

 Вкусные блюда
для дома, для семьи



Мультиварка
Рецепты блюд
и секреты
приготовления

Вкусные блюда для дома, для семьи

Мультиварка. Рецепты блюд и секреты приготовления

«ЭКСМО»

2013

Мультиварка. Рецепты блюд и секреты приготовления / «Эксмо», 2013 — (Вкусные блюда для дома, для семьи)

Эта книга поможет тем, кто хочет присоединиться к обладателям чудо-прибора – мультиварки. Она содержит советы по выбору мультиварки, уходу за ней, описание основных режимов работы и технических характеристик, а также ответы на многие вопросы, которые могут возникнуть в процессе приготовления. Отдельные главы посвящены конкретным моделям мультиварок, популярных на российском рынке. Помимо них, в книге есть универсальные рецепты блюд, которые можно легко приготовить в мультиварке любой модели, и даже рецепты-дуэты, позволяющие готовить два блюда одновременно.

Содержание

Введение	5
Что такое мультиварка	5
Как работает	6
Процессорное управление	7
Как управлять	8
Что и как готовить	9
Полезные советы	10
Вопросы и ответы	11
Безопасность	21
Мультиварка PANASONIC	22
Конец ознакомительного фрагмента.	24



Е. Левашева

Мультиварка. Рецепты блюд и секреты приготовления

Введение

Что такое мультиварка

Мультиварка – универсальный кухонный прибор, совмещающий в себе функции скороварки, пароварки, кашеварки и хлебопечки.

Таким образом, с ее помощью можно варить на пару, тушить, жарить, выпекать.

Пища, приготовленная в мультиварке, сохраняет питательные вещества и витамины. Это обеспечивает технология готовки на пару (как в пароварке). Блюдо готовится без добавления масла и воды – в собственном соку, поэтому исключается возможность появления канцерогенов. Такая пища подходит и для диетического, и для детского меню, и для здорового питания всей семьи.

В обычных пароварках пар проходит сквозь отверстия в корзинах и уносит с собой часть влаги и аромат продуктов. В мультиварке это технически невозможно, так как на протяжении всего процесса приготовления крышка герметично примыкает к корпусу. Все соки и ароматы остаются внутри.

Как работает

Мультиварка представляет собой «электронную кастрюлю» со съемной чашей внутри и плотно прикрепляющейся крышкой, которая герметично соединяется с корпусом с помощью клапана, препятствующего попаданию воздуха.

Мультиварка имеет съемную емкость (чашу) с современным антипригарным покрытием, предназначенную непосредственно для закладки продуктов.

В результате ценные витамины и аппетитный запах свежего обеда остаются в приготовленном блюде.

Мультиварка имеет встроенный микропроцессор, который управляет циклом приготовления в зависимости от выбранной программы. Управление им осуществляется посредством сенсорного дисплея. Специальный паровой клапан и система герметичного закрытия крышки создают идеальные условия для приготовления пищи, не позволяя улетучиваться полезным веществам. Герметичность клапана дает возможность оставлять прибор включенным без присмотра.

Кроме того, с мультиваркой вы навсегда забудете, что такое брызгающий при закипании жир, оставляющий неприятные следы на кухонных предметах и поверхностях.

Информация о времени и температуре приготовления отражается на электронном дисплее.

Процессорное управление

Такое управление предполагает чередование высокого и низкого давления, в так называемом падающем режиме.

Клапан не позволяет воздуху проникать внутрь прибора. Таким образом, процессор контролирует и создает оптимальную температуру и давление. Исключается возможность возникновения избыточной температуры. Благодаря этому свойству пища не теряет полезных и вкусовых качеств.

Например, обычная кастрюля с крышкой свободно пропускает воздух, а значит, происходит процесс окисления. Пища неизбежно теряет полезные свойства и становится менее питательной.

Герметичность устройства не позволяет жидкости кипеть, а следовательно, продукты не подвергаются механическому воздействию кипящей воды и тем самым сохраняют форму. На практике это хорошо заметно, когда картофель и мясо приходят в готовность одновременно.

Как управлять

Мультиварки имеют достаточно простое управление, четкий монохромный экран и две группы программ: полностью автоматические и программы ручной настройки.

Полностью автоматические программы действуют в одно нажатие – положите ингредиенты, нажмите кнопку – остальное управление мультиварка берет на себя.

Программы ручной настройки позволяют самостоятельно настроить режим приготовления блюд в зависимости от желаний пользователя.

Многие модели обладают функцией отложенного старта, которая позволяет запускать процесс приготовления пищи к нужному времени, с отсрочкой до 24 ч. Блюдо будет готово к завтраку или приходу гостей.

