РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ С РЕЦЕПТАМИ

МУЛЬТИВАРКА SA-7751/SA-7751S

Благодарим Вас за выбор торговой марки SAKURA. Надеемся, что приобретённая Вами мультиварка станет незаменимой помощницей на кухне. Этот прибор универсален, он заменит вам плиту, духовку, фритюрницу, пароварку и другие приборы. Чтобы мультиварка прослужила Вам долго, пожалуйста, перед первым использованием внимательно ознакомьтесь с Руководством по эксплуатации.

Номинальная потребляемая мощность – 900 Вт
Напряжение – 220 В ~ 50 Гц
Объем – 5 л
Класс защиты от поражения электрическим током – 2

ОБЩИЕ УКАЗАНИЯ И МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

- Мультиварка предназначена исключительно для бытового использования (приготовление различных блюд в бытовых условиях). Не используйте устройство вне дома и на открытом воздухе.
- Перед началом работы убедитесь, что внутри прибора нет упаковочных материалов и других посторонних предметов, наличие которых может привести к повреждениям прибора или возгоранию.
- 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 включайте мультиварку в розетку одновременно с другими электроприборами.
- Не включайте прибор в сеть без съемной кастрюли!
- Не включайте мультиварку с пустой кастрюлей!
- Не оставляйте включенное устройство без присмотра.
- Не выключайте прибор из сети во время работы. Это приведет к температурному дисбалансу, который повлияет на вкус и качество приготовленного блюда.
- Не переносите и не передвигайте включенный в сеть прибор. Важно! Если Вы хотите переместить мультиварку, выключите прибор из сети. Используйте для переноса специальную ручку. Не передвигайте мультиварку с полной кастрюлей.
- Во избежание поражения электрическим током и возгорания, не погружайте прибор в воду или другие жидкости. Если это произошло, не беритесь за изделие, немедленно отключите его от электросети и обратитесь в сервисный центр для проверки.
- Не используйте прибор с поврежденным шнуром питания и/или вилкой. Не пытайтесь также самостоятельно отремонтировать устройство. При неполадках или для замены поврежденных частей прибора обращайтесь в авторизованный сервисный центр.
- Для безопасной работы устройства сетевой шнур не должен быть натянут, перекручен или сдавлен. Следите за тем, чтобы шнур питания не свешивался с края стола и не касался острых кромок и горячих поверхностей.
- Не ставьте прибор на другие электроприборы.
- Не используйте прибор вблизи с газовой/электрической плитами, батареей или другими источниками тепла.
- Не пользуйтесь мультиварку в качестве нагревательного прибора.
- Установите прибор на ровной сухой и устойчивой поверхности рядом с электророзеткой, в месте не доступном для детей.
- При работе корпус, кастрюля и крышка устройства нагреваются. Не прикасайтесь к горячим поверхностям голыми руками. Используйте специальные прихватки.
- Во время работы мультиварки через отверстие, расположенное на крышке прибора выходит пар, поэтому будьте осторожны и не наклоняйтесь близко к устройству.
- Не накрывайте мультиварку кухонным полотенцем, не ставьте посторонние предметы на крышку прибора. Отверстие выхода пара прибора будет заблокировано, что приведет к поломке устройства.
- Не используйте мультиварку вблизи штор, полок, кухонных шкафов и других предметов, которые могут быть повреждены паром.
- Будьте внимательны — при открытии крышки и извлечении кастрюли по окончании работы мультиварки может вырываться струя горячего пара.

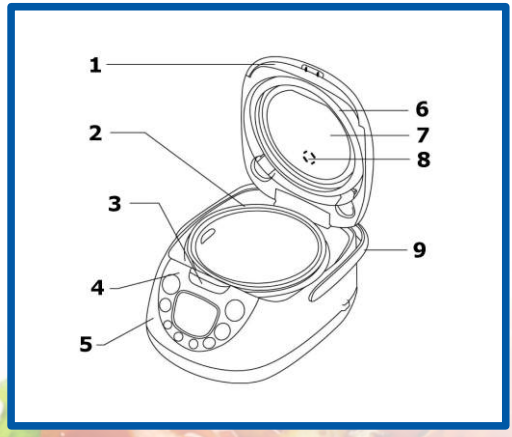
ОБЩИЕ УКАЗАНИЯ И МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

