

SCARLETT™

SC-MC410S12

МУЛЬТИВАРКА



WHITE EDITION

Время приготовления на пару		
Продукты	Кол-во	Время, мин
Мясо/птица		
Пельмени	500 гр. (8-10шт.)	35-40
Манты	450 гр.	25-30
Котлеты	500 гр. (4-6шт.)	18-20
Суфле мясное	500 гр.	25-30
Филе куриное	500 гр.	20-25
Телятина	500 гр.	25-30
Рыба и морепродукты		
Креветки варено-мороженные	300 гр.	8-12
Филе рыбы	500 гр.	10-14
Овощи/Творог		
Картофель	500 гр.	18-23
Картофель молодой	500 гр.	15-18
Морковь	500 гр.	20-25
Свекла	500 гр.	30-35
Цветная капуста свежая	500 гр.	20-25
Цветная капуста мороженая	500 гр.	20-25
Брокколи мороженая	500 гр.	18-23
Творожный пудинг	600 гр.	30-35

Рекомендации по работе с мультиваркой SC-MC410S12

Используйте только мерную чашку, прилагаемую в комплекте.

Время приготовления может колебаться в зависимости от ингредиентов и других внешних условий.

На первом этапе знакомства с мультиваркой SC-MC410S12 рекомендуем подбирать оптимальный для Вас режим и пропорции опытным путем.

Следите чтобы все ингредиенты располагались ниже черты «1,5».





WHITE EDITION

Программа КРУПЫ

1 Плов с мясом		
Продукты	С мясом	С курицей
Растительное масло	3 ст. л.	3 ст. л.
Баранина/ свинина	400-500 гр.	-
Курица	-	800-900 гр.
Морковь	2 шт.	2 шт.
Лук репчатый	2 шт.	2 шт.
Рис	2 ч.	2 ч.
Вода/бульон	2 ч.	2 ч.
Соль	по вкусу	по вкусу
Специи	по вкусу	по вкусу

Способ приготовления

В кастрюлю налить растительное масло.

Добавить нарезанное на кубики мясо или курицу.

Добавить нарезанные соломкой или кубиками овощи (можно натереть на терке).

Положить промытый до прозрачной воды рис.

Залить водой или бульоном.

Добавить соль и специи.

Готовить в программе «КРУПЫ» согласно инструкции.



WHITE EDITION

2 Ризотто с морепродуктами	
Продукты	Кол-во
Сливочное масло	3 ст. л.
Смесь из морепродуктов	400-500 гр.
Лук репчатый	2 шт.
Болгарский перец	1 шт.
Рис	2 ч.
Вода/бульон	5 ч.
Томатный соус	4 ст. л.
Черный молотый перец	1/2 ч. л.
Лимонный сок	1/2 ч. л.
Соль	по вкусу

Способ приготовления

В кастрюлю положить сливочное масло.

Добавить нарезанные морепродукты.

Добавить нарезанные соломкой или кубиками овощи.

Положить промытый до прозрачной воды рис.

Залить водой или бульоном.

Добавить соль, перец, сок лимона и томатный соус.

Готовить в программе «КРУПЫ» согласно инструкции.



WHITE EDITION

3 Грибной плов с овощами	
Продукты	Кол-во
Растительное масло	1/2 ч.
Свежие грибы	500 гр.
Лук репчатый	2 шт.
Болгарский перец	2 шт.
Баклажан	2 шт.
Томаты	3-4 шт.
Рис	2 ч.
Вода/бульон	2 ч.
Томатный соус	4 ст. л.
Зелень	по вкусу
Специи	по вкусу
Соль	по вкусу

Способ приготовления

В кастрюлю налить растительное масло.

Добавить нарезанные грибы.

Добавить нарезанные мелкими кубиками овощи.

Положить промытый до прозрачной воды рис.

Залить водой или бульоном.

Добавить зелень, специи и соль по вкусу.

Готовить в программе «КРУПЫ» согласно инструкции.



WHITE EDITION

4 Рисово-кукурузная каша с овощами	
Продукты	Кол-во
Рис длиннозерновой	1 ч.
Кукурузная крупа	1 ч.
Овощи замороженные	450 гр.
Крабовое мясо (краб. палочки)	200 гр.
Вода	4 ч.
Соль	0,5 ч. л.

