



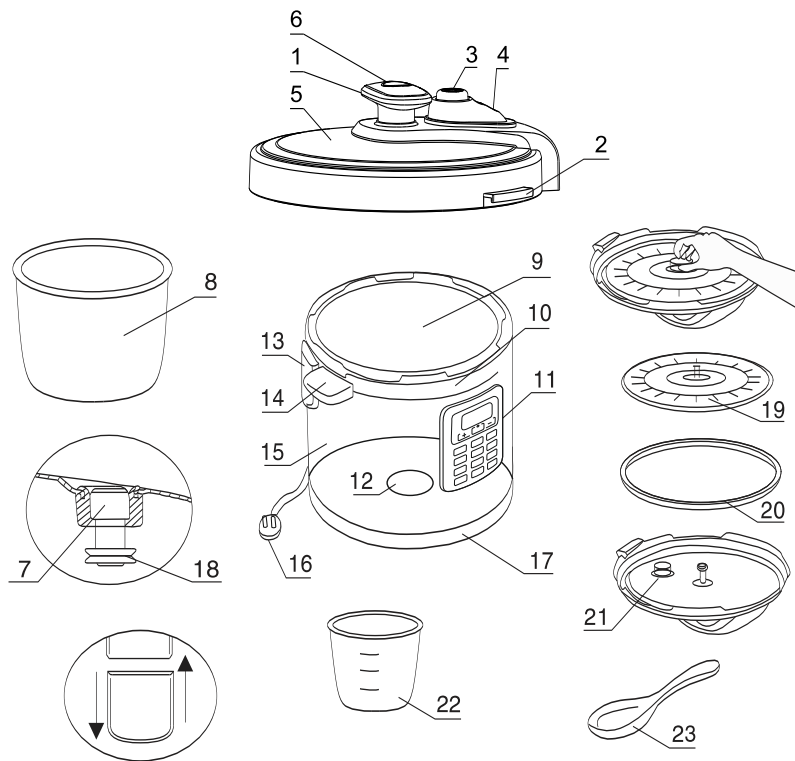
Руководство по эксплуатации / Manual
Мультискороварка / Pressure cooker
SA-7764BS/SA-7764WS



-
- Мощность 900 Вт
 - 10 автоматических программ
 - LED дисплей
 - Съёмная чаша из нержавеющей стали
 - Объем 5.0 л
 - Функция отложенного старта до 24 ч.
 - 7-уровневая система безопасности
 - Функция поддержания температуры
-

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 прибора | 13. Емкость для сбора конденсата |
| 2. Фиксатор крышки | 14. Ручка на корпусе |
| 3. Поплавковый клапан | 15. Поплавковый клапан |
| 4. Предохранительный паровой клапан | 16. Съёмный шнур питания |
| 5. Крышка прибора | 17. Основание корпуса |
| 6. Кнопка выпуска пара | 18. Уплотнительная прокладка на поплавке |
| 7. Поплавок | 19. Внутренняя крышка |
| 8. Съёмная чаша | 20. Силиконовая уплотнительная крышка |
| 9. Внутренняя кастрюля прибора | 21. Фильтр |
| 10. Промежуточное кольцо | 22. Мерный стаканчик |
| 11. Панель управления | 23. Ложка |
| 12. Нагревательный элемент | |

ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ



ПРОГРАММЫ:

- | | | |
|-----------|----------------------|------------|
| 1. РИС | 5. МЯСО | 8. ЙОГУРТ |
| 2. СУП | 6. ХОЛОДЕЦ / ТУШЕНКА | 9. ВЫПЕЧКА |
| 3. КАША | 7. БОБЫ | 10. ПАР |
| 4. КУРИЦА | | |

- Кнопка «Таймер» - включение режима установки времени отложенного старта
- Кнопка «-» — уменьшение времени в режимах установки времени приготовления и отсрочки старта
- Кнопка «+» — увеличение времени в режимах установки времени приготовления и отсрочки старта
- Кнопка «Старт/Отмена» — включение/отключение заданной программы приготовления, предварительное отключение функции автоподогрева, сброс сделанных настроек
- Кнопка «Поддержка t°» — включение функции поддержания температуры, для подогрева блюд

