

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

MCM-5018

МУЛЬТИВАРКА - СКОРОВАРКА



MYSTERY
HOME

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

Благодарим Вас за выбор продукции, выпускаемой под торговой маркой MYSTERY. Мы рады предложить Вам изделия, разработанные в соответствии с высокими требованиями к качеству и функциональности. Мы уверены, что Вы будете довольны приобретением нашей продукции.

Перед началом эксплуатации прибора внимательно прочитайте данное руководство, в котором содержится важная информация, касающаяся Вашей безопасности, а также рекомендации по правильному использованию прибора и уходу за ним.

Позаботьтесь о сохранности настоящего Руководства, используйте его в качестве справочного материала при дальнейшем использовании прибора.

УКАЗАНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

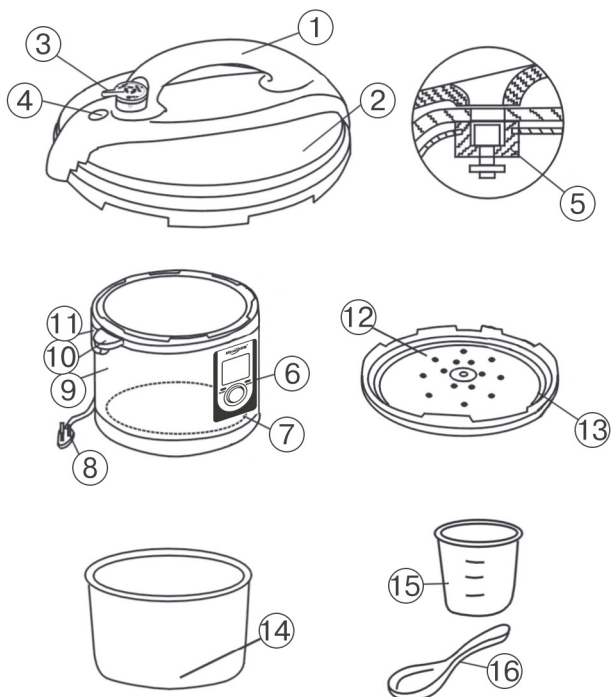
Во избежание возникновения пожара, поражения электрическим током, ранения во время использования прибора, всегда следуйте следующим рекомендациям:

1. Перед первым включением убедитесь в том, что указанные на приборе мощность и напряжение соответствуют мощности и напряжению Вашей электросети. Если мощность и напряжение не совпадают, обратитесь в специализированный сервисный центр и не пользуйтесь прибором.
2. Прибор может быть включен только в электрическую сеть с заземлением. Для обеспечения Вашей безопасности заземление должно соответствовать установленным электротехническим нормам. Не пользуйтесь нестандартными источниками питания или устройствами подключения.
3. Любое ошибочное включение прибора лишает Вас права на гарантийное обслуживание.
4. Во избежание перегрузки электросети не подключайте мультиварку одновременно с другими мощными электроприборами к одной и той же линии электропитания.
5. Для дополнительной защиты целесообразно установить устройство защитного отключения (УЗО). Обратитесь за советом к квалифицированному специалисту.
6. Данный прибор предназначен только для бытового применения. Для использования в коммерческих и промышленных целях прибор не предназначен.
7. Запрещается использовать прибор вне помещений.
8. Запрещается использовать неисправный прибор, в том числе с поврежденными шнуром питания и /или вилкой. Не пытайтесь самостоятельно отремонтировать прибор. При возникновении неполадок обращайтесь в авторизованный сервисный центр.
9. Следите, чтобы шнур питания не касался острых кромок и горячих поверхностей. Не тяните за сетевой шнур, не перекручивайте и ни на что не наматывайте его.
10. При повреждении шнура питания его следует заменить специальным шнуром или комплектом, полученным в авторизованном сервисном центре.
11. Не ставьте прибор на горячие поверхности, а также вблизи источников тепла (электрические и газовые плиты, микроволновые печи).
12. Во избежание поражения электрическим током и возгорания, не погружайте прибор, шнур питания и штепсельную вилку в воду или другие жидкости. Если прибор упал в воду:

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

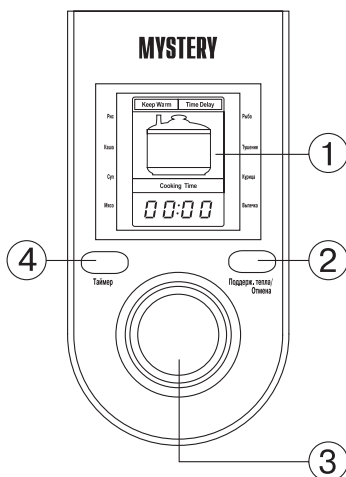
- не касайтесь корпуса прибора и воды;
 - немедленно отсоедините сетевой шнур от электросети, только после этого можно достать прибор из воды;
 - обратитесь в авторизованный сервисный центр для осмотра или ремонта прибора.
13. Лица с ограниченными возможностями, пониженным восприятием органов чувств или душевнобольные (также и дети), ни в коем случае не должны самостоятельно пользоваться бытовым прибором, а только под присмотром.
 14. Не позволяйте детям использовать прибор без вашего присмотра. Не разрешайте детям играть с ним и не оставляйте маленьких детей вблизи работающего прибора без присмотра.
 15. Перед первым использованием тщательно вымойте все съемные детали.
 16. Не подключайте прибор к электросети, пока полностью не соберете его, и всегда отключайте прибор от электросети перед разборкой, чисткой или если вы его не используете.
 17. Во избежание перегрева и возникновения пожара не накрывайте прибор какими-либо предметами.
 18. Использование аксессуаров, не входящих в комплект прибора, может привести к её поломке и потере гарантии на прибор.
 19. Не прикасайтесь к горячим поверхностям прибора. Используйте теплозащитные рукавицы.
 20. Не заполняйте резервуар для воды выше указанной отметки, так как кипящая вода может выплескиваться.
 21. Не оставляйте прибор включенным без присмотра.
 22. Когда прибор не используется, отключите его от сети и не храните в нем никакие предметы, кроме аксессуаров, входящих в комплект.
 23. Перемещайте прибор с горячей водой и продуктами с максимальной осторожностью.
 24. Храните прибор в недоступном для детей месте.
 25. Во избежание появления коррозии не храните прибор в местах повышенной влажности.
- Производитель и дистрибьютор снимают с себя ответственность и прекращают действие гарантии за использование прибора не в соответствии с данной инструкцией.

ОПИСАНИЕ ПРИБОРА



- | | |
|--|------------------------------|
| 1. Ручка крышки | 9. Корпус прибора |
| 2. Крышка | 10. Ручки для переноски |
| 3. Клапан контроля давления/
Предохранительный клапан | 11. Отделение для конденсата |
| 4. Клапан поплавка | 12. Внутренняя крышка |
| 5. Поплавок | 13. Уплотнительное кольцо |
| 6. Панель управления | 14. Съемная рабочая емкость |
| 7. Нагревательный элемент | 15. Мерный стакан |
| 8. Шнур питания | 16. Ложка |

ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ



1. Дисплей
2. Поддержание тепла/Отмена
3. Поворотный переключатель
4. Таймер

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

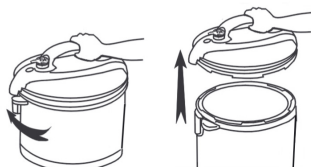
ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

Снимите с прибора все этикетки и ярлыки.

Перед первым использованием или после продолжительного перерыва в работе рекомендуется протереть внутреннюю часть мультиварки-скороварки влажной тряпкой. Рабочую емкость извлеките из мультиварки-скороварки и промойте в теплой воде с добавлением моющего средства, затем вытрите насухо.

ЭКСПЛУАТАЦИЯ ПРИБОРА

1. Установите прибор на ровную сухую нескользящую поверхность.
2. Откройте крышку прибора, повернув ее по часовой стрелке.



3. Извлеките из прибора рабочую емкость.
4. Поместите в рабочую емкость необходимые продукты, согласно Вашему рецепту приготовления.

Внимание!

Во избежание повреждения антипригарного покрытия не промывайте рис и другие продукты в рабочей емкости, используйте для этого другую посуду.

5. Налейте в рабочую емкость необходимое количество воды. Запрещается наливать воду выше максимальной отметки.
6. Аккуратно установите рабочую емкость с продуктами и водой обратно в прибор, слегка поворачивая ее влево и вправо для того, чтобы рабочая емкость плотно установилась на нагревательную поверхность.



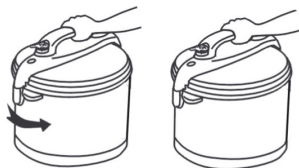
Внимание!

Между рабочей емкостью и нагревательной поверхностью не должно быть никаких предметов (например, крупинок риса, крошек, капель воды и т.п.).