Об окончании приготовления блюда в мультиварке оповещает звуковой сигнал, и мультиварка автоматически переходит в режим подогрева пищи, который может длиться до 12 и более часов.

Что и как готовить

Мультиварка может все, что необходимо на кухне, – варить, жарить, печь, запекать, тушить и готовить на пару.

Выбор рецептов ничем не ограничен. В мультиварке можно готовить как привычные и любимые вами блюда, так и осуществлять различные кулинарные эксперименты.

Каждая программа, как уже упоминалось, контролируется встроенным микропроцессором и позволяет добиться идеальных результатов в приготовлении пищи.

Существует множество рецептов блюд для мультиварки, приготовление которых не доставит вам никаких хлопот, все делается просто и быстро.

Однако для достижения оптимального вкуса блюд стоит придерживаться определенных правил.

Полезные советы

- Мультиварке требуется некоторое время, чтобы достичь температуры, при которой многие бактерии погибают, поэтому желательно хранить все подготовленные к использованию продукты в холодильнике, и лучше по отдельности. Охлаждение препятствует образованию бактерий, ваше блюдо получится полезным и не потеряет своих природных витаминов.

- Заполнять мультиварку желательно от 0,5 до 0,7 объема. Первыми кладите на дно и по стенкам кастрюли овощи. Затем положите мясо и залейте содержимое жидкостью – бульоном, водой или нужным вам соусом. Также не рекомендуется часто открывать крышку (если этого не требуется по рецепту). Открывайте крышку, только чтобы помешать пищу или проверить ее готовность.

- Перед приготовлением лучше удалить кожу с птицы и срезать жир с мяса. Обжаривание мяса перед закладкой уменьшает жирность, придает натуральный аромат и улучшает внешний вид блюда.

- Корнеплоды – картофель, морковь, репу, лук – лучше нарезать небольшими кусочками и класть на дно кастрюли под мясо для более быстрого приготовления.

- Во время приготовления цвет некоторых продуктов может теряться. Закладывайте в чашу мультиварки ярко окрашенные ингредиенты (зелень, помидоры, стручки перца и др.) в конце приготовления.

И в завершение хочется еще раз отметить, что вы сумеете приготовить в мультиварке практически любые блюда. Как непосредственно те, которые предназначены конкретно для определенной модели, так и блюда для любых моделей мультиварок, которые дают возможность импровизировать с различными ингредиентами, их сочетанием и осуществлять ваши собственные кулинарные фантазии.

Вопросы и ответы

Что нужно проверить перед началом использования мультиварки?

- Нет ли каких-либо посторонних материалов на поверхности прибора. Подготовлена ли для него удобная рабочая поверхность.
- Не превышает ли количество ингредиентов отметку «МАХ».
- Находится ли индикатор наличия давления в правильном (нижнем) положении.
- Герметично ли силиконовое кольцо-уплотнитель прилегает к крышке и корпусу мультиварки.
- Раздаются ли щелчки во время приготовления. Это нормальный звук переключения реле в процессе приготовления. Однако попадание воды между нагревательной пластиной и емкостью для приготовления может вызывать появление неприятных звуков. Перед приготовлением тщательно насухо вытрите внутреннюю поверхность прибора и внешнюю поверхность емкости для приготовления.
- Правильно ли расположен прибор. Над прибором должно быть не меньше 1,5 м свободного пространства для беспрепятственного выхода пара.
- Находится ли индикатор давления в верхнем положении. Если да, то крышку открывать нельзя.
- Не лежит ли полотенце или какой-либо другой предмет на крышке. Обязательно освободите крышку для нормального выхода пара.

Что нужно знать, прежде чем начать готовить?

- При приготовлении используйте аксессуары, прилагаемые в комплекте к мультиварке.
- Меры объема продуктов, используемые в рецептах: 1 ст. л. = 15 мл, 1 ч. л. = 5 мл, 1 стакан = 200 мл.
- Соблюдайте точные пропорции.
- В рецептах указано время приготовления продуктов в мультиварке. Время, затраченное на первичную подготовку и обработку продуктов, не учитывается.
- При приготовлении сверяйте свои действия и время на дисплее с рекомендациями по приготовлению.
- При выборе программы устанавливается общее время приготовления (как с открытой, так и с закрытой крышкой).
- В рецептах дополнительно указано время, которое необходимо для приготовления блюда под крышкой и с давлением.

Иногда приготовление без крышки по каким-либо причинам может занять больше или меньше времени, чем это указано в рецепте. В таком случае на приготовление с крышкой времени может оказаться недостаточно или слишком много. Если разница составила не более четырех минут, можно не принимать ее в расчет и продолжать приготовление. Если расхождение более существенное, надо прервать программу клавишей **СТОП** и запустить ее снова, установив нужное по рецепту время.

