

# 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 Випікання .....        | 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



Не прикасайтесь к крышке и кастрюле.

(Несоблюдение данного указания может привести к получению ожогов.)

**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 надежно 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.**

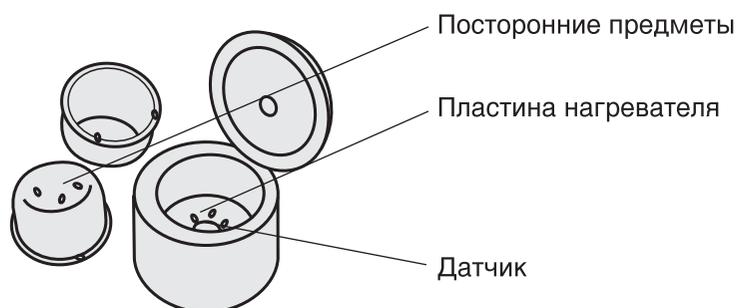
Крышка может деформироваться, треснуть или изменить цвет, что, возможно, приведет к возникновению неисправности.

**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.

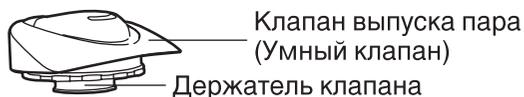
**Не стучите по внутренней поверхности кастрюли и не оттирайте ее с силой.**

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

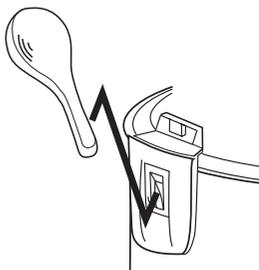
# Наименование деталей

## Клапан выпуска пара (Умный клапан)

- Снимать и мыть после каждого использования. Смотри 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



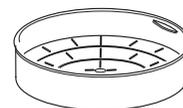
Мерная чашка (около 180 мл)



Черпак

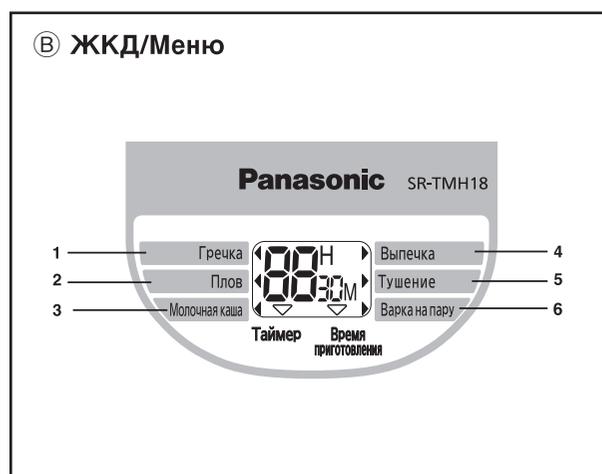
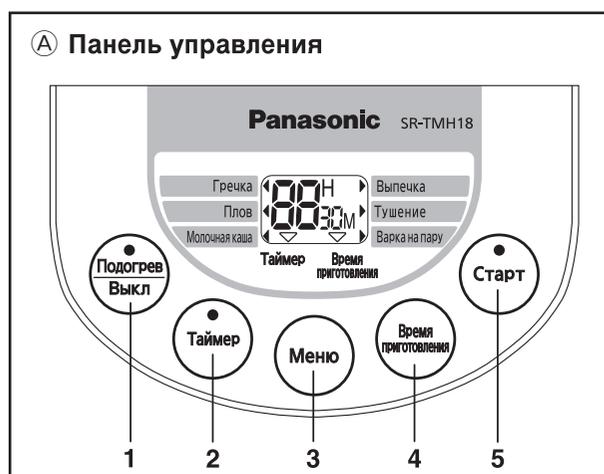


Сетевой шнур



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.

