



## Мультиварка BRAND 37500 (NEW)

### РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ



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

## 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	7 стр.
5.1. Закладка продуктов и воды в кастрюлю	8 стр.
5.2. Режимы приготовления	9 стр.
5.3. Таблица режимов работы мультиварки	10 стр.
5.4. Режим «Йогурт»	11 стр.
5.5. Режим «Тесто»	12 стр.
6. Процесс приготовления	12 стр.
7. Таймер	13 стр.
8. Отсрочка приготовления	14 стр.
9. Функция «Разогрев»	15 стр.
10. Функция «Подогрев»	16 стр.
11. Обслуживание мультиварки	16 стр.
11.1. Очистка после использования	16 стр.
11.2. Снятие, разборка и установка клапана	17 стр.
11.3. Съёмная пластина крышки	17 стр.
11.4. Электрический нагревательный поддон	17 стр.
11.5. Общие замечания по очистке	17 стр.
12. Диагностика неисправностей прибора	19 стр.
13. Гарантия	20 стр.
14. Адреса сервисных центров, осуществляющих гарантийный и послегарантийный ремонт.	22 стр.
15. Рецепты для мультиварки	24 стр.

Уважаемый покупатель. Мы благодарим Вас за покупку и поздравляем с выбором мультиварки BRAND. Мультиварка BRAND произведена из высококачественных компонентов и имеет высокий уровень безопасности. Интеллектуальная система управления с запрограммированными режимами позволит Вам в полной мере насладиться идеально приготовленной едой при этом, практически не затрачивая Вашего драгоценного времени.

## **1. ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ**

<b>Название</b>	<b>Модель</b>	<b>Номинальный объем, мл.</b>	<b>Объем еды, мл.</b>	<b>Номинальная мощность</b>	<b>Питание</b>
Мультиварка	BRAND 37500	5000	1800	700-850 Вт	230В~50Гц

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

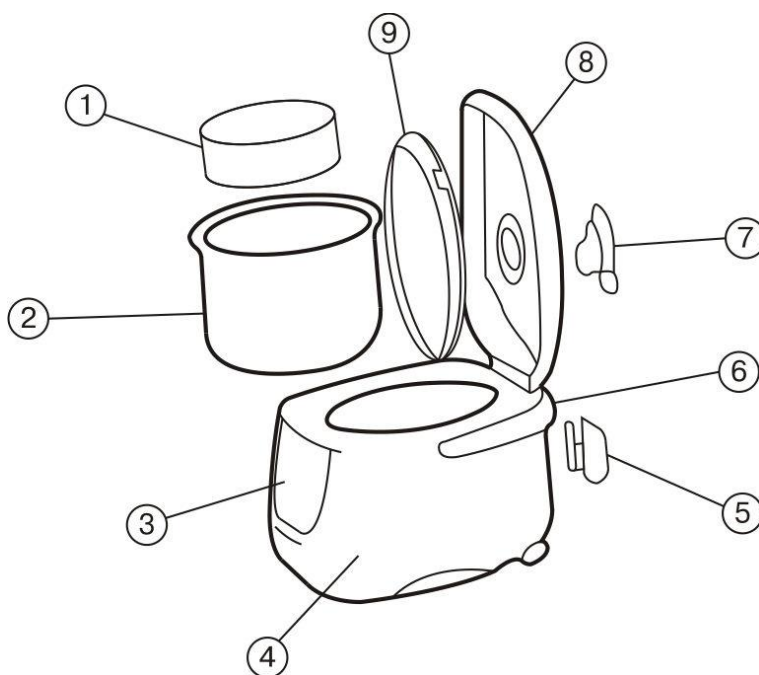
## **2. КОМПЛЕКТНОСТЬ**

- Мультиварка.
- 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).

## **3. УСТРОЙСТВО ПРИБОРА**

### 3.1. Устройство корпуса

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



## 3.2. Панель управления



1. Кнопка «Подогрев/Отмена». 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 «b».

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

На дисплее горит «b».

2. Кнопка «Дополнительные настройки».

а) Данная кнопка используется для выбора типа риса в режиме РИС. Позволяет выбрать между тремя дополнительными настройками: «Высший сорт», «Длинный», «Обычный». Данные настройки нужны для выбора оптимального режима готовки Вашего риса.

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

3. Кнопка «Отсрочка». Данная кнопка используется в том случае, если готовая еда нужна Вам к определенному времени. Максимальное время отсрочки составляет 24 часа (кнопка используется во всех режимах приготовления). Настраивается с помощью

кнопок «Час» и «Мин».

4. Кнопка «Таймер». Данная кнопка используется для изменения времени приготовления в запрограммированных режимах. Кнопка используется во всех режимах кроме режима «Рис». Настраивается с помощью кнопок «Час» и «Мин».

Таблица возможных установок времени для кнопки «Таймер»:

Название режима	Настройки
Томление	1 – 12 часов (по умолчанию 60 минут)
Тесто	60 - 90 минут (по умолчанию 60 минут)
Йогурт	3 - 12 часов (по умолчанию 3 часа)
Гречневая каша	70 - 120 минут (по умолчанию 90 минут)
Выпечка	40 - 70 минут (по умолчанию 60 минут)
Суп	90 - 180 минут (по умолчанию 120 минут)
Молочная каша	40 - 120 минут (по умолчанию 60 минут)
Тушение	90 - 180 минут (по умолчанию 120 минут)

5. Кнопки «Час» и «Мин». Данные кнопки используются для настройки функций «Отсрочка» и «Таймер». Кнопка «Час» - прибавляет один час, кнопка «Мин» - прибавляет десять минут.
6. Кнопка «Меню». Данная кнопка служит для выбора режимов приготовления еды.
7. Кнопка «Старт». Данная кнопка служит для запуска процесса приготовления.

