



SCO 5053 MULTICOOKER

INSTRUCTION MANUAL

EN

RU

SINBO SCO 5053 МУЛЬТИВАРКА
ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ



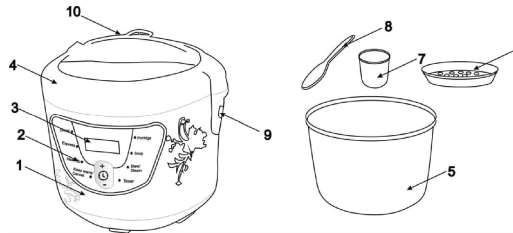
www.sinbo.com

Русский

SINBO SCO 5053 МУЛЬТИВАРКА ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

ОПИСАНИЕ ДЕТАЛЕЙ

1. Корпус
2. Панель управления
3. Индикаторная панель
4. Откидная крышка
5. Кастрюля
6. Пароварка
7. Мерная кружка
8. Черпак
9. Контейнер для сбора конденсированной воды
10. Клапан выпуска пара



ДЕТАЛЬНЫЕ ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

- AC220-240 В переменного тока, 50Гц, 700 Вт
- 2.6 / 3.1кг
- 6 программ
- 4-разрядный дисплей
- 1.0мм внутренняя кастрюля с антипригарным покрытием на одной стороне
- Вместимость 5 л

МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

Важные инструкции по технике безопасности

Внимательно прочтите и сохранить руководство пользователя для дальнейшего использования.

Неправильное использование прибора может привести к его повреждению и нанести вред пользователю.

Перед эксплуатацией электроприбора следует удостовериться, что напряжение, указанное на приборе, соответствует напряжению Вашей электросети.

ВНИМАНИЕ! Вилка шнура питания заземлена и имеет провод. Подключите устройство только в правильно заземленные розетки.

Используйте прибор только для бытовых целей и в соответствии с настоящим руководством. Устройство не предназначено для промышленного использования.

Не используйте данный прибор вне помещения.

Всегда отключайте прибор от розетки перед очисткой или в случае его неиспользования.

Этот прибор не предназначен для использования детьми и другими лицами без помощи и присмотра, если их физические, сенсорные или умственные способности не позволяют им безопасно его использовать.

Необходимо контролировать, чтобы дети не использовали данное устройство в качестве игрушки.

Не оставляйте включенный прибор без присмотра.

- Не используйте никакие другие детали, которые не входят в комплект поставки.
 - Не осуществляйте эксплуатацию в случае повреждения шнура питания или вилки. Во избежание опасности поврежденный шнур должен быть заменен в авторизованном сервисном центре.
 - Не погружайте прибор или его шнур питания в воду или другие жидкости. Однако, если это произошло, немедленно отключите прибор из розетки и перед повторным использованием прибора сначала воспользуйтесь помощью квалифицированного специалиста для проверки его работоспособности.
 - Не допускайте соприкосновения провода с острыми краями и горячими поверхностями.
 - Не тяните, не крутите и не оборачивайте шнур питания вокруг прибора.
 - Мультиварка должна использоваться только для приготовления пищи. Никогда не используйте мультиварку для сушки одежды, бумаги и других предметов.
 - Не включайте мультиварку, когда ее кастрюля пуста.
 - Не включайте мультиварку без кастрюли.
 - Прибор не предназначен для хранения продуктов.
 - Никогда не кладите продукты питания на нижнюю часть мультиварки, всегда используйте кастрюлю.
 - Не заменяйте кастрюлю любым другим контейнером.
 - Не используйте металлические предметы, которые могут поцарапать кастрюлю.
 - Внутреннее покрытие кастрюли может с самого начала изнашиваться, поэтому будьте осторожны при ее использовании.
 - Следуйте кулинарным рецептам.
 - Не допускайте попадания воды в вентиляционные отверстия во избежание короткого замыкания.
 - Неспособность содержания мультиварки в безопасности может привести к ухудшению состояния ее поверхности, которая может негативно повлиять на работу самого прибора и может стать вредной для пользователя.
 - При использовании удлинителя убедитесь, что максимальная мощность шнура соответствует мощности прибора.
 - **Внимание! Прибор нагревается во время работы! Если вам необходимо прикоснуться к мультиварке во время ее работы, используйте прихватки или специальные перчатки.**
 - Защитите ваше лицо и руки от пара, выходящего из клапана.
 - Не вставляйте металлические или любые другие предметы в выходное отверстие или другую часть прибора.
 - Не накрывайте крышку мультиварки полотенцами или другими предметами.
 - Этот прибор не предназначен для использования детьми и другими лицами без помощи и присмотра, если их физические, сенсорные или умственные способности не позволяют им безопасно его использовать.
 - Необходимо контролировать, чтобы дети не использовали данное устройство в качестве игрушки.
 - Внимание: Не используйте данный прибор не по назначению.
- Данный прибор предназначен для использования только в домашних и аналогичных условиях:
- на кухнях в кафе, офисах или других рабочих средах;
 - на даче;
 - в гостиницах, отелях и других подобных средах;

- в заведениях типа «ночлег и завтрак».
 - Прибор не предназначен для работы с внешним таймером или отдельной системой дистанционного управления.
 - Данный прибор может эксплуатироваться детьми от 8 лет и старше, людьми с ограниченными физическими, слуховыми или когнитивными способностями или людьми с отсутствием опыта и знаний, только в случае, если они находятся под наблюдением, или им предоставляются инструкции по эксплуатации прибора. В случае, если дети не старше 8 лет или находятся без присмотра, они не должны использовать данный прибор.
- Храните прибор и шнур питания в месте, недоступном для детей младше 8 лет.

ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ



ПРОГРАММА "Плов"

- Поместите кастрюлю внутрь мультиварки и добавьте воду и ингредиенты. Закройте крышку до щелчка.
- Вставьте штепсельную вилку в электрическую розетку. Не включайте прибор в розетку, пока вы не закончили все приготовления - это может привести к повреждению мультиварки.
- Нажмите кнопку "Рис / Плов" на панели управления. Загорится красный индикатор на кнопке включения. Вы увидите время приготовления 00:45 по умолчанию на дисплее. Программа «Рис / Плов» начнет работу в течение 5 секунд. Когда начнется приготовление пищи, время получит обратный отсчет.
- Время приготовления по умолчанию для риса / плова составляет 45 минут. При необходимости вы можете увеличить или уменьшить время. Нажмите "+" или "-" в центре панели, вы можете изменить время приготовления в диапазоне от 10 минут до 2 с половиной часов. Шаг по времени составляет 5 минут. После того, как приготовление пищи закончено, индикатор на кнопке режима выключится, и вы услышите звук, мультиварка автоматически перейдет в режим «Поддержания тепла / Отмены».
- Для выключения режима поддержания тепла нажмите на кнопку "Подогрев / Выкл".
- Отключите мультиварку от розетки.

