

# SCARLETT®

*Техника, с которой удобно!*

SCARLETT.RU

SC-MC410S09

**КНИГА  
РЕЦЕПТОВ**



## Дорогие друзья!

В нашем современном мире ни на что не хватает времени. Хочется выспаться, встретиться с друзьями, хотя бы по телефону поговорить с родителями, помочь детям сделать домашнее задание, заняться спортом и, конечно, готовить вкусные блюда своим близким.

Компания Scarlett всегда думает о том, как сделать жизнь своего потребителя проще и комфортнее.

Если Вы держите в руках эту книгу рецептов, это означает, что в вашем доме появился прибор, который поможет Вам готовить вкусные и изысканные блюда. Делать он это будет как настоящий шеф повар, только быстрее. Мы представляем Вам новую, современную разработку компании Scarlett – мультиварку **SC-MC410S09**.

В этой книге Вы найдёте массу рецептов: различные супы, каши, горячие блюда и даже десерты. С мультиваркой Scarlett Вы воплотите в жизнь все свои кулинарные фантазии. Экспериментируйте смелее и будьте счастливы!

Коллектив компании  
Scarlett

## СПИСОК РЕЦЕПТОВ

### СУПЫ

Крем-суп из цветной капусты и сельдерея . . . . .	05
Бульон куриный . . . . .	06
Суп с рыбными фрикадельками . . . . .	07

### КАШИ И ГАРНИРЫ

Кускус с овощами . . . . .	09
Рис карри . . . . .	10
Гречка на гарнир . . . . .	11
Молочная манная каша . . . . .	12
Каша пшенная с тыквой . . . . .	13

### ВТОРЫЕ БЛЮДА

Паста фарфалле с соусом Амастричана . . . . .	15
Рагу из индейки в мультиварке . . . . .	16
Рыба под маринадом . . . . .	17
Запеченные куриные голени с чесноком . . . . .	18
Рагу из баклажан . . . . .	19
Вареное яйцо . . . . .	20
Печень куриная с перцем . . . . .	21

### НА ПАРУ

Треска на пару с овощами . . . . .	23
Хинкали домашние . . . . .	24
Котлеты куриные на пару . . . . .	25

### ДЕСЕРТЫ

Домашний яблочный джем . . . . .	27
Творог . . . . .	28
Чизкейк . . . . .	29
Бисквит . . . . .	30
Стерилизация . . . . .	31

# КРЕМ-СУП ИЗ ЦВЕТНОЙ КАПУСТЫ И СЕЛЬДЕРЕЯ

## ИНГРЕДИЕНТЫ:

- цветная капуста – 400 г
- стебли сельдерея – 100 г
- лук репчатый – 80 г
- морковь – 70 г
- сметана – 50 г
- масло сливочное – 20 г
- масло растительное – 30 мл
- вода – 1,2 л
- соль, специи – по вкусу

## ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

1. Репчатый лук нарезать средними полукольцами.
2. Морковь нарезать кубиками по 1 см.
3. В чашу мультиварки налить масло. Установить программу **ВАРКА** на 30 минут. И выложить в чашу лук.
4. Готовить 1-2 минуты, под закрытой крышкой, 2 раза помешать.
5. Добавить в чашу мультиварки морковь, сельдерей и цветную капусту, и залить все водой, добавить соль и специи, перемешать. Закрыть крышку.
6. Готовый суп перелить в отдельную емкость и взбить блендером. Затем добавить в суп сливочное масло и сметану, перемешать. Можно посыпать тертым сыром.
7. Подавать с подсушенным хлебом, или гренками.



# БУЛЬОН КУРИНЫЙ

## ИНГРЕДИЕНТЫ:

- цыпленок – до 1 кг
- морковь – 1 средняя
- луковица – 1 средняя
- стебель сельдерея – 1 стебель
- вода – 2 л
- соль – 1 чайная ложка, или по вкусу
- специи – (перец горошком 5 горошин / лавровый лист – 2 листика)

## ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

1. Курицу промыть, разрезать на 5 частей.
2. Овощи помыть очистить.
3. Все ингредиенты выложить в чашу мультиварки, залить водой, добавить соль и специи. Закрыть крышку. Установить программу **СУП**, время приготовления — 1,5 часа.
4. Готовить до окончания программы.
5. Вынуть и выбросить вареные овощи. Курицу разобрать на филе.
6. Подавать бульон в глубокой тарелке, или бульонной чашке, посыпав свежей рубленой зеленью.
7. В бульон можно добавить вареное куриное филе, или сваренное вкрутую яйцо (порезанное на 2-4 части).

