



Мультиварка BRAND 37300

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ



Пожалуйста, внимательно прочитайте эту инструкцию перед использованием прибора и сохраните её после прочтения для дальнейшего использования.

Содержание

| | |
|--|---------|
| 1. Спецификация и комплектность | 2 стр. |
| - Характеристики прибора | 2 стр. |
| - Комплектность | 2 стр. |
| 2. Рекомендации для безопасного использования | 2 стр. |
| 3. Устройство прибора | 4 стр. |
| 3.1. Устройство корпуса | 4 стр. |
| 3.2. Панель управления | 5 стр. |
| 4. Подготовка к приготовлению | 6 стр. |
| 5. Режимы работы мультиварки | 7 стр. |
| 5.1. Таблица режимов работы мультиварки | 8 стр. |
| 6. Процесс приготовления | 9 стр. |
| 7. Отсрочка приготовления | 10 стр. |
| 8. Разогрев еды | 11 стр. |
| 9. Сохранение программы | 12 стр. |
| 10. Обслуживание мультиварки | 12 стр. |
| 10.1. Очистка после использования | 12 стр. |
| 10.2. Снятие, разборка и установка клапана. | 12 стр. |
| 11. Выявление и устранение типичных неполадок | 13 стр. |
| 12. Адреса сервисных центров, осуществляющих гарантийный и послегарантийный ремонт. | 14 стр. |
| 13. Рецепты для мультиварки | 17 стр. |

1. Спецификация и комплектность

| Название | Модель | Номинальный объем, мл. | Объем еды, мл. | Номинальная мощность | Питание |
|-------------|----------------|---------------------------|-------------------|-------------------------|-----------|
| Мультиварка | BRAND 37300 | 3000 | 1000 | 600-750 Вт | 230В~50Гц |

Характеристики прибора

- Стальная кастрюля с антипригарным покрытием.
- Прочное рефлёное дно кастрюли гарантирует равномерный нагрев и аккумуляцию тепла.
- Технология приготовления под небольшим избыточным давлением сокращает время приготовления и позволяет добиться превосходного вкуса блюд.
- Цифровой дисплей и отложенный запуск (отсрочка) на 15 часов служат для более удобного и лёгкого процесса приготовления.

Комплектность

- Корпус мультиварки.
- Лопатка.
- Суповая ложка.
- Крепление для лопатки.
- Контейнер-пароварка.
- Мерная чашка.
- Шнур питания.
- Руководство по эксплуатации (содержит гарантийный талон) и список пунктов гарантийного и послегарантийного ремонта.

2. Рекомендации для безопасного использования

Пожалуйста, обратите особое внимание на следующие обозначения, используя этот прибор:



Запрет



Не прикасаться



Внимание!



Запрещено использовать кастрюлю мультиварки для приготовления пищи вне мультиварки, включать мультиварку без кастрюли или с пустой кастрюлей.



Для протирки корпуса прибора используйте влажную тряпку. Не допускается погружать корпус в воду.



Во избежание ожогов не прикасайтесь к отверстию для выхода пара, расположенному на крышке прибора.



Во время приготовления не закрывайте отверстие для выхода пара.



Перед использованием тщательно проверьте, нет ли остатков пищи или другого вида загрязнений (включая капли воды) на нагревающем поддоне или дне кастрюли. Если таковые были обнаружены - удалите загрязнения.



Держите мультиварку в недоступном для детей месте. Не позволяйте детям самим использовать прибор.



Держите прибор подальше от огня или нагревательных приборов, во избежание деформации наружных стенок корпуса.

- В случае, если шнур питания повреждён, пожалуйста, замените его другим шнуром фирмы BRAND или подобным шнуром, приобретённым у других производителей или в сервисном центре.
- Устанавливайте мультиварку на ровной и плоской поверхности.
- Чтобы избежать деформации, обращайтесь с кастрюлей аккуратно. Использовать

деформированную кастрюлю недопустимо.

- Используйте настенную штепсельную розетку с заземляющим контактом и допустимым током не менее 10А, не включайте одновременно с другими электрическими приборами в одну розетку; шнур питания должен быть включен непосредственно в розетку.



3. Устройство прибора

3.1. Устройство корпуса



3.2. Панель управления



1. Кнопка «Отмена/Подогрев». Данная кнопка служит для отмены выбранного режима или для сброса любых настроек. Повторное нажатие кнопки включает режим поддержания пищи в подогретом состоянии – загорается лампочка-индикатор «Подогрев». На дисплее горит буква «Р».

