



## **РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ С РЕЦЕПТАМИ**

### **МУЛЬТИВАРКА-СКОРОВАРКА SA-7758M**

Благодарим Вас за выбор торговой марки SAKURA. Надеемся, что приобретённая Вами скороварка- мультиварка станет незаменимой помощницей на кухне. Этот прибор универсален, он заменит вам плиту, духовку, фритюрницу, пароварку, кроме того он может готовить как под давлением, так и без него. Чтобы мультиварка-скороварка прослужила Вам долго, пожалуйста, перед первым использованием внимательно ознакомьтесь с Руководством по эксплуатации.

Номинальная потребляемая мощность – 900 Вт

Напряжение – 220 В ~ 50 Гц

Объем – 5 л

Класс защиты от поражения электрическим током – 2

Рабочее давление – 50-70 кПа

Внутреннее давление –  $80 \pm 5$  кПа

Максимально допустимое безопасное давление – 90 кПа



## ОБЩИЕ УКАЗАНИЯ И МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

Мультиварка - скороварка предназначена исключительно для бытового использования (приготовление различных блюд в бытовых условиях). Не используйте устройство вне дома и на открытом воздухе.

Для правильной и безопасной работы мультиварки-скороварки используйте входящие в комплект устройства. Использование устройств, приспособлений и аксессуаров, не входящих в комплектацию скороварки может привести к возгоранию, поражению электрическим током, или навредить здоровью.

Перед началом работы убедитесь, что внутри прибора нет упаковочных материалов и других посторонних предметов, наличие которых может привести к повреждениям прибора или возгоранию.

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 мультиварку-скороварку вблизи газовой/электрической плит, батарей или других источников тепла, источников огня и под прямыми лучами солнца.

Не пользуйтесь устройством в качестве нагревательного прибора.

Не ставьте мультиварку-скороварку на другие электроприборы.

Установите прибор на ровной сухой и устойчивой поверхности рядом с розеткой питания, в месте не доступном для детей. Важно! Мультиварка-скороварка должна стоять ровно.

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.

Подключайте прибор только в заземленную розетку. Проследите, чтобы вилка мультиварки-скороварки вошла плотно до конца. Во избежание перенапряжения в сети, во время работы прибора не включайте другие электроприборы в розетку питания.

Не используйте прибор с поврежденным шнуром питания и/или вилкой. Не пытайтесь также самостоятельно отремонтировать устройство. При неполадках или для замены составных частей 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 включайте поврежденный прибор! Если Вы уронили прибор, не используйте его. Отнесите его в сервисный центр для проверки.

Не переносите и не передвигайте включенный в сеть прибор. Если Вы хотите переместить мультиварку-скороварку, выключите ее из сети. Важно! Не используйте ручку крышки для перемещения устройства! Не передвигайте скороварку с полной кастрюлей.

Не включайте прибор без/с пустой съемной кастрюлей!

Избегайте повреждения силиконовой прокладки прибора. Важно! Силиконовая прокладка мультиварки - скороварки не может быть заменена пластиковой прокладкой или любыми другими прокладками. Не используйте другие силиконовые прокладки для усиления изоляции прибора. Для замены обращайтесь в авторизованный сервисный центр.

## ОБЩИЕ УКАЗАНИЯ И МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

• Периодически прочищайте внутреннюю алюминиевую крышку прибора. Перед использованием мультиварки-скороварки проследите, чтобы отверстие выхода давления не было засорено.

• Избегайте какого-либо воздействия на предохранительный клапан прибора. Не блокируйте, не помещайте какие-либо предметы на клапан.

• Ни в коем случае не помещайте кухонные полотенца и другие посторонние предметы между крышкой и корпусом прибора.

• Следите, чтобы пространство между съемной кастрюлей и нагревательной поверхностью всегда оставалось чистым и сухим.

• Во время работы корпус мультиварки - скороварки нагревается, из предохранительного клапана может выходить пар, поэтому будьте осторожны, не наклоняйтесь и не прикасайтесь к крышке и корпусу прибора!

• При закрытом клапане, внутри прибор герметичен, ни в коем случае не открывайте крышку прибора во время работы! Устройство находится под высоким давлением! Клапан должен быть закрыт при приготовлении в следующих программах РИС, РЫБА, МЯСО, СУП, ХОЛОДЕЦ, **ВЫСОКОЕ ДАВЛЕНИЕ, НИЗКОЕ ДАВЛЕНИЕ.**

• Клапан должен быть открыт (режим мультиварка) **ТОЛЬКО** при использовании программ ВЫПЕЧКА, ЖАРКА, ТУШЕНИЕ, ТОМЛЕНИЕ, НА ПАРУ.

• После окончания работы в программах скороварки, перед тем как открыть крышку и достать приготовленное блюдо, выпустите давление и пар, повернув предохранительный клапан. Не наклоняйтесь близко к корпусу прибора и не трогайте руками отверстие выхода пара.

