

«Браво-Дилайт» - получайте удовольствие от приготовления вкусных и полезных блюд!



С «Браво-Дилайт» Вы сможете легко и быстро приготовить питательный завтрак, сытный обед и лёгкий ужин без добавления масла. Сочные омлеты, фриттаты, папильот с мясом, фланы, пудинги и множество других восхитительных блюд, приготовленных в «Браво-Дилайт», сохранят оригинальность вкуса и витамины.

Рекомендации по использованию и уходу

Перед использованием «Браво-Дилайт» ознакомьтесь со следующими инструкциями:

- Оптимальный режим приготовления рецептов на основе яиц в микроволновой печи – 350-400 Вт.
- 2. Добавьте молока или воды при взбивании, чтобы блюдо получилось однородной консистенции.
- 3. Во время приготовления взбитые яйца увеличиваются в объеме, поэтому лучше всего готовить из расчёта не более 4 яиц.
- 4. Используйте не менее 2 яиц, чтобы омлет не подгорел в отдельных участках.
- 5. Для равномерного приготовления блюда не рекомендуется ставить в микроволновую печь одновременно два «Браво-Дилайт».
- 6. Если вы добавляете в блюдо овощи, нарежьте их мелкими кубиками, чтобы все ингредиенты прогрелись.
- 7. При добавлении сыра или бекона, тщательно смешайте их со взбитыми яйцами и готовьте на самом слабом режиме (в диапазоне 350–400 Вт).
- 8. После использования промойте «Браво-Дилайт» холодной водой, чтобы в изделии не оставалось резких запахов и следов пищи.
- 9. «Браво-Дилайт» можно мыть в посудомоечной машине.
- Пятна, образовавшиеся вследствие окрашивания продуктами, не влияют на функциональность изделия «Браво-Дилайт», этот случай не гарантийный.

Меры предосторожности

- 1. «Браво-Дилайт» можно использовать в микроволновой печи при температуре от 0 °C до 120 °C (350- 400 Вт).
- 2. Вынимая «Браво-Дилайт» из микроволновой печи, пользуйтесь прихваткой.
- 3. Когда снимаете крышку, обязательно открывайте ее на себя.
- 4. Не рекомендуется использовать абразивные моющие средства, а также металлические принадлежности, которые могут повредить изделие.
- 5. Нельзя ставить «Браво-Дилайт» в микроволновую печь в режиме гриль.
- 6. Нельзя использовать «Браво-Дилайт» в духовом шкафу и на плите.
- 7. Не добавляйте растительные и животные жиры.
- 8. Не готовьте яйца в скорлупе в «Браво-Дилайт», поскольку в микроволновой печи они могут взорваться.

2 |

характеристики

«Браво-Дилайт»

- Изделие обладает эргономичной формой
- Размеры «Браво-Дилайт» идеально подходят для использования в любых микроволновых печах
- Компактное хранение

Изогнутая форма позволяет уверенно удерживать изделие в одной руке и легко вынимать содержимое после приготовления

для удобства захвата изделия

Отверстия для выхода пара способствуют равномерному прогреванию

Δαλέκο οτ δορτικόβ Δλη

перемещения изделия

обеспечения безопасного



Габариты: 14 см х 22,4 см х 6,8 см Объем: 430 мл

рекомендации

по приготовлению блюд

Ознакомьтесь с графической инструкцией на внутренней стороне крышки. Разбейте 2-4 яйца в Супер «Хит-парад» (1,5 л).

Залейте 15 мл молока или воды.

Перемешайте с помощью венчика «Диско», пока цвет смеси не станет светло-желтым, при этом следите, чтобы не образовывалось слишком много пены, иначе при нагревании вся масса начнет подниматься.



Простой омлет

Залейте взбитые яйца в «Браво-Дилайт», закройте и поставьте готовиться.

Время приготовления будет зависеть от мощности микроволновой печи, а также объема, размера и температуры яиц (комнатной температуры или из холодильника).

Среднее время приготовления: 2 яйца – 3 минуты

регрелось, и подавайте.

3 яйца — 4 минуты

5 яиц – 5-6 минут

ными.

Добавление соли никак не влияет на продолжительность приготовления. Снимите крышку, чтобы блюдо не пе-

Готовьте ваши блюда на слабом режиме (в диапазоне 350-400 Вт), чтобы они получились вкусными и аппетит-



Простая фриттата

Нарежьте мелкими кубиками овощи на выбор (общая масса не более 150 г). Выложите овощи в «Браво-Дилайт».

Закройте крышкой и поставьте в микроволновую печь на 4 минуты при мощности 600 Вт.

При необходимости слейте лишнюю жидкость.

Затем залейте овощи смесью из 2 взбитых яиц.

