



РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ С РЕЦЕПТАМИ

МУЛЬТИВАРКА-СКОРОВАРКА SA-7761R / SA-7761S

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 – 1000 Вт

Напряжение – 220 В ~ 50 Гц

Объем – 6 л

Класс защиты от поражения электрическим током – 1

Рабочее давление – 0-70 кПа

Внутреннее давление – 80 ± 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!

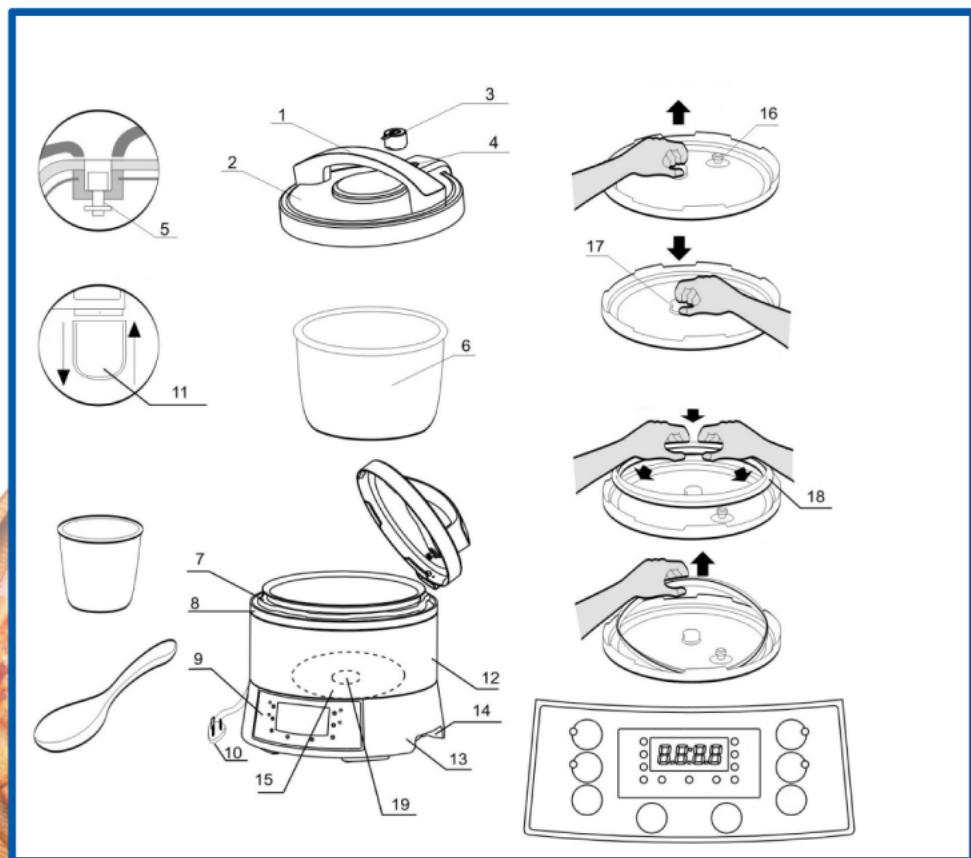
Избегайте повреждения силиконовой прокладки прибора. Важно! Силиконовая прокладка мультиварки - скороварки не может быть заменена пластиковой прокладкой или любыми другими прокладками. Не используйте другие силиконовые прокладки для усиления изоляции прибора. Для замены обращайтесь в авторизованный сервисный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

ОБЩИЕ УКАЗАНИЯ И МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

- Периодически прочищайте внутреннюю алюминиевую крышку прибора. Перед использованием мультиварки-скороварки проследите, чтобы отверстие выхода пара 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 ПАСТА, РИС, КАША, ХОЛОДЕЦ, СУП, МЯСО И РЫБА.
- Клапан должен быть открыт (режим мультиварка) ТОЛЬКО при использовании программ ЙОГУРТ, 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.
- 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.
- Производитель оставляет за собой право изменять внешний вид, комплектацию, функции товара без предварительного уведомления Покупателя.