- Во время работы не вынимайте емкость для приготовления, чтобы переложить продукты, – все, что вам понадобится, перекладываете ложкой или лопаткой.

Как защитить крышку от жира при обжарке?

Если вы планируете что-либо обжаривать в мультиварке, то перед закрытием крышки накройте кастрюлю листом пергамента для выпечки, или тонким слоем пищевой алюминиевой фольги, или кусочком целлофанового рукава для выпечки.

В листе, которым вы накроете кастрюлю, предварительно сделайте отверстие под размер клапана и положите его так, чтобы отверстие оказалось в области клапана мультиварки. Потом аккуратно закройте крышку и обжарьте продукты.

После процесса приготовления лист выбрасывается, однако, если он почти не запачкан, его можно использовать еще раз. Крышка при этом остается практически чистой, и вам придется всего лишь очистить небольшую область возле клапана и сам клапан.

Крышка в мультиварке не снимается – как же ее отмыть?

В уходе за мультиваркой нет ничего сложного. Нужно просто налить в чашу воду, включить на несколько минут режим **ВАРКА НА ПАРУ**, дать постоять немного, а затем протереть крышку тряпочкой.

Если вы готовили продукты, которые оставили резкий запах, например рыбу, то для избавления от неприятного запаха нужно добавить в воду несколько капель лимонного сока или ломтик лимона.

Как правильно мыть чашу с тефлоновым антипригарным покрытием?

Чаша мультиварки с антипригарным тефлоновым или керамическим покрытием портится от резких перепадов температуры. Поэтому, если нужно помыть ее сразу после приготовления еды, ни в коем случае не наливайте в нее холодную воду, лучше оставить ее пустой на некоторое время и дать остыть.

Если ко дну чаши пристали остатки пищи, никогда и ничем их не оттирайте, а просто залейте теплой водой, и через двадцать минут все легко отойдет.

Как аккуратно вынуть выпечку из мультиварки?

Чтобы выпечка не разваливалась, оставьте ее в чаше на несколько минут, чтобы она немного остыла. Далее вставьте в чашу съемный контейнер-пароварку, переверните, снимите чашу, положите сверху на выпечку тарелку и снова переверните. Выпечка на тарелке будет лежать так же, как в мультиварке. Можно сделать по-другому: на дно мультиварки перед началом выпечки положите крест-накрест две полоски бумаги для запекания, после выпечки нужно потянуть за края и достать выпечку.

Выпечка в чаше из нержавеющей стали пригорает. Что делать?

Чтобы выпечка не пригорала, постелите на дно смазанную маслом бумагу для выпечки или силиконовый коврик. Также смажьте маслом внутреннюю сторону чаши внизу по кругу на высоту выпечки.

Каша в мультиварке убегает. Что делать?

Чтобы избежать этой проблемы, воспользуйтесь одной из нижеперечисленных рекомендаций.

- Смажьте сливочным маслом внутреннюю сторону чаши мультиварки по кругу на несколько сантиметров ниже края и положите поверх ингредиентов кусочек сливочного масла.
- Для приготовления каш рекомендуется использовать молоко жирностью не более 2,5 %.
- Строго соблюдайте указанные нормы вложения ингредиентов, входящих в состав каш. Их можно пропорционально уменьшать или увеличивать до разумных пределов.
- Установите на чашу корзинку для приготовления на пару.
- Разбавьте молоко водой в пропорции 3:1.
- Перед приготовлением каши тщательно промойте крупу.

Можно ли стерилизовать консервы в мультиварке?

В принципе можно. Например, в режиме **ВАРКА НА ПАРУ**. Но поскольку места в чаше мультиварки мало, стерилизация получается не очень экономичной.

В мультиварку попала вода. Что делать?

Если в мультиварку, включенную в розетку, попала вода, то нужно немедленно обесточить ее, не прикасаясь ни к мультиварке, ни к мокрому столу (или участку мокрого стола), на котором она стоит.

Можно полностью обесточить кухню, а потом выключить прибор. Далее мультиварку необходимо просушить. Желательно это сделать сразу, чтобы избежать повреждения деталей и электроники мультиварки.

Для этого необходимо перевернуть прибор вверх дном и потрясти, чтобы вода, по возможности, вытекла. Затем необходимо поставить мультиварку в сухое теплое место, например на солнце (летом) или к батарее отопления (зимой).

Можно поставить мультиварку на бытовой обогреватель и включить его.

Есть и другой способ.

Можно просушить мультиварку с помощью фена для укладки волос, прогревая им внутреннюю поверхность прибора. Во время сушки мультиварку нужно время от времени трясти для растекания невысохшей воды.

