

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

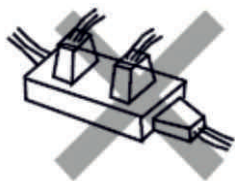
Перед первым использованием данного прибора внимательно прочтите настоящее руководство по эксплуатации и сохраните его для использования в качестве справочного материала в будущем.

Общие указания по безопасности

1. Прибор предназначен исключительно для использования в быту.
2. Прибор должен быть использован только по назначению.
3. Перед вводом в эксплуатацию этого прибора тщательно прочитайте руководство по эксплуатации.
4. Каждый раз перед включением прибора осмотрите его. При наличии повреждений прибора и сетевого шнура ни в коем случае не включайте прибор в розетку.
5. Прибор и сетевой шнур должны храниться так, чтобы они не попадали под воздействие жары, прямых солнечных лучей и влаги.
6. Не оставляйте работающий прибор без надзора! Если Вы не пользуетесь больше прибором, то всегда выключайте его. Храните прибор в недоступном для детей месте.
7. Использование прибора детьми и людьми с ограниченными способностями возможно только под непосредственным наблюдением и контролем.
8. Внимание! Не используйте прибор вблизи ванн, раковин или других емкостей, заполненных водой.
9. Ни в коем случае не погружайте прибор в воду или другие жидкости. Не прикасайтесь к прибору влажными руками. При намокании прибора сразу отключите его от сети.
10. В случае падения прибора в воду немедленно отключите его от сети. При этом ни в коем случае не опускайте руки в воду. Перед повторным использованием прибор должен быть проверен квалифицированным специалистом.
11. Включайте прибор только в источник переменного тока (~). Перед использованием убедитесь, что напряжение вашей сети 220-240 В ~ 50/60 Гц. Любое ошибочное включение лишает Вас права на гарантийное обслуживание. Прибор может быть включен только в сеть с заземлением. Для обеспечения

Вашей безопасности заземление должно соответствовать установленным электротехническим нормам. Не пользуйтесь нестандартными источниками питания или устройствами подключения.

14. Перед включением прибора в сеть убедитесь, что он находится в выключенном состоянии.
15. Не используйте прибор вне помещений. Предохраняйте прибор от ударов об острые углы. По окончании эксплуатации, чистке или поломке прибора всегда отключайте его от сети.
16. Нельзя переносить прибор, держа его за сетевой провод. Запрещается также отключать прибор от сети, держа его за сетевой провод. При отключении прибора от сети держитесь за штепсельную вилку.
17. Использование дополнительных аксессуаров, не входящих в комплектацию, лишает Вас права на гарантийное обслуживание.
18. После использования никогда не обматывайте провод электропитания вокруг прибора, так как со временем это может привести к излому провода. Всегда гладко расправляйте провод на время хранения.
19. Замену шнура могут осуществлять только квалифицированные специалисты - сотрудники сервисного центра. Неквалифицированный ремонт представляет прямую опасность для пользователя.
20. Не производите ремонт прибора самостоятельно. Ремонт должен производиться только квалифицированными специалистами сервисного центра.
21. Для ремонта прибора могут быть использованы только оригинальные запасные части.
22. Не используйте с прибором аксессуары или запчасти другого производителя.
23. 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.



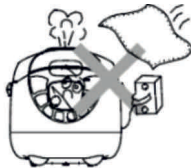
Запрещается ставить внутренний резервуар на открытый огонь.



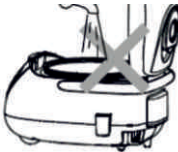
Держите прибор подальше от детей во избежание опасности в результате неправильной работы с прибором. Дети могут пользоваться прибором только под присмотром родителей. Не разрешайте им играть с прибором.



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.



