РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ С РЕЦЕПТАМИ

МУЛЬТИВАРКА ВЫСОКОГО ДАВЛЕНИЯ
SA-7754/ SA-7754S/ SA-7754R

Благодарим Вас за выбор торговой марки SAKURA. Надеемся, что приобретённая Вами мультиварка высокого давления станет незаменимой помощницей на кухне. Мультиварка работает под давлением, что позволяет приготовить здоровую пищу за короткое время. Чтобы мультиварка высокого давления 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
Рабочее давление – 50-70 кПа
Внутреннее давление – 80 ± 5 кПа
Максимально допустимое безопасное давление – 90 кПа

ОБЩИЕ УКАЗАНИЯ И МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

- Мультиварка высокого давления предназначена исключительно для бытового использования (приготовление различных блюд в бытовых условиях). Не используйте устройство вне дома и на открытом воздухе.
- Для правильной и безопасной работы используйте входящие в комплект устройства. Использование устройств, приспособлений и аксессуаров, не входящих в комплектацию может привезти к возгоранию, поражению электрическим током, или навредить здоровью.
- Перед началом работы убедитесь, что внутри прибора нет упаковочных материалов и других посторонних предметов, наличие которых может привести к повреждениям прибора или возгоранию.
- Во избежание поражения электрическим током и возгорания, не погружайте мультиварку высокого давления 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 вблизи газовой/электрической плит, батарей или других источников тепла, источников огня и под прямыми лучами солнца.
- Не пользуйте устройство в качестве нагревательного прибора.
- Не ставьте мультиварку высокого давления на другие электроприборы.
- Установите прибор на ровной сухой и устойчивой поверхности рядом с розеткой питания, в месте не доступном для детей. **Важно!** Мультиварка должна стоять ровно.
- Включая устройство в сеть, удостоверьтесь, что напряжение и иные характеристики вашей системы электроснабжения соответствуют характеристикам, указанным в Руководстве или на информационной наклейке на дне устройства.
- Подключайте прибор только в заземленную розетку. Проследите, чтобы вилка вошла плотно до конца. Во избежание перенапряжения в сети, во время работы прибора не включайте другие электроприборы в розетку питания.
- Не используйте прибор с поврежденным шнуром питания и/или вилкой. Не пытайтесь также самостоятельно отремонтировать устройство. При неполадках или для замены составных частей 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 включайте поврежденный прибор! Если Вы уронили прибор, не используйте его. Отнесите его в сервисный центр для проверки.
- Не переносите и не передвигайте включенный в сеть прибор. Используйте для переноса специальную ручку прибора. **Важно!** Не используйте ручку крышки для перемещения устройства! Не передвигайте прибор с полной кастрюлей.
- **Не включайте прибор без/с пустой съемной кастрюлей!**
- Не оставляйте включенное устройство без присмотра.

Sakura

ОБЩИЕ УКАЗАНИЯ И МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

- Избегайте повреждения резиновой прокладки прибора. **Важно!** Резиновая прокладка не может быть заменена пластиковой прокладкой или любыми другими прокладками. Не используйте другие резиновые прокладки для усиления изоляции прибора. Для замены обращайтесь в авторизированный сервисный центр.
- Периодически прочищайте внутреннюю алюминиевую крышку прибора. Перед использованием проследите, чтобы отверстие выхода давления не было засорено.
- Избегайте какого-либо воздействия на предохранительный клапан прибора. Не блокируйте, не помещайте какие-либо предметы на клапан.
- Ни в коем случае не помещайте кухонные полотенца и другие посторонние предметы между крышкой и корпусом прибора.
- Следите, чтобы пространство между съемной кастрюлей и нагревательной поверхностью всегда оставалось чистым и сухим.
- Во время работы корпус нагревается, из предохранительного клапана может выходить пар, поэтому будьте осторожны, не наклоняйтесь и не прикасайтесь к крышке и корпусу прибора!
- **Ни в коем случае не открывайте крышку прибора во время работы! Устройство находится под высоким давлением!**
- **После окончания работы, перед тем как открыть крышку и достать приготовленное блюдо, выпустите давление и пар, повернув предохранительный клапан. Не наклоняйтесь близко к корпусу прибора и не трогайте руками отверстие выхода пара.**
- Не открывайте крышку прибора, пока пар и давление внутри мультиварки высокого давления не выйдут полностью.
- Не используйте съемную чашу прибора и сам прибор для хранения продуктов!
- Готовьте блюда только в съемной кастрюли!
- Не рекомендуется приготовление продуктов без добавления воды/жидкости**!**
- Не нагревайте съемную кастрюлю. Не используйте ее для приготовления блюд вне прибора.
- Во избежание повреждения антипригарного покрытия при работе со съемной кастрюлей используйте входящие в комплект аксессуары, или пластиковые/деревянные кухонные приборы.
- 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.

