

# Panasonic®

## Инструкция по эксплуатации

Мультиварка / Пароварка

Для домашнего пользования



EAC

Модель SR-TM1000

## Содержание

Меры предосторожности	2
Правила использования	3
Наименование деталей	4
Панель управления	5
Краткое руководство	6
Программа <b>Каша</b>	8
Программа <b>Крупы</b>	10
Программа <b>Плов</b>	11
Программа <b>Выпечка</b>	12
Программа <b>Жарка</b>	14
Программа <b>Суп</b>	16
Программа <b>Пар</b>	18
Программа <b>Тушение</b>	20
Уход и обслуживание	22

## Рецепты

Программа <b>Каша</b>	24
Программа <b>Крупы</b>	27
Программа <b>Плов</b>	31
Программа <b>Выпечка</b>	34
Программа <b>Жарка</b>	38
Программа <b>Суп</b>	41
Программа <b>Пар</b>	45
Программа <b>Тушение</b>	49
Возможные проблемы	54
Технические характеристики	55

Благодарим за приобретение изделия Panasonic.

Это изделие предназначено только для домашнего использования.



Прочитайте внимательно эту инструкцию и придерживайтесь мер безопасности при использовании данного изделия.

Перед использованием данного изделия **уделите особое внимание разделу “Меры предосторожности” (стр. 2–3).**





Сохраните для дальнейшего использования

Чтобы избежать несчастных случаев и травмирования пользователей или других людей, а также повреждения имущества, следуйте приведенным ниже инструкциям.

■ В следующих таблицах указана степень повреждений, вызванных неправильной эксплуатацией.

 <b>ОСТОРОЖНО:</b>	Указывает на опасность серьезного травмирования или смерти.	 <b>ВНИМАНИЕ:</b>	Указывает на опасность травмирования или повреждения имущества.
--	---	--	---

■ Символы имеют следующие пояснения.

   Эти символы указывают на запрет.	 Этот знак указывает на требование, которое следует выполнять.
---	---



## ОСТОРОЖНО

- Не используйте это устройство если поврежден сетевой шнур или штепсельная вилка, или если штепсельная вилка не полностью вставлена в электрическую розетку.



(Это может привести к поражению электрическим током, короткому замыканию или возгоранию.)

- Не вставляйте какие-либо предметы в отверстия или зазоры.



Особенно металлические предметы, такие как булавки или проволока. (Это может привести к поражению электрическим током или неисправности.)

- Это устройство не предназначено для использования лицами (в том числе детьми) с ограниченными физическими, тактильными или умственными способностями или без достаточного опыта или знаний, кроме случаев, когда они пребывают под присмотром или получили инструкцию от лиц, ответственных за их безопасность. Необходимо следить, чтобы дети не играли с устройством.



(Это может привести к ожогам или травмированию.)

- Регулярно чистите штепсельную вилку.



(Загрязнение штепсельной вилки может привести к нарушению изоляции из-за влажности и возгоранию.)

- Извлеките штепсельную вилку из розетки и протрите ее сухой тканью.

- Не допускайте повреждений сетевого шнура или штепсельной вилки.



Строго запрещается:

вносить изменения, размещать рядом нагревательные приборы, перегибать, скручивать, дергать, связывать шнур и класть на него тяжелые предметы. (Это может привести к поражению электрическим током, короткому замыканию или возгоранию.)

• Если сетевой шнур поврежден, для предотвращения опасности необходимо, чтобы его заменил производитель, его агент по обслуживанию или другой квалифицированный специалист.

- Не погружайте устройство в воду и не допускайте попадания на него воды.



(Это может привести к короткому замыканию или поражению электрическим током.)

• Если вода попала внутрь устройства, обратитесь к уполномоченному дилеру.

- Используйте только электрическую розетку, рассчитанную на силу тока 10 ампер и переменное электрическое напряжение 220 вольт.



(Подключение к этой же розетке других устройств может привести к перегреву и в результате возгоранию.)

Используйте только удлиненный шнур, рассчитанный минимум на 10 ампер.

- Немедленно прекратите использование устройства и отсоедините штепсельную вилку от розетки в случае возникновения нестандартной ситуации или поломки.



(Это может привести к появлению дыма, возгоранию или поражению электрическим током.)

- Вилка и сетевой шнур чрезмерно нагрелись.
- Сетевой шнур поврежден или отключается питание, если до него дотронуться.
- Корпус деформирован или перегрелся.
- Из устройства исходит дым или запахи гари.
- Устройство имеет трещины, ненадежно закрепленные или расшатанные детали.
- Нагревательная пластина или чаша деформированы.

Обратитесь в авторизованный сервисный центр Panasonic для осмотра и немедленного ремонта устройства.

- Не вставляйте и не извлекайте штепсельную вилку мокрыми руками.



(Это может привести к поражению электрическим током.)

- Не подносите лицо и руки к отверстию для выхода пара. Не подпускайте детей к отверстию для выхода пара.



Отверстие для выхода пара

(Может вызвать ожог.)



- Не изменяйте, не разбирайте и не ремонтируйте это устройство.



(Это может привести к возгоранию, поражению электрическим током или травмированию.)

- Обратитесь в магазин или ремонтный отдел уполномоченного дилера.

- Надежно вставьте штепсельную вилку.



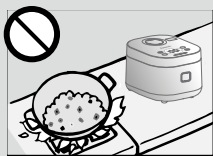
(Ненадежное подключение может привести к поражению электрическим током или возгоранию в результате чрезмерно высокой температуры вокруг штепсельной вилки.)

- Не используйте поврежденную штепсельную вилку или незакрепленную электрическую розетку.



## ВНИМАНИЕ

- Не используйте устройство в следующих местах.



- Где есть вероятность попадания воды или рядом с источником тепла. (Это может привести к поражению электрическим током, утечке тока или возгоранию.)
- На неровной поверхности или нетермостойком коврике. (Это может привести к ожогам, травмированию или возгоранию.)
- Рядом со стеной или предметами мебели. (Может произойти обесценивание или деформация.)

- Не прикасайтесь к нагревающимся элементам во время или после окончания работы устройства.

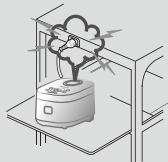


Особенно к нагревательной пластине. (Это может привести к ожогу.)

- Не допускайте попадания пара на штепсельную вилку.



• Не допускайте попадания пара на штепсельную вилку, когда она подключена к розетке. (Это может привести к короткому замыканию или возгоранию.) Если устройство размещено на подвижном столе, используйте его так, чтобы пар не попал на штепсельную вилку.



- При перемещении устройства не прикасайтесь к кнопке открывания.



(Может открыться внешняя крышка, что приведет к ожогу.)

- Обязательно держитесь за штепсельную вилку при извлечении ее из розетки.



В противном случае это может привести к поражению электрическим током, короткому замыканию или возгоранию.)

- Не используйте сетевой шнур (для разъема для подключения к устройству и штепсельной вилки), который не предназначен для использования с этим устройством. А также не меняйте его.



(Это может привести к поражению электрическим током, протеканию или возгоранию.)

- Будьте осторожны при открытии крышки во время приготовления



(Это может привести к получению ожога)

- Отключайте штепсельную вилку от электрической розетки, когда устройство не используется.



(В противном случае это может привести к поражению электрическим током или возгоранию в результате короткого замыкания из-за повреждения изоляции.)

- Перед чисткой устройства подождите, пока оно остынет.



(Если дотронуться до горячего элемента, можно получить ожог.)

- Не используйте другие чаши, помимо указанной.



Это может привести к ожогу или травмированию вследствие перегрева или неполадок.)

## ПРАВИЛА ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

Поместите требуемое количество ингредиентов и воды, затем выберите программы в соответствии с инструкцией по эксплуатации.

(Чтобы не вытекала вода.)

Не помещайте ингредиенты непосредственно в устройство без чаши.

(Чтобы загрязнения не вызвали неполадки.)

Не размещайте устройство на неустойчивых к тепловому воздействию предметах, таких как ковры, коврики с электроподогревом или скатерти (из винилового пластика) и т. д.

(Чтобы избежать неудовлетворительных результатов приготовления или возгорания.)

Перед использованием устройства снимите защитный чехол с чаши и удалите антикоррозионную бумагу, расположенную между чашей и пластиной нагревателя.

(Чтобы избежать неудовлетворительных результатов приготовления или возгорания.)

Не накрывайте внешнюю крышку тканью или другими предметами во время использования устройства.

(Чтобы избежать деформации, изменения цвета внешней крышки или неисправностей.)

Не используйте устройство под прямыми солнечными лучами.

(Чтобы избежать изменения цвета.)

Не доставайте приготовленное блюдо металлическими предметами.

(Чтобы не поцарапать покрытие чаши и не допустить его отслоения.)

Всегда очищайте чашу, пластину нагревателя и датчик от сторонних веществ (например, от риса).



• Не наклоняйте и не переворачивайте устройство.  
• Перед чистой отключите питание и извлеките штепсельную вилку из розетки.

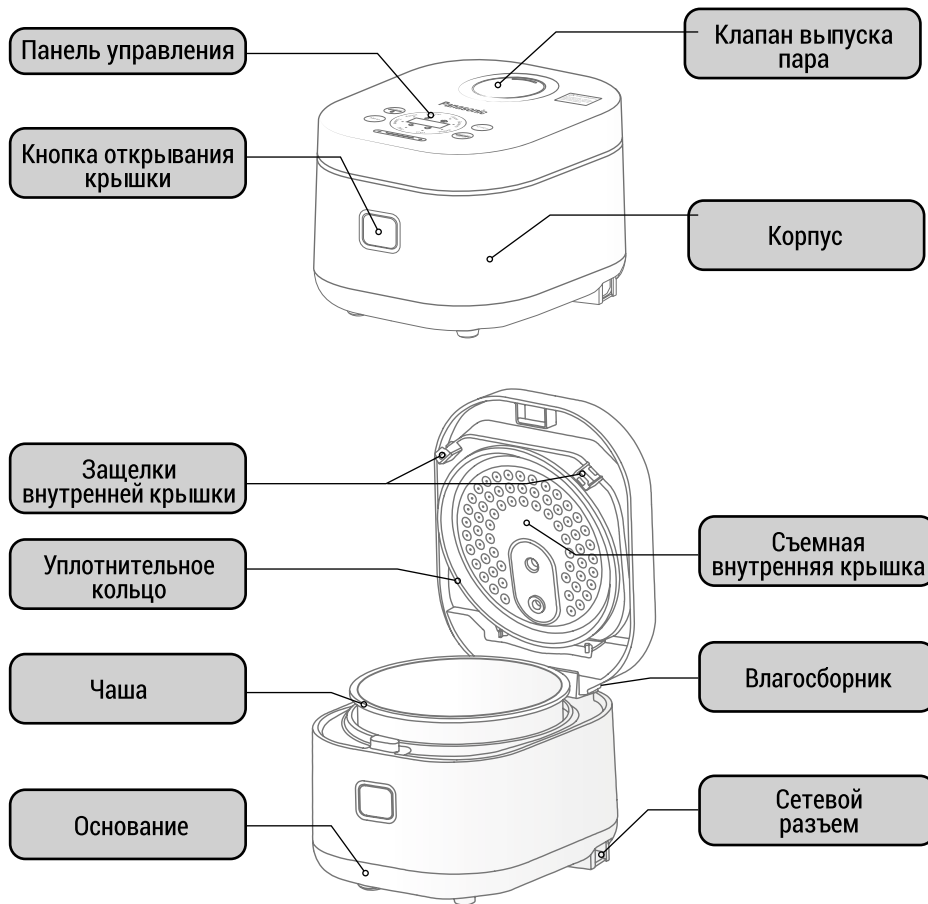
Если из отверстия для вывода пара вытекает вода, немедленно извлеките штепсельную вилку, чтобы отключить питание. Возобновите использование только после очищения штепсельной вилки и разъема для подключения к устройству от попавшей воды с помощью сухой ткани.

Устройство предназначено только для домашнего использования. Не используйте его в коммерческих или промышленных целях или в целях, отличных от приготовления пищи.

Отключение питания во время работы устройства может повлиять на результат приготовления.

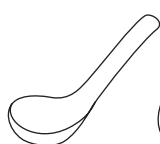
# Наименование деталей

## Само изделие



## Аксессуары

Вымойте аксессуары перед использованием.



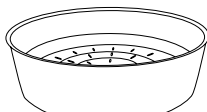
Половник  
(1 шт.)



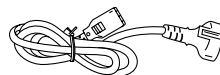
Ложка для  
круп (1 шт.)



Мерный стакан  
160 мл (1 шт.)

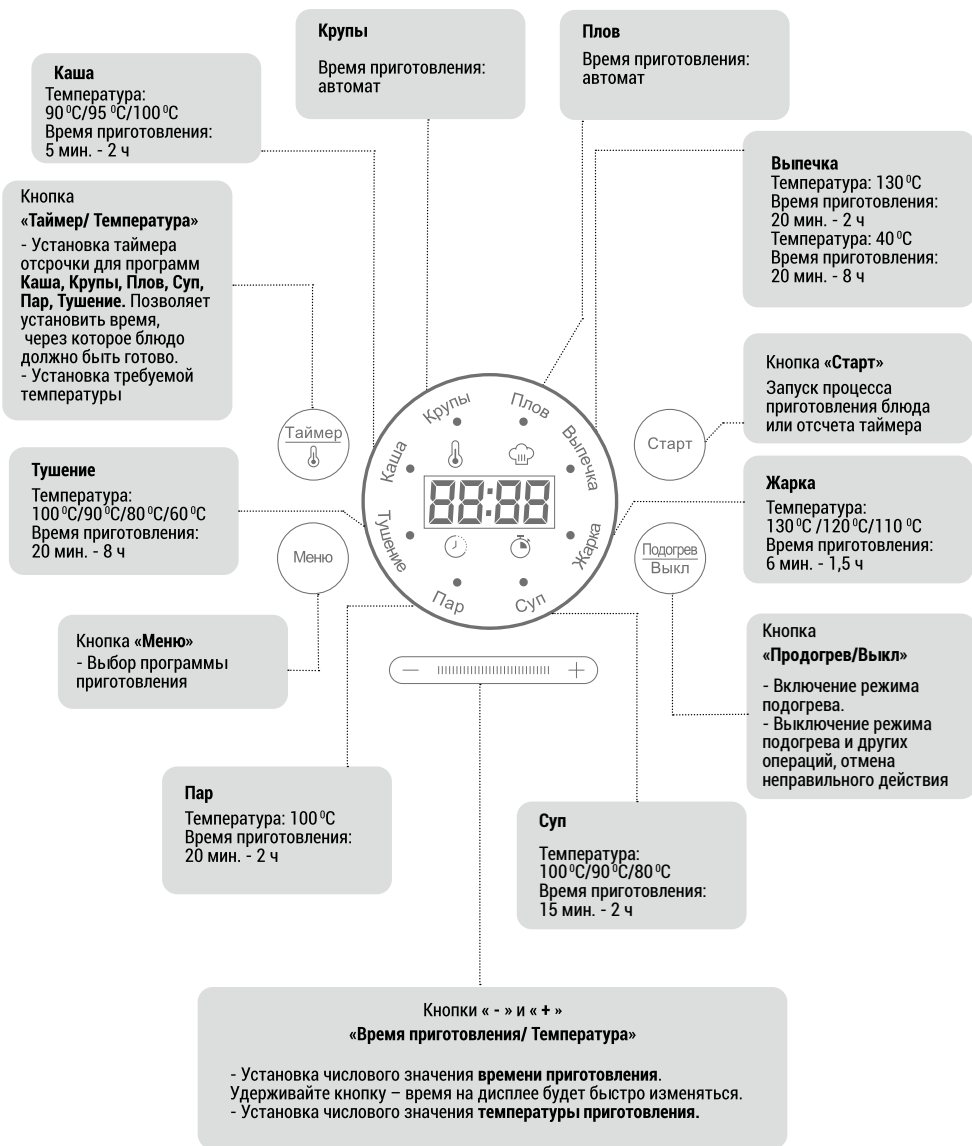


Контейнер – пароварка  
(1 шт.)



Шнуровой комплект

# Панель управления



## Пиктограммы



«Подогрев»



«Приготовление»



«Время приготовления»



«Таймер»

# Краткое руководство

## Крупы, Плов (автопро- граммы)

1. Нажмите кнопку «**Меню**», чтобы выбрать одну из этих программ.
2. Если Вы хотите, чтобы приготовление началось позже, нажмите кнопку «**Таймер/Температура**».
3. Нажмите кнопку «**+**», чтобы выбрать время, через которое должно быть готово блюдо.
4. Нажмите «**Старт**».

## Каша, Жарка, Суп, Тушение

1. Нажмите кнопку «**Меню**», чтобы выбрать одну из этих программ.  
По умолчанию: **Каша** – 100 °С – 20 мин  
**Жарка** – 130 °С – 20 мин  
**Суп** – 100 °С – 90 мин  
**Тушение** – 100 °С – 60 мин
  2. Нажмите кнопку «**+**» или «**-**», чтобы установить время приготовления в диапазоне:  
**Каша** – 5 мин – 2 ч (шаг 1 мин)  
**Жарка** – 6 мин – 1,5 ч (шаг 1 мин)  
**Суп** – 15 мин – 2 ч (шаг 5 мин)  
**Тушение** – 20 мин – 8 ч (шаг 5 мин)
  3. Нажмите и удерживайте кнопку «**Таймер/Температура**», пока на дисплее не отобразится "xxxС"  
(вход в режим регулировки температуры).
  4. Нажмите кнопку «**+**» или «**-**», чтобы установить нужное значение температуры  
**Каша** – 100 °С / 95 °С / 90 °С  
**Жарка** – 130 °С / 120 °С / 110 °С  
**Суп** – 100 °С / 90 °С / 80 °С  
**Тушение** – 100 °С / 90 °С / 80 °С / 60 °С
  5. Если Вы хотите, чтобы приготовление началось позже, нажмите кнопку «**Таймер/Температура**».  
(Программа **Жарка** не поддерживает режим **Отложенный старт**).
  6. Нажмите кнопку «**+**», чтобы выбрать время, через которое должно быть готово блюдо.
  7. Нажмите «**Старт**».
- Примечания:
- 1) Программу **Тушение** можно использовать, для приготовления Су-вид, выбрав нужную температуру и время приготовления.
  - 2) В программе **Жарка** при достижении температуры 130 °С звучат **3 звуковых сигнала** (для приготовления на разогретой поверхности, например, стейков, сырников, блинчиков и т. д.)
  - 3) В программе **Суп** при достижении температуры 100 °С звучат **3 звуковых сигнала** (для добавления ингредиентов по звуковому сигналу).

## Выпечка

1. Нажмите кнопку «**Меню**», чтобы выбрать программу **Выпечка**.  
На дисплее отобразится время по умолчанию 1 ч 30 мин ( температура по умолчанию 130 °С ).
  2. Нажмите кнопку «**+**» или «**-**», чтобы установить время (20 мин – 2 ч) (шаг 5 мин)
  3. Если Вы хотите изменить температуру, то после выбора программы **Выпечка** нажмите и удерживайте кнопку «**Таймер/Температура**» до появления на дисплее «130 °С»;  
- Нажмите кнопку «**+**» или «**-**», чтобы установить 40 °С;  
- Нажмите кнопку «**Таймер/Температура**» для выбора времени приготовления;  
- Нажмите кнопку «**+**» или «**-**», чтобы установить время (20 мин -8 ч) (шаг 5 мин)
  4. Нажмите «**Старт**»
- Примечание:  
Программа **Выпечка** не поддерживает режим **Отложенный старт**.  
На программе **Выпечка** 40 °С можно не только ферментировать тесто, но и готовить йогурты.

