



---

# РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

## ПАРОВАРКА ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ 3 В 1

### МОДЕЛЬ: SA-7221 / АРТИКУЛ: SA-7221BS

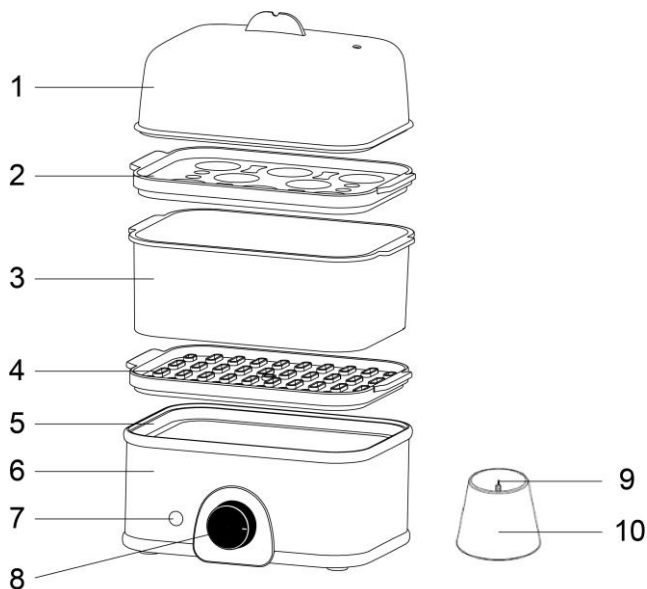


- 
- 3 в 1: пароварка, яйцеварка, сковорода
  - 2 паровые корзины
  - Объем каждой корзины: 1 л
  - Мерный стаканчик с прокальвателем яиц
  - Мощность: 300-400 Вт
  - Таймер на 45 минут
  - Световой индикатор работы
  - Автоотключение при перегреве / отсутствии воды
- 

Уважаемый Покупатель!

Благодарим Вас за выбор торговой марки SAKURA. Надеемся, что приобретённая Вами пароварка станет незаменимым помощником на кухне. Чтобы она прослужила Вам долго, пожалуйста, перед первым использованием внимательно ознакомьтесь с Руководством по эксплуатации и сохраните его для дальнейшего использования.

## ОПИСАНИЕ ПРИБОРА



- |   |   |
|---|---|
| 1. Верхняя паровая корзина / Крышка с отверстиями для выхода пара | 6. Основание (база)                       |
| 2. Подставка для яиц  | 7. Световой индикатор работы              |
| 3. Нижняя паровая корзина   | 8. Переключатель работы с таймером        |
| 4. Подставка для приготовления на пару                            | 9. Игла                                   |
| 5. Сковорода/Резервуар для воды                                   | 10. Мерный стаканчик с прокальвателем яиц |

## МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

Внимательно прочитайте настоящее руководство перед эксплуатацией прибора во избежание поломок при использовании и сохраните его в качестве справочного материала.

- Перед начальным включением проверьте, соответствуют ли технические характеристики изделия, указанные на наклейке, параметрам электросети.
- Неправильное обращение может привести к поломке прибора, нанести материальный ущерб и причинить вред здоровью пользователя.
- Если пароварка не используется, отключайте ее от электросети.
- Не погружайте прибор и шнур питания в воду или другие жидкости. Если это случилось, немедленно отключите прибор от электросети и, прежде чем пользоваться им дальше, проверьте его работоспособность прибора в сервисном центре.
- Нельзя использовать прибор с поврежденным шнуром питания и/или вилок. Во избежание опасности поврежденный шнур питания должен быть заменен в авторизованном сервисном центре.
- Не используйте прибор после падения или при повреждениях. Для проверки и ремонта обращайтесь в сервисный центр.
- Следите за тем, чтобы шнур питания не касался острых кромок и горячих поверхностей.
- При отключении прибора от электросети, беритесь за вилку, не тяните за шнур.
- Пароварка должна устойчиво стоять на сухой ровной поверхности. Не ставьте ее на горячие поверхности, а также вблизи источников тепла (например, плит), занавесок и под навесными потолками.
- Никогда не оставляйте включенный прибор без присмотра.
- Перед тем, как подключить пароварку к электросети, заполните водой резервуар для воды. В противном случае прибор может повредиться. Никогда не используйте пароварку без необходимого количества воды.
- Не допускается использование чаш пароварки в микроволновых печах, на электрических или газовых плитах.
- Перемещайте пароварку с горячей водой или пищей с максимальной осторожностью.
- Открывая крышку работающей пароварки, будьте осторожны, чтобы не обжечься горячим паром. Дайте возможность конденсату, скопившемуся на крышке, стечь в емкость.
- Если пароварка неисправна, не пытайтесь отремонтировать ее самостоятельно, обращайтесь в авторизованные сервисные центры.
- Необходимо всегда выключать прибор:
  - сразу после использования;
  - при перемещении прибора;
  - перед мытьем.
- Не разрешается помещать основание пароварки в воду.
- **Прибор не предназначен для использования лицами (включая детей) с пониженными физическими, сенсорными или умственными способностями или при отсутствии у них жизненного опыта или знаний,**

