



Скороварка BRAND 6050

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 скороварку и использовать все ее возможности. Мы со своей стороны, чтобы немного скрасить Вам чтение, разбавили текст смешными историями.

Содержание

Технические характеристики.....	2 стр.
Комплектность.....	2 стр.
Устройство прибора.....	3 стр.
Панель управления.....	4 стр.
Аксессуары.....	5 стр.
Рекомендации для безопасного использования.....	5 стр.
Перед применением.....	8 стр.
Система безопасности.....	8 стр.
Эксплуатация прибора.....	9 стр.
Линейка индикаторов.....	12 стр.
Режимы приготовления.....	12 стр.
Таймер.....	17 стр.
Функция «Отсрочка».....	18 стр.
Функция «Разогрев».....	19 стр.
Функция «Подогрев».....	19 стр.
Обслуживание скороварки.....	19 стр.
Возможные проблемы и способы их устранения.....	20 стр.
Гарантия.....	21 стр.
Адреса сервисных центров, осуществляющих гарантийный ремонт.....	22 стр.
Рецепты для скороварки.....	25 стр.

Производитель на свое усмотрение и без дополнительных уведомлений может менять комплектацию, внешний вид, страну производства, срок гарантии и технические характеристики модели. Проверьте в момент получения товара.

Пожалуйста, внимательно прочтите эту инструкцию. В ней вы найдете необходимые технические описания, практические советы, меры безопасности, сведения об уходе и чистке. Правильные уход и эксплуатация обеспечат вам многолетнюю радость при использовании скороварки BRAND.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Напряжение: 220-240В ~ 50Гц	Рабочее давление: 0-70 кПа
Мощность: 900 Ватт	Предельно допустимое давление: 90 кПа
Объем: 5.0 литров	Температура при подогреве: 60-80°C

- Электрическая скороварка это современный и многофункциональный прибор, в котором Вы легко и главное быстро сможете приготовить Ваши любимые блюда.
- Приготовление под высоким давлением.
- Приготовление при низком давлении.
- Возможность установки времени приготовления продуктов под давлением.
- Чаша с антипригарным внутренним покрытием и объемом 5 литров.
- Функция поддержания еды в подогретом состоянии до 12 часов.
- Функция отсрочки до 24 часов.
- Функция разогрева холодной еды.
- Сохранение программы при отключении электроэнергии до 2 часов

В скороварке продукты готовятся без доступа кислорода, благодаря чему в них сохраняется больше витаминов и минералов, а также сохраняется исходный вкус продуктов. Температура в скороварке зависит от выбранного Вами режима приготовления.

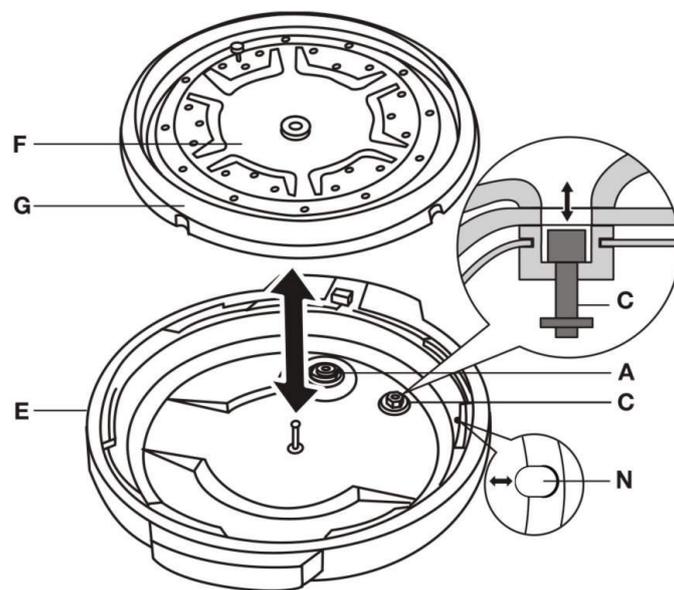
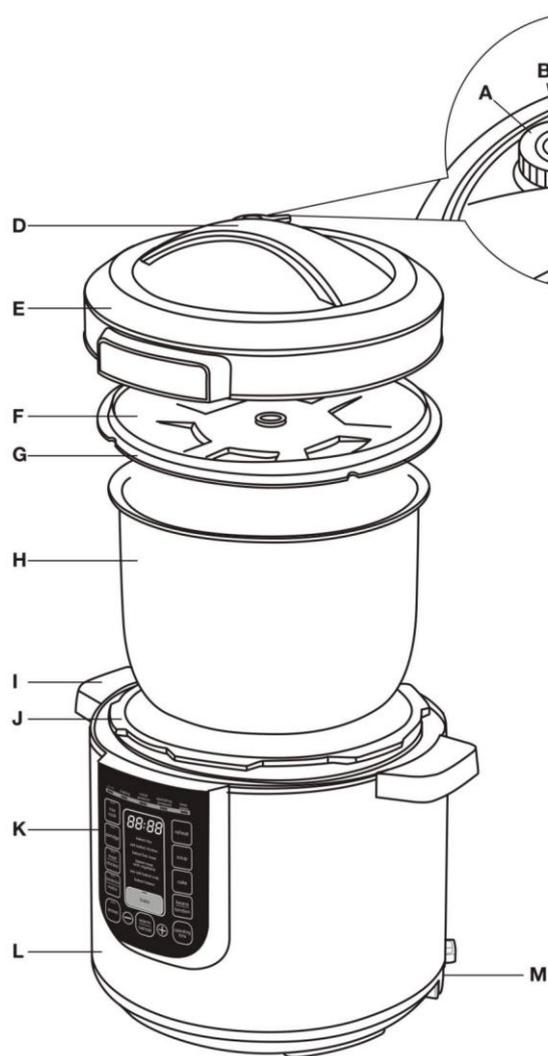
КОМПЛЕКТНОСТЬ

- Скороварка
- Лопатка
- Суповая ложка
- Подставка-пароварка
- Мерная чашка
- Шнур питания
- Руководство по эксплуатации (содержит гарантийный талон).



- Перестань привередничать! – говорит жена мужу за обедом. – В понедельник ты ел гороховое пюре с удовольствием, во вторник и среду – тоже, в четверг не отказывался и вдруг сегодня закапризничал.

