

# Panasonic®

**RSA**

Благодарим Вас за покупку прибора от Panasonic

Дуже дякуємо Вам за придбання виробу Panasonic.

**Инструкция по эксплуатации  
Мультиварка / Пароварка  
Інструкція з експлуатації  
Мультиварка / Пароварка**

Модели : **SR-TMH18 / SR-TMH10**

Моделі : **SR-TMH18 / SR-TMH10**



## Содержание

Меры предосторожности .....	2
Правила пользования .....	4
Наименование деталей .....	5
Дисплей панели управления .....	6
Программа Гречка .....	7—8
Программа Плов .....	9—10
Программа Молочная каша .....	11—12
Программа Выпечка .....	13—14
Программа Тушение .....	15—16
Программа Варка на пару .....	17—18
Как пользоваться таймером .....	19
Уход за мультиваркой .....	20
Рецепты .....	21—26
Возможные проблемы .....	27
Технические характеристики .....	54

Прежде чем использовать, внимательно ознакомьтесь с прилагаемыми инструкциями и бережно храните их для дальнейшего использования.

## Зміст

Застережні заходи .....	28
Правила використання .....	30
Назва деталей .....	31
Дисплей панелі керування .....	32
Програма Гречка .....	33—34
Програма Плов .....	35—36
Програма Молочна каша .....	37—38
Програма Выпечання .....	39—40
Програма Тушкування .....	41—42
Програма Варіння на парі .....	43—44
Як користуватися таймером .....	45
Догляд за пристроєм .....	46
Рецепти .....	47—52
Можливі несправності .....	53
Технічні характеристики .....	54

Перед початком користування приладом, уважно прочитайте Інструкції, що додаються, та зберігайте їх для подальшого використання.

# Меры предосторожности

Соблюдение приведенных ниже правил позволит избежать несчастных случаев с получением травм пользователем или другими лицами, а также с ущербом личному имуществу.

- Перед первым использованием обязательно удалите бумагу, проложенную между кастрюлей и пластиной нагревателя.
- Приведенные знаки предупреждения отражают степень опасности ситуаций, к которым может привести несоблюдение мер предосторожности.

**⚠ Осторожно:** указывает на возможность серьезных, возможно смертельных травм.

**⚠ Внимание:** указывает на риск травм или ущерба имуществу при неправильном обращении с прибором.

## ■ Классификация и объяснения пиктограмм.



Запрещающие знаки.



Знаки-требования, которым обязательно надо следовать.

## ⚠ Осторожно

### Плотно вставляйте вилку сетевого шнура в розетку.

(Неправильно вставленная в розетку вилка может стать причиной поражения электрическим током или привести к возгоранию, вызванному ее перегревом.)

Не используйте поврежденную вилку или деформированную розетку.

### Не вставляйте и не вынимайте вилку прибора мокрыми руками.

(Это может привести к поражению электрическим током.)

Не прикасайтесь мокрыми руками.

### Берегите лицо и руки от пара, выходящего из клапана.



Не прикасайтесь.



(Во избежание получения ожогов).

### Не допускайте повреждения сетевого шнура или штепсельной вилки.



Запрещено

Следующие действия строго запрещены: разборка прибора, доводка, размещение его в непосредственной близости с горячими поверхностями, сгибание, перекручивание и растяжение шнура, размещение на нем тяжёлых предметов или завязывание его узлом.

(Повреждение шнура может привести к поражению электрическим током или возникновению пожара.)

Для замены шнура или вилки обратитесь в ближайший сервисный центр.

### Не вставляйте металлические предметы, такие как булавки или иголки, а также любые другие посторонние предметы в выпускные отверстия или любые другие детали изделия.



Запрещено

Особенно скрепки, проволоку или любые другие металлические предметы.

(Это может привести к поражению электрическим током или поломке прибора.)

### Регулярно чистите штепсельную вилку.



(Загрязнения и влага на штепсельной вилке могут стать причиной нарушения изоляции и привести к возгоранию.)

Выньте штепсельную вилку из розетки и протрите её чистой тряпочкой.

### Не используйте прибор с повреждённым сетевым шнуром или вилкой.



Запрещено

(Несоблюдение данного указания может привести к поражению электрическим током или возгоранию.)

### Перед подключением прибора к электрической сети убедитесь, что напряжение сети соответствует напряжению, указанному на приборе.



(Несоответствие может привести к поражению электрическим током или возгоранию.)

### Данный прибор не предназначен для использования лицами (включая детей) с ограниченными физическими, сенсорными или умственными возможностями или лицами, не обладающими опытом и знаниями.



Запрещено

Следите, чтобы дети не играли с прибором.

# Меры предосторожности

## Осторожно

Будьте особенно внимательны, если все же прибор используется детьми или лицами с ограниченными возможностями, или если устройство используется в непосредственной близости от них

(Несоблюдение данного правила может привести к ожогам.)



Не погружайте прибор в воду или другие жидкости.

(Несоблюдение данного указания может привести к поражению электрическим током.)



Если вода попала внутрь прибора, обратитесь в сервисный центр.

Не пытайтесь разбирать какие-либо детали или ремонтировать их самостоятельно.

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

Ремонт прибора должен производиться только в авторизованном сервисном центре.



Не разбирать

## Внимание

Не используйте прибор в непосредственной близости от воды или открытого огня.



Запрещено

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



Во время работы прибор нагревается, особенно крышка и кастрюля. Не прикасайтесь к ним незащищёнными руками.



Не прикасайтесь

(Несоблюдение данного указания может привести к получению ожогов.)



Не прикасайтесь к крышке и кастрюле.

Подождите, пока внутренние детали остынут, прежде чем трогать их.



(Во избежание получения ожогов.)

Ставьте прибор на устойчивую поверхность. Не допускайте воздействия на прибор воды, сырости и источников тепла.



Запрещено

(Во время использования прибор может перевернуться, что приведёт к возгоранию.)

При переносе или передвижении прибора не прикасайтесь к кнопке, открывающей крышку.



Не прикасайтесь

(Если крышка откроется, это может привести к получению ожогов.)

При отключении вилки из розетки необходимо придерживать штепсельную вилку. Никогда не тяните за сетевой шнур.



(Также перед отключением вилки из розетки надёжно придерживайте корпус прибора.) (Несоблюдение данного указания может привести к поражению электрическим током.)

Не заменяйте кастрюлю другим контейнером.



Запрещено

(Несоблюдение данного указания может привести к перегреву и получению ожогов.)

Обесточивайте прибор, когда он не используется. Вынимая вилку из розетки, не тяните за сетевой шнур.



Отключите от сети

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

Не размещайте прибор в непосредственной близости к стене или мебели.



Запрещено

(Воздействие пара может вызвать изменение цвета или деформацию предметов.)

Будьте осторожны, так как из прибора выходит пар.

Используйте только сетевой шнур из комплекта и не используйте его с другими устройствами.



Запрещено

(Несоблюдение данного указания может привести к поражению электрическим током или возгоранию.)

# Правила пользования

## Правила пользования прибором.

**Не накрывайте крышку тряпкой.**

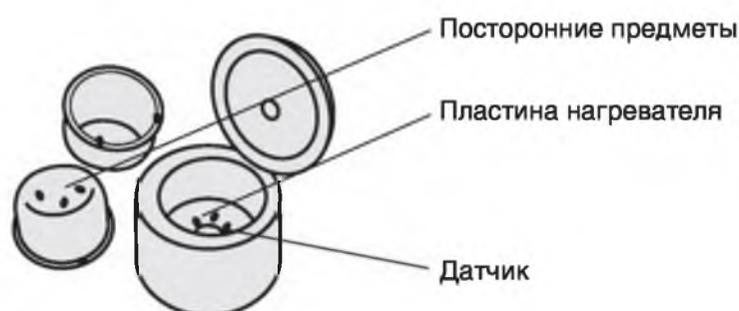
Крышка может деформироваться, треснуть или изменить цвет, что, возможно, приведет к возникновению неисправности.

**Не размещайте прибор в месте воздействия прямых солнечных лучей.**

**Не заменяйте кастрюлю другим контейнером.**

**Пластина нагревателя и дно кастрюли всегда должны быть сухими и чистыми.**

Несоблюдение этого правила может привести к возникновению повреждений.



## Правила пользования кастрюлей.

**Не оставляйте черпак или любые другие предметы в кастрюле.**

После приготовления блюд с использованием специй и приправ необходимо сразу же вымыть кастрюлю.

**Не используйте кастрюлю в качестве ёмкости для смешивания.**

**Не используйте металлические предметы, которые могут поцарапать кастрюлю или привести к возникновению трещин.**

Покрытие, нанесенное на поверхность кастрюли, будет постепенно стираться, поэтому необходимо использовать ее бережно.

**Не стучите по внутренней поверхности кастрюли и не оттирайте ее с силой.**

**Чистите только мягкой губкой.**  
(Не используйте жесткую губку.)

# Наименование деталей

РУССКИЙ

## Клапан выпуска пара (Умный клапан)

- Снимать и мыть после каждого использования. Смотрите раздел «Уход за мультиваркой» (стр.20).



## Держатель для черпака



## Дисплей панели управления

- Гречка, Плов, Молочная каша, Выпечка, Тушение, Варка на пару, Таймер, Время приготовления.

\*Если защитная пленка всё ещё закрывает поверхность дисплея панели управления, перед использованием снимите её.



## Влагосборник

- Возьмите за края и снимите/установите в направлении, указанном стрелками.
- Снимать и мыть влагосборник после каждого использования.



## Аксессуары



Мерная чашка (около 180 мл)



Черпак

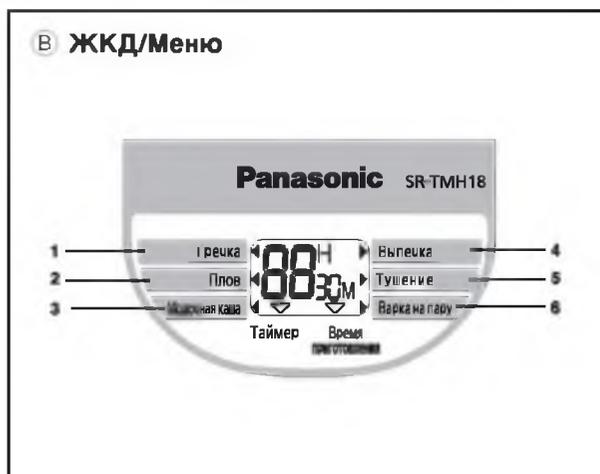


Сетевой шнур



Контейнер-пароварка

# Дисплей панели управления



- А Панель управления**
- 1. Подогрев/Выкл**  
- Индикация режима Подогрева/  
Выключение функции подогрева,  
выключение таймера и сброс  
настроек.
  - 2. Таймер**  
Установка таймера отсрочки для  
программ  
"Гречка", "Плов", "Молочная каша".  
- Позволяет установить, через какое  
время блюдо должно быть готово.  
- Диапазон возможных значений:  
"Гречка" и "Молочная Каша" 1-13  
часов, "Плов" 1,5-13 часов.
  - 3. Меню**  
- Выбор программы приготовления.
  - 4. Время приготовления**  
Установка времени приготовления  
для программ "Выпечка", "Тушение"  
и "Варка на пару".  
- Диапазон возможных значений:  
"Выпечка" 20-65 минут.  
"Тушение" 1-12 часов.  
"Варка на пару" 1-60 минут.
  - 5. Старт**  
- Начало приготовления, включение  
таймера приготовления.

- В ЖКД/Меню**
- 1. Гречка**  
- Время приготовления: 30-40 минут.
  - 2. Плов**  
- Время приготовления: 1 час.
  - 3. Молочная Каша**  
- Время приготовления: 1 час.
  - 4. Выпечка**  
- Время приготовления: 20-65 минут.
  - 5. Тушение**  
- Время приготовления: 1-12 часов.
  - 6. Варка на пару**  
- Время приготовления: 1-60 минут.

- С ЖКД Меню "Таймер"**
1. Стрелка указывает на выбранную  
программу.
  2. Установленное время (часы).
  3. Установленное время (минуты).
  4. Указатель включенного Таймера.

- Д ЖКД Меню "Время приготовления"**
1. Стрелка указывает на выбранный  
режим.
  2. Установленное время (часы).
  3. Установленное время (минуты).
  4. Указатель включенного Таймера.

# Программа Гречка

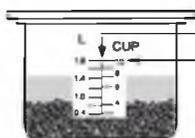
- 1** Отмерьте крупу мерной чашкой по рецепту.  
Гречку-ядрицу - сразу в кастрюлю мультиварки.  
Другие крупы - в посуду, в которой их можно будет мыть.



Подготовить крупу:  
Рис промыть до прозрачной воды.  
Перловую крупу промыть и замочить в соотношении 1:2 в холодной воде на 3 - 6 часов.  
После замачивания воду слить.

- Не промывайте крупу в кастрюле от мультиварки, чтобы не повредить её покрытие.

- 2** Переложите крупу в кастрюлю и налейте воду (см. таблицу)  
Добавьте соль по вкусу.



Шкала уровней воды  
МАКСИМАЛЬНЫЙ УРОВЕНЬ.  
Следите, чтобы уровень воды был ниже МАКСИМАЛЬНОГО.

Крупа (чашки)	Кол-во воды (чашки)					
	Гречка ядрица		Рис круглый		Перловка	
	SR-TMH10	SR-TMH18	SR-TMH10	SR-TMH18	SR-TMH10	SR-TMH18
0.5	1	—	1	—	1.2	—
1	2	—	2	—	2.25	—
2	4	4	4	4	4.5	4.5
3	6	6	6	6	6.75	6.75
4	—	8	8	8	—	9
5	—	10	—	10	—	11.25
6	—	12	—	12	—	13.5
7	—	14	—	14	—	—
8	—	16	—	16	—	—

- Можете изменять количество воды по своему вкусу.
- Используйте только мерную чашку, прилагаемую к мультиварке.

- 3** Вставьте кастрюлю в корпус.  
Слегка поворачивая её против часовой стрелки, убедитесь, что кастрюля плотно соприкасается с пластиной нагревателя.



- Перед использованием вытрите внешнюю поверхность и особенно дно кастрюли насухо. Посторонние предметы между дном кастрюли и пластиной нагревателя элементом могут привести к поломке, а влага - к шуму во время готовки.

- 4** Закройте крышку до щелчка.



- Если крышка будет неплотно закрыта, программа будет работать неправильно.
- Не открывайте крышку во время работы.

- 5** Вставьте сетевой шнур в разъем прибора и включите его в сеть.



- Не подключайте прибор к сети, пока не закончены все приготовления - это может привести к поломке.
- Не включайте прибор без кастрюли или с пустой кастрюлей - это опасно.

# Программа Гречка

**6** Нажимая кнопку **Меню**, установите курсор у программы **Гречка** (лампочка индикатора на кнопке **Старт** - мигает).

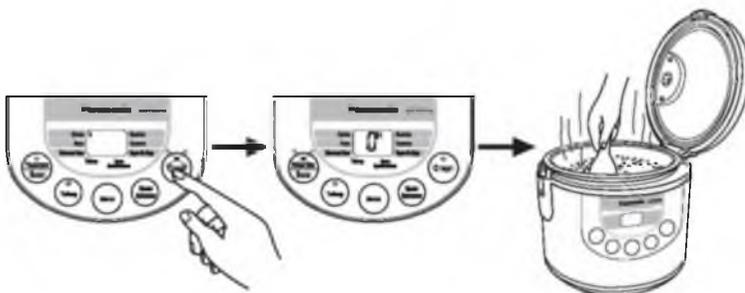
Гречка



- Если Вы хотите установить время готовности каши пожалуйста, ознакомьтесь с тем, как пользоваться таймером (см. стр. 19).

**7** Нажмите кнопку **Старт**

- Лампочка на кнопке **Старт** загорится, когда начнется процесс приготовления. Когда до конца готовки останется 9 минут, на дисплее появится цифра 9 и начнется обратный отсчет времени.
- По окончании процесса приготовления раздастся звуковой сигнал и мультиварка автоматически переключится на режим **Подогрев** (лампочка **Старт** погаснет и загорится лампочка **Подогрев**). Нажмите кнопку **Подогрев/Выкл.**, чтобы выключить подогрев и сразу же откройте крышку.

