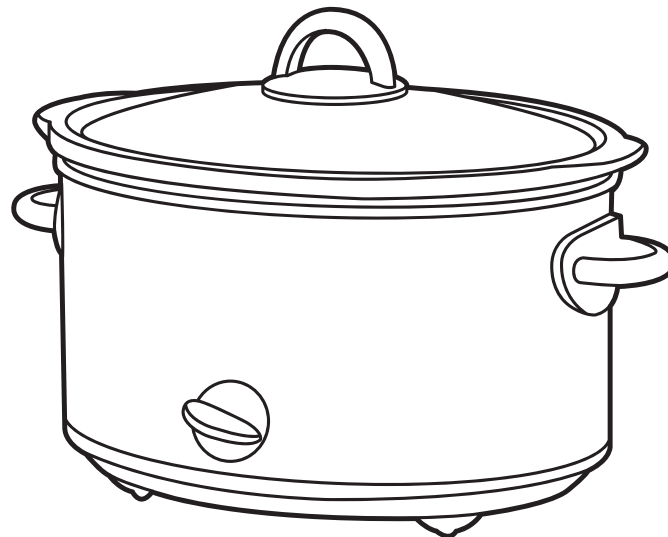


ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ МЕДЛЕННОВАРКА VITA 112/113

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ



В целях Вашей собственной безопасности, перед использованием изделия внимательно прочитайте настоящее руководство, сохраняйте для обращения к нему впредь.

УВАЖАЕМЫЙ ПОКУПАТЕЛЬ!

Благодарим Вас за то, что Вы отдали предпочтение бытовой технике ENDEVER.

ENDEVER – это качество, надёжность и внимательное отношение к нашим покупателям. Мы надеемся, что и в будущем Вы будете выбирать изделия нашей Компании.

Вы можете быть уверены, что электрическая пароварка ENDEVER – это высококачественный прибор, в котором применены новейшие технологии в области использования безопасных для здоровья материалов и компонентов.

Секрет успеха нашей продукции кроется в высоком качестве, соответствующем международным и российским стандартам, а также в доступной цене, ориентированной на самого широкого потребителя.

ENDEVER – это популярная торговая марка современной бытовой техники. Продукция приобрела широкую известность на российском рынке.

Непревзойдённая функциональность, стильный оригинальный дизайн и широкий ассортимент – отличительные черты бытовой техники ENDEVER.

СОДЕРЖАНИЕ

КОМПЛЕКТ ПОСТАВКИ	3
ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ	3
УСТРОЙСТВО МОДЕЛИ	4
КРАТКОЕ ОПИСАНИЕ	5
ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ОСОБЕННОСТИ	5
ОБЩИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ	6
МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ	6
ПЕРЕД ВКЛЮЧЕНИЕМ	9
РАБОТА МЕДЛЕННОВАРКИ	9
УХОД И ЧИСТКА	10
СОВЕТЫ ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ	11
ВОЗМОЖНЫЕ НЕПОЛАДКИ И ИХ УСТРАНЕНИЕ	13
ТЕМПЕРАТУРА И ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ	14
УТИЛИЗАЦИЯ	15
ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА	16
РЕЦЕПТЫ	17

КОМПЛЕКТ ПОСТАВКИ

Электрическая медленноварка:

Корпус медленноварки	·	·	·	·	1 шт.
Съемная керамическая чаша	·	·	·	·	1 шт.
Стеклянная крышка	·	·	·	·	1 шт.
Руководство по эксплуатации	·	·	·	·	1 шт.
Гарантийный талон	·	·	·	·	1 шт.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Vita-112 / Vita-113