- если они не находятся под присмотром или не проинструктированы об использовании прибором лицом, ответственным за их безопасность. Дети должны находиться под присмотром для недопущения игр с прибором.
- Использовать только в бытовых целях. Не разрешается использование прибора в промышленных или коммерческих целях.

### ПОДГОТОВКА К РАБОТЕ

- Снимите с прибора все этикетки. Промойте теплой водой с мягким моющим средством все съемные части пароварки, а также внутреннюю поверхность емкости для воды. Ополосните и высушите.
- Поместите пароварку на ровную устойчивую поверхность на расстоянии от стен, кухонной мебели и утвари во избежание их повреждения паром.

### РАБОТА

#### 1. ПРИГОТОВЛЕНИЕ НА ПАРУ / ВАРКА ЯИЦ В СКОРЛУПЕ

- Наполните водой резервуар (5) (необходимо наливать не более 320 мл, чтобы не допустить переполнения резервуара).

**ВНИМАНИЕ!** Наливайте в резервуар только чистую воду. Не допускается использование других жидкостей и пищевых добавок, в том числе приправ.

Не заливайте воду выше отметки MAX.

- Наколите яйца с тупого конца с помощью приспособления для накалывания яиц (10) и вставьте их в подставку для яиц тупым концом вверх.
- Установите комплектующие на базу в нужном порядке: сначала устанавливается подставка для яиц, затем нижняя паровая корзина, после этого - подставка для приготовления на пару и сверху - верхняя паровая корзина/крышка.
- Также по желанию Вы можете использовать только одну из подставок (для варки яиц – подставку для яиц, а для приготовления продуктов на пару – соответственно, подставку для приготовления на пару) и на нее установить верхнюю паровую корзину/крышку.
- Вставьте сетевую вилку в розетку, установите на таймере нужное время работы пароварки. После включения прибора процесс парообразования начнется примерно через 30 секунд. Если необходимо установить время меньше 10 минут, то таймер следует повернуть больше, чем на 10 минут, и затем установить на нужное время.

**ВНИМАНИЕ!** Таймер начинает работать, даже если пароварка не включена в сеть.

Не дотрагивайтесь во время работы пароварки до крышки и паровых корзин во избежание ожога.

- Необходимо контролировать уровень воды в резервуаре (5): если Вы готовите дольше 30 минут, то нужно добавить туда необходимое её количество. Это можно сделать прямо во время работы прибора, не выключая его из сети. Однако будьте осторожны, доливая воду, чтобы не обжечься горячим паром.

Примечание: для обеспечения безопасности предусмотрено автоотключение прибора при отсутствии воды в резервуаре и при достижении максимально допустимой температуры предохранителя (210°C).

Если время приготовления еще не закончилось и сработал предохранитель, то после снижения температуры рабочей поверхности/долива воды в резервуар прибор продолжит свою работу.

- По окончании установленного времени прозвучит щелчок, и пароварка автоматически отключится.

**ВНИМАНИЕ!** Чтобы не обжечься, используйте кухонные рукавицы для снятия крышки и паровых корзин. Медленно приподнимите крышку, чтобы выпустить пар; подержите крышку над паровой корзиной, чтобы с нее стекла вода.

Не дотрагивайтесь до паровых корзин! Если вы хотите проверить продукты на готовность, используйте кухонную утварь с длинной ручкой.

