



---

## РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ МУЛЬТИВАРКА SA-7759



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 – 900 Вт

Напряжение – 220 В ~ 50 Гц

Объем – 6 л

Класс защиты от поражения электрическим током – 2

## СОДЕРЖАНИЕ

1. Общие указания и меры безопасности.....	3
2. Описание прибора.....	6
3. Панель управления.....	7
4. Перед использованием.....	9
5. Режимы приготовления.....	10
• Рис.....	10
• Выпечка.....	11
• Жарка.....	12
• На пару.....	13
• Тушение.....	14
• Суп.....	15
• Томление (малый огонь) .....	16
• Йогурт.....	17
6. Выявление ошибок.....	17
7. Очистка и уход.....	18
8. Комплектация.....	18

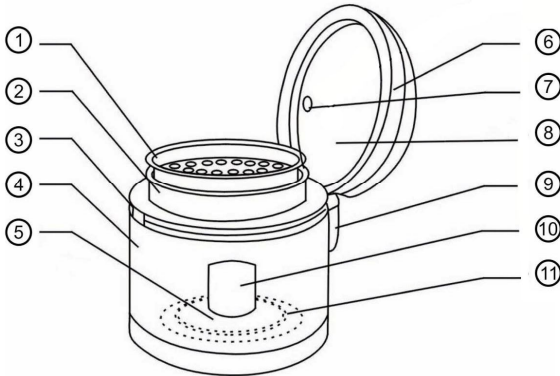
## ОБЩИЕ УКАЗАНИЯ И МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

- 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 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 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 недоступном 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 вырваться струя горячего пара.
  - Не выкладывайте продукты непосредственно на дно прибора.
- Готовьте блюда только в съемной кастрюле мультиварки!**
- 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 чистой 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!
- 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.

- 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.

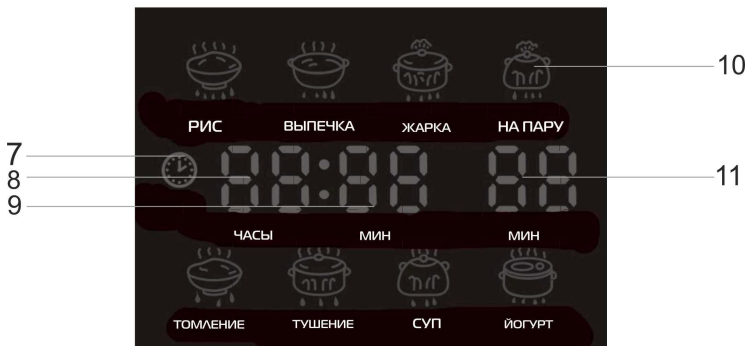
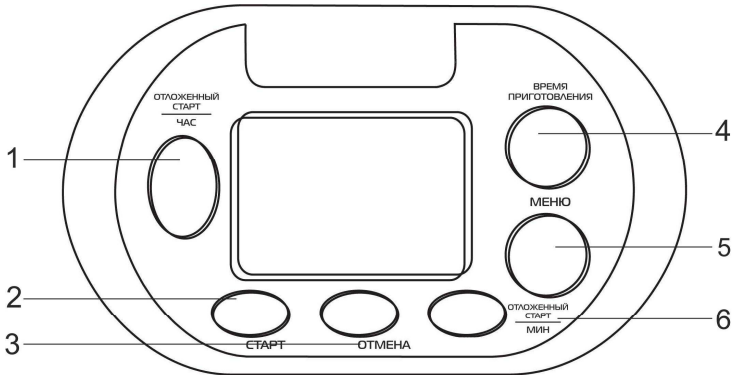
## ОПИСАНИЕ ПРИБОРА



- 1) Контейнер-пароварка
- 2) Съёмная кастрюля
- 3) Несъёмная кастрюля
- 4) Корпус мультиварки
- 5) Датчик контроля температуры
- 6) Силиконовое уплотнительное кольцо
- 7) Отверстие выхода пара
- 8) Крышка
- 9) Отсек для конденсата
- 10) Панель управления
- 11) Нагревательный элемент

- Встроенный микрокомпьютер, LED дисплей.
- Модный изысканный дизайн, легкость и удобство в применении.
- Режимы приготовления – рис, выпечка, жарка, на пару, тушение, томление, суп, йогурт.
- Функция поддержания тепла.
- Функция отсрочки времени приготовления
- Возможность самостоятельно устанавливать время приготовления в каждом режиме.
- Благодаря герметичности приготовления блюда в мультиварке сохраняют все свои полезные свойства и натуральный вкус.
- Съёмная кастрюля с утолщенным дном и стенками обладает антипригарным покрытием.

## ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ



### 1, 6) Отложенный старт «Час», «Мин».

– кнопка позволяет установить время, через которое начнется процесс приготовления.

#### **Как установить:**

Нажмите кнопку «Отложенный старт».

Кнопками “Отложенный старт/ Час” и “Отложенный старт/ Мин” установите нужное время.

Выберите необходимый режим.

Нажмите Старт.

Загорится индикатор Отложенного старта, начнется обратный отсчет.

После того, как обратный отсчет закончится, мультиварка начнет нагреваться и начнется обратный отсчет времени приготовления.

**2.) Кнопка «Старт»**

Нажмите кнопку чтобы подтвердить установки.

**3.) Кнопка «Отмена»**

– для сброса выбранного режима/отмены приготовления нажмите кнопку один раз – мультиварка перейдет в режим ожидания – на дисплее отобразится "88:88".

**4.) Время приготовления**

– кнопка предназначена для самостоятельной регулировки времени приготовления.

**5.) Кнопка «Меню»** – кнопка, обозначающая программы для приготовления (рис/ каша, выпечка, жарка, на пару, тушение, томление, суп, йогурт).

**7.) Индикатор функции «Отложенный старт»**

**8, 9) Индикация обратного отсчета функции «Отложенный старт»**

**10). Индикатор выбранного режима**

**11.) Индикатор времени приготовления**



## ПЕРЕД ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

Инструкция по использованию нагревательного элемента:

- Убедитесь, что между нагревательным элементом и съёмной кастрюлей нет посторонних предметов.
- Нагревательный элемент, а также внешняя сторона съёмной кастрюли всегда должна быть чистой и сухой.
- Не помещайте нагревательный элемент под струю воды, для чистки используйте влажную тряпку, затем вытрите насухо.
- Не дотрагивайтесь до нагревательного элемента во время и сразу после работы прибора – он очень горячий!
- Не используйте абразивные вещества для чистки прибора.

Инструкция по использованию крышки:

- Во время приготовления крышка должна быть закрытой (кроме режимов Жарка и Тушение).
- Не наклоняйтесь над крышкой во время приготовления.
- Не снимайте силиконовое кольцо с крышки прибора, оно является частью крышки
- 

Паровой клапан и Отсек для конденсата

- Не наклоняйтесь над паровым клапаном – оттуда может выходить горячий пар.
- Перед приготовлением, убедитесь, что отсек для конденсата чистый и сухой, а также в том, что он правильно установлен.
- При очистке отсека для конденсата после приготовления будьте осторожны, вода может быть горячей.

Внимание! Не включайте мультиварку если количество продуктов меньше отметки MIN или выше отметки MAX.

## РЕЖИМЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Для вашего удобства мы подготовили рецепты для каждого режима работы мультиварки. Для начала Вы можете руководствоваться ими, а затем придумывать свои собственные блюда.

### Режим «РИС»

Режим предназначен для приготовления различных сортов риса и других круп.

Время приготовления по умолчанию **50 минут**.



### Плов в мультиварке

Необходимые ингредиенты – морковь (150 гр – около 2 шт), лук (1 шт среднего размера), чеснок (пол головки), растительное масло (80 мл), 2 мерных стаканчика риса (лучше использовать пропаренный рис), 300 гр куриной грудки. Соль и специи по вкусу.

Залейте все 3-4 мерными стаканами воды.

1. Включите прибор в сеть. На дисплее отобразится функция РИС и время приготовления 50 мин.
2. Для того, чтобы изменить время приготовления нажмите кнопку ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, одно нажатие = 5 мин.
3. Налейте масло в съемную кастрюлю, добавьте по очереди лук, морковь, курицу, соль и приправы, затем добавьте чеснок. Все должно быть мелко порезано.
4. Нажмите кнопку СТАРТ.
5. Готовьте в открытой крышкой в течение 25 мин.
6. Промойте рис и засыпьте его в съемную кастрюлю, добавьте воду и закройте крышку.
7. Готовьте до завершения программы не помешивая.

После приготовления прибор автоматически перейдет в режим поддержания температуры, на дисплее высветится bb.

