



## Мультиварка BRAND 502

### 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 чашу	9 стр.
5.2. Режимы приготовления	10 стр.
5.3. Таблица режимов работы мультиварки	11 стр.
6. Таймер	22 стр.
7. Отсрочка приготовления	22 стр.
8. Функция «Разогрев»	24 стр.
9. Функция «Подогрев»	25 стр.
10. Обслуживание мультиварки	25 стр.
10.1. Очистка после использования	25 стр.
10.2. Снятие, разборка и установка клапана	26 стр.
10.3. Съёмная пластина крышки	26 стр.
10.4. Электрический нагревательный элемент	26 стр.
10.5. Общие замечания по очистке	27 стр.
11. Диагностика неисправностей прибора	28 стр.
12. Гарантия	30 стр.
13. Адреса сервисных центров, осуществляющих гарантийный и послегарантийный ремонт.	31 стр.
14. Рецепты для мультиварки	33 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 502	5 литров	850 Вт	220-240В~50Гц

- СОВРЕМЕННЫЙ ПРИБОР С ДВЕНАДЦАТЬЮ РЕЖИМАМИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ
- ИНФОРМАЦИОННЫЙ ЖК-ДИСПЛЕЙ
- СЪЕМНАЯ, ЛЕГКООЧИЩАЮЩАЯСЯ ПЯТИЛИТРОВАЯ ЧАША С АНТИПРИГАРНЫМ КЕРАМИЧЕСКИМ ПОКРЫТИЕМ И РИФЛЕННОЙ ВНУТРЕННЕЙ ПОВЕРХНОСТЬЮ
- НАГРЕВАТЕЛЬНЫЙ ЭЛЕМЕНТ «ЗД» С АНТИПРИГАРНЫМ КЕРАМИЧЕСКИМ ПОКРЫТИЕМ
- ПЯТИСТУПЕНЧАТЫЙ РУЧНОЙ РЕЖИМ С ВОЗМОЖНОСТЬЮ УСТАНОВКИ ТЕМПЕРАТУРЫ И ВРЕМЕНИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ НА КАЖДОМ ЭТАПЕ
- ВОЗМОЖНОСТЬ ВКЛ/ВЫКЛ ФУНКЦИИ «ПОДОГРЕВ» ПО ВАШЕМУ ЖЕЛАНИЮ
- ФУНКЦИЯ ПОДДЕРЖАНИЯ ЕДЫ В ПОДОГРЕТОМ СОСТОЯНИИ ДО 24 ЧАСОВ
- ФУНКЦИЯ 24 ЧАСОВОЙ ОТСРОЧКИ ЗАПУСКА ПРИГОТОВЛЕНИЯ
- ФУНКЦИЯ РАЗОГРЕВА ХОЛОДНОЙ ЕДЫ
- СЪЕМНАЯ ВНУТРЕННЯЯ ПЛАСТИНА КРЫШКИ ДЛЯ ЛЕГКОЙ ОЧИСТКИ
- ПАРОВОЙ КЛАПАН



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

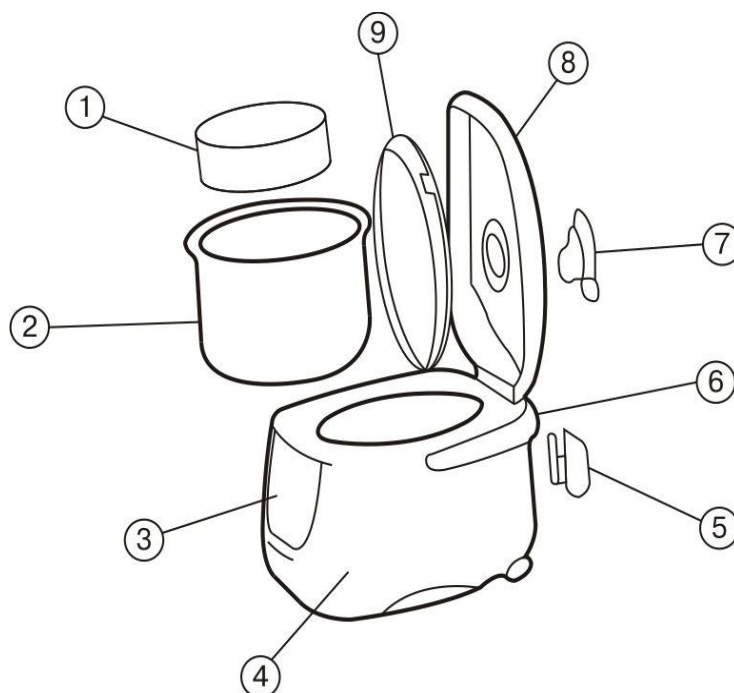
## 2. КОМПЛЕКТНОСТЬ

- Мультиварка
- Чаша
- Лопатка
- Суповая ложка
- Держатель для лопатки и ложки
- Контейнер-пароварка
- Подставка-пароварка
- Мерная чашка
- Шнур питания
- Книга рецептов
- Руководство по эксплуатации

## 3. УСТРОЙСТВО ПРИБОРА

### 3.1. Устройство корпуса

1. Контейнер-пароварка
2. Чаша
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 ВКЛ/ВЫКЛ функции «Подогрев», как по окончании режима приготовления, так и как отдельной функции. Горящий индикатор данной кнопки свидетельствует о включении функции «Подогрев». Функция «Подогрев» доступна во всех режимах, кроме «Жарка», «Ручной» и «Йогурт».
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»).
  - в) Данная кнопка служит для программирования и просмотра этапов приготовления на Ручном режиме.
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 доступна для всех режимов, исключая режим «Жарка», «Ручной» и 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.

