



Руководство по эксплуатации / Manual
Мультиварка / Multicooker
Модель/Model: SA-7766
Артикулы/Articles: SA-7766BK/SA-7766W



- 800-900 Вт, 220-240 В, 50 Гц
- 16 автоматических программ
- Функция «ШЕФ-ПОВАР ПЛЮС»
- Поддержание температуры до 24ч. с возможностью отмены
- Объем чаши: 5.0 л
- Антипригарное покрытие чаши DAIKIN®
- Функция отложенного старта
- LED-дисплей
- Приготовление на пару

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

ОПИСАНИЕ ПРИБОРА

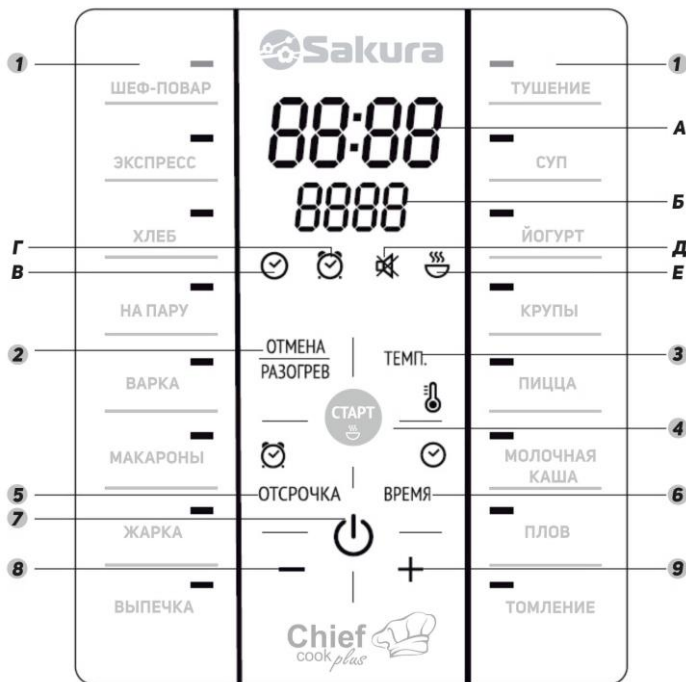


- | | |
|-----------------------------------|--|
| 1. Крышка | 7. Контейнер для приготовления на пару |
| 2. Съёмный паровой клапан | 8. Мерный стакан |
| 3. Чаша | 9. Черпак |
| 4. Корпус | 10. Плоская ложка |
| 5. Контейнер для сбора конденсата | 11. Шнур питания |
| 6. Панель управления | |


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 электропитания	1 шт.
8. Руководство по эксплуатации	1 шт.
9. Гарантийный талон	1 шт.

ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ



КНОПКИ:

1. Кнопки выбора автоматических программ
2. Кнопка **«ОТМЕНА/РАЗОГРЕВ»** - включение/отключение функции разогрева, сброс пользовательских настроек.
3. Кнопка **«ТЕМП.»** — переход в режим установки температуры приготовления.
4. Кнопка **«СТАРТ»** — включение заданного режима приготовления.
5. Кнопка **«ОТСРОЧКА»** — переход в режим установки отсрочки старта.
6. Кнопка **«Время»** — переход в режим установки времени приготовления, переключение между установкой часов и минут.
7. Кнопка  — включение/выключение прибора.
8. Кнопка **«-»** — уменьшение значения параметра.
9. Кнопка **«+»** — увеличение значения параметра.

ИНДИКАТОРЫ ДИСПЛЕЯ:

- А. Индикатор значения времени.
- Б. Индикатор значения температуры, работы программы «Экспресс».
- В. Индикатор режима приготовления.
- Г. Индикатор режима отсрочки старта.
- Д. Индикатор отключения звуковых сигналов.
- Е. Индикаторы режима автоподогрева/разогрева.

ПРОГРАММЫ:

- ШЕФ-ПОВАР
- ЭКСПРЕСС
- ХЛЕБ
- НА ПАРУ
- ВАРКА
- МАКАРОНЫ
- ЖАРКА
- ВЫПЕЧКА
- ТУШЕНИЕ
- СУП
- ЙОГУРТ
- КРУПЫ
- ПИЦЦА
- МОЛОЧНАЯ КАША
- ПЛОВ
- ТОМЛЕНИЕ

МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

- Перед подключением устройства внимательно прочитайте Руководство по эксплуатации, соблюдайте все меры безопасности и рекомендации по эксплуатации прибора, приведенные в данной инструкции.
- Используйте прибор только по назначению, как описано в руководстве. Не используйте в этом приборе агрессивные химические вещества или пары. Прибор разработан для подогрева/приготовления продуктов питания в размороженном виде и предназначен исключительно для бытового использования. Он не предназначен для промышленного, коммерческого или лабораторного использования.
- Не используйте прибор в помещениях, где в воздухе могут содержаться пары легковоспламеняющихся веществ.
- Используйте только приспособления, входящие в комплект устройства.
- Во избежание повреждения антипригарного покрытия при работе со съемной чашей устройства используйте входящие в комплект аксессуары, или пластиковые/деревянные кухонные приборы.
- Чтобы предотвратить риск пожара или удара током, избегайте попадания в прибор и эксплуатации прибора в условиях высокой влажности. Не погружайте провода или все изделие полностью в воду или другие жидкости.
- Никогда самостоятельно не вскрывайте устройство – это может стать причиной поражения электрическим током, привести к выходу устройства из строя и аннулирует гарантийные обязательства производителя. Для ремонта и технического обслуживания обращайтесь авторизованный сервисный центр для диагностики и ремонта. Список сервисных центров Вы можете найти в гарантийном талоне, прилагаемом к прибору.
- Для электропитания устройства используйте электросеть с надлежащими характеристиками. Напряжение сети электропитания должно соответствовать данным, указанным на панели устройства.
- Не подвергайте устройство воздействию прямых солнечных лучей, низких и высоких температур и повышенной влажности.
- **Избегайте резких перепадов температуры и влажности. При перемещении устройства из прохладного помещения в теплое и наоборот распакуйте устройство перед началом эксплуатации и подождите 1-2 часа, не включая его.**
- Не устанавливайте на прибор посторонние предметы. Оберегайте устройство от падений, ударов, вибраций и иных механических воздействий.
- Не закрывайте вентиляционные отверстия и не устанавливайте устройство в местах, где нормальное охлаждение устройства во время работы невозможно.
- Не используйте при чистке устройства абразивные материалы и органические соединения (алкоголь, бензин и т.д.). Для чистки корпуса устройства допускается использование небольшого количества нейтрального моющего средства.
- Для подключения устройства к сети электропитания используйте только розетки, оснащенные кабелем заземления.
- Не оставляйте включенный прибор без присмотра.
- Выключайте устройство из розетки по окончании использования, а также перед чисткой. Перед перемещением, проведением чистки или иных действий по уходу дайте устройству остыть.
- Не эксплуатируйте мультиварку при поврежденном шнуре питания, а также в случаях, если нарушена нормальная работа изделия, если оно падало или было повреждено каким-либо другим способом. Обратитесь в сервисный центр (адреса сервисных центров указаны в гарантийном талоне).
- Не беритесь за шнур электропитания и его вилку мокрыми руками.
- Не допускайте соприкосновения шнура электропитания прибора с горячими поверхностями, а также слишком острыми краями.
- Не устанавливайте изделие вблизи газовых и электрических плит, а также духовок.

- Выключая прибор от электросети, держитесь только за вилку, не тяните за шнур электропитания – это может привести к повреждению шнура или розетки и вызвать короткое замыкание.
- Не подключайте мультиварку к сети, перегруженной другими электрическими приборами, это может привести к тому, что он не будет функционировать должным образом.
- Шнур электропитания специально сделан относительно коротким во избежание риска получения травмы, чтобы вы не запутались и не споткнулись.
- Располагайте прибор на твердой, устойчивой, ровной, неметаллической, ненагретой поверхности вдали от источников тепла.
- В случае использования сетевой вилки или приборного соединителя в качестве отключающего устройства отключающее устройство должно оставаться легкодоступным.
- Не накрывайте мультиварку во время работы. Это может привести к повреждению устройства и пожару.
- 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. Это может привести к ожогам.
- При работе корпус, чаша и крышка устройства нагреваются. Не прикасайтесь к горячим поверхностям голыми руками. Используйте специальные прихватки.
- Не помещайте посторонние предметы, в том числе металлические, в отверстия, разъемы, вентиляционные решетки и другие места прибора.
- Запрещается разрезать приготавливаемые продукты непосредственно на решетке – это может привести к ее повреждению.
- Следите, чтобы панель управления всегда была в свободном доступе.
- При обнаружении дефектов, деформаций корпуса или неисправности нагревательного элемента немедленно выключите устройство и отключите штепсельную вилку от сети электропитания.
- Некорректное подключение устройства или использование не по назначению могут привести к повреждениям, которые не являются гарантийными случаями.
- Не рекомендуется использовать устройство во время грозы.



Прибор не предназначен для использования лицами (включая детей) с пониженными физическими, сенсорными или умственными способностями или при отсутствии у них жизненного опыта или знаний, если они не находятся под присмотром или не проинструктированы об использовании прибором лицом, ответственным за их безопасность. Дети должны находиться под присмотром для недопущения игр с прибором.