Как приготовить рассыпчатый рис?

Для приготовления рассыпчатого риса вам понадобится рис (желательно нешлифованный, в идеале – басмати) и вода. Настоятельно рекомендуется измерять рис объемом, а не весом. Жидкости должно быть в два раза больше по объему, чем риса, то есть пропорция 1:2 должна быть строго выдержана.

Рис нужно промывать проточной водой до тех пор, пока вода не будет прозрачной (зерна должны остаться целыми). Промытый рис выложить в чашу мультиварки, залить водой, добавить соль, специи, разровнять. Закрыть крышку и включить мультиварку.

По окончании приготовления открыть крышку и хорошо перемешать.

При желании во время закладки продуктов можно добавить сливочное масло, тогда рис получится более сочным.

Как пожарить картофель с хрустящей корочкой?

Лучше всего жарить такую картошку в режиме **ВЫПЕЧКА** при открытой крышке с добавлением растительного масла. Помешивать каждые 5 минут.

Примечание: картофель нового урожая лучше не использовать.

В мультиварке нет функции ЖАРКА. Чем ее заменить?

Если функция **ЖАРКА** в мультиварках некоторых моделей отсутствует, то можно попробовать жарить нужные продукты в режиме **ГРЕЧКА**.

Таким способом часто пользуются владельцы мультиварки POLARIS PMC-0508D.

Что такое 3D-нагрев?

В мультиварках могут использоваться три варианта расположения нагревательных элементов.

Вариант 1

Используется один нагреватель, расположенный на дне устройства.

Вариант 2

Нагреватель на дне плюс нагреватель, расположенный по боковой поверхности примерно на три четверти высоты от дна.

Вариант 3

Нагреватель на дне плюс нагреватель, расположенный по боковой поверхности, плюс нагреватель в крышке.

3D-нагрев – это такой способ, когда в приборе находятся 3 нагревательных элемента (хотя их может быть и больше) и все они одновременно задействованы (то есть нагрев идет равномерно со всех сторон: снизу, сбоку, сверху).

Вот некоторые модели мультиварок с 3D-нагревом (по данным производителей):

- CUCKOO CR-0821 FI
- PHILIPS HD3 039
- POLARIS PMC-0512 AD
- BRAND 37501
- REDMOND RMC M 20
- REDMOND RMC-4502
- LIBERTON LMC-05-02
- DEX DMC-60

Что такое индукционный нагрев?

Индукционный нагрев – самый совершенный на сегодня способ бесконтактной передачи энергии. Он позволяет разогреть всю чашу мультиварки мгновенно и равномерно по всей поверхности (нагреваются и дно, и борта), не тратя времени на разогрев тэнов (трубчатых электронагревателей).

Время приготовления сокращается примерно на 30 %, соответственно падает и расход электроэнергии. Данный способ нагрева абсолютно безопасен для человека и сводит возможность возгорания прибора к нулю.

Какой тип управления бывает у мультиварок?

Выбор режима работы мультиварок осуществляется с помощью систем управления. Они могут иметь различную конструкцию.

- **Механическое управление** осуществляется с помощью механических переключателей, поворотных либо кнопочных. Оно считается более надежным, быстрым и дешевым.
- **Электронное управление** осуществляется с помощью механических кнопок. Устройство чаще всего оборудовано дисплеем. Это может быть ЖК-экран (с подсветкой или без) или светодиодные индикаторы.
- **Сенсорное управление** аналогично электронному, однако вместо механических кнопок используются сенсорные кнопки.

Можно ли при подключении мультиварки использовать удлинители и переходники/тройники?

Учитывая тот факт, что мультиварка является достаточно серьезным потребителем энергии (600-1500 Вт), не рекомендуется применять эти устройства. В случае плохих контактов возможен нагрев и выход из строя удлинителя, переходника/тройника и вилки мультиварки, а в худшем случае – пожар.

Но на вкус и время приготовления блюд использование качественных удлинителей или переходников никак не влияет.

Зависит ли вкус блюда от фирмы производителя мультиварки?

Вкус блюд, которые можно готовить в мультиварках, не зависят от их модели и фирмы производителя. Конечно, некоторая разница в температурных режимах у разных моделей имеется, но это буквально 1–2 градуса.

Поэтому вкус готового блюда зависит либо от пропорции продуктов, либо от их свойств.

Чем различаются чаши мультиварок?

Чаще всего чаша мультиварки состоит из одного или нескольких слоев алюминия (для мультиварок без давления) или стали (для мультиварок с давлением).

Внутреннее покрытие чаши мультиварки может быть различным: антипригарное (чаще тефлоновое) или же многослойное с керамическим или мраморным напылением.

