

SUPRA

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ МУЛЬТИВАРКА

MCS-4511



- Объем чаши – 5 л
- Мощность 670 Вт
- Максимальный вес выпечки 900 г
- Антипригарное внутреннее покрытие съемной чаши
- Программируемый таймер с ЖК дисплеем
- 8 программ автоприготовления с индикацией
- Возможность выпекать кексы, готовить тушеные блюда, супы, каши и суши
- Возможность приготовления блюд на пару

СОДЕРЖАНИЕ

Меры безопасности и предосторожности	3
Устройство прибора	6
Панель управления.....	7
Установка текущего времени.....	9
Процесс приготовления	10
Подготовка к приготовлению.....	10
Приготовление риса.....	11
Приготовление каши и супа.....	12
Приготовление пирога	13
Приготовление на пару.....	14
Приготовление коричневого риса	14
Подогрев холодного риса.....	14
Поддержание тепла.....	15
Установка таймера	15
Отключение электропитания	16
Чистка и уход.....	16
Возможные неисправности и способы их устранения.....	20
Технические характеристики	22

Пожалуйста, внимательно изучите настоящее Руководство. Оно содержит важные указания по безопасности, эксплуатации мультиварки и по уходу за ней. Позаботьтесь о сохранности настоящего «Руководства по эксплуатации» и, если мультиварка перейдет к другому хозяину, передайте его вместе с прибором.

МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ И ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

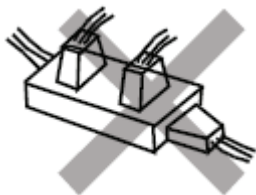
Перед первым использованием данного прибора внимательно прочтите настоящее руководство по эксплуатации и сохраните его для использования в качестве справочного материала в будущем.

Перед использованием убедитесь, что напряжение вашей сети 220-240 В ~ 50/60 Гц.

Используйте розетку с заземлением. Плотно вставляйте вилку в розетку.

Не используйте с прибором аксессуары или запчасти другого производителя.

Во время приготовления используйте только лопатку, идущую в комплекте с прибором, чтобы уберечь поверхность внутреннего резервуара от повреждений.



Запрещается подключать к одной розетке другие приборы кроме этого одновременно.



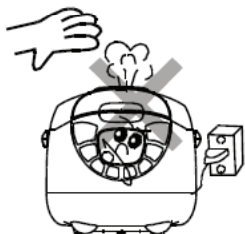
Размещайте прибор на ровную сухую устойчивую поверхность вдали от источников тепла.



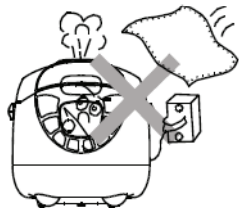
Запрещается ставить внутренний резервуар на открытый огонь.



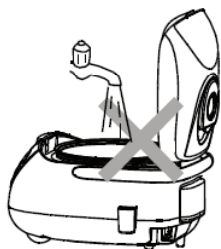
Держите прибор подальше от детей во избежание опасности в результате неправильной работы с прибором. Дети могут пользоваться прибором только под присмотром родителей. Не разрешайте им играть с прибором.



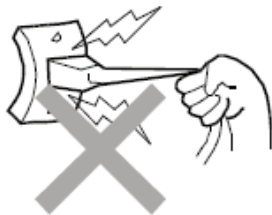
Не подносите близко лицо или руки к отверстиям для выхода пара на верхней крышке.



Не закрывайте отверстия для выхода пара кухонным полотенцем и другими предметами, чтобы избежать деформации и изменения цвета прибора.



Запрещается погружать прибор в воду или другие жидкости. Если вы не используете прибор, отключите его от электросети.



Не тяните за шнур питания, беритесь за вилку.

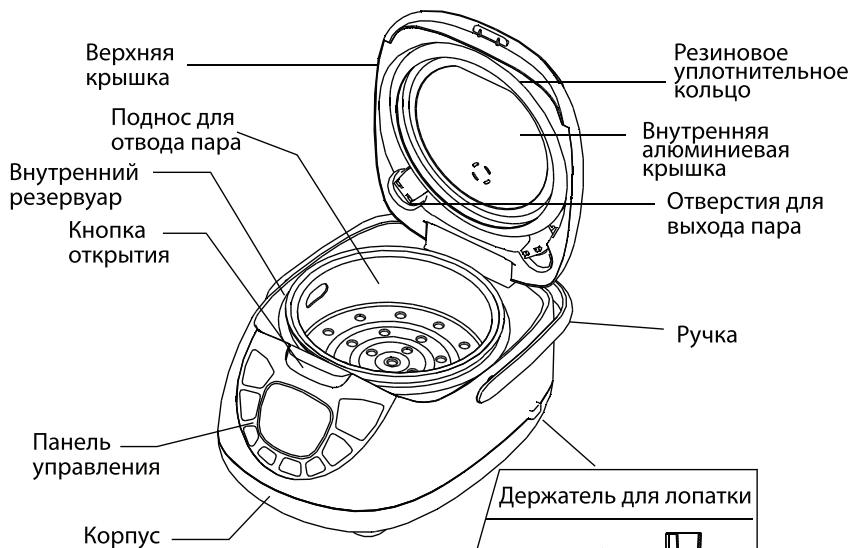
Запрещается перекручивать или перегибать шнур питания.

Если шнур питания прибора поврежден, не используйте прибор, обратитесь в авторизованный сервисный центр за ремонтом.

Если на дисплее высвечивается «5E», нажмите кнопку Выход, чтобы перейти в режим ожидания, а затем снова выполните нужные установки.

Данный прибор не предназначен для пользования людьми с ограниченными физическими, сенсорными или умственными возможностями, с недостатком знания или опыта, если за ними не присматривают лица, ответственные за их безопасность, или им не были даны подробные разъяснения по работе с прибором.

УСТРОЙСТВО ПРИБОРА



Держатель для лопатки

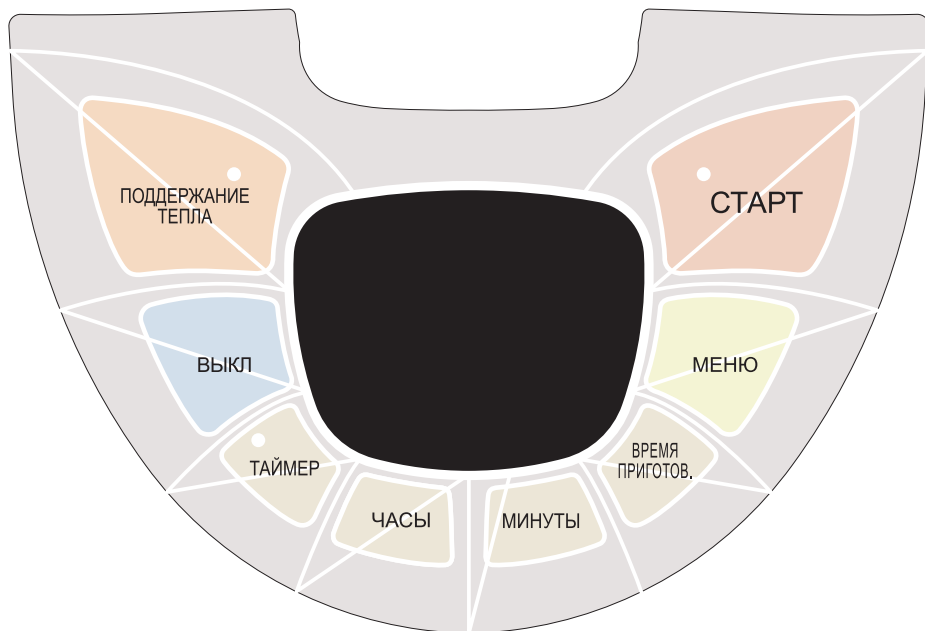


Чтобы установить или снять держатель для лопатки, следуйте иллюстрации.



Аксессуары: держатель для лопатки, мерная ложка, мерный стакан, лопатка, шнур питания.

ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ



ЖК экран

Подсоедините устройство к сети электропитания, и на дисплее отобразится текущее время и набор меню.

Кнопка МЕНЮ

Кнопка **МЕНЮ** позволяет выбрать различные режимы приготовления.

Включите прибор в сеть и последовательно нажимайте кнопку **МЕНЮ**, пока рядом с нужным вам меню не появится значок ▲/▼.



Кнопка **СТАРТ**

После подключения прибора в сеть и выбора меню нажмите кнопку **СТАРТ**, чтобы устройство начало приготовление, при этом загорится индикатор работы.

Кнопка **ТАЙМЕР**

С помощью этой кнопки вы можете установить время окончания работы прибора.

Нажмите кнопку **ТАЙМЕР**, а затем установите нужное вам время, нажимая кнопки **ЧАСЫ** и **МИНУТЫ**.

Данная функция доступна только для меню **Коричневый**.

Кнопка **ВРЕМЯ ПРИГОВЛЕНИЯ**

С помощью этой кнопки вы можете установить время приготовления блюда от 1 до 4 часов.

Данная функция доступна только для меню **Каша, Суп, Пароварка**.

Нажмите кнопку **ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ**, и на дисплее отобразится время приготовления.

С помощью кнопок **ЧАСЫ** и **МИНУТЫ** установите нужное вам время: нажимайте кнопку **ЧАСЫ**, чтобы увеличить время на час: 1 → 2 → 3 → 4; нажимайте кнопку **МИНУТЫ**, чтобы увеличить время на минуту: 00 → 01 → 02 → ... → 59 → 00.

