

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
- Объём: 5.0 л
- 10 автоматических программ
- Функция отложенного старта
- 27 программ ручной настройки
- Функция «МУЛЬТИПОВАР»
- LED-дисплей
- Поддержание температуры до 24ч.

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.

Номер партии:

**030317-1**

Дата изготовления:

**06/2017**

Сделано в КНР



## ОПИСАНИЕ ПРИБОРА



- |                                   |  |
|-----------------------------------|--|
| 1. Крышка                         | 7. Контейнер для приготовления на пару |
| 2. Съемный 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 гарантитном 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. Плотно 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 неплотно 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 прочтайте 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 плитами, 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 закрыто 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 – 14 30 мин / 1 мин	-	+	+
КРУПЫ	25 мин	100°C	5 мин – 24 / 5 мин	+	+	+
ПЛОВ	1 ч	110°C	5 мин – 24 / 5 мин	+	+	+
НА ПАРУ	25 мин	100°C	5 мин – 24 / 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 – 14 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 чистить 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 расстоять тесто. 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 красногочая	160°C	Жарка птицы
95°C	Приготовление молочных каш	165°C	Приготовление стейков
100°C	Приготовление бэze 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 прочтайте 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 блюдо 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 старта» недоступна.
- При установке времени в функции «Отложенный старта» 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 холода 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.