4. 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». Значение времени меняется циклично.

Таблица возможных установок времени для кнопки «Таймер»:

Название режима	Настройки
Жарка	5 мин – 2 часов (по умолчанию 20 минут)
Йогурт б/к	1 - 24 часов (по умолчанию 6 часов)
Йогурт с/к	1 – 24 часов (по умолчанию 8 часов)
Варка на пару	1 мин – 2 часов (по умолчанию 20 минут)
Выпечка	20 мин – 2 часов (по умолчанию 1 час)
Суп	30 мин – 3 часов (по умолчанию 1:30)
Молочная каша	30 мин – 2 часов (по умолчанию 1 час)
Тушение	30 мин – 7 часов (по умолчанию 1 час)

5. Кнопки **«Час»** и **«Мин»**. Данные кнопки используются для настройки функций «Отсрочка» и «Таймер». Кнопка «Час» - прибавляет один час, кнопка «Мин» - прибавляет минуты.

Кнопки **«-»** и **«+»**. Данные кнопки используются для установки температуры на режиме «Ручной».

6. Кнопка **«Меню»**. Данная кнопка служит для выбора режимов приготовления. У выбранной Вами программы будет гореть индикатор.

7. Кнопка **«Старт/Отмена»**. Данная кнопка служит для запуска и отмены процесса приготовления. Одно нажатие на данную кнопку запустит программу приготовления, повторное нажатие – остановит программу и вернет мультиварку в режим «Ожидание». Горящий индикатор данной кнопки свидетельствует о работе режима приготовления. При выборе режимов приготовления с помощью кнопки «Меню» индикатор кнопки «Старт» мигает.

#### **4. РЕКОМЕНДАЦИИ ДЛЯ БЕЗОПАСНОГО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ**

##### **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.



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

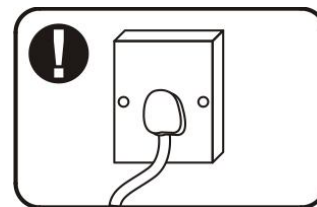
*- Вы не против, если мы соберем со стола остатки и отнесем их домой собаке?*

*Официант: - Да, конечно, пожалуйста!*

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

### **О сетевом шнуре и сетевой вилке.**

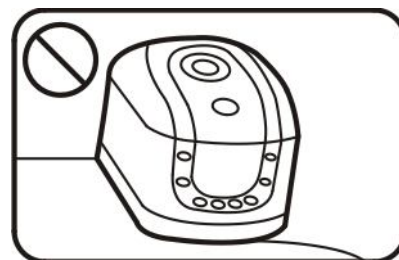
- Никогда не касайтесь сетевой вилки и сетевого шнура мокрыми руками.
- Никогда не погружайте сетевой шнур и сетевую вилку, в какую бы то ни было жидкость.
- Убедитесь, что включенный в розетку сетевой шнур не может быть случайно задет, так как это может стать причиной опрокидывания мультиварки.
- После 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 хозяйка моя!... Сама лед приготвила?



### О работе мультиварки.

- Прибор не предназначен для эксплуатации вне помещения.
- Перед началом приготовления убедитесь, что чаша содержит жидкость, либо, в зависимости от режима приготовления, добавьте растительное, сливочное масло или другой жир. Запрещается эксплуатировать мультиварку без чаши.
- Никогда не накрывайте работающую мультиварку и не закрывайте клапан выпуска пара посторонними предметами.
- Корпус и чаша 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.

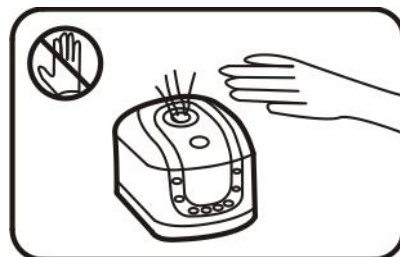
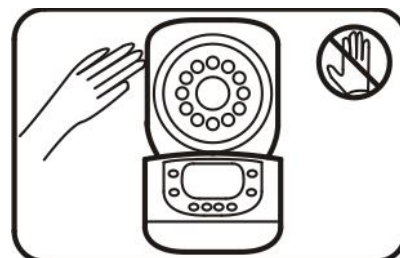
- Не рекомендуем открывать крышку во время приготовления в автоматическом режиме «Крупа». Т. к. это действие может внести изменения в работу программы.

- 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 чаше.

Допускается использование только той чаши, 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.

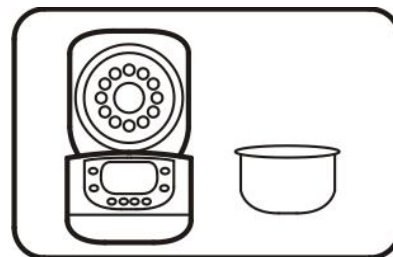
- Не используйте чашу для приготовления пищи вне мультиварки.

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

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

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

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



#### **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 с корпуса, а также защитную пленку с дисплея. Промойте чашу и принадлежности в теплой мыльной воде. Потом прополощите и насухо вытрите.

- Вытрите насухо внешнюю поверхность чаши. Аккуратно установите чашу в корпус мультиварки, поворачивая её из стороны в стороны (для плотного контакта дна чаши с электрическим нагревательным элементом).