## Пар

1. Нажмите кнопку «**Меню**» чтобы выбрать программу **Пар**.
  2. Нажмите кнопку «**+**» или «**-**», чтобы установить время приготовления (20 мин – 2 ч) (шаг 5 мин).
  3. Если Вы хотите, чтобы приготовление началось позже, нажмите кнопку «**Таймер/Температура**».
  4. Нажмите кнопку «**+**», чтобы выбрать время, через которое должно быть готово блюдо.
  5. Нажмите «**Старт**».
- Примечание:  
При достижении температуры 100 °С звучат **3 звуковых сигнала** (для приготовления пасты,пельменей, вареников, киселей и т. д.)

## 1 Перед установкой программы:

Подготовьте все необходимые ингредиенты. Отмерьте нужное количество крупы с помощью мерного стакана согласно рецепту. Используйте только мерный стакан, входящий в комплект мультиварки.

Пересыпьте крупу в отдельную посуду, пригодную для промывания.

**Важно:** Не промывайте крупу в чаше мультиварки, так как это может повредить антипригарное покрытие.

Промойте крупу под холодной водой до тех пор, пока вода не станет прозрачной.

Если Вы используете пшено, дополнительно обдайте его кипятком, чтобы убрать возможную горечь.



## Для всех программ!

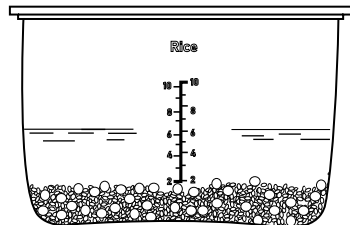
Перед использованием тщательно протрите внешнюю поверхность чаши, особенно её дно, чтобы удалить остатки влаги. Убедитесь, что между дном чаши и нагревательной пластиной нет посторонних предметов.

(Посторонние предметы могут привести к неисправности мультиварки, а влага - вызвать посторонние звуки во время работы прибора)

## 2 Поместите все необходимые ингредиенты в чашу мультиварки.

При приготовлении каши выложите промытую крупу в чашу мультиварки и добавьте холодное молоко или воду (или их смесь) в соответствии с рецептом. Вы можете регулировать соотношение жидкости и крупы по своему вкусу.

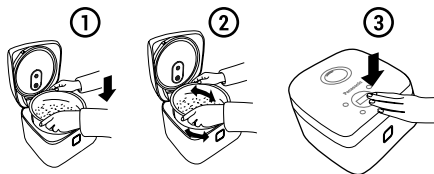
Убедитесь, что общий уровень ингредиентов не превышает отметку МАХ на шкале чаши мультиварки.



## 3 1. Установите чашу с ингредиентами в корпус мультиварки.

2. Слегка поверните её против часовой стрелки, чтобы убедиться, что она плотно прилегает к нагревательной пластине.

3. Закройте крышку мультиварки до характерного щелчка, подтверждающего фиксацию.



## Важно:

— Плотно закрывайте крышку перед началом приготовления. Если крышка будет закрыта неплотно, программы **Каша, Крупы, Плов, Выпечка, Суп, Пар, Тушение** могут работать некорректно.

— Не открывайте крышку во время приготовления в автоматических программах **Крупы, Плов**. Это может нарушить температурный режим и повлиять на результат.

— Во время режима «Подогрев» избегайте частого открытия крышки. Это может привести к переполнению влагосборника. Регулярно проверяйте его и удаляйте воду по мере необходимости.

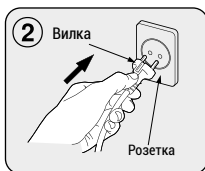
## 4 1. Вставьте сетевой шнур в разъём на корпусе прибора. 2. Подключите вилку к розетке — мультиварка готова к работе.

Отключайте неработающий прибор от сети.

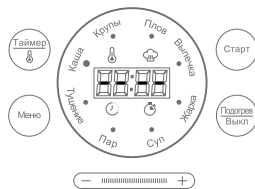


# Программа Каша

1. Вставьте сетевой шнур в разъём на корпусе прибора.
2. Подключите вилку к розетке - мультиварка готова к работе.

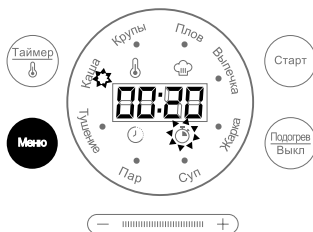


После подключения мультиварки к сети, на дисплее отобразится режим ожидания — это означает, что прибор готов к выбору программы.



## 1

Нажмите кнопку **«Меню»** 1 раз, чтобы выбрать программу **Каша**.  
На дисплее отобразятся параметры по умолчанию:  
Время приготовления: **20 мин**  
Температура: **100 °С**.



Индикатор **«Каша»** мигает.  
Пиктограмма **«Время приготовления»** горит.  
На дисплее время приготовления **«00:20»** мигает.

Если Вас устраивают параметры по умолчанию (время и температура), перейдите к шагу 5 (нажмите кнопку **«Старт»** для начала приготовления). (далее - шаги 9, 10)

## 2

Нажмите кнопку **«+»** или **«-»**, чтобы установить желаемое время приготовления.  
Удерживайте кнопку – время на дисплее будет быстро изменяться.  
(Диапазон времени: от 5 мин до 2 ч  
Шаг изменения - 1 мин)

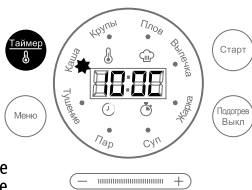


Индикатор **«Каша»** мигает.  
Пиктограмма **«Время приготовления»** горит.

Если Вас устраивают данные параметры (время и температура), перейдите к шагу 5 (нажмите кнопку **«Старт»** для начала приготовления). (далее - шаги 9, 10)

## 3

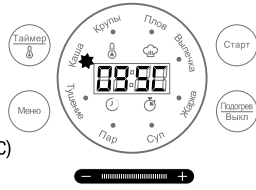
Если необходимо изменить температуру приготовления:  
Нажмите и удерживайте кнопку **«Таймер/Температура»**, пока на дисплее не появится значение **«100 °С»**.



Индикатор **«Каша»** горит.

## 4

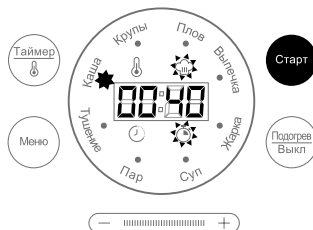
Нажмите кнопку **«+»** или **«-»**, чтобы выбрать нужное значение температуры.  
(Доступные варианты: 100 °С, 95 °С, 90 °С)



Индикатор **«Каша»** горит.

## 5

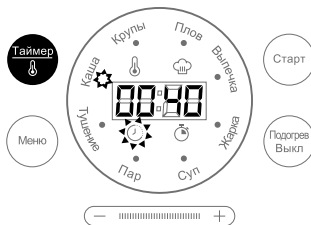
Нажмите кнопку **«Старт»**.  
Мультиварка начнёт приготовление.



Горят:  
Индикатор **«Каша»**;  
Пиктограммы:  
- **«Приготовление»**;  
- **«Время приготовления»**  
(далее - шаги 9, 10)

## 6

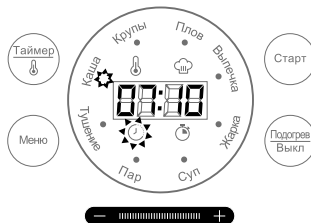
Если Вы хотите, чтобы приготовление началось позже, пропустите шаг 5 и нажмите кнопку **«Таймер/Температура»**. (Отложенный старт до 24 ч. Шаг измерения - 10 мин)



Индикатор «Каша» мигает.  
Пиктограмма «Таймер» горит.

## 7

Нажимайте кнопку «+», чтобы выбрать, через сколько времени блюдо должно быть готово. Удерживайте кнопку – время на дисплее будет быстро изменяться. (Например, если Вы хотите, чтобы каша была готова через 7 ч 10 мин, установите значение «07:10»)



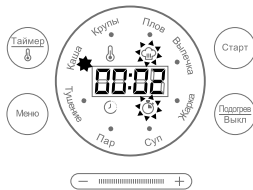
Индикатор «Каша» мигает.  
Пиктограмма «Таймер» горит.

## 8

Нажмите кнопку **«Старт»**. Обратите внимание: отсчёт начинается с момента нажатия кнопки **«Старт»**. Мультиварка автоматически перейдёт к выполнению выбранной программы.



Горят:  
индикатор **«Каша»** и пиктограмма **«Таймер»**  
Когда начнется приготовление, пиктограмма **«Таймер»** погаснет, зажгутся пиктограммы **«Приготовление»** и **«Время приготовления»**.

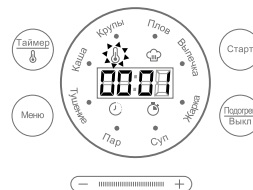


## 9

По окончании приготовления прозвучат **5 звуковых сигналов**. Мультиварка автоматически перейдёт в режим подогрева, чтобы сохранить блюдо тёплым до подачи.

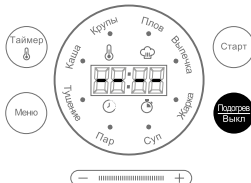


Пиктограмма **«Подогрев»** горит. На дисплее начнется отсчет времени подогрева.



## 10

Чтобы выключить режим **Подогрев**: Нажмите кнопку **«Подогрев/Выкл.»**.



### ! ВАЖНО

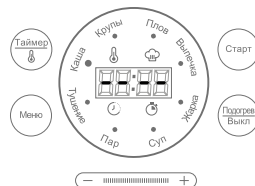
Несмотря на то, что режим «Подогрев» рассчитан на 24 ч, не рекомендуется оставлять еду в этом режиме надолго, это может привести к пересушиванию и изменению цвета продуктов. Частое открывание крышки в режиме «Подогрев» может привести к переполнению влагосборника. Обратите на это внимание и удаляйте воду по мере необходимости.

# Программа Крупы

1. Вставьте сетевой шнур в разъем на корпусе прибора.
2. Подключите вилку к розетке - мультиварка готова к работе.

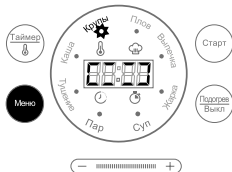


После подключения мультиварки к сети, на дисплее отобразится режим ожидания – это означает, что прибор готов к выбору программы.



## 1

Нажмите кнопку «Меню» **2 раза**, чтобы выбрать автоматическую программу **Крупы**.



Индикатор «Крупы» мигает.

Если Вас устраивает эта программа, перейдите к шагу 4, т. е. нажмите кнопку «Старт». (далее - шаги 5, 6)

## 2

Если Вы хотите, чтобы приготовление началось позже, нажмите кнопку «Таймер/Температура». (Отложенный старт до 24ч Шаг изменения -10 мин)



Индикатор «Крупы» мигает. Пиктограмма «Таймер» горит. На дисплее время «00:50» мигает.

## 3

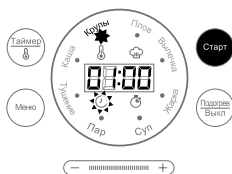
Нажимайте кнопку «+», чтобы выбрать, через сколько времени блюдо должно быть готово. Удерживайте кнопку – время на дисплее будет быстро изменяться. (Например, если Вы хотите, чтобы блюдо было готово через 1 ч, установите значение «01:00»)



Индикатор «Крупы» мигает. Пиктограмма «Таймер» горит.

## 4

Нажмите кнопку «Старт». Обратите внимание: отсчёт начинается с момента нажатия кнопки «Старт». Мультиварка автоматически перейдёт к выполнению выбранной программы.



Горят: индикатор «Крупы» и пиктограмма «Таймер». Когда начнется приготовление, пиктограмма «Таймер» погаснет, зажгутся пиктограммы «Приготовление» и «Время приготовления»

Во время приготовления крышку не открывайте. Когда на дисплее начнется обратный отсчет времени, можно открывать крышку, перемешивать и добавлять ингредиенты.

## 5

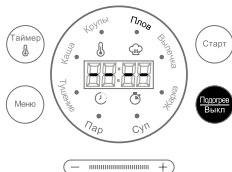
По окончании приготовления прозвучат **5 звуковых сигналов**. Мультиварка автоматически перейдёт в режим подогрева, чтобы сохранить блюдо тёплым до подачи.



Пиктограмма «Подогрев» горит. На дисплее начнется отсчет времени подогрева.

## 6

Чтобы выключить режим Подогрев: Нажмите кнопку «Подогрев/Выкл».

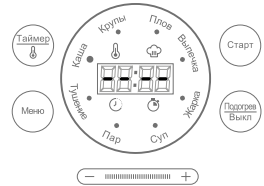


# Программа Плов

1. Вставьте сетевой шнур в разъем на корпусе прибора.
2. Подключите вилку к розетке - мультиварка готова к работе.

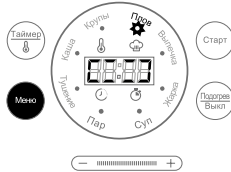


После подключения мультиварки к сети, на дисплее отобразится режим ожидания – это означает, что прибор готов к выбору программы.



1

Нажмите кнопку «Меню» **3 раза**, чтобы выбрать автоматическую программу **Плов**.

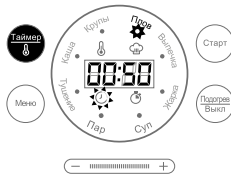


Индикатор «Плов» мигает.

Если Вас устраивает эта программа, перейдите к шагу 4, т. е. нажмите кнопку «Старт». (далее - шаги 5, 6)

2

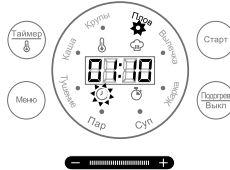
Если Вы хотите, чтобы приготовление началось позже, нажмите кнопку «Таймер/Температура». (Отложенный старт до 24 ч Шаг изменения - 10 мин)



Индикатор «Плов» мигает. Пиктограмма «Таймер» горит. На дисплее время «00:50» мигает.

3

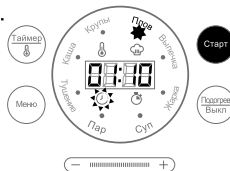
Нажимайте кнопку «+», чтобы выбрать, через сколько времени блюдо должно быть готово. Удерживайте кнопку - время на дисплее будет быстро изменяться. (Например, если Вы хотите, чтобы блюдо было готово через 1 ч 10 мин, установите значение «01:10»)



Индикатор «Плов» мигает. Пиктограмма «Таймер» горит.

4

Нажмите кнопку «Старт». Обратите внимание: отсчет начинается с момента нажатия кнопки «Старт». Мультиварка автоматически перейдет к выполнению выбранной программы.



Горят: индикатор «Плов» и пиктограмма «Таймер». Когда начнется приготовление, пиктограмма «Таймер» погаснет, зажгутся пиктограммы «Приготовление» и «Время приготовления»

Во время приготовления крышку не открывайте. Когда на дисплее начнется обратный отсчет времени, можно открывать крышку, перемешивать и добавлять ингредиенты.

5

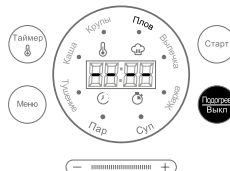
По окончании приготовления прозвучат **5 звуковых сигналов**. Мультиварка автоматически перейдет в режим подогрева, чтобы сохранить блюдо теплым до подачи.



Пиктограмма «Подогрев» горит. На дисплее начнется отсчет времени подогрева.

6

Чтобы выключить режим **Подогрев**: Нажмите кнопку «Подогрев/Выкл.».

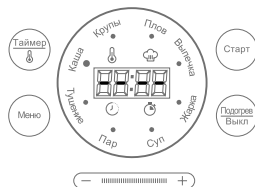


# Программа Выпечка

1. Вставьте сетевой шнур в разъем на корпусе прибора.
2. Подключите вилку к розетке - мультиварка готова к работе.

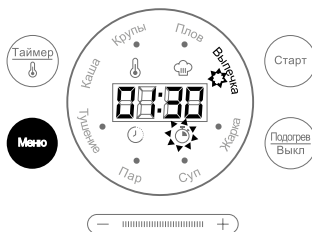


После подключения мультиварки к сети, на дисплее отобразится режим ожидания — это означает, что прибор готов к выбору программы.



## 1

Нажмите кнопку «Меню» 4 раза, чтобы выбрать программу **Выпечка**.  
На дисплее отобразятся параметры по умолчанию:  
Время приготовления: **1 ч 30 мин**  
Температура: **130 °С**.



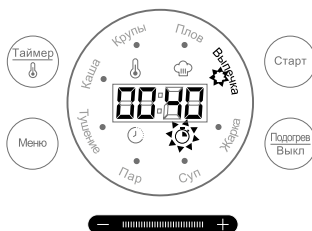
Индикатор «**Выпечка**» мигает. Пиктограмма «**Время приготовления**» горит.  
На дисплее время приготовления «**01:30**» мигает.

Если Вас устраивает эта программа, перейдите к шагу 7, т.е. нажмите кнопку «**Старт**».  
(далее - шаг 8)

## 2

Нажмите кнопку «+» или «-», чтобы установить желаемое время приготовления.  
Удерживайте кнопку — время на дисплее будет быстро изменяться.  
(Диапазон времени: от 20 мин до 2 ч  
Шаг изменения - 5 мин)

(При приготовлении на температуре **40 °С** пропустите этот шаг)

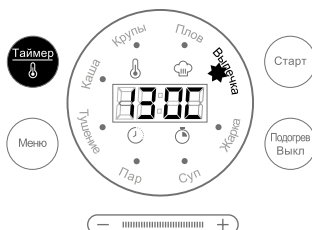


Индикатор «**Выпечка**» мигает. Пиктограмма «**Время приготовления**» горит.  
На дисплее выбранное время приготовления, например, «**00:40**» — мигает.

Если Вас устраивает эта программа, перейдите к шагу 7, т.е. нажмите кнопку «**Старт**».  
(далее - шаг 8)

## 3

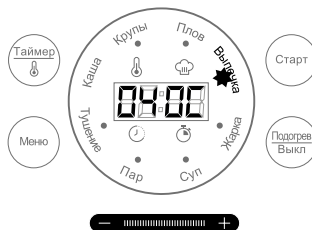
Если необходимо изменить температуру приготовления: Нажмите и удерживайте кнопку «**Таймер/Температура**», пока на дисплее не появится значение «**130С**».



Индикатор «**Выпечка**» горит. Гаснет пиктограмма «**Время приготовления**».

## 4

Нажмите кнопку «+» или «-», чтобы установить значение температуры **40 °С**.

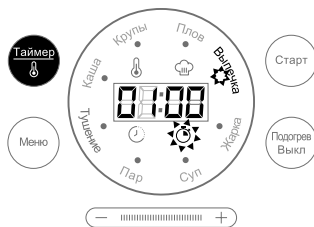


Индикатор «**Выпечка**» горит.

# Программа Выпечка

5

Нажмите кнопку «Таймер/Температура», чтобы установить желаемое время приготовления. На дисплее отобразятся параметры по умолчанию:  
Время приготовления: 1 ч  
Температура: 40 °С.