## 2. ПРИГОТОВЛЕНИЕ ЯИЦ ПАШОТ

**1й способ.** Вам понадобится пищевая пленка и маленькие чашки или другие емкости по количеству яиц.

**Приготовление:**

- Нарежьте пищевую пленку на квадраты со стороной примерно 20 см. Смажьте растительным маслом, чтобы яйца не прилипали. Выложите дно чашек пленкой.
- Вымойте яйца и осторожно разбейте в чашки. Соберите пленку в мешочек. Горловину перетяните ниткой, чтобы содержимое не вытекло при варке. При желании яйца можно посолить, поперчить, положить внутрь мешочка небольшой кусочек ветчины, мягкого сыра, мелко нарезанную зелень.
- Налейте воду в резервуар для воды. Установите в пароварку подставку для приготовления на пару и положите в нее мешочки с яйцами. Накройте пароварку крышкой и включите прибор в сеть. Готовить яйца пашот нужно в течение 5 минут.
- Выньте готовые яйца из мешочков. Поджарьте ломтики хлеба и намажьте их дижонской горчицей. Выложите яйца на тосты, подавайте к столу с соусом, овощами и зеленью.

**2й способ.** Яйца пашот в пароварке также удобно готовить в силиконовых формочках для маффинов:

- Осторожно разбейте яйца в формочки и поставьте их в чашу пароварки.
- Закройте крышкой и готовьте на пару около 5 минут.

**ВНИМАНИЕ!** Помните, что вода внутри резервуара может быть горячей, хотя остальные компоненты пароварки уже остыли.

## 3. ПРИГОТОВЛЕНИЕ ЯИЧНИЦЫ/ОМЛЕТА

С помощью данной яйцеварки Вы можете приготовить яичницу либо омлет, используя в качестве сковороды резервуар для воды с антипригарным покрытием (5).

- Смажьте резервуар сливочным или растительным маслом, разбейте в него 2 яйца, посолите и поперчите по вкусу.
- Включите яйцеварку в сеть и установите переключатель таймера на необходимое время (примерно 5-10 минут).
- После использования отключите пароварку от сети. Дождитесь полного остывания пароварки перед ее очисткой.
- Перед повторным включением яйцеварки после окончания приготовления, необходимо сделать перерыв не менее 5 минут для охлаждения её внутренних деталей.

### ЭКСПЛУАТАЦИЯ, ОЧИСТКА И ХРАНЕНИЕ

- Запрещается погружать в воду сетевой шнур, сетевую вилку и саму пароварку. Перед очисткой выключите пароварку, отключите ее от сети и дайте ей полностью остыть.
- Вылейте оставшуюся воду из резервуара для воды и протрите его мягкой сухой тканью.
- При использовании пароварки в качестве сковороды аккуратно устраните загрязнения антипригарного покрытия с помощью влажной губки, не допуская при этом попадания воды на шнур питания, вилку и внутрь прибора.
- Не используйте для чистки абразивные чистящие средства, ершики, отбеливатели.
- Рекомендуется мыть подставки, паровые корзины и крышку в теплой воде со средством для мытья посуды. Можно использовать посудомоечную машину, выбрав «легкий» режим мытья посуды.
- Храните пароварку в сухом прохладном месте.

### ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ

- Для сокращения времени приготовления можно наливать в резервуар горячую воду.
- Время приготовления зависит от нескольких факторов: от размера приготавливаемого продукта, от расположения продукта в пароварке.
- Если какой-либо из продуктов требует меньшего времени приготовления, чем остальные, во время работы пароварки осторожно откройте крышку с помощью прихватки и добавьте продукты.
- Большие количества продуктов следует перемешивать в состоянии полуготовности.
- Убедитесь, что ароматы готовящихся продуктов подходят друг к другу.
- Конденсат, образующийся в верхней паровой чаше, будет стекать в нижнюю, поэтому убедитесь в совместимости вкусов приготавливаемых продуктов.
- При приготовлении мяса, курицы и овощей всегда кладите мясо в нижнюю чашу, чтобы сок сырого мяса не попадал на другие продукты.
- Время приготовления в верхней паровой корзине обычно на 5 минут больше, чем в нижней.
- Не заполняйте паровую корзину продуктами полностью, оставляйте пространство для прохождения пара.

### ОВОЩИ

- Тщательно вымойте овощи. Удалите корешки и, при необходимости, снимите кожицу.
- Готовьте зеленые листовые овощи максимально короткое время, так как они быстро теряют свой цвет.
- Добавляйте соль и специи после приготовления.
- Замороженные овощи не рекомендуется размораживать перед приготовлением в пароварке. Через 10-12 минут после начала приготовления замороженные овощи необходимо перемешать.