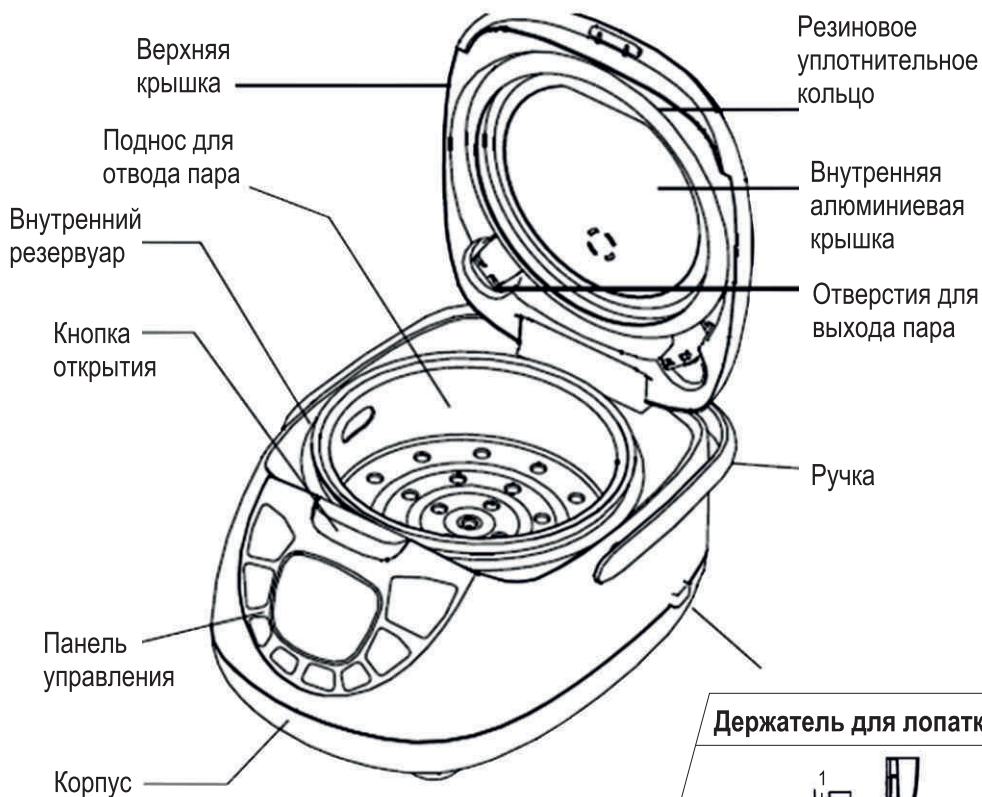
Запрещается погружать прибор в воду или другие жидкости. Если вы не используете прибор, отключите его от электросети.



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. 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

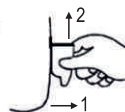
Схема прибора







Держатель для лопатки



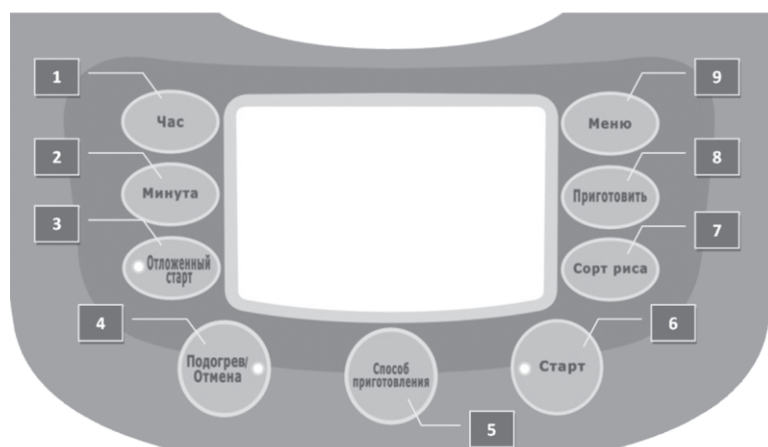
Чтобы установить или снять держатель для лопатки, следуйте иллюстрации.



