



РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ МУЛЬТИСКОРОВАРКА SA-7764S/ SA-7764B



Благодарим Вас за выбор торговой марки SAKURA. Надеемся, что приобретенная Вами скороварка станет незаменимой помощницей на кухне. Чтобы она прослужила Вам долго, пожалуйста, перед первым использованием внимательно ознакомьтесь с Руководством по эксплуатации.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

	SA-7764B/SA-7764S
Мощность, Вт	900
Объём, Л	5
Напряжение, В	220
Рабочее давление, кПа	50-70
Внутреннее давление, кПа	80 ± 5
Максимально допустимое давление, кПа	90

ОБЩИЕ УКАЗАНИЯ И МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

- Сковарка 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 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 скороварку 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 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 скороварку на другие электроприборы.
- Установите прибор на ровной сухой и устойчивой поверхности рядом с розеткой питания, в месте не доступном для детей. **Важно!** Сковарка 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 скороварки вошла плотно до конца. Во избежание перенапряжения в сети, во время работы скороварки 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 скороварку, не используйте прибор. Отнесите его в сервисный центр для проверки.
- Не переносите и не передвигайте включенный в сеть прибор. Если Вы хотите переместить скороварку, выключите ее из сети. Используйте для переноса специальную ручку прибора. **Важно!** Не используйте ручку крышки для перемещения устройства! Не передвигайте скороварку с полной кастрюлей.
- **Не включайте прибор без/с пустой съемной кастрюлей!**
- Не оставляйте включенное устройство без присмотра.
- Избегайте повреждения резиновой прокладки прибора. **Важно!** Резиновая прокладка скороварки не может быть заменена пластиковой прокладкой или любыми другими прокладками. Не используйте другие резиновые прокладки для усиления изоляции прибора. Для замены обращайтесь в авторизованный сервисный центр.

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

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

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

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

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

- **Ни в коем случае не открывайте крышку прибора во время работы! Устройство находится под высоким давлением!**

- **После окончания работы 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, и индикатор давления не опустится вниз до конца.

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

- Готовьте блюда только в съемной кастрюле скороварки!

- В скороварке не рекомендуется приготовление продуктов без добавления воды/жидкости!

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

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

- Во избежание повреждения антипригарного покрытия при работе со съемной кастрюлей скороварки 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 имеет право на внесение изменений в дизайн, комплектацию, а также в технические характеристики изделия в ходе совершенствования своей продукции без дополнительного уведомления об этих изменениях.

ОПИСАНИЕ ПРИБОРА

Мультиварка электрическая – многофункциональный прибор, предназначенный для приготовления различных блюд под давлением.



Рис. 1

Преимущества мультиварки

- Модный изысканный дизайн.
- Легкость в применении, удобное меню.
- Режимы приготовления риса, каш, супов, блюд из мяса и овощей.
- Функция сохранения и поддержания оптимальной температуры блюда.
- Экономия электроэнергии.
- Минимальное время приготовления основных блюд.
- Быстрое приготовление блюд из мяса, овощей.
- Блюда, приготовленные в мультиварке сохраняют все свои полезные свойства и натуральный вкус.
- Вместительная кастрюля мультиварки снабжена антипригарным покрытием, что облегчает ее использование и чистку.

Для обеспечения максимальной безопасности использования скороварки:

- 1) Крышка прибора снабжена фиксатором-защелкой. Фиксатор не позволяет открыть крышку скороварки во время приготовления блюда, когда прибор находится под большим давлением. Если крышка не закрыта правильно до конца, устройство не сможет аккумулировать давление, необходимое для приготовления.
- 2) При превышении максимально допустимого значения внутреннего давления, сработает предохранительный клапан снижения давления. Скороварка автоматически отключится.
- 3) Если внутреннее давление скороварки превысит значение давления, которое необходимо для приготовления блюда, съемная кастрюля прибора опустится вниз, что позволит избытку давления выйти через пустое пространство, возникшее между кастрюлей и резиновой прокладкой.
- 4) Прибор автоматически отключится, если:
 - температура внутри устройства достигнет/превысит максимально допустимого значения;
 - внутри прибора не будет резиновой прокладки.
- 5) Внутренняя алюминиевая крышка защищает от засорения предохранительный клапан скороварки, а также вентиляционные отверстия, обеспечивающие выход давления.

ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ

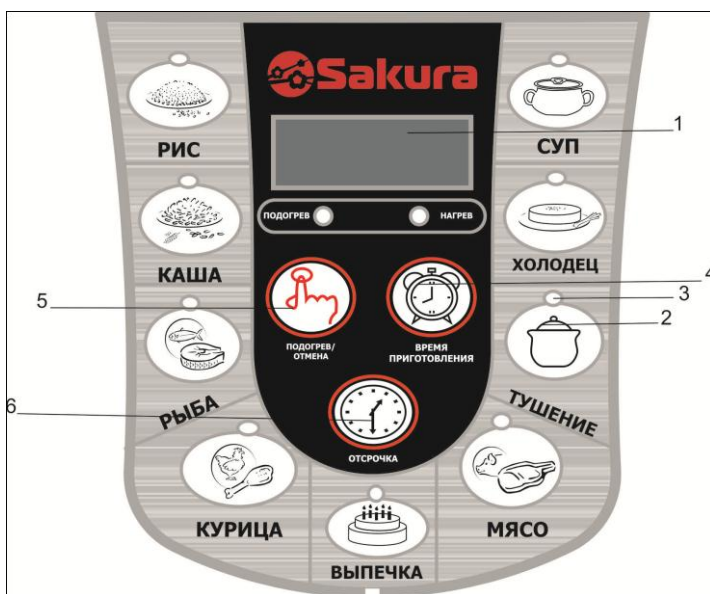


Рис. 2

1. LED дисплей

2. Режимы приготовления – кнопки, обозначающие программы для приготовления риса, каш, супов, рыбы, курицы, мяса; тушения, выпечки, холодца.

3. Индикаторы режимов загораются при выборе/во время работы программы.

4. Кнопка «Время» предназначена для изменения времени приготовления. После выбора необходимого режима просто нажмите кнопку и установите время приготовления согласно диапазону указанному таблице, учитывая количество продуктов, Ваши вкусы и потребности.

Примечание: У каждого режима запрограммировано разное минимальное и максимальное время приготовления (См. Режимы приготовления). Вы самостоятельно можете менять время приготовления только в интервале, указанном в таблице.

5. Кнопка «Отмена/Подогрев» предназначена для:

Сброс, отмена настроек приготовления:

– нажмите кнопку один раз – скороварка перейдет в режим ожидания – на дисплее отобразится “0000”

Функция «Поддержание температуры»

– нажмите кнопку два раза – скороварка перейдет в режим поддержание температуры – на дисплее отобразится надпись “bb”.

После окончания приготовления скороварка автоматически переходит в режим поддержания оптимальной температуры блюда. Нажатием кнопки «Подогрев/Отмена» можно отменить данную функцию. Повторное нажатие включит функцию обратно.

6. Кнопка «Отсрочка» предназначена для отсрочки времени приготовления от 30 минут до 24 часов.

– нажимайте кнопку до тех пор, пока не установите время, на которое Вы хотите отложить начало приготовления. 1 шаг равен 30 минутам;

– выберите режим, если необходимо поменяйте время приготовления;

– через 5 секунд на дисплее загорится установленное время отсрочки, начнется обратный отсчет.

– когда время на дисплее достигнет “0000”, скороварка начнет генерировать давление, необходимое для приготовления.

ПОДГОТОВКА К РАБОТЕ, НАЧАЛО РАБОТЫ

1. Чтобы открыть крышку:

- Возьмите крышку за специальную ручку.

- Поверните крышку прибора по часовой стрелке, фиксатор-защелка должен переместиться вправо до конца.

Примечание: на крышке прибора стрелочками указано, в какую сторону нужно поворачивать, чтобы открыть/закрыть скороварку.

- Поднимите крышку вверх.