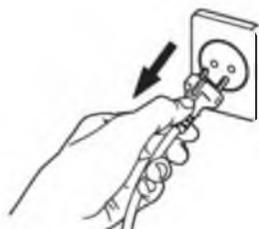


- Несмотря на то, что режим **Подогрев** рассчитан более, чем на 12 часов, не рекомендуется оставлять еду в этом режиме надолго, это может привести к пересушиванию и изменению цвета продуктов.
- Не пользуйтесь режимом **Подогрев** для разогревания еды.
- Частое открывание крышки в режиме **Подогрев** может привести к переполнению влагосборника. Обратите на это внимание и выливайте его по мере наполнения.

**8** Нажмите кнопку **Подогрев/Выкл.**, чтобы выключить подогрев.

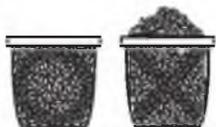


**9** Обесточивайте неработающий прибор.



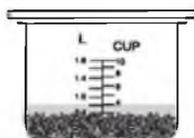
# Программа Плов

- 1** Отмерьте рис мерной чашкой по рецепту. Промойте его до чистой воды. Подготовьте остальные ингредиенты, помойте, почистите и порежьте.



- Не используйте для мытья риса кастрюлю из мультиварки, чтобы не повредить её покрытие.

- 2** Положите все ингредиенты и приправы в кастрюлю в соответствии с рецептом.



Модель №	SR-TMH10		SR-TMH18	
	с мясом	с курицей	с мясом	с курицей
Растительное масло	1.5 ст. л	1.5 ст. л	3 ст. л	3 ст. л
Баранина/свинина	200-300 г		400-500 г	
Курица		400-500 г		800-1000 г
Морковь	1 шт.	1 шт.	2 шт.	2 шт.
Лук	1 шт.	1 шт.	2 шт.	2 шт.
Рис	1 ч	1 ч	2 ч	2 ч
Вода или бульон	2 ч	2 ч	4 ч	4 ч
Соль	по вкусу			
Специи	по вкусу			

- Можете использовать свой рецепт плова, придерживаясь предложенной последовательности действий и рекомендаций по количеству.
- Используйте только мерную чашку, прилагаемую к мультиварке.
- Следите, чтобы все ингредиенты (включая жидкость) находились ниже черты МАКСИМУМА (верхней линейки шкалы).

- 3** Вставьте кастрюлю в корпус. Слегка поворачивая её против часовой стрелки, убедитесь, что кастрюля плотно соприкасается с пластиной нагревателя.



- Перед использованием вытрите внешнюю поверхность и особенно дно кастрюли насухо. Посторонние предметы между дном кастрюли и пластиной нагревателя могут привести к поломке, а влага - к шуму во время готовки.

- 4** Закройте крышку до щелчка.



- Если крышка будет неплотно закрыта, программа будет работать неправильно.
- Не открывайте крышку во время работы.

- 5** Вставьте сетевой шнур в разъем прибора и включите его в сеть.



- Не подключайте прибор к сети, пока не закончены все приготовления - это может привести к поломке.
- Не включайте прибор без кастрюли или с пустой кастрюлей - это опасно.

# Программа Плов

**6** Нажимая кнопку **Меню**, установите курсор у программы **Плов** (лампочка индикатора на кнопке **Старт** - мигает).

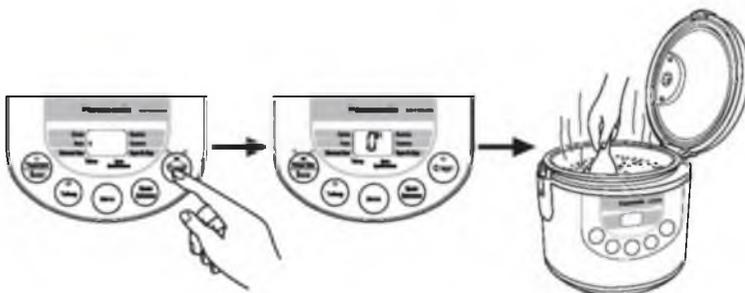
Гречка → Плов



- Если Вы хотите установить время готовности плова, пожалуйста, ознакомьтесь с тем, как пользоваться таймером (см. стр. 19).

**7** Нажмите кнопку **Старт**

- Лампочка на кнопке **Старт** загорится, когда начнется процесс приготовления. Когда до конца готовки останется 8 минут, на дисплее появится цифра 8 и начнется обратный отсчет времени.
- По окончании процесса приготовления раздастся звуковой сигнал и мультиварка автоматически переключится на режим **Подогрев** (лампочка **Старт** погаснет и загорится лампочка **Подогрев**).



- Несмотря на то, что режим **Подогрев** рассчитан более, чем на 12 часов, не рекомендуется оставлять еду в этом режиме надолго, это может привести к пересушиванию и изменению цвета продуктов.

- Не пользуйтесь режимом **Подогрев** для разогревания еды.

- Частое открывание крышки в режиме **Подогрев** может привести к переполнению влагосборника. Обратите на это внимание и выливайте его по мере наполнения.

**8** Нажмите кнопку **Подогрев/Выкл.**, чтобы выключить подогрев.



**9** Обесточивайте неработающий прибор.



# Программа Молочная каша

**1** Отмерьте крупу мерной чашкой по рецепту в посуду, в которой её можно будет мыть. Крупу промыть до прозрачной воды. Пшено обдать кипятком.



■ Не промывайте крупу в кастрюле от мультиварки, чтобы не повредить её.

**2** Переложите крупу в кастрюлю и налейте холодное молоко (см. таблицу)

Модель №	SR-TMH10			SR-TMH18		
	Пшено	Овсяная крупа	Рис круглый	Пшено	Овсяная крупа	Рис круглый
Крупа	0.5 ч	0.5 ч	0.5 ч	1 ч	1 ч	1 1/3 ч
Молоко	2 ч (350 мл)	2 ч (350 мл)	2 ч (350 мл)	3 ч (500 мл)	3 ч (500 мл)	3 ч (500 мл)
Сахар	1 ч.л.		1 ч.л.	2 ч.л.		2.5 ч.л.
Соль	0.5 ч.л.	0.5 ч.л.	0.75 ч.л.	1 ч.л.	0.75 ч.л.	1.5 ч.л.
Масло слив.	1 ст. л.	1 ст. л.	1 ст. л.	2 ст. л.	2 ст. л.	2 ст. л.

■ Можете изменять количество молока по своему вкусу.

■ Следите, чтобы уровень молока был ниже **МАКСИМАЛЬНОГО**.

■ Используйте только мерную чашку, прилагаемую к мультиварке.

■ Количество крупы приведено для вязкой каши, если нужна жидкая, возьмите меньше крупы, оставив остальные ингредиенты без изменения. Например, вместо 1 чашки крупы взять 3/4 чашки.

**3** Вставьте кастрюлю в корпус. Слегка поворачивая её против часовой стрелки, убедитесь, что кастрюля плотно соприкасается с пластиной нагревателя.

■ Перед использованием вытрите внешнюю поверхность и особенно дно кастрюли насухо. Посторонние предметы между дном кастрюли и пластиной нагревателя могут привести к поломке, а влага - к шуму во время готовки.

**4** Закройте крышку до щелчка.



■ Если крышка будет неплотно закрыта, программа будет работать неправильно.

■ Не открывайте крышку во время работы.

**5** Вставьте сетевой шнур в разъем прибора и включите его в сеть.



■ Не подключайте прибор к сети, пока не закончены все приготовления - это может привести к поломке.

■ Не включайте прибор без кастрюли или с пустой кастрюлей - это опасно.

# Программа Молочная каша

**6** Нажимая кнопку **Меню**, установите курсор у программы **Молочная каша** (лампочка индикатора на кнопке **Старт** - мигает).

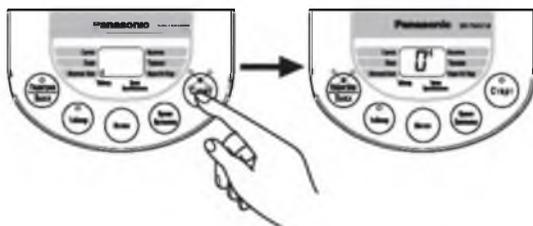
Гречка → Плов → Молочная каша



- Если Вы хотите установить время готовности молочной каши, пожалуйста, ознакомьтесь с тем, как пользоваться таймером (см. стр. 19).

**7** Нажмите кнопку **Старт**

- Лампочка на кнопке **Старт** загорится, когда начнется процесс приготовления.
- По окончании процесса приготовления раздастся звуковой сигнал и мультиварка автоматически переключится на режим **Подогрев**. (лампочка **Старт** погаснет и загорится лампочка **Подогрев**).
- Откройте крышку, добавьте сливочное масло и дайте постоять в режиме **Подогрев** 5 минут.



- Несмотря на то, что режим **Подогрев** рассчитан более, чем на 12 часов, не рекомендуется оставлять еду в этом режиме надолго, это может привести к пересушиванию и изменению цвета продуктов.

- Не пользуйтесь режимом **Подогрев** для разогревания еды.

- Частое открывание крышки в режиме **Подогрев** может привести к переполнению влагосборника. Обратите на это внимание и выливайте его по мере наполнения.

**8** Нажмите кнопку **Подогрев/Выкл.**, чтобы выключить подогрев.



**9** Обесточивайте неработающий прибор.



# Программа Выпечка

**1** Приготовьте тесто для выпечки, следуя рекомендациям выбранного вами рецепта. Рецепты для выпечки приведены на стр. 24.

**2** Смажьте кастрюлю маслом или маргарином, чтобы выпеченное изделие легче вынималось из формы.

**3** Выложите тесто в кастрюлю и разровняйте.

- Тесто должно быть ниже линии максимума ( 1.8 L ) - это 900 г. ( 1.0 L ) - это 750 г.

**4** Вставьте кастрюлю в корпус. Слегка поворачивая её против часовой стрелки, убедитесь, что кастрюля плотно соприкасается с пластиной нагревателя.



- Перед использованием вытрите внешнюю поверхность и особенно дно кастрюли насухо. Посторонние предметы между дном кастрюли и пластиной нагревателя могут привести к поломке, а влага - к шуму во время готовки.

**5** Закройте крышку до щелчка.



- Если крышка будет неплотно закрыта, программа **Выпечка** будет работать неправильно.
- Не открывайте крышку во время выпечки.

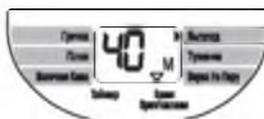
**6** Вставьте сетевой шнур в разъем прибора и включите его в сеть.



- Не подключайте прибор к сети, пока не закончены все приготовления - это может привести к поломке.
- Не включайте прибор без кастрюли или с пустой кастрюлей - это опасно.

**7** Нажимая кнопку **Меню**, установите курсор у программы **Выпечка** (Лампочка индикатора на кнопке **Старт** - мигает). На дисплее появится "40 м" - время по умолчанию для программы **Выпечка**.

Гречка → Плов → Молочная каша  
→ Выпечка



# Программа Выпечка

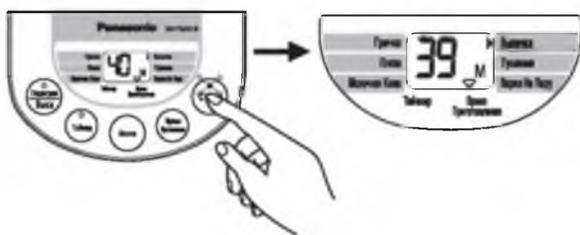
- 8** Нажимая кнопку **Время приготовления**, установите нужное Вам время.  
Возможный диапазон от 20 до 65 минут с шагом 5 минут.  
Удерживая клавишу нажатой, Вы получите быстрое непрерывное изменение времени на дисплее.

“ 20M ” → “ 25M ” → “ 30M ” → ... “ 65M ” → “ 20M ”

- Время приготовления зависит от объема и вида выпечки.

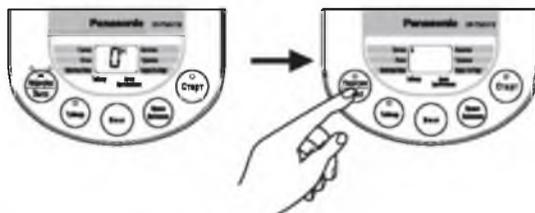
- 9** Когда время приготовления будет установлено, нажмите кнопку **Старт**.

- Индикаторная лампочка на кнопке **Старт** перестанет мигать.
- На дисплее начнется обратный отсчет времени с шагом 1 минута.



- Не открывайте крышку в процессе выпечки.

- 10** По окончании процесса приготовления раздастся звуковой сигнал и мультиварка автоматически переключится на режим **Подогрев**. (лампочка **Старт** погаснет и загорится лампочка **Подогрев**).  
Нажмите кнопку **Подогрев/Выкл.**, чтобы выключить подогрев, и сразу же откройте крышку.

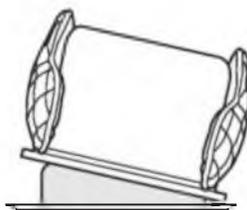


- Рекомендуется сразу же по окончании приготовления выключить режим **Подогрев**, чтобы выпечка не подгорела.

- 11** Обесточивайте неработающий прибор.



- 12** Спустя 2-3 минуты выньте кастрюлю из корпуса.  
Затем переверните её вверх дном на лоток или решетку.



- Пожалуйста, оденьте кухонные рукавицы, чтобы вынуть кастрюлю.
- Если оставить выпечку в кастрюле, она может отсыреть.
- После выпечки в кастрюле могут остаться жирные пятна - это нормально.

# Программа Тушение

**1** Положите все ингредиенты и приправы в кастрюлю. Вставьте кастрюлю в корпус. Слегка поворачивая её против часовой стрелки, убедитесь, что кастрюля плотно соприкасается с пластиной нагревателя.



- Перед использованием вытрите внешнюю поверхность и особенно дно кастрюли насухо. Посторонние предметы между дном кастрюли и пластиной нагревателя могут привести к поломке, а влага - к шуму во время готовки.

- Следите, чтобы все ингредиенты (включая жидкость) находились ниже черты МАКСИМУМА (верхней линейки шкалы).

**2** Закройте крышку до щелчка.



- Если крышка будет неплотно закрыта, программа Тушения будет работать неправильно.

- Не открывайте крышку во время тушения.

**3** Вставьте сетевой шнур в разъем прибора и включите его в сеть.



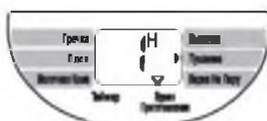
- Не подключайте прибор к сети, пока не закончены все приготовления - это может привести к поломке.

- Не включайте прибор без кастрюли или с пустой кастрюлей - это опасно.

**4** Нажимая кнопку Меню, установите курсор у программы Тушение (Лампочка индикатора на кнопке Старт - мигает).

На дисплее появится "1H" - время по умолчанию для программы Тушение.

Гречка → Плов → Молочная каша  
→ Выпечка → Тушение

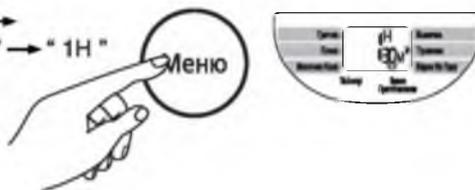


# Программа Тушение

**5** Нажимая кнопку **Время приготовления**, установите нужное Вам время. Возможный диапазон от 1 часа до 12 часов с шагом 30 минут по кругу. Удерживая клавишу нажатой, Вы получите быстрое непрерывное изменение времени на дисплее.

**Пример**

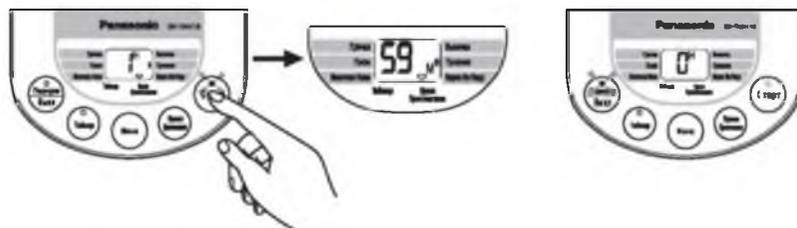
" 1H " → " 1H 30M " →  
" 2H " → ... → " 12H " → " 1H "



- Время приготовления зависит от количества и состава ингредиентов.