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

Кнопки ЧАСЫ и МИНУТЫ

1. Установка текущего времени

С помощью кнопок **ЧАСЫ** и **МИНУТЫ**, установите текущее время. Затем, если в течение 5 секунд вы не будете нажимать кнопки, показатели часов/минут перестанут мигать и установленное время будет сохранено.

2. Время окончания работы

Нажмите кнопку **ТАЙМЕР**, а затем с помощью кнопок **ЧАСЫ** и **МИНУТЫ** установите время окончания работы.

3. Время приготовления

Нажмите кнопку **ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ**, а затем с помощью кнопок **ЧАСЫ** и **МИНУТЫ** установите время приготовления.

Кнопка ПОДДЕРЖАНИЕ ТЕПЛА

В режиме ожидания нажмите эту кнопку, тогда по окончании программ **Каша, Суп, Коричневый, Пароварка, Подогрев, Обычный** и **Быстрый** загорится индикатор поддержания тепла.

Кнопка ВЫКЛ

Нажмите кнопку **ВЫКЛ**, чтобы отменить все сделанные установки.

УСТАНОВКА ТЕКУЩЕГО ВРЕМЕНИ

Например, вам нужно установить текущее время: 9:40.

Нажмите кнопку **ЧАСЫ** или **МИНУТЫ**, чтобы перейти к установке времени, при этом показатели часов/минут начнут мигать.

Последовательно нажимайте кнопку **ЧАСЫ**, чтобы увеличивать время на час: 0 → 1 → 2 → ... → 23 → 0, чтобы на экране отобразилось «09».

Последовательно нажимайте кнопку **МИНУТЫ**, чтобы увеличивать время на минуту: 00 → 01 → 02 → 03 → ... → 59 → 00, чтобы на экране отобразилось «40».

Не нажимайте никакие кнопки в течение 5 секунд, и время будет сохранено автоматически.

Примечания:

Время можно установить после подключения прибора в сеть.

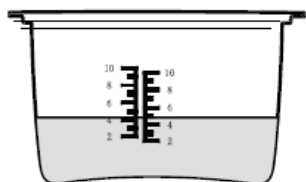
Для подтверждения установленного времени нажмите кнопку СТАРТ, для отмены и возврата к предыдущему времени нажмите кнопку ВЫКЛ.

ПРОЦЕСС ПРИГОТОВЛЕНИЯ

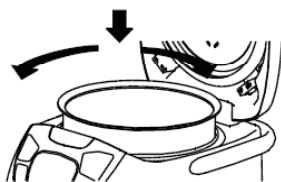
Подготовка к приготовлению



Отмерьте необходимое количество риса с помощью мерного стакана. В одном мерном стакане содержится 180 мл (приблизительно 150 г риса). Промойте рис в другой емкости, не используйте для этого внутренний резервуар, чтобы не повредить антипригарное покрытие или не деформировать резервуар.



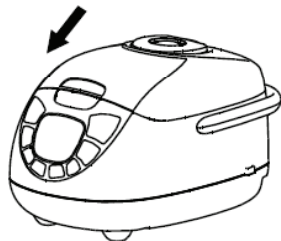
Переложите рис во внутренний резервуар и добавьте воды до нужной отметки на внутренней стороне резервуара. Вы можете изменять уровень воды в соответствии с вашими потребностями, но никогда не наливайте воду выше максимальной отметки.



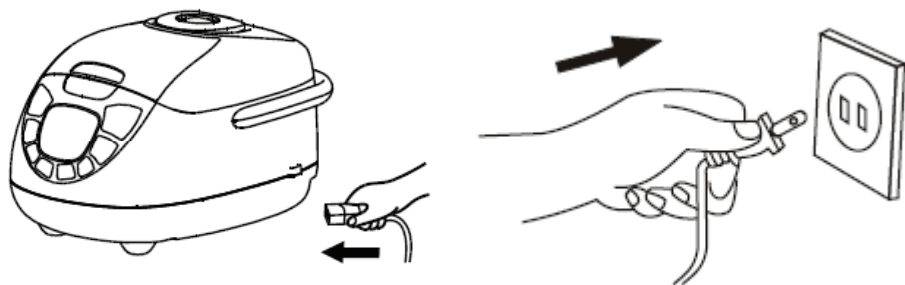
Вытрите насухо внутренний резервуар, а затем поместите его внутрь устройства, осторожно поверните его влево и вправо, чтобы убедиться, что внутренний резервуар плотно установился на нагревательную поверхность.

- Между внутренним резервуаром и нагревательной поверхностью не должно быть никаких предметов (крупинки риса и т.п.).

- Распределяйте рис по дну резервуара равномерно.



Установите алюминиевую крышку и убедитесь, что она закрыта. Затем плотно до щелчка закройте верхнюю крышку прибора. Если верхняя крышка будет закрыта недостаточно плотно, это негативно скажется на результатах приготовления.



Подсоедините один конец шнура питания к прибору, а вилку воткните в электрическую розетку. На ЖК дисплее отобразится текущее время и выбор меню. Прибор будет находиться в режиме ожидания.

Приготовление риса

1. Нажмите кнопку МЕНЮ, чтобы выбрать режим.

Различия между меню Обычный и Быстрый

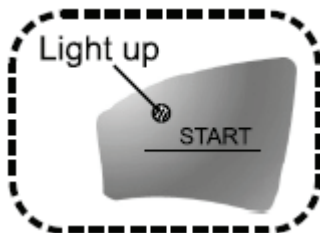
Меню Обычный подходит для приготовления различного количества риса. Рекомендуется готовить в этом режиме большое количество риса. На выполнение программы затрачивается 40-50 минут.

Меню Быстрый подходит для быстрого приготовления. Рекомендуется готовить в этом режиме небольшое или среднее количество риса. По окончании программы прибор перейдет в режим поддержания тепла. Также данное меню подходит для тушения или приготовления на пару. На выполнение программы затрачивается 30-40 минут.

Примечание:

Время приготовления зависит от разных факторов, данная информация является справочной.

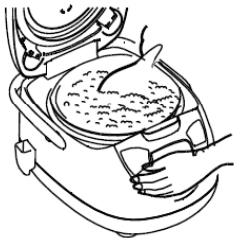
2. Нажмите кнопку СТАРТ, чтобы перейти в режим приготовления. При этом загорится индикатор работы прибора, а на дисплее отобразится текущее время.



3. По окончании приготовления перейдите в режим поддержания тепла. Чтобы рис не образовывал комков, не оставляйте рис в режиме поддержания тепла более 30 минут.
4. Чтобы завершить работу прибора, нажмите кнопку **ВЫКЛ** и отсоедините шнур питания от розетки.

Примечание:

Мультиварка оборудована памятью: в следующий раз она будет повторять последнюю операцию.



Приготовление каши и супа

1. Подготовьте необходимые продукты (см. подраздел «Подготовка к приготовлению»). Налейте воды во внутренний резервуар до нужной отметки.
2. Подсоедините прибор в сеть, нажмите кнопку **МЕНЮ** и выберите меню Каша или Суп.
3. По окончании приготовления каши или супа нажмите кнопку **ВЫКЛ**.

Вы можете установить время приготовления каши или супа от 30 минут до 4 часов. Рассмотрим пример приготовления рисовой каши в течение 4 часов.

1. Положите промытый рис во внутренний резервуар прибора.
2. Налейте воды до нужной отметки.
3. Последовательно нажимайте кнопку **МЕНЮ**, чтобы выбрать меню Каша.
4. Нажмите кнопку **ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ**, на экране появится время: «1:00». Три раза нажмите кнопку **ЧАСЫ**, чтобы увеличить время на три часа, на экране время изменится на «4:00».
5. Нажмите кнопку **СТАРТ**, загорится индикатор работы прибора. Чтобы узнать, сколько времени осталось до окончания программы, нажмите и удерживайте кнопку **ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ**. Когда вы отпустите кнопку, прибор снова будет показывать текущее время.
6. По окончании приготовления нажмите кнопку **ВЫКЛ** и отсоедините шнур питания от розетки. Перемешайте готовую кашу лопаткой.

Примечание:

При работе с меню Каша и Суп функция поддержания тепла недоступна, индикатор под-

держания тепла будет мигать. Кашу нужно есть сразу, чтобы она не склеилась.

Приготовление пирога

Ингредиенты (рецепт 1): мука – 250 г, яйцо – 2 шт., вода – 100 г, сахар – 50 г, сливочное масло – около 5 г.

Ингредиенты (рецепт 2): мука – 500 г, яйцо – 4 шт., вода – 200 г, сахар – 100 г, сливочное масло – около 10 г.

Примечания:

- 1. Соблюдайте указанную пропорцию.*
 - 2. Не кладите муки больше 500 г.*
 - 3. Не кладите слишком много сахара, иначе нижняя часть пирога будет слишком темной.*
1. Взбейте яйца в отдельной емкости, добавьте сахар и размешайте его со взбитыми яйцами.
 2. Добавьте в емкость воду (3/4 от необходимого количества) и размешивайте получившуюся смесь, пока сахар не растворится, при этом доливайте оставшуюся воду (1/4 от необходимого количества).
 3. Добавьте туда же муку. Равномерно перемешайте ее с яйцами, водой и сахаром. Добавьте немного растопленного сливочного масла.
 4. Смажьте дно внутреннего резервуара сливочным маслом, а поверх вылейте подготовленную смесь.
 5. Установите резервуар в мультиварку.
 6. Подсоедините прибор в сеть, нажмите кнопку МЕНЮ и выберите меню Пирог.
 7. Нажмите кнопку СТАРТ, загорится индикатор работы прибора. Мультиварка перейдет в режим приготовления пирога, а на ЖК дисплее будет отображаться текущее время.
 8. По окончании программы прибор перейдет в режим поддержания тепла. Выполнение программы занимает около часа.