Чашы с керамическим или мраморным покрытием (напылением) часто называют просто керамическими, хотя это неправильно.

Оба вида покрытия обладают высокой износостойкостью.

Керамическое или мраморное напыление не требует больших усилий по уходу за прибором. Еще существуют полностью керамические чаши, глиняные чаши и чаши из нержавеющей стали.

Что касается тефлоновых покрытий, то некоторые специалисты считают этот материал не очень полезным для здоровья.

Вредно ли тефлоновое покрытие чаши мультиварок?

- Тефлоновое покрытие может быть опасным при нагреве до высокой температуры.

- Чаша исправной мультиварки никогда не нагреется до температуры, при которой тефлон становится опасным.
- Нельзя эксплуатировать чаши с поврежденным тефлоновым (антипригарным) покрытием.
- Тефлон используется практически везде: в посуде, одежде, косметике, бытовой технике, строительстве и т. д.
- На сегодняшний день нет однозначных данных о том, что тефлон опасен или безопасен. Вопрос пока остается открытым.

Какие недостатки у мультиварочных чаш с тефлоновым антипригарным покрытием (напылением)?

- Тефлоновое покрытие очень мягкое и требует бережного обращения. При эксплуатации посуды с тефлоновым покрытием нельзя пользоваться ножом, вилок и другими металлическими приборами, чтобы не повредить его. Сквозь случайную царапину к металлическому основанию проникает вода, жир и кислоты, содержащиеся в продуктах, и происходит отслоение тефлонового покрытия, поэтому такая чаша теряет антипригарные свойства.
- При мытье посуды с тефлоновым покрытием нельзя использовать абразивные чистящие средства.
- Тефлоновое покрытие боится резких перепадов температуры.
- Некоторые производители запрещают мыть чаши с тефлоновым покрытием в посудомоечных машинах.

Какие недостатки у глиняных чаш?

- Хрупкость глиняной чаши и крышки, невозможность их замены, так как запасных нет в продаже.
- Долгая очистка чаши. Нужно предварительно замачивать ее на несколько часов.
- Нельзя использовать в уходе за глиняной чашей обычные моющие средства, только уксус и соду.
- Пища прилипает ко дну.
- Перед мытьем нужно долго охлаждать глиняную чашу, чтобы не было резкого перепада температур.
- Нельзя долго хранить приготовленную пищу в глиняной чаше, так как туда стекает конденсат с крышки и пища размокает.
- Иногда в чаше появляется плесень, которая потом расплзается на крышку и по всему прибору.
- Неизвестен состав и место добычи глины, из которой изготовлены чаша и крышка.

Какие недостатки у чаш из нержавеющей стали?

- Многие потребители ощущают металлический привкус блюд, особенно супов.
- Никель, который входит в сплав нержавеющей стали, у некоторых людей может вызывать аллергию или дерматит.
- Нержавеющая сталь очень плохо проводит тепло, ее сложно равномерно нагреть.
- Молочные продукты нужно готовить аккуратно – могут пригорать.
- Нержавеющая сталь боится кислот, поэтому мясо в кислом соусе готовить в чашах из нержавеющей стали не следует.

Какие недостатки у чаш с керамическим покрытием (напылением)?

- Быстрая потеря антипригарных свойств.
- Появление пигментных пятен от пищевых красителей.
- Уход за керамическими чашами не всегда предполагает использование посудомоечных машин.
- Керамическое покрытие боится резких перепадов температуры.

Какие фирмы выпускают мультиварки с чашами с керамическим или мраморным покрытием?

- REDMOND
- MARUCHI
- CUCKO
- VICONT
- BRAND

Какие фирмы выпускают мультиварки с чашами из нержавеющей стали?

- REDMOND
- CUCKOO
- ARC

Какие фирмы выпускают мультиварки с глиняными чашами?

- VITACLAY

Можно ли хранить приготовленные блюда в чаше мультиварки?

Можно, но не рекомендуется.

Хранение готовых блюд или отдельных продуктов может нанести вред чаше мультиварки.

Готовое блюдо нужно сразу переложить в другую посуду (лучше, если она будет не из алюминия).

При хранении готовых блюд в чаше вне мультиварки повышается вероятность повреждения внутреннего покрытия чаши и загрязнения дна с внешней стороны (грязь попадет на нагреватель, и ее трудно будет отмыть).

Чем отличается мультиварка от пароварки?

Отличие мультиварки от пароварки состоит в том, что первая способна готовить пищу на пару под давлением (первый тип), на пару открытым способом (второй тип), она может печь, жарить, а также готовить на гриле.

Приставка «мульти» никак не означает, что в комплекте имеется большое количество дополнительных элементов. Просто машина отлично справляется с огромным числом задач.

