

ENERGY[®]

МУЛЬТИВАРКА EN-242



ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

Благодарим Вас за выбор продукции торговой марки ENERGY. Наши изделия разработаны в соответствии с высокими требованиями качества, функциональности и дизайна. Мы уверены, что Вы будете довольны приобретением нового изделия нашей фирмы.

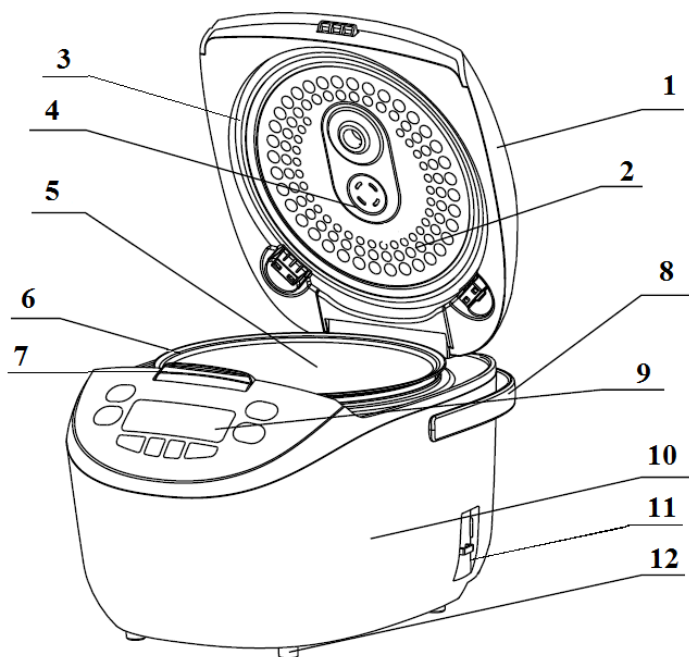
Мультиварка ENERGY – универсальный прибор для приготовления пищи. Современная технология приготовления блюд позволяет сохранить натуральный вкус и все полезные свойства продуктов. Процесс приготовления полностью автоматизирован: 10 автоматических программ позволяют Вам приготовить различные блюда из птицы, мяса, рыбы, морепродуктов, варить супы, рис, каши, тушить и печь.

Меры безопасности

1. Внимательно прочитайте инструкцию перед эксплуатацией прибора. Сохраните её в качестве справочного материала. Обратите внимание на меры безопасности, они помогут Вам избежать поломок и несчастных случаев.
2. Перед включением убедитесь, что технические характеристики изделия, указанные на наклейке, соответствуют параметрам электросети.
3. Используйте прибор только в бытовых целях по его прямому назначению в соответствии с данной инструкцией.
4. Прибор не предназначен для промышленного применения.
5. Отключайте прибор от электросети, если вы им не пользуетесь и перед чисткой. Перед разборкой или сборкой следует дать прибору остыть.
6. Во время приготовления не касайтесь отверстий для выхода пара на верхней крышке прибора, будьте аккуратны, чтобы не обжечься паром при открывании крышки.
7. Не закрывайте отверстия для выхода пара посторонними предметами – это может привести к поломке прибора.
8. Во время работы внешняя поверхность прибора может нагреваться, не касайтесь поверхности прибора.
9. Используйте только оригинальную внутреннюю чашу для приготовления. Использование любых других емкостей может привести к поломке и другим непредвиденным последствиям.
10. Не включайте прибор без внутренней чаши или без загрузки продуктов в чашу.
11. Не используйте внутреннюю чашу для приготовления на плите или открытом огне.
12. Не погружайте прибор и шнур питания в воду и/или другие жидкости. Если это случилось, немедленно отключите прибор от электросети, и прежде чем пользоваться им дальше проверьте его работоспособность и безопасность у квалифицированных специалистов.
13. Не нарушайте комплектность прибора, нарушение комплектности может привести к поломке, не попадающей под гарантийные условия.
14. Не используйте прибор с поврежденным шнуром питания и/или вилок, а так же если он упал, был поврежден каким-либо другим образом. В случае если Вы обнаружили, какие-либо неисправности, немедленно обратитесь в сервисный центр. Внимание: чинить прибор могут только квалифицированные специалисты. Не пытайтесь ремонтировать прибор самостоятельно.
15. Следите, чтобы шнур питания не касался острых кромок и горячих поверхностей.
16. При отключении прибора от электросети не тяните за шнур, беритесь за вилок.
17. Прибор должен устойчиво стоять на ровной, сухой поверхности вдали от источников тепла.
18. Не оставляйте включенный прибор без присмотра.
19. Не позволяйте детям использовать прибор без контроля взрослых. Не позволяйте детям играть с прибором, дети могут не осознавать всей опасности неправильного использования прибора.
20. Не помещайте устройство на или рядом с горячей газовой или электрической конфоркой или в духовку.
21. Будьте предельно осторожны, если перемещаете прибор с горячим маслом внутри или с горячими жидкостями.

