

- PL** 8 automatycznych programów pozwalających przygotować różnorodne dania.
- CZ** 8 automatických programů, které umožňují připravit různorodé pokrmy.
- SK** 8 automatických programov, pomocou ktorých dokážete pripraviť pestrú škálu jedál.
- HU** 8 automatikus program különféle ételek készítéséhez.
- RO** 8 programe automate care permit pregătirea a diferite feluri de mâncare.
- RU** 8 автоматических программ, которые позволяют приготовить разнообразные блюда.
- BG** 8 автоматични програми позволяващи на приготвянето на различни ястия.
- UA** 8 автоматичних програм, які дозволяють приготувати різноманітні страви.
- EN** 8 automatic programmes for preparing a variety of dishes.



- PL** Duży wyświetlacz LCD.
- CZ** Velký zobrazovací displej LCD.
- SK** Veľký LCD displej.
- HU** Nagy LCD kijelző.
- RO** Display LCD mare.
- RU** Большое табло LCD.
- BG** Голям дисплей LCD.
- UA** Велике табло LCD.
- EN** Large LCD display.



- PL** Nieprzywierająca powierzchnia ułatwia czyszczenie.
- CZ** Povrch nepřipékající potraviny usnadňuje čištění.
- SK** Nepripalujúci sa povrch uľahčuje čistenie.
- HU** Nem tapadó felület megkönnyíti a tisztítást.
- RO** Suprafața neaderentă face curățarea mult mai simplă.
- RU** Непригораемая поверхность упрощает чистку.
- BG** Не залепваща повърхност улеснява чистенето.
- UA** Поверхня, що запобігає пригоранню, спрощує чистку.
- EN** Non-sticking surface for easy cleaning.

# ZELMER

instrukcja  
użytkowania  
user  
manual

EK1300  
Wielofunkcyjne  
urządzenie  
do gotowania  
Multicooker



<b>PL</b> INSTRUKCJA UŻYTKOWANIA WIELOFUNKCYJNE URZĄDZENIE DO GOTOWANIA Typ EK1300 6–11	<b>HU</b> HASZNÁLATI UTASÍTÁS MULIFUNKCIÓS KÉSZÜLÉK EK1300 Típus 24–28	<b>BG</b> ИНСТРУКЦИЯ ЗА УПОТРЕБА МНОГОФУНКЦИОНАЛНО СЪОРЪЖЕНИЕ Тип EK1300 41–46
<b>CZ</b> NÁVOD K OBSLUZE MULTIFUNKČNÍ ZAŘÍZENÍ Typ EK1300 12–17	<b>RO</b> INSTRUCȚIUNI DE FOLOSIRE DISPOZITIV MULTIFUNCȚIONAL Tip EK1300 29–34	<b>UA</b> ІНСТРУКЦІЯ З ЕКСПЛУАТАЦІЇ БАГАТОФУНКЦІОНАЛЬНИЙ ПРИЛАД Тип EK1300 47–52
<b>SK</b> NÁVOD NA POUŽITIE MULTIFUNKČNÉ ZARIADENIE Typ EK1300 18–23	<b>RU</b> ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ МНОГОФУНКЦИОНАЛЬНЫЙ ПРИБОР Тип EK1300 35–40	<b>EN</b> USER MANUAL MULTICOOKER Type EK1300 53–57

EK1300-001\_V02



EK1300  
Wielofunkcyjne  
urządzenie  
do gotowania  
Multicooker



ZELMER

www.zelmer.pl  
www.zelmer.com

ZELMER

www.zelmer.pl  
www.zelmer.com



## PL Szanowni Klienci!

Gratulujemy wyboru naszego urządzenia i witamy wśród użytkowników produktów Zelmer.

W celu uzyskania najlepszych rezultatów rekomendujemy używanie tylko oryginalnych akcesoriów firmy Zelmer.

Zostały one zaprojektowane specjalnie dla tego produktu.

Prosimy o uważne przeczytanie niniejszej instrukcji obsługi. Szczególną uwagę należy poświęcić wskazówkom bezpieczeństwa. Instrukcję obsługi prosimy zachować, aby mogli Państwo z niej korzystać również w trakcie późniejszego użytkowania.

### Charakterystyka urządzenia

Urządzenie do gotowania EK1300 firmy Zelmer pozwala osiągać doskonałe rezultaty gotowania również w przypadku różnorodnych potraw, takich jak ryż, warzywa gotowane na parze, potrawy duszone czy nawet owsianka. Wyposażenie urządzenia umożliwia równoczesne gotowanie np. ryżu wewnątrz pojemnika i gotowanie warzyw na parze.

Zastosowanie materiałów ceramicznych zapewnia optymalną dystrybucję ciepła, co gwarantuje doskonałe wyniki gotowania. Duży, wyjmowany pojemnik posiada powierzchnię wykonaną z materiału zapobiegającemu przywieraniu, a jego pojemność pozwala na przygotowanie posiłków dla całej rodziny.

Dodatkowo funkcja programowania czasu gotowania na parze i na wolnym ogniu umożliwia zaplanowanie pory posiłku w dogodnym dla użytkownika momencie.

Aby uzyskać doskonałe wyniki gotowania i zapewnić bezpieczeństwo użytkownika należy dokładnie zapoznać się z niniejszą instrukcją obsługi, a także zachować ją na późniejszy użytek.

### Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa

Należy upewnić się, że poniższe wskazówki zostały zrozumiane.

#### ⚠ Niebezpieczeństwo! / Ostrzeżenie! Nieprzestrzeganie grozi obrażeniami

- Nie podłączaj wtyczki do gniazdka sieci mokrymi rękami.
- Nie uruchamiaj urządzenia, jeśli przewód zasilający jest uszkodzony lub obudowa jest w sposób widoczny uszkodzona.
- Nie dotykaj rozgrzanych powierzchni. Powierzchnia urządzenia pozostaje gorąca nawet po jego wyłączeniu.
- Pozostaw urządzenie do ochłodzenia przed demontażem i czyszczeniem.
- Podczas wyjmowania potraw z urządzenia do gotowania należy zawsze stosować rękawice ochronne zabezpieczające przed działaniem wysokiej temperatury.
- Niniejszy sprzęt nie jest przeznaczony do użytkowania przez osoby (w tym dzieci) o ograniczonej zdolności fizycznej, czuciowej lub psychicznej lub osoby nie

mające doświadczenia lub znajomości sprzętu, chyba że odbywa się to pod nadzorem lub zgodnie z instrukcją użytkownika sprzętu, przekazanej przez osoby odpowiadające za ich bezpieczeństwo.

- Należy zwracać uwagę na dzieci, aby nie bawiły się sprzętem.
- Przed czyszczeniem urządzenia, montażem lub jej demontażem zawsze wyjmij przewód przyłączeniowy z gniazdka sieci.
- Urządzenie należy stawiać wyłącznie na blatach odpornych na działanie wysokich temperatur, zapewniających stabilność i bezpieczeństwo użytkownika urządzenia.
- Z blatu, na którym zamierzają Państwo postawić urządzenie należy uprzątnąć wszelkie zbędne przedmioty, aby zapewnić odpowiednią ilość wolnej przestrzeni.
- Należy zachować szczególną ostrożność unosząc pokrywę urządzenia do gotowania w trakcie lub po zakończeniu przygotowywania potrawy, ponieważ przez uchyloną pokrywę może wydostać się gorące powietrze lub para.
- Napraw urządzenia może dokonywać jedynie przeszkolony personel. Nieprawidłowo wykonana naprawa może spowodować poważne zagrożenia dla użytkownika. W razie wystąpienia usterek zwróć się do specjalistycznego punktu serwisowego.
- Nie wolno dokonywać samodzielnego demontażu ani zmiany charakterystyk technicznych urządzenia.
- Nie przestawiaj urządzenia w trakcie pracy.
- Zwróć szczególną uwagę podczas przenoszenia urządzenia, zwłaszcza, jeżeli w środku znajdują się gorące substancje.
- Nie zdejmuj zaworu parowego w trakcie gotowania.
- Nie przekraczaj maksymalnej pojemności garnka, która wynosi 2,8 l.
- Nie wolno wyjmować garnka podczas pracy urządzenia.
- Nie wolno użytkować i przechowywać urządzenia w pomieszczeniach, w których panuje nadmierna wilgoć.
- Nie wolno stosować jakichkolwiek innych akcesoriów niż te, które wchodzi w skład kompletu dołączonego do urządzenia.
- Zachowaj szczególną ostrożność posługując się naczyniami z rozgrzanym olejem bądź innymi cieczami.
- Nie wolno użytkować urządzenia w żaden inny sposób niż przewidziano w niniejszej instrukcji.