ПРОГРАММА "Молочная Каша"

Этот режим используется для приготовления жидкой молочной каши из различных видов крупы. Рекомендуется использовать молоко вместо воды для приготовления каши.

- Измерьте количество крупы с помощью мерной чашки. Промойте крупу, пока вода не станет прозрачной. Не используйте кастрюлю мультиварки для промывания крупы, так как вы можете повредить ее покрытие. Положите крупу в кастрюлю мультиварки и залейте холодным молоком.
- Поместите кастрюлю внутрь мультиварки. Закройте крышку до щелчка.
- Вставьте штепсельную вилку в электрическую розетку. Не включайте прибор в розетку, пока вы не закончили все приготовления - это может привести к повреждению мультиварки.
- Нажмите кнопку "Молочная каша" на панели управления. Загорится красный индикатор на кнопке включения. Вы увидите время приготовления 10:00 по умолчанию на дисплее. Программа "Молочная каша" начнет работу в течение 5 секунд. Когда начнется приготовление пищи, время получит обратный отсчет.
- Время приготовления по умолчанию для каши составляет 1 час. Нажмите "+" или "-" в центре панели, вы можете изменить время приготовления в диапазоне от 10 минут до 2 с половиной часов. Шаг по времени составляет 5 минут. После того, как приготовление пищи закончено, индикатор на кнопке режима выключится, и вы услышите звук, мультиварка автоматически перейдет в режим «Подогрев / Выкл».
- Отключите мультиварку от розетки. Эта программа также может быть использована для приготовления супа.

ПРОГРАММА "Жарка"

- Поместите кастрюлю внутрь мультиварки.
- Налейте масло в кастрюлю. После того, как масло закипит, положите ингредиенты в кастрюлю.
- Вставьте штепсельную вилку в электрическую розетку. Не включайте прибор в розетку, пока вы не закончили все приготовления - это может привести к повреждению мультиварки.
- Нажмите кнопку "Жарка" на панели управления. Загорится красный индикатор на кнопке включения. Вы увидите время приготовления 00:25 по умолчанию на дисплее. Программа "Жарка" начнет работу в течение 5 секунд. Когда начнется приготовление пищи, время получит обратный отсчет.
- Пожалуйста, не закрывайте крышку во время процесса приготовления пищи.
- Время приготовления по умолчанию для жарки составляет 25 минут. Нажмите "+" или "-" в центре панели, вы можете изменить время приготовления в диапазоне от 10 минут до 2 с половиной часов. Шаг по времени составляет 5 минут. После того, как приготовление пищи закончено, индикатор на кнопке режима выключится, и вы услышите звук, мультиварка автоматически перейдет в режим «Поддержания тепла / Отмены».
- Отключите мультиварку от розетки.

ПРОГРАММА "ТУШЕНИЕ"

- Положите все ингредиенты и приправы в кастрюлю мультиварки. Поместите кастрюлю внутрь мультиварки. Закройте крышку до щелчка.
- Вставьте штепсельную вилку в электрическую розетку. Не включайте прибор в розетку, пока вы

не закончили все приготовления - это может привести к повреждению мультиварки.

- Нажмите кнопку "Тушение" на панели управления. Загорится красный индикатор на кнопке включения. Вы увидите время приготовления 02:00 по умолчанию на дисплее. Программа "Тушение" начнет работу в течение 5 секунд. Когда начнется приготовление пищи, время получит обратный отсчет.

- Время тушения по умолчанию составляет 2 часа. При необходимости вы можете увеличить или уменьшить время. Нажмите "+" или "-" в центре панели, вы можете изменить время приготовления в диапазоне от 1 до 10 часов. Шаг по времени составляет 30 минут. После того, как приготовление пищи закончено, индикатор на кнопке режима выключится, и вы услышите звук, мультиварка автоматически перейдет в режим «Подогрев / Выкл».

ПРОГРАММА "НА ПАРУ"

Этот режим используется для приготовления пищи на пару. Для режима "На пару" требуется пароварка. Важно помнить, что время приготовления на пару определяется количеством воды в кастрюле. Налейте достаточное количество воды для приготовления. Если вода полностью выкипит, программа автоматически выключится.

Налейте необходимое количество воды в кастрюлю (смотри таблицу для приблизительного количества воды).

Время приготовления	Ориентировочный объем воды, мерные чашки
----------------------------	---

10-30 минут	4
-------------	---

30-60 минут	5
-------------	---

- Поместите продукты в пароварку и пароварку внутрь котла. Поместите кастрюлю внутрь мультиварки. Закройте крышку до щелчка.

- Вставьте штепсельную вилку в электрическую розетку. Не включайте прибор в розетку, пока вы не закончили все приготовления - это может привести к повреждению мультиварки.

- Нажмите кнопку "На пару" на панели управления. Загорится красный индикатор на кнопке включения. Вы увидите время приготовления 00:40 по умолчанию на дисплее. Программа "На пару" начнет работу в течение 5 секунд. Когда начнется приготовление пищи, время получит обратный отсчет.

Время приготовления на пару по умолчанию составляет 40 минут. Нажмите "+" или "-" в центре панели, вы можете изменить время приготовления в диапазоне от 10 минут до 2 с половиной часов. Шаг по времени составляет 5 минут.

После того, как приготовление пищи закончено, индикатор на кнопке режима выключится, и вы услышите звук, мультиварка автоматически перейдет в режим «Поддержания тепла / Отмены».

- Отключите мультиварку от розетки.

ПРОГРАММА "ВЫПЕЧКА"

- Положите все ингредиенты в кастрюлю мультиварки. Поместите кастрюлю внутрь мультиварки. Закройте крышку до щелчка.

- Вставьте штепсельную вилку в электрическую розетку. Не включайте прибор в розетку, пока вы не закончили все приготовления - это может привести к повреждению мультиварки.
- Нажмите кнопку "Выпечка" на панели управления. Загорится красный индикатор на кнопке включения. Вы увидите время приготовления 00:50 по умолчанию на дисплее. Программа "Выпечка" начнет работу в течение 5 секунд. Когда начнется приготовление пищи, время получит обратный отсчет.
- Время приготовления по умолчанию для выпечки составляет 50 минут. При необходимости вы можете увеличить или уменьшить время. Нажмите "+" или "-" в центре панели, вы можете изменить время приготовления в диапазоне от 5 минут до 4 часов. Шаг по времени составляет 5 минут. После того, как приготовление пищи закончено, индикатор на кнопке режима выключится, и вы услышите звук, мультиварка автоматически перейдет в режим «Подогрев / Выкл».