22. Не рекомендуется пользоваться прибором людям с ограниченными физическими или умственными возможностями, людям с недостаточным опытом и знаниями о приборе, за исключением случаев использования прибора под надзором людей, ответственных за их безопасность.
23. Во избежание перегрузки сети питания, не подключайте прибор одновременно с другими мощными электроприборами к одной и той же линии электросети.
24. Если штепсельная вилка прибора не соответствует Вашей розетке, обратитесь за помощью к специалисту. Применение различных переходников может привести к поломке прибора и прекращению гарантийных обязательств.
25. При необходимости транспортировки прибора соблюдайте осторожность для сохранения целостности прибора и его функциональных свойств.
26. Выполняйте все требования инструкции.
27. Производитель и сервисный центр не берут на себя ответственность за поломку прибора в случае его неправильного использования.

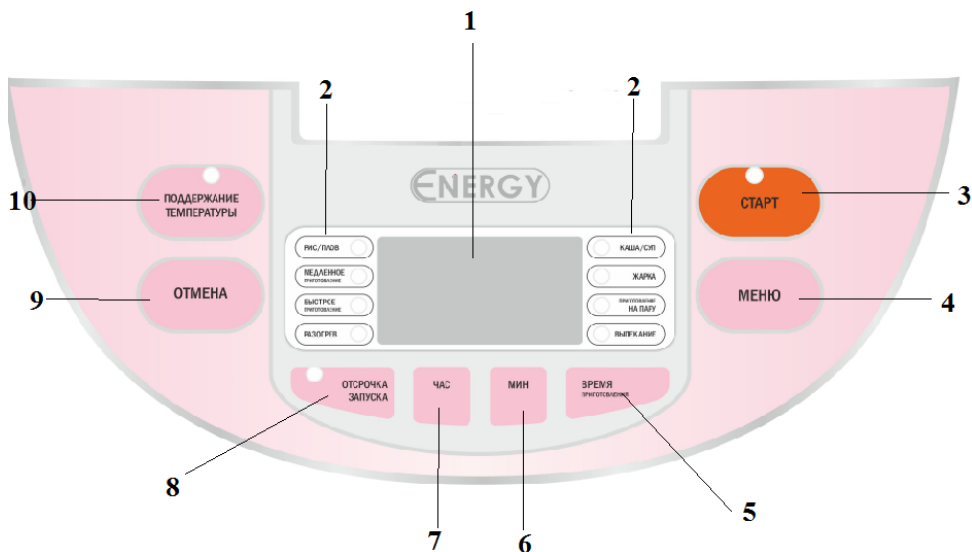
Описание



1. Крышка
2. Внутренняя съемная крышка
3. Силиконовая прокладка
4. Клапан выпуска пара
5. Внутренняя чаша для приготовления
6. Рабочая камера
7. Кнопка для открывания крышки

8. Ручка для перемещения мультиварки.
9. Панель управления
10. Корпус мультиварки
11. Держатель для ложки
12. Ножки

