

SENCOR®

SRM 0670WH
SRM 0671BK



РИСОВАРКА ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ДИЕТИЧЕСКОГО РИСА

Перевод оригинального руководства

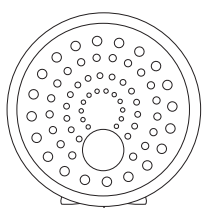
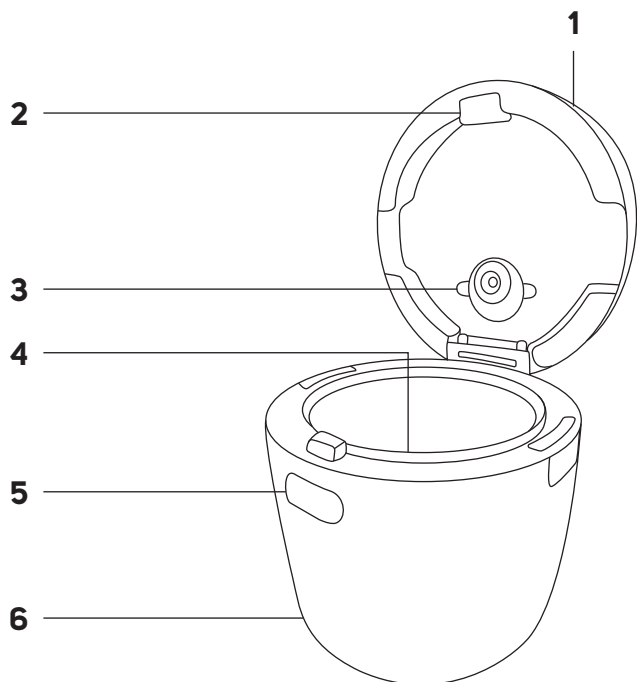


SENCOR®

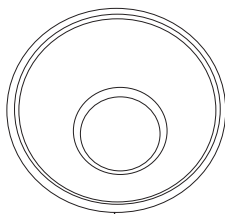
SRM 0670WH
SRM 0671BK



A



7



8



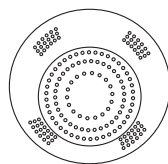
9



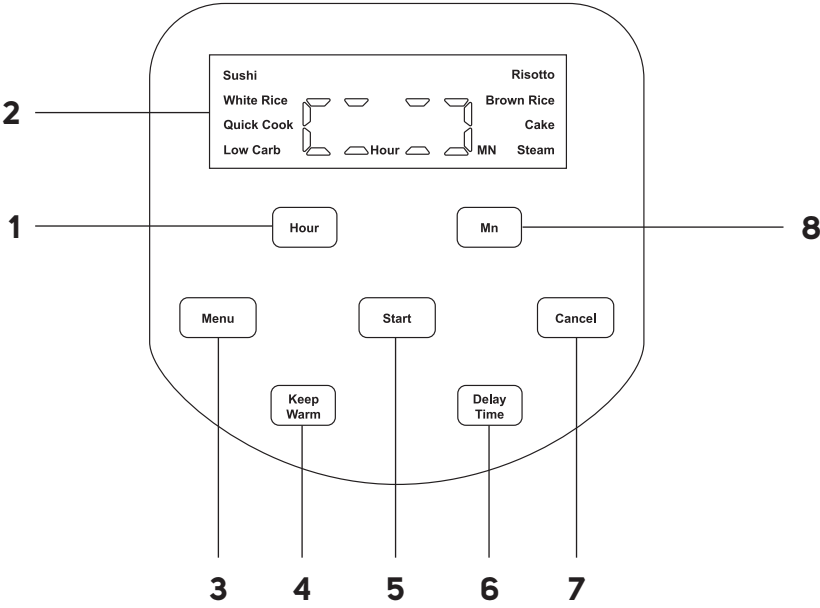
10



11



12



Важные инструкции по технике безопасности

ВНИМАТЕЛЬНО ПРОЧТИТЕ И СОХРАНИТЕ ДЛЯ СПРАВКИ В ДАЛЬНЕЙШЕМ.