Автоматически режим поддержания пищи в подогретом состоянии включается после окончания процесса приготовления пищи – загорается лампочка-индикатор «Подогрев». На дисплее горит буква «Р».

2. Кнопка «Разогрев». Данная кнопка используется для разогрева холодной пищи.
3. Кнопки « $\ll - \gg$ » «Установка» « $\ll + \gg$ ». Данные кнопки используются для установки отсрочки времени приготовления пищи. Время отсрочки прибавляется или убавляется кнопками «+» и «-» соответственно.
4. Кнопка «Меню». Данная кнопка служит для выбора одного из шести запрограммированных режимов приготовления пищи: «Стандарт», «Экспресс», «Плов», «Молочная каша», «Варка на пару», «Тушение».
5. Кнопка «Старт». Данная кнопка служит для запуска процесса приготовления.

4. Подготовка к приготовлению

(Здесь и далее в качестве примера продукта будет рассмотрен - РИС)

4.1. Отмерьте рис, промойте его и поместите в кастрюлю. Одна мерная чашка эквивалентна приблизительно 160 г. риса (Рисунок 1).



4.2. Добавьте воду до соответствующего уровня:

- Линии на внутренней стороне стенки кастрюли показывают уровень воды для приготовления риса. Для простоты использования рекомендуем Вам использовать шкалу с чашками (CUP). Шкала содержит метки, обозначающие пропорции воды и риса. Например – насыпав **четыре мерные чашки** риса, Вам нужно долить воды до метки уровня шкалы равной **четырем чашкам** (CUP). Правило для шкалы с литрами (L) аналогичное. Насыпав риса объемом, равном **одному литру**, Вам нужно долить воды до метки уровня шкалы равной **одному литру** (L).
- Уровень воды и продуктов не должен превышать отметку максимального уровня – самая верхняя риска шкалы на внутренней поверхности кастрюли (Рисунок 2).
- Для приготовления жидких (молочных) каш рекомендуемая пропорция риса и воды приблизительно 1:3.



4.3. Нажав на фиксатор крышки мультиварки, откройте ее. Протрите внешнюю поверхность кастрюли и поместите её 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! Попадание посторонних предметов и воды между кастрюлей и нагревательным элементом приводит к запаху гари, появлению не естественных звуков и повреждению устройства (Рисунок 3).

4.4. Закройте крышку с характерным «щелчком», не плотное прилегание крышки приведёт к не правильной работе прибора (Рисунок 4).

4.5. Вставьте один конец электрического шнура в гнездо на дне корпуса (убедитесь, что вставлено до упора) (Рисунок 5), а вилку в розетку. После подключения к электросети прибор издаёт один звуковой сигнал, цифровой дисплей и индикаторы производят тестовое включение и выключение, на цифровом дисплее отображается «- -», что указывает на то, что мультиварка находится в состоянии готовности. После этого можно переходить к выбору режима работы мультиварки и непосредственному приготовлению пищи.

5. Режимы работы мультиварки

Нажимая кнопку «Меню» выберите необходимый Вам режим приготовления (смотрите таблицу на странице 8). У текущего выбранного режима будет гореть индикатор. Индикатор кнопки «Старт» будет мигать. Если Вы уверены в правильности выбранного режима работы, и Вам нужно запустить процесс приготовления в данный момент, нажмите кнопку «Старт». Индикатор на кнопке «Старт» начнет гореть постоянно, а на дисплее отобразится символ «—», что означает начало работы мультиварки.

5.2 Таблица режимов работы мультиварки

(указаны усредненные показатели, которые могут изменяться в зависимости от объема, вида и качества продуктов).