ПЕРЕД НАЧАЛОМ РАБОТЫ


- Перед использованием прибора внимательно ознакомьтесь с руководством по эксплуатации. После чтения, пожалуйста, сохраните его для дальнейшего использования.
- Все иллюстрации, приведенные в данной инструкции, являются схематическими изображениями реальных объектов, которые могут отличаться от их реальных изображений.
- Осторожно распакуйте изделие и удалите весь упаковочный материал. Протрите корпус и внутренние части чистой влажной тряпкой для удаления пыли. Не используйте для этих целей абразивные и органические моющие средства и жесткие мочалки.
- При первом включении остатки производственных масел на нагревательных элементах могут вызвать на непродолжительное время появление запаха и дыма, что не является признаком неисправности устройства. Рекомендуется первый раз включать устройство без продуктов питания.



- В случае возникновения дыма из прибора при дальнейшей эксплуатации отключите его из розетки.
- Не устанавливайте устройство в замкнутом пространстве – под шкафами, в углу помещения, внутри ограждающих конструкций – это может привести к перегреву устройства и выходу его из строя.
- Перед подключением устройства проверьте, чтобы на корпусе, контактах, шнуре питания, штепсельной вилке не было влаги.
- Данный прибор должен быть обязательно заземлен. В случае возникновения короткого замыкания электрической сети заземление снижает риск поражения электрическим током. Данная мультиварка снабжена электрическим кабелем, имеющим провод заземления, и вилок с заземлением. Вилка должна быть подключена к розетке с заземлением и быть правильно установленной. Обратитесь к специалисту-электрику, если вы не уверены в том, что ваши розетки заземлены и правильно установлены.
- В процессе приготовления верхняя крышка и боковые поверхности устройства могут сильно нагреваться.
- Не используйте устройство для размораживания продуктов. Высушите и разморозьте продукты перед тем, как приступить к приготовлению пищи.
- Не разрезайте приготавливаемое блюдо внутри чаши мультиварки, это может привести к повреждению антипригарного покрытия и невозможности дальнейшей эксплуатации устройства.


ЭКСПЛУАТАЦИЯ ПРИБОРА

ОБЩИЙ 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 и нажмите кнопку . На дисплее панели управления отобразится "--:--".
- Для выбора программы приготовления нажмите соответствующую кнопку на панели управления. Загорится индикатор рядом с кнопкой, на дисплее появится значение времени приготовления по умолчанию и индикатор . При выборе программы «Шеф-повар» на дисплее также отобразится значение температуры по умолчанию.

 В программе «Шеф-повар» также можно установить желаемую температуру приготовления блюда. Для изменения температуры нажми те кнопку **«ТЕМП.»** и установите желаемое значение. Используйте кнопку **«+»** для увеличения значения, кнопку **«-»** — для уменьшения.




- При необходимости установите время отсрочки старта.
- Для запуска программы приготовления нажмите кнопку **«СТАРТ»**, загорится индикатор  на дисплее (если активна функция автоподогрева). Обратный отсчет времени приготовления, в зависимости от выбранной программы приготовления, начнется сразу после нажатия кнопки **«СТАРТ»** или по достижении необходимой температуры в чаше.
-  В программе «МАКАРОНЫ» обратный отсчет времени приготовления начнется после закипания воды в чаше, закладки продуктов и повторного нажатия кнопки **«СТАРТ»**.
- При необходимости можно заранее отключить функцию автоподогрева, нажав кнопку **«СТАРТ»**, погаснет индикатор режима автоподогрева. Повторное нажатие кнопки **«СТАРТ»** снова включит данную функцию.
- О завершении программы приготовления вас оповестит звуковой сигнал, на дисплее появится надпись **«END»**, прибор перейдет в режим ожидания. Если была включена

функция автоподогрева, прибор перейдет в режим поддержания температуры готового блюда (горит индикатор  на дисплее).

- Чтобы отменить введенную программу, прервать процесс приготовления или автоподогрев, нажмите кнопку **«ОТМЕНА/РАЗОГРЕВ»**.



ОТКЛЮЧЕНИЕ ЗВУКОВЫХ СИГНАЛОВ


1. Подключите прибор к электросети и нажмите кнопку . Нажмите и удерживайте кнопку **«ВРЕМЯ»**. Вместо индикатора значения температуры на дисплее загорится надпись **SOп**.
2. Для отключения звуковых сигналов нажмите кнопку **«+»** или **«-»**. На дисплее появится надпись **SOFF** и индикатор . Чтобы включить звуковые сигналы нажмите кнопку **«ВРЕМЯ»** и удерживайте ее. На дисплее появится надпись **SOFF**. Нажмите кнопку **«+»** или **«-»** (на дисплее загорится надпись **SON**, индикатор  погаснет).
3. Не нажимайте кнопки на панели в течение 5 секунд. Настройки будут сохранены автоматически.

УСТАНОВКА ВРЕМЕНИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

В данной модели мультиварки предусмотрена самостоятельная установка времени приготовления для каждой программы, кроме программы «ЭКСПРЕСС». Шаг изменения и возможный диапазон задаваемого времени зависят от выбранной программы приготовления.