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

- Прочитайте инструкцию перед началом эксплуатации мультиварки. Всегда следуйте указанным в инструкции правилам техники безопасности.
- Перед подключением мультиварки к электросети убедитесь, что напряжение, указанное на табличке на дне мультиварки, соответствует напряжению в Вашей розетке. Никогда не касайтесь сетевой вилки и сетевого шнура мокрыми руками.
- После использования отключайте мультиварку от сети, вынув вилку из розетки. Тянуть за шнур при этом запрещается, всегда беритесь сухими руками за вилку.
- Запрещается использовать мультиварку с поврежденным сетевым шнуром, для его замены обратитесь в специализированный сервис-центр компании BRAND.
- Убедитесь, что включенный в розетку сетевой шнур не может быть случайно задет, так как это может стать причиной опрокидывания мультиварки.
- Регулярно проверяйте сетевой шнур и вилку на предмет отсутствия повреждений.
- Никогда не погружайте сетевой шнур и вилку, в какую бы то ни было жидкость.

- Избегайте попадания на мультиварку воды. Прибор не предназначен для эксплуатации вне помещения.

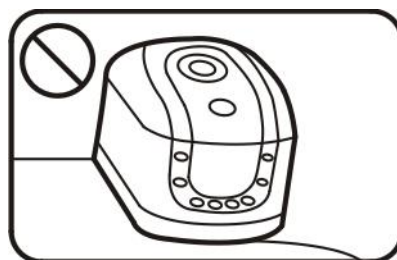
- Не советуем открывать крышку во время приготовления, так как это действие может внести изменения во время работы запрограммированных режимов. А также это может стать причиной ожога.



- Отключайте от розетки перед очисткой. Дождитесь, пока прибор остынет, прежде чем начать очистку.

- Никогда не накрывайте работающую мультиварку.

- Перед использованием установите мультиварку на плоскую устойчивую поверхность, подальше от всех кухонных источников тепла, таких как конфорка или печь.



- 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.



- Не очищайте корпус мультиварки с использованием металлических губок.

- 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.

- Не пытайтесь использовать кастрюлю для приготовления пищи вне мультиварки.

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

- Корпус мультиварки и кастрюля сильно нагреваются во время приготовления, будьте осторожны.

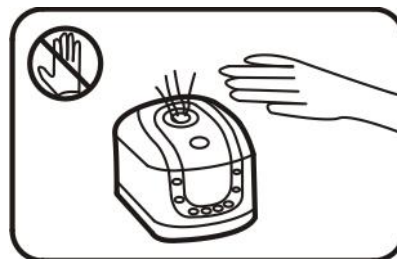
- Не размещайте мультиварку в непосредственной близости к предметам, которые могут быть повреждены при воздействии тепла.

- Не прикасайтесь к металлической части внутренней крышки во время или сразу по окончании работы.



- После окончания приготовления не помещайте сразу кастрюлю под холодную воду, это может вызвать повреждение внутреннего покрытия.
- Никогда не наливайте жидкость в корпус мультиварки. Наливайте её только в кастрюлю.
- Не закрывайте клапан выпуска пара посторонними предметами.
- Перед началом приготовления убедитесь, что кастрюля содержит жидкость, либо в зависимости от режима приготовления добавьте растительное или сливочное масло, или маргарин.

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



- Для помешивания и извлечения продуктов в кастрюле используйте только деревянные или пластиковые принадлежности. Металлические принадлежности могут повредить антипригарное покрытие.

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



- 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.

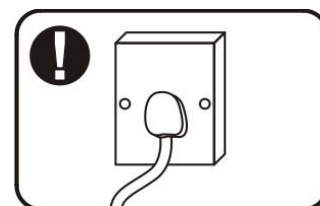
## **5. ПОДГОТОВКА К ПРИГОТОВЛЕНИЮ**



### **ВНИМАНИЕ!**

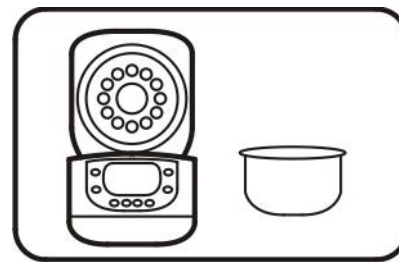
**Выходящий пар – очень горячий! При открывании крышки во время приготовления будьте очень осторожны. Всегда используйте прихватки или нечто подобное.**

-Убедитесь, что местное напряжение сети соответствует тому, что указано на паспортной табличке или в инструкции (в России - 220 Вольт).



-Пожалуйста, используйте отдельную розетку, рассчитанную на силу тока не менее 10 ампер. Старайтесь избегать использования тройников или удлинителей.

- Достаньте прибор, его принадлежности и инструкцию из коробки. Утилизируйте упаковку сразу после извлечения из нее прибора!



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

- Перед первым использованием снимите этикетки и наклейки, промойте кастрюлю и принадлежности в теплой мыльной воде. **Особенно тщательно промойте силиконовую прокладку в крышке, которая может служить причиной неприятного запаха в первое время использования!** Потом прополощите и насухо вытрите.