ОПИСАНИЕ ПРИБОРА

- | | |
|------------------------------------|----------------------------------|
| 1. Ручка д/открывания крышки | 10. Сетевой шнур (кабель) |
| 2. Крышка | 11. Отсек для конденсата |
| 3. Регулируемый клапан | 12. Корпус |
| 4. Предохранительный клапан | 13. Нижняя часть корпуса |
| 5. Поплавок | 14. Боковая ручка д/ перемещения |
| 6. Съёмная кастрюля | 15. Нагревательный элемент |
| 7. Внутренняя (несъемная) кастрюля | 16. Уплотнитель |
| 8. Верхняя часть корпуса | 17. Фильтр |
| 9. Панель управления | 18. Уплотнительное кольцо |
| | 19. Датчик температуры |



ОПИСАНИЕ ПРИБОРА



LED дисплей

При выборе режима на дисплее рядом с названием программы загорается световой индикатор. Программы режима "скороварка" имеют индикаторы красного цвета.

Программы режима "мультиварка" имеют индикаторы зеленого цвета.

При использовании функции "отсрочка старта" на дисплее отобразится обратный отсчет отложенного старта.

Режим "скороварка". Стрелочки, "бегающие" по дисплею означают, что прибор набирает давление. После того как прибор набрал давление, на дисплее отобразится обратный отсчет времени приготовления.

Режим "мультиварка". Стрелочки "бегающие" по дисплею означает, что прибор набирает необходимую температуру. Обратный отсчет времени приготовления начнется сразу после достижения необходимой температуры.

Данный прибор совместил все необходимые функции для более удобного приготовления.

Режим «скороварка» позволяет приготовить холодец, отварное мясо, суп и многое другое.

Приготовление под давлением позволит Вам экономить время и электроэнергию (экономия от 20 до 40% по сравнению с обычными электроплитами). Приготовление под давлением сохраняет оригинальные вкусовые качества пищи, а также сохраняет все необходимые витамины, минералы и питательные вещества.

Система безопасности. 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 переместите клапан в положение «ОТКРЫТ», когда скороварка выпустит пар крышка разблокируется.

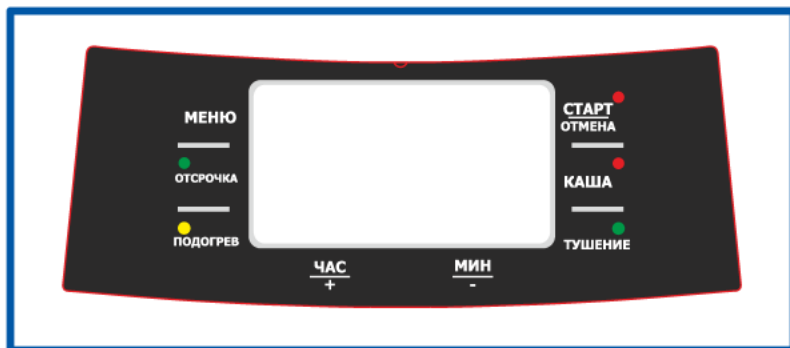
- для приготовления жидких блюд (супы, жидкие каши). После завершения приготовления дайте скороварке остыть, затем выпустите давление и крышка разблокируется. Не открывайте клапан сразу, так как частички еды могут засорить клапан.

При превышении максимальной температуры скороварка автоматически выключится.

Если же вам необходимо потушить овощи, зажарить курицу до золотистой корочки или приготовить на пару – **режим «мультиварка»** будет как нельзя кстати. В режимах йОГУРТ, ВЫПЕЧКА, ЖАРКА, ТУШЕНИЕ, ТОМЛЕНИЕ, НА ПАРУ вы можете открывать крышку, помешивать и следить за процессом приготовления.

Система безопасности. В режиме "мультиварка" 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.

ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ



1. Кнопка СТАРТ/ОТМЕНА

- Предназначена для подтверждения выбранных установок. Выберите режим приготовления. Нажмите кнопку Старт. И кнопка ОТМЕНА предназначен для отмены выбранных параметров
- Для отмены функции Подогрев

2. Кнопка КАША

Предназначена для приготовления различных круп в режиме КАША. Время установлено по умолчанию 10 мин. Режим «скороварка»

3. Кнопка ТУШЕНИЕ

Предназначена для приготовления тушеных мясных и овощных блюд, рагу и пр. требующих термическую обработку. Режим «мультиварка». Время по умолчанию 20 минут.

4. Кнопки ЧАС +/- МИН-

- Кнопки Час и Мин используются при установке Отсрочки старта.
- Кнопки +/- позволяют регулировать время приготовления.

5. Кнопка ОТСРОЧКА (отложенный старт)

- Нажмите кнопку Отложенный старт
- Затем с помощью кнопок Час и Мин установите время на которое бы вы хотели отложить старт приготовления (максимум 24 часа)
- 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 12-15 минут будет набирать давление.