RUS

ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

- Скороварка предназначена исключительно для бытового использования (приготовление различных блюд в бытовых условиях). Не используйте устройство вне дома и на открытом воздухе.
- Для правильной и безопасной работы 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.
- Не допускайте, чтобы шнур электропитания касался острых углов (например, край стола) или соприкасался с горячими поверхностями.
- Запрещается использовать неисправный прибор, в том числе с поврежденным сетевым шнуром или вилкой. Если сетевой шнур поврежден, для его замены обратитесь в авторизованный сервисный центр.
- Запрещается разбирать и ремонтировать прибор самостоятельно.
- Во избежание поражения электрическим током запрещается использовать прибор в помещениях с высокой влажностью или прикасаться к прибору мокрыми руками. Не допускайте попадания воды или иных жидкостей на прибор, это может привести к его повреждению.
- 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 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!
- Запрещается погружать сетевой шнур, вилку или само устройство в воду или другую жидкость во избежание поражения электрическим током.
- Выключайте прибор из сети, когда он не используется.
- При отключении прибора от сети электропитания не тяните за шнур или сам тостер, беритесь за вилку.
- Перед очисткой отключите прибор от электросети и дайте ему остыть.
- Не оставляйте прибор без присмотра и не позволяйте детям играть с прибором.
- После транспортировки прибора в условиях низкой температуры, не включайте его в сеть раньше, чем после двух часов нахождения при комнатной температуре.
- 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.

МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

- 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 чашей 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 и 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 чаше скороварки!
- В скороварке не рекомендуется приготовление продуктов без добавления воды/жидкости!
- Выкладывая ингредиенты/наливая воду в съемную чашу скороварки, следите за тем, чтобы дно и внешние стенки кастрюли оставались сухими и чистыми.
- Во избежание повреждения внутреннего покрытия съемной чаши скороварки, используйте входящие в комплект аксессуары или пластиковые/деревянные кухонные приборы.
- Данный прибор не предназначен для использования людьми с ограниченными физическими, сенсорными или умственными возможностями (включая детей), а также людьми, не имеющими достаточных знаний и опыта работы с электроприборами, если за ними не присматривают лица, ответственные за их безопасность.

СИСТЕМА БЕЗОПАСНОСТИ

Скороварка SA-7764BS/SA-7764WS оснащена 7-ступенчатой системой защиты:

1. Замок безопасности на крышке - не дает закрыть крышку, если она неплотно прилегает к корпусу, и открыть её, пока внутри сохраняется высокое давление
2. Предохранитель - регулятор давления: автоматически отключает питание для обеспечения стабильности давления и работы в безопасном режиме
3. Предохранитель - датчик давления: служит для подстраховки, если не сработали регуляторы температуры и давления
4. Устройство для предотвращения засорения - предотвращает засорение парового клапана
5. Предохранительное устройство для снижения давления
6. Температурный регулятор
7. Предохранитель для защиты от перегрева

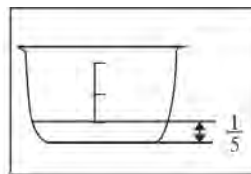
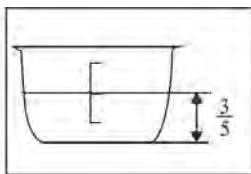
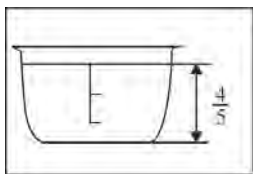
РАБОТА ПРИБОРА

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.

2. Выкладывая продукты:

- Выньте съемную чашу из прибора.
- Выложите все необходимые ингредиенты. Налейте воду.
- Примечание: количество продуктов вместе с водой не должно превышать 4/5 объема съемной чаши, но не должно быть меньше 1/5. Оптимальное рекомендуемое количество ингредиентов – 3/5 объема скороварки.