# СУП С РЫБНЫМИ ФРИКАДЕЛЬКАМИ

## ИНГРЕДИЕНТЫ:

- филе рыбы, или рыбный фарш – 300 г
- луковица – 1 шт.
- морковь – 1 шт.
- картофель – 2 шт.
- томатная паста – 1 столовая ложка
- яйцо куриное – 1 шт.
- зелень – 1 пучок
- соль, перец, специи – по вкусу
- растительное масло – 1 столовая ложка

## ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

1. Овощи очистить и вымыть. Натереть морковь на крупной терке, лук мелко нарезать, картофель нарезать крупной соломкой.
2. Сделать фарш, или купить в магазине готовый фарш.
3. Приготовление фрикаделек: в фарш добавить половину порезанной луковицы. Вбить яйцо, посолить, поперчить по вкусу. Все тщательно перемешать.
4. Из смеси сформировать небольшие шарики.
5. Чашу мультиварки смазать маслом, положить в нее нарезанные овощи и фрикадельки, добавить ложку томатной пасты. Залить водой, добавить соль и перец по вкусу.
6. Включить режим **СУП**, установить таймер на 30 минут.
7. После окончания программы сразу разлить суп по тарелкам и посыпать свежей зеленью. Подавать блюдо горячим, в сопровождении с тостами.

## КУСКУС С ОВОЦАМИ

### ИНГРЕДИЕНТЫ:

- баклажан – 1 шт. (примерно 200 г)
- помидор – 1 шт. (средний)
- перец болгарский – 1 шт.
- кускус – 1 стакан
- вода – 300 мл
- растительное масло без запаха для обжарки овощей
- соль – по вкусу
- карри – 1 чайная ложка
- хмели-сунели – 1 щепоть

### ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

1. Баклажан, помидор и перец вымыть, порезать кубиками (можно добавить репчатый лук и чеснок по вкусу).
2. В чашу мультиварки налить масло, положить нарезанные баклажаны, установить режим **КРУПЫ** на 30 минут. Обжарить баклажаны почти до готовности (помешивая через каждые 2 минуты).
3. Когда баклажаны будут почти готовы, добавить к ним порезанные помидоры и перец, перемешать, посолить, добавить приправы.
4. 1 минуту обжарить всё вместе, затем всыпать кускус, и залить горячей водой. (Количество воды может варьироваться от вида кускуса, читайте упаковку к вашей крупе. Разные производители советуют брать воды от полутора до двух частей к объёму кускуса. Также разные виды кускуса могут вариться 3-5 минут, а некоторые виды достаточно просто залить кипятком).
5. После того как время варки кускуса закончилось, отключить мультиварку и оставить на 10 минут.
6. Кускус хорошо размешать, чтобы он стал рассыпчатым, и можно подавать к столу.



# РИС КАРРИ

## ИНГРЕДИЕНТЫ:

- рис – 1 стакан
- вода горячая – 1,5 стакана
- луковича – 1 средняя
- морковь – 1 большая
- чеснок – 2 зубка
- масло растительное – 3 ст. ложки
- карри – 1 ст. ложка
- соль – щепотка

## ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

1. Промыть рис.
2. Лук, чеснок и морковь почистить. Лук порезать кубиками, морковь соломкой, чеснок мелко порубить.
3. Налить растительное масло в чашу мультиварки, установить режим **КРУПЫ** на 25 минут, выложить чеснок. Пассеровать его 30 секунд.
4. Добавить лук и карри в чашу мультиварки. Пассеровать 1 минуту при закрытой крышке.
5. Добавить морковь и жарить еще 2-3 минуты.
6. Выложить в овощи рис и перемешать.
7. Залить горячей водой, посыпать солью и перемешать.
8. Закрывать крышку.
9. Готовить, не открывая крышки до окончания программы.
10. После окончания дать настояться 10-15 минут (Подогрев отключить).
11. Подавать, посыпав кинзой.