• Не открывайте крышку прибора, пока пар и давление внутри скороварки не выйдут полностью. Выход давления из клапана может сопровождаться свистом и другими похожими звуками. Это нормально!

• Не используйте съемную чашу прибора и саму мультиварку - скороварку для хранения продуктов!

• Готовьте блюда только в съемной кастрюле!

• В приборе не рекомендуется приготовление продуктов без добавления воды/жидкости!

• Не нагревайте съемную кастрюлю прибора. Не используйте ее для приготовления блюд вне прибора.

• Выкладывая ингредиенты/наливая воду в съемную кастрюлю мультиварки-скороварки, следите за тем, чтобы дно и внешние стенки кастрюли оставались сухими и чистыми.

• Во избежание повреждения антипригарного покрытия при работе со съемной кастрюлей используйте входящие в комплект аксессуары, или пластиковые/деревянные кухонные приборы.

• Используйте и храните прибор в недоступном для детей месте. Устройство не предназначено для использования детьми или немощными людьми без постоянного наблюдения.

• 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. Важно! Перед включением убедитесь, что устройство чистое и сухое.

## ОПИСАНИЕ ПРИБОРА

Данный прибор совместил все необходимые функции для более удобного приготовления.

Режим «скороварка» позволяет приготовить холодец, отварное мясо, суп и многое другое. Благодаря герметичности прибор может приготовить пищу в максимально коротких срок, при этом сохраняются витамины и полезные вещества.

Если же вам необходимо потушить овощи, зажарить курицу до золотистой корочки или приготовить на пару – режим «мультиварка» будет как нельзя кстати. В режиме “мультиварка” вы можете открывать крышку, помешивать и следить за процессом приготовления.

1. Прибор является многофункциональным. Программа запускается автоматически при выборе необходимого режима на панели управления. После завершения приготовления прибор автоматически переходит в режим подогрева.

2. Мультиварка-Скороварка позволяет использовать как установки по умолчанию, так и самостоятельно устанавливать время приготовления (ВЫПЕЧКА, ЖАРКА, ТУШЕНИЕ, ТОМЛЕНИЕ, НА ПАРУ, НИЗКОЕ ДАВЛЕНИЕ, ВЫСОКОЕ ДАВЛЕНИЕ) и выбрать температуру приготовления (НИЗКОЕ И ВЫСОКОЕ ДАВЛЕНИЕ).

3. Функция «Отложенный старт» позволяет отсрочить приготовления до 24 часов. Просто выберите программу и установите время отсрочки. Сразу после установки параметров начнется обратный отсчёт, когда он закончится, мультиварка-скороварка начнет приготовление.

4. При краткосрочном отключении электроэнергии, прибор продолжит процесс приготовления сразу после возобновления подачи электричества.

5. Приготовление под давлением позволит Вам экономить время и электроэнергию (экономия от 20 до 40% по сравнению с обычными электроплитами).

6. Приготовление под давлением сохраняет оригинальные вкусовые качества пищи, а также сохраняет все необходимые витамины, минералы и питательные вещества.

7. **Система безопасности (режим «скороварка»).** Если крышка и клапан не закрыты, то прибор не будет генерировать давление.

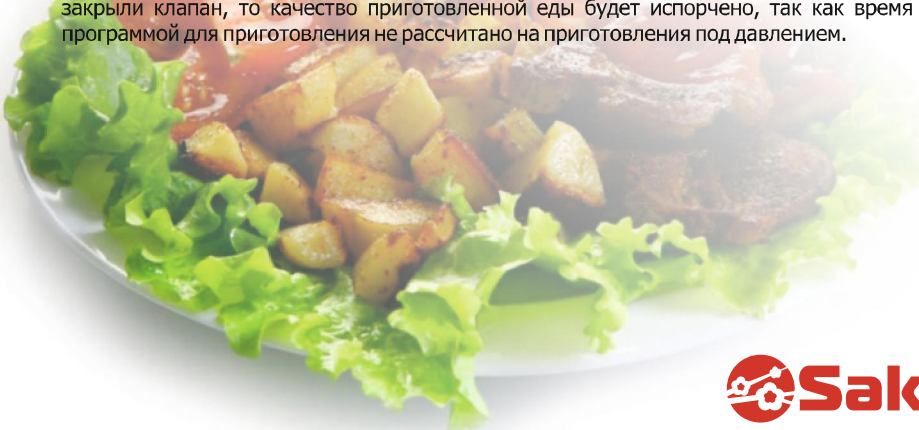
Внутри прибора есть датчик давления, если показатель приближается к максимальному значению, прибор автоматически выпустит из клапана пар.

- для приготовления сухих блюд. После приготовления осторожно переместите клапан в положение «ОТКРЫТ», когда скороварка выпустит пар крышка разблокируется.

- для приготовления жидких блюд (супы, жидкие каши). После завершения приготовления дайте скороварке остыть естественным путем, затем выпустите давление и крышка разблокируется. Не открывайте клапан сразу, так как частички еды могут засорить клапан.

При превышении максимальной температуры скороварка автоматически выключится.

