

BRAND

Мультиварка BRAND 37501

Руководство по эксплуатации.



Приносим свои извинения, если: комплект поставки, габариты, описание, технические характеристики, внешний вид или цвет товара оказались неточными. Производитель оставляет за собой право изменить эти параметры без предварительного уведомления, вследствие чего на момент приобретения конкретного товара они могут отличаться от указанных им ранее.

Содержание

О мультиварке.....	2 стр.
Технические характеристики.....	2 стр.
Устройство прибора.....	3 стр.
Аксессуары.....	3 стр.
Контрольная панель и LCD дисплей.....	4 стр.
Линейка индикаторов.....	5 стр.
Меры предосторожности.....	6 стр.
Приготовление.....	8 стр.
Настройка времени.....	9 стр.
<i>- установка текущего времени</i>	
<i>- установка времени готовки</i>	
<i>- установка отсрочки приготовления</i>	
Описание режимов.....	10 стр.
Сводная таблица режимов мультиварки.....	16 стр.
Обслуживание мультиварки.....	17 стр.
Возможные неисправности и способы их устранения.....	18 стр.
Гарантия.....	19 стр.
Адреса сервисных центров, осуществляющих гарантийный и послегарантийный ремонт.....	20 стр.
Рецепты для мультиварки.....	23 стр.

О мультиварке

Модель мультиварки BRAND 37501 имеет встроенный микропроцессор, контролирующий от начала до конца процесс приготовления пищи. Всего одним нажатием на кнопку Вы можете варить, обжаривать, готовить на пару, тушить, томить, разогревать, выпекать и с легкостью производить сотни кулинарных шедевров.

Мультиварка имеет следующие уникальные отличия:

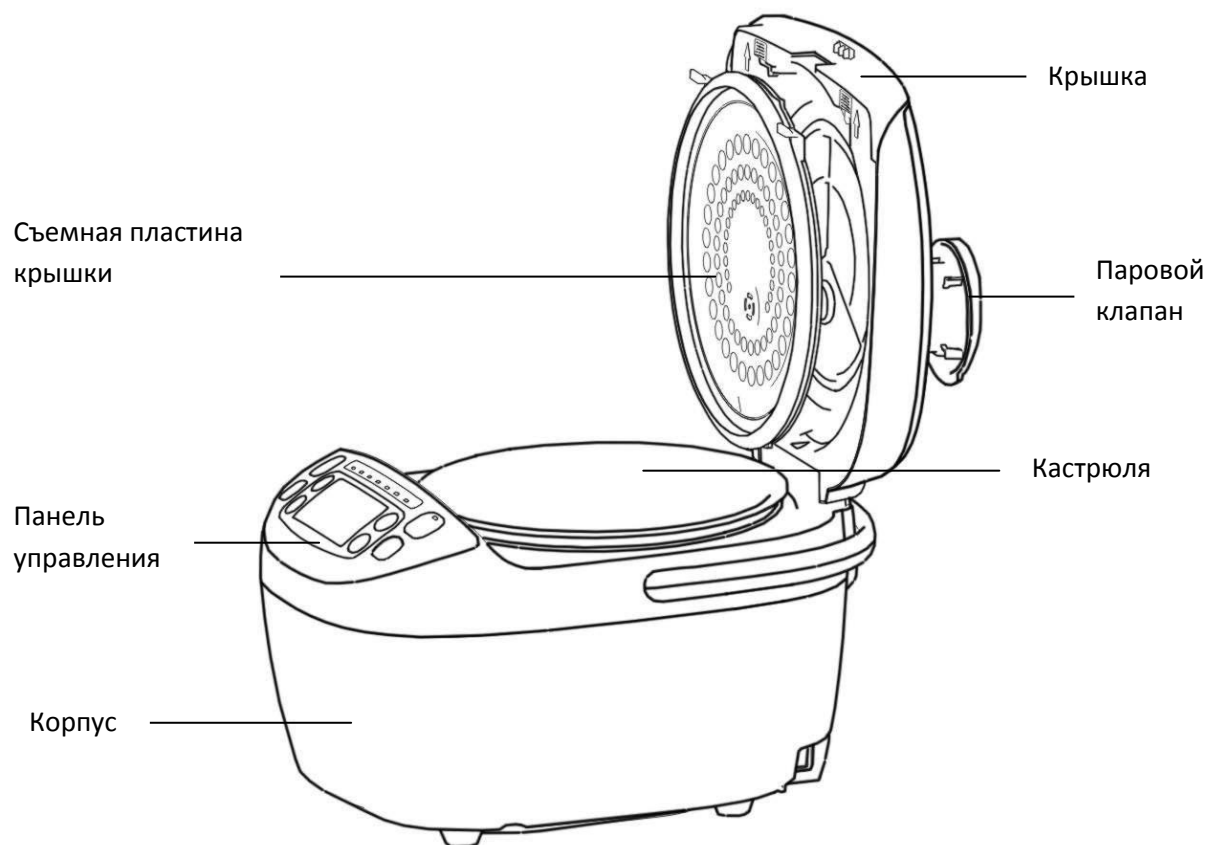
- Две автоматические программы и девять специальных программ, адаптированных для всех известных блюд.
- Для достижения максимального эффекта нагрева и устранения возникновения конденсата теперь есть 3D нагрев! Данная функция реализована благодаря трём нагревательным элементам: основной (под чашей) и два дополнительных - в крышке и вокруг чаши.
- Мультиварка BRAND имеет функцию «Подогрев» до 6 часов.
- Для удобства приготовления в мультиварке есть таймер отсрочки до 24 часов.
- Впервые в мультиварке есть «РУЧНОЙ» режим. Вы самостоятельно можете установить требуемое время и температуру готовки.

Готовьте и экспериментируйте с мультиваркой BRAND!

Технические характеристики

Название	Модель	Номинальный объем, мл	Номинальная мощность	Питание
Мультиварка	BRAND 37501	5000	980Вт	230В ~ 50Гц

Устройство прибора



Аксессуары

Лопатка



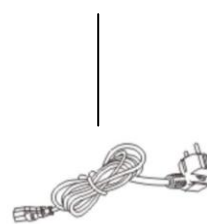
Мерная чашка



Суповая ложка



Шнур питания

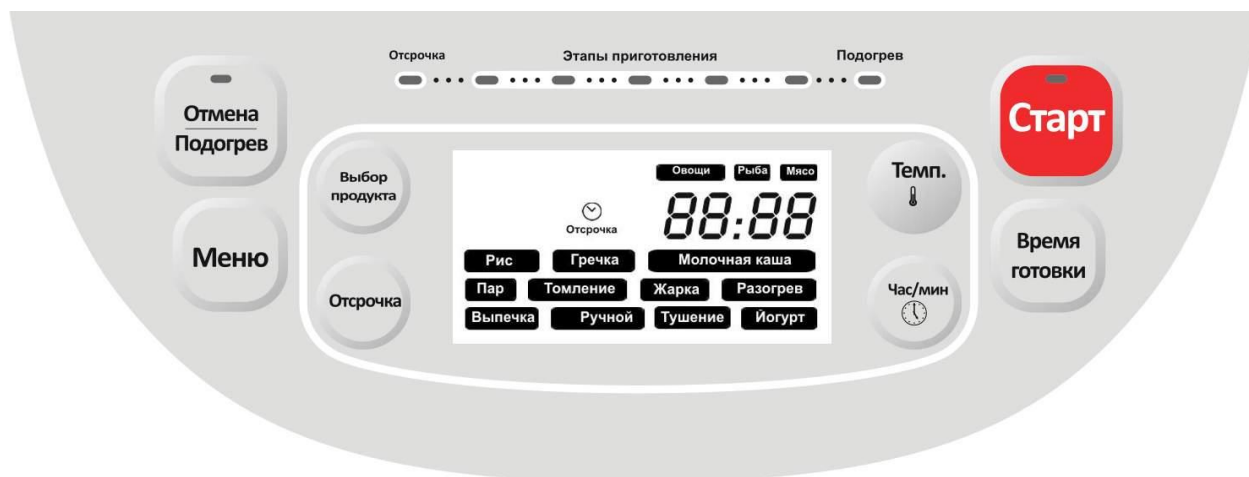


Подставка пароварка



Инструкция

Контрольная панель и LCD дисплей



1. Кнопка «Меню»

Данная кнопка используется для выбора необходимого Вам режима. При первом нажатии кнопки, активен первый режим «Рис», при втором - «Гречка», далее «Молочная каша», «Пар», «Томление», «Жарка», «Разогрев», «Выпечка», «Ручной», «Тушение», «Йогурт». После режима «Йогурт», если нажать ещё раз кнопку «Меню», Вы перейдете на первый режим – «Рис».