**6** Когда время приготовления будет установлено, нажмите кнопку **Старт**.

- Индикаторная лампочка на кнопке **Старт** перестанет мигать.
- На дисплее начнется обратный отсчет времени с шагом в 30 минут. Когда до окончания готовки останется 1 час, отсчет пойдёт по 1 минуте.
- По окончании процесса приготовления раздастся звуковой сигнал и мультиварка автоматически переключится на режим **Подогрева**. (лампочка **Старт** погаснет и загорится лампочка **Подогрев**).



- Несмотря на то, что режим **Подогрев** рассчитан более, чем на 12 часов, не рекомендуется оставлять еду в этом режиме надолго, это может привести к пересушиванию и изменению цвета продуктов.

- Не пользуйтесь режимом **Подогрева** для разогревания еды.

- Частое открывание крышки в режиме **Подогрева** может привести к переполнению влагосборника. Обратите на это внимание и выливайте его по мере наполнения.

**7** Если Вы хотите выйти из режима **Подогрева**, нажмите кнопку **Подогрев/Выкл**.



**8** Обесточивайте неработающий прибор.



# Программа Варка на пару

1

Важно знать, что:

- Время приготовления на пару ограничено объемом налитой в кастрюлю воды. Наливайте воды столько, чтобы ее хватило на весь процесс приготовления.
- Если вода полностью испарилась, прибор автоматически переключится на режим **Подогрева**.
- Если нужно прервать процесс варки, просто нажмите кнопку **Подогрев/Выкл.**

Если контейнер-пароварка используется при варке крупы для одновременного приготовления двух блюд (каши и парового блюда), уровень жидкости в кастрюле не должен быть выше соответствующей отметки на внутренней поверхности кастрюли (см. таблицу).

Модель №	Отметка
SR-TMH10	3 чашки
SR-TMH18	6 чашек

2

Налейте в кастрюлю нужное количество воды (см. таблицу):

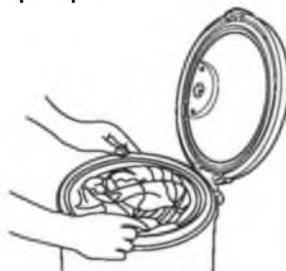
Модель №	SR-TMH10	SR-TMH18
Время приготовления	Объем воды (чашки)	
Меньше 10 минут	1	2
10 - 30 минут	2	4
30 - 60 минут	3	5



Установите контейнер-пароварку в кастрюлю.

3

Разложите продукты в контейнере-пароварке и вставьте кастрюлю в корпус. Слегка поворачивая её против часовой стрелки, убедитесь, что кастрюля плотно соприкасается с пластиной нагревателя.



- Перед использованием вытрите внешнюю поверхность и особенно дно кастрюли насухо. Посторонние предметы между дном кастрюли и пластиной нагревателя могут привести к поломке, а влага - к шуму во время готовки.

4

Закройте крышку до щелчка.



- Если крышка будет неплотно закрыта, программа будет работать неправильно.

5

Вставьте сетевой шнур в разъем прибора и включите его в сеть.

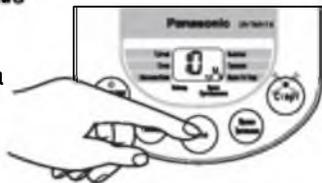


- Не подключайте прибор к сети, пока не закончены все приготовления - это может привести к поломке.
- Не включайте прибор без кастрюли или с пустой кастрюлей - это опасно.

# Программа Варка на пару

**6** Нажимая кнопку **Меню**, установите курсор у программы **Варка на пару** (Лампочка индикатора на кнопке **Старт** - мигает). На дисплее появится "10 M" - время по умолчанию для программы **Варка на пару**.

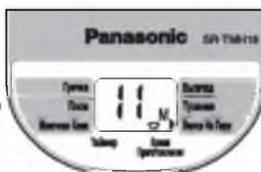
Гречка → Плов → Молочная каша  
→ Выпечка → Тушение →  
Варка на пару



**7** Нажимая кнопку **Время приготовления**, установите нужное Вам время. Возможный диапазон от 1 до 60 минут с шагом 1 минута (по кругу). Удерживая клавишу нажатой, Вы получите быстрое непрерывное изменение времени на дисплее.

Пример

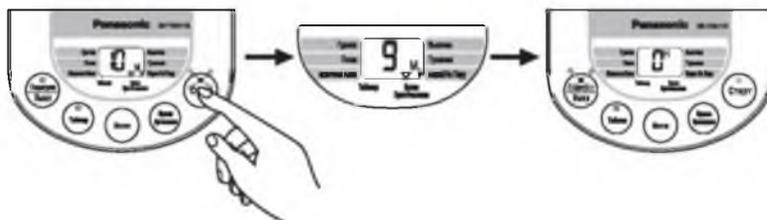
" 10M " → " 11M " → " 12M " → ...  
" 60M " → " 1M " → " 2M " → ... " 10M "



■ Время приготовления зависит от количества и состава ингредиентов, а также от жидкости в кастрюле.

**8** Когда время приготовления будет установлено, нажмите кнопку **Старт**.

- Индикаторная лампочка на кнопке **Старт** перестанет мигать.
- Как только вода закипит, на дисплее начнется обратный отсчет времени с шагом 1 минута.
- По истечению установленного времени, или когда в кастрюле не останется воды, раздастся звуковой сигнал и мультиварка автоматически переключится на режим **Подогрева** (лампочка **Старт** погаснет и загорится лампочка **Подогрев**).



■ Несмотря на то, что режим **Подогрев** рассчитан более, чем на 12 часов, не рекомендуется оставлять еду в этом режиме надолго, это может привести к пересушиванию и изменению цвета продуктов.

■ Не используйте режим **Подогрева** для разогревания еды.

■ Частое открывание крышки при **Варке на пару** может привести к переполнению влагосборника. Обратите на это внимание и выливайте его по мере наполнения.

**9** Если Вы хотите выйти из режима **Подогрева**, нажмите кнопку **Подогрев/Выкл**.



**10** Обесточивайте неработающий прибор.



# Как пользоваться таймером

- 1** В трёх программах (**Гречка**, **Плов**, **Молочная каша**) Вам не требуется устанавливать время приготовления, оно определяется микропроцессором. Для этих программ предусмотрена дополнительная возможность - отсрочка включения. Выбрав режим **Таймер**, Вы можете установить время, через которое хотите получить готовое блюдо. В момент нажатия кнопки **Старт** на дисплее начнётся обратный отсчёт времени. Некоторое время мультиварка будет находиться в режиме ожидания. Затем микропроцессор запустит заданную программу и выбранное блюдо будет готово в тот момент, когда таймер закончит отсчёт.

1 Подготовьте всё к приготовлению блюда, как написано в инструкции к выбранной Вами программе.



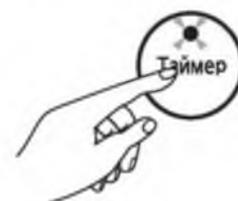
Программа	Таймер (часы)
Гречка	1 – 13
Плов	1.5 – 13
Молочная каша	1 – 13

Диапазон возможных значений таймера

- 2** Нажмите кнопку **Меню** и установите программу (**Гречка**, **Плов**, **Молочная каша**).



- 3** Нажмите кнопку **Таймер**, чтобы установить время. При первом нажатии на дисплее появится ориентировочное время приготовления. Каждое нажатие кнопки **Таймер** будет добавлять к нему 30 минут. Установите период времени, через который блюдо должно быть готово. Удерживая кнопку нажатой, Вы получите непрерывное изменение времени на дисплее. Установите нужное Вам значение.



- 4** Нажмите кнопку **Старт**
- Лампочка на кнопке **Старт** погаснет и зажжется лампочка на кнопке **Таймер**.
  - Как только начнется процесс приготовления, лампочка **Таймера** погаснет и загорится лампочка на кнопке **Старт**
  - Если **Таймер** установлен на время, совпадающее со временем приготовления в этой программе, лампочка на кнопке **Таймер** не загорится, загорится лампочка на кнопке **Старт**, как только кнопка **Старт** будет нажата.
  - Этот режим нельзя использовать в программах **Выпечка**, **Тушение**, **Варка на пару**.
  - По окончании процесса приготовления раздастся звуковой сигнал и мультиварка автоматически переключится на режим **Подогрев**. (лампочка **Старт** погаснет и загорится лампочка **Подогрев**).



- 5** Если Вы хотите выйти из режима **Подогрев**, нажмите кнопку **Подогрев/Выкл**.



- 6** Обесточьте прибор, если Вам не нужно сохранять приготовленное блюдо тёплым, и прибор не используется.



# Уход за мультиваркой

- Убедитесь, что прибор обесточен и остыл, прежде, чем чистить его.
- Никогда не используйте такие средства, как бензин, растворители, чистящие порошки и металлические мочалки.

## Корпус / Крышка / Отверстие для клапана

Протрите влажной тряпкой

- Не используйте средство для мытья посуды.

## Кастрюля

Мойте губкой и средством для мытья посуды, затем тщательно вытрите насухо внешнюю поверхность кастрюли.

## Датчик

Если датчик запачкан налипшей грязью, можно слегка отполировать его стальную пластину мелкой наждачной бумагой (например, № 600), а затем протереть влажной тряпкой.

## Влагосборник

Снимайте и мойте после каждого использования.

## Аксессуары



Мерная чашка



Черпак



Контейнер-пароварка

Мойте губкой со средством для мытья посуды.

## Клапан выпуска пара (Умный клапан)

### ■ Снятие и чистка

1. Снимите клапан выпуска пара, как показано на рисунке.



2. Раскрутите его справа налево на две части. Вымойте и протрите его сухой тканью.



Резиновая прокладка  
НЕ снимать

3. Протрите внутри гнезда влажной тканью.



Пожалуйста, не снимайте клапан выпуска пара во время работы мультиварки.

## Установка клапана выпуска пара

1. Вставьте держатель клапана в колпачок выпуска пара, установив выступ держателя **A** в паз колпачка **B**, и поворачивайте его по часовой стрелке, пока он не установится должным образом.

2. Поместите клапан выпуска пара в гнездо на крышке.



# Рецепты для программы Гречка

## Перловка с тушеной говядиной или свиной

Продукты	SR-TMH10	SR-TMH18
Перловая крупа	1 ч.	2 ч.
Бульон или вода	2.5 ч.	5 ч.
Соль	По вкусу	
Чеснок свежий	0.5 головки	1 головка
Тушеная говядина / свиная консерв.	0.5 банки	1 банка

1. Положить в кастрюлю промытую и замоченную перловую крупу, добавить бульон или воду, соль по вкусу, целую головку чеснока.
2. Выбрать программу **Гречка**. Далее - по инструкции к программе.
3. В готовую перловую кашу добавить консервированную тушеную говядину или свинину, перемешать, оставить в режиме Подогрев на 10-15 мин.

РУССКИЙ

## Рис по - домашнему

Продукты	SR-TMH10	SR-TMH18
Рис круглый	1 ч.	2 ч.
Кукуруза, зеленый горошек с/м	0.5 ч.	1 ч.
Морковь	0.5 шт.	1 шт.
Лук репчатый	0.5 шт.	1 шт.
Фарш домашний	250 г	500 г
Масло растительное	1 ст.л	2 ст.л
Бульон или вода	2 ч	4 ч
Соль, перец черный молотый	По вкусу	

1. Положить в кастрюлю масло. Морковь и лук мелко нашинковать.
2. Положить половину овощей и фарша, насыпать промытый рис.
3. Добавить вторую половину овощей и фарша, добавить воду или бульон, соль и специи по вкусу.
4. Выбрать программу **Гречка**. Далее - по инструкции к программе.
5. Готовое блюдо перемешать.

## Гречка по – селянски

Продукты	SR-TMH10	SR-TMH18
Гречка ядрица	1 ч.	2 ч.
Бульон мясной / куриный	1.75 ч.	3.5 ч.
Лук репчатый	1 шт.	2 шт.
Масло сливочное	0.25 шт.	0.5 шт.
Грибы с/м	250 г	450-500 г
Соль	По вкусу	По вкусу
Сметана	По вкусу	

1. Положить растопленное масло, мелко нашинкованный лук, замороженные грибы, перемешать.
2. Гречку промыть, добавить к смеси. Залить бульоном, посолить.
3. Выбрать программу **Гречка**. Далее по инструкции к программе.
4. Готовое блюдо перемешать, подавать со сметаной.

\* Все рецепты рассчитаны на мерную чашку, прилагаемую к прибору.

# Рецепты для программы Плов

## Каша-мешанка с замороженными овощами

Продукты	SR-TMH10	SR-TMH18
Рис длиннозерновой	0.5 ч.	1 ч.
Крупа кукурузная	0.5 ч.	1 ч.
Замороженные овощи (морковь, брокколи, цветная капуста)	~250 г	450 г
Крабовые палочки (краб. мясо)	100 г	200 г
Соль	1 ч.л.	0.5 ст.л
Вода	2 ч.	4 ч.

1. Рис промыть до чистой воды.
2. На дно кастрюли уложить половину овощей. Сверху – промытый рис и кукурузную крупу. Потом слой крабового мяса/порезанных палочек и оставшиеся овощи.
3. Залить холодной водой и посолить.
4. Готовить в программе **Плов**.
5. По окончании перевернуть кастрюлю на блюдо, оставив каше вид слоистого пирога. Полить растопленным сливочным или топленым маслом

## Плов с морепродуктами (на 4-6 порций)

Продукты	SR-TMH10	SR-TMH18
Сливочное масло	1.5 ст.л	3 ст.л
Морепродукты (морской коктейль с/м)	250 г	450-500 г
Лук	1 шт.	2 шт.
Сладкий перец зеленый или желтый	0.5 шт.	1 шт.
Рис	1 ч	2 ч
Вода или бульон	2.5 ч	5 ч
Томатный соус	2 ст.л	4 ст.л
Черн. перец молот.	0.25 ч.л	0.5 ч.л
Лимон	0.25 шт.	0.5 шт.
Соль	По вкусу	

1. В кастрюлю положить сливочное масло.
2. Затем нарезанные средними кубиками морепродукты.
3. Добавить нарезанные мелкими кубиками овощи.
4. Положить промытый до прозрачной воды рис.
5. Залить водой или бульоном.
6. Добавить специи, соль по вкусу, зелень.
7. Готовить в программе **Плов** по инструкции.
8. Выложить плов на блюдо нижним слоем вверх.

## Плов с овощами и грибами (на 4-6 порций)

Продукты	SR-TMH10	SR-TMH18
Растительное масло	0.25 ч	0.5 ч
Лук	1 шт.	2 шт.
Шампиньоны или др. грибы свежие	250 г	500 г
Баклажан свежий	1 шт.	2 шт.
Сладкий перец зеленый или желтый	1 шт.	2 шт.
Помидоры св.	2 шт.	3-4 шт.
Рис	1 ч	2 ч
Вода или бульон	1 ч	2 ч
Зелень.	По вкусу	
Соль	По вкусу	

1. В кастрюлю налить растительное масло.
2. Затем нарезанные средними кубиками грибы.
3. Добавить нарезанные мелкими кубиками овощи.
4. Положить промытый до прозрачной воды рис.
5. Залить водой или бульоном.
6. Добавить специи, соль по вкусу, зелень.
7. Готовить в программе **Плов** по инструкции.
8. Выложить плов на блюдо нижним слоем вверх.

# Рецепты для программы Молочная каша

## Тыквенная каша

Продукты	SR-TMH10	SR-TMH18
Тыква свежая	300-400 г	600-800 г
Молоко	3 ч	6 ч
Пшеничная крупа	1 ч	2 ч
Сахар	1.5 ст.л.	3 ст.л.
Соль	0.5 ч.л.	1 ч.л.
Масло слив.	25 г	50 г

1. Тыкву очистить, нарезать кубиками. Пшено промыть, обдать кипятком.
2. Положить все в кастрюлю, залить молоком, добавить соль, перемешать.
3. Готовить в программе **Молочная каша** по инструкции.
4. Добавить растопленное сливочное масло, перемешать.

## Рисовая каша с чесноком

Продукты	SR-TMH10	SR-TMH18
Рис круглый	1 ч	2 ч
Вода	2 ч	4 ч
Масло сливочное	50 г	100 г
Чеснок свежий	0.5 гол.	1 гол.
Соль	0.5 ч.л.	1 ч.л.