6. Кнопка МЕНЮ

- Нажимайте кнопку Меню до тех пор, пока не выберите необходимый режим. Каждое повторное нажатие переключает режимы.

7. 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 перейдёт 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 против часовой стрелки (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 по часовой стрелке (рис. 6).



3. Отсек для сбора конденсата

Отсек входит в комплект мультиварки-скороварки. Он должен быть прикреплен к боковой стороне скороварки. Цель водосборника заключается в сборе влаги, которая стекает и переливается в отсек при открытии крышки после цикла приготовления. Легко чистится, просто отсоедините его с боковой стороны.



ПОДГОТОВКА К РАБОТЕ, НАЧАЛО РАБОТЫ

1) Ниже в таблице приведены возможные проблемы, при появлении следующих индикаторов на дисплее:

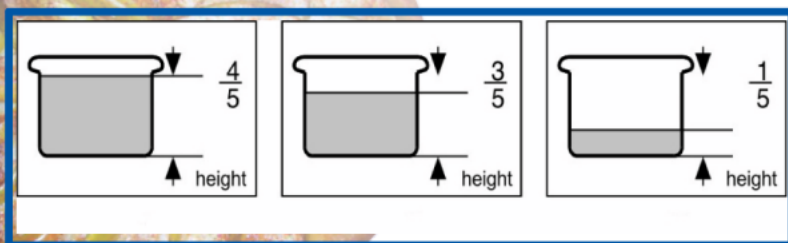
Код ошибки	Проблемы/Причины
E1	Обрыв цепи датчика
E2	Замыкание в цепи датчика
E3	Перегрев
E4	Неисправность сигнального переключателя

При возникновении данных ошибок, необходимо обратиться в авторизованный сервисный центр.

2. Откройте крышку как показано на рис. 1,2,3



3. 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 $\frac{1}{5}$ съёмной кастрюли.



ПОДГОТОВКА К РАБОТЕ, НАЧАЛО РАБОТЫ

4. 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.

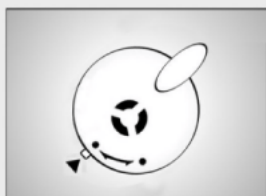
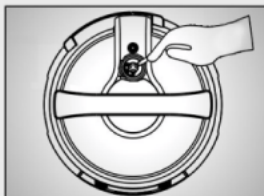


5. Перед тем, как закрыть крышку, убедитесь, что уплотнительное кольцо и фильтр правильно установлены. Затем закройте крышку, поворачивая по часовой стрелке до щелчка.



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

Программы ПАСТА, РИС, РЫБА, МЯСО, СУП, ХОЛОДЕЦ, КАША работают в режиме «скороварка». Регулируемый клапан во время работы ОБЯЗАТЕЛЬНО должен находиться в положении «ЗАКРЫТ».



Программы ЙОГУРТ, 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, на дисплее отобразится обратный отсчёт.

ТАБЛИЦА ПРОГРАММ

РЕЖИМ "СКОРОВАРКА" *

Программа	Время приготовления по умолчанию	Регулировка времени	Положение клапана*	Автоматический подогрев после приготовления
Паста	8 мин	01-30 мин	Закрыт	Да
Рис	12 мин	01-30 мин	Закрыт	Да
Каша	10 мин	01-60 мин	Закрыт	Да
Холодец	30 мин	01-99 мин	Закрыт	Да
Суп	25 мин	01-99 мин	Закрыт	Да
Мясо	16 мин	01-60 мин	Закрыт	Да
Рыба	5 мин	01-30 мин	Закрыт	Да

* Перед тем, как начать приготовление в режиме "скороварка" прибору необходимо набрать давление. Это время зависит от количества продуктов в кастрюле и времени приготовления (в среднем для того, чтобы набрать давление необходимо 5-15 минут).

** При неправильном положении клапана результат может не отвечать требованиям.

РЕЖИМ "МУЛЬТИВАРКА"***

Программа	Время приготовления по умолчанию	Регулировка времени	Положение клапана**	Автоматический подогрев после приготовления
Йогурт	8 час	01-12 час	Открыт	Нет
Выпечка	40 мин	01-60 мин	Открыт	Да
Жарка	10 мин	01-40 мин	Открыт	Да
Тушение	20 мин	01-60 мин	Открыт	Да
Томление	30 мин	30-480 мин	Открыт	Да
На пару	1 мин	01-99 мин	Открыт	Да

ПРОГРАММЫ СКОРОВАРКИ

ПАСТА

Программа предназначена для приготовления макаронных изделий,пельменей, хинкали, отваривания яиц, сосисок и т.д.

