



## РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ МУЛЬТИВАРКА SA-7756G



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

### ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

Мощность – 800 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. 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.
  - Устройство не предназначено для использования детьми или немощными людьми без постоянного наблюдения.
  - **Не выключайте прибор из сети во время работы!**
  - 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 вилок.
  - **Не пытайтесь также самостоятельно отремонтировать устройство.**
- При неполадках или для замены/ремонта 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 тяните за шнур питания, не перекручивайте и не обматывайте его вокруг прибора.
  - Не ставьте прибор на другие электроприборы.
  - Не используйте прибор вблизи с газовой/электрической плитой, батареей или другими источниками тепла, а также источниками воды.
  - Не пользуйтесь мультиваркой 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.
- **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 нагревайте и 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 и ингредиентов 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 закройте крышку прибора.** Если крышка будет закрыта недостаточно плотно, нарушится герметичность, что может повлиять на вкус и качество приготовленного блюда.
- Выкладывая ингредиенты/наливая воду в съемную кастрюлю мультиварки, следите за тем, чтобы дно и внешние стенки кастрюли оставались сухими и чистыми.
- Во избежание повреждения антипригарного покрытия при работе со съемной кастрюлей устройства используйте входящие в комплект аксессуары, или пластиковые/деревянные кухонные приборы.
- Не наливайте в кастрюлю уксус. Это может повредить специальное покрытие.
- Во время работы не оставляйте ложки внутри съемной кастрюли.
- Спустя некоторое время после эксплуатации кастрюля прибора может поменять цвет – это нормальное явление связанное с тем, что поверхность кастрюли контактирует с водой и моющими средствами.
- Используйте и храните прибор в недоступном для детей месте.
- 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. Выключая прибор, не тяните за шнур питания, аккуратно выньте вилку из розетки. **Важно!** Перед включением убедитесь, что устройство чистое и сухое.

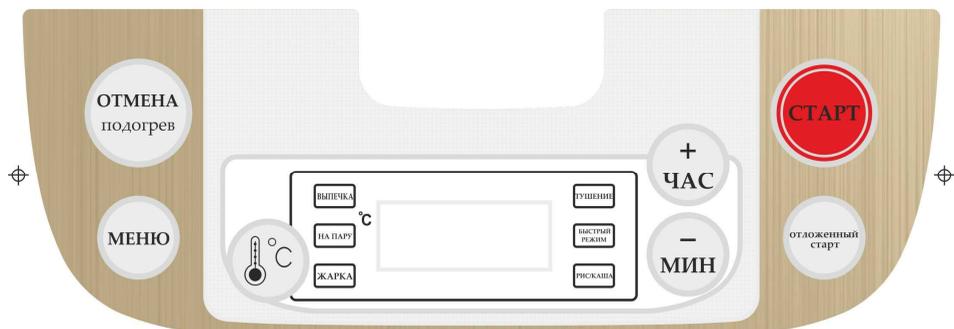
## ОПИСАНИЕ ПРИБОРА



1. **Отверстие для выхода пара**
2. **Крышка мультиварки**
3. **Ручка для переноски**
4. **Кнопка открывания крышки**
5. **панель управления**
6. **Корпус мультиварки**

- Встроенный микрокомпьютер, LED дисплей.
- Модный изысканный дизайн, легкость и удобство в применении.
- Режимы приготовления – выпечка, на пару, жарка, тушение, быстрый режим, рис/каша
- Функция сохранения и поддержания оптимальной температуры блюда
- Функция отсрочки времени приготовления
- Возможность самостоятельно устанавливать время приготовления.
- Благодаря герметичности сохраняют все свои полезные свойства и натуральный вкус.
- Съёмная кастрюля с утолщенным дном и стенками обладает антипригарным покрытием.
- Вместительная кастрюля прибора позволит приготовить разнообразные блюда на семью из 3-4 человек.

## ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ



1) **Режимы приготовления** – кнопки, обозначающие программы для приготовления (выпечка, на пару, жарка, тушение, быстрый режим, рис/каша). Выбрать нужный режим Вы можете нажатием кнопки «МЕНЮ».

2) **Значок температуры** . Нажатие данной кнопки позволяет Вам самостоятельно установить температурный режим. Самая первая цифра на LED дисплее отображает температуру.