Мощность: 280 Вт / 380 Вт

Номинальное напряжение: 220 В, 50 Гц

Общая вместимость: 4.5 л / 8 л

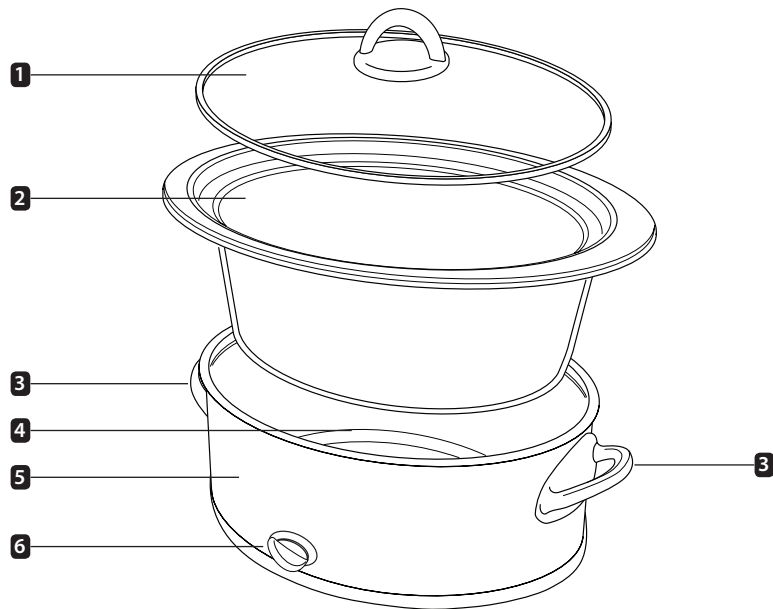
Габаритные размеры: 37*29*24.5 см / 41*31*28 см

Вес нетто: 4.6 кг / 6.2 кг

В ПОРЯДКЕ ДАЛЬНЕЙШЕГО УЛУЧШЕНИЯ КАЧЕСТВА ПРОДУКЦИИ, ПРОИЗВОДИТЕЛЬ ОСТАВЛЯЕТ ЗА СОБОЙ ПРАВО ВНОСИТЬ ИЗМЕНЕНИЯ В ДИЗАЙН И КОНСТРУКЦИЮ ПРИБОРА БЕЗ ПИСЬМЕННОГО УВЕДОМЛЕНИЯ, КОТОРЫЕ МОГУТ БЫТЬ НЕ ОТРАЖЕНЫ В НАСТОЯЩЕМ РУКОВОДСТВЕ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ. ВСЕ ИСПОЛЬЗОВАННЫЕ В ДАННОМ РУКОВОДСТВЕ ИЛЛЮСТРАЦИИ ЯВЛЯЮТСЯ СХЕМАТИЧНЫМИ.

УСТРОЙСТВО МОДЕЛИ

- 1** Стекланная крышка
- 2** Керамическая чаша
- 3** Ручки
- 4** Емкость для нагрева чаши
- 5** Корпус
- 6** Регулятор температуры



КРАТКОЕ ОПИСАНИЕ

Электрическая медленноварка Endever Vita-112/113 позволяет легко приготовить желаемые блюда по самым различным рецептам. Она идеально подходит для семьи, которая заботится о своем здоровье, дает возможность готовить диетические блюда без добавления жиров. Таким образом достигается уменьшение калорийности продуктов и сохраняются необходимые витамины. Медленноварка позволяет готовить любые продукты: овощи, рыбу, мясо, каши, блюда национальной кухни, холодец и т.д.

Позволяет готовить пищу с минимальным применением масла или совсем без него, сохраняя натуральный вкус и аромат блюда.

В электрической медленноварке Endever можно приготовить пищу как для одного человека, так и для целой компании. Сам процесс приготовления не требует постоянного контроля, поэтому Вы сможете заниматься домашними делами или просто отдыхать.

Приготовление пищи в медленноварка не представляет никаких трудностей и не требует специальных навыков и умений. Электрическая медленноварка Endever – это экономия ваших сил и времени! И как результат - отличный вкус, максимальное сохранение питательных веществ с минимальной затратой времени! Она

позволит приготовить замечательные вкусные и полезные блюда, при этом значительно упростив процесс приготовления пищи, чем порадует даже самую требовательную хозяйку, а её новый, стильный, элегантный дизайн привлечет внимание и украсит любую кухню!

ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ОСОБЕННОСТИ

Индикатор питания

Прозрачная крышка позволяет следить за готовностью блюда

Нескользящие прорезиненные ножки для дополнительной устойчивости

Чашу допускается мыть в посудомоечной машине

Эффект русской печи

3 режима работы

ОБЩИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ

При покупке электрической медленноварки проверьте ее работоспособность и комплектность. Проверьте соответствие номера устройства с номером, указанным в гарантийном талоне на пароварку. Убедитесь в наличии даты продажи, штампа торгующей организации и разборчивой подписи (или штампа) продавца в гарантийном талоне. Помните, что при утере гарантийного талона вы лишаетесь права на гарантийный ремонт. Отрывные талоны на гарантийный ремонт вырезаются специалистами ремонтного предприятия только после выполнения работы. За каждый ремонт вырезается один отрывной талон.

После хранения медленноварки в холодном помещении или после перевозки ее в зимних условиях перед включением в сеть нужно дать устройству прогреться при комнатной температуре в течение 2-3 часов в распакованном виде.

Перед проведением каких-либо операций по уходу за медленноваркой следует отключить ее от электрической сети.

Для чистки корпуса устройства используйте мягкую ткань, смоченную в слабом моющем растворе, не содержащем такие растворители как ацетон, уайт-спирит, спиртосодержащие вещества и пр.

ВНИМАНИЕ! Электрическая медленноварка – сложное электротехническое устройство. Перед включением внимательно изучите настоящее руководство по эксплуатации. Соблюдайте правила безопасности при эксплуатации данного изделия.

МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

Электрическая медленноварка предназначена для использования только внутри помещений.

При установке прибора обеспечьте зазор не менее 10 см между медленноваркой и другими поверхностями, так как вокруг устройства должно быть достаточно свободного пространства для циркуляции охлаждающего воздуха.

Не устанавливайте медленноварку на неровные и неустойчивые поверхности.

Не включайте медленноварку в электросеть, напряжение которой выходит за пределы, указанные в технических характеристиках.

Во избежание короткого замыкания и поражения электрическим током, не прикасайтесь к проводу или розетке мокрыми руками.

В целях Вашей безопасности, если Вы обнаружили дефект устройства или сетевого шнура, прекратите работу. Не пытайтесь произвести ремонт самостоятельно. Все ремонтные работы должны выполнять только специалисты сертифицированного Сервисного центра.

Вынимайте вилку шнура питания из розетки при выключении медленноварки на длительное время. Вынимая вилку, придерживайте розетку. Не тяните за сетевой шнур.

Не пользуйтесь сетевым шнуром, предназначенным для другого устройства.

Перед началом работы высвободите сетевой шнур. Избегайте одновременного использования данного прибора с другими электрическими приборами высокой мощности.

Не оставляйте работающий прибор без присмотра. Не допускайте самостоятельного включения и выключения медленноварки малолетними детьми.

Не устанавливайте медленноварки в непосредственной близости от источников открытого огня, легковоспламеняющихся предметов, приборов отопления, а также в местах, где охлаждение устройства может ухудшиться. Избегайте попадания прямых солнечных лучей на корпус устройства.

Не накрывайте медленноварку во время работы посторонними предметами.

Во избежание повреждения устройства и некачественного приготовления, не переключайте режимы и не выключайте медленноварку из сети во время работы.

Данный прибор не предназначен для использования людьми (включая детей), у которых есть физические, нервные или психические отклонения или недостаток опыта и знаний, за исключением случаев, когда за такими лицами осуществляется надзор или проводится их инструктирование относительно использования данного прибора лицом, отвечающим за их безопасность.

Для очистки поверхности устройства используйте сухую тряпку и нейтральное чистящее средство. Нельзя применять такие растворители как бензин, спирт, ацетон и т.п.

Избегайте попадания посторонних предметов и влаги внутрь корпуса медленноварки. Не храните устройство в сырых, незащищенных от коррозии местах.

Степень безопасности электрической медленноварки соответствует существующим техническим нормам и стандартам.

Убедитесь, что напряжение в сети соответствует напряжению, указанному на медленноварке (только сеть переменного тока).