- Дети возрастом от 8 лет и выше или лица с ограниченными физическими, сенсорными или умственными возможностями, а также не обладающие достаточным опытом и знаниями могут пользоваться данным устройством только под присмотром человека, отвечающего за их безопасность, или после соответствующим образом проведенного инструктажа, с проверкой осознания ими риска возникновения опасности.
- Детям запрещается играть с этим прибором.
- Детей разрешается допускать к чистке и обслуживанию только если они старше 8 лет и находятся под присмотром взрослых.
- Дети до 8 лет должны находиться на безопасном расстоянии от прибора и кабеля питания.
- Храните прибор и кабель питания в месте, недоступном для детей младше 8 лет.
- В случае повреждения кабеля питания, для устранения связанных с этим опасностей необходимо обратиться в официальный сервисный центр для

замены кабеля. Запрещается использовать прибор с поврежденным кабелем питания.

- Запрещается погружать прибор в воду при чистке.
- Используйте только поставляемые с прибором принадлежности. Не используйте другие кабели питания и не используйте кабель питания для питания из комплекта поставки для питания каких-либо других приборов.
- Мойте кастрюлю, лопатку, мерную чашку и насадку для приготовления на пару в теплой воде с добавлением небольшого количества средства для мытья посуды. Сполосните чистой водой, затем вытрите насухо.
- При наполнении кастрюли водой и ингредиентами, следите за тем, чтобы они не вышли за пределы отмеченных здесь линий максимального уровня.
- Данный прибор не предназначен для использования совместно с внешним таймером или отдельным пультом дистанционного управления.
- Данный прибор предназначен только для домашнего пользования. Он также подходит для личного, некоммерческого пользования в таких местах, как:
 - мини-кухни в магазинах, офисах и других рабочих местах;
 - сельскохозяйственные предприятия;
 - отели, мотели и другие жилые помещения, где им могут пользоваться постояльцы;
 - учреждения, предоставляющие ночлег и завтрак.

- **ОСТОРОЖНО!** Избегайте попадания жидкости на штепсельную вилку.
- **ОСТОРОЖНО!** Неправильное использование может привести к травмам.
- Поверхность нагревательного элемента сохраняет остаточное тепло после выключения.