- Уровень продуктов, которые сильно разбухают (например, фасоль), не должен превышать 1/5 высоты съемной чаши. Не используйте внутреннюю емкость для промывки риса и прочих продуктов во избежание повреждения чаши.
- Количество продуктов, которое может вместить скороварка, равно 10 мерным стаканчикам (для скороварки объемом 5 л).
- Внимание! Не готовьте продукты в скороварке без добавления воды/жидкости!
- Перед началом приготовления проследите, чтобы внешняя поверхность съемной чаши (особенно дно!) и нагревательный элемент внутри скороварки были сухие и чистые (без остатков пищи). При загрязнении протрите и высушите их!
- Слегка поверните чашу несколько раз, чтобы она равномерно прилегала к нагревательной пластине.
- После проверки аккуратно вставьте съемную чашу в скороварку.

3. Как закрыть крышку:

- Перед тем как закрыть крышку, убедитесь, что все внутренние части крышки установлены правильно - уплотнительная внутренняя крышка должна быть правильно надета на внутреннюю алюминиевую крышку.
- Накройте скороварку крышкой. Затем возьмитесь за ручку внешней крышки и поверните ее против часовой стрелки до щелчка. Крышка закрыта.
- Проверьте предохранительный паровой клапан, он должен находиться в закрытом положении.
- Посмотрите, опущен ли поплавковый клапан. **Если поплавок поднят: для того, чтобы опустить поплавок, нажмите на кнопку выпуска пара (6) на крышке прибора** (достаточно обычного нажатия, не нужно держать палец на кнопке продолжительное время).
- ПРИМЕЧАНИЕ: нажмите на кнопку выпуска пара один раз, чтобы опустить поплавок и выпустить давление, и нажмите еще раз, если нужно поднять поплавок и сохранить/набрать давление внутри прибора.

РАБОТА ПРИБОРА

- При выпуске (сбросе) давления открытый клапан будет свистеть, из него будет выходить пар. ВНИМАНИЕ: при открытом клапане давление в приборе не будет накапливаться!
- Подключите прибор к сети, на дисплее отобразится «0000».

ФУНКЦИЯ ТАЙМЕРА (ОТЛОЖЕННЫЙ СТАРТ)

- Если вы хотите установить предварительное время запуска, то нажмите кнопку «Таймер», при этом загорится световой индикатор.
- Для изменения времени нажмите «+», при каждом нажатии установленное время увеличивается на 30 мин. Нажатием кнопки «-» при установке таймера настройка времени отложенного старта сбрасывается. Максимальное значение заданного времени составляет 24 часа.
- Нажмите кнопку «Старт» для подтверждения установки, нагревание начнется после окончания предварительно заданного времени. На дисплее отобразится обратный отсчет.
- Примечание: не рекомендуется откладывать время приготовления блюд из скоропортящихся продуктов (мясо, рыба, молочные продукты) более, чем на 2 часа.
- При отсрочке приготовления учитывайте также, что прибору необходимо некоторое время, чтобы набрать давление перед приготовлением (обычно это время равно времени приготовления).
- Если вы не собираетесь устанавливать таймер (или уже установили его), нажмите на панели управления кнопку желаемой программы приготовления блюд, затем через 5 секунд (в течение которых на дисплее мигает буква «P») программа включится и начнется нагревание. Если необходимо отменить программу и/или выбрать другой режим приготовления, нажмите кнопку «Старт/Отмена».

УСТАНОВКА ВРЕМЕНИ

- Кнопками «+» или «-» вы можете настроить время приготовления (см. таблицу приготовления). Для этого сначала нажмите кнопку выбранной вами программы приготовления, а затем «+» (если вы хотите увеличить время) или «-» (если хотите его уменьшить). При каждом нажатии соответствующей кнопки время будет меняться на 1 минуту. (Время приготовления означает период времени, в течение которого пища внутри находится под рабочим давлением во время термической обработки).
- Если было задано предварительное время запуска, то около кнопки «Таймер» будет гореть световой индикатор отложенного старта, а на LCD дисплее будет отображаться обратный минутный отсчет. Когда на дисплее появится «0», индикатор погаснет и начнется нагревание, обозначаемое на дисплее круговым пунктирным мерцанием.
- Когда во время нагревания давление достигнет рабочего значения и начнется режим поддержания давления, на дисплее появится «P:00» (где 00 - время, заданное для приготовления/поддержания давления; например, «P:15» будет отображаться, если вы задали время 15 минут), и будет вестись обратный поминутный отсчет.