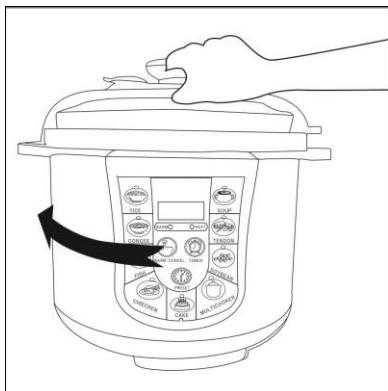


Рис. 3

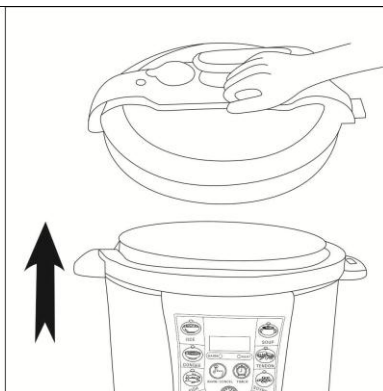


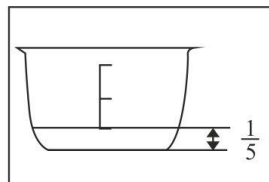
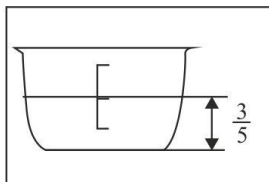
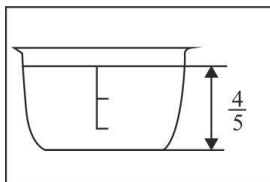
Рис. 4

2. Выкладывая продукты:

- Выньте съемную кастрюлю из прибора.
- Выложите все необходимые ингредиенты. Налейте воду.

Примечание: количество продуктов вместе с водой не должно превышать $\frac{4}{5}$ объема съемной кастрюли, но не должно быть меньше $\frac{1}{5}$.

Оптимальное рекомендуемое количество ингредиентов – $\frac{3}{5}$ объема скороварки.



- **Внимание!** Не готовьте продукты в скороварке без добавления воды/жидкости!
- Перед началом приготовления проследите, чтобы внешние поверхности съемной кастрюли (особенно дно!) и нагревательный элемент внутри скороварки были сухие и чистые (без остатков пищи). При загрязнении протрите и высушите их! После проверки аккуратно опустите съемную кастрюлю в скороварку.

3. Как закрыть крышку:

- Перед тем как закрыть крышку убедитесь, что все внутренние части крышки установлены правильно:
 - резиновая прокладка должна быть плотно надета на внутреннюю алюминиевую крышку.
 - внутренняя крышка прибора должна располагаться специальной ручкой-штырем наружу вверх (См. рисунок 5).



Рис. 5

- Возьмите крышку за ручку.
- Поместите крышку на корпус скороварки таким образом, чтобы фиксатор-защелка находился слева.
- Поверните крышку прибора против часовой стрелки до упора.
- Проверьте предохранительный клапан, он должен находиться в закрытом положении, как указано на рисунке 6.

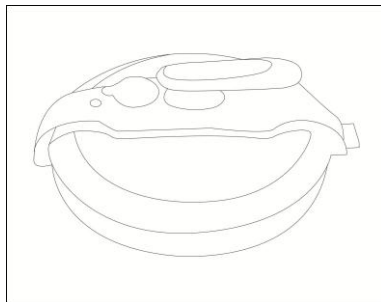


Рис. 6

- Чтобы открыть клапан и выпустить давление, необходимо повернуть клапан вправо/влево. Открытый клапан будет свистеть, из него будет выходить пар. При открытом клапане давление в приборе не будет накапливаться! См. рисунок.

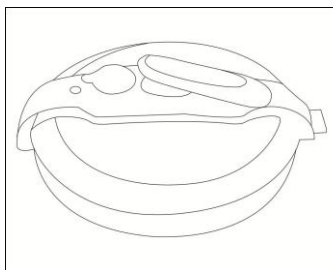


Рис. 7

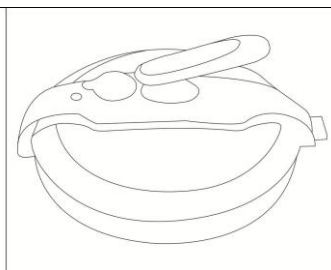


Рис. 8

4. После окончания приготовления:

- Поверните клапан, чтобы выпустить давление. Будьте внимательны и осторожны! Из клапана будет выходить пар.
- Дождитесь, пока клапан перестанет свистеть, из него перестанет выходить пар.
- **Не открывайте крышку пока давление полностью не выйдет!**
- Выключите скороварку из сети.
- Откройте крышку.

