

## РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

### МУЛЬТИВАРКА SA-7753W, SA-7753B



#### ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Параметры сети: 220 В, 50 Гц  
Мощность: 700 Вт  
Объем: 5 л

## МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

- 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.
- 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.
- Не включайте мультиварку в розетку одновременно с другими электроприборами.
- **Не включайте прибор в сеть без съемной кастрюли!**
- **Не включайте мультиварку с пустой кастрюлей!**
- Не оставляйте включенное устройство без присмотра.
- Не допускайте использование прибора детьми, а также людьми, не обладающими достаточными навыками, без присмотра или предварительного инструктажа.
- Не оставляйте устройство без присмотра во время использования.
- Отключайте прибор от сети питания перед сменой аксессуаров или чисткой.
- При обнаружении неисправности прибора необходимо обратиться в соответствующий сервисный центр. Не используйте прибор с неисправными частями.
- Не позволяйте детям играть с работающим прибором.
- **Не выключайте прибор из сети во время работы!**
- Во избежание поражения электрическим током и возгорания, не погружайте прибор в воду или другие жидкости. Если это произошло, не беритесь за изделие, немедленно отключите его от электросети и обратитесь в сервисный центр для проверки.
- Не допускайте соприкосновения кабеля питания прибора с горячими поверхностями, а также слишком острыми краями.
- Не используйте прибор вблизи с газовой/электрической плитой, батареей или другими источниками тепла, а также источниками воды.
- Не пользуйтесь мультиваркой в качестве нагревательного прибора.
- Установите прибор на ровной сухой и устойчивой поверхности рядом с электророзеткой.
- При работе корпус, кастрюля и крышка устройства нагреваются. Не прикасайтесь к горячим поверхностям голыми руками. Используйте специальные прихватки.
- Во время работы мультиварки, 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 используйте мультиварку вблизи штор, полок, кухонных шкафов и других предметов, которые могут быть повреждены паром.

- Будьте внимательны — при открытии крышки и извлечении кастрюли по окончании работы мультиварки может вырваться струя горячего пара.
- **Готовьте блюда только в съемной кастрюле мультиварки!**
- Не выкладывайте продукты непосредственно на дно прибора.
- Извлеките съемную кастрюлю или чашу, положите все необходимые ингредиенты, затем установите кастрюлю в мультиварку.
- Не нагревайте и не используйте съемную кастрюлю для приготовления блюд вне мультиварки. Это может привести к повреждению антипригарного покрытия кастрюли.
- Перед использованием убедитесь, что между нагревательной поверхностью мультиварки и съемной кастрюлей нет посторонних предметов.
- **Важно!** Корпус мультиварки, съемная кастрюля и нагревательная поверхность всегда должны оставаться сухими и чистыми!
- При помещении кастрюли в мультиварку проследите, чтобы она была сухой и чистой.
- Не начинайте приготовление пока не убедитесь, что съемная кастрюля мультиварки вставлена в прибор правильно до конца.
- Уровень воды и ингредиентов в съемной кастрюле не должен превышать отметку максимально допустимого уровня шкалы, расположенной на внутренней поверхности кастрюли.
- Не лейте 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.
- Выкладывая ингредиенты/наливая воду в съемную кастрюлю мультиварки, следите за тем, чтобы дно и внешние стенки кастрюли оставались сухими и чистыми.
- Во избежание повреждения антипригарного покрытия при работе со съемной кастрюлей устройства используйте входящие в комплект аксессуары, или пластиковые/деревянные кухонные приборы.
- Не наливайте в кастрюлю уксус. Это может повредить специальное покрытие.
- Во время работы не оставляйте ложки внутри съемной кастрюли.
- Спустя некоторое время после эксплуатации кастрюля прибора может поменять цвет – это нормальное явление связанное с тем, что поверхность кастрюли контактирует с водой и моющими средствами.
- Используйте и храните прибор в недоступном для детей месте.
- 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. Выключая прибор, не тяните за шнур питания, аккуратно выньте вилку из розетки.