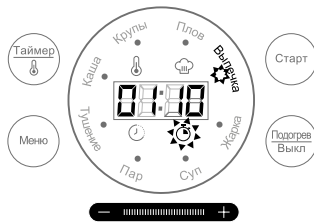


Индикатор «Выпечка» мигает. Пиктограмма «Время приготовления» горит. На дисплее время приготовления «01:00» мигает.

Если Вас устраивает эта программа, перейдите к шагу 7, т.е. нажмите кнопку «Старт».  
(далее - шаг 8)

6

Нажмите кнопку «+» или «-», чтобы установить желаемое время приготовления. Удерживайте кнопку – время на дисплее будет быстро изменяться. (Диапазон времени: от 20 мин до 8 ч)  
Шаг изменения - 5 мин)

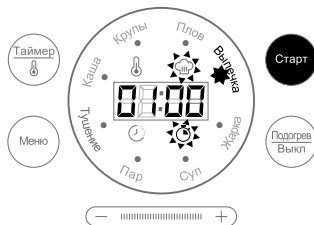


Индикатор «Выпечка» мигает. Пиктограмма «Время приготовления» горит.

Программа для ферментации теста, приготовления йогуртов.

7

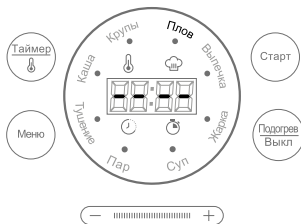
Нажмите кнопку «Старт». Мультиварка начнёт приготовление.



Индикатор «Выпечка» горит. Пиктограммы горят:  
- «Приготовление»;  
- «Время приготовления»

8

По окончании приготовления прозвучат 5 звуковых сигналов. Мультиварка автоматически перейдёт в режим ожидания.



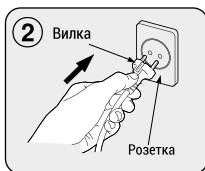
## ! ВАЖНО

Программа Выпечка не поддерживает режим Отложенный старт.

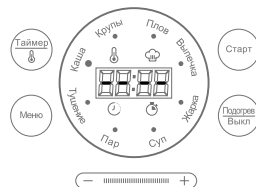
Выньте чашу из мультиварки и дайте остыть в течение 2-3 мин. Затем переверните чашу и выньте выпечку на поднос или решетку. Пожалуйста, воспользуйтесь прихватками, чтобы вынуть чашу из корпуса мультиварки.

# Программа Жарка

1. Вставьте сетевой шнур в разъем на корпусе прибора.
2. Подключите вилку к розетке - мультиварка готова к работе.



После подключения мультиварки к сети, на дисплее отобразится режим ожидания – это означает, что прибор готов к выбору программы.

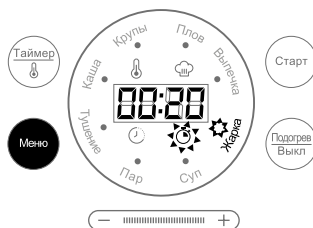


## Налейте растительное/сливочное масло в чашу.

- Программа **Жарка** не поддерживает режим **Отсрочка старта**.
- На программе **Жарка** можно готовить как с закрытой крышкой, так и с открытой.
- Для приготовления на разогретой поверхности, например, стейков, сырников, блинчиков и т.д., выберите температуру приготовления **130 °C** и дождитесь звукового сигнала. Три звуковых сигнала прозвучат, когда температура достигнет заданного значения. Затем выложите в чашу ингредиенты.
- Чтобы блюдо не подгорело, помешивайте/переворачивайте ингредиенты во время приготовления. Проверьте способ приготовления, сверяясь с рецептом.
- Время приготовления зависит от количества и состава ингредиентов.
- Прежде чем вынуть блюдо, убедитесь, что оно готово.

1

Нажмите кнопку **«Меню»** 5 раз, чтобы выбрать программу **Жарка**.  
На дисплее отобразятся параметры по умолчанию:  
Время приготовления: **20 мин**  
Температура: **130 °C**.

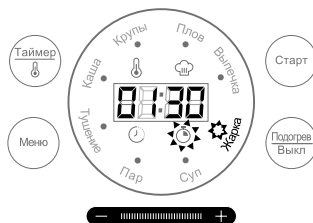


Индикатор **«Жарка»** мигает.  
Пиктограмма **«Время приготовления»** горит.  
На дисплее время приготовления **«00:20»** мигает.

Если Вас устраивает эта программа, перейдите к шагу 5, т.е. нажмите кнопку **«Старт»**.  
(далее - шаги 6,7)

2

Нажмите кнопку **«+»** или **«-»**, чтобы установить желаемое время приготовления.  
Удерживайте кнопку – время на дисплее будет быстро изменяться.  
(Диапазон времени: от 6 мин до 1 ч 30 мин  
Шаг изменения - 1 мин)

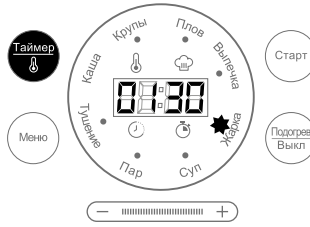


Индикатор **«Жарка»** мигает.  
Пиктограмма **«Время приготовления»** горит.

Если Вас устраивает эта программа, перейдите к шагу 5, т.е. нажмите кнопку **«Старт»**.  
(далее - шаги 6, 7)

### 3

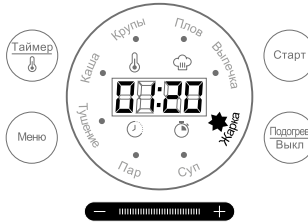
Если необходимо изменить температуру приготовления. Нажмите и удерживайте кнопку «Таймер/Температура», пока на дисплее не появится значение «130 °C».



Индикатор «Жарка» горит.  
Пиктограмма «Время приготовления» гаснет.

### 4

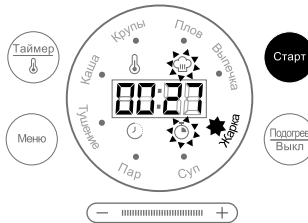
Нажмите кнопку «+» или «-», чтобы выбрать нужное значение температуры. (Доступные варианты: 110 °C, 120 °C, 130 °C)



Индикатор «Жарка» горит.

### 5

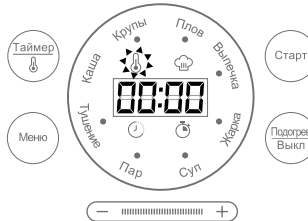
Нажмите кнопку «Старт». Мультиварка начнёт приготовление.



Индикатор «Жарка» горит.  
Пиктограммы горят:  
- «Приготовление»;  
- «Время приготовления».

### 6

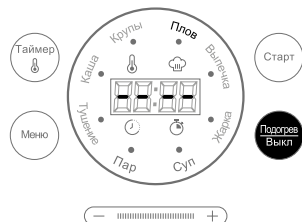
По окончании приготовления прозвучат 5 звуковых сигналов. Мультиварка автоматически перейдёт в режим подогрева, чтобы сохранить блюдо тёплым до подачи.



Пиктограмма «Подогрев» горит.  
На дисплее начнется отсчет времени подогрева.

### 7

Чтобы выключить режим Подогрев : Нажмите кнопку «Подогрев/Выкл».

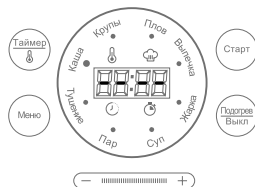


# Программа Суп

1. Вставьте сетевой шнур в разъем на корпусе прибора.
2. Подключите вилку к розетке - мультиварка готова к работе.



После подключения мультиварки к сети, на дисплее отобразится режим ожидания — это означает, что прибор готов к выбору программы.



## 1

Нажмите кнопку «Меню» **6 раз**, чтобы выбрать программу Суп. На дисплее отобразятся параметры по умолчанию:  
Время приготовления: **1 ч 30 мин**  
Температура: **100 °С**.

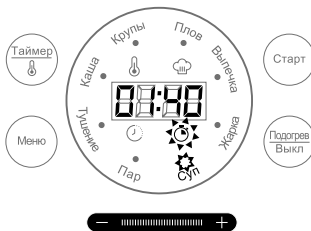


Индикатор «Суп» мигает. Пиктограмма «Время приготовления» горит. На дисплее время приготовления «01:30» мигает.

Если Вас устраивает эта программа, перейдите к шагу 5, т.е. нажмите кнопку «Старт» (далее - шаги 9, 10)

## 2

Нажмите кнопку «+» или «-», чтобы установить желаемое время приготовления. Удерживайте кнопку - время на дисплее будет быстро изменяться. (Диапазон времени: от 15мин до 2 ч Шаг изменения - 5 мин)

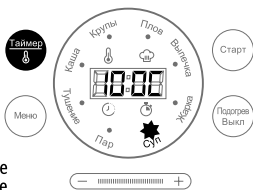


Индикатор «Суп» мигает. Пиктограмма «Время приготовления» горит.

Если Вас устраивает эта программа, перейдите к шагу 5, т.е. нажмите кнопку «Старт» (далее - шаги 9, 10)

## 3

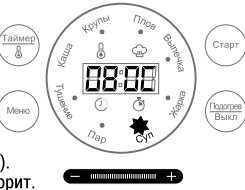
Если необходимо изменить температуру приготовления: Нажмите и удерживайте кнопку «Таймер/Температура», пока на дисплее не появится значение «100 °С».



Индикатор «Суп» горит. Пиктограмма «Время приготовления» гаснет.

## 4

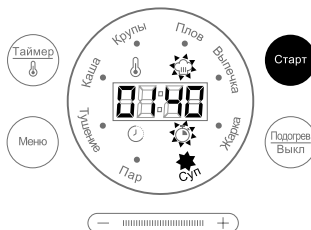
Нажмите кнопку «+» или «-», чтобы выбрать нужное значение температуры. (Доступные варианты: 80 °С, 90 °С, 100 °С.)



Индикатор «Суп» горит. Если Вас устраивает эта программа, перейдите к шагу 5, т.е. нажмите кнопку «Старт» (далее - шаги 9, 10)

## 5

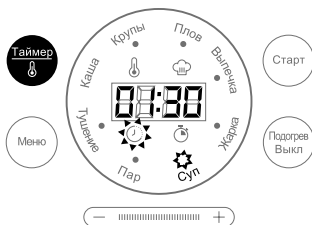
Нажмите кнопку «Старт». Мультиварка начнёт приготовление.



Индикатор «Суп» горит. Пиктограммы горят: - «Время приготовления»; - «Приготовление».

## 6

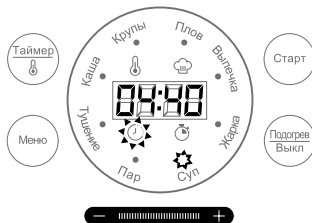
Если Вы хотите, чтобы приготовление началось позже, пропустите шаг 5 и нажмите кнопку «Таймер/Температура». (Отложенный старт до 24 ч. Шаг изменения - 10 мин)



Индикатор «Суп» мигает. Пиктограмма «Таймер» горит.

## 7

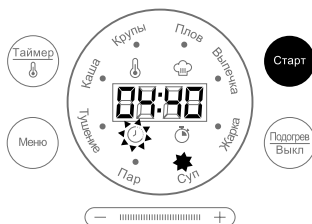
Нажимайте кнопку «+», чтобы выбрать, через сколько времени блюдо должно быть готово. Удерживайте кнопку – время будет быстро изменяться. (Например, если Вы хотите, чтобы блюдо было готово через 4 ч 40 мин, установите значение «04:40»)



Индикатор «Суп» мигает. Пиктограмма «Таймер» горит.

## 8

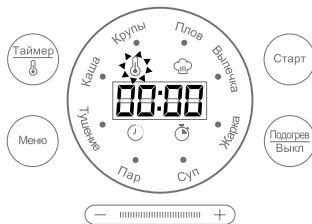
Нажмите кнопку «Старт». Обратите внимание: отсчёт начинается с момента нажатия кнопки «Старт». Мультиварка автоматически перейдёт к выполнению выбранной программы.



Индикатор «Суп» горит. Пиктограмма «Таймер» горит. Когда начнется приготовление, пиктограмма «Таймер» погаснет, зажгутся пиктограммы «Приготовление» и «Время приготовления».

## 9

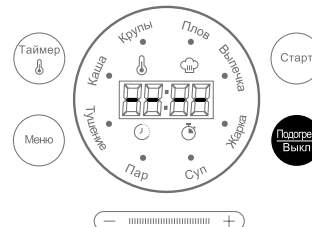
По окончании приготовления прозвучат 5 звуковых сигналов. Мультиварка автоматически перейдёт в режим подогрева, чтобы сохранить блюдо тёплым до подачи.



Пиктограмма «Подогрев» горит. На дисплее начнется отсчет времени подогрева.

## 10

Чтобы выключить режим Подогрев: Нажмите кнопку «Подогрев/Выкл».

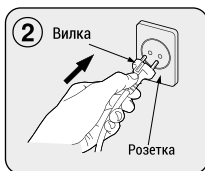


**! ВАЖНО**

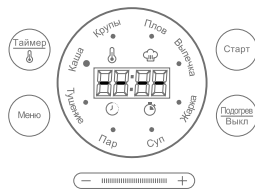
В программе Суп - 3 звуковых сигнала при достижении температуры 100 °С (для добавления ингредиентов по звуковому сигналу).

# Программа Пар

1. Вставьте сетевой шнур в разъем на корпусе прибора.
2. Подключите вилку к розетке - мультиварка готова к работе.



После подключения мультиварки к сети, на дисплее отобразится режим ожидания — это означает, что прибор готов к выбору программы.



## ! ВАЖНО ЗНАТЬ ЧТО

В программе **Пар** можно готовить:

- в контейнере-пароварке, налив в чашу воду;
- в чаше с водой;
- одновременно в чаше и контейнере-пароварке сверху.

Налейте в чашу мультиварки нужное количество воды.

Если время приготовления

- менее 10 мин - 1 мерный стакан;
- от 10 до 30 мин - 2 мерных стакана;
- от 30 до 60 мин - 4 мерных стакана.

Если контейнер- пароварка используется при варке крупы для одновременного приготовления двух блюд (каши и парового блюда, например), уровень жидкости в чаше не должен быть выше отметки 8 CUP.

Время приготовления на пару в контейнере-пароварке ограничено объемом налитой в чашу воды. Наливайте воды столько, чтобы ее хватило на весь процесс приготовления. Или не забывайте доливать воду.

Если вода полностью испарилась, прибор автоматически переключится на режим «Подогрев».

Если нужно прервать процесс варки, просто нажмите кнопку «Подогрев/Выкл».

Время приготовления зависит от количества и состава ингредиентов.

Когда температура воды достигнет **100 °C**, раздастся **3 звуковых сигнала**. Откройте крышку и заложите ингредиенты, для приготовления которых требуется кипяток (пельмени, вареники, макароны и т.д.)

Разложите продукты в контейнере-пароварке и вставьте чашу в корпус. Слегка поворачивая ее против часовой стрелки, убедитесь, что чаша плотно соприкасается с пластиной нагревателя.

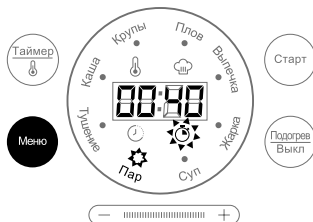
Закройте крышку до щелчка. Вставьте сетевой шнур в разъем прибора и включите его в сеть.

По истечении установленного времени, или когда в чаше не останется воды, раздастся звуковой сигнал (5 раз) и мультиварка автоматически переключится на режим **Подогрева**.

### 1

Нажмите кнопку «**Меню**» **7 раз**, чтобы выбрать программу **Пар**.

На дисплее отобразятся параметры по умолчанию: **Время приготовления: 40 мин**  
**Температура: 100 °C.**



Индикатор «**Пар**» мигает. Пиктограмма «**Время приготовления**» горит.

На дисплее время приготовления «**00:40**» мигает.

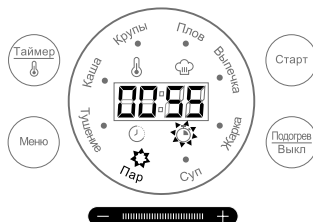
Если Вас устраивает эта программа, перейдите к шагу 5, т.е. нажмите кнопку «**Старт**» (далее - шаги 6,7)

### 2

Нажмите кнопку «+» или «-», чтобы установить желаемое время приготовления.

Удерживайте кнопку - время на дисплее будет быстро изменяться.

(Диапазон времени: от 20 мин до 2 ч.  
Шаг изменения - 5 мин)

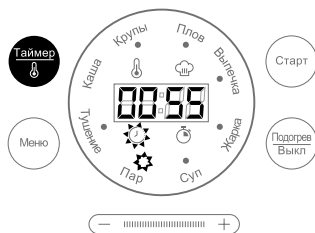


Индикатор «**Пар**» мигает. Пиктограмма «**Время приготовления**» горит.

Если Вас устраивает эта программа, перейдите к шагу 5, т.е. нажмите кнопку «**Старт**» (далее - шаги 6,7)

## 3

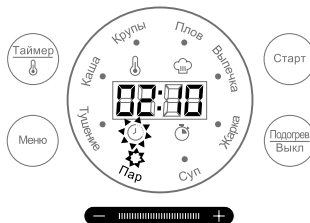
Если Вы хотите, чтобы приготовление началось позже, нажмите кнопку «Таймер/Температура». (Отложенный старт до 24 ч Шаг изменения - 10 мин)



Индикатор «Пар» мигает.  
Пиктограмма «Таймер» горит.

## 4

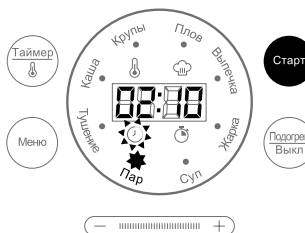
Нажимайте кнопку «+», чтобы выбрать, через сколько времени блюдо должно быть готово. Удерживайте кнопку – время на дисплее будет быстро изменяться. (Например, если Вы хотите, чтобы блюдо было готово через 2 ч 10 мин, установите значение «02:10»)



Индикатор «Пар» мигает.  
Пиктограмма «Таймер» горит.

## 5

Нажмите кнопку «Старт». Обратите внимание: отсчёт начинается с момента нажатия кнопки «Старт». Мультиварка автоматически перейдёт к выполнению выбранной программы.



Индикатор «Пар» горит.  
Пиктограмма «Таймер» горит.  
Начнется обратный отсчет времени на дисплее.  
Когда начнется приготовление, пиктограмма «Таймер» погаснет, зажгутся пиктограммы «Приготовление» и «Время приготовления»

**! ВАЖНО**

В программе Пар - 3 звуковых сигнала при достижении значения 100 °С (для приготовления пасты, пельменей, вареников, киселей и т. д.)

## 6

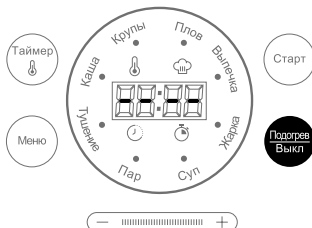
По окончании приготовления прозвучат 5 звуковых сигналов. Мультиварка автоматически перейдёт в режим подогрева, чтобы сохранить блюдо тёплым до подачи.



Пиктограмма «Подогрев» горит.  
На дисплее начнется отсчет времени подогрева.

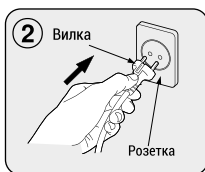
## 7

Чтобы выключить режим Подогрев : Нажмите кнопку «Подогрев/Выкл.»