| Режим | Этап 1 | | Этап 2 | | Этап 3 | | Общее время (мин) | Описание |
|---------------|-----------|-------------|-----------|-------------|-----------|-------------|-------------------|--|
| | темп.(°C) | время (мин) | темп.(°C) | время (мин) | темп.(°C) | время (мин) | | |
| Стандарт | 50 | 8 | 96-108 | 21 | 110 | 14 | 43±5 | Данный режим используется для приготовления каш (гречневой, рисовой, пшенной и так далее). Продукты размещаются непосредственно в кастрюле. Следуйте порядку, описанному в пункте 4. |
| Экспресс | 50 | 6 | 96-108 | 22 | 110 | 10 | 38±5 | Данный режим используется для приготовления каш (гречневой, рисовой, пшенной и так далее). «Экспресс» отличается от режима «Стандарт» сокращением времени приготовления. Каша при этом получается менее рассыпчатой. Продукты размещаются непосредственно в кастрюле. Следуйте порядку, описанному в пункте 4. |
| Плов | - | - | 96-120 | 70 | - | - | 70±5 | Данный режим рекомендуется использовать для приготовления плова и других блюд с использованием мяса. Продукты размещаются непосредственно в кастрюле. Следуйте порядку, описанному в пункте 4. |
| Молочная каша | - | - | 96-120 | 50 | - | - | 50±5 | Данный режим используется для приготовления жидких (молочных) каш из круп (гречневой, рисовой, овсяной, пшенной и так далее). Для приготовления рекомендуется использовать молоко вместо воды. Продукты размещаются непосредственно в кастрюле. Рекомендуемые пропорции крупы и молока 1:6 соответственно. Следуйте порядку, описанному в пункте 4. |
| Варка на пару | - | - | 96-120 | 60 | - | - | 60±5 | Данный режим используется с применением контейнера-пароварки. В кастрюлю наливается вода, сверху кастрюли устанавливается контейнер-пароварка. Продукты размещаются в контейнере - пароварке. Процесс приготовления происходит за счет прохождения горячего пара через продукты. Воды наливайте с запасом, но не более отметки максимального уровня. В случае недостаточного количества воды, прибор отключится после ее полного выкипания. Рекомендуется приготовление мяса, рыбы, овощей и пр. |
| Тушение | - | - | 96-120 | 180 | - | - | 180±5 | Данный режим отличается самым длительным периодом приготовления пищи и обычно используется для тушения продуктов. Продукты размещаются непосредственно в кастрюле. Следуйте порядку, описанному в пункте 4. Пропорции подбирайте исходя из собственного опыта приготовления подобных блюд. |



Время приготовления и температура могут колебаться 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.

6. Процесс приготовления



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

6.1. В процессе приготовления символ на дисплее «—» сменится обратным счетчиком времени, указывающим время в минутах до окончания приготовления.

6.2. 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.

6.3. В процессе приготовления в клапане крышки скапливается конденсат. Это естественный процесс. Клапан подлежит периодическому опустошению от воды. Частота опустошения напрямую зависит от типа приготавливаемых блюд.

6.4. 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 «Р» на дисплее и горящий индикатор «Подогрев». Режим «Подогрев» работает в течение 24 часов, по истечению которых мультиварка выключается. Для принудительного отключения режима «Подогрев» нажмите кнопку «Отмена».



Не рекомендуем постоянно использовать режим «Подогрев», так как это приводит к некоторому пересушиванию еды.

6.5. Слейте из клапана образовавшийся в процессе приготовления конденсат и, нажав на фиксатор, откройте крышку мультиварки. Извлеките приготовленную еду или оставьте ее в мультиварке.

7. Отсрочка приготовления

7.1. В мультиварке имеется возможность установки отсрочки запуска приготовления еды. Режим «Отсрочка» используется в том случае, если готовая еда нужна Вам к определенному времени. Максимальное время отсрочки составляет **15 часов**.

7.2. 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 «Установка». На дисплее отобразится минимально возможное время отсрочки. Для всех режимов - 2 часа, для режима «Тушение» - 4 часа.
4. Нажимая «+» или «-», настройте необходимое время отсрочки выполнения программы; каждое нажатие увеличивает или уменьшает время на один час. После достижения максимального времени отсрочки в 15 часов, показатель вернётся к минимальному времени отсрочки. Во время установки отсрочки индикатор кнопки «Старт» должен мигать.
5. 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 часах. В конце времени отсрочки (время приготовления включено во время отсрочки), приготовление будет завершено и загорится индикатор «Подогрев/Отмена», 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 часам утра (отсрочка должна составить 9 часов), то Вам необходимо выполнить следующие действия:

1. Включить мультиварку в 23 часа.
2. Выбрать необходимый режим работы.
3. Нажать кнопку «Установка».
4. Нажимать кнопку «+» до получения на дисплее цифры – 9 (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 ☺.