2. Кнопка «Выбор продукта»

Данная кнопка активна только в режимах «Пар» и «Жарка». С помощью кнопки «Выбор продукта» Вы можете установить оптимальный режим приготовления для Овощей, Рыбы или Мяса. По умолчанию установлен режим «Овощи». Одно нажатие приведёт к смене на следующий режим. С режима «Овощи» на режим «Рыба», с режима «Рыба» на режим «Мясо», и далее всё заново.

3. Кнопка «Время готовки»

Данная кнопка необходима для изменения времени приготовления. Время изменяется во всех режимах кроме «Рис» и «Гречка». Первое нажатие кнопки приведет к редактированию Часов, второе нажатие приведёт к редактированию Минут. Внимание: если максимальное время приготовления в режиме 30 минут, то редактирование Часов невозможно.

4. Кнопка «Час/мин»

Данная кнопка активна, после нажатия кнопки «Время готовки» или «Отсрочка». Находясь в режиме изменения времени, каждое нажатие кнопки «Час/Мин», приведёт к увеличению Часа или Минут соответственно. Если удерживать кнопку «Час/Мин» то счётчик будет меняться быстрее.

5. Кнопка «Старт»

Кнопка «Старт» используется для запуска процесса приготовления. После выбора программы для запуска необходимо нажать кнопку «Старт», после чего лампочка-индикатор загорится, и Вы услышите звуковые сигналы – режим работает. Внимание: Если после выбора программы не будет нажата кнопка «Старт» в течение 15 секунд, мультиварка перейдет в режим ожидания. Переходя в режим ожидания, мультиварка издаст звуковой сигнал.

6. Кнопка «Отмена/Подогрев»

Данная кнопка служит для отмены выбранного режима, сброса любых настроек, а также включает режим Подогрев, при этом загорается соответствующая лампочка-индикатор.

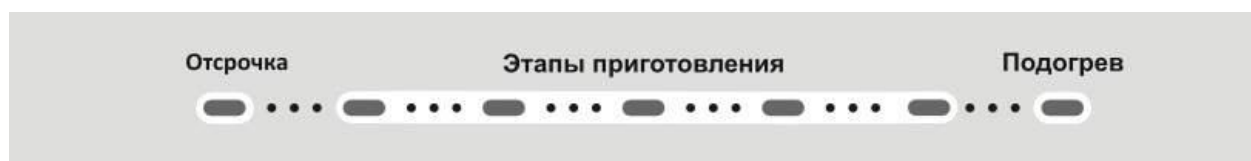
7. Кнопка «Отсрочка»

- Данная кнопка используется в том случае, если готовая еда нужна Вам к определенному времени.
- Данная кнопка используется для установки текущего времени в мультиварке. Подробно на стр. 9 в разделе «Настройка времени».

8. Кнопка «Темп.»

Данная кнопка используется только в режиме «Ручной режим» для установки необходимой температуры.

Линейка индикаторов



- ✓ Лампочки-индикаторы «Этапы приготовления» работают в режимах «Рис» и «Гречка». Лампочки показывают начало, середину и окончание процесса приготовления.
- ✓ Лампочка-индикатор «Отсрочка», горит, когда установлена отсрочка.
- ✓ Лампочка-индикатор «Подогрев», мигает во время работы режима «Подогрев».

Меры предосторожности

Соблюдение приведенных ниже правил позволит избежать несчастных случаев с получением травм пользователем или другими лицами, а также с ущербом личному имуществу.

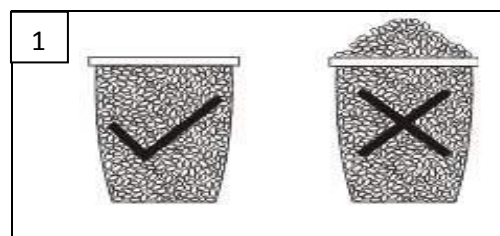
- ✓ Перед первым включением рекомендуется внимательно прочитать инструкцию и сохранить ее для дальнейшего использования. Всегда следуйте указанным в инструкции правилам техники безопасности.
- ✓ Перед подключением мультиварки к электросети убедитесь, что местное напряжение сети соответствует напряжению, указанному на табличке на дне мультиварки.
- ✓ Используйте только сетевой шнур из комплекта и не используйте его с другими устройствами.
- ✓ Запрещается использовать мультиварку с поврежденным сетевым шнуром, это может привести к поражению электрическим током. Для замены сетевого шнура обратитесь в специализированный сервисный центр компании BRAND. Регулярно проверяйте сетевой шнур и вилку на предмет отсутствия повреждений.
- ✓ Плотно вставляйте вилку сетевого шнура в розетку. Неправильно вставленная в розетку вилка может стать причиной поражения электрическим током или привести к возгоранию, вызванному ее перегревом.
- ✓ Не вставляйте и не вынимайте вилку прибора мокрыми руками, это может привести к поражению электрическим током.
- ✓ Перед первым использованием снимите этикетки и наклейки, промойте кастрюлю и принадлежности в теплой мыльной воде.
- ✓ Установите мультиварку на ровную устойчивую поверхность. Не используйте прибор в непосредственной близости от воды или открытого огня. Не допускайте воздействия на мультиварку источников тепла.
- ✓ Не размещайте прибор в непосредственной близости к стене или мебели, а также предметов, которые могут быть повреждены при воздействии тепла.
- ✓ Не используйте мультиварку, если Вы ее уронили, повредили, или если она попала в воду. Не пытайтесь отремонтировать прибор самостоятельно, это может привести к поражению электрическим током. Ремонт прибора должен производиться в специализированном сервисном центре.
- ✓ Прибор не предназначен для эксплуатации вне помещения.
- ✓ Допускается использование только кастрюли, идущей в комплекте с мультиваркой.

- ✓ Использование не рекомендованных дополнительных принадлежностей может быть опасным и привести к повреждению мультиварки.
- ✓ Не используйте кастрюлю для приготовления пищи вне мультиварки.
- ✓ Не нагревайте пустую кастрюлю.
- ✓ Для помешивания и извлечения продуктов из кастрюли используйте входящие в комплект лопатку и ложку. Не используйте металлические предметы, которые могут поцарапать кастрюлю.
- ✓ Следите, чтобы между дном кастрюли и нагревательным элементом не попадали посторонние предметы. Попадание посторонних предметов или воды между кастрюлей и нагревательным элементом приводит к запаху гари, появлению не естественных звуков и повреждению устройства.
- ✓ При обнаружении необычного шума, запаха, дыма или других нарушений в работе мультиварки, необходимо немедленно выключить ее кнопкой «Отмена» и отключить от сети. Проверьте, не попали ли посторонние предметы между кастрюлей и нагревательным элементом. Если проблема не обнаружена, необходимо обратиться в сервисный центр или к дилеру для проведения ремонта.
- ✓ Никогда не накрывайте работающую мультиварку. Не закрывайте клапан выпуска пара посторонними предметами.
- ✓ Во время работы прибор сильно нагревается, особенно крышка и кастрюля. Не прикасайтесь к ним незащищенными руками.
- ✓ Берегите лицо и руки от пара, выходящего из клапана – Вы можете обжечься. Осторожно открывайте крышку мультиварки во время приготовления или сразу по завершению работы режима, т. к. выходящий пар может стать причиной ожога.
- ✓ Не рекомендуем открывать крышку мультиварки во время работы автоматических режимов, это приведет к изменению работы режима.
- ✓ После окончания приготовления не помещайте кастрюлю сразу под холодную воду, это может стать причиной повреждения внутреннего покрытия кастрюли.
- ✓ После использования отключите мультиварку от электросети, вынув вилку из розетки. Тянуть за шнур при этом запрещается.
- ✓ Всегда отключайте прибор от электросети перед очисткой. Дождитесь, пока прибор остынет, прежде чем начать очистку.
- ✓ Не очищайте корпус мультиварки с использованием металлических губок.
- ✓ Не погружайте прибор в воду или другие жидкости. Никогда не погружайте сетевой шнур и вилку, в какую бы то ни было жидкость.

