



Food steamer/Пароварка электрическая
RMC-3130
Instruction manual/Инструкция по эксплуатации

EN

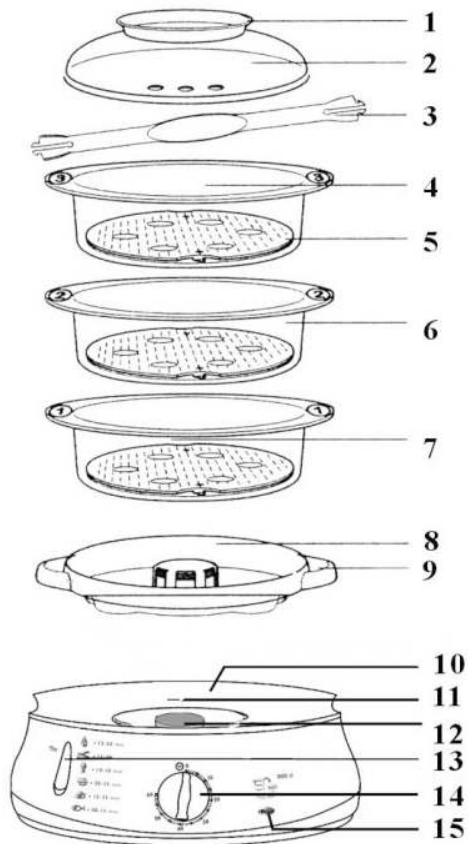
RUS

Уважаемый покупатель!

Поздравляем Вас с приобретением техники торговой марки «MAGNIT». Мы уверены, что приобретенный товар будет соответствовать самым высоким запросам, предъявляемым Вами к бытовой технике и станет настоящим надежным помощником в Ваших домашних хлопотах. Перед началом эксплуатации, пожалуйста, внимательно ознакомьтесь с инструкцией и соблюдайте правила эксплуатации. В этом случае торговая марка «MAGNIT» гарантирует продолжительное бесперебойное функционирование приобретенной Вами бытовой техники.

Спасибо за Ваш выбор!

Описание



1. Ручка на крышке
2. Крышка
3. Ручка
4. Паровая корзина №3
5. Съёмный поддон
6. Паровая корзина №2
7. Паровая корзина №1
8. Поддон для стекания сока


9. Отсек для долива воды
10. Резервуар для воды
11. Индикатор уровня воды в резервуаре
12. Heater
13. Индикатор уровня воды на корпусе
14. Таймер
15. Индикатор работы прибора.

Меры предосторожности

Соблюдение приведенных ниже правил позволит избежать несчастных случаев с получением травм пользователем или другими лицами, а также с ущербом личному имуществу.

- Перед первым использованием обязательно удалите бумагу, проложенную между кастрюлей и пластиной нагревателя.
- Приведенные знаки предупреждения отражают степень опасности ситуаций, к которым может привести несоблюдение мер предосторожности.

 **Осторожно:** указывает на возможность серьезных, возможно смертельных травм.

 **Внимание:** указывает на риск травм или ущерба имуществу при неправильном обращении с прибором.

■ Классификация и объяснения пиктограмм.




Запрещающие знаки.



Знаки-требования, которым обязательно надо следовать.


Осторожно

Плотно вставляйте вилку сетевого шнура в розетку.

 (Неправильно вставленная в розетку вилка может стать причиной поражения электрическим током или привести к возгоранию, вызванному ее перегревом.)

Не используйте поврежденную вилку или деформированную розетку.

Не вставляйте и не вынимайте вилку прибора мокрыми руками.

 (Это может привести к поражению электрическим током.)

Не прикасайтесь мокрыми руками.


Берегите лицо и руки от пара, выходящего из клапана.



Не прикасайтесь.

(Во избежание получения ожогов).


Не допускайте повреждения сетевого шнура или штепсельной вилки.

 Следующие действия строго запрещены: разборка прибора, доводка, размещение его в непосредственной близости с горячими поверхностями, сгибание, перекручивание и растяжение шнура, размещение на нем тяжёлых предметов или завязывание его узлом.

(Повреждение шнура может привести к поражению электрическим током или возникновению пожара.)

Для замены шнура или вилки обратитесь в ближайший сервисный центр.

Не вставляйте металлические предметы, такие как булавки или иглы, а также любые другие посторонние предметы в выпускные отверстия или любые другие детали изделия.


 Особенно скрепки, проволоку или любые другие металлические предметы.

