



Мультиварка BRAND 37502

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ



Уважаемый Покупатель! Мы знаем, что чтение инструкций - это достаточно сложное и скучное занятие. Но, не сделав этого, Вы не сможете полностью оценить Вашу мультиварку и использовать все ее возможности. Мы со своей стороны, чтобы немного скрасить Вам чтение, разбавили текст смешными историями.

Содержание

1. Технические характеристики	2 стр.
2. Комплектность	3 стр.
3. Устройство прибора	3 стр.
3.1. Устройство корпуса	3 стр.
3.2. Панель управления	4 стр.
4. Рекомендации для безопасного использования	5 стр.
5. Подготовка к приготовлению	8 стр.
5.1. Закладка продуктов и воды в кастрюлю	9 стр.
5.2. Режимы приготовления	10 стр.
5.3. Таблица режимов работы мультиварки	11 стр.
6. Процесс приготовления	17 стр.
7. Таймер	18 стр.
8. Отсрочка приготовления	18 стр.
9. Функция «Разогрев»	20 стр.
10. Функция «Подогрев»	20 стр.
11. Обслуживание мультиварки	21 стр.
11.1. Очистка после использования	21 стр.
11.2. Снятие, разборка и установка клапана	21 стр.
11.3. Съемная пластина крышки	21 стр.
11.4. Электрический нагревательный поддон	22 стр.
11.5. Общие замечания по очистке	22 стр.
12. Диагностика неисправностей прибора	23 стр.
13. Гарантия	25 стр.
14. Адреса сервисных центров, осуществляющих гарантийный и послегарантийный ремонт.	26 стр.
15. Рецепты для мультиварки	28 стр.

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.

Уважаемый покупатель. Мы благодарим Вас за покупку и поздравляем с выбором мультиварки BRAND. Мультиварка BRAND произведена из высококачественных материалов и имеет высокий уровень безопасности.

Мультиварка – это универсальный прибор, который соединил в себе большое количество режимов. Это даёт возможность готовить полезные блюда с точки зрения диетологии. Еда готовится по щадящим программам, которые позволяют сохранить витамины в используемых продуктах.

Благодаря наличию клапана, в мультиварке создаётся небольшое избыточное давление. За счёт этого разные продукты готовятся равномерно и не развариваются. А при их приготовлении можно использовать минимальное количество жиров и жидкости. Интеллектуальная система управления поддерживает определённую температуру, предусмотренную для заданного режима. Это позволит Вам не контролировать приготовление, а выбрав нужный режим, заниматься другими делами.

1. ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Название	Модель	Объем чаши	Номинальная мощность	Питание
Мультиварка	BRAND 37502	5 литров	850 Ватт	220-240В~50/60Гц

- СОВРЕМЕННЫЙ ПРИБОР С ДЕВЯТЬЮ РЕЖИМАМИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ
- ИННОВАЦИОННАЯ ИНТЕЛЛЕКТУАЛЬНАЯ ТЕХНОЛОГИЯ, РАЗРАБОТАННАЯ С УЧЕТОМ ПОЖЕЛАНИЙ ПОКУПАТЕЛЕЙ
- ИНФОРМАЦИОННЫЙ ДИСПЛЕЙ
- СЪЕМНАЯ, ЛЕГКООЧИЩАЮЩАЯСЯ ПЯТИЛИТРОВАЯ КАСТРЮЛЯ С АНТИПРИГАРНЫМ КЕРАМИЧЕСКИМ ПОКРЫТИЕМ И РИФЛЕННОЙ ВНУТРЕННЕЙ ПОВЕРХНОСТЬЮ
- НАГРЕВАТЕЛЬНЫЙ ЭЛЕМЕНТ «3D» С АНТИПРИГАРНЫМ КЕРАМИЧЕСКИМ ПОКРЫТИЕМ
- ФУНКЦИЯ 24 ЧАСОВОЙ ОТСРОЧКИ ЗАПУСКА ПРИГОТОВЛЕНИЯ
- ФУНКЦИЯ РАЗОГРЕВА ХОЛОДНОЙ ЕДЫ
- ФУНКЦИЯ ПОДДЕРЖАНИЯ ЕДЫ В ПОДОГРЕТОМ СОСТОЯНИИ ДО 6 ЧАСОВ
- СЪЕМНАЯ ВНУТРЕННЯЯ ПЛАСТИНА КРЫШКИ ДЛЯ ЛЕГКОЙ ОЧИСТКИ
- ПАРОВОЙ КЛАПАН
- МАЛОЕ ПОТРЕБЛЕНИЕ ЭНЕРГИИ



В какой руке должен держать настоящий джентльмен вилку, если в правой у него котлета?

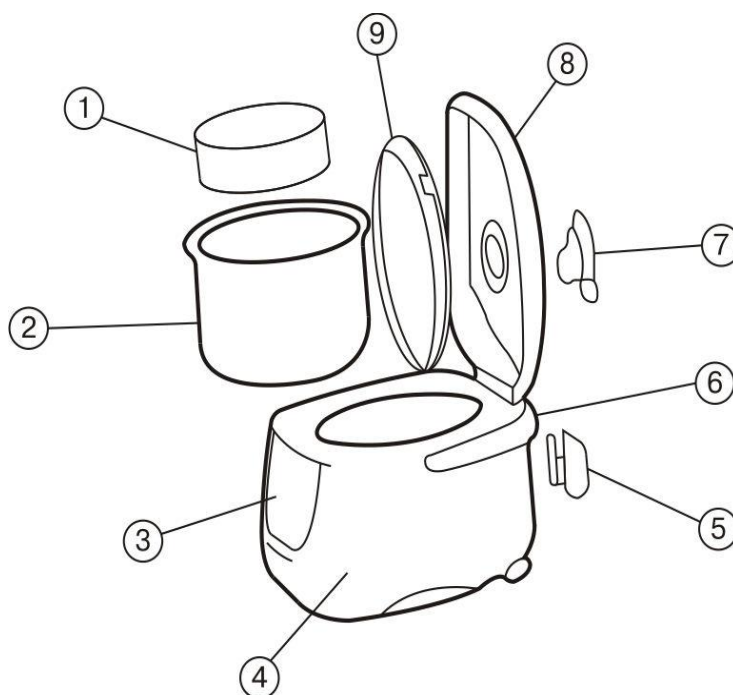
2. КОМПЛЕКТНОСТЬ

- Мультиварка.
- Кастрюля.
- Лопатка.
- Суповая ложка.
- Держатель для лопатки.
- Контейнер-пароварка.
- Мерная чашка.
- Шнур питания.
- Руководство по эксплуатации.

3. УСТРОЙСТВО ПРИБОРА

3.1. Устройство корпуса

1. Контейнер-пароварка
2. Кастрюля
3. Панель управления
4. Корпус
5. Контейнер для сбора конденсата
6. Ручка
7. Клапан паровой
8. Крышка
9. Съёмная пластина крышки



Ночью жена просыпается от звуков, доносящихся с кухни, и расталкивает мужа:

- Проснись! В доме вор, он сейчас доедает рагу, оставшееся от ужина!

- Ложись и спи дальше, - отвечает супруг, - а утром я его похороню.

3.2. Панель управления



1. Кнопка **«Подогрев/Отмена»**. Данная кнопка служит для отмены выбранного режима или для сброса любых настроек. Так же при нажатии на кнопку «Подогрев/Отмена» включается режим «Подогрев». На панели при этом загорается лампочка-индикатор «Подогрев». На дисплее горит «b».

Автоматически режим «Подогрев» включается после окончания процесса приготовления – загорается лампочка-индикатор «Подогрев». На дисплее горит «b».

2. Кнопка **«Дополнительные настройки»**.

а) Данная кнопка используется в режиме «Крупа». Позволяет выбрать между тремя дополнительными настройками: «Экспресс», «Стандарт», «Плов».

б) Данная кнопка используется в режиме «Йогурт». Для включения и выключения функции кипячения молока (по умолчанию стоит «Без кипячения»).

3. Кнопка **«Отсрочка»**. Данная кнопка используется в том случае, если готовая еда нужна Вам к определенному времени. Максимальное время отсрочки составляет 24 часа. Отсрочка приготовления возможна для всех режимов, исключая функцию «Разогрев». Настраивается с помощью кнопок «Час» и «Мин».



Официант – гостю:

- Достопримечательность нашего ресторана - особо крупные улитки.

- Знаю. В прошлый раз одна такая меня обслуживала.

Кнопка **«Таймер»**. Данная кнопка используется для изменения времени приготовления в запрограммированных пределах. Кнопка используется во всех режимах кроме режима «Крупа» и функции «Разогрев». Настраивается с помощью кнопок «Час» и «Мин».

Таблица возможных установок времени для кнопки «Таймер»:

Название режима	Настройки
Томление	1 – 12 часов (по умолчанию 6 часов)
Тесто	30-120 минут (по умолчанию 60 минут)
Йогурт	3 - 12 часов (по умолчанию 6 часов)
Варка на пару	5 - 120 минут (по умолчанию 20 минут)
Выпечка	20-120 минут (по умолчанию 60 минут)
Суп	30 - 180 минут (по умолчанию 90 минут)
Молочная каша	30 - 120 минут (по умолчанию 60 минут)
Тушение	30 - 420 минут (по умолчанию 60 минут)

4. Кнопки **«Час»** и **«Мин»**. Данные кнопки используются для настройки функций «Отсрочка» и «Таймер». Кнопка «Час» - прибавляет один час, кнопка «Мин» - прибавляет десять минут. Только в режиме «Варка на пару» кнопка «Мин» прибавляет пять минут.
5. Кнопка **«Меню»**. Данная кнопка служит для выбора режимов приготовления. У выбранной Вами программы будет гореть индикатор.
6. Кнопка **«Старт»**. Данная кнопка служит для запуска процесса приготовления. Если Вы нажали на эту кнопку, то лампочка-индикатор у соответствующей надписи перестаёт мигать и начинает гореть постоянно.