ПРОГРАММА " ПОДОГРЕВ / ВЫКЛ"

Этот режим используется для поддержания температуры приготовленной пищи.

Этот режим включается автоматически после того, как все программы завершены.

- Нажмите кнопку «Подогрев / Выкл» на панели управления. Загорится красный индикатор на кнопке включения. Вы увидите "бб" на экране дисплея. Программа «Подогрев / Выкл» начнет работу в течение 5 секунд.
- Эта программа поддерживает температуру пищи при температуре 70°C в течение 24 часов. После завершения программы вы можете продолжить подогрев пищи, нажав на кнопку "Поддержание Тепла/Отмена" снова. Отключите мультиварку из розетки после завершения программы.

ИЗМЕНЕНИЕ ВРЕМЕНИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Выполните следующие действия при настройке времени: 1. Выберите режим приготовления. Вы увидите время приготовления по умолчанию на экране дисплея (смотрите таблицу для настройки времени ниже). 2. Используйте кнопки "+" и "-" для установки времени. 3. В течение 5 секунд после того, как вы установите время, режим приготовления пищи начнет работу.

ВАЖНО! Установите задержку приготовления после окончательной корректировки времени приготовления (см. ЗАДЕРЖКА ПРИГОТОВЛЕНИЯ "ТАЙМЕР" в этой инструкции по эксплуатации). Вы НЕ СМОЖЕТЕ изменить время после того, как установите задержку приготовления!

Таблица Установки времени

Режим приготовления	Предварительно заданное время приготовления, мин	Диапазон времени приготовления
Рис/плов	45 мин	00:10 ~ 2:30
Каша/Суп	1 час	00:10 ~ 2:30
Жарка во фритюре	25 мин	00:10 ~ 2:30
Тушение	2 часа	1:00~10:00
Пароварение	35 мин	00:10 ~ 2:30
Запекание	50 мин	0:05~4:00

ЗАДЕРЖКА ПРИГОТОВЛЕНИЯ "ТАЙМЕР"

Диапазон задержки времени приготовления от 30 минут и до 24 часов.

- Выберите режим приготовления.
- Измените время приготовления по желанию.
- Нажмите кнопку "Таймер". Загорится красный индикатор на кнопке включения. С помощью кнопки "+/-" установите время задержки приготовления пищи (от 30 минут до 24 часов, шаг 30 минут). Нажмите кнопку выбранной программы.
- Время задержки приготовления будет отображаться на дисплее в течение 1 минуты, начнется обратный отсчет, время отсчета 1 минута.

ОЧИСТКА И УХОД

- Прибор необходимо регулярно очищать; удалите все остатки пищи с поверхности мультиварки.
- Перед чистой выключите мультиварку и отключите ее из розетки. Дайте прибору полностью остыть.
- Протрите панель управления, внешнюю и внутреннюю поверхность мультиварки влажной тканью и моющим средством, вытрите насухо.
- Вымойте кастрюлю в теплой воде с моющим средством и вытрите насухо. Вы должны промыть кастрюлю сразу после того, как вы закончили приготовление пищи. Промойте контейнер для сбора конденсированной воды и клапан выпуска пара.
- Не используйте агрессивные средства или абразивные материалы.

ХРАНЕНИЕ

- Убедитесь, что прибор отключен от электросети и полностью остыл.
- Выполните все пункты, описанные в разделе «Очистка и уход».
- Храните мультиварку с наполовину открытой крышкой в сухом и чистом месте.

ПРИ ОБРАЩЕНИИ С ИЗДЕЛИЕМ

- * Не роняйте изделие;
- * Убедитесь, что оно не подвержено ударному действию;
- * Убедитесь, что оно не будет раздавлено или пережато;
- * Руководствуйтесь маркировкой на упаковке.

ЭКОЛОГИЧЕСКИ БЕЗВРЕДНАЯ УТИЛИЗАЦИЯ

Вы также можете внести вклад в сохранение окружающей среды!

Пожалуйста, не забывайте соблюдать местные административные нормы.

Сдавайте вышедшие из строя электрические приборы в соответствующие утилизационные центры.

Во время эксплуатации ситуации, во время которых возможно нанесение вреда здоровью человека или окружающей среды, исключены.

Гарантийный талон

Наименование

Модель

Серийный номер (при наличии)

Дата продажи

Наименование, адрес и телефон

торгующей организации

Подпись продавца

Штамп магазина

ВНИМАНИЕ!

Гарантийный талон действителен только при наличии печатей продавца на
титulyном листе и отрезных купонах

Дата приема в АСЦ	Выполнен ные работы	Дата выдачи из АСЦ	Подпись сотрудник а АСЦ	Подпись клиента

Уважаемый покупатель!

Мы выражаем благодарность за Ваш выбор и гарантируем высокое качество и безупречное функционирование приобретенного Вами изделия при соблюдении правил его эксплуатации.

Срок гарантии на все изделия – 12 месяцев со дня покупки. Данным гарантийным талоном Производитель подтверждает исправность изделия и берет на себя обязательство по бесплатному устранению всех неисправностей, возникших по вине производителя.

Гарантийный ремонт может быть произведен в любом авторизованном сервисном центре на территории России.

Условия гарантии:

В случае необходимости проведения гарантийного обслуживания, информацию об авторизованных сервисных центрах можно получить на сайте **www.sinbo-russia.ru**

В гарантийном обслуживании может быть отказано при:

- нарушении потребителем правил эксплуатации или транспортировки
- использовании в профессиональных целях
- наличии повреждений, нанесенных домашними животными, грызунами и бытовыми насекомыми
- признаков самостоятельного ремонта
- наличие повреждений, вызванных действиями непреодолимой силы или третьих лиц

С условиями согласен, претензий к внешнему виду и комплектации не имею

(Подпись покупателя)

Deima Elektromekanik A.S.

Cihangir Mh. Guvercin Cd.

No:4 Avclar-ISTANBUL-TURKEY

Produced at: 05-2017 Made in China

Изготовитель: Deima Elektromekanik A.S.

Страна производитель: Китай

Адрес изготовителя: Cihangir Mh. Guvercin Cd. No:4 Avclar-ISTANBUL-TURKEY

Дата изготовления: 05-2017



Меры безопасности и подготовка к работе:

Перед использованием прибора внимательно ознакомьтесь с настоящей инструкцией по эксплуатации. Пожалуйста, сохраняйте настоящую инструкцию по эксплуатации, гарантийный талон, чек, упаковочную коробку и, по возможности, другие элементы упаковки прибора.

Производитель не несет ответственности за выход из строя устройства или за ущерб, возникший в результате неправильного или непредусмотренного настоящей инструкцией использования прибора. Не используйте прибор в случае обнаружения каких-либо повреждений.