#### ⚠ Uwaga! Nieprzestrzeganie grozi uszkodzeniem mienia

- Urządzenie przeznaczone jest wyłącznie do użytku wewnątrz pomieszczeń.
- Urządzenie należy odłączyć od źródła zasilania w czasie, gdy nie jest użytkowane.
- Urządzenie zawsze podłączaj do gniazdka sieci elektrycznej (jedynie prądu przemiennego) o napięciu

## Notes

Поздравляем с выбором нашего устройства и приветствуем среди пользователей продуктов Zelmer.

С целью получения наилучших результатов рекомендуем использование исключительно оригинальных аксессуаров фирмы Zelmer.

Оны были проектированы специально для этого продукта.

Просим внимательно прочитать эту инструкцию по эксплуатации. Особое внимание следует посвятить указаниям по безопасности. Инструкцию по эксплуатации просим сохранить, чтобы Вы могли использовать ее также во время дальнейшего использования.

**Характеристика прибора**

Прибор для приготовления EK1300 фирмы Zelmer позволяет достичь идеальных результатов приготовления также в случае разнообразных блюд, таких как рис, овощи, приготовленные на пару, тушенные блюда или даже овсянка. Оборудование прибора позволяет одновременное приготовление, например, риса внутри и приготовление овощей на пару. Использование керамических материалов обеспечивает оптимальное выделение тепла, что гарантирует идеальные результаты приготовления.

Большой съемный резервуар имеет поверхность, изготовленную из материала, который защищает от пригорания, а его емкость позволяет приготовить еду для всей семьи.

Дополнительно функция программирования времени приготовления на пару и на слабом огне позволяет планирование времени еды в удобный для пользователя момент.

Чтобы получить идеальные результаты и обеспечить безопасность, следует тщательно ознакомиться с этой инструкцией по эксплуатации, а также сохранить ее для дальнейшего использования.

**Указания по безопасности**

*Следует убедиться, что ниже указанные указания понятны.*



**Опасность! / Предупреждение!**  
Несоблюдение грозит травмами

- Не подключайте штепсель к гнезду сети мокрыми руками.
- Не включайте прибор, если кабель питания поврежден или корпус заметно поврежден.
- Не касайтесь разогретых поверхностей. Поверхность прибора остается горячей даже после его выключения.
- Оставьте прибор для охлаждения перед демонтажем и чисткой.

- Во время вытягивания блюд из прибора для приготовления следует всегда использовать безопасные варешки, которые хранят перед действием высокой температуры.
- Это оборудование не предназначено для использования лицами (в том числе, детьми) с ограниченными физическими, эмоциональными или психическими возможностями или лицами, не имеющими опыта или знания оборудования, разве что это проходит под наблюдением или согласно с инструкцией по эксплуатации прибора, переданной лицами, отвечающими за их безопасность.
- Следует обращать внимание на детей, чтобы они не играли с прибором.
- Перед чисткой прибора, сборкой или демонтажем выньте кабель питания из электросети.
- Прибор следует ставить на поверхностях, стойких к действию высоких температур, обеспечивающих стабильность и безопасность использования прибора.
- С поверхности, на которой Вы хотите поставить прибор, следует убрать все лишние предметы, чтобы обеспечить соответствующее количество свободного пространства.
- Следует быть крайне осторожными, поднося крышку прибору для приготовления во время или после окончания приготовления блюда, поскольку через щель под крышкой может выходить горячий воздух или пар.
- Ремонт прибора может выполнять только квалифицированный персонал. Неправильно выполненный ремонт может вызвать серьезную угрозу для пользователя. В случае появления неполадок обратиться в специализированный сервисный центр.
- Нельзя выполнять самостоятельно демонтаж или вносить технические изменения прибора.
- Не переставляйте прибор во время работы.
- Обратите особое внимание во время переноса прибора, особенно, если внутри находятся горячие субстанции.
- Не снимайте паровое сопло во время приготовления.
- Не превышайте максимальную вместимость кастрюли, которая равна 2,8 л.
- Нельзя вынимать кастрюлю во время работы прибора.
- Нельзя использовать и хранить прибор в помещениях, в которых преобладает повышенная влажность.
- Нельзя использовать другие аксессуары, чем те, которые входят в комплект прибора.
- Соблюдайте особую осторожность при использовании посуды с разогретым маслом или другими жидкостями.
- Нельзя использовать прибор в какой-либо другой способ, чем это предвидено в этой инструкции.



## Внимание!

Несоблюдение грозит порчей имущества

- Прибор предназначен исключительно для использования внутри помещений.
- Прибор следует отключить от источника питания во время, когда он не используется.
- Прибор всегда подключайте к гнезду электросети (только сменного тока) с напряжением, соответствующим с поданным на информационном табло прибора, а также оборудованным кольцом безопасности.
- Всегда размещайте прибор на плоской, ровной поверхности.
- Прибор не предназначен для работы с использованием внешних временных выключателей или отдельной системы дистанционного управления.
- Прибор не предназначен для жарки блюд в глубоком жире и НЕ СЛЕДУЕТ его с этой целью использовать.
- Не ставьте съемную кастрюлю на каком-либо другом приборе с источником тепла, чем прибор для приготовления EK1300.
- Не погружайте прибор, а особенно кабель питания и штепсель, в воду или каких-либо других жидкостях.
- Не размещайте прибор на включенном газе газовой плиты, включенной нагревательной плите, в разогретой духовке или поблизости указанных выше приборов.
- Кабель питания не может свисать над краем стола или плиты, а также не может касаться горячей поверхности.
- Не прикрывайте прибор во время его работы никакими предметами.
- Не вкладывайте бумагу, пластик или какие-либо другие горючие материалы вовнутрь прибора.
- Не вытягивайте штепсель из гнезда электросети за кабель.
- Для мытья корпуса не используйте агрессивные моющие средства в виде эмульсий, молочка, паст и т.п. Они могут между всем прочим убрать нанесенные информационные графические символы, такие как: обозначения, знаки предупреждения и прочие.
- Использование аксессуаров, которые отличаются от рекомендованных производителем, может привести к повреждению прибора.
- Не поддавайте прибор влиянию температуры выше 60°C.
- Не оставляйте прибор без надзора во время включения функции „Fry” (жарка).



## Указания

Информация о продукте и указания по эксплуатации

- Прибор предназначен для использования в домашних условиях. В случае использования с целью гастрономического бизнеса, условия гарантии изменяются.
- Перед использованием следует удостовериться, что прибор чистый и сухой.

*Перед началом эксплуатации прибора для приготовления ознакомьтесь с содержанием всей инструкции по эксплуатации.*

## Технические параметры

Технические параметры указаны на информационном табло изделия.

Прибор для приготовления принадлежит к классу I, оборудован кабелем с безопасной изоляцией и штепселем с кольцом безопасности.

Прибор выполняет все требования действующих норм.