Способ приготовления

На дно уложить половину овощей.

Сверху промытый рис и кукурузную крупу.

Сверху слой порезанного соломкой крабового мяса.

Сверху оставшуюся половину замороженных овощей.

Залить холодной водой и посолить.

Готовить в программе «КРУПЫ» согласно инструкции.



WHITE EDITION

5 Гречка «ПО-ДЕРЕВЕСКИ»	
Продукты	Кол-во
Гречка	2 ч.
Бульон мясной/куриный	3,5 ч.
Лук репчатый	2 шт.
Масло сливочное	100 гр.
Грибы свежие или замороженные	450 гр.
Сметана	1 ст. л.
Соль	0,5 ч. л.

Способ приготовления

В кастрюлю налить растительное масло.

Добавить нарезанные грибы.

Добавить нарезанные мелкими кубиками овощи.

Все перемешать.

Положить промытую гречку.

Залить бульоном, добавить соль.

Готовить в программе «КРУПЫ» согласно инструкции.

Готовое блюдо перемешать и подавать со сметаной.



WHITE EDITION

Программа МОЛОЧНАЯ КАША

1 Молочная каша «ПО–ДЕРЕВЕНСКИ»	
Продукты	Кол-во
Рис	1/2 ч.
Пшенка	1/2 ч.
Вода	2 ч.
Молоко	3 ч.
Сахар	2,5 ст. л.
Соль	0,5 ч. л.
Масло сливочное	по вкусу

Способ приготовления

Рис промыть до прозрачности и положить в кастрюлю.

Пшенку промыть холодной водой, залить кипятком, слить кипяток и положить в кастрюлю.

Добавить воду и молоко.

Добавить соль и сахар.

Готовить в программе «МОЛОЧНАЯ КАША» согласно инструкции.

В готовое блюдо добавить сливочное масло.



WHITE EDITION

2 Пшеничная каша с тыквой	
Продукты	Кол-во
Тыква	2 ч.
Пшенка	1 ч.
Молоко	2 ч.
Сахар	4 ст. л.
Соль	0,5 ч. л.
Масло сливочное	1 ст. л.

Способ приготовления

Нарезать тыкву кубиками и положить в кастрюлю.

Пшенку промыть холодной водой, залить кипятком, слить кипяток и положить в кастрюлю.

Добавить молоко.

Добавить соль и сахар.

Готовить в программе «МОЛОЧНАЯ КАША» согласно инструкции.

В готовое блюдо добавить сливочное масло.



WHITE EDITION

3 Овсяная каша «ПО-КОРОЛЕВСКИ»	
Продукты	Кол-во
Овсяная крупа	1 ч.
Молоко	600 мл.
Изюм	1 ст. л.
Дробленые орехи	1 ст. л.
Мед	2 ст. л.
Сахар	1 ст. л.
Соль	0,5 ч. л.
Ванилин	1 гр.
Масло сливочное	по вкусу

Способ приготовления

Овсяную крупу смешать с орехами, изюмом, ванилином, сахаром и солью.

Выложить смесь в кастрюлю.

Залить холодным молоком.

Добавить мед.

Готовить в программе «МОЛОЧНАЯ КАША» согласно инструкции.

В готовое блюдо добавить сливочное масло.



WHITE EDITION

4 Каша рисовая «ПО-ВОСТОЧНОМУ»	
Продукты	Кол-во
Рис	1 ч.
Вода	2 ч.
Молоко	3 ч.
Сахар коричневый	1,5 ст. л.
Корица	0,5 ч. л.
Сахар ванильный	1 гр.
Масло сливочное	по вкусу

Способ приготовления

Рис промыть до прозрачности и положить в кастрюлю.

Залить холодным молоком и водой.

Добавить сахар, корицу и ванилин.

Готовить в программе «МОЛОЧНАЯ КАША» согласно инструкции.

В готовое блюдо добавить сливочное масло.



WHITE EDITION

Программа ТУШЕНИЕ

1 Жаркое «ПО-ЦАРСКИ»	
Продукты	Кол-во
Говядина без костей	500 гр.
Чеснок	1-2 зубчика
Картофель	6 шт.
Морковь	2 шт.
Фасоль стручковая мороженая	200 гр.
Перец болгарский	3 шт.
Шампиньоны мороженые	300 гр.
Баклажаны	300 гр.
Соль	по вкусу
Специи	по вкусу

Способ приготовления

Мясо порезать на средние кусочки.