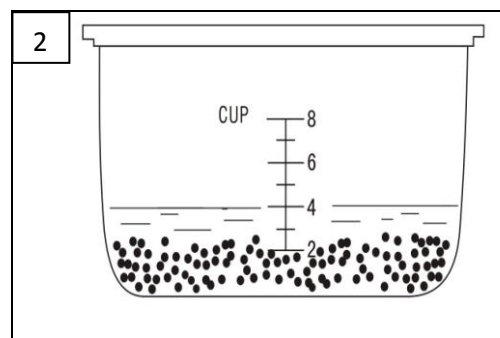
- ✓ Если Вы хотите переместить мультиварку с места на место, то обязательно отключите ее от сети. Переносите только за ручку.
- ✓ В целях безопасности дети и лица с физическими или психическими недостатками могут пользоваться прибором только с посторонней помощью и под строгим контролем людей, несущим ответственность за их сохранность.

Приготовление

1. Насыпьте рис в мерную чашу. (Здесь и далее в качестве примера продукта будет рассмотрен рис). Рис должен быть засыпан, как показано на рисунке 1.

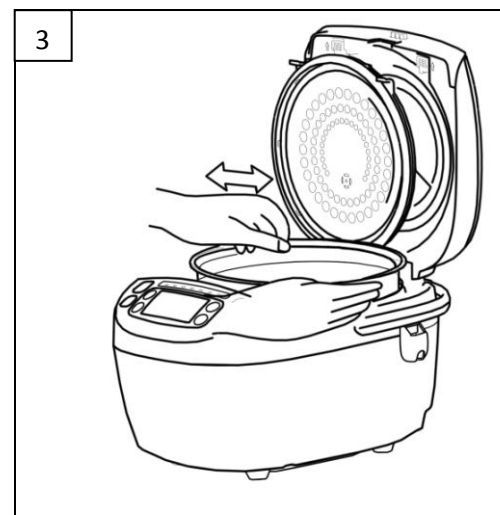


2. Пересыпьте рис в кастрюлю и добавьте необходимое количество воды (рисунок 2). Например: готовится 4 мерных чашек риса, необходимое количество воды должно соответствовать уровню 4 чашек (4 CUP).

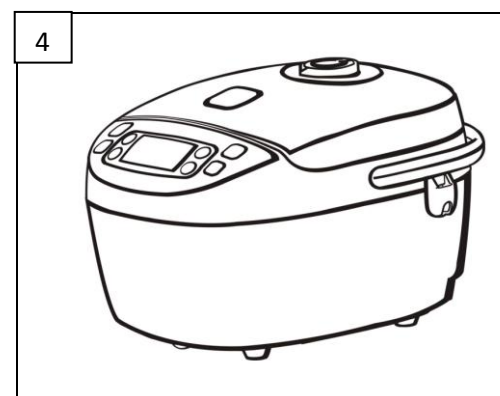


3. Протрите насухо внешнюю стенку и дно кастрюли и установите ее в корпус мультиварки. (Если кастрюля мокрая, это может вызвать шум, во время приготовления и может причинить вред мультиварке.) Поворачивайте кастрюлю по часовой стрелке, пока не убедитесь, что она плотно прилегает к нагревательному элементу.

Внимание! Не используйте кастрюлю мультиварки для приготовления пищи в микроволновой печи или кухонной плите.



4. Закройте крышку мультиварки до характерного щелчка.



Настройка времени

Установка текущего времени:

Включите мультиварку в сеть, нажмите и удерживайте кнопку «Отсрочка» до звукового сигнала, около 2 секунд. Вы увидите на дисплее цифры "88". Затем нажимая кнопку «Час/Мин», установите значение часа. После нажмите кнопку «Отсрочка» снова, на дисплее загорится "88". Затем, нажимая кнопку «Час/Мин», установите значение минут. Подтвердите установленное время нажатием кнопки «Отмена/Подогрев» или через 8 секунд оно сохранится автоматически.

Установка времени готовки:

После выбора необходимого Вам режима, на дисплее отобразится время приготовления по умолчанию. Это время может быть изменено во всех режимах, кроме «Рис» и «Гречка».

Для изменения времени приготовления нажмите кнопку «Время готовки». Первое нажатие приводит к изменению часов, второе – к изменению минут. Значения часов и минут устанавливаются кнопкой «Час/Мин». Подтвердите выбранное время, нажав кнопку "Старт". Отменить выбранное время можно кнопкой «Отмена/Подогрев».

Таблица возможных установок времени для кнопки «Время готовки»

Название режима		Настройки
Молочная каша		30-120 минут (по умолчанию 50 минут)
Пар	Овощи	5-42 минут (по умолчанию 20 минут)
	Рыба	5-30 (по умолчанию 20 минут)
	Мясо	15-120 минут (по умолчанию 30 минут)
Томление		5-10 часов (по умолчанию 5 часов)
Жарка	Овощи	5-59 минут (по умолчанию 42 минуты)
	Рыба	
	Мясо	
Разогрев		8-25 минут (по умолчанию 25 минут)
Выпечка		20-120 минут (по умолчанию 60 минут)
Ручной		10 минут-10 часов (по умолчанию 45 минут)
Тушение		20-240 минут (по умолчанию 60 минут)
Йогурт		6-12 часов (по умолчанию 8 часов)

Установка отсрочки приготовления:

!!! Отсрочка приготовления устанавливается в соответствии с выставленным текущим временем в мультиварке. Чтобы получить готовую еду вовремя, следите за точностью выставленного времени.

После выбора необходимого режима нажмите кнопку «Отсрочка». На дисплее будет мигать значение часов, установите кнопкой «Час/Мин» нужное значение часа. Далее нажмите кнопку «Отсрочка» еще раз и на дисплее будет мигать индикатор минут. Кнопкой «Час/Мин» установите значение минут. Для подтверждения нажмите кнопку «Старт», для отмены – кнопку «Отмена/Подогрев».

ВАЖНО: Время отсрочки, установленное Вами, это конец времени приготовления.

Время отсрочки включает в себя время приготовления.

Примечание: Если Вы установили время отсрочки и нажали кнопку «Старт», а на дисплее высветилось время приготовления, это значит время отсрочки меньше времени приготовления.

Пример: Сейчас 20:00 и Вы хотите иметь готовый завтрак к 8:30 часам утра. Вам необходимо выполнить следующие действия:

1. Включить мультиварку.
2. Выбрать необходимый режим работы.
3. Нажать кнопку «Отсрочка». Установить кнопкой «Час/Мин» 8 часов. Затем снова нажать кнопку «Отсрочка» и, нажимая кнопку «Час/Мин», установите 30 минут.
4. Нажать кнопку «Старт».
5. На дисплее будет отображено 8:30.
6. Когда до конца времени отсрочки останется время приготовления, начнется обратный отсчет времени.
7. В 8:30 Вы будете наслаждаться вкусной и полезной пищей 😊.

Примечание: функция «Отсрочка» не активна в режиме «Жарка».