Приготовление на пару

1. Налейте во внутренний резервуар 3 мерных стакана воды. Количество воды зависит от количества приготавливаемой пищи.
2. Во внутренний резервуар установите решетку для приготовления на пару и положите на нее продукты.
3. Установите резервуар в мультиварку.
4. Подсоедините прибор в сеть, нажмите кнопку **МЕНЮ** и выберите меню Пароварка.
5. Нажмите кнопку **СТАРТ**, загорится индикатор работы прибора. Мультиварка перейдет в режим приготовления на пару.
6. По окончании программы прибор перейдет в режим поддержания тепла.

Приготовление коричневого риса

1. Подготовьте необходимые продукты (см. подраздел «Подготовка к приготовлению»).
2. Подсоедините прибор в сеть, нажмите кнопку **МЕНЮ** и выберите меню Коричневый.
3. Нажмите кнопку **СТАРТ**, загорится индикатор работы прибора. Мультиварка перейдет в режим приготовления коричневого риса.
4. Когда раздастся звуковой сигнал, добавьте во внутренний резервуар овощи и закройте верхнюю крышку.
5. По окончании программы прибор перейдет в режим поддержания тепла, при этом загорится индикатор поддержания тепла.

Примечание:

Данное меню подходит для приготовления небольшого и среднего количества риса: менее 5 мерных стаканов.

Подогрев холодного риса

1. Положите холодный рис во внутренний резервуар и перемешайте.
2. Подсоедините прибор в сеть, нажмите кнопку **МЕНЮ** и выберите меню Подогрев.
3. Нажмите кнопку **СТАРТ**, загорится индикатор работы прибора. Мультиварка перейдет в режим подогрева.
4. По окончании программы прибор перейдет в режим поддержания тепла.

Примечания:

1. Перед началом подогрева долейте во внутренний резервуар воды, чтобы рис получился менее сухим.
2. Убедитесь, что рис хорошо перемешан. Если рис образовал комки, он может подгореть или спечься.
3. По окончании подогрева перемешайте рис, чтобы он не склеился.
4. Если вы будете несколько раз подряд использовать меню Подогрев, рис может подгореть или склеиться. Если вы подогреваете большое количество риса, он подогреется в меньшей степени. Максимальное количество риса для подогрева должно быть менее отметки «5» уровня воды.

Поддержание тепла

1. Подготовьте продукты (см. подраздел «Подготовка к приготовлению»).
2. Подсоедините прибор в сеть, нажмите кнопку **ПОДДЕРЖАНИЕ ТЕПЛА**, загорится индикатор поддержания тепла, прибор перейдет в режим поддержания тепла.
3. Время поддержания тепла устанавливается в часах: 0 → 1 → 2 → 3 → ... → 24. Мультиварка может поддерживать продукты в тепле до 24 часов, при большем времени результаты будут неудовлетворительными.
4. Чтобы избежать образования комков, периодически помешивайте рис.
5. Для выключения прибора нажмите кнопку **ВЫКЛ** и отсоедините его от сети.

Установка таймера

Функция таймера доступна только для меню Коричневый.

Рассмотрим следующий пример. Вы хотите, чтобы приготовление завершилось в 11.30.

1. Выполните подготовку к приготовлению.
2. Включите прибор в сеть, нажмите кнопку **МЕНЮ**, чтобы выбрать меню приготовления.
3. Нажмите кнопку **ТАЙМЕР**, и на дисплее отобразится время окончания приготовления.
4. Установите время «11.30», нажимая кнопки **ЧАСЫ** и **МИНУТЫ**.
5. Нажмите кнопку **СТАРТ**, при этом загорится индикатор таймера, а индикатор работы прибора будет мигать. На дисплее будет отображаться текущее время. После начала процесса приготовления индикатор таймера погаснет, а индикатор работы загорится. Нажмите и удерживайте кнопку **ТАЙМЕР** во время приготовления, и на дисплее отобразится время окончания. Когда вы отпустите кнопку **ТАЙМЕР**, на дисплее снова будет отображаться текущее время.

Отключение электропитания

Если электропитание было отключено менее чем на 2 часа, то при включении электропитания прибор возобновит свою работу: процесс приготовления или поддержание тепла, установленное время таймера будет сохранено. Если электропитание было отключено более чем на 2 часа, то потребуются выполнить установки заново.

Примечания:

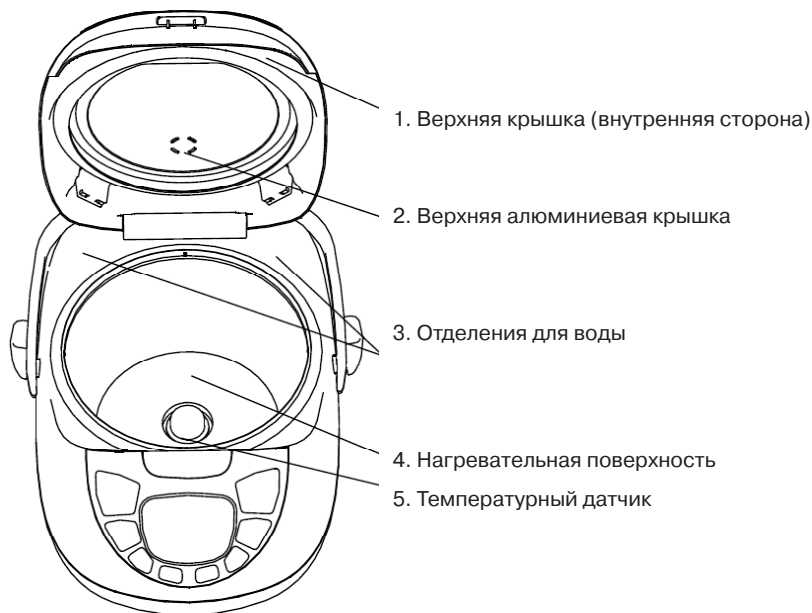
При длительном отключении электропитания, результаты приготовления ухудшаются.

При длительном отключении электропитания, требуется заново устанавливать время.

ЧИСТКА И УХОД

Перед чисткой всегда отключайте прибор от сети.

После приготовления следует провести чистку прибора мягким моющим средством, иначе прибор будет издавать запах.

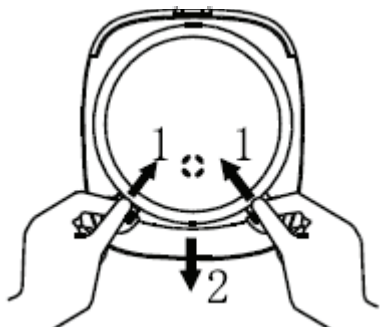


РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

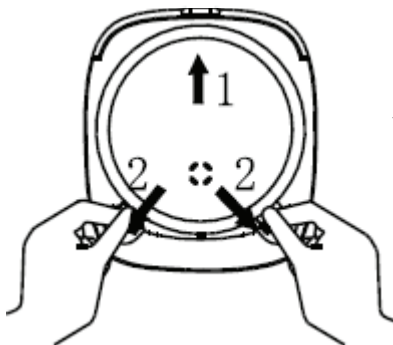
Корпус прибора и верхняя крышка

Чистите корпус прибора и верхнюю крышку чистой влажной тканью.

Внутренняя алюминиевая крышка



Нажмите на крепления по стрелкам «1», а затем снимите крышку по стрелке «2». После этого проведите чистку крышки.



Установите крышку в крепление по стрелке «1», а затем нажмите на нее по стрелкам «2», чтобы закрепить.

Отделения для воды

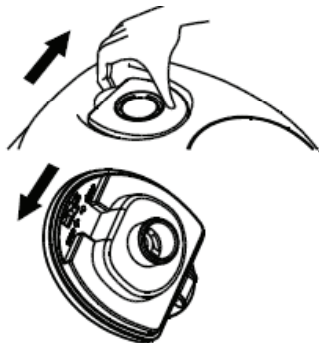
Иногда в них может скапливаться вода. Вытрите ее тканью.

Нагревательная поверхность

Иногда к нагревательной поверхности могут прилипнуть крупинки риса и другие частицы, что негативно сказывается на приготовлении. Почистите нагревательную поверхность наждачной бумагой #320 и мягкой сухой тканью.

Паровой клапан

Для чистки парового клапана выполните следующие действия:



1. Снимите паровой клапан с верхней крышки.
2. Переведите задвижку крепления парового клапана в положение по стрелке «open» так, чтобы открыть паровой клапан по направлению вверх. Паровой затвор при открытии клапана находится сверху.
3. Извлеките уплотнительное кольцо из парового затвора и почистите его. При этом кольцо запрещается скручивать или вытягивать.

Для установки парового клапана выполните следующие действия:



РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

Установите уплотнительное кольцо в канавку на паровом затворе и выровняйте его. Установите паровой затвор на крышку парового клапана.

Опустите крышку парового клапана на его основание и переведите задвижку крепления по стрелке «close», так чтобы крепление закрылось. При этом вы должны услышать щелчок.

Правильно установите паровой клапан в отверстие на верхней крышке прибора.