*Примечание:* приведен приблизительный рецепт плова. В зависимости от размера кусочков курицы, вида риса, а также количества воды результаты приготовления могут быть разными.

## Режим «Выпечка»

Режим предназначен для выпечки пирогов, кексов, а также различных запеканок.

Время приготовления по умолчанию  
**60 минут.**



### ***Шоколадный кекс с взбитыми сливками***

Необходимые ингредиенты – 150 гр сахара, 150 гр сливочного масла, 110 гр муки, 10 гр разрыхлителя, 4 яйца, 60 гр тертого горького шоколада, взбитые сливки и фрукты для украшения.

1. Обильно смажьте съемную кастрюлю маслом.
2. Нажмите МЕНЮ, выберите режим Выпечка, с помощью кнопки ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ установите время приготовления 40 минут.
3. Шоколад натереть на мелкой терке. В отдельной емкости взбить яйца с сахаром до стойкой пены. Постоянно помешивая, добавить остальные ингредиенты и тщательно перемешать до однородной консистенции.
4. Выложите все в съемную кастрюлю мультиварки. Закройте крышку.
5. Нажмите СТАРТ.
6. После завершения приготовления выньте кекс, украсьте сливками и фруктами.

После приготовления прибор автоматически перейдет в режим поддержания температуры, на дисплее высветится bb.

*Примечание:* приведен приблизительный рецепт. В зависимости от веса ингредиентов и их количества вкусовые качества приготовленного блюда могут меняться.

Обычно, низ кекса поджарится больше, чем верх, однако пропекается кекс полностью. Это нормально, так как обусловлено конструкцией прибора. Если вы хотите чтобы обе стороны были одинаково поджаренными, переверните кекс и готовьте его ещё 10 мин.

## Режим «Жарка»

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



**Внимание!!! Не закрывайте крышку во время обжаривания и всегда помешивайте продукты!!!**

Время приготовления по умолчанию **15 минут**.

### ***Картофель с шампиньонами жареный***

Необходимые ингредиенты – картофель 400 гр, шампиньоны 130 гр, масло 60 мл, лук репчатый 60 гр. Соль и специи по вкусу.

1. Выберите режим ЖАРКА с помощью кнопки МЕНЮ.
2. Установите время приготовления 25 минут с помощью кнопки ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ.
3. Картофель нарезать соломкой по 1,5-2 см, грибы — дольками, лук — мелкими кубиками. Все ингредиенты выложить в чашу мультиварки, добавить растительное масло, соль, специи и перемешать.
4. Нажмите СТАРТ. Крышка должна оставаться открытой, периодически помешивайте.

После приготовления прибор автоматически перейдет в режим поддержания температуры, на дисплее высветится bb.

*Примечание:* приведен приблизительный рецепт. В зависимости от веса ингредиентов и их количества вкусовые качества приготовленного блюда могут меняться.

## Режим «На пару»

Один из самых полезных способов тепловой обработки продуктов. Для вашего удобства в комплект входит контейнер-пароварка. В данном режиме вы с легкостью можете готовить 2 блюда одновременно, например, варить мясо и готовить овощи в контейнере-пароварке.



Время приготовления по умолчанию **40 мин.**

### **Овощи на пару**

Необходимые ингредиенты – брокколи, морковь, картофель дольками. Соль и специи по вкусу.

1. Выберите режим НА ПАРУ с помощью кнопки МЕНЮ
2. Налейте воды в съемную кастрюлю (объем воды зависит от времени приготовления). Для приготовления овощей на пару, достаточно 40 минут и 6 мерных стаканчиков воды.
3. Выложите овощи в контейнер – пароварку.
4. Закройте крышку и нажмите СТАРТ.

После приготовления прибор автоматически перейдет в режим поддержания температуры, на дисплее высветится bb.

*Примечание:* приведен приблизительный рецепт. В зависимости от веса ингредиентов и их количества вкусовые качества приготовленного блюда могут меняться.

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	10-12 минут
Картофель	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

## Режим «Тушение»

Режим предназначен для тушения мяса с овощами, различных гарниров.

Время приготовления по умолчанию  
**60 мин.**

**Внимание!!! Во время приготовления помешивайте продукты!!!**



### ***Бигус***

Необходимые ингредиенты - капуста белокочанная — 600 г, говядина (филе) — 400 г, лук репчатый — 1 шт среднего размера, морковь — 1 шт среднего размера, томатная паста — 100 г, вода — 100 мл. Соль и специи по вкусу.