- Перед подключением прибора к розетке убедитесь, что напряжение, указанное на табличке технических данных продукта, соответствует параметрам напряжения сети.
- Подключайте прибор только к правильно заземленной розетке. Не пользуйтесь удлинителем.
- Никогда не подключайте прибор к сети, пока он не будет полностью собран.
- Перед эксплуатацией полностью размотайте кабель питания.
- Не подсоединяйте и не отсоединяйте кабель питания прибора от розетки мокрыми руками.
- Убедитесь, что вилка кабеля питания не соприкасается с водой или влагой.
- Не тяните за кабель питания, чтобы отсоединить прибор от розетки. Это может привести к повреждению кабеля питания или розетки. Чтобы отсоединить кабель питания от розетки, аккуратно потяните за вилку кабеля.
- Не ставьте тяжелые предметы на кабель питания. Проследите за тем, чтобы кабель питания не свисал с края стола и не касался горячих поверхностей и острых предметов.
- Во избежание риска поражения электрическим током, никогда не погружайте корпус прибора, кабель питания или вилку в воду или какую-либо другую жидкость.
- После использования всегда выключайте прибор и отсоединяйте его от розетки, если он остается без присмотра, перед перемещением, очисткой или другим техническим обслуживанием и обращением.
- Прибор предназначен для приготовления риса, в том числе на пару. Не используйте его для целей, отличных от тех, для которых он предназначен.
- Используйте только поставляемые с прибором оригинальные принадлежности. Использование неоригинальных принадлежностей может привести к возникновению опасных ситуаций.
- Запрещается использовать прибор, если он неисправен, упал на пол, попал в воду или имеет какие-либо повреждения. Для осмотра или ремонта сдавайте прибор в авторизованный сервисный центр.
- Не включайте прибор пустым.
- Ни в коем случае не помещайте какие-либо предметы между нагревательной плитой внутри прибора и съемной кастрюлей. Перед тем, как поставить кастрюлю в прибор, убедитесь, что дно кастрюли с внешней стороны чисто и сухо.
- Для приготовления пищи предназначена только кастрюля. Не наливайте воду и не помещайте продукты непосредственно во внутреннее пространство прибора.
- Установите прибор на ровную, чистую и сухую поверхность.
- Не ставьте прибор на край стола, на сливную доску раковины, на неустойчивые, наклонные или неровные поверхности, на электрические или газовые плиты и другие источники тепла.
- Не используйте прибор на теплочувствительной поверхности, так как это может привести к ее повреждению.
- Во время работы прибора необходимо обеспечить достаточное пространство для циркуляции воздуха вокруг кастрюли и над ней. Не закрывайте и не загораживайте вентиляционные отверстия прибора.
- Убедитесь, что выпускное отверстие для отвода пара не направлено на теплочувствительные материалы, на вас или на других лиц. Горячий пар может привести к сильному ожогу.
- Не прикасайтесь к участкам выхода горячего пара, поскольку это создает риск ожогов и ошпаривания.
- Перед очисткой дайте прибору полностью остыть.
- Пользуйтесь прихватками при снятии кастрюли после приготовления пищи.
- Соблюдайте особую осторожность при перемещении прибора, если он содержит горячие продукты и жидкости.
- Пользуйтесь пластмассовыми или деревянными кухонными принадлежностями для перемешивания и зачерпывания продуктов, так как металлические принадлежности могут повредить поверхность кастрюли.
- Очищайте прибор после каждого использования в соответствии с инструкциями, изложенными в главе «Очистка и уход». Следуйте всем инструкциям, приведенным в данном разделе.
- Ни одну из составляющих прибора не допускается мыть в посудомоечной машине.
- Не используйте прибор, если он поврежден, потрескался или не работает должным образом. Обратитесь в авторизованный сервисный центр.
- Во избежание риска получения травмы или поражения электрическим током, не ремонтируйте прибор самостоятельно и не вносите в него какие-либо изменения. Любый ремонт или регулировка прибора должны выполняться в авторизованном сервисном центре. Попытки самостоятельного ремонта прибора во время срока действия гарантии могут привести к ее аннулированию.

- Благодарим за приобретение нашего продукта SENCOR; надеемся, что он придется вам по нраву.
- Перед использованием данного прибора прочтите данное руководство, даже если вы уже знакомы с аналогичными изделиями. Используйте данный прибор только в соответствии с инструкциями, приведенными в настоящем руководстве. Сохраните настоящее руководство для последующего использования.
- Рекомендуется сохранить оригинальную упаковку, упаковочный материал, чек и подтверждение степени ответственности или гарантийный талон продавца как минимум на время действия законного права на гарантию исполнения или качества. При необходимости транспортировки прибора мы рекомендуем снова упаковать его в оригинальную коробку от производителя.

ОПИСАНИЕ РИСОВАРКИ

A1 Крышка рисоварки	A7 Внутренняя крышка
A2 Кнопка фиксатора внутренней крышки	A8 Кастрюля
A3 Паровой патрубок	A9 Кабель питания
A4 Нагревательный элемент (внутри кастрюли)	A10 Лопатка для риса
A5 Кнопка открытия крышки	A11 Мерный стакан для риса
A6 Корпус рисоварки	A12 Насадка для готовки на пару

ОПИСАНИЕ ПАНЕЛИ УПРАВЛЕНИЯ

B1 Кнопка Hour (часы)	B5 Кнопка Start (пуск)
B2 Дисплей	B6 Кнопка Delay Time (задержка пуска)
B3 Кнопка Menu (меню)	B7 Кнопка Cancel (отмена)
B4 Кнопка Keep Warm (поддержание температуры)	B8 Кнопка Min (минуты)

НАЗНАЧЕНИЕ

Рисоварка Sencor SRM 067x предназначена для приготовления различных видов риса и приготовления продуктов на пару.

ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

- Перед первым использованием извлеките прибор и его принадлежности из упаковки и снимите все рекламные наклейки и этикетки. Проверьте прибор и убедитесь в отсутствии повреждений каких-либо его компонентов.
- Нажмите кнопку фиксатора, чтобы открыть крышку, после чего извлеките кастрюлю.
- Мойте кастрюлю, лопатку, мерную чашку и насадку для приготовления на пару в теплой воде с добавлением небольшого количества средства для мытья посуды. Сполосните чистой водой, затем вытрите насухо.
- Перед тем, как снова вставить кастрюлю в рисоварку, убедитесь, что дно кастрюли с внешней стороны чистое и сухое.
- Протрите наружную поверхность рисоварки и нагревательного элемента слегка влажной губкой, затем вытрите насухо.

РАЗМЕЩЕНИЕ

- Поставьте рисоварку в горизонтальное положение на твердую, сухую и плоскую поверхность, например, на столешницу. Убедитесь, что вокруг рисоварки достаточно места — как минимум 10 см с каждой стороны и 50 см над крышкой прибора.
- Держите рисоварку на достаточном расстоянии от чувствительных к теплу и влаге материалов (например, занавесок или штор), других приборов, источников тепла (например, плит или обогревателей). Не подвергайте рисоварку воздействию прямых солнечных лучей.

ЭКСПЛУАТАЦИЯ

Обычное использование

1. Нажмите на кнопку, чтобы открыть крышку и поместить в кастрюлю рис или продукты, которые собираетесь приготовить. Вытрите пролитую воду или другие жидкости с края кастрюли.
2. Закройте крышку, слегка нажав на нее до щелчка.
3. Вставьте разъем кабеля питания в гнездо на задней панели рисоварки и вставьте вилку в розетку. Прозвучит звуковой сигнал, а панель управления загорится.
4. Последовательно нажимайте кнопку **Menu** для выбора одного из режимов работы. Выбранный режим начнет мигать.
5. Для режима **Steam** установите время приготовления от 5 минут до 1 часа с помощью кнопок **Hour** и **Min**.
6. Нажмите кнопку **Start** для запуска прибора в выбранном режиме. Сначала начнется предварительный разогрев. По отображении времени приготовления начнется обратный отсчет.
7. Когда приготовление будет завершено, раздастся звуковой сигнал, после чего рисоварка автоматически переключится в режим поддержания температуры. Загорятся кнопки **Keep Warm** и **Cancel**.
8. Чтобы отменить работу режима подогрева, нажмите кнопку «Cancel».
9. Нажмите кнопку фиксатора, чтобы открыть крышку, после чего извлеките кастрюлю. При снятии обязательно пользуйтесь прихватками. Кастрюля и ее содержимое очень горячи.
10. Очищайте рисоварку в соответствии с инструкциями, изложенными в главе «Очистка и уход».



Осторожно!

При открытии крышки соблюдайте осторожность, чтобы избежать ошпаривания выходящим паром. Мы рекомендуем придержать крышку сзади перед тем, как нажать на кнопку фиксатора крышки. Дайте пару выйти перед тем, как открыть крышку полностью.



Примечание.

Мы рекомендуем перемешать рис по приготовлении, чтобы предотвратить чрезмерное прилипание и сохранить его влажным.