Внимание! При открытии крышки не наклоняйтесь близко к прибору, можно обжечься паром!

- Аккуратно выньте съемную кастрюлю с приготовленным блюдом кухонными прихватками/полотенцем. Будьте осторожны! Кастрюля горячая!

Режим «СУП»

Режим предназначен как для приготовления как мясных, так и овощных супов.

Если Вы хотите сделать суп с поджаркой, отдельно обжарьте овощи на сковороде, затем добавьте воду и остальные ингредиенты, а также поджарку в съемную кастрюлю и включите режим СУП.



Время приготовления по умолчанию **25 мин.**

Возможно установить время от 5 до 50 мин.

Куриный суп

Необходимые ингредиенты - куриная грудка без кожи – 1 шт., морковь — 1 шт., лук — 1/3 стебля, вермишель, картофель — 1-2 шт, масло растительное. Соль и специи по вкусу.

1. Куриную грудку порежьте кусочками, положите в съемную кастрюлю, залейте водой. Установите режим КУРИЦА – варите 20 минут. Через 5 секунд прибор начнет генерировать давление.*Проверьте!!! Клапан должен быть закрыт!!!

2. Нарежьте лук, потрите морковь на терке – обжарьте все на сковороде на растительном масле.

3. Картофель порезать кусочками – всё положить в съемную кастрюлю. Добавить поджарку и вермишель, соль и специи по вкусу.

4. Выберите режим СУП. Через 5 секунд прибор начнет генерировать давление.* Проверьте!!! Клапан должен быть закрыт!!!

После приготовления прибор автоматически перейдет в режим поддержания температуры, на дисплее высветится bb.

Чтобы открыть крышку, поверните клапан в положение ОТКРЫТ (как показано на рис. 7, 8), либо просто дайте мультискороварке остыть естественным путем.

* Время, за которое прибор наберет необходимое давление, примерно равно времени приготовления.

Примечание: приведен приблизительный рецепт. В зависимости от веса ингредиентов и их количества вкусовые качества приготовленного блюда могут меняться.

Режим «Тушение»

Режим предназначен для тушения мяса с овощами, различных гарниров.

Время приготовления по умолчанию **10 мин.**

Возможно установить время 5-30 мин.



Ароматная курочка

Необходимые ингредиенты - 500 г куриной грудки, 1 крупная морковь, 1 головка репчатого лука, 1 болгарский перец, 1 ст. ложка оливкового масла, около 1 г имбирного корня (срез примерно 2 мм), приправа карри – по вкусу, соль, 2 ст. ложки сметаны, 2 ст. ложки густой томатной пасты, не содержащей крахмала, соль по вкусу, 2/3 стакана горячей воды.

1. Порежьте грудку кусочками, мелко порубите лук, перец, морковь – добавьте в кастрюлю. Затем добавьте мелко натертый имбирь.

2. Смешайте томатную пасту со сметаной и карри, посолите, разведите водой до однородного состояния, полейте этой смесью курицу. Сбрызните оливковым маслом. Можете оставить курицу мариноваться на 20-30 минут.

3. Выберите режим Тушение, установите время приготовления 20 минут. Через 5 секунд прибор начнет генерировать давление.* Проверьте!!! Клапан должен быть закрыт!!!

После приготовления прибор автоматически перейдет в режим поддержания температуры, на дисплее высветится bb.

Чтобы открыть крышку, поверните клапан в положение ОТКРЫТ (как показано на рис. 7, 8), либо просто дайте мультискороварке остыть естественным путем.

* Время, за которое прибор наберет необходимое давление, примерно равно времени приготовления.

Примечание: приведен приблизительный рецепт. В зависимости от веса ингредиентов и их количества вкусовые качества приготовленного блюда могут меняться.

Режим «Выпечка»

Режим предназначен для выпечки пирогов, кексов, а также различных запеканок.

Время приготовления по умолчанию **25 минут**.

Возможно установить время 15-35 мин



Манник

Необходимые ингредиенты - 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.

1. Залейте манку сметаной/кефиром и дайте 1 час настояться. Добавьте растопленное масло, яйца, сахар, соду, погашенную уксусом. Все хорошенько перемешайте миксером.