- Готовьте блюда только в съемной кастрюле мультиварки!
- Не выкладывайте продукты непосредственно на дно прибора.
- Выньте съемную кастрюлю, положите все необходимые ингредиенты, затем установите кастрюлю в мультиварку.
- Не используйте съемную кастрюлю для приготовления блюд вне мультиварки. Это может привести к повреждению специального покрытия кастрюли.
- Перед использованием убедитесь, что между нагревательной поверхностью мультиварки и съемной кастрюлей нет посторонних предметов.
- Следите за чистотой нагревательной поверхности и съемной кастрюли. Любые загрязнения могут привести к повреждению прибора. Важно! Корпус мультиварки, съемная кастрюля и нагревательная поверхность всегда должны оставаться сухими и чистыми!
- При помещении кастрюли в мультиварку проследите, чтобы она была сухой и чистой.
- Не начинайте приготовление пока не убедитесь, что съемная кастрюля мультиварки вставлена в прибор правильно до конца.
- Уровень воды в съемной кастрюле не должен превышать отметку максимально допустимого уровня шкалы, расположенной на внутренней поверхности кастрюли.
- Не лейте воду в саму мультиварку! Это может привести к повреждению устройства или поражению электрическим током.
- Перед приготовлением плотно до щелчка закройте верхнюю крышку прибора. Если крышка будет закрыто недостаточно плотно, нарушится герметичность, что может повлиять на вкус и качество приготовленного блюда.
- При работе со съемной кастрюлей мультиварки не используйте металлические ложки, вилки и другие предметы, которые могут привести к повреждению ее поверхности и специального покрытия. При возникновении ржавчины, царапин или других повреждениях поверхности замените кастрюлю.
- Во время работы не оставляйте ложки внутри съемной кастрюли.
- Используйте и храните прибор в недоступном для детей месте. Устройство не предназначено для использования детьми или немощными людьми без постоянного наблюдения.
- Выключайте устройство из розетки после использования, а также перед чисткой. Перед перемещением, проведением чистки или иных действий по уходу дайте устройству остыть.
- Если не используете прибор, выключите его из сети. Важно! Перед включением убедитесь, что устройство чистое и сухое.

Sakura

ОПИСАНИЕ ПРИБОРА

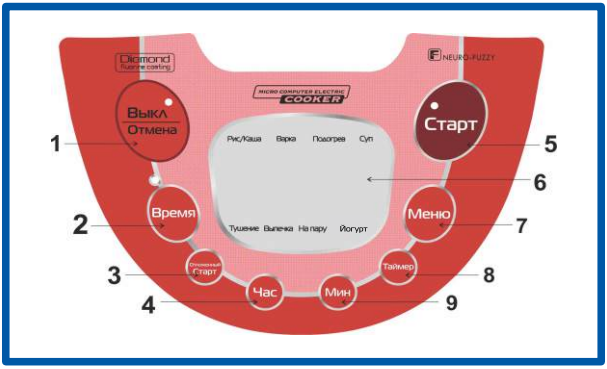
- Встроенный микрокомпьютер.
- Светодиодный экран.
- Модный изысканный дизайн.
- Легкость и удобство в применении.
- Возможность отложить время начала приготовления блюда на 15 часов
- Возможность устанавливать время приготовления в ручную.
- Функция сохранения и поддержания оптимальной температуры блюда.
- 8 запрограммированных режимов мультиварки позволят проявить кулинарную фантазию в приготовлении разнообразных блюд, затратив минимум усилий.
- Специальная защелка на крышке прибора обеспечивает герметичность приготовления.
- Вместительная кастрюля прибора позволит приготовить разнообразные блюда для большой семьи или компании.
- Сделанная из высококачественного материала съемная кастрюля обладает утолщенным дном и стенками со специальным покрытием, к которому ничего не прилипает и не подгорает.
- Благодаря встроенной функции NEURO FUZZY, рис, приготовленный в мультиварке, получается рассыпчатым и необыкновенно вкусным.



