

Производитель: GUANGZHOU TEXTILES HOLDINGS LIMITED  
 Адрес производителя: GUANGTEX BUILDING 438, DONGFENG ROAD, GUANGZHOU, P.R.C.  
 Импортёр: ООО "Сакура Электроникс Групп"  
 Юридический адрес: 630088, Российская Федерация, г.Новосибирск, ул.Северный проезд, 7.  
 Тел./Факс: +7 (383) 210-54-30.

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



Руководство по эксплуатации / Manual  
 Мультиварка / Multicooker  
**SA-7753B/SA-7753W**



- 800 Вт, 220-240 В, 50/60 Гц
- 10 автоматических программ
- 27 программ ручной настройки
- LED-дисплей
- Объём: 5.0 л
- Функция отложенного старта
- Функция «МУЛЬТИПОВАР»
- Поддержание температуры до 24ч.

Номер партии:

**030317-1**

Дата изготовления:

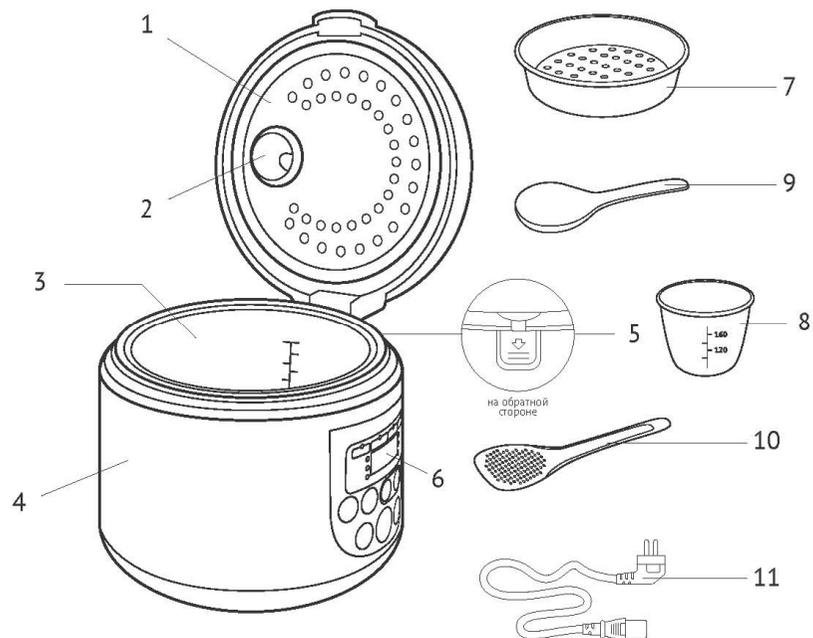
**06/2017**

Сделано в КНР



Благодарим Вас за выбор торговой марки SAKURA. Надеемся, что приобретённый Вами прибор станет незаменимым помощником на кухне. Чтобы он прослужил Вам долго, пожалуйста, перед первым использованием внимательно ознакомьтесь с Руководством по эксплуатации.

## ОПИСАНИЕ ПРИБОРА



- |                                   |  |
|-----------------------------------|--|
| 1. Крышка                         | 7. Контейнер для приготовления на пару |
| 2. Съёмный паровой клапан         | 8. Мерный стакан                       |
| 3. Чаша                           | 9. Черпак                              |
| 4. Корпус                         | 10. Плоская ложка                      |
| 5. Контейнер для сбора конденсата | 11. Шнур питания                       |
| 6. Панель управления              |  |

## КОМПЛЕКТАЦИЯ:

1. Мультиварка	1 шт.
2. Чаша с антипригарным покрытием	1 шт.
3. Контейнер для приготовления на пару	1 шт.
4. Мерный стакан	1 шт.
5. Черпак	1 шт.
6. Плоская ложка	1 шт.
7. Шнур питания	1 шт.

## 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.**

## ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Параметры электросети:	220 – 240 В, 50/60 Гц
Потребляемая мощность:	800 Вт
Максимальный объём:	5.0 л
Размеры (Д*Ш*В):	293 * 293 * 311 мм

- При необходимости аккуратно извлеките резинку клапана. Промойте все части клапана.
- Проведите сборку в обратном порядке: вставьте резинку на место, совместите пазы основной части клапана с соответствующими выступами на внутреннем кожухе и поверните по часовой стрелке. Плотнo установите паровой клапан в гнездо на крышке прибора.

