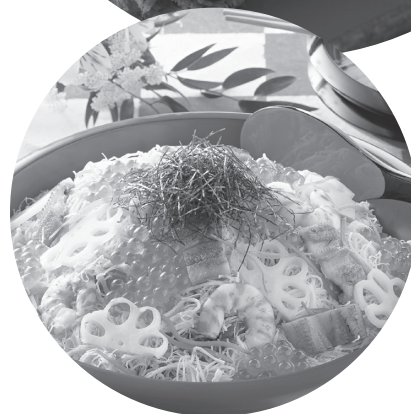
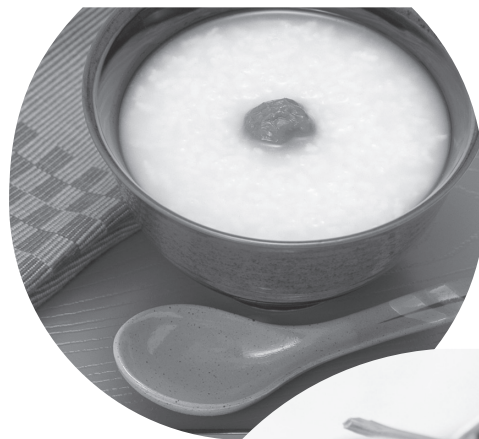


**TOSHIBA**



**Мультиварка / Пароварка  
Toshiba**







(для домашнего использования)

# **Инструкция по эксплуатации**

Модель

**RC-10NMFR  
RC-18NMFR**

# Правила техники безопасности

	<p>⊘ Указание на запрещенные операции.</p>
	<p>● Указание на инструкции, которым необходимо следовать неукоснительно.</p>
<p><b>Предостережение</b></p>	
 <p>Строго запрещено</p>	<p>Не осуществляйте демонтаж, ремонт, наладку или реконструкцию электроприбора (если не имеется прямых указаний в руководстве по эксплуатации).          Не подсоединяйте и не отсоединяйте вилку электроприбора влажными руками.          Не прикасайтесь влажными руками к электроприбору, сетевому шнуру или вилке.          Не осуществляйте эксплуатацию электроприбора при поврежденном сетевом шнуре или вилке, а также в том случае, если вилка неплотно вставлена в розетку сети питания.          Не осуществляйте реконструкцию или ремонт сетевого шнура и вилки, а также не используйте шнуры, не входящие в комплектацию электроприбора (кроме провода заземления).          Не сгибайте, не перекручивайте и не тяните за сетевой шнур при подключенном в розетку электроприборе. Не ставьте электроприбор или другие предметы на сетевой шнур и не допускайте заземления сетевого шнура или вилки.          Не размещайте сетевой шнур или вилку в месте с высокой температурой, пролитой водой или высокой влажностью и не допускайте их контакта с заостренными предметами.          Не подключайте электроприбор к источнику питания, не соответствующему характеристикам, указанным в руководстве по эксплуатации.          Не допускайте контакта электроприбора с водой.          Не используйте переходник для подключения сетевого шнура к розетке сети питания.          Не используйте одну розетку для подключения нескольких электрических приборов.</p>
<p><b>Внимание</b></p>	
	<p>Плотно вставляйте вилку в розетку до ее основания. При извлечении вилки из розетки не тяните за сетевой шнур, а держите за корпус самой вилки.          Перед тем как вставить вилку в розетку, тщательно протрите штыри от пыли и влаги.          Вынимайте вилку из розетки только при неработающем электроприборе.          Не забывайте отсоединять вилку сетевого шнура от розетки перед проведением технического обслуживания или очистки электроприбора.</p>
<p><b>Безопасность установки</b></p>	
	<p>Не размещайте какие-либо огнеопасные материалы, представляющие опасность предметы, химикаты или горючие газы внутри электроприбора или вблизи него.          Не устанавливайте электроприбор рядом с открытым источником пламени, пролитой водой, в месте с повышенной влажностью или высокой температурой.          Не устанавливайте электроприбор в месте с сильным электромагнитным излучением. Не размещайте электроприбор в зоне, доступной для детей.          Не ставьте электроприбор на наклонной или нетвердой поверхности.          Подсоедините провод заземления надлежащим образом, как указано в руководстве по эксплуатации электроприбора.</p>
<p><b>Безопасность эксплуатации</b></p>	
	<p>Внимательно прочитайте руководство по эксплуатации электроприбора перед использованием электроприбора.          Осуществляйте регулярную проверку надлежащей работоспособности оборудования, перед тем как приступить к эксплуатации электроприбора в соответствии с рекомендациями, приведенными в руководстве по эксплуатации.          Удалите все упаковочные материалы.          Не разрешайте детям самостоятельно использовать электроприбор.          Не ставьте на электроприбор никакие предметы и не накрывайте его в процессе работы (если не имеется прямых указаний в инструкции по эксплуатации).          Не прикасайтесь к нагревающимся частям электроприбора.</p>

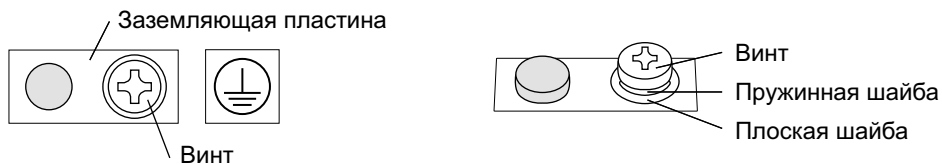
# Предупреждение в целях сохранения безопасности

## Предупреждение

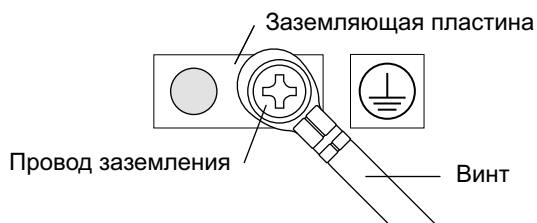
<p>Не разбирайте и не ремонтируйте электроприбор самостоятельно.</p> <p>Не погружайте электроприбор в воду.</p> <p>Не используйте электроприбор, если шнур или вилка повреждены, или вилка неплотно зафиксирована в розетке. Если сетевой шнур поврежден, его необходимо заменить.</p> <p>Не подносите лицо или руки к клапану выхода пара.</p> <p>При отключении электроприбора удерживайте за вилку, не тяните за шнур.</p> <p>Вынимайте вилку из электрической розетки, когда не используете электроприбор.</p> <p>Не ставьте электроприбор на горячую, мягкую или неустойчивую поверхность.</p> <p>Не работайте с электроприбором рядом с источником огня или воды.</p> <p>Используйте только кастрюлю, прилагаемую к электроприбору.</p> <p>Не используйте электроприбор на расстоянии менее 10 см от стены, на бумаге, материях, ковре, пластиковых пакетах и т.д. и в месте, освещаемом прямыми солнечными лучами.</p> <p>Всегда вытирайте капли воды и других веществ.</p> <p>Не накрывайте клапан выхода пара ничем и не помещайте ничего вблизи клапана.</p> <p>Не используйте металлическую лопаточку, металлическую скребковую щетку, полиамидную скребковую щетку и абразивные чистящие средства для чистки кастрюли.</p> <p>Не используйте электроприбор вблизи легко воспламеняющихся предметов или корректора электромагнитных волн.</p> <p>Данный электроприбор не предназначен для использования маленькими детьми или лицами с ограниченными физическими возможностями, пониженным уровнем чувствительности или умственными недостатками, а также лицами с недостаточным опытом и знаниями. Использование возможно под наблюдением и контролем ответственного за них лица для обеспечения безопасной эксплуатации электроприбора.</p> <p>Не разрешайте детям играть с электроприбором; храните электроприбор вне досягаемости детей.</p> <p>Если вилка или ее контакты покрылись пылью, протрите их сухой тканью.</p> <p>Вставляйте вилку в розетку целиком.</p> <p>Не открывайте крышку во время приготовления пищи.</p> <p>Не повреждайте, не царапайте, не перегибайте, не тяните, не перекручивайте сетевой шнур.</p>	<p>Не помещайте шнур вблизи источника тепла.</p> <p>Не ставьте на шнур тяжелые предметы, не сжимайте и не сгибайте шнур.</p> <p>Не подключайте сетевой шнур, если у вас влажные руки.</p> <p>Не прикасайтесь к нагретым частям во время использования электроприбора или сразу же после использования (например, к внутренней части крышки, пластине нагревателя, клапану выхода пара или внутренней поверхности электроприбора).</p> <p>Не используйте электроприбор рядом со стеной или мебелью.</p> <p>Дайте электроприбору остыть, прежде чем убрать его.</p> <p>Не прикасайтесь к кнопке открывания крышки при перемещении электроприбора.</p> <p>Не передвигайте электроприбор во время работы.</p> <p>Обеспечьте достаточное расстояние сверху от электроприбора. Выходящий из клапана пар может повредить находящиеся на недостаточном расстоянии сверху шкафы и мебель.</p> <p>Не включайте электроприбор, когда лопаточка находится внутри.</p> <p>Во время работы электроприбора поверните ручку для переноски в направлении задней панели электроприбора.</p> <p>Если в электроприборе не установлена кастрюля, не нажимайте кнопку Приготовление/Подогрев.</p> <p>Вынимайте вилку из розетки перед извлечением кастрюли или ее чистой.</p> <p>Не используйте функцию подогрева более 30 часов. Если время подогрева превысит указанное стандартное значение, загорится индикатор.</p> <p>Чтобы пища не теряла свои вкусовые качества, не подогревайте рис и суп в течение более 12 и 30 часов соответственно.</p> <p>Данный электроприбор рассчитан для использования в быту, а также:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- в кухнях для персонала в магазинах, офисах и других местах работы;</li><li>- в деревенских домиках;</li><li>- постояльцами в отелях, мотелях и других жилых помещениях;</li><li>- в гостиницах типа "постель и завтрак".</li></ul> <p>Данный электроприбор не рассчитан для использования в коммерческих целях, на предприятиях общественного питания.</p>
--	--

# Подсоединение провода заземления

1. Извлеките винт, пружинную и плоскую шайбы из заземляющей пластины.