УСТРОЙСТВО ПРИБОРА

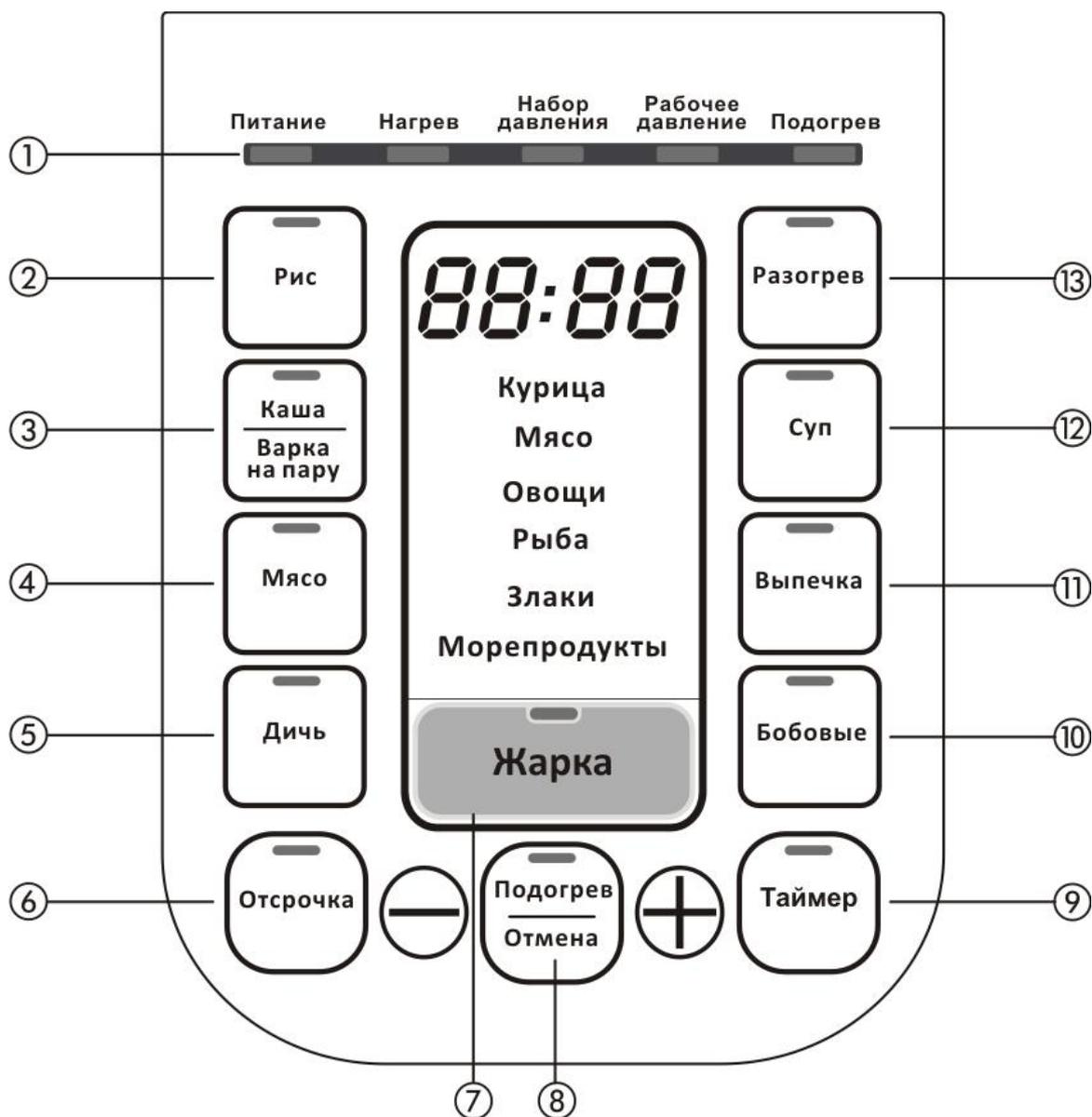


- A – Регулятор давления
- B – Отверстие для выпуска пара
- C – Индикатор давления
- D – Ручка крышки
- E – Крышка
- F – Съёмная внутренняя пластина крышки
- G – Уплотнительное кольцо
- H – Чаша для приготовления пищи
- I – Ручки для перемещения прибора
- J – Внутренняя чаша
- K – Панель управления
- L – Корпус
- M – Гнездо для кабеля питания
- N – Устройство блокировки крышки



-Как ты мог съесть этого зайца, ты же убежденный вегетарианец?!
-Это была месть, он съел мою капусту!.....

ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ



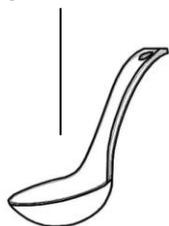
- | | |
|---|--------------------------------|
| 1 – Линейка индикаторов | 7 – Кнопка режима «Жарка» |
| 2 – Кнопка режима «Рис» | 8 – Подогрев/Отмена |
| 3 – Кнопка режимов «Каша» и «Варка на пару» | 9 – Кнопка установки таймера |
| 4 – Кнопка режима «Мясо» | 10 – Кнопка режима «Бобовые» |
| 5 – Кнопка режима «Дичь» | 11 – Кнопка режима «Выпечка» |
| 6 – Функция «Отсрочка» | 12 – Кнопка режима «Суп» |
| | 13 – Кнопка функции «Разогрев» |



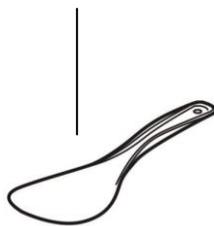
- Солнышко, к нам сегодня гости зайдут, приготовь чего-нибудь на ужин.
- Не вопрос, а как приготовить - чтоб ещё пришли или чтоб больше не приходили?

АКСЕССУАРЫ

Суповая ложка



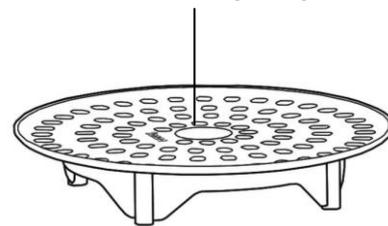
Лопатка



Мерный стаканчик



Подставка-пароварка



РЕКОМЕНДАЦИИ ДЛЯ БЕЗОПАСНОГО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

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

Об эксплуатации

- Данное устройство предназначено исключительно для бытового использования. Запрещается коммерческое использование скороварки.

- Прежде чем подключить скороварку к электросети убедитесь, что напряжение, указанное на приборе (220-240В, 50-60Гц) соответствует напряжению сети в Вашем доме.

- Если электрическая линия работает с перегрузками, устройство может функционировать некорректно. В этом случае его следует подключить к линии, не запитывающей другие электроприборы.

- Используйте только сетевой шнур из комплекта и не используйте его с другими устройствами.

- Не включайте прибор, если имеются видимые повреждения корпуса.

- Не пытайтесь ремонтировать прибор самостоятельно. Обратитесь в специализированный сервисный центр компании BRAND.

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-нибудь жидкость.

- После использования отключайте скороварку от сети, вынув вилку из розетки. Тянуть за шнур при этом запрещается.

- Регулярно проверяйте сетевой шнур и вилку на предмет отсутствия повреждений.

- Запрещается использовать скороварку с повреждённым сетевым шнуром! Для его замены обратитесь в специализированный сервис-центр BRAND.

- *Официант, я хотел бы получить то же, что у господина за соседним столиком.*

- *Нет проблем, месье. Я сейчас позову его к телефону, а вы действуйте.*



О размещении, хранении и перемещении скороварки

- Перед использованием установите скороварку на плоскую устойчивую поверхность подальше от всех кухонных источников тепла (плита, конфорка).
- Не размещайте скороварку в непосредственной близости к предметам, которые могут быть повреждены при воздействии тепла.
- Если Вы хотите переместить скороварку с места на место, отключите её от сети. Переносите только за боковые ручки. Переносить за ручку, расположенную на крышке - запрещается.
- Необходимо хранить скороварку в недоступном для детей месте.

О работе скороварки

- Прибор не предназначен для эксплуатации вне помещения.
- Не блокируйте отверстие для выпуска пара.
- Во время эксплуатации прибора не накрывайте регулятор давления посторонними предметами.
- Категорически запрещается эксплуатация скороварки, если уплотнительное кольцо на внутренней съёмной пластине крышки отсутствует или имеет какие-либо повреждения. Используйте уплотнительное кольцо, идущее только в комплекте.
- Никогда не используйте скороварку, если в чаше нет продуктов и/или жидкости.
- Никогда не наливайте жидкость в корпус скороварки. Наливайте её только в чашу для приготовления.
- 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.



Приехал Иванушка-дурачок в Париж, пошёл в ресторан, смотрит меню: лягушачьи лапки жареные, лягушачьи лапки печёные, лягушачьи лапки тушёные... и думает – “Так вот они с ними как поступают, а я-то дурак женился”.

- Перед началом приготовления под давлением убедитесь, что чаша содержит жидкость (воду или бульон). Приготовление под давлением всегда требует жидкости для образования пара.
- Во время работы прибора под давлением воздух или пар не должны выходить в месте соединения крышки с корпусом.
- Категорически запрещается открывать крышку прибора под давлением. Перед тем как открыть крышку необходимо дождаться, когда значение давления внутри прибора достигнет безопасного значения, то есть когда индикатор давления будет находиться в нижнем положении.
- Категорически запрещается нажимать на индикатор давления, когда прибор находится под давлением.
- 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 скороварки.
- Не используйте скороварку, если Вы её уронили, повредили или если она попала в воду. Обратитесь в сервисный центр.
- Уделяйте максимальное внимание скороварке, если она используется в присутствии детей или людей с ограниченными возможностями. Запрещается эксплуатация прибора детьми.