РАБОТА ПРИБОРА

- Когда режим поддержания давления закончит работу, на дисплее появится «0000» и прозвучат 3 звуковых сигнала. Скороварка перейдет в режим поддержания температуры.
- **ВНИМАНИЕ! Во время приготовления вы можете отменить все заданные параметры нажатием кнопки «Старт/Отмена».**

ПОДДЕРЖАНИЕ ТЕМПЕРАТУРЫ

- По окончании приготовления прибор автоматически перейдет в режим подогрева, после чего загорится световой индикатор рядом с кнопкой «Поддержание t°» на панели управления.
- Если световой индикатор поддержания температуры мигает, значит, внутри чаши очень высокое. Когда давление снизится до допустимого для открытия крышки, световой индикатор будет гореть равномерно. После этого можно открыть крышку и извлечь пищу. Для ускорения процесса открывания крышки спустите давление через предохранительный клапан, пока не опустится поплавковый клапан.
- Когда прибор находится в режиме ожидания, при нажатии кнопки «Поддержка t°» он также перейдет в режим подогрева. Для отмены подогрева нажмите кнопку «Старт/Отмена».

ВНИМАНИЕ! При приготовлении жидкой и вязкой пищи (например, каш и супов) запрещается открывать крышку раньше, чем опустится поплавковый клапан. Они должны остыть сами - клапан опустится и затем можно спустить воздух.

Общая таблица программ приготовления

| Название программы | Время по умолчанию | Диапазон времени приготовления / Шаг | Таймер | Поддержание температуры |
|--------------------|--------------------|--------------------------------------|--------|-------------------------|
| РИС | 12 мин. | 1 - 16 мин. / 1 мин. | 24 ч. | 24 ч. |
| СУП | 20 мин. | 1 - 40 мин. / 1 мин. | 24 ч. | 24 ч. |
| КАША | 20 мин. | 1 - 50 мин. / 1 мин. | 24 ч. | 24 ч. |
| КУРИЦА | 12 мин. | 1 - 25 мин. / 1 мин. | 24 ч. | 24 ч. |
| МЯСО | 25 мин. | 1 - 50 мин. / 1 мин. | 24 ч. | 24 ч. |
| ХОЛОДЕЦ / ТУШЕНКА | 70 мин. | 1 - 100 мин. / 1 мин. | 24 ч. | 24 ч. |
| БОБЫ | 40 мин. | 1 - 50 мин. / 1 мин. | 24 ч. | 24 ч. |
| ЙОГУРТ | 60 мин. | 1 - 120 мин. / 1 мин. | 24 ч. | 24 ч. |
| ВЫПЕЧКА | 30 мин. | 1 - 90 мин. / 1 мин. | 24 ч. | 24 ч. |
| ПАР | 10 мин. | 1 - 20 мин. / 1 мин. | 24 ч. | 24 ч. |

РЕЖИМЫ РАБОТЫ / ПРОГРАММЫ

РИС

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

Время приготовления по умолчанию - 12 минут.

Однако в зависимости от вида риса (пропаренный, круглый, дикий рис и др.) время приготовления будет меняться. Регулировка времени приготовления в данном режиме: от 1 до 16 минут.

Количество риса не должно превышать 8 мерных стаканов.

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

Максимальное количество жидкости: 3 литра.

Порядок работы:

- установите регулируемый клапан в положение «Закрото»
- на панели управления нажмите на кнопку «РИС»
- если необходимо поменять время приготовления, воспользуйтесь кнопками «+» и «-»
- нажмите кнопку «Старт/Отмена» для подтверждения выбора программы
- на дисплее появятся стрелочки, «ходящие» по кругу - прибор набирает давление
- затем высветится время приготовления и начнется обратный отсчет
- по завершению приготовления скороварка перейдет в режим подогрева

Рис по-мексикански

Ингредиенты:

- рис - 2 мерных стакана
- зеленый горошек (свежий/замороженный) - ½ стакана
- кукуруза (свежая/замороженная) - ½ стакана
- перец болгарский - 1 шт.
- стручковая фасоль - 200 гр.
- оливковое масло - 3 ст.л.
- соль, перец - по вкусу

В съемную чашу добавьте оливковое масло, выложите мелко нарезанный перец, стручковую фасоль, горошек, кукурузу. Добавьте соль, перец по вкусу. Выложите рис. Залейте всё водой. Нажмите кнопку «Рис» на панели управления, установите время приготовления 12 минут.