## МЯСО И ПТИЦА

- Перед приготовлением желательно удалить весь лишний жир. Идеально подходит для приготовления на пару мясо для гриля.
- Замаринуйте или залейте соусом мясо или птицу перед приготовлением.
- Проверяйте продукты на готовность, протыкая их.
- Используйте приправы во время приготовления для придания вкуса продуктам.

## РЫБА И МОРЕПРОДУКТЫ

- Рыбу и морепродукты следует предварительно почистить и подготовить.
- Для приготовления большинства видов рыбы и морепродуктов требуется немного времени. Рекомендуется готовить их небольшими порциями.
- Рыба готова, когда мясо легко отделяется от костей.
- Замороженная рыба и морепродукты могут готовиться без предварительного размораживания, но при этом увеличится время их приготовления.
- Используйте ломтики лимона для придания дополнительного вкуса рыбе и морепродуктам.

## РИС И КРУПЫ

- Положите рис в любую пластиковую или стеклянную термостойкую емкость, подходящую по размерам, добавьте в нее воды согласно рекомендациям на упаковке (на 1 стакан риса – примерно 1,5-1,7 стаканов воды), посолите по вкусу. Установите емкость в паровую корзину, закройте крышкой и включите пароварку.
- Чтобы рис получился мягким, налейте воды на 1-2 столовые ложки больше, более твердым – на столько же меньше рекомендованного количества.
- Спустя некоторое время после начала приготовления проверьте густоту и степень готовности риса, одновременно помешивая его.
- При перемешивании риса будьте осторожны: снимая крышку, следите за тем, чтобы конденсат не попал в рис и не ухудшил его вкусовые качества.
- Наливайте в резервуар только чистую воду.

## ТАБЛИЦА ВРЕМЕНИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПРОДУКТОВ

Продукт	Вид	Вес/ Кол-во штук	Время приготовления (мин)	Рекомендации
---------	-----	------------------	---------------------------	--------------

### ЯЙЦА

Пашот	Свежие	1-8 шт.	5	-
Всмятку	Свежие	1-8 шт.	10	Проколите яйца перед приготовлением с помощью специального приспособления
В мешочек	Свежие	1-8 шт.	15	
Вкрутую	Свежие	1-8 шт.	20	

**ТАБЛИЦА ВРЕМЕНИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПРОДУКТОВ**

Продукт	Вид	Вес/ Кол-во штук	Время приготовления (мин)	Рекомендации
---------	-----	------------------	---------------------------	--------------

**ОВОЩИ**

Артишоки	Свежие	3-4 средних	45-50	Отрежьте стебли
Спаржа	Свежая	400 г	13-15	Оставляйте свободное пространство для прохождения пара
	Замороженная	400 г	16-18	
Брокколи	Свежая	400 г	16-18	-
	Замороженная	400 г	15-18	
Морковь (нарезанная)	Свежая	400 г	20-22	При приготовлении помешивайте
Свекла (нарезанная)	Свежая	400 г	25-28	При приготовлении помешивайте
Цветная капуста	Свежая Замороженная	400 г 400 г	16-18 18-20	При приготовлении помешивайте
Белокочанная капуста (нарезан.)	Свежая	400 г	16-18	При приготовлении помешивайте
Шпинат	Свежий	250 г	8-10	При приготовлении помешивайте
	Замороженный	250 г	18-20	
Бобы	Свежие	400 г	18-20	При приготовлении помешивайте
Горох	Свежий	400 г	10-12	При приготовлении помешивайте
	Замороженный	400 г	15-18	
Кукуруза	Свежая	3-5 початков	14-16	При приготовлении помешивайте
Картофель	Свежий	400 г	20-22	При приготовлении помешивайте
Грибы (целые)	Свежие Замороженные	400 г	10-12 15-18	При приготовлении помешивайте

**ТАБЛИЦА ВРЕМЕНИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПРОДУКТОВ**

Продукт	Вид	Вес/ Кол-во штук	Время приготовления (мин)	Рекомендации
---------	-----	------------------	---------------------------	--------------