*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!*

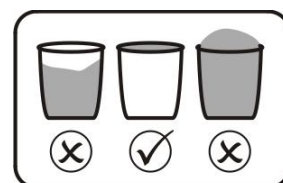
**Внимание!** Всегда следите, чтобы между дном чаши и нагревательным элементом не попадали посторонние предметы, и не было воды! В противном случае это может привести к появлению запаха гари, неестественных звуков и повреждению устройства.

- 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 чашей 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 чашу.

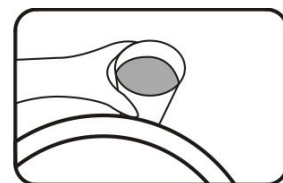
*(Здесь и далее в качестве примера продукта будет рассмотрен рис)*

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



- Добавьте воду до соответствующего уровня:

- Линии на внутренней стороне стенки чаши 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). Минимальный объем крупы составляет 2 мерных стаканчика.

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

- Вытрите насухо внешнюю стенку и дно чаши и аккуратно установите её в корпус мультиварки, проворачивая из стороны в сторону, для установления плотного контакта дна чаши с электрическим нагревательным элементом. Закройте крышку мультиварки.



*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 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/Отмена» будет мигать. Если Вы уверены в правильности выбранного режима работы, нажмите кнопку «Старт/Отмена». Индикатором начала работы мультиварки служит постоянно горящий индикатор на данной кнопке. 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 времени.



*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°.
Жарка	-	-	120-130	20	-	-	20	Температура содержимого мультиварки достигает 120-130° 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	- 5ч	8ч	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	90	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 чашу 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/Отмена», лампочка индикатор будет гореть постоянно. На дисплее отображается бегущий символ «-». За 4 минуты до окончания процесса приготовления на дисплее включится обратный отсчет времени. По окончании процесса приготовления мультиварка издаст звуковой сигнал и перейдет в режим «Подогрев» или «Ожидание» в соответствии с ранее выбранными установками (см. раздел «Функция 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 чашу мультиварки и залейте водой до соответствующего уровня шкалы. Нажмите кнопку «Меню» для выбора программы «Крупа». Кнопкой «Дополнительные настройки» выберите «Стандарт». Нажмите кнопку «Старт/Отмена», лампочка индикатор будет гореть постоянно. На дисплее отображается бегущий символ «-». За 9 минут до окончания процесса приготовления на дисплее включится обратный отсчет времени. По окончании процесса приготовления мультиварка издаст звуковой сигнал и перейдет в режим «Подогрев» или «Ожидание» в соответствии с ранее выбранными установками (см. раздел «Функция 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 чашу мультиварки. Добавьте мясо и овощи. Далее поместите рис и залейте водой в соотношении 1:1. Нажимая кнопку «Меню», выберите программу «Крупа».



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

Кнопкой «Дополнительные настройки» выберите «Плов». Нажмите кнопку «Старт/Отмена», лампочка индикатор будет гореть постоянно. На дисплее отображается бегущий символ «-». За 18 минут до окончания процесса приготовления на дисплее включится обратный отсчет времени.

По окончании процесса приготовления мультиварка издаст звуковой сигнал и перейдет в режим «Подогрев» или «Ожидание» в соответствии с ранее выбранными установками (см. раздел «Функция Подогрев»). Программа является автоматической, время готовки определяется количеством крупы и воды.

### **Режим «Жарка».**

Режим предназначен для обжаривания овощей, рыбы, мяса и т. д. Налейте небольшое количество масла в чашу мультиварки. Нажимая кнопку «Меню», выберите режим «Жарка». По умолчанию задано время 20 минут, если вам необходимо изменить установленное по умолчанию время, то, нажав кнопку «Мин», установите необходимое значение времени от 5 до 120 минут, и нажмите кнопку «Старт/Отмена». После того, как масло нагреется, поместите в чашу продукты, которые планируете обжарить. Крышку мультиварки при работе данного режима можно не закрывать. В процессе обжаривания продукты необходимо помешивать. По окончании работы программы «Жарка», мультиварка издаст звуковой сигнал и перейдет в режим «Ожидание». Функции «Подогрев» и «Отсрочка» не доступны для данного режима.

### **Режим «Ручной».**

Данный режим позволит запрограммировать до пяти этапов с различной температурой и временем приготовления. Вы можете использовать любые рецепты, как самые простые, так и самые сложные. Появилась возможность реализовать приготовление с постепенным нагревом, или стремительным нагревом и последующим постепенным понижением температуры. Возможности Ручного режима не ограничивают ваши фантазии в приготовлении различных блюд.

Вы можете установить значение температуры приготовления на каждом этапе от 25 до 130 градусов с шагом в 5 градусов. Возможность установки времени приготовления от 0 до 9 часов 59 минут. Начальные установки значения температуры 25 градусов, времени приготовления 0 минут на всех этапах.



*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.*

### *Программирование режима.*

Нажимая кнопку «Меню», выберите режим «Ручной». На дисплее высветится 10:95 («1» - номер этапа, «0:95» - 95 градусов). С помощью кнопок «+» и «-» установите необходимое значение температуры. После нажмите кнопку «Таймер», на дисплее высветится 10:00 («1» - первый этап, 0:00 время работы этапа 0 минут). Установите необходимое время работы данного этапа с помощью кнопок «час» и «мин». (Кнопкой «час» устанавливаются часы, кнопкой «мин» - минуты).