Прибор отвечает требованиям директив:

- Электрический низковольтный прибор (LVD)  
– 2006/95/EC.
- Электромагнитная совместимость (EMC)  
– 2004/108/EC.

Изделие обозначено знаком CE на информационном табло.

## Строение прибора

(Рис. А)

### ЭЛЕМЕНТЫ ПРИБОРА

- 1 Крышка
- 2 Механизм, освобождающий съемную внутреннюю крышку
- 3 Уплотнитель
- 4 Съемная внутренняя крышка
- 5 Вентиляционное отверстие
- 6 Нагревающая плита
- 7 Механизм, освобождающий крышки
- 8 Панель управления
- 9 Захват
- 10 Прицеп для ручки ложки/лопатки
- 11 Паровое отверстие
- 12 Отверстие для сточного подноса
- 13 Гнездо питания

### АКСЕССУАРЫ

- 14 Съемная кастрюля (максимальная вместимость 2,8 л)
- 15 Сетка для приготовления на пару

- 16 Мерка
- 17 Ложка для супа
- 18 Лопатка для риса
- 19 Захват для ложки/лопатки
- 20 Сточный поднос
- 21 Кабель питания

## ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ

- 22 Табло
- 23 Меню/ON

Эта кнопка служит для включения индикатора и включения табло меню.

- 24 Steam/Fry

Эта кнопка служит для выбора функции приготовления на пару (Steam) или жарки (Fry). Функция эта доступна ТОЛЬКО ТОГДА, когда было выбрано мясо (Meat), рыба (Fish) или овощи (Vegetables).

- 25 Timer

Эта кнопка служит для установки времени приготовления после выбора функции счетчика (Timer). С помощью кнопки ▼ можно изменить время, высвечиваемое на табло.

- 26 Preset (24-часовые часы)

Эта кнопка служит для программирования времени окончания приготовления.

Пример 1:

Время окончания приготовления (Preset) – 13:00

Счетчик (Timer) – 2 часа

*Приготовление начнется автоматически в 11:00 часов*

Пример 2:

Время окончания приготовления (Preset) – 13:00

Счетчик (Timer) – 20 минут

*Приготовление начнется автоматически в 12:40 часов*



**Время приготовления переносится соответственно в зависимости от установок счетчика (см. пункт Смена времени приготовления). После окончания запрограммированного времени приготовления прибор будет дальше готовить в соответствии с установками счетчика. Например, если сейчас 12:50, а время окончания приготовления было установлен на 20 минут, то время окончания будет продолжено на 10 минут (до 13:10).**

- 27 UP and Down

- При включенной данной функции прибора: Кнопки ▲ и ▼ служат для навигации в меню.
- В режиме Off/Warm: Кнопка ▼ служит для проверки актуального времени.

- В режиме Preset: Кнопка ▼ служит для проверки актуального времени и времени приготовления.
- Во время установки актуального времени и счетчика: Кнопка ▲ служит для изменения часов, а кнопка ▼ для изменения минут

- 28 Start

- В режиме установки часов: Кнопка „Start” служит для подтверждения установок часов (актуального времени).
- В режиме ожидания: Кнопка „Start” служит для начала приготовления после выбора соответствующей функции прибора. Внимание: Режим ожидания означает, что прибор включен, но действуют только часы, показывающие на табло актуальное время.

- 29 Контрольная лампочка кнопки Start

- 30 Off/Warm

- В режиме ожидания: Кнопка „Off/Warm” служит для выбора режима поддержания температуры – контрольная лампочка на кнопке будет включена, а на табло появится информация „End” (Конец).
- В режиме выбора функции или в режиме работы: Кнопка „Off/Warm” служит для аннулирования выполняемой функции и возвращения в режим ожидания. На табло появится актуальное время.

- 31 Контрольная лампочка кнопки Off/ Warm

## Приготовление прибора к работе (Рис. В)



**Перед первым использованием прибора для приготовления следует вынуть из него все аксессуары. Следует тщательно вымыть съемную кастрюлю (14), корзину для приготовления на пару (15), мерку (16), ложку для супа (17), лопатку для риса (18) и захват для ложки/лопатки (19) в горячей воде с добавлением средства для мытья посуды и оставить до высыхания.**



**Поверхность прибора очищайте используя влажную тряпочку или губку, причем следует помнить о том, чтобы сперва отключить прибор от источника питания.**



**Нельзя погружать прибор для приготовления в водку или мыть в мойке для посуды.**

- 1 Поставьте прибор вблизи электрогнезда на твердой поверхности.
- 2 Установите захват для ложки/лопатки (19).
- 3 Соберите сточный поднос (20).
- 4 Откройте крышку.
- 5 Поместите в приборе для приготовления кастрюлю (14) (возможно, дополнительно корзину для приготовления на пару (15)).

⑥ Подключите кабель питания (21) к источнику питания, а также к электрогнезду прибора (13). После включения питания услышим короткий звуковой сигнал, информирующий о том, что прибор готов к работе.

### Установки часов (актуального времени)

(Рис. С)

① После включения прибора на табло появятся часы (в режиме ожидания мигает контрольная лампочка кнопки „Start” (29)).

② Нажмите и удержите на протяжении нескольких секунд кнопку ▲ или ▼ чтобы установить соответствующее время.

**i** Часы высвечивают время в 24-часовом формате.

③ Установить часы кнопкой ▲ и минуты кнопкой ▼.

**i** Чтобы ускорить смену часов/минут, следует придержать соответствующую кнопку.

④ Подтвердить установленное время кнопкой „Start” (часы перестанут мигать).

### Выбор функции (пример)

(Рис. D)

① Нажмите кнопку „Menu/ON” (23). На табло появятся доступные функции.

② В целях выбора функции следует использовать кнопки ▲ и ▼. Выбранная функция будет мигать на табло. В качестве примера выбрано функцию „white rice” (белый рис).

● Прибор высветит минимальное время работы для выбранной функции (см. Таблица Рис. J).

Потом следует действовать согласно инструкции.

### Выбор функции жарки (fry) или приготовления на пару (steam) (Рис. E)

① После выбора функции приготовления мяса, рыб или овощей, на табло начнет мигать иконка „steam”. В качестве примера выбрано функцию „Meat” мясо.

② В целях смены функции приготовления на пару (steam) на функцию жарки (fry) следует нажать кнопку „Steam/Fry” (24).

③ Прибор высветит минимальное время работы для выбранной функции (см. таблица Рис. J).

Потом следует действовать согласно инструкции.

### Изменение времени приготовления (Рис. F)

① После выбора соответствующей функции, чтобы изменить время приготовления, следует нажать кнопку „Timer” (25). Установки времени начнут мигать на табло.

② Чтобы установить время приготовления, следует использовать кнопку ▼.

**i** Если максимальное время приготовления для выбранной функции превышает 60 минут, можно использовать кнопку ▲ для изменения часовых установок.

Прибор также обладает функцией „Preset”. Можно также установить время до окончания приготовления.

③ Чтобы установить время до окончания приготовления, следует нажать кнопку „Preset” (26). На табло начнут мигать установки времени, выбранные в предыдущем цикле приготовления.

④ Чтобы изменить установки времени, следует использовать кнопку ▲ (установки часов) и ▼ (установки минут).

⑤ После установки функции и времени приготовления или использования функции „preset” (на выбор) нажмите кнопку „Start” (28). Прибор начнет процесс приготовления, если не будет выбрана функция „preset”.

⑥ После окончания приготовления прибор перейдет в режим поддержания температуры и на табло появится надпись „End”.

**i** Чтобы получить правильно приготовленное блюдо, следует использовать соответствующие функции с установками времени, подобранными для приготовления или жарки данного блюда. В случае необходимости следует удлинить время приготовления.