#### Удаление конденсата

- Контейнер для конденсата, расположенный на корпусе прибора, необходимо очищать после каждого использования мультиварки. Возьмитесь за боковины контейнера, слегка потяните его на себя, снимите. Вылейте конденсат; вымойте контейнер и установите его на место.

### ВОЗМОЖНЫЕ НЕПОЛАДКИ

Если не удалось приготовить какое-нибудь блюдо или прибор функционирует не корректно, возможно Вы допустили одну из следующих ошибок:

- Слишком много ингредиентов/воды
- Неправильно выбран режим
- Внутренняя кастрюля прибора деформирована
- Для приготовления использована горячая вода
- Нагревательный элемент/дно съемной чаши загрязнены
- Во время приготовления мультиварка была выключена из сети
- Отверстия для выхода пара заблокировано
- Установлено слишком большое время отложенного старта
- Крышка прибора закрыта не до конца
- Внутри самого прибора имеются остатки пищи
- Слишком долгая работа мультиварки в режиме поддержания температуры
- Была использована грязная съемная чаша.

Сообщение об ошибке на дисплее	Возможные неисправности	Методы устранения
E1-E4	Системная ошибка (возможен выход из строя электронной платы или термодатчиков), либо неплотнo закрыта крышка	Убедитесь в том, что крышка плотно закрыта. Если проблема не устраняется, обратитесь в авторизованный сервисный центр
E5	Сработала автоматическая защита от перегрева	Не включайте прибор с пустой чашей! Отключите прибор от электросети, дайте ему остыть в течение 10-15 минут, после чего долейте в чашу воду (бульон) и продолжайте приготовление. Если проблема не устраняется, обратитесь в авторизованный сервисный центр

### ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ



#### ПРОГРАММЫ:

- |                |            |                  |
|----------------|------------|------------------|
| 1. ЖАРКА       | 5. НА ПАРУ | 8. СУП           |
| 2. КРУПЫ       | 6. ВЫПЕЧКА | 9. МОЛОЧНАЯ КАША |
| 3. МУЛЬТИПОВАР | 7. ТУШЕНИЕ | 10. ЙОГУРТ       |
| 4. ПЛОВ        |            |                  |

**Кнопка «Отсрочка старта»** - включение режима установки времени отложенного старта

**Кнопка «←»** — уменьшение времени в режимах установки времени приготовления и отсрочки старта; уменьшение температуры в автоматических программах (кроме программы «ЙОГУРТ»)

**Кнопка «+»** — увеличение времени в режимах установки времени приготовления и отсрочки старта; увеличение температуры в автоматических программах (кроме программы «ЙОГУРТ»)

**Кнопка «Время»** — включение режима установки времени приготовления

**Кнопка «Темп.»** — установка температуры приготовления в автоматических программах, кроме программы «ЙОГУРТ»

**Кнопка «Отмена/Разогрев»** — включение/отключение функции подогрева, прерывание работы программы приготовления, сброс сделанных настроек

**Кнопка «Старт»** — включение заданной программы приготовления, предварительное отключение функции автоподогрева, включение программы «МУЛЬТИПОВАР» в режиме ожидания (с установленными по умолчанию параметрами времени и температуры приготовления).