Внутренний резервуар

При использовании прибора, чтобы избежать повреждения внутренней поверхности, используйте лопатку, идущую в комплекте с прибором.

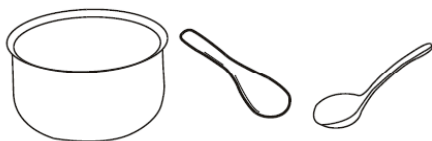
Для чистки внутреннего резервуара, извлеките его, промойте чистой водой с использованием средства для мытья посуды, а затем вытрите насухо мягкой тканью.

Примечания:

В результате длительного использования в некоторых местах внутренняя поверхность может отслаиваться. Это не представляет угрозы для вашего здоровья и совершенно безопасно.

Не используйте металлические щетки, абразивные средства, уксус, острые предметы для очистки корпуса или внутреннего резервуара, чтобы не повредить поверхность. Рекомендуется использовать мягкие моющие средства.

Аксессуары



Промойте аксессуары чистой водой с использованием средства для мытья посуды, а затем вытрите насухо мягкой тканью.

ВОЗМОЖНЫЕ НЕИСПРАВНОСТИ И СПОСОБЫ ИХ УСТРАНЕНИЯ

Неисправность	Причина	Способ устранения
Нагревательная поверхность не нагревается, индикатор не загорается.	<ol style="list-style-type: none"> 1. На печатную плату не подается питание. 2. Сбой в работе печатной платы. 3. Вышел из строя проводник. 4. Главная печатная плата вышла из строя. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Проверьте переключатель, розетку, предохранитель, шнур питания и вилку. 2. Обратитесь в сервисный центр.
Не загорается индикатор (нагревательная поверхность нагревается).	Сбой в работе печатной платы.	Обратитесь в сервисный центр.
Нагревательная поверхность не нагревается (индикатор горит).	<ol style="list-style-type: none"> 1. Сбой в работе контроллера температуры. 2. Сгорели компоненты нагревательной поверхности. 3. Частично вышел из строя проводник. 4. Сбой в работе печатной платы. 	Обратитесь в сервисный центр.
Рис плохо приготовлен или время приготовления слишком большое.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Недостаточное время для поддержания тепла. 2. Деформирована нагревательная поверхность. 3. Внутренний резервуар наклонен в одну сторону. 4. Между нагревательной поверхностью и внутренним резервуаром попали посторонние предметы. 5. Деформирован внутренний резервуар. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Установите время поддержания тепла правильно. 2. Хорошо почистите поверхность наждачной бумагой. 3. Установите внутренний резервуар ровно. 4. Протрите нагревательную поверхность наждачной бумагой #320. 5. Обратитесь в сервисный центр за заменой внутреннего резервуара. 6,7. Обратитесь в сервисный центр.

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

	<p>6. Сбой в работе печатной платы.</p> <p>7. Сбои в работе контроллера температуры.</p>	
Рис подгорает, прибор не переходит автоматически в режим поддержания тепла.	<p>1. Сбой в работе контроллера температуры.</p> <p>2. Сбой в работе печатной платы.</p>	Обратитесь в сервисный центр.
Каша расплескивается.	<p>1. Сбой в работе главной печатной платы.</p> <p>2. Контроллер температуры верхней крышки вышел из строя.</p> <p>3. В паровой клапан попал посторонний предмет.</p> <p>4. Вода превышает максимальную отметку, либо слишком много воды добавляется во время приготовления.</p> <p>5. Не закрыта верхняя крышка.</p> <p>6. Ошибка в выборе меню.</p>	<p>1. Обратитесь в сервисный центр.</p> <p>2. Проведите чистку парового клапана.</p> <p>4. Закройте верхнюю крышку.</p> <p>5. Убедитесь, что правильно выбираете меню.</p>
При приготовлении риса или каши фаза закипания слишком долго не наступает.	<p>1. Сбой в работе главной печатной платы.</p> <p>2. Контроллер температуры верхней крышки вышел из строя.</p>	Обратитесь в сервисный центр.

ЭКОЛОГИЧЕСКИ БЕЗОПАСНОЕ СНЯТИЕ С ЭКСПЛУАТАЦИИ



Вы можете помочь в защите окружающей среды. Пожалуйста, помните, что нужно соблюдать местные нормативные требования: сдавайте неработающие электроприборы в специальный центр утилизации.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Напряжение питания: 220-240 В ~ 50/60 Гц

Мощность: 670 Вт

Управление: микрокомпьютер

Объем внутреннего резервуара: 5 л

Частота тока 50 Гц

Вес: 3,9 кг

Габаритные размеры: 255 x 271 x 256 мм

Производитель: СУПРА ТЕХНОЛОДЖИ ЛИМИТЕД
Гон-Конг, Китай, 16/Ф, Винсоне Хом, ул. 73 Виндхам

Производитель оставляет за собой право на внесение изменений в конструкцию, дизайн и комплектацию прибора без дополнительного уведомления об этих изменениях.

Товар сертифицирован в соответствии с законом «О защите прав потребителей».

Гарантийный срок - 1 год

Срок службы - 3 года

Произведено в Китае



Производитель оставляет за собой право на внесение изменений в список Сервисных Центров, полная информация на www.supra.ru

Единая сервисная служба: тел. (495) 424-3701

E-mail: service@deltael.ru

Список сервисных центров

Город	Название СЦ	Телефон (приемка)	Адрес
Абакан	Экран	(3902) 23-39-27	Пр-т Дружбы Народов, д. 29
Алматы	Технодом-Сервис	(3272) 588-544	ул. Утеген Батыра 73"Б"
Ангарск	Эксперт	(3951) 61-49-45	278 квартал, д. 2.
Арзамас	Техносервис	(83147) 307-40	ул. Кольцова д.4
Армавир	Форет	(86137) 3-36-96	ул. Халтурина д.107
Архангельск	Ремонт Телерадиоаппаратур	(8182) 20-80-31, 24-82-23.	пр.Троицкий, 128.
Астрахань	Тринитон	(8512) 35-19-09	ул. Моздокская, д. 25
Астрахань	Хайтек-Сервис	(8512) 631-776, 632-066	ул. Н.Островского 148а оф.202
Барнаул	Максимум	(3852) 33-66-08	ул. Смирнова, д. 73А
Барнаул	ООО "Диод"	(3852) 63-94-02	ул. Пролетарская, д. 113
Барнаул	Рембыттехника	(3852) 77-23-23, 35-77-44	пр. Калинина, 24-А
Брянск	Кремний-Маркетинг	(4832) 41-71-44	ул. Красноармейская, д.103
Валуйки	Мастер	(47236)-54584	ул. Новая, д.12/1
Великий Новгород	"ООО ТКТ"	(8162) 61-12-00	ул. Кочетова, дом 23-А
Владивосток	ВЛ-Сервис	(4232) 459-443, 459-465	ул. Карбышева, д. 4
Владимир	"Мастер Сервис"	(4922) 33-10-79	ул.Тракторная д.8
Владимир	Алькор	(4922) 34-86-60	ул. Чайковского, д. 40 А
Волгоград	Телерадиосервис	(8442) 70-64-45	ул. Тарашанев, 55-37/4
Волгодонск	Гарант	(86392) 2-74-14	ул. Морская, д. 25
Воронеж	ВЭЛ-Сервис	(4732) 78-50-54	пр-т Труда, д. 39
Воронеж	ИП Клецова	(4732) 266-327; 772-772	пер.Серафимовича, д.32а; ул. Куколкина, д.29
Димитровград	"ЭлКом Сервис"	(84235) 2-86-59	ул. Октябрьская, д.63
Екатеринбург	БИГ	(343) 213-95-16	ул.Фронтových бригад, д.15, стр.9, оф.1
Екатеринбург	Сониго	(343) 269-19-48, 269-29-48	ул. Степана Разина, дом 109, офис 100.
Екатеринбург	Экран	(343) 242-13-94	Красноуральская д. 25 (ТТЦ)
Иваново	ТР-Сервис	(4932) 30-06-05,41-09-61	ул.Пролетарская, д.44А,
Ижевск	ДС-Центр	(3412)43-16-62	ул.Карла Маркса, д.393
Ижевск	РИТ-Сервис	(3412) 430-752, 44-44-98, 43-07-52	ул. Максима Горького, д. 162
Иркутск	Евросервис	(3952) 51-15-24	ул. Лермонтова, д. 281
Иошкар-Ола	ИП Колесников А.Ю.	(8362) 63-02-25	ул.Советская, д.150 (вход со двора)
Казань	Гарант-Сервис	(843) 518-09-99, 518-12-44	ул. Декабристов, д. 113
Казань	ООО "12 Вольт"	(843) 277-40-04/20	ул. Островского, д. 86
Калининград	Вега	(4012) 35-85-05	ул.Гагарина 41-45
Калуга	Калуга	(4842) 57-13-82	ул. Ленина, д. 96 а
Каменск-Уральский	Техноцентр-Сервис	(3439) 34-74-39	ул. Исетская, д.336
Кемерово	ООО "Балатон"	(3842) 54-19-01	ул. Гагарина, д. 150
Киров	"ТВКОМ"	(8332) 54-69-56	Октябрьский пр-кт, д. 116А
Киров	Интеррадиоприбор-Вятка	(8332) 36-36-66	ул. Большева, д. 11
Киров	Экран-Сервис	(8332) 54-21-56	ул. Некрасова д. 42
Кострома	АНТЭК	(4942) 22-05-12, 22-03-82	ул. Станкостроительная д.5 Б
Котлас	ИП Лопатин С.Л.	(81837) 26-314	пр-т Мира д. 21
Краснодар	"Мастер Маджестик"	(861) 268-55-81	ул. Кубанонабережная, д. 2
Краснодар	И.П. Новоженцев	(861) 224-93-48	Ростовское шоссе 22/4
Краснодар	ИП Ульянов В.А.	(861) 234-40-73	ул.Сормовская д.12
Краснодар	Фотон	(8612) 21-21-60	ул.Северная д. 94
Красноярск	КрасАлСервис	(3912) 77-29-81, 78-25-07	пер.Светлогорский, д.2
Красноярск	Синатра	(3912) 584-999	ул. Металлургов, д. 2в, строение 33
Курск	Первая Сервисная Компания	(4712) 51-45-75	ул. Садовая, д. 5
Липецк	ООО "Фолиум"	(4742) 34-07-13	ул. Космонавтов, д.8
Махакаала	Центр Сервис	(8722) 67-64-88	ул. Нурадилова 52
Москва	ДЕЛТА-Сервис	(499) 739-39-90	Ул. Лобачевского 94
Набережные Челны	ТриО	(8552) 36-50-20, 36-45-90	ул.40 лет Победы д.67А, к-с 52/11А
Нижний Новгород	ИП Серебряков Д.Е.	(8312)40-91-92	пл.Комсомольская, д. 2/1
Нижний Новгород	Электроника	(831) 436-75-04, 436-63-71	ул. Максима Горького, д. 250