### Дополнительные функции «Отогрев» (Reheat) и «приготовление в кипятке» (Boil)

(Рис. G)

**i** Опция „preset” недоступна для функции отогрева и приготовления в кипятке.

① Нажмите кнопку „Menu/ON” (23) и выберите функцию (отогрев) или „Boil” (приготовление в кипятке) с помощью кнопки ▲ или ▼.

● Прибор покажет минимальное время работы для выбранной функции (см. таблица Рис. J).

② Чтобы изменить установки времени, следует нажать кнопку „Timer” (25) (установки времени начнут мигать на табло). Потом следует установить время, используя кнопку ▼.

● Потом после установки выбранной функции нажмите кнопку „Start” (28).

**i** Для ускорения приготовления некоторых продуктов или блюд можно перед включением специализированной функции вскипятить воду функцией приготовления на кипятке (Boil), а потом установить специализированную функцию в целях дальнейшего приготовления.

**i** Функция краткосрочной памяти: Если во время приготовления прибор будет отключен от источника питания на не больше чем 30 минут, процесс приготовления будет автоматически продолжен после повторного подключения к сети. Если прибор не будет подключен к питанию больше 30 минут, после повторного подключения к электросети он автоматически перейдет в режим ожидания.

## После окончания работы (Рис. Н)

- Выключите прибор и выньте кабель питания из гнезда сети.

**!** Перед началом демонтажа следует убедиться, что прибор был отключен от источника питания и что прибор внутри охлажден до комнатной температуры.

- 1 Откройте крышку с помощью механизма, освобождающего крышки (7).
- 2 Выньте кастрюлю (14) (или дополнительно корзину для приготовления на пару (15)).
- 3 Демонтируйте съемную внутреннюю крышку (4) через подтягивание вверх механизма, освобождающего от съемной внутренней крышки (2).
- 4 Демонтируйте сопло для пара (11) подтягивая его вверх.
- 5 Разделите две части сопла, переключив нижнюю часть в направлении, противоположном к направлению стрелок часов.
- 6 Выньте сточный поднос (20).
  - Вымойте отдельные части, придерживаясь правил из пункта чистка и хранение Рис. I.
  - После высыхания частей сложите прибор в последовательности, противоположной к демонтажу.

**!** Неправильная сборка парового сопла может иметь негативное влияние на качество работы прибора.

**!** После каждого использования прибора следует опорожнить сточный поднос (20), который находится в тыльной части прибора.

## Чистка и хранение (Рис. I)

**!** Перед началом чистки следует убедиться, что прибор отключен от источника питания и что прибор охлажден внутри до комнатной температуры.

**!** Части, предназначенные к чистке в мойке: корзина для приготовления на пару, мерка, ложка для супа, лопатка и захват для ложки/лопатки. Внимание: Корзину для приготовления на пару и мерку следует разместить в верхней корзине мойки.

**!** Не использовать средства, которые могут поцарапать поверхность, и острые мойки для чистки частей прибора, изготовленных из металла и пластика.

**!** Не вливать воду вовнутрь прибора.

- Корпус прибора следует чистить только при помощи влажной и мягкой тряпочки.
- Нагревательную электроплиту (6) следует чистить исключительно при помощи влажной тряпочки с добавлением средства для мытья посуды. Перед повторным использованием или помещением в место хранения следует тщательно осушить нагревательную плиту при помощи сухой мягкой тряпочки или бумажного полотенца.
- Съемную кастрюлю (14) следует мыть используя мягкую тряпочку и средства для мытья посуды, а потом сполоснуть под проточной водой. Перед повторным использованием или помещением на место хранения кастрюлю следует тщательно осушить.
- Уплотняющее кольцо внутренней крышки (4) следует чистить при помощи мягкой тряпочки и мягкого средства для чистки, потом сполоснуть под проточной водой и тщательно осушить вытирая мягкой тряпочкой.
- Паровое сопло (11) следует чистить при помощи мягкой тряпочки и мягкого средства для чистки, потом сполоснуть под проточной водой. Перед следующей сборкой сопло следует тщательно высушить.

## Минимальное и максимальное время приготовления (Рис. J)

Указанная ниже таблица представляет минимальное и максимальное время приготовления для специализированных функций.

	ФУНКЦИЯ	ПЕРИОД ВРЕМЕНИ (час/минута)
Время	(Meat) Мясо	00:15 - 01:00 (Steam) приготовление на пару
		00:10 - 00:30 (Fry) жарка
	(Fish) Рыба	00:15 - 00:30 (Steam) приготовление на пару
		00:05 - 01:00 (Fry) жарка
	(Vegetable) Овощи	00:05 - 00:25 (Steam) приготовление на пару
		00:05 - 01:00 (Fry) жарка
	(Reheat) Отогрев	00:08 - 00:25
	(Boil) Приготовление в кипятке	00:05 - 00:20
	(Soup/Stew) Суп/гуляш	01:00 - 09:00
	(Cake) Пирог	00:25 - 01:30
	(White rice) Белый рис	00:15 - 01:00
	(Rice Express) Рис экспресс приготовление	00:05 - 00:40
	(Brown rice) Коричневый рис	00:25 - 01:30
(Pasta) Макароны	00:12 - 01:00	
(Porridge) Овсянка	00:05 - 00:40	
(Preset time) Функция preset	Доступна для всех функций за исключением отогрева и приготовления в кипятке	00:00 - 23:59

## Экология – Позаботимся о среде

Каждый пользователь может сделать свой вклад в охрану окружающей среды. Это не трудно и не дорого. С этой целью:



Картонную упаковку передайте на макулатуру, мешки из полиэтилена (PE) выкиньте в контейнер для пластика.

Использованный прибор отдайте в соответствующий пункт хранения, потому что опасные элементы, которые находятся в приборе, могут быть угрозой для среды.

**Не выбрасывайте вместе с бытовым мусором!!!**

*Импортер/изготовитель не отвечает за возможный ущерб впоследствии использования прибора, не отвечающего его предназначению или несоответствующим обслуживанием.*

*Импортер/изготовитель оставляет за собой право на модификацию изделия в каждый момент, без предварительного информирования, с целью соответствия юридическим правилам, нормам, директивам или по конструктивным, торговым, эстетическим или другим причинам.*

---

# Notes

A series of horizontal dotted lines for writing notes.



Мультиварка Zelmer  
60 лет технического совершенства

**zelmer**  
надежно



# Содержание

- 5 Вступление
- 6 Описание мультиварки

## Первые и основные блюда

- 10 Борщ
- 11 Суп гороховый с ребрышками
- 12 Харчо с бараниной
- 13 Уха с горбушей
- 14 Говядина в молочном соусе
- 15 Запеканка с картофелем и фаршем
- 16 Макароны (спагетти)
- 17 Стейк из красной рыбы
- 18 Картофель с грибами
- 19 Куриные грудки в сливочном соусе с киви
- 20 Сациви из кур
- 21 Тушеная капуста со свиной
- 22 Свиная, тушенная в пиве
- 23 Брюссельская капуста с тефтелями

## Здоровое питание

- 26 Суп с тефтелями «Каприз»
- 27 Зразы из телятины с грибами на пару
- 28 Рис с морепродуктами
- 29 Форель, тушенная в кокосовом молоке с розмарином
- 30 Гречка с лисичками «а-ля по-селянски»
- 31 Тилапия на овощной подушке
- 32 Приготовление каш
- 33 Овсяный пирог курагой
- 34 Творожная запеканка
- 35 Десерт из груш

## Десерты и выпечка

- 38 Любимый пирог
- 39 Бисквит классический
- 40 Шарлотка
- 41 Кекс с изюмом
- 42 Вишневый пирог
- 43 Рыбный пирог
- 44 Банановый торт
  
- 45 Для заметок



## Готовьте легко, быстро и с удовольствием!

**В**ы следите за своим здоровьем и заботитесь о здоровье родных? Любите новые рецепты и удивлять близких? Готовили бы сами, если бы можно было не простаивать часами у плиты? С мультиваркой Zelmer готовить проще, быстрее и полезнее! Опытные кулинары по достоинству оценят функциональность мультиварки Zelmer и восхищаются новыми возможностями приготовления знакомых блюд, позволяющими сделать вкус идеальным.