1) Крышка
2) Съемная кастрюля
3) Кнопка для открывания крышки
4) Панель управления
5) Корпус мультиварки
6) Защитное кольцо
7) Резервуар для конденсата
8) Отверстие для выхода пара
9) Ручка

Sakura

ОПИСАНИЕ ПРИБОРА



1. Кнопка ВЫКЛ/ОТМЕНА предназначена для:
- Отмены приготовления
- Сброса выбранного режима
- Отключения режима поддержания температуры
- Сброса времени

2. Кнопка ВРЕМЯ

В режиме ожидания прибора нажмите кнопку ВРЕМЯ. Рядом с кнопкой замигает красный световой индикатор. Нажимая кнопки ЧАС, МИН установите нужное время. Снова нажмите кнопку ВРЕМЯ. Индикатор потухнет – время установлено.

3. Кнопка ОТЛОЖЕННЫЙ СТАРТ

Установить отложенный старт

- Нажимая кнопку МЕНЮ выберите нужный режим приготовления (стрелочка на дисплее прибора укажет на выбранный режим).
- Нажмите кнопку ОТЛОЖЕННЫЙ СТАРТ.
- Нажимая кнопки ЧАС, МИН установите нужное время начала приготовления блюда.

Например: на дисплее мультиварки установлено время 08-00, Вы хотите, чтобы блюдо начало готовиться через 2 часа. Установите время 10-00.

- Нажмите кнопку СТАРТ.
- Рядом с кнопкой СТАРТ замигает красный световой индикатор.
- Через 2 часа, когда время на экране прибора достигнет 10-00, дисплей мультиварки загорится красным, показывая, что процесс приготовления начался.

Примечание: Данная функция позволяет отложить начало приготовления блюда. Однако не рекомендуется более чем на 2 часа откладывать время приготовления блюд из скоропортящихся продуктов (мясо, рыба, молочные продукты).

4. Кнопка ЧАС

Предназначена для установления времени на дисплее или времени приготовления при свободном режиме.

5. Кнопка СТАРТ

После того, как Вы выбрали программу, нажмите СТАРТ – мультиварка начнёт приготовление

6. LCD Дисплэй

Отображает выбранный вами режим, обратный отсчёт времени приготовления и отсрочки приготовления.

7. Кнопка МЕНЮ

С помощью кнопки МЕНЮ можно выбрать любую программу приготовления, стрелочка на дисплее укажет выбранный Вами режим.

8. Кнопка ТАЙМЕР

- Нажимая кнопку МЕНЮ выберите нужный режим (стрелочка на дисплее прибора укажет на выбранный режим).
- Нажмите кнопку ТАЙМЕР.
- На экране появится запрограммированное время приготовления..

9. Кнопка МИН

Предназначена для установления времени на дисплее или времени приготовления при свободном режиме

ПОДГОТОВКА К РАБОТЕ/ НАЧАЛО РАБОТЫ

Начало работы
- Включите мультиварку в сеть.
- Дисплей панели управления загорелся голубым – прибор находится в режиме ожидания.
- На экране отобразится текущее время и стрелочка, указывающая на режимы меню.

Примечание: При включении мультиварки стрелочка на дисплее автоматически указывает на режим «Рис/Каша».

Перед приготовлением:
- Для определения количества риса или любой другой крупы используйте мерный стаканчик, который входит в комплект мультиварки. В одном мерном стакане 180 мл. (приблизительно 150 гр).
- Не наливайте воду выше максимальной (MAX) отметки.
- Не используйте съемную кастрюлю мультиварки для промывания ингредиентов.
- Следите за тем, чтобы продукты были ровно распределены по кастрюле
- Рис будет вкусным и рассыпчатым, если его количество не будет превышать 8-ми мерных стаканчиков.
- Не открывайте крышку во время приготовления в режимах «Выпечка», «На пару».

Для выбора программы приготовления нажмите МЕНЮ, нажимайте до тех пор, пока стрелочка на экране не укажет на нужный вам режим. Нажмите СТАРТ. Дисплей загорится красным, процесс приготовления начался. Дисплей загорелся зеленым – процесс приготовления завершен, функция поддержание температуры включена.

Функция Поддержание температуры.
- Режим Поддержание температуры запускается автоматически после окончания приготовления и сохраняет необходимую для блюда температуру.
- По окончании приготовления блюда, экран панели управления мультиварки загорится зеленым, показывая, что режим поддержания температуры включен.
- Чтобы отключить данный режим нажмите кнопку ВЫКЛ/ОТМЕНА.
- Если мультиварка не используется, выключите ее из сети.