7. Закройте крышку, установив ее переднюю часть в месте, где расположено отделение для воды, затем поверните крышку против часовой стрелки. При правильной установке прозвучит щелчок. Прежде, чем закрывать крышку убедитесь в том, что на внутрен-

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

ней крышке установлено уплотнительное кольцо.



8. Нажмите на клапан контроля давления и убедитесь, что поплавков опустился вниз.



9. Подключите прибор к электросети. На дисплее появится индикация «0000».
10. Выберите нужный режим приготовления. Для этого: поворачивайте переключатель по часовой стрелке до тех пор, пока стрелка на дисплее не остановится напротив нужного Вам режима приготовления.
11. Поворачивайте переключатель против часовой стрелки для установки времени приготовления.
12. Нажмите на поворотный переключатель для начала процесса приготовления. Вы можете устанавливать время в интервале от 3 до 60 минут в зависимости от выбранного Вами режима приготовления (См. таблицу ниже).

Внимание!

Перед началом процесса приготовления убедитесь, что клапан контроля давления опущен вниз, в противном случае прибор не сможет достигнуть необходимого уровня давления.

13. После того, как прибор нагреется и достигнет необходимого уровня давления, на дисплее начнется обратный отсчет времени приготовления. Время на дисплее отображается в виде буквы «Р» и остаточного времени приготовления. Например, если вы установили режим приготовления «Курица», то на дисплее отобразится «Р:15».

РЕЖИМ	Время приготовления, заданное по умолчанию (мин.)	Корректировка времени приготовления (мин./)	
		Минимум	Максимум
Рис	8	5	16
Каша	15	10	45
Суп	25	10	40

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

Мясо	20	10	30
Рыба	5	3	15
Тушеное мясо	40	20	60
Курица	15	12	30
Выпечка	18	5	33

Внимание!

При первом использовании мультиварки-скороварки может ощущаться слабый запах гари. Это нормальное явление, которое часто наблюдается при первом включении новых электроприборов, и не является признаком неисправности. После нескольких циклов приготовления запах исчезнет.

УСТАНОВКА ТАЙМЕРА (ОТСРОЧКИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ)

Данная функция позволяет Вам установить время, через которое необходимо, чтобы прибор включился и начал процесс приготовления. Максимальное время отсрочки составляет 24 часа с шагом установки в 30 минут.

Допустим, необходимо, чтобы прибор включился через 4 часа. Для этого:

1. Налейте в рабочую емкость необходимое количество воды и поместите продукты. Опустите клапан контроля давления вниз.
2. Подключите прибор к электросети.
3. Нажимайте на кнопку «ТАЙМЕР» до тех пор, пока на дисплее не отобразится «4:00» (4 часа).
4. После установки времени отсрочки приготовления поворачивайте переключатель по часовой стрелке для выбора режима приготовления.
5. Затем поворачивайте переключатель против часовой стрелки для установки времени (длительности) приготовления. После этого не производите никаких действий, через 5 секунд прибор включится автоматически, на дисплее появится надпись «Time Delay», означающая, что прибор находится в режиме отсрочки, также на дисплее отобразится время, через которое прибор включится.

Для выключения данного режима нажмите на кнопку «Поддерж.тепла/Отмена».

ЗАВЕРШЕНИЕ ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ

1. После завершения приготовления прозвучит шестикратный звуковой сигнал, и прибор автоматически войдет в режим поддержания тепла, на экране появится надпись «bb». Для выключения режима поддержания тепла нажмите на кнопку «Поддерж.тепла/Отмена».
2. Прежде, чем открывать крышку, поверните клапан давления против часовой стрелки, чтобы понизить давление в приборе.

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

Внимание!

Открывайте клапан в теплозащитных рукавицах!»! Не подносите лицо и другие части тела клапану, в противном случае можете получить ожег горячим паром.

3. При приготовлении жидких продуктов, таких как суп или каша, прежде чем открывать клапан контроля давления, подождите, пока прибор не остынет. Для того, чтобы ускорить процесс остывания прибора, накройте его мокрым полотенцем.
4. Отключите прибор от электросети.
5. Откройте крышку, повернув ее по часовой стрелке. При открытии крышки направляйте ее от себя, чтобы пар не попал на Вас. Не держите руки над открытым прибором и не наклоняйтесь над ним
6. Извлеките продукты из прибора, используя приборы для антипригарного покрытия.

ОБЩИЕ ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЯ

1. Приучите себя закладывать продукты в кастрюлю вынутую из мультиварки и только загрузив продукты и залив воду вставьте ее в мультиварку. Это исключит загрузку продуктов и воды в мультиварку без кастрюли (случаи, к сожалению многочисленные).
2. Не наливайте в горячую кастрюлю мультиварки холодную воду. Это приводит к разрушению антипригарного покрытия кастрюли.
3. Не мойте крупы в кастрюле мультиварки.
4. Снимайте и мойте клапан выпуска пара после каждого приготовления.

ЧИСТКА И УХОД

1. Перед чисткой прибора, отключите его от электросети и слейте воду из резервуара.
2. Не погружайте корпус прибора и шнур питания в воду и другие жидкости.
3. Протрите корпус прибора и верхнюю крышку влажной мягкой тканью, затем вытрите насухо. Не применяйте для чистки прибора абразивные чистящие средства, металлические мочалки и щетки, а также органические растворители.

Чистка внутренней алюминиевой крышки

1. Аккуратно снимите внутреннюю крышку, потянув ее на себя.



РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

2. Снимите уплотнительное кольцо



3. Промойте под струей воды крышку и уплотнительное кольцо, затем установите кольцо на место.



4. Установите внутреннюю крышку с кольцом обратно в крышку.



Чистка отделения для воды

В отделении для воды может скапливаться вода. Соберите воду при помощи тряпки.

Чистка нагревательной поверхности

На нагревательной поверхности могут скапливаться частички продуктов. Рекомендуется почистить нагревательную поверхность жесткой щеткой и затем протереть мягкой тканью.

Чистка парового клапана

Снимите паровой клапан с верхней крышки, промойте его и установите на место.

Чистка рабочей емкости

Извлеките рабочую емкость из корпуса прибора и промойте ее водой с добавлением моющего средства, затем вытрите насухо мягкой тканью. Запрещается использовать для чистки рабочей емкости абразивные чистящие средства, металлические мочалки и щетки, а также органические растворители.

ВОЗМОЖНЫЕ НЕПОЛАДКИ И СПОСОБЫ ИХ УСТРАНЕНИЯ

Неисправность	Причина	Способ устранения
Нагревательная поверхность не нагревается, индикатор не загорается.	<ol style="list-style-type: none"> 1. На печатную плату не подается питание. 2. Сбой в работе печатной платы. 3. Вышел из строя проводник. 4. Главная печатная плата вышла из строя. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Проверьте переключатель, розетку, предохранитель, шнур питания и вилку. 2. Обратитесь в сервисный центр.
Не загорается индикатор (нагревательная поверхность нагревается).	Сбой в работе печатной платы.	Обратитесь в сервисный центр.
Нагревательная поверхность не нагревается (индикатор горит).	<ol style="list-style-type: none"> 1. Сбой в работе контроллера температуры. 2. Сгорели компоненты нагревательной поверхности. 3. Частично вышел из строя проводник. 4. Сбой в работе печатной платы. 	Обратитесь в сервисный центр.
Рис плохо приготовлен или время приготовления слишком большое.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Недостаточное время для поддержания тепла. 2. Деформирована нагревательная поверхность. 3. Внутренний резервуар наклонен в одну сторону. 4. Между нагревательной поверхностью и внутренним резервуаром попали посторонние предметы. 5. Деформирован внутренний резервуар. 6. Сбой в работе печатной платы. 7. Сбои в работе контроллера температуры. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Установите время поддержания тепла правильно. 2. Хорошо почистите поверхность наждачной бумагой. 3. Установите внутренний резервуар ровно. 4. Протрите нагревательную поверхность наждачной бумагой #320. 5. Обратитесь в сервисный центр за заменой внутреннего резервуара. 6,7. Обратитесь в сервисный центр.