Затем нажмите кнопку «Дополнительные настройки». На дисплее высветится 20:95 («2» - второй этап, «0:95» - 95 градусов). С помощью кнопок «+» и «-» установите необходимое значение температуры. После нажмите кнопку «Таймер», на дисплее высветится 20:00 («2» - второй этап, 0:00 время работы этапа 0 минут). Установите необходимое время работы данного этапа с помощью кнопок «час» и «мин». Затем нажмите кнопку «Дополнительные настройки» для перехода к следующему этапу. Остальные этапы программируются аналогично. Вы можете запрограммировать до пяти этапов приготовления с различной температурой и временем работы. После программирования необходимого количества этапов нажмите кнопку «Старт/Отмена». Начнется выполнение первого запрограммированного этапа. (Этап считается запрограммированным, если значение его времени отлично от 0.)

При работе Ручного режима на дисплее мигает номер текущего этапа и показан обратный отсчет времени. После того, как истекло время работы первого запрограммированного режима, вы услышите звуковой сигнал, и мультиварка перейдет к выполнению следующего запрограммированного этапа и т.д. После завершения работы всех запрограммированных режимов, звучит сигнал и мультиварка переходит в режим «Ожидание».

При работе Ручного режима на дисплее мигает первая цифра, обозначающая номер этапа, и идет обратный отсчет установленного вами времени на данном этапе. Этапы работают последовательно. Если время работы этапа 0 минут, то этап пропускается.

### *После программирования.*

После программирования необходимого количества этапов, нажмите кнопку «Старт» и начнется выполнение программы.



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



Если вы ошиблись в настройках или желаете изменить их, то можно поступить двумя способами:

- нажмите кнопку «Старт/Отмена» 2 раза. Первое нажатие запустит программу, а второе отменит ее и вернет мультиварку в режим «Ожидание». Выберите с помощью кнопки «Меню» Ручной режим еще раз и измените настройки.

- нажатием кнопки «Меню» выберите Ручной режим еще раз и измените настройки.

После проверки или изменения установленных значений времени и/или температуры, нажмите кнопку «Старт». Кнопка старт должна быть нажата после последнего запрограммированного режима.

*Особенность режима.* Если вы запрограммировали пять этапов, а кнопку «Старт» нажали после первого запрограммированного режима, то после работы первого этапа мультиварка перейдет в режим «Ожидания». Несмотря на то, что в памяти есть еще четыре запрограммированных режимов. Помните об этом при проверке программы.

*Совет.* Если в памяти мультиварки сохранилась запрограммированная вами программа на режиме «Ручной» (вы не отключали прибор от электросети), то необходимо с помощью кнопки «Меню» выбрать «Ручной» режим. После кнопкой «Дополнительные настройки» дойти до последнего запрограммированного этапа, и только после этого нажать кнопку «Старт». Только в этом случаи отработают все запрограммированные вами режимы.

*Внимание!* Ваши установки на Ручном режиме сохраняются в памяти мультиварки до выключения прибора из электросети.

После отключения мультиварки от сети электропитания настройки Ручного режима возвращаются к исходным значениям.

*Особенности работы Ручного режима.*

- На каждом этапе вы можете установить значение температуры в интервале 25-130 градусов. Значение времени – от 0 до 9 часов 59 минут.

*Особенность.* При установки значений температур 115, 120, 125 и 130 градусов, допускается установка максимального времени работы 2 часа. Это мера предосторожности обусловлена определенной степенью термоустойчивости корпуса мультиварки при эксплуатации на высоких температурах.



- Солнышко, к нам сегодня гости зайдут, приготовь чего-нибудь на ужин.  
- Не вопрос, а как приготовить - чтоб ещё пришли или чтоб больше не приходили?

- После нажатия кнопки «Старт» сразу начинается обратный отсчет времени, установленного на данном этапе. Время приготовления на каждом запрограммированном этапе состоит из времени нагрева, т. е. достижения заданной температуры, и времени приготовления. Это следует учитывать при программировании этапов. Воспользовавшись таблицей на стр. 17, рассчитайте примерное время для достижения заданной вами температуры и прибавьте необходимое время приготовления. Это и будет время работы этапа.
- В связи с тем, что температурный датчик, показатели которого считываются программой, расположен вне чаши (на нагревательном элементе), заданная вами температура будет отличаться от реальной внутри чаши. Разница температур будет зависеть от количества продуктов в чаше. Чем больше заполнена чаша, тем больший разброс температур. Отклонение от заданного значения может быть до 10 градусов.



*Приходит элегантно одетый мужчина в ресторан, садится за столик, берет меню, смотрит и зовет официанта:*

- *Хочу котлеты из рябчика, но хотелось бы кое-что уточнить.*
- *Да, сэр?*
- *Эти котлеты точно из Рябчика?*
- *Почти, сэр.*
- *Это сколько же нужно рябчиков на эти котлеты?*
- *Ну, мы добавляем другое мясо, сэр.*
- *Какое?*
- *Ну, например, конину.*
- *В каких пропорциях?*
- *50 на 50.*
- *Килограмм рябчиков на килограмм конины?*
- *Нет, сэр. Один рябчик – один конь.*

При программировании Ручного режима ориентируйтесь на отклонения значений температур проведенных нами тестов. Тесты проводились на холодной воде. Нагрев до заданной температуры масла происходит за 2-3 минуты.