(Это может привести к поражению электрическим током или поломке прибора.)




Запрещено

Регулярно чистите штепсельную вилку.


 (Загрязнения и влага на штепсельной вилке могут стать причиной нарушения изоляции и привести к возгоранию.)

Выньте штепсельную вилку из розетки и протрите её чистой тряпочкой.


Не используйте прибор с повреждённым сетевым шнуром или вилкой.

 (Несоблюдение данного указания может привести к поражению электрическим током или возгоранию.)

Перед подключением прибора к электрической сети убедитесь, что напряжение сети соответствует напряжению, указанному на приборе.

 (Несоответствие может привести к поражению электрическим током или возгоранию.)

Данный прибор не предназначен для использования лицами (включая детей) с ограниченными физическими, сенсорными или умственными возможностями или лицами, не обладающими опытом и знаниями.

 Следите, чтобы дети не играли с прибором.



Запрещено

Меры предосторожности

Осторожно

Будьте особенно внимательны, если все же прибор используется детьми или лицами с ограниченными возможностями, или если устройство используется в непосредственной близости от них.

(Несоблюдение данного правила может привести к ожогам.)



Не погружайте прибор в воду или другие жидкости.

(Несоблюдение данного указания может привести к поражению электрическим током.)



Если вода попала внутрь прибора, обратитесь в сервисный центр.

Не пытайтесь разбирать какие-либо детали или ремонтировать их самостоятельно.

(Это может привести к поражению электрическим током или возгоранию.)

Ремонт прибора должен производиться только в авторизованном сервисном центре.



Не разбирать

Внимание

Не используйте прибор в непосредственной близости от воды или открытого огня.



Запрещено (Это может привести к поражению электрическим током или возгоранию.)

Во время работы прибор нагревается, особенно крышка и кастрюля. Не прикасайтесь к ним незащищёнными руками.



Не прикасайтесь

(Несоблюдение данного указания может привести к получению ожогов.)

Подождите, пока внутренние детали остынут, прежде чем трогать их.



(Во избежание получения ожогов.)

Ставьте прибор на устойчивую поверхность. Не допускайте воздействия на прибор воды, сырости и источников тепла.



Запрещено

(Во время использования прибор может перевернуться, что приведёт к возгоранию.)



Не прикасайтесь

(Если крышка откроется, это может привести к получению ожогов.)

При отключении вилки из розетки необходимо придерживать штепсельную вилку. Шнелюда не тяните за сетевой шнур.



(Также перед отключением вилки из розетки надёжно придерживайте корпус прибора.) (Несоблюдение данного указания может привести к поражению электрическим током.)

Не заменяйте кастрюлю другим контейнером.



Запрещено

(Несоблюдение данного указания может привести к перегреву и получению ожогов.)



Отключите от сети

Обесточивайте прибор, когда он не используется. Вынимая вилку из розетки, не тяните за сетевой шнур.

(Это может привести к поражению электрическим током или возгоранию.)

Не размещайте прибор в непосредственной близости к стене или мебели.



Запрещено

(Воздействие пара может вызвать изменение цвета или деформацию предметов.)

Будьте осторожны, так как из прибора выходит пар.

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



Запрещено

(Несоблюдение данного указания может привести к поражению электрическим током или возгоранию.)

ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

Проверьте, соответствует ли напряжение вашей электросети номинальному напряжению вашего электроприбора.

Удалите из прибора упаковочный материал и наклейки.

Промойте крышку, чаши и все съемные части в теплой воде, просушите и установите на базу. Категорически запрещается промывать базу и электрические части прибора водой.

Протрите базу мягкой влажной тканью.

СБОРКА ПАРОВАРКИ

- 1.** Поставьте корпус на ровную твердую поверхность
- 2.** Соедините съемное дно с паровыми корзинами и установите их на корпус.

Следите, чтобы дно было надежно зафиксировано.

ДВА СПОСОБА НАЛИВА ВОДЫ

- 1.** Вы можете налить воду непосредственно в резервуар.
 - 2.** Также Вы можете налить воду в пароварку, используя отсек для налива воды.
- Следите, чтобы уровень воды был ниже отметки max. на индикаторе.

ПОРЯДОК РАБОТЫ

Перед включением прибора в сеть, убедитесь, что в резервуаре достаточно воды.

Затем поместите ингредиенты в паровые корзины.