- 1 – слабый нагрев
- 2 – средний нагрев
- 3 – сильный нагрев

3) **Кнопка «Отмена/Подогрев»**

- для сброса выбранного режима/отмены приготовления нажмите кнопку один раз
- для включения подогрева приготовленного блюда нажмите кнопку «Отмена/Подогрев» дважды

4) **Кнопки «ЧАС/ + » и «МИН/ - »**

- предназначены для самостоятельной регулировки времени приготовления

5) **Отложенный старт**

- кнопка позволяет установить время, через которое Вы хотите получить готовое блюдо. (например, если вы хотите получить готовое блюдо через 2 часа, установите время 02:00. Микропроцессор запустит заданную программу, блюдо будет готово когда таймер закончит обратный отсчет).

### Как установить:

Выберите необходимый режим.

Нажмите кнопку «Отложенный старт».

Кнопками “ЧАС/ + ” и “МИН/ - ” установите нужное время. При этом загорится световой индикатор выбранного режима.

Нажмите кнопку Старт.

*Внимание! Если установленное время отложенного старта меньше времени приготовления, функция не может быть активирована.*

## НАЧАЛО РАБОТЫ

### Перед приготовлением

- Для определения количества риса или любой другой крупы используйте мерный стаканчик, который входит в комплект мультиварки.
- Наливайте воду в соответствии с количеством мерных стаканов, но при этом помните, что все крупы впитывают воду по-разному.
- Не используйте съемную кастрюлю мультиварки для промывания ингредиентов/замешивания теста. Не разрезайте блюдо внутри кастрюли.
- Следите за тем, чтобы продукты были ровно распределены по кастрюле.
- Выкладывая ингредиенты в кастрюлю мультиварки, помните, что в процессе приготовления продукты увеличиваются в объеме, поэтому, уровень воды/продуктов не должен превышать отметку максимально допустимого уровня шкалы, расположенной внутри.
- Рис будет вкусным и рассыпчатым, если его количество не будет превышать 8-ми мерных стаканчиков (при приготовлении 8-10 мерных стаканов, рис будет слипшимся).

### Начало работы

- Включите мультиварку в сеть.
- На дисплее панели управления отобразится “00: 00”

### Выбрать режим

- Нажатием кнопки МЕНЮ установите необходимый режим, рядом загорится соответствующий световой индикатор.
- На дисплее отобразится время приготовления по умолчанию\*.
- Используя кнопки «ЧАС/ + » и «МИН/ - » увеличьте или уменьшите время\*\*.



- С помощью кнопки  установите уровень нагрева 1/ 2/ 3 (слева самая первая цифра на дисплее).
- Нажмите кнопку СТАРТ для подтверждения выбранных Вами установок.

### Окончание приготовления. Поддержание температуры

- Режим Поддержание температуры запускается автоматически после окончания приготовления и сохраняет необходимую для блюда температуру.
- По окончании приготовления на дисплее отобразится “—: —”, Мультиварка может работать в данном режиме до 24 часов.
- Нажав кнопку ОТМЕНА/ПОДОГРЕВ можно отменить данную функцию. Повторное нажатие включит функцию обратно.
- Если мультиварка не используется, выключите ее из сети.

\* у каждого режима разное время приготовления по умолчанию, более подробно см. в разделе «Режимы приготовления».

\*\* для каждого режима можно устанавливать время приготовления по необходимости

## РЕЖИМЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

### Выпечка

Режим предназначен для приготовления творожных и овощных запеканок, различных кексов, бисквитов, тортов и т.п.

Время приготовления по умолчанию **3 минуты**. Вам необходимо установить время от 0 до 99 минут.

### На пару

Режим предназначен для приготовления диетических блюд на пару.

Время приготовления по умолчанию **60 минут**. Возможно установить время от 0 до 299 минут.

1) В съемную кастрюлю мультиварки налейте несколько мерных стаканов воды. Количество воды зависит от количества продуктов и времени приготовления:

Время приготовления	Примерный объем воды (мерный стакан)
10-30 минут	3-4
30-60 минут	5-6

2) Сверху установите поддон-пароварку.

3) Выложите ингредиенты.

### Жарка

Режим предназначен для приготовления разнообразных мясных и рыбных блюд: стейков, бифштексов, отбивных и т.п. Также можно обжаривать картофель и другие овощи. В данном режиме возможно использовать аксессуар «решетка-гриль».

Время приготовления по умолчанию **10 минут**.

Вам необходимо установить время от 0 до 99 минут.

**Внимание!** Во время приготовления необходимо перемешивать ингредиенты.

### Тушение

Режим предназначен для тушения мяса с овощами, различных гарниров.