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

Рис подгорает, прибор не переходит автоматически в режим поддержания тепла.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Сбой в работе контроллера температуры. 2. Сбой в работе печатной платы. 	Обратитесь в сервисный центр.
Каша расплескивается.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Сбой в работе главной печатной платы. 2. Контроллер температуры верхней крышки вышел из строя. 3. В паровой клапан попал посторонний предмет. 4. Вода превышает максимальную отметку, либо слишком много воды добавляется во время приготовления. 5. Не закрыта верхняя крышка. 6. Ошибка в выборе меню. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Обратитесь в сервисный центр. 2. Проведите чистку парового клапана. 3. Закройте верхнюю крышку. 4. Убедитесь, что правильно выбираете меню
При приготовлении риса или каши фаза закипания слишком долго не наступает.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Сбой в работе главной печатной платы. 2. Контроллер температуры верхней крышки вышел из строя 	Обратитесь в сервисный центр.
Крышка трудно закрывается	Не правильно установлено уплотнительное кольцо на внутренней крышке	Правильно установите уплотнительное кольцо.
Крышка не открывается	Поплавок не опускается вниз после нажатия на кнопку контроля давления	С помощью палочки слегка нажмите на поплавок
Пар в крышке	<ol style="list-style-type: none"> 1. Не установлено уплотнительное кольцо 2. В уплотнительное кольцо попали частички продуктов 3. Уплотнительное кольцо износилось 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Установите уплотнительное кольцо 2. Промойте уплотнительное кольцо под струей воды 3. Замените уплотнительное кольцо

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

Утечка пара из поплавка	<ol style="list-style-type: none">1. В уплотнительное кольцо поплавка попали частички продуктов2. Уплотнительное кольцо поплавка износилось	<ol style="list-style-type: none">1. Промойте уплотнительное кольцо поплавка2. Замените уплотнительное кольцо поплавка
Поплавок не поднимается	<ol style="list-style-type: none">1. Недостаточное количество воды и продуктов в рабочей емкости2. Появилась течь в крышке, либо в клапане контроля давления	<ol style="list-style-type: none">1. Добавьте воды и продуктов в рабочую емкость2. Обратитесь в авторизованный сервисный центр

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Номинальное напряжение питания:220-240В, 50 Гц
Номинальная потребляемая мощность: 900 Вт
Габаритные размеры: 30x40x26 см
Масса нетто: 4 кг
Объем внутреннего резервуара:5 л
Класс защиты: I

Прибор собран из современных и безопасных материалов. По окончании срока службы, во избежание возможного причинения вреда жизни, здоровью потребителя, его имуществу или окружающей среде, прибор должен быть утилизирован отдельно от бытовых отходов в соответствии с правилами по утилизации отходов в вашем регионе.



Уведомляем, что вся упаковка данного прибора НЕ ПРЕДНАЗНАЧЕНА для вторичной упаковки или хранения в ней ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ.

Срок службы - 5 лет, при условии, что изделие используется в строгом соответствии с настоящим руководством по эксплуатации.

Примечание:

В соответствии с проводимой политикой постоянного усовершенствования технических характеристик и дизайна, возможно внесение изменений без предварительного уведомления.

ТЕХНИЧЕСКАЯ ПОДДЕРЖКА

Единая справочная служба:

тел. 8-800-100-20-17
service@mysteryelectronics.ru



Дополнительную информацию о гарантийном и послегарантийном ремонте вы можете получить по месту приобретения данного изделия или на сайте www.mysteryelectronics.ru

Производитель: Мистери Электроникс Лтд.
Адрес: КНР, Гонконг, Ванчай, Харбор Роуд 23, Грейт Игл Центр
Сделано в КНР

Товар сертифицирован в соответствии с действующим законодательством.

Дата изготовления: 04.2013 г.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ В МУЛЬТИВАРКЕ-СКОРОВАРКЕ

Большинство потребителей по достоинству оценили появление на рынке такого помощника как мультиварка. Однако, все удобства и простота приготовления продуктов не изменили главного – времени приготовления. Именно эту задачу призвана решить мультиварка-скороварка, в которой продукты варятся значительно быстрее, и ваши любимые блюда будут приготовлены в разы быстрее, чем в обычной мультиварке. К примеру, картофель варится 5-8 мин вместо 20-30 мин в обычной кастрюле, горох 10-15 мин вместо 50-60 мин, мясо 25-35 мин вместо 60-80 мин. Даже такой сложный и длительный процесс приготовления всеми любимого холодца становится быстрым, и главное – нет постоянного запаха приготавливаемого продукта! Именно особенность современных моделей скороварок позволяет готовить блюда в герметичном резервуаре мультиварки-скороварки. В ней можно варить, тушить и готовить пищу на пару. В такой пище лучше сохраняются витамины, вкус, аромат и даже цвет продуктов.

СУПЫ И БУЛЬОНЫ



РЕЦЕПТЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

БУЛЬОН МЯСНОЙ

В чашу мультиварки налить воду и поместить в нее мясо, при этом крышку закрывать не нужно. Установить режим «СУП». После того, как вода закипит, снять образовавшуюся во время варки бульона пену. Затем бульон посолить, положить перец горошком, зелень, очищенную головку луковицы и морковь (порезанную на кусочки, либо целиком). Закрывать крышку и варить 1-1,5 часа в режиме «СУП».

БУЛЬОН КУРИНЫЙ

- куриные потроха, крылья, ножки, шея
- 1 морковь
- 1 пучок зелени
- 1 луковица
- 2 гвоздики
- 1 ветка сельдерея
- соль, перец

В чашу мультиварки налить воду и установить режим «СУП». После того, как вода закипит, добавить овощи, соль, перец, куриные потроха, крылья, ножки, варить 50-60 мин в том же режиме. Затем положить вермишель или лапшу, закрыть крышку и продолжать варить еще 10 минут.

ЩИ ИЗ КВАШЕНОЙ КАПУСТЫ

- 500г мяса
- 500г квашеной капусты
- 100г кореньев и лука
- 2ст.л. томатной пасты
- 2 ст.л. масла
- 2 картофелины
- соль

Коренья и лук нарезать ломтиками и слегка обжарить в режиме «ВЫПЕЧКА». Квашеную капусту промыть, отжать. В чашу мультиварки налить воду, положить нарезанное кусочками мясо, добавить томатную пасту, специи. Закрывать крышку и готовить 25 минут в режиме «СУП».

СУП-ПЮРЕ ГОРОХОВЫЙ С БЕКОНОМ

Замочить стакан сухого гороха в кипятке на полчаса. В режиме «ВЫПЕЧКА» обжарить ломтики бекона в небольшом количестве растительного масла, порезанную луковицу и половину натертой моркови. Затем добавить горох (воду предварительно слить), налить воды, добавить 2 лавровых листа, соль и перец по вкусу. Закрывать крышку и готовить в режиме «СУП» 1,5-2 часа.

СУП ФАСОЛЕВЫЙ С БЕКОНОМ

Все как в предыдущем рецепте, только вместо гороха используется фасоль, 1,5 литра воды и порезанные на кубики две средние картофелины.

РЕЦЕПТЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

СУП-ЖЮЛЬЕН

- 200 г репы
- 2 шт. лука-порея
- 5 листьев капусты
- 250 г картофеля
- 50 г сливочного масла
- 1,5 литра воды
- соль

Натереть или тонко нашинковать репу, тонко порезать капусту и порей (белую часть). Тушить с открытой крышкой в режиме «Тушеное мясо» 5 минут, влить воду, положить картофель, нарезанный мелкими кубиками. Посолить, закрыть крышку и варить еще 35-40 минут в режиме «СУП».

СУП ЛУКОВЫЙ

- 125 г лука
- 80 г сливочного масла
- 1 ст. ложка муки
- 50 г тертого швейцарского сыра
- 1,5 литра воды
- соль
- лук-порея
- гренки

В чаше мультиварки растопить 30 г масла, добавить мелко нарезанный лук и жарить до золотистого цвета в режиме «ВЫПЕЧКА», затем добавить к луку 1 ст.л. муки и помешивать деревянной лопаткой до тех пор, пока масса не станет коричневой, затем добавить холодной воды, закрыть крышкой и варить 15 минут в режиме «СУП». Поджарить тонкие ломтики белого хлеба на сковороде. Готовый суп разлить по тарелкам, посыпать сыром и гренками.

СУП ИЗ ЩАВЕЛЯ

- мясной бульон (см. выше)
- 400 г щавеля
- 500 г картофеля
- 4 сваренных вкрутую яйца
- сметана для заправки
- соль

Варить мясной бульон в режиме «СУП» в течение 40-60 минут. Щавель промыть, обдать кипятком, откинуть на дуршлаг, чтобы стекла вода. Нарезанные щавель и картофель положить в бульон, посолить и варить еще 10 мин. Готовый суп разлить по тарелкам, положить сметану и разрезанное пополам яйцо.

БЛЮДА ИЗ ГОВЯДИНЫ



РЕЦЕПТЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

ЖАРКОЕ ПО-БЕАРНСКИ

- 800 г мякоти мяса
- 200 г сырого окорока
- 2 ст. ложки муки
- пучок зелени
- соль перец

Для маринада:

- 0,5 литра красного сухого вина
- 2 ст. ложки растительного масла
- 1 луковица
- 1 зубчик чеснока
- лавровый лист, перец ,гвоздика

Нарезать мясо крупными кубиками и замариновать на ночь. Нарезать окорок и положить на дно мультиварки, сверху положить маринованное мясо. Посыпать мукой. Слегка полить маринадом. Посолить. Добавить нарезанную зелень. Закрывать кастрюлю и тушить мясо 50-60 мин в режиме «ТУШЕНОЕ МЯСО».