О чаше и крышке

- Допускается использование только той чаши, которая идет в комплекте со скороваркой. В случае ее повреждения обратитесь к Вашему дилеру для замены.
- Не используйте чашу для приготовления пищи вне скороварки.
- После окончания приготовления не помещайте чашу для приготовления сразу под холодную воду, это может вызвать повреждение внутреннего покрытия. Дайте ей остыть.
- Внутренняя поверхность чаши имеет специальное антипригарное покрытие, которое требует аккуратного и бережного обращения. Чтобы не повредить антипригарное покрытие чаши, рекомендуется использовать принадлежности из комплекта к скороварке. Можно использовать также деревянные, пластиковые или силиконовые принадлежности.



Новоиспеченная жена звонит маме:

- *Мам, моему не понравилась твоя фирменная каша, повтори-ка рецепт.*
- *Берешь крупу, отвариваешь ...*
- *А! Отвариваешь ...*

ПЕРЕД ПРИМЕНЕНИЕМ

- Перед первым использованием освободите прибор и все аксессуары от упаковочного материала.
- Перед первым включением рекомендуется внимательно прочитать инструкцию и должным образом сохранять её для дальнейшего использования.
- Тщательно промойте чашу для приготовления, подставку-пароварку, мерную чашку, суповую ложку, лопатку, а также внутреннюю съемную пластину крышки вместе с уплотнительным кольцом. Затем вытрите насухо.
- Протрите корпус, внутреннее покрытие прибора, а также крышку влажной губкой, а затем вытрите чистой сухой тряпкой.

Внимание!

- Скороварка создает повышенное внутреннее давление, а потому является прибором повышенной опасности и при неправильном использовании может привести к обвариванию горячими паром или жидкостью.
- Никогда не прилагайте силу, чтобы открыть скороварку. Перед открытием скороварки внутреннее давление в чаше должно полностью выровняться с давлением окружающей среды.
- Всегда отключайте прибор от электросети по окончании процесса приготовления, а также перед извлечением из скороварки готового блюда.
- Внимание! Помните, что прибор работает под давлением и требует очень внимательного и аккуратного обращения.

СИСТЕМА БЕЗОПАСНОСТИ.

- ✓ Крышка прибора сконструирована таким образом, чтобы обеспечить максимальную защиту даже при очень высоком давлении внутри прибора.
- ✓ Устройство блокировки крышки является очень важным элементом для Вашей безопасности. Вы не сможете открыть крышку скороварки, если внутри слишком высокое давление.
- ✓ Если значение давления внутри скороварки превысит значение, необходимое для приготовления блюда, сработает устройство сброса избыточного внутреннего давления. При этом из прибора будет выпущен воздух и давление снизится.
- ✓ Скороварка оснащена датчиком контроля температуры, который срабатывает при превышении заданной температуры внутри скороварки.
- ✓ Датчик автоматического отключения срабатывает при перегреве скороварки.

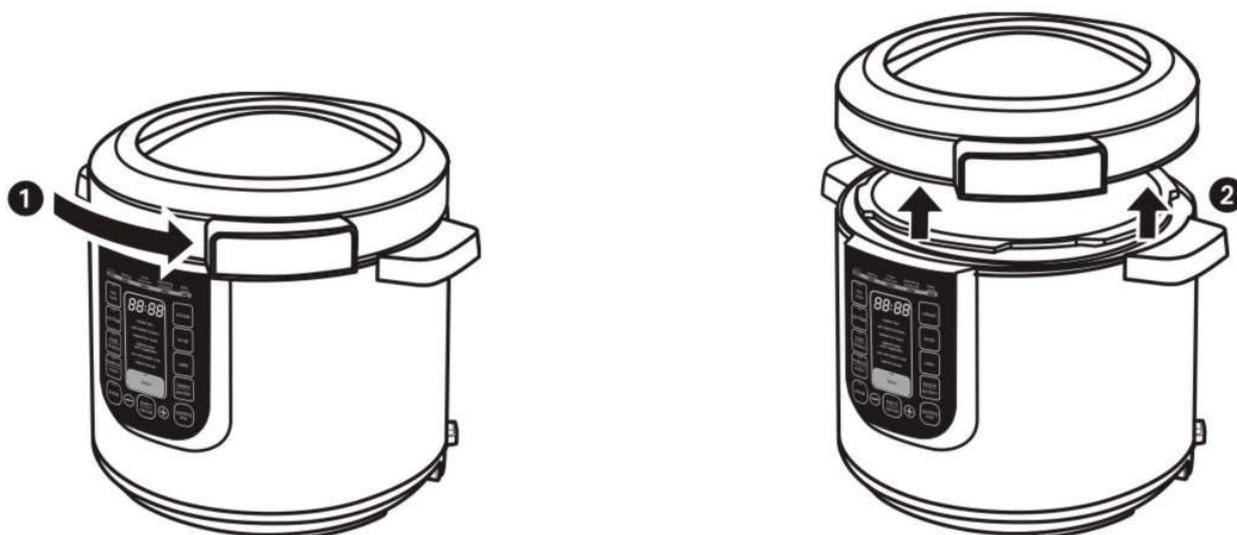


Хозяйка гостям:

- *На улице такой дождь, оставайтесь на ужин?*
- *А что у вас на ужин?*
- *Отварные макароны.*
- *Спасибо, дождь не такой уж и сильный.*

ЭКСПЛУАТАЦИЯ ПРИБОРА

1. Откройте скороварку, для этого: возьмите крышку скороварки за ручку и поверните против часовой стрелки до упора. Снимите крышку.



2. Извлеките чашу для приготовления пищи из скороварки. Чаша имеет шкалу измерения:

- в долях - 1/5, 2/5, 3/5, 4/5.
- в чашках (CUP) - 2, 4, 6, 8, 10.

3. Наполните чашу заранее подготовленными продуктами и водой так, чтобы уровень содержимого располагался между минимальной и максимальной отметками. Для продуктов, которые увеличиваются в объеме в процессе приготовления, а также сильно пенящихся продуктов – отметка максимального уровня не должна превышать 3/5.

4. Вытрите насухо внешнюю поверхность чаши и установите ее в корпус скороварки. (Если чаша мокрая, это может вызвать шум, во время приготовления и может причинить вред скороварке.)

5. Закройте крышку скороварки. Для этого:

- проверьте наличие и правильное положение уплотнительного кольца на съемной внутренней пластине крышки. Запрещается использование скороварки без уплотнительного кольца.
- Возьмите крышку за ручку, расположенную на ней, и накройте скороварку как показано на рисунке.



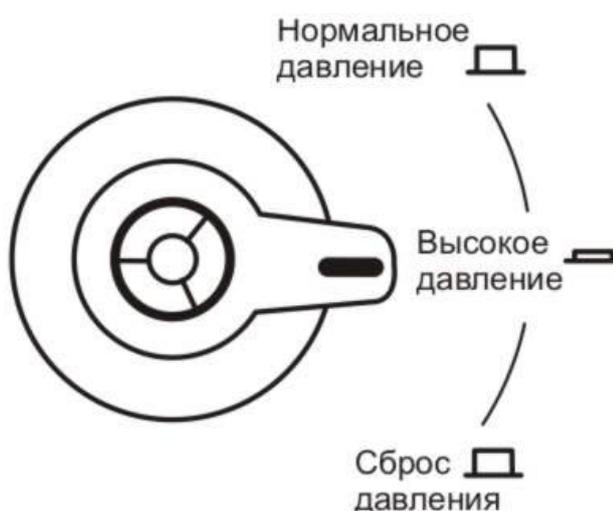
Разговаривают две блондинки:

- Возьми зонтик, по радио сказали, что после обеда будет дождь.
- А я сегодня обедать не буду, у меня разгрузочный день.

- Поверните крышку по часовой стрелке до упора (смотри рисунок).



6. Установите регулятор давления в положение «высокое давление».



7. Подключите скороварку к электросети. Когда скороварка подключается к электросети, символы «88:88» появляются на дисплее, и все индикаторы загораются. Потом скороварка издаёт звуковой сигнал, все индикаторы гаснут, а скороварка переходит в режим ожидания, о чём свидетельствуют символы на дисплее «----».