Новокузнецк	"Сибинтех ТК"	(3843) 33-07-35	ул. Бугарева, д. 19
Новокузнецк	МСВ	(3843) 45-44-47, 46-94-00	пр. Кузнецкостроевский 44-40 д.183
Новомосковск	Ультра	(48762) 6-95-20	ул. Садовского, д. 36
Новосибирск	РАШ	(383) 201-05-31	Красный проспект, д. 56
Новосибирск	Сибирский Сервис	(383) 355-55-60, 292-47-12	ул. Котовского, д. 10/1
Омск	Домотехника-сервис	(3812) 36-74-01 г.Ишим (34551) 7-46-31	ул. Лермонтова -194 ; г.Ишим, ул.Карасульская д.183
Орёл	Феникс Электроникс	(4862) 40-86-81, 40-86-82	ул. 8 Марта, д. 25
Оренбург	ООО "ТИКО-сервис"	(3532) 77-67-64	ул. Комсомольская д.16
Оренбург	Эль-Сервис	(3532) 99-48-87 сарый тел.332-688	460065 ул. Пролетарская, д. 208
Орск	Аста-Сервис	(3537) 213-666	ул. Краматорская, д. 50
Пенза	ИП Жиганов	(8412) 584-507	ул. Советская 2
Пенза	Телесервис	(8412) 64-04-45, 49-24-25	ул. Мирская, д. 17
Пермь	РТВ-Сервис	(342) 220-08-48	ул. Мира, д.55
Пермь	Сатурн-Р	(342) 290-500, 290-512	ул. Карпинского, д. 27
Пятигорск	ИП Сериков	(8793) 36-59-86	Ул. Совхозная, д. 85, территория р-к "Бетта"
Ростов-на-Дону	Галактика	(863) 236-12-69	ул. Мадояна, д. 60
Ростов-на-Дону	ООО "Поиск-Сервис"	(863) 255-20-17/18/19	ул. 50 лет Ростсельмаша, д.1
Ростов-на-Дону	Теле Дон Сервис	(863) 247-14-41	ул. Черепихина, д. 228
Рязань	Техсервис	(4912) 21-02-19	ул. Новая д. 51-Г
Рязань	Турист	(4912) 76-01-56, 75-27-07, 75-75-13, 92-14-44	ул. Чкалова, д. 38
Самара	Орбита-Сервис	(846) 262-62-62	ул. Мориса Тореза, д. 137
Самара	Экспресс-Сервис	(846) 228-72-18	ул. XXII Партсъезда, д. 52
Санкт-Петербург	Аманит	(812) 766-14-38, 703-55-24	ул.Мгинская, д.7; Лиговский пр., д.173.(CAR)
Санкт-Петербург	ООО"Партия-Сервис-Балтик"	(812) 374-21-16 (17)	ул. Варшавская, д. 51, кор. 1
Саратов	Архипелаг-Сервис	(8452) 27-22-68, 52-37-74	ул. Московская, д.134/146
Саратов	ЭЛ-Сервис	(8452) 48-61-62	Волочаевский проезд, д. 3
Ставрополь	Вектор Юг	(8652) 260-810	ул. Коста Хетагурова д. 9
Ставрополь	Дельта-трейд	(8652) 94-33-00	Шлаковский р-н, с. Татарка ул.Ленина 1/2 индекс 356230
Ставрополь	ИП Плотников	(8652) 55-17-48	ул. Пирогова д.37 офис 11
Ставрополь	Техно-Сервис	(8652) 39-55-30	пр-т Кулакова, д. 24
Сызрань	Квант	(8464) 99-00-59	Ульяновское шоссе, д. 5.
Таганрог	"ТРЦ-Вега"	(8634) 65-10-58	ул. Дзержинского, д. 193
Тамбов	Вега	(4752) 73-94-01	ул.Киквидзе, д. 69
Тверь	Виват сервис	(4822) 42-70-95	Б-р Ногина, д. 7
Тверь	Электроникс	(4822) 35-35-30	ул. Циммервальдская, д. 24
Тольятти	Жигули-Гарант	(8482) 20-32-42	ул.Кулибина, д.6а, оф.15
Тольятти	Фокус	(8482) 40-17-28, 33-86-17, 51-55-44	ул. Карла Маркса 53; ул Свердлова 13/16; ул. Дзержинского 68а.
Тула	ИП Крылов И.Ю.	(4872) 355-399.	ул.Н.Руднева д.28
Тюмень	Пульсар	(3452) 20-82-65; 28-08-56; 24-55-80	ул.Республики,д.169, ул. Первомайская, д.6
Улан-Удэ	Славия-Тех	(3012) 41-50-43; 23-54-42	ул. Геологическая, д. 17
Улан-Удэ	ЮФФА	нет	ул. Жердева, д.138
Ульяновск	ИП Карлова Т.П.	(8422) 74-00-34	пр-кт Созидателей, д. 35, " Автотеатр"
Ульяновск	Мастер Про	(8422) 36-55-81	ул. Автозаводская д. 36
Уфа	БашТелеРадиоСервис	(347) 252-46-97, 252-13-57	пр. Салавата Юлаева, 59; пр. Октября, 25; ул. Гафури, 4;
Уфа	Форте ВД	(347) 255-90-99	ул. Степана Кувыкина д.18
Хабаровск	Контур	(4212) 75-21-37 (136)	ул. Ким Ю Чена, д. 43
Чебоксары	ВТИ-Сервис Северо-Запад	(8352) 41-03-73, 41-03-55	пр-т М.Горького 32/25
Челябинск	Найф	(351) 2-608-778	ул. Татьянической, д. 13
Челябинск	ЭЛЕКТРО-Н	(351) 264-00-84, 741-01-51	пр. Победы, д. 302
Чита	Архимед	(3022) 36-47-01	г.Чита, ул. Анохина, д. 10
Чита	Славянский-Электроникс	(3022) 32-55-22	ул. Ингодинская, д. 35
Шарыпово	Анкор-Мастер	(39153) 2-68-31	2 микрорайон, д.1, офис 136
Якутск	ИП Волков	(4112) 335-157	ул.Октябрьская, д.1/1 т.335157
Ярославль	ВИРТ	(4852) 58-22-11, 58-12-74	ул. Свободы, д. 91

КНИГА рецептов от SUPRA

WWW.SUPRA.RU

100%
качество



Для
мультиварок

Творожная запеканка с яблоками

8 порций ○○○○○○○○

➤ ЧТО НУЖНО:

1 кг плотного творога
300 г кисло-сладких
яблок
0,5 стакана сахара
6 ст. л. манной крупы
2 яйца
1 ч. л. ванильного
сахара
1 ч. л. разрыхлителя
тертая цедра 0,5 лимона
125 мл сметаны
щепотка соли
1 ст. л. сливочного
масла

➤ ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Отделить желтки от белков. Растереть творог с сахаром и желтками. Добавить манную крупу, ванильный сахар, разрыхлитель, лимонную цедру и соль. Белки взбить в пышную пену, аккуратно вмешать в творожную смесь. Отставить на 5 мин.

2 Яблоки вымыть и нарезать небольшими кубиками, удалив сердцевину. Добавить в творог.

3 Смазать дно внутреннего резервуара мультиварки сливочным маслом, выложить творожную смесь и разровнять поверхность. Установить резервуар в мультиварку. Выбрать меню «Небольшое количество» и включить мультиварку.



Морковный пирог

6 порций ○○○○○○

➤ ЧТО НУЖНО:

1 стакан муки
0,5 стакана сахара
0,5 стакана натертой на
мелкой терке моркови
 $\frac{3}{4}$ стакана растительного
масла
0,25 стакана
измельченных грецких
орехов
0,25 стакана изюма
2 яйца
1 ч. л. разрыхлителя
0,5 ч. л. молотой корицы
1 ч. л. ванильного сахара
щепотка соли

➤ ЧТО ДЕЛАТЬ:

- 1** Взбить яйца с обычным и ванильным сахаром. Добавить масло, морковь, просеянную муку, разрыхлитель, корицу и соль. Хорошо перемешать.
- 2** Добавить орехи и изюм и еще раз перемешать.
- 3** Выложить тесто во внутренний резервуар мультиварки, разровнять поверхность. Установить резервуар в мультиварку. Выбрать меню «Небольшое количество» и включить мультиварку.