По сути, отличие мультиварки от пароварки состоит в том, что мультиварка способна заменить собой пароварку, а также целый ряд других приспособлений: фритюрницу, сковороду, рисоварку, электрическую духовку и скороварку (второй тип).

Готовка на пару – это лишь одна из многих функций в мультиварке.

Чем отличается мультиварка от скороварки?

Отличие мультиварки от скороварки состоит в том, что в скороварке пища всегда варится под давлением, поэтому она готовится очень быстро.

Однако все продукты в нее нужно закладывать одновременно. Нельзя открывать крышку во время приготовления блюда.

Мультиварка второго типа – это та же скороварка плюс еще множество дополнительных функций.

Таким образом, мультиварка, которая умеет готовить под давлением, является более универсальным прибором.

Чем отличается мультиварка от медленноварки?

В медленноварке использован принцип томления приготавливаемого блюда, т. е. этот прибор готовит по принципу русской печи.

В медленноварке можно варить большие куски мяса, готовить варенье, джемы, делать крем-супы, не боясь при этом, что что-то испортится или подгорит. Приготовление блюд происходит при температуре 80 °С, при такой температуре в продуктах сохраняется большинство витаминов и микроэлементов.

При длительном томлении продуктов ароматы раскрываются гораздо полнее и блюда получаются восхитительно душистыми.

Как и при готовке в мультиварке, в медленноварку все продукты можно загружать в один прием и в итоге получается превосходный результат. Любая мультиварка может использоваться в качестве медленноварки. Готовка «slow-cook» – это лишь одна из многих функций в мультиварке.

Сколько электроэнергии потребляет мультиварка?

Пример № 1: если мощность мультиварки составляет 700 Вт, то на приготовление одного блюда расходы на электроэнергию составят в среднем примерно 20–30 копеек в зависимости от режима, что очень выгодно по сравнению с электропечами, электроплитами или электродуховками.

Пример № 2: если мощность мультиварки составляет 1 кВт, то в среднем за час ее непрерывной работы за электроэнергию будет потрачено от 40 до 60 копеек. Мультиварка потребляет электроэнергию циклами, что, соответственно, снижает ее потребление (в среднем 0,2 кВт/ч).

Пример № 3: если в вашем доме установлена электроплита, то при эксплуатации мультиварки расход электроэнергии уменьшится примерно вдвое.

Пример № 4: если готовить 1–2 раза в день на мультиварке PANASONIC объемом 4,5 л с мощностью 670 Вт, то затраты на электроэнергию составят 10–15 рублей в месяц в зависимости от используемых режимов.

Как правильно эксплуатировать мультиварку?

- Не накрывайте крышку тряпкой.
- Не размещайте мультиварку в том месте, где она будет подвержена воздействию прямых солнечных лучей.
- Не заменяйте чашу мультиварки другой емкостью.
- Пластина нагревателя и дно чаши всегда должны быть сухими и чистыми.
- Не оставляйте половник, ложку, лопатку или любые другие предметы в чаше мультиварки.
- После приготовления блюд со специями и приправами их необходимо сразу же переложить в другую емкость и вымыть чашу.
- Не используйте чашу в качестве емкости для смешивания продуктов.
- Не используйте металлические предметы во избежание повреждения поверхности чаши.
- Не стучите по внутренней поверхности чаши и не оттирайте ее с силой. Чистите только мягкой губкой.
- Для приготовления блюд в мультиварке используйте только мерный стакан, который к ней прилагается.
- Перед использованием мультиварки насухо вытрите внешнюю и внутреннюю поверхность чаши и особенно ее дно.
- Не промывайте крупу в чаше от мультиварки, чтобы не повредить ее.
- Плотно закрывайте крышку. Если крышка закрыта неплотно, программа будет работать неправильно.
- Не открывайте крышку во время работы мультиварки. Это нарушит ход программы.
- Не подключайте мультиварку к сети, пока не закончены все приготовления нужных продуктов.
- Не включайте прибор в электросеть без наличия чаши или с пустой чашей.
- Не рекомендуется использовать режим **ПОДОГРЕВ** длительное время, несмотря на то что он рассчитан более чем на 12 часов.
- Не пользуйтесь режимом **ПОДОГРЕВ** для разогревания еды.
- Опорожняйте влагосборник по мере его наполнения.
- Следите, чтобы все ингредиенты находились ниже черты максимума.
- Не оставляйте готовое блюдо в мультиварке надолго, старайтесь сразу переложить его в другую емкость.
- Лопатка, которая прилагается в комплекте к некоторым моделям мультиварок, зачастую выполнена из грубого материала и может поцарапать покрытие чаши, поэтому рекомендуется пользоваться мягкой и деликатной силиконовой лопаткой.