Извлеките прибор из упаковки, освободив его от транспортировочных элементов. Убедитесь в том, что комплектация прибора соответствует заявленной производителем.

Убедитесь в том, что все элементы прибора не повреждены.

После хранения или транспортировки прибора в условиях пониженной температуры перед включением рекомендуется выдержать прибор в тепле в течение двух часов.

Не ремонтируйте прибор самостоятельно, обращайтесь в авторизованный сервисный центр или специализированную мастерскую.

Предохраняйте прибор и сетевой кабель от воздействия высоких температур, попадания прямых солнечных лучей, сырости и прочих негативных воздействий.

Прибор не предназначен для использования детьми, а также лицами с ограниченными физическими, чувствительными и умственными возможностями, лицами без соответствующего опыта и знаний без предварительного обучения, инструктажа и наблюдения за работой лица ответственного за их безопасность. Не разрешайте детям использовать устройство и аксессуары в качестве игрушки. Не разрешайте детям играть с коробкой и прочими элементами упаковки.

Не допускается использование устройства с принадлежностями, не входящими в комплект поставки.

Рекомендуется хранить и использовать устройство в местах, недоступных для детей. Устройство предназначено исключительно для домашнего некоммерческого использования. Производитель оставляет за собой право изменять характеристики и внешний вид устройства без предварительного уведомления.

Срок службы устройства составляет 3 года при условии использования устройства в строгом соответствии с настоящей инструкцией по эксплуатации.

По окончании указанного срока рекомендуется утилизировать прибор в соответствии с правилами утилизации во избежание возможного причинения вреда жизни, здоровью и имуществу потребителя, а также окружающей среде.

Товар сертифицирован в соответствии с действующим законодательством.

Технические характеристики представлены на корпусе устройства.

Deima Elektromekanik A.S.

Cihangir Mh. Guvercin Cd.

No:4 Avcilar-ISTANBUL-TURKEY

Produced at: 05-2017 Made in China

Изготовитель: Deima Elektromekanik A.S.

Страна производитель: Китай

Адрес изготовителя: Cihangir Mh. Guvercin Cd. No:4 Avcilar-ISTANBUL-TURKEY

Дата изготовления: 05-2017





*Профессиональная
забота о Вашем здоровье!*

Книга рецептов

Тыква -
это целая аптека
для ^{вашего} здоровья!

Пшенная каша (с тыквой)

Промойте пшено, слейте воду.

Пшено после промывания можно залить кипятком, чтобы ушла горечь. Через 1-2 минуты слейте воду.

Нарежьте тыкву на мелкие кубики или натрите на крупной терке. Сложите все в чашу мультиварки, добавьте сахар, соль, молоко.

Сливочное масло желательно добавлять в готовую кашу.

Включите режим **молочная каша**, закройте крышку мультиварки и готовьте в течение времени, заданного по умолчанию.

- Пшено - 1 мульти ст.
- Молоко, вода - 3 мульти ст.
- Тыквы - 1-2 мульти ст.
- Соль
- Сахар - 1 ст.л.
- Масло (сливочное)

молочная каша

*Овсяная каша
самая полезная!*



Молочная каша

(из овсяных хлопьев)

Молоко – 500 мл.
Овсяные хлопья
0,5 мульти ст.
Сахар – 2 ст. л.
Соль
Масло (сливочное)

- ☛ Высыпьте овсяные хлопья в чашу мультиварки.
- ☛ Добавьте сахар (по желанию) и соль.
- ☛ Налейте молоко и перемешайте.
- ☛ Включите режим **молочная каша**, закройте крышку мультиварки и готовьте в течение времени, заданного по умолчанию.

Овсяная каша, приготовленная по этому рецепту, получается средней густоты.

Если вы хотите приготовить более густую кашу, вам следует взять для нее большее количество овсяных хлопьев.

МОЛОЧНАЯ КАША

*Сытное
и оригинальное
решение
обеда!*

Сырный суп (с шампиньонами)

Лук и морковь измельчите и обжарьте в мультиварке на режиме **жарка**.

Добавьте грибы и картофель, перемешайте и тушите ещё **10-15 минут** в том же режиме при закрытой крышке.

Добавьте плавленый сыр.

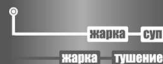
Посолите, поперчите и добавьте лавровый лист.

Налейте горячую воду.

Готовьте в режиме **суп** или в режиме **тушение 1 час**.

Готовый суп посыпьте зеленью.

- 500 гр. – Шампиньоны
- 3-4 шт. – Картофель
- 200 гр. – Сыр (плавленый)
- 1 шт. – Морковь
- 1 шт. – Лук
- Соль, перец
- Лавровый лист
- Зелень
- Масло (растительное)





Борщ

Любая часть курицы
 Лук – 1 шт.
 Морковь – 1 шт.
 Картофель – 3 шт.
 Свекла – 1-2 шт.
 Капуста – 300 гр.
 Помидор (круп.) – 1 шт.
 Фасоль (конс.)
 Соль, специи
 Лавровый лист

Нарежьте и нашинкуйте все ингредиенты.
 Морковь, свеклу, лук и помидор обжарьте в мультиварке в режиме **жарка 10 минут**, помешивая.

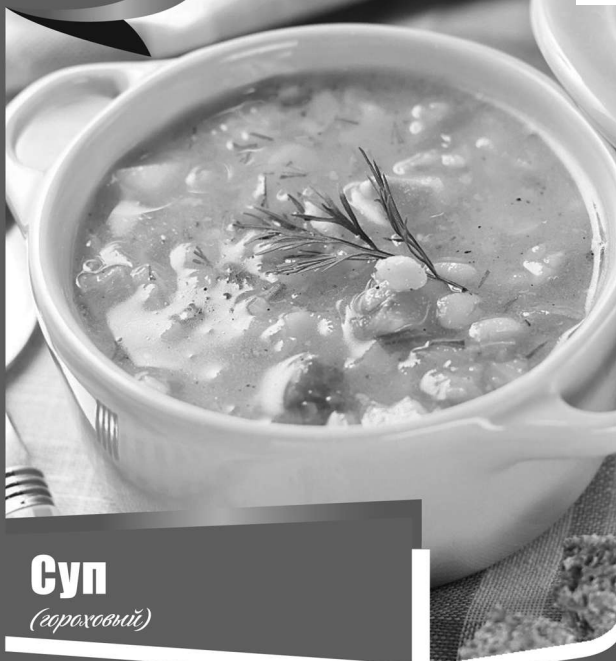
Добавьте мясо, капусту, картофель, фасоль и воду, посолите и добавьте специи.

Закройте крышку мультиварки и готовьте в режиме **суп** или в режиме **тушение** в течение **2 часов**.

