдение инструкций по применению может привести к несчастному случаю.
2. Перед использованием прибора тщательно промойте 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 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 используют для приготовления пищи в бытовых условиях. Не используйте 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 отключите аэрогриль от сети.

### Дополнительная информация по безопасности

1. Не рекомендуется использовать удлинитель с данным изделием. Всегда подключайте вилку непосредственно к розетке.

2. Не натягивайте шнур питания при подключении прибора.

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

3. 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.

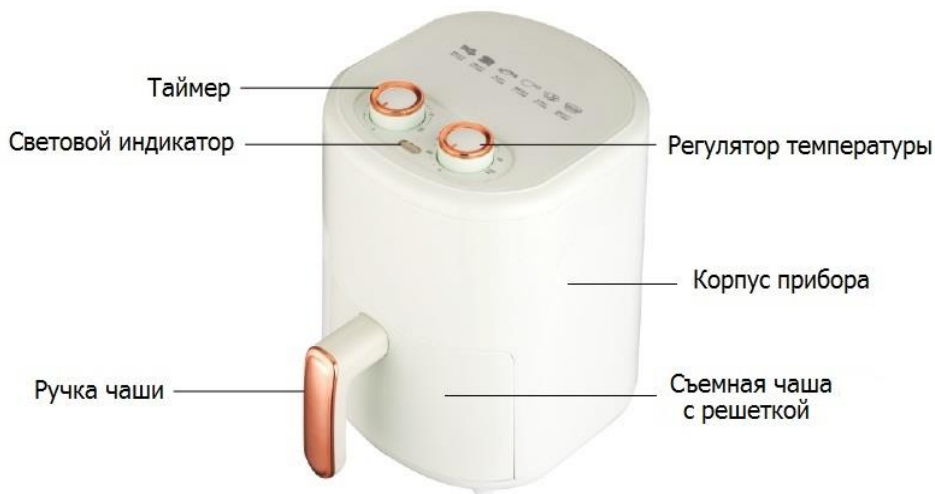
## ПРЕДНАЗНАЧЕНИЕ ПРИБОРА

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

Аэрогриль Sakura SA-7677 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 механическое управление. Продукты готовятся на решетке, которая вставлена в чашу с антипригарным покрытием. Чаша и решетка легко вынимаются и моются.

## ВНЕШНИЙ ВИД И УСТРОЙСТВО 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.

• Вытяните чашу для приготовления из аэрогриля с помощью ручки. Выньте внутреннюю решетку. Тщательно промойте чашу и решетку горячей водой с мягким моющим средством для посуды и неабразивной губкой. Влажной тряпочкой протрите все несъемные части и вытрите насухо. Устройство готово к эксплуатации!

**Внимание!** Ни в коем случае не погружайте корпус прибора 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 близко 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 15-20 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.

• 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 съемную чашу из аэрогриля, установите решетку в емкость, затем поместите на решетку продукт.

**Внимание!** Никогда не заполняйте чашу выше максимальной отметки.

**Примечание:** Ингредиенты лучше укладывать не плотно друг к другу. 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 упора.

5. Включите аэрогриль, установив таймер на желаемое время приготовления от одной до тридцати минут. При этом загорится световой индикатор и вентилятор начнет работать.

6. Установите регулятор температуры на необходимое значение от 80 до 200°C. Нагревательный элемент начнет работать.

**Важно!** Для ускорения процесса приготовления и при приготовлении замороженных продуктов рекомендуется предварительно прогреть прибор на максимальной температуре в течение 3-5 минут.

7. При необходимости периодически переворачивайте продукты щипцами или встряхивайте их во время приготовления.

**Внимание!** Чаша для приготовления и решетка внутри нее становятся очень горячими в процессе приготовления, не прикасайтесь к ним! Держите чашу за ручку!

8. По истечении заданного времени прозвучит звуковой сигнал и световой индикатор погаснет. Если блюдо еще не готово, вставьте чашу обратно и установите таймер еще на несколько минут.

9. Аккуратно переложите готовое блюдо в тарелку или другую емкость.