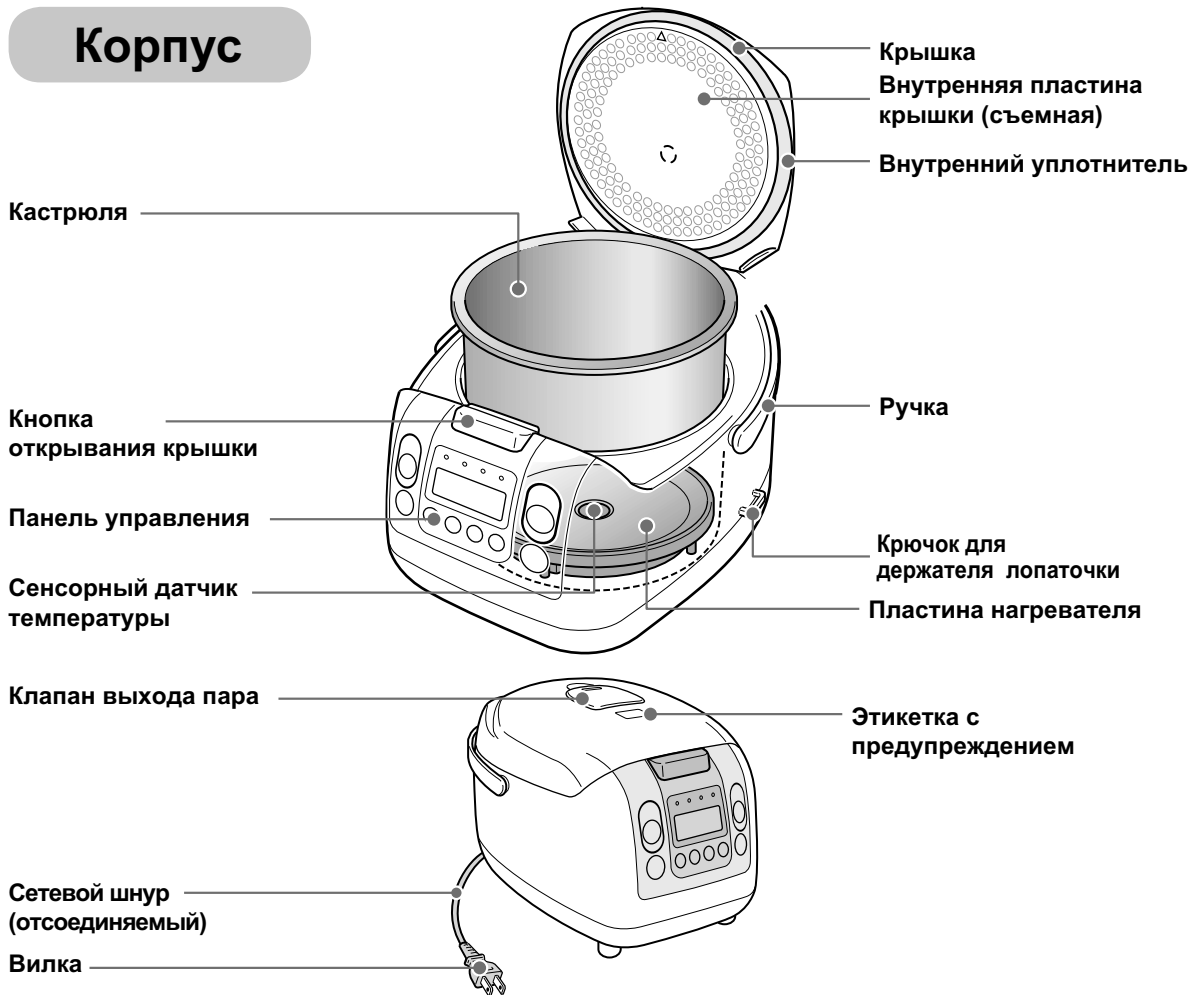


2. Расположите провод заземления на заземляющей пластине, затем установите плоскую шайбу и пружинную шайбу на проводе заземления и затяните винтом.



# Наименование деталей

## Корпус

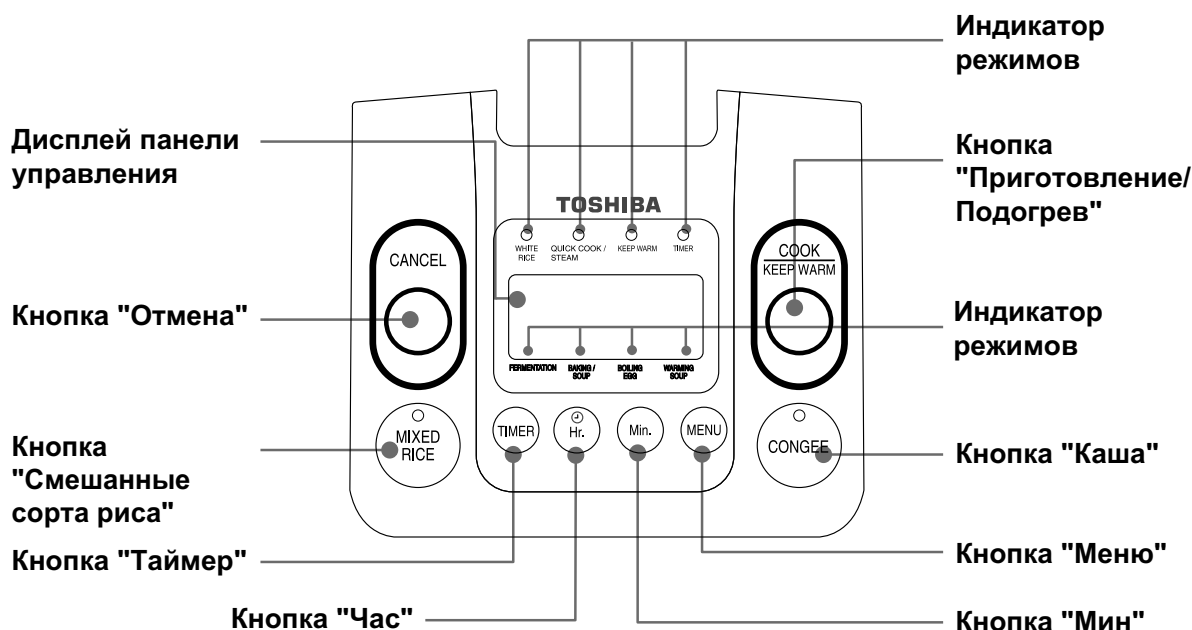


## Оборудование



# Наименование деталей

## Панель управления



## Мультиварка - Время приготовления

Режим приготовления	Кнопка включения режима	Шкала уровня воды	Для RC-10NMFR		Для RC-18NMFR	
			Количество риса (мерный стаканчик)	Стандартное время приготовления (минут)	Количество риса (мерный стаканчик)	Стандартное время приготовления (минут)
Белый рис	ПРИГОТОВЛЕНИЕ	Белый рис	1-5,5	38-51	2-10	42-54
Белый рис (Быстрое приготовление)	ПРИГОТОВЛЕНИЕ (нажать два раза)	Белый рис	1-5,5	34-43	2-10	38-46
Смешанные сорта риса	СМЕШАННЫЕ СОРТА РИСА	Смешанные сорта риса	1-5,5	44-48	2-10	45-58
Клейкий рис	ПРИГОТОВЛЕНИЕ	Клейкий рис	1-3	37-46	2-6	39-46
Каша	КАША	Каша	0,5-1	76-80	1-3	78-83

# Подготовка к приготовлению пицци

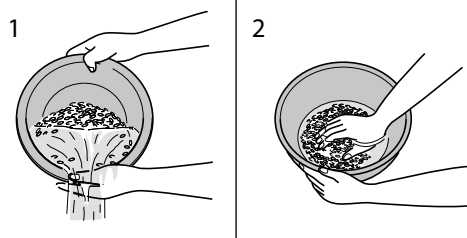
Приготовление

- 1** Отмерьте необходимое количество риса входящим в комплект мерным стаканчиком.
- Объем стаканчика с рисом, насыпанным до краев ровным слоем, равен приблизительно 180 мл.



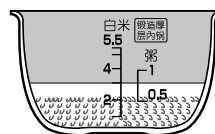
- 2** Быстро промойте рис, пока вода не станет прозрачной.
- 1 Сначала налейте достаточное количество воды, смешайте рис с водой, промойте рис, затем сразу же слейте воду.
  - 2 Промывайте рис водой, пока вода не станет прозрачной.

♦ Рис можно промыть в кастрюле.

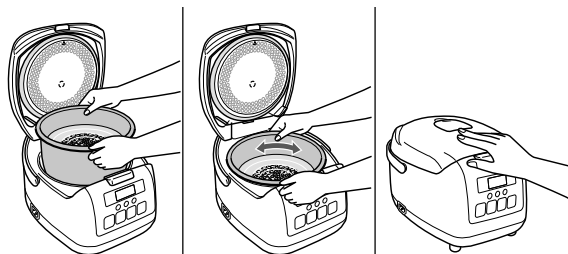


- 3** Наполните водой в соответствии со шкалой уровня воды в зависимости от того, что вы хотите приготовить.
- Пожалуйста, выровняйте поверхность риса и налейте воду (либо отлейте) на плоскую поверхность.
  - Шкала уровня воды указана на внутренней поверхности кастрюли и в таблице «Время приготовления» данной инструкции.
  - Налейте воду и засыпьте рис стаканчиками.
  - Скорректируйте количество воды в соответствии с видом риса и вашими личными предпочтениями.

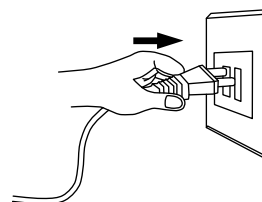
♦ Пример: Приготовление 3 стаканчиков белого риса. Насыпьте 3 стаканчика белого риса, как указано в пункте 1 и 2. Налейте воду до отметки «3» в шкале «Белый рис».



- 4** Поставьте кастрюлю внутрь корпуса и закройте крышку.
- Пожалуйста, вытрите капельки воды и пыль на крышке кастрюли, сенсорном датчике температуры, пластине нагревателя и внутренней пластине крышки.
  - Чтобы кастрюля плотно прилегала к пластине нагревателя, пожалуйста, поверните кастрюлю два или три раза в направлении, указанном стрелками.
  - Убедитесь в том, что клапан выхода пара установлен надлежащим образом.

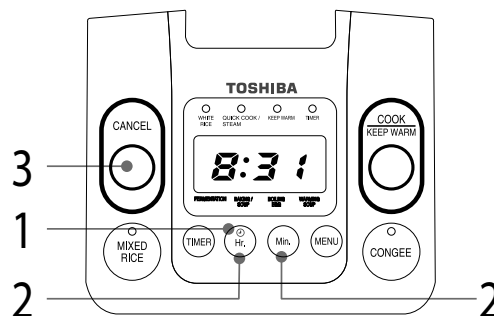


- 5** Вставьте вилку в розетку.
- Пожалуйста, удерживайте вилку, когда вы ее вставляете или вынимаете из розетки.



- 6** Убедитесь в том, что время на дисплее установлено точно.

# Как настроить часы



Пример: Установить текущее время на значение 8:31.

Последовательность действий

- 1** Вставьте вилку в розетку.  
Удерживайте кнопку “Час” нажатой более 1 секунды.

▼ Дисплей часов загорится.



- 2** Нажмите кнопку “Час” для настройки показаний часов и нажмите кнопку “Мин” для настройки показаний минут.

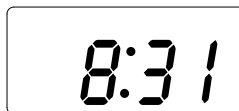
▼ Дисплей часов загорится.

- Для кнопки “Мин”, если нажать её и не отпустить, кратность смены минут будет равна 10 минутам.



- 3** Нажмите кнопку “ОТМЕНА”.  
Настройка часов завершена, часы начинают отсчитывать время.

▼ Дисплей часов погаснет.