8. Выберите необходимый режим приготовления, нажав на соответствующую кнопку на панели управления. Индикатор соответствующего режима при этом будет мигать. На дисплее высветится время по умолчанию. Кнопкой «Таймер» вы можете изменить установленное по умолчанию время. Более подробную информацию о кнопке таймер можно прочитать в разделе «Таймер» на странице 17.

9. Через 5 секунд скороварка издаст два звуковых сигнала и автоматически приступит к выполнению программы. Индикатор соответствующего режима при этом будет гореть. На дисплее появится бегущая змейка, обозначающая, что происходит нагрев с дальнейшим набором давления. Каждый этап работы скороварки отмечается миганием соответствующего индикатора на «линейке индикаторов».

*Скажи, дорогая, почему ты делаешь фрикадельки разного размера?
– Но, мой милый, ты же сам просил хоть как-то разнообразить наше питание.*

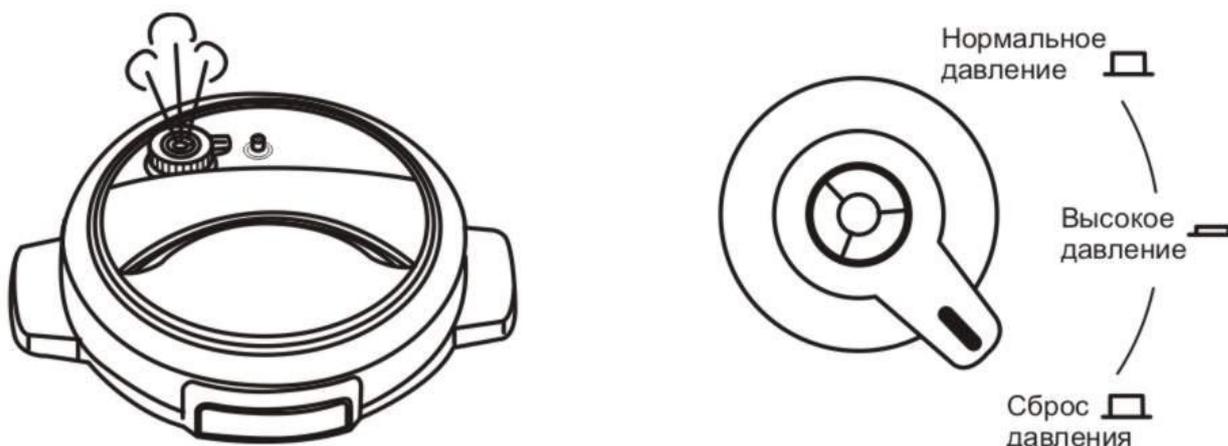


10. Когда давление внутри прибора достигнет значения, необходимого для приготовления продуктов, вы услышите, как из индикатора давления выйдет немного пара. Далее индикатор давления поднимется вверх до упора и выход пара прекратится. С этого момента начнет повышаться давление внутри чаши. При достижении «рабочего давления» на дисплее появится обратный отсчет времени.

Примечание: В процессе приготовления нагревательный элемент работает не постоянно. Таким образом, прибор поддерживает оптимальное давление для приготовления пищи. Общее время, в течение которого работает нагревательный элемент, составляет 10% от времени приготовления, за счет этого Вы экономите электроэнергию.

11. В конце процесса приготовления скороварка издаст звуковой сигнал и перейдет в режим «Подогрев». Горят все индикаторы на линейке индикаторов, а индикатор «подогрев» - мигает. На дисплее начался прямой отсчет времени функции «подогрев». Для отключения функции «подогрев» нажмите кнопку «Подогрев/Отмена».

10. В конце процесса приготовления отключите скороварку от электросети. Снизьте давление в чаше. Для этого поверните регулятор давления в положение «Сброс давления». Горячий пар начнет выходить наружу, тем самым стабилизируя давление внутри скороварки.



Внимание: Будьте особенно осторожны, выходящий пар очень горячий! Когда давление внутри скороварки стабилизируется, т. е. из клапана выпуска пара не будет выходить пар и индикатор давления опустится в нижнее положение, только теперь Вы можете открыть крышку скороварки. Никогда не пытайтесь открыть крышку силой!



К хозяину бара обращается посетитель:

- Сколько литров пива вы продаете ежедневно?

- Что-то около 200 литров.

- А хотите, я скажу вам, как продавать 300 литров в день?

- Конечно! Как?

- Наливайте кружки полнее.

Советы:

- Стабилизировать давление можно постепенно. Т.е. не сразу перевести регулятор давления в положение «сброс давления», а постепенно. Выходящий пар при этом будет не такой интенсивный.
- Если в конце процесса приготовления Вы отключите скороварку от электросети и подождете некоторое время, то содержимое скороварки начнет остывать, при этом давление будет снижаться. И когда Вы повернете регулятор давления в положение «сброс давления», пара будет значительно меньше. Рекомендуем таким образом снижать давление при варке овощей, молочных каш, различных злаков или пенящихся продуктов.

ЛИНЕЙКА ИНДИКАТОРОВ



На линейке индикаторов отображаются этапы работы скороварки. Работа каждого этапа обозначается миганием соответствующего индикатора.

Исключение.

- Индикатор «Питания» всегда горит, если скороварка подключена к электросети.
- Индикатор «Подогрев» мигает после окончания работы программы до тех пор, пока температура внутри скороварки не достигнет значения необходимой температуры для функции «Подогрев». Далее индикатор «подогрев» будет гореть.

РЕЖИМЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

При приготовлении под давлением необходимо, чтобы в чаше для приготовления находилось хотя бы минимум воды или другой жидкости (1-2 чашки) для образования пара.

Избегайте полного выпаривания жидкости!

В скороварке BRAND можно тушить, варить, жарить, готовить на пару, выпекать. В ней можно приготовить крупы, мясо, овощи, бобовые и другие продукты.



Ресторан.

Возмущенный посетитель зовет официанта и говорит:

- А Ваши музыканты на заказ играют?

- Да, конечно!

- А не могли бы они поиграть в шахматы, чтобы я мог спокойно поужинать?

Режим Рис.

В качестве примера рассмотрим рис. На данном режиме можно готовить рассыпчатые каши из любой крупы и плов.

- Отмерьте рис, промойте его и поместите в чашу. Мы советуем не отмерять и не мыть крупу в чаше для приготовления, так как это может привести к повреждению антипригарного покрытия и деформации чаши.
- Добавьте воду до соответствующего уровня: 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).
- Для сильно пенящихся продуктов, таких как рис – отметка максимального уровня не должна превышать 3/5.
- Вытрите насухо внешнюю поверхность чаши и установите в корпус скороварки.
- Закройте крышку скороварки и установите регулятор давления в положение «высокое давление».
- Подключите скороварку к электросети, индикатор «питание» при этом будет гореть. Нажмите кнопку «Рис». На дисплее высветится время по умолчанию 14 минут. Кнопкой «Таймер» вы можете изменить установленное по умолчанию время.
- Через 5 секунд скороварка издаст два звуковых сигнала и автоматически приступит к выполнению программы. На дисплее появится бегущая змейка, обозначающая, что происходит нагрев с дальнейшим набором давления.
- Когда давление внутри прибора достигнет рабочего значения, на дисплее появится обратный отсчет времени.
- В конце процесса приготовления скороварка издаст звуковой сигнал и перейдет в режим «Подогрев». На дисплее начнется прямой отсчет времени. Для отключения функции «Подогрев» нажмите кнопку «Подогрев/Отмена».
- Отключите скороварку от электросети и аккуратно установите регулятор давления в положение «сброс давления».

Режим «Каша».

Режим предназначен для приготовления жидких каш. Их можно готовить из любых видов крупы: хлопьев, цельного зерна, дроблёных и классических круп.

- Поместите ингредиенты в чашу. Для данного режима рекомендуемые пропорции крупы и жидкости 1:5. Не превышайте максимальную отметку заполнения чаши 3/5 для данного режима.
- Вытрите насухо внешнюю поверхность чаши и установите в корпус скороварки.
- Закройте крышку скороварки и установите регулятор давления в положение «высокое давление».
- Подключите скороварку к электросети, индикатор «питание» при этом будет гореть. Нажмите кнопку «Каша/Варка на пару». На дисплее высветится время по умолчанию 13 минут. Кнопкой «Таймер» вы можете изменить установленное по умолчанию время.