1. После выбора автоматической программы нажмите кнопку **«ВРЕМЯ»**. Начнет мигать значение часов индикатора времени.
2. Для увеличения значения параметра нажимайте кнопку **«+»**, для уменьшения — кнопку **«-»**.
3. Повторно нажимая кнопку **«ВРЕМЯ»** установите значение минут с помощью кнопок **«+»** и **«-»**.


Изменения значений часов и минут происходят независимо друг от друга. По достижении максимального/минимального значения параметра установка продолжится с начала диапазона. Для быстрого изменения значения параметра нажмите и удерживайте нужную кнопку.


 В некоторых автоматических программах отсчет установленного времени приготовления начинается только после выхода прибора на заданную рабочую температуру. Например, если залить холодную воду и установить в программе «НА ПАРУ» время приготовления 5 минут, то запуск программы и обратный отсчет заданного времени приготовления начнутся только после закипания воды и образования достаточно плотного 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 1 минуту.


- Выберите нужную программу приготовления.
- Нажмите кнопку **«ОТСРОЧКА»**. На дисплее появится индикатор , начнет мигать значение часов на индикаторе времени.
- Нажимайте кнопку **«+»** или **«-»** для изменения значения времени. При нажатии на кнопку **«+»** значение времени будет увеличиваться, при нажатии на кнопку **«-»** — уменьшаться.
- Нажмите кнопку **«ВРЕМЯ»** и установите значение минут с помощью кнопок **«+»** и **«-»**.
- Для отмены сделанных установок нажмите кнопку «Отмена/Разогрев», после чего потребуется ввести всю программу приготовления заново. — проверить

 Не рекомендуется использовать функцию отложенного старта, если в составе блюда имеются скоропортящиеся продукты (яйца, свежее молоко, мясо, сыр и т. Д.).

 В программах «ЖАРКА», «МАКАРОНЫ» и «ЭКСПРЕСС» функция «Отсрочка старта» недоступна.



ПОДДЕРЖАНИЕ ТЕМПЕРАТУРЫ («АВТОПОДОГРЕВ»)

Включается автоматически по завершении работы программы приготовления и может поддерживать температуру готового блюда в пределах 70-75°C в течение 12 часов. На дисплее отображается прямой отсчет времени работы в данном режиме и горит индикатор . При необходимости автоподогрев можно отключить, нажав кнопку «ОТМЕНА/РАЗОГРЕВ» (индикатор кнопки погаснет).

Предварительное отключение автоподогрева


- В мультиварке предусмотрена возможность заблаговременного отключения функции автоподогрева после запуска основной программы приготовления. Для этого после старта программы нажмите кнопку «СТАРТ». Чтобы снова включить автоподогрев, нажмите кнопку «СТАРТ» еще раз.

 Функция автоподогрева недоступна при использовании программ «ЙОГУРТ», «МАКАРОНЫ», «ЭКСПРЕСС» и при установке в программе «ШЕФ-ПОВАР» температуры приготовления ниже 80°C.



ФУНКЦИЯ РАЗОГРЕВА БЛЮД


1. Переложите продукты в чашу, установите ее в корпус прибора. Убедитесь, что она плотно соприкасается с нагревательным элементом.
2. Закройте крышку до щелчка, подключите мультиварку к электросети.
3. 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 12 часов.
4. При необходимости разогрев можно отключить, нажав кнопку «ОТМЕНА/РАЗОГРЕВ». Индикаторы на дисплее и кнопке погаснут.

 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.



ФУНКЦИЯ «ШЕФ-ПОВАР ПЛЮС»

Используя функцию «ШЕФ-ПОВАР ПЛЮС», вы можете изменять настройки в процессе приготовления блюда не прерывая работу программы, как если бы вы готовили на плите или в духовом шкафу. Это особенно актуально в приготовлении блюд по сложным рецептам.

 Функция «ШЕФ-ПОВАР ПЛЮС», недоступна при использовании автоматических программ «ЭКСПРЕСС» и «ЙОГУРТ».

Изменение температуры при использовании функции «ШЕФ-ПОВАР ПЛЮС» возможно в диапазоне от 35 до 160°C с шагом в 1°C. Минимальное время приготовления — 1 минута, максимальное время приготовления зависит от выбранной программы, шаг установки — 1 минута.

Для изменения температуры приготовления:

1. Во время работы программы приготовления нажмите кнопку «ТЕМП.». Индикатор значения температуры на дисплее начнет мигать.
2. Установите желаемую температуру. Для увеличения нажимайте кнопку «+», для уменьшения — кнопку «-». Для быстрого изменения нажмите и удерживайте нужную

кнопку. По достижении максимального (минимального) значения установка продолжится с начала (конца) диапазона.