Установите необходимое время, поворачивая таймер. Загорится лампочка индикатора работы и прибор начнет обратный отсчет. В процессе приготовления следите за уровнем воды через специальное окошко на корпусе пароварки.

Если уровень воды ниже минимальной границы, долейте необходимое количество воды, не прерывая процесса приготовления, используя отсек для долива, расположенный на боковой части корпуса.

Примечание: В случае, если вы готовите несколько блюд одновременно, продукты, которые подлежат более длительной термической обработке (мясо, птица, картофель целиком) необходимо размещать в нижней паровой корзине.

По окончании работы раздастся звуковой сигнал. Откройте крышку и аккуратно извлеките готовое блюдо из пароварки.

Отключите прибор от сети.

Примечание: Разбирать и чистить пароварку можно только после того, как она полностью остынет.

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ

Не размещайте продукты в паровой корзине слишком плотно. Это необходимо для свободного прохождения пара и лучшей тепловой обработки пищи.

Устанавливайте время приготовления в зависимости от размера продуктов, их свойств и качества. Более крупные и плотные продукты готовятся дольше, чем мелкие.

Если вы готовите продукты большого размера (курицу целиком, большие стейки), необходимо время от времени открывать пароварку и аккуратно переворачивать пищу для более тщательной обработки.

Вы можете использовать сок, стекающий в специальный поддон пароварки для приготовления соусов, бульонов и других блюд по Вашему вкусу.

ЧИСТКА И УХОД ЗА ПРИБОРОМ

Перед очисткой прибора отключите его из сети питания, дайте прибору остыть.

Запрещается погружать базу и электрические части прибора в воду.

Вылейте скопившийся сок или жидкость из поддона для сбора сока и жидкости и остатки воды из резервуара.

Промойте крышку, чаши, съемные полочки и кольцо в теплой воде с использованием моющего средства, а затем просушите. Запрещается использовать абразивные и химически активные вещества для чистки прибора и его аксессуаров.

Протрите все остальные части прибора влажной мягкой тканью.

При необходимости сложите прозрачные чаши одна в одну.

КОМПЛЕКТАЦИЯ

1. Пароварка электрическая в сборе – 1 шт.
2. Паровая корзина – 3 шт.
3. База – 1 шт.
4. Крышка – 1 шт.
5. Поддон для стекания сока – 1 шт.
6. Съёмное дно – 1 шт.
7. Ручка – 1 шт.
8. Инструкция по эксплуатации – 1 шт.
9. Цветная упаковка – 1 шт.

Электропитание 220-240 В, 50Гц
Мощность 700 Вт

Срок службы товара 2 года.

Самую полную информацию о товарах торговой марки «MAGNIT» Вы всегда сможете найти на веб-сайте: www.magnit.net

Фирма-производитель оставляет за собой право вносить изменения в дизайн, конструкция и комплектность поставки продукции без дополнительного уведомления.

УСЛОВИЯ ГАРАНТИЙНОГО ОБСЛУЖИВАНИЯ

1. Настоящая гарантия имеет силу при соблюдении следующих условий:

- правильное и четкое заполнение гарантийного талона с указанием наименования модели, ее серийного номера, даты продажи и печати фирмы-продавца в гарантийном талоне и отрывных купонах;
- наличие оригинала квитанции (чека), содержащего дату покупки.

2. Фирма «Magnit» оставляет за собой право на отказ в гарантийном обслуживании в случае непредоставления вышеуказанных документов, или если информация в них будет неполной, неразборчивой, противоречивой.

3. Гарантия не включает в себя периодическое обслуживание, установку, настройку изделия на дому у владельца.

4. Не подлежат гарантийному ремонту изделия с дефектами, возникшими вследствие:

- механических повреждений;
- несоблюдения условий эксплуатации или ошибочных действий владельца;
- неправильной установки, транспортировки;
- стихийных бедствий (молния, пожар, наводнение и т. п.), а также других причин, находящихся вне контроля продавца и изготовителя;
- попадания внутрь изделия посторонних предметов, жидкостей, насекомых;
- ремонта или внесения конструктивных изменений неуполномоченными лицами;
- использования аппаратуры в профессиональных целях;
- отклонений от Государственных Технических Стандартов питающих, телекоммуникационных и кабельных сетей;
- при выходе из строя деталей, обладающих ограниченным сроком службы.

5. Настоящая гарантия не ущемляет законных прав потребителя, предоставленных ему действующим законодательством.