Медведь поймал двух охотников и говорит:

- На первое-второе рассчитайсь!...

- Через 5 секунд скороварка издаст два звуковых сигнала и автоматически приступит к выполнению программы. На дисплее появится бегущая змейка, обозначающая, что происходит нагрев с дальнейшим набором давления.
 - Когда давление внутри прибора достигнет рабочего значения, на дисплее появится обратный отсчет времени.
 - В конце процесса приготовления скороварка издаст звуковой сигнал и перейдет в режим «Подогрев». На дисплее начнется прямой отсчет времени. Для отключения функции «Подогрев» нажмите кнопку «Подогрев/Отмена».
- Снижать давление в скороварке в конце процесса приготовления жидких каш рекомендуем постепенно. Отключите скороварку от электросети и оставьте остывать на некоторое время, а после постепенно установите регулятор давления в положение «сброс давления».

Режим «Варка на пару»

В комплект скороварки входит подставка-пароварка для приготовления продуктов на пару, при ее использовании скороварка превращается в пароварку. Рекомендуем готовить на данном режиме рыбу, овощи и мясные изделия (например, котлеты).

Процесс приготовления происходит за счет прохождения горячего пара через продукты.

- Откройте скороварку, извлеките чашу для приготовления пищи.
- Налейте в чашу воды до отметки 1/5.
- Вытрите насухо внешнюю поверхность чаши и установите ее в корпус скороварки.
- Установите подставку-пароварку в чашу скороварки. Следите, чтобы уровень воды находился ниже подставки-пароварки.
- Поместите продукты на подставку-пароварку.
- Закройте крышку скороварки и установите регулятор давления в положение «высокое давление».
- Подключите скороварку к электросети, индикатор «питание» при этом будет гореть.
- Нажмите кнопку «Каша/Варка на пару». На дисплее высветится время по умолчанию 13 минут. Это время можно изменить нажав кнопку «Таймер» и установить необходимое значение кнопками «-» и «+».
- После окончания приготовления Вам следует стабилизировать давление, выпустив пар, и открыть крышку скороварки.

Режим «Мясо».

Этот режим можно использовать для приготовления всех видов мяса. Поместите продукты в чашу скороварки и долейте воду или бульон (1-2 мерные чашки). Вода необходима для образования пара.

Режим «Дичь»

На данном режиме рекомендуем готовить мясо крупными кусками или целые тушки, например курицу, утку, зайчатину, а также холодец и т. д.



- *Что за ресторан! Телятины нет, трюфелей нет, устриц нет... Принесите мое пальто!*
- *К сожалению, вашего пальто уже тоже нет.*

Режим «Суп».

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

Не превышайте отметку максимального уровня 4/5. При готовке горохового супа отметка максимального уровня - 3/5.

При готовке мясных бульонов Вы можете довести содержимое чаши скороварки до кипения, прикрыв кастрюлю крышкой. Снять образовавшуюся пену, а после закрыть крышку герметично для продолжения процесса готовки.

Совет. Ингредиенты, которые не требуют длительной варки, лучше добавить после основного процесса приготовления. Т. е. Вы готовите все ингредиенты на режиме «Суп», а после сигнала отключаете скороварку, нормализуете внутреннее давление, установив регулятор давления в положение «сброс давления». Открываете крышку скороварки (содержимое при этом еще кипит) и добавляете ингредиенты, не требующие длительной варки (вермишель, тушеную свеклу и т. д.). Закрываете крышку, устанавливаете регулятор давления в положение «высокое давления» и оставляете на несколько минут. Можно также включить режим «Каша/Варка на пару», при этом кнопкой «Таймер» установите необходимое время приготовления.

Режим «Выпечка»

Поместите тесто, приготовленное по любимому Вами рецепту, в смазанную маслом чашу для приготовления.

Готовьте выпечку на данном режиме при положении регулятора давления в положении «нормальное давление».

Внимание! Функция «Отсрочка» не доступна для данного режима.

Режим «Бобовые»

На данном режиме рекомендуется готовить бобы и фасоль, причем замачивать не обязательно. При готовке на данном режиме отметка максимального уровня - 3/5.

- Поместите фасоль в чашу для приготовления, залейте водой.
- Отметка максимального уровня не должна превышать 3/5.
- Вытрите насухо внешнюю поверхность чаши и установите в корпус скороварки.
- Закройте крышку скороварки и установите регулятор давления в положение «высокое давление».
- Подключите скороварку к электросети, индикатор «питание» при этом будет гореть. Нажмите кнопку «Бобовые». На дисплее высветится время по умолчанию 30 минут. Кнопкой «Таймер» вы можете изменить установленное по умолчанию время.
- Через 5 секунд скороварка издаст два звуковых сигнала и автоматически приступит к выполнению программы. На дисплее появится бегущая змейка, обозначающая, что происходит нагрев с дальнейшим набором давления.



Жена на кухне поздно вечером в ожидании мужа рассматривает ряд скалок разного размера, висящих над столом. На каждой скалке надпись: "Полночь", "Час ночи", "Два часа ночи"...

- Когда давление внутри прибора достигнет рабочего значения, на дисплее появится обратный отсчет времени.
- В конце процесса приготовления скороварка издаст звуковой сигнал и перейдет в режим «Подогрев». На дисплее начнется прямой отсчет времени. Для отключения функции «Подогрев» нажмите кнопку «Подогрев/Отмена».
- Отключите скороварку от электросети и аккуратно установите регулятор давления в положение «сброс давления».

Обращаем внимание, что если после окончания готовки при высоком давлении Вы не сразу стали стабилизировать давление в скороварке, а отключили прибор и оставили остывать, то продукты продолжают готовиться еще некоторое время.

Режим «Жарка»

Данный режим используется для готовки без воды, но с добавлением небольшого количества масла. Регулятор давления должен находиться в положении «нормальное давление». Вы также можете готовить на режиме «Жарка» не закрывая скороварку крышкой.

Процесс приготовления:

- Откройте скороварку, извлеките чашу для приготовления пищи.
- Налейте в чашу небольшое количество масла и поместите приготовленные продукты.
- Вытрите насухо внешнюю поверхность чаши и установите ее в корпус скороварки.
- Закройте крышку скороварки и установите регулятор давления в положение «нормальное давление». (Вы можете не закрывать крышку скороварки.)
- Подключите скороварку к электросети, индикатор «питание» при этом будет гореть.
- Нажимайте кнопку «Жарка» до тех пор, пока на дисплее не установится программа подходящая приготавливаемому продукту.

Пример: Если Вам необходимо обжарить овощи, то следует нажать кнопку «Жарка» 3 раза.

- На дисплее высветится время по умолчанию. Это время можно изменить нажав кнопку «Таймер» и установить необходимое значение кнопками «-» и «+».
- Через 5 секунд скороварка издаст два звуковых сигнала и автоматически приступит к выполнению программы. На дисплее появится бегущая змейка, обозначающая, что происходит нагрев до заданной температуры.
- Когда температура содержимого скороварки необходимого значения, на дисплее появится обратный отсчет времени.
- В конце процесса приготовления скороварка издаст звуковой сигнал и перейдет в режим «Подогрев». На дисплее начнется прямой отсчет времени. Для отключения функции «Подогрев» нажмите кнопку «Подогрев/Отмена».

Каждую программу на режиме «Жарка» можно использовать с отсрочкой приготовления.



- Официант! Что за цыпленка вы мне принесли - одна кожа да кости.
- Извините, сэр, к сожалению, все перья хозяйка израсходовала на набивку подушек.

ТАЙМЕР

Вы можете изменить установленное по умолчанию время приготовления. Пожалуйста, придерживайтесь следующей последовательности действий для установки таймера:

- Выберите необходимый Вам режим приготовления, нажав на соответствующую кнопку на панели управления. На дисплее отобразится время приготовления по умолчанию.
- Нажмите кнопку «Таймер». На дисплее значение минут будут мигать. Кнопками «-» и «+» установите необходимое время готовки.