СУП

Данная программа предназначена для варки как мясных, так и овощных супов.

Время приготовления по умолчанию: 20 минут. Регулировка времени: от 1 до 40 мин.

Максимальное количество жидкости: 3 литра.

Борщ по-летнему

Ингредиенты (на 2 литра воды):

- мясо (говядина) - 250гр.
- свекла - 1 шт. среднего размера
- морковь - 1 шт.
- лук - 1 шт.
- картофель - 2-3 шт.

РЕЖИМЫ РАБОТЫ / ПРОГРАММЫ

- капуста (свежая) - 100гр.
- томатная паста - 2 ст.л.
- уксус - 1 ст.л.
- лавровый лист - 1 шт.
- соль, перец горошком - по вкусу

Нарежьте мясо кубиками, уложите в съемную чашу, добавьте воду. Установите программу «МЯСО». Время приготовления: 16 минут. Если вы используете мясо на кости - время приготовления увеличится до 20-25 минут.

Свеклу, морковь и лук нарежьте соломкой, картофель - дольками, капусту нашинкуйте. Положите все овощи в бульон, добавьте томатную пасту или помидоры, по вкусу - перец, лавровый лист, соль и уксус. Закройте крышку. Установите программу «СУП» и варите 20 минут.

Подавайте борщ со сметаной и зеленью.

КАША

Данная программа предназначена для варки различных каш (в том числе и на молоке), гарниров из круп и др.

Время приготовления по умолчанию: 20 минут. Регулировка времени: от 1 до 50 мин.

Максимальное количество крупы: 8 мерных стаканов.

Обратите внимание, что некоторые крупы очень сильно развариваются, поэтому внимательно следите, какое её количество вы кладете.

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

Максимальное количество жидкости: 3 литра.

Каша гречневая

Ингредиенты:

- гречневая крупа - 2 мерных стакана
- вода - 4 мерных стакана
- масло сливочное, соль, сахар - по вкусу

Промойте крупу, засыпьте в чашу. Добавьте воду, масло, соль и сахар. Закройте крышку. Установите клапан в положение «Закрото».

Время приготовления 20 минут. После приготовления прибор перейдет в режим поддержания температуры, не отключайте его 15-20 минут для того, чтобы блюдо «дошло».

Каша геркулесовая с яблоками

Ингредиенты:

геркулес - 2 мерных стакана
вода - 2 мерных стакана
молоко - 2 мерных стакана
яблоко - 1 шт.

масло сливочное, соль, сахар - по вкусу

Промойте крупу, засыпьте ее в съемную чашу. Добавьте воду, соль и сахар по вкусу. Закройте крышку и готовьте в течение 10 минут. После приготовления прибор перейдет в режим поддержания температуры, не отключайте его 15-20 минут для того, чтобы блюдо «дошло». Порежьте яблоко кубиками, добавьте в готовую кашу.

РЕЖИМЫ РАБОТЫ / ПРОГРАММЫ

КУРИЦА

Данная программа предназначена для приготовления курицы, а также мяса другой птицы.

Время приготовления по умолчанию: 12 минут. Регулировка времени: от 1 до 25 мин.

Куриные рулетики с соусом «Цезарь»

Ингредиенты (на 6 порций):

- Куриная грудка - 1-2 шт.
- Морковь - 1 шт.
- Помидор - 1-2 шт.
- Лук - 1 шт.
- Грибы (любые) - 100-150 гр.
- Йогурт натуральный - 1 баночка
- Чеснок, горчица, соевый соус, соль, специи - по вкусу

Нарежьте куриную грудку на 6 пластиков примерно 1 см толщиной. Отбейте их с двух сторон, аккуратно чтобы они не порвались. Добавьте соль, перец.