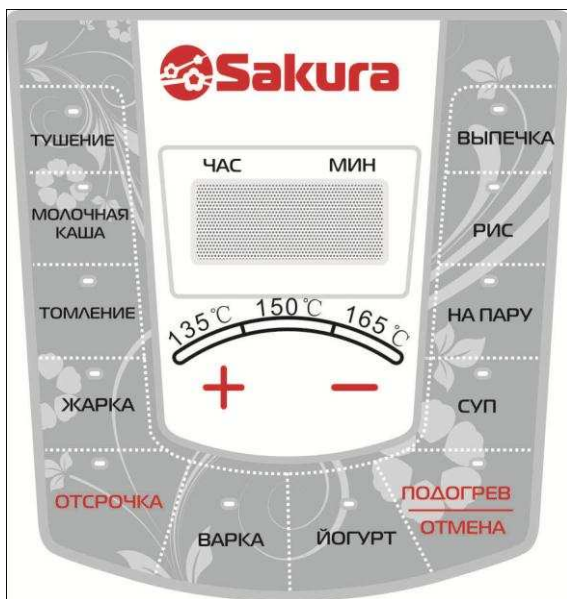
## ПРЕИМУЩЕСТВА

- Простой и совершенно безопасный прибор: нет необходимости постоянно следить за приготовлением блюд, достаточно задать нужное время.
- Процесс приготовления в мультиварке полностью автоматизирован: 12 программ позволяют готовить различные блюда.
- Не впитывает в себя запахи, что очень важно для устройств, которые готовят сразу большое количество разнообразных блюд.
- Наличие в мультиварке функции «отсрочка приготовления» даёт возможность утром насладиться готовым горячим завтраком.

## ОПИСАНИЕ ПРИБОРА



## ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ



Данная модель мультиварки имеет многочисленные функции (РИС, КАША, НА ПАРУ, ВЫПЕЧКА, ЙОГУРТ, ТУШЕНИЕ, ТОМЛЕНИЕ, ЖАРКА, СУП, ВАРКА)

1) **Режимы приготовления** – кнопки, обозначающие программы для приготовления риса, каш; жарки, тушения, приготовления на пару, выпечки и т.д.

2) **Кнопка «Подогрев/ Отмена»**

– для сброса выбранного режима/отмены приготовления нажмите кнопку один раз – мультиварка перейдет в режим ожидания – на дисплее отобразится “88:88”.

– для включения подогрева приготовленного блюда нажмите кнопку «Подогрев /Отмена» один раз, загорится световой индикатор.

3) **Время приготовления**

– кнопка предназначена для самостоятельной регулировки времени: “+” увеличение, “-” – уменьшение.

4) **Отсрочка**

– кнопка позволяет установить время, через которое прибор начнет приготовление (например, если вы хотите отложить старт приготовления на 2 часа, установите время 02:00. Микропроцессор запустит заданную программу как только таймер закончит обратный отсчет).

### Как установить:

Выберите необходимый режим. Если нужно, отрегулируйте время приготовления.

Нажмите кнопку «Отсрочка».

Кнопками “+” и “-” установите время отсрочки старта. При этом будут мигать световой индикатор выбранного режима и индикатор «Отложенный старт».

Через 5 сек. после окончания обратного отсчета Отсрочки световой индикатор перестанет мигать и мультиварка перейдет в режим приготовления.

### **ПЕРЕД НАЧАЛОМ РАБОТЫ**

- Внимательно прочитайте инструкцию по эксплуатации перед первым применением прибора.
- Тщательно промойте съемные аксессуары перед первым применением, а также после каждого последующего использования.
- **Не погружать в воду или любую другую жидкость.**