8. Разогрев еды

8.1. Если Вам необходимо разогреть холодную еду, нажмите на фиксатор крышки мультиварки, чтобы открыть ее. Поместите холодную пищу в кастрюлю, протрите внешнюю поверхность и поместите её 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! Попадание посторонних предметов и воды между кастрюлей и нагревательным элементом приводит к запаху гари, появлению не естественных звуков и повреждению устройства.

8.2. Закройте крышку и нажмите кнопку «Разогрев». О включении режима «Разогрев» свидетельствуют постоянно горящий индикатор «Старт» и символ на дисплее «-».

8.3. После окончания работы режима «Разогрев» мультиварка переключается в режим поддержания температуры.

9. Сохранение программы

В мультиварке предусмотрена очень полезная функция **«Сохранения программы»**. На период отключения питания от 3 до 10 секунд. После восстановления напряжения мультиварка автоматически восстановит текущие установки и продолжит свою работу на выбранном режиме. Если напряжения не будет достаточно долго, то прибор после включения снова вернётся в режим ожидания.

10. Обслуживание мультиварки

10.1. Очистка после использования.

1. Выньте из мультиварки кастрюлю, вымойте кастрюлю со специальным моющим средством, ополосните водой и высушите при помощи мягкой тряпки; затем поставьте кастрюлю на место.

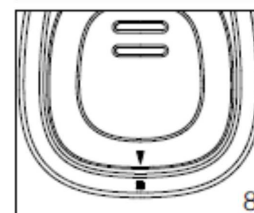
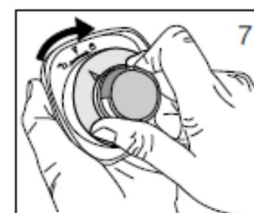
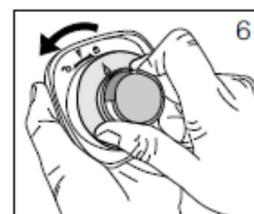
2. Очистите мягкой влажной тряпкой остатки пищи из окружности мультиварки, а так же удалите загрязнения из углублений при помощи зубочистки.

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 во внутрь прибора.

4. Снимите клапан с крышки и помойте его во избежание засорения, иначе загрязнённый клапан может сказаться на качестве приготовления.

10.2. Снятие, разборка и установка клапана.

Снимите клапан с крышки. Поверните нижнюю часть клапана против часовой стрелки до совмещения треугольника со значком открытого замка. Отделите верхнюю и нижнюю части клапана (Рисунок 6).



При установке, совместите треугольник клапана со значком открытого замка, чтобы

соединить две части, потом поверните нижнюю крышку по часовой стрелке в направлении закрытого замка до характерного «щелчка» (Рисунок 7), что указывает на то, что две части защелкнулись, затем вдавите клапан в крышку мультиварки. Отметка “▲” на панели клапана должна быть совмещена с “■” на крышке мультиварки для установки клапана на место (Рисунок 8).

11.Выявление и устранение типичных неполадок.

Следующие аварийные сообщения укажут на неисправность или неверное использование мультиварки:

1. E0 на ЖК индикаторе – обрыв или короткое замыкание цепи датчика верхней крышки.
2. E1 на ЖК индикаторе – обрыв или короткое замыкание цепи основного нижнего датчика.

| № | Описание неполадки | | Причины | Устранение |
|---|--------------------|---|--|--|
| 1 | Не горит индикатор | Электрический нагревающий поддон не греется | <ol style="list-style-type: none"> 1. Не подается питание на монтажную плату 2. Неисправна нижняя монтажная плата 3. Повреждена разводка монтажной платы 4. Неисправна главная монтажная плата | <ol style="list-style-type: none"> 1. Проверьте, исправны ли выключатель, розетки, предохранители и сетевой кабель, хорошо ли они подсоединены. 2. Обратитесь в авторизованный сервисный центр для проведения ремонта. |
| | | Электрический нагревающий поддон греется | <ol style="list-style-type: none"> 1. Неисправна главная монтажная плата | Обратитесь в авторизованный сервисный центр для проведения ремонта. |
| 2 | Индикатор горит | Электрический нагревающий поддон не греется | <ol style="list-style-type: none"> 1. Не работает основной датчик. 2. Вышел из строя нагревательный элемент. 3. Разводка монтажной платы частично нарушена 4. Монтажная плата не работает | Обратитесь в авторизованный сервисный центр для проведения ремонта. |
| 3 | Пища сырая | | <ol style="list-style-type: none"> 1. Деформирован электрический нагревательный поддон 2. Кастрюля установлена с перекосом 3. Между кастрюлей и | <ol style="list-style-type: none"> 1. Обратитесь в авторизованный сервисный центр для проведения ремонта. 2. Аккуратно проверните кастрюлю, добейтесь её ровной установки. 3. Для очистки используйте |