**Кнопка «Меню»** — выбор автоматической программы приготовления.

**МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ**

- Перед подключением устройства внимательно прочитайте инструкцию по эксплуатации, соблюдайте все меры безопасности и рекомендации по эксплуатации прибора, приведенные в данной инструкции.
- Перед использованием устройства убедитесь, что сетевой шнур и разъем сетевого шнура прибора не имеют повреждений. Категорически запрещается использовать прибор при наличии повреждений.
- Не беритесь за сетевой шнур и вилку сетевого шнура мокрыми руками.
- Не помещайте посторонние предметы, в том числе металлические, в отверстия, разъемы, вентиляционные решетки и другие места прибора.
- Мультиварка предназначена исключительно для бытового использования. Не используйте устройство вне дома и на открытом воздухе.
- Перед началом работы убедитесь, что внутри прибора нет упаковочных материалов и других посторонних предметов, наличие которых может привести к повреждениям прибора или возгоранию.
- Не включайте прибор в сеть без съемной чаши или с пустой чашей.
- Не допускайте использование прибора детьми, а также людьми, не обладающими достаточными навыками, без присмотра или предварительного инструктажа.
- Не выключайте прибор из сети во время работы!
- Во избежание поражения электрическим током и возгорания, не погружайте прибор в воду или другие жидкости. Если это произошло, не беритесь за изделие, немедленно отключите его от электросети и обратитесь в сервисный центр для проверки.
- Не допускайте соприкосновения кабеля питания прибора с горячими поверхностями, а также слишком острыми краями.
- Не используйте прибор вблизи с газовой/электрической плитой, батареей или другими источниками тепла, а также источниками воды.
- Установите прибор на ровной сухой и устойчивой поверхности рядом с электророзеткой.
- При работе корпус, чаша и крышка устройства нагреваются. Не прикасайтесь к горячим поверхностям голыми руками. Используйте специальные прихватки.
- Во время работы мультиварки, при открытии крышки и извлечении чаши по окончании работы через отверстие, расположенное на крышке прибора выходит пар, поэтому будьте осторожны и не наклоняйтесь близко к устройству.
- Не накрывайте мультиварку кухонным полотенцем, не ставьте посторонние предметы на крышку прибора. Отверстие выхода пара прибора будет заблокировано, что приведет к поломке устройства.
- Не выкладывайте продукты непосредственно на дно прибора. Извлеките съемную чашу, положите все необходимые ингредиенты, затем установите чашу в мультиварку.
- Важно! Корпус мультиварки, съемная чаша и нагревательная поверхность всегда должны оставаться сухими и чистыми!
- Уровень воды и ингредиентов в съемной чаше не должен превышать отметку максимально допустимого уровня шкалы, расположенной на внутренней поверхности чаши. Не наливайте воду в саму мультиварку! Это может привести к повреждению устройства или поражению электрическим током.
- Перед приготовлением плотно закройте крышку прибора (кроме режимов «ЖАРКА» и «ТУШЕНИЕ»). Если крышка будет закрыта недостаточно плотно, нарушится герметичность, что может повлиять на вкус и качество приготовленного блюда.
- Во избежание повреждения антипригарного покрытия при работе со съемной чашей устройства используйте входящие в комплект аксессуары, или пластиковые/деревянные кухонные приборы.
- Во время работы не оставляйте ложки внутри съемной чаши.

**Общая таблица программ приготовления**

Программа	Время приготовления по умолчанию	Температура по умолчанию	Диапазон времени приготовления, Шаг установки	Отложенный старт	Изменение температуры приготовления (35-170°C)	Автоподогрев
ЖАРКА	15 мин	150°C	5 мин – 1ч 30 мин / 1 мин	-	+	+
КРУПЫ	25 мин	100°C	5 мин – 2ч / 5 мин	+	+	+
ПЛОВ	1 ч	110°C	5 мин – 2ч / 5 мин	+	+	+
НА ПАРУ	25 мин	100°C	5 мин – 2ч / 5 мин	+	+	+
ВЫПЕЧКА	1ч	140°C	15 мин – 4ч / 5 мин	+	+	+
ТУШЕНИЕ	1ч	100°C	20 мин -12ч / 5 мин	+	+	+
СУП	1ч	100°C	5 мин – 8ч / 5 мин	+	+	+
МОЛОЧНАЯ КАША	30 мин	95°C	5 мин – 1ч 30 мин / 1 мин	+	+	+
ЙОГУРТ	8ч	35-37°C	5 мин – 12ч / 5 мин	+	-	-
МУЛЬТИПОВАР	30 мин	100°C	2 мин – 1ч / 1 мин 1ч -12ч / 5 мин	+	+	+
ПОДДЕРЖАНИЕ ТЕМПЕРАТУРЫ		70-75°C	10 мин - 24ч / 5 мин			
ОТЛОЖЕННЫЙ СТАРТ			5 мин – 24ч / 5 мин			

**УХОД И ХРАНЕНИЕ**

- Перед очисткой мультиварки отключите шнур из розетки и, при необходимости, дождитесь пока прибор не остынет.
- Извлеките чашу мультиварки, крышку и устройство для сбора конденсата. Рекомендуется очистить корпус мультиварки мягким чистящим средством с помощью влажной ткани.
- Внимание! После каждого использования обязательно очищайте отсек для конденсата! В противном случае вода или конденсат может попасть на нагревательный элемент и мультиварка перестанет правильно функционировать.
- Внимание! Не используйте металлические и абразивные средства для мытья чаши. Это приведет к повреждению антипригарного покрытия.
- Если остатки пищи прилипли к чаше, перед мытьем замочите её.
- В случае загрязнения нагревательного элемента следует отполировать его наждачной бумагой, после чего протереть его мягкой тканью.
- Хорошо вытрите и просушите все части прибора.