С учетом различных технических требований, существующих в других странах при приобретении прибора обратитесь за консультациями в соответствующую службу сервиса.

Шнур питания не должен висеть, используйте натяжное устройство для избежания провисания шнура.

Подключайте медленноварку только в заземленную розетку.

Не тяните шнур питания при выключении медленноварки.

Всегда выключать медленноварку:

- немедленно после использования;
- при ее перемещении;
- перед техническим обслуживанием и мойкой.

Запрещается погружать медленноварку в воду.

Прекратить использование медленноварки, если:

- она или шнур питания имеют повреждения;

- в результате падения медленноварка имеет заметные повреждения или отмечены нарушения в ее работе. В этих случаях необходимо доставить медленноварку в ближайшую специализированную мастерскую, так как для ее ремонта требуются специальные инструменты.

При повреждении шнура питания он должен быть заменен в специализированной мастерской, так как для замены требуются специальные инструменты.

При прикосновении к горячим поверхностям медленноварки, а также от горячей воды, пара и продуктов можно получить ожоги.

Не рекомендуется устанавливать медленноварку вблизи стен, шкафов, которые могут получить повреждения от выходящего пара.

Во избежание ожогов следует открывать крышку осторожно, держать ее внутреннюю поверхность в сторону от себя и выпускать пар постепенно.

Не прикасайтесь к медленноварке при парообразовании, используйте защитные средства для снятия крышки или чаши.

Не прикасайтесь незащищенными руками к горячим продуктам, находящимся в медленноварке.

Соблюдать максимум осторожности при перемещении медленноварки, если в ней находится жидкость или горячие продукты.

Настоящая медленноварка предназначена только для домашнего пользования, в силу этого за любое ее использование по другому назначению, а также использование с несоблюдением технических предписаний изготовитель не несет ответственности по выполнению гарантийных обязательств.

ПЕРЕД ВКЛЮЧЕНИЕМ

Прочтите внимательно настоящее руководство по эксплуатации и строго следуйте его предписаниям. Извлеките прибор из коробки. Внимательно осмотрите устройство на предмет возможных дефектов, сколов и других повреждений корпуса, крышки или чаши. Использование медленноварки с любыми повреждениями или неисправностями запрещено. При их обнаружении обратитесь в сервисный центр или к продавцу.

Перед первым употреблением промойте крышку и чашу тёплой водой со средством для мытья посуды. Протрите корпус медленноварки внутри и снаружи слегка влажной тряпкой.

Установите устройство на ровную устойчивую поверхность. Про-

следите за тем, чтобы горячий пар, во время работы не попадал на мебель или электроприборы.

Ваше устройство готово к работе. Желаем Вам успехов в кулинарном творчестве! Готовьте вкусно, просто и с удовольствием!

ПРИМЕЧАНИЕ!

Во время первого использования Вы можете почувствовать слабый запах от выгорания веществ, оставшихся после изготовления прибора. Это нормальное явление, которое пройдет после нескольких циклов эксплуатации. Чтобы этого избежать, рекомендуем перед началом приготовления пищи хорошо промыть медленноварку с моющим средством или прокипятить в ней воду.

РАБОТА МЕДЛЕННОВАРКИ

1. Загрузите в кастрюлю продукты в соответствии с рецептом и закройте крышку. Объём загрузки должен быть в пределах 1/3-3/4 от объема чаши.

2. Выберите режим нагрева:

- ПОДОГРЕВ. Режим для сохранения тепла уже приготовленной пищи.

-) Рекомендуется для длительного томления в течение 4-12 часов.

-))) 1 час на высоком режиме равноценен 1.5-2 часам на низком режиме. Рекомендуется для более интенсивного приготовления 3-8 часов.

3. После окончания приготовления переведите регулятор в положение ВЫКЛ;

-отключите медленноварку от сети;

- дайте ей остыть перед чисткой. Если содержимое чаши попало в емкость для нагрева, то очистите емкость бумажной салфеткой или влажной мягкой тканью.