После приготовления добавьте измельченный чеснок и зелень и перемешайте.

суп — жарка

тушение — жарка



Суп (гороховый)

Мясо вымойте и порежьте на порционные куски. Картофель нарежьте кубиками. Горох промойте под проточной водой. Лук нарежьте мелко, морковь натрите на терке. В мультиварке на режиме **жарка** обжарьте лук и морковь. После обжарки овощей добавьте в чашу кусочки мяса, порезанный картофель и горох.

Залейте горячей водой.

Посолите, добавьте специи и лавровый лист. Закройте крышку и установите режим **суп** или **тушение** на **2 часа**.

После окончания приготовления суп перемешайте.

- Мясо
- Горох — **1,5 ст.**
- Картофель — **3 шт.**
- Лук — **1 шт.**
- Морковь — **1 шт.**
- Соль, специи
- Масло подсолнечное
- Вода





Картофель

(молодой, запеченный с курицей)

Куриные крылья,
голени, бедра
Картофель
(молодой, мелкий)
Чеснок
Масло подсолнечное
Укроп
Соль, специи



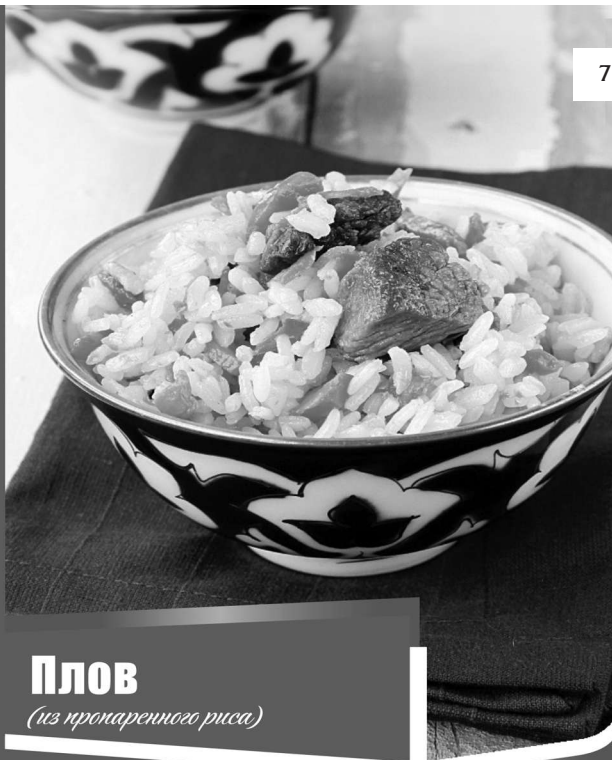
В чашу мультиварки налейте подсолнечное масло и сложите кусочки курицы. Посолите, посыпьте молотым перцем. Сверху на курицу выложите очищенный и вымытый мелкий картофель. Картофель также слегка посолите, поперчите.

Установите мультиварку в режим **выпечка** и готовьте **40-50 минут**. Через **20-25 минут** откройте крышку и аккуратно перемешайте лопаткой картошку с курицей.

Добавьте измельченный чеснок, закройте крышку и готовьте до сигнала.

Готовое блюдо подавайте, посыпан свежим укропом.

выпечка



Плов

(из пропаренного риса)

Нарежьте мелко лук и морковь соломкой.
Установите режим **жарка** в мультиварке, влейте немного подсолнечного масла.

Обжарьте лук и морковь.

Добавьте нарезанную кусочками свинину и приправы и обжаривайте еще несколько минут.

Добавьте рис и воду, немного томатной пасты, головку чеснока вставьте посередине.

Закройте крышку мультиварки, переведите ее в режим **плов**. Время установлено по умолчанию.

- Лук - 1 шт.
- Морковь - 1 шт.
- Свинина - 600-700 гр.
- Рис (пропаренный) 2 мульти ст.
- Вода - 4 мульти ст.
- Приправы
- Томатная паста (по желанию)
- 1 головка чеснока



жарка — плов



Рис

(с мясом и овощами)

Замороженных овощей
(мексиканская или
гавайская смесь) – **1 пакет**

Рис – **1 ст.**

Вода – **2 ст.**

Мясо

Специи

Включите мультиварку в режим **жарка**.

Влейте немного подсолнечного масла в чашу мультиварки и подрумяньте мясо.

Добавьте рис, гавайскую смесь, воду и специи.

Переведите мультиварку в режим **плов**.

Готовьте блюдо в течение времени, установленного по умолчанию.

плов — жарка

Замесите тесто и поставьте на полчаса в холодильник (под пленкой).

Мясо, лук и картофель нарежьте мелкими кубиками. Добавьте соль, перец и специи. Перемешайте все руками и оставьте ненадолго.

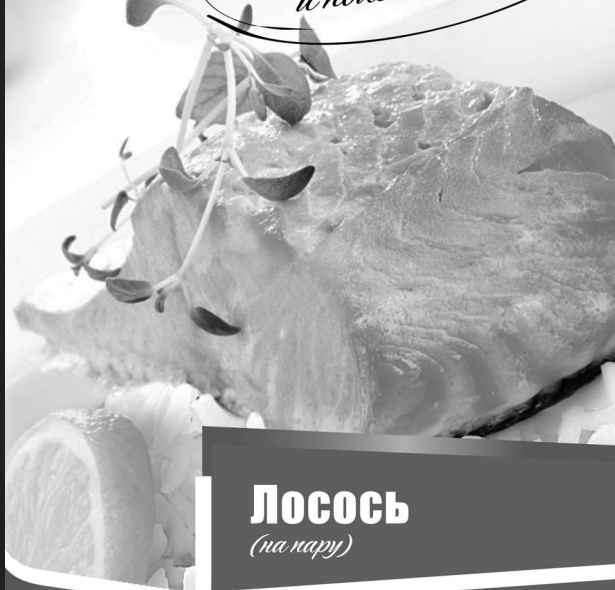
Очень тонко раскатайте тесто, разрежьте на квадраты **10х10** и слепите манты. Смажьте каждый манти растопленным сливочным маслом, чтобы не слипались. Стираем (контейнер для варки на пару) смажьте маслом В чашу мультиварки налейте **5 стандартных** воды, вставьте стирер. Готовьте на режиме на пару **40 минут**

Подавайте со сметаной и зеленью.