8. **Система безопасности (режим «мультиварка»).** В программах ВЫПЕЧКА, ЖАРКА, ТУШЕНИЕ, ТОМЛЕНИЕ, НА ПАРУ клапан всегда должен находиться в положении «ОТКРЫТ». Если вы закрыли клапан, то качество приготовленной еды будет испорчено, так как время отведенное программой для приготовления не рассчитано на приготовления под давлением.



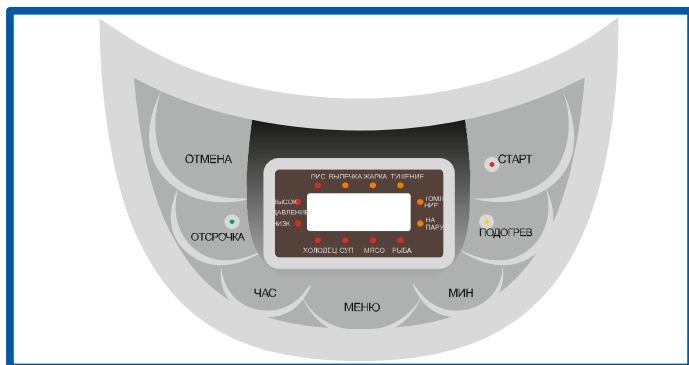
## ОПИСАНИЕ ПРИБОРА

- |                                    |                                  |
|------------------------------------|----------------------------------|
| 1. Ручка д/открывания крышки       | 13. Отсек для конденсата         |
| 2. Крышка                          | 14. Пластиковое покрытие корпуса |
| 3. Регулируемый клапан             | 15. Держатель для ложки          |
| 4. Предохранительный клапан        | 16. Основание (ножки)            |
| 5. Поплавок                        | 17. Ручки д/ перемещения         |
| 6. Направляющая д/крышки           | 18. Нагревательный элемент       |
| 7. Крепление крышки                | 19. Уплотнитель                  |
| 8. Съёмная кастрюля                | 20. Фильтр                       |
| 9. Внутренняя (несъёмная) кастрюля | 21. Уплотнительное кольцо        |
| 10. Корпус                         | 22. Датчик температуры           |
| 11. Панель управления              |                                  |
| 12. Сетевой шнур (кабель)          |                                  |





## ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ



1. Кнопка СТАРТ предназначена для:
  - Подтверждения выбранных установок
2. Кнопка ОТМЕНА
  - Предназначена для отмены выбранных параметров
  - Для отмены функции Подогрев
3. Кнопки ЧАС/ МИН
  - Кнопки Час и Мин используются при установке отложенного старта
  - Кнопка Мин необходима для установления времени приготовления
4. Кнопка ОТСРОЧКА СТАРТА
  - Нажмите кнопку Отложенный старт
  - Затем с помощью кнопок Час и Мин установите время на которое бы вы хотели отложить старт приготовления.
  - С помощью кнопки МЕНЮ выберите нужную программу.
  - Нажмите Старт для подтверждения установки.
  - На дисплее отобразится обратный отсчёт.

Примечание: Данная функция позволяет отложить начало приготовления блюда. Однако не рекомендуется более чем на 2 часа откладывать время приготовления блюд из скоропортящихся продуктов (мясо, рыба, молочные продукты).

При отсрочке приготовления учитывайте также, что прибору необходимо некоторое время, чтобы набрать давление перед приготовлением (обычно это время равно времени приготовления). Например: время приготовления в режиме РИС 12 мин, поэтому перед началом готовки прибор в течение 10-15 минут будет набирать давление.

### 5. LED Дисплей

Отображает выбранный вами режим, обратный отсчёт времени приготовления и отсрочки приготовления. При выборе программ режима "скороварка" загораются красные световые индикаторы, при выборе программ режима "мультиварка" загораются оранжевые световые индикаторы.

### 6. Кнопка МЕНЮ

- Нажимайте кнопку Меню до тех пор, пока не выберите необходимый режим

### 8. Кнопка ПОДОГРЕВ

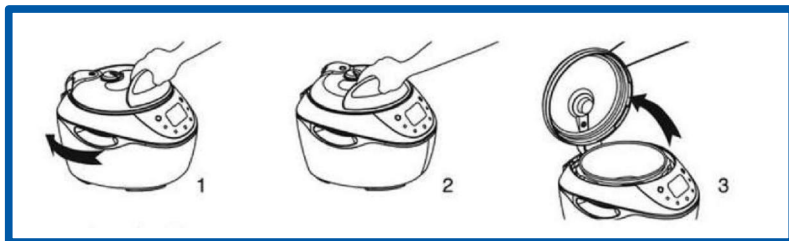
- По окончании приготовления прибор автоматически перейдет в режим подогрева. Загорится световой индикатор на кнопке

• Когда прибор находится в режиме ожидания при нажатии кнопки Подогрев прибор также перейдет в режим подогрева. Для отмены подогрева нажмите кнопку ОТМЕНА.