4. РЕКОМЕНДАЦИИ ДЛЯ БЕЗОПАСНОГО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

Прочитайте инструкцию перед началом эксплуатации мультиварки. Всегда следуйте указанным в инструкции правилам техники безопасности.

О подключении к электросети.

Перед подключением мультиварки убедитесь, что напряжение сети соответствует тому, что указано на паспортной табличке или в инструкции (в России это 220 Вольт).

- Используйте отдельную розетку, рассчитанную на силу тока не менее 10 Ампер.
- Избегайте пользоваться тройниками и удлинителями.



Семья приходит в ресторан. Поели, отец расплачивается, а мать говорит официанту:

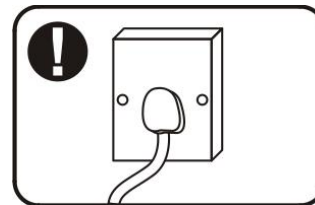
- Вы не против, если мы соберем со стола остатки и отнесем их домой собаке?

Официант: - Да, конечно, пожалуйста!

Дети, радостно, хором: - Ура! Нам купят собаку!

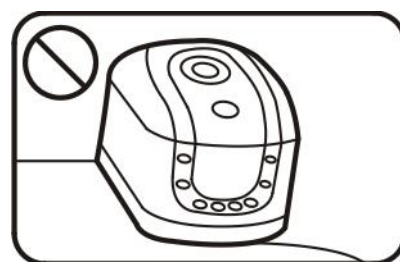
О сетевом шнуре и сетевой вилке.

- Никогда не касайтесь сетевой вилки и сетевого шнура мокрыми руками.
- Никогда не погружайте сетевой шнур и сетевую вилку, в какую бы то ни было жидкость.
- Убедитесь, что включенный в розетку сетевой шнур не может быть случайно задет, так как это может стать причиной опрокидывания мультиварки.
- После использования отключайте мультиварку от сети, вынув вилку из розетки. Тянуть за шнур при этом запрещается.
- Запрещается использовать мультиварку с поврежденным сетевым шнуром! Для его замены обратитесь в специализированный сервис-центр компании BRAND.
- Регулярно проверяйте сетевой шнур и вилку на предмет отсутствия повреждений.



О размещении, хранении и перемещении мультиварки.

- Перед использованием установите мультиварку на плоскую устойчивую поверхность, подальше от всех кухонных источников тепла (конфорка, плита).
- Не размещайте мультиварку в непосредственной близости к предметам, которые могут быть повреждены при воздействии тепла.
- Не храните продукты и посторонние предметы в мультиварке. Разрешено хранение в ней только рекомендованных производителем принадлежностей.
- Если Вы хотите переместить мультиварку с места на место, отключите ее от сети.



Переносите только за ручку.

- Необходимо хранить мультиварку в недоступном для детей месте.
- Не позволяйте детям играть с материалами упаковки (особенно с полимерной плёнкой). Утилизируйте упаковку сразу после извлечения из нее прибора.



- Дорогая, у нас есть что пожрать?
- Ешь все, что найдешь в холодильнике.
- Ах ты, моя хозяйюшка моя!... Сама лед приготовила?

О работе мультиварки.

- Прибор не предназначен для эксплуатации вне помещения.
- Перед началом приготовления убедитесь, что кастрюля содержит жидкость, либо, в зависимости от режима приготовления, добавьте растительное, сливочное масло или другой жир.
- Никогда не накрывайте работающую мультиварку и не закрывайте клапан выпуска пара посторонними предметами.
- Корпус и кастрюля мультиварки сильно нагреваются во время приготовления, будьте осторожны.
- Не прикасайтесь к металлической части внутренней крышки во время или сразу после окончания работы мультиварки – Вы можете обжечься.

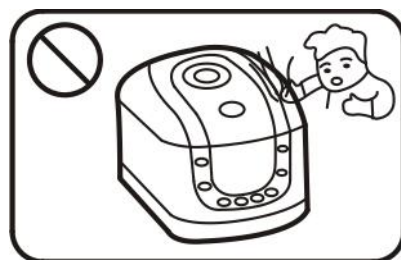
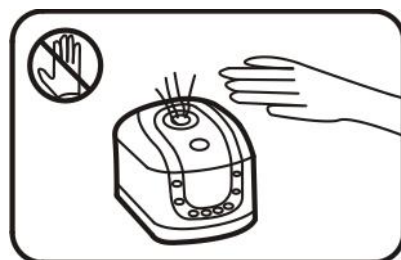
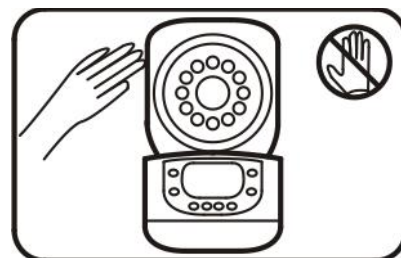
- Не рекомендуем открывать крышку во время приготовления в автоматическом режиме «Крупа». Т. к. это действие может внести изменения в программу.

- Не подносите лицо и руки близко к отверстию выпуска пара – Вы можете обжечься.

- Использование не рекомендованных дополнительных принадлежностей может быть опасным или привести к повреждению мультиварки.

- Не используйте мультиварку, если Вы её уронили, повредили или если она попала в воду. Обратитесь в сервисный центр.

- Уделяйте максимальное внимание мультиварке, если она используется в присутствии детей или людей с ограниченными возможностями.



О кастрюле.

Допускается использование только той кастрюли, которая идет в комплекте с мультиваркой.



Молодая жена:

- Теперь, милый, мы всю неделю будем есть одно блюдо. Я не заметила, что рецепт в кулинарной книге рассчитан на 12 человек.

В случае ее повреждения обратитесь к Вашему дилеру для замены.

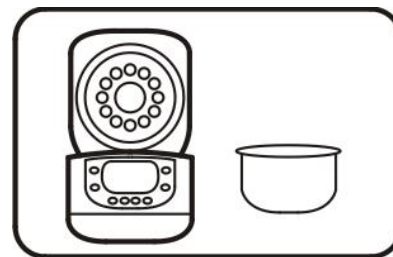
- Не используйте кастрюлю для приготовления пищи вне мультиварки.

- Не нагревайте кастрюлю на конфорке или другом прямом источнике тепла.

- После окончания приготовления не помещайте кастрюлю сразу под холодную воду, это может вызвать повреждение внутреннего покрытия. Дайте ей остыть.

- Никогда не наливайте жидкость в корпус мультиварки. Наливайте её только в кастрюлю.

- Для помешивания и извлечения продуктов из кастрюли используйте принадлежности из комплекта мультиварки. Можно также использовать деревянные, пластиковые или силиконовые принадлежности. Металлические приборы могут повредить антипригарное покрытие кастрюли.



Об очистке мультиварки.

- Отключайте мультиварку от розетки перед очисткой.

- Дождитесь, пока прибор остынет, прежде чем начать очистку.

- Избегайте попадания на мультиварку воды.

- Не очищайте корпус мультиварки с использованием металлических губок.

5. ПОДГОТОВКА К ПРИГОТОВЛЕНИЮ

- Достаньте прибор, его принадлежности и инструкцию из коробки. Утилизируйте упаковку.

- Перед первым включением рекомендуется внимательно прочитать инструкцию и должным образом сохранять её для дальнейшего использования.

- Перед первым использованием снимите этикетки и наклейки, промойте кастрюлю и принадлежности в теплой мыльной воде. Потом прополощите и насухо вытрите.

- Вытрите насухо внешнюю часть кастрюли. Аккуратно установите кастрюлю в корпус мультиварки, поворачивая её из стороны в стороны (для максимально плотного контакта дна кастрюли с электрическим нагревательным поддоном).



*Заходит рыбак в рыбный магазин и покупает большого карпа. Расплачивается, и потом просит продавца: - Знаете что, вы мне эту рыбу оттуда, из-за прилавка, бросьте! Продавец удивленно: - А зачем?
Рыбак: - После этого я всем честно могу говорить, что я ее сам поймал!*

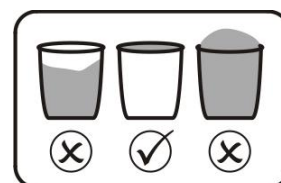
Внимание! Всегда следите, чтобы между дном кастрюли и нагревательным элементом не попадали посторонние предметы, и не было воды! В противном случае это может привести к появлению запаха гари, неестественных звуков и повреждению устройства.

- При обнаружении необычного шума, запаха, дыма или других нарушений в работе прибора, необходимо немедленно выключить его кнопкой «Подогрев/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. Не пытайтесь ремонтировать прибор самостоятельно.

5.1. Закладка продуктов и воды в кастрюлю.

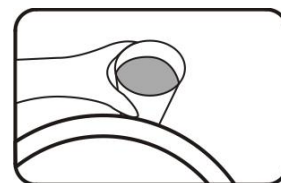
(Здесь и далее в качестве примера продукта будет рассмотрен рис)

- Отмерьте рис, промойте его и поместите в кастрюлю. Мы советуем не отмерять и не мыть крупу в кастрюле, так как это может привести к повреждению антипригарного покрытия и деформации кастрюли.



- Добавьте воду до соответствующего уровня:

- Линии на внутренней стороне стенки кастрюли показывают уровень воды для приготовления крупы. Для измерения рекомендуем Вам использовать шкалу с чашками (CUP).



Шкала содержит метки, обозначающие пропорции воды и крупы. Например – насыпав четыре мерные чашки риса, Вам нужно долить воды до уровня шкалы равной четырем чашкам (CUP). Правило для шкалы с литрами (L) аналогичное. Насыпав крупу объемом, равным одному литру, Вам нужно долить воды до уровня шкалы равной одному литру (L).

- Уровень воды и продуктов не должен превышать отметку максимального уровня – самая верхняя риска шкалы на внутренней поверхности кастрюли.