ГУЛЯШ ПО-ВЕНГЕРСКИ

- 1 кг картофеля
- 700 г говяжьего рагу
- 150 г сырой грудинки
- 500 г лука
- 30 г сливочного масла
- 1 чашка сметаны
- 1-2 ч.л. красного молотого перца
- соль

Нарезать мясо и грудинку на кусочки. Мелко нарезать лук. Растопить масло в чаше мультиварки. Положить мясо и лук, посолить, добавить красный перец и немного воды. Закрывать и тушить 35 мин в режиме «ТУШЕНОЕ МЯСО». По истечении 35 минут открыть крышку и установить решетку на чашу. На решетку выложить очищенный картофель. Закрывать крышку и тушить еще 40-50 мин в режиме «ТУШЕНОЕ МЯСО». Подавать готовое блюдо со сметаной.

ОТВАРНОЕ МЯСО

- 800 г говяжьего бедра с мозговой костью
- 1 кг картофеля
- 3 шт. лука-порея
- 4 моркови
- 2 репы
- 1 ветка сельдерея
- 1 луковица
- 1-2 гвоздики
- 1 зубчик чеснока
- пучок зелени
- соль, перец

РЕЦЕПТЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

В чаше мультиварки вскипятить 2 л воды с указанными выше овощами в режиме «СУП» (гвоздику воткнуть в луковицу). В кипящую воду положить мясо. Закрыть крышку и варить 450-60 мин в режиме «СУП». Затем положить в кастрюлю картофель и варить еще 15-20 мин. По желанию можно в бульон добавить вермишель и варить еще 5 минут при открытой крышке.

РАГУ ИЗ ГОВЯДИНЫ

- 800 г говяжьего рагу
- 1 кг картофеля
- 50 г сливочного масла
- 1 ст. ложка муки
- 100 г оливок
- 1 луковица
- 800 г помидоров
- 2 дольки чеснока
- лавровый лист
- гвоздика
- петрушка
- соль, перец

Растопить масло в сковородке и обжарить на нем мясо в режиме «МЯСО». Положить разрезанную на 4 части луковицу. Ошпарить помидоры кипятком, очистить их от кожицы и разрезать на 8 частей. Посыпать мясо мукой, добавить к нему помидоры, чеснок, зелень, лавровый лист, гвоздику, оливки, перец, соль. Закрыть крышку и тушить рагу 30 мин в режиме «МЯСО». Очищенный картофель разрезать на 4 части и выложить его сверху на мясо. Закрыть крышку и готовить рагу еще 30-40 мин.

ГОВЯЖИЙ КАРБОНАТ

- 600 г мякоти мяса
- 1 кг картофеля
- 75 г сливочного масла
- 300 г лука
- 0,5 литра пива
- пучок зелени
- соль перец

Нарезать мясо тонкими ломтиками. В чаше мультиварки растопить сливочное масло и подрумянить на нем ломтики мяса, затем добавить к мясу лук, 25 г масла, пиво, соль, перец и зелень. Закрыть крышку и тушить 30 мин в режиме «ТУШЕНОЕ МЯСО». Затем добавить к мясу нарезанный на половинки картофель. Закрыть крышку и готовить еще 30-40 мин.

РЕЦЕПТЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

ЖАРКОЕ

- 1 кг вырезки
- 30 г сливочного масла
- 1 небольшая луковица
- соль перец

В чаше мультиварки разогреть масло и обжарить в нем мясо со всех сторон. Затем добавить к мясу луковицу, разрезанную на 4 части, соль и перец. Закрывать крышку и тушить 1-1,5 часа в режиме «ТУШЕНОЕ МЯСО». Можно одновременно с приготовлением мяса поместить на решетку картофель.

ТУШЕНОЕ МЯСО

- 4 кусочка мяса (антрекоты)
- 50 г сливочного масла
- 4 моркови
- 2 большие луковицы
- 1 стакан сметаны
- пучок зелени
- соль перец

Масло растопить в чаше мультиварки и обжарить в нем со всех сторон мясо. Затем мясо следует вынуть из чаши обжарить нарезанные лук и морковь. Когда овощи хорошо обжарятся, положить сверху сметану и мясо, посолить, поперчить и посыпать зеленью. Закрывать кастрюлю и тушить мясо 1-1,5 мин в режиме «ТУШЕНОЕ МЯСО». Готовое блюдо подавать с картофелем, приготовленным на пару, как это описано в предыдущем рецепте.

ГОВЯЖЬИ ПОЧКИ

- 500 г почек
- 30 г сливочного масла
- 250 г свежих грибов
- 1 кофейная ложка муки
- 1 луковица
- 0,5 стакана сметаны
- 0,5 стакана воды
- соль перец

Грибы лучше брать мелкими, чтобы их можно было положить целиком. Почки порезать крупными кусочками. В мультиварке растопить масло и под-румянить в нем нарезанные почки. Добавить нарезанную луковицу, муку, грибы, сметану, соль, перец и воду. Закрывать кастрюлю и тушить почки 30-40 мин в режиме «МЯСО». Затем выключить и дать блюду настояться минут 10, при этом не следует открывать крышку.

РЕЦЕПТЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

ГОВЯЖЬИ МЕДАЛЬОНЫ В ГОРЧИЦЕ

- 4 плоских куска мяса
- 6 ч.л.горчицы
- 70 г сливочного масла
- 250 г свежих грибов
- 0,5 стакана сметаны

Медальон посолить и поперчить, смазать горчицей. Обжарить в мультиварке на масле, в режиме «ВЫПЕЧКА» положить грибы, полить сметаной, закрыть крышкой и тушить 1-1,5 часа в режиме «МЯСО».

ОТВАРНОЙ ЯЗЫК (ГОВЯЖИЙ, БАРАНИЙ, СВИНОЙ)

- 1 большой язык или 2-4 маленьких
- 100 г грудинки
- 2 моркови
- 2 луковицы
- соль

Язык тщательно вымыть. Вскипятить в мультиварке воду, положить в нее язык. Закрывать крышкой и варить 15-20 мин в режиме «МЯСО». Вынуть язык и очистить от кожи. Очистить скороварку, положить в нее нарезанное сало вместе с морковью и луком, нарезанными кружочками. Сверху выложить языки. Посолить. Влить 2 стакана воды. Закрывать крышку и варить 60 мин в режиме «МЯСО». При подаче можно полить томатным соусом.

ГОВЯЖИЙ СТУДЕНЬ

- 1 говяжья ножка
- 700-800 г мякоти говядины
- соль перец горошком
- чеснок
- 1 луковица
- лавровый лист

Положить в мультиварку ножку и мясо. Залить водой и вскипятить в режиме «СУП». Снять пену, посолить, добавить перец и лавровый лист. Закрывать крышку и варить 2 часа в режиме «СУП». Открыть. Остудить. Отделить мякоть от костей и вместе с мясом порубить. На дно блюда положить мясо и нарезанный чеснок, залить бульоном, предварительно процедив его. Поставить в холодное место. Подавать студень с хреном.

БЛЮДА ИЗ ТЕЛЯТИНЫ



РЕЦЕПТЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

ЭСКАЛОПЫ ПО-ЛУКУЛЛОВСКИ

- 4 телячьих эскалопа
- 40 гр сливочного масла
- 4 ломтика бекона
- 4 ломтика швейцарского сыра
- перец
- соль

Растопить в мультиварке масло, положить в него эскалопы, посолить, на каждый эскалоп положить по ломтику бекона и сыра. Поперчить. Жарить в открытой кастрюле 5 мин в режиме «ВЫПЕЧКА» до образования румяной корочки. Затем закрыть крышку и готовить 50-60 мин. в режиме «ТУШЕНОЕ МЯСО». Подавать, полив полученным соусом.

ТЕЛЯТИНА С ЧЕРНОСЛИВОМ

- 1 кг телятины
- 50 гр сливочного масла
- 250 гр чернослива
- 50 гр изюма
- 1 ст.л. муки
- 1 кг моркови
- 100 гр лука
- 1/4 л воды
- пучок зелени
- соль
- перец

Замочить в холодной воде на несколько часов изюм и чернослив. В скороварке подрумянить на масле телятину в режиме «ВЫПЕЧКА», затем положить лук и морковь, нарезанные кружочками. Посыпать мукой, помешать и влить воду. Вскипятить, посолить, поперчить, добавить зелень. Закрыть и тушить 50-60 мин в режиме «МЯСО». Затем добавить изюм и чернослив. Закрыть снова и тушить еще 10 мин.