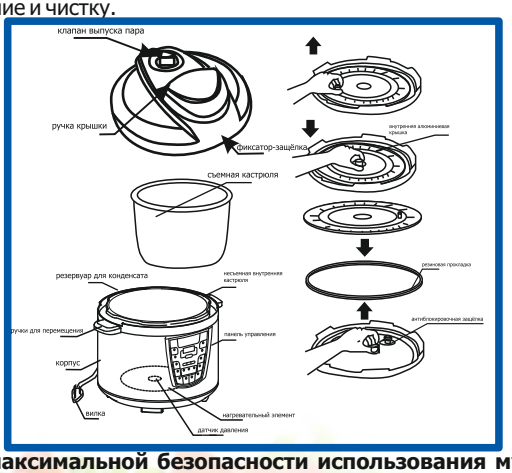
Sakura

ОПИСАНИЕ ПРИБОРА

Мультиварка высокого давления электрическая – многофункциональный прибор, предназначенный для приготовления различных блюд под давлением.

Преимущества мультиварки высокого давления:

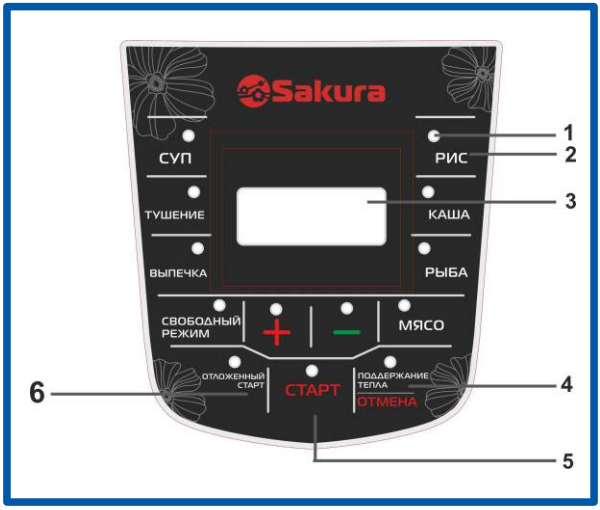
- Модный изысканный дизайн.
- Легкость в применении, удобная панель управления.
- Режимы приготовления риса, каш, супов, блюд из мяса и овощей.
- Функция сохранения и поддержания оптимальной температуры блюда.
- Экономия электроэнергии.
- Минимальное время приготовления основных блюд.
- Блюда, приготовленные в мультиварке высокого давления, сохраняют все свои полезные свойства и натуральный вкус.
- Вместительная кастрюля снабжена антипригарным покрытием, что облегчает ее использование и чистку.



Для обеспечения максимальной безопасности использования мультиварки высокого давления:

1) Крышка прибора снабжена фиксатором-защелкой. Фиксатор не позволяет открыть крышку мультиварки высокого давления во время приготовления блюда, когда прибор находится под давлением. Если крышка не закрыта правильно до конца, устройство не сможет аккумулировать давление, необходимое для приготовления.
2) При превышении максимально допустимого значения внутреннего давления, сработает предохранительный клапан снижения давления. Мультиварка автоматически отключится.
3) Если внутреннее давление превысит значение давления, которое необходимо для приготовления блюда, съемная кастрюля прибора опустится вниз, что позволит избытку давления выйти через пустое пространство, возникшее между кастрюлей и резиновой прокладкой.
4) Прибор автоматически отключится, если:
    - температура внутри устройства достигнет/превысит максимально допустимого значения;
    - внутри прибора не будет резиновой прокладки.
5) Внутренняя алюминиевая крышка защищает от засорения предохранительный клапан, а также вентиляционные отверстия, обеспечивающие выход давления.

ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ



1. **Индикаторы режима приготовления** загораются при выборе/во время работы программы.
2. **Режимы приготовления** – кнопки, обозначающие программы для приготовления.
3. **LED дисплей, индикатор давления и времени приготовления.** Когда прибор начинает аккумулировать давление, необходимое для приготовления, на экране загорятся ходящие по кругу красные стрелочки. Когда давление в приборе достигает оптимального уровня, стрелочки погаснут, загорится надпись «Р». Начинается обратный отсчет времени.
4. **Кнопка поддержание тепла/отмена**

Сброс, отмена настроек приготовления:

– нажмите кнопку один раз – мультиварка высокого давления перейдет в режим ожидания – на дисплее отобразится "0000"

Функция «Поддержание тепла»

– нажмите кнопку два раза – прибор перейдет в режим поддержание температуры – на дисплее отобразится надпись "bb".

После окончания приготовления прибор автоматически переходит в режим поддержания оптимальной температуры блюда. Нажатием кнопки «Поддержание тепла/Отмена» можно отменить данную функцию. Повторное нажатие включит функцию обратно.

5. **Кнопка Старт**

- нажмите для подтверждения выбранного режима

6. **Отложенный старт** предназначена для отсрочки времени приготовления от 30 минут до 24 часов.

– нажимайте кнопку до тех пор, пока не установите время, на которое Вы хотите отложить начало приготовления. 1 шаг равен 30 минутам – загорится световой индикатор «отложенный старт»

– выберите режим, если необходимо поменяйте время приготовления- загорится световой индикатор выбранного режима

– нажмите Старт для подтверждения настроек – загорится световой индикатор «Старт»

– когда обратный отсчет закончится - прибор начнет генерировать давление, необходимое для приготовления.

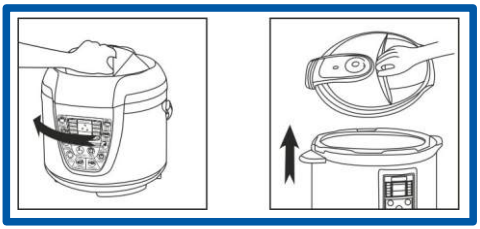
ОСОБЕННОСТИ ПРИБОРА

КАК ОТКРЫТЬ КРЫШКУ

- Возьмите крышку за специальную ручку.
- Поверните крышку прибора по часовой стрелке, фиксатор-защелка должен переместиться вправо до конца.

Примечание: на крышке прибора стрелочками указано, в какую сторону нужно поворачивать, чтобы открыть/закрыть прибор.

- Поднимите крышку вверх.



КАК ЗАКРЫТЬ КРЫШКУ

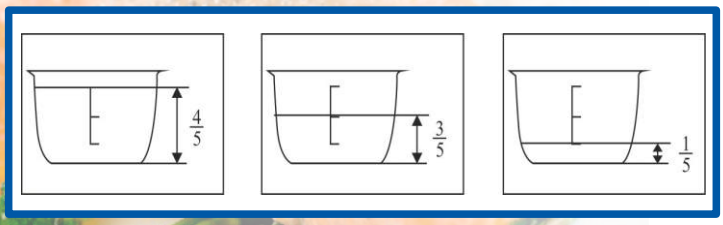
- Перед тем как закрыть крышку убедитесь, что все внутренние части крышки установлены правильно:
  – резиновая прокладка должна быть плотно надета на внутреннюю алюминиевую крышку.
  – внутренняя крышка прибора должна располагаться специальной ручкой-штырем наружу вверх
- Возьмите крышку за ручку
- Поверните крышку прибора против часовой стрелки до упора.

КАК ВЫЛОЖИТЬ ПРОДУКТЫ В СЪЁМНУЮ КАСТРЮЛЮ

- Выньте съемную кастрюлю из прибора.
- Выложите все необходимые ингредиенты. Налейте воду.