Панель управления

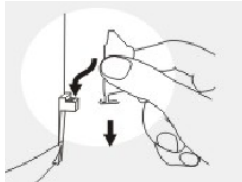


1. LED дисплей
2. Программы приготовления
3. «СТАРТ» - запуск выбранной программы.
4. «МЕНЮ» - выбор программы приготовления.
5. «ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ» - изменение времени приготовления.
6. «МИН» - Установка времени приготовления/отсрочки запуска с шагом «минуты»
7. «ЧАС» - Установка времени приготовления/отсрочки запуска с шагом «час»
8. «ОТСРОЧКА ЗАПУСКА» - кнопка установки времени для функции отсрочка запуска.
9. «ОТМЕНА» - отмена всех заданных настроек, прерывание режима приготовления.
10. «ПОДДЕРЖАНИЕ ТЕМПЕРАТУРЫ» - установка времени поддержания температуры.

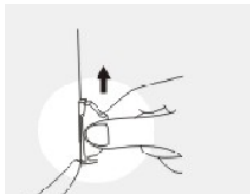
Аксессуары



Установка Держателя для ложки



Установите держатель для ложки, как показано на рисунке.

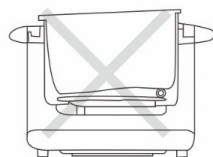


При необходимости, аккуратно, отсоедините держатель, как показано на рисунке.

Перед первым использованием

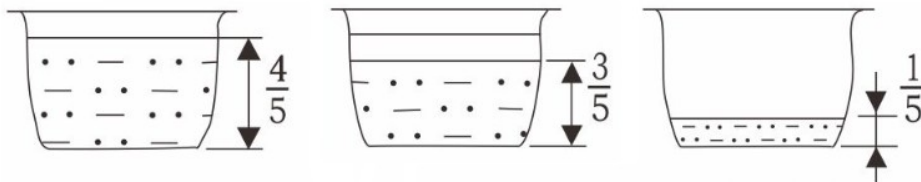
- ☐ Распакуйте изделие.
- ☐ Установите прибор на термостойкую, ровную, сухую поверхность, откройте крышку.
- ☐ Выньте чашу для приготовления и промойте ее губкой или салфеткой смоченной в теплой воде, затем вытрите насухо бумажным полотенцем или сухой салфеткой.
- ☐ Установите чашу в мультиварку, затем слегка поверните чашу, чтобы обеспечить более плотный контакт с нагревательным элементом.

ВАЖНО! Между внутренней чашей для приготовления и нагревательным элементом не должно быть никаких посторонних предметов или продуктов (например, крупинки гречки, риса и т.д.). Несоблюдение этого правила может привести к поломке прибора.



Работа

- ☐ Откройте крышку прибора выньте внутреннюю чашу.
- ☐ Положите в чашу все необходимые ингредиенты в соответствии с рецептом. Не заполняйте чашу выше максимальной или ниже минимальной отметки на шкале.



- ☐ Закройте крышку прибора. Крышка прибора должна быть плотно закрыта до щелчка, если крышка закрыта неплотно, это может негативно сказаться на процессе приготовления.
- ☐ Подсоедините один конец кабеля к разъему мультиварки, а вилку воткните розетку 220-240В. Все индикаторы на мультиварке загорятся на 1 секунду, затем начнет мигать индикатор программы РИС/ПЛОВ, это означает, что прибор правильно подключен к сети и готов к работе.
- ☐ Для выбора программы приготовления нажмите кнопку «МЕНЮ», затем выберите нужную Вам программу на панели управления. Например, для приготовления супа, нажмите «МЕНЮ» затем, нажимайте кнопку «МЕНЮ» до тех пор, пока не замигает индикатор программы «КАША/СУП», затем нажмите «СТАРТ». При этом на дисплее

отобразится время приготовления. Программа «КАША/СУП» будет подсвечиваться в течение всего процесса приготовления.