Заданная температура	2 литра воды		3,5 литра воды	
	60*	90*	60*	90*
Температура в чаше через 10 минут	50*	61*	43*	39*
Температура в чаше Через 15 минут	53*	82*	50*	55*
Температура в чаше через 20 минут	56*	85*	52*	65*
Температура в чаше через 25 минут	62*	88*	56*	72*
Температура в чаше через 30 минут	63*	93*	57*	80*
Температура в чаше через 35 минут	62*	94*	57*	86*
Температура в чаше через 40 минут	61*	95*	58*	89*
Температура в чаше через 45 минут	61*	95*	58*	93*
Температура в чаше через 50 минут	61*	96*	59*	95*
Температура в чаше через 55 минут	62*	98*	60*	96*
Температура в чаше через 1 час	61*	97*	61*	95*
Температура в чаше через 1:05	62*	96*	61*	95*
Температура в чаше через 1: 10	63*	96*	62*	95*
Температура в чаше через 1:15	61*	96*	62*	95*
Температура в чаше через 1:20	61*	96*	63*	95*
Температура в чаше через 1:25	61*	96*	64*	96*
Температура в чаше через 1:30	63*	96*	62*	95*
Отклонение от заданной температуры	+3*	+6*	+3*	+5*

Функции «Подогрев» и «Отсрочка» не доступны для «Ручного» режима.

## Режим «Йогурт»

1. Залейте в чашу 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».
  - 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 8 часов, то непосредственно на приготовление йогурта у Вас будет выделено 6 часов 5 минут (8 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/Отмена». Начнется обратный отсчет времени. Когда температура достигнет требуемых для приготовления йогурта 38-40 градусов, раздастся звуковой сигнал. Разведите в теплом молоке пробиотики (соблюдайте пропорции, описанные в инструкции к пробиотикам) и закройте крышку. По окончании процесса приготовления мультиварка издаст звуковой сигнал и перейдет в режим «Ожидание».



*Муж возвращается домой после работы, на столе записка:  
"Дорогой, я ушла к подруге, на ужин рыба, удочка в коридоре".*

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 чаши мультиварки. Признак готовности – устойчивая горизонтальная поверхность.

#### **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 чашу мультиварки налейте воды, а после установите пароварку. Продукты разместите на 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/Отмена». Мультиварка начнет работу, о чем будет свидетельствовать индикатор кнопки «Старт/Отмена» - он будет гореть постоянно. По окончании процесса приготовления мультиварка издаст звуковой сигнал и перейдет в режим «Подогрев» или «Ожидание» в соответствии с ранее выбранными установками (см. раздел «Функция Подогрев»).



*Посетитель:*

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

*Официант:*

*- Извините, наверное, повар забыл его разрезать.*

Процесс приготовления происходит за счет прохождения горячего пара через продукты. Воды наливайте с запасом. Допускается использование одновременно двух пароварок, верхней и нижней. При использовании нижней пароварки уровень воды должен быть ниже уровня пароварки примерно на 1 см.

*Особенности режима.*

- В режиме «Варка на пару» обратный отсчет установленного времени начинается с момента закипания воды.
- На режиме «Варка на пару» время отсрочки не включает время работы режима.

### **Режим «Выпечка»**

Поместите тесто, приготовленное по любимому Вами рецепту, в предварительно смазанную маслом чашу 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/Отмена», лампочка индикатор будет гореть постоянно. Начнется обратный отсчет времени. По окончании процесса приготовления мультиварка издаст звуковой сигнал и перейдет в режим «Подогрев» или «Ожидание» в соответствии с ранее выбранными установками (см. раздел «Функция Подогрев»).

### **Режим «Суп».**

Режим предназначен для варки супов, борщей, солянок, щей, рассольников. Поместите ингредиенты в чашу мультиварки. Налейте необходимое количество воды. Не превышайте отметку максимального уровня – самая верхняя риска шкалы на внутренней поверхности чаши. 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/Отмена». Начнется обратный отсчет времени. Содержимое мультиварки будет доведено до кипения. Далее подогрев отключится и в течение 15 минут температура понизится до 90 градусов.



- *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?!*

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» или «Ожидание» в соответствии с ранее выбранными установками (см. раздел «Функция Подогрев»).

### **Режим «Молочная каша».**

Режим предназначен для приготовления молочных каш. Их можно готовить из любых видов дроблёных 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/Отмена». 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» или «Ожидание» в соответствии с ранее выбранными установками (см. раздел «Функция Подогрев»).

*Примечание.* В зависимости от вида крупы и объема содержимого чаши, Вы можете с помощью кнопки «Таймер» изменить установленное по умолчанию время, в диапазоне от 30 до 120 минут.

### **Режим «Тушение».**

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

Загрузите продукты в чашу 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/Отмена». Начнется обратный отсчет времени. По окончании процесса приготовления мультиварка издаст звуковой сигнал и перейдет в режим «Подогрев» или «Ожидание» в соответствии с ранее выбранными установками (см. раздел «Функция Подогрев»).



- 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.

## **6. ТАЙМЕР**

Вы можете изменить установленное по умолчанию время приготовления на режимах: «Молочная каша», «Тушение», «Жарка», «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/Отмена» для запуска программы приготовления.