2. Смажьте кастрюлю мультиварки сливочным маслом. Вылейте тесто.

3. Вставьте кастрюлю в мультиварку. Закройте крышку. Включите прибор в сеть. Нажмите кнопку «Выпечка», время приготовления – 25 минут. Через 5 секунд прибор начнет генерировать давление.* Проверьте!!! Клапан должен быть закрыт!!!

После приготовления прибор автоматически перейдет в режим поддержания температуры, на дисплее высветится bb.

Чтобы открыть крышку, поверните клапан в положение ОТКРЫТ (как показано на рис. 7, 8), либо просто дайте мультиварке остыть естественным путем.

* Время, за которое прибор наберет необходимое давление, примерно равно времени приготовления.

Примечание: Если Вы хотите, чтобы пирог пропекся с обеих сторон, после приготовления переверните пирог и поставьте запекаться ещё на 10 минут. Приведен приблизительный рецепт. В зависимости от веса ингредиентов и их количества вкусовые качества приготовленного блюда могут меняться.

Режим «Курица»

Режим предназначен для приготовления куриного мяса.

Время приготовления по умолчанию **20 минут**.
Возможно установить время 5-40 мин



Курица с вином

Необходимые ингредиенты - куриное филе – 700 г., лук – 2 шт., белое сухое вино – 1 стакан, лавровый лист, соль, специи по вкусу.

1. Перед приготовлением курицу можно посолить, поперчить, добавить специи, нарезанный полукольцами лук и оставить на 30 мин. в холодильнике мариноваться.
2. Выложите курицу в съемную кастрюлю скороварки. Сверху выложите лук. Залейте все вином, добавьте немного воды.
3. Вставьте кастрюлю в мультисковарку. Закройте крышку. Нажмите кнопку «Курица», время приготовления 20 мин. Через 5 секунд прибор начнет генерировать давление.* Проверьте!!! Клапан должен быть закрыт!!!

После приготовления прибор автоматически перейдет в режим поддержания температуры, на дисплее высветится bb.

Чтобы открыть крышку, поверните клапан в положение ОТКРЫТ (как показано на рис. 7, 8), либо просто дайте мультисковарке остыть естественным путем.

* Время, за которое прибор наберет необходимое давление, примерно равно времени приготовления.

Примечание: Приведен приблизительный рецепт. В зависимости от веса ингредиентов и их количества вкусовые качества приготовленного блюда могут меняться.

Режим «Мясо»

Режим предназначен для приготовления мяса.

Время приготовления по умолчанию **30 минут**.

Возможно установить время 20-60 мин



Мясо с овощами

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

1. Нарезьте мясо небольшими кусочками.
2. Мясо выложите в съемную кастрюлю скороварки. Сверху выложите овощную смесь. Равномерно распределите ингредиенты по кастрюле. Добавьте 2 стакана теплой кипяченой воды.
3. Вставьте съемную кастрюлю с продуктами в прибор. Закройте крышку. Включите скороварку в сеть. Нажмите кнопку «Мясо». Нажимая кнопку «Время», установите время 25 минут. Через 5 секунд прибор начнет генерировать давление. *Проверьте!!! Клапан должен быть закрыт!!! После приготовления прибор автоматически перейдет в режим поддержания температуры, на дисплее высветится bb. Чтобы открыть крышку, поверните клапан в положение ОТКРЫТ (как показано на рис. 7, 8), либо просто дайте мультискороварке остыть естественным путем. Аккуратно прихватками выньте съемную кастрюлю из прибора, все перемешайте, разложите по порциям. Подавайте к столу украсив свежей зеленью. Приятного аппетита!

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.

* Время, за которое прибор наберет необходимое давление, примерно равно времени приготовления.

Примечание: Приведен приблизительный рецепт. В зависимости от веса ингредиентов и их количества вкусовые качества приготовленного блюда могут меняться.

Режим «Рыба»

Режим предназначен для приготовления рыбы различных сортов.

Время приготовления по умолчанию **5 минут**.