**МЯСО И ПТИЦА**

Курица	Разделанная	400 г	20-22	Срежьте лишний жир
Свинина	Вырезка, филе, стейки или куски филе	400 г	26-28	Срежьте лишний жир
Говядина	Куски филе, филейная часть или огузок	400 г	22-28	Срежьте лишний жир
Сосиски	Готовые	400 г	12-15	-

**РЫБА И МОРЕПРОДУКТЫ**

Моллюски	Свежие	400 г	8-10	-
Креветки	Свежие	400 г	6	Готовьте до розового цвета
Мидии	Свежие	400 г	8-10	Готовьте до раскрытия раковин
Лобстер	Мороженный	2 шт. по 400 г	20-22	Готовьте до красного цвета
Рыбное филе	Свежее Мороженое	250 г 250 г	10-12 6-8	Готовьте до разделения на кусочки

**РИС**

Рис белый	Обычный	1 чашка риса/ 1,5 чашки воды	45-50	При приготовлении помешивайте
	Длинный	1 чашка риса/ 1,7 чашки воды	50-55	
Рис быстрого приготовления		1 чашка риса/ 1,5 чашки воды	12-15	При приготовлении помешивайте

\*Время в таблице дано для справки из расчета приготовления от 1 до 8 яиц при комнатной температуре 25°C. Время на доведение яиц до определенной степени готовности зависит от таких параметров, как количество и размер яиц, их первоначальная температура, температура и количество используемой воды; время, в течение которого яйца находились в яйцеварке после завершения процесса приготовления.

## КОМПЛЕКТАЦИЯ

1. База	1 шт.
2. Нижняя паровая корзина	1 шт.
3. Верхняя паровая корзина / Крышка	1 шт.
4. Подставка для яиц	1 шт.
5. Подставка для приготовления на пару	1 шт.
4. Инструкция по эксплуатации	1 шт.
5. Гарантийный талон	1 шт.

## ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Параметры электросети:	220 – 240 В, 50/60 Гц
Потребляемая мощность:	300-400 Вт
Общий объём:	2,0 л (1,0 + 1,0)
Объём резервуара для воды	0,32 л
Таймер	есть, на 45 мин.
Длина шнура:	90 см
Размеры в упаковке (Д*Ш*В):	220 * 170 * 210 мм

### УСЛОВИЯ ГАРАНТИЙНОГО ОБСЛУЖИВАНИЯ

- Гарантийный срок составляет 12 месяцев со дня передачи товара Потребителю.
- Гарантийный ремонт производится в авторизованных сервисных центрах, указанных в гарантийном талоне.
- Условия гарантии не предусматривают периодическое техническое обслуживание, установку и настройку изделия у владельца, а также не распространяется на естественный износ изделия.
- Потребитель обязан соблюдать правила безопасной эксплуатации и хранения.
- В обслуживании и ремонте может быть отказано в следующих случаях:
  - при неправильной установке прибора, требующего специального подключения;
  - при наличии механических повреждений, нарушении сохранности пломб;
  - признаках самостоятельного ремонта, а также неисправностях, возникших в результате неправильной эксплуатации изделия;
  - при наличии повреждений, вызванных домашними животными, грызунами или бытовыми насекомыми;
  - при попадании внутрь прибора посторонних предметов, веществ, насекомых;
  - при наличии повреждений, вызванных стихийными бедствиями (молния, пожар, наводнение и т.п.) или действиями посторонних лиц;
  - при наличии повреждений, вызванных подключением прибора к электросетям с параметрами, не соответствующими техническим данным прибора;
  - при повышенном износе деталей в результате использования изделия в коммерческих целях.
- Гарантия не распространяется на расходные материалы, аксессуары.



Производитель оставляет за собой право изменения комплектации и внешнего вида товара без предварительного уведомления Покупателя.

**Срок службы прибора: 5 лет.**

Производитель: Kilon Electrical Co., Ltd.

Адрес производителя: No. 2 Changxing Road, Xiqing Industrial Area, Longjiang Town, Shunde District, Foshan City, Guangdong, P.R.C.

Импортер: ООО "Сакура Электроникс Групп"

Адрес: 630088, Российская Федерация, г. Новосибирск, Северный проезд, 24а.

Тел./Факс: +7 383 2105430

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

Номер партии:

**24KL071**

Дата изготовления:

**03/2025**

Сделано в КНР

**RoHS** **CE** **EAC**

**IPX0**