**ВАЖНО!** После настройки таймера можно установить отсрочку приготовления (более подробно читайте в пункте 7 данной инструкции). Настроить таймер после установки отсрочки приготовления **НЕЛЬЗЯ!**

Таблица возможных установок времени для кнопки «Таймер»:

<b>Название режима</b>	<b>Настройки</b>
Жарка	5 мин – 2 часов (по умолчанию 20 минут)
Йогурт б/к	1 - 24 часов (по умолчанию 6 часов)
Йогурт с/к	1 – 24 часов (по умолчанию 8 часов)
Варка на пару	1 мин – 2 часов (по умолчанию 20 минут)
Выпечка	20 мин – 2 часов (по умолчанию 1 час)
Суп	30 мин – 3 часов (по умолчанию 1:30)
Молочная каша	30 мин – 2 часов (по умолчанию 1 час)
Тушение	30 мин – 7 часов (по умолчанию 1 час)

## **7. 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 «Жарка», «Ручной» и 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 приготовления необходимо 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. (исключение для режима «Варка на пару»)
3. Нажмите кнопку «Отсрочка». Загорится индикатор «Отсрочка». Нажимая кнопки «Час» и «Мин», установите требуемое время отсрочки. Во время установки отсрочки индикатор кнопки «Старт/Отмена» должен мигать.
4. После выбора нужного времени отсрочки нажмите кнопку «Старт/Отмена». Мультиварка начнет работу, о чем будет свидетельствовать индикатор кнопки «Старт/Отмена» - он будет гореть постоянно. На дисплее начнется обратный отсчет времени. В конце установленного времени (время приготовления включено во время отсрочки) приготовление будет завершено и мультиварка издаст звуковой сигнал, перейдя в режим «Подогрев» или «Ожидание» в соответствии с ранее выбранными установками (см. раздел «Функция Подогрев»).

*Особенность данной функции.* При установке времени отсрочки на режиме «Варка на пару» учитывайте, что время работы данной программы не включено во время отсрочки. Пример: отсрочка на данном режиме установлена 6 часов, а время работы режима 20 минут. После того, как истечет время отсрочки, включится программа «Варка на пару», на дисплее обратный отсчет времени приготовления начнется после закипания воды. Поэтому не возможно точно узнать время окончания работы режима, т. к. не известно, сколько времени программа затратит на закипание воды.

Пример установки работы программ с отсрочкой приготовления:

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:



- *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...*

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/Отмена».
6. Пожелать всем спокойной ночи и идти спать 😊.
7. Проснуться под неповторимый запах готового завтрака 😊.

**ВАЖНО!** После установки отсрочки приготовления настроить таймер НЕЛЬЗЯ!



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

## **8. ФУНКЦИЯ «РАЗОГРЕВ»**

- Поместите холодную пищу в чашу мультиварки, протрите ее внешнюю поверхность и поместите в мультиварку, вращая чашу по кругу, чтобы обеспечить плотный контакт дна чаши и электрического нагревательного элемента. Следите, чтобы между дном чаши 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/Отсрочка» включится функция «Разогрев», о чем будет свидетельствовать бегающий символ «-».
- После окончания работы функции «Разогрев» мультиварка издает звуковой сигнал и перейдет в режим «Подогрев» или «Ожидание» в соответствии с ранее выбранными установками (см. раздел «Функция Подогрев»).

Функция «Отсрочка» не доступна для функции «Разогрев».

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



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

## **9. ФУНКЦИЯ «ПОДОГРЕВ»**

Функция «Подогрев» служит для поддержания приготовленной еды в подогретом состоянии. Максимальное время работы данной функции 24 часа. Время работы данной функции отсчитывается в минутах.

- ✓ Автоматическая функция «Подогрев» установлена на всех режимах, кроме «Жарка», «Ручной» и «Йогурт». О включении данной функции после режима приготовления свидетельствует горящий индикатор «Подогрев/Отмена». Чтобы отменить работу данной функции, нажмите кнопку «Подогрев/Отмена». Соответствующий индикатор погаснет. Включить или отменить функцию «Подогрев» можно в любой момент.
- ✓ Для ручного включения функции «Подогрев» в режиме «Ожидание» нажмите кнопку «Подогрев/Отмена», и на дисплее высветится «00:00». Мультиварка перейдет в режим «Подогрев» и начнется прямой отсчет времени в минутах

Если режим «Подогрев» не отменен в течение 24 часов, мультиварка автоматически отключится и перейдет в режим «Ожидание».

!!! Установка времени приготовления и «Отсрочка» недоступны для функции «Подогрев».

## **10. ОБСЛУЖИВАНИЕ МУЛЬТИВАРКИ**

### **10.1. Очистка после использования.**

1. Извлеките из мультиварки чашу, вымойте чашу со специальным моющим средством, ополосните водой и высушите при помощи мягкой ткани. Допускается мыть чашу в посудомоечной машине.

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

3. Протрите нагревательный элемент (в остывшем состоянии). Нагревательный элемент является важной деталью прибора. Содержите его в чистоте. Ни в коем случае не допускайте попадания воды вовнутрь прибора.

4. Снимите клапан с крышки и контейнер для сбора конденсата, и вымойте со специальным моющим средством, а после прополощите чистой водой. Загрязнённый клапан может сказаться на качестве приготовления.



- *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!*

## 10.2. 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.

## 10.3. 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 вынимайте уплотнитель. Любая деформация уплотнителя может неблагоприятно отразиться на его уплотняющих свойствах и нарушить герметичность мультиварки.**

## 10.4. Электрический нагревательный элемент

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



- Что за безобразия! 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!