Все ингредиенты загружаются сразу, после включения прибор будет набирать давление и при достижении оптимальной температуры, начинается обратный отсчет времени приготовления. Обратите внимание: при приготовлении некоторых продуктов (макароны, пельменей и тд) образуется пена. Для предотвращения ее возможного вытекания за пределы чаши, рекомендуем не использовать большое количество жидкости и уменьшить порции.

Время приготовления по умолчанию - 8 минут.

Регулировка времени приготовления от 01 до 30 минут.

Максимальное количество жидкости 3 литра.

1. Установите регулируемый клапан в положение «ЗАКРЫТ»
2. С помощью кнопки МЕНЮ выберите режим ПАСТА
3. Если необходимо поменять время приготовления, воспользуйтесь кнопками +/-
4. Нажмите СТАРТ для подтверждения выбора программы
5. На дисплее появятся стрелочки «ходящие» по кругу – прибор набирает давление
6. Затем высветится время приготовления и начнется обратный отсчёт
7. По завершению приготовления скороварка перейдёт в режим подогрева.

Паста "По-флотски"



фарш(говядина+свинина)– 400 гр,
паста (можно использовать фузилли-пружинки) – 400 гр,
оливковое масло,
средняя луковица –1 шт.,
чеснок – 2 дольки,
мелкорубленный острый перец-по желанию,
свежий базилик -по вкусу для украшения,
розовое вино - 50-70 мл (придает неповторимый оттенок мясному рагу)
томатная паста (можно использовать мелко порубленные помидоры в собственном соку или бланшированные и порубленные свежие)

Делаем фарш, для сочности можно добавить 1 дополнительную луковицу. Мелко режем лук, чеснок и перец, ставим скороварку на режим «Жарка» (см. раздел Жарка), наливаем чуть-чуть масла на дно кастрюли и обжариваем все 4-5 минут. Как только лук стал золотистым, добавляем к нему фарш. Обжариваем еще минуты 4, затем вливаем вино и выпариваем еще 6 минут, после этого добавляем томаты или томатную пасту и обжариваем все еще минуты 4. Таким образом, изначально режим "жарка" нужно ставить на 20 минут. Когда рагу готово, засыпаем его пастой, заливаем горячей водой, чтобы она чуть еле прикрывала пасту, закрываем плотно крышку и клапан, ставим на режим «Паста» на 8 минут (время по умолчанию). Если после окончания программы паста уже готова, а жидкость еще вся не выпарилась, лучше жидкость слить.

ПРОГРАММЫ СКОРОВАРКИ

РИС

Программа предназначена для приготовления блюд из риса - плова, полезного гарнира, рисовой каши. Благодаря оптимальному температурному режиму рис не подгорит, хорошо проварится и останется рассыпчатым.

Время приготовления по умолчанию - 12 минут.

Однако в зависимости от вида риса (пропаренный, круглый, дикий рис и др.) время приготовления будет разным. Регулировка времени приготовления от 01 до 30 минут. Количество риса не должно превышать 8 мерных стаканов.

На 1 стакан риса рекомендуется в среднем 4-5 стаканов жидкости (молока/воды).

Максимальное количество жидкости 4 литра.

1. Установите регулируемый клапан в положение «ЗАКРЫТ»
2. С помощью кнопки МЕНЮ выберите режим РИС
3. Если необходимо поменять время приготовления, воспользуйтесь кнопками +/-
4. Нажмите СТАРТ для подтверждения выбора программы
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. Установите режим Рис. Время приготовления 12 минут.

Плов



рис – 2 мерных стакана,
баранина – 500 гр,
2 средних луковицы,
1 морковь,
перец сладкий
чеснок,
масло
соль, перец, специи по вкусу.

Кубиками порежьте баранину, лук полукольцами, на терке потрите морковь, тонкими ломтиками порежьте перец. Налейте масло в съемную кастрюлю, установите режим Жарка на 15 минут (см. раздел Программы мультиварки - режим Жарка). Добавьте в кастрюлю баранину - обжаривайте помешивая в течение 5 минут. Не закрывайте крышку и клапан!!! Затем добавьте лук, морковь и перец - обжаривайте интенсивно помешивая ещё в течение 10 минут. Добавьте соль и специи, хорошо промытый рис и чеснок. Залейте все водой на 2 см выше риса. Закройте крышку, установите клапан в положение Закрыт и включите режим Рис. Время приготовления 15 минут. После окончания приготовления, прибор автоматически перейдет в режим подогрева. Для того, чтобы блюдо "дошло" не отключайте режим подогрева в течение 15-20 минут.