Безопасны ли мультиварки?

Современные мультиварки очень надежны и безопасны, поскольку имеют несколько степеней защиты.

- **Замок безопасности на крышке.**

Не даст закрыть крышку, если она неплотно прилегает к корпусу, и открыть ее, пока внутри сохраняется высокое давление.

- **Предохранитель – регулятор давления.**

Если в процессе приготовления давление

превышает значение, заданное в программе, питание автоматически отключается для обеспечения стабильности давления и работы в безопасном режиме.

- **Предохранитель – датчик давления.**

Если не сработают регуляторы температуры и давления и эти показатели превысят максимально допустимые значения, сработает предохранитель – датчик давления и автоматически откроется перепускной клапан.

- **Устройство для предотвращения засорения.**

Предотвращает засорение перепускного клапана, обеспечивает беспрепятственное стравливание воздуха.

- **Предохранительное устройство для снижения давления.**

На дне нагревательной пластины имеются эластичные опоры конструкции. Если все перечисленные выше предохранительные устройства не сработают и давление во внутренней емкости достигнет максимально допустимого значения, внутренняя емкость автоматически опустится вниз, образуя под крышкой зазор, через который сбросится возникшее давление.

- **Температурный регулятор.**

Если в результате неправильной эксплуатации в чаше мультиварки отсутствуют продукты, либо температура опускается ниже значения, заданного по программе, или превышает его, регулятор автоматически включает или отключает электропитание.

- **Предохранительное устройство для защиты от перегрева.**

Если температура достигнет предельно допустимого значения, срабатывает предохранительное устройство. Оно отключит полностью электропитание.

Какого объема должна быть чаша мультиварки?

Внутри мультиварки находится съемная чаша, предназначенная для закладки продуктов.

Объем чаш варьируется в зависимости от модели и фирмы-производителя и может составлять от 2,5 до 6 литров. Чем больше вы планируете готовить, тем больший объем чаши вам понадобится.

Мультиварки с объемом чаши 4,5–5 л – это наиболее оптимальный вариант для полноценного питания большой семьи и организации праздников. Многие хозяйки сначала покупают мультиварки небольшого объема, а потом, войдя во вкус, докупают другую, большей вместимости, говоря, что в большой мультиварке всегда можно приготовить мало пищи, а вот в маленькую много не положишь.

Считается, что оптимальный объем для мультиварки – 4,5 литра. Такие мультиварки позволяют спокойно приготовить обед на семью из 3 человек и выпечь аппетитный пирог для гостей.

Маленький объем мультиварки подойдет только тем, кто ничего, кроме каш, по утрам в них варить не собирается. Также это оптимальный вариант для одного человека и незаменимая вещь для обеспечения полноценного питания грудному ребенку. Тем не менее такого объема хватает для того, чтобы приготовить целиком курицу весом до 1,5 кг.

Безопасность

Одним из самых важных качеств техники является ее надежность и безопасность в использовании.

Нужно обратить особое внимание на способ крепления электрического шнура. Лучше, когда он не отсоединяется, а вмонтирован стационарно, – это поможет избежать короткого замыкания при случайном попадании воды.

Мультиварка может быть с ручками и без них. Прибор с ручками более удобен в использовании, так как его легче переносить с места на место. Ручки не нагреваются.

Кроме того, в отличие от СВЧ-печей мультиварка не подвергает человека воздействию электромагнитного излучения.

Герметичность клапана не дает возможности обжечься горячим воздухом.

Мультиварка PANASONIC

Мультиварки – изобретение сравнительно молодое.

Всего несколько лет назад в стремлении автоматизировать основной кухонный процесс – приготовление еды – инженеры компании PANASONIC снабдили рисоварку электроникой и представили на суд потребителя чудо-кастрюльку под названием «multicook» («мультиварка»).

Готовить в мультиварках стало намного проще: заложили продукты, выставили программу, и все, вы свободны – мультиварка сама все приготовит, отключится, да еще и еду будет поддерживать в теплом состоянии.

Кроме того, чаша с тефлоновым антипригарным покрытием позволяет готовить без масла и жира. Благодаря всем этим возможностям в сочетании с неизменно высоким качеством от PANASONIC очень скоро мультиварки завоевали огромную популярность.

Особенно благодарными за это изобретение были молодые мамы: мало того что готовится здоровая для ребенка еда на пару и без жира, так еще и их участие в этом процессе самое минимальное.

Следом за японской компанией мультиварки стали выпускать почти все производители бытовой техники.

В погоне за благосклонностью покупателей компании снабжали мультиварки всеми мыслимыми функциями и возможностями, продумывали до мелочей все нюансы их использования и ухода, разрабатывали все новые и новые дизайны.