### **РАБОТА ПРИБОРА**

#### **Перед приготовлением**

- Для определения количества риса или любой другой крупы используйте мерный стаканчик, который входит в комплект мультиварки.
- Наливайте воду в соответствии с количеством мерных стаканов, но при этом помните, что все крупы впитывают воду по-разному.
- Не используйте съемную кастрюлю мультиварки для промывания ингредиентов/замешивания теста. Не разрезайте блюдо внутри кастрюли.
- Следите за тем, чтобы продукты были ровно распределены по кастрюле.
- Выкладывая ингредиенты в кастрюлю мультиварки, помните, что в процессе приготовления продукты увеличиваются в объеме, поэтому, уровень готовых продуктов не должен превышать отметку максимально допустимого уровня шкалы, расположенной внутри. Поэтому, обращайте внимание, не наливайте более 2-х литров воды в съемную кастрюлю!!!
- Рис будет вкусным и рассыпчатым, если его количество не будет превышать 8-ми мерных стаканчиков (при приготовлении 8-10 мерных стаканов, рис будет слипшимся).

#### **Начало работы**

- Включите мультиварку в сеть.
- На дисплее панели управления отобразится “88:88”

#### **Выбрать режим**

- Нажмите кнопку необходимого режима, рядом загорится соответствующий световой индикатор.
- На дисплее отобразится время приготовления по умолчанию\*.
- Используя кнопку «Время приготовления» увеличите или уменьшите время\*\*.
- Через 5 секунд замигает световой индикатор выбранного режима – мультиварка в режиме приготовления.

### **Окончание приготовления. Поддержание температуры**

- Режим Поддержание температуры запускается автоматически после окончания приготовления и сохраняет необходимую для блюда температуру.
- По окончании приготовления на дисплее отобразится “— : —”, загорится световой индикатор «подогрев / Отмена». Мультиварка может работать в данном режиме до 24 часов.
- Нажав кнопку, можно отменить данную функцию. Повторное нажатие включит функцию обратно.
- Если мультиварка не используется, выключите ее из сети.

*\* у каждого режима разное время приготовления по умолчанию, более подробно см. в разделе «Режимы приготовления».*

*\*\* для каждого режима можно устанавливать время приготовления в пределах от 5 минут до 6 часов.*

## **РЕЖИМЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ**

Для вашего удобства мы подготовили рецепты для каждого режима работы мультиварки. Для начала Вы можете руководствоваться ими, а затем придумывать свои собственные блюда.

### **Режим «РИС»**

Режим предназначен для приготовления различных сортов риса и других круп.

Время приготовления по умолчанию - **40 минут**.

### **Ризотто по-милански**

#### **Ингредиенты:**

Длиннозерновой рис - 2  
стакана



Оливковое масло - 500 мл.

Лук репчатый - 1 шт.

Ветчина - 100 гр.

Грибы- 100 гр.

Куриный бульон - 400 мл.

Томатный соус пассат

Пармезан

Перец

Соль

1. Промойте рис в проточной воде и нарежьте ветчину с грибами.
2. Налейте оливкое масло в чашу мультиварки и заложите ветчину, лук, грибы, рис в кастрюлю. Добавьте куриный бульон и хорошо перемешайте, положите приправы.
3. Готовьте на режиме "Плов" или Выпечка" в мультиварке. Режим приготовления по умолчанию.
4. После окончания готовки подавайте ризотто с сыром Пармезан и томатным соусом.

### Режим «КАША»

Режим предназначен для приготовления каш.

Время приготовления по умолчанию - **50 мин.**

Варьируйте время приготовления с помощью кнопки ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ+/- в зависимости от вида каши.

### Геркулесовая каша

#### **Ингредиенты**

Порций: 4

- 2 стакана геркулеса
- 4 стакана воды
- 1/2 ч.л. соли



1. Вечером засыпать в мультиварку геркулес, воду, соль. Можно перемешать слегка. Можно добавить ложку кефира или натурального йогурта (для лучшего пищеварения).

2. Включите режим «КАША», таймер отсрочки (можно поставить на такое время утром, которое вам удобно)!

**Достаточно удобно пользоваться «ОТСРОЧКОЙ» в данном режиме, так как с утра у вас будет готов вкусный и сытный завтрак!**



Один из самых полезных способов тепловой обработки продуктов. Для вашего удобства в комплект входит контейнер-пароварка. В данном режиме вы с легкостью можете готовить 2 блюда одновременно, например, варить мясо и готовить овощи в контейнере-пароварке.