- Вытрите насухо внешнюю стенку и дно кастрюли и установите её в корпус мультиварки. Аккуратно установите кастрюлю, проворачивая её из стороны в сторону, для установления плотного контакта дна кастрюли с электрическим нагревательным поддоном.

- Закройте крышку мультиварки до характерного звукового щелчка.



*Посетитель ресторана, после бесплодных попыток разрезать жаркое:
- Официант, унесите это назад!
- Не могу, сэр. Вы его поцарапали.*

- Подключите мультиварку к электросети. Когда мультиварка подключается к электросети, символы «88:88» появляются на дисплее, и все индикаторы функций, за исключением «Подогрев/Отмена», загораются. Потом мультиварка издаёт звуковой сигнал, все индикаторы гаснут, и мультиварка переходит в режим ожидания, о чём свидетельствуют символы на дисплее «----». После чего Вы можете выбрать необходимый режим работы.

5.2. Режимы приготовления

Нажимая кнопку «Меню», выберите необходимый Вам режим приготовления. У текущего выбранного режима будет гореть индикатор. Индикатор кнопки «Старт» будет мигать. Если Вы уверены в правильности выбранного режима работы, нажмите кнопку «Старт». Индикатором начала работы мультиварки служит постоянно горящий индикатор на кнопке «Старт». Для автоматических режимов «Крупа» и «Разогрев» на дисплее отображается бегущий символ «-». Для режима «Варка на пару» на дисплее отображается установленное время работы режима, а обратный отсчет начинается с момента закипания воды. Для остальных режимов после нажатия кнопки «Старт», начинается обратный отсчет таймера.



Один мужик другому:

- Прикинь, я наблюдал свою жену на кухне в течение нескольких лет, видя, как она слоняется от стола к холодильнику, от холодильника к плите, от плиты к столу, держа в руке не более одной вещи.

И тогда я подумал, а что, если ей носить в руках сразу несколько предметов. Это сэкономит уйму времени на приготовление завтрака. Ну, взял и сказал ей об этом.

- И что, помогло?

- Ещё бы! Раньше она готовила завтрак за 20 минут, а теперь я делаю его за 10!

5.3 Таблица режимов работы мультиварки

(указаны усредненные показатели в расчете на 2-3 мерные чашки, которые могут изменяться в зависимости от объема, вида и качества продуктов).

Режим	Этап 1		Этап 2		Этап 3		Время по умолч. (мин)	Описание этапов приготовления
	темп.(°C)	время (мин)	темп.(°C)	время (мин)	темп.(°C)	время (мин)		
Крупа (Экспресс)	65-70	10	98	15	105-115	5	30±5	1. В течение 10 минут температура содержимого мультиварки достигает и поддерживается в районе 65-70°. 2. В течение последующих 15 минут температура содержимого мультиварки достигает и поддерживается в районе 98°. 3. Последние 5 минут температура содержимого мультиварки находится в интервале 105° -115°.
Крупа (Стандарт)	70	10	99	20	100-115	10	40±5	1. В течение 10 минут температура содержимого мультиварки достигает и поддерживается в районе 70°. 2. В течение последующих 20 минут температура содержимого мультиварки достигает и поддерживается в районе 99°. 3. Последние 10 минут температура содержимого мультиварки находится в интервале 100° -115°.
Крупа (Плов)	70-80	10	99	30	100-115	15	55±5	1. В течение 10 минут температура содержимого мультиварки достигает и поддерживается в районе 70°±5°. 2. В течение последующих 30 минут температура содержимого мультиварки достигает и поддерживается в районе 99°. 3. Последние 15 минут температура находится в интервале 100°-115°.
Тесто	-	-	30±5	60	-	-	60	Температура содержимого мультиварки достигает 30±5° и поддерживается до окончания работы режима.
Томление	-	-	70±2	6ч	-	-	6ч	Температура содержимого мультиварки достигает 70±2° и поддерживается до окончания работы режима.
Йогурт без кипячения	-	-	37-40	6ч	-	-	6ч	Температура содержимого мультиварки достигает 37°-40° и поддерживается до окончания работы режима.
Йогурт с кипячением	98	15-20	остывает до 40	30-40	37-40	300-315	6ч	1. В течение 15-20 минут температура содержимого мультиварки достигает 98°. 2. Содержимое остывает до 40° в течение примерно 30-40 минут (с открытой крышкой). Когда температура достигнет 40°, раздастся звуковой сигнал.. 3. Температура содержимого мультиварки находится в интервале 37°-40° до окончания работы режима.
Варка на пару	100	7-10	100	20	-	-	20	1. В течение 7-10 минут температура содержимого мультиварки достигает 100°. 2. После закипания включается обратный отсчет времени. 3. Установленное время содержимое мультиварки поддерживается при температуре 100°.
Выпечка	-	-	120	60	-	-	60	Температура содержимого мультиварки достигает 120° и поддерживается до окончания работы режима.
Суп	100	40	90	15	100-90	15	120	1. В течение 40 минут температура содержимого мультиварки достигает 100°. 2. В течение 15 минут температура понижается до 90. 3. Каждые 15 минут: содержимое мультиварки достигает 100° и понижается в течение 15 минут до 90°.
Молочная каша	98	15-20	80	40-45	-	-	60	1. В течение 15-20 минут температура содержимого мультиварки достигает 98°. 2. Остальное время температура понижается до 80° и поддерживается постоянно.
Тушение	-	-	95-100	60	-	-	60	Температура содержимого мультиварки достигает 95°-100° и поддерживается до окончания работы режима.
Разогрев	-	-	100	30	-	-	30±5	Температура содержимого мультиварки достигает 100° и поддерживается до окончания работы режима.



Время приготовления и температура могут меняться в зависимости от ингредиентов и других внешних условий. На первом этапе знакомства с изделием рекомендуем подбирать оптимальный для Вас режим опытным путем, отталкиваясь от усредненных данных таблицы.

Режим Крупа. (Автоматический.) Нажимая кнопку «Дополнительные настройки», Вы можете выбрать подпрограммы: Экспресс, Стандарт и Плов.

Крупа Экспресс.

Насыпьте необходимое количество крупы в кастрюлю мультиварки и залейте водой до соответствующего уровня шкалы. Нажмите кнопку «Меню» для выбора программы «Крупа». По умолчанию будет установлена дополнительная настройка «Экспресс». Нажмите кнопку «Старт», лампочка индикатор будет гореть постоянно. На дисплее отображается бегающий символ «-». За 4 минуты до окончания процесса приготовления на дисплее включится обратный счетчик времени. По окончании процесса приготовления мультиварка издаст звуковой сигнал и перейдет в режим «Подогрев». Данная программа является автоматической, время готовки определяется количеством крупы и воды. Рекомендуем готовить на режиме «Крупа Экспресс» гречневую ядрицу, чечевицу и др.

Крупа Стандарт.

Насыпьте необходимое количество крупы в кастрюлю мультиварки и залейте водой до соответствующего уровня шкалы. Нажмите кнопку «Меню» для выбора программы «Крупа». Кнопкой «Дополнительные настройки» выберите «Стандарт». Нажмите кнопку «Старт», лампочка индикатор будет гореть постоянно. На дисплее отображается бегающий символ «-». За 9 минут до окончания процесса приготовления на дисплее включится обратный счетчик времени. По окончании процесса приготовления мультиварка издаст звуковой сигнал и перейдет в режим «Подогрев». Данная программа является автоматической, время готовки определяется количеством крупы и воды. Рекомендуем готовить на режиме «Крупа Стандарт» рис, пшено и др.

Крупа Плов.

Обжарьте овощи и мясо. Налейте небольшое количество масла в кастрюлю мультиварки. Добавьте мясо и овощи. Далее поместите рис и залейте водой в соотношении 1:1. Нажимая кнопку «Меню», выберите программу «Крупа». Кнопкой «Дополнительные настройки» выберите «Плов». Нажмите кнопку «Старт», лампочка индикатор будет гореть постоянно. На дисплее отображается бегающий символ «-». За 18 минут до окончания процесса приготовления на дисплее включится обратный счетчик времени.



- Что у нас сегодня на обед?
- Перчик!
- Фаршированный?
- Молотый.

По окончании процесса приготовления мультиварка издаст звуковой сигнал и перейдет в режим «Подогрев». Программа является автоматической, время готовки определяется количеством крупы и воды.

Режим «Тесто».

Режим предназначен для расстойки дрожжевого теста.

Уложите дрожжевое тесто в кастрюлю мультиварки. Учитывайте то, что в конце расстойки тестовые заготовки значительно увеличиваются в объеме (на 50—70 % от исходного размера). Нажимая кнопку «Меню», выберите режим «Тесто», кнопкой «Мин» установите время от 30 до 120 минут и нажмите кнопку «Старт». Начнется обратный отсчет времени. По окончании процесса приготовления мультиварка издаст звуковой сигнал и перейдет в режим «Ожидания».

Рекомендуем так подобрать время, чтобы момент максимального подъема теста совпадал с моментом окончания расстойки.

Режим «Томление».

Режим предназначен для медленного приготовления блюд при невысокой температуре. Нажимая кнопку «Меню», выберите режим «Томление». На дисплее по умолчанию будет отражено 6 часов. Кнопкой «Таймер» Вы можете изменить установленное по умолчанию время. Нажмите кнопку «Старт». Начнется обратный отсчет времени. По окончании процесса приготовления мультиварка издаст звуковой сигнал и перейдет в режим «Подогрев».

Рекомендуем использовать данный режим после любого другого с высокой температурой («Тушение», «Суп», «Крупа», «Молочная каша»).

Режим «Йогурт»

1. Залейте в кастрюлю мультиварки молоко и закройте крышку. Если Вы планируете кипятить молоко в мультиварке, учитывайте то, что при закипании молоко поднимается, поэтому рекомендуем заливать **не более 2-х литров**.
2. Нажимая кнопку «Меню», выберите режим «Йогурт». В данном режиме по умолчанию выставлена настройка без кипячения молока, о чем свидетельствует соответствующий индикатор. Если Вы планируете кипятить молоко в мультиварке, кнопкой «Дополнительные настройки» выберите настройку «С кипячением».