Режимы рисоварки

Режим	Время приготовления	Функция поддержания температуры	Задержка пуска	Примечание
Sushi (суши)	--	Да макс. 12 ч	Да от 30 мин до 12 ч	Режим приготовления риса для суши.
White Rice (белый рис)	--			Режим приготовления белого риса.
Quick Cook (быстрое приготовление)	--			Ускоренный режим приготовления риса. Мы рекомендуем использовать рис с коротким временем готовки.
Low Carb (низкоуглеводный)	--			Режим приготовления специального низкокалорийного риса. Приготовление в насадке для готовки на пару.
Risotto (ризотто)	--			Режим приготовления ризотто.
Brown Rice (коричневый рис)	--			Режим приготовления коричневого или цельнозернового риса.
Cake (торт)	1 ч	Нет	Нет	Режим выпечки пышных и нежных тортов.
Steam (пар)	от 5 мин до 1 ч			Готовка на пару.



Примечание.

Время приготовления для режимов «Суши», «Белый рис», «Быстрое приготовление», «Низкоуглеводный», «Ризотто» и «Коричневый рис» рассчитывается автоматически на основе объема добавленного риса и воды.

Задержка пуска

Эта функция позволяет запустить рисоварку в нужное время, т. е. по истечении заданного времени. Дисплей показывает заданное время, а не часы.

- Поместите рис или продукты, которые хотите приготовить, в кастрюлю. Закройте крышку.
- Вставьте разъем кабеля питания в гнездо на задней панели рисоварки и вставьте вилку в розетку. Прозвучит звуковой сигнал, а панель управления загорится.
- Последовательно нажимайте кнопку **Menu** для выбора одного из режимов работы. Выбранный режим начнет мигать.
- Нажмите кнопку **Delay Time** и с помощью кнопок **Hour** и **Min** установите время начала задержки, по истечении которого рисоварка запустится. Нажимайте кнопку **Hour**, чтобы установить часы и кнопку **Min**, чтобы установить минуты. Максимальное время задержки пуска составляет 30 мин. Время задержки пуска можно задать от 30 мин до 12 ч.
- Нажмите кнопку **Start**, после чего загорится кнопка **Delay Time**. Одновременно начнется обратный отсчет установленного времени.
- Готовка автоматически начнется по истечении заданного времени.

При необходимости отменить задержку пуска, нажмите кнопку **Cancel** один раз.

Не используйте эту функцию при использовании свежих продуктов (например, молока, яиц и т. п.). Это может их испортить. В летние месяцы рекомендуется устанавливать задержку пуска не более 8 часов, чтобы избежать порчи используемых продуктов.

Функция поддержания температуры

Для всех режимов доступна функция поддержания температуры, которая автоматически активизируется по завершении готовки. На экране отображается время, прошедшее с момента перехода в режим поддержания температуры. Этот режим гарантирует, что приготовленное блюдо остается теплым, поэтому оно периодически подогревает пищу до оптимальной температуры. Максимальное время поддержания температуры составляет 12 ч. Затем рисоварка выключится. Чтобы выйти из режима поддержания температуры, нажмите кнопку **Cancel** (отмена).

Советы по приготовлению риса

- При приготовлении риса необходимо подобрать правильное соотношение риса и воды. Рекомендуемое соотношение риса и воды написано на упаковке с рисом — важно его соблюдать. Полученная структура и вкус зависят от нескольких факторов, а именно от свежести риса, условий хранения,

марки, происхождения и, не в последнюю очередь, от личных предпочтений.