#### **Примечания:**

- после извлечения чаши с готовым продуктом поместите ее на термостойкую поверхность;
- не переворачивайте чашу вверх дном, чтобы извлечь блюдо, так как жир, собравшийся на ее дне, выльется на продукты, если куски крупные — воспользуйтесь щипцами;
- при приготовлении некоторых типов продуктов из аэрогриля может исходить пар. После того, как порция продуктов готова, нагретый аэрогриль готов к приготовлению следующей порции.

### **ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ**

1. Перед каждым использованием аэрогриля смазывайте чашу и решетку силиконовой кисточкой, смоченной в растительном масле. Это избавит от пригорания продуктов.
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 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.
4. Чтобы смазать маслом более крупные продукты (например, куриные голени или куски мяса):
  - промокните продукты салфеткой или полотенцем;
  - слегка смажьте продукты маслом или воспользуйтесь распылителем. Масло наносится в один слой. Если масла много, оно будет капать на дно чаши 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.
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 термостойкой пергаментной бумаге, уложенной в чашу. Старайтесь использовать как можно меньше бумаги, чтобы вокруг еды оставалось место для циркуляции воздушного потока. Бумага никогда не должна выходить за края чаши.

12. Не кладите бумагу для запекания или алюминиевую фольгу на дно чаши, где скапливается жир и кусочки пищи. Циркуляция воздуха будет затруднена 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 180 °С.

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

16. Вы можете использовать аэрогриль для разогрева готовых блюд. Для этого установите температуру на 80 - 150°C, а таймер на 5—10 минут.

## РЕЦЕПТЫ

### **Картофель фри**

Картофель — 2 слоя

Оливковое масло — 1 ст. л.

Соль — по вкусу.

Установите температуру аэрогриля 180 - 200°C и прогрейте его в течение 5 минут. Очищенный картофель порежьте вдоль на 8-миллиметровые полоски. Замочите нарезанный картофель в воде на 20 минут, затем слейте воду. Смешайте оливковое масло и соль в миске и намажьте смесью картофель. Уложите картофель на решетку в чаше. Вставьте чашу в корпус аэрогриля до щелчка. Установите таймер на 20-25 минут, и готовьте картофель до золотистого цвета. Встряхните чашу с картофелем во время приготовления.

### **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 - 200°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 10-15 минут.

### **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 до готовности.

### **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 кожу 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 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.

### **ЧИСТКА И УХОД**

- Перед очисткой отключите прибор от электросети и убедитесь, что устройство остыло (на это требуется около 30 минут).
- Выньте чашу с решеткой из прибора, они также должны остыть до комнатной температуры. Во избежание поражения электрическим током не погружайте шнур, вилку и корпус прибора в воду или другую жидкость.

**Внимание!** Не погружайте чашу в воду или под струю воды сразу после приготовления. Из-за резкого перепада температур чаша может деформироваться.

**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.

Допускается мытье чаши и решетки в посудомоечной машине.

**Примечание:** Если к чаше или к решетке 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 прибор на хранение в сухое 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.**

### КОМПЛЕКТАЦИЯ

1. Аэрогриль	1 шт.
2. Съёмная чаша с ручкой	1 шт.
3. Съёмная решетка чаши	1 шт.
4. Руководство по эксплуатации	1 шт.
5. Гарантийный талон	1 шт.

### ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Номинальная потребляемая мощность	1200 Вт
Параметры электросети	220 В, ~50 Гц
Класс защиты от поражения электротоком	I
Емкость чаши	4 л
Регулировка температуры	80-200°C
Таймер	1-30 минут
Длина шнура	90 см
Размер устройства в коробке:	302 x 302 x 326 мм

**Внимание!** Вследствие постоянного совершенствования продукции производитель сохраняет за собой право на внесение изменений в конструкцию, комплектацию и технические характеристики.



**Производитель:** NINGBO OXEN IMPORT AND EXPORT CO., LTD.  
Адрес: No.157, Room 2313 Chenmao West Road, Zhonggongmiao Street, Yinzhou district,  
Ningbo city, P.R China (Китай).

**Импортер:** ООО "Сакура Электроникс Групп"  
Юридический адрес: 630088, Российская Федерация, г. Новосибирск,  
Северный проезд, 24а. Тел./Факс: +7 (383) 210-54-30.

[www.sakura-dt.com](http://www.sakura-dt.com)

**Партия №:** 23S5057-452A

**Дата изготовления:** 06/2023

**Сделано в КНР**