Гость обеспокоено говорит хозяйке:

- Ваш пес как-то недобро смотрит на меня.

- Не обращайтесь внимания, он всегда так смотрит на того, кто ест из его миски.

- В настройке **«Без кипячения»** молоко будет доведено до температуры 37-40 градусов, и мультиварка издаст звуковой сигнал.
 - В настройке **«С кипячением»** молоко сначала будет доведено до кипения (процедура в среднем занимает 15 минут для 1 литра молока), затем мультиварка перейдет в режим остывания молока. Для ускорения процесса остывания молока мы рекомендуем Вам открыть крышку. Когда молоко достигнет температуры 37-40 градусов (1 литр молока остывает примерно за 40 минут при открытой крышке), мультиварка издаст звуковой сигнал.
3. Установите продолжительность приготовления кнопками «Час» и «Мин». Учитывайте тот факт, что установленное время будет состоять из всех этапов приготовления. Например, если Вы налили один литр молока, запустили режим Йогурт с кипячением и установили 6 часов, то непосредственно на приготовление йогурта у Вас будет выделено 5 часов 5 минут (6 часов минус 15 минут - на закипание молока, минус 40 минут - на остывание молока до 40 градусов). Рекомендуемое время приготовления от 6 до 10 часов. Точное время приготовления йогурта предсказать невозможно по причине разных видов пробиотиков. Добивайтесь требуемых результатов экспериментальным путем.
 4. Нажмите кнопку «Старт». Начнется обратный отсчет времени.
Когда температура достигнет требуемых для приготовления йогурта 38-40 градусов, раздастся звуковой сигнал. Разведите в теплом молоке пробиотики (из расчёта две сухие ампулы на один литр молока) и закройте крышку. По окончании процесса приготовления мультиварка издаст звуковой сигнал и перейдет в режим «Ожидания».
 5. Готовый йогурт поставьте в холодильник на 5 часов (**не перемешивать!**).

Практические советы:

1. Стерилизованное молоко можно не кипятить. Пастеризованное или свежее кипятить необходимо.
2. Мюсли, варенье и прочее добавлять непосредственно перед употреблением. Для сладости можно в теплом молоке развести 1-2 столовых ложек сахара.
3. Готовность йогурта проверяется легким наклоном кастрюли мультиварки. Признак готовности – устойчивая горизонтальная поверхность.



*У нас в семье так:
Один день я покупаю продукты, другой - жена.
Вот и получается:
день пьем, день закусываем...*

Йогурт не получился (варианты):

1. Получилась створоженная масса:
 - Йогурт перестоял, уменьшить время приготовления;
 - Было несвежее молоко;
2. Отслоилась сыворотка:
 - Йогурт перестоял, уменьшить время приготовления;
3. Йогурт жидкий:
 - Йогурт не готов, увеличить время приготовления;

Режим «Варка на пару»

В кастрюлю налейте воды, сверху установите контейнер-пароварка. Продукты разместите в контейнере-пароварке. Закройте крышку мультиварки. Нажимая кнопку «Меню», выберите режим «Варка на пару». На дисплее по умолчанию будет отражено 20 минут. С помощью кнопки «Таймер» Вы можете изменить установленное по умолчанию время. Нажмите кнопку «Старт». Мультиварка начнет работу, о чем будет свидетельствовать индикатор кнопки «Старт» - он будет гореть постоянно. По окончании процесса приготовления мультиварка издаст звуковой сигнал и перейдет в режим «Подогрев».

Процесс приготовления происходит за счет прохождения горячего пара через продукты. Воды наливайте с запасом. При максимальном времени приготовления на данном режиме (2 часа) – рекомендуем наливать 6-7 мерных чашек воды.

Примечание: в режиме «Варка на пару» обратный отсчет установленного времени начинается с момента закипания воды.

Режим «Выпечка»

Поместите тесто, приготовленное по любимому Вами рецепту, в кастрюлю мультиварки. Кнопкой «Меню» выберите режим «Выпечка». На дисплее будет установлено время по умолчанию – 1 час. Кнопкой «Таймер» Вы можете изменить установленное по умолчанию время. Нажмите кнопку «Старт», лампочка индикатор будет гореть постоянно. Начнется обратный отсчет времени. По окончании процесса приготовления мультиварка издаст звуковой сигнал и перейдет в режим «Подогрев».



Посетитель:

- Что это такое? Раньше в борще было два куска мяса, а теперь - один.

Официант:

- Извините, наверное, повар забыл его разрезать.

Режим «Суп».

Режим предназначен для варки супов, борщей, солянок, щей, рассольников.

Поместите ингредиенты в кастрюлю мультиварки. Налейте необходимое количество воды.

Не превышайте отметку максимального уровня – самая верхняя риска шкалы на внутренней поверхности кастрюли. Нажмите кнопку «Меню» для выбора программы «Суп». На дисплее по умолчанию будет отражено 1 час 30 минут. (Кнопкой «Таймер» Вы можете изменить установленное по умолчанию время). Нажмите «Старт». Начнется обратный отсчет времени.

Содержимое мультиварки будет доведено до кипения. Далее подогрев отключится и в течение 15 минут температура понизится до 90 градусов. После, содержимое мультиварки снова будет доведено до кипения и в течение 15 минут температура понизится до 90 градусов. И так каждые 15 минут. Данный режим работы позволяет загружать продукты в процессе приготовления.

По окончании процесса приготовления мультиварка издаст звуковой сигнал и перейдет в режим «Подогрев».

Режим «Молочная каша».

Режим предназначен для приготовления молочных каш. Их можно готовить из любых видов крупы: хлопьев, цельного зерна, дроблёных круп и классических круп. В каши можно класть любые добавки: сухофрукты, овощи (тыкву, лук, морковь) и др. Для данного режима рекомендуемые пропорции крупы и молока 1:5.

Нажимая кнопку «Меню», выберите режим «Молочная каша». На дисплее по умолчанию будет отображено 1:00. Нажмите «Старт». Начнется обратный отсчет времени.

Содержимое мультиварки будет доведено до кипения. Далее температура постепенно понизится до 80 градусов, и молочная каша будет томиться при этой температуре.

По окончании процесса приготовления мультиварка издаст звуковой сигнал и перейдет в режим «Подогрев».

Примечание. В зависимости от вида крупы и объема содержимого кастрюли, Вы можете с помощью кнопки «Таймер» изменить установленное по умолчанию время, в диапазоне от 30 до 120 минут. Если Вы наливаете много жидкости, то рекомендуем немного увеличить время приготовления, если мало жидкости, то уменьшить время приготовления.



- У меня 3-й день на ужин: только 2-3 морковки. Я даже лучше видеть стал, по улице практически без очков хожу.

- Лучше видеть - это от голода, организм автоматически добычу выискивает.

Режим «Тушение».

Этот режим можно использовать для тушения всех видов продуктов. Заменяет приготовление в горшочках.

Загрузите продукты в кастрюлю мультиварки. Нажимая кнопку «Меню», выберите режим «Тушение». На дисплее будет отражено время по умолчанию 60 минут. (Кнопкой «Таймер» Вы можете изменить установленное по умолчанию время). Нажмите «Старт». Начнется обратный отсчет времени. После окончания приготовления мультиварка издаст звуковой сигнал и перейдет в режим «Подогрев».

6. ПРОЦЕСС ПРИГОТОВЛЕНИЯ



В процессе приготовления не закрывайте и не прикасайтесь к отверстиям для выхода пара.

- В случае необходимости Вы можете в любой момент прервать процесс приготовления нажатием на кнопку «Отмена» и извлечь кастрюлю из мультиварки. Будьте осторожны, температура во время приготовления очень высокая.
- В процессе приготовления в клапане крышки скапливается конденсат. Это естественный процесс. При открывании крышки, конденсат стекает по специальным каналам в контейнер для сбора конденсата. Следите, чтобы контейнер для сбора конденсата всегда находился на своем месте.
- После окончания работы мультиварки Вы услышите звуковой сигнал. Аппарат автоматически перейдет в режим поддержания еды в подогретом состоянии – режим «Подогрев». О включенном режиме «Подогрев» свидетельствует символ «b» на дисплее и горящий индикатор «Подогрев». Режим «Подогрев» работает в течение 6 часов, по истечении которых мультиварка переходит в режим «Ожидания». Для принудительного отключения режима «Подогрев» нажмите кнопку «Отмена».



Не рекомендуем оставлять еду в режиме «Подогрев» надолго, это может привести к пересушиванию и изменению цвета продуктов.



- Мама, ты меня звала?
- Нет.
- Папа, а ты меня звал?
- Нет.
- Бабушка, дедушка, а вы меня звали?
- Нет.

- Хорошо, сформулируем вопрос по-другому: Мы сегодня вообще есть будем?!

7. ТАЙМЕР

Вы можете установить время приготовления еды для режимов: «Молочная каша», «Тушение», «Тесто», «Томление», «Йогурт», «Варка на пару», «Выпечка», «Суп».

Пожалуйста, придерживайтесь следующей последовательности действий для установки таймера:

1. Выберите необходимый Вам режим приготовления кнопкой «Меню». На дисплее отобразится время приготовления по умолчанию (смотрите ниже таблицу настроек таймера).
2. Нажмите кнопку «Таймер». Загорится индикатор «Таймер». Нажимая кнопки «Час» и «Мин», установите требуемое время приготовления.
3. Нажмите кнопку «Старт» для запуска процесса приготовления.