Приготовьте начинку: порежьте грибы и лук мелкими кубиками, потрите морковь и помидор на тёрке. Затем выложите лук, морковь, грибы и помидоры в чашу, добавьте воду и тушите без масла.

Посолите и поперчите. Переложите в отдельную тарелку, выдавите чеснок и добавьте 2 ст.ложки йогурта. Размер начинки зависит от количества отбивных.

Возьмите пластики куриного филе, выложите на них начинку и сверните как вам удобно - в длину или ширину. Свернув, положите в скороварку швом вниз. Так проделайте со всеми кусочками. Если у вас осталась начинка, выложите её поверх рулетиков и залейте все йогуртом.

Выберите режим скороварки "Курица" и готовьте в течение на 15 минут.

Для соуса Цезарь: возьмите баночку натурального йогурта, добавьте туда 1 ч.л. горчицы и соевого соуса, приправы по вкусу, все смешайте. Соус «Цезарь» готов.

Когда рулетики будут готовы, полейте их соусом, или подавайте его отдельно. К таким рулетикам можно сделать на гарнир гречку или чечевицу.

МЯСО

Данная программа предназначена для приготовления различных мясных блюд, таких как рагу, гуляш, стейк, бефстроганов и т.д.

Время приготовления по умолчанию: 25 минут. Регулировка времени: от 1 до 50 мин.

Максимальное количество жидкости: 3 литра.

Говядина с шампиньонами и черносливом

Ингредиенты:

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

Нарежьте мясо, шампиньоны, чернослив и лук соломкой. Выложите всё в съёмную чашу, равномерно распределите ингредиенты внутри неё. Добавьте 2 стакана теплой кипяченой воды. Установите режим «МЯСО» и готовьте в течение 25 минут.

РЕЖИМЫ РАБОТЫ / ПРОГРАММЫ

ХОЛОДЕЦ / ТУШЕНКА

Данная программа предназначена для приготовления холодца и заливного.
Время приготовления по умолчанию: 70 минут. Регулировка времени: от 1 до 100 мин.
Максимальное количество жидкости: 3 литра.

Холодец «Праздничный»

Ингредиенты (на 2 литра воды):

- свиные ножки (копытца) - 2 шт.
 - куриный окорок - 1 шт.
 - морковь - 1 шт.
 - лук репчатый - 1 шт.
 - чеснок - 3-4 зубчика
 - лавровый лист, душистый перец горошком, укроп, петрушка, соль, перец - по вкусу
- Тщательно очистите и хорошо промойте свиные ножки и куриный окорок. Почистите и нарежьте лук, морковь. Выложите все ингредиенты в съемную чашу. Добавьте лавровый лист и душистый перец. Посолите, поперчите по вкусу.

Залейте водой и включите программу «Холодец / Тушенка».

Время приготовления: 40 минут.

Заливное

Ингредиенты:

- яйца куриные - 7 шт.
- куриное филе - 200 гр.
- зеленый горошек
- кукуруза
- перец болгарский
- желатин - 2 ст.л.
- зелень, соль, перец - по вкусу

Выложите филе в съемную чашу, залейте водой и посолите. Включите программу «Холодец / Тушенка» и готовьте в течение 20 минут.

Желатин залейте 100 мл холодной кипяченой воды и оставьте на 1 час.

Хорошо промойте яйца. В каждом яйце сделайте отверстие диаметром 2-2,5 см с одной стороны и удалите белок и желток (понадобится только скорлупа).

В теплой воде растворите пищевую соду, замочите скорлупу, затем промойте ее под холодной водой.

Куриное филе и перец нарежьте небольшими кубиками. В 250 мл горячего бульона растворите желатин.

Скорлупу поставьте на подставку, выложите на дно зелень, перец, мясо, горошек и кукурузу. Залейте всё бульоном с желатином. Поставьте в холодильник на 8-10 часов.

Достаньте блюдо из холодильника, очистите скорлупу. Заливное готово.

БОБЫ

Предназначена для варки бобовых, приготовления различных гарниров. Время приготовления по умолчанию составляет 40 минут. Возможна регулировка времени приготовления в диапазоне от 1 до 60 минут с шагом установки 1 мин.