**Очистка парового клапана**

- Аккуратно потяните паровой клапан вверх и на себя.
- Внутренний кожух поверните против часовой стрелки до упора и снимите его.

**ПРОГРАММА «МОЛОЧНАЯ КАША»**

- Рекомендуется для приготовления молочных каш, варенья, джемов, фруктовых желе и различных десертов. Возможна ручная установка времени приготовления в диапазоне от 5 минут до 1 часа 30 минут с шагом установки в 1 минуту.
- По умолчанию в программе «МОЛОЧНАЯ КАША» время приготовления составляет 30 минут.

**ПРОГРАММА «ЙОГУРТ»**

- С помощью программы «ЙОГУРТ» вы можете приготовить различные вкусные и полезные йогурты у себя дома. Также данная программа позволяет расстойку теста. Возможна ручная установка времени приготовления в диапазоне от 5 минут до 12 часов с шагом установки в 5 минут.
- По умолчанию в программе «ЙОГУРТ» время приготовления составляет 8 часов.
- В данной программе недоступны функция автоподогрева и функция изменения температуры.

**ПРОГРАММА «МУЛЬТИПОВАР»**

- Программа «МУЛЬТИПОВАР» предназначена для приготовления практически любых блюд по заданным пользователем параметрам температуры и времени приготовления. Возможна ручная установка времени приготовления в диапазоне от 2 минут до 12 часов с шагом изменения в 1 минуту (для интервала до 1 часа) или в 5 минут (для интервала более 1 часа).
- По умолчанию в программе «МУЛЬТИПОВАР» время приготовления составляет 30 минут. Диапазон установки температуры в программе составляет 35-170°C с шагом изменения в 5°C.

**Рекомендации по использованию температурных режимов в программе «МУЛЬТИПОВАР»**

Температура, °C	Рекомендуемая программа	Температура, °C	Рекомендуемая программа
35°C	Расстойка теста	105°C	Приготовление холодца
40°C	Приготовление йогурта	110°C	Стерилизация
45°C	Закваска	115°C	Приготовление сахарного сиропа
50°C	Брожение	120°C	Приготовление рульки
55°C	Приготовление помадки	125°C	Приготовление тушеного мяса
60°C	Приготовление детского питания	130°C	Приготовление запеканки
65°C	Варка мяса	135°C	Обжаривание готовых блюд
70°C	Приготовление пунша	140°C	Копчение
75°C	Пастеризация	145°C	Запекание овощей и рыбы
80°C	Приготовление глинтвейна	150°C	Запекание мяса в фольге
85°C	Приготовление творога	155°C	Запекание изделий из дрожжевого теста
90°C	Заваривание краснокочая	160°C	Жарка птицы
95°C	Приготовление молочных каш	165°C	Приготовление стейков
100°C	Приготовление безе или варенья	170°C	Приготовление картофеля фри

- Спустя некоторое время после эксплуатации чаша прибора может поменять цвет – это нормальное явление, связанное с тем, что поверхность чаши контактирует с водой и моющими средствами.
- Выключайте устройство из розетки после использования, а также перед чисткой. Перед перемещением, проведением чистки или иных действий по уходу дайте устройству остыть.
- Выключая прибор, не тяните за шнур питания, аккуратно выньте вилку из розетки.
- Если прибор не включается или работает некорректно, обратитесь в авторизованный сервисный центр для диагностики и ремонта. Список сервисных центров Вы можете найти в гарантийном талоне, прилагаемом к прибору. Не пытайтесь самостоятельно разбирать и ремонтировать прибор!

**ПЕРЕД НАЧАЛОМ РАБОТЫ**

- Внимательно прочитайте данную инструкцию.
- Тщательно промойте съемные аксессуары перед первым применением, а также после каждого последующего использования.
- Для определения количества риса или любой другой крупы используйте мерный стакан, который входит в комплект мультиварки.
- Наливайте воду в соответствии с количеством мерных стаканов, но при этом помните, что все крупы впитывают воду по-разному.
- Рис будет вкусным и рассыпчатым, если его количество не будет превышать 8-ми мерных стаканчиков (при приготовлении 8-10 мерных стаканов, рис будет слипшимся).
- Не используйте съемную чашу мультиварки для промывания ингредиентов/замешивания теста. Не разрезайте блюда внутри чаши.
- Следите за тем, чтобы продукты были ровно распределены по чаше.
- Выкладывая ингредиенты в чашу мультиварки, помните, что в процессе приготовления продукты увеличиваются в объеме, поэтому уровень готовых продуктов не должен превышать отметку максимально допустимого уровня шкалы, расположенной внутри. Не наливайте более 2-х литров воды в съемную кастрюлю!!!