ВАЖНО! После настройки таймера можно установить отсрочку приготовления (более подробно читайте в пункте 8 данной инструкции). Настроить таймер после установки отсрочки приготовления **НЕЛЬЗЯ!**

Таблица возможных установок времени для кнопки «Таймер»:

Название режима	Настройки
Томление	1 – 12 часов (по умолчанию 6 часов)
Тесто	30-120 минут (по умолчанию 60 минут)
Йогурт	3 - 12 часов (по умолчанию 6 часов)
Варка на пару	5 - 120 минут (по умолчанию 20 минут)
Выпечка	20-120 минут (по умолчанию 60 минут)
Суп	30 - 180 минут (по умолчанию 90 минут)
Молочная каша	30 - 120 минут (по умолчанию 60 минут)
Тушение	30 - 420 минут (по умолчанию 60 минут)

8. ОТСРОЧКА ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Режим «Отсрочка» используется в том случае, если готовая еда нужна Вам к определенному времени. Максимальное время отсрочки составляет 24 часа. Вы можете установить отсрочку приготовления для всех режимов приготовления, кроме функции «Разогрев».



Посетитель бара подзывает официанта:

- Скажите, - спрашивает он, - что вы раньше налили в кружку: пиво или пену?
- Разумеется, пиво!
- Отлично, тогда я не теряю надежду до него добраться.

Чтобы установить отсрочку нужно выполнить несколько простых действий:

1. Кнопкой «Меню» выберите нужный Вам режим работы. У выбранного режима будет гореть индикатор.
2. Определитесь, через какое время Вам нужно иметь приготовленную еду. Учитывайте, что время отсрочки будет включать в себя время приготовления еды.
3. Нажмите кнопку «Отсрочка». Загорится индикатор «Отсрочка». Нажимая кнопки «Час» и «Мин», установите требуемое время отсрочки. Во время установки отсрочки индикатор кнопки «Старт» должен мигать.
4. После выбора нужного времени отсрочки нажмите кнопку «Старт». Мультиварка начнет работу, о чем будет свидетельствовать индикатор кнопки «Старт» - он будет гореть постоянно. На дисплее начнется обратный отсчёт времени. В конце установленного времени (время приготовления включено во время отсрочки) приготовление будет завершено и загорится индикатор «Подогрев/Отмена». На дисплее будет гореть символ «b», показывая, что мультиварка перешла в режим «Подогрев».



Обязательно нажмите кнопку «Старт» после установки отсрочки, иначе мультиварка останется в состоянии установок и не начнёт свою работу.

Пример: Если вы ложитесь спать в 23 часа ночи и хотите иметь готовый завтрак к 8:30 часам утра (отсрочка должна составить 9 часов 30 минут), то Вам необходимо выполнить следующие действия:

1. Включить мультиварку в 23 часа.
2. Выбрать необходимый режим работы.
3. Нажать кнопку «Отсрочка».
4. Нажимать кнопку «Час» до получения на дисплее цифры – 9, а кнопку «Мин» до получения на дисплее цифры - 30 (необходимое количество часов, до общего окончания готовки).
5. Нажать кнопку «Старт».
6. Пожелать всем спокойной ночи и идти спать 😊.
7. Проснуться под неповторимый запах готового завтрака 😊.

ВАЖНО! После установки отсрочки приготовления настроить таймер НЕЛЬЗЯ!



- Официант! Я заказывал суп и жареную рыбу. Почему вы принесли сначала рыбу, а не суп, как полагается?
- Повар сказал, что эта рыба уже не может больше ждать...

9. ФУНКЦИЯ «РАЗОГРЕВ»

- Поместите холодную пищу в кастрюлю мультиварки, протрите ее внешнюю поверхность и поместите в мультиварку, вращая кастрюлю по кругу, чтобы обеспечить плотный контакт дна кастрюли и электрического нагревательного поддона. Следите, чтобы между дном кастрюли и нагревательным элементом не попадали посторонние предметы, и не было воды!
- Закройте крышку. Нажимая кнопку «Меню» выберите функцию «Разогрев». О выборе режима «Разогрев» будет свидетельствовать горящий индикатор «Разогрев». После нажатия кнопки «Старт» включится функция «Разогрев», о чем будет свидетельствовать бегающий символ «-».
- После окончания работы функции «Разогрев» мультиварка издает звуковой сигнал и переключается в режим «Подогрев».

ПРИМЕЧАНИЕ: Установка времени приготовления и времени отсрочки недоступна для функции «Разогрев».

10. ФУНКЦИЯ «ПОДОГРЕВ»

Функция «Подогрев» служит для поддержания приготовленной еды в подогретом состоянии. Максимальное время поддержания еды в подогретом состоянии – 6 часов.

- ✓ Для ручного включения функции «Подогрев» в режиме ожидания нажмите кнопку «Подогрев/Отмена», и на дисплее отобразится символ «b». Мультиварка перейдет в режим «Подогрев».
- ✓ Автоматически режим поддержания пищи в подогретом состоянии включается после окончания процесса приготовления пищи – загорается лампочка-индикатор «Подогрев». На дисплее горит буква «b».

Если режим «Подогрев» не отменен в течение 6 часов, система автоматически отключится и перейдет в режим ожидания.

Установка времени приготовления и отсрочки недоступна для функции «Подогрев».



- Я худею.
- Давно?
- Почти полчаса.
- Заметно уже.
- Правда?
- Ага. Глаза голодные.

11. ОБСЛУЖИВАНИЕ МУЛЬТИВАРКИ

11.1. Очистка после использования.

1. Извлеките из мультиварки кастрюлю, вымойте кастрюлю со специальным моющим средством, ополосните водой и высушите при помощи мягкой ткани.

2. Удалите остатки пищи из окружности мультиварки, и протрите корпус прибора.

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.

11.2. Снятие, разборка и установка клапана.

Снимите клапан с крышки. Поверните нижнюю часть клапана по часовой стрелке до совмещения треугольника со значком открытого замка. Разъедините верхнюю и нижнюю части клапана. Вымойте и протрите их сухой тканью.

Пожалуйста, не снимайте клапан выпуска пара во время работы мультиварки.

При установке, совместите треугольник клапана со значком открытого замка, чтобы соединить две части, потом 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. Отметка “▲” на панели клапана должна быть совмещена с “▲” на крышке мультиварки.

11.3. Съёмная пластина крышки

Разблокируйте съёмную пластину крышку, нажав на механизм фиксации. Удерживая крышку, потяните пластину на себя, чтобы отсоединить ее от крышки. Начисто промойте пластину крышки и уплотнитель водой и вытрите насухо (в процессе чистки может быть использовано немного моющего средства). В завершении, верните внутреннюю крышку назад на своё место. При возвращении внутренней крышки на своё место, поместите нижние направляющие в пазы и прижмите пластину к внешней крышке до щелчка фиксатора. При выполнении этих действий внутренняя крышка вернётся на своё место.

Не вытаскивайте уплотнитель. Любая деформация уплотнителя может неблагоприятно отразиться на его уплотняющих свойствах и нарушить герметичность корпуса мультиварки.



- *Послушайте, официант, вы принесли мне омара без одной клешни. В чем дело?*
- *Видите ли, сэр, эти омары такие свежие, что не успели их доставить сюда, как они устроили на кухне настоящую драку друг с другом...*
- *Тогда заберите этого и принесите мне победителя!*

11.4. Электрический нагревательный поддон

При не правильном использовании мультиварки части пищи, и другие загрязнения могут прикипать к электрическому нагревательному поддону. Аккуратно протрите электрический нагревательный поддон при помощи губки, затем протрите начисто мягкой тканью.

11.5. Общие замечания по очистке

- Отключите мультиварку и дайте ей остыть.
- Помойте крышку и кастрюлю в тёплой мыльной воде. Не используйте грубую металлическую мочалку, так как она может повредить поверхность. Просушите тканью.
- Не ставьте мультиварку во влажное место или близко к огню. Не используйте струю воды для мытья корпуса.
- После окончания приготовления не мойте кастрюлю до остывания, резкий перепад температуры может повредить внутреннее покрытие. После остывания кастрюля может быть помыта в посудомоечной машине.
- Очищайте внешнюю крышку и верхний обод корпуса, протирая их влажной тканью. Не используйте средства для мытья посуды.
- Тщательно очищайте кастрюлю. Мойте ее с применением моющего средства и губки, и насухо вытирайте.
- Для очистки контейнера для конденсата, снимите его и очищайте при помощи влажной ткани после каждого использования.



- *Что за безобразие! В ваших пирожках с мясом нет никакого мяса!*
- *Не может быть!*
- *Может! Нет мяса!*
- *А ну-ка откусите кусочек...*
- *Ну вот, видите... нет!*
- *А вы еще откусите...*
- *Ну... опять нет!*
- *Ну-ка еще раз... Стойте! Вы проскочили!*

12. ДИАГНОСТИКА НЕИСПРАВНОСТЕЙ ПРИБОРА

Описание неполадки		Причины	Устранение
Электрический нагревательный поддон не греется		Сетевой шнур подсоединен не правильно	Убедитесь в исправности розетки.
			Проверьте состояние сетевого шнура и его подключение.
		Неисправна панель питания	Обратитесь в сервисный центр для проведения соответствующего ремонта.
		Провод панели питания неверно подключён.	
		Неисправна панель управления основной монтажной платы	
Электрический нагревательный поддон перегревается		Неисправна панель управления основной монтажной платы	Обратитесь в сервисный центр для проведения соответствующего ремонта.
Электрический нагревательный поддон не греется	Горит индикатор	Некоторые элементы электрического нагревательного поддона перегорели	Обратитесь в сервисный центр для проведения соответствующего ремонта.
		Некоторые проводники монтажной платы оборваны.	
Еда пригорела или неправильно приготовлена		Неисправна панель управления	Обратитесь в сервисный центр для проведения соответствующего ремонта.
		Не соблюдено соотношение еды и воды	Подберите соответствующее количество воды и еды.
Еда не доварена		Процесс варки не достаточно продолжителен	Увеличьте процесс варки
		Неисправен датчик	Обратитесь в сервисный центр для проведения соответствующего ремонта.
Большое количество воды переливается при варке		Неисправна панель управления	Обратитесь в сервисный центр для проведения соответствующего ремонта.
Во время готовки жидкость не закипает		Неисправна панель управления	Обратитесь в сервисный центр для проведения соответствующего ремонта.
		Неисправен датчик	
E0 отображается на дисплее		Обрыв или короткое замыкание в цепи верхнего датчика.	Обратитесь в сервисный центр для проведения соответствующего ремонта.