## ОСОБЕННОСТИ ПРИБОРА

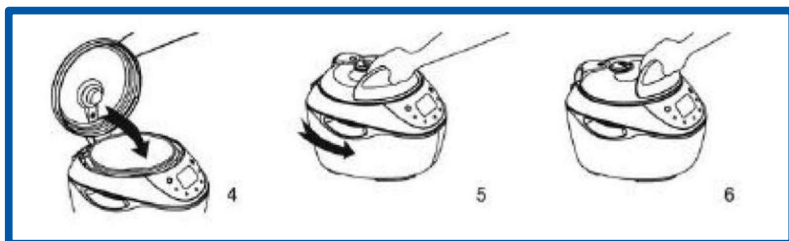
### 1. Как открыть крышку

Когда крышка закрыта (рис. 1), держась за ручку, поверните крышку по часовой стрелке (рис. 2). Затем поднимите крышку (рис. 3).



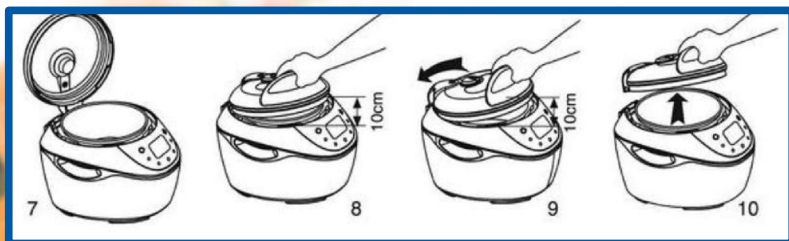
### 2. Как закрыть крышку

Когда крышка прибора открыта (рис. 4), опустите крышку вниз (рис. 5), затем поверните крышку против часовой стрелки (рис. 6).



### 3. Как снять крышку

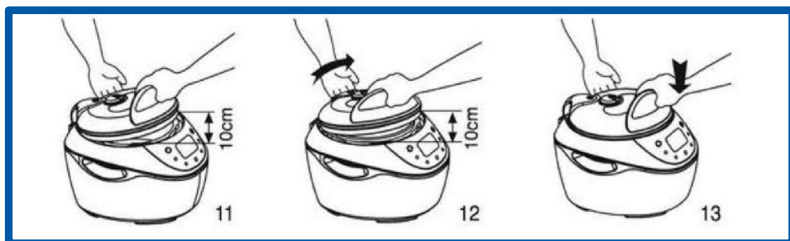
Крышка находится в вертикальном положении (рис. 7), возьмитесь за нее обеими руками и опустите, чтобы до края корпуса прибора осталось приблизительно 10 см (рис. 8). Затем, поверните крышку против часовой стрелки, пока она не достигнет закрытого положения (рис. 9), поднимите крышку вверх (рис. 10).



## ОСОБЕННОСТИ ПРИБОРА

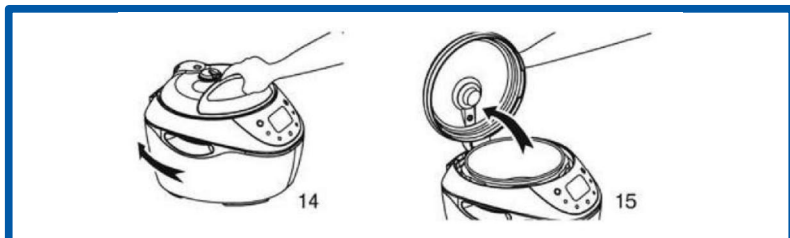
### 4. Как установить крышку

Держась за крышку обеими руками в закрытом положении, убедитесь, что расстояние между крышкой и корпусом прибора составляет 10 см (рис. 11). Установите крепление крышки в направляющую и поверните по часовой стрелке до положения закрытой крышки (рис. 12). Затем слегка нажмите, крышка должна быть установлена в горизонтальное положение (рис. 13).



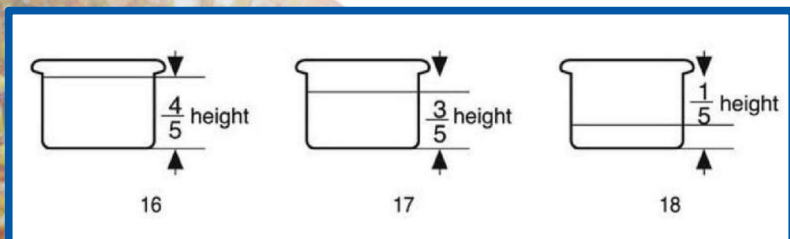
## ПОДГОТОВКА К РАБОТЕ, НАЧАЛО РАБОТЫ

### 1. Откройте крышку как показано на рис. 14-15



### 2. Достаньте съемную кастрюлю и положите в нее необходимые ингредиенты.

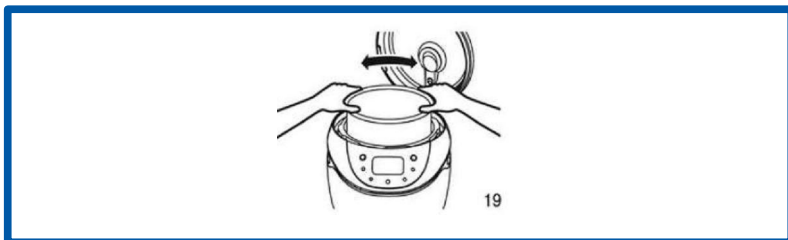
Объем воды не должен превышать  $\frac{4}{5}$  кастрюли, объем продуктов в воде не больше  $\frac{3}{5}$ . Минимальные объем  $\frac{1}{5}$  съемной кастрюли. (рис. 16, 17, 18).