- Чтобы отменить выбранный режим нажмите кнопку «ОТМЕНА». Таймер обнулится, после этого можно выбрать нужную Вам программу приготовления.
- После окончания времени приготовления мультиварка перейдет в режим поддержания температуры готового блюда, загорится индикатор кнопки «ПОДДЕРЖАНИЕ ТЕМПЕРАТУРЫ», температура может поддерживаться в течение 24 часов на уровне 60-80°C, при этом на дисплее будет отображаться время. **Не рекомендуем оставлять готовые блюда в режиме поддержания температуры более чем на 2-3 часа, так как это может привести к изменению консистенции и вкуса.**
- Если Вам необходимо отложить время приготовления блюда на определенный срок, используйте функцию отсрочка запуска. Нажмите кнопку «ОТСРОЧКА ЗАПУСКА», индикаторы на кнопке «ОТСРОЧКА ЗАПУСКА» и на кнопке «СТАРТ» будут мигать, нажмите кнопку «ЧАС» для того чтобы задать время отсрочки в часах, шаг 1 час, если удерживать кнопку то время будет меняться непрерывно от 0 до 24 часов. Нажмите кнопку «МИН» для того, чтобы задать минуты времени отсрочки, шаг 1 минута, если удерживать кнопку то, время будет меняться непрерывно от 0 до 59 минут. Максимальное время отсрочки 24 часа. После того, как время отсрочки установлено, выберите программу приготовления кнопкой «МЕНЮ» и нажмите «СТАРТ», начнется обратный отсчет заданного времени отсрочки запуска, на дисплее выше цифр будет высвечиваться «отсрочка запуска». После того, как время отсрочки истечет, начнется процесс приготовления, в соответствии с выбранной программой, и на дисплее выше цифр будут активны слова «время приготовления». Отсрочка запуска не предусмотрена для программы «ЖАРКА».

ВАЖНО! Если Вы устанавливаете длительную отсрочку запуска, не используйте скоропортящиеся продукты, так как они могут испортиться при комнатной температуре.

Программы приготовления КАША/СУП

Данная программа идеально подходит для приготовления каш и супов.

Положите все ингредиенты в чашу для приготовления, закройте крышку, нажмите «МЕНЮ», выберите программу «КАША/СУП» на дисплее отобразится время приготовления 40 минут, индикатор будет мигать, нажмите «СТАРТ», начнется процесс приготовления. Вы можете задать свое время приготовления, нажмите кнопку «Время приготовления» затем нажмите кнопку «ЧАС», чтобы задать часы приготовления от 1 до 4 часов, шаг 1 час, нажмите кнопку «МИН» чтобы задать минуты приготовления от 10 до 50 минут, шаг 10 минут. После того как время приготовления установлено, нажмите кнопку «СТАРТ» для запуска программы.

ВАЖНО! Приготовление молочных каш в мультиварке предполагает использование обезжиренного молока. Если молоко не обезжиренное, его нужно разбавлять в пропорции 1:1 с питьевой водой. Свойства молока могут отличаться в зависимости от производителя, что иногда сказывается на процессе и результате приготовления.

ЖАРКА

Данная программа подходит для жарки мяса, курицы, овощей, а так же позволяет приготовить жарку для супа.

Налейте необходимое количество масла в чашу для приготовления, нажмите «МЕНЮ», выберите программу «ЖАРКА» на дисплее отобразится время приготовления 40 минут, индикатор будет мигать, нажмите «СТАРТ», начнется процесс приготовления. Вы можете задать свое время приготовления, нажмите кнопку «Время приготовления» затем нажмите кнопку «ЧАС», чтобы задать часы приготовления от 1 до 2 часов, шаг 1 час, нажмите кнопку «МИН» чтобы задать минуты приготовления от 30 до 50 минут, шаг 10 минут. После того как время приготовления установлено, нажмите кнопку «СТАРТ» для запуска программы. Дайте маслу слегка разогреться, затем опустите ингредиенты. Во время перемешивания

ингредиентов пользуйтесь только деревянными или силиконовыми лопатками и ложками, чтобы не повредить покрытие.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ НА ПАРУ

Используйте данную программу и контейнер-пароварку для приготовления полезных блюд на пару. Данная программа подходит для приготовления мантов,пельменей, овощей, рыбы.