Примечание: С помощью кнопок ЧАС и МИН можно регулировать время приготовления самостоятельно.

ПРОГРАММЫ МУЛЬТИВАРКИ

Рис/Плов

1. С помощью кнопки МЕНЮ выберите режим РИС/ПЛОВ, время приготовления по умолчанию 55 мин, с помощью кнопок МИН и ЧАС можно изменить время приготовления
Примечание: 1 шаг кнопки ЧАС равен одному часу, 1 шаг кнопки МИН равен 5 минутам
2. Нажмите СТАРТ для подтверждения выбора программы, дисплей загорится красным
3. Максимальное кол-во риса для приготовления 10 мерных стаканчиков.
4. По завершению приготовления дисплей загорится зеленым, а мультиварка перейдёт в режим поддержания температуры.

Рис по-мексикански

рис – 2 мерных стакана,
зеленый горошек (свежий/замороженный) – ½ стакана,
кукуруза (свежая/замороженная) – ½ стакана,
перец болгарский – 1 шт.,
стручковая фасоль – 200 г.,
оливковое масло – 3 столовые ложки,
соль, перец по вкусу.

В съемную кастрюлю добавьте оливковое масло, выложите мелко нарезанный перец, стручковую фасоль, горошек, кукурузу. Добавьте соль, перец по вкусу. Выложите рис. Залейте все водой.

Варка

1. С помощью кнопки МЕНЮ выберите режим ВАРКА, время приготовления по умолчанию 45 мин, с помощью кнопок МИН и ЧАС можно изменить время приготовления. Режим предназначен для варки овощей, круп и пр.
Примечание: 1 шаг кнопки ЧАС равен одному часу, 1 шаг кнопки МИН равен 5 минутам
2. Нажмите СТАРТ для подтверждения выбора программы, дисплей загорится красным
3. Следите за тем, чтобы количество продуктов и воды не превышало отметку MAX.
4. По завершению приготовления дисплей загорится зеленым, а мультиварка перейдёт в режим поддержания температуры.

Холодец "Праздничный"

на 2 литра воды:
свиные ножки (копытца) – 2 шт.,
куриный окорок – 1 шт.,
морковь – 1 шт.,
лук репчатый – 1 шт.,
лавровый лист,
перец душистый – 3-4 горошины,
чеснок – 4 зубчика,
зелень петрушки, укропа,
соль, перец по вкусу.

Тщательно очистите, затем хорошо промойте обработанные свиные ножки и куриный окорок. Очистите лук, морковь.
Выложите все ингредиенты в съемную кастрюлю. Добавьте лавровый лист, душистый перчик. Посолите, поперчите по вкусу. Залейте водой. С помощью кнопки ЧАС установите время приготовления 2 часа.
Выньте сваренные мясные продукты. Процедите и остудите бульон. Мясо отделите от костей и мелко нарежьте. Мелко порубите чеснок и зелень.
Равномерно выложите мясо в подготовленную форму, посыпьте чесноком и зеленью (можно положить вырезанные из отварной морковки фигурки, звездочки, треугольники и т.п.). Залейте бульоном и оставьте в холодильнике на ночь.

ПРОГРАММЫ МУЛЬТИВАРКИ

Подогрев

1. С помощью кнопки МЕНЮ выберите режим ПОДОГРЕВ, время подогрева 15 минут.
2. Нажмите СТАРТ для подтверждения выбора программы, дисплей загорится красным
3. Следите за тем, чтобы количество продуктов и воды не превышало отметку MAX..

Суп

1. С помощью кнопки МЕНЮ выберите режим СУП, время приготовления по умолчанию 55 мин, с помощью кнопок МИН и ЧАС можно изменить время приготовления. Режим предназначен для приготовления как мясных, так и овощных супов.
Примечание: 1 шаг кнопки ЧАС равен одному часу, 1 шаг кнопки МИН равен 5 минутам
2. Нажмите СТАРТ для подтверждения выбора программы, дисплей загорится красным
3. Следите за тем, чтобы количество продуктов и воды не превышало отметку MAX.
4. По завершению приготовления дисплей загорится зеленым, а мультиварка перейдёт в режим поддержания температуры.