ЖАРКОЕ ПО-ТУРЕНСКИ

- 800 гр грудинки
- 75 гр сливочного масла
- 250 гр лука
- 1 стакан белого сухого вина
- 1 ст.л. муки
- соль
- перец
- пучок зелени

Разрезать мясо на 8 – 10 частей. Мясо и лук, разрезанный на 4 части, подрумянить в скороварке на 50 гр сливочного масла в режиме «ВЫПЕЧКА». Затем добавить вино, полстакана кипятка, зелень, соль, перец. Вскипятить в открытой кастрюле, после чего закрыть крышку и тушить 50-60 мин в режиме «ТУШЕНОЕ МЯСО». Вынуть мясо. Смешать вилкой оставшиеся 25 гр масла с мукой. Вбить в соус от жаркого. Хорошо смешать. Кипятить несколько секунд. Полученной подливкой полить мясо.

РЕЦЕПТЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

ЖАРКОЕ С КРАСНЫМ МОЛОТЫМ ПЕРЦЕМ

- 800 г телятины
- 50 г сливочного масла
- 1 стакан белого сухого вина
- 1 луковица
- 1 долька чеснока
- 1 ч.л. красного молотого перца
- 1 ст. ложка томатной пасты
- 1 ст. ложка муки
- соль
- перец
- лавровый лист

Сливочное масло растопить в мультиварке, обжарить нарезанное кусочками мясо вместе с нарезанной луковицей. Посыпать мукой. Обжарить в течение нескольких минут в режиме «ВЫПЕЧКА». Влить вино и 0,5 стакана воды. Положить лавровый лист, томатную пасту, чеснок, соль, перец. Закрывать и тушить 50-60 минут в режиме «МЯСО».

РУЛЕТ ИЗ ТЕЛЯТИНЫ

- 10 тонких телячьих отбивных
- 120 г сливочного масла
- 10 тонких ломтиков копченого окорока
- 2 луковицы
- 1 стакан сметаны
- 2 ст. ложка муки
- соль
- перец

Отбивные поперчить, но не солить. На каждую положить по кусочку окорока, свернуть и обвязать ниткой. В мультиварке растопить масло и обжарить на нем рулеты вместе с луком, разрезанным на 4 части. Посыпать мукой, помешать, полить сметаной. Закрывать и тушить 40-50 минут в режиме «МЯСО». Перед подачей снять нитки. Подавать с рисом или жареным картофелем.

БЛЮДА ИЗ БАРАНИНЫ



РЕЦЕПТЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

БЛАНКЕТ

- 800 гр бараньей лопатки или ребер
- 1 кг картошки
- 50 гр сливочного масла
- 1 морковь
- 1 луковица
- 2 шт. гвоздики
- 1 зубчик чеснока
- 1 пучок зелени
- 1 ст.л. муки
- 1 желток
- соль
- перец горошком и толченый

Вскипятить в мультиварке 1 л воды с луковицей (в луковицу предварительно воткните 2 гвоздики), зеленью, чесноком, солью и перцем горошком. Положить мясо, закрыть кастрюлю и варить содержимое 1-1,5 часа в режиме «МЯСО». Мясо вынуть. Отлить в большую чашку бульон. Освободить кастрюлю. Обжарить мясо в мультиварке на сливочном масле в режиме «ВЫПЕЧКА», посыпать мукой, помешать. Полить остатками бульона. Положить картошку. Посолить, поперчить. Закрыть и тушить 40-45 мин в режиме «МЯСО». Приготовить соус: в чашку бульона вбить желток. Подавать мясо, полив соусом.

БАРАНЬЯ ЛОПАТКА

- 1 кг баранины
- 50 гр сливочного масла
- 3 ст.л. муки
- 3 ст.л. уксуса
- 3 ст.л. растительного масла
- 2 луковицы
- 0,5 ст. красного сухого вина
- лавровый лист
- петрушка
- лимон
- чеснок
- гвоздика

Приготовить маринад из 1 ст.л. уксуса, 3 ст.л. растительного масла, вина, порезанного лука, лаврового листа, петрушки, 3-4 кружочков лимона, гвоздики, нескольких горошин перца, соли. Положить мясо в маринад на сутки.

В мультиварке обжарить на 20 гр сливочного масла замаринованное мясо в режиме «ВЫПЕЧКА». Полить его маринадом. Закрыть и тушить 1-1,5 мин в режиме «ТУШЕНОЕ МЯСО». Вынуть мясо. Для приготовления соуса процедить оставшуюся в кастрюле жидкость. Влить в кастрюлю, добавить 30 гр сливочного масла, муку, разведенную в 0,5 стакана воды, 2 ст.л. уксуса, пучок зелени. Закрыть и готовить 5 мин в режиме «СУП». Затем извлечь из кастрюли зелень, приправить перцем и налить в соусник и подавать с мясом.

РЕЦЕПТЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

ЖАРКОЕ ИЗ БАРАНИНЫ

- 800 гр баранины
- 250 гр картофеля
- 250 гр моркови
- 250 гр репы или брюквы
- 1 ветка сельдерея
- 2 луковицы
- 1 пучок зелени
- 50 гр сливочного масла
- 1 ст.л. муки
- соль
- перец

Подрумянить в мультиварке на масле нарезанное на крупные кусочки мясо в режиме «ВЫПЕЧКА» до образования золотистой корочки. Посыпать его мукой, помешать. Добавить немного воды, морковь, репу, нарезанный кружочками лук, зелень, соль, перец. Закрыть крышку и тушить 40-50 часа в режиме «МЯСО». Очистить картофель и разрезать на половинки. И положить его с сельдереем в мультиварку к мясу. Закрыть крышку и тушить в режиме «МЯСО» еще 35-40 мин..

БАРАНИНА ПО ВЕНГЕРСКИ

- 1 кг баранины
- 250 гр риса
- 30 гр сливочного масла
- 2 луковицы
- 1 ст.л. муки
- 1 ч.л. ложка томат.пасты
- 1 зубчик чеснока
- 1-2 ст.л. сметаны
- 1 ч.л. красного молотого перца
- пучок зелени
- соль
- черный перец

Нарезать мясо кубиками. Слегка обжарить его на масле вместе с нарезанным луком в режиме «ВЫПЕЧКА». Посыпать мукой, помешать. Добавить чеснок, томатную пасту, четверть стакана воды, зелень, соль, черный перец. Закрыть и тушить 1-1,5 часа в режиме «МЯСО». В обычной кастрюле вскипятить подсоленную воду, положить в нее хорошо промытый рис и варить 15-17 мин. (либо 6 мин.в мультиварке в режиме «РИС»). Вынуть мясо. Извлечь зелень. В оставшийся сок положить сметану. Кипятить 1 мин. Подавать с рисом.

РЕЦЕПТЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

РАГУ ПО ИРЛАНДСКИ

- 1 кг баранины
- 1 кг картошки
- 2 зубчика чеснока
- 250 гр лука
- зелень петрушки
- соль, перец

Очистить картофель и нарезать ломтиками. Порезать лук, чеснок, петрушку. На дно кастрюли положить слой мяса, на него слой лука, на лук – слой картофеля, затем снова мясо, лук и картофель. Сверху положить чеснок и петрушку. Посолить, поперчить, сбрызнуть водой. Закрыть и тушить 1-1,5 часа в режиме «ТУШЕНОЕ МЯСО».

ЖАРКОЕ С КРАСНЫМ ПЕРЦЕМ

- 800 гр баранины
- 75 гр сливочного масла
- 2 луковичы
- 0,5 ч.л. красного перца
- 75 гр томатной пасты
- соль

Мелко нарезать лук и вместе с нарезанным мясом подрумянить его на масле в режиме «ВЫПЕЧКА». Посыпать красным перцем, посолить. Закрыть и тушить 1-1,5 часа в режиме «МЯСО». Смешать томатную пасту с 0,5 стакана воды, влить смесь в кастрюлю с мясом, закрыть крышку и тушить еще 10-20 мин. Подавать либо с рисом, либо с картофелем.

БАРАНЬЯ НОГА ПО-АНГЛИЙСКИ

- 1 баранья нога
- 250 гр моркови
- 250 гр репы
- 1 большая луковича
- 1 пучок зелени
- 2 зубчика чеснока
- соль
- перец

Для соуса:

- 2 ст.л. уксуса
- 2 ст.л. нарезанного лука
- 2 желтка
- 100 гр сливочного масла

Мультиварку наполовину заполнить водой. Положить овощи, соль, перец и готовить в режиме «МЯСО». После того, как вода закипит - положить в кастрюлю баранью ногу. Закрыть крышкой. Варить 1-1,5 часа в режиме «МЯСО».