В чашу для приготовления налейте 1л воды, сверху установите контейнер-пароварку с ингредиентами, закройте крышку, нажмите «МЕНЮ», выберите программу «ПРИГОТОВЛЕНИЕ НА ПАРУ» на дисплее отобразится время приготовления 10 минут, индикатор будет мигать, нажмите «СТАРТ», начнется процесс приготовления. Вы можете задать свое время приготовления, нажмите кнопку «Время приготовления» затем нажмите кнопку «ЧАС», чтобы задать часы приготовления от 1 до 2 часов, шаг 1 час, нажмите кнопку «МИН» чтобы задать минуты приготовления от 10 до 50 минут, шаг 10 минут. После того как время приготовления установлено, нажмите кнопку «СТАРТ» для запуска программы.

ВЫПЕКАНИЕ

Данная программа предназначена для приготовления различных кексов, шарлоток, бисквитов, манников, запеканок и т.д.

ВАЖНО! Не замешивайте тесто в чаше для приготовления, это может повредить ее поверхность или привести к деформации. Перед тем как выложить тесто, смажьте чашу маслом.

Выложите тесто в чашу для приготовления, закройте крышку и нажмите кнопку «МЕНЮ» выберите программу «ВЫПЕКАНИЕ» на дисплее отобразится время приготовления 1 час, индикатор будет мигать, нажмите «СТАРТ», начнется процесс приготовления. Вы можете задать свое время приготовления, нажмите кнопку «Время приготовления» затем нажмите кнопку «ЧАС», чтобы задать часы приготовления от 1 до 5 часов, шаг 1 час, нажмите кнопку «МИН» чтобы задать минуты приготовления от 10 до 50 минут, шаг 10 минут. После того как время приготовления установлено, нажмите кнопку «СТАРТ» для запуска программы. По окончании времени приготовления, извлеките выпечку из чаши.

РИС/ПЛОВ

Данная программа подходит не только для приготовления риса, но и для приготовления других круп, таких как, гречка, перловка и т.д. Особенность данной программы в том, что мультиварка сама рассчитывает время приготовления, исходя из загруженных в нее ингредиентов.

Положите все ингредиенты в чашу для приготовления, закройте крышку, нажмите кнопку «МЕНЮ», выберите программу «РИС/ПЛОВ», нажмите «СТАРТ», начнется процесс приготовления, время приготовления на дисплее будет указано как «--:--», когда до окончания времени приготовления останется 15 минут на дисплее появится «00:15» и начнется обратный отсчет времени приготовления.

Соблюдайте пропорции риса и воды. Максимальное количество риса 10 мерных стаканчиков. Переложите рис в чашу для приготовления и залейте водой, в соответствии с отметками на внутренней части чаши для приготовления.

Вы можете наливать воду до уровня отличного от рекомендованного, в соответствии с Вашим вкусом, но никогда не наливайте воду выше максимальной отметки на шкале чаши. Чтобы рис получился более рассыпчатым, заливайте его горячей водой.

МЕДЛЕННОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Данная программа подходит для приготовления овощного рагу, холодца, тушения мяса, рыбы, а так же для приготовления варенья.

Положите все ингредиенты в чашу для приготовления, закройте крышку, нажмите «МЕНЮ», выберите программу «МЕДЛЕННОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ» на экране отобразится время приготовления 1 час 15 минут, индикатор будет мигать, нажмите «СТАРТ», начнется процесс приготовления. Вы можете задать свое время приготовления, нажмите кнопку «Время приготовления» затем нажмите кнопку «ЧАС», чтобы задать часы приготовления от 1 до 3 часов, шаг 1 час, нажмите кнопку «МИН» чтобы задать минуты приготовления от 10 до 30

минут, шаг 10 минут. После того как время приготовления установлено, нажмите кнопку «СТАРТ» для запуска программы.

БЫСТРОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Данная программа идеально подходит для приготовления быстрых блюд. Положите все ингредиенты в чашу для приготовления, закройте крышку, нажмите «МЕНЮ», выберите программу «БЫСТРОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ» на экране отобразится время приготовления 1 час, индикатор будет мигать, нажмите «СТАРТ», начнется процесс приготовления. Вы можете задать свое время приготовления, нажмите кнопку «Время приготовления» затем нажмите кнопку «МИН» чтобы задать минуты приготовления от 10 до 50 минут, шаг 10 минут. В данной программе можно изменить только минуты приготовления. После того как время приготовления установлено, нажмите кнопку «СТАРТ» для запуска программы.

РАЗОГРЕВ

Используйте данную программу для разогрева готовых блюд. Положите в чашу блюдо, которое Вы хотите разогреть, нажмите кнопку «МЕНЮ», выберите программу «РАЗОГРЕВ», на дисплее отобразится время 20 минут, нажмите «СТАРТ». Вы можете задать свое время необходимое для разогрева блюда, нажмите кнопку «Время приготовления» затем нажмите кнопку «ЧАС», чтобы задать часы приготовления от 1 до 2 часов, шаг 1 час, нажмите кнопку «МИН» чтобы задать минуты приготовления от 10 до 50 минут, шаг 10 минут. После того как время приготовления установлено, нажмите кнопку «СТАРТ» для запуска программы.

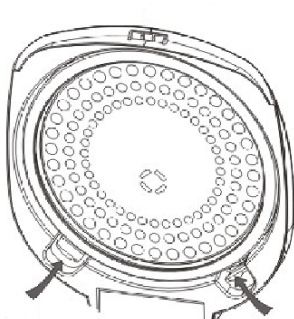
Информационная таблица по программам приготовления

	Время приготовления	Температура приготовления
КАША/СУП	40 минут	105°C
ЖАРКА	40 минут	160°C
ПРИГОТОВЛЕНИЕ НА ПАРУ	10 минут	102°C
ВЫПЕКАНИЕ	1 час	130°C
РИС/ПЛОВ	время приготовления зависит от объема ингредиентов	130°C
МЕДЛЕННОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ	1 час 15 минут	130°C
БЫСТРОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ	1 час	135°C
РАЗОГРЕВ	20 мин	110°C

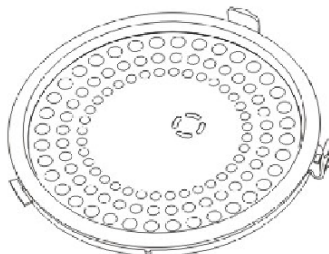
ВАЖНО! Вы можете устанавливать свое время приготовления для Ваших любимых блюд.

Чистка

- ☐ Перед чисткой отключите прибор от сети.
- ☐ Очищайте мультиварку сразу после использования. После того как блюдо приготовлено, освободите чашу для приготовления. Пустую чашу, выньте из мультиварки при помощи прихваток – осторожно! чаша будет горячей.
- ☐ Снимите клапан выпуска пара с внешней части крышки, для этого аккуратно потяните его на себя, промойте клапан, вытрите насухо и установите на место. **ВАЖНО!** Клапан выпуска пара необходимо очищать после каждого процесса приготовления.
- ☐ Выньте внутреннюю крышу, для этого слегка приподнимите фиксаторы и аккуратно



Фиксаторы внутренней крышки



Внутренняя крышка после снятия

потяните на себя.