1. Рис промыть до чистой воды
2. Положить в кастрюлю рис, холодную воду, сливочное масло, чеснок целой головкой, посолить.
3. Готовить в программе **Молочная каша** по инструкции.
4. После окончания программы, вынуть чеснок, перемешать.

# Рецепты для программы Выпечка

## Рисовая запеканка с мясным фаршем

Продукты	SR-TMH10	SR-TMH18
Рис отварной	300 г	600 г
Яйца	2 шт.	3 шт.
Сметана	200 г	400 г
Соль	По вкусу	
Фарш мясной	200 г	400 г
Лук репчатый	1 шт.	2 шт.
Специи	По вкусу	
Масло растительное	для обжарки фарша	
Масло сливочное	30 г	60 г
Время приготовления	50 мин	60 мин

1. Яйца со сметаной слегка взбить вилкой.
2. Несладкий рис, приготовленный в программе **Гречка** или **Молочная каша** смешать с яичной заливкой и, если нужно, подсолить по вкусу.
3. Лук порезать мелкими кубиками, слегка обжарить с фаршем, подсолить, добавить специи по вкусу.
4. Дно кастрюли смазать растительным маслом и выложить в кастрюлю половину подготовленного риса.
5. На рис равномерным слоем разложить фарш с луком, а сверху – оставшийся рис.
6. Разровнять черпаком поверхность запеканки и положить на нее сверху кусочками сливочное масло.

# Рецепты для программы Выпечка

## Лимонный кекс

Продукты	На 1 л	
	мера	г
Маргарин размягченный	1 ч	150
Сахар	1 ч	150
Яйцо	4 шт	200
Лимонный сок и цедра	От 1 шт.	
Мука	2 ч	210
Разрыхлитель	1/2 ч.л	5
Изюм	1 ч	100
Масло для формы	1 ч.л	5

1. Мягкий маргарин растереть с сахаром до бела.
2. Добавить яйца, лимонную цедру, лимонный сок, и все взбить миксером на средней скорости 5 минут.
3. Муку смешать с разрыхлителем, всыпать в масляно - яичную смесь, добавить изюм, замесить в течение 30 секунд тесто.
4. Готовить в режиме **Выпечка** по инструкции к программе 50 минут.
5. После выпечки оставить на 15 минут в форме для остывания, затем выложить на решетку. Остывший кекс посыпать сахарной пудрой.

Примечание. Кекс готовится и выпекается аналогично для обеих моделей.

## Апельсиновая шарлотка

Продукты	SR-TMH10	SR-TMH18
Яйца	2 шт.	5 шт.
Сахарный песок	1 ч.	2 ч.
Мука	1 ч.	2 ч.
Апельсины	1 шт.	2 шт.
Цедра апельсиновая	1 ч.л	2 ч.л
Маргарин	для смазки формы	
Сахарная пудра	для посыпки	
Время приготовления	50 мин	65 мин

1. Яйца слегка взбить венчиком, продолжая взбивать, добавить сахар и понемногу ввести муку.
2. Апельсины вымыть. С одного апельсина мелкой тёркой натереть цедру (не задевая белый слой). Получится 1-2 чайные ложки цедры.
3. Апельсины очистить, разобрать на дольки (если есть косточки, удалить их) и, разрезав каждую дольку пополам, добавить апельсины и цедру в тесто. Аккуратно перемешать.
4. Слегка смазать форму (дно и стенки до половины высоты) маргарином. Вылить в нее тесто.
5. Готовить в режиме **Выпечка**. (Готовность проверяется деревянной зубочисткой. Протыкаем корж, если палочка сухая, шарлотка готова.)
6. По окончании, выключить прибор, открыть крышку. Готовую шарлотку оставить в кастрюле минуты на 2-3. Перевернуть кастрюлю и вытряхнуть корж на решетку.
7. Дно выпечки будет верхом (пирог-перевертыш). Сверху посыпать сахарной пудрой.

## Пудинг творожный

Продукты	SR-TMH10	SR-TMH18
Творог (не кислый)	250 г	500 г
Сахар	0.5 ч.	1 ч.
Масло сливочное	1 ст.л.	1 ст.л.
Яйца	1 шт.	2 шт.
Мука пшеничная	2 ст.л.	4 ст.л.
Изюм	0.25 ч.	0.5 ч.
Ванилин	0.25 ч.л	0.5 ч.л
Соль	0.25 ч.л	0.5 ч.л
Сметана	0.5 ч.	1 ч.
Время приготовления	50 мин	60 мин

1. Протертый творог растереть с сахаром до растворения сахара, добавить желтки, сливочное масло, соль, ванилин.
2. Добавить муку и изюм, замесить плотное тесто.
3. Взбить белки венчиком до пышной мягкой пены.
4. Аккуратно перемешать тесто с белками.
6. Готовить в режиме **Выпечка** по инструкции к программе 60 минут.
7. После выпечки оставить пудинг в форме на 10 минут для остывания.
8. Затем выложить на тарелку. Перед подачей полить сметаной.

# Рецепты для программы Тушение

## Жаркое по-домашнему

Продукты	SR-TMH10	SR-TMH18
Говядина без костей	250 г	500 г
Лук репчатый	1 шт.	2 шт.
Картофель	3 шт.	6 шт.
Морковь большая	0.5 шт.	1 шт.
Фасоль зеленая стручковая мороженая	50 г	150 г
Перец болгарский мороженный	150 г	250 г
Брокколи мороженая	70 г	150 г
Шампиньоны мороженные	150 г	300 г
Баклажаны мороженные	80 г	150 г
Соль, перец, чеснок, специи	По вкусу	

1. Мясо порезать средними кусочками, как на гуляш.
2. Лук – средними кубиками или полукольцами.
3. Картофель – крупно (на 4 – 6 частей, в зависимости от величины клубня)
4. Морковь – средними кубиками.
5. Все продукты укладывать в кастрюлю мультиварки слоями, как в списке ингредиентов, присаливая и добавляя специи по вкусу. Масло не добавлять! В процессе готовки не помешивать.
6. При желании на мясо можно положить слой чеснока – 0,5 головки, порезанного пластинами.
7. Готовить в режиме **Тушение** 2 часа.

РУССКИЙ

## Сациви из кур

Продукты	SR-TMH10	SR-TMH18
Цыпленок бройлерный	500 г	1000 г
Растительное масло	1 ст.л	1 ст.л
Лук репчатый	3-4 шт.	7-8 шт.
Орехи грецкие очищенные	1 ч	2 ч
Кинза зелень	полпучка	1 пучок
Кинза зерна	0.5 ч.л	1 ч.л
Чеснок	0.5 головки	1 головка
Шафран, гвоздика, хмели-сунели, соль, перец – по вкусу		
Зерна граната	по вкусу 3-4 ст.л	

1. Куринные грудки или цыпленка нарубить порционными кусочками по 50 г.
2. Лук репчатый нашинковать полукольцами.
3. Положить в кастрюлю куриные кусочки, лук, масло, ядра грецких орехов, рубленую зелень, измельченный чеснок, специи, перемешать.
4. Готовить в режиме **Тушение**: куриные грудки – 1 час, цыпленка - 1,5 часа.
5. Перед подачей на стол посыпать зернами граната.

## Лечо (холодная закуска)

Продукты	SR-TMH10		SR-TMH18	
Перец красный, желтый мясистый	5-6 шт.	1000 г	10-12 шт.	2000 г
Лук репчатый	4-5 шт.	500 г	10 шт.	1000 г
Томатное пюре*	5 ч	1000 г	10 ч	2000 г
Масло растительное	0.5 ч	80 мл	1 ч	160 мл
Соль	1 ч.л		2 ч.л	
Сахар	2 ст.л		4 ст.л	
Уксус столовый 6-%	1 ст.л		2 ст.л	
Перец черный горошком	1 ст.л		1,5 ст.л	
Лавровый лист	1 шт.		1-2 шт.	

1. Перец, лук очистить, нарезать дольками.
2. Положить в кастрюлю перец, лук, томат, соль, сахар, перемешать.
3. Готовить в режиме **Тушение** 1 час..
4. После приготовления добавить специи и уксус, перемешать. Охладить.

\* Томатное пюре можно использовать готовое или приготовить самим.  
Для этого пропустить через мясорубку или блендер, а затем протереть через сито свежие спелые помидоры без кожицы.

# Рецепты для программы Варка на пару

## Таблица. Время приготовления на пару

Продукт	Количество продуктов	Время (мин)
<b>Мясо и птица</b>		
Манты	8-10 шт. / 500г	35-40
Пельмени	450 г	25-30
Котлеты из кур	4-6 шт. / 500 г	18-20
Фрикадельки	20-25 шт. /500 г	15-18
Суфле мясное	500 г	25-30
Филе куриное	500 г	20-25
Телятина филе	500 г	25-30
<b>Рыба и морепродукты</b>		
Креветки неочищенные варено-мороженые	300 г	8-12
Филе рыбы	500 г	10-14
<b>Овощи и творог</b>		
Картофель	500 г	18-23
Картофель молодой	500 г	15-18
Морковь	500 г	20-25
Свекла	500 г	30-35
Цветная капуста св.	500 г	20-25
Цветная капуста с/м.	500 г	20-25
Брокколи с/м.	500 г	18-23
Творожный пудинг	600 г	30-35

## Суфле мясное с фисташками

Продукты на 4 порции	Мера	Ед.
Фарш из говядины	350 г	
Фарш куриный	250 г	
Молоко (или сливки)	1 1/2 ч	250 мл
Хлеб белый без корок	2 кусочка	40 г
Белок яйца	1 шт.	40 г
Фисташки	1/2 ч	50 г
Соль, перец, мускатный орех	По вкусу	
Сливочное масло	По вкусу	

1. Фарши из говядины и из курицы смешать, взбить с замоченным в воде и отжатым белым хлебом, специями, сливками или молоком до пышной мягкой массы.
2. Яичные белки охладить, взбить в пену.
3. Аккуратно соединить фарш, белки, фисташки, хорошо перемешать.
4. Форму смазать растительным маслом, выложить мясное суфле, разровнять.
5. Готовить в режиме **Варка на пару** по инструкции - 25 минут.  
Перед подачей полить растопленным сливочным маслом. Готовится одинаково в обеих моделях.

# Возможные проблемы

## Блюда из круп

Причины	Проблемы при приготовлении					Проблемы в режиме Подогрев			Нет напряжения	Возникновение странного звука
	Жёсткая крупа	Недоготовленная крупа	Слишком мягкая крупа	Перегиб воды	Пригоревшая каша на дне кастрюли	В режиме Подогрева каша пересушивается	Захлёбывание может появиться при многочасовом подогреве каши	Например, Цветной или сохранённый в теплом рис пожелтел		
Неправильные пропорции воды и крупы, неверный тип крупы	●	●	●	●	●			●	Нет напряжения. Отсоедините провод и проверьте розетку	Возникновение звука вызвано влагой на дне кастрюли
Плохо промытая крупа				●	●	●				
Что-то попало между кастрюлей и пластиной нагревателя	●	●	●		●	●	●			
Готовка с большим количеством масла	●	●				●				
Неправильно отмерена вода	●		●							
Блюдо подогревалось в режиме Подогрев дольше 12 часов						●	●	●		
Что-то прилипло к дну кастрюли						●	●			
Каша разогревалась в режиме Подогрев						●	●			
Крышка неплотно закрыта.						●	●	●		
Плохо вымыта кастрюля					●	●				
Сетевой шнур неплотно вложен в розетку		●								

## Выпечка

Причины	Проблемы						Нет напряжения	Возникновение странного звука	
	Неиспечённый	Недопечённый	Сырой	Кекс прилип к кастрюле	Низ кекса подгорел	Неподнявшийся			Рыхлый
Слишком много теста в кастрюле	●	●						Нет напряжения. Отсоедините провод и проверьте розетку	Возникновение звука вызвано влагой на дне кастрюли
Слишком мало теста в кастрюле				●	●				
Использовалась неподходящая смесь для кекса или ингредиенты, не указанные в рецептах	●	●	●			●			
Используется смесь для кекса с излишним содержанием шоколада, сахара или фруктов.	●	●		●	●				
Кекс треснул во время приготовления	●	●				●			
Что-то попало между кастрюлей и пластиной нагревателя	●	●	●		●				
Дно кастрюли не смазано маслом или маргарином				●					
Кекс слишком долго не вынимали из кастрюли			●		●				
Неправильное или слишком долгое вымешивание						●	●		
Неверное количество ингредиентов						●	●		

# Заходи безпеки

Дотримання приведених нижче правил дозволить уникнути нещасних випадків з отриманням травм користувачем або іншими особами, а також збитків особистому майну.

- Перед першим використанням обов'язково видаліть папір, прокладений між каструлею та пластиною нагрівача.
- Приведені знаки попередження відображають ступінь небезпеки ситуації, до яких може привести недотримання застережних заходів.

## ⚠️ **Обержно:**

Вказує на серйозність ушкодження або смерть.

## ⚠️ **Увага:**

вказує на ризик отримання травм чи надання збитків майну при неправильному поводженні з приладом.

- Класифікація та роз'яснення піктограм.



Такі знаки означають заборону.



Ці знаки позначають вимогу, якої слід дотримуватись.

## ⚠️ **Обержно**

### Надійно під'єднуйте.



(Неналежне підключення може призвести до ураження електричним струмом чи пожежі в зв'язку з нагріванням.)

Не використовуйте пошкоджений шнур чи деформовану розетку.

### Не під'єднуйте і не від'єднуйте рисоварку від мережі мокрими руками.



(Це може призвести до ураження електричним струмом.)

Не робіть нічого мокрими руками.

### Не кладіть руки і не притуляйте обличчя до чи поблизу отвору для виходу пари.



Не торкайтесь.



(Будьте обережні, щоб не отримати опіків.)

### Не пошкодьте кабель живлення або вилку.



Заборонено

Наступні дії суворо заборонені: розбирання приладу, модифікування, розміщення його в безпосередньо поблизу гарячих поверхонь, згинання, перекручення і розтягування шнура, розміщення на ньому важких предметів або зав'язування його вузлом.

(Пошкоджений шнур може призвести до ураження електричним струмом або до пожежі.)

Для заміни шнура чи вилки звертайтеся до найближчого сервісного центру.

### Не вставляйте металеві предмети, такі як шпильки чи голки, або будь-які інші сторонні предмети у вихід для пари, чи в будь-яку іншу частину виробу.



Заборонено

Особливо скріпки, дроти чи будь-які інші металеві предмети.

(Це може спричинити ураження електричним струмом чи несправність.)

### Час від часу чистіть вилку.



(Забруднення вилки може спричинити недостатню ізоляцію від вологи, що може стати причиною пожежі.)

Вийміть вилку та витріть її чистою ганчіркою.

### Не використовуйте пристрій, у якого пошкоджений шнур чи вилка.



(Це може призвести до ураження електричним струмом чи пожежі.)

Заборонено

Переконайтеся, що напруга, яка необхідна для роботи пристрою, є такою ж, як і напруга у місцевій мережі.



(Це може призвести до ураження електричним струмом або пожежі.)

Даний виріб не призначений для використання особами (включаючи дітей) з фізичними, сенсорними чи психічними вадами, або з браком досвіду та знань.



Слід контролювати, щоб діти не грались з виробом.

Заборонено

# Заходи безпеки

## ⚠️ Обержно

Даний прилад не призначений для використання особами (включаючи дітей) з обмеженими фізичними, сенсорними або розумовими можливостями або особами, що не володіють досвідом і знаннями.



(Це може призвести до опіків.)

Не занурюйте виріб у воду чи іншу рідину.

(Це може призвести до ураження електричним струмом.)



Якщо всередину виробу потрапить вода, зверніться до найближчого продавця або центру обслуговування.

Не намагайтеся розібрати будь-яку частину пристрою чи виконати ремонт самостійно.

(Це може призвести до ураження електричним струмом чи пожежі.)



Пристрій слід ремонтувати лише в уповноваженому центрі обслуговування.

Не розбирайте пристрій.

## ⚠️ Увага

Не використовуйте пристрій поблизу води чи вогню.



Заборонено

(Це може призвести до ураження електричним струмом чи пожежі.)