- Базовое соотношение риса и воды составляет 1:1,1. Для круглозерного риса обычно требуется больше воды. Температура воды должна составлять от 5 до 35 °C. Используйте водопроводную воду. Не используйте дистиллированную или фильтрованную воду.
- Всегда используйте один и тот же мерный стакан при измерении риса и воды.
- Данная рисоварка рассчитана на приготовление максимум 3 стаканов риса.
- При измерении объема воды также можно использовать линию на внутренней стенке рисоварки. На ней приведены линии для приготовления белого риса (White Rice), ризотто (Risotto), риса для суши (Sushi), коричневого риса (Brown Rice) или быстрого приготовления (Quick Cook).
- При приготовлении смеси из белого и коричневого риса руководствуйтесь линией для преобладающего в смеси продукта. Например, если в смеси больше белого риса, используйте линию для белого риса и наоборот. Если соотношение белого и коричневого риса одинаковое, используйте линию для белого риса и замочите рис в чистой воде на 2–3 ч.
- Засыпьте отмеренный стаканом рис в кастрюлю и налейте воду до соответствующей линии. Например, если вы засыпали 2 стакана риса, долейте воды до линии, добавьте воды до линии «2».
- Перед приготовлением рекомендуется тщательно промыть рис (не менее 10 минут) под холодной проточной водой, чтобы удалить излишки крахмала и грязи.
- После готовки рекомендуется перемешать рис, чтобы удалить скопившийся пар и тепло.

Низкоуглеводный режим

Низкокалорийный рис для низкоуглеводного режима должен быть приготовлен в насадке для готовки на пару, которая вставляется в кастрюлю. В этом режиме можно приготовить максимум 1 стакан риса.

Засыпьте промытый рис в насадку для готовки на пару и добавьте воду до линии «1», указанной на насадке для готовки на пару.

Советы по готовке на пару

Данный прибор позволяет готовить ингредиенты на пару. Налейте чистую воду в кастрюлю до линии «1» и вставьте насадку для готовки на пару, поместив продукты внутрь.

В таблице ниже приведен краткий обзор продуктов и рекомендуемого для них времени приготовления.

Ингредиенты	Время приготовления
Листовые овощи (квашеная капуста, свежая капуста и т. п.)	20 мин
Перец, брокколи, спаржа и т. п.	25 мин
Корнеплоды (морковь, сельдерей, петрушка и т. п.)	25 мин
Грибы	20 мин
Картофель, топинамбур и т. п.	40 мин

Советы по выпечке тортов

Кастрюля служит только для приготовления, а не для обработки ингредиентов. Не взбивайте и не смешивайте ингредиенты в кастрюле.
Перед выпечкой рекомендуется смазать кастрюлю маслом.
Максимальное количество используемого теста не должно превышать 2/3 от общего объема кастрюли.

ОЧИСТКА И УХОД

- Перед очисткой прибора отключите кабель питания от розетки и дайте прибору остыть.
- Не используйте абразивные моющие средства, растворители и любые другие вещества для чистки деталей прибора, поверхность которых может получить повреждения. Мыть какие-либо компоненты прибора в посудомоечной машине запрещается.



Осторожно!
Во избежание риска поражения электрическим током не погружайте прибор, кабель питания или адаптеры в воду или другие жидкости.

Кастрюля и другие принадлежности

Мойте кастрюлю, лопатку, мерную чашку и насадку для приготовления на пару в теплой воде с добавлением небольшого количества средства для мытья посуды. Сполосните чистой водой, затем вытрите насухо.

УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

Неисправность	Возможная причина	Решение
После приготовления рис слишком твердый/сухой.	Добавлено недостаточно воды.	Добавьте от 0,5 до 1 стакана воды, в зависимости от состояния риса, после чего выберите режим готовки риса. После приготовления проверьте состояние риса и, при необходимости, повторите процесс.
Приготовленный рис слишком влажный и липкий.		Откройте крышку и тщательно перемешайте рис, чтобы удалить избыточную влагу. Закройте крышку и оставьте рис в режиме поддержания температуры на 10–30 мин, регулярно открывая крышку и помешивая рис.
Ингредиенты пригорают на стенках кастрюлю, что затрудняет их удаление.		Налейте в кастрюлю воды и добавьте немного средства для мытья посуды. Оставьте на нее на достаточное время, а затем отмойте. Если пригоревшие остатки удалить затруднительно, нанесите небольшое количество моющего средства для мытья посуды непосредственно на сгоревшие остатки, оставьте их на некоторое время, а затем залейте горячей водой.
Рис немного пригорает снизу.	Рис недостаточно хорошо промыт.	Тщательно промойте рис под проточной водой, чтобы удалить как можно больше крахмала. Перемешайте рис после приготовления.
Вода в рисоварке кипит.	Внутренняя крышка или паровое отверстие расположены неправильно. Для приготовления риса выбран режим готовки на пару.	Правильно разместите внутреннюю крышку и паровое отверстие. Измените режим.
Рисоварка не включается; кнопки не реагируют.	Кабель питания не подключен к сети.	Проверьте подключение кабеля питания к гнезду прибора и сетевой розетке.
Рисоварка не включается.	К этой же электрической цепи подключены другие приборы.	Рекомендуется подключать рисоварку к отдельной электрической цепи.

Если ингредиенты пригорели на дне кастрюли, налейте в нее теплую воду и добавьте немного средства для мытья посуды. Оставьте на нее на достаточное время, а затем отмойте.
Перед тем, как снова вставить кастрюлю в рисоварку, убедитесь, что дно кастрюли с внешней стороны чистое и сухое.

Внешняя поверхность

Протрите наружную поверхность рисоварки и нагревательного элемента слегка влажной губкой, затем вытрите насухо.

Внутренняя крышка

Нажмите кнопку фиксатора внутренней крышки и извлеките ее из рисоварки.
Промойте внутреннюю крышку в теплой воде с добавлением небольшого количества средства для мытья посуды. Сполосните чистой водой, затем вытрите насухо.
Протрите участок размещения внутренней крышки сухой тканью. Закрепите внутреннюю крышку, сначала вставив нижнюю часть крышки, выровняв ее с двумя защелками, а затем вставив верхнюю часть крышки. Слегка нажмите до щелчка.
При установке крышки убедитесь, что отверстия в крышке совмещены с паровым отверстием.

ХРАНЕНИЕ

- Если вы не собираетесь пользоваться данным прибором в течение длительного времени, выключите его из розетки, дайте ему остыть и очистите его в соответствии с инструкциями, приведенными в разделе «Очистка и уход».
- Перед тем, как убрать прибор на хранение, убедитесь в чистоте и сухости всех его компонентов и принадлежностей.
- Уберите прибор на хранение в сухое, чистое и хорошо проветриваемое место, где он не будет подвергаться воздействию экстремальных температур и будет находиться вне досягаемости детей и животных.



Примечание.

Если проблема не устранена или не приведена здесь, прекратите использовать рисоварку и обратитесь в авторизованный сервисный центр.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Номинальный диапазон напряжения	220–240 В
Номинальная частота	50–60 Гц
Номинальная входная мощность	350 Вт
Максимальный объем заполнения кастрюли	2 л

Мы оставляем за собой право внести изменения в текст и технические характеристики.

ИНСТРУКЦИИ И ИНФОРМАЦИЯ ПО УТИЛИЗАЦИИ ИСПОЛЬЗОВАННЫХ УПАКОВОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ

Утилизируйте упаковочные материалы в специально предназначенном месте для сбора отходов, выделенном органами власти.

УТИЛИЗАЦИЯ ОТРАБОТАВШЕГО ЭЛЕКТРИЧЕСКОГО И ЭЛЕКТРОННОГО ОБОРУДОВАНИЯ



Данный символ на продуктах или сопутствующей документации означает, что отработанные электрические или электронные продукты нельзя выбрасывать вместе с обычными бытовыми отходами. Такие продукты следует доставлять на специализированные сборные пункты для утилизации и переработки. Как вариант, в некоторых странах ЕС и других странах Европы можно сдать отслужившие

свой срок продукты продавцу при условии приобретения нового аналогичного продукта. Правильная утилизация этого продукта помогает сохранить ценные природные ресурсы и снизить потенциальное отрицательное влияние на окружающую среду и здоровье человека, вызванное неправильной утилизацией отходов. Обратитесь за дополнительной информацией к местным органам власти или в ближайший сборный пункт. Неправильная утилизация данного типа отходов может повлечь за собой наложение штрафа в соответствии с государственным законодательством.