Возможно установить время 1-10 мин



Филе минтая с яйцом

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

1. Подготовьте рыбное филе, лук порежьте полукольцами, сыр натрите. Яйца слегка взбейте вилкой и добавьте молоко.
2. На дно съемной кастрюли выложите лук. Филе рыбы посыпьте солью и перцем, выложите сверху на лук. Вылейте на рыбу яичную смесь. Посыпьте все тертым сыром.
3. Вставьте кастрюлю в мультисковарку. Закройте крышку. Нажмите кнопку «Рыба». Время приготовления 5 мин. Через 5 секунд прибор начнет генерировать давление.* Проверьте!!! Клапан должен быть закрыт!!!

После приготовления прибор автоматически перейдет в режим поддержания температуры, на дисплее высветится bb.

Чтобы открыть крышку, поверните клапан в положение ОТКРЫТ (как показано на рис. 7, 8), либо просто дайте мультисковарке остыть естественным путем.

* Время, за которое прибор наберет необходимое давление, примерно равно времени приготовления.

Примечание: Приведен приблизительный рецепт. В зависимости от веса ингредиентов и их количества вкусовые качества приготовленного блюда могут меняться.

Режим «Каша»

Режим предназначен для приготовления круп различных сортов. В зависимости от сорта, устанавливайте время приготовления.

Время приготовления по умолчанию **10 минут**.
Возможно установить время 5-40 мин



Пшенная молочная каша

Необходимые ингредиенты - пшено – 2 мерных стакана, молоко – 4 мерных стакана, 2 мерных стакана, соль – ½ чайной ложки, сахар – 2 столовые ложки.

1. Перед приготовлением хорошенько промойте пшенку.
2. Выложите крупу в съемную кастрюлю. Добавьте соль, сахар. Залейте молоком и водой.
3. Вставьте кастрюлю в скороварку. Закройте крышку. Нажмите кнопку «Каша». время приготовления 10 минут. Через 5 секунд прибор начнет генерировать давление.* Проверьте!!! Клапан должен быть закрыт!!!

После приготовления прибор автоматически перейдет в режим поддержания температуры, на дисплее высветится bb.

Чтобы открыть крышку, поверните клапан в положение ОТКРЫТ (как показано на рис. 7, 8), либо просто дайте мультисковарке остыть естественным путем.

* Время, за которое прибор наберет необходимое давление, примерно равно времени приготовления.

Примечание: Приведен приблизительный рецепт. В зависимости от веса ингредиентов и их количества вкусовые качества приготовленного блюда могут меняться.

Режим «Рис»

Режим предназначен для приготовления различных сортов риса и других круп. Время приготовления по умолчанию **13 минут**. Возможно установить время 5-20 мин.



Плов

Необходимые ингредиенты – морковь (150 гр – около 2 шт), лук (1 шт среднего размера), чеснок (пол головки), растительное масло (80 мл), 2 мерных стаканчика риса (лучше использовать пропаренный рис), 300 гр куриной грудки. Соль и специи по вкусу.

Залейте все 3-4 мерными стаканами воды.

1. Порежьте лук, морковь, курицу – немного поджарьте на сковороде на растительном масле.
2. Выложите сначала поджарку, затем рис и чеснок, соль и специи. Залейте водой.
3. Вставьте кастрюлю в мультисковарку. Закройте крышку. Нажмите кнопку «Рис». Время приготовления 15 мин. Через 5 секунд прибор начнет генерировать давление.* Проверьте!!! Клапан должен быть закрыт!!!

После приготовления прибор автоматически перейдет в режим поддержания температуры, на дисплее высветится bb.

Чтобы открыть крышку, поверните клапан в положение ОТКРЫТ (как показано на рис. 7, 8), либо просто дайте мультисковарке остыть естественным путем.

* Время, за которое прибор наберет необходимое давление, примерно равно времени приготовления.

Примечание: Приведен приблизительный рецепт. В зависимости от веса ингредиентов и их количества вкусовые качества приготовленного блюда могут меняться.



Режим «Холодец»

Режим предназначен для приготовления холодца.

Время приготовления по умолчанию **40 минут**.

Возможно установить время 5-99 мин.

Холодец

Необходимые ингредиенты – свиная рулька (1 шт), свиная ножка (1 шт.), лук репчатый (1 шт среднего размера), чеснок (1 головка), говядина на кости (500 гр.), куриный окорочка (1-2 шт.), морковь (1 шт.), черный перец, соль и специи по вкусу. Можно добавить лавровый лист (1-2 шт.)