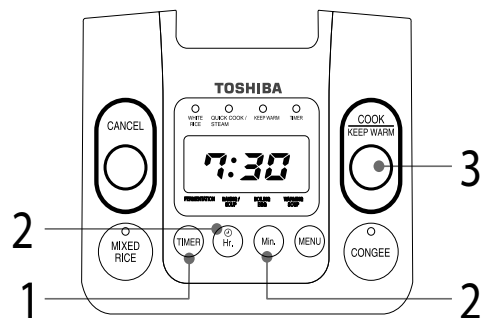


## ПРИМЕЧАНИЕ


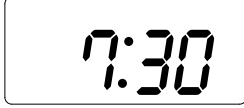
- Литиевая батарея, установленная внутри электроприбора, прослужит до 4-5 лет при окружающей температуре 20 °С. Текущее время будет отображаться на дисплее, а установленное время для последнего режима приготовления будет храниться в памяти даже при отключенной от розетки вилке. Если дисплей гаснет или на нем появляется значение 0:00, это означает, что батарею необходимо зарядить или заменить.  
Даже если текущее или установленное время не показываются, электроприбор можно использовать для приготовления пищи в обычном режиме. (Если вы нажмете кнопку “ОТМЕНА”, значение 0:00 погаснет)
- Часы нельзя установить в режиме “ПРИГОТОВЛЕНИЕ”, “ПОДОГРЕВ” или “ТАЙМЕР”.
- Время нельзя установить, если электроприбор не подключен к сети питания.
- Пока горит дисплей часов, время не будет идти.
- Время отображается в формате 24 часа.
- При нажатии кнопки “Час” при значении времени 0:00 раздастся звуковой сигнал; при значении времени 12:00 звуковой сигнал раздастся дважды. При нажатии кнопки “Мин”, звуковой сигнал раздастся при значении 00 минут, а долгий звуковой сигнал будет слышен при значениях 10, 20, 30, 40 и 50 минут.



# Как установить таймер



Пример: Установить таймер и приготовить белый рис в 7:30.

Последовательность действий	<b>1</b>	<p><b>Нажмите кнопку “ТАЙМЕР”.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▼ Загорится индикатор “ТАЙМЕР”.</li> <li>▼ Загорится последнее установленное время.</li> </ul>	 
	<b>2</b>	<p><b>Нажмите кнопку “Час” и кнопку “Мин” для корректировки установленного времени.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Если устанавливаемое время такое же, как последнее установленное время, этот этап можно опустить.</li> <li>• Формат времени: 24 часа.</li> <li>• Кнопка “Мин” будет добавлять по 10 минут.</li> </ul> <ul style="list-style-type: none"> <li>▼ Загорится индикатор “ТАЙМЕР”.</li> <li>▼ Установленное время задается.</li> </ul>	 
	<b>3</b>	<p><b>Нажмите кнопку “ПРИГОТОВЛЕНИЕ”.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Для приготовления по выбранному меню.</li> <li>• Во время установки времени удерживайте кнопку “Час” для отображения текущего времени.</li> </ul> <p>Таймер успешно установлен.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▼ Загорится индикатор “ПРИГОТОВЛЕНИЕ”.</li> <li>▼ Загорится индикатор “ТАЙМЕР”.</li> <li>▼ Установленное значение для данного времени.</li> </ul>	 
Приготовление завершено		<p>Звуковой сигнал раздастся 5 раз</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▼ Загорится индикатор “ПОДОГРЕВ”.</li> </ul> <p>Подогрев</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▼ При подогреве время не показывается.</li> </ul>  

# Как готовить

(белый рис, смешанные сорта риса, быстрое приготовление и каша)

## ПРИМЕЧАНИЕ

- Только для быстрого приготовления.
- Быстрое приготовление означает метод, сокращающий время приготовления. Как правило, рис, приготовленный таким способом, более твердый, и на его поверхности меньше воды.
- Пользуйтесь этим способом, когда количество риса менее 4 стаканчиков для модели RC-10NMFR и 6 стаканчиков для модели RC-18NMFR.

Последовательность действий

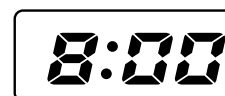
### Нажмите кнопку “ПРИГОТОВЛЕНИЕ” один раз.

- Для быстрого приготовления, пожалуйста, нажмите кнопку два раза.
- В режиме быстрого приготовления загорится индикатор.

▼ Загорится индикатор “ПРИГОТОВЛЕНИЕ”.



▼ Текущее время



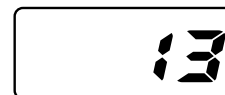
приготовление

- В режиме быстрого приготовления загорится индикатор.
- При быстром приготовлении будут показываться 8 минут вперед.

▼ Загорится индикатор “ПРИГОТОВЛЕНИЕ”.



▼ Время (в минутах), оставшееся для приготовления.



приготовление на пару

Приготовление завершено

▼ После того, как звуковой сигнал раздастся 5 раз, загорится индикатор “ПОДОГРЕВ”.



▼ При подогреве время не показывается. (h : час)



подогрев

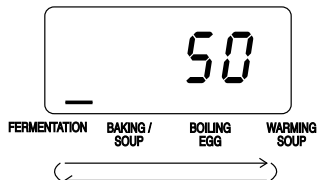
# Как ГОТОВИТЬ

(Тесто, Выпечка/Суп, Яйцо и Подогрев Супа)

Пример: Приготовление закваски

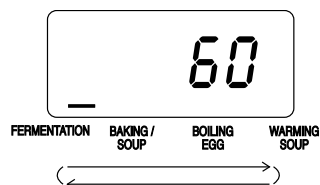
Последовательность действий

**1** Выберите (Тесто) нажмите кнопку



- Выберите меню приготовления с помощью кнопки "МЕНЮ".
- Загорится индикатор "ПРИГОТОВЛЕНИЕ".
- При нажатии кнопки "МЕНЮ" и на дисплее (●) отразится выбранное меню

**2** Установите время приготовления, нажав кнопку



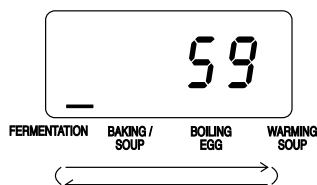
(Образец установки 60 минут)

- Если кнопка "Мин" нажата и удерживается, установка времени будет идти кратно 10 минут.

**3** Выберите (Приготовление) нажмите кнопку



▼ На дисплее показано время приготовления



- Загорится индикатор "ПРИГОТОВЛЕНИЕ".
- Показывается оставшееся до приготовления время 59 минут.

Приготовление завершено

Когда приготовление завершено, звуковой сигнал раздастся 5 раз.  
Машина автоматически отключится.

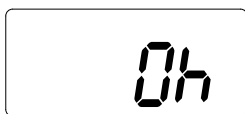
# Как подогреть

Приготовленный рис будет подогреваться автоматически.

## Начало подогрева

Функция подогрева

Нажмите  кнопку для подогрева



- Загорится индикатор подогрева.
- На дисплее показывается время работы функции.  
(h: час)

## Завершение подогрева

Завершение

Нажмите  кнопку для отмены функции подогрева

- Индикатор подогрева погаснет.

### ПРИМЕЧАНИЕ

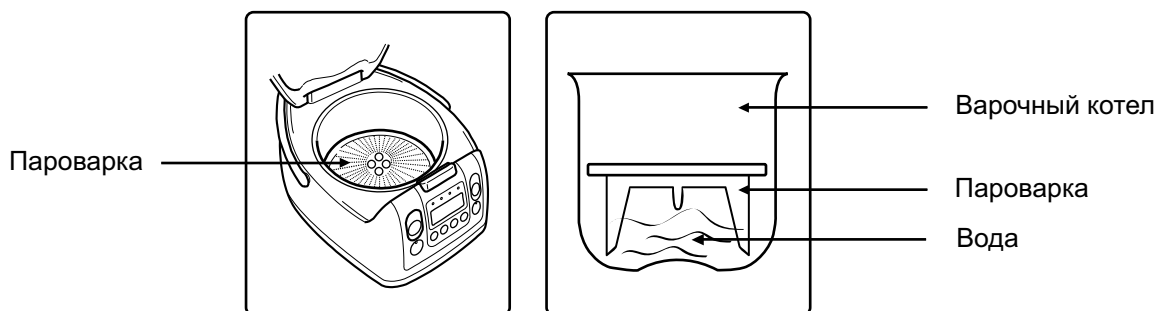
- Во время подогрева нажмите кнопку "Час", на дисплее появится текущее время.
- Не нагревайте и не оставляйте лопаточку в кастрюле. Из-за нее может измениться цвет или появиться запах.
- Не нагревайте рис в течение более 30 часов. Если время нагрева превысит стандартное значение, загорится индикатор, и появится значение 30 часов.



- Используйте меню подогрева для риса, который занимает менее половины кастрюли. Если риса больше, подогрев нежелателен.
- Если рис очень твердый, добавьте 1-2 чайных ложки воды. Рис размягчится.
- Не нагревайте холодный рис.

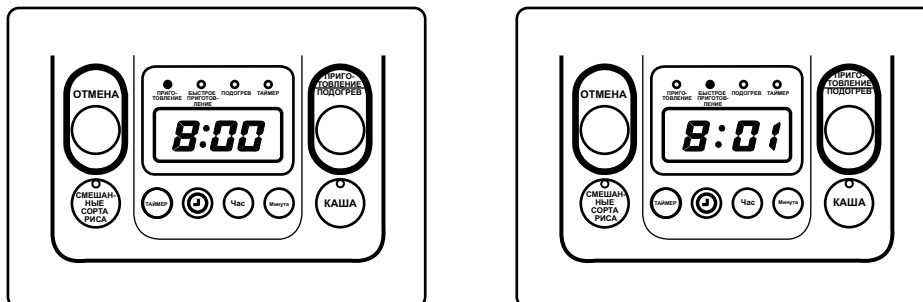
# Как готовить на пару

## Залив воды



Мультиварка	Уровень воды	
	Минимальный	Максимальный
RC-10NMFR	250 мл (приблизительно 1,5 мерного стакана).	900 мл (приблизительно 5 мерных стаканов).
RC-18NMFR	350 мл (приблизительно 2 мерных стаканов).	1000 мл (приблизительно 6 мерных стаканов).

## Обозначения кнопок панели управления



Мультиварка может использоваться для выполнения функций ПРИГОТОВЛЕНИЕ и БЫСТРОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ. Максимальное время работы (функция ПРИГОТОВЛЕНИЕ — 70 минут и функция БЫСТРОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ — 60 минут). При необходимости отмены функции приготовления пищи на пару перед окончанием работы один раз нажмите кнопку «ОТМЕНА».

### Примечание

После завершения работы задействуйте функцию подогрева.

При необходимости повторного включения функции готовки на пару снова нажмите кнопку «ПРИГОТОВЛЕНИЕ» для задействования функции ПРИГОТОВЛЕНИЕ и БЫСТРОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ.

Убедитесь в наличии необходимого уровня воды внутри варочного котла прежде, чем повторно запускать функцию приготовления пищи на пару.

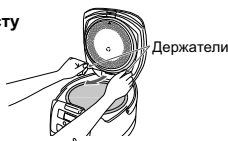
# Техническое обслуживание и характеристики

## Техническое обслуживание

### Демонтаж

**1** Возьмитесь за держатели по месту нижней кромки внутреннего уплотнителя и потяните их по направлению к себе.

- Не отсоединяйте внутреннюю уплотнительную прокладку, поскольку она может растянуться.



### Повторный монтаж

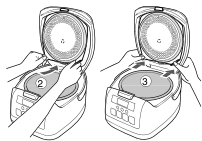
**1** Совместите верхнюю часть внутреннего уплотнителя с пазом на крышке.

- Ухватитесь за держатели и поднимите внутренний уплотнитель в направлении отметки > в целях установки на место.
- Осуществляйте установку внутреннего уплотнителя на место только в том случае, если он полностью высох.