Гарантийный талон

на электрические изделия

Наименование изделия: _____

Модель: _____

Серийный №: _____

Наименование продавца: _____

Подпись продавца: _____

Гарантийный срок на данное изделия составляет: 12 месяцев
Гарантийный срок не предоставляется на расходные части изделия

Товар мною осмотрен, претензий по качеству и комплектации не имею.
Инструкцию по эксплуатации на русском языке получил.

« » _____ г.
дата продажи

подпись покупателя

М.П.

АДРЕСА СЕРВИСНЫХ ЦЕНТРОВ

Город	Наименование сервисного центра	Адрес	Телефон
Москва	Сониико-сервис	Подсосенский пер., 12 стр. 1 (м. Курская)	(495) 917-03-16
	Сониико-сервис	Хохловский пер., 11/1 (м. Китай-город)	(495) 917-34-24
	Сониико-сервис	Колокольников пер., 9/10, стр. 5 (м. Сухареvская)	(495) 208-56-48
	М.Видео-сервис	ул. 2-я Корочаровская 14, стр.3 (м. Авиамоторная)	(495) 742-01-01
	Интеррадиоприбор	Проезд завода «Серп и молот» 5, офис 9 (м. Алексееvская)	(495) 361-49-33, 273-31-73, 361-47-48
Волгоград	Толиман	ул. Кузнецова, 49	(8442) 27-05-06, 27-05-07
	Сервис-центр ТМ	ул. 8-й Воздушной Армии, 35	(8442) 35-15-81
Воронеж	Орбита-сервис	ул. Донбасская, 1	(0732) 77-66-25
Волжский	Толиман	ул. Оломоуцкая, 31а	(8443) 29-85-71
Ростов-на-Дону	Софт-сервис	пер. Островского, 124	(8632) 39-93-29
Красноярск	Исток	ул. Ленина, 28	(3912) 65-32-18
	Дон ТВ	ул. Кольцевая, 12	(3912) 36-67-09
Братск	Лексика Электроникс	ул. Пионерская, 23/40	(8152) 45-50-31
Сочи	ДЭЛ	ул. Донская, 90	(8622) 93-51-19
Смоленск	Гарант	ул. Фрунзе, 22	(0816) 61-88-00
Саратов	Архипелаг-сервис	ул. Московская, 134/146	(8452) 52-37-52
Самара	Сервис Центр	ул. Мичурина, 15, секция 1/2	(8462) 34-94-63, 34-29-79
Санкт-Петербург	Курсор	Загребский бульвар, 33/1	(812) 108-20-26, 108-20-19
Сыктывкар	СД-Сервис	ул. Морозова, 169	(8217) 27-14-71
Иркутск	ТД Эверест	Советский пер., 2	(3952) 44-59-11
Ижевск	Радиокомплект	ул. 9-я Подлеская, 25	(3412) 59-28-05
Томск	Академия сервис	пр. Академический, 1	(3822) 25-85-80, 42-42-66
Тамбов	БВС-2000	ул. Пионерская, 24	(0752) 75-17-18
Тюмень	Пульсар	ул. Первомайская, 6	(3452) 24-55-80, 27-84-69
Киров	Хоз.Быт.Торг	ул. К.Маркса, 180	(8332) 67-37-25
Кострома	АКСОН-Сервис	ул. Сутырина, 5	(0942) 22-36-28
Казань	Техника	ул. Вишнеvского, 14	(8432) 38-31-37, 38-31-07
Екатеринбург	Сервис	ул. Восточная, 44	(3432) 70-62-63
Астрахань	СФ Элком	ул. Красная, 12/2	(8512) 39-08-53
Оренбург	Сервисбыттехника	ул. Лесозащитная, 18	(3532) 65-77-10
Омск	Космос	Космический пр. 97а, к. 4	(3919) 53-98-41
Владимир	Электрон-Сервис	ул. Ново-Ямская, 73	(0922) 24-08-19
Н.Новгород	Электроника	ул. Алексееvская, 9	(8312) 19-41-08, 19-41-10
Мурманск	СПС-Мурманск	ул. Софьи Перовской, 37	(8152) 39-08-53
Барнаул	Китеж	ул. Георгиева, 55	(3852) 47-79-00
Краснодар	Гриф-Сервис-Юг	ул. Головатого, 313	(8612) 59-47-80
Улан-Удэ	Кондор-Сервис	ул. Гагарина, 15	(3012) 42-23-44
Уфа	Техно	ул. Чернышевского, 88	(3472) 22-99-18, 23-23-94
Чита	Славянский-Электроника	ул. Чкалова, 139	(3022) 32-55-22
Челябинск	Рембыттехника	ул. Артиллерийская, 102	(3512) 772-35-12
Ярославль	Трио-Сервис	ул. Нахимсона, 21а	(0852) 30-82-74
Якутск	Сервис-центр	ул. Стадухина, 81/5	(4112) 43-21-03, 43-20-81