3. Не нажимайте кнопки на панели управления в течение 5 секунд. Изменения будут сохранены автоматически. Установленная температура будет отображаться до окончания работы программы или до нового изменения.

Для защиты от перегрева при установке температуры приготовления выше 130°C максимальное время работы программы ограничивается двумя часами.

Для изменения времени приготовления:

1. Во время работы программы приготовления нажмите кнопку **«ВРЕМЯ»**. Индикатор значения часов на индикаторе времени начнет мигать. Отобразится значение температуры по умолчанию.
2. Установите желаемое время приготовления. Чтобы увеличить значение часов, нажимайте кнопку **«+»**, чтобы уменьшить — кнопку **«-»**.
3. Повторно нажмите кнопку **«ВРЕМЯ»** и установите значение минут с помощью кнопок **«+»** и **«-»**. Изменения значений часов и минут происходят независимо друг от друга. По достижении максимального значения установка продолжится с начала диапазона. Для быстрого изменения значения нажмите и удерживайте нужную кнопку.
4. Не нажимайте кнопки на панели управления в течение 5 секунд. Изменения будут сохранены автоматически.


Если установить значение времени приготовления 00:00, работа программы будет остановлена.


ПРОГРАММЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

ПРОГРАММА «ШЕФ-ПОВАР»

Данная программа предназначена для приготовления блюд по заданным пользователем параметрам температуры и времени приготовления. Благодаря программе «Шеф-повар» Вы сможете приготовить блюдо практически по любому заинтересовавшему вас рецепту, найденному в старой кулинарной книге или взятому из Интернета.

По умолчанию в программе «Шеф-повар» время приготовления составляет 30 минут, температура приготовления — 100°C. Диапазон ручной установки температуры в программе составляет 35-160°C с шагом в 5°C. Для регулировки нажмите кнопку **«ТЕМП»** и установите необходимую температуру с помощью кнопок **«+»** и **«-»**. Диапазон ручной установки времени — от 2 минут до 12 часов с шагом в 1 минуту. Для регулировки нажмите кнопку **«ВРЕМЯ»**. Чтобы увеличить значение часов, нажимайте кнопку **«+»**, чтобы уменьшить — кнопку **«-»**. Повторно нажмите кнопку **«ВРЕМЯ»** и установите значение минут с помощью кнопок **«+»** и **«-»**.

 Если температура приготовления блюда не превышает 80°C, функция автоподогрева будет отключена без возможности включения вручную.

 В целях безопасности при установке температуры более 130°C время приготовления будет ограничено двумя часами.





ПРОГРАММА «ЭКСПРЕСС»


Программа предназначена для приготовления риса и рассыпчатых каш на воде. Программа предусматривает автоматическое отключение после полного выкипания воды. Возможность ручной установки времени приготовления, а также использование функций «Отсрочка старта» и «Автоподогрев» в данной программе недоступны. Для запуска программы приготовления в режиме ожидания нажмите кнопку **«СТАРТ»**.

ПРОГРАММА «ХЛЕБ»



Рекомендуется для выпечки различных видов хлеба из пшеничной муки и с добавлением ржаной муки.

-  Программа предусматривает полный цикл приготовления от расстойки теста до выпечки.
-  По умолчанию в программе время приготовления составляет 3 часа. Возможна ручная установка времени приготовления в диапазоне от 10 минут до 4 часов с шагом установки в 5 минут.
-  Максимальное время работы функции «Автоподогрев» в данной программе ограничено тремя часами.
-  Не рекомендуется использование функции «Отсрочка старта», так как это может повлиять на качество выпечки.

 *При закладке ингредиентов следите за тем, чтобы они занимали не более половины полезного объема чаши.*

При установке времени приготовления менее 1 часа после нажатия кнопки **«СТАРТ»** начнется процесс выпекания. Не открывайте крышку мультиварки на этапе расстойки теста! От этого зависит качество выпекаемого продукта.

Следует учитывать, что в течение первого часа работы программы идет расстойка теста, а затем — непосредственно выпекание. При запуске программы с настройками по умолчанию по истечении 2 часов работы прибор подаст звуковой сигнал. Откройте крышку мультиварки и переверните хлеб. Если в настройки программы были внесены изменения, звуковой сигнал подаваться не будет.

 *Используйте кухонные перчатки для извлечения хлеба из прибора.*




Перед тем как использовать муку, ее рекомендуется просеять для насыщения кислородом и устранения примесей. Для сокращения времени и упрощения приготовления рекомендуем использовать готовые смеси для приготовления хлеба.

ПРОГРАММА «НА ПАРУ»

Предназначена для приготовления на пару мяса, птицы, рыбы, овощей и многокомпонентных блюд. По умолчанию время приготовления в программе составляет 35 минут. Возможна ручная установка времени приготовления в диапазоне от 5 минут до 2 часов с шагом в 5 минут. Для приготовления в данной программе используйте специальный контейнер (входит в комплект).