# ГРЕЧКА НА ГАРНИР

## ИНГРЕДИЕНТЫ:

- гречка – 1 стакан
- холодная вода – 2 стакана
- соль – щепотка
- оливковое масло – 1 ст. ложка
- свежий укроп – несколько веточек

## ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

1. Промыть гречку.
2. Выложить в чашу мультиварки.
3. Залить холодной водой, посыпать солью.
4. Выбрать программу **КРУПЫ**.
5. Для 1 стакана гречки установить время приготовления 20 минут. Готовить не открывая.
6. Выложить гречку на тарелку, полить оливковым маслом, посыпать мелко порубленным укропом.

# МОЛОЧНАЯ МАННАЯ КАША

## ИНГРЕДИЕНТЫ:

- крупа манная – 40 г
- молоко 2,5% – 480 мл
- масло сливочное – 20 г
- соль – щепотка
- сахар – 1 чайная ложка

## ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

1. Крупу выложить в чашу мультиварки, залить молоком, добавить сливочное масло, соль, сахар и тщательно перемешать.
2. Закрывать крышку. Установить программу **МОЛОЧНАЯ КАША**, время приготовления – 10 минут.
3. Готовить до окончания программы.
4. Готовую кашу перемешать.
5. Выложить кашу на тарелку, добавить ягоды.

# КАША ПШЕННАЯ С ТЫКВОЙ

## ИНГРЕДИЕНТЫ:

- пшено – 1 мерный стакан
- вода или молоко – 4 мерных стакана
- тыква (очищенная от кожи) – 200 г
- соль – 1 щепотка
- сахар – 1 ст. ложка
- сливочное масло – 2 ст. ложки

## ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

1. Пшено промыть.
2. Тыкву мелко нарезать или натереть.
3. Смазать чашу маслом, налить 1 стаканчик воды или молока.
4. Положить в чашу тыкву, посыпать сахаром.
5. Установить программу **МОЛОЧНАЯ КАША** на 20 минут.
6. Готовить 5 минут.
7. Добавить пшено и оставшиеся воду или молоко.
8. Готовить до окончания программы.
9. После окончания программы дать каше настояться 10 минут и подавать.

# ПАСТА ФАРФАЛЛЕ С СОУСОМ АМАТРИЧАНА

## ИНГРЕДИЕНТЫ:

- паста типа фарфалле (типа бабочки / бантики, или простые рожки) – 150 г
- грудинка копченая – 150 г
- пюре томатное, или помидоры без кожи в собственном соку – 300 г
- лук – 1 шт. (маленький)
- масло оливковое – 1 ст. ложка
- перец – 2 щепоти
- горячая вода

## ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

1. Грудинку нарезать тонкой соломкой, лук мелко покрошить.
2. Включить программу **ЖАРКА** на 5 минут. Выложить в чашу оливковое масло, грудинку и лук, обжарить, постоянно помешивая.
3. Включить программу **ЗАПЕКАНИЕ** на 10 мин. Добавить в чашу томатное пюре или помидоры в собственном соку – тушить, постоянно помешивая.
4. По окончании программы выложить на соус пасту и залить горячей водой, чтобы она слегка покрыла ингредиенты.
5. Установить программу **ПАСТА** на 10-12 минут (в зависимости от того, что написано на упаковке производителя).
6. По окончании программы чуть присыпать перцем и сразу подавать.
7. Солить не рекомендуется – грудинка даст достаточно соли. Но следуйте своему вкусу!





# РАГУ ИЗ ИНДЕЙКИ В МУЛЬТИВАРКЕ

## ИНГРЕДИЕНТЫ:

- индейка – 300 г
- помидоры – 2 шт.
- картофель – 2шт.
- морковь – 1 шт.
- кабачки – 1 шт.
- сладкий перец – 1 шт.
- лук – 2 головки
- перец
- соль
- зелень петрушки
- масло растительное – 1 ст. ложка

## ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

1. Установить режим **ЖАРКА** на 20 минут. Влить растительное масло. Выложить порезанную брусочками индейку. Обжаривать до образования корочки золотистого цвета. – примерно 5 мин.
2. Добавить лук, порезанный полукольцами. Нарезать морковь соломкой. Добавить к луку с индейкой в мультиварку. Жарить еще 3 минуты, помешивая.
3. Добавить нарезанный соломкой картофель, перец, кабачки. Перемешать. Через 10 минут добавить помидоры, порезанные кубиками.
4. Посолить, поперчить. Влить воды (160 мл).
5. После окончания программы **ЖАРКА**, установить программу **ЗАПЕКАНИЕ** на 30 минут.
6. После завершения программы, подавать, посыпав рубленой зеленью.