**ЭКСПЛУАТАЦИЯ МУЛЬТИВАРКИ****ПОРЯДОК РАБОТЫ ПРИ ИСПОЛЬЗОВАНИИ АВТОМАТИЧЕСКИХ ПРОГРАММ**

- Подготовьте ингредиенты в соответствии с рецептом, выложите в чашу. Следите за тем, чтобы все ингредиенты (включая жидкость) находились ниже максимальной отметки шкалы на внутренней поверхности чаши.
- Вставьте чашу в корпус прибора, немного поверните ее, убедитесь, что она плотно соприкасается с нагревательным элементом. Закройте крышку до щелчка. Подключите прибор к электросети. На дисплее панели управления отобразится "--:--".
- Выберите программу приготовления, нажимая кнопку «Меню» несколько раз, пока на дисплее не отобразится индикатор выбранной программы.
- Нажав кнопку «Время», перейдите в режим установки времени приготовления. Индикатор кнопки и индикатор времени приготовления (на дисплее) будут мигать.
- Учитывайте возможный диапазон времени и шаг установки, предусмотренный для выбранной программы приготовления. При нажатии на кнопку «+» значение времени будет увеличиваться, при нажатии на кнопку «-» — уменьшаться.
- Для быстрого изменения значения нажмите и удерживайте нужную кнопку. По достижении максимального значения установка времени продолжится с начала диапазона.
- **ВНИМАНИЕ!** Обратный отсчет заданного времени приготовления в программе «НА ПАРУ» начинается только после закипания воды и образования достаточного количества пара в чаше.

**ФУНКЦИЯ «ОТСРОЧКА СТАРТА»**

Данная функция позволяет задать время, через которое начнет работу выбранная программа приготовления, в диапазоне от 10 минут до 24 часов с шагом установки в 5 минут.

- Нажатием кнопки «Меню» выберите нужную программу приготовления.
- Нажмите кнопку «Отсрочка старта». Индикатор кнопки и индикатор времени отложенного старта (на дисплее) будут мигать.
- Нажимайте кнопку «+» или «-» для изменения значения времени. При нажатии на кнопку «+» значение времени будет увеличиваться, при нажатии на кнопку «-» — уменьшаться. Для быстрого изменения значения нажмите и удерживайте нужную кнопку. По достижении максимального значения установка времени продолжится с начала диапазона.
- Нажмите кнопку «Старт». Начнется обратный отсчет времени, оставшегося до запуска программы приготовления.
- Для отмены сделанных установок нажмите кнопку «Отмена/Разогрев», после чего потребуется ввести всю программу приготовления заново.
- **ВАЖНО!** Не рекомендуется использовать функцию отложенного старта, если в составе блюда имеются скоропортящиеся продукты (яйца, свежее молоко, мясо, сыр и т. д.).
- В программе «ЖАРКА» функция «Отложенный старт» недоступна.
- При установке времени в функции «Отложенный старт» необходимо учитывать, что обратный отсчет времени в программе «НА ПАРУ» начинается только после закипания воды.

**ПОДДЕРЖАНИЕ ТЕМПЕРАТУРЫ («АВТОПОДОГРЕВ»)**

- Включается автоматически по завершении работы программы приготовления и может поддерживать температуру готового блюда в пределах 70-75°C в течение 24 часов. На дисплее отображается прямой отсчет времени работы в данном режиме. При необходимости автоподогрев можно отключить, нажав кнопку «Отмена/Разогрев» (индикатор кнопки погаснет).
- Данная функция недоступна в программе «ЙОГУРТ».