ПРОГРАММЫ СКОРОВАРКИ

КАША

Данная программа предназначена для приготовления каш (в том числе и на молоке), гарниров из круп и пр. Особенность в том, что каши получаются рассыпчатыми и нежными.

Время приготовления по умолчанию 10 минут. Регулировка времени от 1 до 60 мин.

Максимальное количество крупы 8 мерных стаканов.

Обратите внимание, некоторые крупы очень сильно развариваются, поэтому внимательно следите за количеством крупы.

Если из предохранительного клапана вместе с воздухом выходят частички еды и вода - необходимо уменьшить количество ингредиентов в кастрюле.

Максимальное количество жидкости 4 литра.

1. Установите регулируемый клапан в положение «ЗАКРЫТ»
2. Выберите режим КАША
3. Если необходимо изменить время приготовления, воспользуйтесь кнопками +/-
4. Нажмите СТАРТ для подтверждения выбора программы
5. На дисплее появятся стрелочки «ходящие» по кругу – прибор набирает давление
6. Затем высветится время приготовления и начнется обратный отсчёт
7. По завершению приготовления скороварка перейдёт в режим подогрева.



РЕКОМЕНДУЕМ
ПОПРОБОВАТЬ

греча - 2 мерных стакана,
вода — 4 мерных стакана,
масло сливочное
соль/сахар по вкусу.

Каша гречневая

Промойте крупу, засыпьте в кастрюлю. Добавьте воду, масло и соль/сахар. Закройте крышку. Клапан установите в положение ЗАКРЫТ. Время приготовления 20 минут. После приготовления прибор перейдет в режим подогрева, не отключайте его 15-20 минут для того, чтобы блюдо "дошло".



РЕКОМЕНДУЕМ
ПОПРОБОВАТЬ

пшено - 2 мерных стакана,
вода — 2 мерных стакана,
молоко - 3 мерных стакана,
масло сливочное
соль/сахар по вкусу.

Каша пшенная

Промойте крупу, засыпьте в кастрюлю. Добавьте воду, масло и соль/сахар. Закройте крышку. Клапан установите в положение ЗАКРЫТ. Время приготовления 30 минут. После приготовления прибор перейдет в режим подогрева, не отключайте его 15-20 минут для того, чтобы блюдо "дошло".



РЕКОМЕНДУЕМ
ПОПРОБОВАТЬ

геркулес - 2 мерных стакана,
вода — 2 мерных стакана,
молоко - 2 мерных стакана,
масло сливочное
соль/сахар по вкусу
1 зеленое яблоко

Каша геркулесовая с яблоками

Промойте крупу, засыпьте в кастрюлю. Добавьте воду, масло и соль/сахар. Закройте крышку. Клапан установите в положение ЗАКРЫТ. Время приготовления 10 минут. После приготовления прибор перейдет в режим подогрева, не отключайте его 15-20 минут для того, чтобы блюдо "дошло". Порезьте яблоко кубиками, добавьте в кашу.

ПРОГРАММЫ СКОРОВАРКИ

ХОЛОДЕЦ

Данная программа предназначена для приготовления холодца, а также для варки мяса. Время приготовления по умолчанию 30 минут. Регулировка времени от 1 до 99 мин. Обратите внимание, что время готовки мяса зависит от его вида и от предварительной обработки (маринованное или нет). Максимальное количество жидкости 4 литра.

1. Установите регулируемый клапан в положение «ЗАКРЫТ»
2. С помощью кнопки МЕНЮ выберите режим Холодец
3. Если необходимо изменить время приготовления, воспользуйтесь кнопками +/-
4. Нажмите СТАРТ для подтверждения выбора программы
5. На дисплее появятся стрелочки «ходящие» по кругу – прибор набирает давление.
6. Затем высветится время приготовления и начнется обратный отсчёт.
7. По завершению приготовления скороварка перейдёт 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 свинные 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", время приготовления 40 минут. 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.