ВНИМАНИЕ! Будьте осторожны, корпус прибора и керамическая чаша нагреваются в процессе готовки. Не беритесь за ручки чаши руками, используйте прихватки.

Не переносите заполненную медленноварку за ручки корпуса, так как ручки предназначены для переноски только пустой медленноварки.

УХОД И ЧИСТКА

Нельзя использовать абразивные материалы.

Керамическая чаша и крышка нуждаются в чистке после каждого использования.

Вымойте крышку и чашу теплой мыльной водой, используя ткань или губку, а затем ополосните и тщательно просушите их.

Нельзя погружать основание медленноварки в воду или другую жидкость, не мойте его под струей воды. Для очистки используйте мягкую влажную тряпку.

Чашу допускается мыть в посудомоечной машине.

Храните медленноварку в сухом и прохладном месте, недоступном для детей.

СОВЕТЫ ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ

- Если Вы используете рецепт, который предназначен для приготовления еды в духовке или на плите, то умножайте обычное время готовки на 4.

- Кладите меньше специй, чем обычно, так как при готовке в медленноварке вкус специй раскрывается сильнее.

- Не стоит часто заглядывать под крышку медленноварки. Пока пища в медленноварке не нагрелась, каждое поднятие крышки удлиняет процесс готовки.

- Дольше всего в медленноварке готовится овощи, чуть быстрее птица и мясо. Меньшего всего времени требуется на приготовление морепродуктов. Овощи рекомендуется готовить при температуре выше 85-90°C, так как иначе овощи могут остаться жёсткими.

- Не кладите в разогретую чашу охлажденные продукты, и наоборот: в холодную чашу горячие продукты. Иначе керамическая чаша может треснуть.

- Время прогрева продуктов после их закладки в чашу зависит от их количества. Поэтому большее количество продуктов будет готовиться дольше.

- В медленноварке вода выпаривается гораздо меньше, чем в обычной кастрюле. Это важный момент, так как при закрытой крышке без отверстия для выхода пара в кастрюле создается система внутреннего оборота горячего воздуха и конденсата воды. Вода при кипении поднимается вверх, конденсируется на крышке и с неё капает вниз, а не выходит в виде пара наружу. Это сохраняют много собственной жидкости и соков.

Поскольку вода из медленноварки почти не испаряется, для готовки добавляйте меньшее количество воды, чем то, к которому Вы привыкли. Часто можно готовить совсем без воды. Пища будет томиться в собственном соку.

- При приготовлении курицы целиком её можно положить на небольшую металлическую решётку или на шарики, скатанные из алюминиевой фольги. Тогда сок из неё будет стекать вниз, а курица не будет в него погружена. Воду вниз наливать не обязательно.

- Чтобы картошка в мясном рагу получилась чуть поджаристой, не наливайте воды, а добавьте 100 г масла или жира.

- В медленноварке обжарить продукты не получится. Если Вы любите вкус жареного, продукты следует обжаривать предварительно до или после готовки в медленноварке.

- Ближе к концу готвки Вы можете выпаривать лишнюю жидкость, открыв крышку медленноварки и поставить её на режим «S». Таким образом можно загустить соусы.

- Варенье и сгущенку нужно варить при открытой крышке, чтобы выпаривалась влага.

- В медленноварке можно приготовить небольшое количество еды в небольших горшочках, кастрюльках или кружках. Достаточно:

- наполнить горшочки ингредиентами;
- закрыть крышками;
- поставить горшочки в чашу медленноварки;
- залить водой дно чаши медленноварки (до середины горшка или чуть выше);
- накрыть крышкой медленноварку;
- установить режим и готовить.

Такой способ приготовления позволит приготовить блюда порционно, несколько блюд одновременно или малое количество еды.

- Если блюдо приготовилось раньше, чем Вы были готовы подать его на стол, включите режим ПОДОГРЕВ.

- На режиме ПОДОГРЕВ можно сквашивать кисломолочные про-

дукты и делать йогурт, а также расстаивать дрожжевое тесто. Только не перегревайте.