- Установите мультиварку на ровную устойчивую поверхность.

- Допускается использование только кастрюли, идущей в комплекте с мультиваркой. В случае ее повреждения обратитесь к Вашему дилеру для замены.

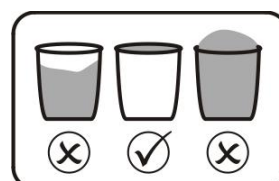
- Следите, чтобы между дном кастрюли и нагревательным элементом не попадали посторонние предметы, и не было воды! Попадание посторонних предметов и воды между кастрюлей и нагревательным элементом приводит к запаху гари, появлению неестественных звуков и повреждению устройства.

- При обнаружении необычного шума, запаха, дыма или других нарушений в работе прибора, необходимо немедленно выключить его кнопкой и отключить от сети. Проверьте, не попали ли посторонние предметы между кастрюлей и нагревательным элементом. Если проблема не обнаружена, необходимо обратиться в сервисный центр или к дилеру для проведения ремонта. Не пытайтесь ремонтировать прибор самостоятельно.

### 5.1. Закладка продуктов и воды в кастрюлю.

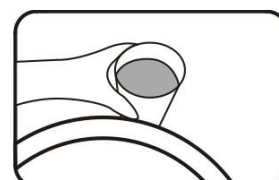
*(Здесь и далее в качестве примера продукта будет рассмотрена крупа)*

- Отмерьте крупу, промойте ее и поместите в кастрюлю. В одной мерной чашке содержится приблизительно 160 грамм крупы. Мы советуем не отмерять и не мыть крупу в кастрюле, так как это может привести к повреждению антипригарного покрытия и деформации кастрюли.



- Добавьте воду до соответствующего уровня:

- Линии на внутренней стороне стенки кастрюли показывают



уровень воды для приготовления крупы. Для простоты использования рекомендуем Вам использовать шкалу с чашками (CUP). Шкала содержит метки, обозначающие пропорции воды и крупы. Например – насыпав четыре мерные чашки крупы, Вам нужно долить воды до метки уровня шкалы равной четырем чашкам (CUP). Правило для шкалы с литрами (L) аналогичное. Насыпав крупу объемом, равному 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.
- Для приготовления жидких (молочных) каш рекомендуемая пропорция риса и воды приблизительно 1:3.
- Вытрите насухо внешнюю стенку и дно кастрюли и установите её в корпус мультиварки. Аккуратно установите кастрюлю, проворачивая её из стороны в сторону, для установления максимально плотного контакта дна кастрюли с электрическим нагревательным поддоном.
- Крепко закройте внешнюю крышку до характерного звукового щелчка.
- Подключите мультиварку к электросети, включив один конец сетевого шнура в гнездо прибора, расположенное возле дна мультиварки, а второй конец (сетевую вилку) – в электрическую розетку. Когда мультиварка подключается к электросети, символы «88:88» появляются на дисплее, и все индикаторы функций, за исключением «Подогрев/Отмена», загораются. Потом мультиварка издаёт звуковой сигнал, все индикаторы гаснут, и мультиварка переходит в режим ожидания, о чем свидетельствуют символы на дисплее «- - -». После чего пользователь может выбрать необходимый режим работы.

## 5.2. Режимы приготовления

**Примечание: Указаны усредненные показатели, которые могут изменяться в зависимости от объема, вида и качества продуктов.**

Нажимая кнопку «Меню» выберите необходимый Вам режим приготовления (смотрите таблицу на странице 10). 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». Индикатором начала работы мультиварки служит постоянно горящий индикатор на кнопке «Старт», а на дисплее отображается бегающий символ «-» - для режима «Рис». Для остальных режимов начинается отсчет таймера.

### 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		Общее время (мин)	Описание
	темп.(°C)	время (мин)	темп.(°C)	время (мин)	темп.(°C)	время (мин)		
<b>Рис (Обычный)</b>	76	7	100	15	123	18	40±5	Данный режим рекомендуется использовать для приготовления <b>обычного</b> риса. Продукты размещаются непосредственно в кастрюле. Следуйте порядку, описанному в пункте 5.1.
<b>Рис (Длинный)</b>	76	7	100	25	123	18	50±5	Данный режим рекомендуется использовать для приготовления <b>длинного</b> риса. Продукты размещаются непосредственно в кастрюле. Следуйте порядку, описанному в пункте 5.1.
<b>Рис (Высший сорт)</b>	76	7	100	20	123	18	45±5	Данный режим рекомендуется использовать для приготовления риса <b>высшего сорта</b> . Продукты размещаются непосредственно в кастрюле. Следуйте порядку, описанному в пункте 5.1.
<b>Тесто</b>	-	-	28-30	60	-	-	60	Данный режим используется для предварительной расстойки теста. Для интенсивного брожения сформованных тестовых заготовок перед выпечкой. Тесто размещается непосредственно в кастрюле. Следуйте порядку, описанному в пункте 5.5.
<b>Томление</b>	-	-	70	60	-	-	60	Данный режим рекомендуется использовать для томления мяса. Продукты размещаются непосредственно в кастрюле. Следуйте порядку, описанному в пункте 5.1.
<b>Йогурт</b>	-	-	38-42	180	-	-	180	Данный режим используются для приготовления живого Йогурта. Следуйте порядку, описанному в пункте 5.4.
<b>Гречневая каша</b>	-	-	100-130	90	-	-	90	Данный режим рекомендуется использовать для приготовления гречневой крупы. Продукты размещаются непосредственно в кастрюле. Следуйте порядку, описанному в пункте 5.1.
<b>Выпечка</b>	-	-	90-120	60	-	-	60	Данный режим рекомендуется использовать для приготовления выпечки. Готовая смесь из теста и других ингредиентов заливается в кастрюлю.
<b>Суп</b>	-	-	100-120	120	-	-	120	Данный режим рекомендуется использовать для приготовления супов (щи, борщ, солянка, куриный суп, рассольник, уха). Продукты добавляются по ходу приготовления (не одновременно). Так же советуем пользоваться таймером для оптимизации приготовления.
<b>Молочная каша</b>	-	-	90-130	60	-	-	60	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 1:3 соответственно.
<b>Тушение</b>	-	-	100-130	120	-	-	120	Данный режим отличается самым длительным периодом приготовления пищи и обычно используется для тушения продуктов. Продукты размещаются непосредственно в кастрюле. 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.**