Примечание: количество продуктов вместе с водой не должно превышать 4/5 объема съемной кастрюли, но не должно быть меньше 1/5. **Оптимальное рекомендуемое количество ингредиентов – 3/5 объема съёмной кастрюли.**

- **Внимание! Не готовьте продукты в мультиварке выского давления без добавления воды/жидкости!**
- Перед началом приготовления проследите, чтобы внешние поверхности съемной кастрюли (особенно дно!) и нагревательный элемент внутри прибора были сухие и чистые (без остатков пищи). При загрязнении протрите и высушите их! После проверки аккуратно опустите съемную кастрюлю в мультиварку.



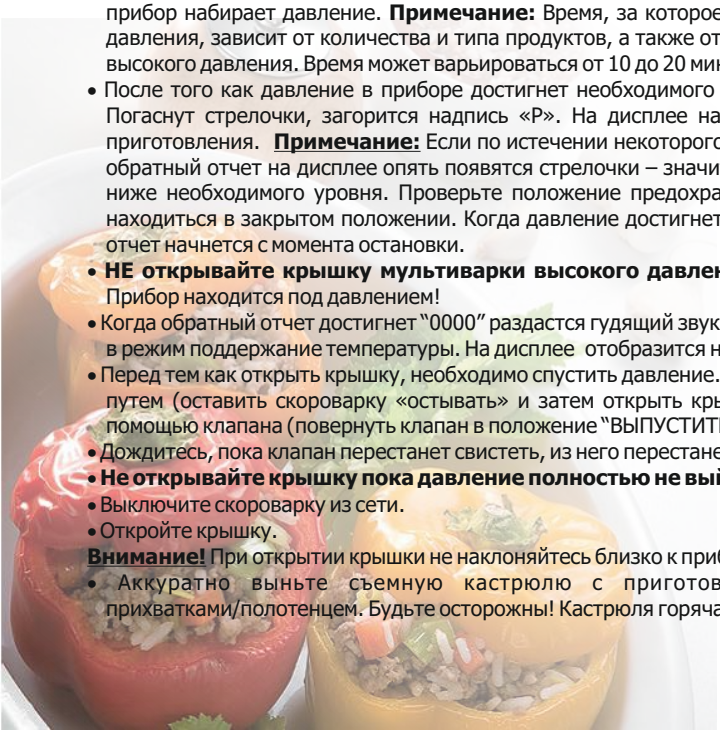
Sakura

ПОДГОТОВКА К РАБОТЕ, НАЧАЛО РАБОТЫ

- Выньте съемную кастрюлю из прибора.
- Выложите ингредиенты в съемную кастрюлю мультиварки высокого давления.
- Добавьте воды. Это необходимо для генерации пара и правильного функционирования прибора!
- Вставьте кастрюлю в прибор. Закройте крышку.
- **Внимание! Не готовьте продукты в мультиварке выского давления без добавления воды/жидкости!**
- Перед началом приготовления проследите, чтобы внешние поверхности съемной кастрюли (особенно дно!) и нагревательный элемент внутри прибора были сухие и чистые (без остатков пищи). При загрязнении протрите и высушите их! После проверки аккуратно опустите съемную кастрюлю в мультиварку.
- **Предохранительный клапан должен обязательно находиться в положении «ЗАКРЫТ»**, в противном случае прибор не сможет правильно функционировать.
- Включите устройство в сеть.
- Раздастся гудящий звук, на дисплее в центре появится "0000" – мультиварка высокого давления находится в режиме ожидания.
- На панели управления нажмите кнопку необходимого режима.
- На дисплее загорится световой индикатор выбранного режима. В центре дисплея загорится "P" а рядом время приготовления по умолчанию. **Внимание!** У каждого режима разное время приготовления по умолчанию, см. таблицу «Режимы приготовления».
- **Чтобы поменять время приготовления:** Нажмите кнопку выбранного Вами режима, затем кнопками +/- отрегулируйте Время приготовления. Одно нажатие равно 1 минуте. Время на экране будет меняться в заданном диапазоне, указанном в таблице. Нажимайте кнопку до тех пор, пока не установите нужное Вам время.
- Нажмите СТАРТ для подтверждения настроек. На дисплее появятся ходящие по кругу стрелочки – прибор набирает давление. **Примечание:** Время, за которое прибор достигнет оптимального давления, зависит от количества и типа продуктов, а также от объёма заполнения мультиварки высокого давления. Время может варьироваться от 10 до 20 минут.
- После того как давление в приборе достигнет необходимого уровня, раздастся гудящий звук. Погаснут стрелочки, загорится надпись «P». На дисплее начнется обратный отчет времени приготовления. **Примечание:** Если по истечении некоторого периода, после того как начался обратный отчет на дисплее опять появятся стрелочки – значит давление в приборе опустилось ниже необходимого уровня. Проверьте положение предохранительного клапана. Он должен находиться в закрытом положении. Когда давление достигнет необходимого уровня, обратный отчет начнется с момента остановки.
- **НЕ открывайте крышку мультиварки высокого давления во время приготовления!** Прибор находится под давлением!
- Когда обратный отчет достигнет "0000" раздастся гудящий звук. Прибор автоматически перейдет в режим поддержание температуры. На дисплее отобразится надпись "bb".
- Перед тем как открыть крышку, необходимо спустить давление. Это можно сделать естественным путем (оставить скороварку «остывать» и затем открыть крышку), либо спустить давление с помощью клапана (повернуть клапан в положение "ВЫПУСТИТЬ ПАР").
- Дождитесь, пока клапан перестанет свистеть, из него перестанет выходить пар.
- **Не открывайте крышку пока давление полностью не выйдет!**
- Выключите скороварку из сети.
- Откройте крышку.