- Не оставляйте приготовленные блюда в медленноварке надолго. Перекладывайте продукты в отдельную посуду с крышками и храните в холодильнике.



ВОЗМОЖНЫЕ НЕПОЛАДКИ И ИХ УСТРАНЕНИЕ

Прежде чем обратиться в сервисный центр, пожалуйста, попробуйте самостоятельно устранить неполадки в работе электрической пароварки, руководствуясь следующей таблицей:

ПРОБЛЕМА	ПРИЧИНА	МЕТОД УСТРАНЕНИЯ
Пароварка не работает	Пароварка не подключена к электросети	Вставьте вилку сетевого шнура в розетку электросети
	В емкости недостаточно воды	Наполните емкость для воды
	Таймер не установлен	Установите таймер
Некоторые продукты не готовы	Некоторые куски продуктов могут быть больше или требовать более длительного приготовления, чем другие	Установите более продолжительное время варки Большие куски или продукты, для приготовления которых требуется много времени, кладите в нижний лоток
	В прозрачном лотке находится слишком много продуктов	Не перегружайте лотки для варки, порежьте продукты на маленькие кусочки и положите меньшие сверху
Прибор не нагревается как следует	Регулярная очистка от накипи не проводится	Очистите прибор от накипи
	Перегорела одна секция нагревательного элемента	Обратитесь в сервисный центр или на горячую линию производителя

ТЕМПЕРАТУРА И ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

ВРЕМЯ, ч	ТЕМПЕРАТУРА, °C		
	РЕЖИМ 	РЕЖИМ 	РЕЖИМ ПОДОГРЕВ
0	23	23	23
1	45	52	30
2	74	68	36
3	89	78	42
4	95	82	46
5	98	84	51

При выборе режима нагрева переключается мощность нагревателя, который состоит из нескольких секций. Самая большая мощность на режиме , поменьше на , а самая малая мощность на ПОДОГРЕВ.

В таблице представлены данные для чаши, заполненной на 2/3 водой. Вы можете ориентироваться на эти данные, чтобы выбрать режим нагрева и определить время пригото-

вления. Например, если воды в чаше залить вдвое меньше, она нагреется вдвое быстрее.

Данные в таблице ориентировочные. Скорость нагрева и достигнутые температуры зависят не только от выбранной мощности, но также от температуры в помещении, от заполненности чаши и от типа приготовляемой пищи.

В некоторых случаях жидкость в чаше может не закипеть. Чаще всего это происходит на режиме **SSS**, но может случиться и на **S**. Кипение не обязательно будет бурным: образование пузырьков пара, которые затем всплывают к поверхности, возможно при температурах выше 90 °С.

УТИЛИЗАЦИЯ


Упаковочные материалы являются экологически чистыми и могут быть переработаны.

Товары с указанным символом не должны утилизироваться вместе с обычными бытовыми отходами. Для дальнейшей переработки этих продуктов, необходимо сдать их на специализированный сборный пункт.



С адресами и телефонами авторизованных сервисных центров и полным ассортиментом продукции вы можете ознакомиться на сайтах:

www.kromax.se, www.endever.su, www.kromax.ru.

 **8(800) 5555-88-3**

ПРОИЗВОДИТЕЛЬ: Компания Kromax Group Co. Ltd., Индустриваген 2, Карлскрона, Швеция

ИЗГОТОВЛЕНО: Evolution Technology Co., Ltd. / Эволюшен Технолоджи Ко Лтд, Китай, Шанхай, Мейшенг, 177, стр.3, этаж 6, офис 631

Импортер: ООО «Евротрейд», 125319, г. Москва, ул. Черняховского, дом 16, этаж 2, помещение I, комната № 28

ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА

На данное изделие предоставляется гарантия 18 месяцев со дня продажи. Гарантия распространяется на дефекты материала и недостатки при изготовлении. В рамках настоящей гарантии изготовитель обязуется отремонтировать или заменить любую деталь, которая была признана неисправной, при условии отправки изделия в адрес продавца. Настоящая гарантия признается лишь в том случае, если изделие применялось в соответствии с данным руководством, в него не были внесены изменения, оно не ремонтировалось, не разбиралось неуполномоченными на то специалистами, и не было повреждено в результате неправильного обращения с ним. А также сохранена полная комплектность изделия.