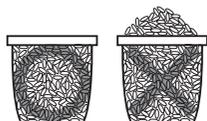
- В ЖКД/Меню**
- 1. Гречка**  
- Время приготовления: 30-40 минут.
  - 2. Плов**  
- Время приготовления: 1 час.
  - 3. Молочная Каша**  
- Время приготовления: 1 час.
  - 4. Выпечка**  
- Время приготовления: 20-65 минут.
  - 5. Тушение**  
- Время приготовления: 1-12 часов.
  - 6. Варка на пару** 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

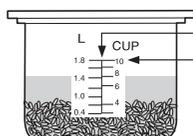
- 1** Отмерьте крупу мерной чашкой по рецепту.  
Гречку-ядрицу - сразу в кастрюлю мультиварки.  
Другие крупы - в посуду, в которой их можно будет мыть.



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.

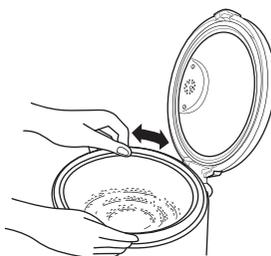


Шкала уровней воды  
МАКСИМАЛЬНЫЙ УРОВЕНЬ.  
Следите, чтобы уровень воды был ниже МАКСИМАЛЬНОГО.

| Крупа<br>(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.



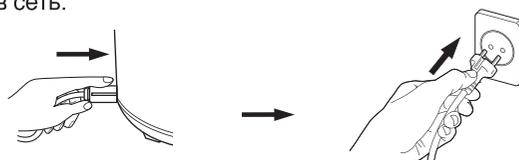
- Перед использованием вытрите внешнюю поверхность и особенно дно кастрюли насухо. Посторонние предметы между дном кастрюли и пластиной нагревателя элементом могут привести к поломке, а влага - к шуму во время готовки.

- 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).

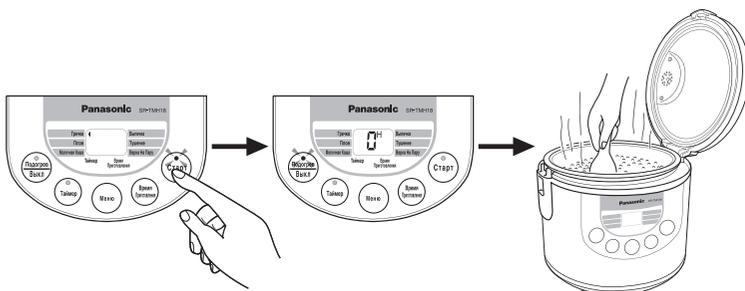
Гречка



- 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.

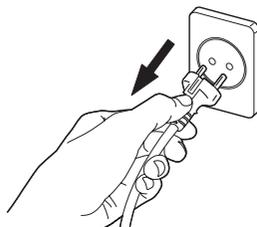
- Не пользуйтесь режимом **Подогрев** для разогревания еды.

- 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.

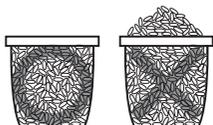


**9** Обесточивайте неработающий прибор.



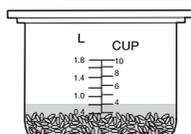
# Программа Плов

- 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).

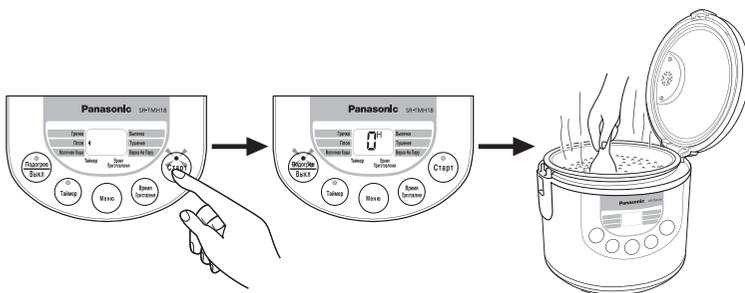
Гречка → Плов



- 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.

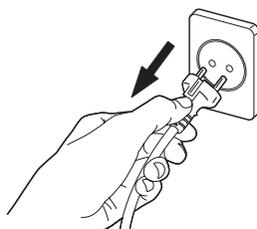
- Не пользуйтесь режимом **Подогрев** для разогревания еды.

- 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.

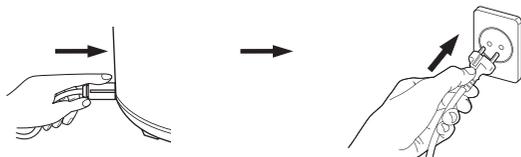
**4** Закройте крышку до щелчка.