Описание режимов

1. Рис

1. Засыпьте необходимое количество риса в кастрюлю мультиварки и залейте его водой до соответствующего уровня. То есть, насыпав 2 мерные чашки риса, Вам следует налить воды до отметки CUP 2.
2. Нажимая кнопку «Меню», выберите режим «Рис».
3. Нажмите кнопку «Старт», лампочка-индикатор загорится.
4. На дисплее будет указано текущее время и наименование работающей программы. На линейке индикаторов будут указаны этапы приготовления. То есть Вы можете определить начало, середину и конец процесса приготовления. Время до окончания готовки будет показано на дисплее за 8 минут до окончания.
5. После окончания готовки Вы услышите звуковой сигнал, и мультиварка перейдет в режим подогрева. Будет гореть лампочка-индикатор «Отмена/Подогрев».
6. Если необходимо выключить режим «Подогрев», нажмите кнопку «Отмена/Подогрев».

Примечание: Программа автоматическая, время готовки зависит от количества риса и воды.

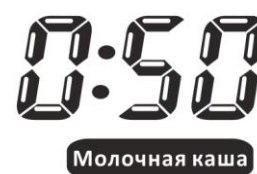
2. Гречка

1. Засыпьте необходимое количество гречневой крупы в кастрюлю мультиварки и залейте водой до соответствующего уровня. То есть, насыпав 4 мерные чашки гречневой крупы, Вам следует налить воды до отметки CUP 4.
2. Нажимая кнопку “Меню”, выберите режим “Гречка”.
3. Нажмите кнопку “Старт”, лампочка-индикатор загорится.
4. На дисплее будет указано текущее время и наименование работающей программы. На линейке индикаторов будут указаны этапы приготовления. То есть Вы можете определить начало, середину и конец процесса приготовления. Время до окончания готовки будет показано на дисплее за 8 минут до окончания.
5. После окончания готовки Вы услышите звуковой сигнал, и мультиварка перейдет в режим подогрева. Будет гореть лампочка-индикатор «Отмена/Подогрев».
6. Если необходимо выключить режим «Подогрев» или остановить текущий режим, нажмите кнопку “Отмена/Подогрев”.

Примечание: Программа автоматическая, время готовки зависит от количества крупы и воды.

3. Молочная каша

1. Для данного режима рекомендуемые пропорции крупы и молока 1:5.
2. Нажимая кнопку “Меню”, выберите режим «Молочная каша». На дисплее будет отражено время по умолчанию:

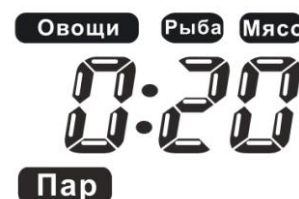


Вы можете изменить время по умолчанию (см. стр.9). Настройка времени – установка времени готовки.

3. Нажмите кнопку «Старт», лампочка-индикатор загорится.
4. На дисплее начнется обратный отсчет времени.
5. После окончания готовки Вы услышите звуковой сигнал, и мультиварка перейдет в режим подогрева. Будет гореть лампочка-индикатор «Отмена/Подогрев».
6. Если необходимо выключить режим «Подогрев» или остановить текущий режим, нажмите кнопку “Отмена/Подогрев”.

4. Пар

1. Залейте 4 мерные чашки воды в кастрюлю мультиварки.
2. Установите подставку-пароварку в кастрюлю мультиварки и заложите продукты.
3. Нажимая кнопку “Меню”, выберите режим “Пар”. На дисплее будет следующее:



Вы можете изменить время по умолчанию (см. стр.9). Настройка времени – установка

времени готовки.

4. Режим имеет три дополнительные настройки: овощи, рыба, мясо. Каждый режим имеет персональные настройки времени и температуры. Для выбора нужной настройки, необходимо нажать кнопку “Выбор продукта”.

5. После выбора дополнительной настройки нажмите кнопку “Старт” для запуска программы, лампочка-индикатор загорится.

6. Обратный отсчет времени начнется с момента закипания воды.

7. После окончания готовки Вы услышите звуковой сигнал, и мультиварка перейдет в режим подогрева. Будет гореть лампочка-индикатор «Отмена/Подогрев».

8. Если необходимо выключить режим «Подогрев» или остановить текущий режим, нажмите кнопку “Отмена/Подогрев”.

Примечание: следите за наличием воды в мультиварке. Если воды будет мало и она выкипит, это может привести к неисправности изделия.

5. Томление

1. Положите ингредиенты в кастрюлю мультиварки, добавьте необходимое количество воды. Количество воды не должно превышать максимально допустимое значение.

2. Нажимая кнопку “Меню”, выберите режим “Томление”. На дисплее будет время приготовления 5 часов (время по умолчанию):



Вы можете изменить время по умолчанию (см. стр.9). Настройка времени – установка времени готовки.

3. Нажмите кнопку «Старт», лампочка-индикатор загорится.

4. На дисплее начнется обратный отсчет времени.

5. После окончания готовки Вы услышите звуковой сигнал, и мультиварка перейдет в режим подогрева. Будет гореть лампочка-индикатор «Отмена/Подогрев».

6. Если необходимо выключить режим «Подогрев» или остановить текущий режим, нажмите кнопку “Отмена/Подогрев”.

6. Жарка

1. Загрузите продукты в чашу мультиварки.

2. Нажимая кнопку “Меню”, выберите режим “Жарка”. На дисплее будет отражено время по умолчанию:



Вы можете изменить время по умолчанию (см. стр.9). Настройка времени – установка времени готовки.

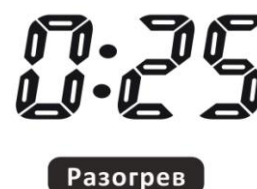
3. Режим имеет три дополнительные настройки: овощи, рыба, мясо. Для выбора нужной настройки, необходимо нажать кнопку “Выбор продукта”.
4. Нажмите кнопку “Старт”, загорится соответствующая лампочка-индикатор.
5. На дисплее начнется обратный отсчет времени.
6. После окончания готовки Вы услышите звуковой сигнал, и мультиварка перейдет в режим подогрева. Будет гореть лампочка-индикатор «Отмена/Подогрев».
7. Если необходимо выключить режим «Подогрев» или остановить текущий режим, нажмите кнопку “Отмена/Подогрев”.

Внимание!

- * При жарке Вы можете использовать подсолнечное/растительное масло. Никогда в горячее масло не наливайте воду!
- * Не рекомендуем закрывать крышку мультиварки во время работы режима, так как режим «Жарка» работает при высокой температуре.
- * Максимально возможное количество масла для этого режима равно 175 мл.

7. Разогрев

1. Загрузите холодную пищу в кастрюлю мультиварки.
2. Нажимая кнопку “Меню”, выберите режим “Разогрев”. На дисплее будет показано время приготовления по умолчанию:



Вы можете изменить время по умолчанию (см. стр.9). Настройка времени – установка времени готовки.

3. Нажмите кнопку “Старт”, загорится соответствующая лампочка-индикатор.
4. На дисплее начнется обратный отсчет времени.
5. После окончания готовки Вы услышите звуковой сигнал, и мультиварка перейдет в режим подогрева. Будет гореть лампочка-индикатор «Отмена/Подогрев».
6. Если необходимо выключить режим «Подогрев» или остановить текущий режим, нажмите кнопку “Отмена/Подогрев”.

8. Выпечка

1. Смажьте кастрюлю мультиварки маслом и загрузите смесь (тесто).
2. Нажимая кнопку “Меню”, выберите режим “Выпечка”. На дисплее будет отражено время по умолчанию:



Выпечка

Вы можете изменить время по умолчанию (см. стр.9). Настройка времени – установка времени готовки.

3. Нажмите кнопку “Старт”, загорится соответствующая лампочка-индикатор.
4. На дисплее начнется обратный отсчет времени.
5. После окончания готовки Вы услышите звуковой сигнал, и мультиварка перейдет в режим подогрева. Будет гореть лампочка-индикатор «Отмена/Подогрев».
6. Если необходимо выключить режим «Подогрев» или остановить текущий режим, нажмите кнопку “Отмена/Подогрев”.