РЕЖИМЫ РАБОТЫ / ПРОГРАММЫ

ЛобиоИнгредиенты:

- фасоль красная (консервированная) - 300 гр.
- грецкий орех - 80 гр.
- лук репчатый - 50 гр.
- лук-порей - 50 гр.
- перец чили зеленый - 20 гр.
- вода - 300 мл.
- соль, специи - по вкусу

Выложите фасоль на дуршлаг и промойте под холодной водой. Репчатый лук нарежьте мелкими кубиками по 0,5 см, лук-порей – кольцами, перец чили и грецкие орехи измельчите ножом. Все ингредиенты выложите в съемную чашу скороварки, добавьте соль и специи, затем залейте водой. Закройте крышку и установите программу «БОБЫ». Время приготовления 30 минут.

Совет: подавайте блюдо с сельдереем и свежей кинзой.

ЙОГУРТ

Данная программа позволяет приготовить йогурт в домашних условиях.

В приборе постоянно поддерживается температура 38-40°C, что способствует росту бифидобактерий.

Время приготовления по умолчанию: 60 минут. Регулировка времени: от 1 до 120 мин. с шагом установки 1 мин.

Йогурт с клубникойИнгредиенты:

- молоко 3,2% - 350 мл
- сливки 10% - 350 мл
- простокваша 2,5% - 300 мл
- клубника - 100 гр.

Клубнику нарежьте мелкими кубиками. Смешайте молоко, сливки и простоквашу (комнатной температуры), добавьте клубнику, перемешайте и залейте в чашу скороварки. Закройте крышку и установите программу «ЙОГУРТ», время приготовления — 12 часов. После остывания поставьте готовый йогурт в холодильник на 3 часа.

ВЫПЕЧКА

Данная программа предназначена для выпекания коржей, кексов, пирогов и запеканок.

Время приготовления по умолчанию: 30 минут. Регулировка времени: от 1 до 90 мин.

Сметаник с грушейИнгредиенты:**для теста:**

- сметана - 200 гр.
- сахар - 100 гр.

для крема:

- сметана - 200 гр.
- яйцо куриное - 1 шт.

РЕЖИМЫ РАБОТЫ / ПРОГРАММЫ

- разрыхлитель - 1 упаковка (12 гр.)
- сливочное масло - 100 гр.
- мука - 4 мерных стакана
- сахар - 3 ст.л.
- для начинки:**
- груша - 2 шт.

Взбейте яйца с сахаром, добавьте сметану, разрыхлитель, растопленное масло и муку. Замесите тесто, положите его в пакет и уберите в холодильник на 20 минут. На дно съемной чаши положите бумагу для выпечки. Выложите тесто, по краям сделайте небольшие бортики. Установите режим «ВЫПЕЧКА». Время приготовления 50 минут. Смешайте сметану, яйцо и сахар, взбейте. На корж выложите нарезанные груши и полейте его сверху кремом. Установите режим «ВЫПЕЧКА» и выпекайте еще 40 минут. По окончании работы программы проверьте готовность коржа зубочисткой, при необходимости увеличьте время приготовления.

ПАР

Данная программа предназначена для приготовления продуктов на пару без потери их полезных свойств и витаминов.

Время приготовления по умолчанию: 10 минут. Регулировка времени: от 1 до 20 мин.

Примечания к программе:

- для работы скороварки в данном режиме используйте решетку для приготовления на пару (не входит в комплект поставки)
- продукты должны быть размещены на решетке таким образом, чтобы они не контактировали с водой
- количество воды в съемной чаше должно быть не менее 3 мерных стаканов
- **Порядок работы:** выложите продукты на решетку и установите ее в съемную чашу скороварки, закройте крышку.
- выберите программу «ПАР», нажмите кнопку «СТАРТ» для начала работы.

Рыбка на пару

Ингредиенты:

- филе рыбы (на выбор) - 500 гр.
- помидоры - 3 шт.
- лук - 1-2 шт.
- сметана - ½ стакана
- сыр - 200 гр.
- соль, перец, специи - по вкусу

Выложите нарезанную крупными кусочками рыбу на решетку-пароварку. Нарежьте лук полукольцами и выложите сверху на филе. Смажьте все сметаной. Посолите и поперчите по вкусу. Нарежьте помидоры кружочками и выложите сверху. Посыпьте сыром.