1. Выберите режим ТУШЕНИЕ с помощью кнопки МЕНЮ
2. Налейте масло в съемную кастрюлю.
3. Нажмите СТАРТ,
4. Обжарьте мясо, лук, морковь. Затем добавьте капусту и немного воды.
5. Периодически помешивайте в процессе приготовления.

После приготовления прибор автоматически перейдет в режим поддержания температуры, на дисплее высветится bb.

*Примечание:* приведен приблизительный рецепт. В зависимости от веса ингредиентов и их количества вкусовые качества приготовленного блюда могут меняться.

## Режим «Суп»

Режим предназначен как для приготовления мясных, так и овощных супов.

Если Вы хотите сделать суп с поджаркой, обжарьте овощи в режиме Жарка, а потом добавьте воду и остальные ингредиенты и включите режим СУП.



Время приготовления по умолчанию **55 мин.**

### **Куриный суп**

Необходимые ингредиенты - куриная грудка без кожи – 1 шт., морковь — 1 шт., лук — 1/3 стебля, вермишель, картофель — 1-2 шт, масло растительное. Соль и специи по вкусу.

1. Выберите режим СУП с помощью кнопки МЕНЮ
2. Налейте масло в съемную кастрюлю. Порезать лук, натереть морковь. Куриную грудку также порезать кусочками – всё положить в съемную кастрюлю.
3. Выберите режим ЖАРКА, установите время 15 минут. Регулярно помешивайте.
4. Порежьте картофель, положить в чашу, долить два литра воды, посолить, прибавить специи. Выбрать режим СУП, нажать кнопку СТАРТ.
5. За 10 минут до готовности добавьте вермишель.

После приготовления прибор автоматически перейдет в режим поддержания температуры, на дисплее высветится bb.

*Примечание:* приведен приблизительный рецепт. В зависимости от веса ингредиентов и их количества вкусовые качества приготовленного блюда могут меняться.

## Режим «Томление» (медленный огонь)

Режим предназначен для приготовления блюд на медленном огне. Также вы можете переключить мультиварку на режим «Томление» в конце приготовления разных блюд, если необходимо чтобы блюдо «дошло».



### **Ароматная курочка**

Необходимые ингредиенты - 500 г куриной грудки, 1 крупная морковь, 1 головка репчатого лука, 1 болгарский перец, 1 ст. ложка оливкового масла, около 1 г имбирного корня (срез примерно 2 мм), приправа карри – по вкусу, соль, 2 ст. ложки сметаны, 2 ст. ложки густой томатной пасты, не содержащей крахмала, соль по вкусу, 2/3 стакана горячей воды.

1. Порежьте грудку кусочками, с помощью кнопки МЕНЮ выберите режим ТУШЕНИЕ установите время приготовления 20 минут.
2. Порежьте лук, перец, морковь – добавьте в кастрюлю. Затем добавьте мелко натертый имбирь.
3. Смешайте томатную пасту со сметаной и карри, посолите, разведите водой до однородного состояния, полейте этой смесью курицу. С помощью кнопки МЕНЮ выберите программу ТОМЛЕНИЕ, время приготовления 40 минут.

После приготовления прибор автоматически перейдет в режим поддержания температуры, на дисплее высветится bb.

*Примечание:* приведен приблизительный рецепт. В зависимости от веса ингредиентов и их количества вкусовые качества приготовленного блюда могут меняться.



## Режим «Йогурт»

Данный режим предназначен для приготовления домашних йогуртов.

### **Йогурт с фруктами**

Необходимые ингредиенты – молоко (3,2%) – 300 мл, сливки (11%) – 350 мл, сахар – (2-3 столовые ложки), простокваша или обычный магазинный йогурт без добавок(2,5%) – 300 мл. Можно добавить любые фрукты.



1. Фрукты предварительно промойте, очистите.
2. Положите в кастрюлю все ингредиенты (комнатной температуры).
3. С помощью кнопки МЕНЮ выберите режим ЙОГУРТ.
4. Установите время приготовления 8 часов.

После приготовления перелейте йогурт в другую ёмкость и положите в холодильник на 3 часа.

## 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 прополощите, 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.	Контейнер -пароварка	1 шт.
Мерный стаканчик	1 шт.	Ложка	1 шт.
Шнур питания	1 шт.	Половник	1 шт.

Производитель: GUANGZHOU TEXTILES HOLDINGS LIMITED

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 R0HS