■ 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).

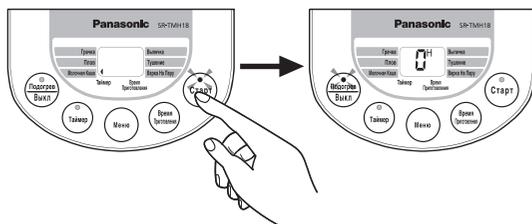
Гречка → Плов → Молочная каша



- 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 **Подогрева**. (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.

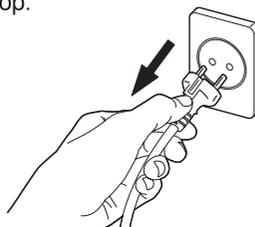
- Не пользуйтесь режимом **Подогрева** для разогревания еды.

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

**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.



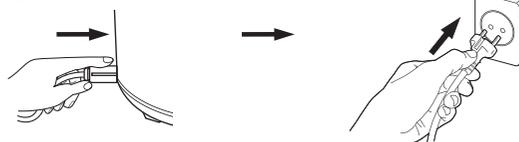
- Перед использованием вытрите внешнюю поверхность и особенно дно кастрюли насухо. Посторонние предметы между дном кастрюли и пластиной нагревателя могут привести к поломке, а влага - к шуму во время готовки.

**5** Закройте крышку до щелчка.



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

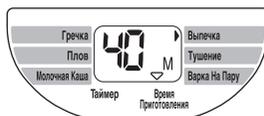
**6** Вставьте сетевой шнур в разъем прибора и включите его в сеть.



- 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 M" - время по умолчанию для программы **Выпечка**.

Гречка → Плов → Молочная каша  
→ Выпечка



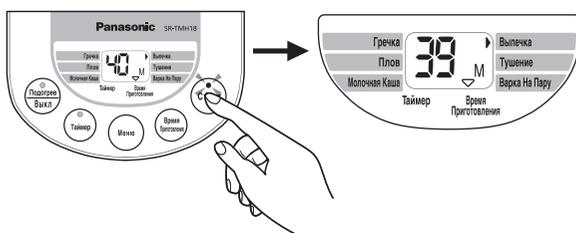
# Программа Выпечка

- 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 ”

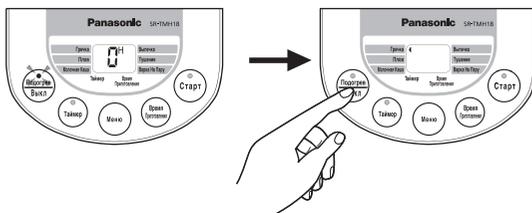
- Время приготовления зависит от объема и вида выпечки.

- 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.



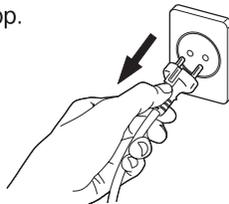
- Не открывайте крышку в процессе выпечки.

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

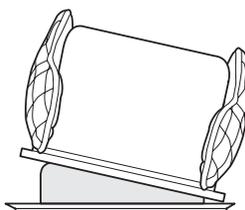


- Рекомендуется сразу же по окончании приготовления выключить режим **Подогрева**, чтобы выпечка не подгорела.

- 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.



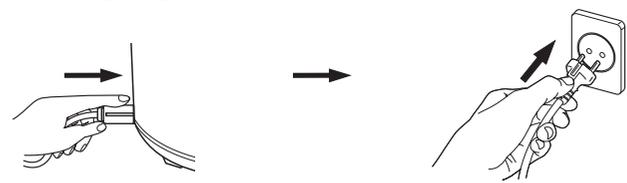
- Перед использованием вытрите внешнюю поверхность и особенно дно кастрюли насухо. Посторонние предметы между дном кастрюли и пластиной нагревателя могут привести к поломке, а влага - к шуму во время готовки.
- Следите, чтобы все ингредиенты (включая жидкость) находились ниже черты МАКСИМУМА (верхней 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