- ☐ Промойте крышку и силиконовую прокладку в теплой мыльной воде, затем вытрите насухо. Протрите саму крышку мультиварки изнутри, после этого установите внутреннюю крышку на место, защелкнув фиксаторы.
- ☐ Промойте чашу в воде. Не используйте абразивные чистящие средства или жесткие салфетки, щетки, это может повредить антипригарное покрытие чаши.
- ☐ Вытрите насухо дно и стенки чаши для приготовления. Убедитесь в том, что нагревательная поверхность внутри рабочей камеры мультиварки чистая и на ней нет частичек продуктов. Установите чашу внутрь мультиварки.
- ☐ Корпус мультиварки очистите влажной салфеткой, затем протрите прибор насухо.

Хранение

- ☐ Перед хранением убедитесь, что прибор отключен от сети.
- ☐ Выполните все пункты раздела «Чистка».

Технические характеристики

Напряжение 220-240В, частота 50Гц, мощность 900Вт.

Класс защиты от поражения током I

Объем – 5л

Гарантия 1 год. Расчетный срок службы изделия 3 года

Состав (материал): пластик, металл, кабель.

По окончании срока службы прибор должен быть утилизирован с наименьшим вредом для окружающей среды, в соответствии с правилами по утилизации отходов в вашем регионе.

В целях улучшения качества продукции, дизайн и спецификация могут быть изменены без предварительного уведомления.

ENERGY постоянно расширяет сеть сервис-центров.

Полный перечень сервис-центров ENERGY на территории РФ вы можете узнать по телефону +7 (812) 320-09-99.

Производитель-экспортер: Гуань Дун Хотор Электрикал Апплаенс Ко., Лтд

Адрес: Хотор Индастри Таун, Танба Дистрикт 325 Нэшинал Хайвэй, Ву Чуан, ЧжанЦзян, Гуаньдун, Китай

Произведено в Китае.

Поставщик-импортер: ООО «Спутник»

Адрес: Россия, 197348, г. Санкт-Петербург, Коломяжский пр., д.10, лит Э

Рецепты для мультиварки ENERGY

Овсяная каша

1 мерная чашка овсяных хлопьев

3 мерных чашки молока или воды

1 ч.л. соли

сливочное масло (по желанию)

Положите овсяные хлопья в чашу для приготовления. Добавьте воду или молоко. Для приготовления используйте программу "КАША". И после окончания программы приготовления перемешайте кашу и добавьте сочное масло.

Плов с курицей

1 морковь

1 луковица

2 зубчика чеснока

500 г куриного филе

1,5 мерных чашки риса

3 мерных чашки воды

1 ст.л. приправы "Для плова"

Морковь порезать соломкой, лук и куриное филе кубиками. Чеснок нарезать на полоски.

Обжарте куриное филе в режиме «ЖАРКА» в течение 5 минут, добавьте морковь, лук и чеснок обжарьте еще 10 мин. Выключите программу «ЖАРКА» нажав кнопку «ОТМЕНА» добавьте рис, залейте рис горячей водой, добавьте приправы включите программу приготовления «РИС/ПЛОВ».

Рыбные котлеты

500г рыбного филе

50 г белого хлеба

1 луковица

1 зубчик чеснока,

1 яйцо,

соль, специи по вкусу,

молоко

Рыбные котлеты в мультиварке получаются очень вкусными. Для начала приготовьте фарш - пропустите через мясорубку рыбу, репчатый лук, белый хлеб и чеснок. Добавьте яйцо и специи. Фарш перемешайте и слепите из него котлеты.

На дно чаши мультиварки налейте немного растительного масла и, используя программу "ЖАРКА" обжарьте рыбные котлеты по 5-10 минут с каждой стороны. После этого отключите программу «ЖАРКА» используя кнопку «ОТМЕНА», залейте котлеты молоком примерно на два пальца от низа чаши и готовьте в режиме "МЕДЛЕННОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ" 20 минут.