Пирог с клюквой и фундуком

10 порций ○○○○○○○○○○

➤ ЧТО НУЖНО:

7 г сухих дрожжей
250 мл молока
60 г сливочного масла
2,5 ст. л. сахара
2 яйца
щепотка соли

➔ Для верхнего слоя:

600 г клюквы
100 г сахара
250 мл сливок жирностью
35 %
150 г жареного фундука
1 яйцо

➤ ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Развести дрожжи и 1 ст. л. сахара в 0,5 стакана молока и поставить на 15 мин. в теплое место. Муку просеять в миску, влить дрожжевую смесь и оставшееся молоко. Перемешать, накрыть и оставить в теплом месте на 1 час.

2 Масло размягчить и растереть с яйцами, оставшимся сахаром и солью. Добавить к мучной смеси, вымесить тесто и оставить еще на 30 мин.

3 Фундук порубить в крупную крошку. Сливки взбить с сахаром в густую пену, добавить орехи и яйцо. Перемешать.

4 Смазать дно внутреннего резервуара мультиварки сливочным маслом, распределить по дну тесто, по бокам сформировать бортики. Вилкой сделать на тесте частые проколы. Выложить на тесто ореховую начинку, сверху разложить промытую и обсушенную клюкву. Установить резервуар в мультиварку. Выбрать меню «Небольшое количество» и включить мультиварку.



Яблочно-медовый пирог

12 порций ○○○○○○○○○○○○○○

➤ ЧТО НУЖНО:

1 кг яблок
350 г муки
1,5 ч. л. разрыхлителя
щепотка соли
150 г сливочного масла
200 г сахара
2 яйца
1,5 лимона
¾ стакана молока
2 ст. л. меда

➤ ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Отделить желтки от белков. С одного лимона снять теркой цедру, из мякоти отжать сок. Яблоки очистить и разрезать каждое на 8 ломтиков, удалив сердцевину. Полить яблоки соком лимона.

2 Растереть 120 г сливочного масла со 150 г сахара и желтками. Муку просеять с разрыхлителем и солью, затем, постоянно размешивая, всыпать в сливочно-желтковую смесь. Добавить лимонную цедру и молоко. Тщательно перемешать. Белки взбить в пышную пену и аккуратно ввести в тесто.

3 Смазать дно внутреннего резервуара мультиварки оставшимся сливочным маслом. Выложить тесто, сверху разложить по кругу яблоки, посыпать оставшимся сахаром. Установить резервуар в мультиварку. Выбрать меню «Небольшое количество» и включить мультиварку.

4 Из оставшейся половинки лимона отжать сок. Смешать его с медом и разогреть, не доводя до кипения. Пропитать сиропом горячий пирог.



Пирог с виноградом

8 порций ○○○○○○○○

➤ ЧТО НУЖНО:

300 г мелкого черного винограда без косточек
1,5 стакана муки
1 ч. л. разрыхлителя
щепотка соли
2 яйца
200 г сахара
4 ст. л. сливочного масла
0,25 стакана оливкового масла
0,3 стакана молока
цедра 1 лимона
цедра 1 апельсина

➤ ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Взбить сливочное масло со 150 г сахара до полного растворения сахара. Продолжая взбивать, добавить яйца, оливковое масло и молоко. Всыпать просеянную муку, разрыхлитель, соль и оба вида цедры. Тщательно перемешать. Дать тесту постоять 10 мин.

2 Виноград вымыть, обсушить и снять ягоды с кисти. Отложить треть ягод в сторону, оставшиеся добавить в тесто.

3 Смазать дно внутреннего резервуара мультиварки оставшимся сливочным маслом, выложить тесто, разровнять поверхность. Установить резервуар в мультиварку. Выбрать меню «Небольшое количество» и включить мультиварку.

4 Оставшийся сахар разогреть с 2 ст. л. воды, добавить отложенные ягоды винограда и готовить, время от времени помешивая, 6 мин. Выложить сироп на горячий пирог и дать остыть до комнатной температуры.



Говядина с рисом, овощами и томатным соусом

6 порций ○○○○○○

➤ ЧТО НУЖНО:

600 г говяжьей лопатки
1 стакан риса басмати
1 кабачок
300 г цветной капусты
200 г брокколи
соль, перец

➔ Для соуса:

600 г помидоров
1 луковица
3 зубчика чеснока
горсть листьев тимьяна и базилика
2 ст. л. растительного масла
соль, перец



➤ ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Мясо вымыть, обсушить, нарезать небольшими кусочками и приправить солью и перцем. Положить мясо во внутренний резервуар мультиварки. Налить воду до максимальной отметки и поместить резервуар внутрь мультиварки. Выбрать меню «Суп», установить время 1 час и включить мультиварку. Переложить мясо в кастрюлю и оставить в теплом месте.

2 Овощи вымыть. Цветную капусту и брокколи разобрать на соцветия. Кабачок очистить и нарезать брусочками. Во внутренний резервуар поместить решетку для приготовления на пару, положить на нее овощи, приправить солью и перцем. Влить в резервуар 3 мерных стакана воды. Поместить резервуар внутрь мультиварки. Выбрать меню «Пар», установить время 35 мин. и включить мультиварку. Готовые овощи оставить в теплом месте.

3 Рис промыть в нескольких водах, переложить в резервуар мультиварки, влить

4 мерных стакана воды. Поместить резервуар в мультиварку, установить меню «Быстрый» и включить мультиварку.

5 Приготовить соус. Помидоры опустить на 1 мин. в кипящую воду, затем обдать холодной водой и снять кожицу. Мякоть мелко нарезать. Лук и чеснок очистить, измельчить и обжарить в разогретом масле, 4 мин. Добавить помидоры и зелень. Приправить солью и перцем. Тушить 10 мин.

Подавать мясо с овощами, рисом и томатным соусом.

Сердце, тушенное с овощами

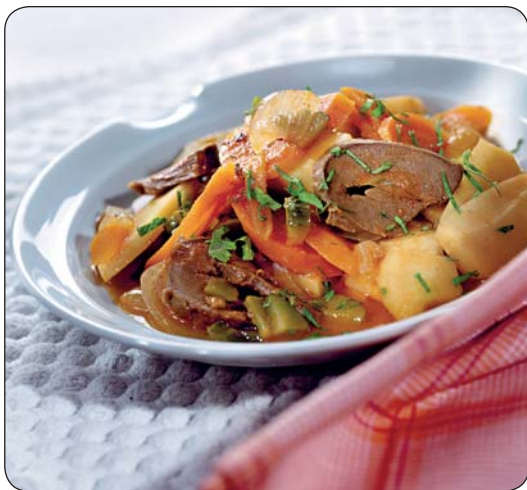
4 порции ○○○○

➤ ЧТО НУЖНО:

600 г говяжьего сердца
4 картофелины
2 моркови
2 луковицы
1 репа
1 корень петрушки
2 соленых огурчика
1 пучок петрушки

➔ Для соуса:

500 г помидоров
1 луковица
1 зубчик чеснока
1 лавровый лист
1 ч. л. сахара
125 мл сливок жирностью
20 %
соль, перец



➤ ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Сердце вымыть, положить в миску с холодной водой и оставить на 2 часа, время от времени меняя воду. Поместить сердце во внутренний резервуар мультиварки, влить воду до максимума. Выбрать меню «Суп», установить время 2 часа, включить мультиварку.

2 Тем временем приготовить соус. Помидоры вымыть, лук и чеснок очистить. Все овощи измельчить, положить в кастрюлю, добавить лавровый лист, сахар, соль и перец. Влить 0,5 стакана воды, довести до кипения и варить 5 мин. Дать остыть, затем протереть через сито. Добавить сливки и перемешать.

3 Картофель, морковь, лук, корень петрушки и репу очистить и нарезать небольшими ломтиками. Быстро обжарить овощи в 2 ст. л. разогретого масла, 6-7 мин. Соленые огурцы очистить и нарезать кубиками. Зелень петрушки вымыть, обсушить и измельчить.

4 Сердце переложить в миску с холодной водой на 10 мин. Затем нарезать тонкими ломтиками. Положить во внутренний резервуар сердце, все овощи и зелень, влить соус. Перемешать и поставить резервуар в мультиварку, выбрать меню «Суп», установить время 30 мин. и включить мультиварку.