- Вода - **0,5 ст.**
- Яйцо - **1 шт.**
- Масло раст. - **3 ст. л.**
- Соль
- Мука **2 ст.**

- ⊙ Мясо (любое)
- ⊙ Лук
- ⊙ Картофель – **2 шт.**
- ⊙ крупных на **1 кг**
- ⊙ Соль, перец, специи

*Лосось на пару —
очень вкусное
и полезное блюдо!*



Лосось (на пару)

Лосось стейк — 4 шт.
Соль, специи
Сыр (по желанию)

Рис — 4 мульти ст.
Вода — 2 мульти ст.
Лавровый лист
Соль
Чеснок — 1 долька

Стейки лосося слегка посолите, поперчите, присыпьте смесью трав. Тщательно вотрите все специи в рыбу с обеих сторон. Выложите стейки лосося в стимер (контейнер для варки на пару). Сверху присыпьте рыбу тертым сыром.

Рис промойте, всыпьте в чашу, добавьте соль, лавровый лист, дольку чеснока и ложку подсолнечного масла. Залейте рис холодной водой. Сверху установите контейнер с рыбой. Закройте крышку, установите режим на пару на 10 минут.

Приготовленная таким образом рыба сохраняет все свои ценные вещества и микроэлементы.

пар

*Перед подачей
на стол
добавьте немного
зелени и
сметаны.*



Картофель

(тушеный с мясом)

Налейте оливковое масло в чашу мультиварки. Выложите нарезанное небольшими кусочками мясо, соль, специи, перец и перемешайте всё.

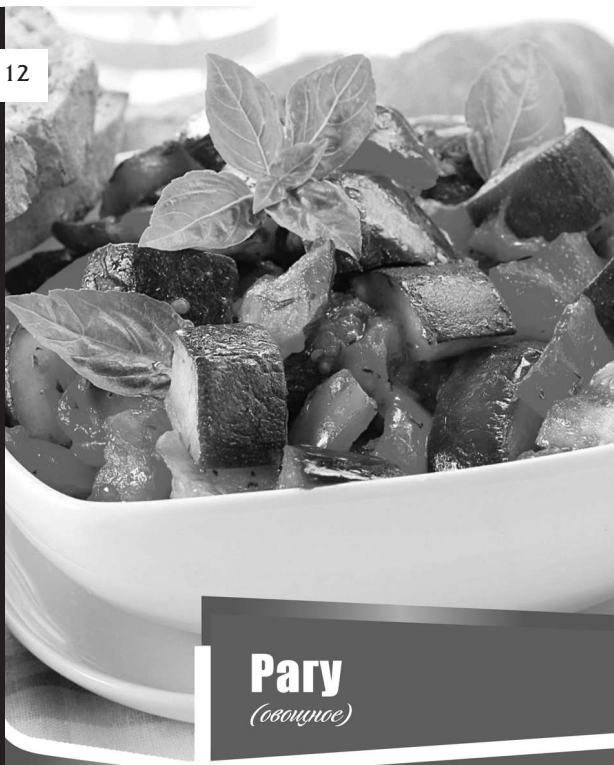
Включите мультиварку в режим **жарка**. Обжарьте мясо в течение нескольких минут под закрытой крышкой.

Мелко покрошите лук, морковь порежьте кубиками или соломкой или натрите на терке. Добавьте к мясу лук и морковь, перемешайте и обжарьте еще **10 минут**. Добавьте очищенный и нарезанный картофель, посолите и залейте водой, чтобы она слегка покрыла картофель. Переведите мультиварку в режим **тушение** и готовьте блюдо в течение **1 часа**.

- Картофель – **1,5 кг**
- Свиная – **800 г**
- Лук – **2 шт.**
- Морковь – **1 шт.**
- Масло (олив.) – **2 ст.л.**
- Сметана – **2-3 ст.л.**
- Соль, перец, специи
- Зелень (по вкусу)



жарка — тушение



Рагу

(овощное)

Говядина – 500 гр.
 Кабачок – 1 шт.
 Лук – 1 шт.
 Морковь – 1 шт.
 Перец (болгар.) 1-2 шт.
 Помидор 1-2 шт.
 Картофель – 3 шт.
 Капуста
 (брюссельская) – 200 гр.
 Спаржа – 100 гр.

Нарежьте мясо крупными кусками, а овощи более мелкими кусочками.

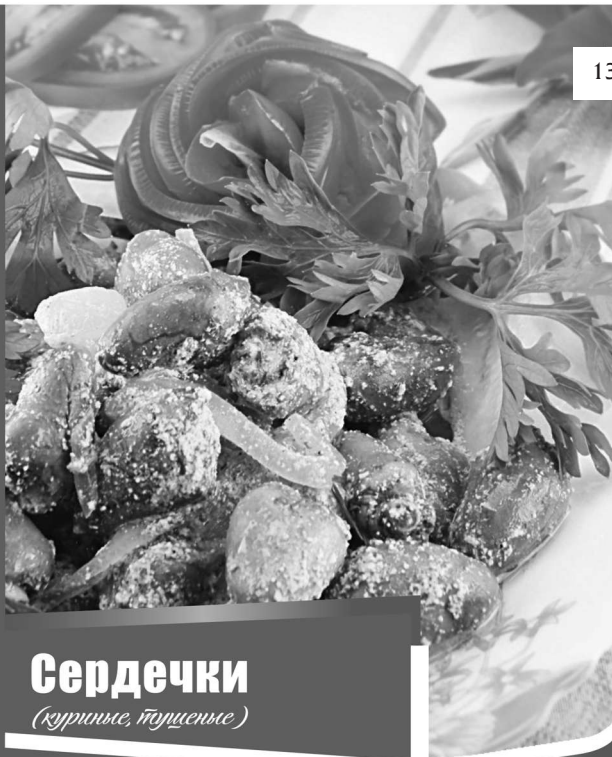
Влейте в чашу мультиварки немного оливкового масла. Положите все ингредиенты в чашу, посолите, поперчите и добавьте приправы по желанию, добавьте пару горошин перца и лавровый лист. Залейте все ингредиенты водой настолько, чтобы она чуть-чуть скрывала овощи.

Установите мультиварку в режим **плов** или **тушение** на **35-45 минут**.

При подаче на стол посыпьте рагу зеленью.

плов

тушение



Сердечки

(куриные, тушеные)

Лук мелко нарежьте, морковь натрите на крупной терке. В мультиварке на режиме **жарка** обжарьте лук и морковь. Выложите куриные сердечки в мультиварку, посолите и поперчите. Залейте водой. Добавьте сметану и лавровый лист.

Для получения густой подливки разведите ложку муки в воде и залейте этим соусом сердечки.

Все перемешать, закрыть крышку, тушить в режиме **тушение** 1 час.

- Сердечки – **700 г.**
- Лук – **1-2 шт.**
- Морковь – **1 шт.**
- Сметана по вкусу
- Соль, перец
- Лавровый лист
- Вода – **0,5 ст.**
- Растительное масло
- Мука
- (по желанию) – **1 ст.л.**

жарка — тушение



Спагетти

(карбонара)

- Грудка – 250 гр. —
- Чеснок – 1-4 долька —
- Сливки 30% – 250 мл. —
- Спагетти – 250 гр. —
- Сыр (твердый) – 150 гр. —
- Соль, перец, базилик —

Грудку порежьте соломкой, добавьте измельченный чеснок и обжарьте на режиме **жарка** без масла несколько минут до появления характерного аромата.