# РЫБА ПОД МАРИНАДОМ

## ИНГРЕДИЕНТЫ:

- рыбное филе – 700 г
- луковицы – 2 шт. средних
- морковь – 2 шт.
- растительное масло для жарки – 2 ст. ложки
- мука для панировки – 4-5 ст. ложки
- томатная паста – 2 ст. ложки
- специи для рыбы – 1 ч. ложка
- соль, перец – по вкусу
- лавровый лист – 2 шт.

## ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

1. Рыбное филе порезать брусочками толщиной 2 см, обвалять в муке, посолить обжарить в мультиварке на растительном масле на программе **ЖАРКА** в течение 10 минут, Выложить на тарелку.
2. Лук нарезать полукольцами, морковь потереть на крупной терке. Включить мультиварку в режим **ЗАПЕКАНИЕ** еще на 20 минут, добавить растительного масла. Положить в чашу лук, морковь, закрыть крышку.
3. К морковке с луком добавить томатную пасту, специи, соль, перец и лавровый лист, перемешать.
4. Добавить в мультиварку рыбу. Для этого отодвинуть маринад в сторону, выложить кусочки рыбы, перекадывая маринадом. Закрывать крышку и поставить в режим **ТУШЕНИЕ** на 30 минут.
5. Готовую рыбу под маринадом можно подать горячей, или остудить, переложить в миску и поставить в холодильник, чтобы рыба пропиталась.

# ЗАПЕЧЕННЫЕ КУРИНЫЕ ГОЛЕНИ С ЧЕСНОКОМ

## ИНГРЕДИЕНТЫ:

- куриные голени – 5-6 шт.
- масло растительное – 1 ч. ложка
- чеснок – 5 зубков
- соль – 2 щепоти
- перец – 1 щепоть

## ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

1. Куриные голени промыть.
2. В чашу налить растительное масло.
3. Выложить голени.
4. Выставить программу **ВЫПЕЧКА** на 30 минут.
5. Закрывать крышку.
6. Мешать через каждые 10 минут.
7. По прошествии 20 минут программы добавить мелко рубленый чеснок.
8. Подавать сразу с зеленью и свежими овощами.

# РАГУ ИЗ БАКЛАЖАН

## ИНГРЕДИЕНТЫ:

- баклажаны – 2 шт.
- морковь – 1 шт. средняя
- перец болгарский – 1 шт.
- лук репчатый – 1 шт. средний
- масло растительное – 40 г
- соль – 1 чайная ложка
- перец молотый черный – по вкусу

## ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

1. Баклажаны нарезать кубиками. Выложить в миску. Хорошо посолить и перемешать. Оставить на 10 минут.
2. Помыть и почистить перец. Порезать соломкой.
3. Почистить и помыть лук и морковь. Лук нарезать кубиками. Морковь натереть на крупной терке.
4. Налить масло в чашу мультиварки. Установить программу **ВЫПЕЧКА** на 40 минут. Выложить лук и морковь. Оставить на 5 минут.
5. Баклажаны промыть, слегка отжать. Выложить в чашу перец и баклажаны. Все посолить, поперчить и перемешать.
6. Готовить до окончания программы. Примерно через 10-15 минут перемешать.
7. Готовое блюдо украсить зеленью. Рагу из баклажанов можно подать горячим или холодным.

# ВАРЕНОЕ ЯЙЦО

## ИНГРЕДИЕНТЫ:

- яйцо куриное – 3 шт.
- вода теплая – 1,5 л

## ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

1. Налейте в чашу мультиварки воду.
2. Установите программу **ЯЙЦО** и время для сваренных вкрутую 12 минут, для вареных в мешочек 8 минут, для вареных всмятку 5 минут.
3. По окончании программы поставьте яйцо под ледяную воду.