Начинающие покорять кулинарное искусство будут очарованы совершенной простотой управления и выдающимися результатами. Ведь мультиварка Zelmer может больше: тушить, печь, варить... и даже готовить десерты! Свобода действий, свобода творчества, и, как результат – больше времени для себя – отличный повод побаловать близких вкусными и полезными блюдами и самой получить удовольствие. Мультиварка Zelmer дарит настоящую свободу кулинарного творчества!

# Zelmer EK1300



Множество удобных аксессуаров: мерная ложка, ложка для супа, ложка для риса, подставка для ложки, подносы для приготовления пищи на пару, контейнер

**М**ультиварка Zelmer практически все делает сама: больше не нужно сливать воду, снимать пенку, следить, чтобы суп не «сбежал», мыть гору посуды, использованной во время подготовительного этапа приготовления... Все, что нужно – заложить продукты в мультиварку и выбрать соответствующий, тщательно подобранный инженерами Zelmer по длительности и выдерживании температуры режим приготовления.

- При желании можно отложить начало – например, чтобы сварить кашу к завтраку, или получить горячий, здоровый и вкусный ужин к возвращению с работы.
- Задержали на совещании? Не страшно: мультиварка Zelmer перейдет в режим поддержания температуры, чтобы вы могли подать обед горячим в течении 12 часов.
- Антипригарное покрытие и функция равномерного распределения тепла позволит навсегда забыть о подгоревших блюдах.
- Аккуратная, компактная мультиварка Zelmer занимает совсем не много места, но берет на себя работу множества бытовых приборов. Управлять ею просто, а результаты впечатляют настолько, что даже самые заядлые холостяки проявляют интерес к кулинарным экспериментам!





## Первые и основные блюда

Теплые вечера, когда все собираются за одним столом и рассказывают о том, как прошел день... Обстоятельные воскресные обеды и совместные завтраки – это то, что объединяет семью и делает отношения теплее и крепче...

С мультиваркой Zelmer традиции только укрепятся – ведь она может практически все, и требует минимум внимания: даже в самый насыщенный день можно получить горячий, как раз приготовленный к Вашему приходу с работы ужин. Просто выберите рецепт и запустите мультиварку с утра! А блюда получаются даже вкуснее, чем при обычном способе приготовления. Функция длительного томления делает мясо сочным и мягким, специальный режим позволяет приготовить необычайно рассыпчатый и нежный плов, а плотно закрытая емкость для приготовления сохранит не только все витамины овощей, но и потрясающие ароматы домашних блюд.

## Борщ



4  
порции

105  
мин.

### Ингредиенты

- Мясо (на выбор) - 300 г
- Лук - 1 шт.
- Морковь - 1 шт.
- Картофель - 3 шт.
- Белокочанная капуста - около 300 г
- Свекла - 1 шт.
- Помидор - 3 шт. (или томатная паста - 2 ст.л.)
- Сок - 1/2 лимона
- Чеснок - 4 зубца
- Соль, сахар, специи - по вкусу

### Приготовление

Заложить в мультиварку слоями: мясо, порезанное кубиками, нашинкованную капусту, натёртую на тёрке свёклу, а также сок половины лимона (хорошо перемешать), лук и морковь - натереть на терке, обжарить на растительном масле (обжарить можно в мультиварке 15 мин., используя режим «Поджаривание - Овощи» желательнее с открытой крышкой), картофель - нарезанный кубиками, мелко измельчённую дольку чеснока, помидоры, сахар, специи и соль по вкусу.

Залить воду или бульон, так, чтобы покрыть всё содержимое

Следите за уровнем! Не переливайте выше допустимых отметок!

Готовить в режиме «Тушение». Через 1,5 часа борщ готов.

Приятного аппетита!

# Суп гороховый с ребрышками



4  
порции

195  
мин.

## Ингредиенты

- Лук - 1 шт.
- Морковь - 1 шт.
- Ребрышки говядины - 500 г
- Колченый окорок - 1 шт.
- Картофель - 2 шт.
- Сушеный горох - 1 ст.л.
- Перец горошек - 4-5 шт.
- Лавровый лист - по вкусу

## Приготовление

Лук и морковь нарезать и обжарить в мультиварке на режиме «Поджаривание- Овощи» (15 мин. желательнo с открытой крышкой) на растительном масле.

Добавить ребрышки, окорок, горох, нарезанный картофель, соль, специи.

Долить воду до максимальной отметки.

Поставить в режиме «Тушение» на 2,5 - 3 часа.

Окорок добавить после приготовления супа, очистить от кости и порезать кусочками.

Приятного аппетита!

## Харчо с бараниной



4  
порции

210  
мин.

### Ингредиенты

- Баранья грудка - 600 г
- Вода - 2 л
- Лук для бульона - 1 шт.
- Лук для зажарки - 2 шт.
- Томатная паста - 3 ст.л.
- Рис - 2/3 стакана
- Хмели-сунели - 2 ч.л.
- Петрушка, укроп, кинза, соль - по вкусу
- Перец горошек
- Долька чеснока, мелко порезанная

### Приготовление

Положить грудку и 1 луковицу в кастрюльку, залить 2 л воды и поставить в режиме «Тушение» на 2 часа.

Поджарить лук на растительном масле, в конце добавить томатную пасту.

Через два часа достать грудку и лук, убрать все косточки и положить мясо обратно в бульон.

Туда же добавить пассированный лук с томатной пастой, рис, порезанную зелень, приправы (все, кроме чеснока). Поставить в режиме «Тушение» на один час. Положить чеснок и дать настояться в режиме «Подогрев» примерно 30 минут.

Приятного аппетита!

# Уха с горбушей



4  
порции

100  
мин.

## Ингредиенты

- Филе кеты (горбуши) - 400 г
- Картофель - 500 г
- Морковь - 1шт.
- Лук - 1шт.
- Корень сельдерея - 50-100 г
- Помидор - 1-2 шт. (можно заменить томатной пастой)
- Маслины или оливки - 10-20 шт. (по вкусу)
- Соль - 2-3 ч.л.
- Лук зеленый, зелень по вкусу
- Специи: перец черный молотый, базилик, хмели-сунели, лавровый лист.

## Приготовление

Картофель нарезать средними или крупными кубиками. Морковь кружочками или полукружочками. Лук нашинковать мелко. Сельдерей нарезать тонкими ломтиками. Помидор - мелкими кубиками. Сложить овощи в мультиварку.

Рыбное филе нарезать кубиками, размером с картофель. Уложить поверх овощей. Залить водой, не доставая верхней отметки. Посыпать солью. Добавить приправы. Выставить режим «Тушение» на 1 час.

По истечении часа в уху добавить маслины/оливки целиком или нарезанные на 2-3 части.

Продолжать готовить на режиме «Выпечка» еще 30-40 минут. За 5-10 минут до завершения программы, засыпать зелень и специи по вкусу, включая лавровый лист.

Досолить по вкусу. Подавать с сухариками.

Приятного аппетита!

## Говядина в молочном соусе



3  
порции

150  
мин.

### Ингредиенты

- Говядина (одним куском) - 400 г
- Молоко - 250 мл
- Сливки - 100 мл
- Чеснок - 2 зубца
- Сливочное масло - 40 г
- Лавровый лист - 1 шт.
- Тимьян - 1 веточка
- Соль, свежемолотый черный перец - по вкусу

### Приготовление

Мясо поперчить и слегка посолить со всех сторон.

Чеснок выжать через пресс, натереть мясо.

В форме мультиварки растопить сливочное масло. Положить мясо и обжарить со всех сторон, на программе «Выпечка».