**Предварительное отключение автоподогрева**

- В мультиварке предусмотрена возможность заблаговременного отключения функции автоподогрева после запуска основной программы приготовления. Для этого после старта программы нажмите кнопку «Старт», пока индикатор кнопки «Отмена/Разогрев» не погаснет. Чтобы снова включить автоподогрев, нажмите кнопку «Старт» еще раз, загорится индикатор кнопки «Отмена/Разогрев».
- Для вашего удобства в случае приготовления блюд при температуре до 70°C включительно функция автоподогрева будет по умолчанию отключена. При необходимости ее можно включить вручную нажатием кнопки «Старт» после запуска программы приготовления (загорится индикатор кнопки «Отмена/Разогрев»).

**ФУНКЦИЯ РАЗОГРЕВА БЛЮД**

- Переложите продукты в чашу, установите ее в корпус прибора. Убедитесь, что она плотно соприкасается с нагревательным элементом.
- Закройте крышку до щелчка, подключите мультиварку к электросети.
- Нажмите кнопку «Отмена/Разогрев». Загорится соответствующий индикатор на дисплее и включится разогрев. На таймере отобразится прямой отсчет времени работы прибора в данном режиме. Блюдо будет разогрето до 70–75°C. Данная температура может поддерживаться в течение 24 часов.
- При необходимости разогрев можно отключить, нажав кнопку «Отмена/Разогрев». Индикаторы на дисплее и кнопке погаснут.
- **ВАЖНО!** Несмотря на то, что мультиварка может сохранять продукт горячим до 24 часов, не рекомендуется оставлять блюдо разогретым более чем на два-три часа, так как иногда это может привести к изменению его вкусовых качеств.

**РЕЖИМЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ****ПРОГРАММА «ЖАРКА»**

- Рекомендуется для жарки мяса, овощей, птицы, морепродуктов. Возможна ручная установка времени приготовления в диапазоне от 5 минут до 1 часа 30 минут с шагом установки в 1 минуту.
- По умолчанию в программе «ЖАРКА» время приготовления составляет 15 минут.

**ПРОГРАММА «КРУПЫ»**

- Предназначена для варки круп и каш на воде. Возможна ручная установка времени приготовления в диапазоне от 5 минут до 2 часов с шагом установки в 5 минут.
- По умолчанию в программе «КРУПЫ» время приготовления составляет 25 минут.

**ПРОГРАММА «ПЛОВ»**

- Рекомендуется для приготовления различных видов плова. Возможна ручная установка времени приготовления в диапазоне от 5 минут до 2 часов с шагом установки в 5 минут.
- По умолчанию в программе «ПЛОВ» время приготовления составляет 1 час.

**ПРОГРАММА «НА ПАРУ»**

- Рекомендуется для приготовления на пару овощей, рыбы, мяса, диетических и вегетарианских блюд, детского меню, а также для варки овощей для гарниров и салатов. Возможна ручная установка времени приготовления в диапазоне от 5 минут до 2 часов с шагом установки в 5 минут.
- По умолчанию в программе «НА ПАРУ» время приготовления составляет 25 минут. В данной программе отсчет времени приготовления начинается после закипания воды и образования достаточного количества пара.

При приготовлении овощей и других продуктов на пару:

1. Налейте в чашу 500-600 мл воды. Установите контейнер для приготовления на пару в чашу.
2. Отмерьте и подготовьте продукты согласно рецепту, равномерно разложите их в контейнере для приготовления на пару.
3. Следуйте пунктам раздела «Общий порядок действий при использовании автоматических программ».

**ПРОГРАММА «ВЫПЕЧКА»**

- Программа рекомендуется для выпечки бисквитов, запеканок, пирогов из дрожжевого и слоеного теста, а также для выпечки различных сортов хлеба. Возможна ручная установка времени приготовления в диапазоне от 15 минут до 4 часов с шагом установки в 5 минут.
- По умолчанию в программе «ВЫПЕЧКА» время приготовления составляет 1 час.

**ПРОГРАММА «ТУШЕНИЕ»**

- Рекомендуется для тушения овощей, мяса, птицы, морепродуктов, приготовления холодца и заливного. Возможна ручная установка времени приготовления в диапазоне от 20 минут до 12 часов с шагом установки в 5 минут.
- По умолчанию в программе «ТУШЕНИЕ» время приготовления составляет 1 час.

**ПРОГРАММА «СУП»**

- Рекомендуется для приготовления различных первых блюд, компотов и маринадов, а также для варки бобовых культур. Возможна ручная установка времени приготовления в диапазоне от 5 минут до 8 часов с шагом установки в 5 минут. По умолчанию в программе «СУП» время приготовления составляет 1 час.