**2** Плотно прижмите держатели к внешней крышке.

- Убедитесь в том, что внутренний уплотнитель плотно прилегает к крышке. В противном случае крышку не удастся закрыть.
- Очистите внутренний уплотнитель после приготовления риса
- Не перегибайте и не перекручивайте внутренний уплотнитель. В противном случае могут возникнуть ситуация, когда не удастся плотно подогнать к крышке или будет наблюдаться утечка пара



### После приготовления риса

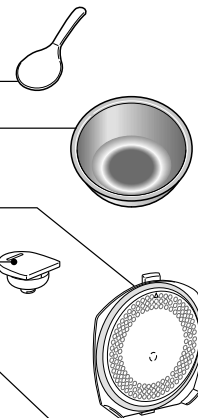
Выполните очистку с помощью губки и мягкого чистящего средства для посуды.

Выполните очистку с помощью губки и мягкого чистящего средства для посуды.

- Прочистите внутренний уплотнитель

Тщательно промойте клапан выхода пара.

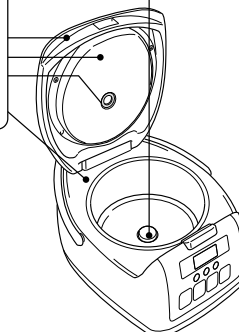
Сотрите пыль и пятна с помощью мягкой ткани.



### При наличии загрязнений

Сотрите пыль и пятна с помощью мягкой ткани.

- Не прикладывайте слишком больших усилий при промывке корпуса кастрюли.
- Не допускайте контакта с водой.
- Не допускайте контакта панели управления и крышки с водой.
- Не заливайте воду непосредственно в кастрюлю.



## Выход пара

### Демонтаж

**1** Поверните крышку клапана выхода пара в направлении стрелки

- Откройте крышку, потянув ее вверх.



### Повторный монтаж

- Поворачивайте крышку до тех пор, пока не услышите щелчок.

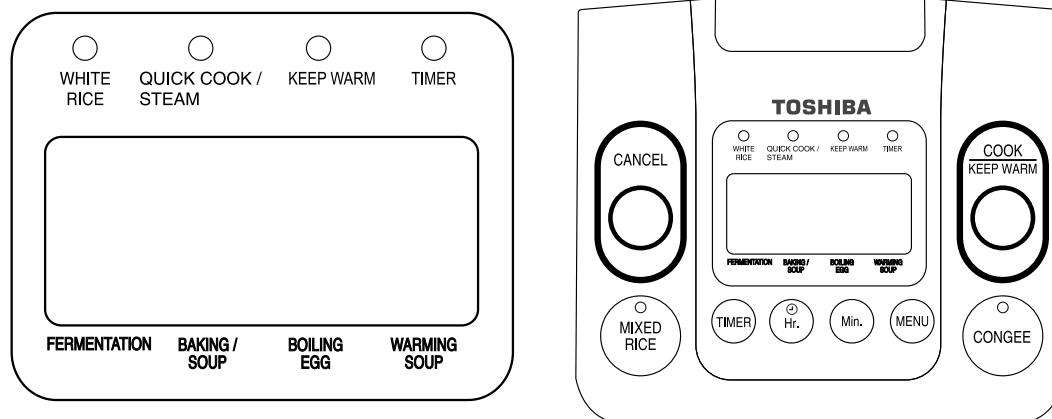


**Предупреждение :** Для того, чтобы избежать поломки электроприбора, не используйте щелочные чистящие средства, при очистке, пользуйтесь мягкой тканью, мягкими чистящими средствами.

## Характеристики

Модель	Мощность	Потребление энергии (Вт) при приготовлении.	Размеры (см) приблизительно			Вес (приблизительно) (кг)
			Ширина	Глубина	Высота	
RC-10NMFR	220 - 240 V ~ 50-60 Hz	560 W	25,5	32,8	21,5	3,7
RC-18NMFR		680 W	28,0	35,2	24,9	4,5

# Таблица температурных\* режимов работы мультиварки



## модель RC-18NMFR

Функция	10 мин	20 мин	30 мин	40 мин	50 мин	60 мин	Примечание
Приготовление (белый рис)	37 °c	40 °c	63 °c	99 °c	100 °c	100 °c	Длительность 60 мин
Быстрое Приготовление	38 °c	50 °c	94 °c	100 °c	100 °c		Длительность 50 мин
Тесто	27 °c	33 °c	34 °c	34 °c	35 °c	35 °c	Время по умолчанию 60 мин
Выпечка / Суп	93 °c	99 °c	100 °c	100 °c	100 °c	100 °c	Время по умолчанию 60 мин
Варка Яиц	68 °c	70 °c	70 °c				Время по умолчанию 25 мин
Подогрев Супа	72 °c	73 °c	74 °c	75 °c	75 °c		Время по умолчанию 50 мин
Смешанные Сорты Риса	43 °c	49 °c	60 °c	86 °c	100 °c	100 °c	Длительность 70 мин
Каша	42 °c	55 °c	71 °c	83 °c	100 °c	100 °c	Длительность 70 мин

## модель RC-10NMFR

Функция	10 мин	20 мин	30 мин	40 мин	50 мин	60 мин	Примечание
Приготовление (белый рис)	34 °c	39 °c	60 °c	98 °c	100 °c	100 °c	Длительность 60 мин
Быстрое Приготовление	39 °c	53 °c	93 °c	100 °c	100 °c		Длительность 50 мин
Тесто	26 °c	33 °c	33 °c	35 °c	35 °c	35 °c	Время по умолчанию 60 мин
Выпечка / Суп	94 °c	99 °c	100 °c	100 °c	100 °c	100 °c	Время по умолчанию 60 мин
Варка Яиц	67 °c	69 °c	70 °c				Время по умолчанию 25 мин
Подогрев Супа	73 °c	73 °c	74 °c	75 °c	75 °c		Время по умолчанию 50 мин
Смешанные Сорты Риса	44 °c	47 °c	61 °c	85 °c	100 °c	100 °c	Длительность 70 мин
Каша	46 °c	53 °c	74 °c	85 °c	99 °c	100 °c	Длительность 70 мин

\* В таблице предоставлены усредненные данные. Время приготовления и температура могут колебаться в зависимости от ингредиентов и других условий.

Установленный производителем срок службы для данного электроприбора, согласно п.2 статьи 5 Федерального закона РФ «О защите прав потребителей» составляет 7 лет с даты производства, при условии, что электроприбор используется в строгом соответствии с настоящей инструкцией по эксплуатации.

Дату изготовления вы можете узнать по номеру, который размещен на электроприборе.

S/N: XXXXXXXXXXXXX

Где 5-й символ X — последняя цифра года изготовления (Пример: 1 — 2001, 2 — 2012...)

Где 6-7 символы X — месяц изготовления (Пример: 01 — январь, 02 — февраль...)

Фирменное название и адрес изготовителя:

«Тошиба Консьюмер Продукт (Тайланд)». 12000, Тайланд, Патхумтхани, Ампул Муанг, Тамбол Бангкади, Тиванон Род, Бангкади Индастриал Парк, Моо 5, 144/1

**TOSHIBA**



NRNL1000000356





*Здоровая еда как  
стиль жизни*

# Рецепты вкусных и полезных блюд

для мультиварки TOSHIBA

**TOSHIBA**  
Leading Innovation >>>



Указанные в данной книге рецептов модели мультиварок/пароварок являются официально сертифицированными для российского рынка. Компания TOSHIBA не гарантирует подлинность и адаптированность к российским условиям эксплуатации других моделей и не несет ответственность за их качество, гарантийное и сервисное обслуживание.

Обращаем Ваше внимание, что вся предоставленная информация в книге рецептов, в каталоге и на сайте компании [www.toshiba.ru](http://www.toshiba.ru) носит информационный характер и ни при каких условиях не является публичной офертой, определяемой положениями Статьи 437(2) ГК РФ. Компания Toshiba оставляет за собой право изменять комплектацию мультиварок / пароварок без предварительного уведомления.



## Здравствуйте!

Благодарим Вас за доверие к нашей продукции! Выбирая TOSHIBA, Вы дарите высокое качество жизни Вашей семье и любимым людям.

В последние два десятилетия темп жизни в России заметно ускорился. Мы часто спешим и нам не всегда хватает времени на приготовление здоровой еды. Небольшие площади современных квартир диктуют необходимость задуматься об эргономике и качестве кухонной техники, призванной упростить наш быт и улучшить качество жизни. При всём разнообразии всевозможной бытовой техники, правильный выбор сделать порой непросто.

Компания TOSHIBA — мировой лидер в области электроники и техники, в том числе и оборудования для приготовления пищи. С 1875 года основания компании мы производим товары, отвечающие всем пожеланиям потребителей: экологичные, функциональные, компактные, лёгкие в использовании, безопасные, красивые и современные.

Бытовая техника TOSHIBA создаётся японскими инженерами, которые трудятся на всех заводах нашей компании, откуда продукция экспортируется в разные страны мира. А значит, техника TOSHIBA, которую Вы приобрели, соответствует всем международным стандартам качества, и это действительно продукт японских инновационных технологий.



## СОДЕРЖАНИЕ

### Кулинарные возможности Вашей мультиварки

Ваша новая мультиварка поразит Вас своей универсальностью, ведь её возможности выходят далеко за пределы функций обычной рисоварки.

Мультиварка TOSHIBA действительно многофункциональна: она имеет несколько продуманных режимов, а также ручные настройки для приготовления всевозможных блюд. В ней можно запечь мясо, приготовить выпечку и хлеб (например, банановый хлеб, рецепт которого Вы найдете в этой книге). В ней можно потушить овощи, приготовить рис со специями или паровой рис, различные каши, блюда на пару, супы и десерты.

В мультиварках TOSHIBA нагревательные элементы расположены со всех сторон: в крышке, на дне и по бокам кастрюли, что позволяет пище быстро и равномерно готовиться, полностью сохраняя аромат и полезные свойства ингредиентов. Компактная, красивая и высокоэффективная, эта мультиварка станет незаменимой и неотъемлемой частью интерьера вашей кухни.

Эту книгу рецептов мы подготовили для любителей здоровой пищи и ценителей гастрономической культуры. Мы хотим, чтобы Вы попробовали приготовить блюда по этим рецептам и оценили функциональность мультиварок TOSHIBA.

Мы уверены, что мультиварка TOSHIBA подарит Вам лёгкость и радость приготовления вкусных и здоровых блюд и станет верным спутником Вашего здорового образа жизни!

Команда департамента бытовой техники компании TOSHIBA

Творожная запеканка стр. 6	Гречневая каша стр. 8	Плов из чёрного риса с абрикосами стр. 10	Паровой рис с травами и беконом стр. 12
Кхау Ман Кай Ароматный рис с курицей по-тайски стр. 14	Свекольный рис с бараниной-гриль стр. 16	Свиное рагу с томатным соусом стр. 18	Гречка с индейкой и овощами стр. 20
Шафранный рис с морепродуктами стр. 22	Тушеная говядина с морковью стр. 26	Кхау Мок Кай Тайский рис с жареной курицей стр. 28	Густой итальянский суп Минестроне стр. 30
Коричневый рис с грибами Шиитаке стр. 24	Суши-маки стр. 34	Десерт Инь-Ян из клейкого риса стр. 36	Бананово-ореховый хлеб стр. 38
Суп Солянка стр. 32	Кекс Гений стр. 40	Имбирный пудинг стр. 42	Фруктовый кекс стр. 44
			Яблочная Шарлотка стр. 46



## Творожная запеканка

### Ингредиенты:

Творог	3 пачки (750 г)
Яйца	3 штуки
Крупа манная	3 столовые ложки
Сахар	3 столовые ложки
Сметана или кефир	3 столовые ложки
Изюм	по желанию
Сливочное масло	для смазывания

### Способ приготовления

- 1 Смешайте сахар, сметану или кефир, яйца и манную крупу.
- 2 Добавьте в смесь творог и взбейте смесь. При желании можно вмешать изюм.
- 3 Смажьте кастрюлю мультиварки кусочком сливочного масла.
- 4 Выложите получившуюся смесь в кастрюлю мультиварки и нажмите кнопку **Congee / Каша**.
- 5 Запекайте до готовности.