Закройте крышкой и поставьте в микроволную печь на слабый режим (в диапазоне 350-400 Вт) на 3 минуты. Снимите крышку, чтобы блюдо не перегрелось, и подавайте.

Детям очень понравится фриттата с овощами разных цветов – с ними ваши блюда приобретут очень аппетитный вид.

 $4\mid$

омлеты

для всей семьи

Начинки

С копченым лососем 40 г филе копченого лосося 15 г крабового мяса мелкорубленая зелень укропа соль, перец.

С луком и сыром эмменталь 25 г лука-порея 25 г тертого сыра эмменталь 70 г шампиньонов, нарезанных ломтиками соль, перец.

С беконом 25 г зеленого сладкого перца, нарезанного кубиками 40 г бекона, нарезанного кубиками мелкорубленая зелень.

С сыром 50 г тертого сыра по вкусу соль, перец.

Способ приготовления

Соедините 3 яйца с молоком или водой комнатной температуры и взбейте до образования легкой пены.

На дно «**Браво-Дилайт**» уложите ингредиенты и залейте взбитыми яйцами. Закройте крышкой и поставьте готовиться.

Готовим

в микроволновой печи под крышкой в течение 5 минут при 360 Вт. Подавайте сразу.



ОМЛ**ЕТЫ** для всей семьи

По-вегетариански

Ингридиенты

2 яйца

1/2 головки репчатого лука

1/4 моркови

3 шампиньона

1/4 зеленого или красного сладкого перца

соль и перец

Способ приготовления

Нарубите овощи и прогревайте в «**Браво-Дилайт**» в течение 2 минут при мощности 360 Вт. Затем залейте все взбитыми яйцами. Снова закройте и поставьте готовиться.

По-итальянски

Ингридиенты

2 яйца

1/2 помидора, нарезанного кружочками

1/2 шарика сыра моцареллы, нарезанного кубиками

соль, перец

для оформления зелень базилика

Способ приготовления

На дно «Браво-Дилайт» уложите слоями моцареллу и помидоры. Приправьте солью и перцем. Затем залейте все взбитыми яйцами. Готовое блюдо оформите листиками базилика.



в микроволновой печи под крышкой в течение 5 минут при 360 Вт. Подавайте сразу.



фриттата

из расчета на 2 порции

Ингридиенты

50 г жареного бекона
50 г цуккини
6 помидоров черри (60 г)
2 яйца
100 мл сгущенного стерилизованного молока без сахара
(7,8% жирности)
55 г муки
10 листиков базилика
соль, перец

Способ приготовления

Бекон и цуккини нарежьте мелкими кубиками.

На дно «**Браво-Дилайт**» уложите бекон, цуккини и черри.

Оставшиеся ингредиенты смешайте в **измельчителе** «**Турбо-Микс**» (600 мл), используя насадку с лезвиями.

Залейте готовой смесью бекон и овощи.

Закройте крышкой и поставьте готовиться.

На заметку

Это блюдо можно подавать как горячим, так и холодным.

Готовим

в микроволновой печи под крышкой в течение 7 минут при 360 Вт.



КИШ с крабовыми палочками

из расчета на 2 порции

Ингридиенты

8 крабовых палочек (125 г) 50 мл сливок (33% жирности) 20 г муки 1 яйцо 5 мл острой горчицы

Спасоб приготовления

Крабовые палочки нарежьте в измельчителе «Турбо-Микс» (600 мл), используя насадку с лезвиями.

Измельченные палочки переложите в Супер «Хит-парад» (1,5 л).

В измельчителе «Турбо-Микс» замените насадку с лезвиями на венчик.

Смешайте оставшиеся ингредиенты и залейте готовой смесью крабовые палочки.

Перемешайте все компоненты малым силиконовым скребком и равномерно выложите массу в «Браво-Дилайт».

Закройте крышкой и поставьте готовиться.

На заметку.

Это очень ароматное блюдо, поэтому лучше подавать его горячим.

ОТОВИМ

в микроволновой печи под крышкой в течение 5 минут при 360 Вт. Подавайте сразу.



СЛОЙКО из цуккини

из расчета на 2 порции

Ингридиенты

180 г цуккини 1 зубчик чеснока 2 яйца 50 мл сливок (33% жирности) соль, перец 22 г панировочных сухарей (по желанию)

Способ приготовления

Цуккини нарежьте соломкой с помощью тёрки-шинковки «Мандолина».

Оставшиеся ингредиенты смешайте в **измельчителе** «**Турбо-Микс**» (**600 мл**), используя насадку с лезвиями.

Нарезанный цуккини уложите на дно «**Браво-Дилайт**» и залейте яичной смесью.

На заметку л

По желанию для придания аппетитного вида посыпьте слойку сухарями.

Готовим

в микроволновой печи под крышкой в течение 5 минут 30 секунд при 360 Вт. Дайте постоять 1 минуту. Прогрейте еще 3 минуны при 360 Вт.