Для приготовления соуса необходимо: уксус вскипятить до резкого уменьшения в объеме, предварительно положив в него нарезанный лук. Остудить. Добавить 1 ст.л. холодной воды и желтки. Поставить на слабый огонь и помешивать до образования пенистой массы. Снять с огня и, взбивая, добавить понемногу 100 гр сливочного масла. Посолить, поперчить. Подать соус к бараньей ноге.

ЖАРКОЕ С ОВОЩАМИ

- 800 гр баранины
- 50 гр сливочного масла
- 1 кг репы
- 2 моркови
- 100 гр лука
- 2 ст.л. муки
- пучок зелени
- соль
- перец

Кусочки мяса хорошо обжарить в мультиварке на масле со всех сторон вместе с разрезанной на 4 части луковицей в режиме «ВЫПЕЧКА». Посыпать мукой. Помешать. Влить немного воды (до 0,5 стакана). Посолить, поперчить, добавить зелень. Закрывать и тушить 1-1,5 часа в режиме «МЯСО». Приготовить овощи, нарезав ломтиками. Добавить овощи к мясу, закрыть крышку и тушить еще 20 мин.

БАРАНИНА С ФАСОЛЬЮ

- 800 гр баранины
- 50 гр сливочного масла
- 500 гр сухой фасоли
- 2 ст.л. муки
- 3 луковицы
- 1 зубчик чеснока
- зелень
- соль
- перец
- рубленая зелень петрушки

Промыть фасоль. Положить в мультиварку и залить холодной водой так, чтобы она закрыла фасоль. Закрывать крышкой и варить 2 мин в режиме «РИС». Откинуть фасоль на дуршлаг и вымыть кастрюлю. Очистить лук. Растопить в мультиварке масло и обжарить на нем мясо вместе с нарезанным луком в режиме «ВЫПЕЧКА». Посыпать мукой, перемешать. Влить 3-4 стакана холодной воды. Положить зелень, чеснок, посолить, поперчить. Закрывать и варить 10 мин в режиме «МЯСО». Затем добавить к мясу фасоль, закрыть крышку и варить еще 15 мин. Подавать, посыпав зеленью петрушки.

БЛЮДА ИЗ СВИНИНЫ



РЕЦЕПТЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

СВИНЫЕ КОТЛЕТЫ ПО-ФЛАМАНДСКИ

- 4 свиные котлеты
- 500 гр картофеля
- 50 гр сливочного масла
- соль
- перец

Растопить 30 гр сливочного масла в мультиварке в режиме «ВЫПЕЧКА» и подрумянить на нем котлеты. Нарезать на дольки очищенный картофель. Вынуть котлеты. Положить картофель, затем сверху котлеты, посолить, поперчить. Добавить остатки масла. Закрыть и тушить 10 мин.

СВИНЫЕ КОТЛЕТЫ ПАРОВЫЕ

- 4 свиные котлеты
- 50 гр сливочного масла
- 8 картофелин
- 4 зубчика чеснока
- соль
- перец

Очистить и разрезать пополам картофель. Разогреть масло в мультиварке и положить на дно картофель. На каждую половинку положить по полдольки чеснока, сверху положить свинину, посолить, поперчить. Закрыть и тушить 14 мин. Подавать, полив сверху соусом из кастрюли (чеснок из соуса удалить)

ЖАРКОЕ ИЗ СВИНИНЫ

- 1 кг свиного филе
- 50 гр сливочного масла
- 1 зубчик чеснока
- 1 луковица
- соль
- перец

Натереть свинину чесноком, посолить, поперчить. Растопить в мультиварке 50 гр сливочно-го масла и обжарить со всех сторон мясо куском на сильном огне. Положить разрезанный на 4 части лук. Закрыть и тушить 30 мин в режиме «ТУШЕНОЕ МЯСО».

РЕЦЕПТЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

ЖАРКОЕ ПО-ШВЕДСКИ

- 1 кг свинины
- 40 гр сливочного масла
- 12 шт. чернослива
- 1 кг картофеля
- пучок зелени
- соль
- перец

Замочить на час в теплой воде чернослив. Откинуть на дуршлаг. Вынуть косточки. Нашпиговать мясо черносливом. Растопить масло в скороварке и подрумянить на нем мясо со всех сторон. Влить полстакана воды, положить зелень, соль, перец. Закрыть и тушить 30 мин в режиме «МЯСО». Очистить картофель, крупный нарезать на половинки, мелкий оставить целым. Открыть кастрюлю и положить в нее картофель. Тушить еще 10 мин.

ЖАРКОЕ В МОЛОКЕ

- 1 кг свиной мякоти
- 80 гр сливочного масла
- 0,5 л молока
- 1 крупная луковица
- 1 ст.л. муки
- 1 лавровый лист
- соль
- перец

Растопить в скороварке 40 гр масла и обжарить на нем мясо с разрезанной на 4 части луковицей. Когда мясо подрумянится со всех сторон, влить кипящее молоко. Посолить, по-перчить, положить лавровый лист. Закрыть и тушить 30 мин в режиме «МЯСО». На медленном огне растопить в обычной кастрюле 40 гр масла с мукой, влить немного соуса из-под жаркого. Варить несколько минут. Мясо подавать с соусом.

ЖАРКОЕ С КАРТОФЕЛЕМ

- 1 кг свинины (куском)
- 800 гр картофеля
- 50 гр сливочного масла
- 10 маленьких луковиц
- пучок зелени
- рубленая зелень петрушки
- соль
- перец

В скороварке обжарить на масле свинину со всех сторон. Положить крупно нарезанный картофель (а мелкий - целиком) и луковицы. Смешать и обжарить. Посолить, поперчить. Положить зелень. Закрыть и тушить 30 мин в режиме «ТУШЕНОЕ МЯСО». Подавать, посыпав зеленью петрушки.

ЖАРКОЕ С АПЕЛЬСИНАМИ

- 1 кг мякоти свинины
- 3 апельсина
- 50 гр сливочного масла
- 25 гр сахарного песка
- 40 гр муки
- соль
- перец

Цедру апельсинов нарезать на тоненькие ломтики, положить в кастрюлю, залить 1 стаканом кипятка и варить на медленном огне 10 мин. В кастрюле мультиварке подрумянить на масле свинину в режиме «ВЫПЕЧКА» до образования корочки, затем закрыть крышку и тушить 20 мин в режиме «МЯСО». Разделить апельсины на четвертинки и очистить от белой кожицы. Вынуть из кастрюли цедру, охладить отвар и смешать с мукой. Открыть мультиварку, положить дольки апельсинов вокруг мяса, посыпать сахаром, полить смесью муки с отваром. Закрывать и тушить 10 мин.

БЛЮДА ИЗ ПТИЦЫ



РЕЦЕПТЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

РАГУ ИЗ ГУСЯ

- 800 гр - 1 кг гуся
- 40 гр сливочного масла
- 1 ст.л. муки
- 1 ст. белого или красного сухого вина
- 1 морковь
- 1 луковица
- 1 пучок зелени
- соль
- перец
- рубленая петрушка

Разрезать гуся на порционные куски, лук разрезать на 4 части и обжарить все на масле со в режиме «ВЫПЕЧКА до образования румяной корочки. Затем добавить к мясу муку, соль, перец, сбрызнуть коньяком и поджечь мясо. Добавить вино, морковь, пучок зелени. Закрывать кастрюлю и тушить все 20 мин в режиме «КУРИЦА». Разрезанный пополам картофель посолить и поместить на решетку и тушить до готовности. мин. Подавать, посыпав рубленой петрушкой.

УТКА ТУШЕНАЯ

- Утка
- 100 гр копченой грудинки
- 40 гр сливочного масла
- 1 луковица
- 1 морковь
- 0,5 ст. белого сухого вина
- соль
- перец

Подрумянить утку на масле в режиме «ВЫПЕЧКА». Добавить нарезанную на кусочки грудинку и порезанные кружочками лук и морковь. Обжаривать еще 10-12 мин в режиме «ВЫПЕЧКА». Посолить, поперчить. Влить вино и довести до кипения. Добавить полстакана воды. Закрывать крышку и тушить утку 2-2,5 часа в режиме «КУРИЦА». За 5 мин. до окончания тушения можно добавить зеленый горошек, морковь, репу.

УТКА С ОЛИВКАМИ

- Утка
- 200 гр оливок
- 50 гр сливочного масла
- 1 ч.л. муки
- соль
- перец

Часть масла растопить в мультиварке и обжарить на нем утку до образования румяной корочки. Посолить, поперчить, закрыть крышку и тушить утку 2-2,5 часа в режиме «КУРИЦА». Смешать муку и оставшееся масло и вместе с оливками добавить к утке, Закрывать крышку и тушить еще 10-15 минут.