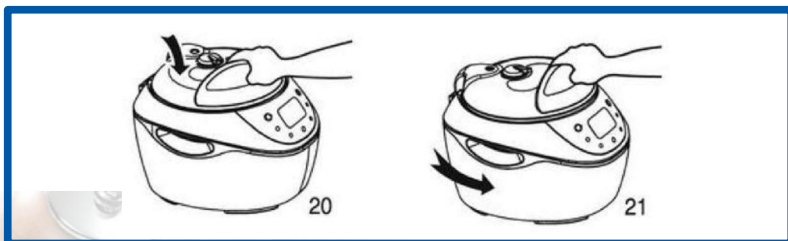


## ПОДГОТОВКА К РАБОТЕ, НАЧАЛО РАБОТЫ

3. Протрите чистой сухой тряпочкой (при необходимости предварительно очистите) внешнюю сторону съёмной кастрюли и нагревательный элемент. Внимательно проверьте, чтобы между кастрюлей и нагревательным элементом не было посторонних предметов. Поставьте кастрюлю в прибор, слегка поверните вправо и влево, для того, чтобы убедиться, что кастрюле ничего не мешает (рис. 19).

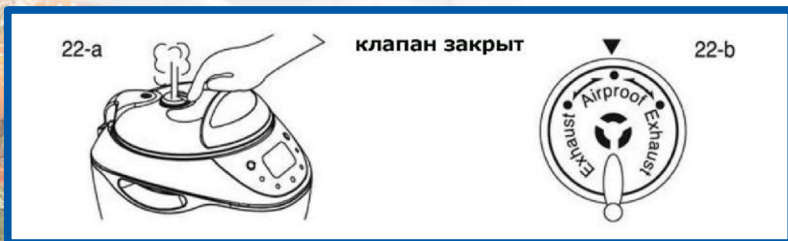


4. Перед тем, как закрыть крышку, убедитесь, что уплотнительное кольцо и фильтр правильно установлены. Затем закройте крышку, поворачивая против часовой стрелки до щелчка (рис. 20, 21).



5. Перед тем как включить мультиварку - скороварку внимательно ознакомьтесь с особенностями программ.

Программы РИС, РЫБА, МЯСО, СУП, ХОЛОДЕЦ, ВЫСОКОЕ ДАВЛЕНИЕ, НИЗКОЕ ДАВЛЕНИЕ работают в режиме «скороварка». Регулируемый клапан во время работы ОБЯЗАТЕЛЬНО должен находиться в положении «ЗАКРЫТ». (рис. 22a, 22b).



Программы ВЫПЕЧКА, ЖАРКА, ТУШЕНИЕ, ТОМЛЕНИЕ, НА ПАРУ работают в режиме «мультиварка». В данных программах крышку во время приготовления можно открывать и клапан всегда должен ОБЯЗАТЕЛЬНО находиться в положении «ОТКРЫТ».

6. С помощью кнопки МЕНЮ выберите необходимый режим.

7. Нажмите кнопку СТАРТ, в режиме «скороварка» прибор начнет набирать давление, а в режиме «мультиварка» на дисплее сразу высветится обратный отсчёт.

## ПРОГРАММЫ СКОРОВАРКИ

### РИС

1. установите регулируемый клапан в положение «ЗАКРЫТ»
2. с помощью кнопки МЕНЮ выберите режим РИС, время приготовления по умолчанию 12 минут.
3. Нажмите СТАРТ для подтверждения выбора программы
4. Максимальное кол-во риса для приготовления 10 мерных стаканчиков.
5. На дисплее появятся стрелочки «ходящие» по кругу – прибор набирает давление.
6. Затем высветится время приготовления и начнется обратный отсчет.
7. По завершению приготовления скороварка перейдет в режим подогрева.

#### Рис по-мексикански



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.

### РЫБА

1. установите регулируемый клапан в положение «ЗАКРЫТ»
2. с помощью кнопки МЕНЮ выберите режим Рыба, время приготовления по умолчанию 5 мин
3. Нажмите СТАРТ для подтверждения выбора программы
4. На дисплее появятся стрелочки «ходящие» по кругу – прибор набирает давление.
5. Затем высветится время приготовления и начнется обратный отсчет.
6. По завершению приготовления скороварка перейдет в режим подогрева.