Время приготовления по умолчанию **50 мин.**

## Курица на пару

Ингредиенты:

- Куриные ножки
- Специи
- Сыр
- Майонез
- Чеснок



1. Разморозить куриную голень, помыть, натереть специями и уложить в контейнер-пароварку.
2. Сыр потереть на мелкой терке, добавить майонез и мелкопорезанный чеснок.
3. Перемешать и смазать каждый кусочек курицы.
4. В чашу мультиварки налить 3 стакана горячей воды. Вставить контейнер-пароварку в чашу мультиварки.
5. Включить режим «НА ПАРУ». Время приготовления – 30 минут.

*Внимание:* Чтобы изменить стандартное время режима на 30 минут, после включения режима «НА ПАРУ» необходимо кнопками «+» и «-» отрегулировать нужное время.

## Режим «ВЫПЕЧКА»

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

Время приготовления по умолчанию - **40 минут**.

## Рисовая запеканка с яблоками

### Ингредиенты:

отварной рис — 300 гр,  
яблоко — 1 шт,  
сметана — 180-200 гр,  
яйца — 2 шт,  
сахар — 3 ст.ложки,  
соль — щепотка,  
корица — щепотка,  
сливочное масло — 15  
гр,  
растительное масло.



1. Для приготовления рисовой запеканки в мультиварке - сметану смешать с яйцами, слегка взбить вилкой.
2. Добавить в полученную смесь отварной рис и хорошо перемешивать. Добавить 2,5 ст.ложки сахара и соль.
3. Очистить яблоко, удалить сердцевину и нарезать соломкой, аккуратно перемешать с оставшимся сахаром и корицей.
4. Смазать съемную кастрюлю мультиварки растительным маслом.
5. Вылить половину рисово-яичной смеси.
6. Сверху выложить яблоки с корицей. На них вылить оставшуюся смесь.
7. Выложить нарезанное кусочками сливочное масло.
8. Плотно, до щелчка, закрыть крышку мультиварки. Готовить в режиме «ВЫПЕЧКА» 50 минут. Катрюльку с готовой запеканкой переворачиваем на плоскую тарелку, и наслаждаемся румяной запеканкой-перевертышем.

*Внимание:* Чтобы изменить стандартное время режима на 50 минут, после включения режима «ВЫПЕЧКА» необходимо кнопками «+» и «-» отрегулировать нужное время.

## Режим «ЙОГУРТ»

В мультиварке получается очень нежный домашний йогурт. Рецептов для приготовления кисломолочных продуктов в мультиварке великое множество. Один из них приведем ниже.

Время приготовления по умолчанию – 8 часов.

## Йогурт в мультиварке

### Ингредиенты:

- Молоко – 500 мл
- Йогурт без добавок (можно «Активиа») – 150 гр



1. Возьмите молоко и йогурт.
2. Молоко нагреть до температуры 40 градусов. В йогурт налить немного молока и перемешать, чтобы не было комочков, затем эту массу соединить с молоком. Разлить в стаканчики.
3. Уложите стаканчики в кастрюльку мультиварки и накройте крышечками.
4. Налейте теплую воду (40градусов) до уровня молока.
5. Выберите режим "ЙОГУРТ" на заданное время в 8 часов.
6. По окончании приготовления охладить до комнатной температуры и отправить в холодильник на 6 часов.
7. Нежный йогурт готов! Теперь можно добавить сахар, фрукты, ягоды. Или использовать его как прекрасное дополнение к овощному салату.

### Режим «ТУШЕНИЕ»

Режим предназначен для тушения мяса с овощами, различных гарниров.

Время приготовления по умолчанию - 45 мин.

**Внимание!!! Во время приготовления помешивайте продукты!!!**

### Голубцы

#### *Ингредиенты:*

- 1 кочан капусты средней величины;
- 1 морковь;
- 1 головка репчатого лука;



- 2 мерных стаканчика риса;
- 0,5 кг фарша мясного;
- соль;
- вода.