Картофель тушеный со свиной

500г свинины

1 морковь

1 луковица

6 картофелин

1 головка чеснока

Лавровый лист, соль, специи

Мясо нарежьте кубиками, картофель разрежьте на 4 части, морковь кружочками, лук кубиками. Мясо положите в чашу для приготовления, добавьте перец, соль и приправы. На мясо уложите нарезанный лук, морковь, и картошку. Залейте ингредиенты водой, вода должна покрывать ингредиенты, положите в центр головку чеснока и готовьте в режиме «МЕДЛЕННОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ».

Буженина

700 г свинины (шейка)

имбирь молотый

кориандр

базилик

3 зубчика чеснока

масло оливковое

соль

Мясо промойте, натрите смесью оливкового масла, соли и приправ. Сделайте небольшие надрезы ножом и напигуйте чесноком, оставьте мариноваться в холодильнике в течение 5-7 часов.

Смажьте маслом чашу, используя программу "ЖАРКА" обжарьте мясо 5 минут с каждой стороны. Затем, выложите добавьте 1 мерный стакан воды. Выберите режим «МЕДЛЕННОЕ ТУШЕНИЕ», время приготовления 1 час 30 минут.

Форель на пару

1 кг форели

1 лимон

1 веточка розмарина

соль, перец

Форель промойте, натрите солью и перцем. Разрежьте на порционные кусочки. Сбрызните лимонным соком каждый кусочек и посыпьте розмарином.

Налейте воду в чашу мультиварки и положите рыбу в контейнер-пароварку. Выберите режим «ПРИГОТОВЛЕНИЕ НА ПАРУ», готовьте 20 минут.

Борщ

300г мяса

½ кочана капусты

1 свекла + сок 0,5 лимона

1 зубчик чеснока

1 морковь

1 луковица

3 картофелины

3 помидора

0,5 ч.л. сахара

соль и специи по вкусу

Сложите все ингредиенты для борща слоями в чашу для приготовления, залейте водой или бульоном, и включите программу «КАША/СУП». По желанию Вы можете увеличить время приготовления.

Грибной суп-пюре

400 г шампиньонов

200 г лука

Специи, соль

300г сливок 20 %

Для рецепта грибного супа-пюре возьмите сливки с жирностью 20% и больше.

Для приготовления нарежьте лук и грибы мелкими кубиками. На дно чаши положите немного сливочного масла, выложите грибы, лук, специи, соль и обжарьте до золотистого цвета, используя программу «ЖАРКА», затем переложите обжаренные грибы и лук в блендер, добавьте сливки и взбейте до однородной массы.

После этого, готовьте на программе "СУП" до закипания. Выключите мультиварку после закипания и дайте грибному супу-пюре настояться минут 10-15.

Кекс ореховый

200 г муки

350 г сахара

3 яйца

175 г растительного масла

55 г сметаны

2 ч.л. ванилина

1 ч.л. мускатного ореха

2 ч.л. корицы

1 ч.л. соды

0,5 ч.л соли.

300 г тертой моркови

0,5 ст миндаля

0,5 стакана фундука

0,5 стакана грецкого ореха

1 стакан изюма

Взбейте в одной миске сахар с яйцами, добавьте сметану, растительное масло, ванилин. В другой миске смешайте все сухие ингредиенты, а затем соедините с содержимым в первой миске.

Добавьте орехи, морковь, изюм. Вылейте тесто кекса в мультиварку и включите программу «ВЫПЕКАНИЕ» на 1час 30 минут. Пусть кекс остынет в мультиварке. Выложите кекс на блюдо и украсьте сахарной пудрой.

Клубничное варенье

1 кг сахара (песок)

1 кг клубники

Положите в чашу для приготовления сахар и клубнику, залейте водой - 0.5 мерной чашки (так варенье не пристанет к стенкам мультиварки). Выберите программу "МЕДЛЕННОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ". По окончании приготовления разлейте варенье по банкам.



Товар соответствует требованиям Технических
Регламентов Таможенного Союза ТР ТС 004/2011
«О безопасности низковольтного оборудования»
и ТР ТС 020/2011 «Электромагнитная совмести-
мость технических средств».

Класс защиты от поражения током I