Під час використання пристрій нагрівається, особливо кришка та каструля. Не торкайтесь їх руками.



Не торкайтесь.



Не торкайтесь кришки і каструлі.

(Це може призвести до опіків.)

Перш шж торкатися, дайте внутрішнім деталям охолонути.



(Будьте обережні, щоб не отримати опіків.)



Заборонено

Не ставте пристрій на нестійку поверхню і уникайте контакту пристрою з водою, вологою чи джерелами тепла.

(Пристрій може перевернутись під час роботи, що в свою чергу призведе до пожежі.)



Не торкайтесь.

Не торкайтесь гачка, коли переносите чи переміщуєте виріб.

(Якщо кришка відкрита, це може призвести до опіків.)

Щоб від'єднати пристрій від мережі, обов'язково тримайте за вилку. Ніколи не смикайте за шнур.



(Щоб від'єднати пристрій від мережі, міцно тримайте корпус виробу.)

(Це може призвести до ураження електричним струмом.)



Заборонено

Не заміняйте каструлю на іншу ємність. Заборонено.

(Це може призвести до підвищення температури та опіків.)



Від'єднайте

Коли виріб не використовується, від'єднайте його від мережі, тримаючи за вилку. Ніколи не смикайте за шнур.

(Це може призвести до ураження електричним струмом.)

Не ставте виріб біля стіни чи меблів.



Заборонено

(Пара може призвести до зміни кольору чи деформації предметів.)

Остерігайтесь пари, яка виходить з виробу.



Заборонено

Не використовуйте інші шнури, крім тих, що додаються, і не використовуйте дані шнури для інших пристроїв.

(Це може призвести до ураження електричним струмом чи пожежі.)

## Застережні заходи під час використання

### Щоб уникнути пошкоджень виробу.

**Не накривайте кришку ганчіркою.**

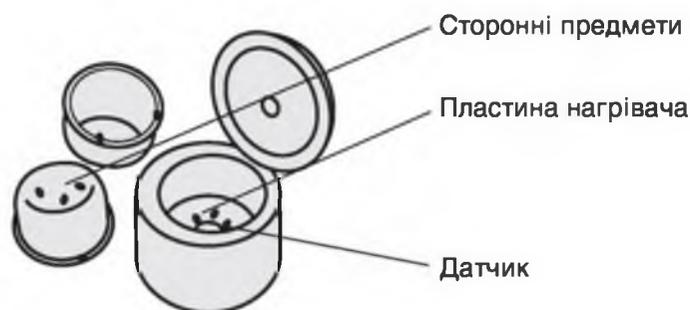
Кришка може деформуватись, тріснути чи змінити колір, що призведе до неналежної роботи.

**Не ставте виріб під прямим сонячним промінням.**

**Не замінюйте каструлю іншим контейнером.**

**Пластина нагрівача та дно каструлі завжди повинні бути сухими і чистими.**

В іншому випадку, це може призвести до несправності.



### Щоб уникнути пошкоджень каструлі.

**Не залишайте черпак для рису чи будь-який інший предмет всередині каструлі.**

**Каструлю слід помити відразу після приготування їжі зі спеціями та приправами.**

**Не використовуйте каструлю як посуд для перемішування.**

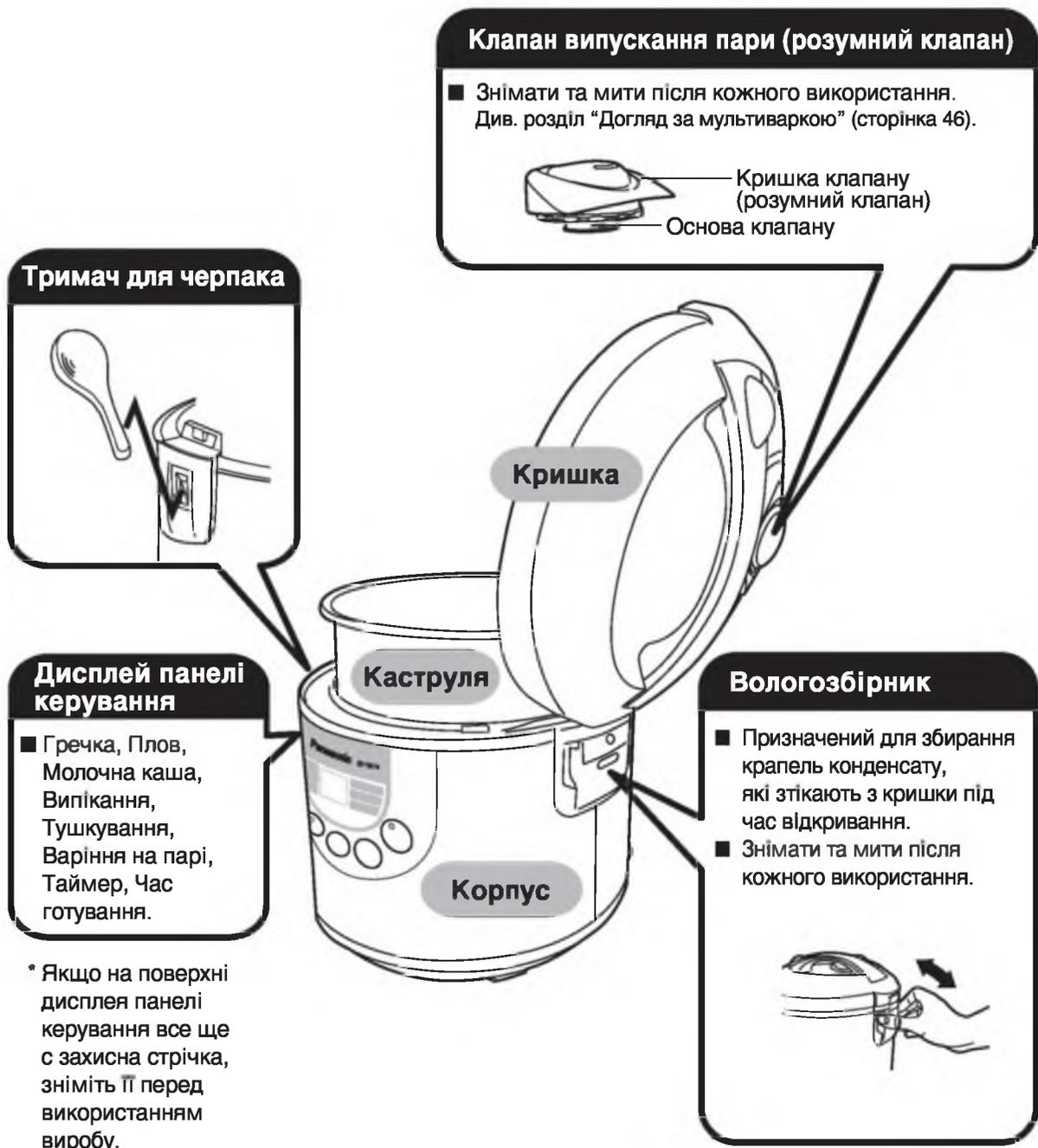
**Не використовуйте металеві аксесуари, що можуть подряпати чи пошкодити каструлю.**

Покриття поверхні каструлі потроху стиратиметься, тож використовуйте її обережно.

**Не стукайте та не тріть внутрішню поверхню каструлі. Витирайте виключно губкою.**

(Не використовуйте ганчірку, що може подряпати поверхню).

# Назва деталей



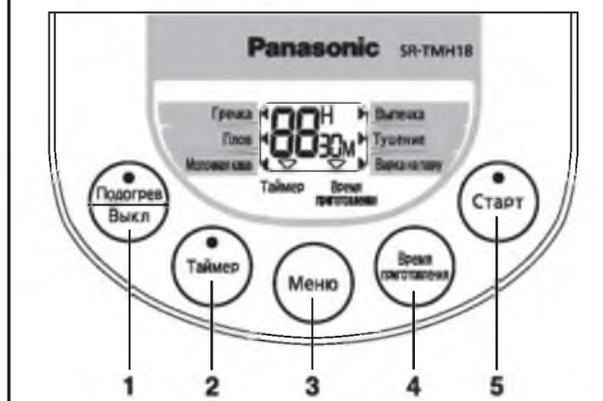
\* Якщо на поверхні дисплея панелі керування все ще є захисна стрічка, зніміть її перед використанням виробу.



УКРАЇНСЬКА

# Дисплей панелі керування

## А Панель керування



## С Дисплей - "Таймер"



## А Панель керування

### 1. Підігрів/Вимк.

- Вмикання/вимикання режиму "Підігрів" (збереження теплим), скидання таймера, скидання зроблених установок.

### 2. Таймер

- Встановлення часу приготування для програм "Гречка", "Плов", "Молочна каша".
- Діапазон значень: "Гречка" та "Молочна каша" - 1 - 13 годин, "Плов" - 1.30 - 13 годин.

### 3. Меню

- Вибір програми приготування.

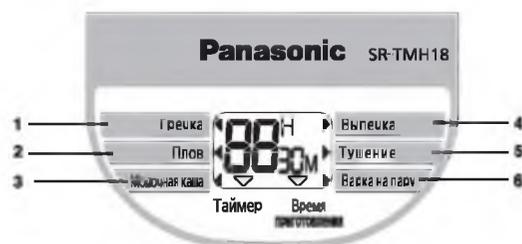
### 4. Час приготування

- Встановлення часу приготування для програм "Випікання", "Тушкування", "Варіння на парі".
- Діапазон можливих значень: "Випікання", "Тушкування", "Варіння на парі"
- Випікання - 20-65 хвилин
- Тушкування - 1-12 годин
- Варіння на парі - 1-60 хвилин

### 5. Старт

- Вмикання заданої програми. (з таймером або без.)

## В Дисплей - Меню



## Д Дисплей - "Час приготування"



## В Дисплей - Меню

- 1. Гречка.**  
- Час приготування - 30-40 хвилин.
- 2. Плов.**  
- Час приготування - 1 година.
- 3. Молочна каша.**  
- Час приготування - 1 година.
- 4. Випікання.**  
- Час приготування - 20-65 хвилин.
- 5. Тушкування.**  
- Час приготування - 1-12 годин.
- 6. Варіння на парі.**  
- Час приготування - 1-60 хвилин.

## С Дисплей - Таймер

1. Вказівник вибраної програми.
2. Встановлений час (години)
3. Встановлений час (хвилини)
4. Вказівник ввімкненого таймера.

## Д Дисплей - Час приготування

1. Вказівник вибраної програми.
2. Встановлений час (години)
3. Встановлений час (хвилини)
4. Вказівник установки часу варіння на парі.

# Програма Гречка

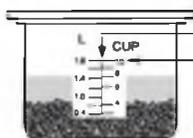
- 1** Відмірте крупу мірною чашкою згідно з рецептом. Гречку-ядрицю - зразу в каструлю мультиварки. Інші крупи - в посуд, в якому їх можна помити.



Підготуйте крупу:  
Промийте рис до прозорої води.  
Перлову крупу слід промити та замочити у співвідношенні 1:2 у холодній воді на 3-6 годин.  
Після замочування злийте воду.

- Не промивайте крупу у каструлі від мультиварки, щоб не пошкодити її поверхню.

- 2** Перекладіть крупу в каструлю та налейте воду (див. таблицю) Додайте оїль за смаком.



Шкала рівнів води  
МАКСИМАЛЬНИЙ РІВЕНЬ. Слідкуйте, щоб рівень води був нижчим за МАКСИМАЛЬНИЙ.

Крупа (чашок)	Кіл-ть (чашок)					
	Гречка-ядриця		Рис круглий		Перловка	
	SR-TMH10	SR-TMH18	SR-TMH10	SR-TMH18	SR-TMH10	SR-TMH18
0.5	1	—	1	—	1.2	—
1	2	—	2	—	2.25	—
2	4	4	4	4	4.5	4.5
3	6	6	6	6	6.75	6.75
4	—	8	8	8	—	9
5	—	10	—	10	—	11.25
6	—	12	—	12	—	13.5
7	—	14	—	14	—	—
8	—	16	—	16	—	—

- Можете змінювати кількість води за своїм смаком.

- Використовуйте тільки МІРНУ чашку, що додається до мультиварки.

- 3** Вставте каструлю в корпус. Злегка повертаючи її проти годинникової стрілки, переконайтеся, що каструля щільно торкається нагрівальної пластини.



- Перед використанням витріть зовнішню поверхню та особливо дно каструлі насухо. Сторонні предмети між дном каструлі на нагрівальним елементом можуть привести до пошкодження, а волога - до шуму під час приготування.

- 4** Закрийте кришку до клацання.



- Якщо кришка буде закрита не щільно, програма буде виконуватись неправильно.

- Не відкривайте кришку під час роботи.

- 5** Підключіть пристрій до мережі.



- Не підключайте пристрій до мережі, доки не закінчені всі приготування - це може привести до пошкодження.

- Не вмикайте пристрій без каструлі або з порожньою каструлею - це небезпечно.

# Програма Гречка

**6** Натискаючи кнопку **Меню**, установіть курсор біля програми **Гречка** (лампочка індикатора на кнопці **Старт** - мигас).

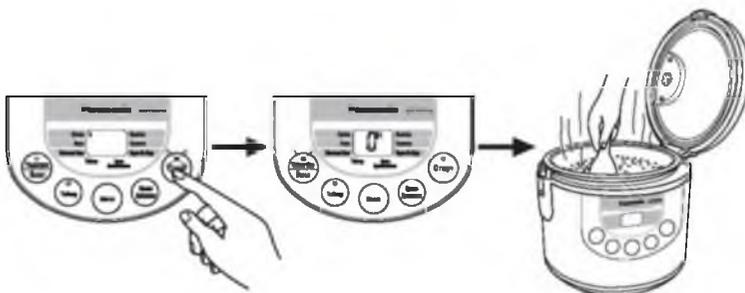
Гречка



- Якщо Ви бажаєте встановити час приготування каші, будь ласка, ознайомтеся з тим, як користуватися таймером (див. стор. 45)

**7** Натисніть кнопку **Старт**

- Лампочка на кнопці **Старт** загориться, коли розпочнеться процес приготування. Коли до кінця приготування залишиться 9 хвилин, на дисплеї з'явиться цифра 9 та почнеться зворотній відлік часу.
- Після закінчення процесу приготування роздається звуковий сигнал та мультиварка автоматично переключасться у режим **Підігрівання**. (лампочка **Старт** погасне й загориться лампочка **Підігрів**). Натисніть кнопку **Підігрів/Вимк.**, щоб вимкнути підігрівання, та зразу ж відкрийте кришку.



- Не дивлячись на те, що режим **Підігрівання** розрахований більш, ніж на 12 годин, не рекомендується залишати їжу у цьому режимі надовго. Це може призвести до пересушування та зміни кольору продуктів.
- Не користуйтеся режимом **Підігрівання** для розігрівання їжі.
- Часте відкривання кришки в режимі **Підігрівання** може призвести до переповнення вологозбірника. Зверніть на це увагу та виливайте з нього воду, коли він наповниться.

**8** Натисніть кнопку **Підігрів/Вимк.**, щоб відключити підігрівання.

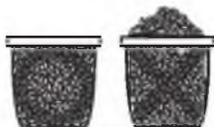


**9** Вимкніть живлення пристрою, коли він не працює.



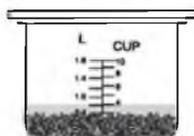
# Програма Плов

**1** Відмірте рис мірною чашкою за рецептом. Промийте його до чистої води. Підготуйте інші інгредієнти, помийте, почистіть та наріжте.



- Не використовуйте для миття рису каструлю з мультиварки, щоб не пошкодити її поверхню.

**2** Покладіть усі інгредієнти та приправи в каструлю відповідно до рецепту.



Модель №	SR-TMH10		SR-TMH18	
	з м'ясом	з куркою	з м'ясом	з куркою
Олія	1.5 ст. л	1.5 ст. л	3 ст. л	3 ст. л
Баранина/свинина	200-300 г		400-500 г	
Курка		400-500 г		800-1000 г
Морква	1 шт.	1 шт.	2 шт.	2 шт.
Цибуля	1 шт.	1 шт.	2 шт.	2 шт.
Рис	1 ч	1 ч	2 ч	2 ч
Вода або бульйон	2 ч	2 ч	4 ч	4 ч
Сіль	за смаком			
Спеції	за смаком			

- Можете використовувати свій рецепт плову, дотримуючись рекомендованої послідовності дій та рекомендацій щодо кількості.
- Використовуйте тільки МІРНУ чашку, що додається до мультиварки.
- Стежте, щоб усі інгредієнти (включаючи рідину) знаходились нижче рівня МАКСИМУМА (верхньої лінійки шкали).