В небольшой кастрюле молоко довести до кипения. Влить в форму мультиварки горячее молоко, добавить лавровый лист, тимьян. Выставить программу «Тушение» на 2 часа.

Мясо поворачивать так, чтоб оно было покрыто молоком. Когда мясо станет мягким, вынуть из мультиварки, накрыть и держать теплым. Лавровый лист и веточку тимьяна вынуть из соуса.

Соус:

Добавить в уже имеющийся соус сливки и готовить в режиме «Поджаривание», чтобы соус стал гуще. Готовый соус пропустить через сито, посолить, поперчить.

Мясо нарезать тонкими ломтиками, положить на подогретое блюдо, полить соусом.

Приятного аппетита!

# Запеканка с картофелем и фаршем



4  
порции

100  
мин.

## Ингредиенты

- Фарш - 500 г
- Лук - 1 шт.
- Картофель - 4 шт.
- Сливки - 200 мл
- Яйца - 1 шт.
- Сыр твердый (тертый) - 100 г
- Сухой чеснок, приправа для мяса - по вкусу

## Приготовление

Сырой фарш обжарить с луком на режиме «Выпечка» 40 мин., периодически помешивая. В конце добавить приправу для мяса.

Картофель нарезать на тонкие ломтики. В емкость положить пергаментную бумагу для выпечки.

На дно слой картофеля (посолить, посыпать молотым чесноком), затем слой фарша, снова картофель. Залить смесью теплых сливок с яйцом, сверху зелень, чеснок и тертый сыр.

Поставить на Режим «Выпечка» на 65 минут.

Приятного аппетита!

## Макароны (спагетти)



3  
порции

25  
мин.

### Ингредиенты

- Спагетти - 200 г
- Соль, перец - по вкусу

### Приготовление

Спагетти выложить в форму мультиварку, при необходимости разломать их на две части.

Залить водой, чтобы полностью покрыть спагетти, посолить.

Поставить на режим «Паста» на 20-25 мин. Блюдо готово.

Приятного аппетита!

# Стейк из красной рыбы



## Ингредиенты

- Стейки семги - 2 шт.
- Укроп - 1 пучок
- Соль, перец - по вкусу
- Лимон - 1 шт.

## Приготовление

Пучок укропа разделить на две части (веточки целые, не нарезать). Выложить на дно пароварки большую часть укропа.

Стейки посолить, поперчить положить на укроп, на каждый кусок рыбы положить кружок лимона, можно полить лимонным соком. Сверху покрыть остальным укропом.

Готовить на режиме "Приготовление на пару" – рыба, 20 минут.

Приятного аппетита!

## Картофель с грибами



4  
порции

90  
мин.

### Ингредиенты

- Шампиньоны свежие - 400 г
- Картофель - 700 г
- Лук - 1 шт.
- Соль - по вкусу
- Укроп - по вкусу

### Приготовление

Порезать шампиньоны.

Налить масло в форму, положить шампиньоны, закрыть крышку. Использовать режим «Обжаривание - Овощи». Через 10 мин помешать, потом ещё через 10 мин.

Когда грибы обжарятся добавить картофель, лук, соль.

Далее использовать режим "Выпечка" 60 мин.

При подаче добавить укроп.

Приятного аппетита!

## Куриные грудки в сливочном соусе с киви



3  
порции

70  
мин.

### Ингредиенты

- Куриные грудки - 6 шт.
- Киви - 3 шт.
- Сливки - 0,5 л
- Сливочное масло - 25 г
- Соль, перец - по вкусу

### Приготовление

Филе куриной грудки нарезать крупными кусочками, посолить, поперчить, обжарить на режиме «Поджаривание» (10 мин. желательно с открытой крышкой, периодически помешивая), на масле. Перевести мультиварку на режим «Тушение» на 1 час.

Киви почистить и измельчить, добавить через 20 минут после кипения.

Добавить сливки и оставить тушиться.

Приятного аппетита!

## Сациви из кур



4  
порции

120  
мин.

### Ингредиенты

- Куринное филе или курица целиком (порезанная на небольшие кусочки) - 1 кг
- Лук - 600 г
- Очищенные грецкие орехи - 200 г
- Растительное масло - 2 ст.л.
- Сметана - 2 ст.л.
- Кинза (порезанная) - пучок
- Чеснок (мелко нарезанный) - 3 зубца
- Шафран, гвоздика, кориандр, соль, перец, хмели - сунели – по вкусу

### Приготовление

Лук нарезать полукольцами.

Заложить в форму курицу, лук, ядра грецких орехов, растительное масло, сметану, кинзу, чеснок, специи.

Всё хорошо перемешать и поставить на режим «Тушение» на 2 часа.

Приятного аппетита!

# Тушеная капуста со свинойной



3  
порции

120  
мин.

## Ингредиенты

- Свиной окорок - 300 г
- Капуста - 500-600 г
- Помидор - 2 шт.
- Перец горошек - 6-8 горошин
- Лавровый лист

## Приготовление

Окорок порезать кусочками. Положить в форму мультиварки - без масла – используя режим «Поджаривание» 20мин. (первые 5мин. с закрытой крышкой, потом открыть и периодически помешивать).

В это время шинковать капусту и порезать помидоры.

Через 20 мин. выложить в форму капусту и помидоры, перемешивая, закрыть крышку и поставить мультиварку на тушение на 1,5 часа.

В середине времени открыть крышку- посолить, добавить перец, лавровый лист, перемешать и добавить 100 г воды.

Закрывать крышку и ждать окончания приготовления.

Приятного аппетита!

## Свинина, тушенная в пиве



4  
порции

120  
мин.

### Ингредиенты

- Свинина (филе) - 1 кг
- Морковь - 1 шт.
- Перец сладкий - 2 шт.
- Лук - 2 шт.
- Пиво светлое - 0,5 л.
- Соль - 1,5 ч.л.
- Перец (смесь «4 перца») - 0,5 ч.л.

### Приготовление

Мясо нарезать кусочками, уложить в форму мультиварки, чередуя с луком, сладким перцем и морковью.

Залить пивом. Использовать режим «Тушение» - 2 часа.

Приятного аппетита!

# Брюссельская капуста с тефтелями



4  
порции

60  
мин.

## Ингредиенты

- Брюссельская капуста - 600 г
- Лук - 2 шт.
- Чеснок - 4 зубца
- Консервированная кукуруза - 1 банка
- Консервированная белая фасоль - 1 банка
- Морковь - 2-3 шт.
- Фарш - 500 г
- Овощной бульон - 300 мл
- Консервированные томаты - 1 банка
- Соль - 1 ст.л.
- Масло растительное - 2 ст.л.

## Приготовление

Лук и чеснок мелко порезать, обжарить, смешать с фаршем, из фарша сформировать шарики (можно немного обжарить или просто положить их сверху). Из кукурузы и фасоли слить жидкость. Морковь натереть на крупной терке. Все ингредиенты добавить в форму мультиварки и перемешать. Использовать режим «Тушение» 1 час.

Приятного аппетита!



## Здоровое питание

**З**доровье – это первое, что мы желаем своим родным и близким. А теперь можем и действовать: с мультиваркой Zelmer полезные блюда готовятся быстрее, и получаются вкуснее! Забудьте об ограничениях, приготовьте на завтрак нежные кашу и цельнозерновой хлеб, к обеду – легкий суп, а на ужин – паровые овощи. А в выходные позвольте себе морковный или яблочный кекс.

Здоровым быть просто. И вкусно!

## Суп с тефтелями «Каприз»



4  
порции

70  
мин.