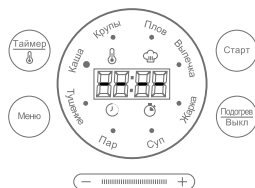


# Программа Тушение

1. Вставьте сетевой шнур в разъем на корпусе прибора.
2. Подключите вилку к розетке - мультиварка готова к работе.

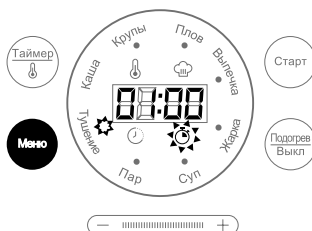


После подключения мультиварки к сети, на дисплее отобразится режим ожидания — это означает, что прибор готов к выбору программы.



## 1

Нажмите кнопку **«Меню»** **8 раз**, чтобы выбрать программу **Тушение**. На дисплее отобразятся параметры по умолчанию: **Время приготовления: 1 ч**  
**Температура: 100 °С.**

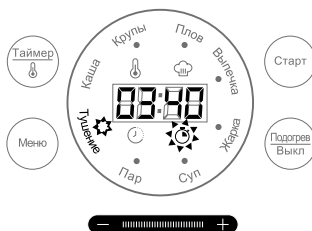


Индикатор **«Тушение»** мигает. Пиктограмма **«Время приготовления»** горит. На дисплее время приготовления **«01:00»** мигает

Если Вас устраивает эта программа, перейдите к шагу 5, т.е. нажмите кнопку **«Старт»** (далее - шаги 9, 10)

## 2

Нажмите кнопку **«+»** или **«-»**, чтобы установить желаемое время приготовления. Удерживайте кнопку – время на дисплее будет быстро изменяться. (Диапазон времени: от 20 мин до 8 ч. Шаг изменения - 5 мин)

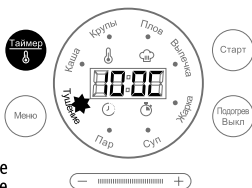


Индикатор **«Тушение»** мигает. Пиктограмма **«Время приготовления»** горит.

Если Вас устраивает эта программа, перейдите к шагу 5, т.е. нажмите кнопку **«Старт»** (далее - шаги 9, 10)

## 3

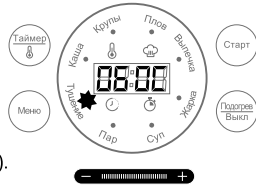
Если необходимо изменить температуру приготовления: Нажмите и удерживайте кнопку **«Таймер/Температура»**, пока на дисплее не появится значение **«100 °С»**.



Индикатор **«Тушение»** горит. Пиктограмма **«Время приготовления»** гаснет.

## 4

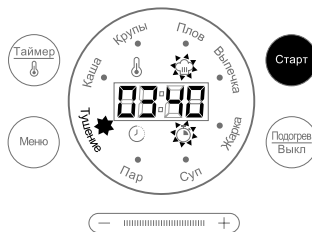
Нажмите кнопку **«+»** или **«-»**, чтобы выбрать нужное значение температуры. (Доступные варианты: 60°C, 80°C, 90°C, 100°C.)



Индикатор **«Тушение»** горит.

## 5

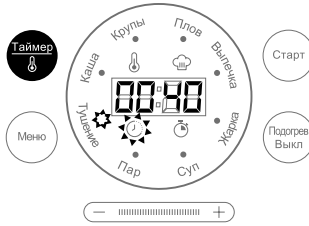
Нажмите кнопку **«Старт»**. Мультиварка начнёт приготовление.



Индикатор **«Тушение»** горит. Пиктограммы горят: - **«Приготовление»**; - **«Время приготовления»**.

## 6

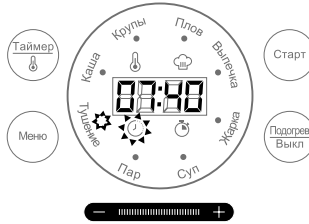
Если Вы хотите, чтобы приготовление началось позже, пропустите шаг 5 и нажмите кнопку **«Таймер/Температура»**. (Отложенный старт до 24 ч. Шаг изменения - 10 мин)



Индикатор «Тушение» мигает. Пиктограмма «Таймер» горит.

## 7

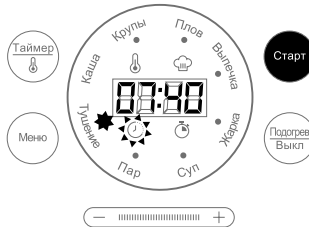
Нажимайте кнопку **«+»**, чтобы выбрать, через сколько времени блюдо должно быть готово. Удерживайте кнопку – время на дисплее будет быстро изменяться. (Например, если Вы хотите, чтобы блюдо было готово через 7 ч 40 мин, установите значение **«07:40»**)



Индикатор «Тушение» мигает. Пиктограмма «Таймер» горит.

## 8

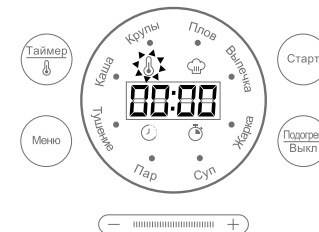
Нажмите кнопку **«Старт»**. Обратите внимание: отсчет начинается с момента нажатия кнопки **«Старт»**. Мультиварка автоматически перейдет к выполнению выбранной программы.



Индикатор «Тушение» горит. Пиктограмма «Таймер» горит. Когда начнется приготовление, пиктограмма «Таймер» погаснет, зажгутся пиктограммы **«Приготовление»** и **«Время приготовления»**.

## 9

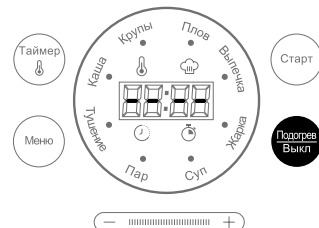
По окончании приготовления прозвучат **5 звуковых сигналов**. Мультиварка автоматически перейдет в режим подогрева, чтобы сохранить блюдо тёплым до подачи.



Пиктограмма «Подогрев» горит. На дисплее начнется отсчет времени подогрева.

## 10

Чтобы выключить режим **Подогрев**: Нажмите кнопку **«Подогрев/Выкл»**.



**! ВАЖНО**

Программу **Тушение** можно использовать для приготовления Су-вид, выбрав нужную температуру и время приготовления.

## Разборка и очистка деталей

### ① МЕТОД СНЯТИЯ СЪЕМНОЙ КРЫШКИ

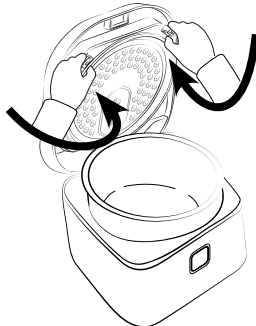
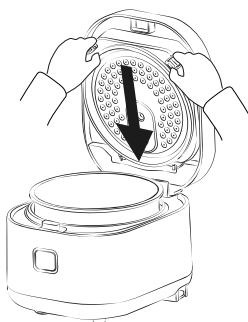
Аккуратно нажмите на кнопки съемной крышки обеими руками.

Потяните крышку вверх и выньте из пазов.



### ② МЕТОД УСТАНОВКИ СЪЕМНОЙ КРЫШКИ:

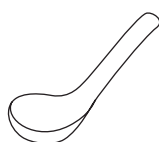
Совместите съемную крышку с пазами, затем осторожно нажмите на нее внутрь.



Не тяните за уплотнительное кольцо, так как это может привести к его деформации. Уплотнительное кольцо создает герметичность, предотвращая утечку пара и тепла.

## Аксессуары

Используйте для чистки разбавленное средство для мытья посуды и губку.



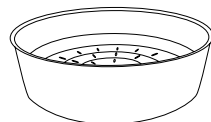
Половник (1 шт.)



Ложка для круп (1 шт.)



Мерный стакан 160 мл (1 шт.)

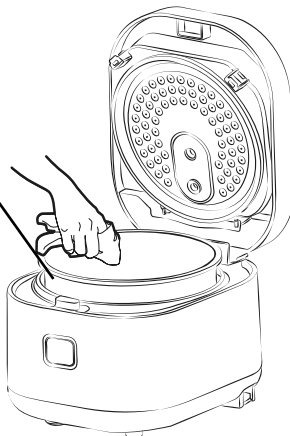


Контейнер – пароварка (1 шт.)

## Уборка

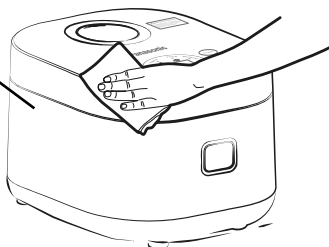
### ЧАША

Вымойте с использованием средства для мытья посуды и губки. Вытрите насухо, особенно тщательно наружную поверхность чаши.



### КОРПУС МУЛЬТИВАРКИ / КРЫШКА

Протирайте внешнюю поверхность корпуса мультиварки и крышку влажной мягкой тканью. Не промывайте изделие водой и не погружайте его в какую-либо жидкость



### СЪЕМНАЯ КРЫШКА / КЛАПАН ВЫХОДА ПАРА

После каждого использования тщательно промывайте чистой водой

После снятия съемной крышки выньте клапан выхода пара, потянув его за паз снизу. Промойте чистой водой и вытрите. Протрите влажной тканью место установки клапана.



Перед чисткой и обслуживанием всегда отключайте шнур питания от сети и ждите, когда корпус мультиварки остынет.

## СОВЕТ

- Плотность каш регулируйте соотношением крупы и жидкостей.
- Для жидких каш увеличьте количество жидкости (см. таблицу ниже).
- Количество молока можно изменять по своему вкусу.
- Можно приготовить кашу на миндальном или топленом молоке, тогда вкус будет более нежным и с приятной сливочной ноткой.
- Особый вкус придают кашам добавками — сухофрукты, цукаты, орехи, семечки, свежие ягоды, джемы и кусочки фруктов.

## Для вязких / жидких каш:

	Количество крупы	Количество жидкости (молока, воды)
Пшено	1 стак.	6 / 8 стак.
Гречка	1 стак.	6 / 8 стак.
Круглый рис	1 стак.	4 / 6 стак.
Овсяная крупа	1 стак.	3,5 / 6 стак
Манка	1/2 стак.	5 / 6 стак.

## В мерный стакан до верхней кромки входит примерно:

Жидкость	170 мл
Рис, гречка	150 г
Пшено	150 г
Перловка, булгур	140 г
Овсяные хлопья	80 г
Манная крупа	120 г
Кус-кус	130 г

## ДЕСЕРТ ИЗ ГЕРКУЛЕСА

### Ингредиенты:

Геркулес быстрого приготовления	1 стак.
Вода	500 мл
Сахар	1,5 ст. л.
Соль	1 щепотка
Какао порошок	1 ст. л.
Яблоко	1 шт.
Банан	1 шт.
Сок лимона	по вкусу

### Способ приготовления:

- ❶ В чашу мультиварки выложите геркулес, воду, сахар и соль. Выберите программу **Каша 20 мин** и нажмите **«Старт»**.
- ❷ После звукового сигнала добавьте какао, перемешайте и нажмите **«Подогрев/Выкл»**.  
(По желанию можно пробить блендером)
- ❸ Яблоко разрежьте на 4 части, выньте сердцевину, очистите кожицу и запекайте в СВЧ на максимальной мощности 3–4 мин.
- ❹ Пробейте с помощью блендера запеченное яблоко, банан и лимонный сок.
- ❺ Подавайте на тарелке, выложив на одну половину тарелки кашу, а на другую — яблочно-банановое пюре. Стык украсьте орешками и мятой.

Орехи и мята для украшения

## МАННАЯ КАША С ЯГОДАМИ

### Ингредиенты:

Молоко	600 мл
Вода	400 мл
Манка	1/2 стак.
Соль	1/2 ч. л.
Сахар	20 г
Масло сливочное	по вкусу

Свежие ягоды для подачи

### Способ приготовления:

- 1 Манную крупу перемешайте с солью и сахаром в отдельной посуде.
- 2 В чашу мультиварки залейте молоко и воду. Выберите программу **Каша 20 мин** и нажмите **«Старт»**. Готовьте с открытой крышкой.
- 3 Когда молоко начнет закипать, тонкой струйкой всыпьте смесь манки, помешивая силиконовой лопаткой или венчиком.
- 4 Варите, помешивая, примерно 5 мин. Затем выключите мультиварку и продолжите мешать до исчезновения пузырьков.
- 5 Добавьте в готовую кашу масло и взбейте венчиком до более воздушной консистенции.
- 6 Переложите в порционную тарелку и посыпьте ягодами.

### СОВЕТ

- Для получения более густой каши увеличьте количество манки.
- Каша, сваренная на топленом молоке, будет кремового оттенка и со сливочным ароматом.
- Манную кашу можно заварить клюквенным морсом и взбить венчиком до консистенции нежного мусса.
- В программе **Каша** можно уменьшить температуру приготовления (90 °C/95 °C).

## РИСОВАЯ МОЛОЧНАЯ КАША С ВИШНЕЙ

### Ингредиенты:

Рис круглый	1 стак.
Молоко (3,2%)	400 мл
Сушеная вишня / изюм без косточек	1/2 стак.
Соль	1/3 ч. л.
Сахар	1 ст. л.

### Способ приготовления:

- 1 В чашу мультиварки выложите все ингредиенты, выберите программу **Каша 40 мин** и нажмите **«Старт»**.
- 2 После звукового сигнала об окончании приготовления нажмите на **«Подогрев/Выкл»** и дайте каше постоять 5–7 мин.
- 3 Затем разложите по тарелкам и подавайте.

## МОЛОЧНАЯ КАША ИЗ БУЛГУРА С КУРАГОЙ

### Ингредиенты:

Булгур	1 стак.
Масло сливочное	20 г
Молоко	3 стак.
Вода	2 стак.
Сахар	1,5 ст. л.
Соль	1/4 ч. л.
Курага	1/2 стак.

### Способ приготовления:

- 1 Установите программу **Жарка 120 °C 10 мин**.
- 2 В чашу мультиварки выложите сливочное масло, засыпьте промытый булгур и обжарьте его помешивая.
- 3 Нарезьте курагу на кусочки.
- 4 По окончании обжарки нажмите **«Подогрев/Выкл»** и выложите в чашу все остальные ингредиенты.
- 5 Установите программу **Каша 30 мин** и нажмите **«Старт»**.
- 6 По окончании программы приготовления готовое блюдо должно настояться в течение 10 мин.

## ПШЕННАЯ КАША С ФРУКТАМИ

Ингредиенты:		Способ приготовления:
Пшено	1 стак.	<ol style="list-style-type: none"><li>1 Пшено хорошо промойте. Фрукты очистите от кожуры и нарежьте крупными кусочками.</li><li>2 В чашу мультиварки выложите сливочное масло, нарезанные фрукты, сахар и слегка обжарьте, помешивая, на программе <b>Жарка 110 °С 10 мин</b> с закрытой крышкой.</li><li>3 После звукового сигнала нажмите на <b>«Подогрев/Выкл»</b>, добавьте пшено, молоко и соль.</li><li>4 Готовьте на программе <b>Каша 50 мин</b>.</li></ol>
Нектарины	150 г	
Яблоки	150 г	
Молоко	3 стак.	
Сахар	1 ст. л.	
Соль	1/3 ч. л.	
Масло сливочное	20 г	

## ГРЕЧНЕВАЯ МОЛОЧНАЯ КАША

Ингредиенты:		Способ приготовления:
Гречка (ядрица)	2 стак.	<ol style="list-style-type: none"><li>1 В чашу мультиварки выложите все ингредиенты.</li><li>2 Выберите программу <b>Каша 1 ч</b> и нажмите <b>«Старт»</b>.</li><li>3 После звукового сигнала перемешайте содержимое чаши.</li><li>4 Готовую кашу разложите по тарелкам, приправьте сливочным маслом и подавайте к столу.</li></ol>
Молоко	4 стак.	
Вода	4 стак.	
Соль	1/2 ч. л.	
Сахар	4 ст. л.	
Масло сливочное	50 г	

## ПШЕННАЯ МОЛОЧНАЯ КАША

Ингредиенты:		Способ приготовления:
Пшено	2 стак.	<ol style="list-style-type: none"><li>1 В чашу мультиварки выложите промытое пшено, добавьте молоко, воду, сахар и соль.</li><li>2 Выберите программу <b>Каша 1 ч</b> и нажмите <b>«Старт»</b>.</li><li>3 После звукового сигнала перемешайте содержимое чаши.</li><li>4 Готовую кашу разложите по тарелкам, приправьте сливочным маслом и подавайте к столу.</li></ol>
Молоко	4 стак.	
Вода	4 стак.	
Соль	1/2 ч. л.	
Сахар	3 ст. л.	
Масло сливочное	50 г	

### ДЛЯ ЗАМЕТОК

## СОВЕТ

- Все ингредиенты необходимо заранее промыть и подготовить.
- Чтобы приготовить перловку, сначала промойте перловую крупу и замочите ее в холодной воде на 3–6 ч (из расчета 1 часть крупы на 2 стакана воды). Слейте воду.
- Залейте крупу водой, используя прилагаемый мерный стакан.
- Определите точный объем воды по собственному усмотрению.

Для приготовления рассыпчатой крупы рекомендуем такое соотношение крупа / вода (в мерных стаканах):

	Количество стаканов							
Крупа	1	2	3	4	5	6	7	8
Вода	2	2,5	3,5	4,8	5,8	6,8	8	9,5

Или после закладки крупы доливайте воду до цифры на шкале «RICE», соответствующей количеству стаканов крупы.

Например, Вы засыпали 3 стакана риса. Налейте воду до отметки 3 на шкале «RICE».

## ПЕРЛОВКА С ГРИБАМИ

### Ингредиенты:

Масло сливочное	1 ст. л.
Репчатый лук	150 г
Шампиньоны	300 г
Перловая крупа	1 стак.
Вода	2 стак.
Соль	1 ч. л.
Перец	по вкусу
Чеснок	2 зубчика

### Способ приготовления:

- 1 Перловую крупу предварительно замочите в воде на ночь или не менее чем на 4 ч.
- 2 Шампиньоны нарежьте ломтиками, репчатый лук – мелко.
- 3 В чашу мультиварки выложите лук и сливочное масло, установите программу **Жарка 130 °C 20 мин.** Обжарьте лук 6–7 мин, помешивая. Добавьте грибы, перемешайте, обжарьте до выпаривания жидкости. Отключите программу **Жарка.**
- 4 Выложите перловую крупу к грибам, влейте воду, добавьте специи.
- 5 Установите программу **Крупы** и нажмите «**Старт**».
- 6 После звукового сигнала об окончании приготовления добавьте измельченный чеснок, перемешайте и нажмите «**Подогрев/Выкл.**».

## РИСОВАЯ КАША С ЯБЛОКАМИ И КОРИЦЕЙ

### Ингредиенты:

Рис круглый	2 стак.
Вода	4 стак.
Соль	1 ч. л.
Яблоки	2 шт.
Сахар	1 ст. л.
Масло сливочное	25 г
<b>Для подачи:</b>	
Корица молотая	2 ч. л.
Сливки (35%)	100 мл

### Способ приготовления:

- 1 В чашу мультиварки выложите кусочек сливочного масла, тёртые на крупной тёрке яблоки, промытый рис, добавьте воду, сахар и соль.
- 2 Выберите программу **Крупы** и нажмите «**Старт**».
- 3 После звукового сигнала перемешайте содержимое чаши, добавьте сливки, перемешайте и оставьте на 20 мин в режиме **Подогрев.**
- 4 Готовое блюдо разложите по тарелкам, посыпьте молотой корицей и подавайте к столу.