**3** Вставте каструлю в корпус. Злегка повертаючи її проти годинникової стрілки, переконайтеся, що каструля щільно торкається нагрівальної пластини.



- Перед використанням витріть зовнішню поверхню та особливо дно каструлі насухо. Сторонні предмети між дном каструлі на нагрівальним елементом можуть привести до пошкодження, а волога - до шуму під час приготування.

**4** Закрийте кришку до клацання.



- Якщо кришка буде закрита не щільно, програма буде виконуватись неправильно.
- Не відкривайте кришку під час роботи.

**5** Підключіть пристрій до мережі.



- Не підключайте пристрій до мережі, доки не закінчені всі приготування - це може привести до пошкодження.
- Не вмикайте пристрій без каструлі або з порожньою каструлею - це небезпечно.

# Програма Плов

**6** Натискаючи кнопку **Меню**, установіть курсор біля програми **Плов** (лампочка індикатора на кнопці **Старт** мигас).

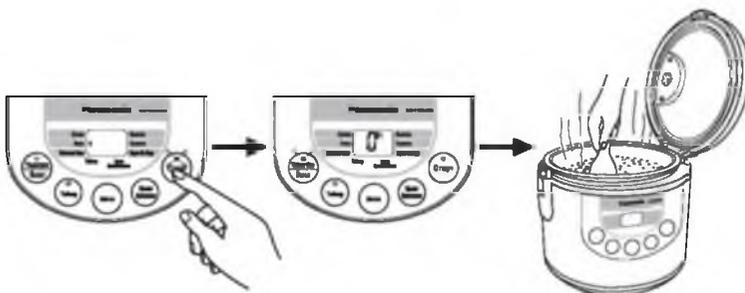
Гречка → Плов



- Якщо Ви бажаєте встановити час приготування плову, будь ласка, ознайомтеся з тим, як користуватися таймером (див. стор. 45)

**7** Натисніть кнопку **Старт**

- Лампочка на кнопці **Старт** загориться, коли розпочнеться процес приготування. Коли до кінця приготування залишиться 8 хвилин, на дисплеї з'явиться цифра 8 та почнеться зворотній відлік часу.
- Після закінчення процесу приготування роздасться звуковий сигнал та мультиварка автоматично переключасться у режим **Підігрівання** (лампочка **Старт** погасне та загориться лампочка **Підігрів**). Натисніть кнопку **Підігрів/Вимк.**, щоб вимкнути підігрівання, та зразу ж відкрийте кришку.



- Не дивлячись на те, що режим **Підігрівання** розрахований більш, ніж на 12 годин, не рекомендується залишати їжу у цьому режимі надовго. Це може призвести до пересушування та зміни кольору продуктів.
- Не користуйтеся режимом **Підігрівання** для розігрівання їжі.
- Часте відкривання кришки в режимі **Підігрівання** може призвести до переповнення вологозбірника. Зверніть на це увагу та виливайте з нього воду, коли він наповниться.

**8** Натисніть кнопку **Підігрів/Вимк.**, щоб відключити підігрівання.

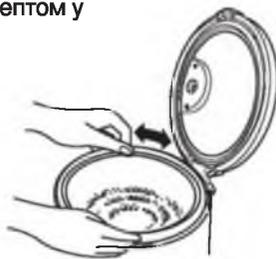


**9** Вимкніть живлення пристрою, коли він не працює.



# Програма Молочна каша

- 1** Відмірте крупу мірною чашкою за рецептом у посуд, в якому її можна буде мити. Промийте крупу до прозорої води. Пшоно слід обдати окропом.



- Не промивайте крупу у каструлі від мультиварки, щоб не пошкодити її.

- 2** Перекладіть крупу в каструлю та налейте холодне молоко (див. таблицю)

Модель №	SR-TMH10			SR-TMH18		
	Пшоно	Вівсяна крупа	Рис круглий	Пшоно	Вівсяна крупа	Рис круглий
Крупа	0.5 ч	0.5 ч	0.5 ч	1 ч	1 ч	1 1/3 ч
Молоко	2 ч (350 мл)	2 ч (350 мл)	2 ч (350 мл)	3 ч (500 мл)	3 ч (500 мл)	3 ч (500 мл)
Цукор	1 ч.л.		1 ч.л.	2 ч.л.		2.5 ч.л.
Сіль	0.5 ч.л.	0.5 ч.л.	0.75 ч.л.	1 ч.л.	0.75 ч.л.	1.5 ч.л.
Масло верш.	1 ст. л.	1 ст. л.	1 ст. л.	2 ст. л.	2 ст. л.	2 ст. л.

- Можете змінювати кількість молока за своїм смаком.
- Слідкуйте, щоб рівень молока був нижчим за МАКСИМАЛЬНИЙ.
- Використовуйте тільки МІРНУ чашку, що додається до мультиварки.
- Кількість крупи приведена для в'язкої каші, якщо потрібна рідка, візьміть меншу кількість крупи, залишивши інші інгредієнти без зміни. Наприклад, замість 1 склянки крупи взяти 3/4 склянки.

- 3** Вставте каструлю в корпус. Злегка повертаючи її проти годинникової стрілки, переконайтеся, що каструля щільно торкається нагрівальної пластини.

- Перед використанням витріть зовнішню поверхню та особливо дно каструлі насухо. Сторонні предмети між дном каструлі та нагрівальним елементом можуть привести до пошкодження, а волога - до шуму під час приготування.

- 4** Закрийте кришку до клацання.



- Якщо кришка буде закрита не щільно, програма буде виконуватись неправильно.
- Не відкривайте кришку під час роботи.

- 5** Підключіть пристрій до мережі.



- Не підключайте пристрій до мережі, доки не закінчені всі приготування - це може привести до пошкодження.
- Не вмикайте пристрій без каструлі або з порожньою каструлею - це небезпечно.

# Програма Молочна каша

**6** Натискаючи кнопку **Меню**, установіть курсор біля програми **Молочна каша** (лампочка індикатора на кнопці **Старт** мигас).

Гречка → Плов → Молочна каша



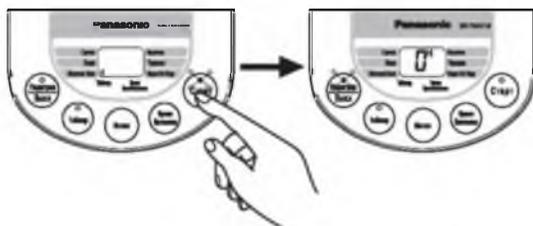
- Якщо Ви бажаєте встановити час приготування молочної каші, будь ласка, ознайомтеся з тим, як користуватися таймером (див. стор. 45).

**7** Натисніть кнопку **Старт**

- Лампочка на кнопці **Старт** загориться, коли розпочнеться процес приготування.

- Відкрийте кришку, додайте вершкове масло та дайте постояти в режимі підігрівання 5 хвилин.

- Після закінчення процесу приготування роздається звуковий сигнал та мультиварка автоматично переключається у режим **Підігрівання** (лампочка **Старт** погасне та загориться лампочка **Підігрів**).



- Не дивлячись на те, що режим **Підігрівання** розрахований більш, ніж на 12 годин, не рекомендується залишати їжу у цьому режимі надовго. Це може призвести до пересушування та зміни кольору продуктів.

- Не користуйтеся режимом **Підігрівання** для розігрівання їжі.

- Часте відкривання кришки в режимі **Підігрівання** може призвести до переповнення вологозбірника. Зверніть на це увагу та виливайте з нього воду, коли він наповниться.

**8** Натисніть кнопку **Підігрів/Вимк.**, щоб відключити підігрівання.



**9** Вимкніть живлення пристрою, коли він не працює.



# Програма Випікання

**1** Приготуйте тісто для випікання, користуючись рекомендаціями обраного Вами рецепту. Рецепти для випікання на ведені на стор. 50.

**2** Змастіть каструлю маслом або маргарином, щоб випечений виріб легше виймався з форми.

**3** Викладіть тісто в каструлю та розрівняйте.

- Тісто повинне бути нижче лінії максимуму ( 1.8 L ) - это 900 г.  
( 1.0 L ) - это 750 г.

**4** Вставте каструлю в корпус. Злегка повертаючи її проти годинникової стрілки, переконайтеся, що каструля щільно торкається нагрівальної пластини.

Викладіть



- Перед використанням витріть зовнішню поверхню та особливо дно каструлі насухо. Сторонні предмети між дном каструлі та нагрівальним елементом можуть привести до пошкодження, а волога - до шуму під час приготування.

**5** Закрийте кришку до клацання.



- Якщо кришка буде закрита не щільно, програма **Випікання** буде виконуватись неправильно.
- Не відкривайте кришку під час випікання.

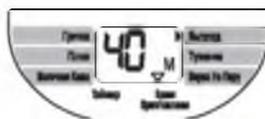
**6** Підключіть пристрій до мережі.



- Не підключайте пристрій до мережі, доки не закінчені всі приготування - це може привести до пошкодження.
- Не вмикайте пристрій без каструлі або з порожньою каструлею - це небезпечно.

**7** Натискаючи кнопку **Меню**, установіть курсор біля програми **Випікання** (лампочка індикатора на кнопці **Старт** мигає). На дисплеї з'явиться "40 м" - час за замовчанням для програми **Випікання**.

Гречка → Плов → Молочна каша  
→ Випікання



# Програма Випікання

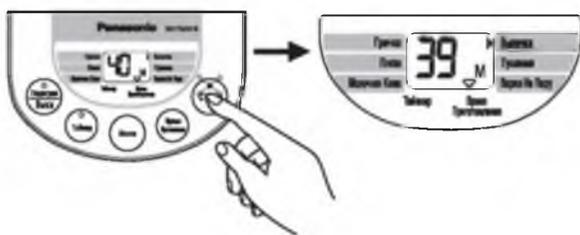
**8** Натискаючи кнопку **Часу приготування** виберіть потрібний час. Можливий діапазон від 20 до 65 хвилин з кроком 5 хвилин. Утримуючи кнопку натисненою, Ви отримаєте швидку безперервну зміну часу на дисплеї.

“ 20M ” → “ 25M ” → “ 30M ” → ... “ 65M ” → “ 20M ”

■ Час приготування залежить від об'єму та виду випікання.

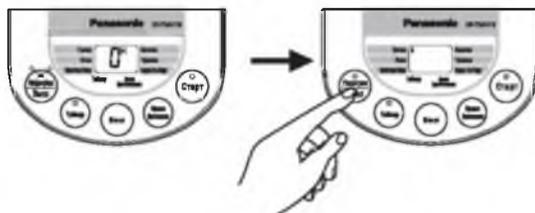
**9** Коли час приготування встановлено, натисніть кнопку **Старт**.

- Лампочка індикатора на кнопці **Старт** перестане мигати.
- На дисплеї почнеться зворотній відлік часу з кроком 1 хвилина.



■ Не відкривайте кришку під час випікання.

**10** Після закінчення процесу приготування роздасться звуковий сигнал та мультиварка автоматично переключиться у режим **Підігрівання** (лампочка **Старт** погасне та загориться лампочка **Підігрів**). Натисніть кнопку **Підігрів/Вимк.**, щоб вимкнути підігрівання, та зразу ж відкрийте кришку.

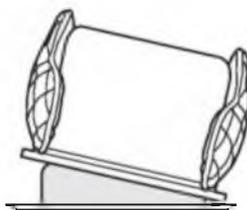


■ Рекомендується зразу ж після закінчення приготування вимкнути режим **Підігрівання**, щоб виріб не підгорів.

**11** Вимкніть живлення пристрою, коли він не працює.



**12** Через 2-3 хвилини вийміть каструлю із корпусу. Потім переверніть її догори дном на лоток або решітку.



■ Будь ласка, надягніть кухонні рукавиці, щоб витягнути каструлю.

■ Якщо залишити випечений виріб в каструлі, він може відволочитись.

■ Після випікання в каструлі можуть залишитися масні плями - це нормально.

# Програма Тушкування

- 1** Покладіть всі інгредієнти та приправи в каструлю. Вставте каструлю в корпус. Злегка повертаючи її проти годинникової стрілки, переконайтеся, що каструля щільно торкається нагрівальної пластини.



- Перед використанням витріть зовнішню поверхню та особливо дно каструлі насухо. Сторонні предмети між дном каструлі на нагрівальним елементом можуть привести до пошкодження, а волога - до шуму під час приготування.
- Стежте, щоб усі інгредієнти (включаючи рідину) знаходились нижче рівня МАКСИМУМА (верхньої лінійки шкали).

- 2** Закрийте кришку до клацання.



- Якщо кришка буде закрита не щільно, програма Тушкування буде виконуватись неправильно.
- Не відкривайте кришку під час тушкування.

- 3** Підключіть пристрій до мережі.

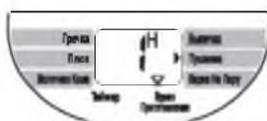


- Не підключайте пристрій до мережі, доки не закінчені всі приготування - це може привести до пошкодження.
- Не вмикайте пристрій без каструлі або з порожньою каструлею - це небезпечно.

- 4** Натискаючи кнопку **Меню**, установіть курсор біля програми **Тушкування** (лампочка індикатора на кнопці **Старт** мигас).

На дисплеї з'явиться "1H" - час за замовчуванням для програми **Тушкування**.

Гречка → Плов → Молочна каша  
→ Випікання → Тушкування

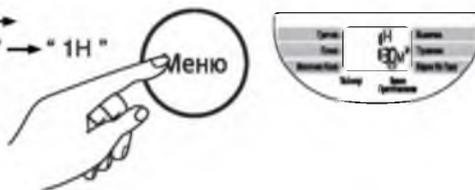


# Програма Тушкування

**5** Натискаючи кнопку **Часу приготування** виберіть потрібний Вам час. Можливий діапазон від 1 години до 12 годин з кроком 30 хвилин по колу. Утримуючи кнопку натисненою, Ви отримаєте швидко безперервну зміну часу на дисплеї.

**Приклад**

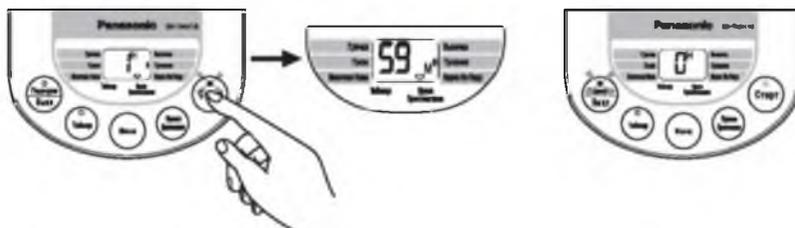
" 1H " → " 1H 30M " →  
" 2H " → ... → " 12H " → " 1H "



■ Час приготування залежить від кількості та складу інгредієнтів.

**6** Коли час приготування встановлено, натисніть кнопку **Старт**.

- Лампочка індикатора на кнопці **Старт** перестане мигати.
- На дисплеї розпочнеться зворотній відлік часу з кроком 30 хвилин. Коли до закінчення приготування залишиться 1 година, відлік буде виконуватись по 1 хвилині.
- Після закінчення процесу приготування роздасться звуковий сигнал та мультиварка автоматично переключиться у режим **Підігрівання** (лампочка **Старт** погасне та загориться лампочка **Підігрів**).



■ Не дивлячись на те, що режим **Підігрівання** розрахований більш, ніж на 12 годин, не рекомендується залишати їжу у цьому режимі надовго. Це може призвести до пересушування та зміни кольору продуктів.

■ Не користуйтеся режимом **Підігрівання** для розігрівання їжі.

■ Часте відкривання кришки в режимі **Підігрівання** може призвести до переповнення вологозбірника. Зверніть на це увагу та виливайте з нього воду, коли він наповниться.

