



РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ С
РЕЦЕПТАМИ
МУЛЬТИВАРКА
SA-7753/ SA-7753B/ SA-7753R



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 – 700 Вт

Напряжение – 220 В ~ 50 Гц

Объем – 5 л (**количество жидкости не должно превышать 2 л**)

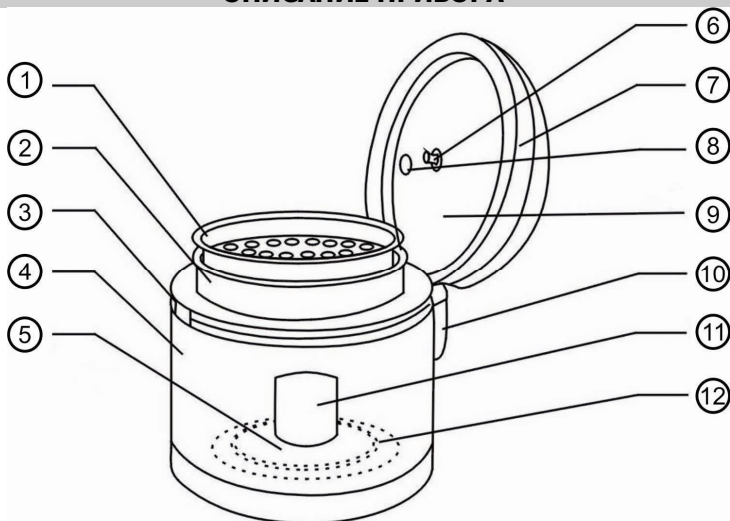
Класс защиты от поражения электрическим током – 2

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 вырваться 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.
- **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 (кроме режимов ЖАРКА и ТУШЕНИЕ).** 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 менять 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.

ОПИСАНИЕ ПРИБОРА



- 1) Контейнер-пароварка
- 2) Съёмная кастрюля
- 3) Корпус мультиварки
- 4) Корпус
- 5) Датчик контроля температуры
- 6) Ось
- 7) Корпус крышки
- 8) Отверстие выхода пара
- 9) Крышка
- 10) Устройство для сбора конденсата
- 11) Панель управления
- 12) Нагревательный элемент

- Встроенный микрокомпьютер, LED дисплей.
- Модный изысканный дизайн, легкость и удобство в применении.
- Режимы приготовления - рис, каша, выпечка, тушение, жарка, приготовление на пару.
- Функция сохранения и поддержания оптимальной температуры блюда.
- Функция отсрочки времени приготовления
- Возможность самостоятельно устанавливать время приготовления.
- Благодаря герметичности приготовления блюда, в мультиварке SA-7753, сохраняют все свои полезные свойства и натуральный вкус.
- Съёмная кастрюля с утолщенным дном и стенками обладает специальным покрытием, к которому ничего не прилипает.
- Вместительная кастрюля прибора позволит приготовить разнообразные блюда на 5-10 человек.

ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ



1) Режимы приготовления – кнопки, обозначающие программы для приготовления риса, каш; жарки, тушения, приготовления на пару, выпечки.

2) Кнопка «Отмена/Подогрев»

– для сброса выбранного режима/отмены приготовления нажмите кнопку один раз – мультиварка перейдет в режим ожидания – на дисплее отобразится "88:88".
– для включения подогрева приготовленного блюда нажмите кнопку «Отмена/Подогрев» один раз, загорится световой индикатор.

3) Время приготовления

– кнопка предназначена для самостоятельной регулировки времени: "+" увеличение, "-" – уменьшение.

4) Отложенный старт

– кнопка позволяет установить время, через которое прибор начнет приготовление (например, если вы хотите отложить старт приготовления на 2 часа, установите время 02:00. Микропроцессор запустит заданную программу как только таймер закончит обратный отсчет).

Как установить:

Выберите необходимый режим. Если нужно, отрегулируйте время приготовления.

Нажмите кнопку «Отложенный старт».

Кнопками "+" и "-" установите время отсрочки старта. При этом будут мигать световой индикатор выбранного режима и индикатор «Отложенный старт».

Через 5 сек. после окончания обратного отсчета Отложенного старта световой индикатор перестанет мигать и мультиварка перейдет в режим приготовления.

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 готовых продуктов не должен превышать отметку максимально допустимого уровня шкалы, расположенной внутри. Поэтому, обращайтесь внимание, не наливайте более 2-х литров воды в съемную кастрюлю!!!
- 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 "88:88"

Выбрать режим

- Нажмите кнопку необходимого режима, рядом загорится соответствующий световой индикатор.
- На дисплее отобразится время приготовления по умолчанию*.
- Используя кнопку «Время приготовления» увеличите или уменьшите время**.
- Через 5 секунд замигает световой индикатор выбранного режима – мультиварка в режиме приготовления.

Окончание приготовления. Поддержание температуры

- Режим Поддержание температуры запускается автоматически после окончания приготовления и сохраняет необходимую для блюда температуру.
- По окончании приготовления на дисплее отобразится "— : —", загорится световой индикатор «Отмена/подогрев». Мультиварка может работать в данном режиме до 24 часов.
- Нажав кнопку 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 в пределах от 5 минут до 6 часов.*

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 **45 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 загорится индикатор рядом с функцией РИС и время приготовления 45 мин.
2. Для того, чтобы изменить время приготовления нажмите кнопку ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ (+/-).
3. Налейте масло в съемную кастрюлю, добавьте по очереди лук, морковь, курицу, соль и приправы, затем добавьте чеснок. Все должно быть мелко порезано.
4. Готовьте с открытой крышкой в течение 25 мин, регулярно помешивая.
5. Промойте рис и засыпьте его в съемную кастрюлю, добавьте воду и закройте крышку.
6. 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 **50 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. 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. 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 **25 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.
2. На дисплее отобразится время приготовления 25 минут.
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. 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.
2. Налейте воды в съемную кастрюлю (объем воды зависит от времени приготовления). Для приготовления замороженных овощей на пару, достаточно 40 минут и 6 мерных стаканчиков воды.
3. Выложите замороженные овощи в контейнер – пароварку.
4. Через 20 минут переверните овощи и готовьте до завершения режима.

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.

Если вы используете не замороженные, а свежие овощи, то время приготовления будет значительно меньше.

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 **45 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.
2. Налейте масло в съемную кастрюлю.
3. Обжарьте мясо, лук, морковь. Затем добавьте капусту и немного воды.
4. 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 «Каша»

Режим предназначен для приготовления каш.
Время приготовления по умолчанию **60 мин.**
Варьируйте время приготовления с помощью кнопки ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ+/- в зависимости от вида каши.



Каша пшенная с ягодами

Необходимые ингредиенты – 1 мерный стакан пшена, 3 мерных стакана молока, 0,5 ч.л. соли, 2 ст. л. сахара, сливочное масло по вкусу.

1. Выберите режим КАША.
2. Проймите пшено, положите в съемную кастрюлю, залейте молоком, добавьте соль, сахар и немного сливочного масла.
3. Время приготовления 1 час.
4. После окончания приготовления добавьте сливочного масла и оставьте в режиме поддержание тепла на 15-20 мин.

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

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.
- Внимание! После каждого использования обязательно очищайте отсек для конденсата! В противном случае вода или конденсат может попасть на нагревательный элемент и мультиварка перестанет правильно функционировать.
- 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.
Шнур питания	1 шт.	Половник	1 шт.

Производитель: SHUNDE LIGHT INDUSTRIAL PRODUCTS IMPORT AND EXPORT CO.,LTD OF GUANGDONG

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



IPX0