# Рецепты Программа КРУПЫ

## ГРЕЧКА С ЧЕРНОСЛИВОМ И КУРАГОЙ

### Ингредиенты:

Гречка (ядрица)	2 стак.
Вода	2,5 стак.
Соль	1 ч. л.
Сахар	2 ст. л.
Масло сливочное	50 г
Чернослив	12 шт.
Курага	12 шт.

### Способ приготовления:

- 1 Нарежьте чернослив и курагу на кусочки.
- 2 В чашу мультиварки выложите промытую гречку, налейте воду до правой отметки «2» по шкале «RICE». Добавьте соль, сахар.
- 3 Выберите программу **Крупы** и нажмите **«Старт»**.
- 4 После звукового сигнала (2 раза) добавьте сливочное масло, нарезанные сухофрукты, перемешайте, закройте крышку и продолжите приготовление.
- 5 После звукового сигнала об окончании процесса приготовления нажмите **«Подогрев/Выкл»**.

## РИС С МОРКОВЬЮ, ЧЕСНОКОМ И ТРАВАМИ

### Ингредиенты:

Морковь	200 г
Масло оливковое	3 ст. л.
Рис длиннозерный	2 стак.
Вода	2,5 стак.
Соль	1 ч. л.
Чеснок	5 г
Смесь «Прованские травы»	1/2 ч. л. (по желанию)

### Способ приготовления:

- 1 Натрите морковь на крупной тёрке, выложите в чашу мультиварки, добавьте оливковое масло перемешайте.
- 2 Выберите программу **Жарка 110 °С** или **120 °С 20 мин** и нажмите **«Старт»**. Обжарьте морковь, периодически помешивая. После обжарки переложите ее в блюдо и накройте пищевой плёнкой.
- 3 В чашу мультиварки выложите промытый рис, добавьте соль, воду до правой отметки «2» по шкале «RICE». Установите программу **Крупы** и нажмите **«Старт»**.
- 4 После звукового сигнала об окончании приготовления перемешайте содержимое чаши, добавьте подготовленную морковь, выдавите чеснок, по желанию добавьте «Прованские травы», ещё раз перемешайте и оставьте на 5-10 мин в режиме **Подогрев**.

## ГРЕЧКА-БОУЛ

### Ингредиенты:

Гречка	2 стак.
Вода	4 стак.
Фасоль консервированная	200 г
Морковь	100 г
Сыр фета	200 г
Томатная паста	по вкусу
Паприка копченая	по вкусу
Соль	по вкусу

### Способ приготовления:

- 1 Морковь натрите, выложите в чашу мультиварки и обжарьте с фасолью, томатной пастой и паприкой на программе **Жарка 130 °С 20 мин**, помешивая.
- 2 После окончания обжарки переложите овощи в блюдо. В чашу мультиварки выложите промытую гречку, добавьте воду, соль.
- 3 Выберите программу **Крупы** и нажмите **«Старт»**.
- 4 Приготовьте соус, смешав горчицу, соевый соус и сметану.
- 5 После звукового сигнала об окончании процесса приготовления нажмите **«Подогрев/Выкл»**.
- 6 Готовую гречку выложите на блюдо, сверху – фасоль с морковью, кусочки феты и полейте соусом.

### Для соуса:

Сметана	2 ст. л.
Соевый соус	2 ст. л.
Горчица	1 ст. л.

## ГРЕЧКА С МИНДАЛЕМ И КРАСНЫМ ПЕРЦЕМ

Ингредиенты:		Способ приготовления:
Гречка (ядрица)	2 стак.	<p>❶ Лук нарежьте мелко, перец красный болгарский на небольшие кубики, чеснок измельчите.</p> <p>❷ Миндаль залейте кипятком на 3–4 мин, слейте воду и очистите от кожицы.</p> <p>❸ Расколите его на половинки, поджарьте на оливковом масле на программе <b>Жарка 130 °С 20 мин</b> с открытой крышкой, помешивая, затем выложите в миску.</p> <p>❹ Положите в чашу мультиварки с маслом, мелко нарезанный лук установите программу <b>Жарка 130 °С 20 мин</b> и нажмите «<b>Старт</b>». После звукового сигнала (3 раза) добавьте чеснок и перец красный болгарский, перемешайте. Жарьте, периодически помешивая, еще 5–7 мин с закрытой крышкой.</p> <p>❺ Добавьте гречневую крупу, налейте бульон (или воду 400г с кубиком, разведенным в кипятке 50г), перемешайте и установите программу <b>Крупы</b>.</p> <p>❻ Когда на дисплее появится время «<b>0:10</b>», выложите миндаль, перемешайте и закройте крышку.</p> <p>❼ После звукового сигнала об окончании приготовления нажмите «<b>Подогрев/Выкл</b>».</p>
Вода (или куриный бульон)	2,5 стак.	
Бульонный куриный кубик	1 шт.	
Миндаль	100 г	
Масло оливковое	1 ст. л.	
Чеснок	1 зубчик	
Лук репчатый	100 г	
Перец красный болгарский	250 г	
Соль, перец	по вкусу	

## САЛАТ С КИНОА

Ингредиенты:		Способ приготовления:
Киноа	2 стак.	<p>❶ В чашу мультиварки выложите промытую крупу киноа, добавьте воду, соль.</p> <p>❷ Выберите программу <b>Крупы</b> и нажмите «<b>Старт</b>».</p> <p>❸ Овощи нарежьте на кусочки, фету - на небольшие кубики.</p> <p>❹ Приготовьте заправку, смешав горчицу с медом.</p> <p>❺ После звукового сигнала об окончании процесса приготовления нажмите «<b>Подогрев/Выкл</b>».</p> <p>❻ Готовое киноа выложите в блюдо, добавьте овощи, заправку и перемешайте.</p> <p>Подавать можно и горячим, и холодным.</p>
Вода	4 стак.	
Сыр фета	200 г	
Огурец	1 шт.	
Помидор	1 шт.	
Лук красный	1/2 шт.	
Листья салата	100 г	
Соль	по вкусу	
<b>Для заправки:</b>		
Горчица	1 ст. л.	
Мед жидкий	1 ст. л.	

## РИС ДЛЯ СУШИ И РОЛЛОВ

Ингредиенты:		Способ приготовления:
Рис для суши	2 стак.	<p>❶ В чашу мультиварки выложите промытый рис, добавьте воду.</p> <p>❷ Выберите программу <b>Крупы</b> и нажмите «<b>Старт</b>».</p> <p>❸ Растворите соль и сахар в уксусе. Немного нагрейте заправку (до 45 °С).</p> <p>❹ После звукового сигнала об окончании приготовления влейте тонкой струйкой заправку и аккуратно перемешайте содержимое чаши, чтобы каждое зёрнышко риса пропиталось уксусной заправкой, затем нажмите «<b>Подогрев/Выкл</b>».</p> <p>❺ Выложите рис в контейнер, накройте бумажным полотенцем и охладите.</p> <p>Используйте для приготовления суши и роллов.</p>
Вода	3 стак.	
<b>Для заправки:</b>		
Уксус рисовый	50 мл	
Соль	1,5 ч. л.	
Сахар	2 ст. л.	

# Рецепты Программа КРУПЫ

## РИС С КОНСЕРВИРОВАННЫМ ЛОСОСЕМ

### Ингредиенты:

Рис круглый	2 стак.
Вода	4 стак.
Соль	1 ч. л.
Лосось консервированный	2 банки
Смесь специй для рыбы с можжевельными ягодами	1/2 ч. л.
Чеснок	1 зубчик
<b>Для подачи:</b>	
Масло сливочное	50 г
Петрушка	1 пучок

### Способ приготовления:

- ❶ В чашу мультиварки выложите промытый рис, добавьте воду и соль. Выберите программу **Крупы** и нажмите **«Старт»**.
- ❷ Лосось консервированный выложите из банок в глубокую миску, выньте крупные кости и разомните рыбу вилкой. Выдавите чеснок, добавьте специи, перемешайте и накройте миску пищевой плёнкой.
- ❸ После звукового сигнала об окончании приготовления, добавьте подготовленную консервированную рыбу, перемешайте и оставьте на 15–20 мин в режиме **Подогрев**.
- ❹ Готовое блюдо разложите по тарелкам, добавьте сливочное масло, посыпьте мелко нарезанной петрушкой и подавайте в качестве основного блюда.

## БУЛГУР С ОВОЩАМИ

### Ингредиенты:

Масло оливковое	50 г
Булгур	2 стак.
Вода	3 стак.
Баклажан	1 шт.
Помидоры	2 шт.
Перец сладкий	1 шт.
Сок лимона	2 ст. л.
Соль	1 ч. л.
Соевый соус	1 ст. л.
<b>Для подачи:</b>	
Масло сливочное	50 г
Бasilik, петрушка	несколько веточек

### Способ приготовления:

- ❶ Овощи мелко нарежьте, булгур промойте.
- ❷ В чашу мультиварки выложите все ингредиенты, перемешайте.
- ❸ Выберите программу **Крупы** и нажмите **«Старт»**.
- ❹ После звукового сигнала об окончании приготовления, добавьте сливочное масло, перемешайте и оставьте в режиме **Подогрев** на 15–20 мин.
- ❺ Затем добавьте мелко нарезанную зелень, перемешайте и нажмите **«Подогрев/Выкл»**.
- ❻ Разложите булгур с овощами по тарелкам, украсьте листиками базилика и подавайте к столу.

### ДЛЯ ЗАМЕТОК

## ПЛОВ СО СВИНИНОЙ/КУРИЦЕЙ

### Ингредиенты:

Масло подсолнечное	40 г
Лук репчатый	200 г
Шейка свиная / курица	500 г
Морковь	250 г
Соль	1 ч. л.
Смесь специй для плова	2 ч. л.
Рис круглый	2 стак.
Чеснок	1 головка
Вода	2,5 стак.

### Способ приготовления:

- 1 Промойте рис, дайте стечь воде. Лук нарежьте мелко, морковь - тонкими брусочками. Свинину помойте, обсушите и нарежьте на кусочки среднего размера. Головку чеснока очистите от верхнего слоя шелухи и сполосните водой.
- 2 В чашу мультиварки налейте подсолнечное масло, выложите лук, перемешайте и установите программу **Жарка 130°C 30 мин.** Закройте крышку.
- 3 После звукового сигнала (2 раза) выложите мясо, перемешайте и продолжите приготовление с закрытой крышкой.
- 4 После окончания программы приготовления нажмите **«Подогрев/Выкл»**, чтобы отключить подогрев.
- 5 Выложите в чашу морковь, соль, специи, перемешайте. Засыпьте ровным слоем рис, головку чеснока поместите в центр чаши и залейте воду. Выберите программу **Плов** и нажмите **«Старт»**.
- 6 После **звукового сигнала (2 раза)** перемешайте плов.
- 7 По окончании приготовления нажмите **«Подогрев/Выкл»**, опрокиньте плов на блюдо и подавайте к столу.

## ГРЕЧНЕВАЯ КАША С БАРАНИНОЙ И РОЗМАРИНОМ

### Ингредиенты:

Масло растительное	50 г
Лук репчатый	2 шт.
Баранина мякоть	800 г
Морковь	2 шт.
Гречка	2 стак.
Вода	4 стак.
Соль	2 ч. л.
Смесь специй для баранины	2 ч. л.
Розмарин	2 веточки

### Способ приготовления:

- 1 Промойте гречку. Лук мелко нарежьте, морковь натрите на крупной тёрке. Баранину помойте, обсушите и нарежьте на кусочки среднего размера.
- 2 В чашу мультиварки выложите все продукты в последовательности, указанной в разделе **«Ингредиенты»**. Выберите программу **Плов** и нажмите **«Старт»**.
- 3 После звукового сигнала перемешайте кашу с кусочками баранины и оставьте в режиме **Подогрев** на 20-30 мин, затем разложите по тарелкам и подавайте к столу.

## МЕДОВЫЙ БУЛГУР С ЯГОДАМИ

### Ингредиенты:

Масло сливочное	50 г
Булгур	2 стак.
Изюм	1/2 стак.
Шафран	1 щепотка
Соль	1 ч. л.
Вода	4 стак.
<b>Для подачи:</b>	
Мёд	50 г
Ягоды свежие (черника / чёрная смородина)	100 г

### Способ приготовления:

- 1 Промойте булгур. В чашу мультиварки выложите все продукты в последовательности, указанной в разделе **«Ингредиенты»**.
- 2 Выберите программу **Плов** и нажмите **«Старт»**.
- 3 После звукового сигнала (2 раза) перемешайте булгур.
- 4 По окончании приготовления добавьте мёд, перемешайте, затем нажмите **«Подогрев/Выкл»** и оставьте булгур в мультиварке на 5-10 мин.
- 5 Разложите медовый плов из булгура по тарелкам, украсьте ягодами и подавайте к столу.

# Рецепты Программа ПЛОВ

## ПЛОВ С ОВОЩАМИ

### Ингредиенты:

Масло растительное	50 г
Лук репчатый	2 шт.
Кабачок молодой	1 шт.
Баклажан	1 шт.
Сладкий перец	1/2 шт.
Морковь	2 шт.
Рис круглый	1 стак.
Вода	1 стак.
Соль	1,5 ч. л.
Смесь специй для плова	2 ч. л.
Чеснок	3 зубчика

### Способ приготовления:

- 1 Промойте рис, дайте стечь воде. Лук мелко нарежьте, морковь нарежьте тонкой соломкой, баклажан, кабачок и перец нарежьте на кубики среднего размера.
- 2 В чашу мультиварки выложите все продукты в последовательности, указанной в разделе «Ингредиенты», кроме чеснока.
- 3 Выберите программу **Плов** и нажмите **«Старт»**.
- 4 После звукового сигнала (2 раза), когда на дисплее появится «0:15», выдавите через пресс зубчики чеснока, перемешайте плов и продолжите приготовление.
- 5 После окончания приготовления нажмите **«Подогрев/Выкл»**, выложите плов на блюдо и подавайте к столу.

## КАРТОФЕЛЬ С ГРИБАМИ И ЛУКОМ, ЗАПЕЧЕННЫЙ СО СМЕТАНОЙ

### Ингредиенты:

Масло растительное	70 г
Лук репчатый	200 г
Картофель	1,8 кг
Шампиньоны свежие	500 г
Сметана (20%)	250 г
Соль	15 г
Перец	по вкусу
<b>Для подачи:</b>	
Свежая зелень (укроп/петрушка)	1 пучок

### Способ приготовления:

- 1 Нарежьте лук мелко, картофель крупно, грибы на 4 части. Налейте в чашу мультиварки растительное масло, выложите мелко нарезанный лук, кусочки картофеля, затем грибы.
- 2 Установите программы **Плов** и нажмите **«Старт»**.
- 3 После звукового сигнала (2 раза) добавьте сметану, соль, перец, перемешайте и закройте крышку.
- 4 За 5-7 мин до конца приготовления еще раз перемешайте. После окончания приготовления нажмите **«Подогрев/Выкл»**.
- 5 Готовое блюдо посыпьте мелко нарезанной свежей зеленью и подавайте к столу.

## СВЕКОЛЬНЫЙ РИС С ОЛИВКАМИ

### Ингредиенты:

Масло оливковое	2 ст. л.
Свекла	120 г
Чеснок	2-3 зубчика
Оливки зеленые б/кост.	1/2 стак.
Рис	1 стак.
Вода	1,5 стак.
Итальянские травы	по вкусу
Соль, перец	по вкусу

### Способ приготовления:

- 1 Промойте рис. Чеснок измельчите, оливки нарежьте на колечки, свеклу натрите соломкой.
- 2 В чашу мультиварки налейте оливковое масло, выложите чеснок, перемешайте и установите программу **Жарка 130 °C 10 мин.** По звуковому сигналу добавьте оливки, перемешайте, обжарьте с открытой крышкой.
- 3 Выложите свеклу, рис, добавьте специи и воду, перемешайте.
- 4 Выберите программу **Плов** и нажмите **«Старт»**.
- 5 После звукового сигнала (2 раза) перемешайте.
- 6 По окончании приготовления нажмите **«Подогрев/Выкл»**, опрокиньте рис на блюдо и подавайте к столу.



# Рецепты Программа ВЫПЕЧКА

## ПРОГРАММА ВЫПЕЧКА СОСТОИТ ИЗ ДВУХ ПРОГРАММ

1 Программа для выпечки с максимальной температурой нагрева **130 °С** и диапазоном времени приготовления от **20 мин до 2 ч**.

2 Программа для ферментации теста с температурой нагрева **40 °С** и диапазоном времени приготовления от **20 мин до 8 ч**, что позволяет готовить на этой программе даже йогурт.

### ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ

#### Ингредиенты:

Сухие дрожжи	2 ч. л.
Мука пшеничная	500 г
Сахар	2 ст. л.
Соль	2 ч. л.
Масло растительное	2 ст. л.
Вода	300 мл

#### Способ приготовления:

- 1 Приготовьте тесто с помощью хлебопечи в режиме «Пельмени» (20 мин), заложив все ингредиенты в указанной выше последовательности, или вручную.
- 2 Чашу мультиварки смажьте растительным маслом. Сформируйте заготовку из теста, смазав руки растительным маслом, и выложите ее в чашу мультиварки.
- 3 Установите программу **Выпечка 40 °С 1 ч 30 мин** для устойчивой.
- 4 После звукового сигнала об окончании ферментации установите программу **Выпечка 130 °С 1 ч 30 мин**.
- 5 За 30 мин до конца приготовления переверните хлеб с помощью двух силиконовых лопаток и продолжите выпечку.
- 6 Проверьте готовность хлеба с помощью деревянной палочки.
- 7 Готовый хлеб выложите на решетку, накройте полотенцем и остудите.

### ЙОГУРТ

1 ВАРИАНТ (В ЧАШЕ МУЛЬТИВАРКИ)

#### Ингредиенты:

Молоко (3,2%)	1 л
Йогурт «Актибио» натуральный	130 г

#### Способ приготовления:

- 1 Смешайте 200 мл молока с йогуртом, добавьте остальное молоко, размешайте и вылейте в чашу мультиварки.
- 2 Установите программу **Выпечка 40 °С 8 ч**.
- 3 После звукового сигнала об окончании приготовления разлейте йогурт по стаканчикам, накройте крышками и уберите в холодильник.

### ЙОГУРТ

(В СТАКАНЧИКАХ ОБЪЕМОМ ПО 170 МЛ - 4 ШТ.)

#### Ингредиенты:

Молоко (3,2%)	600 мл
Йогурт «Актибио» натуральный	80 г
Вода	4 стак.

#### Способ приготовления:

- 1 Смешайте 100 мл молока с йогуртом, добавьте остальное молоко, размешайте и разлейте по стаканам.
- 2 Залейте в чашу мультиварки воду.
- 3 Установите в нее стаканы с молочной заливкой.
- 4 Выберите программу **Выпечка 40 °С 8 ч**.
- 5 После звукового сигнала об окончании приготовления, накройте стаканчики крышками и уберите в холодильник.