Помните, что обратный отсчет времени работы программы «На пару» начинается после закипания воды и достижения достаточной плотности пара в чаше.

-  *Если вы не используете автоматические настройки времени в данной программе, обратитесь к таблице «Рекомендуемое время приготовления различных продуктов на пару».*

ПРОГРАММА «ВАРКА»

Программа предназначена для приготовления овощей и бобовых. Время приготовления по умолчанию составляет 40 минут. Диапазон ручной установки времени приготовления — от 10 минут до 8 часов с шагом в 5 минут.

ПРОГРАММА «МАКАРОНЫ»

Программа предусматривает доведение воды до кипения, загрузку ингредиентов и их дальнейшее приготовление. О моменте закипания воды и необходимости загрузки продуктов вас оповестит звуковой сигнал. Обратный отсчет времени приготовления начнется после повторного нажатия кнопки **«СТАРТ»**.

По умолчанию время приготовления в программе составляет 8 минут. Возможна ручная установка времени приготовления в диапазоне от 2 минут до 1 часа с шагом в 1 минуту. Функции «Отсрочка старта» и «Автоподогрев» в данной программе недоступны.



При приготовлении некоторых продуктов (например, макарон,пельменей и др.) образуется пена. Для предотвращения ее возможного вытекания из чаши можно открыть крышку через несколько минут после загрузки продуктов в кипящую воду.



ПРОГРАММА «ЖАРКА»

Предназначена для жарки мяса, птицы, рыбы и многокомпонентных блюд. Рекомендуется обжаривать продукты с открытой крышкой. По умолчанию время приготовления в программе составляет 18 минут. Возможна ручная установка времени приготовления в диапазоне от 5 минут до 2 часов с шагом в 1 минуту. Функция отсрочки старта в данной программе недоступна. Перед повторным использованием программы «ЖАРКА» дайте прибору полностью остыть.



ПРОГРАММА «ВЫПЕЧКА»

Предназначена для приготовления кексов, запеканок и пирогов из дрожжевого теста. По умолчанию время приготовления в программе составляет 1 час. Возможна ручная установка времени приготовления в диапазоне от 10 минут до 4 часов с шагом в 5 минут.



Готовность бисквита можно проверить, воткнув в него деревянную палочку (зубочистку). Если ее вынуть и на ней не останется налипшего теста — бисквит готов.



При приготовлении выпечки рекомендуется отключать функцию автоматического подогрева блюда. Готовый продукт вынимайте из мультиварки сразу по приготовлении, чтобы он не стал влажным. Если это невозможно, допускается оставить продукт в мультиварке на небольшой срок при включенном автоподогреве.



ПРОГРАММА «ТУШЕНИЕ»

Предназначена для приготовления гуляша, жаркого и рагу. По умолчанию время приготовления в программе составляет 50 минут. Возможна ручная установка времени приготовления в диапазоне от 10 минут до 12 часов с шагом в 5 минут.



ПРОГРАММА «СУП»

Предназначена для приготовления бульонов, заправочных, овощных и холодных супов из мяса, рыбы, птицы или овощей. По умолчанию время приготовления в программе составляет 40 минут. Возможна ручная установка времени приготовления в диапазоне от 10 минут до 8 часов с шагом в 5 минут.



ПРОГРАММА «ЙОГУРТ»

Предназначена для приготовления домашних йогуртов и расстойки теста. По умолчанию время приготовления в программе составляет 8 часов. Возможна ручная установка времени приготовления в диапазоне от 10 минут до 12 часов с шагом в 5 минут.



При закладке ингредиентов следите за тем, чтобы они занимали не более половины полезного объема чаши. Функция автоподогрева в данной программе недоступна.



ПРОГРАММА «КРУПЫ»

Программа предназначена для приготовления различных круп и гарниров, а также варки рассыпчатых каш на воде. Время приготовления по умолчанию составляет 25 минут. Диапазон ручной установки времени приготовления — от 5 минут до 4 часов с шагом в 1 минуту.



ПРОГРАММА «ПИЦЦА»

Программа предназначена для приготовления пиццы с мясом, птицей, сыром и другими видами начинки. Время приготовления по умолчанию составляет 10 минут. Диапазон ручной установки времени приготовления — от 10 минут до 1 часа с шагом в 5 минут.

 **ПРОГРАММА «МОЛОЧНАЯ КАША»**

Программа предназначена для приготовления каши с использованием пастеризованного молока малой жирности. Время приготовления по умолчанию составляет 25 минут. Диапазон ручной установки времени приготовления — от 5 минут до 4 часов с шагом в 1 минуту.



Свойства молока и круп в зависимости от производителя и места происхождения могут различаться, что иногда сказывается на результатах приготовления.