КУПОН №5

Срок проведения ремонта: _____
Кем выполнялись работы: _____

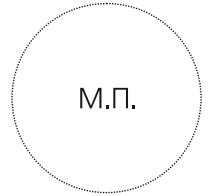
(Ф.И.О., должность, подпись уполномоченного работника «СЦ») _____

Перечень проведенных работ: _____

Работу принял, претензий по качеству не имею: _____

(Ф.И.О., подпись владельца, дата)

« ____ » _____ г.



КУПОН №4

Срок проведения ремонта: _____
Кем выполнялись работы: _____

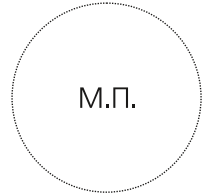
(Ф.И.О., должность, подпись уполномоченного работника «СЦ») _____

Перечень проведенных работ: _____

Работу принял, претензий по качеству не имею: _____

(Ф.И.О., подпись владельца, дата)

« ____ » _____ г.



КУПОН №3

Срок проведения ремонта: _____
Кем выполнялись работы: _____

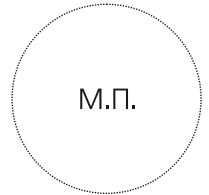
(Ф.И.О., должность, подпись уполномоченного работника «СЦ») _____

Перечень проведенных работ: _____

Работу принял, претензий по качеству не имею: _____

(Ф.И.О., подпись владельца, дата)

« ____ » _____ г.



КУПОН №2

Срок проведения ремонта: _____
Кем выполнялись работы: _____

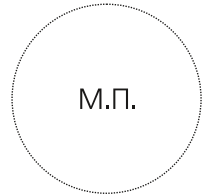
(Ф.И.О., должность, подпись уполномоченного работника «СЦ») _____

Перечень проведенных работ: _____

Работу принял, претензий по качеству не имею: _____

(Ф.И.О., подпись владельца, дата)

« ____ » _____ г.



КУПОН №1

Срок проведения ремонта: _____
Кем выполнялись работы: _____

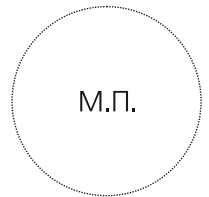
(Ф.И.О., должность, подпись уполномоченного работника «СЦ») _____

Перечень проведенных работ: _____

Работу принял, претензий по качеству не имею: _____

(Ф.И.О., подпись владельца, дата)

« ____ » _____ г.



Готовьте с удовольствием!

КНИГА ВКУСНЫХ РЕЦЕПТОВ

для приготовления
в пароварке



Первые блюда

Вторые блюда

Закуски

Десерты

Суп-пюре овощной



Способ приготовления

Сварить очищенный картофель на пару, очищенную морковь в небольшом количестве воды и их протереть через сито. Добавить морковный отвар и горячее молоко, размешать венчиком и посолить. Яичный желток разтереть со сливочным маслом и положить в суп перед подачей на стол.

Подойдет для детей до 1 года

Ингредиенты

- ✓ 1-2 картофелины
- ✓ морковь
- ✓ 1/2 стакана молока
- ✓ 1 вареное яйцо
- ✓ 1/2 ч. ложки сливочного масла
- ✓ соль - по вкусу



Суп-пюре из тыквы

Ингредиенты

На 6-8 порций

- ✓ 1,2 кг тыквы
- ✓ 3 картофелины
- ✓ 4 ст. ложки сметаны
- ✓ 2 л. куриного бульона
- ✓ щепотка молотого мускатного ореха
- ✓ соль, перец - по вкусу



Способ приготовления

Тыкву и картофель почистить, нарезать кубиками и поместить в пароварку. Варить в течение 25 мин. За это время разогреть в кастрюле куриный бульон, затем из готовых картофеля и тыквы приготовить пюре, постепенно добавив в него сначала половину бульона, а потом размешав с остальным бульоном.