Аксессуары

Ложка	Мерный стакан	Контейнер-пароварка	Шнур питания
			

Панель управления



- 1 Кнопка «ЧАС», для установки времени
- 2 Кнопка «МИНУТА», для установки времени
- 3 Кнопка «ОТЛОЖЕННЫЙ СТАРТ», для включения функции отсрочки приготовления
- 4 Кнопка «ПОДОГРЕВ/ОТМЕНА», для отмены выбранных настроек и включения/выключения подогрева
- 5 Кнопка «СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ», для выбора жесткости риса (мягкий, стандарт, твердый)
- 6 Кнопка «СТАРТ», начало работы
- 7 Кнопка «СОРТ РИСА», для выбора сорта риса (рассыпчатый, круглозерый)
- 8 Кнопка «ПРИГОТОВИТЬ», для приготовления риса и выбора способа его приготовления (белый рис, быстрое приготовления риса, коричневый рис)
- 9 Кнопка «МЕНЮ», для выбора программ приготовления (Суп/каша, пароварка, тушение)

Дисплей



- 1 Индикатор работы программ «Каша/Суп»
- 2 Индикатор работы программы «Пароварка»
- 3 Индикатор работы программы «Тушение»
- 4 Индикатор выбора жесткости риса
- 5 Индикатор выбора сорта риса
- 6 Индикатор выбора способа приготовления риса

Использование прибора

Подготовка к работе

1. Мультиварка имеет множество функций: вы можете жарить, варить, подогревать готовые блюда (овощи, рыбу, мясо), готовить блюда с хрустящей корочкой, готовить на пару, тушить, выпекать.
2. Независимо от выбора функции, после приготовления блюда вы можете воспользоваться режимом подогрева.
3. Внимательно прочитайте инструкцию и следуйте данным в ней указаниям.
4. Откройте упаковку. Выньте все аксессуары и руководство по эксплуатации. Откройте верхнюю крышку, нажав на кнопку открытия.
5. Внутренняя чаша (кастрюля), которая находится в мультиварке, с антипригарным покрытием поможет избежать пригорания блюд.
6. Для чистки внутренних поверхностей прибора с антипригарным покрытием используйте губку для посуды. После мытья тщательно протрите прибор.
7. Установите все аксессуары на место.
8. Перед приготовлением внутренняя и внешняя части мультиварки должны быть чистыми, убедитесь также, что между внутренней кастрюлей и нагревательной поверхностью нет посторонних предметов.
9. Вставьте внутреннюю чашу (кастрюлю) в мультиварку.
10. Поворачивайте внутреннюю чашу внутри мультиварки, пока дно кастрюли и нагревательная поверхность с датчиками не установятся в нужное положение.
11. Проверьте, чтобы крышка была плотно закрыта.
12. Включите мультиварку в розетку. Не подключайте прибор к розетке, если не выполнены вышеуказанные рекомендации.

Приготовление риса

Режим рис предназначен для приготовления различных сортов круп и типов риса.

- 1) Налейте необходимое для приготовления количество воды и засыпьте рис.
- 2) Для выбора способа приготовления риса нажмите кнопку **«ПРИГОТОВИТЬ»**. При нажатии на кнопку будут последовательно загораться индикаторы:

«Белый рис» —> **«Быстрое приготовление»** —> **«Коричневый рис»**

Выберите необходимый режим приготовления.



Меню **«Быстрое приготовление»** 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.

3) Для выбора сорта приготавливаемого риса нажмите кнопку **«СОРТ РИСА»** и выберите нужный сорт: **«Круглозерный рис»** или **«Рассыпчатый рис»**. При этом загорится соответствующий световой индикатор.

4) Для выбора жесткости риса используйте кнопку **«СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ»**. При нажатии на кнопку последовательно будут загораться индикаторы жесткости риса:

«Мягкий» —————> «Стандарт» —————> «Твердый»
разваренный рис нормальный рис рассыпчатый рис

5) Для самостоятельного выбора времени приготовления кнопками **«ЧАСЫ»** и **«МИНУТЫ»** установите желаемое время приготовления.