# ПЕЧЕНЬ КУРИНАЯ С ПЕРЦЕМ

## ИНГРЕДИЕНТЫ:

- печень куриная – 400 г
- перец болгарский – 2 шт. крупный
- томаты – 2 шт.
- томатный сок – 100 г
- лук – 1 шт.
- соль, перец – по 1 щепотке
- масло растительное – 2 ст. ложки

## ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

1. Печень и овощи очистить и промыть.
2. В чашу налить растительное масло.
3. Установить программу **ТУШЕНИЕ** на 30 минут.
4. Выложить в чашу печень.
5. Готовить 10 минут. 1 раз перемешать.
6. Порезать лук и помидоры кубиками, перец брусочками.
7. Через 10 минут выложить в чашу к печени. Перемешать. Добавить томатный сок.
8. Готовить до окончания программы. Еще раз перемешать через 5 минут.
9. Подавать, посыпав зеленью. На гарнир можно приготовить гречку, или картофельное пюре.

## ТРЕСКА НА ПАРУ С ОВОЦАМИ

### ИНГРЕДИЕНТЫ:

- треска (филе) – 200 г
- морковь – 1 средняя
- брокколи – 3-4 соцветия
- капуста цветная – 3-4 соцветия
- вода – 1 л
- специи – по вкусу
- соль – по вкусу

### ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

1. Рыбу промыть, натереть солью и специями (подойдут фенхель и майоран).
2. Морковь нарезать тонкими кружками.
3. В чашу мультиварки налить воду, установить на чашу контейнер для приготовления на пару. В контейнер выложить все ингредиенты, добавить специи и соль.
4. Закрыть крышку. Установить программу **ПАРОВАРКА**, время приготовления 15 минут. Нажать кнопку **СТАРТ**. Готовить до окончания программы.



# ХИНКАЛИ ДОМАШНИЕ

## ИНГРЕДИЕНТЫ:

— бездрожжевое тесто – 500 г

### ДЛЯ ФАРША:

— говядина (филе), или поровну говядина и свинина – 200 г

— лук репчатый – 50 г

— соль

— специи

— масло растительное – 20 мл

— вода – 1,5 л

## ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

1. Приготовить фарш: мясо промыть, пропустить через мясорубку вместе с луком и добавить соль и специи.
2. Раскатать тесто и нарезать его на квадраты 10x10 см. В середину каждого выложить небольшую порцию фарша и защипать края теста.
3. В чашу мультиварки налить воду, установить на нее смазанную растительным маслом емкость пароварки, выложить хинкали. Закрыть крышку, установить программу **ПАРОВАРКА**. Кнопкой «+» установить время 25 мин.
4. Нажать кнопку **СТАРТ**, готовить до окончания программы.
5. Подавать посыпав свежей зеленью со сметаной.

# КОТЛЕТЫ КУРИНЫЕ НА ПАРУ

## ИНГРЕДИЕНТЫ:

— куриное филе, или фарш – 500 г

— яйцо – 1 шт.

— зелень любая – 1 небольшой пучок

— соль, перец – по 0,5 ч. ложки

— вода горячая – 1,5 л

— масло растительное – 1 ч. ложка

## ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

1. Филе прокрутить в мясорубке.
2. В готовый фарш добавить яйцо и рубленую зелень. Добавить соль и перец, хорошо перемешать.
3. Воду залить в чашу мультиварки.
4. Установить программу **ПАРОВАРКА** на 40 минут.
5. Смазать поддон мультиварки для приготовления на пару растительным маслом.
6. Сформировать не очень толстые котлеты (толщина примерно 2 пальца).
7. Котлеты выложить на поддон.
8. Установить поддон с котлетами на чашу мультиварки.
9. Закрыть крышку. Готовить до окончания программы, не открывая и не переворачивая.
10. Подавать со свежими овощами и зеленью.

## ДОМАШНИЙ ЯБЛОЧНЫЙ ДЖЕМ

### ИНГРЕДИЕНТЫ:

- яблоки – 1 кг
- вода – 0,5 стакана
- сахар – 0,5 кг
- лимонный сок – 0,5 ч. ложки

### ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

1. Очистить и порезать яблоки.
2. Выложить яблоки, сахар и лимонный сок в чашу мультиварки, добавить воду, перемешать.
3. Включить режим **ЗАПЕКАНИЕ** на 1 ч 20 минут.
4. Помешивать каждые 20 минут.
5. По окончании программы переложить джем в банку и оставить охлаждаться в прохладном месте.