КУРИЦА ПО-БАСКСКИ

- Курица
- 150 гр сливочного масла
- 1 кг свежих помидоров
- 100 гр лука
- 250 гр болгарского перца
- 250 гр риса
- 2 зубчика чеснока
- зелень петрушки
- соль
- перец

Помидоры ошпарить кипятком, очистить от кожицы и порезать. Перец крупно порезать. Нарезать лук. Растопить в мультиварке 50 гр. сливочного масла и слегка обжарить на нем лук, затем выложить к луку помидоры, перец, чеснок, соль. Закрывать крышку и тушить овощи 15 мин в режиме «Тушеное мясо». Выложить содержимое из кастрюли и вымыть ее. Разрезать курицу на 6 частей. Подрумянить на 50 гр масла в режиме «ВЫПЕЧКА», посолить, поперчить, закрыть крышку и тушить курицу 45-60 мин в режиме «КУРИЦА». После того, как приготовится курица, выкладываем ее, и в мультиварке готовим рис, сначала его обжариваем на сливочном масле несколько минут в режиме «Тушеное мясо», затем добавляем воду (в полтора раза больше по объему, чем риса). Посолить, поперчить. Закрывать крышку и варить рис 6 мин в режиме «РИС». Рис подавать с тушеными овощами и кусочками курицы.

КУРИЦА В СМЕТАНЕ

- Курица
- 30 гр сливочного масла
- 125 гр сметаны
- 2 яйца
- соль
- перец

Разрезать курицу на 6 частей. Обжарить в мультиварке на масле (но не подрумянивать), посолить, поперчить. Закрывать кастрюлю и тушить курицу 40-60 мин в режиме «КУРИЦА». Взбить яйца и смешать со сметаной и на медленном огне, не доводя до кипения, постоянно помешивать до загустения. Подавать курицу со сметанным соусом.

РЕЦЕПТЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

ФАРШИРОВАННАЯ КУРИЦА

- Курица
- 200 гр черствой булки
- 200 гр вареного окорока
- 1 зубчик чеснока
- 2 яйца
- 1 маленький кочан капусты
- 2 моркови
- 2 репы
- 2 картофелины
- 1 веточка сельдерея
- 1 луковица
- рубленая петрушка
- соль
- перец

Тонко нарезать ливер (печень, сердце, желудок) и окорок. Покрошить булку. Нарезать петрушку и чеснок. Смешать все с рублеными яйцами. Посолить, поперчить. Фаршировать этой смесью курицу и закрепить зубочистками, либо кулинарной нитью. В мультиварке вскипятить подсоленную воду вместе с овощами, сельдереем и луковицей в режиме «КУРИЦА». Положить туда курицу. Закрывать кастрюлю и варить курицу 50-60 мин в режиме «КУРИЦА».

РАГУ ИЗ ИНДЕЙКИ

- 1 кг индейки
- 300 гр сливочного масла
- 250 гр моркови
- 250 гр репы
- 400 гр картофеля
- 1 луковица
- 0,5 стакана ликера
- 1 зубчик чеснока
- пучок зелени
- петрушка
- перец соль

Очистить морковь, репу, лук. Порезать их кружочками. Разделанную на кусочки индейку хорошо обжарить (режим «ВЫПЕЧКА») в сливочном масле, затем выложить к индейке овощи и обжарить, влить коньяк и поджечь. Влить 2 стакана воды, положить картофель, чеснок, зелень, перец, соль. Закрывать крышку и готовить 40-60 мин в режиме «КУРИЦА».

БЛЮДА ИЗ ДИЧИ



КРАГУ ИЗ КРОЛИКА

- кролик 1 кг
- 50 гр сливочного масла
- 1 луковица
- гвоздика
- соль
- перец
- петрушка
- Для соуса:
 - 40 гр сливочного масла
 - 30 гр муки
 - 2 ст.л. лимонного сока
 - сметана

Кролика разделить на куски и обжарить на сливочном масле в режиме «ВЫПЕЧКА» до образования румяной корочки. Налить воду, чтобы она покрыла мясо, добавить петрушку, лук, соль, перец. Поместить на решетке сверху очищенный картофель. Закрыть кастрюлю и готовить кролика 1,5-2 часа в режиме «КУРИЦА». Картофель готовить 1 час.

Приготовить соус: поджарить на 40 гр масла 30 гр муки, смешать с 0,5 стакана бульона, в котором готовился кролик, посолить, поперчить, довести до кипения. Снять с огня и смешать с желтком, сметаной и лимонным соком. Подавать кролика, полив соусом.

РАГУ ИЗ КРОЛИКА ПО-ИСПАНСКИ

- кролик 1 кг
- 80 гр сливочного масла
- 1 стакан белого сухого вина (или сметаны)
- 1 ст.л. муки
- 1 кг помидоров
- 2 шт. болгарского перца
- 1 пучок зелени
- зелень петрушки
- 1 луковица
- 1 зубчик чеснока
- соль
- перец

Помидоры ошпарить кипятком и очистить от кожицы, разрезать на 4 части. Растопить на мультиварке и обжарить на нем кусочки кролика до румяной корочки в режиме «ВЫПЕЧКА», затем добавить к мясу чеснок, помидоры, перец, очищенный от зерен и нарезанный, лук, разрезанный на 4 части, зелень, соль, перец и все хорошо обжарить... Затем добавить муки, слегка все прожарить и добавить вино или сметану. Закрыть крышку и тушить кролика с овощами 1,5 часа в режиме «КУРИЦА». Подавать с отварным рисом.

КРОЛИК В ГОРЧИЧНОМ СОУСЕ

- кролик (или филе) 1-1,5 кг
- лук 1 шт
- морковь 1 шт
- сметана 25% жирности 300 г
- горчица с зернами 2 ст.л.
- соль 2-3 ч.л.
- перец черный или смесь перцев 0,5 ч.л.
- чеснок 1-2 зубчика
- масло сливочное для жарки 20-30 г

Для приготовления маринада необходимо смешать 1 ч.л. соли, 2 ст.л. сметаны и 1 ст.л. ложку горчицы. Обмазать полученным маринадом тушку кролика и оставить мариноваться минимум на 1 час.

Очищенный лук нарезать тонкими кольцами, а морковь натереть на крупной терке., чеснок мелко порезать. Когда мясо замариновалось поместите его в мультиварку и хорошо обжарьте в режиме «ВЫПЕЧКА» до образования румяной корочки. Затем на кусочки мяса выложить лук и морковь. А оставшуюся сметану смешайте с чесноком, 1 ст. ложкой горчицы, солью и перцем и этим сметанным соусом полить каждый кусочек мяса. Готовить кролика в режиме «Тушеное мясо» 1 час. Подавать с отварным картофелем, посыпанным укропом.

БЛЮДА ИЗ ОВОЩЕЙ



ТУШЕНАЯ МОРКОВЬ СО СМЕТАНОЙ

- 1 кг моркови
- 30 гр сливочного масла
- 1 луковица
- 1 зубчик чеснока
- 1 ст.л. муки
- 1 ст.л. сметаны
- соль
- перец
- гвоздика

Очищенную морковь нарезать на кубики, луковицу на крупные кусочки и все обжарить в режиме «ВЫПЕЧКА». Добавить чеснок, гвоздику, соль, перец, посыпать мукой, все хорошо перемешать и тушить 10-15 мин в режиме «Тушеное мясо» Подавать тушенку морковь со сметаной.

ОТВАРНАЯ КАПУСТА

По этому рецепту можно готовить любую капусту: белокочанную, красную, брюссельскую. Налить в мульти варку воды установить режим «РИС». В кипящую воду положить нарезанную квадратиками капусту. Закрывать крышку и варить капусту 5 мин в режиме «РИС». Откинуть на дуршлаг и обдать холодной водой. Снова налить в скороварку холодной воды и положить в нее капусту. Посолить. Вскипятить и варить еще 5 мин. в режиме «РИС». Снова откинуть на дуршлаг и обдать холодной водой. Затем переложить в форму для духовки, посыпать тертым сыром, добавить сливочное масло и поставить на несколько минут в горячую духовку.

КРАСНАЯ КАПУСТА С ЯБЛОКАМИ

- 1 кочан красной капусты
- 30 гр сливочного масла
- 250 гр яблок
- 3-4 луковицы
- 0,5 стакана белого сухого вина
- 0,5 ст. воды
- соль
- перец

Капусту нарезать соломкой, поместить в мультиварку, залить водой и готовить в режиме «СУП». Как только вода снова закипит, откинуть на дуршлаг. Нарезать лук и яблоки на кусочки. В мультиварке обжарить лук на сливочном масле в режиме «ВЫПЕЧКА» и добавить капусту, яблоки, вино, воду, соль, перец. Закрывать крышку и тушить 25 мин в режиме «Тушеное мясо».

РЕЦЕПТЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

ТУШЕНАЯ КАПУСТА

- Кочан капусты
- 100 гр копченой грудинки
- 1 морковь
- 1 луковица
- 1 стакан воды
- соль
- перец

Очистить кочан от верхних листьев. Вскипятить в мультиварке воду в режиме «СУП» и опустить в нее кочан. Закрывать крышку и варить 5 мин. Откинуть капусту на дуршлаг. В пустую мультиварку положить на дно нарезанные грудинку, морковь, лук, капусту и зелень. Посолить, поперчить, залить водой. Закрывать и тушить 45 мин в режиме «КАША».

БРЮССЕЛЬСКАЯ КАПУСТА

В кипящую в мультиварке воду положить брюссельскую капусту. Закрывать и варить 2 мин в режиме «РИС». Открыть кастрюлю и откинуть капусту на дуршлаг. Снова вскипятить воду в мультиварке и снова опустить туда же капусту. Закрывать и варить еще 3 мин., затем откинуть и остудить. Для соуса на сковороде растопить сливочное масло, посолить, поперчить, посыпать толченым чесноком. Подавать капусту, полив горячим соусом и сметаной.

ЦВЕТНАЯ КАПУСТА

- 1 кг цветной капусты
- 2 ст. воды
- соль

Налить в мультиварку воды. Разделить капусту на соцветия. Помыть и положить в чашу для приготовления на пару. Установить чашу на мультиварку, закрыть крышку и варить капусту 25-30 мин. в режиме «РИС». Затем можно полить капусту соусом из яиц, майонеза и тертого сыра и обжарить все на сковороде до готовности.

ТЫКВА ПО-МОНАКСКИ

- 1 кг тыквы
- 50 гр сливочного масла
- соль
- перец

Нарезать тыкву на кубики среднего размера, примерно 4х4. Если нарезать мельче, нужно соответственно уменьшить и время приготовления, чтобы тыква сохранила свою форму и не расплзлась. Заполнить мультиварку у на 1/3 водой, вскипятить ее и посолить. Положить тыкву. Закрывать и варить час в режиме «РИС». Откинуть на дуршлаг и обдать холодной водой. Затем обжарить тыкву на сливочном масле на сковороде.

РЕЦЕПТЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

ПЮРЕ ИЗ ТЫКВЫ

- 1 кг тыквы
- 250 гр картофеля
- 50 гр сливочного масла
- 2 яйца
- 2 стакана молока
- соль
- перец

Очистить тыкву и картофель. Нарезать на кусочки. Положить в скороварку и залить молоком. Посолить, поперчить и варить 45-60 мин. в режиме «РИС» растереть овощи в пюре. При помощи блендера. Смешать с маслом и двумя взбитыми яйцами.

ШПИНАТ В СОКЕ

- 2 кг шпината
- 50 гр сливочного масла
- 1 ст.л. муки
- 2 зубчика чеснока
- 2 стакана мясного бульона
- соль
- перец

Вымыть шпинат. Обварить его кипятком и откинуть на дуршлаг. В мультиварке растопить сливочное масло, всыпать муку, смешать, добавить бульон, помешать, положить шпинат и нарубленный чеснок, посолить, поперчить. Закрывать и тушить 20 мин в режиме «СУП».

ФАСОЛЬ

- 500 гр сухой или молодой фасоли
- 1 луковица
- 1 пучок зелени
- 1 зубчик чеснока
- соль

Вымыть и положить в скороварку фасоль, залить холодной водой. Закрывать и варить 5 мин в режиме «КАША». Откинуть на дуршлаг. Положить фасоль снова в кастрюлю и залить кипятком, посолить, добавить лук, чеснок, зелень. Закрывать и варить еще 1-1,5 часа в режиме «КАША».

ЗЕЛЕНАЯ ФАСОЛЬ НА ПАРУ

Налить в скороварку 2-3 стакана холодной воды. Фасоль очистить и поместить на решетку. Закрывать и варить 20-30 мин в режиме «РИС».

РЕЦЕПТЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

ЗЕЛЕНАЯ ФАСОЛЬ ПО-ИТАЛЬЯНСКИ

- 1 кг фасоли
- 500 гр помидоров
- 80 гр сливочного масла
- 1 луковица
- 1 зубчик чеснока
- пучок зелени
- рубленая зелень петрушки
- соль
- перец

Очистить от кожицы помидоры и нарезать. Порубить чеснок и лук. Обжарить в сковородке на 60 гр сливочного масла помидоры и лук, затем добавить фасоль, зелень, чеснок, закрыть кастрюлю и тушить все 20 -25 мин в режиме «КАША». При подаче посыпать зеленью петрушки и добавить оставшееся сливочное масло.

ГОРОХ ПО-КАТАЛОНСКИ

- 250 гр сухого гороха
- 40 гр сливочного масла
- 100 гр копченой грудинки
- 2 ст.л. томатной пасты
- 1-2 зубчика чеснока
- соль
- перец

Накануне замочить горох в воде комнатной температуры. Перед варкой откинуть на дуршлаг. Затем положить в сковородку вместе с чесноком. Залить подсоленной водой. Закрывать и варить 45 мин в режиме «КАША». Открыть кастрюлю и положить нарезанную грудинку, томатную пасту, сливочное масло, соль, перец. Закрывать и варить еще полчаса.

ГОРОШЕК ПО-КРЕСТЬЯНСКИ

- 2 кг горошка (не консервированного)
- 4 моркови
- 10 мелких луковиц
- 1 ст.л. муки
- 1 ч.л. сахара
- 50 гр сливочного масла
- ветка петрушки
- соль
- перец

Растопить в мультиварке сливочное масло, положить в него горошек, морковь, нарезанный лук. Посолить, поперчить, перемешать с мукой и сахаром. Положить петрушку, залить водой и готовить 10-15 мин в режиме «КАША».

РЕЦЕПТЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

ЗЕЛЕНЬ ГОРОШЕК ПО-ПАРИЖСКИ

- 2 кг горошка
- 30 гр сливочного масла
- 2 моркови
- 1 луковица, в которую воткнуть гвоздику
- 1 луковица
- 1 зубчик чеснока
- петрушка
- соль
- перец

В мультиварке растопить масло, положить луковицу с гвоздикой, нарезанную ломтиками луковицу, нарезанную кружками морковь, горошек, чеснок и ветку петрушки. Посолить, поперчить, помешать. Как только горошек изменит цвет, закрыть кастрюлю. Тушить 12-15 мин в режиме «КАША».

КАРТОФЕЛЬ В СМЕТАНЕ

- 1 кг картофеля
- 60 гр сливочного масла
- 125 гр сметаны
- кервель

Картофель очистить и нарезать на 4 части. Сварить в течение 8 мин. на пару (на решетке) в мультиварке в режиме «КАША». Очистить кастрюлю. Растопить масло в мультиварке, выложить в нее из решетки картофель, посолить, влить сметану. Снова закрыть и тушить еще 2 мин.

КАРТОФЕЛЬ С САЛОМ

- 1 кг картофеля
- 100 гр шпика
- 50 гр сливочного масла
- 2 луковицы
- 20 гр муки
- рубленая зелень петрушки
- соль
- перец

Нарезать сало на мелкие кусочки. Очистить лук. Обжарить лук на сале в мультиварке, добавив масло. Очистить и помыть картофель. Нарезать на 4 части. Положить в мультиварку вместе с луком и салом. Посолить, поперчить. Посыпать мукой, перемешать. Влить 1 стакан воды или мясного бульона. Закрыть кастрюлю и варить картофель 10 мин в режиме «КАША». Подавать, посыпав зеленью петрушки.

КАРТОФЕЛЬ С ПОМИДОРАМИ

- 1 кг картофеля
- 50 гр сливочного масла
- 300 гр помидоров
- 3 болгарских перца
- 100 гр лука
- пучок зелени
- соль
- перец
- чеснок

Ошпарить помидоры кипятком и сразу же очистить от кожицы. Очистить от зерен перец. Очистить лук и картофель. Нарезать все овощи большими кусками. В скороварке растопить масло, положить овощи, зелень, чеснок, соль, перец. Закрывать и тушить все 15 мин в режиме «КАША».

ПОМИДОРЫ ПО-ПРОВАНСАЛЬСКИ

- 4 помидора
- 4 зубчика чеснока
- петрушка
- 50 гр сливочного масла
- соль
- перец
- 1 ст.л. толченных орехов

Порубить зелень петрушки и чеснок. Растопить в мультиварке масло и положить в него разрезанные пополам помидоры разрезом вниз. Жарить 1 мин., затем перевернуть, посыпать чесноком, орехами и петрушкой каждую половину. Посолить, поперчить. Закрывать кастрюлю и тушить помидоры 5 мин в режиме «КАША».