## 5.4 Режим «Йогурт»

1. Залейте в кастрюлю мультиварки молоко и закройте крышку. Если Вы планируете кипятить молоко в мультиварке, учитывайте то, что при закипании молоко поднимается, поэтому рекомендуем заливать **не более 2-х литров**.
2. Нажимая кнопку «Меню», выберите режим «Йогурт». В данном режиме по умолчанию выставлена настройка без кипячения молока, о чем свидетельствует соответствующий индикатор. Если Вы планируете кипятить молоко в мультиварке, кнопкой «Дополнительные настройки» выберите настройку «С кипячением».
  - В настройке «**Без кипячения**» молоко будет доведено до температуры 38-40.
  - В настройке «**С кипячением**» молоко сначала будет доведено до кипения (процедура в среднем занимает 10-15 минут для 1 литра молока комнатной температуры), затем мультиварка перейдет в режим остывания молока. **Для ускорения процесса остывания молока Вы можете открыть крышку.** Когда молоко достигнет температуры 38-40 градусов, мультиварка издаст звуковой сигнал.
3. Установите продолжительность приготовления кнопками «Час» и «Мин». Учитывайте тот факт, что установленное время будет состоять из всех этапов приготовления. Например, если Вы налили один литр молока, запустили режим Йогурт с кипячением и установили 6 часов, то непосредственно на приготовление йогурта у Вас будет выделено 5 часов 15 минут (6 часов минус 15 минут на закипание молока минус 30 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».
5. Когда температура достигнет требуемых для приготовления йогурта 38-40 градусов, раздастся звуковой сигнал. Откройте крышку и разведите в теплом молоке пробиотики (из расчёта две сухие ампулы на один литр молока), закройте крышку. По истечении заданного времени раздастся звуковой сигнал и мультиварка выключится.
6. Готовый йогурт поставьте в холодильник на 5 часов (**не перемешивать!**).

### Практические советы:

1. Стерилизованное молоко можно не кипятить. Пастеризованное или свежее кипятить необходимо.
2. Мюсли, варенье и прочее добавлять непосредственно перед употреблением. Для сладости можно в теплом молоке развести 1-2 столовых ложек сахара.

3. Готовность йогурта проверяется легким наклоном кастрюли мультиварки. Признак готовности – устойчивая горизонтальная поверхность.

#### **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;

### **5.5 Режим «Тесто»**

1. Загрузите дрожжевое тесто в кастрюлю мультиварки. Учитывайте то, что в конце расстойки тестовые заготовки значительно увеличиваются в объеме (на 50—70 % от исходного размера).
2. Нажимая кнопку «Меню», выберите режим «Тесто», кнопкой «Мин» установите время от 60 до 90 минут и нажмите кнопку «Старт». Рекомендуем так подобрать время, чтобы момент максимального подъема теста совпадал с моментом окончания расстойки.

## **6. ПРОЦЕСС ПРИГОТОВЛЕНИЯ**



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

- В процессе приготовления бегающий символ «-» (для режима «Рис») смениться обратным счетчиком времени, указывающим время в минутах до окончания приготовления.
- В случае необходимости Вы можете в любой момент прервать процесс приготовления нажатием на кнопку «Отмена» и извлечь кастрюлю из мультиварки. Будьте осторожны, температура во время приготовления очень высокая.
- В процессе приготовления в клапане крышки скапливается конденсат. Это

естественный процесс. При открывании крышки, конденсат стекает по специальным каналам в контейнер для сбора конденсата. Следите, чтобы контейнер для сбора конденсата всегда находился на своем месте.

- После окончания работы мультиварки Вы услышите звуковой сигнал. Аппарат автоматически перейдет в режим поддержания еды в подогретом состоянии – режим «Подогрев». О включенном режиме «Подогрев» свидетельствует символ «b» на дисплее и горящий индикатор «Подогрев». Режим «Подогрев» работает в течение 24 часов, по истечении 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.*

- Нажав на фиксатор, откройте крышку мультиварки. Извлеките приготовленную еду или оставьте ее в мультиварке.