* Минимальное время: 1 час 30 минут. Максимальное время: 2 часа.



При выборе способа приготовления **«Белый рис»** и **«Быстрое приготовление»** ручное управление временем невозможно.

6) Нажмите кнопку **«СТАРТ»**. Загорятся индикатор приготовления и индикатор времени, и мультиварка начнет приготовление в заданном режиме.

Например, для приготовления риса с хрустящей корочкой необходимо:

- Налить необходимое для приготовления количество воды и засыпать рис.
- Нажать кнопку **«ПРИГОТОВИТЬ»** несколько раз, пока не загорится световой индикатор **«Коричневый рис»**.
- Затем нажать кнопку **«СОРТ РИСА»** и выбрать нужный сорт риса: **«Круглозерный рис»** или **«Рассыпчатый рис»**, при этом загорится соответствующий световой индикатор.
- Для самостоятельного выбора времени приготовления кнопками **«ЧАСЫ»** и **«МИНУТЫ»** установить желаемое время приготовления (минимальное время: 1 час 30 минут, максимальное время: 2 часа)
- Нажать кнопку **«СТАРТ»**, индикатор и панель времени загорятся, и мультиварка начнет приготовление риса.

Тушение

Режим тушения предназначен для приготовления диетических блюд, гарниров и др.

- 1) Налейте необходимое количество воды и продукты во внутренний резервуар.
- 2) Нажмите кнопку **«МЕНЮ»** три раза, при этом загорится световой индикатор **«Тушение»**.

** Автоматическое время приготовления: 2 часа. Используя кнопки **«ЧАС»** и **«МИНУТА»**, можно увеличить или уменьшить время приготовления.*

- 3) Нажмите кнопку **«СТАРТ»**, при этом загорится индикатор и мультиварка начнет готовить блюдо в заданном режиме.

Супы и каши

Режим приготовления супа/каши предназначен для варки бульонов, супов, супов-пюре, а также различных напитков и компотов.

- 1) Заложите необходимое количество продуктов и воды во внутренний резервуар.
- 2) Нажмите кнопку **«МЕНЮ»** один раз, при этом загорится световой индикатор **«Суп/каша»**.

** Автоматическое время приготовления: 1 час. Используя кнопки **«ЧАС»** и **«МИНУТА»**, можно увеличить или уменьшить время приготовления.*

- 3) Для активации режима «Отложенный старт» нажмите кнопку «Отложенный старт», и установите время отложенного старта (до 24 часов). Будьте внимательны, вы устанавливаете время, через которое блюдо будет готово. Подробнее см. в описании функции отложенный старт.
- 4) Нажмите кнопку **«СТАРТ»**, при этом загорится индикатор и мультиварка начнет готовить блюдо в заданном режиме.



Примечание: Не используйте в мультиварке крупы и овсяные хлопья быстрого приготовления.

Пароварка

Режим приготовления на пару предназначен для приготовления диетических блюд, парового мяса, птицы и рыбы, котлет и гарниров.

- 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) Нажмите кнопку **«МЕНЮ»** два раза, при этом загорится световой индикатор **«Пароварка»**.

* *Автоматическое время приготовления: 1 час. Используя кнопки «ЧАС» и «МИНУТА», можно увеличить или уменьшить время приготовления.*

4) Нажмите кнопку **«СТАРТ»**, при этом загорится индикатор и мультиварка начнет готовить блюдо в заданном режиме.

Подогрев / Отмена

После окончания приготовления, автоматически включается функция подогрева (поддержание температуры).

1) Для отмены выбранной программы, нажмите кнопку **«ПОДОГРЕВ/ОТМЕНА»** один раз, при этом на дисплее загорится обнуленное значение времени (00:00).