E1 отображается на дисплее	Обрыв или короткое замыкание в цепи верхнего датчика.	Обратитесь в сервисный центр для проведения соответствующего ремонта.
E3 отображается на дисплее	Неисправна панель управления	Обратитесь в сервисный центр для проведения соответствующего ремонта.
	Готовка без кастрюли или с пустой кастрюлей	Поместите кастрюлю в мультиварку или поместите продукты в кастрюлю. Дайте электрическому нагревательному поддону остыть перед повторным подключением варочного аппарата к электросети.
	Электрический нагревательный поддон деформирован.	Обратитесь в сервисный центр для проведения ремонта.
	Плохой контакт между датчиком и нижней частью кастрюли из-за его перекоса на одну сторону	Аккуратно проворачивая из стороны в сторону, верните кастрюлю в правильное положение
	Присутствуют посторонние предметы между кастрюлей и электрическим нагревательным поддоном	Удалите посторонние предметы.
	Кастрюля деформирована	Обратитесь в сервисный центр или к дилеру для замены кастрюли.



Официант – двум посетителям:

- Чай, кофе?

Первый гость:

- Я буду чай.

Второй:

- А я – кофе, да проследите, чтобы чашка была чистой!

Через некоторое время официант возвращается с подносом.

- Простите, джентльмены, который из вас просил чистую чашку?

13. 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.



- Официант, рыба у вас свежая?
- Не знаю, сэр. Я здесь всего неделю работаю...

14. Адреса сервисных центров осуществляющих гарантийный и послегарантийный ремонт.

Город	Наименование	Адреса и телефоны
Абакан	ООО «СЦ Экран»	Проспект Дружбы Народов, д.29. тел (3902) 233927
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	ул. Рабочая, д.2а, оф.102 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	<u>ООО "АЛЬКОР-СЕРВИС"</u>	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
Ижевск	ООО "ДС"	ул. К. Маркса д. 393 Тел: (8412) 43-16-62
Острогожск (Воронежская область)	ИП Плахотин	Нарского ул., 16, Тел. (47375) 4-54-33
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 область)	<u>ЮНик-Мастер</u>	Циолковского проезд, 5 Тел.: (495) 516-24-60, 516-24-61
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	ООО "БРЭНД"	Егорьевский проезд, д.2 тел. (495) 662-59-97
Москва	<u>ЮНик-Мастер</u>	1. Маршала Рокоссовского, д.3 тел: (499) 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 (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)	<u>Юник-Мастер</u>	Московский пр-кт, 1а Тел.: (496) 535-00-68
Пятигорск (Ставропольский край)	Люкс-Сервис	Фучика ул., 21 Тел.: (879) 332-68-80
Рязань	Гарант-Сервис	Ленинского Комсомола ул. д.5 (491) 276-34-83
Ростов-на-Дону	ООО "Транс-Сервис-Ростов"	пр. Королева, д. 7/19 (863) 299-65-36, 299-65-37, 299-65-38
Самара	<u>ЧИП-СЕРВИС</u>	1-й Безьямный 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 т.(846)331-03-94
Санкт-Петербург	<u>АСЦ Евросервис</u>	пр. Обуховской обороны д. 197 метро: Пролетарская Тел.: (812) 362-82-38
Смоленск	СЦ "Гарант"	Румянцева ул., 19 Тел.: (4812) 64-78-00
Ставрополь	ООО «ТЕХНО-СЕРВИС»	355044, ул. 7-я Промышленная, 6 Тел. (8652) 39-08-08, 39-30-30
Старый Оскол	ИП Грибачев А.В.	Микрорайон Олимпийский д. 7 (4725) 42-41-00
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	Академия-Сервис	Пр.Академический, д.1, блок А, оф.207. тел. (382-2) 49-15-80, 49-24-47
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 опт.склад "Партнер" Тел.: (8202) 23-32-62
Чита	ИП Семенищен	ул. Столярова, дом 19. Тел.:(3022)411010
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 лет.

Срок гарантии – 1 год

Изготовитель: Zhejiang Supor Electrical Appliances Manufacturing Co., Ltd.

Адрес изготовителя 501 Bin'An Road, Binjiang Hi-Tech Development Zone 310052, Hangzhou, Zhejiang, China



15. РЕЦЕПТЫ ДЛЯ МУЛЬТИВАРКИ

Данные получены из открытых источников и не являются запатентованными или защищенными, каким либо другим способом, информацией.

Вы можете получать и обмениваться новыми рецептами на сайте www.russia-brand.ru

<p>КОТЛЕТЫ НА ПАРУ.</p> <p>Ингредиенты: Фарш смешанный – 500г, лук репчатый - 2шт., яйца – 2 шт., чёрствый белый хлеб – 150-200г, соль и специи – по вкусу, молоко для замачивания хлеба.</p> <p>Приготовление:</p> <ol style="list-style-type: none">1. Хлеб замочить в молоке.2. Лук измельчить.3. Соединить вместе фарш, отжатый хлеб, лук, взбитые яйца. Добавить соль и специи.4. Полученный фарш хорошенько вымесить, сформовать котлеты круглой или продолговатой формы.5. В кастрюлю мультиварки налить 1л воды.6. Установить контейнер-пароварку в кастрюлю, уложить в него котлеты.7. Включить программу «ВАРКА НА ПАРУ». Готовить каждую партию котлет по 30 минут.	<p>РЫБНЫЙ СУП С КАРТОФЕЛЕМ</p> <p>Ингредиенты: Тушка минтая - 1 шт., рыбные головы и хвосты от мелкой речной рыбы - по 5 шт., вода - 2л, соль - 2,5 ч.л., лук репчатый - 0,5 шт., морковь - 0,5 шт., перец душистый - 3 шт., перец горошком - 5 шт., лавровый лист - 1 шт., зелень укропа - по вкусу.</p> <p>Приготовление:</p> <ol style="list-style-type: none">1. Рыбу разрезать на куски и уложить в кастрюлю мультиварки вместе с рыбными головами и хвостами. Добавить лук, залить водой.2. Добавить соль, картофель ломтиками, морковь, натёртую на крупной тёрке, перец и лавровый лист.3. Готовить 40 минут на программе "СУП".4. Перед самым отключением добавить укроп.5. Из готового супа удалить головы и хвосты.
<p>Капуста, тушенная с рисом:</p> <p>Ингредиенты: 0.5 кг капусты 1 луковица 1\2 ст. риса 1-2 помидора</p> <p>Приготовление:</p> <ol style="list-style-type: none">1. Лук обжарить в режиме "ВЫПЕЧКА" на растительном масле.2. Положить тонко нашинкованную капусту, посолить, перемешать.3. Влить 50-60 мл воды и тушить 1 час в режиме "ТУШЕНИЕ".4. Добавить очищенные и нарезанные помидоры, сырой рис, красный перец, соль и продолжить тушение еще 1 час. <p>Во время тушения следует несколько раз перемешать.</p>	<p>Куриный суп.</p> <p>Ингредиенты: Куриный суповой набор - 400г, вода - 3л, рис длинный – 100-120мл., морковь - 0,5 шт., лук - 1 шт., перец горошком - 4-5 шт., соль – 3 ч. л.</p> <p>Приготовление:</p> <ol style="list-style-type: none">1. В кастрюлю мультиварки уложить кусочки курицы (можно замороженной), залить водой.2. Всыпать хорошо промытый рис.3. Добавить целую луковицу, морковь, натёртую на крупной тёрке, перец. Всё посолить.4. Включить режим "СУП" на 1 час

Рыба под маринадом

Ингредиенты:

Филе минтая (или другой рыбы) - от 3 шт.(500г),
морковь - 2 шт.(250г),
лук репчатый среднего размера - 1 шт.,
мука - для панировки,
масло растительное, приправа для рыбы, лавровый лист - 1 шт.,
перец душистый - 3 шт., соль – по вкусу.

Для маринада:

Вода - 300 мл, кетчуп - 5-6 ст.л., уксус яблочный - 2 ст. л., соль - $\frac{3}{4}$ - 1 ч.л.

Приготовление:

1. Муку смешать с солью и приправой, запанировать рыбу. Отложить.
2. В мультиварке включить режим "ВЫПЕЧКА" и обжарить на растительном масле лук, порезанный четверть кольцами, а затем в 2 этапа морковь, натертую на крупной тёрке.
3. Параллельно на раскалённой сковороде обжарить рыбу до лёгкой корочки.
4. Ко 2-й партии обжаренной моркови добавить часть лука, сверху - слой рыбы и так, чередуя, уложить слоями все компоненты блюда. Сверху должны быть морковь с луком.
5. Добавить лавровый лист и перец.
6. Смешать все компоненты для маринада, залить им все слои.
7. Готовить в режиме "ТУШЕНИЕ" 15 минут, поддержать на "ПОДОГРЕВЕ" 30-40 минут.
8. Переложить в миску и поставить в холодильник для охлаждения и пропитывания.

Плов с курицей

Ингредиенты:

Морковь крупная - 2шт. (340г),
лук репчатый крупный – 1шт.,
грудка куриная – 1 шт.,
рис длинный шлифованный – 3 стакана (600 мл),
вода – 4,5 стакана (900мл),
приправа для плова – 1,5 ч.л.,
приправа для курицы – по вкусу, соль – по вкусу,
масло растительное - 100мл,
чеснок – 1 головка.