Внимание! При открытии крышки не наклоняйтесь близко к прибору, можно обжечься паром!

- Аккуратно выньте съемную кастрюлю с приготовленным блюдом кухонными прихватками/полотенцем. Будьте осторожны! Кастрюля горячая!



Sakura

РЕЖИМЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Режим приготовления	**Время приготовления*** (по умолчанию)	**Время приготовления на выбор, которое может быть установлено с помощью +/-**
Суп	25 минут	15-50 минут
Тушение	12 минут	10-30 минут
Выпечка	30 минут	10-40 минут
Свободный режим	20 минут	1-90 мин
Мясо	13 минут	10-30 минут
Рыба	5 минут	5-15 минут
Каша	15 минут	5-35 минут
Рис	12 минут	8-20 минут

* - время приготовления по умолчанию это рекомендуемое время. Время приготовления зависит от количества и консистенции приготавливаемого блюда – поэтому с помощью кнопок +/- возможно регулировать время приготовления.

Sakura

РЕЖИМЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

РИС

1. установите регулируемый клапан в положение «КЛАПАН ЗАКРЫТ»
2. выберите режим РИС, время приготовления по умолчанию 12 минут. Вы можете изменить время приготовления в диапазоне, указанном в таблице.
3. Нажмите СТАРТ для подтверждения выбора программы
4. Максимальное кол-во риса для приготовления 10 мерных стаканчиков.
5. На дисплее появятся стрелочки «ходящие» по кругу – прибор набирает давление.
6. Затем высветится время приготовления и начнется обратный отсчёт.
7. По завершению приготовления мультиварка автоматически перейдёт в режим подогрева.

Примечание: данный режим идеально подходит для приготовления риса, плова, ризотто и др. Обратите внимание, что во время приготовления в мультиварке высокого давления, воды нужно добавлять больше, чем при приготовлении на обычной плите

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. Время приготовления 12 мин.

РЫБА

1. установите регулируемый клапан в положение «КЛАПАН ЗАКРЫТ»
2. выберите режим Рыба, время приготовления по умолчанию 5 мин. Вы можете изменить время приготовления в диапазоне, указанном в таблице.
3. Нажмите СТАРТ для подтверждения выбора программы
4. На дисплее появятся стрелочки «ходящие» по кругу – прибор набирает давление.
5. Затем высветится время приготовления и начнется обратный отсчёт.
6. По завершению приготовления мультиварка перейдёт в режим подогрева.

Примечание: данный режим позволяет готовить как тушеную рыбку в съемной кастрюле, так и рыбку на пару (с использованием вставки-пароварки).

Филе минтая с яйцом

филе минтая – 500 г.,
лук – 1 шт.,
яйца – 4 шт.,
молоко – 50 мл
сыр – 50 г.
соль, перец по вкусу.