Время приготовления по умолчанию **3 минуты**. Вам необходимо установить время от 0 до 99 минут.

**Внимание!** Во время приготовления необходимо перемешивать ингредиенты.

### Быстрый режим

Режим предназначен для варки овощей, круп, мяса.

Время приготовления по умолчанию **3 минуты**. Вам необходимо установить время от 0 до 99 минут.

### **Рис/ Каша**

Режим предназначен для приготовления круп, молочных и других каш.

Время приготовления по умолчанию **300 мин**. Возможно установить время от 0 до 300 минут.

## **РЕЦЕПТЫ**

### **Рис с овощами**

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. Выберите режим Рис/ Каша. Нажмите старт.

### **Пшенная молочная каша**

пшено – 2 мерных стакана,  
молоко – 4 стакана,  
вода – 4 стакана,  
соль – ½ чайной ложки,  
сахар – 2 столовые ложки.

Перед приготовлением хорошенько промойте пшенку. Выложите крупу в съемную кастрюлю. Добавьте соль, сахар. Залейте молоком и водой.

Выберете режим Рис/ Каша. Нажмите старт

### **Свинина в горчично-сметанном соусе**

свинина – 1 кг.,  
сметана – ½ стакана,  
вода – ½ стакана,  
горчица – 3 столовых ложки,  
чеснок – 3 зубчика,

соль, перец, лавровый лист, 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. Установите время приготовления 1 час 30 мин.

Нажмите старт.

### **Запеканка из фарша и баклажан**

баклажаны – 3 шт.,

помидоры – 2 шт.,

лук – 1 шт.,

фарш – 500 гр.,

сыр – 100 гр.,

растительное масло – 2 столовые ложки,

свежая зелень, соль, перец по вкусу.

Нарежьте баклажаны кубиками (чтобы ушла горечь, замочите порезанные баклажаны в слегка подсоленной воде на 10-15 минут), лук – полукольцами, помидоры – дольками.

Обжарьте баклажаны 10-15 минут на режиме Жарка при закрытой крышке с добавлением растительного масла.

Половину обжаренных баклажан выложите на тарелку.

Дальше выкладывайте слоями, пересыпая порубленной зеленью: баклажаны, половина помидоров, половина лука, весь фарш, оставшиеся лук, помидоры, баклажаны.

Посыпьте все тертым сыром.

Выберете режим Выпечка. Нажмите старт.

### **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 в поддон-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 1 литр воды.

Сверху вставьте поддон пароварки.

Выберете режим На пару. Нажмите старт.

## ВЫЯВЛЕНИЕ ОШИБОК

Если не удалось приготовить какое-нибудь блюдо или прибор функционирует не корректно, возможно Вы допустили одну из следующих ошибок:

- 1) Слишком много ингредиентов/воды,
- 2) Неправильно выбран режим,
- 3) Внутренняя кастрюля прибора деформирована,
- 4) Для приготовления использована горячая вода,
- 5) Нагревательный элемент/дно съемной кастрюли загрязнены,
- 6) Во время приготовления мультиварка была выключена из сети,
- 7) Отверстия для выхода пара заблокировано/установлено не правильно,
- 8) Установлено слишком большое время отложенного старта,
- 9) Крышка прибора закрыта не до конца,
- 10) Внутри самого прибора – остатки пищи,
- 11) Слишком долгая работа мультиварки в режиме поддержания температуры,
- 12) Была использована грязная съемная кастрюля.

## 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, ложки для риса, ложки для супа, мерного стаканчика, поддона пароварки, входящих в комплект устройства.
- Если остатки пищи прилипли к кастрюле, перед мытьем замочите ее.
- Хорошо прополоскайте, вытрите и просушите все части прибора.
- Следите за чистотой мультиварки и всех ее составляющих.
- Перед использованием и хранением убедитесь, чтоб все части прибора были чистыми и сухими.

## КОМПЛЕКТАЦИЯ

Руководство по эксплуатации	1 шт.	Съемная кастрюля	1 шт.
Гарантийный талон	1 шт.	Поддон-пароварка	1 шт.
Мерный стаканчик	1 шт.	Ложка	1 шт.
Решетка-гриль	1 шт.	Половник	1 шт.

Производитель: GUANGDONG QISHUN SILK IMP. & EXP. CO., LTD

Изготовлено по заказу: ООО «Сакура Электроникс Групп»

Адрес: 630501, Россия, Новосибирская область, р.п.Краснообск, 221.

Тел. (383) 308-73-36

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



IPX0



CE

RoHS