### Ингредиенты

#### Для тефтелей

- Крабовые палочки - 500 г
- Хлеб - 200 г
- Молоко - 100 г
- Яйца - 1 шт.
- Лук - 1 шт.
- Чеснок - 1 зубец
- Соль, перец - по вкусу

#### Для супа

- Лук - 1 шт.
- Морковь - 1 шт.
- Помидоры - 1 шт.
- Перец (болгарский) - 1 шт.
- Укроп - 1 пучок
- Соль, черный перец - по вкусу

### Приготовление

Лук и чеснок очищаем от шелухи. Лук мелко нарезаем, чеснок пропускаем через чеснокодавилку. Морковь измельчаем на крупной терке. У перца удаляем семена, мелко нарезаем кубиками. Помидоры нарезаем кусочками. Зелень мелко нарезаем.

В форму мультиварки наливаем немного растительного масла, разогреваем и выкладываем половину лука. Добавляем измельченную морковь. Используем режим «Поджаривание - Овощи» 2 мин. Добавляем сладкий перец и кусочки помидора. Тушим овощи на режиме «Тушение» 5-7 мин.

Крабовые палочки измельчаем с помощью мясорубки. Хлебный мякиш разминаем пальцами, заливаем молоком и оставляем на 5 мин.

Готовим фарш для тефтелей: измельченные крабовые палочки смешиваем с размятым хлебным мякишем, добавляем яйцо, половину измельченного лука, чеснок. Солим, перчим по вкусу и все тщательно перемешиваем.

В форму наливаем 1,5 л воды и добавляем тушеные овощи используем режим «Выпечка» до момент кипения воды. Солим по вкусу.

Из крабового фарша мокрыми руками формируем тефтели, опускаем в кипящую воду и варим до тех пор, пока тефтели не всплывут на режиме «Тушение» около 1 часа.

Готовый суп разливаем по тарелкам, в каждую насыпаем немного измельченной зелени укропа и подаем к столу. Приятного аппетита!

# Зразы из телятины с грибами на пару



4  
порции

60  
мин

## Ингредиенты

- Телячий фарш - 500 г
- Чеснок - 3 зубца
- Картофель - 2 шт.
- Укроп - пучок
- Яйцо - 1 шт.
- Сметана - 2 ст.л.
- Соль, специи по вкусу

Для начинки:

- Свежие шампиньоны - 200 г
- Лук - 2 шт.

## Приготовление

Нашинковать лук и шампиньоны, обжарить их в мультиварке на режиме «Поджаривание - Овощи» (25 мин. желательно с открытой крышкой, периодически помешивая).

Натереть на мелкой терке картофель и яйцо.

Замесить основу из мясного фарша, картофеля, яйца, сметаны, зелени, соли и специй, мелко рубленного чеснока.

Отрезать от пищевой пленки 4 куска длиной примерно 30 см.

Разделить фарш на 4 части.

Положить кусок фарша на край пленки, сформировать прямоугольник, выложить сверху начинку из грибов с луком и при помощи пленки свернуть рулет. Хорошо закрутить концы и завязать их шпагатом или нитками.

Уложить полученные рулетики в форму пароварки. В форму также налить горячей воды до нижней метки.

Готовить на режиме «Приготовление на пару» 20-25 минут.

Подавать со свежими овощами. Приятного аппетита!

## Рис с морепродуктами



3  
порции

45  
мин.

### Ингредиенты

- Рис - 1 мерная чашка
- Замороженные морепродукты - 500 г
- Сладкий перец - 1шт.
- Лук - 1/2 шт.
- Кукуруза - 1/2 банки

### Приготовление

Морепродукты разморозить и промыть. Высыпать в мультиварку рис, сверху лук и морепродукты, залить водой (2 мерные чашки).

Перец и кукурузу добавить в конце приготовления.

Готовить на режиме «Белый рис » 45 мин.

Приятного аппетита!

## Форель, тушённая в кокосовом молоке с розмарином



1-2  
порции

40  
МИН

### Ингредиенты

- Форель - 1 шт.
- Кокосовое молоко - 0,5 стакана
- Розмарин, чеснок, оливковое масло, соль, перец - по вкусу

### Приготовление

Кусок форели почистить и разрезать пополам вдоль хребта. Удалить все кости. Уложить в форму мультиварки кожей вниз. Кокосовое молоко развести с водой в пропорции 1:1 (0,5 стакана кокосового молока + 0,5 стакана воды). Посолить, поперчить, добавить веточку розмарина и поставить в режим «Выпечка» на 40 мин. ( время приготовления зависит от размера форели). В конце приготовления можно добавить зубчик чеснока. Приятного аппетита!

## Гречка с лисичками «а-ля по-селянски»



4  
порции

120  
мин.

### Ингредиенты

- Отварные лисички - 2 большие горсти
- Лук - 2 шт.
- Гречка-ядрица - 2 ст.л.
- Вода - 2 стакана
- Специи и соль - по вкусу

### Приготовление

Обжарить грибы с луком в режиме «Поджаривание - Овощи» (первые 5 мин. с закрытой крышкой, остальные 15 желательно с открытой крышкой и периодически помешивая).

Засыпать гречку, залить водой с растворенными в ней солью и специями.

Поставить на режим «Белый рис» на 40 мин.

Приятного аппетита!

## Тилапия на овощной подушке



3-4  
порции

90  
мин.

### Ингредиенты

- Филе тилапии - 6 шт.
- Лук - 2 шт.
- Морковь - 1 шт.
- Картофель - 1 шт.
- Растительное масло - 2 ст.л.
- Соль, перец молотый - по вкусу

### Приготовление

Натереть на терке морковь, нарезать тонко кольцами лук, нарезать ломтиками картошку. На дно кастрюли налить масло, уложить половину моркови, 1 луковичу, посолить, уложить 3 мороженных тушки рыбы, посолить, поперчить, повторить слой моркови, лука, картофеля, 3 филе рыбы и вновь посолить, поперчить.

Готовить на режиме «Тушение» 1,5 часа.

Приятного аппетита!

## Овсянка

### Ингредиенты

- Овсяные хлопья - 1 ст. (200г)
- Молоко - 2 стакана
- Соль - по вкусу
- Фрукты или ягоды - по вкусу



### Приготовление

Засыпать овсяные хлопья в мультиварку, залить молоком, посолить. Включить на режим «Каша» на 20мин. Через 10 мин. помешать, еще через 5 мин. помешать повторно, чтобы не пригорела. Блюдо готово. Украсить фруктами или ягодами. Приятного аппетита!

## Рис (микс)

### Ингредиенты

- Рис микс - 200 г
- Вода - 2 стакана



### Приготовление

Засыпать рис в форму мультиварки, залить водой, посолить. Включить на режим «Бурый рис» на 25 мин. Блюдо готово. Приятного аппетита!

## Манная каша

### Ингредиенты

- Манная крупа - 3 ст.л.
- Молоко - 300 мл
- Сахар - 1-2 ч.л.
- Соль - щепотка
- Масло сливочное - 1 ст.л.



### Приготовление

Засыпать все ингредиенты в чашу, поставить на режим «Каша» на 10мин. Помешивать через каждые 3 мин. Блюдо готово. Приятного аппетита!

# Овсяный пирог с курагой



2  
порции

70  
мин.

## Ингредиенты

- Овсяные хлопья - 1 стакан
- Кефир - 1 стакан
- Яйца - 2 шт.
- Пшеничные отруби (можно заменить овсяными хлопьями или мукой) - 4 ст.л.
- Сахар - 0,5 стакана
- Мука - 2/3 стакана
- Соль - 0,5 ч.л.
- Сода + 2ч.л.разрыхлителя (или 1 ст.л. соды гаш. уксусом) - 0,5 ч.л.
- Растительное масло - 3 ст.л.
- Курага - 200 г

## Приготовление

Овсяные хлопья залить кефиром и оставить набухать. Курагу вымыть и порезать на кусочки.

В овсяную смесь положить яйца, сахар, соль, соду, разрыхлитель и растительное масло. Хорошо размешать ложкой.