Индикатор выбранного режима во время установок таймера должен мигать.
- Через 10 секунд скороварка издаст два звуковых сигнала и автоматически приступит к выполнению программы. Индикатор соответствующего режима при этом будет гореть постоянно.

ВАЖНО! После настройки таймера можно установить отсрочку приготовления.

Таблица возможных установок времени для кнопки «Таймер»:

Режимы	Время по умолчанию	Таймер	Отсрочка
Рис	14	14-59	24 часа
Каша/Варка на пару	13	1-59	24 часа
Мясо	15	12-59	24 часа
Дичь	30	30-59	24 часа
Суп	20	20-59	24 часа
Выпечка	45	40-59	не доступно
Бобовые	30	25-59	24 часа
Жарка-курица	23	20-59	24 часа
Жарка-мясо	18	18-59	24 часа
Жарка-овощи	15	15-59	24 часа
Жарка-рыба	20	20-59	24 часа
Жарка-злаки	20	20-59	24 часа
Жарка-морепродукты	20	20-59	24 часа
Разогрев	A	не доступно	не доступно
подогрев	12ч	не доступно	не доступно



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.

ФУНКЦИЯ «ОТСРОЧКА»

Данная функция 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 «Выпечка» и функций «Разогрев», «Подогрев».

Чтобы установить отсрочку приготовления нужно выполнить несколько простых действий:

- ✓ Сначала выберите необходимый режим приготовления. У выбранного режима будет мигать индикатор.
- ✓ Установите время приготовления кнопкой «Таймер» (если это необходимо).
- ✓ Нажмите кнопку «Отсрочка», на дисплее значение часа будет мигать. Установите необходимое значение часа с помощью кнопок «-» и «+». После нажмите кнопку «Отсрочка» еще раз, при этом вы можете установить значение минут.
- ✓ Нажмите кнопку «Отсрочка» еще раз, чтобы запустить отсрочку приготовления. (Или через несколько секунд обратный отсчет времени отсрочки включится автоматически.) На дисплее при этом начнется обратный отсчет времени. Индикаторы выбранного режима приготовления и функции «Отсрочка» при этом будут гореть.
- ✓ После окончания времени отсрочки скороварка издаст два коротких сигнала, оповестив Вас о начале процесса приготовления.

Важно! Время отсрочки не включает в себя время приготовления.

Пример: Если вам необходимо запустить программу через 2 часа 15 минут, то Вам необходимо выполнить следующие действия:

- Поместить продукты в чашу скороварки и налить необходимое количество жидкости (воду или бульон). Закрыть крышку и установить регулятор давления в положение «высокое давление».
- Подключить скороварку к электросети и выбрать необходимый режим приготовления. (Время, установленное по умолчанию, можно изменить кнопкой «Таймер».)
- Нажать кнопку «Отсрочка», на дисплее значение часа будет мигать. Установите 2 часа кнопкой «+». После нажмите кнопку «Отсрочка» еще раз, при этом значение минут будет мигать. Кнопкой «+» установите 15 минут.
Внимание! Индикатор выбранного режима и функции «Отсрочка» должны мигать.
- Нажмите кнопку «Отсрочка» еще раз, чтобы запустить время отсрочки приготовления. (Или скороварка автоматически включится через несколько секунд.) Индикаторы выбранного режима и функции «Отсрочка» при этом будут гореть. На дисплее начнется обратный отсчет времени отсрочки.
- Через 2 часа 15 минут скороварка оповестит Вас о начале процесса приготовления двумя короткими сигналами.

Нажав кнопку «Подогрев/Отмена» Вы можете сбросить все настройки и отменить работу любой программы.



- Официант! Я не буду кушать эту гадость!! Позовите повара!!!
- Бесполезно, сэр, он тоже не будет!

ФУНКЦИЯ «РАЗОГРЕВ»

Данная функция применяется для разогрева ранее приготовленной еды.

Режим «Разогрев» является автоматической программой, т. е. время работы определяется самой программой.

Примечание. Установка времени приготовления и функция «отсрочка» не доступны для функции «Разогрев».

ФУНКЦИЯ «ПОДОГРЕВ»

Функция «Подогрев» служит для поддержания приготовленной еды в подогретом состоянии. Максимальное время поддержания еды в подогретом состоянии – 12 часов.

- Для ручного включения функции «Подогрев» в режиме ожидания нажмите кнопку «Подогрев/Отмена», и на дисплее начнется прямой отсчет времени. При этом индикатор кнопки «Подогрев/Отмена» и индикатор «подогрев» на линейке индикаторов будут гореть.
- Автоматически режим поддержания пищи в подогретом состоянии включается после окончания работы режимов, на дисплее при этом начинается прямой отсчет времени. Все индикаторы на линейке индикаторов горят, индикатор кнопки «Подогрев/Отмена» - мигает.

Отключить подогрев можно нажав кнопку «Подогрев/Отмена».

Примечание: Функция «Отсрочка» не доступна для функции «Подогрев».

ОБСЛУЖИВАНИЕ СКОРОВАРКИ

Внимание! Перед чисткой всегда отсоединяйте шнур электропитания от сети.

- Отключите скороварку от электросети и дайте ей остыть.
- Вымойте чашу для приготовления пищи со специальным моющим средством, ополосните водой и высушите при помощи мягкой ткани.
- Протрите нагревательный элемент (в остывшем состоянии). Ни в коем случае не допускайте попадания воды вовнутрь прибора.
- Снимите внутреннюю съемную пластину крышки вместе с уплотнительным кольцом. Для этого, удерживая крышку скороварки, потяните пластину за специальный штырь. Начисто промойте внутреннюю пластину крышки и уплотнительное кольцо водой, вытрите насухо (в процессе чистки может быть использовано немного моющего средства). В завершении, верните уплотнительное кольцо и внутреннюю пластину крышки на своё место. Не используйте скороварку без уплотнительного кольца.

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



- Промойте крышку скороварки в теплой мыльной воде. Для удаления загрязнений из индикатора давления и отверстия для выпуска пара используйте зубочистку. Индикатор давления и отверстие для выпуска пара всегда должны быть чистыми.
- Протрите корпус скороварки и крышку влажной тканью, а затем высушите чистой сухой тканью.
- Не используйте для чистки прибора и аксессуаров абразивные очистители и агрессивные моющие вещества.

ВОЗМОЖНЫЕ ПРОБЛЕМЫ И СПОСОБЫ ИХ УСТРАНЕНИЯ

Неполадка	Возможная причина	Устранение неполадки
Крышка скороварки плохо закрывается	Уплотнительное кольцо плохо установлено.	Проверьте правильность установки уплотнительного кольца.
	Индикатор давления заблокирован в верхнем положении.	Освободите индикатор давления от заблокировавшего его предмета.
Крышка скороварки плохо открывается.	Индикатор давления не опустился вниз.	Если регулятор давления установлен в положение «сброс давления», и из него не выходит пар, а индикатор давления не опустился вниз, то слегка надавите на него деревянной палочкой.
При приготовлении выделяется пар из-под крышки.	В крышке нет уплотнительного кольца.	Вставьте уплотнительное кольцо в крышку.
	На уплотнительном кольце имеются загрязнения.	Очистите уплотнительное кольцо.
	Уплотнительное кольцо повреждено.	Обратитесь в сервисный центр для замены (не является гарантийным случаем).
	Крышка скороварки плохо закрыта.	Закройте крышку скороварки как описано в разделе «эксплуатация прибора».
В процессе приготовления индикатор давления постоянно находится в нижнем положении.	Во внутренней чаше скороварки находится слишком мало продуктов и/или воды.	Добавьте в чашу продуктов и/или воды.
	Регулятор давления не установлен в положение «высокое давление».	Установите регулятор давления в положение «высокое давление».

	Наличие повреждений на уплотняющем кольце индикатора давления.	Произведите очистку уплотнительного кольца индикатора давления или обратитесь в сервисный центр для его замены.
На дисплее высветилось «E0»	Датчик фиксации крышки не включился.	Откройте и снова закройте крышку
На дисплее высветилось «E1»	Неисправно устройство блокировки крышки при высоком давлении.	Обратитесь в ближайший сервисный центр для устранения неисправностей.
На дисплее высветилось «E2»	Неисправен датчик контроля температуры.	Обратитесь в ближайший сервисный центр.
На дисплее высветилось «E3»	Датчик автоматического отключения при перегреве.	Обратитесь в ближайший сервисный центр.
На дисплее высветилось «E4»	Датчик давления неисправен.	Обратитесь в ближайший сервисный центр.