Жаркое с овощами

6 порций ○○○○○○

➤ ЧТО НУЖНО:

600 г мякоти говядины
4 картофелины
1 луковица
1 морковь
2 зубчика чеснока
1 баклажан
3 помидора
125 мл белого сухого вина
4 ст. л. растительного масла
2 ст. л. муки
соль, перец

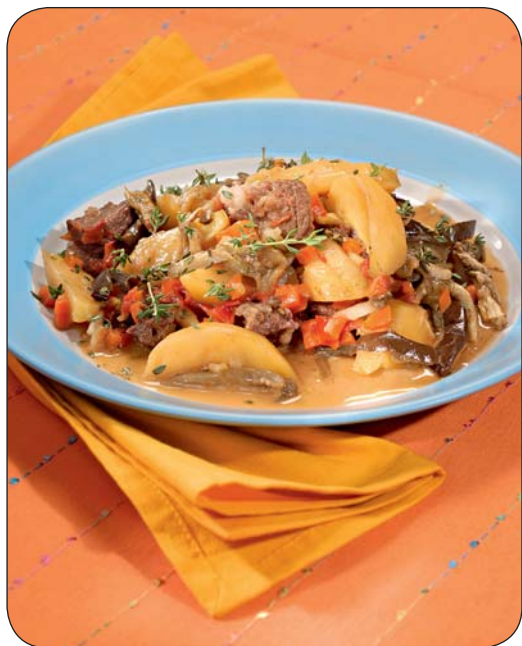
➤ ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Мясо вымыть, обсушить, нарезать на кусочки и обвалить в муке. Разогреть 2 ст. л. масла и обжарить мясо до золотистой корочки, 15 мин. Переложить во внутренний резервуар мультиварки, влить 1,5 стакана воды. Поместить

резервуар в мультиварку, выбрать меню «Суп» и установить время 1 час. Включить мультиварку.

2 Картофель, лук, морковь и чеснок очистить. Помидоры и баклажан вымыть. Лук нарезать полукольцами, чеснок – тонкими пластинами, морковь и помидоры – кубиками, баклажан и картофель – брусочками.

3 Открыть мультиварку, влить вино и 1 стакан воды. На мясо положить слоями овощи. Закрывать крышку, выбрать меню «Суп» и установить время 50 мин. Включить мультиварку.



Рагу из говядины с грибами

6 порций ○○○○○○

➤ ЧТО НУЖНО:

1 кг мякоти говядины
20 г сухих белых грибов
500 г шампиньонов
2 морковки
1 луковица
2 зубчика чеснока
2 ст. л. томатной пасты
1 стакан красного сухого вина
1 лавровый лист
5 веточек петрушки
2 ст. л. растительного масла
соль, перец

➤ ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Сухие грибы залить стаканом горячей воды и оставить на 30 мин. Мясо вымыть, обсушить и нарезать небольшими кусками.

Шампиньоны вымыть, разрезать каждый пополам.

Лук и морковь очистить, нарезать крупными кубиками. Чеснок и петрушку измельчить.

2 Разогреть в сотейнике 1 ст. л. масла и обжарить шампиньоны, 10 мин. Переложить в миску. Влить оставшееся масло и обжарить мясо, 10 мин. Сухие грибы отбросить на сито, крупно нарезать. Настой сохранить.

3 Переложить обжаренное мясо во внутренний резервуар мультиварки. Добавить сухие грибы, лук, морковь, чеснок, шампиньоны, лавровый лист, томатную пасту, грибной настой и вино. Приправить солью и перцем. Поместить резервуар в мультиварку, выбрать меню «Суп» и установить время 1 час 15 мин.. Включить мультиварку. Готовое блюдо посыпать петрушкой.



Рагу из бараньих ребрышек с овощами

4 порции ○○○○

➤ ЧТО НУЖНО:

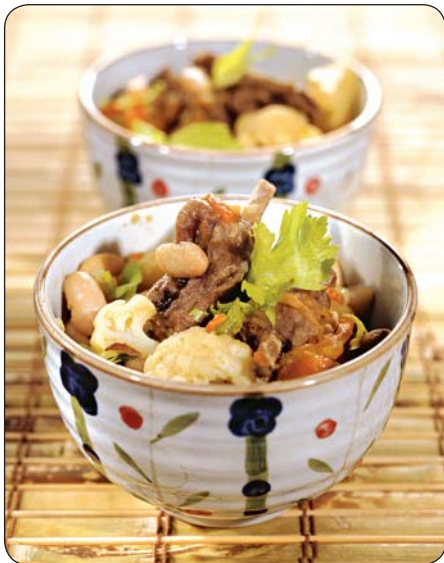
1 кг бараньих ребрышек
1 луковица
1 морковь
2 картофелины
1 небольшой кочан цветной капусты
200 г консервированной белой фасоли
2 зубчика чеснока
4 веточки петрушки
1 стакан мясного бульона
2 ст. л. растительного масла
соль, перец

➤ ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Ребрышки вымыть и разрезать кусочками по 2 ребра. Овощи очистить. Лук и морковь нарезать соломкой, картофель – ломтиками, чеснок и петрушку измельчить.

Цветную капусту разобрать на небольшие соцветия.

2 Разогреть в сотейнике масло и обжарить лук и морковь, 5 мин. Добавить ребрышки и готовить на сильном огне 5 мин. Переложить ребрышки с обжаренными овощами во внутренний резервуар мультиварки. Добавить картофель, цветную капусту, фасоль, чеснок и бульон. Поместить резервуар внутрь мультиварки, выбрать меню «Суп» и установить время 40 мин. Включить мультиварку. Перед подачей на стол посыпать блюдо зеленью.



Ленивые голубцы

6 порций ○○○○○○

➤ ЧТО НУЖНО:

500 г говяжьего фарша
0,5 среднего кочана капусты
1 морковь
1 луковица
0,5 стакана риса
1 яйцо
3 стебля зеленого лука
200 г сметаны
300 г томатов в собственном соку
0,5 пучки петрушки
0,5 пучка укропа
1 ст. л. растительного масла
соль, перец

➤ ЧТО ДЕЛАТЬ:

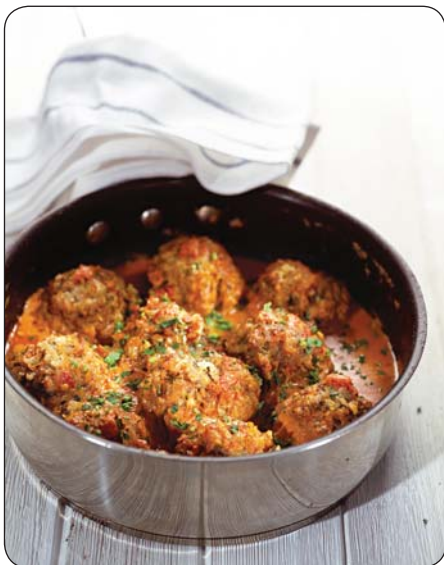
1 Рис промыть, положить во внутренний резервуар мультиварки, влить 2 мерных стаканчика воды.

Поместить резервуар внутрь мультиварки, выбрать меню «Быстрый» и включить мультиварку.

2 Пока варится рис, приготовить соус. Томаты взбить блендером со сметаной. Добавить измельченные петрушку и укроп, приправить солью и перцем.

3 Лук и морковь очистить, мелко нарезать и обжарить в разогретом масле, 4 мин. У капусты удалить верхние грубые листья и кочерыжку. Капусту мелко нарезать. Фарш выложить в миску, добавить обжаренные лук и морковь, капусту, тонко нарезанный зеленый лук, яйцо и готовый рис. Посолить и поперчить, тщательно вымесить.

4 Слепить из фарша круглые котлетки диаметром примерно 4 см. Положить их во внутренний резервуар мультиварки, влить приготовленный соус. Поместить резервуар внутрь мультиварки, выбрать меню «Каша», установить время 30 мин. Включить мультиварку.



Овощное рагу по-провански

4 порции ○○○○

➤ ЧТО НУЖНО:

2 луковицы
2 зубчика чеснока
2 цукини
2 сладких зеленых перца
1 баклажан
200 г консервированной белой фасоли
200 г говяжьего фарша
100 мл белого сухого вина
1 стакан куриного бульона
200 г томатов в собственном соку
щепотка сухих прованских трав
соль, перец

➤ ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Овощи вымыть и очистить. Баклажан и цукини нарезать кубиками, перцы – дольками, удалив сердцевину. Лук и чеснок измельчить. Томаты размять вилкой и смешать с фаршем и овощами. Добавить фасоль.

2 Выложить смесь во внутренний резервуар мультиварки, влить вино и бульон. Приправить прованскими травами, солью и перцем. Поместить резервуар внутрь мультиварки, выбрать меню «Суп», установить время 40 мин. и включить мультиварку.



Венгерское рагу из морского окуня

4 порции ○○○○

➤ ЧТО НУЖНО:

800 г филе морского окуня
2 помидора
1 оранжевый сладкий перец
1 стебель лука-порея (белая часть)
1 веточка розмарина
1 небольшой пучок щавеля
2 зубчика чеснока
4 ст. л. растительного масла
соль, перец

➤ ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Рыбу вымыть, обсушить и нарезать небольшими кусочками. Овощи и зелень вымыть. Помидоры нарезать дольками, порей – тонкими кольцами, чеснок – ломтиками. Перец нарезать небольшими квадратиками, удалив сердцевину. Розмарин разобрать на листики.

2 Разогреть в сковороде 2 ст. л. масла и обжарить чеснок и листья щавеля. Переложить во внутренний резервуар мультиварки, добавить листики розмарина и кусочки рыбы. Добавить помидоры, порей, сладкий перец и оставшееся масло. Приправить солью и перцем. Поместить резервуар внутрь мультиварки, выбрать меню «Каша», установить время 40 мин. Включить мультиварку.



Овощной суп с мясными фрикадельками

4 порции ○○○○

➤ ЧТО НУЖНО:

300 г смешанного фарша из свинины и говядины
2 средние луковицы
1 стебель лука-порея (белая часть)
1 морковка
1 корень петрушки
1 черешок сельдерея
2 ломтика белого хлеба без корки
1 пучок петрушки
2 веточки базилика
1 л мясного бульона
2 ст. л. муки
4 ст. л. растительного масла
соль, перец

➤ ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Лук, морковь и корень петрушки очистить. Лук-порей, сельдерей и зелень вымыть. Все овощи и зелень мелко нарезать. Разогреть в сотейнике 2 ст. л. масла и обжарить лук, морковь и корень петрушки, 6 мин. Выложить во внутренний резервуар мультиварки.