**7** Якщо Ви бажаєте вийти з режиму **Підігрівання**, натисніть кнопку **Підігрів/Вимк.**



**8** Вимкніть живлення пристрою, коли він не працює.



# Програма Варіння на парі

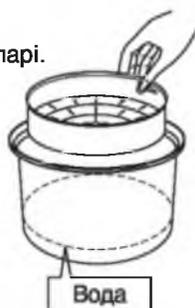
- 1** Перед початком приготування їжі на парі
- Час приготування залежить від кількості води в каструлі. Встановіть час відповідно до кількості води.
  - Коли випарується вода, рисоварка автоматично перейде в режим “Подогрев”.
  - Щоб вручну зупинити приготування, натисніть кнопку “Подогрев/Выкл”.

Якщо контейнер-пароварка використовується для варки крупи для одночасного приготування двох страв (каші та парової страви), рівень рідини в каструлі не повинен бути вище відповідної відмітки на внутрішній поверхні каструлі (див. таблицю).

Модель №	Відмітка
SR-TMH10	3 чашки
SR-TMH18	6 чашок

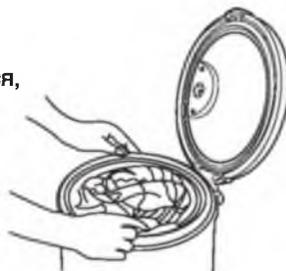
- 2** Налийте 2 чашки води в каструлю. Вставте контейнер для приготування їжі на парі.

Модель №	SR-TMH10	SR-TMH18
Час готування	Об'єм води (чашки)	
Менше ніж 10 хвилин	1	2
10 - 30 минут	2	4
30 - 60 минут	3	5



Установіть контейнер для пароваріння в каструлю.

- 3** Розложіть продукти в контейнері для пароваріння та вставте каструлю в корпус. Злегка повертаючи її проти годинникової стрілки, переконайтеся, що каструля щільно торкається нагрівальної пластини.



- Перед використанням витріть зовнішню поверхню та особливо дно каструлі насухо. Сторонні предмети між дном каструлі та нагрівальним елементом можуть привести до пошкодження, а волога - до шуму під час приготування.

- 4** Закрийте кришку до клацання.



- Якщо кришка буде закрита не щільно, програма буде виконуватись неправильно.

- 5** Підключіть пристрій до мережі.

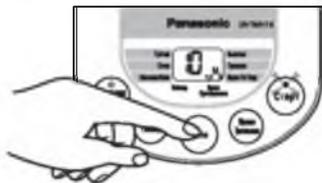


- Не підключайте пристрій до мережі, доки не закінчені всі приготування - це може привести до пошкодження.
- Не вмикайте пристрій без каструлі або з порожньою каструлею - це небезпечно.

# Програма Варіння на парі

**6** Натискаючи кнопку **Меню**, установіть курсор біля програми **Варіння на парі** (лампочка індикатора на кнопці **Старт** мигас). На дисплеї з'явиться "10 M" - час за замовчуванням для програми **Варіння на парі**.

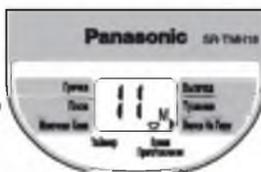
Гречка → Плов → Молочна каша  
→ Випікання → Тушкування →  
Варіння на парі



**7** Натискаючи кнопку **Часу приготування** виберіть потрібний Вам час. Можливий діапазон від 1 до 60 хвилин з кроком 1 хвилину (по колу). Утримуючи кнопку натисненою, Ви отримаєте швидку безперервну зміну часу на дисплеї.

Приклад

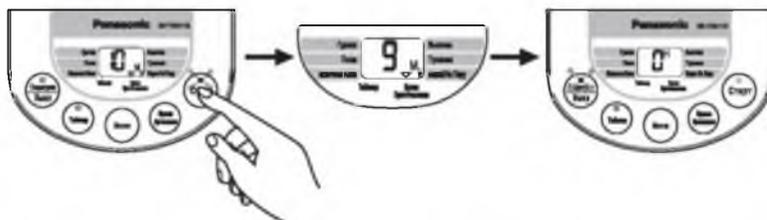
"10M" → "11M" → "12M" → ...  
"60M" → "1M" → "2M" → ... "10M"



■ Час приготування залежить від кількості та складу інгредієнтів, а також від кількості рідини в каструлі.

**8** Коли час приготування встановлено, натисніть кнопку **Старт**.

- Лампочка індикатора на кнопці **Старт** перестане мигати.
- На дисплеї почнеться зворотній відлік часу з кроком 1 хвилину.
- Після закінчення процесу приготування, або коли в каструлі не залишиться води, роздасться звуковий сигнал та мультиварка автоматично переключиться у режим **Підігрівання** (лампочка **Старт** погасне та загориться лампочка **Підігрів**). Натисніть кнопку **Підігрів/Вимк.**, щоб вимкнути підігрівання, та зразу ж відкрийте кришку.



■ Не дивлячись на те, що режим **Підігрівання** розрахований більш, ніж на 12 годин, не рекомендується залишати їжу у цьому режимі надовго. Це може призвести до пересушування та зміни кольору продуктів.

■ Не користуйтеся режимом **Підігрівання** для розігрівання їжі.

■ Часте відкривання кришки при **Варіння на парі** може призвести до переповнення вологозбірника. Зверніть на це увагу та виливайте з нього воду, коли він наповниться.

**9** Якщо Ви бажаєте вийти з режиму **Підігрівання**, натисніть кнопку **Підігрів/Вимк.**



**10** Вимкніть живлення пристрою, коли він не працює.



# Як користуватися таймером

**1** В трьох програмах (Гречка, Плов, Молочна каша) Вам не потрібно встановлювати час готування, він визначається мікропроцесором. Для всіх цих програм передбачена додаткова можливість - відстрочення вмикання. Вибравши режим Таймер, Ви можете встановити час, через який бажаєте отримати готову страву. В момент натискання кнопки **Старт** на дисплеї починається зворотній відлік часу. Деякий час мультиварка знаходиться в режимі очікування. Потім мікропроцесор запустить задану програму і вибрана страва буде готова у той момент, коли таймер закінчить відлік.

1 Підготуйте все для приготування страви, як написано в інструкції до вибраної Вами програми.



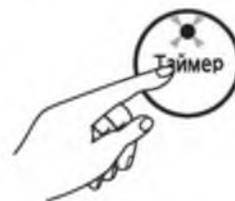
Програма	Таймер (години)
Гречка	1 – 13
Плов	1.5 – 13
Молочна каша	1 – 13

Діапазон можливих значень таймера

**2** Натисніть кнопку **Меню** та виберіть програму (Гречка, Плов, Молочна каша).



**3** Натисніть кнопку **Таймер**, щоб встановити час. Під час першого натискання на дисплеї з'явиться орієнтовний час приготування. Кожне натискання кнопки Таймер буде додавати до нього 30 хвилин. Установіть період часу, через який страва повинна бути готова. Утримуючи кнопку натиснутою, Ви отримаєте безперервну зміну часу на дисплеї. Установіть потрібне Вам значення.



**4** Натисніть кнопку **Старт**

- Лампочка на кнопці **Старт** погасне, та загориться лампочка на кнопці **Таймер**.
- Коли почнеться процес приготування, лампочка **Таймера** погасне та загориться лампочка на кнопці **Старт**.
- Якщо **Таймер** встановлений на час, який співпадає з часом приготування у цій програмі, лампочка на кнопці **Таймер** не загориться, а загориться лампочка на кнопці **Старт**, коли ця кнопка **Старт** буде натиснута.
- Цей режим не можна використовувати в програмах **Випікання**, **Тушкування**, **Варіння на парі**.
- Після закінчення процесу приготування роздасться звуковий сигнал та мультиварка автоматично переключиться у режим **Підігрівання** (лампочка **Старт** погасне та загориться лампочка **Підігрів**).



**5** Якщо Ви бажаєте вийти з режиму **Підігрівання**, натисніть кнопку **Підігрів/Вимк.**



**6** Вимкніть живлення пристрою, якщо Вам потрібно зберігати приготовану страву теплою, а пристрій не використовується.



# Догляд за мультиваркою

- Переконайтеся, що пристрій знеживлений та охолонув, перед тим як чистити його.
- Ніколи не використовуйте такі засоби, як бензин, розчинники, порошки для чищення та металеві мочалки.

## Корпус / Кришка / Отвір для клапана

- Протріть вологою ганчіркою
- Не використовуйте засіб для миття посуду.

## Каструля

Мийте губкою та засобом для миття посуду, потім ретельно витріть насухо зовнішню поверхню каструлі.

## Датчик каструлі

Якщо датчик забруднений брудом, що налип, можна злегка відполірувати його стальну пластину дрібним наждачним папером (наприклад, № 600), а потім протерти вологою ганчіркою.

## Вологозбірник

Знімайте та мийте після кожного використання.

## Акcesуари



Мірна чашка



Черпак



Контейнер для варіння на парі

Мийте губкою із засобом для миття посуду.

## Клапан випускання пари (розумний клапан)

### ■ Як зняти та вимити

1. Зніміть клапан для випускання пари як показано на малюнку.



2. Розв'яжіть його справа наліво на дві частини.



Не знімайте гумову прокладку!

3. Вимийте та протріть вологою ганчіркою.

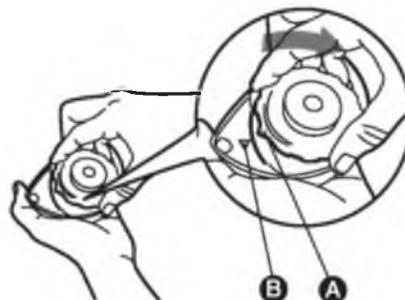


Протріть всередині вологою ганчіркою

Не знімайте клапан під час роботи мультиварки.

## Як встановити клапан випуску пари

1. Вставте основу клапана у клапан випуску пари, встановивши виступ основи **A** у паз клапана **B**, та поверніть зліва направо, доки його не буде належним чином зафіксовано.
2. Вставте клапан випуску пари в отвір на кришці.



# Рецепти для програми Гречка

## Перловка з тушкованою яловичиною або свининою

Продукти	SR-TMH10	SR-TMH18
Перлова крупа	1 ч.	2 ч.
Бульйон або вода	2.5 ч.	5 ч.
Сіль	За смаком	
Часник свіжий	0.5 гол	1 гол
Тушкована яловичина / свинина консерв.	0.5 банка	1 банка

1. Покласти в каструлю промиту та замочену перлову крупу, додати бульйон або воду, сіль за смаком, цілу головку часнику.
2. Вибрати режим **ГРЕЧКА**. Далі за інструкцією до програми.
3. В готову перлову кашу додати консервовану тушковану яловичину або свинину, перемішати, залишити в режимі Підігрівання на 10-15 хвилин.

## Рис по-домашньому

Продукти	SR-TMH10	SR-TMH18
Рис круглий	1 ч.	2 ч.
Кукурудза, зелений горошок с/м	0.5 ч.	1 ч.
Морква	0.5 шт.	1 шт.
Цибуля ріпчаста	0.5 шт.	1 шт.
Фарш домашній	250 г	500 г
Олія	1 ст.л	2 ст.л
Сіль, перець чорний мелений	2 ч	4 ч
Бульйон або вода	За смаком	

1. Покласти масло в каструлю. Моркву та цибулю дрібно нашинкувати.
2. Покласти половину овочів та фаршу, насипати вимитий рис.
3. Додати другу половину овочів та фаршу, додати воду або бульйон, сіль та спеції за смаком.
4. Вибрати режим **ГРЕЧКА**. Далі за інструкцією до програми.
5. Готову страву перемішати.

## Гречка по – селянски

Продукти	SR-TMH10	SR-TMH18
Гречка-ядриця	1 ч.	2 ч.
Бульйон м'ясний / курячий	1.75 ч.	3.5 ч.
Цибуля ріпчаста	1 шт.	2 шт.
Масло вершкове	0.25 шт.	0.5 шт.
Гриби с/м	250 г	450-500 г
Сіль	За смаком	За смаком
Сметана	За смаком	

1. Покласти розтоплене масло, дрібно нашинковану цибулю, заморожені гриби, перемішати.
2. Промити гречку, додати до суміші. Залити бульйоном, посолити.
3. Вибрати режим **ГРЕЧКА**. Далі за інструкцією до програми.
4. Готову страву перемішати, подавати зі сметаною.

# Рецепти для програми Плов

## Каша-мішанка із замороженими овочами

Продукти	SR-TMH10	SR-TMH18
Рис довгозернистий	0,5 ч.	1 ч.
Крупа кукурудзяна	0,5 ч.	1 ч.
Заморожені овочі (морква, брокколі, кольорова капуста)	~250 г	450 г
Крабові палички (краб. м'ясо)	100 г	200 г
Сіль	1 ч.л.	0,5 ст.л
Вода	2 ч.	4 ч.

1. Рис промити до чистої води.
2. На дно каструлі покласти половину овочів. Зверху – промитий рис и кукурудзяну крупу. Потім шар крабового м'яса\ порізаних паличок та овочі, що залишилися.
3. Залити холодною водою та посолити.
4. Готувати в програмі ПЛОВ.
5. По закінченню перегорнути каструлю на тарілку, залишивши каші вид шарового пиріга. Полити розтопленим вершковим або топленим маслом.

## Плов з морепродуктами (на 4-6 порцій)

Продукти	SR-TMH10	SR-TMH18
Вершкове масло	1.5 ст.л	3 ст.л
Морепродукти (морський коктейль с/м)	250 г	450-500 г
Цибуля	1 шт.	2 шт.
Солодкий перець зелений або жовтий	0.5 шт.	1 шт.
Рис	1 ч	2 ч
Вода або бульйон	2.5 ч	5 ч
Томатний соус	2 ст.л	4 ст.л
Чорний перець мелений	0.25 ч.л	0.5 ч.л
Лимон	0.25 шт.	0.5 шт.
Сіль	За смаком	

1. Покласти в каструлю вершкове масло.
2. Додати нарізані середніми кубиками морепродукти.
3. Додати нарізані дрібними кубиками овочі.
4. Додати промитий до прозорої води рис.
5. Залити водою або бульйоном.
6. Додати спеції, сіль за смаком, зеленину.
7. Готувати у програмі Плов за інструкцією.
8. Викласти плов на блюдо нижнім шаром вгору.

## Плов з овочами та грибами (на 4-6 порцій)

Продукти	SR-TMH10	SR-TMH18
Вершкове масло	0.25 ч	0.5 ч
Олія	1 шт.	2 шт.
Шампінйони або ін. гриби свіжі	250 г	500 г
Баклажан свіжий	1 шт.	2 шт.
Солодкий перець зелений або жовтий	1 шт.	2 шт.
Помідори св.	2 шт.	3-4 шт.
Рис	1 ч	2 ч
Вода або бульйон	1 ч	2 ч
Зеленина	За смаком	
Сіль	За смаком	

1. Покласти в каструлю олію.
2. Додати нарізані середніми кубиками гриби.
3. Додати нарізані дрібними кубиками овочі.
4. Додати промитий до прозорої води рис.
5. Залити водою або бульйоном.
6. Додати спеції, сіль за смаком, зеленину.
7. Готувати у програмі Плов за інструкцією.
8. Викласти плов на блюдо нижнім шаром вгору.

# Рецепти для програми Молочна каша

## Гарбузова каша

Продукти	SR-TMH10	SR-TMH18
Гарбуз свіжий	300-400 г	600-800 г
Молоко	3 ч	6 ч
Пшоняна крупа	1 ч	2 ч
Цукор	1.5 ст.л.	3 ст.л.
Сіль	0.5 ч.л.	1 ч.л.
Масло верш.	25 г	50 г

1. Гарбуз очистити, нарізати кубиками. Пшоно промити, обдати окропом.
2. Покласти все до каструлі, залити молоком, додати сіль, перемішати.
3. Готувати у програмі **Молочна каша** за інструкцією.
4. Додати розтоплене вершкове масло, перемішати.

## Рисова каша з часником

Продукти	SR-TMH10	SR-TMH18
Рис круглий	1 ч	2 ч
Вода	2 ч	4 ч
Масло вершкове	50 г	100 г
Часник свіжий	0.5 гол.	1 гол.
Сіль	0.5 ч.л.	1 ч.л.

1. Рис промити до чистої води
2. Покласти в каструлю рис, вершкове масло, цілу голівку часнику, залити холодною водою, посолити.
3. Готувати у програмі **Молочна каша** за інструкцією.
4. Готувати до закінчення програми, витягти часник, перемішати.