Внимание! Всегда пользуйтесь только оригинальными запчастями от производителя.

ГАРАНТИЯ

- Гарантийный срок на скороварку BRAND – один год.
- Скороварка 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, скороварка 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.



- *Гарсон! Кажется, я хватил лишнего. Принесите чего-нибудь отрезвляющего.*
- *Пожалуйста, счет.*

Исключения

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

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

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

АДРЕСА СЕРВИСНЫХ ЦЕНТРОВ, ОСУЩЕСТВЛЯЮЩИХ ГАРАНТИЙНЫЙ РЕМОНТ

Город	Наименование	Адреса и телефоны
Абакан	ООО «СЦ Экран»	Проспект Дружбы Народов, д.29. тел (3902) 233927
Анжеро-Судженск	СЦ "МАСТЕРЬ"	Победы ул., 2 Тел.: (38453) 5-20-33
Ачинск	ООО «Центр технического обслуживания»	ул. Гагарина, 10 «А» тел. (39151) 4-55-55 сот.89232754512
Барнаул (Алтайский край)	ООО "Диод"	Пролетарская ул., 113 Тел.: (3852) 63-94-02
Белово (Кемеровская область)	Белово-Сервис	ул. Рабочая, д.2а, оф.102 Тел.: (908) 945-19-73
Бийск (Алтайский край)	Три Ома	Советская ул., 210 Тел.: (3854) 36-31-51
Владивосток	ИП Корпич Н.А.	ул. Бородинская 20 8 (423) 232-93-08; 8 (914) 710-44-79
Владимир	ООО "АЛКОР- СЕРВИС"	Чайковского ул. д.40а оф.16а Тел: (4922) 34-86-60 E-mail: alkor-service@mail.ru
Воронеж	"Воронеж-Сервис"	ул. Плехановская д. 40 Тел. (473) 271-31-84
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
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)	<u>ЮНик-Мастер</u>	Циолковского проезд, 5 Тел.: (495) 516-24-60, 516-24-61
Краснодар	РИА Сервис	Ростовское шоссе 22/4 Тел.: (861) 224-93-48
Красноярск	ООО "ТехноСтиль"	пр-кт Красноярский рабочий, д 120 Б Тел.: (3912) 41-05-75, 79-99-71
Красноярск	ИП Высоцкий	Спандаряна ул., 7 скл. 9 Тел.: (3912) 51-14-04, 93-54-33
Курск	Маяк	1. Сумская ул. д.37 Б Тел.: (4712) 35-04-91, 35-38-86 2. Студенческая ул., 36 А Тел.: (4712) 50-85-90
Махачкала	ИП Эмирбеков А.А.	пр. Ленина, д.113а, (8722) 679587
Москва	ООО "БРЭНД"	Егорьевский проезд, д.2 (495) 662-59-97
Москва	<u>ЮНик-Мастер</u>	Маршала Рокоссовского, д.3 тел: (499) 168-05-19, 168-47-15
Набережные Челны	ООО "Комплексные Системы Плюс"	ул. 40 лет Победы, д. 67А (52/11А) (8552) 59-23-58
Нижний Новгород	ООО ПФК «ВИТЕМ»	ул. Родионова, д.193, кор.2 тел. (831) 415-27-10, 415-25-68
Новосибирск	Волна-Сервис-С	Геодезическая ул., д. 17 м. Студенческая (383) 346-32-66
Новосибирск	НФ ООО РТЦ "Совинсервис"	Красный проспект, д. 50, (383) 223-06-61
Омск	ООО "Бытсервис"	Чернышевского ул. д. 2 к.8, Тел.: (3812) 24-99-64, 48-38-03, 8 (951) 418-63-63
Оренбург	ИП Тюшевский А.В. "Expert-Service"	ул. Ноябрьская 43/2-110 (пом. №3) (3532) 61-11-38
Павловск (Воронежская область)	ЦТО ООО «АМЕТИСТ»	Мкр. Гранитный, д.2 тел. (47362) 7-12-00
Пушкино (Московская область)	<u>ЮНик-Мастер</u>	Московский пр-кт, 1а Тел.: (496) 535-00-68
Пятигорск (Ставропольский край)	Люкс-Сервис	Фучика ул., 21 Тел.: (879) 332-68-80
Рязань	Гарант-Сервис	Ленинского Комсомола ул. д.5 (491) 276-34-83

Ростов-на-Дону	ООО "Транс-Сервис-Ростов"	пр. Королева, д. 7/19 (863) 299-65-36, 299-65-37, 299-65-38
Самара	СЦ "Радиомоде"	ул. Стара Загора, 27. офис 202. тел.: 8(846)276-74-22; 8(846) 990-18-12
Санкт-Петербург	<u>АСЦ Евросервис</u>	пр. Обуховской обороны д. 197 метро: Пролетарская Тел.: (812) 362-82-38
Смоленск	СЦ "Гарант"	Румянцева ул., 19 Тел.: (4812) 64-78-00
Ставрополь	ООО «ТЕХНО-СЕРВИС»	355044, ул. 7-я Промышленная, 6 Тел. (8652) 39-08-08, 39-30-30
Старый Оскол	ИП Грибачев А.В.	Микрорайон Олимпийский д. 7 (4725) 42-41-00
Сургут	АСЦ "Техмастер"	Дзержинского ул., 6 Тел.: (3462) 24-56-41, 34-80-16
Уфа	Пилигрим-сервис	Октября просп. 148 Тел.: (347) 277-12-62
Томск	Академия-Сервис	Пр.Академический, д.1, блок А, оф.207. тел. (382-2)49-15-80, 49-24-47
Челябинск	ТТЦ Рембыттехника	Производственная ул. 86 Тел.: (351) 239-39-31
Челябинск	ТД «Сфера»	50-летия ВЛКСМ ул. 10-а Тел.: (351) 776-13-20, (912) 792-22-96
Череповец (Вологодская область)	ИП Корчагин	1. ул. Льва Толстого, 1 ТЦ "Золотое кольцо" отдел "Партнер" Тел.: (8202) 57-63-70 2. ул. Гоголя 49А опт. склад "Партнер" Тел.: (8202) 23-32-62
Чита	ИП Семенищен	ул. Столярова, дом 19. Тел.:(3022)411010
Ярославль	Фирма "ТАУ"	Свободы ул., 101/6 Тел.: (4852) 79-66-77, 79-66-78, 79-66-79, 92-31-89, 92-33-89

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

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

Срок службы данного изделия – 5 лет.

Срок гарантии – 1 год

Рецепты для скороварки.

<p>Плов "Узбекский"</p> <p>Ингредиенты: баранина, масло, лук, морковь, перец сладкий, специи, приправы, чеснок, рис.</p> <p>Разогреть масло в скороварке и слегка обжарить на нем баранину, нарезанную кусочками на режиме «Жарка- Мясо». Добавить лук полукольцами, морковь и перец, порезанные соломкой и обжарить вместе с мясом. Положить специи, приправы, раздавленный чеснок, засыпать промытый рис, утрамбовать слегка. Залить водой на 1 см выше риса. Закрывать герметично крышку и готовить на режиме «Рис» при высоком давлении. Через 14 минут плов готов.</p>	<p>Грибной суп</p> <p>Ингредиенты: 400-500 г грибов (можно замороженных), 6 картофелин, 1 морковь, 1 луковица, соль, лавровый лист, черный перец, растительное масло.</p> <p>Нарезать небольшими кубиками морковь и поместить в чашу скороварки. Обжарить ее на масле используя режим «Жарка - Овощи». После добавить порезанный кубиками лук и продолжать жарку. Затем положить в чашу нарезанный на кубики картофель, грибы и залить водой. Посолить, добавить перец и лавровый лист. Далее готовить на режиме «Варка на пару» 15 минут. Подавать грибной суп со сметаной.</p>
<p>Судак на пару.</p> <p>Ингредиенты: 1 судак, 1 луковица, зелень, соль, перец.</p> <p>Подготовленную рыбу промойте в холодной воде и нарежьте на куски шириной 5-6 см. Посолите и поперчите. Выложите на подставку-пароварку, посыпьте зеленью и положите сверху нарезанный кольцами лук. Готовьте на режиме «Варка на пару» при высоком давлении 5-7 минут. Подавать рыбу с отварным картофелем, посыпав зеленью.</p>	<p>Щи в скороварке</p> <p>Ингредиенты: мясо (баранина), капуста белокочанная, картофель, лук, морковь, 1/2 ч. л. семян тмина, соль и перец по вкусу.</p> <p>Мясо порезать на порционные кусочки. Капусту нашинковать. Картофель и лук нарезать, морковь потереть. Все сложить в чашу скороварки, посолить, поперчить, положить тмин, залить водой и закрыть крышкой. Готовить при высоком давлении на режиме «Суп» 20 минут. Подавать со сметаной и зеленью.</p>

Шурпа с горохом нохут.