Заливное



7 яиц
куриное филе - 200 гр,
зеленый горошек,
кукуруза,
перец болгарский,
2 ст. ложки желатина,
зелень,
соль, перец по вкусу

Филе положить в съемную кастрюлю, залить водой, посолить. Включить программу Холодец. Время приготовления 20 минут. Желатин залить 100 мл холодной кипяченой воды и оставить на час. Яйцо хорошо помыть. Сделать отверстие с одной стороны диаметром 2-2,5 см. Удалить белок и желток (понадобится только скорлупа). В теплой воде растворить пищевую соду, замочить скорлупу. Затем промыть под холодной водой. Куриное филе и перец нарезать небольшими кубиками. В 250 мл горячего бульона растворить желатин. Скорлупу поставить на подставку, выложить на дно зелень, перец, мясо, горошек и кукурузу. Залить все бульоном с желатином. Поставить в холодильник на 8-10 часов. Очистите скорлупу.

ПРОГРАММЫ СКОРОВАРКИ

СУП

Данная программа предназначена для варки как мясных, так и овощных супов. Время приготовления по умолчанию 25 минут. Регулировка времени от 1 до 99 мин. Максимальное количество жидкости 4 литра.

1. Установите регулируемый клапан в положение «ЗАКРЫТ»
2. С помощью кнопки МЕНЮ выберите режим СУП
3. Если необходимо изменить время приготовления, воспользуйтесь кнопками +/-
4. Нажмите СТАРТ для подтверждения выбора программы
5. На дисплее появятся стрелочки «ходящие» по кругу – прибор набирает давление.
6. Затем высветится время приготовления и начнется обратный отсчёт.
7. По завершению приготовления скороварка перейдёт в режим подогрева



Рассольник

на 2 литра воды:
картофель – 3-4 шт.,
крупя 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 съёмную кастрюлю. Добавьте лавровый лист, соль, перец, специи по вкусу. Залейте водой.

Вставьте съёмную кастрюлю с продуктами в прибор. Выберите программу "Суп". Время приготовления 25 минут.

Подавайте рассольник со сметаной и зеленью.



Борщ по-летнему

на 2 литра воды:
250 г мяса,
свекла - 1 шт среднего размера,
морковь - 1 шт
лук - 1шт среднего размера,
2-3 картофелины,
100 г свежей капусты,
2 ст. ложки томатной пасты,
1 ст. л. уксуса,
1 лавровый лист,
соль, перец горошком по вкусу

Нарезать мясо кубиками, заложить в кастрюлю, добавить воды. Установить программу "Мясо". Время приготовления 16 минут. Если используете мясо на кости - время приготовления 20-25 минут.

Свеклу, морковь и лук нарезать соломкой, картофель — дольками, капусту нашинковать. Положить все овощи в бульон, добавить томатную пасту или помидоры, по вкусу — перец, лавровый лист, соль и уксус. Закрыть кастрюлю. Установить программу "Суп" и варить 20 минут.

Подавайте борщ со сметаной и зеленью.

ПРОГРАММЫ СКОРОВАРКИ

МЯСО

Данная программа предназначена для варки мяса, курицы и пр.

Время приготовления по умолчанию 16 минут. Регулировка времени от 1 до 60 мин.

Максимальное количество жидкости 4 литра.

1. Установите регулируемый клапан в положение «ЗАКРЫТ»
2. С помощью кнопки МЕНЮ выберите режим Мясо
3. Если необходимо изменить время приготовления, воспользуйтесь кнопкой +/-
4. Нажмите СТАРТ для подтверждения выбора программы
5. На дисплее появятся стрелочки «ходящие» по кругу – прибор набирает давление
6. Затем высветится время приготовления и начнется обратный отсчёт
7. По завершению приготовления скороварка перейдёт 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. Установите режим "Мясо", время приготовления 16 минут.

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.

Говядина с шампиньонами и черносливом



говядина (филе) - 300 гр
шампиньоны - 200 гр
чернослив - 100 гр
лук
соль, специи по вкусу.

Нарежьте мясо, шампиньоны, чернослив и лук соломкой. Выложите всё в съемную кастрюлю.

Равномерно распределите ингредиенты по кастрюле. Добавьте 2 стакана теплой кипяченой воды. Установите режим "Мясо", время приготовления 25 минут.



ПРОГРАММЫ СКОРОВАРКИ

РЫБА

Программа предназначена для приготовления разного вида рыбы. Температурный режим позволяет сохранять все полезные свойства и витамины.