2) При необходимости подогреть приготовленную пищу повторно необходимо нажать кнопку **«ПОДОГРЕВ/ОТМЕНА»** один раз, при это загорится индикатор **«ПОДОГРЕВ/ОТМЕНА»**.

Отложенный старт

Для автоматических программ предусмотрена дополнительная возможность — **отсрочка приготовления**. Выбрав функцию, Вы можете установить время, через которое хотите получить готовое блюдо. В момент нажатия кнопки **«СТАРТ»** на дисплее начнётся обратный отсчет времени. Некоторое время мультиварка будет находиться в режиме ожидания. Затем микропроцессор запустит заданную программу, и блюдо будет готово в тот момент, когда таймер закончит отсчет.



Во избежание потери вкусовых качеств используемых ингредиентов, а также их возможной порчи, рекомендуется устанавливать отсрочку приготовления на время, не превышающее 9 часов.

1) Подготовьте все к приготовлению согласно инструкции к выбранной программе.

2) Нажмите кнопку **МЕНЮ** и установите программу.

3) Нажмите кнопку **«Отложенный старт»**, чтобы установить желаемое время.

Кнопками **«+»** и **«-»** установите нужное Вам значение.

* При этом необходимо иметь в виду, что установленное Вами временное значение не может быть меньше времени приготовления блюда

4) Нажмите кнопку **«СТАРТ»**.

Экран

- Если прибор находится в режиме ожидания, то будет гореть световой индикатор.
- Если Вы выбрали функцию, но не нажали после этого кнопку **«СТАРТ»** в течение 30 секунд, мультиварка автоматически вернется в режим ожидания.

Чистка и уход

- При мытье внутренней чаши (кастрюли), пароварки и алюминиевого покрытия мультиварки используйте только мягкую губку, теплую воду, неабразивное моющее средство. Не пользуйтесь щетками с металлической проволокой и растворителем для очистки загрязненных частей мультиварки.
- Для очистки поверхности корпуса, крышки, электропровода мультиварки используйте влажную тряпочку. Не используйте абразивные вещества.
- Если остатки блюда прикипели к кастрюле, замочите ее перед мытьем. Протрите внутреннюю чашу.
- Не опускайте корпус мультиварки в воду и не мойте его под проточной водой. Это может вывести из строя электроприбор.
- Внутреннюю кастрюлю и пароварку можно мыть в посудомоечной машине. При мытье в посудомоечной машине, следите, чтобы внутренняя кастрюля не повредилась о составные части посудомоечной машины.
- Не готовьте без внутренней чаши. Перед эксплуатацией прибора убедитесь, что внутренняя чаша установлена правильно.

Меры предосторожности при использовании кастрюли

- Для помешивания используйте только деревянную лопатку или специальную пластмассовую ложку.
- Не разрезайте блюдо внутри кастрюли.
- Внутренняя чаша мультиварки имеет антипригарное покрытие, поэтому после нескольких дней эксплуатации на ней может появиться коричневый налет.
- Не наливайте в кастрюлю уксус, это может повредить антипригарное покрытие.
- Спустя некоторое время кастрюля может поменять цвет из-за того, что контактирует с водой и моющими средствами - это нормальное явление и мультиварка может без опасений эксплуатироваться дальше.



Примечание: По окончании срока эксплуатации электроприбора не выбрасывайте его вместе с обычными бытовыми отходами, а передайте в официальный пункт сбора на утилизацию. Таким образом, Вы сможете сохранить окружающую среду.

Технические характеристики

Напряжение: 230 В
Частота: ~50 Гц
Мощность: 860 Вт
Общий объем чаши: 4 л



Примечание: Вследствие постоянного процесса внесения изменений и улучшений, между инструкцией и изделием могут наблюдаться некоторые различия. Производитель надеется, что пользователь обратит на это внимание.