Далее добавьте сливки, соль и специи по вкусу.

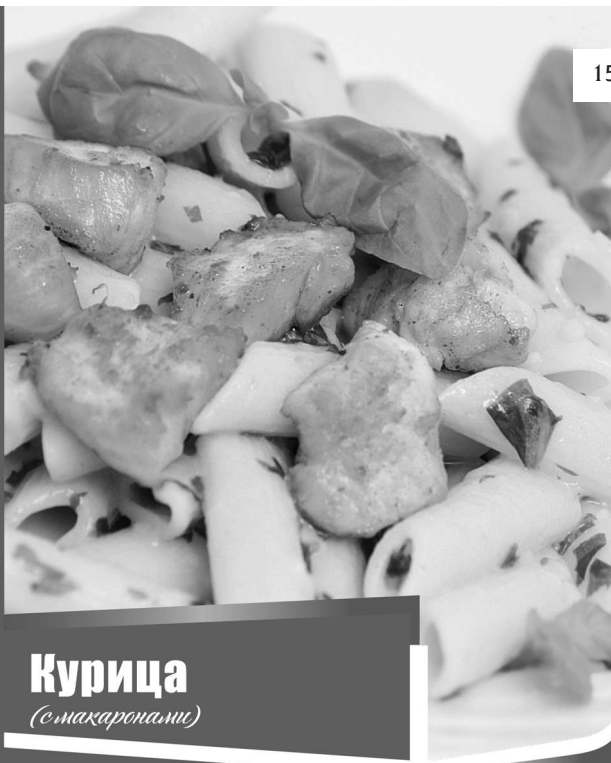
Перемешайте, доведите до кипения и оставьте кипеть до загустения. Когда соус загустеет, добавьте тертый сыр и перемешайте. Выложите спагетти. Залейте горячей водой, чтобы покрылись все макароны. Закройте крышку и подождите несколько минут, чтобы макароны размякли (режим **жарка** продолжает работать).

Это делается для того, чтобы сухими макаронами не повредить покрытие чаши. Затем откройте крышку, макароны лопаткой хорошо перемешайте. Переведите мультитварку в режим **плов**.

Время приготовления **15 минут**.

После окончания приготовления еще раз перемешайте.

плов — жарка



Курица

(с макаронами)

Куриное филе, помидоры и лук порежьте на кусочки. Налейте в чашу мультиварки **2 ст.л.** растительного (оливкового) масла, положите филе. Включите режим **жарка на 30 минут**. Через **15 минут** откройте крышку мультиварки, добавьте лук и помидоры, перемешайте.

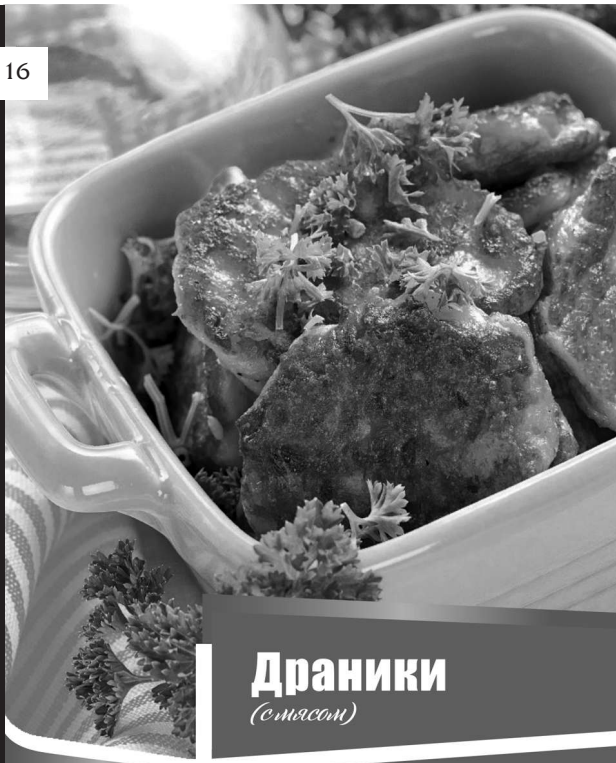
Закройте крышку и готовьте до окончания установленного времени. Затем вновь откройте крышку, добавьте макаронные изделия, соль и приправы. Перемешайте и налейте воды так, чтобы она скрывала макароны.

Включите режим **плов** на **15 минут**.

Макароны получаются сочными, пропитанными куриным и овощным соусом.

- Куриное филе – **1 шт.**
- Макаaronные изделия
- Лук – **1-2 шт.**
- Помидор – **2-3 шт.**
- Соль, приправа для макарон

жарка — плов



Драники

(с мясом)

Картофель – 700-800 гр.

Сметана – 2-3 ст. л.

Мука – 2-3 ст. л.

Лук – 1-2 шт.

Яйцо – 2 шт.

Фарш – 300-400 гр.

Соль, специи

Масло подсолнечное

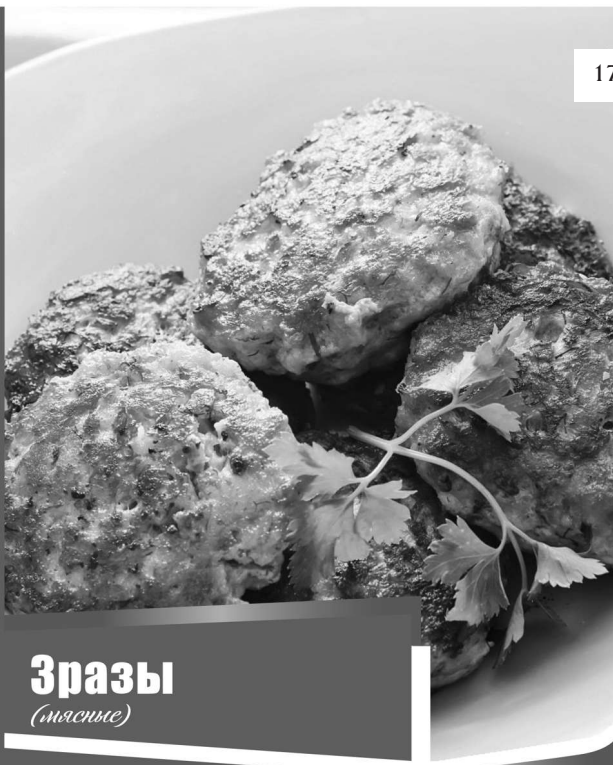
Фарш посолите, поперчите, тщательно перемешайте. Картофель вымойте, очистите и натрите на самой мелкой терке. Добавьте к тертому картофелю яйца, соль, перец, муку и сметану, хорошо перемешайте и отожмите жидкость.