Чтобы избежать выкипания молока и получить необходимый результат, рекомендуется перед приготовлением выполнять следующие действия:

1. тщательно промывать все цельнозерновые крупы (рис, греча, пшено и т. П.), пока сливаемая в процессе вода не станет прозрачной;
2. перед приготовлением смазывать чашу мультиварки сливочным маслом;
3. строго соблюдать пропорции, отмеряя ингредиенты согласно указаниям из книги рецептов (уменьшать или увеличивать количество ингредиентов строго пропорционально);
4. при использовании цельного молока разбавлять его питьевой водой в пропорции 1:1.



Если желаемый результат в программе «Молочная каша» не был достигнут, воспользуйтесь универсальной программой «Шеф-повар». Оптимальная температура приготовления молочной каши составляет 95°C. Количество ингредиентов и время приготовления установите согласно рецепту.

 **ПРОГРАММА «ПЛОВ»**

Программа предназначена для приготовления различных видов плова. По умолчанию время приготовления в программе составляет 30 минут. Возможна ручная установка времени приготовления в диапазоне от 10 минут до 2 часов с шагом в 5 минут.

 **ПРОГРАММА «ТОПЛЕНИЕ»**

Программа предназначена для приготовления тушенки, рульки, а также топленого молока. По умолчанию время приготовления в программе составляет 3 часа. Возможна ручная установка времени приготовления в диапазоне от 10 минут до 12 часов с шагом в 10 минут.

Общая таблица программ приготовления

Программа	Рекомендации по использованию	Время приготовления по умолчанию	Диапазон времени приготовления / шаг установки	Отсрочка старта	Ожидание выхода на рабочий режим	Автоподогрев, час
ШЕФ-ПОВАР	Приготовление различных блюд с возможностью установки температуры в диапазоне 35-160°C с шагом в 5°C. По умолчанию температура приготовления - 100°C. Не рекомендуется использовать функцию автоподогрева, если температура приготовления блюда не превышает 80°C.	0:30	2 мин-12ч/1мин; Если температура выше 130°C: 2мин- 2ч /1мин	+	+	12
ЭКСПРЕСС	Быстрое приготовление риса, рассыпчатых каш на воде. Для запуска программы приготовления в режиме ожидания нажмите кнопку «Старт». Также можно выбрать программу «Экспресс», нажав соответствующую кнопку на панели и запустить нажатием кнопки «Старт».	Программа предусматривает автоматическое отключение после полного выкипания воды				
ХЛЕБ	Приготовление хлеба из ржаной и пшеничной муки. В течение первого часа работы программы идет расстойка теста, а затем – непосредственно выпекание. При запуске программы с настройками по умолчанию по истечении 2 часов работы прибор подаст звуковой сигнал.	3:00	5 мин – 4ч / 5 мин	+		3
НА ПАРУ	Приготовление на пару мяса, рыбы, овощей и других продуктов. Для приготовления в данной программе используйте специальный контейнер (входит в комплект). Обратный отсчет времени работы программы начинается после закипания воды и достижения достаточной плотности пара в чаше. Если вы не используете автоматические настройки времени в данной программе, обратитесь к таблице «Рекомендуемое время приготовления различных продуктов на пару».	0:35	5 мин – 2ч / 5 мин	+	+	12

ВАРКА	Варка овощей и бобовых.	0:40	5 мин – 8ч / 5 мин	+	+	12
МАКАРОНЫ	Приготовление макаронных изделий из разных сортов пшеницы; варка сосисок,пельменей и других полуфабрикатов. После закипания воды прибор подаст 2 звуковых сигнала: откройте крышку и поместите продукт в кипящую воду. Закройте крышку и повторно нажмите кнопку «Старт». Начнется обратный отсчет времени приготовления.	0:08	2 мин – 1ч / 1 мин		+	
ЖАРКА	Жарка мяса, птицы, рыбы и многокомпонентных блюд. По достижении необходимой температуры приготовления прибор подаст 2 звуковых сигнала, поместите продукты в чашу. Во время работы данной программы крышка прибора должна открываться открытой. Во избежание пригорания ингредиентов рекомендуется следовать инструкциям из рецепта и периодически помешивать содержимое чаши.	0:18	5 мин – 2ч / 1 мин		+	12
ВЫПЕЧКА	Выпечка кексов, бисквитов, запеканок, пирогов из дрожжевого и слоеного теста. При приготовлении выпечки рекомендуется отключать функцию автоматического подогрева блюда.	1:00	5 мин – 4ч / 5 мин	+		4
ТУШЕНИЕ	Тушение мяса, рыбы, овощей, гарниров и многокомпонентных блюд.	0:50	5 мин – 12ч / 5 мин	+	+	12
СУП	Приготовление бульонов, заправочных, овощных и холодных супов.	0:40	5 мин – 8ч / 5 мин	+	+	12
ЙОГУРТ	Приготовление различных видов йогурта.	8:00	5 мин – 12ч / 5 мин	+		
КРУПЫ*	Приготовление рассыпчатых каш и различных гарниров из круп.	0:25	5 мин – 4ч / 1 мин	+	+	12
ПИЦЦА	Приготовление пиццы с различными начинками.	0:10	5 мин – 1ч / 5 мин	+	+	4
МОЛОЧНАЯ КАША**	Приготовление каши с использованием пастеризованного молока малой жирности.	0:25	5 мин – 4ч / 1 мин	+	+	12
ПЛОВ	Приготовление различных видов плова (с мясом, рыбой, птицей, овощами).	0:30	5 мин – 2ч / 5 мин	+	+	12
ТОМЛЕНИЕ	Приготовление тушенки, рульки, холодца, заливного.	3:00	5 мин – 12ч / 5 мин	+		12