1. Подготовьте капусту. Острым ножом вырежьте кочерыжку, делая конусообразный вырез.
2. Положите кочан капусты в обычную кастрюлю.
3. Залейте водой и доведите до кипения. Капусту варите 10 минут. Слейте воду и закройте крышкой кастрюлю. Капуста должна пропариться, чтобы легко снимались листья.
4. Сварите рис до полуготовности. Перемешайте с фаршем и мелко нарезанным луком.
5. Отделите капустные листья и начините начинкой. Грубые и толстые места листьев срежьте осторожно ножом. Заворачивайте голубцы плотным конвертиком.
6. На дно мультиварки положите поврежденные листья и срезанные волокна капусты. Далее выложите слой голубцов и немного тертой моркови.
7. Второй слой голубцов выкладывайте, прижимая к первому слою. Тогда голубцы сохраняют свою форму, а капустные листья никогда не развернутся.
8. При желании можете каждый слой промазать томатным соусом или майонезом. В мультиварку с голубцами добавьте 3 мерных стаканчика подсоленной воды.
9. Включите режим «ТУШЕНИЕ». **Время приготовления голубцов в мультиварке 1,5-2 часа.** Готовые голубцы подавайте с любым соусом.

*Внимание:* Чтобы изменить стандартное время режима на нужное вам, после включения режима «ТУШЕНИЕ» необходимо кнопками «+» и «-» отрегулировать время.

### **Режим «ТОМЛЕНИЕ»**

С помощью данного режима можно приготовить большое количество блюд. Приведем в пример один из рецептов.

Время приготовления по умолчанию – **60 минут.**

## Кролик в сметане

### Ингредиенты:

- Кролик весом около 1,5 кг.
- Луковицы средние 2 шт.
- Сметана 10-15%.
- Соль, душистый перец, душистые травы.



1. Кролика порубить на порционные куски, шириной 4-5 см.

2. Лук порезать полукольцами.

3. Кролика и лук посыпать солью, перцем и травами.

4. Все залить сметаной и перемешать.

5. Поместить в чашу мультиварки и включить режим «ТОМЛЕНИЕ» на 10 часов.

*Внимание:* Чтобы изменить стандартное время режима на 10 часов, после включения режима «ТОМЛЕНИЕ» необходимо кнопками «+» и «-» отрегулировать нужное время.

### Режим «ЖАРКА»

Режим предназначен для приготовления разнообразных мясных и рыбных блюд: стейков, бифштексов, отбивных и т.п. Также можно обжаривать картофель и другие овощи.

Данный режим включает в себя 3 температурные настройки. При однократном нажатии на кнопку «ЖАРКА» включается стандартный температурный режим – 150С; при двукратном нажатии на кнопку «ЖАРКА» – устанавливается температура 165С; трехкратном – 135С; последующее нажатие кнопки вернет Вас на уровень - 150С. Обратите внимание на то, что и температуру и время можно регулировать самостоятельно, не используя параметры, установленные по умолчанию.

**Внимание!!! Не закрывайте крышку во время обжаривания и всегда помешивайте продукты!!!**

Время приготовления по умолчанию - **15 минут**.

### **Картофель с шампиньонами жареный**

Необходимые ингредиенты  
 картофель 400 гр,  
 шампиньоны 130 гр, масло  
 мл, лук репчатый 60 гр.  
 Соль и специи по вкусу.



—  
60

1. Выберите режим «ЖАРКА».
2. На дисплее отобразится время приготовления 15 минут.
3. Картофель нарезать соломкой по 1,5-2 см, грибы — дольками, лук — мелкими кубиками. Все ингредиенты выложить в чашу мультиварки, добавить растительное масло, соль, специи и перемешать.
4. Крышка должна оставаться открытой, периодически помешивайте. После приготовления прибор автоматически перейдет в режим поддержания температуры, на дисплее высветится соответствующий индикатор.