# Гречневая каша

## Ингредиенты:

### Гречневая каша (гарнир):

Крупа гречневая	2 мерных стаканчика
Вода	до отметки 2
Соль	по вкусу
Сливочное масло	по вкусу

### Гречневая каша (на молоке):

Крупа гречневая	1 мерный стаканчик
Молоко	1 литр
Соль	по вкусу
Сахар	по вкусу

## Способ приготовления

### Гречневая каша (гарнир):

- 1 Положите гречневую крупу в кастрюлю мультиварки TOSHIBA, промойте водой.
- 2 Добавьте воды согласно пропорции по шкале **Mixed Rice/Смешанные Сорты Риса**.
- 3 Посолите и помешайте.
- 4 Нажмите кнопку **Mixed Rice/Смешанные Сорты Риса** и варите до готовности.
- 5 Можно оставить готовую гречку в мультиварке на режиме **Keep Warm/Подогрев**, который включится автоматически. Это позволит ей настояться, оставаясь при этом рассыпчатой.

### Гречневая каша (на молоке):

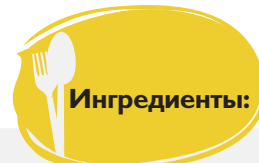
- 1 Положите гречневую крупу в кастрюлю мультиварки TOSHIBA, промойте водой.
- 2 Добавьте молоко.
- 3 Нажмите кнопку **Songee/Каша**.
- 4 Можно оставить готовую гречневую кашу в мультиварке на режиме **Keep Warm/Подогрев**, который включится автоматически.

## ПОЛЕЗНАЯ СОВЕТ:

Не забудьте, что можно воспользоваться функцией **Отложенный старт**, и Ваша каша будет готова к завтраку.



## Плов из чёрного риса с абрикосами



### Ингредиенты:

Оливковое масло	2 ст. ложки	Чёрный молотый перец	½ ч. ложки
Измельченный лук	1 ст. ложка	Куриный бульон	4 мерных стаканчика
Свежий розмарин	1 ч. ложка	Хрустящий жареный бекон	4 ч. ложки
Чёрный рис	2 мерных стаканчика		
Измельченный абрикос	¼ мерного стаканчика		
Кедровые орехи	½ мерного стаканчика		
Соль	1 ч. ложка		



### Способ приготовления:

**1** Налейте масло в мультиварку TOSHIBA, разогрейте. Для разогрева кастрюли можно: нажать кнопку **Menu/Меню**, выбрать **Baking/Soup/Выпечка/Суп**, задать 1-3 минуты при помощи кнопки **Min/Мин** и нажать на **Cook/Keep Warm/ Приготовление/ Подогрев**.

Добавьте измельченный лук, розмарин, перемешайте.

**2** Положите рис, измельченные абрикосы, кедровые орехи, все перемешайте.

**3** Добавьте соль и перец.

**4** Добавьте куриный бульон, нажмите **Mixed Rice/Смешанные Сорты Риса** и варите до готовности.

**5** Выложите на тарелку и украсьте беконом.

## Паровой рис с травами и беконом

### Ингредиенты:

Рис	1 ½ мерных стаканчика	Соль	½ ч. ложки
Сливочное масло	3 ст. ложки	Черный перец	½ ч. ложки
Измельченная кинза	1 ст. ложка	Сок лайма	1 ст. ложка
Помидоры без кожицы, порезанные кубиками	2 штуки	Измельченная кинза	2 ст. ложки
Зеленый горошек	¼ мерного стаканчика	Измельченная петрушка	2 ст. ложки
Изюм	¼ мерного стаканчика	Измельченная мелисса	2 ст. ложки
		Овощной бульон	3 мерных стаканчика
		Бекон, порезанный полосками	по вкусу

### Способ приготовления:

**1** Налейте масло в сковороду и, когда разогреется, положите измельченную кинзу и перемешайте. Добавьте рис и перемешивайте, пока масло не покроет все зернышки. Снимите с огня и положите рис в мультиварку TOSHIBA, добавьте бульон, нажмите **Mixed Rice/Смешанные Сорты Риса**, варите до готовности.

**2** В сковороду положите бекон, помидоры, зеленый горошек, изюм, хорошо перемешайте. Добавьте соль, перец, сок лайма, измельченные петрушку, мелиссу, кинзу, как следует перемешайте.

**3** Выложите все это в мультиварку TOSHIBA, где уже сварился рис, перемешайте, закройте крышку и продолжайте готовить.

**4** Выложите на тарелки, украсьте свежей зеленью, подавайте горячим.





### ПОЛЕЗНАЯ ИНФОРМАЦИЯ:

#### Почему мы добавляем именно корень кориандра?

У корня кориандра более приглушенный, нежели у листьев, вкус. Если корни высушить и размолоть, получится отличная приправа.

#### Чем светлый соевый соус отличается от темного?

Тёмный соус имеет значительно большую выдержку, чем светлый, благодаря чему он и приобретает коричневато-чёрный цвет и становится более густым. Светлый заметно светлее и более солёный.

## Кхау Ман Кай

Ароматный рис с курицей по-тайски

### Ингредиенты:

Тайский рис <b>Жасмин</b>	2 мерных стаканчика	Имбирь, нарезанный кружочками	3 кружочка
Куриные окорочка	3 штуки	Соевый соус (светлый)	2 ст. ложки
Вода	2 мерных стаканчика	Растительное масло или куриный жир	2 ст. ложки
Измельченный чеснок	4 дольки	Кинза и огурцы для украшения	по вкусу
Корень кориандра	2 штуки	Соль	по вкусу

### Способ приготовления

- 1 Положите рис в кастрюлю мультиварки TOSHIBA, тщательно промойте его в воде и слейте воду.
- 2 Налейте воду в кастрюлю в соответствии с пропорциями.
- 3 Положите измельченный

чеснок, корень кориандра, имбирь, светлый соевый соус, соль, масло или жир. Хорошо перемешайте.

**4** Сверху положите кусочки курицы, закройте крышку, нажмите кнопку **Mixed Rice / Смешанные Сорты Риса** и готовьте в обычном режиме.

**5** Выложите рис на тарелку, сверху положите кусочки курицы, подавайте с соусом.

### Соус для Кхау Ман Кай

### Ингредиенты:

Измельченный имбирь	1 ч. ложка
Измельченный чеснок	1 ст. ложка
Измельченный кайенский перец (чили)	1 ст. ложка
Соевый соус (светлый)	½ мерного стаканчика
Сахар	1 ч. ложка

### Способ приготовления:

**1** Смешайте имбирь, измельченный чеснок и измельченный кайенский перец

**2** Добавьте (светлый) соевый соус, сок лайма, сахар и перемешайте. Подавайте с **Кхау Ман Кай**.



## Свекольный рис с бараниной-гриль

### Ингредиенты к рису:

Оливковое масло	¼ мерного стаканчика	Свежая свекла, порезанная соломкой	1 мерный стаканчик
Измельченный чеснок	1 ст. ложка	Вода	2 мерных стаканчика
Зеленые оливки без косточек, порезанные ломтиками	¼ мерного стаканчика	Соль/Черный перец	по вкусу
		Рис Жасмин	1 мерный стаканчик
		Кедровые орехи	½ мерного стаканчика

### Способ приготовления риса:

- 1 Налейте оливковое масло в сковороду и, когда разогреется, добавьте измельченный чеснок, порезанные зеленые оливки, свеклу, перемешайте.
- 2 Добавьте рис и кедровые орехи, готовьте, помешивая. Переложите

смесь в мультиварку TOSHIBA.

- 3 Добавьте соль, перец, воду, перемешайте.
- 4 Нажмите **Mixed Rice/Смешанные Сорты Риса** и доведите рис до готовности.
- 5 Подавайте свекольный рис с бараниной-гриль.

### Приготовление баранины-гриль:

#### Ингредиенты:

Горчица	1 ст. ложка
Измельченный чеснок	1 ст. ложка
Соус Ворчестершир	1 ст. ложка
Соль	½ ч. ложки
Черн. молотый перец	½ ч. ложки
Красное вино	1 ст. ложка
Измельченный свежий розмарин	1 ст. ложка
Оливковое масло	¼ мерного стаканчика
Бараны ребрышки	200 г
Зеленые оливки, порезанные кусочками	5 штук
Листья Melissa	для украшения

#### Способ приготовления:

- 1 Положите в миску горчицу, измельченный чеснок, соус Ворчестершир, соль, молотый перец, красное вино,

- 2 свежий измельченный розмарин, хорошо перемешайте.
- 3 Добавьте в маринад оливковое масло и снова тщательно перемешайте.
- 4 Замаринуйте в получившейся приправе бараны ребрышки, оставьте на 30 минут или на ночь.
- 5 Поставьте сковороду-гриль на огонь и дождитесь пока она нагреется. Готовьте ребрышки на гриле до золотистой корочки. Важно не пережарить и не пересушить мясо! Оно должно оставаться розоватым на срезе, но сок должен быть прозрачным, без крови.
- 6 Выложите свекольный рис на тарелку, сверху на рис положите готовые ребрышки, украсьте кусочками оливок и листьями Melissa и подавайте.

### ПОЛЕЗНАЯ ИНФОРМАЦИЯ:

**Почему в маринад для мяса нужно добавлять красное вино?**  
Для придания мясу мягкости и приятного запаха.





## Свиное рагу с томатным соусом

### Ингредиенты:

Свиная вырезка, порезанная кубиками	500 г	Помидоры	3 штуки
Соль/черный перец	щепотка	Сахар	½ ст. ложки
Красное вино	3 ст. ложки	Соль	⅓ ч. ложки
Морковь	200 г	Перечный соус и томатный соус	по вкусу
Лук	300 г		
Картофель	500 г		
Растительное масло	4 ст. ложки		
Сливочное масло	3 ст. ложки		
Бульон	3 мерных стаканчика		

### Способ приготовления:

- 1 Перемешайте свиную вырезку с солью, перцем и вином.
- 2 Налейте в мультиварку 4 столовых ложки растительного масла, нажмите кнопку **Menu/Меню**, выберите программу **Baking/Soup/Выпечка/Суп**, установите время 60 минут, нажав **Min/Мин**, нажмите **Cook/Keep Warm/Приготовление/Подогрев**.
- 3 Когда кастрюля разогреется, положите туда мясо и доведите до готовности в течение 5-10 минут (следите за временем по таймеру обратного отсчета).
- 4 Добавьте 1 ½ мерных стаканчика воды, дождитесь, пока вода закипит.
- 5 Добавьте сливочное масло, затем заранее порезанные картофель, морковь и лук, готовьте, помешивая. Добавьте в кастрюлю 3 мерных стаканчика бульона, закройте крышку.
- 6 Добавьте нарезанные помидоры, сахар и соль, а затем перечный и томатный соусы в кастрюлю мультиварки TOSHIBA и варите, пока все ингредиенты не станут мягкими.
- 7 Нажмите кнопку **Cancel/Отмена**, чтобы отключить мультиварку.