Данная гарантия не распространяется на естественный износ изделия, а также на механические повреждения; воздействие внешней или агрессивной среды; повреждения, вызванные избыточным напряжением сети.

Гарантия вступает в силу только в том случае, если дата покупки подтверждена печатью и подписью продавца на гарантийном талоне. Гарантийный ремонт не влияет на продление гарантийного срока и не инициирует начало новой гарантии.

Согласно п. 2 ст. 5 Федерального закона РФ «О защите прав потребителей», производителем установлен минимальный срок службы для данного изделия, который составляет не менее 2 лет с момента производства при условии, что эксплуатация изделия производится в строгом соответствии с настоящим руководством и предъявляемыми техническими требованиями.

РЕЦЕПТЫ

Геркулес на молоке

Молоко 3,2% – 1 л.

Овсяные хлопья геркулес – 200 мл

Сахар и соль – по вкусу

Сливочное масло – по вкусу

Засыпьте в чашу геркулес, залейте молоком и перемешайте. Готовьте в режиме **SSS** 3 часа. Сахар и соль за 30 минут до окончания приготовления.

Кукурузная каша

Вода холодная – 700 мл

Молоко – 1300 мл

Кукурузная крупа – 200 мл

Сахар – 3 ст.л.

Соль – 1 ч.л.

Сливочное масло – по вкусу

Засыпьте в чашу кукурузную крупу, залейте водой и молоком, добавьте сахар и соль, перемешайте до исчезновения крупиц сахара.

Готовьте на режиме **SSS** 4 часа. После окончания приготовления положите масло и перемешайте кашу.

Топленое молоко

Налейте в чашу молоко в пределах 1/2-3/4 от объёма чаши. Накройте чашу крышкой и доведите в режиме **SSS** до кипения. Затем переключите медленноварку в режим **S** и томите молоко 6-8 часов. Можно готовить сразу в режиме **S** 12-14 часов. Периодически снимайте пенку или утапливайте её в молоке.

Сгущенное молоко

Добавьте в чашу молоко и сахар в пропорции 3:1 (на 3 л молока 1 кг сахара). Размешайте сахар до полного растворения. Если сахар не размешать, он осядет на дно и может там расплавиться и карамелизоваться. Для лучшего растворения сахара размешивайте его в теплом молоке. Не накрывайте чашу крышкой и готовьте в режиме **SSS** до упаривания молока в три раза. Этот процесс займет примерно сутки.

Икра из запеченных овощей

Баклажаны средние – 2 шт.

Перец сладкий, средний – 4 шт.

Помидоры средние – 2 шт.

Лук мелкий – 2 шт.

Масло растительное – 2-3 ст.л.

Сок лимона – 3 ст.л.

Соль, перец, сушеный чеснок – по вкусу

Зелень кинзы и базилика – 2-3 веточки

Баклажаны, перец и помидоры вымойте и просушите. Заверните каждый овощ в отдельную фольгу. Выложите баклажаны на дно так, чтобы они касались дна и стенок чаши. Сверху выложите помидоры и перец. Накройте крышкой и готовьте в режиме **SSS** 2,5-4 часа или до полного размягчения и приятного аромата. Обжарьте лук до золотистой корочки. Очистите овощи от кожицы, из перца удалите семена. Овощи мелко нарежьте и выложите в объемную миску, добавьте: лук, сок лимона, соль, перец, сушеный чеснок и измельченную зелень. Тщательно перемешайте и поставьте в холодильник на пару часов.

Холодец

Свинные ножки – 2 шт.

Свинная рулька – 1 шт.

Говяжье колено – 1 шт.

Куриное бедро – 1 шт.

Лук репчатый – 1 шт.