Приготовление:

1. Лук порезать четверть кольцами, морковь натереть на крупной тёрке или порезать соломкой.
2. Включить программу «ВЫПЕЧКА», обжарить в растительном масле сначала лук, потом в 2 этапа морковь. Посолить. Вынуть.
3. Пока продукты обжариваются, порезать крупными кубиками грудку, смешать с приправой для курицы. Обжарить на «ВЫПЕЧКЕ». Посолить.
(Время обжарки всех продуктов примерно 20 мин. Вы можете сделать то же самое и на сковороде)
4. Уложить в мультиварку обжаренные продукты, налить оставшееся масло.
5. Вымытый рис положить сверху, разровнять. Сверху посыпать приправой для плова. В середину продуктов уложить целую головку чеснока.
6. Залить содержимое горячей водой, посолить.
7. Включить режим «КРУПА ПЛОВ».
8. После сигнала о готовности открыть крышку, аккуратно перемешать плов.

КАРТОФЕЛЬ ПЕЧЁНЫЙ.

Ингредиенты:

Картофель молодой – 600г,
соль – по вкусу,
орегано - 1-2 ч.л.,
растительное масло – 2 ст.л.

Приготовление:

1. Картофель почистить (или тщательно помыть), крупный - разрезать на 2-4 части, мелкий - использовать целиком.
2. Уложить картофель в миску, посыпать солью и орегано, руками перемешать для их равномерного распределения. Полить 1 ст. л. растительного масла и ещё раз перемешать.
3. В кастрюлю мультиварки налить оставшееся растительное масло, включить режим «ВЫПЕЧКА» 40 минут.
4. Через 2-3 минуты выложить картофель в разогретое масло и готовить при закрытой крышке до конца режима. Перемешать 1-2 раза во время приготовления.

Гуляш с овощами

Ингредиенты:

Говяжий гуляш (500-800гр.),
болгарский перец (можно замороженный)
помидоры,
4 головки репчатого лука,
соль, перец, лавровый лист

Приготовление:

1. В кастрюлю мультиварки налить немного растительного масла, положить: говяжий гуляш, порезанные болгарский перец и помидоры, лук (кольцами).
2. Посолить, поперчить по вкусу, добавить перец горошком и лавровый лист.
3. Включить режим "выпечка" на 1 час. В процессе готовки – помешивать.

ОЧЕНЬ ЛЕНИВЫЕ ГОЛУБЦЫ.

Ингредиенты:

Капуста свежая – 900 г, лук репчатый – 1 шт., рис круглый – 120 мл, фарш смешанный – 200 г, вода – 240 мл, соль - ~2-2,5 ч. л., хмели - сунели – 1ч. л., кетчуп - 3 ст.л., масло растительное - 3 ст. л., укроп свежий - ~ 30 г

Приготовление:

1. Лук порезать четверть кольцами.
2. Включить программу «ВЫПЕЧКА», налить в кастрюлю 1 ст.л. растительного масла.
3. В разогретом масле обжарить лук, сдвинуть его в сторону и обжарить фарш. (Общее время обжарки ~5 мин.). Подсолить (соли взять часть от нормы).
4. Сырой рис промыть, добавить к фаршу с луком. Всё перемешать.
5. Капусту мелко нашинковать, чуть размять с солью (соли - часть от нормы). Высыпать на рис и фарш.
6. В воде размешать кетчуп, остатки соли и растительного масла. Вылить в кастрюлю мультиварки и закрыть крышку.
7. Включить программу «КРУПА ПЛОВ». Нажать «СТАРТ».
8. Через 30 мин. открыть крышку, хорошо всё перемешать так, чтобы рис и фарш не остались на дне и не подгорели.
9. Добавить хмели-сунели, лавровый лист и мелко нарезанный укроп. Готовить до конца программы.

СВИНИНА ТУШЁНАЯ С ГРИБАМИ.

Ингредиенты:

Свинина – 400г, шампиньоны – 250г, лук репчатый – 1 шт., морковь – 1 шт., перец болгарский – 1 шт., чеснок – 2 зубчика, томатная паста – 1 ст. л., лавровый лист – 1 шт., кубик бульонный – 1 шт., вода - 100-150г, соль – по вкусу, смесь перцев, зелень петрушки, растительное масло.

Приготовление:

1. Свинину порезать небольшими кусочками, лук - полукольцами, морковь натереть на крупной тёрке, перец порезать полосками, грибы - ломтиками.
2. В кастрюлю мультиварки налить растительное масло, включить режим «ВЫПЕЧКА».
3. Обжарить грибы. Вынуть.
4. Потом обжарить морковь, лук, перец. Вынуть.
5. Затем обжарить мясо до румяной корочки. Добавить остальные обжаренные продукты.
6. Воду смешать с раскрошенным бульонным кубиком и томатной пастой. Посолить и поперчить. Вылить в кастрюлю.
7. Добавить чеснок, пропущенный через чесночницу, и лавровый лист.
8. Готовить блюдо в режиме «ТУШЕНИЕ» 1 час.
9. Посыпать нарезанной петрушкой почти готовое блюдо.

Омлет с грибами и болгарским перцем.

Ингредиенты:

Яйца – 5 шт., перец болгарский – 1 шт., молоко – 100-150мл, соль – по вкусу, шампиньоны - 100-150 г, сыр - 30-40г, растительное масло – 1 ст. л.

Приготовление:

1. Перец нарезать небольшими кусочками.
2. Свежие шампиньоны почистить, порезать ломтиками. (У консервированных грибов слить жидкость.)
3. В кастрюлю мультиварки налить растительное масло.
4. Включить режим «ВЫПЕЧКА», обжарить сначала грибы, потом перец.
5. Сыр натереть на крупной тёрке.
6. Взбить яйца с молоком, посолить. Вылить омлетную массу на обжаренные грибы и перец. Сверху посыпать сыром.
7. Готовить в режиме «ВЫПЕЧКА» 20 минут.

Жаркое «лесника»

Ингредиенты:

500г мякоть говядины (или свинины)
400г свежих грибов (или сухие – 1 ст.)
2 луковицы, 8-9 картофелин, 2-3 ст. л. растительного масла, приправа для мяса, соль.

Приготовление:

1. Свежие лесные грибы нарезать. (Сухие замочить в молоке или воде на несколько часов)
2. Лук порезать четверть кольцами. Включить режим «Выпечка» и обжарить на растительном масле лук до золотистого цвета (минут 5).
3. Добавить мясо, порезанное брусочками и посыпанное приправой. Обжарить до корочки.
4. К мясу и луку добавить грибы, 100 мл воды (от вымачивания грибов). Все перемешать, посолить. Закрывать крышку и готовить до конца программы.
5. Почистить картофель, разрезать его на 4-6 частей. Добавить к мясу и грибам после звукового сигнала об окончании программы «ВЫПЕЧКА».
6. Закрывать крышку. Готовить на программе «ТУШЕНИЕ» 1 час.

Запеканка из вермишели и фарша.

Ингредиенты:

Вермишель – 400г, фарш смешанный – 300г, яйца – 2 шт., лук репчатый – 0,5 шт., майонез – 2 ст. л., приправа для фарша, соль – по вкусу, растительное масло – 1 ст.л., маргарин – 1 ч.л., панировочные сухари, сыр – по желанию.

Приготовление:

1. Вермишель отварить в подсоленной воде почти до готовности. Остудить.
2. Лук порезать мелкими кубиками.
3. Включить режим «ВЫПЕЧКА», налить в кастрюлю растительное масло.
4. В разогретом масле обжарить лук вместе с фаршем (4-5 мин.). Посолить, посыпать приправой. Добавить 1-2 ст. л. воды и потомить 2-3 мин. при закрытой крышке. Выложить в миску, перемешать, слегка остудить. Программу отключить.
5. Майонез и яйца взбить венчиком. Смешать с вермишелью.
6. Смазать кастрюлю мультиварки маргарином, посыпать сухарями. Выложить слоями: половину вермишели, фарш с луком, вторую половину вермишели. Слегка уплотнить рукой всю массу.
7. Если готовую запеканку не планируете переворачивать, то можно посыпать верх тёртым сыром.
8. Готовить в режиме «ВЫПЕЧКА» 30 минут.
9. Готовую запеканку (если не посыпали сыром) перевернуть на блюдо, украсить по желанию.

Пшеничный хлеб «простейший».

Ингредиенты (на хлеб весом 600г):

Мука – 350г, смесь молока и воды - 220мл, дрожжи прессованные – 7г (или 1,3 ч.л. сухих), соль – 1ч.л., сахар - 1,5 ч.л., растительное масло – 1 ст.л.

Приготовление:

1. В миске растереть дрожжи и 50мл жидкости, добавить 0,5 ст. л. сахара, 1 ст. л. муки. Всё размешать и оставить до подъёма (примерно на 15-20 минут). (Сухие дрожжи сразу смешать с остальными компонентами.)
 2. В подошедшую опару влить оставшуюся по рецепту жидкость. Добавить 1 ст. л. сахара, соль и просеянную муку.
 3. Тесто замесить руками, ближе к концу замеса добавить растительное масло.
 4. Хорошо вымешанное тесто уложить в кастрюлю мультиварки. Включить режим «ТЕСТО» на 1 час.
 5. После сигнала тесто вынуть, обмять.
 6. Кастрюлю, если требуется, протереть. Смазать маргарином дно и нижнюю часть стенок.
 7. Придать тесту вид шара, уложить в кастрюлю. Включить программу «ТЕСТО» 1 час.
 8. После сигнала, не открывая крышку мультиварки, включить режим «ВЫПЕЧКА» 80 минут.
 9. После сигнала о готовности кастрюлю вынуть из мультиварки, дать хлебу постоять в ней 10 минут. Затем его вынуть и остудить на решётке.
- Совет. Для получения румяной корочки сверху, хлеб можно положить, перевернув, опять в кастрюлю мультиварки и подрумянить на «ВЫПЕЧКЕ» 15-20 минут.

Гречка с грибами.

Ингредиенты:

Гречка ядрица - 2 чашки,
бульон куриный (или вода) – 2,5 чашки,
лук репчатый – 2 шт.,
морковь -1 шт.,
масло сливочное (или растительное) – 50 г,
грибы шампиньоны – 200г,
соль – по вкусу.