## ЛАВАШ ДРОЖЖЕВОЙ

### Ингредиенты:

Сухие дрожжи	2/3 ч. л.
Мука пшеничная	170 г
Сахар	2/3 ч. л.
Соль	2/3 ч. л.
Масло растительное	2/3 ч. л.
Вода	100 мл

### Для смазки чаши:

Масло растительное	1 ч. л.
--------------------	---------

### Способ приготовления:

- 1 Приготовьте тесто, выложите его на рабочую поверхность стола, припыленную мукой, подкатайте тесто в шар, затем раскатайте в пласт по диаметру чаши мультиварки и сделайте в нем несколько проколов вилкой.
- 2 Чашу мультиварки смажьте растительным маслом. Выложите в нее пласт теста, установите программу **Выпечка 40 °С 1 ч** для расстойки.
- 3 По окончании ферментации выберите программу **Выпечка 130 °С 40 мин** и нажмите «Старт».
- 4 За 20 мин до конца приготовления переверните лаваш для подсушивания второй стороны.  
(Для лучшего результата можно смазать верхнюю поверхность лаваша растительным маслом перед переворотом)

## «ШАРЛОТКА» С ЯБЛОКАМИ

### Ингредиенты:

Яйца (С1)	5 шт.
Сахар	250 г
Соль	2 г
Мука пшеничная	250 г
Ванильный сахар	5 г
Яблоки	250 г

### Для смазки чаши:

Масло сливочное	
Манная крупа или панировочные сухари	

### Способ приготовления:

- 1 Взбейте с помощью миксера на высокой скорости яйца с сахаром и солью в крепкую пену. Добавьте муку, ванильный сахар и перемешайте до получения однородной массы.
- 2 Яблоки вымойте, удалите сердцевину и нарежьте на кусочки. Подготовленные яблоки аккуратно перемешайте с тестом.
- 3 Чашу мультиварки смажьте внутри сливочным маслом, просыпьте манкой или панировочными сухарями и переложите в нее тесто.
- 4 Выберите программу **Выпечка 130 °С 1 ч 30 мин**.
- 5 После выпечки опрокиньте пирог на контейнер-пароварку и остудите.

## КЕКС «СТОЛИЧНЫЙ»

### Ингредиенты:

Яйца	4 шт.
Сахар	200 г
Сахар ванильный	16 г
Соль	4 г
Масло сливочное	180 г
Мука пшеничная	400 г
Разрыхлитель	17 г
Изюм (мьтый без косточек)	100 г

### Способ приготовления:

- 1 Взбейте яйца с сахаром и солью, добавьте размягченное сливочное масло, ванильный сахар и продолжайте взбивать до однородности.
- 2 Смешайте муку с разрыхлителем и изюмом. Добавьте сухие ингредиенты во взбитую массу. Перемешайте ложкой до однородности.
- 3 Чашу мультиварки смажьте внутри сливочным маслом, просыпьте манкой или панировочными сухарями и переложите в нее тесто.
- 4 Выберите программу **Выпечка 130 °С 1 ч 50 мин** и нажмите «Старт».
- 5 После выпечки готовый кекс немного остудите и опрокиньте на контейнер-пароварку.

## ЗАПЕКАНКА ТВОРОЖНАЯ

### Ингредиенты:

Творог (9%)	1 кг
Яйца	4 шт.
Сахар	150 г
Соль	6 г
Ванильный сахар	8 г
Мука пшеничная	30 г
Манка	30 г
Курага	100 г

### Для смазки чаши:

Масло сливочное  
Крупа манная или молотые сухари

### Для подачи:

Сметана (20%)	по вкусу
---------------	----------

### Способ приготовления:

- 1 Взбейте яйца с сахаром и солью, добавьте размягченное сливочное масло, ванильный сахар и продолжайте взбивать до однородности.
- 2 Смешайте муку с разрыхлителем и изюмом. Добавьте сухие ингредиенты во взбитую массу. Перемешайте ложкой до однородности.
- 3 Чашу мультиварки смажьте внутри сливочным маслом, просыпьте манкой или панировочными сухарями и переложите в нее тесто.
- 4 Выберите программу **Выпечка 130°C 1 ч 40 мин** и нажмите «Старт».
- 5 После выпечки готовую запеканку немного остудите и опрокиньте на контейнер-пароварку.

## МЯСО ПО-ФРАНЦУЗСКИ

### Ингредиенты:

Масло растительное	1 ч. л.
Свинина	500 г
Лук репчатый	100 г
Майонез	100 мл
Шампиньоны	150 г
Соль, перец	по вкусу
Сыр российский	100 г

### Способ приготовления:

- 1 Нарезьте мясо на порционные кусочки, лук мелко, шампиньоны на пластинки. Сыр натрите. Лук смешайте с майонезом.
- 2 В чашу мультиварки налейте растительное масло. Выложите все ингредиенты слоями:
  - 1) Мясо (посолите, поперчите);
  - 2) Шампиньоны;
  - 3) Лук с майонезом;
  - 4) Сыр.
- 3 Выберите программу **Выпечка 130°C 1 ч 10 мин**.

## КУРИЦА ЗАПЕЧЕННАЯ

### Ингредиенты:

Курица	1,8 кг
Масло растительное	1 ст. л.
<b>Для маринада:</b>	
Соль	3 ст. л.
Сахар	1 ст. л.
Приправа для курицы	2 ст. л.
Чеснок	3-4 зубчика (измельченные)
Вода	1,5 л

### Способ приготовления:

- 1 Приготовьте маринад для курицы.
- 2 Выложите курицу в кастрюлю и залейте маринадом на сутки.
- 3 В чашу мультиварки налейте растительное масло. Выньте курицу из маринада, уложите в чашу мультиварки грудкой вверх.
- 4 Выберите программу **Выпечка 130°C 30 мин**.
- 5 По окончании программы переверните курицу и продолжите приготовление на программе **Выпечка 130°C 40 мин**.
- 6 Готовую курицу выложите на блюдо и украсьте зеленью и овощами.



## ПОДСКАЗКА

При достижении температуры 130 °C мультиварка подает 3 звуковых сигнала.

Эта подсказка очень пригодится в тех случаях, когда:

- ингредиенты следует выкладывать на горячую поверхность;
- нужно перемешать блюдо.

## ГОВЯЖИЙ СТЕЙК

### Ингредиенты:

Говяжий стейк	250 г
Соль	по вкусу
Перец	по вкусу
Масло растительное	10 г

### Способ приготовления:

- 1 Выдержите стейк при комнатной температуре 40-50 мин.
- 2 Налейте в чашу мультиварки растительное масло, установите программу **Жарка 130 °C 20 мин** и нажмите «**Старт**».
- 3 После того, как дно чаши разогреется и прозвучит звуковой сигнал (3 раза) выложите смазанный маслом стейк, обжарьте с каждой стороны по 2-3 мин.
- 4 Затем дожарьте, переворачивая, до требуемой степени прожарки и нажмите «**Подогрев/Выкл**».  
(Рекомендованная прожарка для данного стейка – Rare или Medium Rare)
- 5 Выньте стейк, заверните в фольгу и дайте ему отдохнуть в течение 5 мин.
- 6 Подавайте стейк на теплой тарелке, посыпав крупномолотой солью и перцем.

## СВИНИНА ЖАРЕНАЯ

### Ингредиенты:

Свинина окорок	300 г
Соевый соус	2 ст. л.
Масло подсолнечное	1 ст. л.

### Способ приготовления:

- 1 Нарежьте свинину на стейки толщиной 1,5-2 см и замаринуйте их в соевом соусе на 2 ч.
- 2 Налейте в чашу мультиварки подсолнечное масло, установите программу **Жарка 130 °C 15 мин** и нажмите «**Старт**». Готовьте с открытой крышкой.
- 3 Приблизительно через 5 мин прозвучит звуковой сигнал (3 раза), выложите стейки в чашу мультиварки. За 5 мин до окончания программы переверните их.
- 4 По окончании приготовления нажмите «**Подогрев/Выкл**».

## КОТЛЕТЫ ИЗ МЯСНОГО ФАРША

### Ингредиенты:

Свинина / говядина	800 г
Лук репчатый	1 шт.
Чеснок	3 зубчика
Масло растительное	1 ч. л.
Соль, перец	по вкусу
Специи	по вкусу

### Способ приготовления:

- 1 Пропустите через мясорубку с решёткой для тонкого фарша мясо и лук. Добавьте специи и измельчённый чеснок, перемешайте. Полученный фарш несколько раз бросьте с небольшой высоты на разделочную доску, затем соберите в ком и сформируйте 7 котлет.
- 2 В чашу мультиварки налейте растительное масло. Установите программу **Жарка 130 °C 30 мин**.
- 3 После звукового сигнала (3 раза) о разогреве мультиварки выложите котлеты и обжарьте их в течение 5-6 мин с открытой крышкой. Затем переверните и закройте крышку.
- 4 За 7 мин до конца приготовления еще раз переверните котлеты.
- 5 После звукового сигнала об окончании процесса приготовления нажмите «**Подогрев/Выкл**».

## ЖЮЛЬЕН КЛАССИЧЕСКИЙ

### Ингредиенты:

Шампиньоны свежие	500 г
Масло сливочное	60 г
Сливки (33%)	100 мл
Сыр "Российский"	100 г
Соль, перец	по вкусу

### Способ приготовления:

- ❶ Нарезьте шампиньоны небольшими ломтиками, сливочное масло кубиками. Натрите сыр на мелкой терке.
- ❷ Установите программу **Жарка 130 °С 25 мин**. Выложите в чашу мультиварки сливочное масло, когда оно растопится, добавьте шампиньоны размешайте и готовьте с открытой крышкой для выпаривания жидкости, периодически перемешивая.
- ❸ За 5-7 мин до конца приготовления добавьте соль, перец, сливки, перемешайте и продолжите приготовление с закрытой крышкой. По **звуковому сигналу** перемешайте.
- ❹ После окончания приготовления выложите сыр на грибы, закройте крышку и оставьте в режиме **Подогрев** на 5 мин, затем нажмите «**Подогрев/Выкл**».

## ГОВЯЖЬЯ ПЕЧЕНЬ В СМЕТАННОМ СОУСЕ

### Ингредиенты:

Говяжья печень	400 г
Мука пшеничная	15 г
Масло оливковое	70г
Лук репчатый	150 г
Чеснок	1-2 зубчика
Сметана (20%)	100 г
Вода	70 мл
Орегано сушеный	1/2 ч. л.
Соль, перец	по вкусу
<b>Для подачи:</b>	
Петрушка	2 веточки

### Способ приготовления:

- ❶ Говяжью печень освободите от пленки и крупных вен. Тщательно обсушите бумажными полотенцами.
- ❷ Нарезьте печень полосками шириной 1-2 см, выложите в миску, добавьте муку и аккуратно перемешайте, чтобы печень полностью покрылась мукой.
- ❸ В чашу мультиварки налейте оливковое масло. Установите программу **Жарка 130 °С 20 мин** и нажмите «**Старт**».
- ❹ После **звукового сигнала (3 раза)** о разогреве мультиварки выложите печень и обжарьте, перемешивая силиконовой лопаткой в течение 5-6 мин с открытой крышкой до золотистой корочки.
- ❺ Лук нарежьте мелкими кубиками, чеснок измельчите. Добавьте лук и чеснок к печени и продолжайте обжаривать, перемешивая, до звукового сигнала, или до прозрачности лука.
- ❻ Добавьте в чашу мультиварки сметану, воду, приправы, перемешайте.
- ❼ Закройте крышку, установите программу **Жарка 110 °С 20 мин** и нажмите «**Старт**». Периодически помешивайте, чтобы сметанный соус не подгорел.
- ❽ Проверьте готовность блюда. Если печень недостаточно мягкая, оставьте в режиме **Подогрев** на некоторое время, затем нажмите «**Подогрев/Выкл**».
- ❾ Разложите печень в тарелки, добавьте гарнир и посыпьте мелко нарезанной петрушкой.

## ЯИЧНИЦА-ГЛАЗУНЯ

### Ингредиенты:

Яйца	2 шт.
Масло растительное	1 ч. л.
Соль	по вкусу
Специи	по вкусу

### Способ приготовления:

- 1 В чашу мультиварки налейте растительное масло. Установите программу **Жарка 130 °С 10 мин** и нажмите «**Старт**».
- 2 После того, как дно чаши разогреется и прозвучит **звуковой сигнал (3 раза)** выложите яйца и добавьте специи.
- 3 Готовьте до желаемой степени поджарки, затем нажмите «**Подогрев/Выкл**» и выложите яичницу на тарелку.

## КАРТОФЕЛЬ ЖАРЕНЬЙ

### Ингредиенты:

Картофель	200 г
Масло растительное	80 мл
Соль	по вкусу
Специи	по вкусу

### Способ приготовления:

- 1 Нарезьте картофель на длинные тонкие брусочки.
- 2 В чашу мультиварки налейте растительное масло. Установите программу **Жарка 130 °С 1 ч** и нажмите «**Старт**».
- 3 После того, как дно чаши разогреется и прозвучит **звуковой сигнал (3 раза)** выложите картофель, помешивайте в процессе приготовления.
- 4 Обжарьте картофель до желаемой степени, затем нажмите «**Подогрев/Выкл**», выньте готовый картофель и посыпьте его специями.

## ЗАКУСКА ИЗ АВОКАДО И АПЕЛЬСИНА

### Ингредиенты:

Авокадо	1 шт.
Апельсин	1 шт.
Фундук	30 - 40 г
Соль, перец	по вкусу

### Способ приготовления:

- 1 Поджарьте фундук в Мультиварке на программе **Жарка 130 °С 6 мин**, помешивая.
- 2 Из авокадо извлеките косточку, снимите кожицу, нарежьте полукруглыми ломтиками. Сбрызните их лимонным соком.
- 3 Апельсин очистите, сняв кожуру и белый слой под ней, разрежьте пополам и нарежьте ломтиками той же толщины, что и авокадо.
- 4 Приготовьте заправку, смешав оливковое масло с лимонным соком и солью по вкусу.
- 5 Выложите все подготовленные ингредиенты на тарелку, полейте заправкой, посыпьте фундуком и свежемолотым чёрным перцем, украсьте листочками базилика.

### Для заправки:

Масло оливковое	1 ст. л.
Лимонный сок	1 ст. л.

### Для подачи:

Базилик фиолетовый	1 пучок
--------------------	---------

### ДЛЯ ЗАМЕТОК

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

## ПОДСКАЗКА

Программа Суп – это автоматическая программа приготовления с использованием максимальной температуры приготовления – 100 °С и временем приготовления 1 ч 30 мин.

По своему желанию Вы можете изменять:

- температуру приготовления (доступные варианты 80 °С, 90 °С, 100 °С);

- время приготовления (доступный диапазон от 15 мин до 2 ч).

При достижении температуры 100 °С мультиварка подает 3 звуковых сигнала.

Эта функция подскажет Вам, что нужно добавить ингредиенты, которые закладываются после закипания супа.

## ОСЕТИНСКИЙ КУРИНЫЙ СУП С МОЛОКОМ

### Ингредиенты:

Масло растительное	20 г
Лук репчатый	100 г
Курица (филе)	300 г
Картофель	500 г
Вода	1,5 л
Перец острый	по вкусу
Перец горошком	5 шт.
Соль	1 ст. л.
Молоко	0,8 л
Чеснок	5 зубчиков
Чебрец	1 ч. л.

### Для подачи:

Зелень  
несколько веточек

### Способ приготовления:

❶ Курицу нарежьте на небольшие кусочки, лук - мелко, картофель – на брусочки.

❷ В чашу мультиварки вылейте растительное масло, выложите лук, перемешайте.

Установите программу **Жарка 130 °С 20 мин** и нажмите **«Старт»**. После звукового сигнала (3 раза) добавьте кусочки курицы, перемешайте и продолжите приготовление с открытой крышкой, периодически помешивая.

❸ После окончания программы **Жарка** нажмите **«Подогрев/Выкл»**.

❹ Выложите в чашу мультиварки картофель, острый перец, перец горошком, соль, налейте воду и установите программу **Суп 100 °С 1 ч**.

❺ После **звукового сигнала (3 раза)** влейте молоко, добавьте измельченный чеснок, чебрец и продолжите приготовление.

❻ По окончании приготовления нажмите **«Подогрев/Выкл»**. Подавайте к столу с мелко нарезанной свежей зеленью.

## СУП ИЗ ЦВЕТНОЙ КАПУСТЫ

### Ингредиенты:

Капуста цветная	300 г
Морковь	100 г
Картофель	400 г
Лук репчатый	100 г
Помидоры	200 г
Прованские травы	1 ч. л.
Масло оливковое	2 ст. л.
Соль	1 ст. л.
Вода	3,5 л

### Для подачи:

Майонез «Постный» 100 г  
Укроп свежий 1 пучок  
Чеснок 2 зубчика

### Способ приготовления:

❶ Лук очистите и положите в чашу мультиварки целиком. Цветную капусту разделите на соцветия. Картофель и помидоры нарежьте кубиками. Морковь натрите на крупной тёрке.

❷ Подготовленные ингредиенты выложите в чашу мультиварки, добавьте воду, соль, специи и оливковое масло. Выберите программу **Суп 100 °С 1 ч** и нажмите **«Старт»**. **Звуковой сигнал (3 раза)** сообщит о закипании супа. Проверьте достаточно ли соли и специй, при необходимости добавьте и перемешайте содержимое кастрюли.

❸ В «Постный» майонез выдавите чеснок и добавьте мелко нарезанный укроп, перемешайте и переложите в соусник.

❹ После звукового сигнала об окончании приготовления нажмите **«Подогрев/Выкл»**.

Удалите варёную луковицу из супа. Готовый суп подавайте с майонезным соусом.

## ЩИ ИЗ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ

### Ингредиенты:

Масло растительное	2 ст. л.
Лук репчатый	70 г
Морковь	150 г
Говядина вырезка	200 г
Капуста белокачанная	200 г
Картофель	400 г
Помидоры	70 г
Соль	2 ст. л.
Перец душистый	4 шт.
Кетчуп	2 ст. л.
Вода	3 л
Лавровый лист	2 шт.
<b>Для подачи:</b>	
Зелень свежая	1 пучок
Сметана (20%)	100 г

### Способ приготовления:

- Говядину нарежьте на небольшие кусочки, лук - мелко, морковь натрите.
  - В чашу мультиварки вылейте растительное масло, выложите лук, перемешайте.
  - Установите программу **Жарка 130 °С 30 мин** и нажмите «**Старт**». Через 2-3 мин добавьте морковь, перемешайте и продолжите приготовление.
  - За 20 мин до конца программы добавьте мясо, перемешайте и закройте крышку.
  - Капусту нашинкуйте соломкой, картофель нарежьте на брусочки, помидоры - на небольшие кусочки.
  - После окончания программы **Жарка** нажмите «**Подогрев/Выкл**».
  - Выложить подготовленные овощи в чашу, добавьте специи, налейте воду не выше отметки «4 L». Установите программу **Суп 100 °С 1 ч 30 мин** и нажмите «**Старт**».
  - Зелень мелко нарежьте. После звукового сигнала по окончании приготовления добавьте в чашу лавровый лист и зелень и оставьте в режиме **Подогрев** на 20-30 мин.
- Совет:** Для приготовления щей из квашеной капусты рекомендуем после основного этапа приготовления супа перейти к этапу томления, т.е. использовать программы **Суп 80 °С** или **Суп 90 °С**.