#### Филе минтая с яйцом



филе минтая – 500 г.,  
лук – 1 шт.,  
яйца – 4 шт.,  
молоко – 50 мл  
сыр – 50 г.  
соль, перец по вкусу.

Подготовьте рыбное филе, лук порежьте полукольцами, сыр натрите. Яйца слегка взбейте вилкой и добавьте молоко. На дно съемной кастрюли выложите лук. Филе рыбы посыпьте солью и перцем, выложите сверху на лук. Влейте на рыбу яичную смесь. Посыпьте все тертым сыром.

## ПРОГРАММЫ СКОРОВАРКИ

### МЯСО

1. установите регулируемый клапан в положение «ЗАКРЫТ»
2. с помощью кнопки МЕНЮ выберите режим Мясо, время приготовления по умолчанию 16 мин
3. Нажмите СТАРТ для подтверждения выбора программы
4. На дисплее появятся стрелочки «ходящие» по кругу – прибор набирает давление.
5. Затем высветится время приготовления и начнется обратный отсчет.
6. По завершению приготовления скороварка перейдет в режим подогрева

#### Мясо с овощами



говядина/свинина – 500 г.,  
лук – 1 шт.,  
чеснок – 3 зубчика,  
замороженная овощная смесь на Ваш вкус,  
соль, перец, лавровый лист, специи по вкусу.

Нарежьте мясо небольшими кусочками.

Мясо выложите в съемную кастрюлю.

Сверху выложите овощную смесь. Равномерно распределите ингредиенты по кастрюле. Добавьте 2 стакана теплой кипяченой воды.

Совет: Чтобы мясо получилось более нежным и сочным замаринуйте его с нарезанным полукольцами луком, мелко порубленным чесноком, лавровым листом, специями. Дайте настояться 30-40 минут.

### ХОЛОДЕЦ

1. установите регулируемый клапан в положение «ЗАКРЫТ»
2. с помощью кнопки МЕНЮ выберите режим Холодец, время приготовления по умолчанию 30 мин
3. Нажмите СТАРТ для подтверждения выбора программы
4. На дисплее появятся стрелочки «ходящие» по кругу – прибор набирает давление.
5. Затем высветится время приготовления и начнется обратный отсчет.
6. По завершению приготовления скороварка перейдет в режим подогрева

#### Холодец "Праздничный"



на 2 литра воды:  
свинные ножки (копытца) – 2 шт.,  
куриный окорок – 1 шт.,  
морковь – 1 шт.,  
лук репчатый – 1 шт.,  
лавровый лист,  
перец душистый – 3-4 горошины,  
чеснок – 4 зубчика,  
зелень петрушки, укропа,  
соль, перец по вкусу.

Тщательно очистите, затем хорошо промойте обработанные свиные ножки и куриный окорок. Очистите лук, морковь.

Выложите все ингредиенты в съемную кастрюлю. Добавьте лавровый лист, душистый перчик. Посолите, поперчите по вкусу. Залейте водой. Включите программу "Холодец".

Выньте сваренные мясные продукты. Процедите и остудите бульон. Мясо отделите от костей и мелко нарежьте. Мелко порубите чеснок и зелень.

Равномерно выложите мясо в подготовленную форму, посыпьте чесноком и зеленью (можно положить вырезанные из отварной морковки фигурки, звездочки, треугольники и т.п.). Залейте бульоном и оставьте в холодильнике на ночь.

## ПРОГРАММЫ СКОРОВАРКИ

### СУП

1. установите регулируемый клапан в положение «ЗАКРЫТ»
2. с помощью кнопки МЕНЮ выберите режим Суп, время приготовления по умолчанию 25 мин
3. Нажмите СТАРТ для подтверждения выбора программы
4. На дисплее появятся стрелочки «ходящие» по кругу – прибор набирает давление.
5. Затем высветится время приготовления и начнется обратный отсчёт.
6. По завершению приготовления скороварка перейдёт в режим подогрева

#### Рассольник



на 2 литра воды:  
картофель – 3-4 шт.,  
крупа перловая – 1 мерный стаканчик,  
морковь – 1 шт.,  
лук – 1 шт.,  
огурцы солёные – 3 шт.,  
куриные крылья – 4 шт.,  
соль, специи по вкусу.

Перед приготовлением перловую крупу залейте горячей водой на 30 – 40 минут. Перед закладкой слейте воду и тщательно промойте крупу.

Отдельно приготовьте зажарку из лука и морковки (воспользуйтесь программой Жарка в режиме "мультиварка").

Отдельно обжарьте до полуготовности куриные крылышки (воспользуйтесь программой Жарка в режиме "мультиварка").

Картошку нарежьте кубиками. Солёные огурцы – соломкой.

Выложите все ингредиенты в съемную кастрюлю. Добавьте лавровый лист, соль, перец, специи по вкусу. Залейте водой.

Вставьте съемную кастрюлю с продуктами в прибор.

Подавайте рассольник со сметаной и зеленью.