## **7. ТАЙМЕР**

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

Пожалуйста, придерживайтесь следующей последовательности действий для установки таймера:

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

### **ВАЖНО!**

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

Таблица возможных установок времени для кнопки «Таймер»:

Название режима	Настройки
Томление	1 – 12 часов (по умолчанию 60 минут)
Тесто	60 - 90 минут (по умолчанию 60 минут)
Йогурт	3 - 12 часов (по умолчанию 3 часа)
Гречневая каша	70 - 120 минут (по умолчанию 90 минут)
Выпечка	40 - 70 минут (по умолчанию 60 минут)
Суп	90 - 180 минут (по умолчанию 120 минут)
Молочная каша	40 - 120 минут (по умолчанию 60 минут)
Тушение	90 - 180 минут (по умолчанию 120 минут)

## **8. ОТСРОЧКА ПРИГОТОВЛЕНИЯ**

8.1. 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 24 часа. Вы можете установить отсрочку приготовления для всех режимов приготовления.

8.2. 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 «Отсрочка». Загорится индикатор «Отсрочка». Нажимая кнопки «Час» и «Мин», установите требуемое время отсрочки. После достижения максимального времени отсрочки в 24 часа, показатель вернётся к минимальному времени отсрочки. Во время установки отсрочки индикатор кнопки «Старт» должен мигать.
4. После выбора нужного времени отсрочки нажмите кнопку «Старт». Мультиварка начнет работу, о чем будет свидетельствовать индикатор кнопки «Старт» - он будет гореть постоянно. На дисплее начнется обратный отсчёт времени. В конце 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 8:30 часам утра (отсрочка должна составить 9 часов 30 минут), то Вам необходимо выполнить следующие действия:

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

#### **ВАЖНО!**

*После установки отсрочки приготовления настроить таймер НЕЛЬЗЯ!*

### **9. ФУНКЦИЯ «РАЗОГРЕВ»**

- 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 неестественных звуков и повреждению устройства.

- Закройте крышку. Нажимая кнопку «Меню» выберите функцию «Разогрев». О выборе режима «Разогрев» будет свидетельствовать горящий индикатор «Разогрев». После нажатия кнопки «Старт» включится функция «Разогрев» о чем будет свидетельствовать бегающий символ «-».

- После окончания работы функции «Разогрев» мультиварка издает звуковой сигнал и переключается в режим «Подогрев».

#### **ПРИМЕЧАНИЕ**

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

## **10. ФУНКЦИЯ «ПОДОГРЕВ»**

Функция «Подогрев» служит для поддержания приготовленной еды в подогретом состоянии. Максимальное время поддержания еды в подогретом состоянии – 24 часа.

Для ручного включения функции «Подогрев» в режиме ожидания нажмите кнопку «Подогрев/Отмена», и на экране дисплея отобразится символ «b». Мультиварка перейдет в режим «Подогрев».

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

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

### **ПРИМЕЧАНИЕ**

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



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

## **11. ОБСЛУЖИВАНИЕ МУЛЬТИВАРКИ**

### **11.1. Очистка после использования.**

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

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

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

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

### **11.2. Снятие, разборка и установка клапана.**

Снимите клапан с крышки. Поверните нижнюю часть клапана по часовой стрелке до совмещения треугольника со значком открытого замка. Отделите верхнюю и нижнюю части клапана.

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 вдавите клапан в крышку мультиварки. Отметка “▲” на панели клапана должна быть совмещена с “▲” на крышке мультиварки для установки клапана на место.

### **11.3. Съёмная пластина крышки**

- Откройте мультиварку. 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 завершение, 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.

### **ПРИМЕЧАНИЕ**

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

### **11.4. Электрический нагревательный поддон**

Части продуктов и другие загрязнения могут прикипать к электрическому нагревательному поддону. Аккуратно протрите электрический нагревательный поддон при помощи губки, затем протрите начисто мягкой тканью.

### **11.5. Общие замечания по очистке**

- Отключите бытовой прибор и дайте ему остыть.
- Помойте крышку и кастрюлю в тёплой мыльной воде. Не используйте грубую металлическую мочалку, так как она может повредить поверхность. Просушивайте тканью.

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

## 12. ДИАГНОСТИКА НЕИСПРАВНОСТЕЙ ПРИБОРА

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

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

### **13. ГАРАНТИЯ**

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

## **ИСКЛЮЧЕНИЯ**

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

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

Эта гарантия не предоставляет никаких других прав, кроме тех, что указаны выше, и не покрывает претензии по потерям или повреждениям, обусловленным поломкой прибора.

Эта гарантия предоставляется в качестве дополнительной выгоды, и не влияет на Ваши законные права потребителя.