## СУП С ФРИКАДЕЛЬКАМИ

### Ингредиенты:

<b>Для фрикаделек:</b>	
Говядина (мякоть)	300 г
Свинина (мякоть)	300 г
Лук репчатый	50 г
Укроп свежий	5-6 веточек
Соль	1 ч. л.
Смесь мельница «4 перца»	1 щепотка
Яйцо	1 шт.
<b>Для супа:</b>	
Морковь	1 шт.
Картофель	3 шт.
Помидор	1 шт.
Перец сладкий	1/2 шт.
Соль	2 ст. л.
Вода	2,5 л
Лавровый лист	1-2 шт.
Чеснок	2 зубчика
<b>Для подачи:</b>	
Базилик фиолетовый	1 пучок

### Способ приготовления:

- Пропустите через мясорубку с решёткой для тонкого фарша кусочки мяса, лук и зелень, добавьте яйцо, специи, перемешайте фарш и слепите фрикадельки небольшого размера. Фрикадельки разложите на плоской тарелке и заморозьте.
  - В чашу мультиварки вылейте воду, добавьте нарезанные кубиками небольшого размера картофель, помидоры и сладкий перец, тёртую морковь, соль и перемешайте.
  - Выберите программу **Суп 100 °С 1 ч 30 мин** и нажмите «**Старт**».
- После того, как содержимое чаши закипит, и прозвучат 3 звуковых сигнала добавьте замороженные фрикадельки.
- После звукового сигнала по окончании приготовления добавьте в суп толчёный чеснок, лавровый лист. Оставьте в режиме **Подогрев** на 10-15 мин, затем нажмите «**Подогрев/Выкл**».
  - Разлейте суп по тарелкам, украсьте листиками базилика и подавайте к столу.

## СУП ГОРОХОВЫЙ С КОПЧЕНЫМИ РЕБРЫШКАМИ

### Ингредиенты:

Горох дробленый	300 г
Ребра копченые	300 г
Лук репчатый	80 г
Соль	1 ст. л.
Вода	3 л
Морковь	100 г
Картофель	400 г
Лавровый лист	2 шт.
Перец горошком	5-7 шт.
<b>Для подачи:</b>	
Чеснок	3 зубчика
Укроп свежий	1 пучок

### Способ приготовления:

❶ Горох переберите, промойте, предварительное можно замочить в холодной воде.

Лук помойте, почистите, используйте целиком. Выложите горох, ребра, лук, соль в чашу мультиварки, залейте воду, не превышая отметки СУП «24».

❷ Установите программу Суп 100 °С 1 ч 30 мин и нажмите «Старт».

❸ Картофель нарежьте на ломтики, морковь натрите на крупной терке.

По звуковому сигналу (3 раза) (примерно через 30-33 мин снимите пенку, добавьте картофель, морковь.

❹ После звукового сигнала об окончании программы (5 раз) выньте из кастрюли луковицу, ребра, отделите мясо от костей, нарежьте на кусочки, верните мясо в кастрюлю, добавьте, лавровый лист, перец горошком.

❺ Отключите программу подогрева, нажав на «Подогрев/Выкл».

❻ Установите программу Суп 100 °С 40 мин и нажмите «Старт».

Дайте супу настояться в режиме Подогрев 20 мин, затем нажмите «Подогрев/Выкл».

Готовое блюдо разлейте по тарелкам, добавьте мелко нарезанную свежую зелень и чеснок.

## СУП-ПУРЕ ОВОЩНОЙ

### Ингредиенты:

Морковь	2 шт.
Помидоры	2 шт.
Картофель	6 шт.
Лук репчатый	1 шт.
Смесь «Итальянские травы»	1 ч. л.
Соль	2 ч. л.
Вода	1 л
Сливки (20 %)	200 мл
Чеснок	4 зубчика
<b>Для подачи:</b>	
Укроп свежий	1 пучок

### Способ приготовления:

❶ Нарежьте все овощи на небольшие кусочки. Сложите их в чашу мультиварки, добавьте соль, специи, залейте водой и перемешайте. Воды должно быть на 2 см выше овощей.

❷ Выберите программу Суп 100 °С 40 мин и нажмите «Старт».

За 10 мин до окончания программы – добавьте сливки и измельченный чеснок.

❸ По окончании приготовления нажмите «Подогрев/Выкл».

❹ Переложите все содержимое чаши в блендер и измельчите до однородного состояния.

Перед подачей украсьте зеленью.



## ПОДСКАЗКА

Эта программа используется для приготовления блюд на пару и отваривания ингредиентов в чаше мультиварки. При достижении температуры 100 °С мультиварка подает 3 звуковых сигнала.

Эта подсказка очень пригодится в тех случаях, когда:

- продукты следует заложить в чашу мультиварки в кипящую жидкость (пельмени, вареники, пасту и т. п.);
- нужно вынуть готовый продукт через определенное время после закипания жидкости;
- нужно добавить ингредиенты после закипания (например, при варке киселя крахмал, разбавленный в холодной воде, заливается в кипящую ягодную массу).

## САЛАТ С КРЕВЕТКАМИ, АВОКАДО И ГРЕЙПФРУТОМ

### Ингредиенты:

Креветки	400 г
Авокадо	1 шт.
Красный грейпфрут	1 шт.
Лимонный сок	1 ст. л.
Майонез	80 г
Соль, молотая паприка	по вкусу

### Способ приготовления:

- ❶ Креветки разморозьте, промойте.
  - ❷ Налейте воду в чашу мультиварки, добавьте соль.
  - ❸ Выберите программу **Пар 40 мин** (по умолчанию) и нажмите «Старт».
  - ❹ После звукового сигнала о закипании воды (3 раза) выложите креветки.
- Время варки зависит от типа и размера креветок: мелкие варите около 1–2 мин, крупные – 3–5 мин. Важно не переварить, чтобы креветки остались сочными.
- ❺ Готовые креветки остудите, очистите, оставляя хвостики.
  - ❻ Из авокадо извлеките косточку, мякоть освободите от кожицы, нарежьте ломтиками, сбрызните лимонным соком.
  - ❼ Грейпфрут очистите, сняв кожуру и белый слой под ней, нарежьте из перегородок сегменты мякоти. Сок, который при этом выделится, смешайте с майонезом для заправки салата.
  - ❽ Выложите в салатник дольки грейпфрута, ломтики авокадо, сверху – креветки. Полейте салат заправкой, посыпьте паприкой и подавайте.

## СПАГЕТТИ

### Ингредиенты:

Спагетти	450 г
Вода	2 л
Соль	2 ч. л.
Масло растительное	1 ст. л.

### Способ приготовления:

- ❶ В чашу мультиварки налейте воду до отметки «2L».
- ❷ Выберите программу **Пар 40 мин** и нажмите «Старт».
- ❸ После звукового сигнала о закипании воды (3 раза), высыпьте спагетти, соль, растительное масло, размешайте и закройте крышку.
- ❹ После звукового сигнала об окончании приготовления нажмите «Подогрев/Выкл».
- ❺ Готовые изделия откиньте на дуршлаг, чтобы стекла жидкость. Промывать их водой не стоит, просто добавьте ещё масла.

## ПЕЛЬМЕНИ

### Ингредиенты:

Пельмени замороженные	400 г
Масло растительное	2 ст. л.
Вода	1 л
Соль, специи, лавровый лист	по вкусу
<b>Для подачи:</b>	
Сметана	по вкусу

### Способ приготовления:

- 1 В чашу мультиварки налейте воду до отметки «1Л».
- 2 Выберите программу **Пар 30 мин** и нажмите «Старт».
- 3 Когда прозвучат 3 звуковых сигнала, высыпьте пельмени, специи, растительное масло, размешайте и закройте крышку.
- 4 После звукового сигнала об окончании приготовления нажмите «Подогрев/Выкл».
- 5 Готовые пельмени подавайте со сметаной.

## ВИНЕГРЕТ

### Ингредиенты:

Свёкла	650 г
Морковь	200 г
Картофель	400 г
Вода	1,5 л
Лук репчатый	50 г
Огурцы маринованные	300 г
Зелень свежая	20 г
Горошек консервированный	200 г
Специи молотые	1/4 ч. л.
Соль	1 ч. л.
Масло подсолнечное	80 г
Чеснок	10 г

### Способ приготовления:

- 1 Картофель, морковь, свёклу вымойте и выложите в чашу мультиварки. Залейте водой, чтобы покрыть овощи, но не выше максимального уровня.
- 2 Выберите программу **Пар 1 ч 20 мин** и нажмите «Старт».
- 3 После звукового сигнала о закипании воды (3 раза) через 25-30 мин (в зависимости от размера овощей) проверьте готовность моркови и картофеля. Вилка или острый тонкий нож должны легко проходить до середины овощей. Выньте готовые овощи.
- 4 После звукового сигнала об окончании приготовления, проверьте готовность свеклы. Если овощи твёрдые, оставьте их доходить в режиме подогрева, или залейте холодной водой.
- 5 Овощи остудите, почистите и мелко нарежьте отварные овощи, маринованные огурцы, репчатый лук и свежую зелень.
- 6 Соедините все измельчённые ингредиенты, добавьте консервированный зелёный горошек, соль, специи, подсолнечное масло, выдавите чеснок и перемешайте.
- 7 Перед подачей выложить винегрет в глубокий салатник. Подавать в качестве холодной закуски или гарнира.

## ОВОЩНОЕ АССОРТИ НА ПАРУ

### Ингредиенты:

Морковь	100 г
Баклажан	250 г
Цукини	250 г
Брокколи	200 г
Вода	0,5 л
<b>Для подачи:</b>	
Петрушка	несколько веточек
Масло оливковое	1 ст. л.
Сок лайма	2 ст. л.
Соль	по вкусу

### Способ приготовления:

- 1 Нарежьте морковь кружочками толщиной 0,5 см, баклажан и цукини ломтиками толщиной 1 см, брокколи разберите на соцветия.
- 2 В чашу мультиварки налейте 0,5 л воды. Установите контейнер-пароварку и выложите в него овощи, не превышая высоты контейнера.
- 3 Выберите программу **Пар 20 мин** и нажмите «Старт».
- 4 После звукового сигнала об окончании приготовления нажмите «Подогрев/Выкл».
- 5 Переложите овощи на тарелку, приправьте их смесью из оливкового масла, сока лайма и мелко нарезанной петрушки. Посолите по вкусу.

## СТЕЙКИ ЛОСОСЯ НА ПАРУ

### Ингредиенты:

Лосось (стейки)	2 шт. (по 250 г)
Сок лимона	2 ст. л.
Масло оливковое	10 г
Соль	1 ч. л.
Перец чёрный молотый	1/2 ч. л.
Петрушка	несколько веточек

### Способ приготовления:

- 1 Стейки лосося смажьте оливковым маслом, посолите, поперчите, сбрызните лимонным соком.
- 2 В чашу мультиварки налейте 1 л воды, установите контейнер-пароварку со стейками.
- 3 Выберите программу Пар 30 мин и нажмите «Старт».
- 4 После звукового сигнала об окончании приготовления нажмите «Подогрев/Выкл».
- 5 Переложите готовую рыбу на тарелки и подавайте к столу с овощным гарниром.

## КОТЛЕТЫ КУРИНЫЕ НА ПАРУ

### Ингредиенты:

<b>Для фарша:</b>	
Филе куриное (грудки)	2 ст. л.
Лук репчатый	50 г
Сливки (20 %)	200 мл
Пшеничный хлеб	100 г
Соль	2 ч. л.
Смесь мельница «4 перца»	1/4 ч. л.
<b>Для соуса:</b>	
Сливы спелые без косточек	300 г
Кинза	1 пучок
Чеснок	2 зубчика
Соль	1 ч. л.

### Способ приготовления:

- 1 Размочите пшеничный хлеб в сливках, лук и куриное филе нарежьте кусочками среднего размера и пропустите через мясорубку, установив решётку для тонкого фарша. Соедините полученную массу с остальными ингредиентами для фарша и перемешайте до однородности. Из полученной массы сформируйте крупные котлетки.
- 2 С помощью блендера приготовьте соус и перелейте в пиалу.
- 3 В чашу мультиварки налейте 1 л воды, установите контейнер-пароварку, разложите 6–7 котлет.
- 4 Выберите программу Пар 30 мин и нажмите «Старт».
- 5 После звукового сигнала об окончании приготовления нажмите «Подогрев/Выкл».
- 6 Разложите котлеты по тарелкам и подавайте с соусом и любым гарниром.

## КИСЕЛЬ МОЛОЧНЫЙ

### Ингредиенты:

Молоко	1 л
Сахар	4 ст. л.
Ванилин или корица	1 ч. л.
Картофельный крахмал	2 ст. л.
Вода кипячая холодная	100 мл

### Способ приготовления:

- 1 В чашу мультиварки налейте молоко, выложите сахар, специи и перемешайте. Чашу мультиварки выше уровня молока обильно смажьте сливочным маслом, чтобы молоко «не убежало».
- 2 Установите программу Пар 10 мин и нажмите «Старт».
- 3 Разведите крахмал в 100 мл прохладной кипяченой воды.
- 4 После звукового сигнала нажмите «Подогрев/Выкл» и влейте тонкой струйкой в кипящие молоко крахмальный раствор, непрерывно помешивая силиконовым венчиком и продолжайте готовить еще 2–3 мин, не переставая перемешивать, пока кисель не загустеет.
- 5 Затем разлейте кисель в чашки.

## КОМПОТ ИЗ СУХОФРУКТОВ

Ингредиенты:		Способ приготовления:
Яблоки сушеные	100 г	<p>❶ Промойте сухофрукты под проточной водой, удалите плодоножки и листья, замочите плоды в прохладной воде на 15–20 мин для удаления пыли и грязи.</p> <p>❷ Слейте воду, промойте ещё раз и выложите в чашу мультиварки.</p> <p>❸ Засыпьте сахар и налейте воду, не превышая максимальное значение «4L».</p> <p>❹ Установите программу <b>Пар 50 мин</b>.</p> <p>❺ После звукового сигнала (3 раза) добавьте лимонную кислоту и специи.</p> <p>❻ После звукового сигнала об окончании приготовления нажмите <b>«Подогрев/Выкл»</b> и оставьте компот настаиваться примерно час.</p> <p><b>Совет:</b> При закипании воды с ингредиентами мультиварка подает 3 звуковых сигнала. Вы можете сами выбирать время варки компота после закипания и выключить мультиварку в нужное время. Или поменять программу с меньшей температурой нагрева (<b>Тушение 60 °С, 80 °С, 90 °С</b>) после закипания компота.</p>
Финики сушеные	80 г	
Изюм	20 г	
Сахар	1 стак.	
Вода	3,5 л	
Лимонная кислота	1/2 ч. л.	
Специи (гвоздика, корица, бадьян, кардамон, имбирь)	по вкусу	

## ЯГОДНЫЙ КИСЕЛЬ ИЗ ЗАМОРОЖЕННЫХ ЯГОД

Ингредиенты:		Способ приготовления:
Замороженные ягоды (клубника / вишня / смородина)	450 г	<p>❶ Выложите замороженные ягоды в чашу мультиварки, влейте 300 мл воды.</p> <p>❷ Установите программу <b>Пар 40 мин</b> и нажмите <b>«Старт»</b>.</p> <p>❸ После звукового сигнала о закипании (3 раза) нажмите <b>«Подогрев/Выкл»</b>, выложите ягоды в блендер и измельчите. Затем протрите ягодную массу через сито и выложите ее в чашу мультиварки, влейте воду, добавьте сахар.</p> <p>❹ Установите программу <b>Пар 40 мин</b> и нажмите <b>«Старт»</b>.</p> <p>❺ Разведите крахмал в 200 мл прохладной кипяченой воды.</p> <p>❻ После звукового сигнала о закипании (3 раза) влейте тонкой струйкой крахмальный раствор в чашу мультиварки, постоянно перемешивая силиконовым венчиком и продолжайте готовить еще 2-3 мин, не переставая перемешивать.</p> <p>❼ Затем нажмите на <b>«Подогрев/Выкл»</b> и разлейте кисель в чашки.</p>
Вода	1,8 л	
Сахар	100 г	
Картофельный крахмал	3 ст. л.	
Вода кипяченая холодная	200 мл	

## ДОРАДА НА ПАРУ

Ингредиенты:		Способ приготовления:
Дорада	270 г	<p>❶ Подготовленную рыбу посолите, поперчите. Внутри положите нарезанный укроп, сбрызните ее лимонным соком.</p> <p>❷ В чашу мультиварки налейте 1 л воды, вставьте в нее контейнер-пароварку с рыбой.</p> <p>❸ Установите программу <b>Пар 15 мин</b>.</p> <p>❹ После звукового сигнала об окончании приготовления нажмите <b>«Подогрев/Выкл»</b> и выньте рыбу на блюдо. Подавайте дораду с соусом из белого вина.</p>
Укроп	10 г	
Лимонный сок	по вкусу	
Соль, специи	по вкусу	

## ПОДСКАЗКА

По своему желанию в программе **Тушение** Вы можете изменять:

- температуру приготовления (доступные варианты **60 °С, 80 °С, 90 °С, 100 °С**);

- время приготовления (доступный диапазон от 5 мин до 8 ч).

Эту программу можно использовать для Су-вид приготовления, то есть медленного приготовления продуктов в герметичном пакете при низкой и точно контролируемой температуре.

## ХОЛОДЕЦ

### Ингредиенты:

### Способ приготовления:

Рулька свиная	<b>1,5 кг</b>
Лук репчатый	<b>100 г</b>
Морковь	<b>100 г</b>
Соль	<b>1,5 ст. л.</b>
Перец горошком	<b>8-10 шт.</b>
Лавровый лист	<b>2-3 шт.</b>
Чеснок	<b>4-6 зубчиков</b>
Вода	<b>около 1,5 л (не превышать отметки max)</b>
Желатин	<b>по желанию</b>

❶ Разрежьте мясо на большие куски, выложите их в чашу мультиварки, добавьте луковицу и морковь целиком, соль, перец, налейте воду не выше максимального уровня. Закройте крышку и установите программу **Тушение 90 °С 8 ч**.

❷ За 20 мин до конца приготовления добавьте остальные специи.

❸ По окончании приготовления, откройте крышку, выньте лук, морковь и мясо. Мясо отделите от костей, нарежьте его на кусочки, добавьте измельченный чеснок и уложите в форму вместе с кусочками моркови.

❹ Перед заливкой бульона проверьте застынет ли холодец, разотрите между пальцами капельку бульона – если пальцы склеиваются, то застынет – залейте в форму процеженный бульон.

❺ В противном случае следует добавить желатин:

– для нежного «дрожащего» холодца – 20 г желатина на 1 литр бульона;

– в холодец, который можно вынуть из формы и нарезать ножом на кусочки – 40 г (на 1 л).

В зависимости от объема бульона отмерьте необходимое количество желатина и разведите его охлажденным бульоном. Оставьте массу на 30–40 мин, чтобы желатин набух.

Разбухший желатин растопите в микроволновой печи (30 сек – 1 мин) или на водяной бане.

Процеженный бульон залейте в чашу мультиварки, установите программу **Тушение 70 °С 30 мин** после звукового сигнала залейте, помешивая расплавленный желатин, дайте ему прогреться 5–7 мин, затем нажмите **«Подогрев/Выкл»** и вылейте бульон в форму с мясом.

❻ После того как холодец остынет до комнатной температуры, уберите в холодильник для полного застывания.

Тем, кто варит холодец на втором бульоне, следует произвести следующие действия перед вышеизложенным способом приготовления:

❶ Разрежьте мясо на большие куски, выложите их в мультиварку. Закройте крышку и установите режим **Пар 100 °С 40 мин**.

❷ После звукового сигнала (3 раза) проварите 5 мин, затем нажмите **«Подогрев/Выкл»**, слейте воду. Мясо промойте от пены, чашу мультиварки ополосните.