Заправить сметаной, добавить мускатный орех, соль и перец.

Подавать пюре следует в супнице или глубокой тарелке.

Фаршированные перцы



Ингредиенты

- ✓ 5 крупных болгарских перца
- ✓ 1 морковь
- ✓ 1 головка лука
- ✓ 200 гр. мясного фарша
- ✓ 1 ст. отварного риса
- ✓ соль по вкусу

Способ приготовления

Морковь и лук измельчить, смешать с фаршем и рисом. Полученной массой начинить перцы (предварительно удалив из них семена) и поместить их в пароварку на 30-40 минут.

Рагу из моркови и красной рыбы

Ингредиенты

- ✓ 3 морковки средней величины
- ✓ 1 маленькая головка лука
- ✓ 1 помидор
- ✓ 150 гр. красной рыбы (семги)
- ✓ по вкусу соль, черный перец и хмели-сунели



Способ приготовления

Морковь почистить и натереть на крупной терке, нарезать помидор и красную рыбу, лук мелко покрошить. Все поместить в чашу для риса и поставить на 35-45 минут в пароварку. При желании за 5 минут до завершения приготовления добавить приправы и соль.

Готовьте с удовольствием!

Тушеная свинина с грибами



Ингредиенты

- ✓ 300 гр. свинины
- ✓ 300 гр. свежих грибов
- ✓ 3 луковицы
- ✓ 2 стебля лука-парея
- ✓ 50 гр. крепленого вина
- ✓ 50 гр. сливочного масла
- ✓ 3 картофелины
- ✓ 5 ст. ложек майонеза
- ✓ 2 ст. ложки томатной пасты
- ✓ 1 ст.л муки
- ✓ 2 яичных желтка
- ✓ соль, перец

Способ приготовления

Нарезать свинину кубиками, грибы и лук - ломтиками. Смешать грибы с мясом и луком, посолить, посыпать приправой, залить вином и настаивать 15 минут. Очистить картофель, залить водой, добавить лавровый лист, соль и варить до готовности. Лук-порей нарезать кружочками, смесь грибов, мяса и лука выложить в пароварку и тушить 20 минут. Добавить томатную пасту и шафран. Готовое блюдо посыпать кунжутом и украсить луком-пореем. Рядом выложить картофель, полить его майонезом и поперчить.

Куриная печень в томатном соусе

Ингредиенты

- ✓ 400 гр. куриной печени
- ✓ 150 гр. томатной пасты
- ✓ 200 гр. сыра
- ✓ 150 гр. риса
- ✓ 100 гр. сливочного масла
- ✓ 2 ст. ложки растительного масла
- ✓ 1 пучок зелени укропа и петрушки
- ✓ 0,25 ч. ложки молотой гвоздики
- ✓ соль, перец



Способ приготовления

Отварить рис в подсоленной воде. Нарезать печень кусочками, выложить в пароварку и готовить 5-7 минут. Томатную пасту смешать с размягченным сливочным маслом и, помешивая, довести до кипения. Добавить молотую гвоздику и поперчить. Залить томатным соусом печень и тушить в пароварке 7-10 минут. Натереть сыр, смешать рис с оставшимся сливочным маслом и сыром и нарезать зелень петрушки. Рис и печень выложить на тарелку, посыпать зеленью петрушки и украсить веточками укропа.

Готовьте с удовольствием!

Голубцы с мясом



Способ приготовления

Пропустить через мясорубку сало и лук, добавить в фарш сухари, муку, сваренный рис, сырые желтки, перец и соль и все тщательно перемешайте. Кочан капусты очистить и положить в пароварку на 5-7 минут. Затем отделить листья, положить каждый по 1 ст. ложке фарша и завернуть голубцы в виде трубочек. Уложить голубцы в поддон пароварки и залить бульоном. Дать бульону закипеть, добавить сметану и тушить голубцы с мясом 20-25 минут. Перед подачей украсить зеленью.