*Функция автоматического отключения программы после выкипания воды для приготовления рассыпчатых каш реализована в программе «Экспресс».

**Если желаемый результат в программе «Молочная каша» не был достигнут, воспользуйтесь универсальной программой «Шеф-повар». Оптимальная температура приготовления молочной каши составляет 95°C. Количество ингредиентов и время приготовления установите согласно рецепту.

Рекомендуемое время приготовления различных продуктов на пару

Продукт	Вес, г / Кол-во, шт	Объем воды, мл	Время приготовления, мин
Филе свинины / говядины (кубиками по 1,5-2 см)	500	800	30/40
Филе баранины (кубиками по 1,5-2 см)	500	800	40
Филе куриное (кубиками по 1,5-2 см)	500	800	20
Фрикадельки / котлеты	500	800	25/40
Рыба (филе)	300	800	15
Морской коктейль (свежемороженый)	300	800	5
Манты / хинкали	5 шт.	800	25/30
Картофель (разрезанный на 4 части)	500	800	20
Морковь (кубиками по 1,5-2 см)	500	800	35
Свекла (разрезанная на 4 части)	500	1500	90
Овощи (свежемороженые)	500	800	5
Яйцо куриное	5 шт.	800	10



Следует учитывать, что это общие рекомендации. Реальное время может отличаться от рекомендованных значений в зависимости от свойств конкретного продукта, а также от ваших вкусовых предпочтений.

Рекомендации по использованию температурных режимов в программе «ШЕФ-ПОВАР»


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

УХОД И ЧИСТКА

- Перед очисткой мультиварки отключите шнур из розетки. Убедитесь, что корпус остыл.
- Извлеките чашу мультиварки, крышку и устройство для сбора конденсата. Рекомендуется чистить корпус мультиварки мягким чистящим средством с помощью влажной ткани.
- Для удаления запахов из мультиварки после приготовления, а также перед первым использованием рекомендуется произвести запуск приготовления по программе НА ПАРУ с добавлением небольшого количества воды с лимонным соком (время приготовления рекомендуется установить на значение 15 минут).



После каждого использования обязательно очищайте отсек для конденсата! В противном случае вода или конденсат может попасть на нагревательный элемент и мультиварка перестанет правильно функционировать.

- Если остатки пищи прилипли к чаше, перед мытьем замочите её.
-  Не используйте металлические и абразивные средства для мытья чаши. Это приведет к повреждению антипригарного покрытия.
- В случае загрязнения нагревательного элемента следует отполировать его наждачной бумагой, после чего протереть его мягкой тканью.
- Хорошо вытрите и просушите все части прибора.

Очистка съемного парового клапана

1. Аккуратно потяните паровой клапан вверх и на себя.
2. Внутренний кожух поверните против часовой стрелки до упора и снимите его.
3. При необходимости аккуратно извлеките резинку клапана. Промойте все части клапана.
4. 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. Плотно установите паровой клапан в гнездо на крышке прибора.

Удаление конденсата

Контейнер для конденсата, расположенный на корпусе прибора, необходимо очищать после каждого использования мультиварки:

1. возьмитесь за боковины контейнера, слегка потяните его на себя, снимите;
2. вылейте конденсат;
3. 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.

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 Гц
Потребляемая мощность:	800-900 Вт
Максимальный объём чаши:	5.0 л
Размеры (Д*Ш*В):	283 * 268 * 279 мм

ДЛЯ ЗАМЕТОК

Производитель: NINGBO OXEN IMPORT AND EXPORT CO.,LTD

Адрес производителя: No.157, Room 2313 Chenmao West Road, Zhonggongmiao Street, Yinzhou district, Ningbo city, P.R China

Импортер: ООО "Сакура Электроникс Групп"

Юридический адрес: 630088, Российская Федерация, г.Новосибирск, ул.Северный проезд, 24а.

Тел./Факс: +7 (383) 210-54-30.

www.sakura-dt.com

Номер партии:

Дата изготовления:

Сделано в КНР

20S5062-391A

12/2022