Приготовление:

1. Лук мелко порезать, морковь натереть на крупной тёрке, грибы порезать ломтиками (замороженные можно использовать без размораживания).
2. Включить режим «ВЫПЕЧКА».
3. Обжарить на масле лук, морковь и грибы.
4. Промыть крупу, добавить к обжаренным продуктам. Залить бульоном (или водой), посолить, закрыть крышку.
5. Готовить на программе «КРУПА ЭКСПРЕСС».
6. После звукового сигнала о готовности кашу перемешать.

Молочная рисовая каша с отсрочкой приготовления.

Ингредиенты:

Рис круглый - 0,5 стакана (100мл),
вода - 1,5 стакана (300мл),
молоко - 1,5 стакана (300мл),
сахар - 2,5 ч. л.,
соль - 0,5 ч. л.,
масло сливочное – 1ч.л.

Приготовление:

1. В кастрюлю мультиварки положить хорошо промытый рис.
2. Долить холодное молоко и воду.
3. Добавить соль, сахар, масло.
4. Включить: "МОЛОЧНАЯ КАША" - "ТАЙМЕР" - "60мин" - "ОТСРОЧКА" – (нужное Вам время отсрочки выставить кнопками «ЧАС» и «МИН»).
5. Нажать на «СТАРТ».
6. Утром после сигнала перемешать содержимое кастрюли.

<p>Молочная пшенная каша.</p> <p>Ингредиенты: Пшено - 1 чашка, смесь молока с водой - 5 чашек., сливочное масло – 1 ч. л.. соль и сахар - по вкусу, изюм, курага или др. сухофрукты.</p> <p>Приготовление: 1. Подготовленную хорошо промытую крупу выложить в кастрюлю мультиварки, залить горячей смесью молока и воды, добавьте соль, сахар, сухофрукты, масло. 2. Выбрать режим «МОЛОЧНАЯ КАША» 60 минут. Нажать «СТАРТ». 3. После сигнала о готовности перемешать. Каша сразу загустеет. Блюдо будет вкуснее, если его оставить на "ПОДОГРЕВЕ" на 10-15 мин.</p>	<p>«Мамин кекс»</p> <p>Ингредиенты: 3 яйца, 1 ст. сахара, 0,5 п. сливочного масла, 1 стакан кефира, 3 стакана блинной муки.</p> <p>Приготовление: 1. Взбить яйца с сахаром. 2. Добавить сливочное масло и продолжить взбивать. 3. Влить 1 неполный стакан кефира (лучше густого), перемешать. 4. Всыпать 3 стакана блинной муки. 5. Готовить на режиме «выпечка» 1 час. Готовый кекс сверху обмазать вареньем и посыпать семечками. Можно и орешками, и сахарной пудрой.</p>
<p>Яблочная шарлотка.</p> <p>Ингредиенты: Яйца - 3шт., мука - 120мл, сахар - 120мл, разрыхлитель - 1 ч.л., корица - 1 ч.л., яблоки - 2 шт., панировочные сухари, маргарин – для смазки кастрюли.</p> <p>Приготовление: 1. Яблоки очистить от кожуры и семян, порезать. Обвалить их в корице. 2. Яйца и сахар взбить миксером. Добавить ванильный сахар и просеянную муку, смешанную с разрыхлителем, перемешать. 3. Аккуратно ложкой смешать яблоки и тесто. 4. Дно и нижнюю часть стенок кастрюли мультиварки смазать маргарином и посыпать панировочными сухарями. Вылить тесто. 5. Включить режим "ВЫПЕЧКА" 60мин. Нажать «Старт». 6. После сигнала о готовности кастрюлю вынуть из мультиварки. Остудить шарлотку, не вынимая из кастрюли. 7. Затем перевернуть на блюдо. Верх украсить по вкусу.</p>	<p>Творожная запеканка «нежность».</p> <p>Ингредиенты: Творог (9%) - 650г, яйца - 3 шт., сахар - 150 мл, манка - 0,5 стакана, вишни замороженные - 1 стакан, разрыхлитель - 1 ч. л., ванильный сахар - 1 ч. л., растительное масло - 3 ст. л., крахмал - 1 ст. л. Стакан = 250мл (вишни можно заменить изюмом).</p> <p>Приготовление: 1. Творог растереть с яйцами и сахаром. 2. Добавить манку, смешанную с разрыхлителем, ванильный сахар и растительное масло. 3. Вишни, не размораживая, обвалить в крахмале. 4. Большую часть теста вылить в кастрюлю, уложить равномерно ягоды и прикрыть их оставшимся тестом. Всё разровнять. 5. Включить программу "ВЫПЕЧКА" 60 минут. Вынуть сразу после сигнала о готовности. Совет: на дно кастрюли можно уложить бумагу для выпечки.</p>
<p>Бисквит.</p> <p>Ингредиенты: Яйца -3 шт., сахар – 100мл, мука – 100мл, разрыхлитель – 0,5-1 ч. л., ванильный сахар – 1 ч. л.</p> <p>Приготовление: Яйца взбить миксером до хорошей пены. Продолжая взбивать, постепенно всыпать сахар. Добавить просеянную муку, смешанную с разрыхлителем и ванильным сахаром. Перемешать. Влить тесто в кастрюлю. Готовить на программе «ВЫПЕЧКА» 60 минут. После сигнала о готовности, не открывая крышку, дать постоять бисквиту 5-10 минут на «подогреве». Мультиварку выключить, кастрюлю достать, бисквит остудить, не вынимая.</p>	<p>Кекс «ЗЕБРА».</p> <p>Ингредиенты: Маргарин – 130 г, сахар -1,25 стакана, яйца – 3 шт., мука – 2 стакана, кефир - 1 стакан, какао-порошок - 2 ст.л., сода – 1 ч.л. (погасить уксусом). Стакан =250 мл</p> <p>Приготовление: Размягчённый маргарин растереть с сахаром и яйцами. Добавить кефир, гашёную соду и муку. Тщательно размешать. Тесто разделить на 2 части. В одну добавить какао, в другую – 1 ст. л. муки. Смазать маргарином дно и нижнюю часть стенок кастрюли мультиварки. Тесто выкладывать попеременно из двух мисок: тёмное тесто, светлое. Готовить на программе «ВЫПЕЧКА» 1час. После сигнала о готовности подержать на «ПОДОГРЕВЕ»10 минут, не открывая крышку. Затем кастрюлю вынуть и через 15 минут кекс выложить на блюдо.</p>

Пицца.

Ингредиенты для теста (на 2шт.):

Дрожжи прессованные - 12г (или 2 ч. л. сухих),
мука – 300 г,
вода – 150 мл,
сахар – 1ч.л.,
соль - 1ч.л.,
растительное масло - 2 ст. л.

Ингредиенты для начинки (на 2 шт.):

Сосиски - 2 шт., помидоры – 2 шт., перец – 1шт.,
кетчуп - 2 ст. л., растительное масло – 1-2 ст. л.,
сыр, приправа для пиццы.

Приготовление:

1. Дрожжи развести тёплой водой, добавить сахар и 1 ст.л. муки. Оставить опару до подъёма (примерно на 15 минут).
2. Затем добавить соль, муку и растительное масло.
3. Вымесить тесто. Уложить его в кастрюлю мультиварки.
4. Включить режим «ТЕСТО».
5. Через 40 минут подошедшее тесто обмять.
6. Кастрюлю протереть от возможных остатков теста.
7. Выложить половину теста в смазанную растительным маслом кастрюлю мультиварки. Сделать бортики.
8. Смазать лепёшку растительным маслом (чтобы тесто не размокло от начинки) и кетчупом.
9. Уложить сосиску и помидор, нарезанные кружочками, полоски перца, посыпать приправой для пиццы и тёртым сыром.
10. Кастрюлю вставить в мультиварку.
11. Включить «ПОДОГРЕВ». Через 5 минут его отключить. Дать постоять пицце ещё 5 минут в отключённой мультиварке для подъёма.
12. Затем готовить на программе «ВЫПЕЧКА» 50 минут.
13. Вынуть пиццу сразу после сигнала о готовности.

ЙОГУРТ «АКТИВИА».

Ингредиенты:

Молоко ультрапастеризованное - 1л,
йогурт «Активиа» (без добавок) - 1банка (125г).

Приготовление:

Вариант 1. Приготовление в кастрюле.

1. Чтобы «не выращивать» ненужные бактерии, надо подготовить стерильную посуду. Для этого в обычной кастрюле нужно вскипятить воду на плите, опустить туда венчик и столовую ложку. В кастрюлю мультиварки налить воду (1,5л), вскипятить на режиме «РАЗОГРЕВ». Воду из обеих кастрюль вылить, дать остыть посуде.
 2. В обычную (уже стерильную) кастрюлю налить молоко, добавить туда йогурт. Венчиком всё тщательно размешать.
 3. Перелить подготовленную смесь в кастрюлю мультиварки.
 4. Включить режим «ЙОГУРТ БЕЗ КИПЯЧЕНИЯ» на 6 часов.
 5. После сигнала, проверить готовность йогурта. Поставить в холодильник для «дозревания» и охлаждения. Переложить готовый йогурт в стерильные банки. Накрыть пропаренными крышками.
- Выход: 2 банки: 0,5л и 0,7л

Вариант 2. Приготовление в банках.

1. Простерилизовать 2 банки по 0,5л над паром (как при консервации). В кипятке подержать венчик для взбивания и столовую ложку. Банкам и приборам дать остыть.
2. В остывшие банки налить молоко. Положить одинаковое количество йогурта-закваски в каждую банку, тщательно размешать венчиком до однородности.
3. На дно кастрюли мультиварки уложить мягкую ткань (салфетку). Установите банки с закваской. Налить в кастрюлю воды, чтобы её уровень доходил до середины банок.
4. Включить программу «ЙОГУРТ БЕЗ КИПЯЧЕНИЯ» 6 часов.
5. После сигнала проверить готовность йогурта. Если готов, то поставить в холодильник для дозревания. Если нет, добавить ещё времени.
6. В готовый йогурт можно добавлять любые добавки (кусочки фруктов, варенье и т.п.).