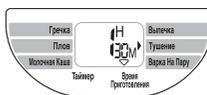


# Программа Тушение

**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**

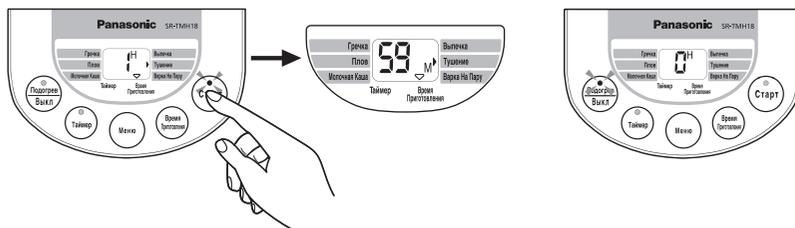
“ 1H ” → “ 1H 30M ” →  
 “ 2H ” → ... → “ 12H ” → “ 1H ”



■ 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.

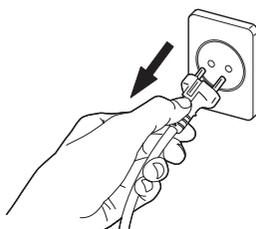
■ Не пользуйтесь режимом **Подогрева** для разогревания еды.

■ 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 **Подогрев**.
- Если нужно прервать процесс варки, просто нажмите кнопку **Подогрев/Выкл.**

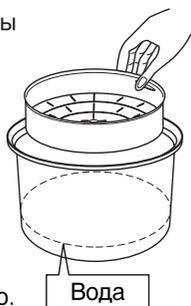
Если контейнер-пароварка используется при варке крупы для одновременного приготовления двух блюд (каши и парового блюда), уровень жидкости в кастрюле не должен быть выше соответствующей отметки на внутренней поверхности кастрюли (см. таблицу).

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

2

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

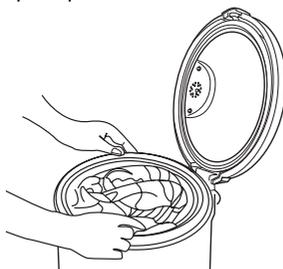
| Модель №            | SR-TMH10           | SR-TMH18 |
|---------------------|--------------------|----------|
| Время приготовления | Объем воды (чашки) |          |
| Меньше 10 минут     | 1                  | 2        |
| 10 - 30 минут       | 2                  | 4        |
| 30 - 60 минут     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

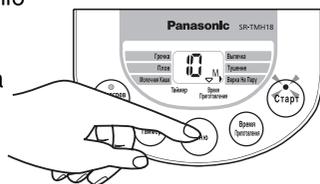


- Не подключайте прибор к сети, пока не закончены все приготовления - это может привести к поломке.
- Не включайте прибор без кастрюли или с пустой кастрюлей - это опасно.

# Программа Варка на пару

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

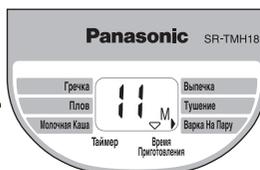
Гречка → Плов → Молочная каша  
→ Выпечка → Тушение →  
Варка на пару



**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.

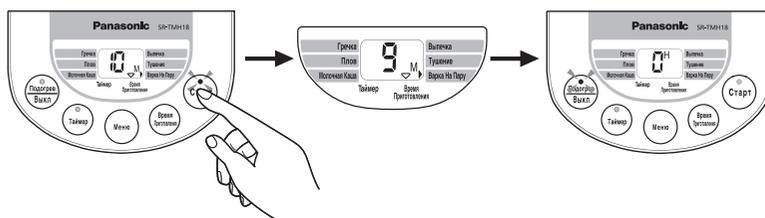
**Пример**

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



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

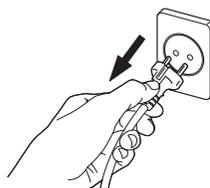
- Индикаторная лампочка на кнопке **Старт** перестанет мигать.
- Как только вода закипит, на дисплее начнется обратный отсчет времени с шагом 1 минута.
- По истечению установленного времени, или когда в кастрюле не останется воды, раздастся звуковой сигнал и мультиварка автоматически переключится на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



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



**10** Обесточивайте неработающий прибор.



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

- 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.