## 14. Адреса сервисных центров осуществляющих гарантийный и послегарантийный ремонт.

Город	Наименование	Адреса и телефоны
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	Железнодорожная ул. 31 а,б Тел.: (908) 945-19-73
Бийск (Алтайский край)	Три Ома	Советская ул., 210 Тел.: (3854) 36-31-51
Владивосток	ИП Корпич Н.А.	ул. Бородинская 20 8 (423) 232-93-08; 8 (914) 710-44-79
Владимир	ООО "АЛЬКОР-СЕРВИС"	Чайковского ул. д.40а оф.16а Тел: (4922) 34-86-60 E-mail: alkor-service@mail.ru
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
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, 134 Тел.: (3842) 53-74-88
Киров	Хозбытторг	Щорса ул.,85 Тел.: (8332) 70-38-32, 70-37-76
Королев (Московская область)	Юник-Мастер	Циолковского проезд, 5 Тел.: (495) 516-24-60, 516-24-61
Краснодар	РИА Сервис	Ростовское шоссе 22/4 Тел.: (861) 224-93-48
Красноярск	ООО "ТехноСтиль"	пр-кт Красноярский рабочий, д. 120 Б Тел.: (3912) 41-05-75, 79-99-71
Красноярск	ИП Высоцкий	Спандаряна ул.,7 скл. 9 Тел.: (3912) 51-14-04, 93-54-33
Курск	Маяк	1. Сумская ул. д.37 Б Тел.: (4712) 35-04-91, 35-38-86 2. Студенческая ул., 36 А Тел.: (4712) 50-85-90
Махачкала	ИП Эмирбеков А.А.	пр. Ленина, д.113а, (8722) 679587
Москва	<u>Юник-Мастер</u>	1. Ст. Толмачевский пер. д.17 стр.2 Метро: Новокузнецкая, Третьяковская Тел.: (495) 721-30-70, 953-12-02, 953-11-57 2. Маршала Рокоссовского, д.3 тел: (495) 168-05-19, 168-47-15 3.Волжский бульвар, д.50, кор.2, тел. (495) 179-89-22
Омск	ООО"Бытсервис"	Чернышевского ул. д. 2 к.8, Тел.: (3812)24-99-64, 48-38-03, 8(951)418-63-63
Нижний Новгород	ООО ПФК «ВИТЕМ»	ул. Родионова, д.193, кор.2 тел. (831) 415-27-10, 415-25-68
Новосибирск	Волна-Сервис-С	Геодезическая ул., д. 17 м. Студенческая

		(383) 346-32-66
Новосибирск	НФ ООО РТЦ "Совинсервис"	Красный проспект, д. 50, (383) 223-06-61
Павловск (Воронежская область)	ЦТО ООО «АМЕТИСТ»	Мкр. Гранитный, д.2 тел. (47362) 7-12-00
Пушкино (Московская область)	Юник-Мастер	Московский пр-кт, 1а Тел.: (496) 535-00-68
Пятигорск (Ставропольский край)	Люкс-Сервис	Фучика ул., 21 Тел.: (879) 332-68-80
Рязань	Гарант-Сервис	Ленинского Комсомола ул. д.5(491) 276-34-83
Самара	ЧИП-СЕРВИС	1-й Безымянный пер., 7А тел.: (846) 99-29-000, 992-85-75
Самара	ООО ПТТФ «Самара-Спектр»	ул. Енисейская, д.37 тел. (846) 9932336, 9932324.
Самара	ООО "Техно-Доктор"	ул. Черемшанская д.137 т.(846)331-03-94
Санкт-Петербург	АСЦ Евросервис	пр. Обуховской обороны д. 197 метро: Пролетарская Тел.: (812) 362-82-38
Смоленск	СЦ "Гарант"	Румянцева ул., 19 Тел.: (4812) 64-78-00
Ставрополь	ЗАО «ТЕЛЕРАДИОМАСТЕР»	355040, ул. Тухачевского 7/4. Тел.(8652)729272, 739648
Ставрополь	ООО «ТЕХНО-СЕРВИС»	355044, ул. 7-я Промышленная, 6
Сургут	АСЦ "Техмастер"	Дзержинского ул., 6 Тел.: (3462) 24-56-41, 34-80-16
Уфа	Пилигрим-сервис	Октября просп. 148 Тел.: (347) 277-12-62
Томск	Соли-сервис	Иркутский тракт 102Тел. (3822) 25-10-17, 25-22-78
Челябинск	ТТЦ Рембыттехника	Производственная ул. 8б Тел.: (351) 239-39-31
Челябинск	ТД «Сфера»	50-летия ВЛКСМ ул. 10-а Тел.: (351) 776-13-20, (912) 792-22-96
Череповец (Вологодская область)	ИП Корчагин	1. ул. Льва Толстого, 1 ТЦ "Золотое кольцо" отдел "Партнер" Тел.: (8202) 57-63-70 2. ул. Гоголя 49А опт.склад "Партнер" Тел.: (8202) 23-32-62
Ярославль	Фирма "ТАУ"	Свободы ул., 101/6 Тел.: (4852) 79-66-77, 79-66-78, 79-66-79, 92-31-89, 92-33-89

Мы прикладываем много усилий, чтобы Вам была полезна и удобна наша продукция. Будем очень признательны за любые отзывы о ней, отзывы можно оставить на нашем сайте WWW.BRAND-1.RU в рубрике ОТЗЫВЫ.

Срок службы данного изделия – 3 года

Срок гарантии – 1 год

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

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



## 15. РЕЦЕПТЫ ДЛЯ МУЛЬТИВАРКИ

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

➤ **Вы можете получать и обмениваться новыми рецептами на сайте [www.BRAND-1.ru](http://www.BRAND-1.ru)**