Обзор моделей

Модельный ряд мультиварок PANASONIC не очень большой. На данный момент в магазинах можно найти всего две модели:

SR-TMH 10 и SR-TMB 18. Различаются они только объемом чаши и потребляемой мощностью.

От мощности зависит скорость разогрева содержимого чаши и, следовательно, время приготовления.

Модель SR-TMH 10 мощностью 450 Вт и чашей в 2,5 литра подходит для одного-двух человек.

Вторая модель, SR-TMB 18, имеет мощность 670 Вт и объем чаши 4,5 литра – вариант для стандартной семьи.

На этом различия между ними и заканчиваются. Чаши изготовлены из алюминия и имеют тефлоновое покрытие.

Теперь непосредственно о том, что умеют делать эти мультиварки.

Они имеют 6 автоматических режимов приготовления:

- **ГРЕЧКА** (для приготовления рассыпчатых каш)
- **МОЛОЧНАЯ КАША**
- **ПЛОВ**
- **ТУШЕНИЕ**
- **ПАРОВАРКА**
- **ВЫПЕЧКА.**

Кроме того, на заданной программе можно самостоятельно устанавливать время приготовления.

Отдельного режима **СУП** для приготовления первых блюд в мультиварке PANASONIC нет, но вполне можно приспособиться готовить борщи и супы на режиме **ТУШЕНИЕ**.

Из полезных функций есть отсрочка приготовления вплоть до 24 ч, поддержание еды теплой в течение 13 ч и приготовление к заданному времени.

Как таковой технологии 3D-нагрева нет, но в крышке имеется тэн, который используется при некоторых режимах (например, при выпечке).

Готовить под давлением тоже нельзя.

В комплект входит ложка, мерный стаканчик, корзинка для готовки на пару (стимер).

Достоинства и недостатки

Основное свое предназначение мультиварка PANASONIC выполняет на «отлично». Все механизмы работают четко, нет никаких проблем с электроникой. Особых претензий к готовым блюдам тоже нет. Некоторые жалуются на убежавшее молоко или пригоревшую кашу, но в такой проблеме можно обвинять и обычную плиту.

К функциональности и эргономике нареканий на первых порах тоже не было, но, по мере совершенствования моделей конкурентов, все более привередливым потребителям стало не нравиться, к примеру, то, что крышка не снимается, затрудняя тем самым уход.

Слабым местом у мультиварок PANASONIC является чаша. Ее тефлоновое покрытие, несмотря на бережный уход, все-таки со временем портится. А новая чаша для PANASONIC стоит почти половину стоимости новой мультиварки. При этом выпускаются чаши только с тефлоном.

Таким образом, можно сделать вывод о том, что мультиварки PANASONIC оказались такими популярными, во-первых, благодаря имени и репутации своего производителя, а во-вторых, благодаря тому, что они первыми появились на рынке. На данный момент по такой цене другие, не столь именитые бренды, предлагают не менее качественные «чудо-кастрюльки», но с куда большими возможностями, интересным дизайном и более качественной чашей.

А PANASONIC постепенно уступает пальму первенства в этом виде бытовой техники другим маркам.

Итак, подведем итоги.

Достоинства

- Современный микропроцессор обеспечивает 6 режимов работы мультиварки: **полностью автоматический** – рассыпчатые каши, плов, молочные каши и **управляемые автоматические** – тушение, выпечка и варка на пару.

- Интеллектуальный клапан мультиварки PANASONIC SR-TMH 18 обеспечивает циркуляцию пара внутри кастрюли и выводит его излишек наружу, предотвращая «убегание».

- Вместительная чаша на 4,5 литра с удобной формой дна.

- Специальная вогнутая конструкция крышки гарантирует своевременное удаление конденсата.

- В комплект входит контейнер-пароварка для приготовления блюд на пару.

- Таймер отсрочки до 13 ч позволит получить готовое блюдо к нужному часу. Но если ваши планы изменились, не волнуйтесь: мультиварка PANASONIC SR-TMH 18 не подведет и в этом случае. Она не просто выключится после окончания приготовления, а перейдет в режим подогрева (точнее, сохранения блюда горячим) в течение 12 часов.

Конец ознакомительного фрагмента.

Текст предоставлен ООО «ЛитРес».

Прочитайте эту книгу целиком, [купив полную легальную версию](#) на ЛитРес.

Безопасно оплатить книгу можно банковской картой Visa, MasterCard, Maestro, со счета мобильного телефона, с платежного терминала, в салоне МТС или Связной, через PayPal, WebMoney, Яндекс.Деньги, QIWI Кошелек, бонусными картами или другим удобным Вам способом.