- 1) Убедитесь, что кожа на ножке и рульке не имеет волос. Затем положите мясо, рульку и ножку в кастрюльку скороварки и залейте кипящей водой, чтобы она полностью покрыла мясо, но не превышайте максимальной отметки, посолите, добавьте луковицу, перец, лавровый лист и т.д.
- 2) Выберите режим «холодец», время выбирайте по желанию, для холодца в скороварке хватит 40-60 минут.*
После окончания программы дождитесь самопроизвольного снижения давления.

Выньте мясо, рульку и ножку из бульона, отделите мясо от костей, порежьте кусочками или разомните вилкой, разложите в лоточки, залейте процеженным бульоном.
После полного остывания поставьте в холодильник до застывания. Это занимает примерно 8 часов.

* Проверьте!!! Клапан должен быть закрыт!!!

Чтобы открыть крышку, поверните клапан в положение ОТКРЫТ (как показано на рис. 7, 8), либо просто дайте мультиварке остыть естественным путем.

Примечание: Приведен приблизительный рецепт. В зависимости от веса ингредиентов и их количества вкусовые качества приготовленного блюда могут меняться.

ВАЖНО ЗНАТЬ!!!

- Время, за которое прибор наберет необходимое давление, примерно равно времени приготовления.
- Если по истечении некоторого периода, после того как начался обратный отчет на дисплее опять появятся стрелочки – значит давление в приборе опустилось ниже необходимого уровня. Проверьте положение предохранительного клапана. Он должен находиться в положении, указанном на рисунке 6. Когда давление достигнет необходимого уровня, обратный отчет начнется с момента остановки.
- **НЕ** открывайте крышку скороварки во время приготовления! Прибор находится под давлением!
- Когда обратный отчет достигнет "0000" раздастся гудящий звук. Скороварка автоматически перейдет в режим поддержания температуры. На дисплее отобразится надпись "bb".
- Выпустите давление и пар согласно инструкции. Благодаря фиксатору-защелке Вы не сможете открыть крышку, пока давление не выйдет полностью.

ОЧИСТКА И УХОД

- Перед очисткой и хранением, выключите скороварку из сети.
- Дайте прибору остыть до конца.
- Ни в коем случае не опускайте прибор в воду/другие жидкости.
- Не мойте прибор водой! Для очистки внутренней и внешней поверхности скороварки, панели управления используйте мягкую, влажную тряпку.
- **Важно!** Перед очисткой съемной кастрюли выньте ее из прибора.
- Используйте средство для мытья посуды, мягкую губку для очистки съемной кастрюли, ложки, мерного стаканчика, входящих в комплект устройства.
- Очистите крышку прибора, разобрав ее на части (рис. 9). Промойте внутреннюю алюминиевую крышку, резиновую прокладку.

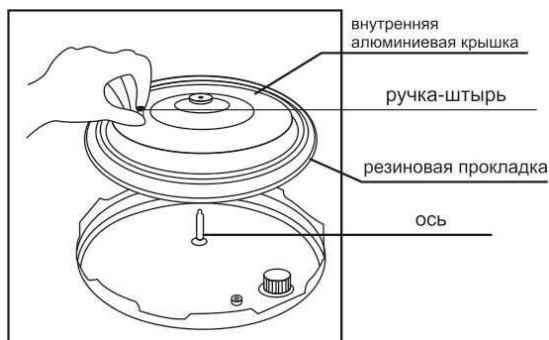


Рис. 9

- Хорошо прополощите, вытрите и просушите все части прибора.
- Следите за чистотой прибора и всех его составляющих.
- Перед использованием и хранением убедитесь, чтоб все части прибора были чистыми и сухими.

КОМПЛЕКТАЦИЯ

Руководство эксплуатации	по	1 шт.	Съемная кастрюля	1 шт.
Гарантийный талон		1 шт.	Мерный стаканчик	1 шт.
Пластиковая ложка		1 шт.		

Производитель: GUANGDONG STATIONERY & SPORTING GOODS IMPORT & EXPORT CORPORATION

Изготовлено по заказу: ООО «Сакура Электроникс Групп»

Адрес: 630501, Россия, Новосибирская область, р.п. Краснообск, 221.

Тел. (383) 308-73-36

www.sakura-dt.com