# ТВОРОГ

## ИНГРЕДИЕНТЫ:

- кефир 2,5% – 1 ½ л
- сметана 35% – 3 ч. л.
- молоко 3,5-4% – 1 л

## ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

1. В чаше мультиварки смешать молоко, кефир и сметану.
2. Закрывать мультиварку, включить режим **ТВОРОГ** установить время 1,5 часа. Через 15-20 минут открыть мультиварку, все аккуратно перемешать.
3. Закрывать и готовить до окончания программы.
4. Через 1,5 часа выключить мультиварку и дать слегка остыть сыворотке и творогу.
5. Затем всю массу откинуть на дуршлаг, проложив его в несколько слоев марлей.
6. Дать сыворотке стечь.
7. Переложить творог в тарелку. Подавать с медом и ягодами.

# ЧИЗКЕЙК

## ИНГРЕДИЕНТЫ:

- сыр сливочный – 300 г
- печенье песочное – 100 г
- яйцо куриное – 3 шт.
- сахар – 100 г
- мука – 70 г
- масло сливочное – 70 г
- ванилин – 5 г
- клубничный сироп – 50 мл

## ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

1. Печенье растереть, добавить сливочное масло, муку, одно яйцо, перемешать до однородной массы.
2. Полученное тесто выложить в чашу мультиварки, разровнять, сделать бортики.
3. Отделить белок оставшихся яиц от желтка. Белок взбить до стойкой белой пены, не прекращая взбивать, постепенно добавить сахар.
4. Взбитые белки аккуратно смешать с сыром и добавить ванилин. Перемешивать до получения однородной консистенции.
5. Готовую начинку выложить в чашу мультиварки на тесто и разровнять. Закрывать крышку.
6. Установить программу **ВЫПЕЧКА**. Настроить время приготовления кнопкой Таймер на 1 час.
7. Готовить до окончания программы. Готовый чизкейк остудить. Перед подачей полить клубничным сиропом.

# БИСКВИТ

## ИНГРЕДИЕНТЫ:

- яйца – 4 шт.
- сахар – 1 стакан
- мука пшеничная – 1 стакан
- ванилин – 1 пакетик
- масло подсолнечное – для смазывания чаши мультиварки
- манка – 2 ст. л.

## ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

1. Взбейте яйца миксером до густой пышной пены.
2. Одной рукой продолжайте миксером взбивать яйца, а второй всыпайте тонкой струйкой сахар. Взбивайте сначала на средних оборотах. А когда весь сахар будет всыпан, взбивайте на самой большой скорости еще примерно 5 минут. Яичная масса должна побелеть и стать достаточно плотной.
3. Введите муку. Желательно муку предварительно просеять или всыпать в яичную массу небольшими порциями через сито. После каждого введения муки тесто надо аккуратно перемешивать ложкой движениями снизу-вверх.
4. Тесто должно получиться однородным и гладким.
5. Чашу мультиварки смажьте растительным маслом и обсыпьте манкой. Влейте тесто в мультиварку. Выставьте программу **ВЫПЕЧКА** на 1 час 10 минут.
6. При желании бисквит можно перевернуть и подрумянить его с другой стороны в течение 10 минут.
7. Пропитать бисквит кофе смешанным с коньяком и сахаром. Оставить отдохнуть и остынуть на 1-2 часа в прохладном месте.

# СТЕРИЛИЗАЦИЯ

## СТЕРИЛИЗАЦИЯ БУТЫЛОЧЕК:

1. Бутылочки открыть и наполнить водой. Установить в чашу мультиварки.
2. Наполнить чашу мультиварки водой до максимального уровня.
3. Установить Программу **ЯЙЦО**.

## СТЕРИЛИЗАЦИЯ СОСОК, ПОГРЕМУШЕК, ПРОРЕЗЫВАТЕЛЕЙ:

1. Налить в чашу мультиварки 1 л воды.
2. Установить Программу **ЯЙЦО**.



SCARLETT.RU

SC-MC410S09