## Гречка с индейкой и овощами

### Ингредиенты:

Растительное масло для обжарки овощей		Филе индейки, порезанное крупными кубиками	700 г
Лук, порезанный колечками	2 луковицы	Гречка	3 мерных стаканчика
Морковь, порезанная кружочками	400 г	Вода	2,5-3 мерных стаканчика по вкусу
Болгарский перец, порезанный полосками	1 перец	Специи (кориандр, кумин, паприка), перец, соль	
Помидоры, очищенные от кожицы и порезанные на кусочки	300 г		
Нашинкованная зелень (укроп)	по вкусу		

### Способ приготовления:

- 1 Нажимая кнопку **Menu/Меню** выберите **Baking/Soup/Выпечка/Суп**, задайте время 30 минут, нажмите **Cook/Keep Warm/Приготовление/Подогрев**, добавьте масла и, когда разогреется, обжаривайте в нем овощи, помешивая, 10 минут.
- 2 Добавьте индейку, предварительно обсушив, готовьте 5-10 минут, помешивая.
- 3 Посолите, добавьте специи, затем гречку (предварительно крупу необходимо перебрать и промыть),

залейте воду, перемешайте.

**4** Сбросьте текущую программу, нажав кнопку **Cancel/Отмена**.

**5** Закройте крышку, нажмите **Songee/Каша** и доведите до готовности.

#### Примечание:

После режима **Songee/Каша**, включается автоматическая функция подогрева **Keep Warm/Подогрев**. Мы рекомендуем оставить данное блюдо на этой функции на некоторое время, перед подачей, что позволит гречке «настояться», и блюдо станет еще вкуснее!





## Шафранный рис с море- продуктами

### Ингредиенты:

Оливковое масло	¼ мерного стаканчика	Помидоры	130 г (3 шт)
Мелко порезанный лук	1 луковица	Куриный бульон	400 мл
Красный сладкий перец, порезанный соломкой	0,5 штуки	Морепродукты	500 г
Зеленый сладкий перец, порезанный соломкой	0,5 штуки	Шафран	по вкусу
Рис (пропаренный)	1 ½ мерных стаканчика	Соль/черный перец	по вкусу
Мелко порезанный чеснок	3 зубчика	Зеленый горошек (свежий или замороженный)	по вкусу
		Измельченная петрушка для украшения	

### Способ приготовления:

**1** В кастрюлю мультиварки налейте оливковое масло и нажмите на кнопку **Menu/Меню**, выберите режим **Baking/Soup/Выпечка/Суп**, задайте время и нажмите **Cook/Keep Warm/Приготовление /Подогрев**.

**2** Когда разогреется, добавьте лук и перец, обжаривайте, перемешивая лопаточкой, пока овощи не станут мягкими. Следите, чтобы цвет овощей не изменился.

**3** Добавьте рис и перемешивайте, пока рис не начнет становиться прозрачным, а масло и выделившийся сок не покроют все зернышки риса.

**4** Добавьте шафран и чеснок, все хоро-

шо перемешайте. Посолите и поперчите.

**5** Добавьте мелко порезанные помидоры, предварительно сняв кожу и удалив зерна. Перемешайте.

**6** Добавьте морепродукты, тщательно перемешайте.

**7** Отключите программу, нажав **Cancel/Отмена**.

**8** Залейте куриный бульон и закройте крышку.

**9** Нажмите **Mixed Rice/Смешанные Сорты Риса** и варите до готовности.

**10** Когда рис готов, прозвучит звуковой сигнал и автоматически включится функция подогрева **Keep Warm/Подогрев**.

**11** Готовый рис с морепродуктами выложите на тарелки, украсьте петрушкой, подавайте горячим.

## Коричневый рис с грибами Шиитаке

### Ингредиенты:

#### Ингредиенты:

Коричневый (нешлифованный) рис	1 ½ мерных стаканчика
Сливочное масло	2 ст. ложки
Грибы Шиитаке	4 штуки
Бульон	3 мерных стаканчика
Соль	по вкусу
Черный перец	по вкусу

#### Ингредиенты для гарнира:

Измельченный чеснок	1 ст. ложка
Свинина, нарезанная тонкими кусочками (замаринованная в смеси из яичных белков, муки из тапиоки и светлого соевого соуса)	100 г
Орехи Кешью	10 штук
Устричный соус	1 ст. ложка
Сахар	½ ч. ложки
Светлый соевый соус	1 ч. ложка
Соль/черный перец	по вкусу
Растительное масло	по вкусу

### Способ приготовления:

**1** Положите сливочное масло в мультиварку TOSHIBA, разогрейте. Для разогрева кастрюли можно: нажать кнопку **Menu/Меню**, выбрать **Baking/Soup/Выпечка/Суп**, задать 1-3 минуты при помощи кнопки **Min/Мин** и нажать на **Cook/Keep Warm/Приготовление/Подогрев**. Когда разогреется, положите нешлифованный рис, перемешайте, добавьте грибы Шиитаке, соль, перец, тщательно перемешайте. Масло должно пропитать рис. Выключите, нажав кнопку **Cancel/Отмена**. Добавьте воду, нажмите **Mixed Rice/Смешанные Сорты**

**Риса**, варите до готовности риса.  
**2** Разогрейте масло в сковороде, положите чеснок, перемешайте, положите замаринованную свинину, хорошо перемешайте, добавьте устричный соус, сахар, светлый соевый соус, соль, черный перец. Тщательно перемешайте и тушите около 5 минут.  
**3** Перед тем, как снимать с плиты, добавьте орехи Кешью и перемешайте. Затем выложите всё в мультиварку TOSHIBA, хорошо перемешайте. Доведите рис до готовности и подавайте со свежими или вареными овощами, — например, бланшированной морковью, цветной капустой, брокколи.





## Тушеная говядина с морковью

### Ингредиенты:

Растительное масло	¼ мерного стаканчика	Помидоры, порезанные кубиками, без кожицы	3 штуки
Говядина для тушения	800 г	Лук	1 луковича
Морковь, порезанная колечками	3 штуки	Чеснок	по вкусу
		Соль, перец	по вкусу

### Способ приготовления:

**1** Нажимая на кнопку **Menu/Меню**, выберите **Baking/Soup/Выпечка/Суп**, задайте время 20 минут и нажмите **Cook/Keep Warm/ Приготовление/ Подогрев**.

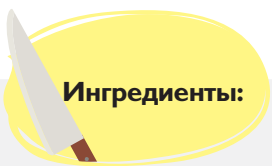
**2** Добавьте масло и дождитесь, когда кастрюля разогреется.

**3** В разогретое масло добавьте нашинкованный лук и мелко порезанный чеснок. Готовьте, помешивая, пока лук не станет прозрачным.

**4** Добавьте морковь, помидоры, порезанную кусочками говядину, посолите, поперчите по вкусу и залейте 1 мерный стаканчик воды.

**5** Нажмите на кнопку **Cancel/Отмена**, чтобы сбросить текущие настройки.

**6** Снова выберите режим **Baking/Soup/Выпечка/Суп**, задайте время 60 минут и нажмите **Cook/Keep Warm/Приготовление/Подогрев**. Тушите до готовности.



**Ингредиенты:**

- |  |                      |                                  |          |
|--|----------------------|----------------------------------|----------|
| Курица, нарезанная ломтиками             | 4 кусочка            | Сливочное масло                  | 100 г    |
| Рис сорта <b>Жасмин</b> (старого урожая) | 2 мерных стаканчика  | Приправа для <b>Кхау Мок Кай</b> | по вкусу |
| Мелко порезанный имбирь                  | 1 ст. ложка          | Вода                             | по вкусу |
| Мелко порезанный чеснок                  | 1 ст. ложка          | Жареный лук                      | по вкусу |
| Растительное масло                       | ½ мерного стаканчика | Огурец                           | по вкусу |