# 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.

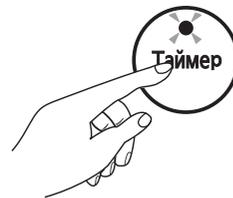
| Программа     | Таймер (часы) |
|---------------|---------------|
| Гречка        | 1 – 13        |
| Плов          | 1.5 – 13      |
| Молочная каша | 1 – 13        |

Диапазон возможных значений таймера

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

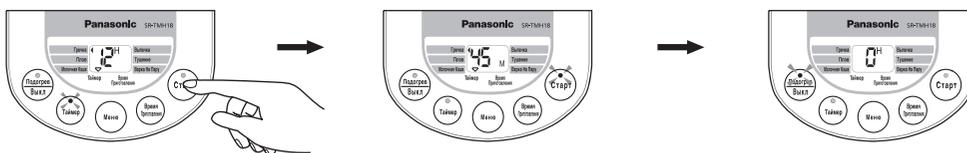


**3** Нажмите кнопку **Таймер**, чтобы установить время. При первом нажатии на дисплее появится ориентировочное время приготовления. Каждое нажатие кнопки **Таймер** будет добавлять к нему 30 минут. Установите период времени, через который блюдо должно быть готово. Удерживая кнопку нажатой, Вы получите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



**4** Нажмите кнопку **Старт**

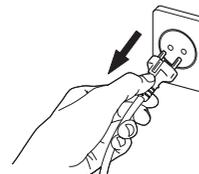
- Лампочка на кнопке **Старт** погаснет и зажжется лампочка на кнопке **Таймер**.
- Как только начнется процесс приготовления, лампочка **Таймера** погаснет и загорится лампочка на кнопке **Старт**
- Если **Таймер** установлен на время, совпадающее со временем приготовления в этой программе, лампочка 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 **Подогрева**. (лампочка **Старт** погаснет и загорится лампочка **Подогрев**).



**5** Если Вы хотите выйти из режима **Подогрева**, 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.



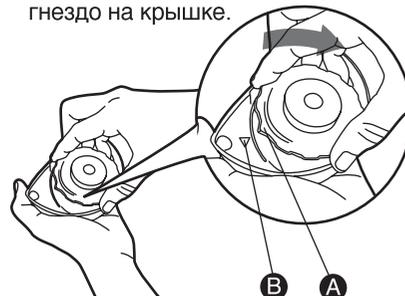
Протрите внутри влажной тканью.

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 свининой

| 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 / свинина 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 странных звуков                       |
|---|----------------------------|-----------------------|----------------------|--------------|----------------------------------|---|---|--|--|---|
|   | Жёсткая крупа              | Недоготовленная крупа | Слишком мягкая крупа | Перелив воды | Пригоревшая каша на дне кастрюли | Например, цветной или сохранённый тёплым рис пожелтел | Захваченный запах может появиться при многочасовом подогреве каши | В режиме Подогрева каша пересушивается |  |   |
| Неправильные пропорции воды и крупы, неверный тип крупы | ●                          | ●                     | ●                    | ●            | ●                                |   |   | ●                                      | Нет напряжения. Отсоедините провод и проверьте розетку | Возникновение звуков вызвано влагой на дне кастрюли |
| Плохо промытая крупа                                    |                            |                       |                      | ●            | ●                                | ●   |   |  |  |   |
| Что-то попало между кастрюлей и пластиной нагревателя   | ●                          | ●                     | ●                    |              | ●                                | ●   | ●   |  |  |   |
| Готовка с большим количеством масла                     | ●                          | ●                     |                      |              |                                  | ●   |   |  |  |   |
| Неправильно отмеряна 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 вкючен в розетку                  |                            | ●                     |                      |              |                                  |   |   |  |  |   |

## Выпечка

| Причины  | Проблемы     |              |       |                        |                    |               |        | Нет напряжения   | Возникновение странных звуков                       |
|--|--------------|--------------|-------|------------------------|--------------------|---------------|--------|--|---|
|  | 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 звуков 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   |              |              |       |                        |                    | ●             | ●      |  |   |