9. Ручной режим

1. Загрузите продукты в чашу мультиварки. Нажимая кнопку “Меню”, выберите «Ручной» режим. На дисплее будет следующее:



2. Ручной режим имеет возможность изменения времени и температуры приготовления. Выбранная температура будет поддерживаться в установленное время. Кнопкой “Темп.” выберите необходимую температуру: 40-60-80-100-120-150-180. Кнопкой «Время готовки», с помощью кнопки «Час/Мин», установите желаемое время.
3. Нажмите кнопку “Старт”, загорится соответствующая лампочка-индикатор.
4. После окончания приготовления Вы услышите звуковой сигнал, и мультиварка перейдет в режим подогрева. Будет гореть соответствующая лампочка-индикатор «Отмена/Подогрев».
5. Если необходимо выключить режим «Подогрев» или остановить текущий режим, нажмите кнопку “Отмена/Подогрев”.

Внимание!

- * При жарке Вы можете использовать подсолнечное/растительное масло. Никогда в горячее масло не наливайте воду!
- * Если готовите на максимальных температурах (160 или 180 градусов), не рекомендуем закрывать крышку мультиварки.
- * Максимально возможное количество масла для этого режима равно 175 мл.

10. Тушение

1. Загрузите продукты в кастрюлю мультиварки и добавьте необходимое количество воды.
2. Нажимая кнопку «Меню», выберите режим “Тушение”. На дисплее будет отражено время по умолчанию:



Вы можете изменить время по умолчанию (см. стр.9). Настройка времени – установка времени готовки.

3. Нажмите кнопку “Старт”, загорится соответствующая лампочка-индикатор.

4. После окончания приготовления Вы услышите звуковой сигнал, и мультиварка перейдет в режим подогрева. Будет гореть соответствующая лампочка-индикатор «Отмена/Подогрев».

5. Если необходимо выключить режим «Подогрев» или остановить текущий режим, нажмите кнопку «Отмена/Подогрев».

11. Йогурт

1. Залейте молоко в кастрюлю мультиварки и добавьте пробиотики. (Рекомендуемый объем молока - один литр).

2. Нажимая кнопку «Меню», выберите режим «Йогурт». На дисплее будет отражено время по умолчанию:



Йогурт

Вы можете изменить время по умолчанию (см. стр.9). Настройка времени – установка времени готовки.

3. Нажмите кнопку «Старт», загорится соответствующая лампочка-индикатор.

4. После окончания приготовления Вы услышите звуковой сигнал, и мультиварка перейдет в режим ОЖИДАНИЯ.

5. Если необходимо остановить режим «Йогурт», нажмите кнопку «Отмена/Подогрев».

Примечание: Автоматический режим «Подогрев» по окончании работы режима не включается.

12. Подогрев

Функция «Подогрев» используется для поддержания готовой еды в подогретом состоянии. Максимальное время работы режима «Подогрев» составляет 6 часов.

✓ Если мультиварка находится в режиме Ожидания, нажмите «Отмена/Подогрев» для включения режима «Подогрев».

Загорится соответствующая лампочка-индикатор.

✓ Режим поддержания готовой еды в подогретом состоянии автоматически включается после окончания работы режимов приготовления. На дисплее будет следующее:



Примечание: данный режим не включается после завершения работы режима «Йогурт». По истечению 6 часов, мультиварка перейдет в режим «Ожидания».

Сводная таблица режимов мультиварки.

режимы		интервал времени	время по умолчанию	температура	примечание
Рис		-	35-45 мин	до 105°	Автоматическая программа. За 8 минут до окончания процесса приготовления на дисплее появится обратный отсчет времени.
Гречка		-	40-50мин	до 110°	Автоматическая программа. За 8 минут до окончания процесса приготовления на дисплее появится обратный отсчет времени.
Молочная каша		30 мин-2 ч	50 мин	98°	Содержимое мультиварки доводится до кипения - 98°, а далее температура понижается до 80°.
Пар	овоци	5-42 мин	20 мин	100°	Обратный отсчет времени начинается с момента закипания.
	рыба	5-30 мин	20 мин		
	мясо	15 мин-2 ч	30 мин		
Томление		5 ч-10 ч	5ч	1ч - 45° 2ч - 65° 3ч - 85° послед. 2ч 95-98°	В первый час работы режима температура содержимого поднимается до 45°, во второй – до 65°, в третий час работы – до 85°. Последние 2 часа температура содержимого мультиварки достигает и поддерживается в районе 95-98°.
Жарка	овоци рыба мясо	5-59 мин	42 мин	160-180°	Отсрочки нет. Не рекомендуем закрывать крышку мультиварки во время работы режима.
Разогрев		8-25 мин	25 мин	85-100°	Температура содержимого мультиварки достигает и поддерживается в районе 85-100°.
Выпечка		20 мин-2 ч	1ч	120-140°	Температура содержимого мультиварки достигает и поддерживается в районе 120-140°.
Ручной		10 мин-10 ч	45 мин	40 60 80 100 120 150 180°	На максимальных температурах (160 и 180 градусов), не рекомендуем закрывать крышку мультиварки.
Тушение		20 мин-4 ч	60 мин	100°	Температура содержимого мультиварки достигает и поддерживается в районе 100°.
Йогурт		6 ч-12 ч	8ч	38-40°	Режим «подогрев» не включается.
Подогрев		-	6ч	72-77°	Кроме режима «Йогурт».

Обслуживание мультиварки

1. Вымойте кастрюлю мультиварки со специальным моющим средством, ополосните водой и высушите при помощи мягкой тряпки.

2. Очистите мягкой влажной тряпкой остатки пищи из окружности мультиварки, а так же удалите загрязнения из углублений при помощи зубочистки.

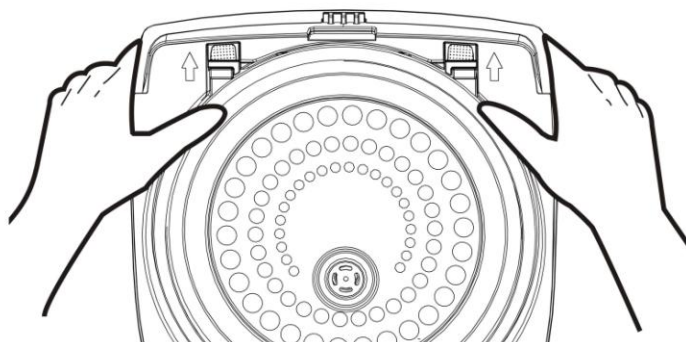
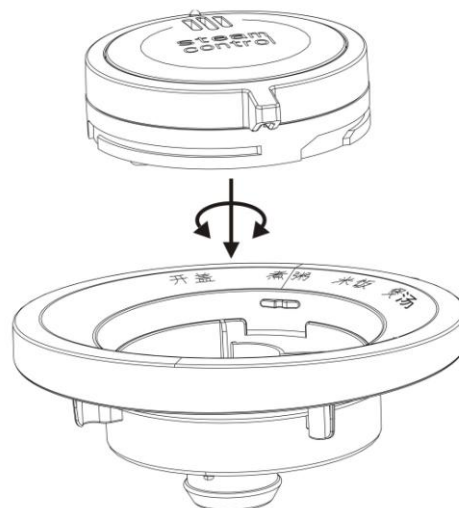
3. Протрите нагревательный поддон (в остывшем состоянии). Нагревательный поддон является важным элементом прибора. Содержите его в чистоте. Ни в коем случае не допускайте попадания воды вовнутрь прибора.

4. Снимите клапан с крышки и помойте его во избежание засорения, иначе загрязнённый клапан может сказаться на качестве приготовления. Снимите клапан с крышки. Поверните нижнюю часть клапана по часовой стрелке до щелчка. Отделите верхнюю и нижнюю части клапана. При установке, совместите две части. Для этого поверните нижнюю крышку против часовой стрелки в направлении закрытого замка до характерного «щелчка», что указывает на то, что две части защелкнулись, затем вставьте клапан в крышку мультиварки.

5. Откройте мультиварку.