2 Хлеб раскрошить, сбрызнуть 2 ст. л. холодной кипяченой воды и смешать с фаршем. Приправить солью и перцем и хорошо перемешать. Сформовать из фарша шарики диаметром примерно 3 см. Обвалять их в муке и обжарить в оставшемся разогретом масле до румяной корочки, 5-6 мин.

3 Добавить в резервуар лук-порей, сельдерей и бульон. Положить фрикадельки. Поместить резервуар внутрь мультиварки, выбрать меню «Суп», установить время 30 мин. и включить мультиварку.



Солянка матросская

4 порции ○○○○

➤ ЧТО НУЖНО:

400 г филе белой морской рыбы
200 г вареных кальмаров
1 луковица
1 корень петрушки
1 красный сладкий перец
2 соленых огурца
30 г каперсов
3 ст. л. перловой крупы
16 маслин без косточек
1 ст. л. томатной пасты
1 ст. л. растительного масла
соль, перец

➤ ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Перловую крупу вымыть. Во внутренний резервуар мультиварки установить решетку для приготовления на пару, выложить перловку. Поместить резервуар в мультиварку, выбрать меню «Пароварка» и установить время 40 мин. Включить мультиварку.

2 Лук и корень петрушки очистить и мелко нарезать. Из перца удалить сердцевину, мякоть нарезать небольшими квадратиками. Разогреть в сотейнике масло и обжарить овощи вместе с томатной пастой, 6 мин.

3 Рыбу вымыть, обсушить и нарезать порционными кусками. Кальмары нарезать соломкой, огурцы - кубиками

3 Распаренную перловку переложить во внутренний резервуар, влить 1,2 л горячей кипяченой воды. Добавить обжаренные овощи, каперсы, маслины, огурцы, рыбу и кальмары, приправить солью и перцем. Поместить резервуар внутрь мультиварки, выбрать меню «Суп», установить время 30 мин. и включить мультиварку.



Венгерский суп-гуляш

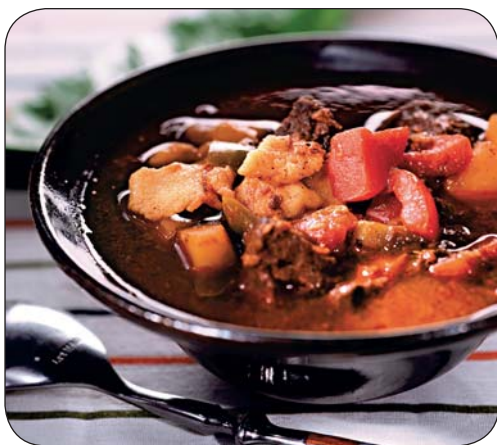
8 порций ○○○○○○○○

➤ ЧТО НУЖНО:

1 кг говядины
2 луковицы
1 кг картофеля
1 сладкий зеленый перец
1 помидор
2 зубчика чеснока
2 ст. л. топленого свиного сала
3 ст. л. молотой сладкой паприки
щепотка тмина
соль

➔ Для чипетке:

3 ст. л. муки
1 яйцо
соль



➤ ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Лук и чеснок очистить и измельчить. Разогреть в сковороде свиное сало, обжарить лук, 4 мин. Уменьшить огонь, добавить чеснок и паприку и готовить, помешивая, 1 мин. Снять с огня.

2 Мясо вымыть и нарезать кубиками размером 2 см. Картофель очистить и тоже нарезать кубиками. Помидор и сладкий перец вымыть и нарезать небольшими кусочками. Сложить мясо, овощи и обжаренный с паприкой и чесноком лук во внутренний резервуар мультиварки, влить горячую воду так, чтобы она полностью закрывала все ингредиенты. Поместить резервуар внутрь мультиварки, выбрать меню «Суп», установить время 30 мин. и включить мультиварку.

3 Тем временем приготовить чипетки. Смешать муку, яйца и соль и замесить крутое тесто. Завернуть пищевую пленку и убрать в холодильник на 10 мин. Вскипятить в кастрюле воду. Отщипывать от теста кусочки размером примерно 1 см и опускать в воду. Варить, пока клецки не всплывут. Отбросить на дуршлаг и добавить в горячий суп.

Овощное рагу с рисом

4 порции ○○○○

▶ ЧТО НУЖНО:

0,5 стакана риса
1 луковица
1 морковь
1 цукини
1 стебель лука-порея
1 черешок сельдерея
6 зубчиков чеснока
100 г шампиньонов
100 г консервированного зеленого горошка
4 помидора
150 г бекона
2 ст. л. растительного масла
соль, перец

▶ ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Рис промыть, положить во внутренний резервуар мультиварки, влить 2 мерных стаканчика воды. Поместить резервуар внутрь мультиварки, выбрать меню «Быстрый» и включить мультиварку.

2 Тем временем все овощи и грибы вымыть, очистить и мелко нарезать. Бекон нарезать небольшими кусочками и обжарить в сотейнике в разогретом масле, 4 мин. Добавить лук и морковь, готовить 6 мин.

3 Положить во внутренний резервуар мультиварки обжаренные с беконом и сырые овощи, грибы и зеленый горошек. Влить 500 мл горячей воды, приправить солью и перцем. Поместить резервуар внутрь мультиварки, выбрать меню «Суп» и включить мультиварку. Перед подачей смешать с отваренным рисом.



Рис для суши и роллов

❏ ЧТО НУЖНО:

250 г риса «Японика»
3 ст. л. японского рисового уксуса
2,5 ст. л. сахара
2 ч. л. соли

❏ ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Высыпать рис в большую миску и тщательно промыть, несколько раз сменив воду. Последняя вода должна быть абсолютно прозрачной. Откинуть рис на дуршлаг и оставить на 1 час.

Этого времени вполне достаточно, чтобы подготовить все остальные ингредиенты для суши и роллов.

Переложить рис во внутренний резервуар мультиварки, влить 500 мл воды. Поместить резервуар внутрь мультиварки, выбрать меню «Обычный» и включить мультиварку.

2 В небольшой емкости растворить в рисовом уксусе сахар и соль. Переложить рис в большую неглубокую миску. Полить уксусной заправкой.

3 С помощью деревянной лопатки ввести заправку в рис, одновременно разбивая комки.

Рис для суши не терпит интенсивного перемешивания. Вводить заправку надо очень легкими чуть вдавливающими движениями.

4 Когда рис остынет до температуры тела, из него можно готовить суши. Прежде всего, надо сделать уксусный раствор для рук. Для этого 4 ст. л. японского уксуса растворить в 250 мл воды. Затем опустить руку в раствор и взять в ладонь пригоршню вареного риса. Слегка сжать, формую рисовую «котлетку».

Рис для суши нельзя варить впрок.



Рис с белыми грибами

4 порции ○○○○

➤ ЧТО НУЖНО:

1 стакан риса
50 г сухих белых грибов
1 большая луковица
2 ст. л. растительного масла
соль

➤ ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Рис промыть и положить во внутренний резервуар мультиварки, влить грибной настой, приправить солью. Поместить резервуар внутрь мультиварки, выбрать меню «Обычный» и включить мультиварку.

2 Грибы замочить в 2 стаканах горячей кипяченой воды на 10 мин. Отбросить на сито, настоем сохранить. Нарезать грибы небольшими кусочками. Лук очистить, измельчить и обжарить в разогретом масле, 5 мин. Добавить грибы и готовить еще 6 мин.

3 Перемешать рис с грибами и луком и подать к столу.



Куриные бедрашки с шафрановым рисом

6-8 порций ○○○○○○○○

➤ ЧТО НУЖНО:

1 кг куриных бедрышек
500 г длиннозерного риса
750 мл куриного бульона
1,5 ч. л. шафрана
1 лавровый лист
3 бутона гвоздики
1 луковица
1 сладкий зеленый перец
3 зубчика чеснока
по 0,5 ч. л. молотого кумина,
кориандра и семян укропа
400 г протертой мякоти
томатов (помито)
150 г свежемороженого
зеленого горошка
2 ст. л. растительного масла
соль, перец



➤ ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Рис промыть, поместить во внутренний резервуар мультиварки, влить куриный бульон, добавить соль, шафран, лавровый лист и гвоздику. Поместить резервуар внутрь мультиварки, выбрать меню «Обычный» и включить мультиварку.

2 Лук и чеснок очистить и измельчить. Сладкий перец вымыть и нарезать небольшими кусочками, удалив сердцевину. Бедрышки вымыть, разрезать по кости на 2 половинки и удалить кость. Натереть куриное мясо солью и перцем. Обжарить в разогретом масле по 4 мин. с каждой стороны. Переложить на блюдо.

3 В этом же сотейнике обжарить лук, чеснок и сладкий перец, 6 мин. Приправить кумином, кориандром и семенами укропа. Снять с огня.

4 В резервуар с рисом добавить обжаренные со специями овощи, зеленый горошек и мякоть томатов, перемешать. Положить сверху куриное мясо. Выбрать меню «Каша», установить время 30 мин. и включить мультиварку.



WWW.SUPRA.RU

Горячая линия: 8 800 100 333 1 (звонок по России бесплатный)