Ингредиенты: 1 кг мяса (свинина, баранина или жирная говядина), 500 г картофеля, 2 луковицы, 80 г гороха, 1 морковь, 150 г помидоров, 50 г зелени, соль и специи по вкусу.

Мясо нарезать крупными кусочками и вместе с горохом поместить в чашу скороварки. Залить водой, добавить 1 целую очищенную луковицу, и посолить по вкусу. Включить режим «Бобовые» на 25 минут, крышку скороварки прикрыть. Как только содержимое чаши закипит, снять пенку и закрыть скороварку герметично. Готовить при высоком давлении.

Затем извлечь луковицу (она больше не нужна). Добавить картофель, крупно порезанный, лук – нашинкованный, помидоры, очищенные и порезанные на 4 части, морковь, порезанную тонкими кружками, специи и соль по вкусу. Закрывать крышку скороварки герметично. Готовить на режиме «Варка на пару» еще 10-15 минут при высоком давлении. Суп должен получиться достаточно густой. Перед подачей добавить зелень кинзы.

Картофель с рыбой.

Ингредиенты: 12 клубней картофеля, 500 г рыбного филе, 2 луковицы, 2 стручка сладкого перца, 4 ст. л. растительного масла, морковь, зелень петрушки, 200 г майонеза или сметаны, 1 ст. молока, 3 яйца, соль.

Мелко нарежьте лук и сладкий перец, морковь натрите на крупной терке и обжарьте на растительном масле, используя режим «Жарка-Овощи». Достаньте овощи из чаши. Очистите картофель и нарежьте кружочками. В чашу для приготовления положите слоями подсоленный картофель, рыбное филе, нарезанное ломтиками, и обжаренные овощи. Залейте смесью молока, яиц и майонеза, закройте крышкой и тушите на режиме «Жарка-Рыба» при нормальном давлении 20 минут. Подавайте, посыпав зеленью.

Утка (гусь) в скороварке.

Ингредиенты: утка (или гусь), 1 головка чеснока, 100 г масла, 100 г воды, перец, 150г соевого соуса.

Подготовленную утку обильно натереть чесноком и поперчить. Приготовить маринад из масла, воды и соевого соуса. Оставить утку мариноваться 6-12 часов. После все сложить в чашу скороварки и готовить на режиме «Дичь» 30 минут. На гарнир отлично подойдет рис.

<p>Тушеный гусь Ингредиенты: 1 гуся, 60-80 г шпика, 80 г сливочного масла, 1-2 луковицы, 2 ст. л. муки и масла для заправки, 0,5 стакана красного вина, 0,5 л бульона, 8 горошин черного перца, 0,5 ч. л. тертого мускатного ореха. Подготовленного гуся посолить и обжарить на растопленном сливочном масле с тертым мускатным орехом на режиме «Жарка-Мясо» до золотистой корочки. После добавить нашинкованный репчатый лук, черный перец горошком, красное вино, бульон (говяжий) и тушить при высоком давлении на режиме «Дичь». Готового гуся вынуть и нарезать на порции. Сок заправить мукой, обжаренной на масле, по вкусу досолить и поперчить.</p>	<p>Говядина с черносливом. Ингредиенты: 1 кг говядины, 50 г сливочного масла, 250 г чернослива, 50 г изюма, 1 ст. л. муки, 500 г моркови, 100 г лука, 0,5 литра воды, пучок зелени, соль и перец по вкусу. Замочить в холодной воде на несколько часов изюм и чернослив. На режиме «Жарка-Мясо» подрумянить на масле говядину, затем положить лук, нарезанный полукольцами и морковь. Посыпать мукой, помешать, влить воду, посолить, поперчить, добавить зелень. Готовить при высоком давлении на режиме «Мясо» 20 минут. После добавить изюм и чернослив. Закрыть крышку и готовить еще 10 минут на режиме «Мясо».</p>
<p>Тушеная свинина с овощами Ингредиенты: свинина, помидор, луковица, сладкий перец, морковь, растительное масло, соль, перец, зелень. Свинину нарежьте кусочками и слегка обжарьте на масле вместе с овощами на режиме «Жарка-Мясо». Затем налейте в чашу скороварки 1-2 мерные чашки воды (бульона). Готовьте на режиме «Мясо» при высоком давлении 12-15 минут. К столу подавайте, посыпав рубленой зеленью.</p>	<p>Борщ Ингредиенты: 200-300 г куриного мяса, 200 г капусты, 1 большая морковь, 500 г свеклы, зеленый лук, 5 картофелин, соль, лавровый лист, перец. Мясо и нарежьте кусочками. Капусту нашинкуйте, морковь натрите на крупной терке, лук порежьте. Сложите в чашу скороварки. Добавьте нарезанную соломкой свеклу и картофель. Налейте воду, посолите, поперчите. Готовить на режиме «Суп» при высоком давлении 15 минут. В конце работы режима дать борщу настояться. Подавать к столу посыпав зеленью.</p>

<p>Морской коктейль с сыром</p> <p>Ингредиенты: морской коктейль - 500 г, лук репчатый - 1 шт., сливки 10% - 200 г, сыр пармезан - 50 г, оливковое масло, соль, перец черный молотый, специи по вкусу.</p> <p>Лук нарезать и обжарить на оливковом масле вместе с морским коктейлем на режиме «Жарка-Морепродукты». Приправить специями, солью и перцем. После добавить сливки смешанные с сыром и готовить еще 10 минут. Подавать с отварными макаронами.</p>	<p>Манник.</p> <p>Ингредиенты: 3 яйца, 200 г манки, 200 г сметаны (15-20%), 200 г муки, 200 г сахара, 0,5 ч. л. соды.</p> <p>Соедините манную крупу со сметаной, перемешайте и оставьте набухать на 40-60 мин. Разотрите яйца с сахаром. Соедините яично-сахарную и манную смеси и тщательно их перемешайте. Добавьте муку и соду и замесите тесто без комочков.</p> <p>Чашу скороварки смажьте маслом и влейте тесто. Готовьте на режиме «Выпечка» 50 минут при нормальном давлении.</p> <p>Готовый манник будет иметь золотистый цвет.</p>
<p>Холодец</p> <p>Ингредиенты: 1 свиная рулька (мясистая), 1 свиная ножка, 0,8-1кг мякоти говядины, 1 неочищенную луковицу, чеснок, соль, перец горошком и лавровый лист.</p> <p>Все уложить в чашу скороварки и залить 3-3,5 литрами воды, посолить. Готовить на режиме «Дичь» при высоком давлении 1 час.</p> <p>Чеснок мелко порезать и разложить по тарелочкам. Добавит готовое мясо, мелко порубленное вилкой. Залить бульоном.</p>	<p>Готовим на пару.</p> <p>Картофель молодой – 5-7 минут, картофель старый – 15 минут, морковь молодая 3-5 минут, морковь старая – 6-9 минут. репа 10-12 минут, свекла молодая – 10-15, свекла старая (крупная) – 20-35, цветная капуста – 4 минуты, кукуруза в початках – 15-20 минут, курица – 30 минут.</p>