Разблокируйте съемную пластину крышки, нажав на механизм фиксации справа и слева. Удерживая крышку, потяните пластину на себя, чтобы отсоединить ее от крышки. Начисто промойте пластину крышки и уплотнитель водой и вытрите насухо. В завершении,

верните внутреннюю крышку на своё место. Для этого поместите нижнюю направляющую в паз и прижмите пластину к внешней крышке до щелчка фиксатора.



Возможные неисправности и способы их устранения

Неисправности	Возможные причины	Устранение
Лампочка-индикатор не светится.	- Сетевой шнур не подсоединен или подсоединен не правильно. - Неисправна розетка.	- Проверьте состояние сетевого шнура и его подключение. - Убедитесь в исправности розетки.
	Неисправна панель питания. Неисправна панель управления основной монтажной платы.	Обратитесь в сервисный центр для проведения соответствующего ремонта.
Электрический нагревательный элемент не нагревается.	Неисправна панель управления	Обратитесь в сервисный центр.
Лампочка-индикатор светится, а нагревательный элемент не работает.	- Некоторые проводники монтажной платы оборваны. - Перегорели некоторые составляющие нагревательного элемента. - Отходят контакты на микросхеме.	Обратитесь в ближайший сервисный центр.
На дисплее появляется надпись E1	- Обрыв или короткое замыкание в цепи нижнего датчика.	Обратитесь в ближайший сервисный центр.
	- Прибор перегрелся.	Дождитесь, пока прибор остынет, после попробуйте включить его снова.
На дисплее появляется надпись E2	- Обрыв или короткое замыкание в цепи нижнего датчика.	Обратитесь в ближайший сервисный центр.
	- Температура окружающей среды ниже отметки -27°C.	Перенесите прибор в помещение с плюсовой температурой.
На дисплее появляется надпись E3	- Обрыв или короткое замыкание в цепи верхнего датчика.	Обратитесь в ближайший сервисный центр для ремонта.
Еда пригорела или неправильно приготовлена.	- Неисправность панели управления.	- Обратитесь в ближайший сервисный центр для ремонта.
	Не соблюдено соотношение крупы и жидкости.	Подберите соответствующее количество жидкости и крупы.
Не включается «Подогрев» после окончания работы режима. Еда на режиме «Подогрев» подгорела.	- Неисправна панель управления. - Неисправен датчик температур.	Обратитесь в ближайший сервисный центр.

Гарантия

- ✓ Гарантийный срок на мультиварку BRAND – один год.
- Мультиварка BRAND предназначена только для бытового применения. Неправильное использование или использование для промышленных или любых других не бытовых целей сделают гарантию недействительной.
- ✓ - Вся продукция BRAND обязательно проходит испытания перед отправкой потребителю. В случае обнаружения неисправности, мультиварка должна быть возвращена в место приобретения, либо в авторизованный сервисный центр для ремонта или замены.
- ✓ - Вас могут попросить предоставить копию документа, подтверждающего дату приобретения.
- ✓ - Неисправный бытовой прибор будет отремонтирован или заменен бесплатно в течение всего гарантийного срока в случае, если неисправность возникла не по причине неправильной эксплуатации прибора.

Исключения

BRAND снимает с себя гарантийные обязательства по замене или ремонту товаров в следующих случаях:

- 1 - Поломка была вызвана или обусловлена нецелевым, неправильным, небрежным использованием или использованием вопреки рекомендациям изготовителя, или если неисправность была вызвана скачками напряжения или перевозкой.
- 2 - Бытовой прибор подключался к электросети с напряжением большим, чем указано на технической табличке продукта.
- 3 - Были попытки проведения ремонта не в Сервисном Центре (или у неавторизованного дилера).
- 4 - Бытовой прибор использовался для целей проката или не бытового применения.

Эта гарантия не предоставляет никаких других прав, кроме тех, что указаны выше, и не покрывает претензии по потерям или повреждениям, обусловленным поломкой прибора. Эта гарантия предоставляется в качестве дополнительной выгоды, и не влияет на Ваши законные права потребителя.

Адреса сервисных центров, осуществляющих гарантийный и послегарантийный ремонт.

Город	Наименование	Адреса и телефоны
Анжеро-Судженск	СЦ "МАСТЕРЬ"	Победы ул., 2 Тел.: (38453) 5-20-33
Ачинск	ООО «Центр технического обслуживания»	ул.Гагарина, 10 «А» тел. (39151) 4-55-55 сот.89232754512
Барнаул (Алтайский край)	ООО "Диод"	Пролетарская ул., 113 Тел.: (3852) 63-94-02
Белово (Кемеровская область)	Белово-Сервис	Железнодорожная ул. 31 а,б Тел.: (908) 945-19-73
Бийск (Алтайский край)	Три Ома	Советская ул., 210 Тел.: (3854) 36-31-51
Владивосток	ИП Корпич Н.А.	ул. Бородинская 20 8 (423) 232-93-08; 8 (914) 710-44-79
Владимир	ООО "АЛЬКОР-СЕРВИС"	Чайковского ул. д.40а оф.16а Тел: (4922) 34-86-60 E-mail: alkor-service@mail.ru
Воронеж	"Воронеж-Сервис"	ул. Плехановская д. 40 Тел. (473) 271-31-84
Острогожск (Воронежская область)	ИП Плахотин	Нарскогоул., 16, Тел. (47375) 4-54-33
Ижевск	ООО "ДС"	ул. К.Маркса д. 393, Тел: (8412) 43-16-62
Иркутск	Электроник	Литвинова ул., 20, стр. 10,оф. 4.3 Тел.: (3952) 20-90-06
Калуга	Электрон-Сервис	Московская ул., 84 Тел.: (4842) 55-50-70, 74-72-75
Кемерово	СЦ "МАСТЕРЬ"	1. Веры Волошиной ул. 4 Тел.: (3842) 38-19-43, 38-19-91 2. Ленина проспект, 134 Тел.: (3842) 53-74-88
Киров	Хозбытторг	Щорса ул.,85 Тел.: (8332) 70-38-32, 70-37-76
Королев (Московская)	Юник-Мастер	Циолковского проезд, 5 Тел.: (495) 516-24-60, 516-24-61

область)		
Краснодар	РИА Сервис	Ростовское шоссе 22/4 Тел.: (861) 224-93-48
Красноярск	ООО "ТехноСтиль"	пр-кт Красноярский рабочий, д. 120 Б Тел.: (3912) 41-05-75, 79-99-71
Красноярск	ИП Высоцкий	Спандаряна ул., 7 скл. 9 Тел.: (3912) 51-14-04, 93-54-33
Курск	Маяк	1. Сумская ул. д.37 Б Тел.: (4712) 35-04-91, 35-38-86 2. Студенческая ул., 36 А Тел.: (4712) 50-85-90
Махачкала	ИП Эмирбеков А.А.	пр. Ленина, д.113а, (8722) 679587
Москва	<u>Юник-Мастер</u>	1. Маршала Рокоссовского, д.3 тел: (495) 168-05-19, 168-47-15
Набережные Челны	ООО "Комплексные Системы Плюс"	ул. 40 лет Победы, д. 67А (52/11А) (8552) 59-23-58
Нижний Новгород	ООО ПФК «ВИТЕМ»	ул. Родионова, д.193, кор.2 тел. (831) 415-27-10, 415-25-68
Новосибирск	Волна-Сервис-С	Геодезическая ул., д. 17 м. Студенческая тел. (383) 346-32-66
Новосибирск	НФ ООО РТЦ "Совинсервис"	Красный проспект, д. 50, (383) 223-06-61
Омск	ООО "Бытсервис"	Чернышевского ул. д. 2 к.8, Тел.: (3812)24-99-64, 48-38-03, 8(951)418-63-63
Оренбург	ИП Тюшевский А.В. "Expert-Service"	ул. Ноябрьская 43/2-110 (пом. №3) (3532) 61-11-38
Павловск (Воронежская область)	ЦТО ООО «АМЕТИСТ»	Мкр. Гранитный, д.2 тел. (47362) 7-12-00
Пушкино (Московская область)	Юник-Мастер	Московский пр-кт, 1а Тел.: (496) 535-00-68
Пятигорск (Ставропольский край)	Люкс-Сервис	Фучика ул., 21 Тел.: (879) 332-68-80
Ростов на Дону	ООО "Транс-Сервис-Ростов"	пр. Королева, д. 7/19 (863) 299-65-36, 299-65-37, 299-65-38