Рецепты для Мультиварки

Первые блюда

Борщ

Ингредиенты:

Лук - 1 шт. (нарезать четверть-кольцами)
Морковь - 1 шт. (натереть на терке)
Картофель - 4 шт. (нарезать кубиками)
Белокочанная капуста - 1/4 вилка (или около 300 г) (нашинковать)
Свекла - 1-2 шт. (порезать на части)
Сушеный корень сельдерея - 1/2 ст. л.
Томатная паста - 1 ст. л.
Сок 1/2 лимона
Соль, сахар, специи по вкусу

Приготовление:

1. Положите в Мультиварку лук, морковь, картофель, капусту, сельдерей, соль, специи, залейте водой.
2. Вставьте корзинку для варки на пару, положите в нее нарезанную свеклу.
3. Включите режим «Каша/Суп» на 1 час.
4. Откройте Мультиварку: выньте корзинку, закройте мультиварку (не выключайте режим «Подогрев»).
5. Через 2-3 минуты когда свекла немного остынет, натрите ее на крупной терке (можно порезать мелкими брусочками), смешайте с лимонным соком и томатной пастой, положите все это в Мультиварку, перемешайте.
6. Нарезьте зелень, пропустите чеснок через пресс для чеснока, положите все в Мультиварку, добавьте соль-сахар по вкусу.
Доведите до кипения, включив опять программу «Каша/Суп»).

Щи из квашеной капусты

Ингредиенты:

Филе бедра индейки - 800 г
Квашеная кислая капуста - 600 г
Картофель - 5-6 шт. среднего размера
Томатная паста - 2 ст.л.
Сахар - 2-3 ст.л.(в зависимости от того, насколько кислая капуста)
Приправа для супа, соль

Приготовление:

1. Положите капусту в Мультиварку, добавить 0,5 стакана (который входит в комплект) воды.
2. Поставьте на режим «Каша/Суп» на 1,5 часа.
3. Порежьте мясо на порционные куски.
4. Картофель почистите, но не режьте.
5. Капусту выложите из кастрюли, кастрюлю помойте, вытрите насухо.
6. Положите в кастрюлю мясо и картофель, залейте водой (до половины кастрюли).
7. Поставьте на режим «Каша/Суп» на 1 час.
8. Через час достаньте картофель и в отдельной посуде разомните его с помощью картофелемялки, потом положите его обратно в Мультиварку.
9. Положите в кастрюлю капусту, приправы, томатную пасту, перец, зелень.
10. Поставьте на режим «Каша/Суп» ещё на 1 час.
11. Желательно после истечения заданного времени потомить щи в режиме «Подогрев» еще около 30 минут.

Рассольник

Ингредиенты:

Перловая крупа - 1 мерный стакан

Картофель - 3-4 шт.

Морковь - 1 шт.

Лук репчатый - 1 шт.

Огурцы солёные или маринованные

Мясо

Соль по вкусу

Приготовление:

1. Обжарьте лук и морковь в Мультиварке в режиме «Каша/Суп».
2. Переложите обжарку из Мультиварки и вымойте внутреннюю кастрюлю.
3. Налейте в Мультиварку горячую кипячёную воду, положите мясо, посолите.
4. Поставьте режим «Каша/Суп» на 1 час.
5. Пока мясо варится, замочите в воде перловую крупу.
6. После того, как Мультиварка перейдет в режим «Подогрев», положите обжарку, подготовленную перловую крупу, картошку и огурцы.
7. Включите режим «Каша/Суп» еще на 1 час.

Суп-лапша

Ингредиенты:

Мясо курицы - 400 г
Лук репчатый – 1 шт.
Морковь – 1 шт.
Лапша яичная – 80 г
Зелень
Вода - 1,3 л
Соль
Перец

Приготовление:

1. Обжарьте на режиме «Каша/Суп» лук и морковь до прозрачности (10 минут).
2. Затем положите мясо и обжарите с двух сторон.
3. Добавьте воду, лапшу, посолите, добавьте специи.
4. Включите режим «Каша/Суп» на 1 час.
5. После окончания процесса приготовления дайте супу настояться.
6. Подавайте, посыпав зеленью.