❸ Далее следуйте в соответствии с вышеизложенным способом приготовления

## БЕФСТРОГАНОВ

Ингредиенты:		Способ приготовления:
Вырезка говяжья	1,2 кг	<p>❶ Лук нарежьте мелко, мясо – тонкими, длинными кусочками.</p> <p>❷ В чашу мультиварки выложите сливочное масло и мелко нарезанный лук. Выберите программу <b>Жарка 130 °С 40 мин</b> и обжарьте лук в течении <b>10–12 мин</b>, затем добавьте подготовленные кусочки мяса, соль, перец, перемешайте и закройте крышку.</p> <p>❸ В глубокую миску выложите сметану, добавьте муку, томатную пасту, приправу для мяса и перемешайте до получения однородной массы.</p> <p>❹ После окончания программы <b>Жарка</b> нажмите «<b>Подогрев/Выкл</b>», залейте кусочки говядины соусом и перемешайте.</p> <p>❺ Выберите программу <b>Тушение 100 °С 1 ч</b> и нажмите «<b>Старт</b>». После звукового сигнала об окончании приготовления (5 раз) ещё раз перемешайте.</p> <p>❻ Готовое блюдо подавайте с гарниром и свежими овощами.</p>
Лук репчатый	200 г	
Масло сливочное	100 г	
Соль	1,5 ч. л.	
Смесь мельница «4 перца»	по вкусу	
Сметана (20%)	250 г	
Мука пшеничная	25 г	
Томатная паста	40 г	
Приправа для мяса	1 ч. л.	

## СВИНИНА С ШАМПИНЬОНАМИ И СЛИВОЧНЫМ СОУСОМ

Ингредиенты:		Способ приготовления:
Вырезка свиная	1 кг	<p>❶ Лук нарежьте мелко, мясо – тонкими, длинными кусочками, грибы – ломтиками.</p> <p>❷ В чашу мультиварки выложите растительное масло и мелко нарезанный лук. Выберите программу <b>Жарка 130 °С 30 мин</b> и обжарьте лук в течении <b>10–12 мин</b>, затем добавьте подготовленные кусочки мяса, перемешайте, продолжите обжаривание, помешивая.</p> <p>❸ В глубокую миску выложите сливки, сметану, добавьте муку, приправу для мяса, соль, перец и перемешайте до получения однородной массы.</p> <p>❹ За 10 мин до конца программы <b>Жарка</b> выложите грибы и сливочный соус, перемешайте, закройте крышку.</p> <p>❺ После окончания программы <b>Жарка</b> оставьте в режиме <b>Подогрев</b> на <b>30–40 мин</b> или установите программу <b>Тушение 80 °С/90 °С</b> на 30 мин и нажмите «<b>Старт</b>». После звукового сигнала об окончании приготовления ещё раз перемешайте.</p> <p>❻ Готовое блюдо подавать с гарниром и свежими овощами.</p>
Лук репчатый	200 г	
Масло растительное	30 г	
Шампиньоны	400 г	
<b>Для соуса:</b>		
Сливки (33%)	100 г	
Сметана (20%)	100 г	
Мука пшеничная	25 г	
Приправа для мяса	1 ст. л.	
Перец черный молотый	по вкусу	
Соль	по вкусу	

## СВИНИНА СУ-ВИД (БУЖЕНИНА ДОМАШНЯЯ)

Ингредиенты:		Способ приготовления:
Окорок свиной	1 кг	<p>❶ Сделайте в свинине несколько глубоких надрезов, нашпируйте ее чесноком, натрите смесью из соли, перца, оливкового масла и французской горчицы. Оставьте мариноваться.</p> <p>❷ Упакуйте свинину в вакуумную упаковку, выложите в чашу мультиварки и залейте воду не выше отметки «4L».</p> <p>❸ Установите программу <b>Тушение 80 °С 3 ч</b> и нажмите «<b>Старт</b>».</p> <p>❹ После звукового сигнала об окончании приготовления нажмите «<b>Подогрев/Выкл</b>», достаньте свинину в вакуумной упаковке и дайте ей отдохнуть.</p>
Чеснок	5 зубчиков	
Соль	2 ч. л.	
Смесь мельница «4 перца»	1/4 ч. л.	
Масло оливковое	30 г	
Горчица французская	3 ст. л.	
Вода		

## ЛОСОСЬ С ТИМЬЯНОМ СУ-ВИД

### Ингредиенты:

Лосось	<b>3 стейка</b> (толщиной 3-4 см)
Тимьян	<b>6 веточек</b>
Масло сливочное	<b>30 г</b>
Соль, перец	<b>по вкусу</b>
Вода	

### Способ приготовления:

- 1 Стейки лосося помойте, обсушите бумажным полотенцем, посыпьте специями с двух сторон. Уложите в пакет. На каждый стейк с двух сторон положите по кусочку масла и веточку тимьяна. Пакет завакуумируйте.
- 2 Выложите пакет со стейками в чашу мультиварки и залейте воду, чтобы она полностью покрывала пакет с рыбой, не выше отметки «4L».
- 3 Установите программу **Тушение 60 °С 1 ч** и нажмите «Старт».
- 4 После звукового сигнала об окончании приготовления нажмите «Подогрев/Выкл» и достаньте готовые стейки.

## АДЖАПСАНДАЛ

### Ингредиенты:

Масло растительное	<b>70 мл</b>
Перец красный, желтый	<b>450 г</b>
Лук репчатый	<b>120 г</b>
Баклажаны	<b>700 г</b>
Помидоры	<b>200 г</b>
Кетчуп	<b>40 г</b>
Сахар	<b>1,5 ст. л.</b>
Соль	<b>1,5 ч. л.</b>
Хмели сунели	<b>1 ч. л.</b>
Перец чили	<b>по вкусу</b>
Чеснок	<b>10-15 г</b>
Зелень (петрушка, кинза, тимьян...)	<b>по желанию</b> <b>100 г</b>

### Способ приготовления:

- 1 Нарежьте баклажаны на крупные кусочки толщиной 1 см, красный и желтый перец на прямоугольники, лук – тонкими полукольцами, чеснок и зелень измельчите.
- 2 Опустите помидоры в кипяток на 1-2 мин, снимите кожицу и нарежьте на небольшие кусочки.
- 3 Установите программу **Жарка 130 °С 40 мин** и обжарьте перец на растительном масле, помешивая (крышку не закрывайте).
- 4 Через 15 мин добавьте репчатый лук, перемешайте и продолжите поджаривание с открытой крышкой.
- 5 За 20 мин до конца режима **Жарка** выложите баклажаны перемешайте, продолжите приготовление.
- 6 За 5 мин до конца режима добавьте помидоры.
- 7 После звукового сигнала об окончании обжарки нажмите «Подогрев/Выкл», добавьте специи и кетчуп, перемешайте.
- 8 Установите программу **Тушение 100 °С 40 мин**.
- 9 После звукового сигнала об окончании приготовления добавьте чеснок, нарезанную зелень, перемешайте и оставьте в режиме **Подогрев** на 5-10 мин, затем нажмите «Подогрев/Выкл».

## ОМЛЕТ

### Ингредиенты:

Яйца	<b>5 шт.</b>
Молоко	<b>200 мл</b>
Сосиска	<b>1 шт.</b>
Соль	<b>по вкусу</b>
Масло растительное	<b>1 ч. л.</b>

### Для подачи:

Свежая зелень	<b>несколько веточек</b>
---------------	--------------------------

### Способ приготовления:

- 1 Взбейте вилкой яйца с молоком и солью. Нарежьте сосиску на кружочки.
- 2 Вылейте в чашу мультиварки растительное масло, взбитые яйца, выложите сосиски, закройте крышку.
- 3 Установите программу **Тушение 100 °С 20 мин** и нажмите «Старт».
- 4 После звукового сигнала об окончании приготовления нажмите «Подогрев/Выкл», выложите омлет на тарелку и украсьте его веточками свежей зелени.

## ЁЖИКИ В ТОМАТНОМ СОУСЕ

Ингредиенты:		Способ приготовления:
Рис длиннозерный	2 стак.	<p>❶ В чашу мультиварки выложите промытый рис, добавьте воду. Выберите программу <b>Крупы</b> и нажмите <b>«Старт»</b>.</p> <p>❷ Когда раздастся звуковой сигнал (2 раза) и на дисплее высветится <b>«0:10»</b>, нажмите <b>«Подогрев/Выкл»</b> и выложите рис в блюдо.</p> <p>❸ Лук и свинину пропустите через мясорубку.</p> <p>❹ Соедините полученную массу с остывшим рисом, добавьте специи и перемешайте до однородности. Из полученной массы сформируйте 15 плотных шариков диаметром приблизительно 5 см, сложите их одним слоем на блюдо накройте пленкой и уберите в холодильник.</p> <p>❺ Все ингредиенты для соуса поместите в чашу блендера, смешайте до однородности и вылейте в чашу мультиварки, затем опустите в соус ежики. Соус должен полностью их покрывать.</p> <p>❻ Выберите программу <b>Тушение 100 °С 1 ч</b> и нажмите <b>«Старт»</b>.</p> <p>❼ После звукового сигнала об окончании приготовления нажмите <b>«Подогрев/Выкл»</b> и оставьте блюдо в мультиварке на 30 мин настояться.</p>
Вода	320 мл	
Свинина	600 г	
Лук репчатый	100 г	
Соль	1,5 ч. л.	
Перец молотый	по вкусу	
<b>Для соуса:</b>		
Томатная паста	100 г	
Вода	1 л	
Мука пшеничная	20 г	
Приправа для мяса	1 ч. л.	
Чеснок	5 г	
Укроп свежий	15 г	
Базилик	15 г	
Соль	2 ч. л.	
Сахар	2 ст. л.	

## РАТАТУЙ (ОВОЩНОЕ РАГУ)

Ингредиенты:		Способ приготовления:
Баклажаны	500 г	<p>❶ Нарежьте баклажаны и кабачки на крупные кусочки толщиной 1 см, красный перец - на прямоугольники, лук – тонкими полукольцами, чеснок измельчите.</p> <p>❷ По желанию: баклажаны засыпьте 2 ч. л. соли. на 15–20 мин, затем слейте из них сок.</p> <p>❸ Опустите помидоры в кипяток на 1–2 мин, снимите кожицу и нарежьте на кусочки.</p> <p>❹ Установите программу <b>Жарка 130 °С 10 мин</b> и обжарьте лук и 1/3 чеснока на оливковом масле с закрытой крышкой.</p> <p>❺ После звукового сигнала об окончании программы <b>Жарка</b> нажмите <b>«Подогрев/Выкл»</b>, перемешайте лук и выложите в чашу мультиварки баклажаны, красный перец, кабачки, помидоры.</p> <p>❻ Установите программу <b>Тушение 100 °С 1 ч 30 мин</b>. За 20–25 мин до конца приготовления добавьте соль, перец, сахар и перемешайте.</p> <p>❼ После звукового сигнала об окончании приготовления добавьте остальной чеснок, нарезанную зелень, перемешайте и оставьте в режиме <b>Подогрев</b> на 10–15 мин.</p>
Кабачки	800 г	
Помидоры	400 г	
Перец красный	400 г	
Лук репчатый	230 г	
Чеснок	15 г	
Масло оливковое	50 мл	
Сахар	1/2 ст. л.	
Соль, перец	по вкусу	
Зелень (петрушка, кинза, тимьян и т. п.)	по желанию 50 г	



## Блюда из круп

Причины	Приготовление					Подогрев			Нет напряжения	Возникновение странных звуков
	Слишком жесткая крупа	Недоваренная	Переваренная	Перелив воды	Подогревание крупы на дне чаши	Изменение цвета	Неприятный запах	Слишком сухая		
Неправильная пропорция крупы и воды.	•	•	•	•	•			•		Выньте вилку из розетки и проверьте розетку. Звук возникает из-за того, что на чаше остались капли воды.
Плохо промытая крупа.				•	•	•				
Между чашей и пластиной нагревателя находятся посторонние предметы.	•	•	•		•					
Приготовление с большим количеством масла.	•	•			•	•	•			
Рис подогревался более 12 часов.						•	•	•		
Крышка неплотно закрыта.	•			•		•	•	•		
Плохо вымыта Чаша.					•		•			
Сетевой шнур неплотно вставлен в розетку.		•						•		

## Выпечка

Причины	Проблемы						Нет напряжения	Возникновение странных звуков
	Не испеченная выпечка	Недопеченная выпечка	Сырая выпечка	Выпечка прилипла к чаше	Выпечка приподнялась	Не поднявшийся		
Слишком много теста.	•	•						Выньте вилку из розетки и проверьте розетку. Звук возникает из-за того, что на чаше остались капли воды.
Недостаточное вымешивание перед выпечкой.				•	•		•	
Используется неподходящая смесь для выпечки.	•	•	•				•	
Используется смесь для выпечки с большим содержанием шоколада, сахара или фруктов.	•	•		•	•			
Во время приготовления крышка не была закрыта.	•	•					•	
Между чашей и пластиной нагревателя находятся посторонние предметы.	•	•	•		•		•	
Дно чаши не достаточно смазано сливочным маслом или кулинарным жиром.				•				
Кекс слишком долго не вынимали из чаши.			•		•			
Неправильное или слишком долгое вымешивание.							•	
Неверное количество ингредиентов.		•			•		•	

# Технические характеристики

<b>Модель</b>	<b>SR-TM1000</b>	
<b>Частота и напряжение питания</b>	220~50Гц	
<b>Потребляемая мощность</b>	<b>в режиме Приготовления</b>	750 В
	<b>в режиме Подогрев</b>	68 Вт/ч
<b>Вместимость</b>	<b>Каша</b>	1 - 2 мерных стакана
	<b>Крупы (рис, гречка, пшено, перловка...)</b>	2 - 8 мерных стаканов
	<b>Плов</b>	2 - 3 мерных стакана
	<b>Выпечка</b>	900 г
	<b>Жарка</b>	1,2 кг
	<b>Суп / Пар / Тушение</b>	4 л
<b>Объем чаши</b>	5 л	
<b>Габаритные размеры (В * Ш * Г) (приблизительно)</b>	236*252*316	
<b>Вес (приблизительно)</b>	3,2 кг	
<b>Таймер</b>	24 ч	

Установленный производителем в порядке п.2 ст. 5 Федерального Закона РФ «О защите прав потребителей» срок службы для данного изделия равен 7 годам с даты производства при условии, что изделие используется в строгом соответствии с настоящей инструкцией по эксплуатации и применимыми техническими стандартами.

## УСЛОВИЯ ГАРАНТИИ

1. Гарантийное обслуживание предусматривает бесплатный ремонт и бесплатную замену неисправных компонентов в течение гарантийного срока при условии правильной эксплуатации, хранения и транспортировки Изделия в соответствии с требованиями Изготовителя, изложенными в инструкции/руководстве по эксплуатации.
2. Гарантия покрывает только дефекты производственного характера, которые возникли по вине Изготовителя.
3. Гарантия распространяется только на Изделия, ввезенные на территорию Российской Федерации
4. Гарантийное обслуживание не включает:
  - Техническое обслуживание, которое Потребитель может произвести самостоятельно в соответствии с инструкцией по эксплуатации.
  - Устранение дефектов, вызванных неправильным или небрежным обращением Потребителя или ремонтом, выполненным неуполномоченными лицами.
  - Устранение механических, тепловых и химических повреждений, а также всех видов других повреждений, вызванных внешними воздействиями, как то: перепады напряжения в сети, молния, пользование Изделием не в соответствии с инструкциями по эксплуатации, дефекты, вызванные проникновением в Изделие инородных предметов, жидкостей, домашних животных, насекомых и продуктов их жизнедеятельности.
  - Устранение дефектов, вызванных неправильной установкой/ подключением, а также несоблюдением Потребителем правил и сроков обслуживания Изделия, перечисленных в инструкции/ руководстве по его эксплуатации;
  - Устранение дефектов, вызванных использованием Изделия в промышленных, профессиональных и иных коммерческих целях, повлекшим за собой повышенный или преждевременный износ составных частей и узлов Изделия;
5. Гарантийное обслуживание не может быть выполнено в отношении Изделия, имеющего измененные, удаленные или нечитаемые наименования модели и/или серийный номер.
6. Гарантийное обслуживание не распространяется на расходные материалы, имеющие ограниченный срок службы (сетки, насадки, фильтры и пр.), а также на хрупкие детали: стекло, пластмассовые части.
7. Авторизованный сервисный центр (АСЦ) оставляет за собой право самостоятельно определять необходимый объем работ и способ устранения неисправностей при выполнении гарантийного ремонта.

### **ОРГАНИЗАЦИЯ ПО ПРИНЯТИЮ ПРЕТЕНЗИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ И ГАРАНТИЙНОМУ ОБСЛУЖИВАНИЮ ИЗДЕЛИЯ НА ТЕРРИТОРИИ РФ:**

ООО КАЙДЗЕН 117105 Москва, Варшавское шоссе 17, офис 218

info@kaizen-service.ru

тел. 8-800-200-2100

### **ГАРАНТИЙНЫЙ СРОК**

Гарантийный срок на Изделие отсчитывается с даты продажи Потребителю и составляет 12 месяцев. Дата продажи Изделия должна быть подтверждена Потребителем кассовым чеком (для физ.лиц) или УПД/накладной (для юр.лиц).

### **СРОК СЛУЖБЫ**

Срок службы Изделия, при использовании в соответствии с инструкцией по эксплуатации, составляет 7 лет.

# Panasonic®

## Модель SR-TM1000

### ИЗГОТОВИТЕЛЬ

«Zhejiang Supor Electrical Appliances Manufacturing Co., Ltd.» Китай, No. 501, Bin An Road, BinJiang Zone, Hangzhou, Zhejiang Province.

### ИМПОРТЁР

ОБЩЕСТВО С ОГРАНИЧЕННОЙ ОТВЕТСТВЕННОСТЬЮ «ФОРВАРД»

### МЕСТО НАХОЖДЕНИЯ И АДРЕС МЕСТА ОСУЩЕСТВЛЕНИЯ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ:

198095, Россия, г. Санкт-Петербург, ул. Калинина, д. 13, Литера А, Офис 601,  
основной государственный регистрационный номер 1079847105788

Телефон: +7(812) 331-77-81

Адрес электронной почты: info@oooforvard.ru

### ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ:

220-230 В, 50-60 Гц, 750 Вт,

### ИНФОРМАЦИЯ О СЕРТИФИКАЦИИ:

- Сертификат соответствия № ЕАЭС КГ 417/043.СН.02.14691 СЕРИЯ КГ №0232762
- Срок действия с 04.09.2025 по 03.09.2030
- Выдан Общество с ограниченной ответственностью "Азия Сертификат"  
Аттестат аккредитации № КГ 417/КЦА.ОСП.043 от 24.10.2022г.

### СООТВЕТСТВУЕТ ТРЕБОВАНИЯМ:

- ТР ТС 004/2011 "О безопасности низковольтного оборудования",  
утв. Решением КТС от 16.08.2011г. №768.
- ТР ТС 020/2011 "Электромагнитная совместимость технических средств",  
утв. Решением КТС от 09.12.2011г. №879.
- ТР ЕАЭС 037/2016 "Об ограничении применения опасных веществ в изделиях  
электротехники и радиоэлектроники"

Срок службы изделия 7 лет с даты продажи в условиях эксплуатации и хранения  
при температуре от 0°С до 40°С и относительной влажности воздуха не более 90%.  
Требования к условиям монтажа, транспортировки и реализации не установлены.

**Panasonic**<sup>®</sup>  
Инструкция по эксплуатации  
**Модель SR-TM1000**