### 10.5. Общие замечания по очистке

- Отключите мультиварку и дайте ей остыть.
- Помойте крышку и чашу 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 чашу до остывания, резкий перепад температуры может повредить внутреннее покрытие.
- Очищайте внешнюю крышку и верхний обод корпуса, протирая их влажной тканью. Не используйте средства для мытья посуды.
- Тщательно очищайте чашу. Мойте ее с применением моющего средства и губки, и насухо вытирайте. Допускается мыть чашу в посудомоечной машине.
- Для очистки контейнера для конденсата, снимите его и очищайте при помощи влажной ткани после каждого использования.



*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?*

## 11. ДИАГНОСТИКА НЕИСПРАВНОСТЕЙ ПРИБОРА

Описание неполадки		Причины	Устранение
Электрический нагревательный элемент 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 элемент перегревается		Неисправна панель управления основной монтажной платы	Обратитесь в сервисный центр для проведения соответствующего ремонта.
Электрический нагревательный элемент не греется	Горит индикатор	Некоторые элементы электрического нагревательного элемента 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 крупы и воды	Подберите соответствующее количество воды и крупы.
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 чаши или с пустой чашей	Поместите чашу в мультиварку или поместите продукты в чашу. Дайте электрическому нагревательному элементу остыть перед повторным подключением мультиварки к электросети.
	Электрический нагревательный элемент деформирован.	Обратитесь в сервисный центр для проведения ремонта.
	Плохой контакт между датчиком и нижней частью чаши из-за его перекоса на одну сторону	Аккуратно проворачивая из стороны в сторону, верните чашу в правильное положение
	Присутствуют посторонние предметы между чашей и электрическим нагревательным элементом	Удалите посторонние предметы.
	Чаша деформирована	Обратитесь в сервисный центр или к дилеру для замены чаши.

## **12. ГАРАНТИЯ**

- Гарантийный срок на мультиварку BRAND – два года.
- 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.

**Внимание!** В случае отсутствия в гарантийном талоне и на корпусе мультиварки серийного штрих-кода, гарантийное обслуживание осуществляться не будет.

## **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...*



**13. 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 "МАСТЕРЪ"	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 (473) 271-31-84
Ижевск	ООО "ДС"	ул. К.Маркса д. 393 Тел: (8412) 43-16-62
Острогожск (Воронежская область)	ИП Плахотин	Нарскогоул., 16, Тел. (47375) 4-54-33
Иркутск	Электроник	Литвинова ул., 20, стр. 10,оф. 4.3 Тел.: (3952) 20-90-06
Казань	ООО "Техника"	Амирхана ул. д. 30 тел.: (843) 521-49-88, 521-49-89
Калуга	Электрон-Сервис	Московская ул., 84 Тел.: (4842) 55-50-70, 74-72-75
Кемерово	СЦ "МАСТЕРЪ"	1. Веры Волошиной ул. 4 Тел.: (3842) 38-19-43, 38-19-91 2. Ленина проспект, 25 б Тел.: (3842) 37-79-28
Кемерово	ООО "КВЭЛ"	пр. Октябрьский 20/1 тел.: (3842) 72-33-90, 35-83-19, 350-480
Киров	Хозбытторг	Щорса ул.,85 Тел.: (8332) 70-38-32, 70-37-76
Краснодар	РИА Сервис	Ростовское шоссе 22/4 (861) 224-93-48
Красноярск	СЦ Абрикос	пр-кт Красноярский рабочий, д. 120 Б Тел.: (391) 241-05-75, 79-99-71
Красноярск	ИП Высоцкий	Спандаряна ул.,7 скл. 9 Тел.: (391) 251-14-04, 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
Ленинск-Кузнецкий	ООО "КВЭЛ"	ул. Шевцовой 1 тел.: 8-901-616-04-73
Махачкала	ИП Эмирбеков А.А.	пр. Ленина, д.113а, (8722) 679587
Москва	ООО "БРЭНД"	Егорьевский проезд, д.2 (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	РадСиб	ул. Доватора д. 15 тел.: (3832) 61-05-11
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
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	СЦ "Радиомоде"	ул. Карла Маркса 36А, 8(846)276-74-22; 8(846) 990-18-12
Санкт-Петербург	АСЦ Евросервис	пр. Обуховской обороны д. 197 метро: Пролетарская (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
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
Югра	ООО "КВЭЛ"	ул. Ленинградская 22 тел.: (38451) 63334
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](http://www.russia-brand.ru) в рубрике ФОРУМ.

---

Срок службы данного изделия – 5 лет.

Срок гарантии – 2 года

## **14. 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](http://www.russia-brand.ru)**

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

## 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 "ЖАРКА" 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.

## 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.

## 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 «ЖАРКА», 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 «ЖАРКА». 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.

## 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 "ЖАРКА" 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 «ЖАРКА», 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 кнопку «СТАРТ/ОТМЕНА».
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 «ЖАРКА».
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 «ЖАРКА», 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 «ЖАРКА» 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 30 МИНУТ.
5. Почистить картофель, разрезать его на 4-6 частей. Добавить к мясу и грибам после звукового сигнала об окончании программы «ЖАРКА».
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 «ЖАРКА», 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.
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 смазанную маслом чашу мультиварки.
5. Запрограммировать «Ручной» режим.  
1-й этап: 25градусов 1 час,  
2-й этап: 30 градусов 1 час,  
3-й этап: 130 градусов 1:20.  
Нажать кнопку «Старт/Отмена».
6. После сигнала о готовности чашу 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 режиме «ВЫПЕЧКА» 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 «ЖАРКА».
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. Выбрать режим "МОЛОЧНАЯ КАША" - "ОТСРОЧКА" – (нужное Вам время отсрочки выставить кнопками «ЧАС» и «МИН»).
5. Нажать на «СТАРТ/ОТМЕНА».
6. Утром после сигнала перемешать содержимое чаши.