Ингредиенты

- ✓ 1 небольшой качан капусты
- ✓ 800 гр. мясного бульона
- ✓ 5 ст. ложек сметаны
- ✓ зелень (начинка)
- ✓ 200 гр. мясного фарша
- ✓ 1 луковица
- ✓ 2-3 ст. ложки сала
- ✓ 1/2 стакана молотых сухарей
- ✓ 1/2 стакана риса
- ✓ 1 ст.л муки
- ✓ 2 яичных желтка
- ✓ соль, перец

Ленивые пельмени

Ингредиенты

- ✓ 200 гр. жирной свинины
- ✓ 300 гр. говядины
- ✓ 4 луковицы
- ✓ 4 моркови
- ✓ 3 ст. ложки растительного масла
- ✓ 300-400 гр. муки
- ✓ 200 гр. молока
- ✓ 1 яйцо
- ✓ 3 зубчика чеснока
- ✓ 2 ломтика батона
- ✓ соль, перец - по вкусу



Способ приготовления

Чеснок натереть на терке, батон замочить в 100 гр. молока, а говядину и свинину пропустить через мясорубку. Фарш посолить, поперчить и смешать с чесноком и батоном. Замесить тесто из муки, яйца, молока, соли и оставить в теплом месте на 20 минут. Лук нарезать, морковь натереть и смешать их вместе. Тесто раскатать тонким пластом, выложить сверху фарш и половину смеси моркови и лука и завернуть рулетом. Положить рулет в пароварку, посыпать оставшейся смесью моркови и лука и тушить в пароварке 20-30 минут.

Рагу из болгарского перца и грибов

Ингредиенты

- ✓ 4 сладких перца
- ✓ 200 г. свежих грибов
- ✓ 3 помидора
- ✓ 1 луковица
- ✓ 1 огурец
- ✓ 4 ст. ложки растительного масла
- ✓ зелень петрушки
- ✓ приправа для овощей
- ✓ мускатный орех
- ✓ соль, перец



Способ приготовления

Нарезать грибы ломтиками, сладкий перец - полукольцами, мякоть помидоров - дольками. Грибы и нарубленный лук выложить в пароварку, полить растительным маслом, посолить и поперчить. Добавить болгарский перец и помидоры, приправить приправой и мускатным орехом и готовить 15 минут в пароварке. Рагу выложить на тарелку, украсить кружочками огурца и веточками петрушки.

Помидоры фаршированные рисом



Ингредиенты

- ✓ 6-8 помидоров
- ✓ 100-150 г. риса
- ✓ 150-200 г. сыра
- ✓ 100 г. сливочного масла
- ✓ 2 ст. ложки растительного масла
- ✓ 100-150 г. куриного бульона
- ✓ 2 зубчика чеснока
- ✓ 1 пучок зелени петрушки
- ✓ 1/2 ч. ложки куркумы
- ✓ приправа для овощей
- ✓ соль

Способ приготовления

Промыть рис, из томатов вынуть мякоть и нарубить зелень петрушки. Нарезать чеснок и смешать с зеленью петрушки и мякотью томатов. Выложить в пароварку с разогретым растительным маслом и тушить 3-5 минут. Добавить рис, влить бульон, приправить куркумой, приправой и солью и тушить до полуготовности. Смешать начинку из риса с 70 гр. сливочного масла, натереть сыр на крупной терке и наполнить помидоры начинкой. Уложить помидоры в пароварку, посыпать тертым сыром и готовить 15 минут.

Салат "Нега"

Ингредиенты

- ✓ 300 г. мяса
- ✓ 2 средние картофелины
- ✓ 60 г. листьев салата
- ✓ 3 помидора
- ✓ 3 огурца
- ✓ 160 г. майонеза
- ✓ 1 ч. ложка горчицы
- ✓ 3 ст. ложки растительного масла
- ✓ сахар, соль, перец, уксус по вкусу

Способ приготовления

Отварить вкрутую яйцо, грибы почистить, отделить шляпки от ножек и нарезать ножки шампиньонов. Лук, часть зелени и яйцо мелко порубить. Натереть 100 гр. сыра на терке, а остальной нарезать на ломтики. Лук, ножки шампиньонов, яйцо, сыр и зелень выложить в пароварку, посолить, поперчить, приправить базиликом, посыпать сухарями, влить растительное масло и готовить в течении 15 минут. Нафаршировать приготовленным фаршем шляпки шампиньонов, выложить в пароварку, залить грибы сметаной, сверху положить ломтики плавленого сыра и готовить в пароварке в течении 15 минут. Готовые грибы украсить оставшимися веточками петрушки.