Рязань	Гарант-Сервис	Ленинского Комсомола ул. д.5(491) 276-34-83
Самара	ЧИП-СЕРВИС	1-й Безымянный пер., 7А тел.: (846) 99-29-000, 992-85-75
Самара	ООО ПТТФ «Самара-Спектр»	ул. Енисейская, д.37 тел. (846) 9932336, 9932324.
Самара	ООО "Техно-Доктор"	ул. Черемшанская д.137 тел.(846)331-03-94
Санкт-Петербург	АСЦ Евросервис	пр. Обуховской обороны д. 197 метро: Пролетарская Тел.: (812) 362-82-38
Смоленск	СЦ "Гарант"	Румянцева ул., 19 тел.: (4812) 64-78-00
Ставрополь	ЗАО «ТЕЛЕРАДИОМАСТЕР»	355040, ул. Тухачевского 7/4. Тел.(8652)729272, 739648
Ставрополь	ООО «ТЕХНО-СЕРВИС»	355044, ул. 7-я Промышленная, 6
Сургут	АСЦ "Техмастер"	Дзержинского ул., 6 тел.: (3462) 24-56-41, 34-80-16
Уфа	Пилигрим-сервис	Октября просп. 148, тел.: (347) 277-12-62
Томск	Соли-сервис	Иркутский тракт 102 тел. (3822) 25-10-17, 25-22-78
Челябинск	ТТЦ Рембыттехника	Производственная ул. 8б тел.: (351) 239-39-31
Челябинск	ТД «Сфера»	50-летия ВЛКСМ ул. 10-а, тел.: (351) 776-13-20, (912) 792-22-96
Череповец (Вологодская область)	ИП Корчагин	1. ул. Льва Толстого, 1 ТЦ "Золотое кольцо" отдел "Партнер" Тел.: (8202) 57-63-70, 2. ул. Гоголя 49А оптовый склад "Партнер" Тел.: (8202) 23-32-62
Ярославль	Фирма "ТАУ"	Свободы ул., 101/6 Тел.: (4852) 79-66-77, 79-66-78, 79-66-79, 92-31-89, 92-33-89

Мы прикладываем много усилий, чтобы Вам была полезна и удобна наша продукция.

Будем очень признательны за любые отзывы о ней, отзывы можно оставить на нашем сайте WWW.RUSSIA-BRAND.RU в рубрике ФОРУМ.

Срок службы данного изделия – 5 года

Срок гарантии – 1 год

Рецепты для мультиварки

<p>Плов</p> <p>Ингредиенты: 750г мяса, лук, морковь, 4-5 ч (мерных чашек) риса, соль, перец, приправы.</p> <p>Приготовление: Режем лук кольцами, морковь соломкой и мясо кусочками. Включаем мультиварку в режим "Рис". Все делаем пока при открытой крышке мультиварки!!! Наливаем растительного масла (чтобы дно покрыло, для любителей жирного можно и побольше), закладываем лук и слегка обжариваем. После закладываем морковь - и тоже обжариваем. Затем закладываем мясо и продолжаем обжаривать, периодически помешивая. Сверху закладываем рис, разравниваем, заливаем водой (можно и холодной, но лучше горячей), чтобы рис прикрывало примерно на пол-пальца. Соотношение риса и воды 1:2. Солим, перчим, добавляем специи (можно специальную приправу "для плова"). После этого закрываем крышку мультиварки и ставим режим "Рис" сначала.</p>	<p>Гречка</p> <p>Ингредиенты: Гречка ядрица - 2 ч Бульон мясной - 3,5 ч Лук репчатый - 2шт Масло сливочное - 100г Грибы с/м - 450г Соль - по вкусу Сметана – 1 ст. л.</p> <p>Приготовление: Положить в кастрюлю мультиварки растопленное масло, мелко нашинковать лук, грибы – всё перемешать. Гречку промыть и добавить к смеси. Залить бульоном, посолить. Включить режим Гречка. Готовое блюдо перемешать, подавать со сметаной.</p>
<p>Йогурт в мультиварке</p> <p>Ингредиенты: 0,5 л молока 0,5 л сливок 10% 3 ст. л. сахара 1 корбочка «Активия» без добавок</p> <p>Приготовление: Все продукты следует поместить в кастрюлю мультиварки. Включить режим Йогурт. Готовность йогурта проверяется легким наклоном кастрюли мультиварки. Признак готовности – устойчивая горизонтальная поверхность. Готовый йогурт поставьте в холодильник на 5 часов.</p>	<p>Манты</p> <p>Ингредиенты: <u>для теста:</u> 3 стакана муки, соль по вкусу, одно яйцо, 1/2 стакана воды <u>для фарша:</u> 50% свинины и 50% говядины, 0,5 кг лука, соль, специи.</p> <p>Приготовление: Вымесить из ингредиентов тесто, смешать фарш. Сформировать манты. Смазать оливковым маслом или любым растительным решетку для варки на пару, выложить манты. Налить воды на дно кастрюли мультиварки и включить режим Пар (мясо) на 50 минут.</p>

<p>Молочная каша (рецепт на 3-4 порции)</p> <p>Ингредиенты: Рис - 1/2 чашки, промыть Пшенка - 1/2 чашки, промыть, залить кипятком, кипяток слить Крупку высыпать в кастрюлю мультиварки. Добавить: Воды - 2 чашки Молока - 3 чашки Соли - 1/2 ч.л. Сахара - 5 ч.л. Включить режим - молочная каша. В готовую кашу добавить сливочное масло.</p>	<p>Жареная картошечка с беконом</p> <p>Ингредиенты: картофель 9 шт. среднего размера, лук 1 шт., бекон соль по вкусу</p> <p>Приготовление: Порезать бекон и сложить в кастрюлю мультиварки. Почистить картофель и порезать кубиками, сложить в мультиварку. Посолить. Обжарить на режиме «Жарка», периодически помешивая.</p>
<p>Бисквит</p> <p>Ингредиенты: 5 яиц, 200г сахара, разрыхлитель, 1 ст. муки, 1 ст. л. крахмала, Ванилин</p> <p>Приготовление: Желтки растереть с половиной сахара, белки взбить со второй половиной сахара. Соединить обе смеси, добавить разрыхлитель, ваниль, муку и крахмал. Перемешать и выложить в смазанную маслом кастрюлю мультиварки. Выпекать на режиме Выпечка 65 минут.</p>	<p>Фаршированные перцы</p> <p>Ингредиенты: перец сладкий, лук, морковь, помидоры, соль, перец молотый, лавровый лист.</p> <p><u>Для начинки:</u> фарш, лук, перец молотый, соль.</p> <p>Приготовление: Обжарить лук, морковь, помидоры. Тем временем очистить перец от семян и нафаршировать начинкой. Уложить перцы в кастрюлю мультиварки, с уже готовым луком и морковью. Залить горячей водой, добавить соль, перец молотый, лавровый лист и включить режим ТУШЕНИЕ на 40 минут.</p>
<p>Жаркое по-домашнему</p> <p>Ингредиенты: Говядина без костей 500г Лук 1 шт. Картофель 6 шт. Морковь большая 1 шт. Перец сладкий 250г Брокколи с/м 150г Шампиньоны с/м 300г Соль, перец, специи</p> <p>Приготовление: Мясо порезать кусочками, лук – полукольцами. Картофель разрезать крупно, морковь порезать кубиками. Все продукты укладываем в кастрюлю мультиварки слоями, как в списке ингредиентов. Масло не добавлять! Готовить в режиме Тушение 2 часа.</p>	<p>Курица по-деревенски</p> <p>Ингредиенты: 1 целая курица, порезанная порционно, 4 средних картофелины, порезанных кубиками, 2 луковицы, порезанных колечками, 2 измельченные дольки чеснока, 1 сладкий зеленый перец, порезанный полосками, 1 банка томатов, 1/2 чашки красного вина, 2 ст.л. итальянской приправы, 1 ст.л. сушеной петрушки</p> <p>Приготовление: Положите курицу и картошку в кастрюлю мультиварки. В миске соедините лук, чеснок, перец, томаты, вино и итальянскую приправу. Влейте смесь в кастрюлю. Готовьте в режиме «Томление» 7 часов.</p>