Подготовьте рыбное филе, лук порежьте полукольцами, сыр натрите. Яйца слегка взбейте вилкой и добавьте молоко. На дно съемной кастрюли выложите лук. Филе рыбы посыпьте солью и перцем, выложите сверху на лук. Вылейте на рыбу яичную смесь. Посыпьте все тертым сыром. Добавьте немного воды. Время приготовления 7 минут.

РЕЖИМЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

МЯСО

1. установите регулируемый клапан в положение «КЛАПАН ЗАКРЫТ»
2. выберите режим Мясо, время приготовления по умолчанию 13 мин. Вы можете изменить время приготовления в диапазоне, указанном в таблице.
3. Нажмите СТАРТ для подтверждения выбора программы
4. На дисплее появятся стрелочки «ходящие» по кругу – прибор набирает давление.
5. Затем высветится время приготовления и начнется обратный отсчёт.
6. По завершению приготовления мультиварка перейдёт в режим подогрева

Примечание: данный режим предназначен для приготовления разного вида мяса, курицы, холодца и пр. Если Вы хотите приготовить мясо на пару, воспользуйтесь вставкой-пароваркой.

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. Время приготовления 30 минут.
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.

ВЫПЕЧКА

1. установите регулируемый клапан в положение «КЛАПАН ЗАКРЫТ»
2. выберите режим Выпечка, время приготовления по умолчанию 30 мин. Вы можете установить время приготовления в диапазоне, указанном в таблице. Если Вы хотите закончить приготовление раньше, нажмите кнопку ОТМЕНА.
3. На дисплее появятся стрелочки "ходящие по кругу" - прибор набирает давление.
4. Нажмите СТАРТ для подтверждения выбора программы.

Примечание: данный режим предназначен для сладкой и соленой выпечки, бисквитов. В связи с особенностями прибора поджариться выпечка только снизу, если вы хотите, переверните пирог и установите таймер на 10-15 минут, тогда выпечка будет золотистой с обеих сторон.

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 перемешайте миксером. Возьмите пергамент, выложите его в съемную кастрюлю, смажьте маслом. Вылейте тесто. Добавьте 2 мерных стаканчика воды под пергамент. Время приготовления 25 минут.
Выньте коврижку и дайте ей немного остыть. Сверху посыпьте сахарной пудрой.

РЕЖИМЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

СУП

1. установите регулируемый клапан в положение «КЛАПАН ЗАКРЫТ»
2. выберите режим Суп, время приготовления по умолчанию 25 мин. Вы можете изменить время приготовления в диапазоне, указанном в таблице.
3. Нажмите СТАРТ для подтверждения выбора программы.
4. На дисплее появятся стрелочки «ходящие» по кругу – прибор набирает давление.
5. Затем высветится время приготовления и начнется обратный отсчёт.
6. По завершению приготовления мультиварка перейдёт в режим подогрева

Примечание: данный режим предназначен для приготовления как овощных, так и мясных супов.
Если Вы хотите приготовить суп с зажаркой, можете сделать её на сковороде и добавить вместе с другими ингредиентами в съемную кастрюлю. Для овощного супа достаточно 15-20минут, для мясных от 20 и более, в зависимости от вида мяса и объёма.

Рассольник

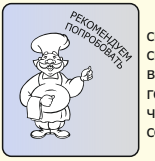
на 2 литра воды:
картофель – 3-4 шт.,
крупа перловая – 1 мерный стаканчик,
морковь – 1 шт.,
лук – 1 шт.,
огурцы солёные – 3 шт.,
куриные крылья – 4 шт.,
соль, специи по вкусу.

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. Отдельно обжарьте до полуготовности куриные крылышки.
Картошку нарежьте кубиками. Солёные огурцы – соломкой.
Выложите все ингредиенты в съемную кастрюлю. Добавьте лавровый лист, соль, перец, специи по вкусу. Залейте водой.
Время приготовления 25 минут.
Подавайте рассольник со сметаной и зеленью.