Рассольник

на 2 литра воды:
картофель – 3-4 шт.,
крупа перловая – 1 мерный стаканчик,
морковь – 1 шт.,
лук – 1 шт.,
огурцы солёные – 3 шт.,
куриные крылья – 4 шт.,
соль, специи по вкусу.

Перед приготовлением перловую крупу залейте горячей водой на 30 – 40 минут. Перед закладкой слейте воду и тщательно промойте крупу.
Отдельно приготовьте зажарку из лука и морковки (воспользуйтесь программой Выпечка).
Отдельно обжарьте до полуготовности куриные крылышки (воспользуйтесь программой Выпечка).
Картошку нарежьте кубиками. Солёные огурцы – соломкой.
Выложите все ингредиенты в съемную кастрюлю. Добавьте лавровый лист, соль, перец, специи по вкусу. Залейте водой.

Тушение

1. С помощью кнопки МЕНЮ выберите режим ТУШЕНИЕ, время приготовления по умолчанию 50 мин, с помощью кнопок МИН и ЧАС можно изменить время приготовления.
Примечание: 1 шаг кнопки ЧАС равен одному часу, 1 шаг кнопки МИН равен 5 минутам
2. Нажмите СТАРТ для подтверждения выбора программы, дисплей загорится красным
3. Следите за тем, чтобы количество продуктов и воды не превышало отметку MAX.
4. По завершению приготовления дисплей загорится зеленым, а мультиварка перейдёт в режим поддержания температуры.

Свинина в горчично-сметанном соусе

свинина – 1 кг.,
сметана – ½ стакана,
вода – ½ стакана,
горчица – 3 столовых ложки,
чеснок – 3 зубчика,
соль, перец, лавровый лис, специи для мяса по вкусу.

Порежьте мясо небольшими кусочками, как на отбивные. Выложите свинину в съемную кастрюлю слоями.
Каждый слой посолите, поперчите, добавьте измельченный чеснок, приправьте по вкусу. Залейте все соусом из воды, сметаны и горчицы. Чтобы соус равномерно распределился, немного встряхните кастрюлю. Добавьте лавровый лист, 1-2 гвоздики.

ПРОГРАММЫ МУЛЬТИВАРКИ

Выпечка

1. С помощью кнопки МЕНЮ выберите режим ВЫПЕЧКА, время приготовления по умолчанию 1 час, с помощью кнопок МИН и ЧАС можно изменить время приготовления.
Примечание: 1 шаг кнопки ЧАС равен одному часу, 1 шаг кнопки МИН равен 5 минутам
2. Нажмите СТАРТ для подтверждения выбора программы, дисплей загорится красным
3. Следите за тем, чтобы количество продуктов и воды не превышало отметку MAX.
4. По завершению приготовления дисплей загорится зеленым, а мультиварка перейдёт в режим поддержания температуры.

Манник

манка – 1 мерный стакан,
сметана/кефир – 1 стакан,
масло сливочное – 150 г.,
яйца – 3 шт.,
сахар – 1 стакан,
сода, погашенная уксусом – ½ чайной ложки.
мука – 1 стакан.

Залейте манку сметаной/кефиром и дайте 1 час настояться. Добавьте растопленное масло, яйца, сахар, соду, погашенную уксусом. Все хорошенько перемешайте миксером.Смажьте кастрюлю сливочным маслом. Вылейте тесто. Установите режим Выпечка.
Выньте коврижку и дайте ей немного остыть. Сверху посыпьте сахарной пудрой.
Примечание: если хотите чтоб пирог поджарился с обеих сторон, переверните его и поставьте режим Выпечка ещё на 10-15 минут.

Йогурт

1. С помощью кнопки МЕНЮ выберите режим ЙОГУРТ, время приготовления по умолчанию 1 час, с помощью кнопок МИН и ЧАС можно изменить время приготовления.
Примечание: 1 шаг кнопки ЧАС равен одному часу, 1 шаг кнопки МИН равен 5 минутам
2. Нажмите СТАРТ для подтверждения выбора программы, дисплей загорится красным
3. Следите за тем, чтобы количество продуктов и воды не превышало отметку MAX.
4. По завершению приготовления дисплей загорится зеленым.