**Кхау Мок Кай**  
Тайский рис с жареной курицей

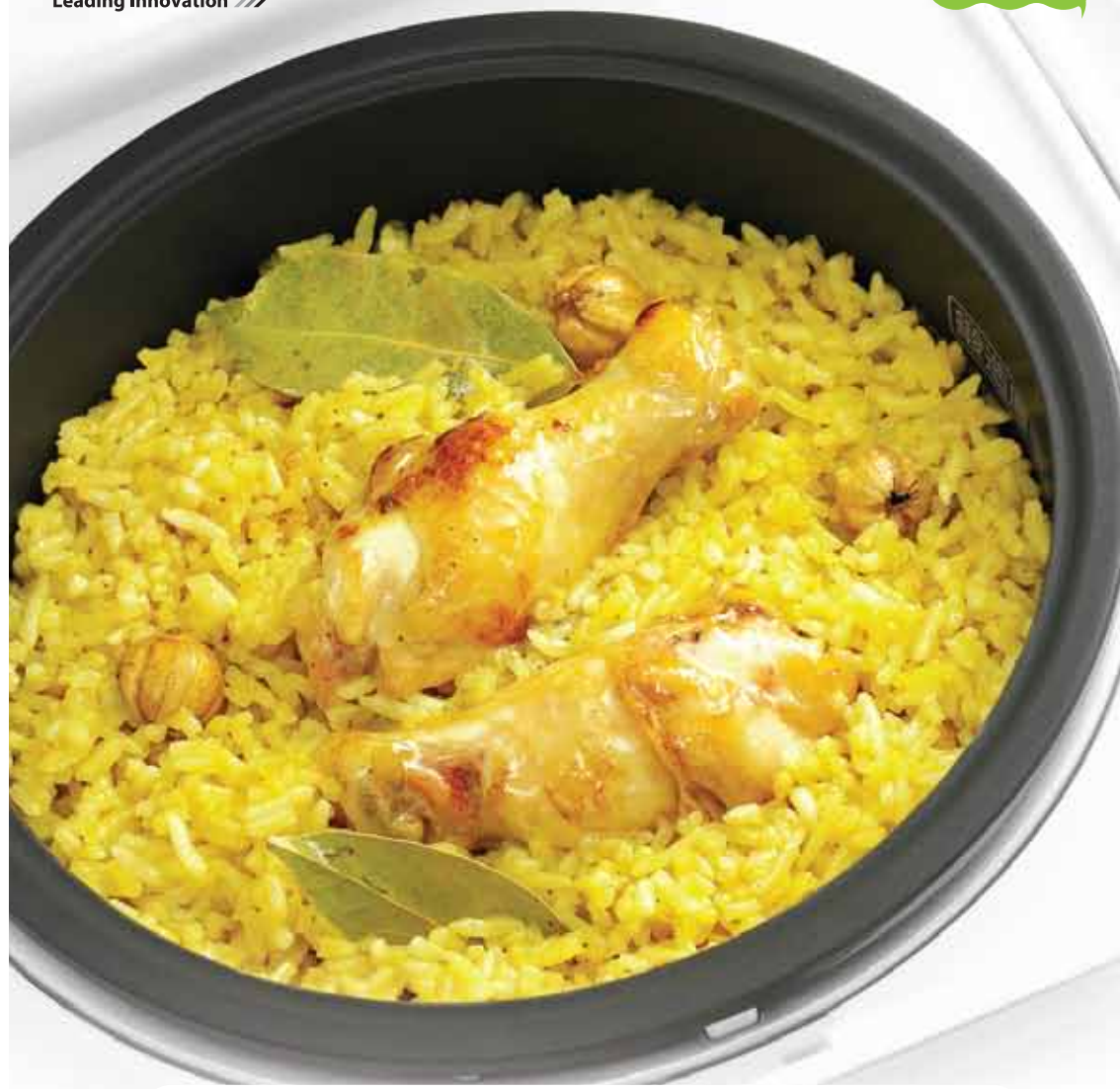
**Способ приготовления**

- Промойте курицу, обсушите, проколите кусочки вилкой со всех сторон.
- Обваляйте кусочки курицы в приправе и оставьте мариноваться на полчаса (или на ночь). Вторую часть приправы отложите.
- Подготовьте жареный лук (по желанию). Нашинкуйте, поставьте сковороду на средний огонь, добавьте растительное масло и лук. Готовьте до тех пор, пока он не приобретет золотистый цвет и не станет хрустящим. Выложите его на бумажное полотенце, чтобы удалить излишки масла.
- Поставьте сковороду на огонь, добавьте половину сливочного и растительного масла, положите кусочки курицы и обжарьте их с двух сторон до золотистого цвета.
- Положите в кастрюлю мультиварки сливочное и растительное масло (вторую часть), разогрейте. Для разогрева кастрюли можно: нажать кнопку **Menu / Меню**, выбрать режим **Baking/Выпечка**, задать 1-2 минуты с помощью кнопки **Min/Мин** и нажать на **Cook/Keep Warm/Приготовление /Подогрев**
- Добавьте измельченный имбирь и чеснок, перемешайте. Добавьте отложенную часть приправы, перемешайте. Добавьте промытый рис, хорошо перемешайте и налейте воды (стандартом будет налить воды до отметки 2 по шкале **White rice/ Белый Рис** на 2 мерных стаканчика белого риса, до отметки 3 на 3 стаканчика и т.д.) и еще раз перемешайте. Вкус должен быть солоно-сладким.
- Положите обжаренную курицу в мультиварку, нажмите кнопку **Mixed Rice/Смешанные Сорты Риса**, доведите рис с курицей до готовности.
- Выложите курицу из мультиварки, перемешайте рис, выложите рис и курицу на тарелку, подавайте с огурцом, соусом и посыпьте жареным луком.

**Приправа и соус для Кхау Ман Кай**

- |                  |              |                          |                      |
|------------------|--------------|--------------------------|----------------------|
| <b>Приправа:</b> |              | <b>Соус:</b>             |                      |
| Карри            | 1,5 ч. ложки | Зеленый стручковый перец | 3 стручка            |
| Куркума          | 1 ч. ложка   | Мелисса                  | ¼ мерного стаканчика |
| Кориандр         | 1 ч. ложка   | Зеленый лук              | ¼ мерного стаканчика |
| Кумин            | 0,5 ч. ложки | Молотый имбирь           | ¼ мерного стаканчика |
| Кардамон         | 1 ч. ложка   | Вода                     | ¼ мерного стаканчика |
| Соль             | 1 ст. ложка  | Соль                     | 1-2 ст. ложки        |
| Сахар-песок      | 2 ст. ложки  | Уксус                    | ½ мерного стаканчика |
|                  |              | Сахар-песок              | 1 мерный стаканчик   |

- Способ приготовления:**
- Смешайте все ингредиенты и разделите получившуюся смесь на 2 части.
  - Вскипятите воду с солью, сахаром и уксусом.
  - Размельчите в блендере перец, мелиссу, имбирь и зеленый лук.
  - Смешайте приготовленную воду с этими специями и подавайте с **Кхау Мок Кай**



**ПОЛЕЗНАЯ ИНФОРМАЦИЯ:**

**Рис «Жасмин» старого урожая. Что это?**  
Это рис, который был собран в предыдущий урожай. У него нет такого аромата, как у только что собранного риса. «Старый» рис хорошо подходит для приготовления простого отварного или парового риса, а рис нового урожая будет правильным выбором для рисового супа.



## Густой итальянский суп Минестроне

### Ингредиенты:

Оливковое масло	¼ мерного стаканчика	Порезанная капуста	230 г
Бекон	60 г	Измельченный чеснок	7 г
Лук, порезанный кубиками	180 г	Помидоры без кожицы, порезанные кубиками	350 г
Сельдерей, порезанный кубиками	230 г	Говяжий бульон	1 000 мл
Морковь, порезанная кубиками	230 г	Соль	по вкусу
Зеленый перец Черри, порезанный кубиками	180 г	Черный молотый перец	по вкусу
		Вареная индийская фасоль	170 г
		Вареные макароны/паста	170 г
		Тертый сыр Пармезан	по вкусу

### Способ приготовления:

**1** Влейте ¼ мерного стаканчика масла в мультиварку TOSHIBA, нажмите кнопку **Menu/Меню**, установите программу **Baking/Soup/Выпечка/Суп**, установите время: нажмите **Min/Мин** и установите на 60 минут, нажмите **Cook/Keep Warm/Приготовление/Подогрев**.

**2** Положите бекон в мультиварку и обжаривайте, перемешивая, 5 минут до золотистого цвета (следите за временем по таймеру обратного отсчета).

**3** Добавьте лук, сельдерей, морковь, зеленый перец Черри, помидоры,

капусту, чеснок. Готовьте, помешивая, пока овощи не станут мягкими.

**4** Добавьте вареную индийскую фасоль, вареные макароны/пасту и бульон, варите еще 10-15 минут, добавьте соли и перца.

**5** Нажмите кнопку **Cancel/Отмена**, чтобы выключить мультиварку, посыпьте Пармезаном, подавайте горячим.





## Суп Солянка

### Ингредиенты:

Лук	1 луковица	Соленый огурец	100 г (1 штука)
Чеснок	1 зубчик	Рис	¼ мерного стаканчика
Томатная паста	1 ст. ложка	Бульон	8 мерных стаканчиков
Растительное масло	2 ст. ложки	(мясной/овощной)	по вкусу
Смесь различных мясных продуктов (отварное мясо, колбаса, сосиски, окорок и т.д.)	150 г	Маслины	по вкусу
		Соль, перец	по вкусу
		Сметана, петрушка, лимон	для украшения

### Способ приготовления:

- 1 Налейте масло в мультиварку, нажмите **Menu/Меню**, выберите режим **Baking/Soup/Выпечка/Суп**, установите время 40 минут, нажмите **Cook/Keep Warm/Приготовление/Подогрев**.
- 2 Когда масло разогреется, добавьте в мультиварку нашинкованный лук и мелко порезанный чеснок. Готовьте, помешивая лопаточкой, пока лук не станет прозрачным.
- 3 Добавьте нарезанные кубиками мясные продукты. Перемешайте.
- 4 Добавьте нарезанный кубиками или натертый соленый огурец. Перемешайте.

- 5 Добавьте томатную пасту, перемешайте.
- 6 Залейте бульон и добавьте маслины, соль и перец по вкусу. Перемешайте, закройте крышку и варите до готовности.
- 7 При подаче на стол украсьте долькой лимона, сметаной и измельченной петрушкой.

# Суши – маки

## Ингредиенты:

Японский круглый рис	1 мерный стаканчик	Икра креветок	½ мерного стаканчика
Уксус	2 ст. ложки	Крабовые палочки	6 штук
Сахар	½ ст. ложки	Спаржа (бланшированная)	6 штук
Соль	1 ч. ложка	Морковь, нарезанная ломтиками по 6 см (бланшированная)	6 штук
Чистая вода	1 мерный стаканчик	Водоросли Нори	3 листа
Майонез	по вкусу		
Васаби	по вкусу		
Соевый соус	по вкусу		

## Способ приготовления:

**1** Отварите рис в мультиварке TOSHIBA: нажмите **Меню/Меню**, выберите программу **White Rice/ Белый Рис**, а затем нажмите **Cook/ Кеер Warm/Приготовление/ Подогрев** – рис будет вариться ок. 40 минут.

**2** В небольшой кастрюльке смешать: 2 ст. ложки уксуса, 1 ст. ложку сахарного песка и 0,5 ч. ложки соли и нагревать, пока сахар и соль не растворятся. Можно использовать готовый уксус для суши.

**3** Ополоснув холодной водой любую деревянную или керамическую плоскую миску, выложить горячий рис. Равномерно полейте его приготовленным уксусом. Волнообразными или режущими движениями перемешайте лопаточкой (ни в коем случае не приминая рис!). Остудите рис до комнатной температуры.

**4** Разложите бамбуковый коврик для

роллов, на него положите лист водорослей Нори (шершавой стороной вверх).

**5** Распределите рис тонким слоем по листу Нори (оставив по длинной стороне с одного края свободную полосу 1,5-2 см.) и смажьте майонезом.

**6** По центру вдоль листа выложите тонкой полоской икру креветок, крабовые палочки, спаржу и морковь.

**7** Аккуратно заверните в рулет, равномерно надавливая, от рисового края к свободному. Свободный край Нори чуть смочите водой, чтобы приклеить его к роллу. Нарежьте ролл на 6-8 кусочков.

**8** Охладите 5 минут в морозилке и сразу подавайте с васаби и соевым соусом

TOSHIBA  
eco style

TOSHIBA  
Leading Innovation >>>





## Десерт **Инь-Ян** из клейкого риса

### Ингредиенты:

#### Черная часть:

Черный клейкий рис	1 мерный стаканчик
Вода	6 мерных стаканчиков
Сахар-песок	½ мерного стаканчика
Консервированный лонган	½ мерного стаканчика
Кокосовое молоко первого отжима	½ мерного стаканчика
Соль	1 щепотка

#### Белая часть:

Белый клейкий рис	1 мерный стаканчик
Вода	3 мерных стаканчиков
Сахар-песок	¾ мерного стаканчика
Консервированный лонган	1 мерный стаканчик
Кокосовое молоко первого отжима	½ мерного стаканчика
Соль	1 щепотка

### Способ приготовления:

- 1 Промойте черный клейкий рис, положите его в мультиварку TOSHIBA, добавьте воду, нажмите кнопку **Cook/KeepWarm/Приготовление/Подогрев**, варите, пока рис не станет мягким, затем добавьте сахар, тщательно все перемешайте.
- 2 Добавьте лонган, перемешайте, выньте кастрюлю из мультиварки. Когда начнет остывать, добавьте соль и кокосовое молоко первого отжима, тщательно перемешайте.
- 3 Приготовьте белый клейкий рис таким же образом.
- 4 Способ подачи. Разделить миску на

две части. В одну выложить черный рис, во вторую — белый рис, придать форму символа «инь-ян», на каждую половинку положить по плоду лонгана, чтобы было похоже на символ «инь-ян».

## Бананово-ореховый хлеб

### Ингредиенты:

Пшеничная мука	300 г
Разрыхлитель	2 ч. ложки
Соль	½ ч. ложки
Сливочное масло	250 г
Сахар-песок	400 г
Измельченная мякоть банана	500 г
Яйца	4 штуки
Измельченные орехи	150 г
Кешью	

### Способ приготовления:

- 1 Просейте муку, разрыхлитель и соль.
- 2 В другой миске взбейте размягченное сливочное масло с сахаром до светло-желтого цвета, добавьте бананы, яйца и орехи Кешью.
- 3 Смешайте просеянные сухие ингредиенты с банановой смесью и аккуратно перемешайте руками.
- 4 Смажьте кастрюлю мультиварки TOSHIBA сливочным маслом и выложите туда тесто. Закройте крышку нажмите **Congee/Каша**. В процессе приготовления крышку не открывайте.
- 5 Когда хлеб будет готов (на указанный объем продукта понадобится включить режим **Congee/Каша** 3 раза), выньте кастрюлю и поставьте остывать, а затем вытряхните хлеб из кастрюли.