<p><b>Молочная пшенная каша.</b></p> <p><b>Ингредиенты:</b> 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><b>Приготовление:</b> 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/ОТМЕНА». 3. После сигнала о готовности перемешать. Каша сразу загустеет. Блюдо будет вкуснее, если его оставить в мультиварке еще на 10-15 мин.</p>	<p><b>«Мамин кекс»</b></p> <p><b>Ингредиенты:</b> 3 яйца, 1 ст. сахара, 0,5 п. сливочного масла, 1 стакан кефира, 3 стакана блинной муки.</p> <p><b>Приготовление:</b> 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><b>Яблочная шарлотка.</b></p> <p><b>Ингредиенты:</b> 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><b>Приготовление:</b> 1. Яблоки очистить от кожуры и семян, порезать. Обвалять 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/Отмена». 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><b>Творожная запеканка «нежность».</b></p> <p><b>Ингредиенты:</b> 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><b>Приготовление:</b> 1. Творог растереть с яйцами и сахаром. 2. Добавить манку, смешанную с разрыхлителем, ванильный сахар и растительное масло. 3. Вишни, не размораживая, обвалять 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><b>Бисквит.</b></p> <p><b>Ингредиенты:</b> Яйца -3 шт., сахар – 100мл, мука – 100мл, разрыхлитель – 0,5-1 ч. л., ванильный сахар – 1 ч. л.</p> <p><b>Приготовление:</b> 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><b>Кекс «ЗЕБРА».</b></p> <p><b>Ингредиенты:</b> 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><b>Приготовление:</b> 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 чашу мультиварки.
4. На ручном режиме запрограммировать:  
1-й этап: 25 градусов 40 минут. Нажать «Старт/Отмена».
5. Через 40 минут подошедшее тесто обмять.
6. Чашу протереть от возможных остатков теста.
7. Выложить половину теста в смазанную растительным маслом чашу 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. Чашу вернуть в мультиварку, закрыть крышку и дать постоять 10 минут.
11. 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.).



**ПРОГРАММИРОВАНИЕ РУЧНОГО РЕЖИМА**

блюдо				блюдо		
	тем-ра	время			тем-ра	время
1-й этап				1-й этап		
2-й этап				2-й этап		
3-й этап				3-й этап		
4-й этап				4-й этап		
5-й этап				5-й этап		
блюдо				блюдо		
	тем-ра	время			тем-ра	время
1-й этап				1-й этап		
2-й этап				2-й этап		
3-й этап				3-й этап		
4-й этап				4-й этап		
5-й этап				5-й этап		
блюдо				блюдо		
	тем-ра	время			тем-ра	время
1-й этап				1-й этап		
2-й этап				2-й этап		
3-й этап				3-й этап		
4-й этап				4-й этап		
5-й этап				5-й этап		
блюдо				блюдо		
	тем-ра	время			тем-ра	время
1-й этап				1-й этап		
2-й этап				2-й этап		
3-й этап				3-й этап		
4-й этап				4-й этап		
5-й этап				5-й этап		
блюдо				блюдо		
	тем-ра	время			тем-ра	время
1-й этап				1-й этап		
2-й этап				2-й этап		
3-й этап				3-й этап		
4-й этап				4-й этап		
5-й этап				5-й этап		
блюдо				блюдо		
	тем-ра	время			тем-ра	время
1-й этап				1-й этап		
2-й этап				2-й этап		
3-й этап				3-й этап		
4-й этап				4-й этап		
5-й этап				5-й этап		

блюдо				блюдо		
	тем-ра	время			тем-ра	время
1-й этап				1-й этап		
2-й этап				2-й этап		
3-й этап				3-й этап		
4-й этап				4-й этап		
5-й этап				5-й этап		
блюдо				блюдо		
	тем-ра	время			тем-ра	время
1-й этап				1-й этап		
2-й этап				2-й этап		
3-й этап				3-й этап		
4-й этап				4-й этап		
5-й этап				5-й этап		
блюдо				блюдо		
	тем-ра	время			тем-ра	время
1-й этап				1-й этап		
2-й этап				2-й этап		
3-й этап				3-й этап		
4-й этап				4-й этап		
5-й этап				5-й этап		
блюдо				блюдо		
	тем-ра	время			тем-ра	время
1-й этап				1-й этап		
2-й этап				2-й этап		
3-й этап				3-й этап		
4-й этап				4-й этап		
5-й этап				5-й этап		
блюдо				блюдо		
	тем-ра	время			тем-ра	время
1-й этап				1-й этап		
2-й этап				2-й этап		
3-й этап				3-й этап		
4-й этап				4-й этап		
5-й этап				5-й этап		
блюдо				блюдо		
	тем-ра	время			тем-ра	время
1-й этап				1-й этап		
2-й этап				2-й этап		
3-й этап				3-й этап		
4-й этап				4-й этап		
5-й этап				5-й этап		