### НИЗКОЕ ДАВЛЕНИЕ\*

1. установите регулируемый клапан в положение «ЗАКРЫТ»
2. с помощью кнопки МЕНЮ выберите режим Низкое давление, время приготовления по умолчанию 1 мин, с помощью кнопки Мин установите время приготовления (максимум 90 мин), давление внутри около 30-50 кПа, температура 106-109°C
3. Нажмите СТАРТ для подтверждения выбора программы
4. На дисплее появятся стрелочки «ходящие» по кругу – прибор набирает давление.
5. Затем высветится время приготовления и начнется обратный отсчёт.
6. По завершению приготовления скороварка перейдёт в режим подогрева

### ВЫСОКОЕ ДАВЛЕНИЕ\*

1. установите регулируемый клапан в положение «ЗАКРЫТ»
2. с помощью кнопки МЕНЮ выберите режим Высокое давление, время приготовления по умолчанию 1 мин, с помощью кнопки Мин установите время приготовления (максимум 90 мин), давление внутри около 60-70 кПа, температура 112-114°C
3. Нажмите СТАРТ для подтверждения выбора программы
4. На дисплее появятся стрелочки «ходящие» по кругу – прибор набирает давление.
5. Затем высветится время приготовления и начнется обратный отсчёт.
6. По завершению приготовления скороварка перейдёт в режим подогрева

\*  
Данные программы отличаются температурой приготовления, время Вы устанавливаете самостоятельно - а это прекрасная возможность экспериментировать!!!

# ПРОГРАММЫ МУЛЬТИВАРКИ

## ВЫПЕЧКА

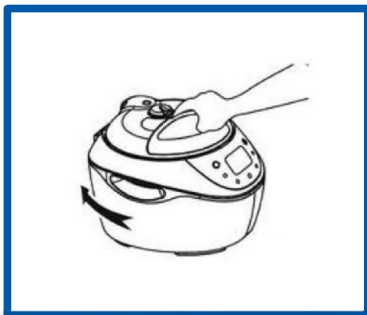
1. установите регулируемый клапан в положение «ОТКРЫТ» и крышку как показано на рисунке справа

2. Крышку возможно открывать в процессе приготовления

3. С помощью кнопки МЕНЮ выберите режим Выпечка, время приготовления по умолчанию 40 мин, возможно установите время от 0 до 50 мин, температура приготовления около 120-140°C. Если Вы хотите закончить приготовление раньше, нажмите кнопку ОТМЕНА.

4. Нажмите СТАРТ для подтверждения выбора программы.

Примечание: в связи с особенностями прибора поджариться выпечка только снизу, если вы хотите, переверните пирог и установи таймер на 10-15 минут, тогда выпечка будет золотистой с обеих сторон.



### Манник



манка – 1 мерный стакан,  
сметана/кефир – 1 стакан,  
масло сливочное – 150 г.,  
яйца – 3 шт.,  
сахар – 1 стакан,  
сода, погашенная уксусом – ½ чайной ложки.  
мука – 1 стакан.

Залейте манку сметаной/кефиром и дайте 1 час настояться. Добавьте растопленное масло, яйца, сахар, соду, погашенную уксусом. Все хорошенько перемешайте миксером. Смажьте кастрюлю сливочным маслом. Вылейте тесто. Установите режим Выпечка.

**Проверьте!!!** Клапан должен находиться в положении ОТКРЫТ, крышка как показано на рисунке стр. 14 (но не распахнутой).

Выньте коврижку и дайте ей немного остыть. Сверху посыпьте сахарной пудрой.

## ЖАРКА

1. установите регулируемый клапан в положение «ОТКРЫТ» и крышку как показано на рисунке сверху

2. Крышку возможно открывать в процессе приготовления

3. с помощью кнопки МЕНЮ выберите режим Жарка, время приготовления по умолчанию 10 мин, возможно установить время от 0 до 20 минут, температура приготовления около 170°C. Если Вы хотите закончить приготовление раньше, нажмите кнопку ОТМЕНА.

4. Нажмите СТАРТ для подтверждения выбора программы

### Картофель с грибами



картофель 400 гр,  
шампиньоны 130 гр,  
масло 60 мл,  
лук репчатый 60 гр.  
соль и специи по вкусу

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. Установите программу Жарка и с помощью кнопки МИН установите время приготовления 20 мин. В процессе приготовления постоянно помешивайте.

**Проверьте!** Клапан должен находиться в положении ОТКРЫТ. Крышка мультиварки может находиться в открытом положении (рисунок сверху) или можете оставить её распахнутой.



# ПРОГРАММЫ МУЛЬТИВАРКИ

## ТУШЕНИЕ

1. установите регулируемый клапан в положение «ОТКРЫТ» и крышку как показано на рисунке на стр.13
2. Крышку возможно открывать в процессе приготовления
3. с помощью кнопки МЕНЮ выберите режим Тушение, время приготовления по умолчанию 20 мин, возможно установить время 0-40 мин, температура приготовления около 110-115°C. Если Вы хотите закончить приготовление раньше, нажмите кнопку ОТМЕНА
4. Нажмите СТАРТ для подтверждения выбора программы

### 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.

Выберите режим Тушение, с помощью кнопки МИН установите время приготовления 40 мин.