Лук порезать полукольцами.

Картофель порезать крупными кубиками.

Морковь и перец болгарский порезать средними кубиками.

Все продукты уложить слоями в кастрюлю (порядок согласно таблице).

Включить режим «ТУШЕНИЕ» на 1 час.

В процессе приготовления перемешивать не нужно, но если овощи не дадут достаточно сока, то необходимо добавить немного воды во время тушения.



WHITE EDITION

2 Индейка в ореховом соусе	
Продукты	Кол-во
Филе индейки	1000 гр.
Бульон	2 ч.
Растительное масло	1 ст. л.
Лук репчатый	6 шт.
Орехи грецкие очищенные	2 ч.
Кинза зелень	1 пучок
Кинза зерна	1 ч. л.
Чеснок	1 головка
Шафран, гвоздика, хмели-сунели	по вкусу
Соль, перец	по вкусу
Зерна граната	3-4 ст. л.

Способ приготовления

Индейку порубить порционно.

Лук нарезать полукольцами.

Положить в кастрюлю индейку, лук, масло, измельченные ядра грецких орехов, рубленную зелень, измельченный чеснок, специи и зерна кинзы.

Залить бульоном.

Готовить в режиме «ТУШЕНИЕ» примерно 1 час.



WHITE EDITION

3 Баранина тушеная в помидорах	
Продукты	Кол-во
Баранина	1000 гр.
Лук репчатый	3 шт.
Помидоры	400 гр.
Соль, перец	по вкусу

Способ приготовления

Баранину порубить на порционные куски и положить в кастрюлю.

Лук порезать полукольцами и положить сверху на мясо.

Чеснок измельчить и положить в кастрюлю.

Помидоры мелко нарезать и залить ими мясо.

Готовить в режиме «ТУШЕНИЕ» примерно 1,5 часа.



WHITE EDITION

4 Печеная картошка с грибами	
Продукты	Кол-во
Картофель	6-8 шт.
Консервированные грибы	1 банка
Сыр	200 гр.
Растительное масло	2 ст. л.
Вода	1/2 ч.
Соль, перец	по вкусу

Способ приготовления

На дно кастрюли налить растительное масло.

Картофель вымыть и нарезать крупными кольцами, уложить на дно мультиварки и посолить.

Грибы выложить поверх картофеля (предварительно желательно обжарить их на сковороде с луком).

Засыпать все тертым сыром и добавить воду.

Готовить в режиме «ТУШЕНИЕ» примерно 45 минут.



WHITE EDITION

5 Мясное суфле с орешками	
Продукты	Кол-во
Фарш говядины	350 гр.
Фарш куриный	250 гр.
Молоко/сливки	250 мл.
Белок яичный	1 шт.
Белый хлеб без корок	2 куска
Фисташки	50 гр.
Сливочное масло	по вкусу
Соль, перец, мускатный орех	по вкусу

Способ приготовления

Фарш из говядины и курицы смешать, взбить с замоченным в воде и отжатым белым хлебом, специями, сливками или молоком до пышной массы.

Белки взбить в пену.

Аккуратно соединить фарш, белки и фисташки, все перемешать.

Добавить в получившееся суфле специи.

Форму смазать растительным маслом, выложить суфле, разровнять.

Готовить в режиме «ТУШЕНИЕ» 35 минут.

SCARLETT™

WHITE EDITION

Вдохновленные чистотой классических линий, свежестью и легкостью природы, мы создали Scarlett White Edition.

Эта белоснежная коллекция призвана наполнить ваш дом гармонией и светом.

Лаконичная форма и выверенный дизайн отличают каждую модель новой коллекции.

Scarlett White Edition – это рецепт идеального дома. Легкость белого цвета и изысканная простота моделей коллекции создадут атмосферу спокойствия и умиротворенности.

Ощутите легкость бытия с техникой Scarlett White Edition!

Продукция линейки:



SC-EK21S08



SC-HB42M02



SC-MG45M03

WHITE EDITION