## Кекс Гений

### Ингредиенты:

Куриные яйца	6 штук (комнатной температуры)
Сахар-песок	1 мерный стаканчик
Ванилин	1 чайная ложка
Сливочное масло	4 столовых ложки
Мука для кексов	1 мерный стаканчик

### Способ приготовления:

**1** Смешайте яйца с сахаром в миске и поставьте ее на паровую баню, снова перемешайте и взбейте до образования густой пены.  
**2** Постепенно просеивайте в яичную пену муку для кекса, осторожно перемешивая снизу вверх, не допуская исчезновения пузырьков пены, иначе кекс не поднимется.  
**3** Растопите 4 столовых ложки сливочного масла, влейте в тесто, также осторожно перемешивая снизу вверх.

**4** Залейте получившуюся смесь в мультиварку TOSHIBA, предварительно смазав кастрюлю сливочным маслом, нажмите **Songee/Каша**, доведите до готовности. Затем выньте кастрюлю с кексом и поставьте остывать. Выньте остывший кекс.

# Имбирный пудинг

## Ингредиенты:

Сливочное масло	150 г	Пищевая сода	½ ч. ложки
Коричневый сахар-песок	1 ст. ложка	Молотый имбирь	1½ ч. ложки
Половинки персиков в сиропе, порезанные кусочками	4 штуки	Молотая корица	1 ч. ложка
Грецкие орехи	¼ мерного стаканчика	Яичные желтки	1 штука
Мука из цельного зерна	½ мерного стаканчика	Свежее молоко	½ мерного стаканчика
		Патока	½ мерного стаканчика

## Способ приготовления:

**1** Положите 50 г. сливочного масла в мультиварку TOSHIBA, нажмите кнопку **Menu/Меню**, выберите программу **Quick Cook/Steam/Быстрое приготовление/Пар**, нажмите **Cook/Keep Warm/Приготовление/Подогрев**, добавьте коричневый сахар и перемешивайте до образования карамели.

**2** Выньте кастрюлю с сахаром из мультиварки и оставьте остывать.

**3** Возьмите нарезанные половинки персиков в сиропе и разложите в остывшей кастрюле, посыпьте грецкими орехами.

**4** Просейте, смешивая, сухие ингредиенты (муку из цельного зерна, пищевую соду, молотый имбирь, молотую корицу.

**5** Взбейте желтки с молоком, влейте их в мучную смесь. Добавьте 100 г размягченного сливочного масла и патоку, хорошо перемешайте тесто.

**6** Вставьте остывшую кастрюлю с сахаром и персиками в мультиварку.

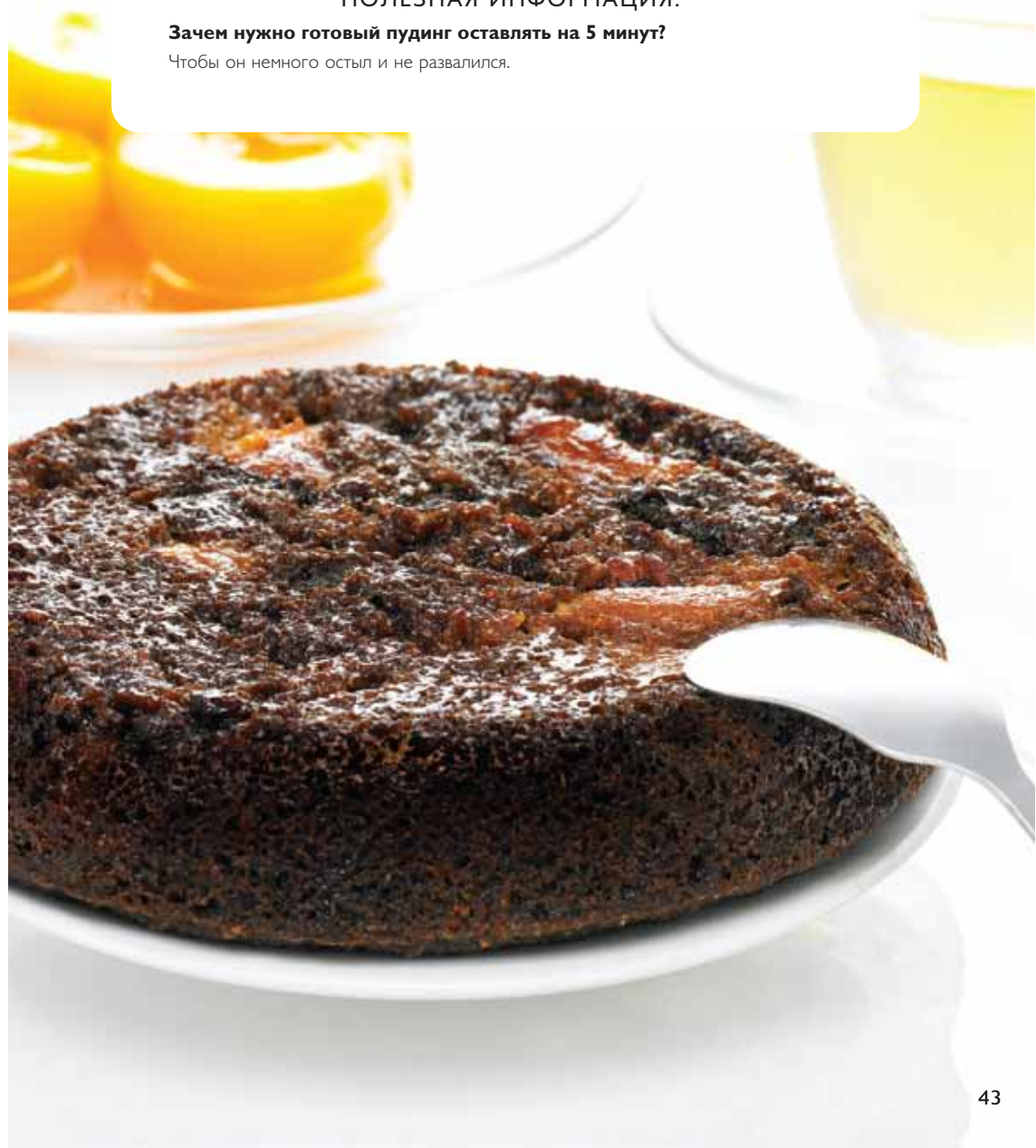
**7** Влейте тесто, нажмите кнопку **Menu/Меню**, выберите программу **Baking/ Soup/Выпечка/Суп**, установите время 30 минут, нажмите **Cook/Keep Warm/Приготовление/Подогрев**, ждите, пока часы ведут обратный отсчет.

**8** Когда пудинг готов, выньте его и оставьте на 5 минут, затем переверните и подавайте к столу.

## ПОЛЕЗНАЯ ИНФОРМАЦИЯ:

**Зачем нужно готовый пудинг оставлять на 5 минут?**

Чтобы он немного остыл и не развалился.





### ПОЛЕЗНАЯ ИНФОРМАЦИЯ:

#### Чем хорош вчерашний кекс?

Оставленный на ночь кекс настоится, хорошо пропитается и станет вкуснее, чем свежеспечённый.

## Фруктовый кекс

### Ингредиенты:

Финики без косточек	1 мерный стаканчик	Коричневый сахар-песок	1/3 мерного стаканчика
Грецкие орехи	1 мерный стаканчик	Сливочное масло	3 ст. ложки
Вишня в сиропе	1 мерный стаканчик	Взбитые сливки	1/4 мерного стаканчика
Пшенично-гречневая мука	1/4 мерного стаканчика	Ванилин	1 ч. ложка
Яичные желтки	3 штуки	Тертая цедра апельсина	1 ч. ложка
Белый сахар-песок	1/3 мерного стаканчика	Пшенично-гречневая мука	3/4 мерного стаканчика
		Разрыхлитель	2 ч. ложки
		Яичные белки	3 штуки

### Способ приготовления:

**1** Положите финики, грецкие орехи и вишню в сиропе в большую миску, посыпьте пшенично-гречневой мукой, чтобы ингредиенты не слиплись, оставьте в сторону.

**2** В другую миску положите желтки, сахар, взбейте до состояния светло-желтого крема, затем добавьте размягченное сливочное масло, взбитые сливки, ванилин, цедру, и хорошо перемешайте.

**3** Смешайте просеянную пшенично-гречневую муку с разрыхлителем и замесите тесто, вливая в муку желтково-сливочную смесь.

**4** Взбейте яичные белки до образования пены, влейте в миску с фруктами, добавьте коричневый сахар, хорошо перемешайте.

**5** Аккуратно вмешайте фруктовую смесь в тесто до однородной консистенции.

**6** Смажьте кастрюлю сливочным маслом, залейте тесто.

**7** Нажмите **Menu/Меню**, выберите **Baking/Soup/Выпечка/Суп**, нажмите **Min/Мин**, установите время 60 минут, нажмите **Cook/Keep Warm/Приготовление/Подогрев**.

**8** Проверьте готовность деревянной зубочисткой – если тесто к ней не прилипает, значит, кекс готов. Подождите, пока мультиварка остынет, и выньте кекс.

# Яблочная Шарлотка

Сахар	1 ½ мерных стаканчика
Мука	1 ½ мерных стаканчика
пшеничная	стаканчика
Яйца	3 штуки
Сода	½ ч. ложки
Соль	½ ч. ложки
Яблоко	1 штука



## Способ приготовления:

- 1 Взбейте сахар с яйцами, добавьте соль и соду.
- 2 Добавьте в получившуюся смесь муку и тщательно перемешайте.
- 3 Очистите и нарежьте тонкими дольками яблоки, 1/3 от них вмешайте в получившуюся смесь.
- 4 Смажьте кастрюлю мультиварки TOSHIBA сливочным маслом и выложите туда тесто, посыпав сверху оставшимися дольками яблок.
- 5 Закройте крышку и, нажимая кнопку **Menu/ Меню**, выберите **Baking/ Soup/Выпечка/Суп**, задайте время 60 минут и нажмите **Cook/Keep Warm/Приготовление/Подогрев**.

**TOSHIBA**  
Leading Innovation >>>

## ЦИФРОВАЯ ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ МУЛЬТИВАРКА / ПАРОВАРКА

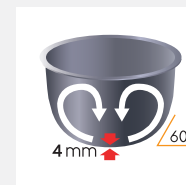


RC-18NMFR(WT)  
1,8 л /фактическая емкость 4,5 л

RC-10NMFR(WT)  
1,0 л /фактическая емкость 2,8 л



Вихревой процесс приготовления, позволяющий равномерно распределять тепло по всей кастрюле.



Толщина дна в 4 мм и изгиб в 60° позволяют долго удерживать тепло, а титановое антипригарное покрытие обладает повышенной прочностью.



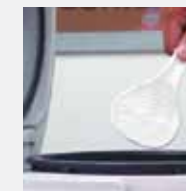
Есть дополнительные функции для тушения и приготовления на пару. Можно сварить суп и сделать десерт.

Клапан выхода пара. Клапан легко разбирается, его можно мыть.

Имеется подставка для приготовления еды на пару.



Крышка мультиварки в виде сот помогает равномерно распределять тепло, исходящее из верхнего нагревателя. Крышка нержавеющая и съемная, её можно мыть.



К ложке с шероховатой поверхностью продукты не прилипают.