**Проверьте!!!** Клапан должен находиться в положении ОТКРЫТ, крышка как показано на рисунке стр. 13 (но не распахнутой).

## ТОМЛЕНИЕ

1. установите регулируемый клапан в положение «ОТКРЫТ» и крышку как показано на рисунке на стр. 13
2. Крышку возможно открывать в процессе приготовления
3. С помощью кнопки МЕНЮ выберите режим Томление, время приготовления по умолчанию 30 мин, с помощью кнопки МИН установите время приготовления (максимум 09-30 часов), температура приготовления около 95°C.
4. Нажмите СТАРТ для подтверждения выбора программы.

Примечание: вы можете переключить мультиварку на программу ТОМЛЕНИЕ, чтобы блюдо "дошло".

### Ароматная курочка



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.

Порежьте грудку кусочками, с помощью кнопки МЕНЮ выберите режим ТУШЕНИЕ, время приготовления - 20 мин.

Порежьте лук, перец, морковь – добавьте в кастрюлю. Затем добавьте мелко натертый имбирь.

Смешайте томатную пасту со сметаной и карри, посолите, разведите водой до однородного состояния, полейте этой смесью курицу. С помощью кнопки МЕНЮ выберите программу ТОМЛЕНИЕ, установите время приготовления 40 минут.

**Проверьте!!!** Клапан должен находиться в положении ОТКРЫТ, крышка как показано на рисунке стр. 13 (но не распахнутой).

# ПРОГРАММЫ МУЛЬТИВАРКИ

## НА ПАРУ

1. установите регулируемый клапан в положение «ОТКРЫТ» и крышку как показано на рисунке на стр.13
2. с помощью кнопки МЕНЮ выберите режим НА ПАРУ, время приготовления по умолчанию 00-01, с помощью кнопки МИН установите время приготовления (максимум 99 мин), температура приготовления около 100°C.
3. Нажмите СТАРТ для подтверждения выбора программы

Примечания к программе:

- Используйте паровую решетку
- Продукты должны быть так размещены на решетке, чтобы не было прямого контакта с водой
- Налейте необходимое количество воды в съемную кастрюлю (минимум 3 мерных стакана)
- Готовьте всегда с закрытой крышкой и при положении клапана «ОТКРЫТ»

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	8-9 минут
Картошка	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

### 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 на решетку-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 4 мерных стакана воды. Сверху вставьте поддон пароварку. Выберите режим На пару. Установите время приготовления 15 Мин. Нажмите старт.

**Проверьте!!!** Клапан должен находиться в положении ОТКРЫТ



## ВОЗМОЖНЫЕ НЕПОЛАДКИ И ИХ УСТРАНЕНИЕ

Но ме р	Неполадка	Причина	Решение
1	Сложно закрыть крышку	Уплотнительное кольцо неправильно установлено	Попробуйте ещё раз установить уплотнительное кольцо
		Застыл предохранительный клапан	Слегка нажмите на клапан изнутри
2	Сложно открыть крышку	Не поднялся поплавок предохранительного клапана	Палочкой слегка надавите на предохранительный клапан
3	Пар выходит из под крышки (а не из регулируемого клапана, как должно быть)	Уплотнительное кольцо не на месте	Установите уплотнительное кольцо
		Грязное уплотнительное кольцо	Прочистите уплотнительное кольцо
		Уплотнительное кольцо сломалось	Замените уплотнительное кольцо
		Крышка закрыта не плотно	Закройте крышку в соответствии с инструкцией в разделе «особенности прибора»
4	Пар выходит из предохранительного клапана	Грязное уплотнительное кольцо	Прочистите уплотнительное кольцо
		Уплотнительное кольцо сломалось	Замените уплотнительное кольцо
5	Предохранительный клапан не поднимается	Количество еды или воды в кастрюле ниже минимального уровня	Добавьте продуктов или воды в кастрюлю
		Пар выходит из регулируемого клапана или из под крышки	Обратитесь в авторизованные сервисный центр

## КОМПЛЕКТАЦИЯ

1. Корпус мультиварки-скороварки - 1 шт
2. Съёмная кастрюля - 1 шт
3. Решетка-пароварка - 1 шт
4. Мерный стаканчик - 1 шт
5. Мерная ложечка - 1 шт
6. Держатель для ложки - 1 шт
7. Сетевой шнур - 1 шт
8. Руководство по эксплуатации с рецептами - 1 шт
9. Гарантийный талон - 1 шт

Производитель: Shunde Metals and Minerals Import and Export Co., Ltd of Guangdong

Импортер: ООО "Сакура Электроникс Групп"

Адрес: 630501, Россия, Новосибирская область, Краснообск, 221

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



## МОИ РЕЦЕПТЫ



Приятного аппетита!