Для юридических лиц в странах Европейского Союза

При необходимости утилизации электрического или электронного оборудования, обратитесь к своему продавцу или поставщику за необходимой информацией.

Утилизация в странах, не входящих в состав Европейского Союза

Данный символ действителен на территории Европейского союза. При необходимости утилизировать данный продукт, запросите необходимую информацию у местных органов власти или поставщика.



Данный продукт соответствует всем основным требованиям применимых к нему директив ЕС.

РЕЦЕПТЫ

СЛИВОЧНОЕ РИЗОТТО С КАБАЧКАМИ, ЖЕЛТЫМИ ПОМИДОРАМИ И БАЗИЛИКОМ

Время приготовления: 30–40 мин

Ингредиенты (на 2 порции):

1 средний кабачок
2–3 желтых помидора черри
свежий базилик
1,5 стакана басмати или жасминового риса
сушеные прованские травы
щепотка соли
1 чайная ложка оливкового масла
вода

Процедура:

1. Тщательно промойте рис и высыпьте его в рисоварку.
2. Добавьте нарезанные кубиками кабачки, целые вымытые помидоры, листья базилика, масло, прованские травы и закройте крышкой.
3. Переключите рисоварку в режим **Risotto** и оставьте ее работать.
4. Наконец, перемешайте ризотто, чтобы растворить помидоры.

Совет: подавайте со свежими овощами или салатом.

БЫСТРЫЙ РИС С КУРИЦЕЙ

Время приготовления: 35–45 мин

Ингредиенты:

500 г куриной грудки, нарезанной полосками
1 средняя луковица
3 зубчика чеснока
1,5 стакана риса
2 стакана куриного бульона
400 г нарезанных томатов (консервированных)
1 столовая ложка масла
1 чайная ложка измельченного тмина
2 столовые ложки нарезанной петрушки
соль и перец в качестве приправы

Процедура:

1. Мелко нарежьте лук. Нарежьте чеснок мелкими кусочками. Положите их в кастрюлю.
2. Добавьте промытый рис, масло, молотый тмин и залейте куриный бульон.
3. Приправьте солью и перцем. Тщательно перемешайте.
4. Добавьте нарезанные помидоры и положите курицу сверху. Не перемешивайте.
5. Закройте крышку и выберите режим **Quick Cook**. Дайте рисоварке завершить режим.
6. После приготовления тщательно перемешайте, приправьте при необходимости и подавайте в теплом виде, посыпав мелко нарезанной плосколистной петрушкой.

МЕДОВЫЙ ТОРТ

Ингредиенты:

4 яйца
10–30 г сахарной пудры (по вкусовым предпочтениям)
20 мл молока
100 г муки
10–20 г меда (по вкусовым предпочтениям)
растительное масло для смазки кастрюли

Процедура:

1. Отделите яичные желтки от белков.
2. Взбейте яичные белки в миске до жестких пиков. Постепенно добавляйте сахар во время взбивания.
3. Постепенно добавьте три желтка. Тщательно взбейте каждый желток.
4. Затем постепенно добавьте муку и тщательно перемешайте.
5. Наконец, добавьте молоко с медом и снова тщательно перемешайте.
6. Смажьте кастрюлю растительным маслом и залейте в нее готовое тесто.
7. Поместите кастрюлю в рисоварку, закройте крышку и выберите режим **Cake**.
8. Дайте рисоварке завершить режим.

Совет: в медовый торт можно добавить изюм, орехи, шоколадную крошку или цукаты.