1. установите регулируемый клапан в положение «ЗАКРЫТ»
2. с помощью кнопки МЕНЮ выберите режим Рыба
3. Если необходимо изменить время приготовления, воспользуйтесь кнопками +/-
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. Установите программу "Рыба", время приготовления 10 минут.



Рыба с картофелем под майонезом

250гр филе рыбы (тилапия, судак,
палтус, пангасиус и т.д.)
500 гр картофеля
200 гр помидоров
50 гр сыра
майонез
соль, специи по вкусу

Подготовьте рыбное филе, очищенный картофель и помидоры нарежьте кружочками, сыр натрите. Выложите в съемную кастрюлю картофель, затем рыбу, затем помидоры и снова картофель. Каждый слой посолите и поперчите по вкусу. Налейте один мерный стакан воды. Смажьте майонезом и посыпьте сыром. Установите программу "Рыба", время приготовления 15 минут.



ПРОГРАММЫ МУЛЬТИВАРКИ

ЙОГУРТ

Программа Йогурт позволяет готовить домашний йогурт. В приборе постоянно поддерживается температура до 38–40°C, что способствует росту бифидобактерий.

Время приготовления по умолчанию 8 часов.

Регулировка времени от 1 до 12 часов.

При приготовлении клапан должен находиться в положении ОТКРЫТ, крышка не должна быть до конца захлопнута.

1. Установите регулируемый клапан в положение «ОТКРЫТ»
2. С помощью кнопки МЕНЮ выберите режим Йогурт
3. Если необходимо изменить время приготовления, воспользуйтесь кнопками +/-
3. Нажмите СТАРТ для подтверждения выбора программы
4. На дисплее высветится время приготовления и начнется обратный отсчет
6. Режим подогрева по окончании программы "Йогурт" не включается

Йогурт фруктовый или шоколадный



молоко (3,2%) - 300 мл
сливки (11%) - 350 мл
сахар - 2-3 ст. ложки
закваска (простокваша,
йогурт из магазина без
добавок) - 300 мл
фрукты по вкусу

Молоко подогреть до комнатной температуры, добавить сливки, закваску, сахар - взбить миксером или блендером. Добавьте фрукты по вкусу или 2-3 столовых ложки какао, если Вы хотите шоколадный йогурт.

Перелейте массу в стеклянные стерилизованные баночки, поместите на дно съемной кастрюли. Налейте 2-3 мерных стаканчика теплой воды в кастрюлю. Установите программу "Йогурт". Время приготовления 8 часов. После окончания программы поставьте йогурт в холодильник на 2-3 часа.

ПРОГРАММЫ МУЛЬТИВАРКИ

ВЫПЕЧКА

Программа "Выпечка" служит для выпекания коржей, кексов, пирогов и запеканок.

Время приготовления по умолчанию 40 мин.

Регулировка времени - 1 мин-60 мин

При приготовлении клапан должен находиться в положении ОТКРЫТ, крышка не должна быть до конца захлопнута.

1. установите регулируемый клапан в положение «ОТКРЫТ»
 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 60 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 установите 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. Влейте тесто.

Установите режим Выпечка. Время приготовления 40 мин.

Проверьте!!! Клапан должен находиться в положении ОТКРЫТ.

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

Сметанник с грушей



для теста:
2 яйца
сметаны - 200 гр
сахар - 100 гр
разрыхлитель - 1 пачка (12 гр)
слив. масло - 100 гр
мука - 4 мерных стакана

для крема:
сметана - 200 гр
яйцо - 1 шт
сахар - 3 ст. ложки
для начинки:
2 груши

Яйца взбить с сахаром, добавить сметану, разрыхлитель, растопленное масло и муку. Замесить тесто, положить в пакет и убрать в холодильник на 20 минут. На дно съемной кастрюли положить бумагу для выпечки. Выложите тесто. Сделайте небольшие бортики. Установите режим "Выпечка". Время приготовления 50 минут.

Смешайте сметану, яйцо и сахар - взбейте. На тесто выложите нарезанные груши и полейте кремом. Установите режим "Выпечка" и выпекайте ещё 40 минут.

Проверяйте готовность коржа зубочисткой, при необходимости увеличьте время приготовления.

ПРОГРАММЫ МУЛЬТИВАРКИ

ЖАРКА

Программа "Жарка" предназначена для обжаривания овощей и мяса, для приготовления зажарки к супу и обжаривания продуктов перед тушением для золотистой корочки.

Время приготовления по умолчанию 10 мин.