ОМЛЕТ С ТУНЦОМ

из расчета на 2 порции

Ингридиенты

135 г консервированного тунца 2 яйца 80 мл молока 50 г томатной пасты соль, перец

Способ приготовления

Слейте жидкость из банки с тунцом и измельчите его вилкой.

Смешайте с остальными ингредиентами в **измельчителе** «**Турбо-Микс**» (600 мл), используя насадку с лезвиями.

Взбивайте, пока консистенция смеси не будет напоминать крем.

Выложите готовую смесь в «**Браво-Ди- лайт».**

Когда омлет будет готов, снимите крышку и дайте ему полностью остыть, а затем переложите на тарелку и подавайте.

На заметку

Идеально сочетается с зеленым листовым салатом и заправкой из бальзамического уксуса.

Готовим

в микроволновой печи под крышкой в течение 4 минут при 360 Вт. Дайте постоять 1 минуту. Прогрейте еще 2 минуты 30 секунд при 360 Вт.



СЛОЙКО с ежевикой и гренкой

из расчета на 2 порции

Ингридиенты

70 г черники 1 яйцо 100 мл нежирного молока 50 г сахара 2 ломтика хлеба

Способ приготовления

С помощью формочки вырежьте из хлеба кружочки диаметром 9 см.

Поджарьте хлеб в тостере, чтобы блюдо получилось аппетитным.

На дно «**Браво-Дилайт**» уложите 2 ломтика хлеба.

Яйца взбейте с молоком и сахаром и залейте этой смесью хлеб.

Дайте хлебу хорошо пропитаться яичной смесью в течение 10 минут. Во время приготовления хлеб впитает всю жидкость.

Сверху выложите ежевику.

Закройте крышкой и поставьте готовиться.

На заметку

В качестве оформления идеально подойдет шарик мороженого.

Готовим

в микроволновой печи под крышкой в течение 7 минут при 360 Вт.



ШОКОЛОДНЫЙ **пудинг**

из расчета на 2 порции

Ингридиенты

200 мл нежирного молока 50 г шоколада 2 яйца 25 г сахара

Способ приготовления

Молоко соедините с шоколадом в **Кувшине** «**Микрокук**» (1л) и поставьте прогреваться на 30 секунд (600 Вт).

Затем выньте из печи и размешайте, пока шоколад полностью не растопится в молоке.

Яйца взбейте с сахаром. Затем залейте в яйца молочно-шоколадную смесь и взбейте.

Перелейте смесь в «**Браво-Дилайт**».

Закройте крышкой и поставьте готовиться.

Когда пудинг будет готов, снимите крышку и дайте ему остыть в течение 3 минут, а затем переложите на тарелку и подавайте.

На заметку-

В качестве оформления идеально подойдет шоколадная стружка.

ТОТОВИМ

в микроволновой печи под крышкой в течение 7 минут при 360 Вт.



флан с кокосом и киви

из расчета на 2 порции

Ингридиенты

2 киви (135 г)
15 мл жидкой карамели (сироп)
150 мл кокосовых сливок
2 яйца
25 г сахара

Способ приготовления

Киви очистите от кожицы и нарежьте кружочками.

Влейте охлажденную карамель в «**Бра- во-Дилайт**».

Равномерно выложите ломтики киви на дне «Браво-Дилайт».

Яйца взбейте с кокосовыми сливками и сахаром в **измельчителе** «**Турбо-Микс**» (600 мл), используя насадку-венчик.

Готовой смесью залейте киви.

Закройте крышкой и поставьте готовиться.

Снимите крышку и дайте остыть в форме, а затем переложите на тарелку и подавайте.

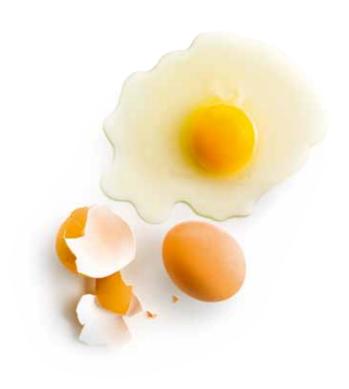
На заметку

Карамель нужна только для придания цвета готовому блюду. Охладите карамель, чтобы не испортить блюдо.

Готовим

в микроволновой печи под крышкой в течение 5 минут 30 секунд при 360 Вт. Дайте постоять 1 минуту. Прогрейте еще 3 минуты при 360 Вт.





Tupperware®

Информацию об изделиях Tupperware® Вы можете узнать на сайте **www.tupperware.ru** или по телефону **8 800 200 6000** (звонки по России – бесплатно).

 \odot 2014 Tupperware. Все права защищены. Права на все товарные знаки принадлежат Dart Industries Inc.