<p><b>Куриный суп.</b></p> <p><b>Ингредиенты:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>1 куриная грудка без кожи и костей</li><li>1 морковь</li><li>1 луковичка</li><li>2 горсти мелкой лапши - вермишели</li><li>3 картофелины</li><li>2 л воды</li><li>2 ст.л. масла (любого растительного рафинированного или оливкового) соль, лаврушка, приправа по вкусу.</li></ul> <p><b>Приготовление:</b></p> <p>Чистим и трем на терке морковь, чистим и мелко режем лук. Режем грудку на кусочки. Сваливаем в мультиварку на 20 минут на режим выпечка с 2 ложками масла. После попискивания добавляем порезанный картофель, воду соль и все приправы. Ставим на режим <b>суп на 1 час</b>. Через 40 минут добавить лапшу.</p>	<p><b>Гречка.</b></p> <p><b>Ингредиенты:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>Гречка ядрица-2ч</li><li>Бульон мясной\куриный-3,5ч</li><li>Лук репчатый-2шт</li><li>Масло сливочное-100г</li><li>Грибы с\м-450г</li><li>Соль - по вкусу</li><li>Сметана-1ст.л.</li></ul> <p><b>Приготовление:</b></p> <p>Положить растопленное масло, мелко нашинковать лук, грибы – всё перемешать.</p> <p>Гречку промыть добавить к смеси. Залить бульоном, посолить.</p> <p>Выбрать <b>режим Гречневая каша</b>. Готовое блюдо перемешать, подавать со сметаной.</p>
<p><b>Капуста, тушенная с рисом:</b></p> <p><b>Ингредиенты:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>0.5 кг капусты</li><li>1 луковица</li><li>1\2 ст. риса</li><li>1-2 помидора</li></ul> <p><b>Приготовление:</b></p> <p>Лук обжарить в режиме "выпечка" на растит. масле, положить тонко нашинкованную капусту, посолить, перемешать, влить мл.50-60 воды и тушить 1 час в режиме "тушение". После добавить очищенные и нарезанные помидоры, сырой рис, красный перец, соль и продолжить тушение 1 час.</p>	<p><b>Плов:</b></p> <p><b>Ингредиенты:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>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.</li></ul> <p><b>Приготовление:</b></p> <p>Режем лук кольцами, морковь соломкой и мясо кусочками.</p> <p>Включаем пустую мультиварку в режим "Рис". Все делаем пока при открытой крышке мультиварки!!!</p> <p>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 "Рис" сначала.</p>

<p><b>Бисквит:</b></p> <p><b>Ингредиенты:</b>  Яйца 4-5 шт.  Мука 1 стакан  Сахар 1 стакан</p> <p><b>Приготовление:</b>  Яйца взбить миксером до хорошей пены. Желтки не отделять. Постепенно всыпать 1 стакан сахара, взбивая. Когда масса станет густой и однородной, всыпать постепенно стакан муки, аккуратно перемешивая тесто ложкой. Выпекать в смазанной форме 60 минут на режиме Выпечка.</p>	<p><b>Жаркое «лесника»</b></p> <p><b>Ингредиенты:</b>  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><b>Приготовление:</b>  -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 посыпаем тертым сыром и майонез.  -Включить режим «Рис».</p>
<p><b>Молочная каша</b> (рецепт на 3-4 порции):</p> <p><b>Ингредиенты:</b>  Рис - 1/2 чашки, промыть  Пшенка - 1/2 чашки, промыть, залить кипятком, кипяток слить  Крупку высыпать в мультиварку.  Добавить:  Вода - 2 чашки  Молоко - 3 чашки  Соль - 1/2 ч.л.  Сахар - 5 ч.л.</p> <p><b>Приготовление:</b>  Включить режим - <b>молочная каша</b>. В готовую кашу добавить сливочное масло.</p>	<p><b>Свинина тушеная с грибами.</b></p> <p><b>Ингредиенты:</b>  400 гр. мяса (свинина)  250 гр. грибов (шампиньоны)  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><b>Приготовление:</b>  Мясо порезать на небольшие кусочки. В кастрюле на режиме «Тушение» разогреть масло и поджарить кусочки мяса до румяной корочки. Добавить к мясу порезанный полукольцами лук и продолжить жарить, помешивая. Когда лук приобретет золотистый цвет, добавить: - натертую морковь, - болгарский перец, - зубчики чеснока. Перемешать все и добавить нарезанные грибы. Потушить немного. 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. Тушить мясо при закрытой крышке на медленном огне. В конце посыпать нарезанной петрушкой.</p>

<p><b>Гороховый суп</b></p> <p><b>Ингредиенты:</b> Кусок баранины, стакан гороха (нелущеного), 1 луковица, 1 лавровый лист, 1 гвоздика.</p> <p><b>Приготовление:</b></p> <p>Залить водой и поставить на режим "суп" на три часа. Через два часа открыть крышку, вытащить вареный лук и лавровый лист, добавить поджаренные лук и морковку, посолить, добавить перец-горошком и опять закрыть крышку.</p>	<p><b>Баранина тушеная в помидорах.</b></p> <p><b>Ингредиенты:</b> Три больших луковицы Головка чеснока 400 гр. помидоров около килограмма баранины соль, перец по вкусу немного растительного масла</p> <p><b>Приготовление</b> Слегка обжарить на режиме Выпечка, мелко порезанный лук и чеснок, добавить нарезанное на кусочки 3х3 см мясо и тоже обжарить. Помидоры измельчить, залить ими мясо и поставить на Тушение на 1.5 - 2 часа</p>
<p><b>Жареная утка</b></p> <p><b>Ингредиенты:</b> Утка для жарки - вес 2 кг (порезать на куски, посолить, поперчить)</p> <p><b>Приготовление:</b></p> <p>Положить в мультиварку уже заранее подготовленное мясо утки, полить сверху соевым соусом. Включить режим "выпечка" на 50 минут. *Жир, который там вытопился просто слить.</p>	<p><b>Щи из квашеной капусты</b></p> <p><b>Ингредиенты:</b> Капуста, мясо, мука, соль, перец, лавровый лист, томат.</p> <p><b>Приготовление:</b></p> <p>Капусту и промытое мясо положить в кастрюлю, залить водой и варить в мультиварке в режим "суп" 2 часа. Отдельно поджарить вместе с томатом коренья и лук и за 20-30 минут до окончания варки положить в щи, добавив лавровый лист, перец, соль и поджаренную муку.</p>
<p><b>Ленивое жаркое</b></p> <p><b>Ингредиенты:</b> замороженное мясо (1кг), картошка, морковь, лук, перец, томаты</p> <p><b>Приготовление:</b></p> <p>Положить в мультиварку разрезанное на куски замороженное мясо, сверху положить картошку, резаную на кусочки, морковь, лук, перец и томаты замороженные из морозильника. <b>Режим "выпечка" 1 час</b></p>	<p><b>Гуляш с овощами</b></p> <p><b>Ингредиенты:</b> Говяжий гуляш (500-800гр.), замороженный болгарский перец и помидоры, 4 головки репчатого лука, соль, перец, лавровый лист</p> <p><b>Приготовление:</b></p> <p>Налить в мультиварку немного растительного масла, положить: говяжий гуляш, замороженный болгарский перец и помидоры, 4 головки репчатого лука (порезать кольцами) посолить, поперчим по вкусу, добавить перец горошком и лавровый лист. Режим "выпечка" на 50 минут.</p>