Регулировка времени - 1мин-40мин

При приготовлении клапан должен находиться в положении ОТКРЫТ, крышка также должна быть открыта.

Так как температура при жарке очень высока, постоянно помешивайте продукты.

1. Установите регулируемый клапан в положение «ОТКРЫТ» и
2. Крышку возможно открывать в процессе приготовления
3. С помощью кнопки МЕНЮ выберите программу "Жарка"
4. Если Вы хотите изменить время приготовления воспользуйтесь кнопками +/-
5. Нажмите СТАРТ для подтверждения выбора программы
6. После окончания программы прибор автоматический перейдет в режим подогрева
7. Для отмены программы или режима "Подогрев" нажмите кнопку ОТМЕНА

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 приоткрытом положении или можете оставить её распахнутой.

Свинина под сыром



свинина 300 гр,
помидоры 4 шт,
масло 60 мл,
сыр - 200 гр
соль и специи по вкусу

Свинину порежьте на кусочки для отбивных (толщиной 1,5-2 см), отбейте молоточком. Посолите, поперчите, замаринуйте на 1-2 часа. Включите программу "Жарка", налейте масло на дно съемной кастрюли. Время приготовления 20 мин. Выложите свинину - обжарьте с двух сторон. Крышку не закрывайте!!!

Затем положите на отбивную нарезанный дольками помидор и посыпьте сыром. Закройте крышку на 2-4 минуты, пока сыр не расплавится. Блюдо готово!!!

ПРОГРАММЫ МУЛЬТИВАРКИ

ТУШЕНИЕ

Данная программа предназначена для тушения овощей, мяса, курицы и др.

Время приготовления по умолчанию 20 мин.

Регулировка времени - 1 мин - 60 мин

При приготовлении клапан должен находиться в положении ОТКРЫТ, крышка также должна быть открыта.

Помешивайте продукты при приготовлении!!!

1. Установите регулируемый клапан в положение «ОТКРЫТ»
2. Крышку возможно открывать в процессе приготовления
3. Выберите режим «Тушение»
4. Если Вы хотите изменить время приготовления воспользуйтесь кнопками +/-
5. Нажмите СТАРТ для подтверждения выбора программы
6. После окончания программы прибор автоматически перейдет в режим подогрева
7. Для отмены программы или режима «Подогрев» нажмите кнопку ОТМЕНА



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.

ТОМЛЕНИЕ

Данная программа предназначена для томления различных продуктов. Также, переключайте прибор на программу «Томление» если необходимо, чтобы блюдо «дошло» на низких температурах (например - супы, каши, тушеные овощи и мясо и пр.)

1. Установите регулируемый клапан в положение «ОТКРЫТ»
2. Крышку возможно открывать в процессе приготовления
3. С помощью кнопки МЕНЮ выберите программу «Томление»
4. Нажмите СТАРТ для подтверждения выбора программы.
5. Если Вы хотите изменить время приготовления воспользуйтесь кнопками +/-
6. Нажмите СТАРТ для подтверждения выбора программы
7. После окончания программы прибор автоматически перейдет в режим подогрева
8. Для отмены программы или режима «Подогрев» нажмите кнопку ОТМЕНА



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 см),
приправа карри – по вкусу,

2 ст. ложки сметаны
2 ст. ложки густой томатной пасты
соль по вкусу
1 мерный стакан 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.

ПРОГРАММЫ МУЛЬТИВАРКИ

НА ПАРУ

Данная модель мультиварки-скороварки может полностью заменить пароварку на Вашей кухне и вы сможете готовить пищу на пару, сохраняя её полезные свойства и витамины. В комплект входит решетка для приготовления на пару.

1. Установите регулируемый клапан в положение «ОТКРЫТ».
2. С помощью кнопки МЕНЮ выберите программу «НА ПАРУ», время приготовления по умолчанию 1 мин
3. Если Вы хотите изменить время приготовления воспользуйтесь кнопками +/-
4. Нажмите СТАРТ для подтверждения выбора программы
5. После окончания программы прибор автоматически перейдет в режим подогрева
6. Для отмены программы или режима «Подогрев» нажмите кнопку ОТМЕНА

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 программу "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
		Застрял 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. Съемная кастрюля - 1 шт
3. Решетка-пароварка - 1 шт
4. Мерный стаканчик - 1 шт
5. Мерная ложечка - 1 шт
6. Отсек для сбора конденсата - 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

МОИ РЕЦЕПТЫ



Приятного аппетита!