Вторые блюда

Плов

Ингредиенты:

Рис - 2,5 мерные чашки
Свинина (не жирная) - 400 г
Лук репчатый
Морковь
Масло растительное - 3-4 ст. л.
Масло сливочное - 20-30 г

Приготовление:

1. Порежьте свинину, обжарьте на масле вместе с луком и морковью на режиме «Каша/Суп».
2. Положите обжаренное мясо на дно Мультиварки.
3. Рис хорошо промойте и положите в Мультиварку, посолите, поперчите (можно приправить смесью 5 видов перцев), положите несколько зубчиков чеснока.
4. Залейте водой (5 мерных чашек).
5. Включите режим «Приготовить», «Коричневый рис».

Говядина тушеная с фасолью

Ингредиенты:

Говядина - 700 г

Лук репчатый – 2 шт.

Морковь – 5 шт.

Фасоль консервированная – 3 банки

Кетчуп или томатная паста

Чеснок - 2 зубчика

Соль, специи

Приготовление:

1. Положите в кастрюлю Мультиварки мелко нарезанный лук, нарезанное кусочками мясо, натёртую на терке морковь. Посолите.
2. Откройте банки с фасолью и перелейте всю жидкость в кастрюлю Мультиварки.
3. Включите режим «Тушение» на 2 часа.
4. За 30 минут до окончания программы, добавьте специи, кетчуп или томатную пасту, выложите фасоль, измельчённый чеснок. Перемешайте.

Курица в кисло-сладком соусе

Ингредиенты:

Куриные окорочка - 3 шт. (950 г)

Яблоко - 1 шт.

Растительное масло

Соль по вкусу

Для соуса: по 1 ст.л. меда, кетчупа, горчицы и соевого соуса

Приготовление:

1. Налейте растительное масло в Мультиварку.
2. Включите программу «Каша/Суп» (1 час).
3. Положите куриные окорочка и обжарьте их с одной стороны 15 мин.
4. Переверните окорочка, добавьте соль.
5. Положите очищенное и нарезанное на кусочки яблоко и продолжайте обжаривать до сигнала.
6. Приготовьте соус. Для этого смешайте мед, кетчуп, соевый соус и горчицу.
7. Полейте этим соусом окорочка, включите программу «Приготовить» и «Быстрое приготовление», готовьте до сигнала. После сигнала окорочка готовы.
8. При подаче полейте образовавшимся соусом.

Курица, запеченная в сметане

Ингредиенты:

Любые части курицы - 700 г

Лук репчатый - 1-2 шт.

Сметана - 1 ст.л. с верхом

Лавровый лист - 1-2 шт.

Соль, перец

Растительное масло

Приготовление:

1. Включите Мультиварку в режим «Каша/Суп» на 1 час.
2. Налейте и подогрейте растительное масло. Это займет приблизительно 8-10 мин.
3. Курицу посолите и поперчите.
4. Лук нарежьте полукольцами.
5. Положите курицу в Мультиварку и обжарьте с одной стороны 15 мин.
6. Затем переверните, положите лук и продолжайте обжаривать до сигнала.
7. Далее в кастрюлю положите сметану и лавровый лист. Перемешайте.
8. Включите программу «Каша/Суп» еще на 1 час и готовьте до сигнала.
9. На этой программе весь сметанный соус впитывается в куриное мясо, и оно получается необычайно вкусное и нежное.

Тушеная телapia

Ингредиенты:

Филе телпии

Лук репчатый - 2 шт. небольшого размера

Морковь

Соль, специи по вкусу

Приготовление:

1. Нарежьте лук тонкими полукольцами.
2. Положите нарезанный лук на дно Мультиварки.
3. На лук уложите филе рыбы, посолите, посыпьте специями.
4. Натрите морковь на терке.
5. Положите тертую морковь на рыбное филе.
6. Включите Мультиварку в режим «Каша/Суп» на 1 час.