Чеснок – по вкусу

Укроп – пучок

Соль, перец – по вкусу

*Свинные ножки, которые являются залогом застывания блюда, очистите от щетины и ороговевших кусков кожи, а затем промойте. Можно добавлять любое мясо, на свое усмотрение, но свиные ножки с копытцами необходимы обязательно, тогда не понадобится желатин. Положите все части мяса и нарезанный лук в медленноварку. Добавьте воды, чтобы она покрывала половину мяса, закройте медленноварку крышкой. Готовьте в режиме **SSS** 12 часов, пока мясо на разварится так, чтобы легко отходило от костей. Выньте мясо и отделите все крупные и мелкие кости. Мясо мелко порежьте, уложите в отдельную емкость, залейте бульоном, добавьте соль, перец, укроп и чеснок. Если бульона недостаточно, то добавьте кипящей воды. Все хорошо перемешайте и уложите*

в приготовленные для холодца формы. Поставьте формы в холодильник до полного застывания холодца.

Баварский обед

Квашеная капуста – 800 мг

Свинные копченые колбаски – 500 мг

Лук репчатый – 1 шт.

Семена сельдерея – 0,5 ч.л.

На дно медленноварки положите двумя слоями: капусту, нарезанные колбаски, нарезанный лук и семена сельдерея. Накройте крышкой и готовьте 6 часов в режиме **S**.

Печеный картофель в мундире

Картофель – 2-5 шт.

Соль, перец – по вкусу

Картофель помойте. Не счищая кожуру, обмотайте в 1-2 слоя фольгой. Выложите на дно так, чтобы картофель касался дна и стенок чаши. Готовьте в режиме **SSS** 2,5-3,5 часа в зависимости от размера картофеля. Проверить картофелину на готовность Вы можете,

проткнув ее через фольгу ножом.

Плов

Мясо говядины – 1 кг

Рис – 2 стакана

Морковь – 4 шт.

Лук репчатый – 4 шт.

Барбарис – 10 ягод

Шафран – 0,5 ч.л.

Куркума – 0,5 ч.л.

Зира – 0,5 ч.л.

Чеснок – 4 зубчика

Соль, перец – по вкусу

Растительное масло для жарки

Нарежьте мясо кубиками и зажарьте. Сливайте сок со сквороды в отдельную посуду, чтобы он не мешал обжариванию мяса (сок понадобится позже). Мясо выложите на дно чаши. Нарежьте соломкой морковь, измельчите лук и зажарьте их до золотистой корочки. Выложите поверх мяса. Залейте мясным соком и заложите специи, положите ягоды барбариса. Установите режим **S** и готовьте

3 часа. Затем добавьте в чашу промытый рис и залейте водой так, чтобы вода лишь слегка покрывала рис. Посолите. Вдавите в рис зубчик чеснока. Оставьте готовиться ещё на 2 часа. Затем выключите медленноварку, извлеките чеснок и аккуратно перемешайте плов. Подавать на стол можно прямо в чаше. Будьте осторожны, она горячая.

Нежная индейка

Филе бедра индейки – 2 кг

Оливковое масло – 1 ст.л.

Кориандр – 2 ч.л.

Красная паприка – 2 ч.л.

Смесь перцев – 1 ч.л.

Соль – по вкусу

Нарежьте филе индейки небольшими кусочками и уложите в чашу. Добавьте специи: паприку, масло, соль и разотрите зерна кориандра. Перемешайте специи с мясом. Готовьте примерно 7 часов в режиме **SSS**.

Тушеная свинина

Свинина – 600 г

Грибы – 200 г

Лук репчатый – 1 шт.

Лук зеленый – 1 пучок

Стебли сельдерея – 3 шт.

Томаты в собственном соку – 1 банка

Томатная паста – 2 ст.л.

Соль и перец – по вкусу

Нарежьте овощи и сложите их в чашу. Нарежьте мясо небольшими кусочками и положите его на овощи. Посыпьте мясо приправами по вкусу. Добавьте томатную пасту и влейте томаты. Перемешайте. Закройте крышкой и готовьте в режиме **SSS** 3-4 часа.