Добавить муку, отруби и курагу.

Тесто вылить в смазанную маслом форму мультиварки.

Для выпекания использовать режим «Выпечка» 65 мин.

Далее перевернуть и печь еще 10 мин.

Приятного аппетита!

## Творожная запеканка



2  
порции

60  
мин.

### Ингредиенты

- Творог - 750 г
- Яйца - 2 шт.
- Сахар - 8-10 ст.л.
- Манная крупа - 4-5 ст.л.
- Молоко - 0,5 стакана
- Сода - 1 ч.л.
- Изюм или другие сухофрукты - по вкусу

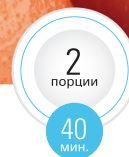
### Приготовление

Взбить яйца с сахаром. Добавить творог, манную крупу, соду (погасить уксусом), молоко. Все взбить, добавить сухофрукты или свежие фрукты.

Использовать режим «Выпечка» - 55 мин. После приготовления не открывать 10 мин.

Приятного аппетита!

## Десерт из груш



### Ингредиенты

- Груши - 2 шт. (средние)
- Апельсин - 1 шт.
- Мед - 2 ч.л.
- Сахарная пудра с корицей - 2 ч.л.

### Приготовление

Груши очистить от шкурки, оставить хвостики, сбрызнуть лимонным соком. Сложить в мультиварку и готовить 30 мин. в режиме «Приготовление на пару».

Приготовление соуса:

Сок апельсина или мандарин прогреть, добавить мед и сахарную пудру. Соус приготовить в мультиварке на режиме «Выпечка» с открытой крышкой. Можно разнообразить морожеными ягодами, вареньем или шариком мороженого.

Приятного аппетита!



## Десерты и выпечка

Любой, кто пробовал воздушный торт или пудинг с насыщенным вкусом, согласится, что приготовление десертов - настоящее высокое кулинарное искусство. Вдохновленные примерами лучших шеф-кондитеров, почувствуйте свободу творчества и радость открытий с нашими рецептами, доверив технические детали мультиварке Zelmer. С ней идеальный чизкейк и нежная шарлотка, образцовый кекс и ароматный свежий хлеб потребуют совсем немного времени и внимания и станут привычными блюдами на вашем столе!

## Любимый пирог



2  
порции

60  
мин.

### Ингредиенты

- Яйцо - 1 шт.
- Сахар - 1 стакан
- Сода - 1/2 ч.л.
- Кефир (сметана) - 1 стакан
- Мука - 1 стакан
- Фрукты (на усмотрение) - 300 г

### Приготовление

1 яйцо перетереть с 1 стаканом сахара, добавить соду и ванильный сахар, затем 1 стакан сметаны или кефира, замешать с 1 стаканом муки.

Добавить 2/3 теста в форму, распределить ложкой и выложить фрукты или ягоды. Если начинка не сладкая, как вишня, например, то сверху посыпать сахаром.

Залить все оставшимся тестом, украсить ягодами, изюмом или орехами.

Использовать режим «Выпечка» 55 мин.

Приятного аппетита!

# Бисквит классический



## Ингредиенты

- Яйца - 5 шт.
- Сахар - 1 стакан
- Мука - 1 стакан

## Приготовление

Взбить миксером яйца с сахаром. Добавить муку. Все перемешать. Смесь вылить в форму мультиварки. Выпекать на режиме «Выпечка» 1,1 часа.

Приятного аппетита!

## Шарлотка



2

порции

60

мин.

### Ингредиенты

- Яйца - 3 шт.
- Масло сливочное - 40 г
- Сахар - 150 г
- Сахар ванильный - 1 ч.л.
- Мука - 200 г
- Разрыхлитель - 3 ч.л.
- Яблоки, нарезанные ломтиками - 1 шт.

### Приготовление

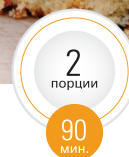
Перемешать яйца, сливочное масло, сахар и ванильный сахар с помощью блендера или миксера. Добавить муку и разрыхлитель - перемешать с помощью миксера.

Налить тесто в форму мультиварки, сверху положить яблоки.

Поставить на режим «Выпечка» на 60 мин.

Приятного аппетита!

## Кекс с изюмом



### Ингредиенты

- Яйца - 4 шт.
- Молоко или вода - 80 мл
- Масло сливочное - 200 г
- Сахар - 150 г
- Соль - 1 ч.л.
- Сахар ванильный - 2 ч.л.
- Коньяк - 2 ст.л.
- Мука - 580 г
- Разрыхлитель - 3,5 ч.л.
- Изюм - 50 г

### Приготовление

Перемешать яйца, сливочное масло, сахар, соль, коньяк, молоко или воду и ванильный сахар с помощью блендера или миксера. Добавить муку и разрыхлитель и перемешать с помощью миксера, в конце добавить изюм. Налить тесто в форму мультиварки.

Поставить на режим «Выпечка» на 90 мин.

Приятного аппетита!

## Вишневый пирог



2  
порции

90  
мин.

### Ингредиенты

- Яйца - 2 шт.
- Молоко - 2-3 ст.л.
- Масло сливочное - 50 г
- Сахар ванильный - 1,5 ч.л.
- Мука - 225 г
- Вишни засахаренные, порезанные на 4 части - 100 г
- Сахарная пудра - 100 г

### Приготовление

Перемешать яйца, сливочное масло, сахар и ванильный сахар с помощью блендера или миксера. Добавить муку и перемешать миксером, в конце добавить вишни.

Налить тесто в емкость.

Поставить на режим «Выпечка» 90 мин.

Приятного аппетита!

# Рыбный пирог



2  
порции

75  
мин.

## Ингредиенты

- Майонез - 250 г
- Сметана - 250 г
- Яйцо - 3 шт.
- Мука - 160 г
- Сода - 0,5 ч.л.
- Консервированная горбуша в собственном соку - 1 банка
- Готовый рис - 200 г
- Зеленый лук - пучок

## Приготовление

Майонез соединить со сметаной и остальными ингредиентами для теста, взбить. Слить жидкость с консервированной горбуши, размять её вилкой, добавить рис и лук. Перемешать.

В форму мультиварки, предварительно смазанную сливочным маслом, вылить половину теста. Равномерно распределить начинку и залить второй половиной теста.

Использовать режим «Выпечка» 65 минут, затем перевернуть (при помощи вставки-пароварки) и ещё 10 минут в режиме «Выпечка».

Приятного аппетита!

# Банановый торт

## Ингредиенты

- Размягченное сливочное масла - 200 г
- Сахар - 200 г
- Ванильный сахар - 1 пакетик
- Ром, ликер или коньяк - 2 ст. л.
- Яйца - 4 шт.
- Мука - 200 г
- Разрыхлитель - 2 ч.л.
- Соль - на кончике ножа
- Лимон - 1 шт.
- Апельсин - 1 шт.
- Банан - 3 шт.
- Сливки - 200 мл

## Приготовление

Масло или маргарин взбить с сахаром, солью, ванильным сахаром до получения светлого пенистого крема, влить ром (вермут), взбить по одному все яйца. Перемешивать до получения однородной массы.

Муку, разрыхлитель и масляную массу перемешать, замесить тесто.

Форму смазать маслом. Тесто вылить в форму, выпекать 50 минут в режиме «Выпечка». Охладить и разделить на два коржа. Выжать сок лимона, апельсина (сироп), банан нарезать ломтиками, окунуть в этот сок и оставить на 15 минут. Пропитать соком оба коржа, а бананы смешать со взбитыми в крутую пену сливками. Намазать нижний корж, накрыть верхним. Украсить торт.

Приятного аппетита!



2  
порции

50  
мин.







**zelmer**  
надежно

Мультиварка Zelmer

[www.zelmer.ru](http://www.zelmer.ru)  
[russia@zelmer.com](mailto:russia@zelmer.com)