Голубцы

Ингредиенты:

Капуста - 1 кочан

Мясной фарш - 0,7-1 кг

Рис - 0,5-1 мерный стакан

Лук репчатый - 3 шт.

Морковь - 2 шт. крупного размера

Томатная паста - 1-2 ст.л.

Сахар - 1 ст.л.

Специи, соль, перец по вкусу

Приготовление:

1. Разберите капусту на листья и отварите.
2. В фарш добавьте специи, 1 мелко нарезанную луковицу и рис (сырой).
3. На листья капусты уложите фарш с рисом, сверните конвертики.
4. Добавьте масло в Мультиварку, включите режим «Каша/Суп».
5. Обжарьте лук, морковь, томатную пасту.
6. Выключите мультиварку, добавьте соль, перец, сахар.
7. Положите в Мультиварку голубцы, включите режим «Тушение» на 2 часа.
8. После сигнала оставьте голубцы в режиме подогрева еще на 30 минут.

Винегрет

Ингредиенты:

Картофель, морковь, свекла

Соленые огурцы / квашеная капуста - по вкусу

Лук репчатый

Растительное масло

Соль

Приготовление:

1. Картофель, морковь, свеклу очистите и нарежьте кубиками.
2. Налейте в Мультиварку воду и положите корзину пароварки.
3. Положите овощи на корзину. Включите режим «Пароварка» на 45 минут.
4. Корзину с готовыми овощами выньте, накройте полотенцем и дайте остыть.
5. Остывшую свеклу положите в миску и перемешайте с небольшим количеством масла. Затем добавьте остальные овощи, соленые огурцы (или немного квашеной капусты), нарезанный лук.
6. Посолите по вкусу, добавьте еще масла и перемешайте.

Каши

Ингредиенты:

Крупа* - 1 мерный стакан

Вода - 3 мерных стакана

Молоко - 3 мерных стакана

Соль

Сахар

Приготовление:

1. Крупу промойте (кроме овсяных хлопьев).
2. Положите в Мультиварку, добавьте воду, молоко, сахар.
3. Включите режим «Каша/Суп».

**Примечание: Не используйте овсяные хлопья быстрого приготовления.*

Выпечка

Творожный пирог

Тесто:

Растопленное сливочное масло - 150 г

Мука - 300 мл

Разрыхлитель - 1 ч.л.

Сахар - 100 г

Яйцо - 1 шт.

Начинка:

Творог - 2 пачки

Сметана - 2 ст.л.

Сливки (10-15%) - 3 ст.л.

Сахар - 100 г

Яйцо - 3 шт.

Ванильный сахар - 1 ч.л.

Приготовление:

1. Смешайте все компоненты для теста, тщательно вымесите тесто.
2. Смешайте и взбейте миксером все компоненты начинки.
3. Форму Мультиварки смазать сливочным. маслом.
4. Выложите в мультиварку тесто, разравняйте руками по дну и по бортикам на высоту примерно 2-3 см.
5. Выложите и разравняйте начинку.
6. Включите Мультиварку в режим «Каша/Суп» на 1 час 30 минут.
7. После сигнала, отключите режим подогрева, и дайте постоять под крышкой еще минут 30.
8. Затем откройте крышку, и дайте остыть блюду, прежде чем его переключивать.

Шарлотка

Ингредиенты:

Сахар - 1 стакан

Мука - 1 стакан

Яйцо - 3 шт.

Сода - 0,5 ч.л.

Панировочные сухари

Кислые яблоки - 1 кг

Приготовление:

1. Взбить миксером яйца и сахарный песок.
2. Осторожно добавить муку и аккуратно размешать. Добавить соду.
3. Яблоки почистить и порезать.
4. Подогреть Мультиварку, смазать дно и бортики сливочным маслом, присыпать панировочными сухарями.
5. Выложить на дно порезанные яблоки, сверху залить тестом.
6. Включить режим «Каша/Суп» на 1 час.