Фруктовый йогурт

молоко (3,2%) - 300 мл
сливки (11%) - 350 мл
сахар - 2-3 ст. ложки
простокваша (закваска или обычный магазинный йогурт
без добавок 2,5%) - 300 мл
фрукты по вкусу

Фрукты предварительно промойте, очистите. Положите в кастрюлю все ингредиенты (комнатной температуры).
С помощью кнопки МЕНЮ выберите режим ЙОГУРТ. Установите время приготовления 8 часов.
После приготовления перелейте йогурт в другую ёмкость и положите в холодильник на 3 часа.

Sakura

ПРОГРАММЫ МУЛЬТИВАРКИ

На пару

1. С помощью кнопки МЕНЮ выберите режим НА ПАРУ, время приготовления по умолчанию 50 мин, с помощью кнопок МИН и ЧАС можно изменить время приготовления.
Примечание: 1 шаг кнопки ЧАС равен одному часу, 1 шаг кнопки МИН равен 5 минутам
2. Нажмите СТАРТ для подтверждения выбора программы, дисплей загорится красным
3. Следите за тем, чтобы количество продуктов и воды не превышало отметку MAX.
4. По завершению приготовления дисплей загорится зеленым, а мультиварка перейдёт в режим поддержания температуры.

Примечания к программе:
- используйте контейнер-пароварку
- продукты должны быть так размещены на решетке, чтобы не было прямого контакта с водой
- налейте необходимое количество воды в съемную кастрюлю (минимум 3 мерных стакана)

Продукт	Вес	Нарезка	Время приготовления
Спаржа	240 гр	целые	9-11 минут
Брокколи/ Цветная капуста	240 гр	разрезать пополам	11 минут
Морковь	240 гр	кусочки около 6 мм толщиной	15 минут
Фасоль	120 гр	целые	8-9 минут
Картошка	240 гр	четвертинки	24 минуты
Курица	240-450 гр	Кусочки одинакового размера	15-20 минут
Филе рыбы	До 500 гр	Упаковать в пакет	10-15 минут
Целая рыба	До 500 гр	Упаковать в пакет	15-25 минут

Рыбка на пару

Филе рыбы – 500 гр
Помидоры – 3 шт
Лук – 1-2 шт
Сметана – ½ стакана
сыр – 200 г.,
соль, перец, специи по вкусу.

Выложите нарезанную крупными кусочками рыбу на решетку-пароварку. Сверху на филе выложите нарезанный полукольцами лук. Намажьте все сметаной. Посолите, поперчите по вкусу. Сверху выложите нарезанные кружочками помидоры. Сверху все посыпьте сыром.
В съемную кастрюлю мультиварки налейте 4 мерных стакана воды. Сверху вставьте поддон пароварку.
Выберете режим На пару. Установите время приготовления 15 Мин. Нажмите старт.

Sakura

ОЧИСТКА И УХОД

- Перед очисткой выключите мультиварку из сети.
- Убедитесь, что прибор полностью остыл.
- Не ставьте устройство в воду.
- Не мойте прибор водой! Для очистки внутренней и внешней поверхности мультиварки, панели управления используйте мягкую, влажную тряпку.
- Важно! Перед очисткой съемной кастрюли выньте ее из прибора.
- Используйте средство для мытья посуды, мягкую губку для очистки съемной кастрюли, большой мерной ложки, маленькой мерной ложки, мерного стаканчика.
- Хорошо прополощите, вытрите и просушите все части прибора.
- Следите за чистотой прибора и всех его составляющих.
- Перед использованием и хранением убедитесь, чтоб все части прибора были чистыми и сухими.

КОМПЛЕКТАЦИЯ

1. Корпус мультиварки - 1 шт
2. Съемная кастрюля - 1 шт
3. Контейнер-пароварка - 1 шт
4. Мерный стаканчик - 1 шт
5. Мерная ложечка - 1 шт
6. Сетевой шнур - 1 шт
7. Руководство по эксплуатации с рецептами - 1 шт
8. Гарантийный талон - 1 шт

Производитель: GUANGDONG STATIONERY & SPORTING GOODS IMPORT & EXPORT CORPORATION
Импортёр: ООО “Сакура Электроникс Групп”
Адрес: 630501, Россия, Новосибирская область, Краснообск, 221

www.sakura-dt.com

AE88 IPX0 RoHS CE

Sakura

МОИ РЕЦЕПТЫ

Приятного аппетита!

Sakura