ТУШЕНИЕ

1. установите регулируемый клапан в положение «КЛАПАН ЗАКРЫТ»
2. выберите режим Тушение, время приготовления по умолчанию 12 мин. Вы можете изменить время приготовления в диапазоне, указанном в таблице.
3. Нажмите СТАРТ для подтверждения выбора программы
4. На дисплее появятся стрелочки "ходящие по кругу" - прибор набирает давление.

Примечание: данный режим предназначен для тушения мяса, рыбы, курицы, овощей, приготовления рагу и пр.



Свинина в горчично-сметанном соусе

свинина – 1 кг.,
сметана – 1 мерный стакан,
вода – 2 мерных 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. Выберете режим Тушение, Время приготовления 20 мин.

РЕЖИМЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

КАША

1. установите регулируемый клапан в положение «КЛАПАН ЗАКРЫТ»
2. выберите режим Каша, время приготовления по умолчанию 15 мин. Вы можете изменить время приготовления в диапазоне, указанном в таблице.
3. Нажмите СТАРТ для подтверждения выбора программы
4. На дисплее появятся стрелочки "ходящие по кругу" - прибор набирает давление.

Примечание: данный режим предназначен для приготовления каш на молоке или на воде. Обратите внимание, что для приготовления в мультиварке под давлением необходимо добавлять больше жидкости, чем при обычном приготовлении на плите. Если Вы готовите кашу, использую функцию отложенный старт, обратите внимание, что скоропортящиеся продукты (молоко) нельзя оставлять более чем на 2-3 часа.

Каша гречневая на молоке

гречневая крупа - 2 мерных стакана
вода - 1 мерный стакан
молоко - 1 литр
соль по вкусу

Промойте крупу, положите в съемную кастрюлю. Залейте водой и молоком. Добавьте соль по вкусу.
Время приготовления 15 минут.
После приготовления добавьте сливочное масло.

СВОБОДНЫЙ РЕЖИМ

1. установите регулируемый клапан в положение «КЛАПАН ЗАКРЫТ»
2. выберите режим Свободный режим, время приготовления по умолчанию 20 мин. Вы можете изменить время приготовления в диапазоне, указанном в таблице.
3. Нажмите СТАРТ для подтверждения выбора программы
4. На дисплее появятся стрелочки "ходящие по кругу" - прибор набирает давление.

Примечание: данный режим предназначен для опытных пользователей и экспериментаторов. Диапазон выбора времени приготовления от 1 до 90 минут позволяет готовить все, что угодно. Дайте волю фантазии и экспериментируйте!!!

Sakura

ВОЗМОЖНЫЕ НЕПОЛАДКИ И ИХ УСТРАНЕНИЕ

Номер	Неполадка	Причина	Решение
1	Сложно закрыть крышку	Уплотнительное кольцо неправильно установлено	Попробуйте ещё раз установить уплотнительное кольцо
		Застрял предохранительный клапан	Слегка нажмите на клапан изнутри
2	Сложно открыть крышку	Не поднялся поплавок предохранительного клапана	Палочкой слегка надавите на предохранительный клапан
3	Пар выходит из под крышки (а не из регулируемого клапана, как должно быть)	Уплотнительное кольцо не на месте	Установите уплотнительное кольцо
		Грязное уплотнительное кольцо	Прочистите уплотнительное кольцо
		Уплотнительное кольцо сломалось	Замените уплотнительное кольцо
		Крышка закрыта не плотно	Закройте крышку в соответствии с инструкцией в разделе «особенности прибора»
4	Пар выходит из предохранительного клапана	Грязное уплотнительное кольцо	Прочистите уплотнительное кольцо
		Уплотнительное кольцо сломалось	Замените уплотнительное кольцо
5	Предохранительный клапан не поднимается	Количество еды или воды в кастрюле ниже минимального уровня	Добавьте продуктов или воды в кастрюлю
		Пар выходит из регулируемого клапана или из под крышки	Обратитесь в авторизованный сервисный центр

КОМПЛЕКТАЦИЯ

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

Производитель: Anhui technology Co., Ltd
Импортёр: ООО "Сакура Электроникс Групп"
Адрес: 630501, Россия, Новосибирская область, Краснообск, 221

www.sakura-dt.com

AE88 IPX0 CE

Sakura

МОИ РЕЦЕПТЫ

Приятного аппетита!

Sakura