<p>Свинина в оригинальном соусе</p> <p>Ингредиенты: свинина, нарезанная кусками - 0,7 кг луковица (средняя) - 1 шт. сухое красное вино - 3/4 ст. аджика - 1/3 ч. л. горчица русская – 1-2 ч. л. мука - 1/3 ст. томатная паста - 2 ст. л. вода - 0,5 ст. сахар - 1 ст. л. растительное масло - для обжарки мяса соль, перец - по вкусу.</p> <p>Приготовление: Свинину, посыпаем солью и перцем, обваливаем в муке, обжариваем на программе "жарка" до золотистой корочки, вынимаем из мультиварки. В мультиварке обжариваем лук, после добавляем томатную пасту, аджику, горчицу, вино, сахар, воду, соль и перец. Как только соус закипит, выключаем программу «жарка». В кастрюлю к содержимому добавляем ранее обжаренное мясо. Далее готовим на режиме «тушение» 1 час.</p>	<p>Кекс «ЗЕБРА»</p> <p>Ингредиенты: Маргарин – 130 г, сахар - 1,25 ст., яйца – 3 шт., мука – 2 ст., кефир - 1 ст., какао-порошок - 2 ст. л., сода – 1 ч. л. (погасить уксусом),</p> <p>(Стакан =250 мл)</p> <p>Приготовление: 1. Размягчённый маргарин растереть с сахаром и яйцами. 2. Добавить кефир, гашеную соду и муку. Тщательно размешать. 3. Тесто разделить на 2 части. В одну добавить какао, в другую – 1 ст. л. муки. 4. Смазать маргарином дно и нижнюю часть стенок кастрюли мультиварки. 5. Тесто выкладывать попеременно из двух мисок: тёмное тесто, светлое. 6. Готовить на программе «ВЫПЕЧКА» 1 час. 7. После сигнала о готовности подержать на «ПОДОГРЕВЕ» 10 минут. 8. Затем кастрюлю с кексом вынуть, остудить. Минут через 15 кекс выложить на блюдо.</p>
<p>Тортик-запеканка</p> <p>Ингредиенты: 5 яиц (отделить белки от желтков) 700-800 г мягкого творога (5,5% - 3 пачки) 1 баночка сметаны (250гр) 1,5 ст. сахара 3 полных ст. л. крахмала.</p> <p>Приготовление: 1. Смешать творог с желтками, сметаной и крахмалом до получения однородной массы. Можно добавить ванилин. 2. Взбить белки в густую пену и продолжать взбивать, добавляя сахар. Взбить как на безе. 3. Очень аккуратно! вмешать белки(п.2) в творожную массу(п.1). 4. Перекладываем полученную смесь в кастрюльку. Разравниваем и ставим в режиме "выпечка" на 65 минут. МУЛЬТИВАРКУ НЕ ОТКРЫВАТЬ В МОМЕНТ ПРИГОТОВЛЕНИЯ. После приготовления выключить мультиварку из сети и оставить, НЕ ОТКРЫВАЯ, остывать.</p>	<p>Рулет из свиной грудинки на пару</p> <p>Ингредиенты: Грудинка - 1кг Соль - 1ст.л. Розмарин - 1ч.л Смесь для гриля - 1ч.л Чеснок - 4 зубчика Смесь перцев - 0.5 ч. л.</p> <p>Приготовление: Хорошо натираем грудинку всеми указанными приправами и солью, за исключением чеснока и смеси для гриля. И оставляем в герметичной таре (лучше в вакуумном контейнере) в холодильнике на 3 дня. Далее достаём грудинку и натираем внутреннюю часть грудки толчёным чесноком и смесью травок для гриля. Сворачиваем рулетом, перетягиваем жгутиками и заворачиваем в несколько слоёв фольги. Готовим на подставке-пароварке в режиме «пар» (мясо) до готовности. Затем охлаждаем рулет в фольге и режем после полного остывания.</p>

<p>Десерт из груш "Сладкая жизнь"</p> <p>Ингредиенты: груши твердые 2 шт. лимонный сок</p> <p><u>Для соуса:</u> 1 апельсин или 4 мандарина 1 ч. л. меда 1 ч. л. сахарной пудры с корицей</p> <p>Приготовление: Груши почистить, оставив хвостики, сбрызнуть лимонным соком. Сложить на подставку-пароварку и готовить 20 мин на режиме «пар» (овощи). Вынуть груши, и полить их соусом.</p> <p><u>Соус:</u> сок апельсина или мандарин, мед и сахарную пудру смешать и довести до кипения.</p>	<p>Рыбка под маринадом.</p> <p>Ингредиенты: Филе телупии, Соль, сахар – по вкусу Лук Морковь Томаты в собственном соку Лавровый лист, душистый перец.</p> <p>Приготовление: Обжарить в мультиварке лук и морковь на режиме «Жарка» (овощи). После добавить перец, лавровый лист, соль, сахар и порезанные томаты в собственном соку. Уложить филе рыбы так, чтобы она была покрыта маринадом. Включить режим "тушение" на 1,5 часа.</p>
<p>Баклажаны в томате.</p> <p>Ингредиенты: Баклажаны Томаты в собственном соку Соль, перец – по вкусу. Сливки 50-100г Чеснок.</p> <p>Приготовление: На дно кастрюли налить томатный соус, сверху слой баклажанов, нарезанных длинными полосками. И так несколько слоев. Каждый слой перчим, солим, можно положить специи. Добавить чеснок. Последний слой томатный. По кругу наливаем сливки 50-100мл, в зависимости от количества слоев. Включаем режим «тушение» на 1 час.</p>	<p>Икра из баклажанов.</p> <p>Ингредиенты: Баклажаны - 1,5 кг Помидоры - 500 г Растительное масло - 0,5 стакана Сахар - 100 г Чеснок - 100 г (по вкусу) Уксус 6% - 0,5 стакана Пучок петрушки Острый перец - 1 стручок (по вкусу)</p> <p>Приготовление: Режем кубиками баклажаны и помещаем их в мультиварку, вливаем масло, уксус, ставим режим «тушение» на 3 часа. Режем кубиками помидоры, (можно очистить от кожицы). Добавляем к баклажанам. Засыпаем сахар, соль (по вкусу). Закрываем крышку мультиварки и тушим, периодически помешивая. Минут за 20 до окончания готовки добавляем специи (перец горошком, душистый, гвоздику, лавровый лист) и остальные ингредиенты.</p>
<p>Свекольная икра</p> <p>Ингредиенты: 2 отварные свеклы 4 ложки томатного соуса (томатную пасту) ложка уксуса соль, перец, сахар – по вкусу лук, масло подсолнечное.</p> <p>Приготовление: Обжариваем мелко нарезанный лук на режиме «жарка» (овощи). Добавляем томат, и продолжаем обжаривать еще 3 минуты. Далее добавляем натертую на терке свеклу и остальные ингредиенты. Продолжаем обжаривать еще 5 минут. Далее включаем режим «Тушение» на 1,5- 2 часа.</p>	<p>Гороховая каша</p> <p>Ингредиенты: горох половинками - 2 ст, вода - 2,5 ст., соль - 2 ч. л., масло сливочное - 50 г</p> <p>(Стакан 250 мл)</p> <p>Приготовление: Горох предварительно замочить 1-1,5 часа. Готовить на программе "Гречка". Приятного аппетита!</p>