



РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ МУЛЬТИВАРКА SA-7757G



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 кастрюлы!**
- **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 вилкой.
- **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 плитами, 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.

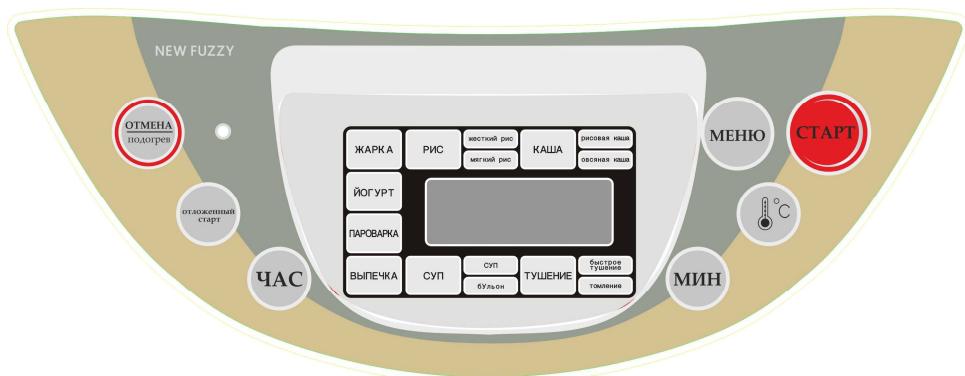
- Не используйте мультиварку вблизи штор, полок, кухонных шкафов и других предметов, которые могут быть повреждены паром.
- Будьте внимательны — при открытии крышки и извлечении кастрюли по окончании работы мультиварки может вырываться струя горячего пара.
- **Готовьте блюда только в съемной кастрюле 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 закрыто 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 остуть.
- 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



- 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.
- Съемная 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 (жарка, рис, жесткий рис, мягкий рис, каша, рисовая каша, овсяная каша, тушение, быстрое тушение, томление, суп, бульон, йогурт, пароварка, выпечка). 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

Также с помощью кнопки можно выбрать режимы жесткий рис/мягкий рис, рисовая каша/ овсяная каша, быстрое тушение/томление, суп/бульон. Разница в этих режимах состоит в температуре приготовления.

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.

Мультиварка начнет обратный отсчет, который отображается на дисплее.

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**.
- Крайняя левая цифра на дисплее отображает степень нагрева, установите необходимую степень с помощью кнопки .
- Нажмите кнопку СТАРТ для подтверждения выбранных Вами установок.
- На дисплее отобразятся стрелочки, которые будут «ходить» по кругу. Это означает, что мультиварка набирает необходимую температуру. Как только температура достигнет необходимого уровня, на дисплее отобразится обратный отсчет.

Окончание приготовления. Поддержание температуры

- Режим Поддержание температуры запускается автоматически после окончания приготовления и сохраняет необходимую для блюда температуру.
- По окончании приготовления на дисплее отобразится “ВВ”, 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

Жарка

Режим предназначен для приготовления разнообразных мясных и рыбных блюд: стейков, бифштексов, отбивных и т.п. Также можно обжаривать картофель и другие овощи.

Время приготовления по умолчанию **10 минут**.

Вам необходимо установить время от 0 до 99 минут.

Внимание! Во время приготовления необходимо перемешивать ингредиенты.

Йогурт

Режим предназначен для приготовления домашних йогуртов.

Время приготовления по умолчанию **40 минут**.

Возможно установить время от 0 до 99 минут.

Пароварка

Режим предназначен для приготовления диетических блюд на пару.

Время приготовления по умолчанию **10 минут**. Необходимо установить время от 0 до 120 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.

Выпечка

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

Время приготовления по умолчанию **20 минут**. Вам необходимо установить время от 0 до 45 минут.

Рис/ жесткий рис/ мягкий рис

Режим предназначен для приготовления риса жестких и мягких сортов.

Время приготовления по умолчанию в данном режиме не установлено. Мультиварка (по количеству крупы и жидкости в съемной кастрюле) сама определяет сколько времени необходимо для приготовления.

Возможно установить время от 0 до 300 минут.

Каша / Рисовая каша/ Овсяная каша

Режим предназначен для приготовления круп, молочных и других каш.

Время приготовления по умолчанию **40 минут**. Возможно установить время от 0 до 180 минут.

Суп/ Бульон

Режим предназначен для приготовления различных супов и бульонов.

Время по умолчанию **20 мин.** Возможно установить время от 0 до 180 минут.

Тушение/ Быстрое тушение/ Томление

Режим предназначен для тушения мяса с овощами, различных гарниров.

Время приготовления по умолчанию **60 минут**. Возможно установить время от 0 до 180 минут.

Внимание! Во время приготовления необходимо перемешивать ингредиенты.

РЕЦЕПТЫ

Рис с овощами

рис – 2 мерных стакана,
зеленый горошек (свежий/замороженный) – $\frac{1}{2}$ стакана,
кукуруза (свежая/замороженная) – $\frac{1}{2}$ 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.
Выберете режим Рис. 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 хорошенъко промойте пшенку.
Выложите крупу в съемную кастрюлю. Добавьте соль, сахар. Залейте молоком и водой.

Выберете режим 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 1час 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 пароварку.

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, что 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.
Шнур питания	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