# Рецепти для програми Випікання

## Рисова запіканка з м'ясним фаршем

Продукти	SR-TMH10	SR-TMH18
Рис відварений	300 г	600 г
Яйця	2 шт.	3 шт.
Сметана	200 г	400 г
Сіль	за смаком	
Фарш м'ясний	200 г	400 г
Цибуля ріпчата	1 шт.	2 шт.
Спеції	за смаком	
Олія	для смаження фаршу	
Масло вершкове	30 г	60 г
Час готування	50 хв.	60 хв.

1. Яйця злегка збити ведделкою зі сметаною.
2. Несолодкий рис, приготований в програмі чи Молочна каша перемішати з яєчною заливкою та, якщо треба, посолити за смаком.
3. Цибулю порізати маленькими шматочками, перемішати з фаршем, підсолити, додати спеції за смаком.
4. Низ каструлі змазати олією та викласти в каструлю половину готового рису.
5. На рис рівномірним шаром розкласти фарш із цибулею, а зверху рис, що залишився.
6. Розрівняти черпаком поверхню запіканки та покласти на неї зверху шматочки вершкового масла.
7. Готувати в режимі Випічка.
8. Готову запіканку перегорнути на тарілку.

# Рецепти для програми Випікання

## Лимонний кекс

Продукти	На один л	
	міра	гр
Маргарин розплавлений	1 ч	150
Цукор	1 ч	150
Яйця	4 шт	200
Лимонний сік та цедра	від 1 шт.	
Борошно	2 ч	210
Розпушувач	1/2 ч.л	5
Родзинки	1 ч	100
Масло для форми	1 ч.л	5

1. М'який маргарин розтерти з цукром до білого.
2. Додати яйця, лимонну цедру, лимонний сік, і все збити міксером на середній швидкості 5 хвилин.
3. Борошно змішати з розпушувачем, всипати в масляно - ясну суміш, додати родзинки, замісити протягом 30 секунд тісто.
4. Готувати у режимі Випікання за інструкцією до програми 50 хвилин.
5. Після випікання залишити на 15 хвилин у формі для остигання, потім викласти на решітку. Стиглий кекс посипати цукровою пудрою.

Примітка. Кекс готується та випікається аналогічно для обох моделей.

## Помаранчева шарлотка

Продукти	SR-TMH10	SR-TMH18
Яйця	2 шт.	5 шт.
Цукор	1 ч.	2 ч.
Борошно	1 ч.	2 ч.
Помаранч	1 шт.	2 шт.
Помаранчева цедра	1 ч.л	2 ч.л
Маргарин	для змащування форми	
Цукрова пудра	для посипання	
Час готування	50 хв.	65 хв.

1. Яйця злегка збити, продовжуючи збивати, додати цукор та ввести потрошку борошно.
2. Помаранчі помити. Натерти цедру зі шкірки одного помаранча (не торкаючи білого шару). Вийде приблизно 1-2 чайних ложки цедри.
3. Очистити помаранч, розібрати на дольки (якщо є кісточки-видалити) та розрізавши кожну дольку навпіл, додати помаранчі та цедру до тіста. Обережно перемішати.
4. Трошки змастити форму маргарином. Вилити в неї тісто.
5. Готувати в режимі ВИПІЧКА. (Готовність перевіряється дерев'яною зубочисткою. Проколюємо корж, якщо паличка суха, шарлотка готова.)
6. По закінченню, вимкнути прилад, відкрити кришку. Готову шарлотку залишити в каструлі на 2-3 хвилини. Перегорнути каструлю та викласти корж на решітку.
7. Низ шарлотки стане верхнім шаром (пиріг-перевертень). Зверху посипати цукровою пудрою.

## Пудинг сирний

Продукти	SR-TMH10	SR-TMH18
Сир (не кислий)	250 г	500 г
Цукор	0.5 ч.	1 ч.
Масло вершкове	1 ст.л.	1 ст.л.
Яйця	1 шт.	2 шт.
Борошно пшеничне	2 ст.л.	4 ст.л.
Родзинки	0.25 ч.	0.5 ч.
Ванілін	0.25 ч.л	0.5 ч.л
Сіль	0.25 ч.л	0.5 ч.л
Сметана	0.5 ч.	1 ч.
Час готування	50 хв.	60 хв.

1. Протертий сир розтерти з цукром до розчинення цукру, додати жовтки, вершкове масло, сіль, ванілін.
2. Додати борошно та родзинки, замісити щільне тісто.
3. Збити білки до пухкої м'якої піни.
4. Акуратно перемішати тісто з білками.
6. Готувати у режимі Випікання за інструкцією до програми 60 хвилин.
7. Після випікання залишити пудинг у формі на 10 хвилин для остигання.
8. Потім викласти на тарілку. Перед подаванням полити сметаною.

# Рецепти для програми Тушкування

## Печеня по-домашньому

Продукти	SR-TMH10	SR-TMH18
Яловичина без кісток	250 г	500 г
Цибуля ріпчата	1 шт.	2 шт.
Картопля	3 шт.	6 шт.
Морква велика	0.5 шт.	1 шт.
Фасоль зелена стручкова морожена	50 г	150 г
Перець болгарський морожений	150 г	250 г
Брокколи морожена	70 г	150 г
Шампінйони морожені	150 г	300 г
Баклажани морожені	80 г	150 г
Сіль, перець, часник, спеції	за смаком	

1. М'ясо порізати середніми шматками, як на гуляш.
2. Цибулю – середніми кубиками або напівкільцями.
3. Картоплю – великими шматками (на 4 – 6 частин, в залежності від розміру)
4. Моркву- середніми кубиками
5. Всі продукти поміщати в каструлю шарами, як у списку інгредієнтів, додаючи спеції та сіль за смаком. Масло не додавати! В процесі готування не перемішувати.
6. За бажанням на м'ясо можна покласти шар часнику – 0,5 голівки, порізаного пластинками.
7. Готувати в режимі Тушкування 2 години.

## Саціві з курчат

Продукти	SR-TMH10	SR-TMH18
Курча бройлер	500 г	1000 г
Олія	1 ст.л	1 ст.л
Цибуля ріпчата	3-4 шт.	7-8 шт.
Горіхи грецькі очищені	1 ч	2 ч
Кінза зелень	полпучка	1 пучок
Кінза зерна	0.5 ч.л	1 ч.л
Часник	0.5 голівки	1 голівка
Шафран, гвоздика, хмелі-сунелі, сіль, перець		за смаком
Зернятка гранату	за смаком 3-4 ст.л	

1. Курячі грудки або курча нарубати порційними шматочками 50 г.
2. Цибулю ріпчасту нашинкувати півкільцями.
3. Покласти у каструлю курячі шматочки, цибулю, масло, ядра грецьких горіхів, рублену зеленину, подрібнений часник, спеції, перемішати.
4. Готувати в програмі Тушкування: курячі грудки – 1 годину, курча – 1,5 години.
5. Перед подачею на стіл посипати зернами гранату.

## Лечо (холодна закуска)

Продукти	SR-TMH10 (1 л)		SR-TMH18 (1.8 л)	
Перець червоний, жовтий	5-6 шт.	1000 г	10-12 шт.	2000 г
Цибуля ріпчата	4-5 шт.	500 г	10 шт.	1000 г
Томатна паста*	5 ч	1000 г	10 ч	2000 г
Олія	0.5 ч	80 мл	1 ч	160 мл
Сіль	1 ч.л		2 ч.л	
Цукор	2 ст.л		4 ст.л	
Оцет столовий 6-%	1 ст.л		2 ст.л	
Перець чорний горошком	1 ст.л		1,5 ст.л	
Лавровий лист	1 шт.		1-2 шт.	

1. Перець, цибулю очистити, нарізати часточками.
2. Покласти в каструлю перець, цибулю, томат, сіль, цукор, перемішати.
3. Готувати в програмі Тушкування 1 годину.
4. Після приготування додати спеції та оцет, перемішати. Дати охолонути.

\* Томатне пюре можна використовувати готове або приготувати самому. Для цього пропустити через м'ясорубку або блендер, а потім протерти через сито стиглі помідори без шкірки.

# Рецепти для програми Варіння на парі

## Таблиця. Час приготування на парі

Продукт	Кількість продуктів	Час (хв)
<b>М'ясо та птиця</b>		
Манти	8-10 шт. / 500г	35-40
Пельмені	450 г	25-30
Котлети з курятини	4-6 шт. / 500 г	18-20
Фрикадельки	20-25 шт. /500 г	15-18
Суфле м'ясне	500 г	25-30
Філе куряче	500 г	20-25
Філе телятини	500 г	25-30
<b>Риба та морепродукти</b>		
Креветки нечищені варено-морожені	300 г	8-12
Філе риби	500 г	10-14
<b>Овочі та сир</b>		
Картопля	500 г	18-23
Картопля молода	500 г	15-18
Морква	500 г	20-25
Бурак	500 г	30-35
Кольорова капуста св.	500 г	20-25
Кольорова капуста с/м	500 г	20-25
Броколі с/м	500 г	18-23
Сирний пудинг	600 г	30-35

## Суфле м'ясне з фісташками

Продукти на 4 порції	Міра	Од.
Фарш з яловичини	350 г	
Фарш курячий	250 г	
Молоко (або вершки)	1 1/2 ч	250 мл
Хліб білий без шкірок	2 шматочки	40 г
Білок яйця	1 шт.	40 г
Фісташки	1/2 ч	50 г
Сіль, перець, мускатний горіх	За смаком	
Вершкове масло	За смаком	

1. Фарш з яловичини або курячий змішати, збити з замоченим у воді та віджати білим хлібом, спеціями, вершками або молоком до пухкої м'якої маси.
  2. Яєчні білки охолодити, збити в піну.
  3. Акуратно з'єднати фарш, білки, фісташки, добре перемішати.
  4. Форму змазати олією, викласти м'ясне суфле, розрівняти.
  5. Готувати у програмі Варіння на парі за інструкцією – 25 хвилин. Перед подавання полити розтопленим вершковим маслом.
- \* Час на закипання 0,6 літра холодної води близько 15 хвилин.

### Інформація щодо терміну служби (придатності)

Встановлений виробником термін служби (придатності) цього виробу дорівнює 7 рокам з дати виготовлення за умови, що виріб використовується у суворій відповідності до дійсної інструкції з експлуатації та технічних стандартів, що застосовуються до цього виробу.

### Інформаційний центр Panasonic

Міжнародні дзвінки та дзвінки з Києва: +380-44-490-38-98

Безкоштовні дзвінки зі стаціонарних телефонів в межах України: 8-800-309-8-800

# Можливі проблеми

## Страви з круп

Причини	Проблеми під час готування					Проблеми в режимі Підігрівання			Виникнення дивних звуків
	Жорстка крупа	Не підготована крупа	Занадто м'яка крупа	Перегрівання води	Каша, що пригоріла на дні каструлі	Напряккад, кольоровий рис, або рис, що зберігається теплий, пожива	Затхлий запах може з'явитися під час багатогодинного підігрівання каші	В режимі Підігрівання каша пересушується	
Неправильні пропорції води та крупи, невірний тип крупи	●	●	●	●	●			●	Виникнення звуків викликаних вологою на дні каструлі
Погано промита крупа				●	●	●			
Щось потрапило між каструлею та пластиною нагрівача	●	●	●		●	●	●		
Готування з великою кількістю масла	●	●				●			
Неправильно відміряна вода	●		●						
Страва підігрівалася в режимі Підігрівання більше ніж 12 годин						●	●	●	
Щось прилигло до дна каструлі						●	●		
Каша розігрівалась в режимі Підігрівання						●	●		
Кришка закрита нещільно.						●	●	●	
Каструля погано вимита					●	●			
Шнур живлення нещільно вставлений в розетку або подовжувач.		●							

## Випікання

Причини	Проблеми							Виникнення дивних звуків
	Невилечений	Недопечений	Сирий	Кекс прилиг до каструлі	Нія кексу підгорів	Не піднявся	Крикий	
Забгато тіста в каструлі	●	●						Виникнення звуків викликаних вологою на дні каструлі
Замало тіста в каструлі				●	●			
Використовувалась суміш, що не підходить для кексу, або інгредієнти, не вказані у рецептах	●	●	●			●		
Використовується суміш для кексу з надмірним вмістом шоколаду, цукру або фруктів.	●	●		●	●			
Кекс тріснув під час приготування	●	●				●		
Щось потрапило між каструлею та пластиною нагрівача	●	●	●		●			
Дно каструлі не змазане маслом або маргарином				●				
Кекс дуже довго не виймали з каструлі			●		●			
Неправильне або дуже тривале вимішування						●	●	
Невірна кількість інгредієнтів						●	●	

## Технические характеристики      Технічні характеристики

Модель № Модель №		SR-TMH10	SR-TMH18
Источник питания Джерело живлення		220В ~ 50 Гц	
Потребляемая мощность Потужність, що споживається	в режиме Выпечка В режимі Випікання	490 Вт	670 Вт
	в режиме Подогрев В режимі Підігрів	97.5 Вт	108.5 Вт
Вместимость Місткість	Гречка (мерные чашки) Гречка	0.5 - 3 мерных чашек 0.5 - 3 мірних чашок	2 - 8 мерных чашек 2 - 8 мірних чашок
	Рис (мерные чашки) Рис	0.5 - 4 мерных чашек 0.5 - 4 мірних чашок	2 - 8 мерных чашек 2 - 8 мірних чашок
	Перловка (мерные чашки) Перловка	0.5 - 3 мерных чашек 0.5 - 3 мірних чашок	2 - 8 мерных чашек 2 - 8 мірних чашок
	Плов (мерные чашки) Плов	1 мерные чашки риса 1 мірна чашка рису	2 мерные чашки риса 2 мірні чашки рису
	Молочная каша / Тушение Молочна каша / Тушкування	1.7 л	3.1 л
	Выпечка Випікання	750 г	900 г
Объём кастрюли Об'єм кастрюлі		2.5 л	4,5 л
Габаритные размеры (В x Д x Ш) (прибл.) Габаритні розміри (В x Д x Ш) (прибл.)		245 x 248 x 255	276 x 274 x 275
Вес (прибл.) Вага (прибл.)		2.4кг	2.8кг
Подогрев ( в программе Гречка) Підігрів (в програмі Гречка)		12 часов 12 годин	

Мощность, потребляемая в выключенном, но необесточенном состоянии - 1 Вт  
Установленный производителем в порядке п.2 ст. 5 Федерального Закона РФ "О защите прав потребителей" срок службы для данного изделия равен 7 годам с даты производства при условии, что изделие используется в строгом соответствии с настоящей инструкцией по эксплуатации и применимыми техническими стандартами.

Дату изготовления Вы можете узнать по номеру, который размещен на задней части устройства.

XXX XXX

- 1-ая цифра: год (последняя цифра номера года)  
8 - 2008, 9 - 2009, 10 - 2010
- 2-ая и 3-я цифра: месяц (в цифровом выражении)  
01 - Январь, 02 - Февраль, ...12-Декабрь

Потужність, яка споживається у вимкненому стані, але без вимкнення живлення - 1 Вт  
Встановлений виробником термін служби (придатності) цього виробу дорівнює 7 рокам з дати виготовлення за умови, що виріб використовується у суворій відповідності до дійсної інструкції з експлуатації та технічних стандартів, що застосовуються до цього виробу.

Дату виготовлення Ви можете з'ясувати за номером, що розміщений на задній частині виробу.

XXX XXX

- 1-ша цифра: рік (остання цифра номеру року)  
8 - 2008, 9 - 2009, 10 - 2010
- 2-га та 3-тя цифри: місяць (у цифровому виразі)  
01 - Січень, 02 - Лютий, ... 12 - Грудень



**Мацүшита Електрик Индастриал Ко., Лтд.**  
Осака, Япония

**Мацүсита Електрик Индастриал Ко., Лтд.**  
Осака, Япония

**Matsushita Electric Industrial Co., Ltd.**  
Osaka, Japan

Web Site: <http://www.panasonic.net>  
Cooking Web Site: <http://www.cooking.panasonic.ru>

Напечатано в Тайланде  
Надруковано у Тайланді  
Printed in Thailand

RZ19K936  
PHAT0803-0