## Технические характеристики      Технічні характеристики

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

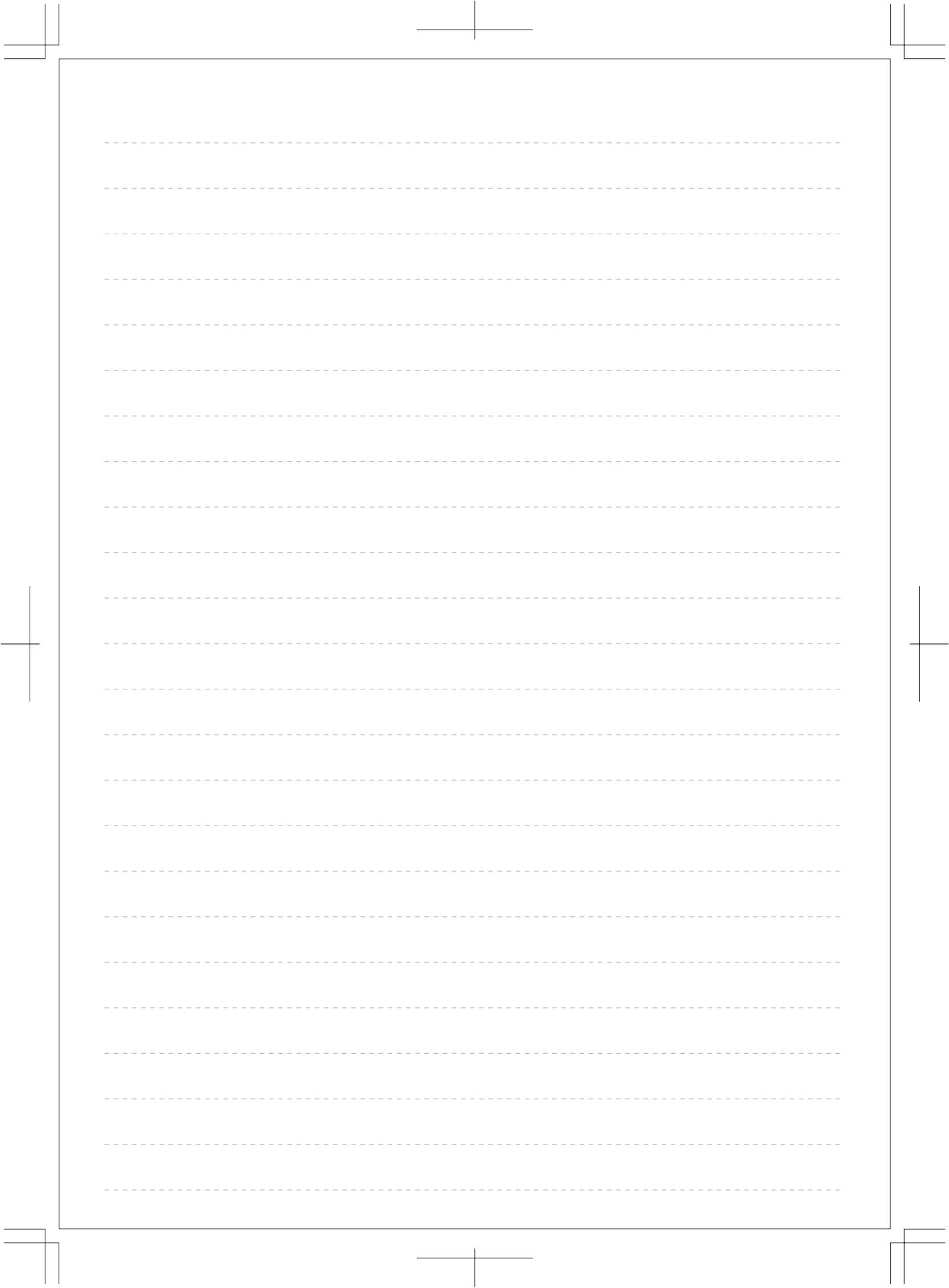
- 1-ая цифра: год (последняя цифра номера года)  
8 - 2008, 9 - 2009, 10 - 2010
- 2-ая и 3-я цифра: месяц (в цифровом выражении)  
01 - Январь, 02 - Февраль, ...12-Декабрь

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



**Мацшита Електрик Индастриал Ко., Лтд.**

Осака, Япония

**Мацсита 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 Таїланді  
Printed in Thailand

RZ19K936  
PHAT0803-0