| | | | |
|---|--|--|--|
| | | <p>нагревательным поддоном присутствуют загрязнения</p> <p>4. Повреждена основная монтажная плата</p> <p>5. Неисправен основной датчик</p> <p>6. Вы часто открываете крышку мультиварки во время приготовления</p> | <p>губку с металлическим покрытием.</p> <p>4. Обратитесь в авторизованный сервисный центр для проведения ремонта.</p> <p>5. Обратитесь в авторизованный сервисный центр для проведения ремонта.</p> <p>6. Сократите до минимума время работы мультиварки с открытой крышкой.</p> |
| 4 | Подгоревшая пища, ошибка автоматического режима «Подогрев» | <p>1. Повреждена основная монтажная плата</p> <p>2. Неисправен основной датчик</p> | Отправьте в авторизованный сервис-центр для проведения ремонта. |
| 5 | Частое выплёскивание пищи за борт мультиварки при приготовлении. | <p>1. Повреждена основная монтажная плата</p> <p>2. Неисправен датчик верхней крышки</p> <p>3. Превышен уровень воды</p> | <p>Отправьте в авторизованный сервис-центр для проведения ремонта.</p> <p>Уменьшите уровень воды.</p> |

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.BRAND-1.RU в рубрике ОБРАТНАЯ СВЯЗЬ.

Срок службы данного изделия – 3 года.

Срок гарантии – 1 год.

Изготовитель оставляет за собой право на внесение изменений в конструкцию изделия, не влияющие на основные технические характеристики, без уведомления потребителей.

12.Рецепты для мультиварки

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

| | |
|---|---|
| <p>Куриный суп.</p> <p>Ингредиенты:</p> <p>1 куриная грудка без кожи и костей</p> <p>1 морковь</p> <p>1 луковичка</p> <p>2 горсти мелкой лапши - вермишели</p> <p>3 картофелины</p> <p>2 л воды</p> <p>2 ст.л. масла (любого растительного рафинированного или оливкового) соль, лаврушка, приправа по вкусу.</p> <p>Приготовление:</p> <p>Чистим и трем на терке морковь, чистим и мелко режем лук. Режем грудку на кусочки. Сваливаем в мультиварку на 20 минут на «Экспресс» с 2 ложками масла. После попискивания добавляем порезанный картофель, воду соль и все приправы. Ставим на режим тушения на 1 час. Через 40 минут добавить лапшу.</p> | <p>Гречка.</p> <p>Ингредиенты:</p> <p>Гречка ядрица-2ч</p> <p>Бульон мясной\куриный-3,5ч</p> <p>Лук репчатый-2шт</p> <p>Масло сливочное-100г</p> <p>Грибы с\м-450г</p> <p>Соль - по вкусу</p> <p>Сметана-1ст.л.</p> <p>Приготовление:</p> <p>Положить растопленное масло, мелко нашинковать лук, грибы – всё перемешать.</p> <p>Гречку промыть добавить к смеси. Залить бульоном, посолить.</p> <p>Выбрать режим Стандарт. Готовое блюдо перемешать, подавать со сметаной.</p> |
| <p>Свинина тушеная с грибами.</p> <p>Ингредиенты:</p> <p>400 гр. мяса (свинина)</p> <p>250 гр. грибов (шампиньоны)</p> | <p>Баранина тушеная в помидорах.</p> <p>Ингредиенты:</p> <p>Три больших луковицы</p> <p>Головка чеснока</p> |