В съемную чашу скороварки налейте 4 мерных стакана воды. На чашу установите вставку-пароварку.

Выберите программу «ПАР», установите время приготовления 15 минут. Нажмите на кнопку «Старт».

РЕЖИМЫ РАБОТЫ / ПРОГРАММЫ

Рекомендации по приготовлению блюд в режиме «ПАР»

| Продукт | Вес, гр. | Нарезка | Время приготовления |
|----------------------------|-------------|---------------------------------------|---------------------|
| Спаржа | 240 гр. | нет | 9-11 мин. |
| Брокколи / Цветная капуста | 240 гр. | разрезать пополам | 11 мин. |
| Морковь | 240 гр. | кусочки толщиной около 6 мм | 15 мин. |
| Фасоль | 120 гр. | нет | 8-9 мин. |
| Картошка | 240 гр. | четвертинки, дольки | 24 мин. |
| Филе курицы | 240-450 гр. | кусочки среднего размера | 15-20 мин. |
| Филе рыбы | до 500 гр. | крупные кусочки | 10-15 мин. |
| Целая рыба | до 500 гр. | нет (упаковать в пакет для запекания) | 15-25 мин. |

ОЧИСТКА И УХОД

- Перед очисткой и хранением выключите скороварку из сети электропитания.
- 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.
- Не используйте химически активные или абразивные моющие средства для чистки, это может привести к повреждению прибора.
- Важно! Перед очисткой съемной чаши выньте ее из прибора.
- Используйте щадящее средство для мытья посуды, мягкую губку для очистки съемной чаши, ложки и мерного стаканчика, входящих в комплект устройства.
- Очистите крышку прибора, разобрав ее на части. Промойте внутреннюю алюминиевую крышку и резиновую прокладку.
- Хорошо 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.

ХРАНЕНИЕ

- Перед хранением убедитесь, что прибор отключен от электросети и полностью остыл.
- Выполните требования пункта «Очистка и уход».
- Смотайте шнур питания.
- Храните прибор в сухом прохладном месте.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

| | |
|------------------------|--------------------|
| Мощность: | 900 Вт |
| Параметры электросети: | 220-240 В, ~ 50 Гц |
| Срок службы: | 5 лет |
| Размеры (в упаковке): | 320*320*343 мм |

КОМПЛЕКТАЦИЯ

| | |
|--------------------------------|-------|
| 1. Скороварка со съемной чашей | 1 шт. |
| 2. Лопатка | 1 шт. |
| 3. Мерный стаканчик | 1 шт. |
| 4. Шнур питания | 1 шт. |
| 5. Руководство по эксплуатации | 1 шт. |
| 6. Гарантийный талон | 1 шт. |



Производитель оставляет за собой право изменять комплектацию, характеристики и внешний вид товара без дополнительного уведомления Покупателя.

ВОЗМОЖНЫЕ НЕПОЛАДКИ И ИХ УСТРАНЕНИЕ

- Если Вам не удалось приготовить какое-нибудь блюдо или прибор функционирует не корректно, возможно была допущена одна 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 скороварка 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
 - Была использована грязная съемная чаша

В случае невозможности устранить проблему самостоятельно, обратитесь в авторизованный сервисный центр (полный список сервисных центров указан в Гарантийном талоне).

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.

SEG-EL20170412

Producer / Производитель: ZHONGSHAN SILK IMP. & EXP.
GROUP CO., LTD OF GUANGDONG
Producer address / Адрес производителя: 28 YUE LAI NAN
ROAD, ZHONGSHAN CITY, GUANGDONG, KHP

Importer / Импортер на территории России:
ООО "Сакура Электроникс Групп"
Address / Адрес: 630088, Российская Федерация,
Новосибирская область, г.Новосибирск, ул.Северный
проезд, 7. Тел./Факс: +7 (383) 210-54-30.

www.sakura-dt.com

CE RoHS EAC



IPX0



Made in PRC / Сделано в КНР

Batch No. / Номер партии: SEG-EL20170412

Production date / Дата изготовления: 08/2017