Шампиньоны по-итальянски

Ингредиенты

- ✓ 700-800 г. шампиньонов
- ✓ 1 луковица
- ✓ 1 яйцо
- ✓ 1 пучок зелени петрушки
- ✓ 200 г. плавленого сыра
- ✓ 100 г. панировочных сухарей
- ✓ 6-7 ст. ложек сметаны
- ✓ 3-4 ст. ложки растительного масла
- ✓ 20 г. сливочного масла
- ✓ 2 ч. ложки сушеного базилика
- ✓ приправа карри
- ✓ соль, перец



Способ приготовления

Отварить вкрутую яйцо, грибы почистить, отделить шляпки от ножек и нарезать ножки шампиньонов. Лук, часть зелени и яйцо мелко порубить. Натереть 100 гр. сыра на терке, а остальной нарезать на ломтики. Лук, ножки шампиньонов, яйцо, сыр и зелень выложить в пароварку, посолить, поперчить, приправить базиликом, посыпать сухарями, влить растительное масло и готовить в течение 15 минут. Нафаршировать приготовленным фаршем шляпки шампиньонов, выложить в пароварку, залить грибы сметаной, сверху положить ломтики плавленого сыра и готовить в пароварке в течении 15 минут. Готовые грибы украсить оставшимися веточками петрушки.

Готовьте с удовольствием!

Яблоки с финиками и корицей



Ингредиенты

- ✓ 3 кислых яблока
- ✓ 6 фиников
- ✓ 3 ч. ложки сахарного песка
- ✓ 1/2 чайной ложки корицы

Способ приготовления

Яблоки разрезать на две половины, удалить сердцевину. Из фиников убрать косточки и положить их в середину каждой из половинок яблок. Сверху посыпать сахаром и корицей. Готовить в пароварке 15-20 минут (пока яблоки не станут мягкими)

Мраморный кекс

Ингредиенты

- ✓ 5 яиц
- ✓ 2/3 стакана муки
- ✓ 1/2 ст. сахарного песка
- ✓ 3 ст.ложки порошка какао
- ✓ ванилин на кончике ножа
- ✓ свежавыжатый сок 1 апельсина
- ✓ 2 ст. ложки кокосовой стружки



Способ приготовления

Яичные белки отделить от желтков и взбить миксером до образования устойчивой пены (их объем должен увеличиться в несколько раз). В полученную массу добавить желтки, муку, сахар и ванилин, осторожно все перемешать до однородного состояния. Отделить половину теста и добавить в нее какао. Корзину для риса выстелить фольгой и выложить туда полученную массу (столовой ложкой поочередно добавляя тесто с какао и без). Накрыть чашу для риса фольгой и на 35-45 минут поставить в пароварку. По истечении этого времени вынуть кекс из пароварки, отделить от фольги и нарезать. Кусочки выложить на блюдо, полить апельсиновым соком и посыпать кокосовой стружкой.

Вареники на пару



Ингредиенты

- ✓ 2 ст. пшеничной муки
- ✓ 1/2 ст. воды или молока
- ✓ 2 яйца
- ✓ 2 белка для смазывания теста
- ✓ соль

Способ приготовления

Замесить тесто для вареников. Для этого муку насыпать горкой, сделать в ней углубление и влить воду или молоко.

Затем добавить яйца, соль по вкусу и хорошо вымесить. Дать готовому тесту постоять в холодном месте в течение 20—30 мин.

После этого тесто раскатать в тонкий пласт, вырезать из него кружочки, смазать каждый взбитым белком и положить примерно по 1 чайной ложке начинки. Края кружочков соединить и защипать. Варить вареники нужно перед самой подачей на стол, так как они вкуснее всего в горячем (теплом) виде.

Для их приготовления нужно воспользоваться пароваркой. Их нужно перевернуть, когда одна сторона будет готова (это будет видно по цвету и состоянию теста).

Паровые вареники красивые, не развариваются и не разваливаются, как это иногда случается, если отваривать их в воде.

Творожный пудинг

Ингредиенты

- ✓ 3 пачки творога жирностью от 5%
- ✓ 4-5 яиц
- ✓ 3-4 ст. ложки сахара
- ✓ 1/2 ч. ложки соды
- ✓ лимонный сок
- ✓ цедра
- ✓ изюм
- ✓ корица



Способ приготовления

В процессоре смешать творог, яйца, сахар соду, лимонный сок, цедру, изюм (можно делать не лимонный, а ванильный, а вместо лимона соответственно ванилин, также можно корицу, орехи, все, что под рукой). Хорошо вымешанную массу выложить в чашу для риса и поставить на 35-40 минут. Перед тем как подавать, дать пудингу отстояться, чтобы он был нежным.

Готовьте с удовольствием!