| | |
|---|--|
| <p>1 большая луковица 1 морковь 1 болгарский перец 2 зубчика чеснока 1 стол. ложка томатной пасты 1 лавровый листочек 1 стол. ложка куриного бульонного порошка соль смесь перцев (черный, белый, зеленый, розовый) петрушка</p> <p>Приготовление: Мясо порезать на небольшие кусочки. В кастрюле на режиме «Тушение» разогреть масло и поджарить кусочки мяса до румяной корочки. Добавить к мясу нашинкованный полукольцами лук и продолжить жарить, помешивая. Когда лук приобретет золотистый цвет, добавить:</p> <ul style="list-style-type: none"> - натертую морковь, - болгарский перец, нарезанный соломкой, - измельченные зубчики чеснока. <p>Перемешать все и добавить нарезанные грибы. Потушить немного.</p> <p>Затем добавить томатную пасту и лавровый листочек. Влить воды так, чтобы она покрыла 2/3 содержимого казана. Всыпать столовую ложку куриного бульонного порошка. Посолить и поперчить свежемолотой смесью перцев.</p> <p>Тушить мясо при закрытой крышке на медленном огне.</p> <p>Готовое блюдо посыпать нарезанной петрушкой.</p> | <p>400 гр. помидоров около килограмма баранины соль, перец по вкусу немного растительного масла</p> <p>Приготовление Слегка обжарить на режиме Экспресс, мелко порезанный лук и чеснок, добавить нарезанное на кусочки 3х3 см мясо и тоже обжарить.</p> <p>Помидоры измельчить, залить ими мясо и поставить на Тушение на 1.5 - 2 часа</p> <p>Жаркое «лесника»</p> <p>Ингредиенты: 500г говядины без костей 800г свежих грибов (грибы замороженные) 3-4 луковицы 6-9 картофелин 300г сметанного соуса (можно заменить сыром и майонезом) 1 столовая ложка томат пасты 150г сливочного масла</p> <p>Приготовление: -Картофель очистить нарезать тонкими ломтиками - Лук нашинковать полукольцами - Нарезанные грибы жарить до готовности - Говядину нарезать не большими кусками, посолить, добавить специи. На дно кастрюли мультиварки выложить лук, картофель, грибы, мясо, грибы, картофель, лук. -Сверху посыпая тертым сыром и майонез. -Включить режим Плов.</p> |
| <p>Котлеты на пару:</p> <p>Ингредиенты: Фарш: - 500 гр. мясо (говядина, свинина, или и то и другое - на ваш вкус); - 2 средние луковицы; - полбатона хлеба;</p> | <p>Манты:</p> <p>Ингредиенты: тесто: 3 стакана муки, соль по вкусу, одно яйцо, 1/2 стакана воды</p> |

| | |
|--|--|
| <p>- 2 яйца; - соль, специи по вкусу.</p> <p>Приготовление:</p> <p>Сформировать котлеты, обвалять в панировочных сухарях. Выложить в форму для варки на пару. Если сразу все котлетки скорее всего не влезут, то делать партиями. На дно кастрюли налить воды, установить контейнер пароварку. Включить режим Варка на пару по 35 минут на партию котлет.</p> | <p>Фарш: 50% свинины и 50% говядины, 0,5 кг, лук, соль. Можно специи.</p> <p>Приготовление:</p> <p>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 Варка на пару на 50 минут.</p> |
| <p>Молочная каша (рецепт на 3-4 порции):</p> <p>Ингредиенты:</p> <p>Рис - 1/2 чашки, промыть Пшенка - 1/2 чашки, промыть, залить кипятком, кипятки слить Крупу высыпать в мультиварку. Добавить: Вода - 2 чашки Молоко - 3 чашки Соль - 1/2 ч.л. Сахар - 5 ч.л.</p> <p>Приготовление:</p> <p>Включить режим - молочная каша. В готовую кашу добавить сливочное масло.</p> | <p>Плов:</p> <p>Ингредиенты:</p> <p>1 кг мяса, 0,5 кг лука, 0,5 кг моркови, 1 кг риса (можно поменьше, чтобы не слишком большой объем получился), соль, перец, приправы.</p> <p>Приготовление:</p> <p>Режем лук кольцами, морковь соломкой и мясо кусочками.</p> <p>Включаем пустую мультиварку в режим "Экспресс". Все делаем пока при открытой крышке мультиварки!!! Наливаем растительного масла (чтобы дно покрыло, для любителей жирного можно и побольше), немного раскалилось - закладываем лук и слегка его там прожариваем.</p> <p>Потом закладываем морковь - и тоже там слегка прожариваем. Затем закладываем мясо и опять слегка прожариваем!</p> <p>Сверху закладываем рис, разравниваем, заливаем водой (можно и холодной, но лучше горячей), чтобы рис прикрывало примерно на пол-пальца. Солим, перчим, добавляем специи (можно специальную приправу "для плова").</p> <p>После этого закрываем крышку мультиварки и ставим режим "Плов".</p> |