Включите режим **жарки**.

Выложите картофельную смесь ложкой в чашу мультиварки с разогретым подсолнечным маслом, сверху положите фарш и снова накройте картофельной массой. Обжарьте драники с двух сторон до румяной корочки.

Подавайте драники с мясом горячими, полив сметаной.

жарка



Зразы

(мясные)

Пропустите через мясорубку мясо, лук, картофель, добавьте яйца, посолите, поперчите. Фарш перемешайте и хорошо отбейте в миске, чтобы зразы не расплзались во время жарки.

На стол постелите пищевую пленку, выложите фарш, сверху мелко порубленные яйца и тертый сыр. Аккуратно сверните рулет и разрежьте на рулетики. Разогрейте масло в мультиварке.

Обжарьте зразы с двух сторон на режиме **жарка**. Переведите мультиварку в режим **тушение** на 1 час и закройте крышку мультиварки.

По прошествии часа зразы готовы.

- Фарш – 600-700 г.
- Лук – 1 шт.
- Картофель – 1 шт.
- Яйцо – 3 шт.
- Сыр – 100 г.
- Соль, перец
- Чеснок (по желанию)
- Масло растительное



жарка — тушение

*По желанию в котлеты
можно добавить
чеснок или лук.*



Котлеты

(из крабовых палочек)

Крабовые пал. – 300 гр. —
 Сухарики —
 (для фарша) – 3 ст. л. —
 Сухарики —
 (для панировки) – 3 ст. л. —
 Сыр – 100-150 гр. —
 Яйцо – 2 шт. —
 Перец, соль —
 Чеснок, лук —
 Подсолнечное масло —

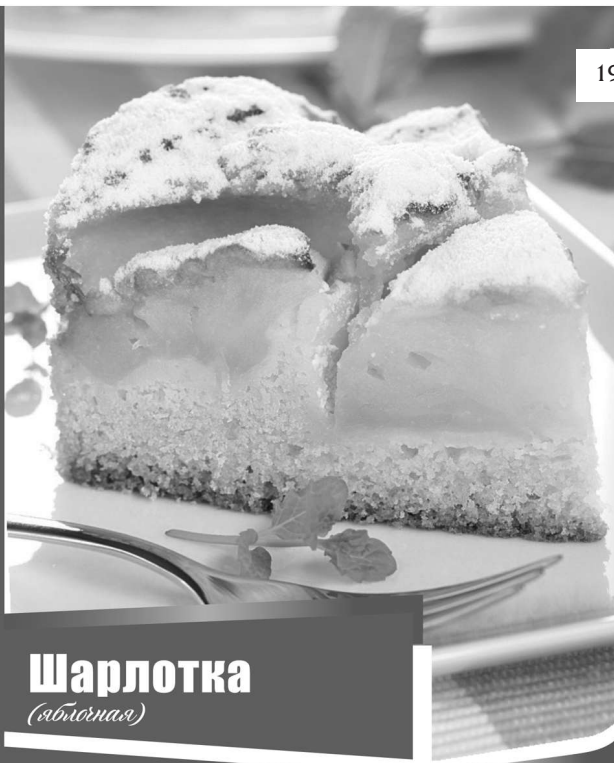
Сыр и крабовые палочки натрите на крупной терке. Крабовые палочки должны быть замороженные, чтобы их было легче натереть на терке. Добавьте панировочные сухари и яйца. Посолите, поперчите по вкусу. Хорошо перемешайте.

Если фарш получается суховат, добавьте в него немного молока. Из полученного фарша сформируйте небольшие котлетки и обваляйте в панировочных сухарях.

В чашу мультиварки налейте пару столовых ложек подсолнечного масла. Установите режим **жарка**. Обжарьте котлеты с двух сторон до золотистой корочки. Переверните мультиварку в режим **выпечка**.

Запекайте котлеты по 20 минут с каждой стороны.

выпечка — жарка



Шарлотка

(яблочная)

Яйца с сахаром взбейте миксером в пышную белую пену (7-10 мин). Яиц можно брать больше, чем больше яиц, тем выше шарлотка. Постепенно введите просеянную муку и аккуратно перемешайте тесто ложкой движениями снизу вверх.

Чашу смажьте маслом. На дно чаши выложите часть яблок, порезанных и очищенных от сердцевинки.

Залейте яблоки тестом и сверху выложите оставшиеся яблоки. При желании можно присыпать корицей. Установите мультиварку в режим **выпечка** на 65 минут и закройте крышку. По прошествии этого времени проверьте готовность шарлотки.

При необходимости выпекайте еще несколько минут.

- Яйцо – 3 шт.
- Сахар – 1 ст.
- Мука – 1 ст.
- Яблоки
- Ванилин, корица
- Масло (для смазки формы)

выпечка



Кекс

(банановый)

Молоко – **1/4 ст.**
 Яйцо – **2 шт.**
 Сахар – **1 ст.**
 Банан – **2**
 Мука – **2 ст.**
 Разрыхлитель – **1 ч. л.**
 Масло слив. – **60-70 гр.**
 Соль – щепотка
 Яйцо – **3 шт.**
 Сахар – **150 гр.**
 Масло – **50 гр.**
 Банан – **1**
 Сок (лимонный) – **1/3 ст.**

выпечка

Смешайте в миске все сухие ингредиенты: сахар, муку, разрыхлитель, соль. Отдельно взбейте яйца вилкой или венчиком. Добавьте растопленное сливочное масло и молоко.

Бананы почистите и разомните вилкой. Соедините все ингредиенты и хорошо перемешайте массу ложкой. Чашу мультиварки смажьте сливочным маслом и выложите тесто. Выпекать в режиме **выпечка 65 минут**. После сигнала кекс выньте и остудите. Остывший кекс разрежьте на **2-3** коржа и смажьте кремом.

Для крема взбейте яйца с сахаром, влейте растопленное сливочное масло, добавьте лимонный сок и измельченный банан. Хорошо перемешайте массу и на самом маленьком огне проварите несколько минут, постоянно помешивая венчиком, пока масса не загустеет.



Варенье

(из крыжовника)



Ягоды переберите, промойте, срежьте хвостики и листочки.

Сложить крыжовник в мультиварку.
Засыпать сахаром.

Включите мультиварку в режим **тушение** на **1,5 часа**

Заранее простерилизуйте банки и прокипятите крышки.

Заполните горячим вареньем банки и закрутите крышками.

- Крыжовник – **700 г.**
- Сахар – **3 ст.**