<p><b>Шарлотка</b></p> <p><b>Ингредиенты:</b> 1 кг. Яблок, 2 яйца, 1,5 мерной чашки сахара, 1,5 мерной чашки муки, сливочное масло</p> <p><b>Приготовление:</b></p> <p>Килограмм яблок очистить от кожицы и семян, порезать на кусочки. 2 яйца взбить в миксере с 1,5 чашкой (мерной) сахара до пышной массы. Добавить в тесто 1 ст. ложку крахмала и 1/2 ч.л. соды. Всыпать 1,5 чашки муки и осторожно все перемешать. Добавить яблоки и еще раз перемешать. Обмазать кастрюлю сливочным маслом и вылить туда всю смесь. Поставить на режим "выпечка" 1 час. И потом еще 10 минут не открывать крышку и потомить на режиме «Подогрев»</p>	<p><b>Печеная картошка</b></p> <p><b>Ингредиенты:</b> картофель, консервированные грибы, лук, сыр, масло</p> <p><b>Приготовление:</b> На дно мультиварки налить чуть-чуть масла растительного. Положить 6 крупных картофелин вымытых и нечищенных. Пока печется, пожарить на сковороде грибы (консервированные резаные) с луком и натереть сыр. Готовую картошку разрезать крест-накрест, рубить мякоть ножом, добавить кусок сливочного масла + тертый сыр, все перерубить ножом, сверху положить обжаренные грибы с луком посыпать зеленью.</p> <p><b>Режим "тушение" 2 часа.</b></p>
<p><b>Картофель под сыром</b></p> <p><b>Ингредиенты:</b> картофель, чеснок, молоко, 2 яйца</p> <p><b>Приготовление:</b></p> <p>Нарезать килограмм картофеля тонкими кружочками, сложить в мультиварку. Пересыпать солью с 4 мелко нарезанными дольками чеснока. Взболтать в полулитре молока два яйца и залить картофель. Сверху натереть 150 гр. сыра. Включить режим "выпечка" на 50 минут.</p>	<p><b>«Мамин кекс»</b></p> <p><b>Ингредиенты:</b> 3 яйца, сахар, сливочное масло, 1 стакан кефира, 3 стакана муки</p> <p><b>Приготовление:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. взбиваем 3 яйца со стаканом сахара</li> <li>2. добавляем пачку сливочного масла (можно маргарина), а можно и поменьше масла. Опять взбиваем.</li> <li>3. вливаем 1 неполный стакан кефира (лучше густого), размешиваем</li> <li>4. всыпаем 3 стакана блинной муки</li> </ol> <p>Сверху обмазать вареньем и посыпать семечками. Можно и орешками тертыми, можно и сахарной пудрой</p> <p><b>Режим: выпечка 1,5 часа</b></p>
<p><b>Омлет с грибами и болгарским перцем</b></p> <p><b>Ингредиенты:</b> болгарский перец, консервированные грибы, 5 яиц, молоко, соль, перец, сыр</p> <p><b>Приготовление:</b> В мультиварку капнуть растительного масла. Перец порезать небольшими кусочками и сложить в мультиварку. Поставить режим "выпечка" на 40 минут. Добавить консервированных шампиньонов. Помешать перец, опять помешать, закрыть крышку. Взять 5 яиц, взболтать их с небольшим количеством молока, посолить, поперчить и натереть сыр. Открыть мультиварку, помешать то, что там жарилось, залить яичной смесью, сверху посыпать тертым сыром. Закрыть крышку на 15 минут.</p>	<p><b>Пшениная каша с тыквой</b></p> <p><b>Ингредиенты:</b> 600 гр. тыквы кубиками, 2 мерных чашки пшена, 1 л. Молока.</p> <p><b>Приготовление:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Нарезать 600 гр. тыквы кубиками.</li> <li>2. 2 мерные чашки пшена промыть и обдать кипятком.</li> <li>3. Сложить все в кастрюлю.</li> <li>4. Залить 1л. холодного молока.</li> <li>5. Добавить соль и перемешать.</li> </ol> <p><b>Включить режим "Гречневая каша".</b> По окончании перемешать и добавить сливочного масла</p>