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

### **Режим «СУП»**

Режим подходит для приготовления различных супов.

Время приготовления по умолчанию – **60 минут**.

### **Грибной суп**

#### **Ингредиенты:**

- 75 гр сухих грибов

- 5 шт. картофеля
- 1 шт. моркови
- 1 шт. лука
- 100 гр. вермишели
- Вода, соль, специи по вкусу



1. Грибы помыть, сложить в глубокую тарелку и залить кипятком, закрыть подходящей крышкой или другой тарелкой. Пока грибы разбухают приготовить овощи:
2. Картофель почистить и порезать на кубики.
3. Морковь почистить и натереть на крупной терке.
4. Лук мелко порезать.
5. Лук с морковью выложить в кастрюлю мультиварки и пассеровать либо на режиме «ВЫПЕЧКА» либо «ЖАРКА» 5 минут, периодически помешивая.
6. Добавить картофель, грибы и воду до верхней отметки, посолить и включить режим «СУП» на 1 час.
7. Вермишель добавить за 20 минут до конца

#### **Режим «ВАРКА»**

Режим предназначен для приготовления разных блюд (от пельменей до каш).

Время приготовления по умолчанию – **40 минут**.

#### **Гречка по-домашнему**

##### **Ингредиенты:**

- Гречневая крупа – 1 ст.
- Вода – 2 ст.
- Соль, масло



1. Засыпать гречку в кастрюлю мультиварки, залить водой, используя мерный стаканчик, входящий в набор мультиварки. Посолить по вкусу.
2. Включить режим «ВАРКА», время - 25 минут. Буквально через полчаса у вас будет ароматная рассыпчатая гречневая каша.
3. Добавьте сливочного масла перед подачей на стол.

*Внимание:* Чтобы изменить стандартное время режима на 25 минут, после включения режима «ВАРКА» необходимо кнопками «+» и «-» отрегулировать нужное время.

*Примечание:* все предлагаемые рецепты являются примерными. Вес и количество ингредиентов может варьироваться в зависимости от ваших вкусовых предпочтений.

## ВЫЯВЛЕНИЕ ОШИБОК

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

- 1) Слишком много ингредиентов/воды,
- 2) Неправильно выбран режим,
- 3) Внутренняя кастрюля прибора деформирована,
- 4) Для приготовления использована горячая вода,
- 5) Нагревательный элемент/дно съемной кастрюли загрязнены,
- 6) Во время приготовления мультиварка была выключена из сети,
- 7) Отверстия для выхода пара заблокировано,
- 8) Установлено слишком большое время отложенного старта,
- 9) Крышка прибора закрыта не до конца,
- 10) Внутри самого прибора – остатки пищи,
- 11) Слишком долгая работа мультиварки в режиме поддержания температуры,
- 12) Была использована грязная съемная кастрюля.

## УХОД И ХРАНЕНИЕ

- Перед очисткой мультиварки отключите шнур из розетки и, при необходимости, дождитесь пока прибор не остынет.
- Перед использованием и хранением убедитесь, чтобы все части прибора были чистыми и сухими.
- 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 кастрюли. Это приведет к повреждению антипригарного покрытия.
- Если остатки пищи прилипли к кастрюле, перед мытьем замочите ее.
- В случае загрязнения нагревательного элемента следует отполировать его наждачной бумагой, после чего протереть его мягкой тканью.
- Хорошо прополощите, вытрите и просушите все части прибора.

### КОМПЛЕКТАЦИЯ

Мультиварка	1 шт.
Инструкция по эксплуатации	1 шт.
Шнур питания	1 шт.
Мерный стаканчик	1 шт.
Ложечка	1 шт.
Съемная кастрюля	1 шт.
Контейнер-пароварка	1 шт.
Гарантийный талон	1 шт.

Производитель: SHUNDE TEXTILES IMPORT AND EXPORT COMPANY OF GUANGDONG, Китай

Импортер: ООО «Сакура Электроникс Групп»

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

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

